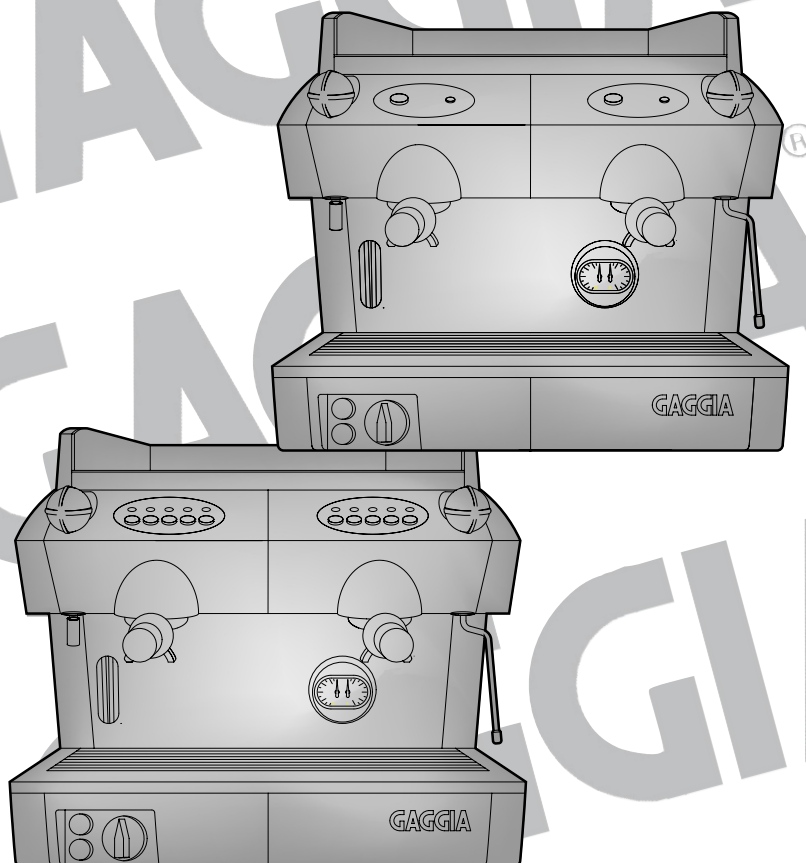


# GE - GD<sup>®</sup> Compact



# GAGGIA<sup>®</sup>

ISTRUZIONI PER L'USO  
OPERATING INSTRUCTIONS  
GEBRAUCHSANWEISUNG  
MODE D'EMPLOI  
INSTRUCCIONES DE USO



# GAGGIA®

## DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE / EC DECLARATION OF CONFORMITY

Noi / We

GAGGIA  
Robecco s/Naviglio MILANO

dichiariamo sotto la nostra responsabilità che i prodotti / declare under our responsibility that the products :

MACCHINA PER CAFFÈ PROFESSIONALE / PROFESSIONAL COFFEE MACHINE

Type: LC/E LCD – DECOD 2, 3, 4 gr. / DECO E 2, 3, 4 gr. – GE/GD 2, 3, 4 gr – GE/GD compact 1, 2 gr. – GE/GD One – E90/D90 Evolution 2, 3 gr. – EX/XD Evolution 2, 3 gr. – EX/XD Compact 1, 2 gr. – TS – CAP002 BG  
sono conformi alle seguenti norme : are in conformity with the following standards

- Sicurezza di elettrodomestici e apparecchi elettrici - Requisiti generali: EN 60335-1 1 (2002) + A1 (2004) + A11 (2004) + A12 (2006) + A2 (2006)
- Sicurezza di elettrodomestici e apparecchi elettrici - Parte 2<sup>o</sup> Requisiti specifici per apparecchi per riscaldare liquidi: EN 60335-2-15
- Apparecchi per uso domestico e similare – Campi elettromagnetici metodo per la valutazione e le misure : EN 62233
- Limiti e metodi di misurazione dei disturbi radio caratteristici di apparecchi con motore elettrico e termici per uso domestico e simili scopi, strumenti elettrici e simili apparecchiature elettriche - EN 55014
- Compatibilità elettromagnetica (EMC) Parte 3<sup>o</sup> Limiti - Sezione 2 : Limiti emissioni di corrente armonica (corrente in ingresso dell'app. < 16A per fase) - EN 61000-3-2
- Compatibilità elettromagnetica (EMC) Parte 3<sup>o</sup> Limiti - Sezione 3: Limitazione delle fluttuazioni e dei picchi di tensione nei sistemi di alimentazione a bassa tensione con corrente < 16 A. : EN 61000-3-3
- Requisiti di immunità per elettrodomestici, strumenti e apparecchi similari. Norma per famiglia di prodotti EN 55104
- Compatibilità elettromagnetica (EMC) Parte 4<sup>o</sup> Tecniche di prova e misura - Sezione 2 : Prova di immunità alle scariche elettrostatiche. Pubblicazione di base EMC - EN61000-4-2
- Compatibilità elettromagnetica (EMC). Parte 4<sup>o</sup> Tecniche di prova e misura - Sezione 4 : Prova di immunità ai transitori veloci/burst. Pubblicazione di base EMC - EN61000-4-4
- Compatibilità elettromagnetica (EMC). Parte 4<sup>o</sup> Tecniche di prova e misura - Sezione 5 : Prova di immunità a tensioni/correnti impulsive. EN61000-4-5
- Compatibilità elettromagnetica (EMC) Parte 4<sup>o</sup> Tecniche di prova e misura - Sezione 6 : Immunità ai disturbi condotti, indotti da campi a radiofrequenza. EN61000-4-6
- Compatibilità elettromagnetica (EMC) Parte 4<sup>o</sup> Tecniche di prova e misura - Sezione 11 : Prove di immunità a cadute di tensione, microint. e variazioni di tensione. EN61000-4-11
- Safety of household and electrical appliances - General requirements : EN 60335-1 1 (2002) +A1 (2004) + A11 (2004) + A12 (2006) + A2 (2006)
- Safety of household and electrical appliances - Part 2<sup>o</sup> Particular requirements for appliances for heating liquids: EN 60335-2-15
- Household and similar electrical appliances – Electromagnetic fields – Methods for evaluation and measurements. : EN 62233
- Limits and methods of measurements of radio disturbance characteristics of electrical motor-operated and thermal appliances for households and similar purposes, electric tools and similar electric apparatus - EN 55014
- Electromagnetic compatibility (EMC) Part. 3<sup>o</sup> Limits - Section 2 : Limits for harmonic current emissions (equipment input current < 16A per phase) - EN 61000-3-2
- Electromagnetic compatibility (EMC) Part 3<sup>o</sup> : Limits - Section 3 : Limitation of voltage fluctuations and flicker in low-voltage supply systems for equipment with rated current <16 A. : EN 61000-3-3
- Immunity requirements for household appliances, tools and similar apparatus. Product family standard EN 55104
- Electromagnetic compatibility (EMC). Part 4<sup>o</sup> : Testing and measurement technique - Section 2 : Electrostatic discharge immunity test Basic EMC publication - EN 61000-4-2
- Electromagnetic compatibility (EMC). Part 4<sup>o</sup> : Testing and measurement. - Section 4 : Electrical fast transient/burst immunity test. Basic EMC publication - EN 61000-4-4.
- Electromagnetic compatibility (EMC). Part 4<sup>o</sup> : Testing and measurement technique - Section 5 : Surge immunity test. EN 61000-4-5.
- Electromagnetic compatibility (EMC) Part 4<sup>o</sup> : Testing and measurement - Section 6 : Immunity to conducted disturbance, induced by radio-frequency fields. EN 61000-4-6
- Electromagnetic compatibility (EMC) Part 4<sup>o</sup> : Testing and measurement - Section 11 : Voltage dips, short interrupt. and voltage variations immunity tests. EN 61000-4-11

secondo le disposizioni delle direttive / following the provisions of the Directives :  
CE 2006/95, CE 2004/108, CE 93/68.

Robecco s/Naviglio MILANO  
01/02/2010

CEO GAGGIA  
Stefano FOLLI







## **IMPORTANTE**

Egregio Cliente, La informiamo tutte le nostre macchine prodotte sono commercializzate in conformità alla Direttiva 97/23/CE, recepita con Decreto Legislativo n. 93 del 25 febbraio 2000.

Le disposizioni del Decreto sopra menzionato si applicano alla progettazione, alla fabbricazione, alla valutazione di conformità della attrezzature a pressione degli insiemi sottoposti ad una pressione massima ammissibile PS superiore a 0,5 bar.

Come specificato nell'articolo 19, comma 3 del suddetto Decreto Legislativo, è previsto che l'utilizzatore deve comunicare la messa in servizio delle attrezzature a pressione e degli insiemi all'ISPESL e all'azienda unità sanitaria locale competenti per il territorio.

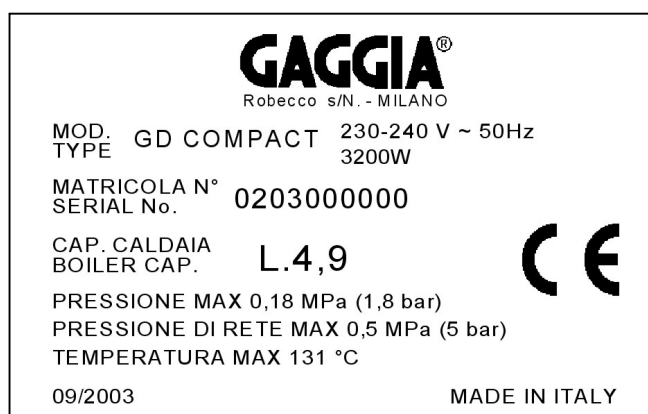
**LA INVITIAMO DI CONSEGUENZA A COMPILARE IL MODELLO ALLEGATO 1  
IN DUPLICE COPIA E A SPEDIRLO ALLE SEDI DI COMPETENZA TERRITORIALE  
ASL E ISPESL.**

N.B. La mancata comunicazione può comportare l'applicazione  
dell'Art. 650 del codice penale.

Per l'indirizzo dei Dipartimenti e competenze territoriali ISPESL, può utilizzare l'allegato 2.

Per quanto riguarda il modello, ed il numero di fabbrica della macchina per caffè da installare, li può rilevare dalla targhetta dati posta sull'apparecchiatura stessa.

Esempio:



Ci congratuliamo con lei per l'acquisto di questa macchina per caffè espresso e La ringraziamo per la fiducia e disponibilità che ci ha dimostrato.

Prima di mettere in funzione la macchina, Le consigliamo di leggere attentamente le istruzioni per l'uso che Le spiegano come utilizzarla, pulirla e mantenerla in perfetta efficienza.

Rimaniamo a Sua disposizione per qualsiasi informazione.

**ONLY FOR ITALY**



*Gentile cliente,  
la ringraziamo per la fiducia accordataci con l'acquisto di un nostro prodotto.  
Se Lei avrà la costanza di seguire attentamente le indicazioni contenute nel presente manuale, siamo certi che potrà apprezzare nel tempo e con soddisfazione la qualità della nostra macchina.  
La preghiamo di leggere attentamente le indicazioni contenute nel manuale che riguardano l'uso corretto del nostro prodotto, in conformità alle prescrizioni essenziali di sicurezza.*



*We thank you for your custom in the purchase of this product.  
By carefully following the instructions contained in this manual you will be sure to appreciate the quality of our machine.  
Please therefore carefully read the instructions of use contained in this manual, which comply with essential safety regulations.*



*Sehr geehrter Kunde,  
wir danken Ihnen für das uns durch den Erwerb eines unserer Produkte entgegengebrachte Vertrauen.  
Wenn Sie die Ausdauer haben, aufmerksam die im vorliegenden Handbuch enthaltenen Hinweise zu beachten, sind wir gewiß, daß Sie lange und mit Zufriedenheit die Qualität unserer Maschine schätzen werden können.  
Wir bitten Sie, aufmerksam die im Handbuch enthaltenen Hinweise bezüglich der richtigen Verwendung unseres Produktes in Übereinstimmung mit den wesentlichen Sicherheitsvorschriften zu lesen.*



*Cher client,  
Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez manifestée en achetant notre produit.  
Si vous suivez attentivement les indications contenues dans le présent manuel, nous sommes certains que vous apprécierez la qualité de notre machine.  
Nous vous prions de lire attentivement les indications contenues dans le manuel sur l'utilisation correcte de notre produit, en conformité avec les prescriptions essentielles de sécurité.*



*Estimado cliente:  
Le agradecemos por la confianza que nos otorga con la compra de nuestro producto.  
Si Ud. tendrá la constancia de seguir atentamente las indicaciones contenidas en este manual, estamos seguros de que podrá apreciar con satisfacción y a lo largo del tiempo la calidad de nuestra máquina.  
Le rogamos que lea atentamente las indicaciones que se refieren al empleo correcto de nuestro producto contenidas en el manual, en conformidad con las prescripciones esenciales de seguridad.*



Prima della messa in funzione, **leggere attentamente il manuale di istruzioni**  
Carefully **read the following instruction** booklet before starting up the machine.  
Lesen Sie vor der **Inbetriebnahme aufmerksam die Bedienungsanleitung.**  
Avant la mise en service, **lire attentivement le manuel d'instructions.**  
Antes de la puesta en funcionamiento, **hay que leer atentamente el manual de instrucciones**  
Lees de handleiding aandachtig door, alvorens tot de inwerkingstelling over te gaan.  
Antes de utilizar a máquina, **leia com atenção o respectivo manual de instruções.**



Attenzione! Togliere l'alimentazione elettrica prima di asportare le protezioni  
Carefully turn off the electrical supply before removing the protections  
Achtung! Schalten Sie vor dem Entfernen der Schutzabdeckungen die Stromzufuhr ab  
Attention ! Débrancher l'alimentation électrique, avant d'enlever les protections.  
¡Atención! Desconectar la alimentación eléctrica antes de extraer las protecciones  
Let op! Schakel de elektriciteitsvoorziening uit, alvorens de beschermingen weg te nemen.  
Atenção! Desligar a alimentação eléctrica antes de retirar as proteções.



Attenzione! Superfici calde  
Important ! Hot surfaces.  
Achtung! Oberfläche heiß  
Attention ! Surfaces chaudes.  
¡Atención! Superficies calientes  
Let op! Warme oppervakken  
Atenção! Superfícies quentes.



Attenzione! Operazioni particolarmente importanti e/o pericolose  
Important! Particularly important and/or delicate operations  
Achtung! Besonders wichtige und / oder gefährliche Arbeitsgänge.  
Attention ! Opérations particulièrement importantes et/ou dangereuses.  
¡Atención! Operaciones particularmente importantes y/o peligrosas  
Let op! Bijzonder belangrijke en/of gevaarlijke werkzaamheden  
Atenção! Operações particularmente importantes e/ou perigosas.



Importante! Interventi necessari al buon funzionamento.  
Important ! Operations essential to guarantee efficient function  
Wichtig! Für eine gute Funktionsweise erforderliche Maßnahmen.  
Important ! Interventions nécessaires au bon fonctionnement.  
¡Importante! Intervenciones necesarias para el buen funcionamiento.  
Belangrijk! Werkzaamheden die noodzakelijk zijn voor de goede werking  
Atenção! Operações importantes para o bom funcionamento da máquina.



Interventi che possono essere svolti a cura dell'utente  
Operations which may be carried out by the user  
Maßnahmen, die durch den Anwender vorgenommen werden können  
Interventions pouvant être effectuées par l'utilisateur.  
Intervenciones que pueden ser realizadas por el usuario  
Werkzaamheden die door de gebruiker verricht kunnen worden  
Operações que podem ser efectuadas pelo usuário.



Interventi che **devono** essere svolti **esclusivamente da un installatore o un tecnico autorizzato.**  
Interventions to be carried out **exclusively by an installer or authorized technician.**  
Eingriffe, die nur von einem **Installateur oder von einem autorisierten Techniker vorgenommen werden dürfen.**  
Interventions **à effectuer uniquement par un installateur ou un technicien autorisé.**  
Intervenciones que **tienen** que ser efectuadas **sólo por el instalador o el técnico Autorizado.**  
Werkzaamheden die **uitsluitend door een erkende monteur of technicus** verricht mogen worden  
Operações que **devem** ser efectuadas **exclusivamente por um técnico autorizado.**

<b>ITALIANO</b>	<b>8 - 21</b>
ENGLISH	22 - 35
DEUTSCH	36 - 49
FRANÇAIS	50 - 63
ESPAÑOL	64 - 77

**INDICE**

<b>1</b>	<b>UTILIZZO E CONSERVAZIONE DEL MANUALE D'ISTRUZIONI .....</b>	<b>9</b>
<b>2</b>	<b>USO PREVISTO DELLA MACCHINA .....</b>	<b>9</b>
<b>3</b>	<b>AVVERTENZE DI SICUREZZA.....</b>	<b>10</b>
<b>4</b>	<b>CARATTERISTICHE TECNICHE.....</b>	<b>11</b>
<b>5</b>	<b>INSTALLAZIONE .....</b>	<b>12</b>
	<b>5.1 ALLACCIAMENTO IDRICO .....</b>	<b>12</b>
	<b>5.2 ALLACCIAMENTO ELETTRICO .....</b>	<b>12</b>
<b>6</b>	<b>MESSA IN SERVIZIO.....</b>	<b>13</b>
	<b>6.1 GIGLIEUR PER CAFFÈ LUNGHI .....</b>	<b>13</b>
	<b>6.2 REGOLAZIONE DEL PRESSOSTATO .....</b>	<b>14</b>
	<b>6.3 TARATURA PRESSOSTATO POMPA.....</b>	<b>14</b>
	<b>6.4 FILTRI CAFFÈ CORREDO MACCHINA .....</b>	<b>14</b>
	<b>6.5 SOSTITUZIONE DEL TERMOSTATO PER         DIMINUIRE LA TEMPERATURA DEL         GRUPPO EROGAZIONE CAFFÈ .....</b>	<b>15</b>
	<b>6.6 BECCUCCI CORREDO MACCHINA .....</b>	<b>15</b>
<b>7</b>	<b>FUNZIONAMENTO / USO E PROGRAMMAZIONE.....</b>	<b>15</b>
	<b>7.1 PROGRAMMAZIONE DOSE CAFFÈ' .....</b>	<b>16</b>
	<b>7.2 EROGAZIONE CAFFÈ'.....</b>	<b>17</b>
	<b>7.3 DOSE CAFFÈ' IN CONTINUO .....</b>	<b>17</b>
	<b>7.4 FUNZIONI SPECIALI.....</b>	<b>18</b>
	<b>7.5 SEGNALAZIONE DI ALLARMI .....</b>	<b>18</b>
<b>8</b>	<b>RIGENERAZIONE DEL DEPURATORE .....</b>	<b>19</b>
<b>9</b>	<b>MANUTENZIONE E CONSIGLI UTILI.....</b>	<b>20</b>
<b>10</b>	<b>RISOLUZIONE INCONVENIENTI .....</b>	<b>21</b>
<b>11</b>	<b>SMANTELLAMENTO DELLA MACCHINA .....</b>	<b>21</b>



## 1 – UTILIZZO E CONSERVAZIONE DEL MANUALE D'ISTRUZIONI

Il presente manuale di istruzioni è indirizzato all'utente della macchina, al proprietario al tecnico installatore e deve essere sempre a disposizione per qualsiasi eventuale consultazione.

Il manuale è destinato all'utilizzatore, al manutentore ed all'installatore della macchina.

Il manuale di istruzioni serve per indicare l'utilizzo della macchina previsto nelle ipotesi di progetto, le sue caratteristiche tecniche e per fornire indicazioni per l'uso corretto, la pulizia la regolazione e l'uso; fornisce inoltre importanti indicazioni per la manutenzione, per eventuali rischi residui e comunque per lo svolgimento di operazioni da svolgere con particolare attenzione.

Il presente manuale è da considerare parte della macchina e deve essere **CONSERVATO PER FUTURI RIFERIMENTI** fino allo smantellamento finale della macchina.

Il manuale di istruzioni deve essere sempre disponibile per la consultazione e conservato in luogo protetto ed asciutto.

In caso di smarrimento o danneggiamento, l'utente può richiedere un nuovo manuale al costruttore o al proprio rivenditore indicando il modello della macchina ed il numero di matricola della stessa visibile sulla targhetta di identificazione.

Il presente manuale rispecchia lo stato della tecnica al momento della sua redazione, il fabbricante si riserva il diritto di aggiornare la produzione ed i manuali successivi senza l'obbligo di aggiornarne anche le versioni precedenti.

Il costruttore si ritiene sollevato da eventuali responsabilità in caso di:

- uso improprio o non corretto della macchina da caffè
- uso non conforme a quanto espressamente specificato nella presente pubblicazione
- gravi carenze nella manutenzione prevista e consigliata
- modifiche sulla macchina o qualsiasi intervento non autorizzato
- utilizzo di ricambi non originali o specifici per il modello
- inosservanza totale o anche parziale delle istruzioni
- eventi eccezionali

## 2 – USO PREVISTO DELLA MACCHINA

La macchina deve essere fatta funzionare da un solo operatore.

L'operatore addetto deve aver letto e ben compreso le istruzioni contenute in questo fascicolo in modo da fare funzionare correttamente la macchina.

Questa macchina, è un apparecchio adatto alla preparazione professionale di caffè espresso con miscela di caffè, al prelievo ed all'erogazione di acqua e / o di vapore.

I suoi componenti sono costruiti in materiali atossici e duraturi, e sono facilmente accessibili ad interventi di pulizia e di manutenzione.

Questa macchina è adatta esclusivamente per uso interno.  
Temperatura ambiente per il corretto funzionamento della macchina:  
5°C ÷ 25°C.



### 3 – AVVERTENZE DI SICUREZZA

E' consentito l'utilizzo solo a persone adulte che abbiano attentamente letto e ben compreso questo manuale ed ogni indicazione di sicurezza in esso contenuta.

L'apparecchio non è destinato ad essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, mentali o sensoriali o con esperienza e/o competenze insufficienti, a meno che non siano sotto la supervisione di una persona responsabile della loro sicurezza o non vengano da essa istruite sull'uso dell'apparecchio.

- I bambini devono essere sorvegliati per sincerarsi che non giochino con l'apparecchio.

- Questo apparecchio è destinato a essere utilizzato nelle applicazioni domestiche e similari quali:

- . nelle zone per cucinare riservate al personale nei negozi, negli uffici e in altri ambienti professionali;
- . nelle fattorie;
- . utilizzo da parte di clienti di alberghi, motel e altri ambienti a carattere residenziale;
- . negli ambienti tipo bed and breakfast.

L'utilizzatore è responsabile verso terzi della zona di lavoro.

L'installatore, l'utilizzatore ed il manutentore hanno l'obbligo di segnalare al costruttore eventuali difetti o deterioramenti che possono compromettere l'originale sicurezza dell'impianto.

L'installatore ha l'obbligo di verificare le corrette condizioni ambientali, in modo da garantire la sicurezza e l'igiene dell'utilizzatore e degli utenti.

L'apparecchio non è adatto all'installazione in zone nelle quali può essere utilizzato un getto d'acqua.

L'apparecchio deve essere installato solo in luoghi ove il suo impiego e il suo mantenimento sono riservati a personale qualificato.

L'installazione deve essere effettuata esclusivamente da personale autorizzato e qualificato.

Utilizzare la macchina solo in presenza di luce idonea.

Per ragioni di sicurezza bisogna sostituire tempestivamente e con ricambi originali, le parti usurate o danneggiate.

Controllare con regolarità che il cavo di alimentazione sia in perfetto stato. In nessun caso si deve riparare il cavo eventualmente danneggiato con nastro isolante o con morsetti.

Non esporre la macchina ad agenti atmosferici (sole, pioggia ecc.).

La sosta prolungata (fermo macchina) a temperatura inferiore a 0°C (zero gradi centigradi), può provocare gravi danneggiamenti o rotture delle tubazioni e della caldaia; prima di ogni sosta prolungata svuotare completamente il circuito idrico.

E' vietato rimuovere le protezioni e/o i dispositivi di sicurezza previsti sulla macchina.

I componenti dell'imballaggio devono essere consegnati negli appositi centri di smaltimento e in nessun caso lasciati incustoditi o alla portata di bambini, animali o di persone non autorizzate.

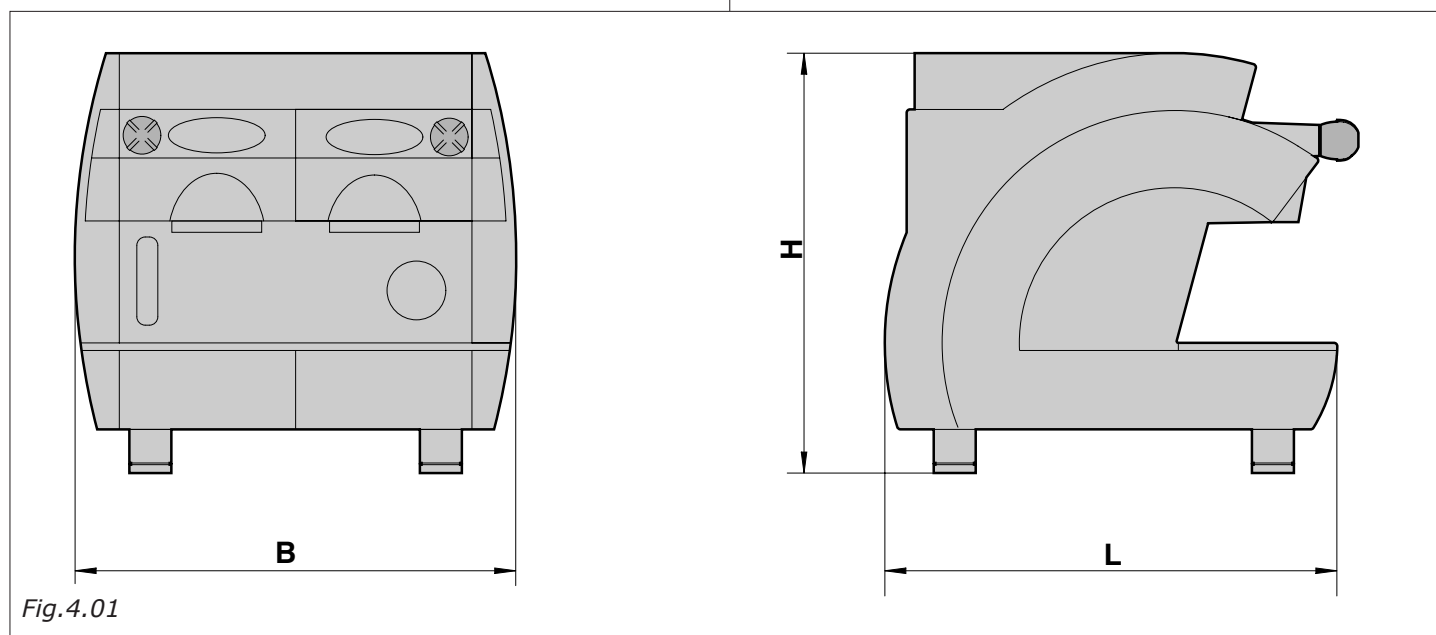
La ditta costruttrice declina ogni responsabilità per danni a cose, persone od animali causati da eventuali interventi sulla macchina di persone non qualificate o non autorizzate a queste mansioni.

Qualora vengano effettuati interventi di riparazioni non autorizzate sulla macchina o vengano utilizzati ricambi non originali vengono a decadere le condizioni di garanzia e pertanto la ditta costruttrice si riserva il diritto di non riconoscerne più la validità.

L'utilizzatore deve attenersi alle norme di sicurezza vigenti nel Paese d'installazione, oltre alle regole dettate dal comune buon senso ed assicurarsi che siano effettuate correttamente le periodiche operazioni di manutenzione.

Non effettuare la pulizia interna della macchina con tensione o la spina inserita e comunque non utilizzare getti d'acqua o detergenti.

## 4 - CARATTERISTICHE TECNICHE




		<b>1 gruppo</b>	<b>2 gruppi</b>
Dimensioni	<b>B</b>	420	570
	<b>H</b>	530	530
	<b>L</b>	540	540
Peso	<b>kg</b>	37	43
Capacità caldaia	<b>L</b>	4,9	4,9
Potenza assorbita resistenza caldaia			
230 / 240 V ~	<b>W</b>	2730	2730
Potenza assorbita resistenza caldaia ECO max.			
230 / 240 V ~	<b>W</b>	1820	1820
Motore pompa	<b>W</b>	165	165
Potenza totale assorbita			
230 / 240 V ~	<b>W</b>	3200	3200

Livello di pressione sonora ponderata A: inferiore a 70 dB

## 5 - INSTALLAZIONE

- A - RETE IDRICA
- B - CONDOTTO DI SCARICO
- C - INTERRUTTORE DI PROTEZIONE
- D - DEPURATORE
- E - SCODELLINO DI SCARICO
- F - CAVO DI ALIMENTAZIONE

 **Attenzione!** L'apparecchio non è idoneo per l'installazione in zone nelle quali può essere utilizzato un getto d'acqua.

Prima di procedere all'installazione, è necessario verificare che :

- 1 non si presentino ammaccature segni di urti o deformazioni
- 2 non si presentino zone bagnate o segni che possano portare a supporre che l'imballaggio sia stato esposto ad intemperie
- 3 non si presentino segni di manomissioni


Dopo la verifica che il trasporto sia avvenuto in modo corretto, procedere all'installazione.

Verificare che l'apparecchio sia installato su una superficie piana adatta a sostenerne il peso (vedere al capitolo 4 "Caratteristiche Tecniche") e avendo cura di rispettare una zona libera di almeno 30 cm intorno alla macchina.

Procedere quindi alle operazioni di installazione rispettando la successione delle operazioni come di seguito descritto.

*N.B. L'altezza minima del piano di appoggio deve essere di almeno cm 110. (Comunque la superficie più alta dell'apparecchio deve essere almeno ad 1,5 m da terra).*


### 5.1 ALLACCIAMENTO IDRICO

 **Attenzione!** La macchina deve essere alimentata con acqua avente durezza superiore a 8°F.

E' consigliabile l'installazione di un addolcitore dell'acqua per l'alimentazione idrica della macchina.

Accertarsi che la rete idrica a cui allacciarsi sia di acqua potabile.

- Collegare alla rete idrica (A) il depuratore (D).

 **N.B.** prima di allacciare il depuratore alla macchina, effettuare un lavaggio finchè l'acqua non si presenti limpida, procedere quindi al collegamento del depuratore alla macchina.

- Collegare lo scodellino di scarico (E) alla condotta di scarico (B):
- Per quanto riguarda la pressione di rete, se essa è al disopra di 0,5 MPa, si consiglia di installare un riduttore di pressione bilanciato per alta pressione (dispositivo in cui un eventuale aumento di pressione di rete non si ripercuote sulla pressione in uscita).

Nel caso in cui la macchina debba essere riposizionata in altro luogo occorre sostituire il complesso di raccordo vecchio con uno nuovo.

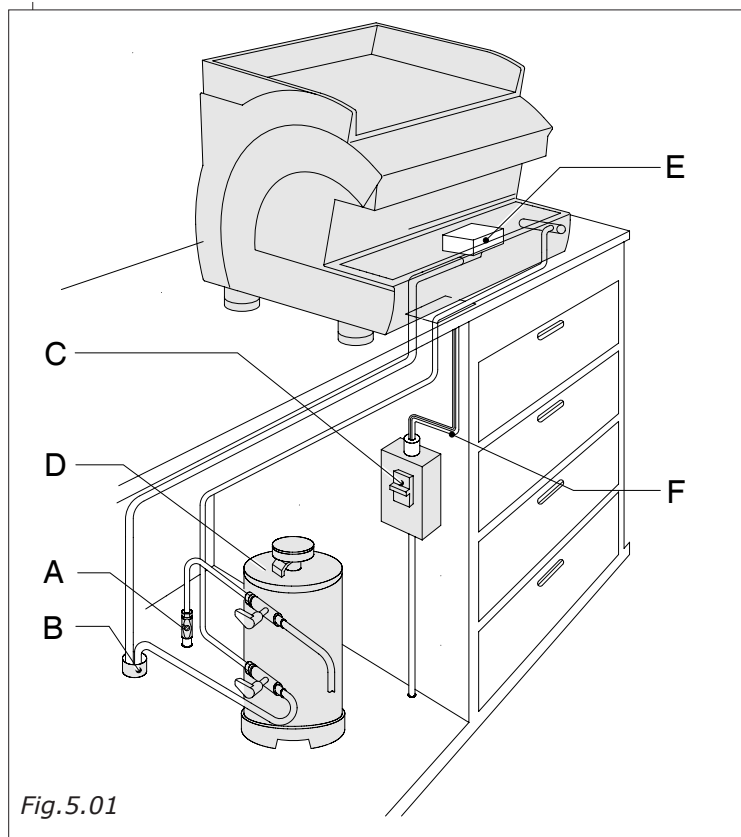



Fig.5.01

### 5.2 ALLACCIAMENTO ELETTRICO

 **Attenzione!** Prima di procedere all'allacciamento elettrico, bisogna accertarsi che la tensione corrisponda alle caratteristiche indicate sulla targhetta CE e sulla targhetta di collegamento sul cavo di alimentazione.

L'apparecchio deve essere posto in modo che la spina sia accessibile.

Verificare che la linea di alimentazione elettrica sia in grado di sopportare il carico della macchina (vedere al cap.4 - tabella caratteristiche tecniche).

Collegare ad una presa di terra che ottemperi alle vigenti norme. Verificare in tal senso che il cavo di alimentazione sia efficiente e risponda alle normative nazionali ed europee di sicurezza.

L'utente deve provvedere ad alimentare la macchina proteggendo la linea con un interruttore di sicurezza (salvavita) adeguato secondo le normative vigenti nel paese stesso.

Allacciare il cavo di alimentazione (F) alla linea elettrica mediante una spina, oppure, in caso di installazione fissa, si deve prevedere un interruttore multipolare (C) per la separazione della rete, con una distanza dei contatti di almeno 3 mm.

Per il cambio di tensione riferirsi allo schema riportato sulla scatola interruttore generale

E' **OBBLIGO** collegare il cavo di colore giallo/verde all'impianto di messa a terra del locale.

## 6 - MESSA IN SERVIZIO

- 1 Rubinetto vapore
- 2 Tubo vaporizzatore
- 3 Rubinetto prelievo acqua calda
- 4 Prelievo acqua calda
- 5 Livello caldaia
- 6 Manometro doppia caldaia/pompa
- 7 Spia macchina accesa
- 8 Interruttore scaldatasse ON/OFF
- 9 Interruttore generale
- 10 Pulsante 1 caffè corto (GD)
- 11 Pulsante 2 caffè corti (GD)
- 12 Pulsante 1 caffè lungo (GD)
- 13 Pulsante 2 caffè lunghi (GD)
- 14 Pulsante Erogazione / Stop (GD)
- 15 Interruttore caffè comando GE

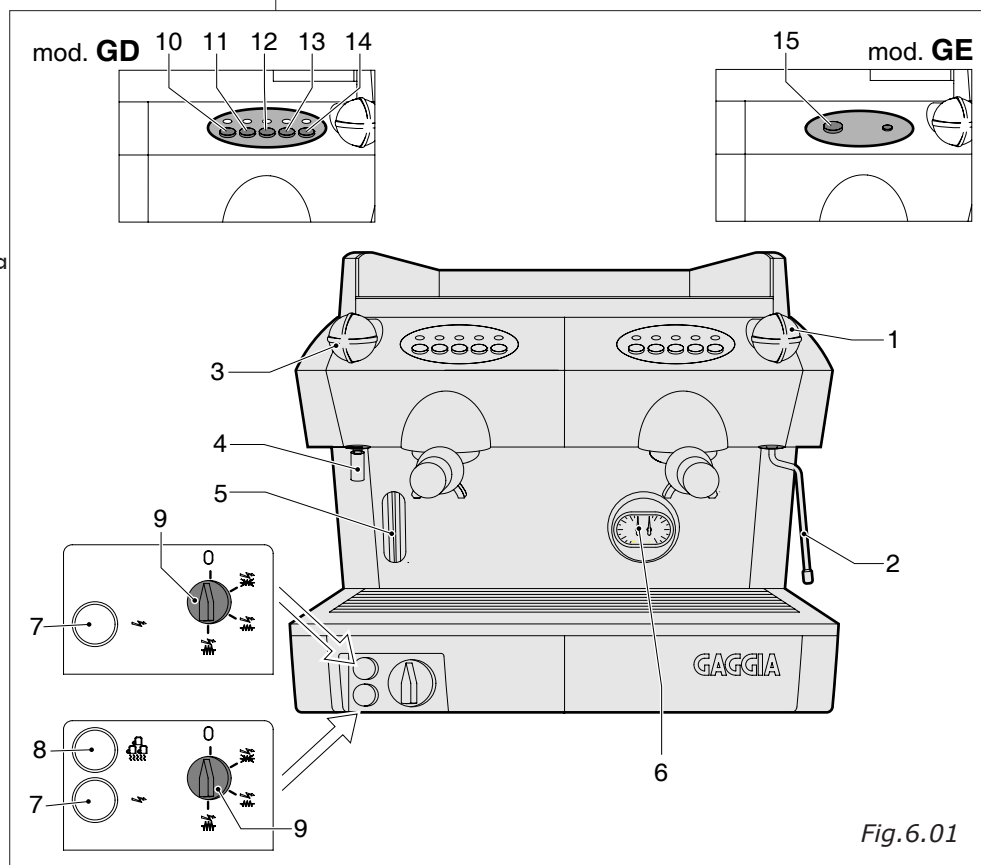



Fig. 6.01



Ultimati i collegamenti idraulici, si procede alla messa in servizio della macchina.

Aprire il rubinetto della rete idrica (A).

Chiudere l'interruttore di protezione (C).

Portare l'interruttore generale macchina (9) sulla posizione  si accenderà la spia macchina in tensione (7).

L'autolivello si metterà in funzione affinché l'acqua raggiunga il livello normale in caldaia (5).

Portare l'interruttore generale (9) sulla posizione  per funzionamento a potenza normale o sulla posizione  per funzionamento a potenza massima, dando così tensione alle resistenze.

Attendere quindi che la macchina raggiunga la pressione di esercizio 1,1 - 1,3 atm controllando sul manometro la pressione caldaia (6).

Qualora la macchina non si dovesse stabilire sui valori indicati, si dovrà procedere alla taratura del pressostato come specificato al paragrafo 6.2.

Controllare quindi la pressione sul manometro pompa (6) mettendo in funzione un gruppo con portafiltro inserito riempito di caffè regolarmente macinato, dosato e pressato per ottenere la reale pressione di esercizio di 8/9 atm.

Nel caso necessitasse una eventuale ritaratura della pressione pompa questa dovrà essere effettuata come specificato al paragrafo 6.3.

La macchina è ora pronta per l'uso.

### 6.1 GIGLEUR PER CAFFÈ LUNGH

La macchina è dotata di gigleur (1 x gruppo) con passaggio  $\varnothing$  0,6 mm (Cod.26G0074/01).

Se si richiede una maggior velocità di erogazione del caffè, in caso di caffè lunghi, nel corredo della macchina sono previsti n°2 gigleur (completi di guarnizione) con passaggio  $\varnothing$  0,8 mm (Cod.26G0073/01).

Il gigleur è situato nel raccordo di alimentazione dello scambiatore (1 x gruppo).

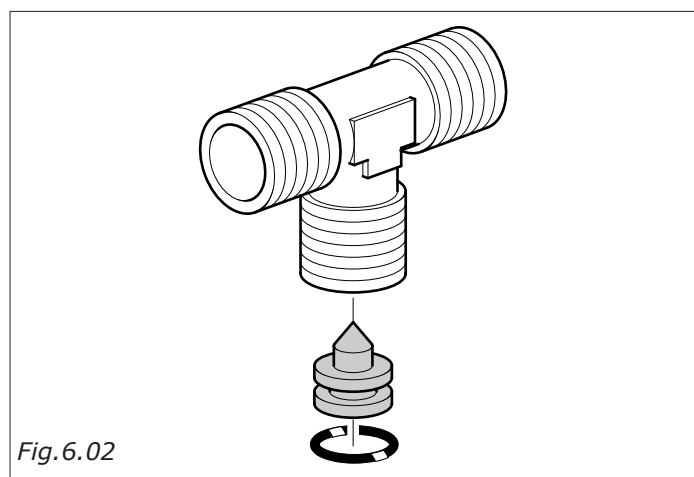


Fig. 6.02


## 6.2 REGOLAZIONE DEL PRESSOSTATO

Il pressostato indicato nella figura ha la funzione di mantenere costante la pressione in caldaia inserendo o disinserendo la resistenza di riscaldamento elettrico.

Detto pressostato viene regolato già in fase di collaudo della macchina 1,1÷1,3 bar ma se il caso specifico richiedesse una diversa pressione di esercizio, si può variare il campo d'azione del pressostato agendo sulla vite di regolazione (U): diminuendo la pressione si ottiene una diminuzione della temperatura, viceversa, aumentando la pressione aumenta anche la temperatura dell'acqua.

Il senso di regolazione è indicato sulla figura e anche sul pressostato stesso.

La pressione varia di circa 0,1 atm per ogni giro di vite completo.

 **Attenzione!** Staccare l'alimentazione elettrica prima di effettuare questa operazione.

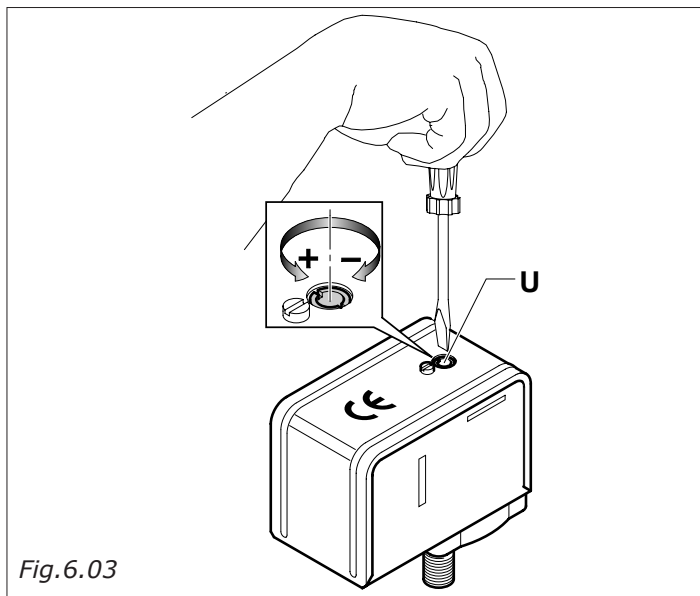


Fig. 6.03

## 6.3 TARATURA PRESSIONE POMPA

Inserire nel gruppo il portafiltro riempito di caffè regolarmente macinato, dosato e pressato. Azionare l'interruttore gruppo (GE) o la tastiera comando gruppo (GD) (15) e leggere la pressione sul manometro pompa (6).

N.B. La giusta pressione è di 8/9 atm.

Se la pressione letta sul manometro non risultasse corretta, agire sulla vite di regolazione pressione pompa (Z) girando in senso orario per aumentare la pressione pompa, ed in senso antiorario per diminuire la pressione.

A regolazione avvenuta verificare la taratura della pompa erogando una o più dosi di caffè.

Z = Vite di regolazione pressione pompa

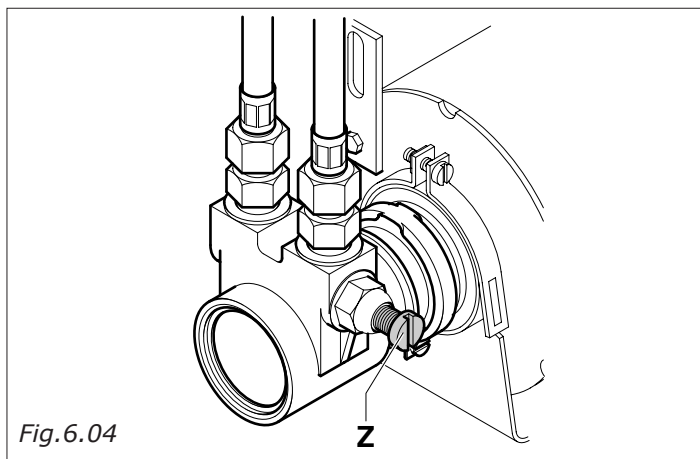


Fig. 6.04

## **Attenzione!**

Quando la macchina è nuova, la coppa portafiltro può risultare non allineata (perpendicolare alla macchina stessa) come indicato alla figura a fianco, senza per questo compromettere il buon funzionamento della stessa.

Dopo un breve periodo d'utilizzo, la coppa andrà man mano a posizionarsi nella posizione corretta.

- A = Posizione del portafiltro chiuso con la macchina nuova  
B = Posizione del portafiltro chiuso con la macchina dopo un breve periodo d'uso

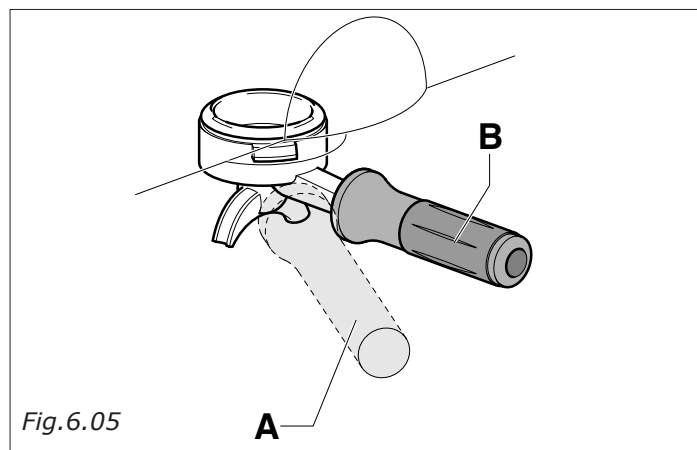


Fig. 6.05

**NOTA:** Come optional sono disponibili guarnizioni sottocoppa di spessore inferiore (mm 8,1 cod. NG01/005), oppure guarnizioni sottocoppa di spessore superiore (mm 9 cod. NG01/002) a quella montata di serie (mm 8,5 cod. NG01/001/B).

## 6.4 FILTRI CAFFÈ CORREDO MACCHINA

Secondo le quantità di caffè macinato occorre utilizzare il filtro come sotto indicato per evitare che, ad erogazione terminata, la pastiglia fondi caffè resti attaccata al gruppo erogatore.

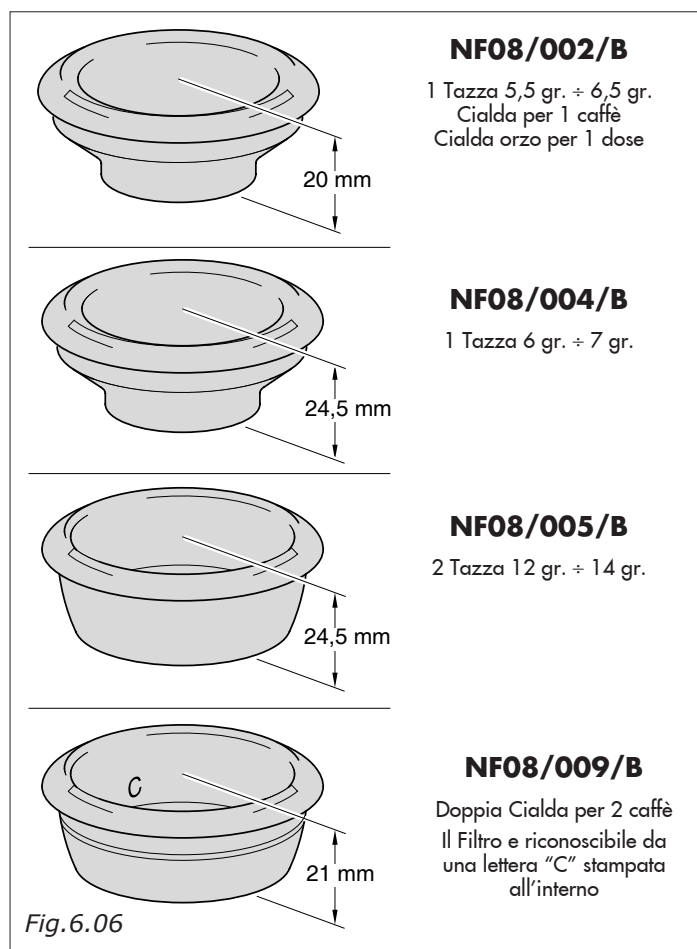
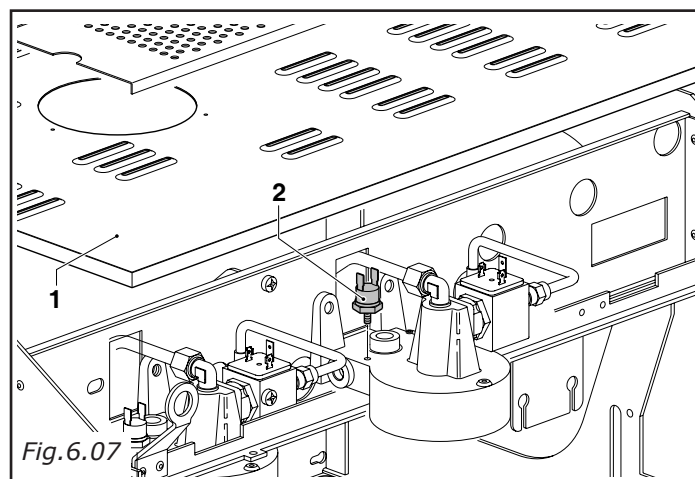


Fig. 6.06

## 6.5 SOSTITUZIONE DEL TERMOSTATO PER DIMINUIRE LA TEMPERATURA DEL GRUPPO EROGAZIONE CAFFÈ' (OPTIONAL)

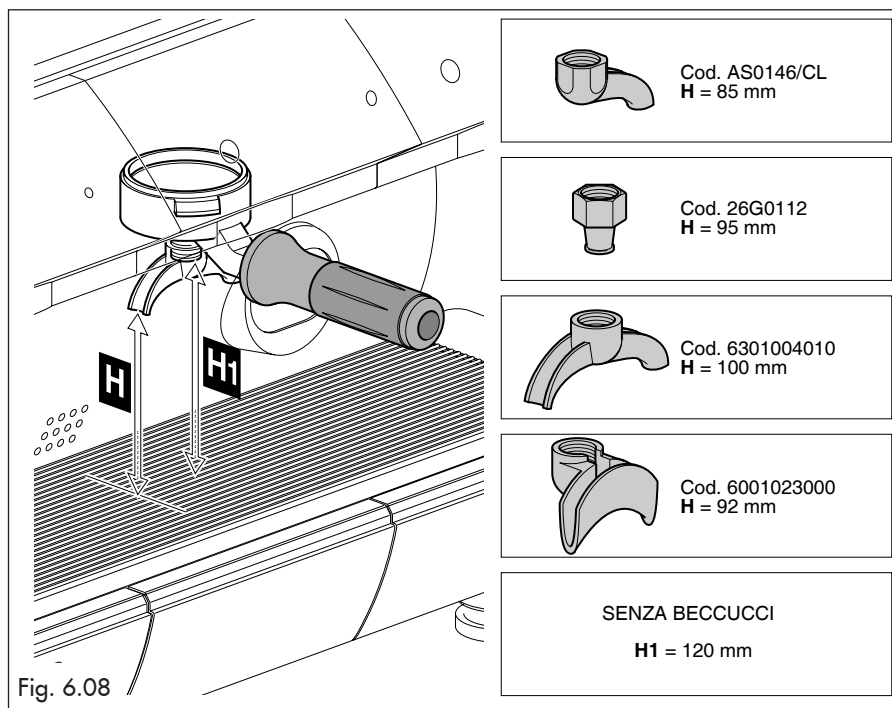
Rimuovere la bacinella scaldacqua (1). Scollegare il termostato del gruppo (2) (Cod.DM1561 - T 103°C) e sostituirlo con il termostato di temperatura più bassa (Cod.DM 1736 - T 98°C), inserito nel corredo della macchina.



## 6.6 BECCUCCI A CORREDO MACCHINA.

Vengono forniti a corredo della macchina N° 4 beccucci per ottenere erogazioni di caffè singole o doppie.

Nella figura a fianco, vengono riportate le differenti distanze dalla griglia di appoggio caffè (H) ottenibili in funzione delle diverse tipologie di beccucci montati sul portafiltro.

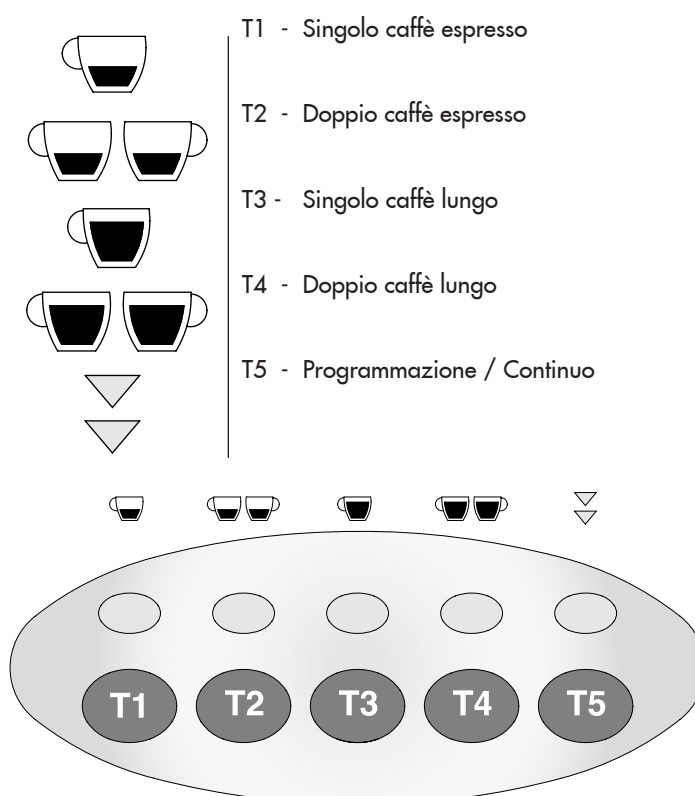


## 7 - FUNZIONAMENTO / USO E PROGRAMMAZIONE

### INTRODUZIONE

Attraverso il software di programmazione si ha la possibilità di effettuare il controllo delle seguenti operazioni:

- gestione di 1-2 gruppi caffè
- controllo di quattro differenti dosi di caffè per ogni gruppo
- funzionamento contemporaneo dei gruppi caffè e del tea
- controllo volumetrico delle dosi caffè
- programmazione delle dosi in simulazione
- controllo e gestione livello riempimento
- supervisione del sistema attraverso allarmi
- continuo, time out erogazione e altre funzioni
- connessione seriale con dispositivi di contabilizzazione

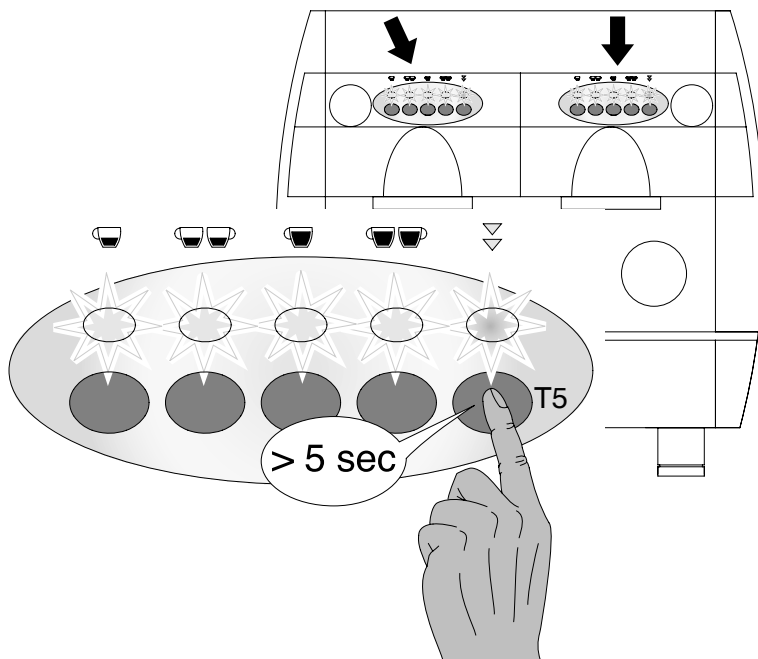


## 7.1 PROGRAMMAZIONE DOSE CAFFÈ

E' possibile modificare le quantità delle dosi caffè (tramite controllo volumetrico) e memorizzarle seguendo questa procedura:

- premere il tasto T5 (della tastiera relativa al gruppo 1) e mantenerlo premuto per un tempo superiore a 5 secondi e verificare l'accensione di tutti i led delle tastiere. In questo caso, (agendo sulla tastiera relativa al gruppo 1) si ottiene la programmazione di tutti i gruppi, mentre premendo il tasto T5 di un altro gruppo si ottiene la programmazione del solo gruppo su cui si sta operando.

**ATTENZIONE!** Le impostazioni effettuate sul gruppo 1 (agendo sulla prima tastiera), vengono copiate automaticamente anche su tutti gli altri gruppi.



Entro 30 secondi (time out di programmazione), premere il tasto corrispondente alla dose che si vuole programmare (ad esempio il tasto T1).

Il LED relativo al tasto T5 rimane acceso in tutte le tastiere e inoltre si accende anche il LED (su tutte le tastiere) relativo alla dose che si sta programmando. In questa fase, e per tutta la durata della programmazione della dose caffè, viene attivata l'elettrovalvola e la pompa.

**Nota:** se non viene premuto nessuno dei tasti dose entro i 30 secondi, automaticamente si esce dallo stato di programmazione.

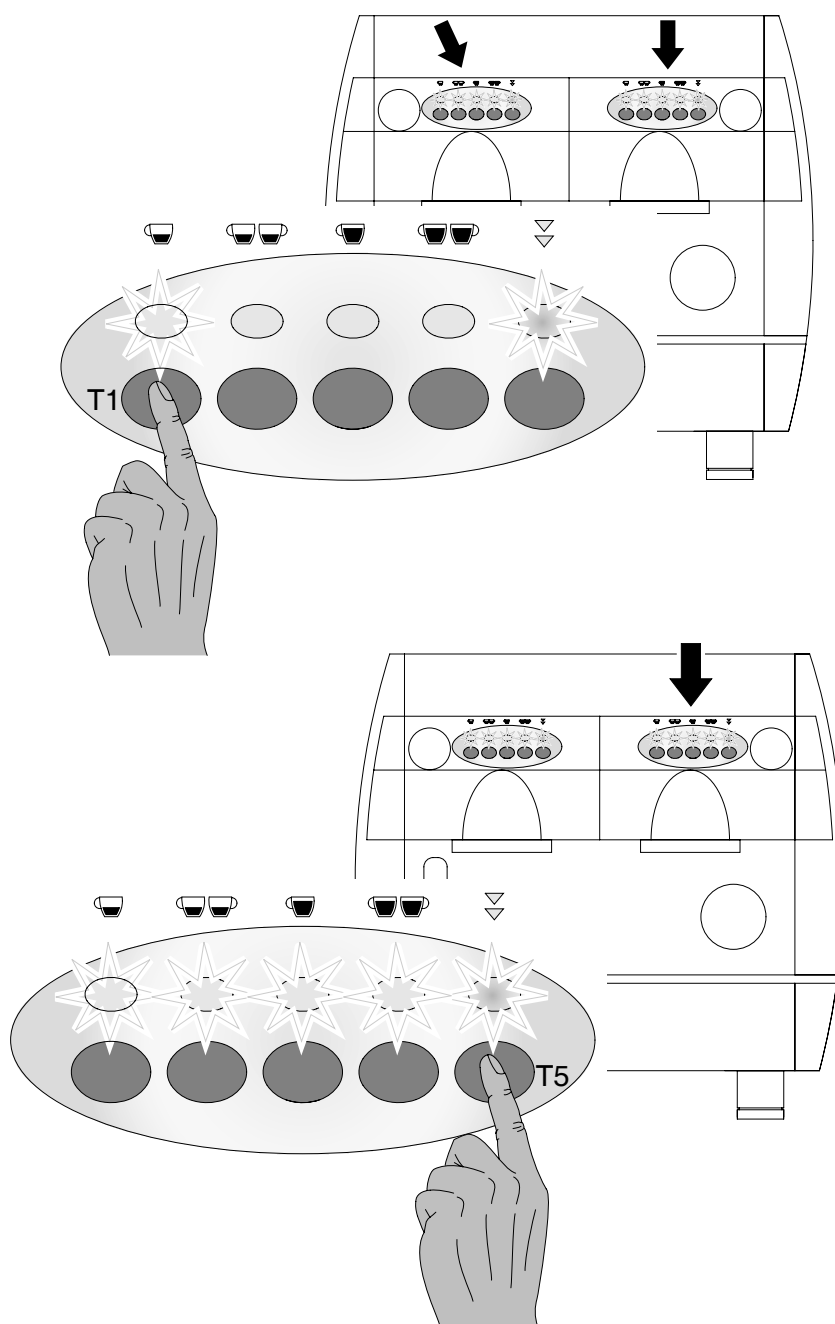
Dopo aver premuto il tasto T1, inizia l'erogazione e, al raggiungimento della dose di caffè desiderata, premere nuovamente il tasto T1 o uno qualsiasi degli altri tasti della tastiera del gruppo che si sta programmando per interrompere l'erogazione della dose di caffè. In questo modo viene memorizzato sulla EPROM il nuovo valore in impulsi della dose. Vengono disattivate sia l'elettrovalvola che la pompa che interrompono l'erogazione del prodotto e vengono spenti tutti i led della tastiera.

Per procedere ad una nuova programmazione delle altre dosi di caffè T2-T3-T4, (qualora non si sia superato il tempo di time-out di programmazione di 30 sec) basta ripetere con la stessa sequenza le medesime operazioni effettuate per il tasto T1.

Per uscire immediatamente dalla fase di programmazione ripremere il tasto T5.

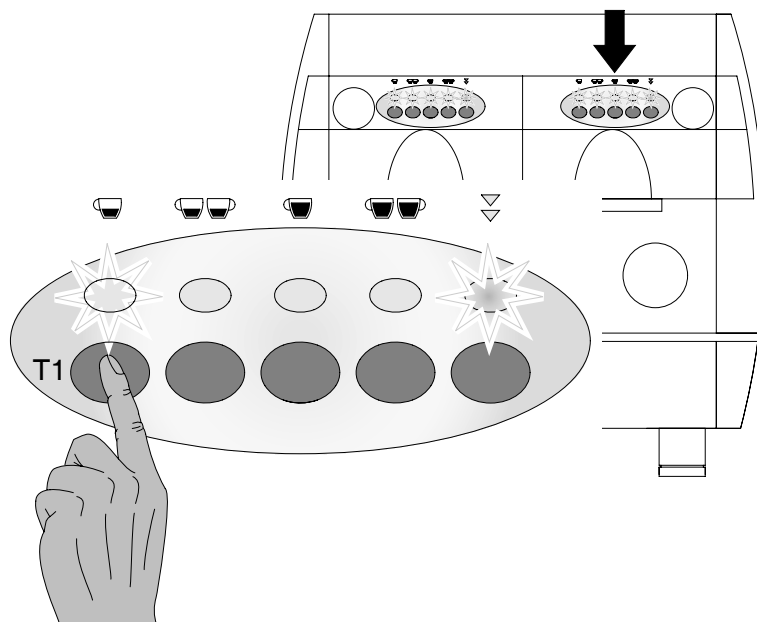
**ATTENZIONE!** Qualora sia attiva la funzione "PREINFUSIONE" (vedere al par.7.5) la dosatura in fase di programmazione, abilita comunque questa funzione. Attendere quindi che la preinfusione sia terminata prima di arrestare l'erogazione in corso.

**NOTA:** durante la programmazione di un gruppo viene disabilitato il funzionamento degli altri gruppi e l'erogazione del tea.





Per programmare gli altri gruppi, premere il tasto di programmazione specifico di ogni gruppo e procedere con le stesse operazioni effettuate sul gruppo 1. In questo caso le eventuali variazioni di dosatura sono rese attive per il singolo gruppo su cui si sta operando.



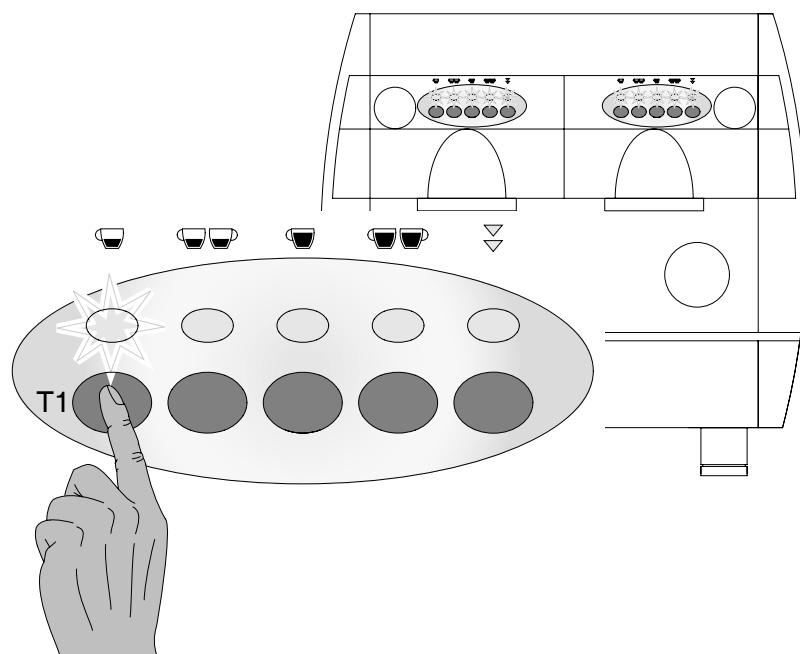
## 7.2 EROGAZIONE CAFFÈ'

Premendo il tasto corrispondente, T1-T2-T3 O T4, vengono attivate l'elettrovalvole di erogazione corrispondenti per il tempo necessario al raggiungimento della quantità di prodotto (controllo volumetrico) programmata precedentemente.

Il LED relativo al tasto della dose prescelta rimane acceso per tutta la durata dell'erogazione caffè.

E' prevista la possibilità di interrompere l'erogazione in corso prima del raggiungimento della quantità di prodotto programmato premendo uno qualsiasi dei tasti dose presenti sulla tastiera del gruppo utilizzato per l'erogazione del prodotto.

E' possibile ottenere l'erogazione contemporanea di caffè da tutti i gruppi della macchina.



## 7.3 DOSE CAFFÈ' IN CONTINUO

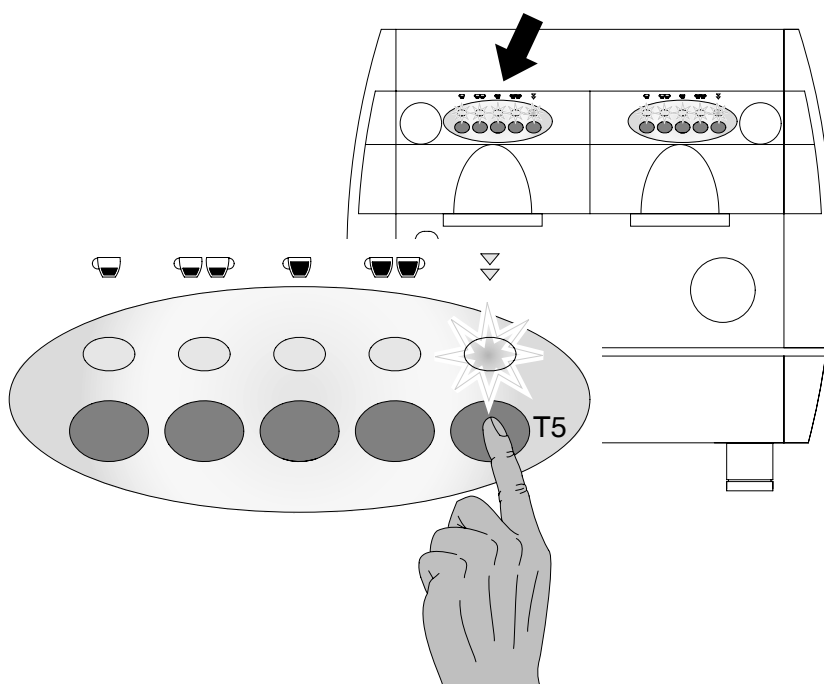
Per ottenere l'erogazione della dose di caffè in continuo premere il tasto T5 della tastiera corrispondente al gruppo su cui si vuole operare.

Il LED corrispondente al tasto T5 rimane acceso per tutta la durata dell'erogazione.

**IMPORTANTE!** Fare attenzione a non tenerlo premuto per oltre 5 secondi perché in questo caso si accederebbe alla modalità di programmazione.

L'erogazione del caffè continuerà fino ad uno stop dose premendo il tasto T5, oppure al raggiungimento della quantità massima del prodotto ottenibile attraverso un controllo volumetrico (6000 impulsi) oppure attraverso un Time-out di erogazione.

**IMPORTANTE!** Lo START relativo al ciclo "Continuo" avviene al rilascio (entro i 5 secondi) del tasto T5 e non alla pressione dello stesso. L'eventuale STOP invece si ottiene premendo il tasto stesso una seconda volta.



## 7.4 FUNZIONI SPECIALI

### PRE-INFUSIONE

Il nostro software consente di configurare la dosatura in modo tale che l'erogazione relativa alle dosi CAFFÈ a controllo volumetrico sia preceduta dalla preinfusione. L'erogazione della dose dopo il tempo1 (ON) si interrompe per un tempo 2 (OFF) per poi riprendere a completare l'erogazione della selezione.

Premendo uno dei tasti dose a controllo volumetrico, il normale ciclo di erogazione viene preceduto da un breve getto d'acqua temporizzato utilizzato per inumidire la pastiglia di caffè prima del passaggio dell'effettiva erogazione.

Questa funzione permette un migliore sfruttamento della pastiglia caffè.

### ATTIVAZIONE / DISATTIVAZIONE

Dare avvio alla macchina agendo sull'interruttore generale mantenendo premuto il tasto T5 del gruppo 1 ed attendere l'accensione lampeggiante del Led relativo al tasto T5.

Agire sul tasto T1 ripetitivamente per attivare o disattivare la funzione di PRE\_INFUSIONE.

LED tasto T1 ACCESO: PRE-INFUSIONE: ON

Per uscire da questo stato e ritornare alle normali funzioni premere nuovamente il tasto T5

## 7.5 SEGNALAZIONE DI ALLARME

### TIME OUT LIVELLO (RIEMPIMENTO) CALDAIA

Questo allarme viene segnalato qualora il livello di acqua in caldaia diventa troppo basso e la sonda di livello resta scoperta.

In questo stato i led delle tastiere lampeggiano.

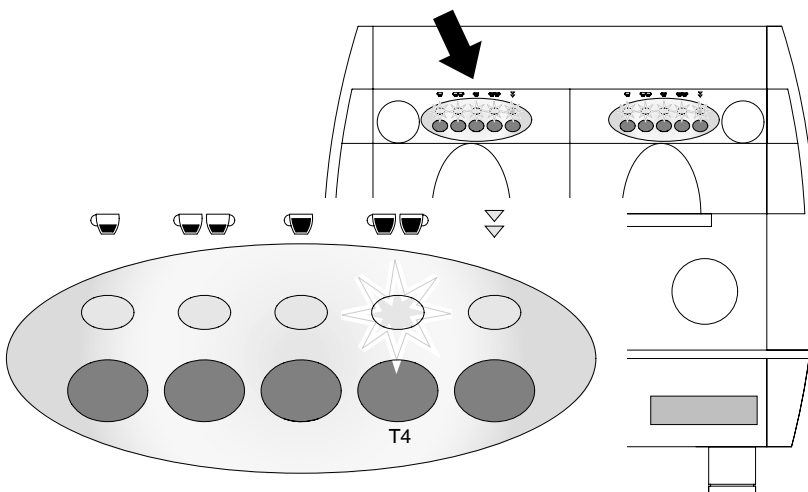
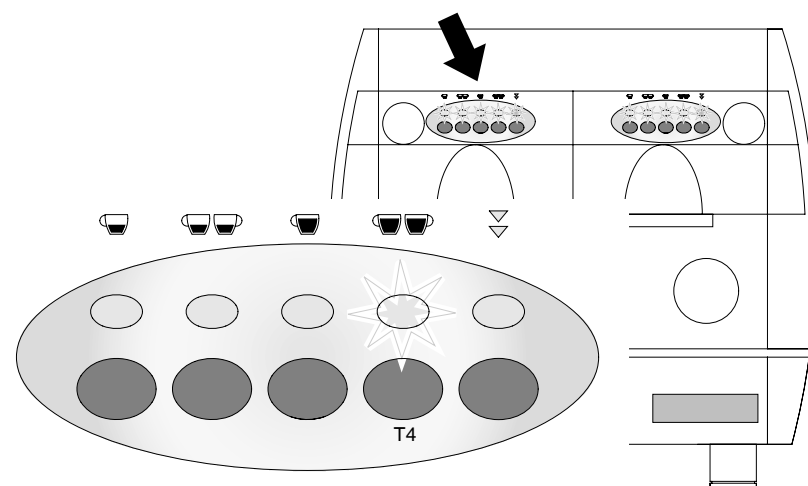
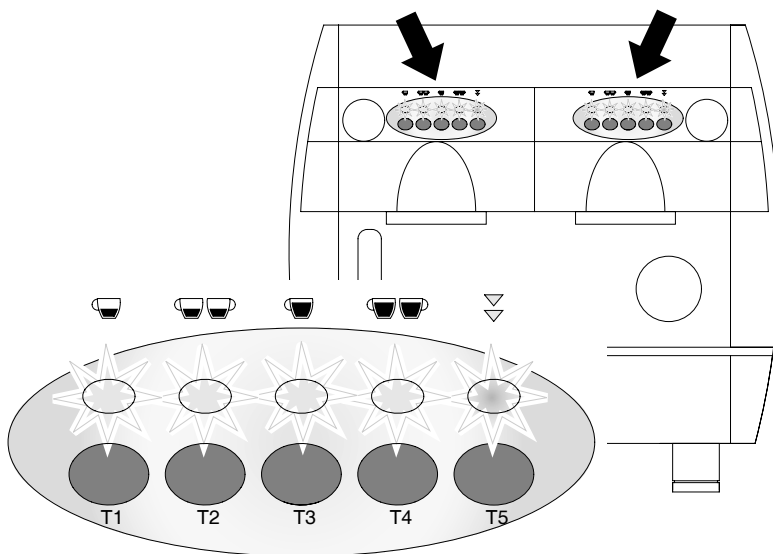
Automaticamente viene abilitata la fase di riempimento e per azzerare le condizioni di allarme, togliere e ridare tensione alla macchina.

Assenza di impulsi del contatore volumetrico

Dopo l'avvio di un ciclo caffè a controllo volumetrico, viene verificato il corretto funzionamento del contatore volumetrico attraverso la rilevazione di impulsi inviati dallo stesso al microcontrollore.

Se non vengono rilevati impulsi per un tempo maggiore di 5 secondi il LED relativo alla dose selezionata (ad esempio il Led relativo al tasto T4) inizia a lampeggiare.

Dopo 1 minuto (Time-out contatore volumetrico) di assenza impulsi, la dose in corso viene arrestata automaticamente.





## 8 - RIGENERAZIONE DEPURATORE

Fig. 8.01

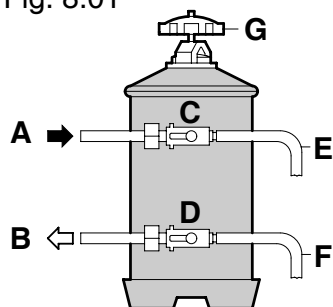


Fig. 8.02

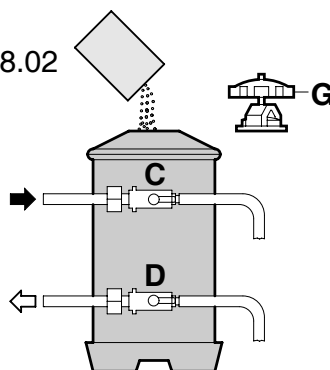


Fig. 8.03

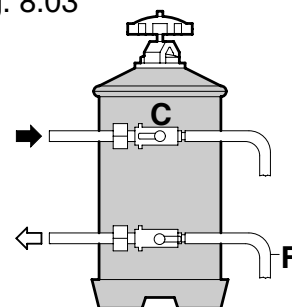
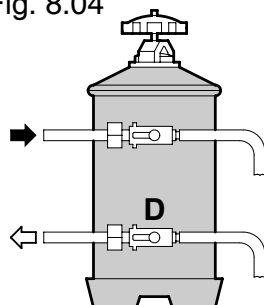


Fig. 8.04



- |   |                           |
|---|---------------------------|
| A | ENTRATA ACQUA             |
| B | USCITA ACQUA              |
| C | LEVETTA RUBINETTO ENTRATA |
| D | LEVETTA RUBINETTO USCITA  |
| E | TUBETTO DEPRESSIONATORE   |
| F | TUBO RIGENERAZIONE        |
| G | POMOLO COPERCHIO          |



**IMPORTANTE:** Rigenerare il depuratore alle scadenze previste sotto indicate:

### DUREZZA °F

Da 00 a 20

### DEPURATORE TIPO 8 LITRI

rigenerazione dopo 1100 l

Da 21 a 30

rigenerazione dopo 850 l

Da 31 a 40

rigenerazione dopo 650 l

Da 41 a 50

rigenerazione dopo 450 l

### DEPURATORE TIPO 12 LITRI

rigenerazione dopo 1600 l

rigenerazione dopo 1250 l

rigenerazione dopo 950 l

rigenerazione dopo 650 l

- Mettere il recipiente vuoto dalla capienza di circa 2 litri sotto il tubetto E
- Spostare le levette C e D da sinistra verso destra come fig. 8.02 togliere il coperchio svitando il pomolo G, introdurre il cloruro di sodio (sale da cucina di tipo grosso) in quantità di kg 1,5 sul depuratore tipo 8 litri e di kg 2 sul depuratore tipo 12 litri).
- Rimettere il coperchio e riportare la levetta C da destra verso sinistra come fig 8.03 lasciare scaricare l'acqua salata dal tubetto F fino a che l'acqua sia dolce.
- Riportare la levetta D da destra verso sinistra come in fig 8.04.



**NB.** Le manovre per la rigenerazione, sono valide solo se il depuratore è quello indicato sulle figure. Se non corrisponde, procedere come indicato nelle istruzioni allegate al depuratore stesso.



## 9 - MANUTENZIONE E CONSIGLI UTILI

Per avere doccette (B) pulite e prive di depositi di polveri di caffè che compromettono la resa, si consiglia prima di iniziare il lavoro al mattino di inserire il portafiltro (D) con filtro cieco (a macchina calda) ed azionare più volte il gruppo.

In questo modo si rimuovono polveri di caffè depositate tra doccetta (B) e portadocchetta (A).

Questa operazione dovrà essere effettuata tutti i giorni.

Controllare frequentemente i forellini dei filtri ( C ) per rimuovere eventuali depositi.

Occorre inoltre dopo un lungo periodo di ristagno dell'acqua calda nei conduttori, che si lasci scorrere un po' d'acqua in caduta onde rimuovere eventuali depositi.

A	PORTADOCCHETTA
B	DOCCETTA
C	FILTRO
D	PORTAFILTRO
E	GUARNIZIONE
F	GRUPPO CAFFÈ
G	VITE CENTRALE
H	VITI A BRUGOLA

Giornalmente è utile risciacquare i filtri ( C ) e portafiltri ( D ) in acqua calda meglio ancora lasciarli in acqua inizialmente calda per tutta la notte, in modo da sciogliere i grassi di caffè.

Si consiglia di lasciare inserite le coppe portafiltro con i fondi di caffè nel gruppo durante la giornata di lavoro per avere il portafiltro sempre a temperatura ottimale.

Evitare di coprire il piano scaldato con tessuti, feltri ecc.

Per la pulizia della carrozzeria evitare di usare sostanze abrasive o solventi.

Le lance vapore devono essere pulite subito dopo l'uso onde evitare che si formino incrostazioni che possono otturare i fori ed evitare inoltre che la bevanda riscaldata successivamente non prenda cattivi sapori.

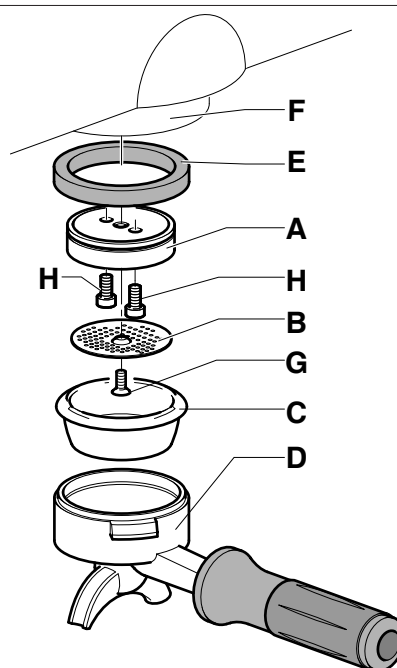


Fig. 9.01



### Operazioni di pulizia settimanale

Pulizia del gruppo e doccette: mettere un cucchiaino di polvere detergente specifica per macchine da caffè nel filtro cieco in dotazione alla macchina e applicarlo al gruppo da pulire mediante il portafiltro. Premere il pulsante di comando erogazione del gruppo come per una normale erogazione di caffè. Dopo circa 30 secondi interrompere l'erogazione e ripetere l'operazione per 3 / 4 volte: Sciacquare il gruppo usando un filtro normale ed effettuare qualche erogazione di sola acqua. Fare un caffè per eliminare sapori sgradevoli.



### Sostituzione guarnizione sottocoppa

Si deve procedere alla sostituzione della guarnizione (E) quando, fra il gruppo (F) e ed portafiltro (D), venga rilevata durante l'erogazione una perdita di caffè o quando, chiudendo il portafiltro (D), venga oltrepassato di molto il centro del gruppo.

Procedere quindi a togliere la doccetta (B) svitando la vite centrale (G).

Togliere il portadocchetta (A) svitando le due viti a brugola (H).

Asportare quindi la guarnizione (E) aiutandosi con un cacciavite o un punteruolo.

Dopo aver staccato la guarnizione (E) provvedere a pulire la sede e rimontare la nuova guarnizione facendo attenzione ad inserirla con lo smusso rivolto in alto verso il gruppo.

**10 - RISOLUZIONE INCONVENIENTI**

<b>PROBLEMI</b>	<b>CAUSA</b>	<b>SOLUZIONE</b>
La macchina non si accende	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Interruttore rete spento</li> <li>2. Interruttore macchina spento</li> <li>3. Collegamento errato alla rete elettrica</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Portare l'interruttore generale in posizione ON</li> <li>2. Portare l'interruttore della macchina sulla posizione 1</li> <li>3. Rivolgersi a personale specializzato per la verifica del collegamento</li> </ol>
Manca l'acqua in caldaia	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rubinetto di rete chiuso</li> <li>2. Filtro della pompa intasato</li> <li>3. Motopompa non funzionante</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Aprire rubinetto di rete</li> <li>2. Sostituire il filtro</li> <li>3. Rivolgersi a personale specializzato</li> </ol>
Erogazione gruppo assente	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rubinetto di rete chiuso</li> <li>2. Motopompa non funzionante</li> <li>3. Gicleur tappato</li> <li>4. Fusibile centralina bruciato</li> <li>5. Elettrovalvola gruppo non funzionante</li> <li>6. Interruttore gruppo non funzionante</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Aprire il rubinetto di rete</li> <li>2. Rivolgersi a personale specializzato</li> <li>3. Rivolgersi a personale specializzato</li> <li>4. Rivolgersi a personale specializzato</li> <li>5. Rivolgersi a personale specializzato</li> <li>6. Rivolgersi a personale specializzato</li> </ol>
Dalle lance non esce vapore	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Troppa acqua in caldaia</li> <li>2. Resistenza danneggiata</li> <li>3. Spruzzatore intasato</li> <li>4. Salvaresistenza disinserito</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vedi problema specifico</li> <li>2. Rivolgersi a personale specializzato</li> <li>3. Pulire lo spruzzatore</li> <li>4. Reinserrire la resistenza</li> </ol>
Acqua in caldaia troppo alta	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Il motore pompa rimane inserito</li> <li>2. Scambiatore forato</li> <li>3. Elettrovalvola carico automatico bloccata</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rivolgersi a personale specializzato</li> <li>2. Rivolgersi a personale specializzato</li> <li>3. Rivolgersi a personale specializzato</li> </ol>
Perdite di acqua sul banco	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vaschetta scarico sporca</li> <li>2. Tubo di scarico intasato o staccato</li> <li>3. Altre perdite</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pulire la vaschetta</li> <li>2. Sostituire il tubo di scarico</li> <li>3. Rivolgersi a personale specializzato</li> </ol>
Fondi del caffè bagnati	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Macinatura regolata troppo fine</li> <li>2. Gruppo ancora freddo</li> <li>3. Elettrovalvola non scarica</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Regolare la macinatura</li> <li>2. Aspettare che la macchina raggiunga la temperatura</li> <li>3. Rivolgersi a personale specializzato</li> </ol>
Erogazione del caffè troppo lenta	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Macinatura regolata troppo fine</li> <li>2. Portafiltro sporco</li> <li>3. Gruppo intasato</li> <li>4. Gicleur o elettrovalvola parzialmente intasati</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Regolare la macinatura</li> <li>2. Sostituire il filtro ed effettuare la pulizia del portafiltro più frequentemente</li> <li>3. Rivolgersi a personale specializzato</li> <li>4. Rivolgersi a personale specializzato</li> </ol>
Erogazione del caffè troppo veloce	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Macinatura regolata troppo grossa</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Regolare la macinatura</li> </ol>
Caffè erogato freddo	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presenza di calcare sugli scambiatori o sulla resistenza</li> <li>2. Contatti del pressostato ossidati</li> <li>3. Collegamento elettrico difettoso</li> <li>4. Resistenza parzialmente bruciata</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rivolgersi a personale specializzato</li> <li>2. Rivolgersi a personale specializzato</li> <li>3. Rivolgersi a personale specializzato</li> <li>4. Sostituire la resistenza</li> </ol>
Caffè erogato troppo caldo	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Taratura pressostato errata</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Regolare il pressostato agendo sull'apposita vite (cap.6.2)</li> </ol>

**11 - SMALTIMENTO DELLA MACCHINA**

Per il corretto smaltimento della macchina seguire le istruzioni riportate nelle ultime pagine del manuale.

<b>ITALIANO</b>	<b>8 - 21</b>
<b>ENGLISH</b>	<b>22 - 35</b>
<b>DEUTSCH</b>	<b>36 - 49</b>
<b>FRANÇAIS</b>	<b>50 - 63</b>
<b>ESPAÑOL</b>	<b>64 - 77</b>

**INDEX**

<b>1 INSTRUCTIONS BOOKLET CONSERVATION AND USE.....</b>	<b>23</b>
<b>2 ENVISAGED MACHINE USE .....</b>	<b>23</b>
<b>3 SAFETY ADVICE.....</b>	<b>24</b>
<b>4 TECHNICAL FEATURES .....</b>	<b>25</b>
<b>5 INSTALLATION.....</b>	<b>26</b>
<b>5.1 WATER CONNECTION .....</b>	<b>26</b>
<b>5.2 ELECTRICAL CONNECTION .....</b>	<b>26</b>
<b>6 START UP .....</b>	<b>27</b>
<b>6.1 LONG COFFEE GIGLEUR .....</b>	<b>27</b>
<b>6.2 PRESSURE SWITCH ADJUSTMENT.....</b>	<b>28</b>
<b>6.3 PUMP PRESSURE CALIBRATION .....</b>	<b>28</b>
<b>6.4 FILTERS FOR COFFEE MACHINE .....</b>	<b>28</b>
<b>6.5 REPLACEMENT OF THE THERMOSTAT TO         REDUCE THE COFFEE DISPENSING GROUP         TEMPERATURE.....</b>	<b>29</b>
<b>6.6 WITH SPOUTS .....</b>	<b>29</b>
<b>7 FUNCTION / USE AND PROGRAMMING.....</b>	<b>29</b>
<b>7.1 COFFEE MEASURE         PROGRAMMING.....</b>	<b>30</b>
<b>7.2 COFFEE DELIVERY.....</b>	<b>31</b>
<b>7.3 CONTINUOUS COFFEE MEASURES.....</b>	<b>31</b>
<b>7.4 SPECIAL FUNCTIONS.....</b>	<b>32</b>
<b>7.5 ALARM CONDITION.....</b>	<b>32</b>
<b>8 PURIFIER REGENERATION .....</b>	<b>33</b>
<b>9 MAINTENANCE AND USEFUL ADVICE .....</b>	<b>34</b>
<b>10 TROUBLE SHOOTING.....</b>	<b>35</b>
<b>11 MACHINE DISMANTLING.....</b>	<b>35</b>

## 1 - INSTRUCTIONS BOOKLET CONSERVATION AND USE

The present instructions booklet has been prepared for the machine user, the owner and the installation technician and must be always available for reference purposes.

The manual is destined for the user, the maintenance technician and machine installation technician.

The purpose of the instructions booklet is to indicate the envisaged uses of the machine for which it has been designed, its technical features and in order to provide advice on correct use, cleaning and regulation. It also provides important maintenance information, and details on any residual risks, and all those operations which require particular care.

The present manual is to be considered as an integral part of the machine and must be CONSERVED FOR FUTURE REFERENCE until the final dismantling of the machine.

This instructions booklet must always be available for consultation and must be kept in a protected and dry place.

In the event of loss or damage to the same, the user may ask the manufacturer or local dealer for a new manual, indicating the machine model and serial number of the same as indicated on the identification plate.

The present manual reflects the state of the art, at the time of its preparation, the manufacturer however reserves the right to revise production and subsequent manuals without being obliged to update previous versions.

The manufacturer declines all responsibility in the event of :

- the improper or incorrect use of the coffee machine
- use that fails to comply with that specifically stated in the present booklet
- serious lack of maintenance as envisaged or recommended
- machine modifications or any non-authorized intervention
- use of either non-original or non-specific spares
- total or partial failure to observe the instructions

## 2 - ENVISAGED MACHINE USE

The machine must be operated by a single operator only.

The authorized operator must have firstly read and fully understood all the instructions contained in the present booklet to ensure correct machine function.

This machine is specifically intended for the professional preparation of espresso coffee using blended coffee, as well as the drawing and delivery of water and/or steam.

Its components are made of resilient non toxic materials, and they are easily accessible for cleaning or maintenance operations.

This machine is intended for internal use only.  
Ambient temperature for the correct operation of the machine  
5°C ÷ 25°C.



### 3 - SAFETY ADVICE

The machine is to be used solely by adults who have carefully read and fully understood this manual and all the safety advice contained in the same.

The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, mental or sensory abilities or with limited experience and/or expertise, unless they are supervised by a person responsible for their safety, or they are instructed by this person on how to properly use the appliance.

- Children must be supervised to ensure they do not play with the appliance.

- This appliance is to be used for household applications or in similar areas like:

- . for staff only cooking areas in shops, offices and other professional environments;
- . farms;
- . for clients use in hotels, motels and other residential type areas;
- . environments like bed and breakfasts.

The user is responsible in relation to third parties in the working area.

The installer, user and maintenance technician are obliged to notify the constructor of any defects or faults which may effect the original safety of the system.

Installation must be effected solely by authorized and qualified personnel.

Do not install the appliance in a location where water jets may be used.

The appliance must only be installed in places where it can be used and maintained only by qualified staff.

The machine is to be used solely in the presence of suitable lighting.

For safety reasons, all worn or damaged parts must be promptly replaced.

Regularly check that the power supply cable is in good conditions. Damaged cables must never be repaired using insulating tape or clamps.

Do not expose the machine to the elements (sun, rain , etc).

Prolonged machine standstill at temperatures of under 0°C (zero degrees centigrade), may cause serious damage or breakage to the boiler piping: it is therefore necessary to completely empty the water circuit before every prolonged standstill.

The removal of guard and/or safety elements fitted on the machine is forbidden.

The packaging components must be consigned to special disposal centres and must in any event never be left unguarded or within reach of children, animals or non-authorized persons.

The constructor declines responsibility for any damage to things, persons or animals caused by eventual interventions on the machine by personnel not specifically authorized to undertake such operations.

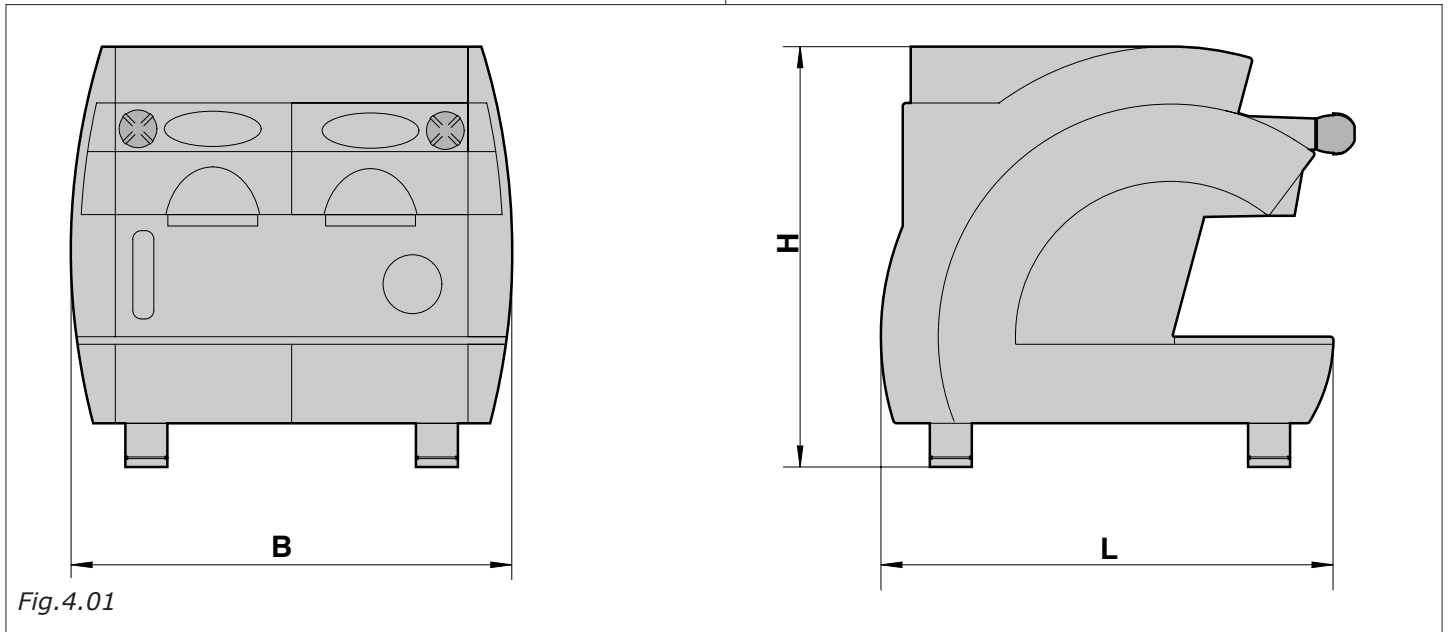
In the event of any non-authorized interventions or repairs on the machine, or in the event of the use of non-original spares all guarantee terms become void, and the company reserves the right to reject validity.

The user must comply with the current safety laws in force in the country of installation, as well as common sense and ensure that all maintenance operations are regularly carried out.

Never clean the inside of the machine with power supply on and plug connected and in any event avoid the use of water sprays or detergents.



**4 - TECHNICAL FEATURES**




		<b>1 group</b>	<b>2 groups</b>
Dimensions	<b>B</b>	420	570
	<b>H</b>	530	530
	<b>L</b>	540	540
Weight	<b>kg</b>	37	43
Boiler capacity	<b>L</b>	4,9	4,9
Boiler resistance absorbed power			
230 / 240 V ~	<b>W</b>	2730	2730
ECO Max boiler resistance absorbed power			
230 / 240 V ~	<b>W</b>	1820	1820
Pump motor	<b>W</b>	165	165
Overall absorbed power			
230 / 240 V ~	<b>W</b>	3200	3200

A-weighted sound pressur level is below 70 dB

## 5 - INSTALLATION

- A - MAINS SUPPLY
- B - DISCHARGE DUCTS
- C - PROTECTION SWITCH
- D - PURIFIER
- E - DRIP BOWL
- F - POWER CABLE

 **Caution!** The appliance is not suitable for installation in areas where a water jet can be used.

Before proceeding with installation check that:


- 1 there are no bumps, signs of knocks or deformities.
- 2 there are no damp patches or marks which could lead one to assume that the packaging has been exposed to the elements
- 3 there are no signs of tampering

Once one is satisfied that transportation has been correctly effected proceed with installation.

Proceed with installation following the instructions according to the sequence as described below.

**N.B.** The least height of the support's top must be 110cm. (The higher surface of the appliance shall however be at least 1,5 m from the ground level)


### 5.1 WATER CONNECTION

 **Important:** The machine must be supplied with water of over 8°F hardness.

The installation of a water softener is recommended for the machine water supply.

Check that the water mains to which connection is to be made supplies drinking water.

- Connect purifier (D) to the water mains (A).

 **NB:** before connecting the purifier to the machine, wash out thoroughly until the water becomes clear, then proceed to connect the purifier to the machine.

- Connect the drain cup (E) to the drainage pipe (B)
- Should the mains pressure be higher than 0,5 MPa a pressure reducer balanced for high pressure should be installed (device in which any mains pressure increase does not effect the output pressure).

Should the machine be moved to a different place, the fitting unit must be replaced with a new one.

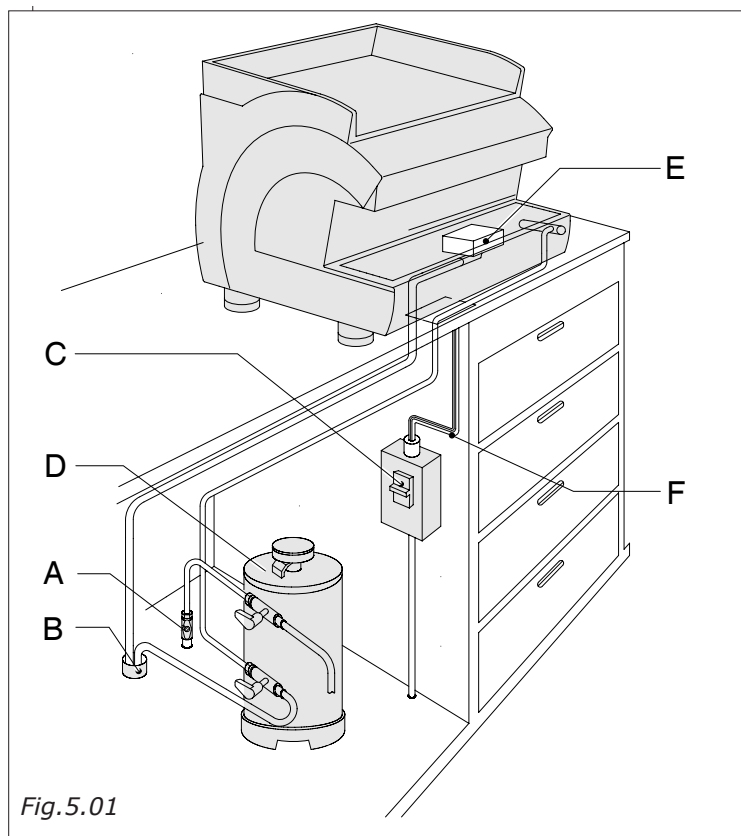



Fig. 5.01

### 5.2 ELECTRICAL CONNECTION

 **Important !** Before proceeding with electrical connection it is necessary to check to ensure that the voltage rating corresponds with that indicated on the CE plate and on the connection plate on the power supply cable.

The appliance shall be placed so that the plug is easily accessible.

Check to ensure that the electrical supply line is able to support the machine load (see chap. 4 – technical features table).

Connect to an earthing socket which complies with current legislation.

Check that the power supply cable is efficient and that it complies with national and European safety standards.

The user must undertake to power the machine protecting the power line using a suitable safety switch (cut-out) that complies with the legislation in force in the actual country itself.

Connect the power cable (F) to the electric line using a plug, or in the case of fixed installation, using a multi-polar switch (C) for mains separation, with a contact distance of at least 3 mm.

For voltage change refer to the diagram shown on the general mains switch box.

The yellow-green coloured cable **MUST** be connected to the room's earthing system.

**6 - START UP**

- 1 Steam tap
- 2 Steam dispenser nozzle
- 3 Hot water tap
- 4 Hot water dispenser
- 5 Boiler level indicator
- 6 Two boilers/pump manometer
- 7 Coffee maker ON LED
- 8 Cup warmer ON/OFF switch
- 9 Power ON/OFF switch
- 10 Selection: 1 espresso coffee (GD)
- 11 Selection: 2 espresso coffees (GD)
- 12 Selection: 1 weak coffee (GD)
- 13 Selection: 2 weak coffees (GD)
- 14 Dispense/Stop button (GD)
- 15 Control coffee switch (GE)

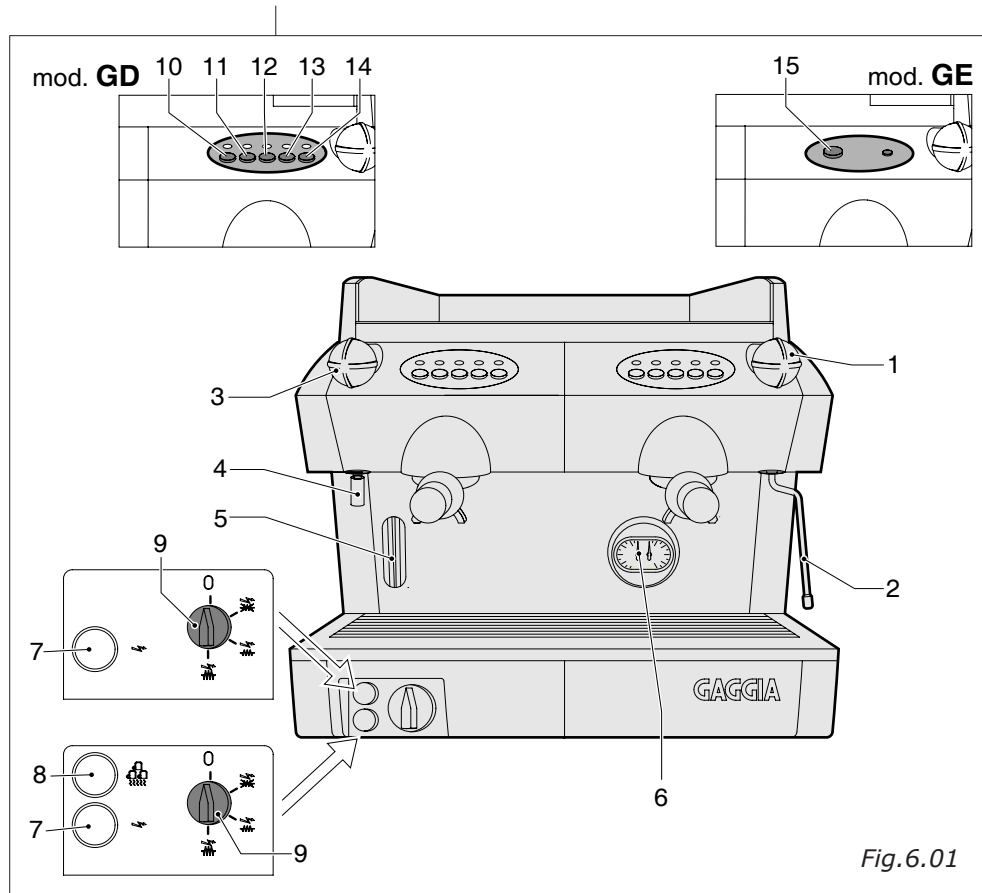


Fig. 6.01

Once the water, gas and electrical connections have been made, proceed to start up the machine.

Open the mains water supply tap (A).  
Close the protection switch (C)

Position the machine main switch (9) to position the machine on indicator will come on (7).

The auto-levelling device will come into operation so that the water reaches a normal level in the boiler (5).

Position the main switch (9) to position for operation at normal power or to position for operation at full power, thereby powering the resistances.

Wait for the pressure to reach its operational pressure 1.1÷1.3 atm checking the boiler pressure on the gauge (6).

Should the machine fail to stabilize on the indicated values it is necessary to calibrate the pressure switch as described in paragraph 6.2.

Then check the pressure on the pump gauge (6) putting a unit into operation with filter holder engaged filled with ground, dosed and pressed coffee in order to achieve an effective working pressure of 8/9 atm. Should re-calibration of the pump pressure be necessary this operation should be undertaken as indicated in paragraph 6.3.

The machine is now ready for use.

**6.1 LONG COFFEE GIGLEUR**

The machine is fitted with a gigleur ( 1 per unit) with a clearance of 0.6 mm (Cod.26G0074/01).

For greater coffee delivery speed, in the case of long coffees, no.2 gigleurs are also included with the machine (complete with seals) with a clearance of 0.8 mm (Cod.26G0073/01).

The gigleur is located in the exchanger supply fitting (1 per group).

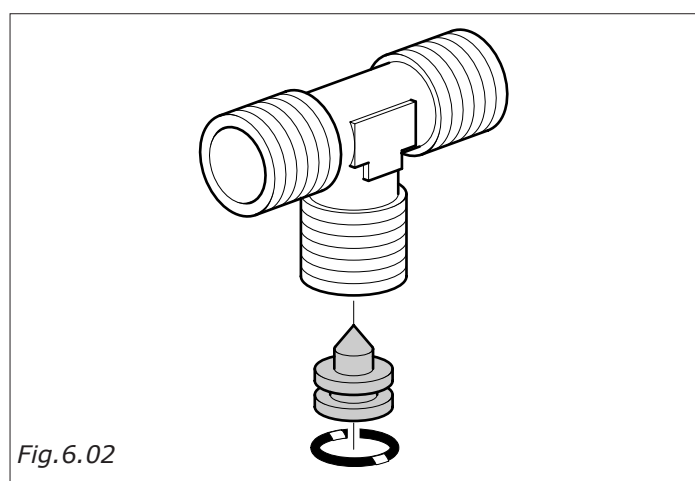


Fig. 6.02

## 6.2 PRESSURE SWITCH ADJUSTMENT

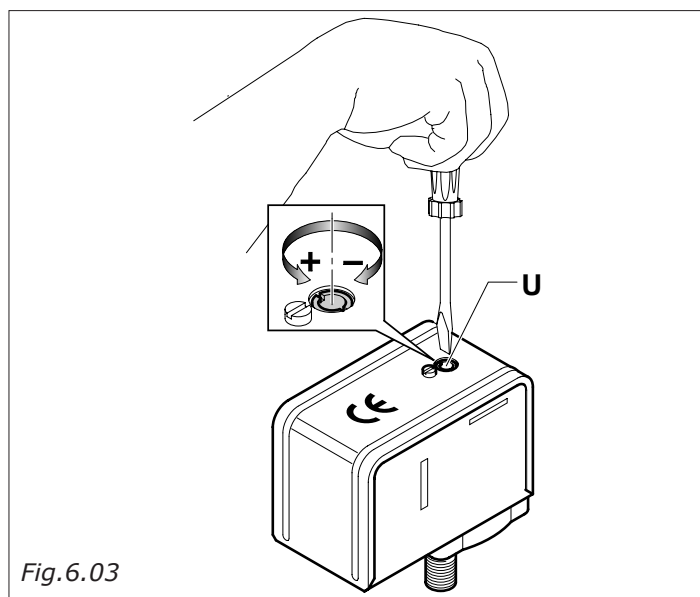
The pressure switch shown in the figure acts to keep the boiler pressure constant by engaging or de-activating the electrical heating resistance.

This pressure switch is already calibrated to 1.1-1.3 bar during the initial machine testing stage, but should a different working pressure be required, it is possible to vary the operational field of the pressure switch using the regulation screw (U); pressure reduction results in a reduction in temperature, whilst increasing the pressure will also increase the water temperature.

The regulation direction is shown in the figure and on the pressure switch itself.

The pressure varies by 0.1 atm for every complete screw turn,

**Warning:** Disconnect the electricity supply before undertaking this operation.



## 6.3 PUMP PRESSURE CALIBRATION

Insert the filter holder into the unit filled with regularly ground, dosed and pressed coffee.

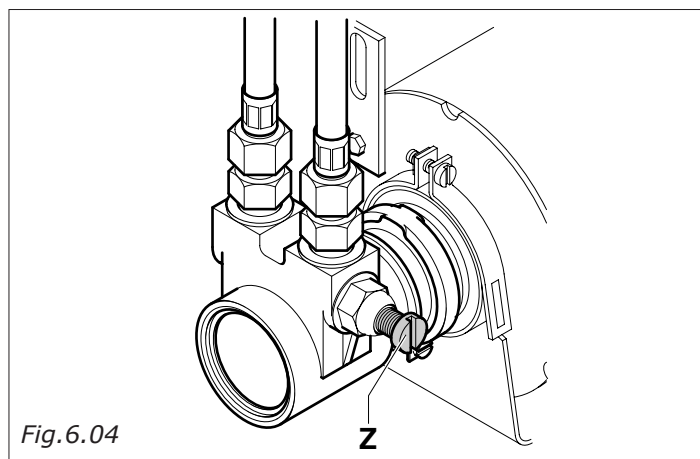
Switch on the unit switch or the unit control keyboard (15) and read the pressure on the pump pressure gauge (6).

NB: The correct pressure is of 8-9 atm.

Should the pressure indicated on the pressure gauge be incorrect, turn it clockwise to increase the pump pressure and anti-clockwise to reduce the pressure.

Once adjustment is complete check pump calibration by delivering one or more coffees.

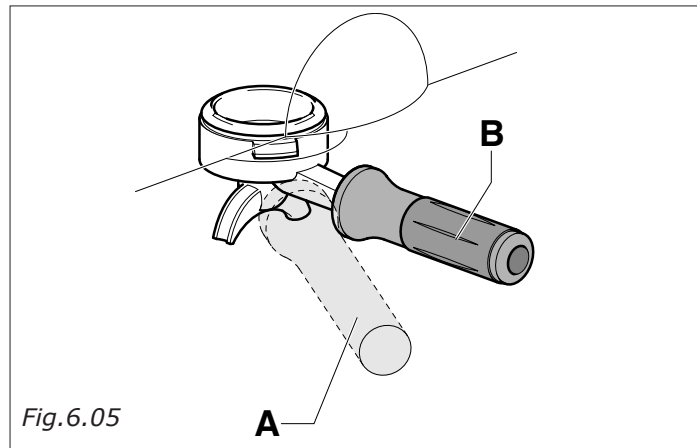
Z= Pump pressure adjustment screw.



**Warning !!**  
When the machine is new the filter-holder sump may not be aligned (perpendicular to the machine itself) as shown in the figure at the side, however this does not effect the efficient function of the same.  
After a short period of use the sump will gradually settle into a correct position.

A = Position of closed filter-holder with new machine.

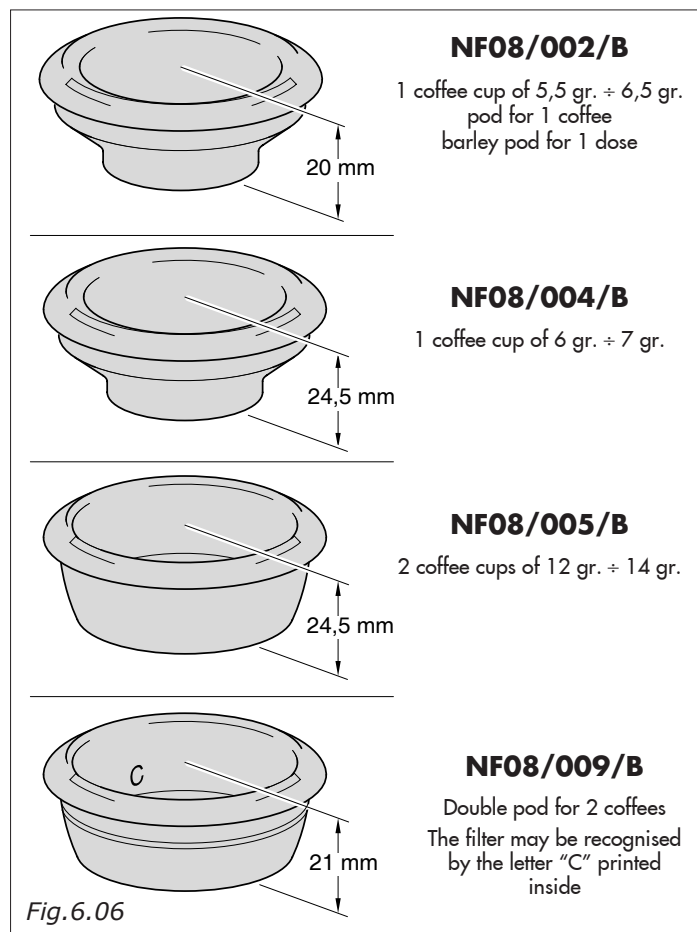
B = Position of closed filter holder with machine after a short period of use.



**Note:** Options include shower head gaskets that are thinner (8.1 mm, part no. NG01/005) or thicker (9.0 mm, part no. NG01/002) than the standard shower head gasket (8.5 mm, part no. NG01/001/B).

## 6.4 FILTERS FOR COFFEE MACHINE

Depending on the quantity of coffee ground, the appropriate filter must be as shown below to avoid that, once the coffee has dripped out, the leftover powder remains attached to the nozzle.



### 6.5 REPLACEMENT OF THE THERMOSTAT TO REDUCE THE COFFEE DISPENSING GROUP TEMPERATURE (OPTIONAL).

Remove cup heating bowl (1). Disconnect group thermostat (2) (Code DM1561 – T 103°C) and replace it with the lower temperature thermostat (Code DM1736 – T 98°C), included in the machine equipment.

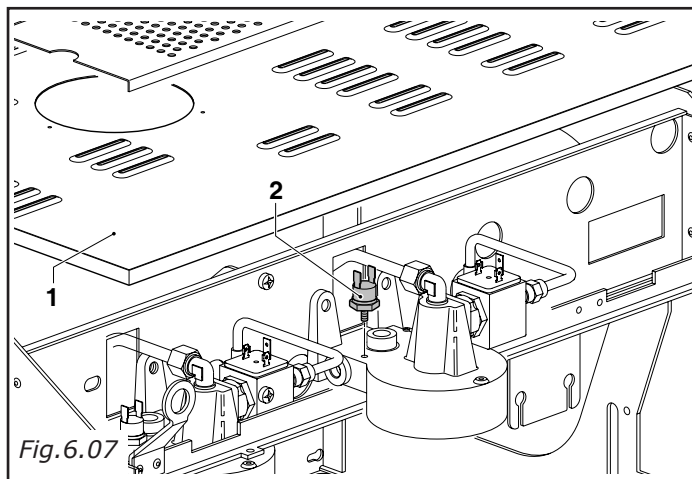


Fig.6.07

### 6.6 SPOUTS INCLUDED IN THE SUPPLY.

No. 4 spouts are supplied with the machine to dispense one or two coffees.

The figure (beside) shows the different distances from the cup-holding tray (H), depending on the different types of spouts fitted on the filter holder.

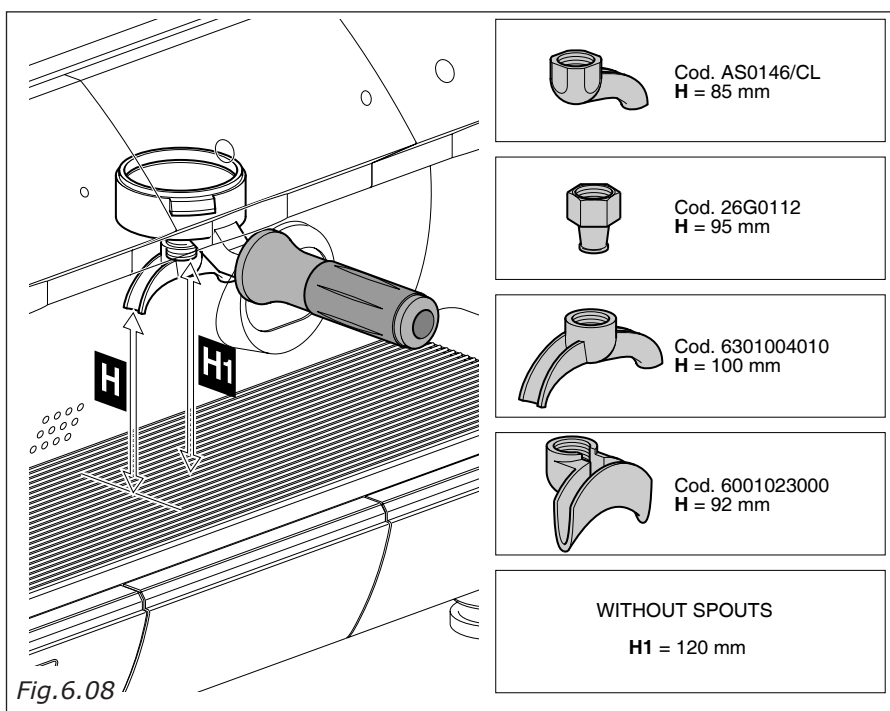
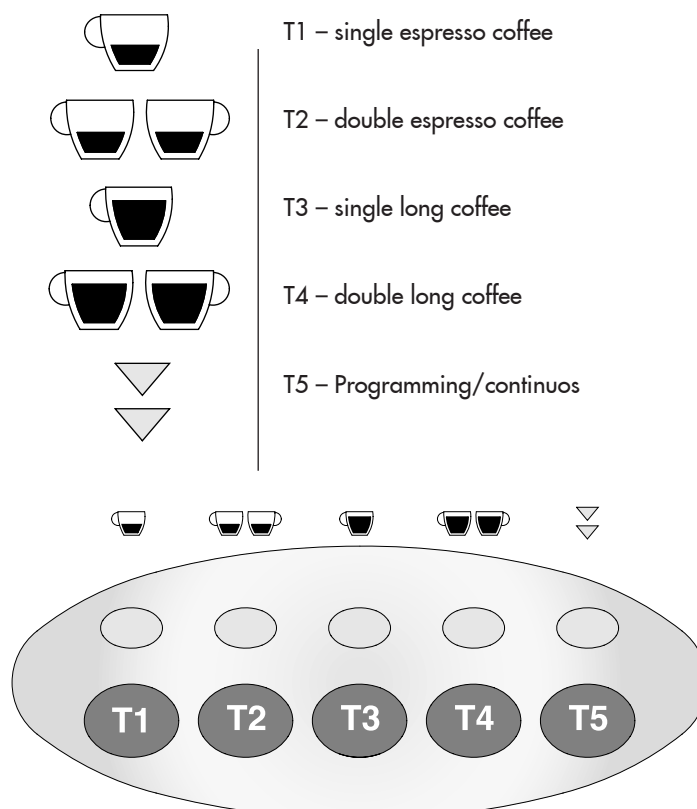


Fig.6.08

## 7 - FUNCTION / USE AND PROGRAMMING INTRODUCTION

The programming software permits the checking of the following operations:

- handling of 1 - 2 coffee units
- control of four different coffee doses for each unit
- simultaneous function of both coffee and tea units
- volumetric check on coffee measures
- simulated measure programming
- filling level check and control
- system supervision through alarms
- continuos, delivery time-out and further functions
- serial connection with accounting devices



## 7.1 COFFEE MEASURE PROGRAMMING

The measured amounts of coffee may be modified (by means of volumetric checking) and memorized as follows:

- press key T5 (of keyboard relative to group 1) and keep pressed for over 5 seconds and check that all the keyboard leds come on. In which case, (by operating on the keyboard relative to group 1) all the units will be programmed, while by pressing key T5 of another unit, only the programming of the unit on which one is operating is possible.

**IMPORTANT !!** The settings made on unit 1 (operating on the first keyboard) will be automatically copied on to all the other units.

Press the key corresponding to the measure to be programmed (key T1 for example) within 30 seconds (programming time-out).

The led relative to T5 will remain on, on all keyboards and the led relative to the measure being programmed will also come on (on all the keyboards). During this state and for the entire coffee measure programming time duration, the solenoid valve and pump are activated.

**Note:** If none of the keys are pressed within 30 seconds, it will automatically escape from programming mode.

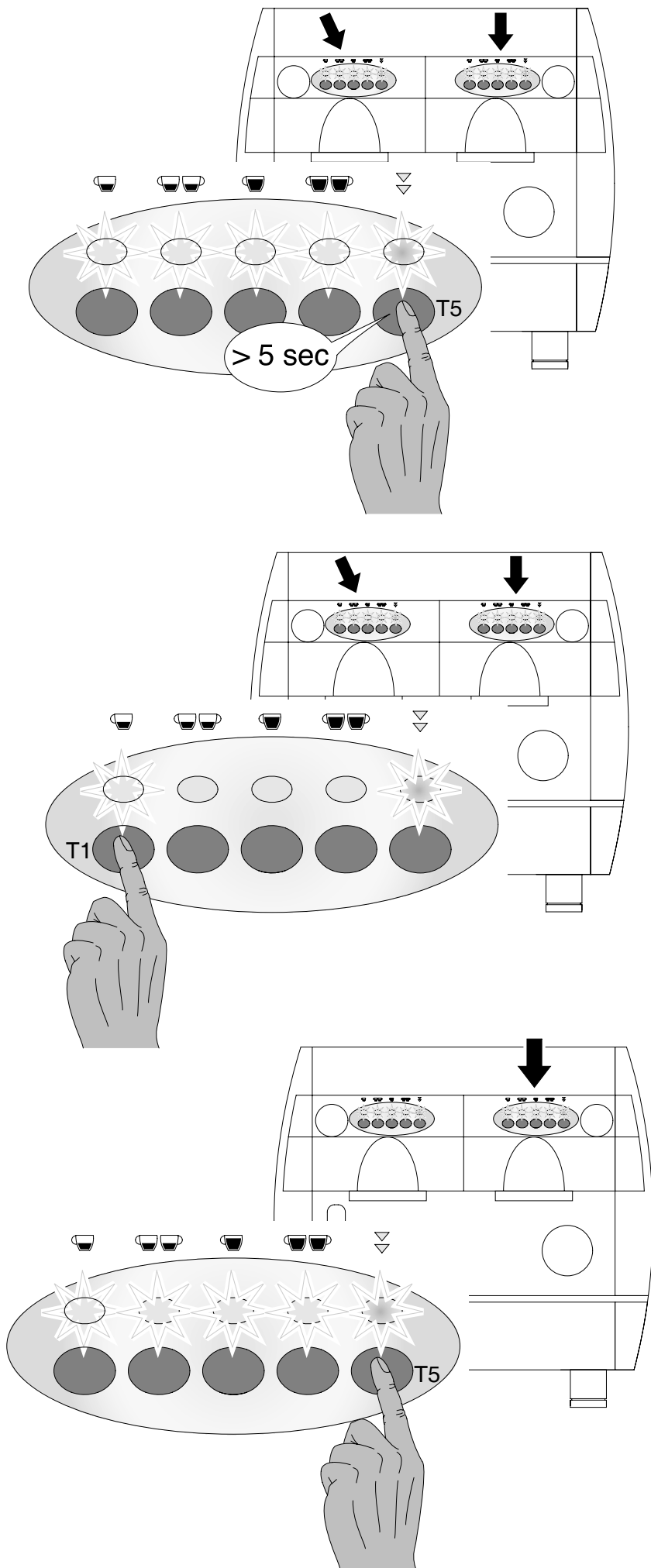
On pressing key T1 coffee delivery begins, once the required amount of coffee is obtained press key T1 again or any other of the keys of the unit keyboard in order to suspend coffee delivery. The new impulse value of the measure is thereby memorized on the EPROM. Both the solenoid valve and the pump are de-activated thereby suspending product delivery and all the keyboard leds go out.

To proceed with a new programming operation of other coffee measures T2-T3-T4 (providing that the programming time out time of 30 sec is not exceeded) simply repeat the same operations with the same sequence as undertaken for key T1.

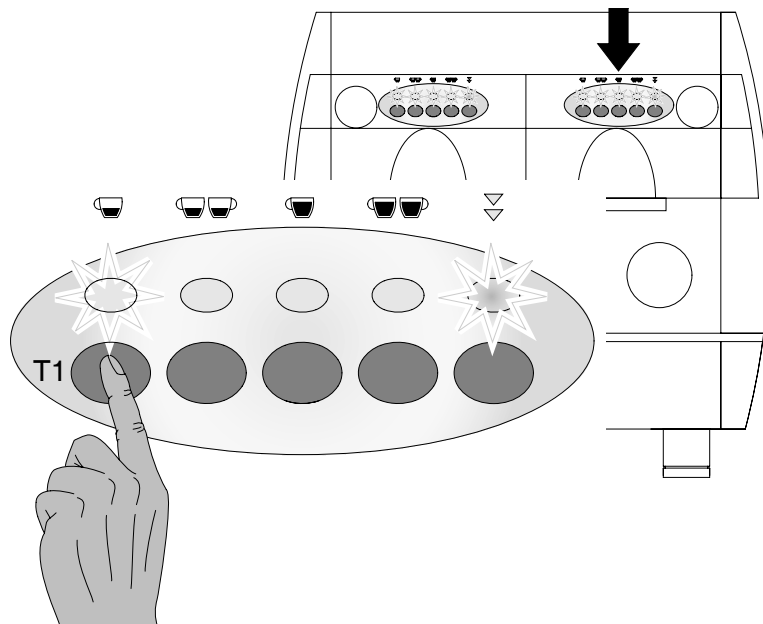
Press key T5 to immediately escape from the programming stage.

**IMPORTANT:** Should the "PRE-INFUSION" function be active (see par. 7.5). Wait until the pre-infusion function is complete before stopping delivery in progress.

**NOTE:** During the programming of a unit the function of the other units is deactivated as well as tea dispensing.



To programme the other units, press the specific programming key of each unit and carry out the same operations as undertaken on unit 1. In this case any variations in the measures are activated only on the unit on which one is actually working.

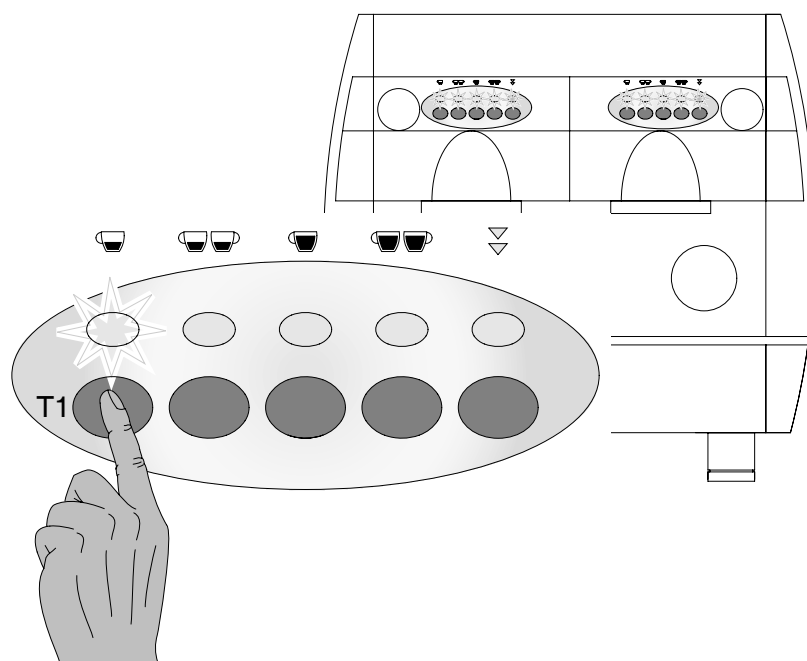


## 7.2 COFFEE DELIVERY

On pressing the corresponding key T1-T2-T3 or T4, the corresponding delivery solenoid valves are activated for the time necessary to obtain the required amount of product as previously programmed (volumetric check). The LED relative to the selected measure remains on for the entire coffee delivery time.

The delivery in progress may be suspended before actually reaching the desired programmed product quantity by pressing any of the measure keys present on the keyboard of the unit used for product delivery.

It is also possible to obtain simultaneous coffee delivery from all the machine units.



## 7.3 CONTINUOUS COFFEE MEASURES

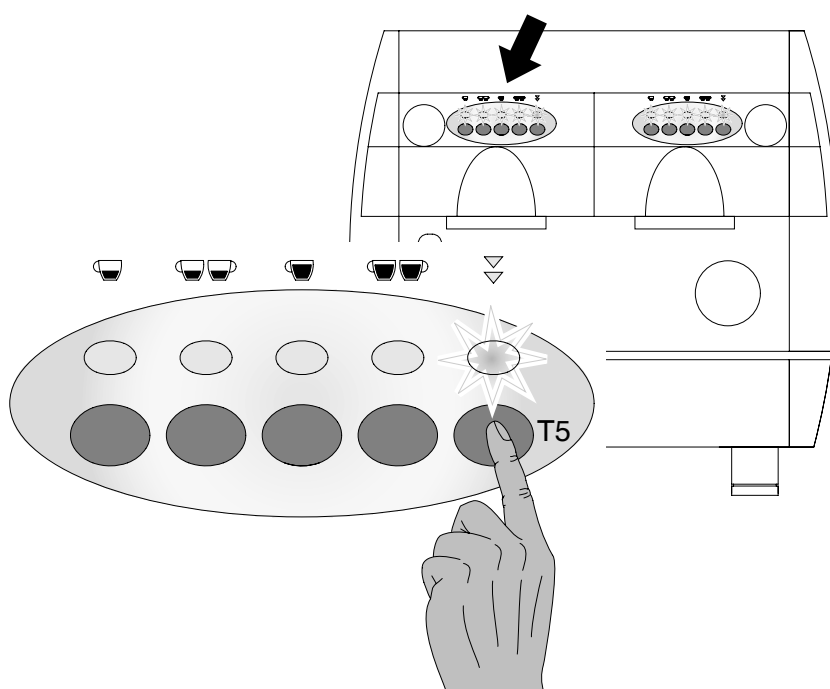
For continuous coffee measure delivery press key T5 from the keyboard corresponding to the unit on which one wishes to operate.

The LED corresponding to key T5 will remain on for the entire delivery operation.

**IMPORTANT!** Avoid keeping it pressed for more than 5 seconds or it will enter the programming mode.

Coffee delivery will continue until measure stop by pressing key T5, or on obtaining the maximum amount of product which can be obtained through volumetric control (6000 impulses) or by means of delivery Time-out function.

**IMPORTANT!** The start of the relative "continuous" cycle occurs on the release (within 5 seconds) of key T5 and not on pressing of the same. While the STOP function may be obtained by pressing it a second time.



## 7.4 SPECIAL FUNCTIONS PRE-INFUSION

Our software permits measure configuration so that the relative delivery of the COFFEE measures through volumetric control is preceded by pre-infusion. Delivery of the coffee measure after time 1 (ON) is suspended for a time 2 (OFF) and is then resumed for the completion of selection.

On pressing one of the volumetric control measure keys, the normal delivery cycle is preceded by a short timed water jet in order to dampen the coffee pellets before actual delivery stage.

This function ensures the optimum use of the coffee pellets.

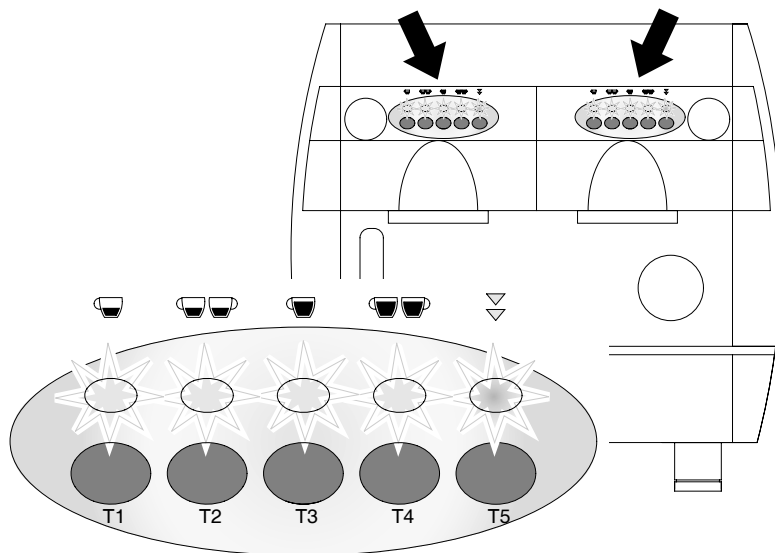
## ENGAGEMENT/DEACTIVATION

Start the machine by pressing the main switch keeping key T5 of unit 1 pressed and wait for the led relative to key T5 to begin flashing.

Press key T1 in order to engage or deactivate the PRE-INFUSION function.

T1 KEY LED ON : PRE INFUSION: ON

To escape from this condition and return to normal functions press key T5 again.

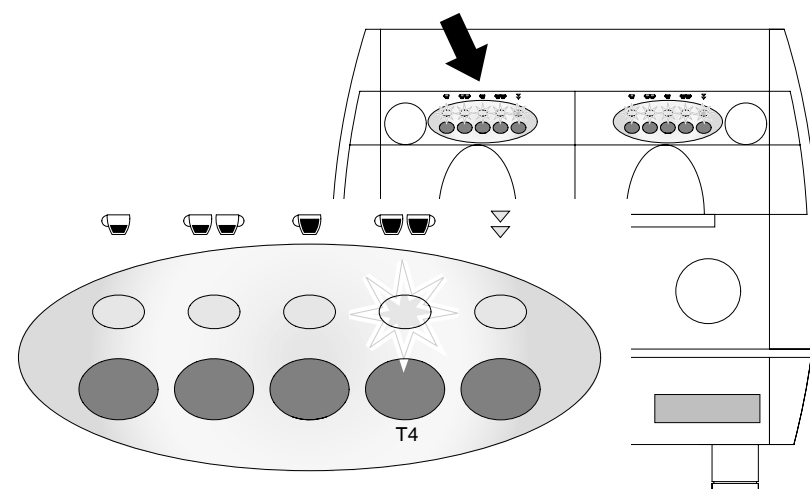


## 7.5 ALARM CONDITION

### BOILER (FILLING) LEVEL TIME OUT

This alarm condition occurs whenever the water level is too low or the level probe remains uncovered. In such a case the keyboard leds flash.

The filling stage is automatically engaged and to cancel the alarm conditions switch the machine off and then on again.

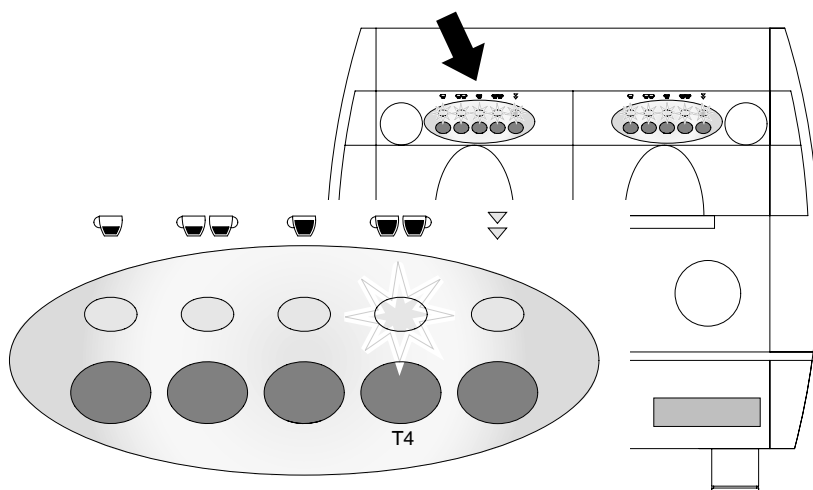


Lack of volumetric counter impulses

On starting a volumetric control coffee cycle, the correct function of the volumetric counter is checked by the reading of the number of impulses sent by the same to the micro-controller.

Should no impulses be recorded for a period exceeding 5 seconds the LED relative to the selected measure begins flashing (ie. the led relative to key T4).

After one minute in which no impulses are recorded (volumetric counter time out), the measure underway is automatically stopped.





## 8 - PURIFIER REGENERATION

Fig. 8.01

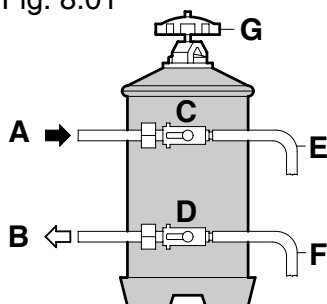


Fig. 8.02

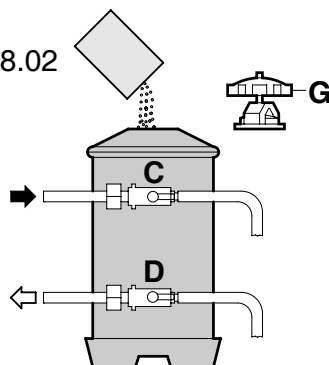


Fig. 8.03

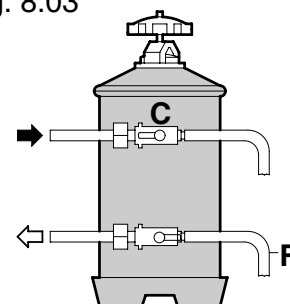
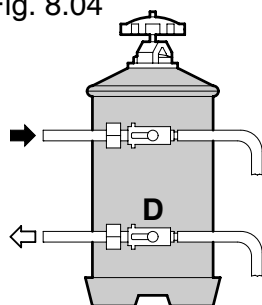


Fig. 8.04



A	WATER INLET
B	WATER OUTPUT
C	INLET TAP LEVER
D	OUTPUT TAP LEVER
E	DEPRESSURIZER PIPE
F	REGENERATION TUBE
G	COVER KNOB

**!** **IMPORTANT** : Regenerate the purifier at the intervals listed below:

### HARDNESS °F

### 8 LITRE PURIFIER

From 00 to 20	regeneration after 1100 l.
From 21 to 30	regeneration after 850 l.
From 31 to 40	regeneration after 650 l.
From 41 to 60	regeneration after 450 l.

### 12 LITRE PURIFIER

regeneration after 1600 l.
regeneration after 1250 l.
regeneration after 950 l.
regeneration after 650 l.

- place the empty 2 litre container under pipe E.
- shift levers C and D from left to right as shown in fig.8.02 and remove the cover by loosening knob G, pour in 1.5 kg of sodium chloride (coarse cooking salt) into the 8-litre purifier and 2 kg into the 12-litre type.
- Replace the lid and shift lever from right to left as shown in fig.8.03 and allow the salted water to drain out of pipe F until the water is fresh.
- Shift lever D from right to left as shown in fig.8.04



**NB:** These regeneration instructions are valid only providing the purifier is as that indicated in the figures. Should it fail to correspond proceed as indicated in the instructions attached to the purifier itself.

**9 - MAINTENANCE AND USEFUL ADVICE**

In order to ensure that the spouts (B) are kept clean and free of any coffee deposits which may jeopardize yield, we advise that before starting work in the morning that you put filter holder (D) in with empty filter (while machine is hot) and operate the unit several times.

In this way any coffee dust which may have been deposited between the metal filter (B) and the metal filter holder (A) are removed. This operation must be repeated every day.

Frequently check the filter holes (C) and remove any deposits.

Should the water have been left in the ducts for a long time, it is necessary to allow some water to flow through them in order to remove any deposits.

It is a good idea to rinse the filters (C) and filter holders (D) every day in hot water, or even better, place them in hot water and allow to soak

for the whole night in order to dissolve any greasy coffee deposits.

It is advisable to leave the filter-holder cups inserted with the coffee dregs for the entire working day to ensure that the filter-holder is always at optimum temperature.

Do not cover the cup-warmer level with any fabrics or cloths etc. Do not use any abrasive or corrosive products for cleaning the bodywork.

The steam nozzles must be cleaned immediately after use in order to prevent the risk of the formation of any scale which may block the holes and to ensure that any drinks made subsequently do not absorb any unpleasant odours.

- A SPOUT HOLDER
- B SPOUT
- C FILTER
- D FILTER HOLDER
- E SEAL
- F UNIT COFFEE
- G CENTRAL SCREW
- H ALLEN SCREWS

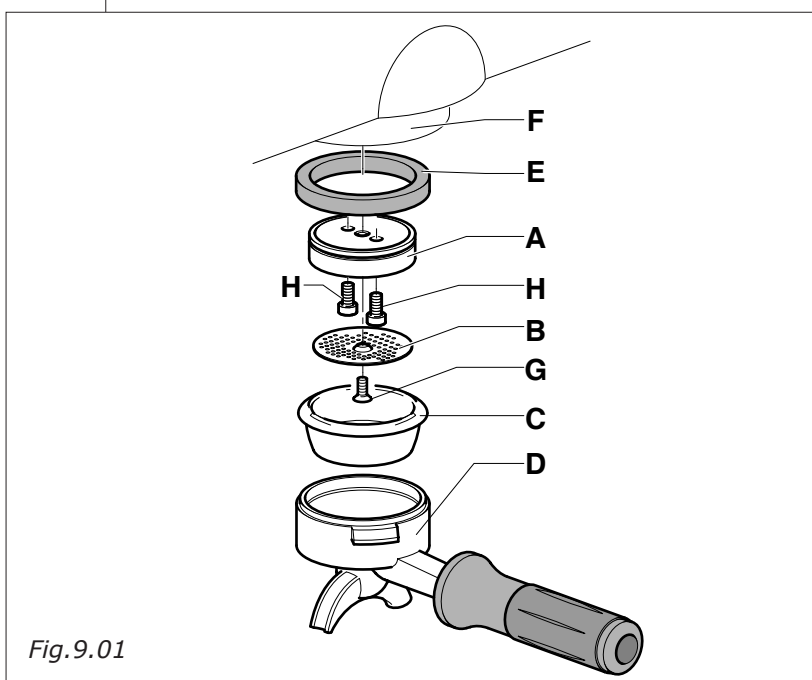


Fig.9.01

**Weekly cleaning operations**

Cleaning of the unit and spouts: place a teaspoon of specific coffee machine washing powder into the blind filter supplied with the machine and apply to the unit to be cleaned using the filter-holder. Press the unit delivery control button as for a normal coffee dispensing operation. Suspend delivery after 30 seconds and then repeat the operation 3-4 times. Rinse out the unit using a normal filter and then undertake a few dispensing operations using water only. Then prepare a coffee in order to eliminate any unpleasant odours.

**Below-cup seal replacement**

Seal (E) needs to be replaced in the event that coffee leakage is noted between unit (F) and filter-holder (G), or in the event that on closing filter holder (D) the unit centre is greatly exceeded.

Remove the spout (B) by loosening the central screw (G). Remove the spout holder (A) by loosening the two Allen screws (H). Then proceed to remove seal (E) using a screw driver. After removing the seal undertake to clean the slot and then re-assemble the new seal taking care to insert it with the chamfered part turned upwards towards the unit itself.

## 10 - TROUBLE SHOOTING

PROBLEM	CAUSE	REMEDY
Machine switch off	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mains switch off</li> <li>2. Machine switch off</li> <li>3. Incorrect electrical mains connection</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. position the machine switch to position ON</li> <li>2. position the machine switch to position 1</li> <li>3. contact specialized personnel in order to check the connection</li> </ol>
No water in boiler	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mains tap closed</li> <li>2. Clogged pump filter</li> <li>3. Motor driven pump not in operation</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. open the mains tap</li> <li>2. replace the filter</li> <li>3. contact specialized personnel</li> </ol>
No unit delivery	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. mains tap closed</li> <li>2. motor driven pump out of order</li> <li>3. clogged gicleur</li> <li>4. burnt control box fuse</li> <li>5. unit solenoid valve out of order</li> <li>6. unit switch out of order</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. open the mains tap</li> <li>2. contact specialized personnel</li> <li>3. contact specialized personnel</li> <li>4. contact specialized personnel</li> <li>5. contact specialized personnel</li> <li>6. contact specialized personnel</li> </ol>
Steam fails to come out of the nozzle	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. too much water in boiler</li> <li>2. damaged resistance</li> <li>3. clogged sprayer element</li> <li>4. resistance saver engaged</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. see specific problem</li> <li>2. contact specialized personnel</li> <li>3. clean the sprayer element</li> <li>4. reinsert the resistance</li> </ol>
Too much water in the boiler	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. the motor driven pump remains engaged</li> <li>2. perforated exchanger</li> <li>3. automatic charge solenoid valve blocked</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. contact specialized personnel</li> <li>2. contact specialized personnel</li> <li>3. contact specialized personnel</li> </ol>
Signs of water leakage on bench	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. dirty drain tray</li> <li>2. drainage pipe clogged or detached</li> <li>3. other leakage</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. clean the tray</li> <li>2. replace the drainage pipe</li> <li>3. contact specialized personnel</li> </ol>
Wet coffee dregs	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Grinding regulated too fine</li> <li>2. Unit still cold</li> <li>3. Solenoid valve fails to discharge</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Adjust grinding value</li> <li>2. wait for the machine to reach the correct temperature</li> <li>3. contact specialized personnel</li> </ol>
Coffee dispensing too slow	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. grinding element set too fine</li> <li>2. dirty filter-holder</li> <li>3. clogged unit</li> <li>4. gicleur or solenoid valve partially clogged</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Adjust the grinder</li> <li>2. replace the filter and undertake more frequent filter-holder cleaning</li> <li>3. contact specialized personnel</li> <li>4. contact specialized personnel</li> </ol>
Coffee dispensing too fast	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. grinder is regulated too large</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. regulate the grinding</li> </ol>
Coffee delivered cold	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lime scale present on the exchangers or the resistances</li> <li>2. oxidized pressure switch contacts</li> <li>3. defective electrical connection</li> <li>4. partially burnt out resistance</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. contact specialized personnel</li> <li>2. contact specialized personnel</li> <li>3. contact specialized personnel</li> <li>4. replace the resistance element</li> </ol>
Coffee delivered too hot	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. incorrect pressure switch calibration</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. regulate the pressure switch by means of the relative screw (chap. 6.2)</li> </ol>

## 11 - MACHINE DISMANTLING

For a correct disposal of the machine, please follow the instructions contained on the last pages of the manual.

ITALIANO	8 - 21
ENGLISH	22 - 35
<b>DEUTSCH</b>	<b>36 - 49</b>
FRANÇAIS	50 - 63
ESPAÑOL	64 - 77

**INDEX**

<b>1</b>	<b>BENUTZUNG UND AUFBEWAHRUNG DER BEDIENUNGSANLEITUNG.....</b>	<b>37</b>
<b>2</b>	<b>VORGESEHENER EINSATZ DER MASCHINE .....</b>	<b>37</b>
<b>3</b>	<b>SICHERHEITSHINWEISE.....</b>	<b>38</b>
<b>4</b>	<b>TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN.....</b>	<b>39</b>
<b>5</b>	<b>INSTALLATION.....</b>	<b>40</b>
	<b>5.1 WASSERANSCHLUSS.....</b>	<b>40</b>
	<b>5.2 STROMANSCHLUSS.....</b>	<b>40</b>
<b>6</b>	<b>INBETRIEBNAHME .....</b>	<b>41</b>
	<b>6.1 GIGLEUR FÜR VERLÄNGERTEN KAFFEE .....</b>	<b>41</b>
	<b>6.2 EINSTELLUNG DES DRUCKWÄCHTERS .....</b>	<b>42</b>
	<b>6.3 EINSTELLUNG DES PUMPENDRUCKS.....</b>	<b>42</b>
	<b>6.4 KAFFEEFILTER FÜR DIE MASCHINE.....</b>	<b>42</b>
	<b>6.5 AUSTAUSCH DES THERMOSTATS FÜR DIE . TEMPERATURVERRINGERUNG IN DER GRUPPE FÜR DIE KAFFEEAUSGABE .....</b>	<b>43</b>
	<b>6.6 MIT AUSGIESSERSATZ .....</b>	<b>43</b>
<b>7</b>	<b>FUNKTIONSWEISE / BEDIENUNG UND PROGRAMMIERUNG .....</b>	<b>43</b>
	<b>7.1 PROGRAMMIERUNG DER KAFFEEDOSIERUNGEN.....</b>	<b>44</b>
	<b>7.2 KAFFEEAUSGABE .....</b>	<b>45</b>
	<b>7.3 KAFFEEDOSIERUNG IM DAUERBETRIEB.....</b>	<b>45</b>
	<b>7.4 SONDERFUNKTIONEN .....</b>	<b>46</b>
	<b>7.5 ANZEIGE EINES ALARMS.....</b>	<b>46</b>
<b>8</b>	<b>REGENERIERUNG DES REINIGERS .....</b>	<b>47</b>
<b>9</b>	<b>WARTUNG UND NÜTZLICHE HINWEISE.....</b>	<b>48</b>
<b>10</b>	<b>BEHEBUNG VON STÖRUNGEN .....</b>	<b>49</b>
<b>11</b>	<b>VERSCHROTTUNG DER MASCHINE.....</b>	<b>49</b>

## 1 - BENUTZUNG UND AUFBEWAHRUNG DER BEDIENUNGSANLEITUNG

Das vorliegende Handbuch richtet sich an den Anwender der Maschine, den Eigentümer sowie den Installateur/techniker und muß für jegliches eventuelles Nachschlagen immer zur Verfügung stehen.

Das Handbuch ist für den Anwender, das Wartungspersonal und den Installateur der Maschine bestimmt.

Die Bedienungsanleitung dient zur Beschreibung des in der Planungsphase vorgesehenen Einsatzes der Maschine und ihrer Eigenschaften, sowie zur Bereitstellung von Angaben für eine richtige Benutzung, Reinigung, Einstellung und Anwendung. Außerdem liefert es wichtige Angaben zur Wartung, über eventuelle Restrisiken und zur Durchführung von Arbeitsgängen, die mit besonderer Sorgfalt vorgenommen werden müssen.

Das vorliegende Handbuch ist als Teil der Maschine zu betrachten und muß FÜR EIN SPÄTERES NACHSCHLAGEN bis zur endgültigen Verschrottung der Maschine AUFBEWAHRT werden.

Die Bedienungsanleitung muß immer zum Nachschlagen bereit liegen und an einem geschützten sowie trockenen Ort aufbewahrt werden.

Im Falle des Verlusts oder der Beschädigung kann der Anwender ein neues Handbuch beim Hersteller oder Vertriebshändler unter Angabe des Maschinenmodells und der Seriennummer anfordern, die auf dem Kennschild zu lesen ist.

Das vorliegende Handbuch spiegelt den Stand der Technik zum Zeitpunkt seiner Erstellung wider. Der Hersteller behält sich vor, die Produktion und die nachfolgenden Handbücher zu aktualisieren, ohne daß dabei eine Pflicht zur Überarbeitung auch der vorherigen Versionen besteht.

Der Hersteller ist von einer eventuellen Haftung in folgenden Fällen befreit:

- ungeeigneter oder falscher Einsatz der Kaffeemaschine
- Einsatz nicht in Übereinstimmung mit den ausdrücklichen Angaben in der vorliegenden Veröffentlichung
- schwere Mängel bei der vorgesehenen und empfohlenen Wartung
- Änderungen an der Maschine oder jegliche, nicht zugelassene Maßnahmen
- Einsatz von nicht originalen oder für das Modell nicht spezifischen Ersatzteilen
- vollständige oder auch teilweise Nichteinhaltung der Hinweise
- außergewöhnliche Ereignisse

## 2 - VORGESEHENER EINSATZ DER MASCHINE

Die Maschine darf nur durch einen einzigen Bediener betätigt werden.

Der zuständige Bediener muß die in diesem Heft enthaltenen Hinweise gelesen und gut verstanden haben, so daß die Maschine korrekt betrieben wird.

Diese Maschine ist ein zur professionellen Zubereitung von Espresso-Kaffee mit Kaffeemischung, zur Entnahme und Ausgabe von heißem Wasser und / oder Dampf geeignetes Gerät.

Seine Bauteile bestehen aus ungiftigen und dauerhaften Materialien und sind leicht bei Reinigungs- oder Wartungsarbeiten erreichbar.

Diese Maschine ist ausschließlich für den internen Gebrauch geeignet.

Raumtemperatur für die korrekte Arbeitsweise der Maschine  
5°C ÷ 25°C.



### 3 – SICHERHEITSHINWEISE

Die Benutzung ist nur Erwachsenen gestattet, die dieses Handbuch sowie alle darin enthaltenen Sicherheitshinweise gelesen und gut verstanden haben.

Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder einer Beeinträchtigung der Sinnesorgane bzw. von Personen ohne ausreichende Erfahrung oder Kompetenz verwendet zu werden, es sei denn, sie werden von einer Person überwacht, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist oder sie werden im Gebrauch des Geräts geschult.

- Kinder müssen überwacht werden, um sicherzustellen, dass diese nicht mit dem Gerät spielen.

- Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch und für Anwendungen in ähnlichen Umgebungen bestimmt, und darunter:

- . für das Personal vorbehaltene Küchenecke in gewerblichen Lokalen, Büros und anderen professionellen Umgebungen;
- . landwirtschaftliche Betriebe;
- . von Kunden in Hotels, Motels und anderen Beherbergungsbetrieben;
- . Betriebe vom Typ Bed and Breakfast.

Der Anwender ist Dritten gegenüber für den Arbeitsbereich haftbar.

Der Installateur, der Anwender und das Wartungspersonal haben die Pflicht, dem Hersteller eventuelle Defekte oder Verschleißerscheinungen anzuzeigen, die die ursprüngliche Sicherheit der Anlage beeinträchtigen können.

Der Installateur hat die Pflicht, die richtigen Bedingungen in der Umgebung zu prüfen, so daß die Sicherheit und Hygiene für den Anwender und die Bediener gewährleistet werden.

Das Gerät ist nicht dazu geeignet, in Bereichen installiert zu werden, in denen ein Wasserstrahl benutzt werden kann.

Das Gerät muss an einem Ort installiert werden, an dem es nur von qualifiziertem Personal verwendet und instandgehalten werden kann.

Die Installation darf ausschließlich durch befugtes und qualifiziertes Personal vorgenommen werden.

Verwenden Sie die Maschine nur bei Vorhandensein einer ausreichenden Beleuchtung.

Wechseln Sie aus Sicherheitsgründen rechtzeitig und durch Original-Ersatzteile die abgenutzten oder beschädigten Teile aus.

Überprüfen Sie regelmäßig, ob sich das Stromkabel in einem perfekten Zustand befindet. Keinesfalls darf das eventuell beschädigte Kabel mit Isolierband oder Klemmen repariert werden.

Setzen Sie die Maschine keinen Witterungseinflüssen aus (Sonne, Regen, usw.).

Ein längeres Aufbewahren (Stillstand der Maschine) bei Temperaturen unter 0°C (null Grad Celsius) kann zu schweren Schäden oder Defekten in den Heizkesselleitungen führen. Entleeren Sie vor jedem längeren Stillstand vollständig die Wasserleitung.

Es ist verboten, die an der Maschine vorgesehenen Schutzabdeckungen und / oder Sicherheitsvorrichtungen zu entfernen.

Die Bestandteile der Verpackung müssen bei den entsprechenden Sammelstellen abgegeben werden und dürfen keinesfalls unbewacht umherliegen oder sich in Reichweite von Kindern, Tieren oder Unbefugten befinden.

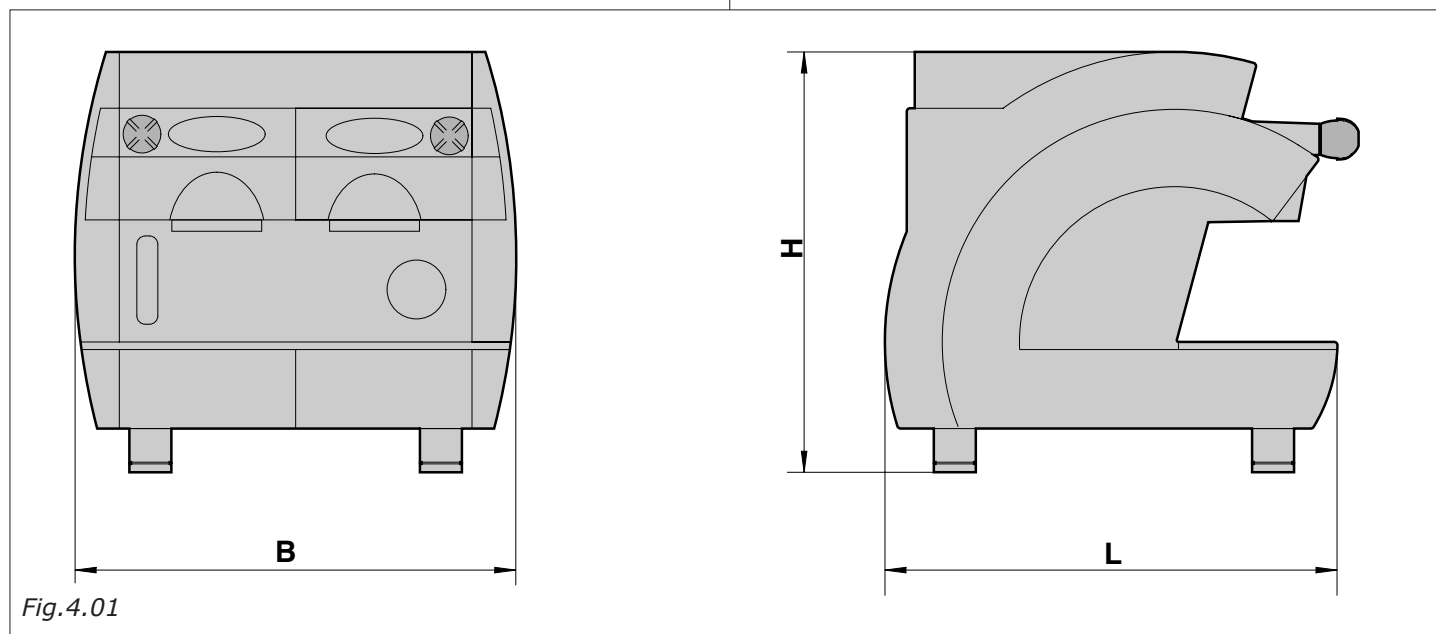
Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für Schäden an Sachen, Personen oder Tieren ab, die durch eventuelle Maßnahmen an der Maschine durch nicht qualifizierte oder zu diesen Arbeiten nicht befugte Personen verursacht werden.

Werden unzulässige Reparaturmaßnahmen an der Maschine vorgenommen oder werden keine Original-Ersatzteile verwendet, verfallen die Garantiebedingungen und der Hersteller behält sich deshalb vor, deren Gültigkeit nicht mehr anzuerkennen.

Der Anwender muß die im Installationsland gültigen Sicherheitsvorschriften sowie die durch das allgemeine Dafürhalten bestimmten Regeln beachten und sich davon überzeugen, daß die regelmäßigen Wartungsarbeiten ausgeführt wurden.

Reinigen Sie das Innere der Maschine nie bei anliegender Spannung oder angeschlossenem Stecker, und verwenden Sie keine Wasser- oder Reinigungsmittelstrahlen.

## 4 – TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN



		1 gruppe	2 gruppe
Abmessungen	<b>B</b>	420	570
	<b>H</b>	530	530
	<b>L</b>	540	540
Gewicht	<b>kg</b>	37	43
Fassungsvermögen Heizkessel	<b>L</b>	4,9	4,9
Leistungsaufnahme der Kesselresistenz	230 / 240 V ~	<b>W</b> 2730	2730
	max. Leistungsaufnahme der Kesselresistenz.ECO		
	230 / 240 V ~	<b>W</b> 1820	1820
Pumpenmotor	<b>W</b>	165	165
Gesamte Leistungsaufnahme	230 / 240 V ~	<b>W</b> 3200	3200

A-bewerteter Schalldruckpegel: unter 70 dB

## 5 - INSTALLATION

A - WASSERLEITUNG

B - ABFLUSSLEITUNG

C - SCHUTZSCHALTER

D - REINIGUNGSVORRICHTUNG

E - ABFLUSSTELLER

F - STROMVERSORGUNGSKABEL



**Achtung!** Das Gerät ist nicht dafür geeignet, in Bereichen aufgestellt zu werden, in denen mit Wasserstrahlen gearbeitet wird.

Vor der Installation ist es notwendig zu überprüfen, daß:

- 1 keine Beschädigungen, Anzeichen für Stöße oder Verformungen vorhanden sind
- 2 keine nassen Bereiche oder Anzeichen vorhanden sind, die darauf schließen lassen, daß die Verpackung Witterungseinflüssen ausgesetzt war.
- 3 keine Anzeichen für Veränderungen vorhanden sind.

Fahren Sie nach Überprüfung, daß der Transport korrekt erfolgt ist, mit der Installation fort.

Überprüfen Sie, daß das Gerät auf einer ebenen Fläche aufgestellt wurde, die in der Lage ist, das Gewicht aufzunehmen (siehe im Kapitel 4 "Technische Eigenschaften"), und achten Sie darauf, daß ein Freiraum von etwa 30cm rund um die Maschine eingehalten wird.

Nehmen Sie dann die Installation unter Einhaltung der Reihenfolge der Arbeitgänge, wie nachfolgend beschrieben, vor.

N.B. Die mindeste Höhe der Stützesfläche muss 110cm sein. (die höchste Fläche des Geräts muss sich mindestens 1,5 m über dem Boden befinden)

### 5.1 WASSERANSCHLUSS



**Achtung!** Die Maschine muß mit Wasser betrieben werden, daß einen Härtegrad von mehr als 8°F aufweist.

Empfehlenswert ist die Installation eines Wasserenthärter zur Wasserzuleitung an der Maschine.

Überprüfen Sie, daß das Wassernetz, an dem der Anschluß vorgenommen wird, Trinkwasser enthält.

- Schließen Sie den Wasserreiniger (D) an die Wasserleitung (A) an.

**Anm.:** Nehmen Sie vor dem Anschluß des Wasserreinigers an die Maschine eine Spülung vor, bis das Wasser nicht klar erscheint. Schließen Sie dann erst den Reiniger an die Maschine an.

- Schließen Sie den Abflußsteller (E) an die Abflußleitung (B) an:

- Bezüglich des Leitungsdruckes, d.h. wenn dieser mehr als 0,5 MPa beträgt, wird empfohlen einen auf Hochdruck ausgelegten Druckreduzierer zu installieren (Vorrichtung, durch die sich eine eventuelle Erhöhung des Leitungsdruckes nicht auf den Auladruck auswirkt).

Sollte die Maschine an einen anderen Ort gestellt werden, ist die alte Anschlussgruppe durch eine neue zu ersetzen.

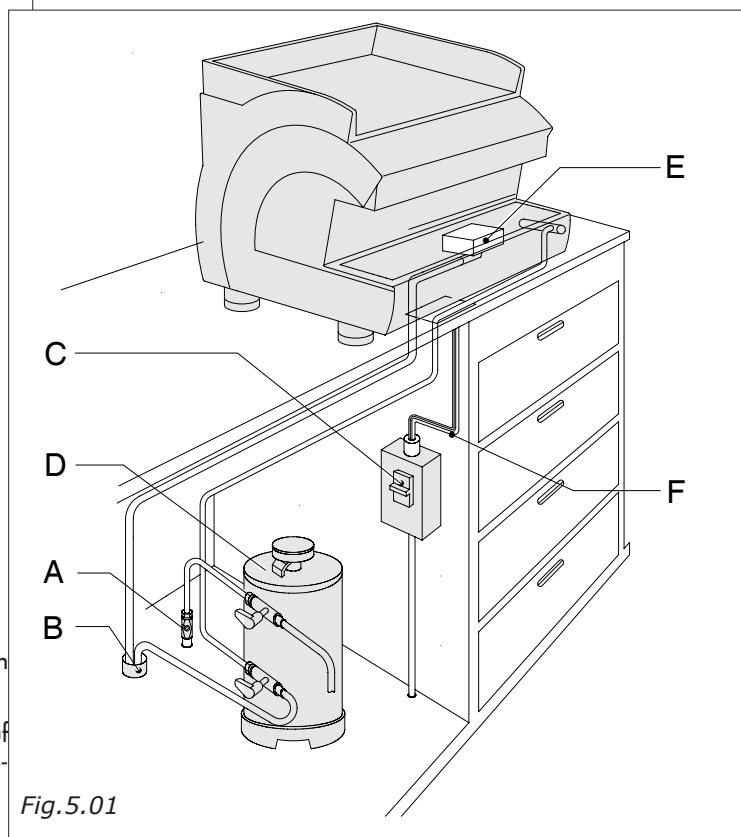


Fig.5.01



### 5.2 STROMANSCHLUSS



**Achtung!** Vor dem elektrischen Anschluß muß überprüft werden, daß die Spannung den auf dem CE-Schild und auf dem Schild am Stromversorgungskabel angegebenen Eigenschaften entspricht.

Das Gerät muss so aufgestellt sein, dass der Stecker zugänglich ist.

Überprüfen Sie, ob die Stromzufuhr in der Lage ist, die Belastung durch die Maschine auszuhalten (siehe im Kap. 4 – Tabelle der technischen Eigenschaften).

Nehmen Sie den Anschluß an einen Erdungsstecker vor, der den gültigen Bestimmungen entspricht.

Überprüfen Sie in diesem Sinne, ob das Stromversorgungskabel funktionsfähig ist und den nationalen sowie europäischen Sicherheitsvorschriften entspricht.

Der Anwender muß dafür sorgen, daß die Maschine unter Schutz der Leitung durch einen geeigneten Sicherheitsschalter gemäß den im Land gültigen Vorschriften gespeist wird.

Schließen Sie das Stromversorgungskabel (F) an die Stromleitung mittels eines Steckers an, oder sehen Sie, im Falle einer festen Installation, einen mehrpoligen Stecker (C) zur Trennung vom Netz vor, der einen Kontaktabstand von mindestens 3mm aufweist.

Nehmen Sie bei einer anderen Spannung auf den auf dem Gehäuse des Hauptschalters angegebenen Schaltplan Bezug.

Es ist UNBEDINGT ERFORDERLICH, das gelb/grüne Kabel an die örtliche Erdungsanlage anzuschließen.



## 6 - INBETRIEBNAHME

- 1 Dampfahn
- 2 Rohr für Verdampfer
- 3 Hahn für Heißwasserentnahme
- 4 Heißwasserentnahme
- 5 Heizkesselpegel
- 6 Manometer zweifach  
Heizkessel/Pumpe
- 7 Kontrolllampe Maschine  
eingeschaltet
- 8 Schalter Tassenerwärmen ON/OFF
- 9 Hauptschalter
- 10 Drucktaste 1 Kaffee kurz (GD)
- 11 Drucktaste 2 Kaffee kurz (GD)
- 12 Drucktaste 1 Kaffee lang (GD)
- 13 Drucktaste 2 Kaffee lang (GD)
- 14 Drucktaste für Ausgabe / Stopp (GD)
- 15 Kaffeeschalter Steuerung (GE)

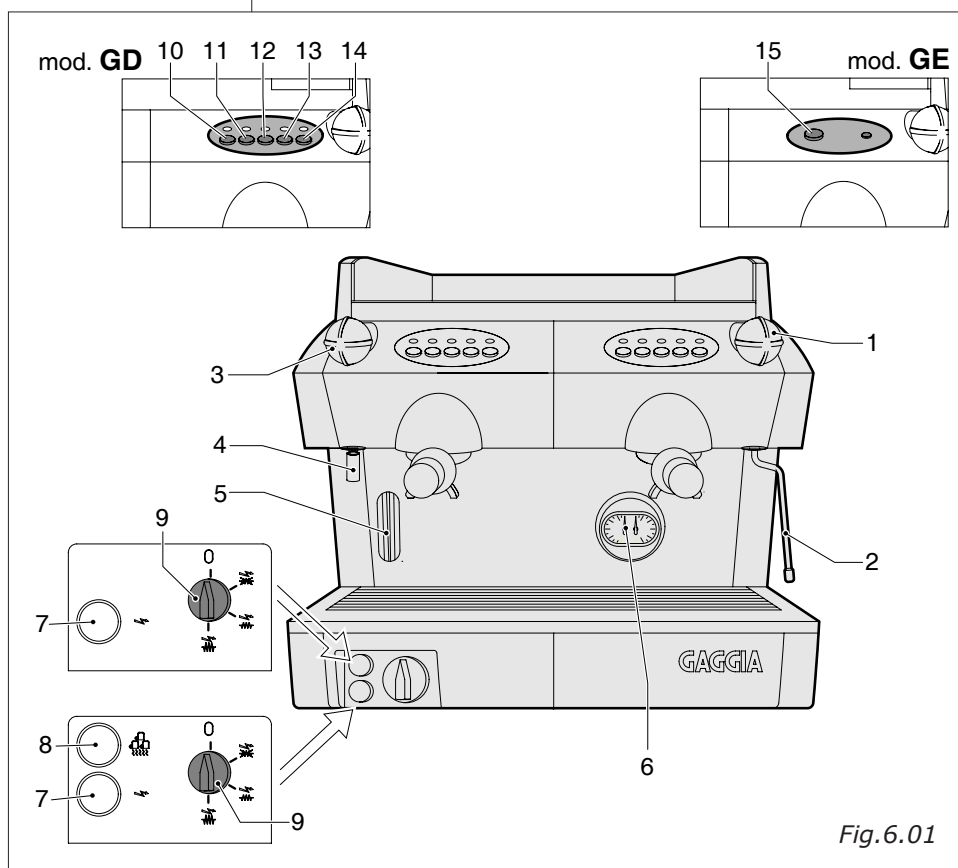


Fig. 6.01

Nach Vornahme des Wasser-, Strom- und Gasanschlusses wird die Maschine in Betrieb genommen.

Öffnen Sie das Ventil der Wasserleitung (A).  
Schalten Sie den Schutzschalter (C) aus.

Stellen Sie den Hauptschalter der Maschine (9) in die Position und die Kontrollleuchte Maschine unter Spannung (7) leuchtet auf.

Die automatische Füllstandregelung schaltet sich ein, damit das Wasser den normalen Füllstand im Heizkessel erreicht (5).

Stellen Sie den Hauptschalter (9) in die Position für einen Betrieb bei normaler Leistung, oder in die Position für einen Betrieb bei maximaler Leistung, wobei so den Heizelementen Strom zugeführt wird.

Warten Sie dann ab, daß die Maschine den Betriebsdruck von 1,1 – 1,3 atm erreicht und überprüfen Sie am Manometer den Druck im Heizkessel (6).

Sollte die Maschine nicht die angegebenen Werte erreichen, muß der Druckwächter wie im Abschnitt 6.2 angegeben verstellt werden.

Überprüfen Sie dann den Druck am Manometer der Pumpe (6), indem Sie eine Gruppe mit eingesetzter und mit gemahlenem, dosiertem und gepreßtem Kaffee gefüllter Filterhalterung in Betrieb setzen, um den realen Betriebsdruck von 8/9 atm zu erreichen.

Sollte eine Neueinstellung des Pumpendruckes erforderlich sein, muß dies wie im Abschnitt 6.3 angegeben erfolgen.

Jetzt ist die Maschine betriebsbereit.

### 6.1 GIGLEUR FÜR VERLÄNGERTEN KAFFEE

Die Maschine ist mit einem Gigleur (1 pro Gruppe) mit einer Öffnung von  $\varnothing 0,6$  mm (Cod.26G0074/01) ausgestattet.

Wird eine höhere Geschwindigkeit bei der Kaffeeausgabe gewünscht, wie im Falle verlängerter Kaffees, sind im Zubehör der Maschine 2 Gigleur (einschließlich Dichtung) mit einer Öffnung von  $\varnothing 0,8$  mm (Cod.26G0073/01) enthalten.

Der Gigleur befindet sich im Zufuhranschluß des Austauschers (1 pro Gruppe).

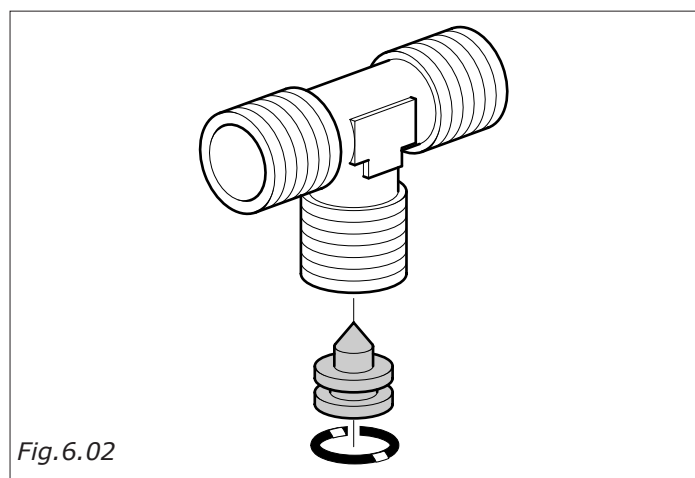


Fig. 6.02


## 6.2 EINSTELLUNG DES DRUCKWÄCHTERS

Der in der Abbildung angegebene Druckwächter hat die Aufgabe, den Druck im Heizkessel konstant zu halten, indem das elektrische Heizelement ein- oder ausgeschaltet wird.

Dieser Druckwächter wird bereits bei der Abnahme der Maschine auf 1,1±1,3 bar eingestellt, ist jedoch im spezifischen Fall ein anderer Betriebsdruck erforderlich, kann der Wirkungsbereich des Druckwächters durch Betätigung der Stellschraube (U) verändert werden: bei Verringerung des Drucks wird eine Verringerung der Temperatur erzielt, umgekehrt erhöht sich bei Erhöhung des Drucks auch die Wassertemperatur.

Die Drehrichtung zur Einstellung ist in der Abbildung wie auch am Druckwächter selbst angegeben.

Der Druck verändert sich um etwa 0,1 atm bei jeder vollständigen Umdrehung der Schraube.

 **Achtung!** Unterbrechen Sie vor der Vornahme dieses Arbeitsganges zuerst die Stromversorgung.

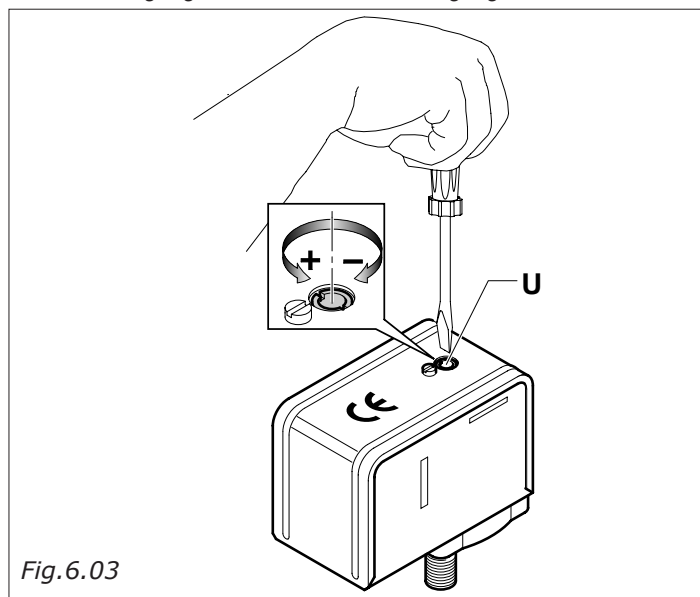


Fig.6.03

## 6.3 EINSTELLUNG DES PUMPENDRUCKS

Setzen Sie die mit ordnungsgemäß gemahlenem, dosiertem und gepresstem Kaffee gefüllte Filterhalterung in die Baugruppe ein. Betätigen Sie den Schalter (GE) oder die Bedientastatur (GD) (15) und lesen Sie den Druck am Pumpenmanometer ab (6).

**Anm.:** Der richtige Druck beträgt 8/9 atm.

Wenn der am Manometer abgelesene Druck nicht korrekt sein sollte, betätigen Sie die Stellschraube zur Einstellung des Pumpendrucks (Z) durch Drehen im Uhrzeigersinn zur Erhöhung des Pumpendrucks bzw. entgegen dem Uhrzeigersinn zur Verringerung des Drucks. Überprüfen Sie nach erfolgter Einstellung die Pumpe durch Ausgabe von einer oder mehreren Dosen Kaffee.

Z = Schraube zur Regelung des Pumpendrucks

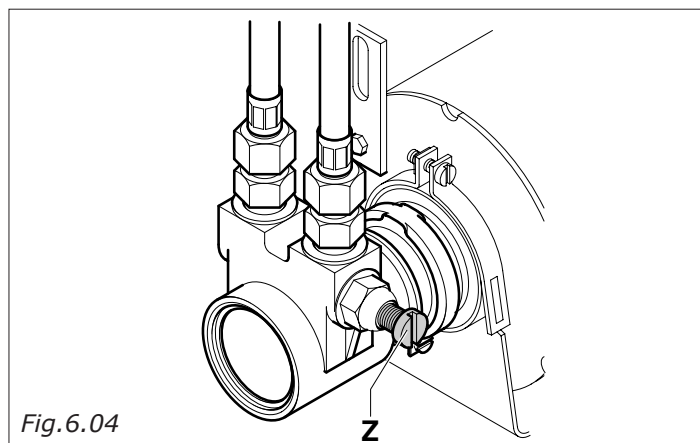



Fig.6.04

 **Achtung!** Handelt es sich um eine neue Maschine kann der Becher der Filterhalterung nicht richtig ausgerichtet sein (rechtwinklig zur Maschine), wie in der nebenstehenden Abbildung zu erkennen ist. Dadurch wird aber nicht die gute Funktionsweise der Maschine beeinträchtigt. Nach einer kurzen Benutzungszeit positioniert sich der Becher aber richtig.

A = Position der geschlossenen Filterhalterung bei einer neuen Maschine

B = Position der geschlossenen Filterhalterung nach einer kurzen Benutzungszeit der Maschine

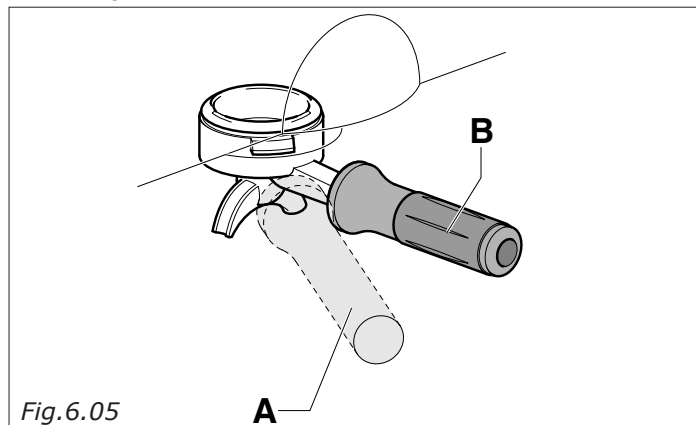


Fig.6.05

**ANMERKUNG:** Als Sonderzubehör können Filterhalterdichtungen mit geringerer Dicke (8,1 mm, Code NG01/005) oder Filterhalterdichtungen mit höherer Dicke (9 mm, Code NG01/002) als die der serienmäßigen Ausstattung (8,5 mm, Code NG01/001/B) bestellt werden.

## 6.4 KAFFEEFILTER FÜR DIE MASCHINE

Die Filter müssen je nach der Menge des gemahlene Kaffees, wie unten beschrieben, benutzt werden. so wird vermieden, dass die Kaffeesatzpaste nach der Kaffeeausgabe an der Brühgruppe hängen bleibt.

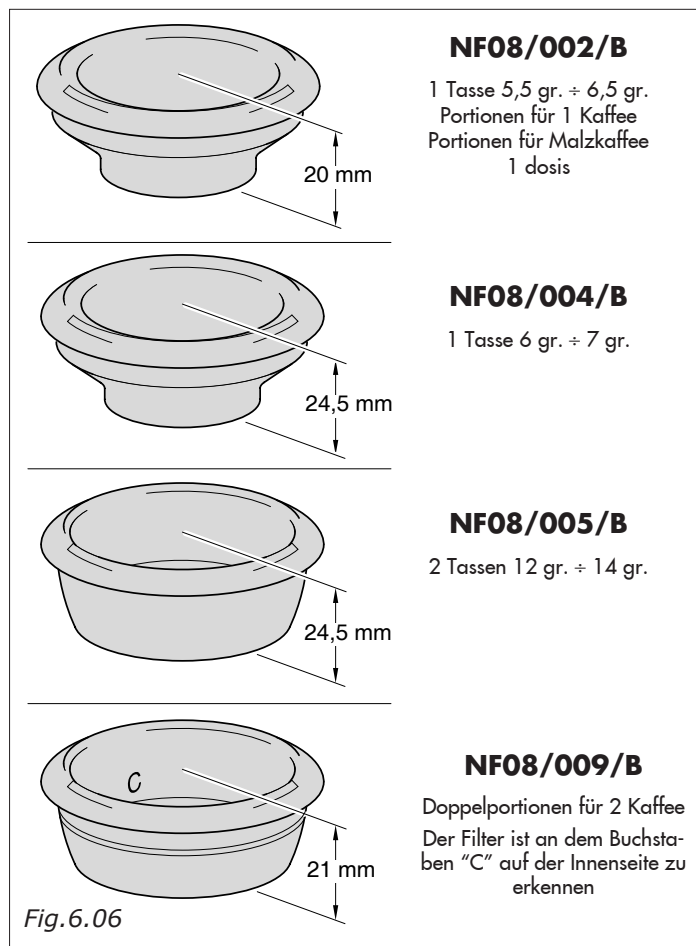


Fig.6.06

## 6.5 AUSTAUSCH DES THERMOSTATS FÜR DIE TEMPERATURVERRINGERUNG IN DER GRUPPE FÜR DIE KAFFEEAUSGABE (OPTIONAL)

Warmhalter für (1) die Tassen entfernen. Den Thermostat der Gruppe (2) (Cod. DM1561 – T 103°C) abnehmen und mit dem Thermostat für eine niedrigere Temperatur (Cod. DM1736 – T 98°C), der der Maschine beiliegt, austauschen.

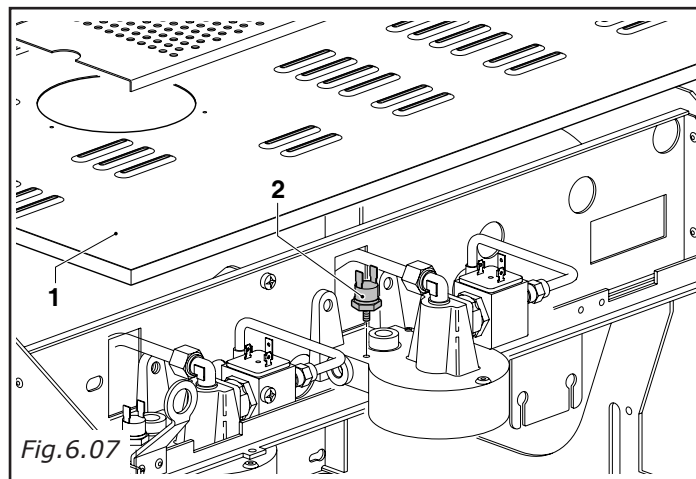


Fig.6.07

## 6.6 MIT AUSGIESSERSATZ.

Mit der Maschine werden 4 Ausgießer für die einzelne oder doppelte Kaffeeausgabe geliefert.

Auf der nebenstehenden Abbildung sind die verschiedenen Abstände vom Ablagegitter angegeben (H), die für die unterschiedlichen Arten von Ausgießer, die am Filterträger angebracht werden, möglich sind.

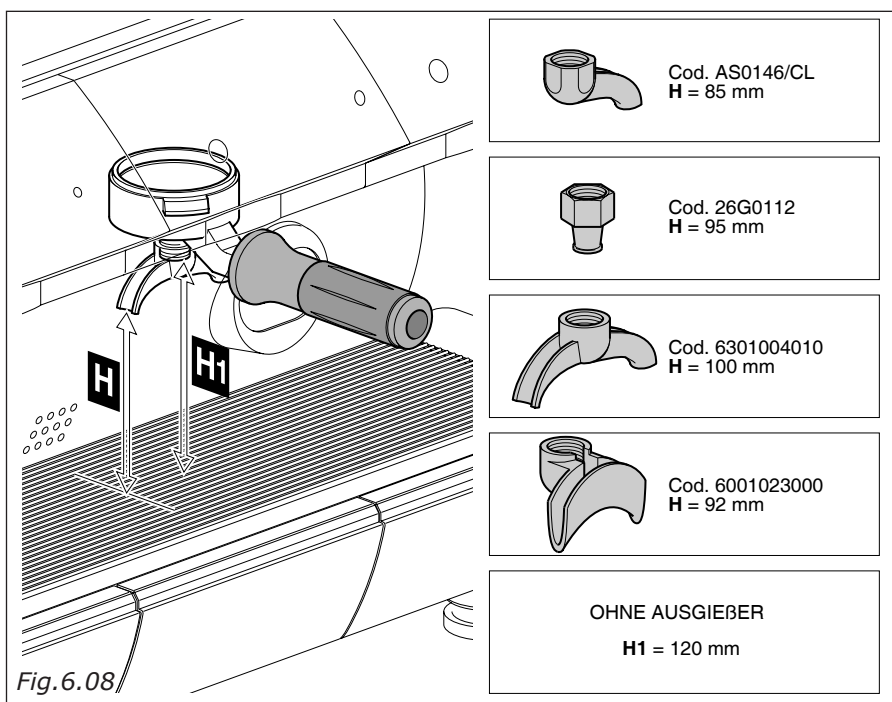


Fig.6.08

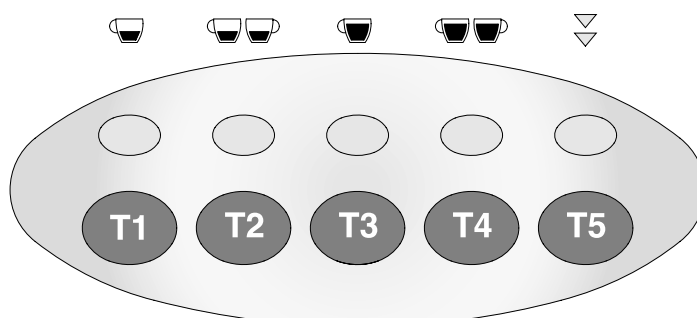
## 7 – FUNKTIONSWEISE / BEDIENUNG UND PROGRAMMIERUNG

### EINLEITUNG

Mit Hilfe der Programmiersoftware besteht die Möglichkeit eine Kontrolle der folgenden Arbeitsgänge vorzunehmen:

- Steuerung von 1 - 2 Kaffeebereitern
- Steuerung vier verschiedener Kaffeedosierungen pro Gruppe
- gleichzeitiger Betrieb der Kaffee- und Teebereiter
- Volumenmäßige Steuerung der Kaffeedosierungen
- Programmierung der Dosierungen als Simulation
- Kontrolle und Steuerung des Füllstandes
- Überwachung des System mittels Alarmen
- Dauerbetrieb, Time-Out der Ausgabe und andere Funktionen
- serieller Anschluß zu Abrechnungsvorrichtungen

- |  |                                    |
|--|------------------------------------|
|  | T1 - Einzelner Espresso-Kaffee     |
|  | T2 - Doppelter Espresso-Kaffee     |
|  | T3 - Einzelner verlängerter Kaffee |
|  | T4 - Doppelter verlängerter Kaffee |
|  | T5 - Programmierung / Dauerbetrieb |



## 7.1 PROGRAMMIERUNG DER KAFFEEDOSIERUNGEN

Es ist möglich, die Menge der Kaffeedosierungen (durch Mengensteuerung) zu verändern und mittels des folgenden Verfahrens zu speichern:

- Betätigen Sie die Taste T5 (auf der Tastatur an Gruppe 1), halten Sie sie für mehr als 5 s gedrückt und überprüfen Sie das Aufleuchten aller Led auf den Tastaturen. In diesem Falle (bei Betätigung der Tastatur von Gruppe 1) bewirkt man die Programmierung aller Gruppen, während bei Betätigung der Taste T5 einer anderen Gruppe die Programmierung nur dieser entsprechenden Gruppe bewirkt wird.

**ACHTUNG!** Die an der Gruppe 1 vorgenommenen Einstellungen (Betätigung der ersten Tastatur) werden automatisch auch an die anderen Gruppen übertragen.

Betätigen Sie innerhalb von 30 s (Time-Out Programmierung), die der zu programmierenden Dosierung entsprechende Taste (zum Beispiel Taste T1).

Die der Taste T5 entsprechende Led bleibt auf allen Tastaturen erleuchtet und außerdem schaltet sich auch die Led (auf allen Tastaturen) für die Dosierung ein, die programmiert wird. In dieser Phase und während der gesamten Dauer der Programmierung der Kaffeedosierungen werden das Magnetventil und die Pumpe ausgelöst.

**Hinweis:** Wird innerhalb von 30s keine der Dosierungstasten betätigt, verläßt man automatisch die Programmierphase.

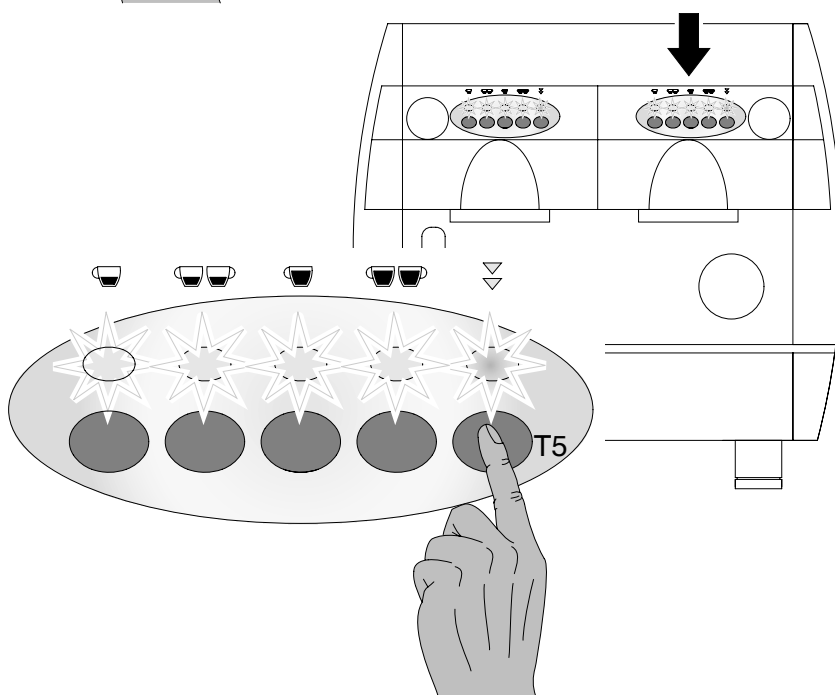
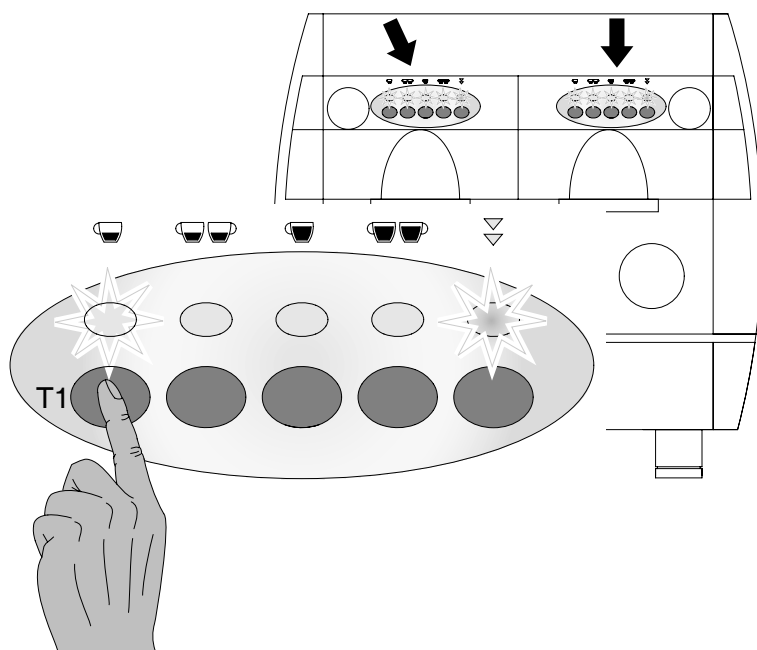
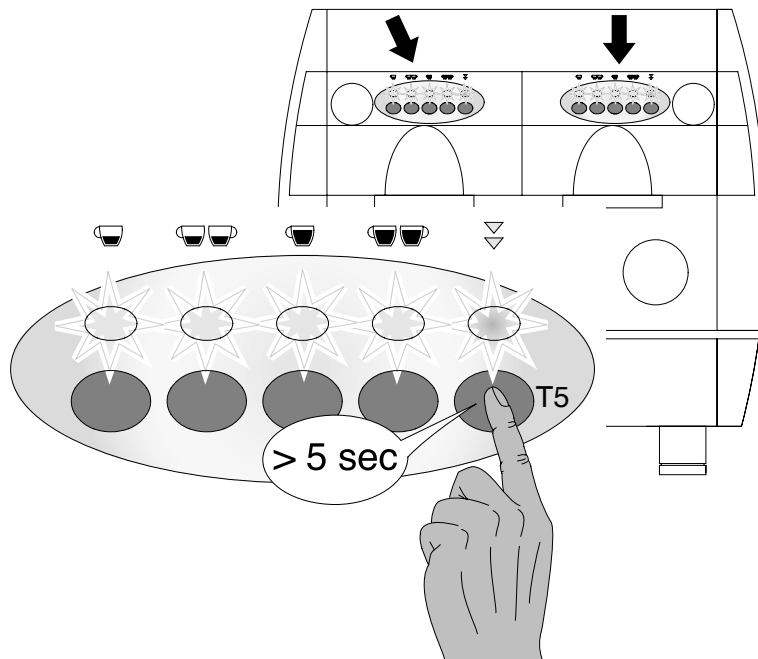
Nach Betätigung der Taste T1 beginnt die Ausgabe und bei Erreichen der gewünschten Kaffeedosierung muß erneut die Taste T1 oder eine beliebige andere Taste auf der Tastatur der zu programmierenden Gruppe betätigt werden, um die Ausgabe der Kaffeedosierungen zu unterbrechen. Auf diese Weise wird im EPROM der neue Wert der Dosis in Impulsen gespeichert. Sowohl das Magnetventil als die Pumpe werden abgeschaltet, wodurch die Ausgabe des Produktes beendet und alle Led auf der Tastatur ausgeschaltet werden.

Um eine neue Programmierung der anderen Kaffeedosierungen T2-T3-T4 vorzunehmen (wenn die Time-Out-Zeit zur Programmierung von 30s noch nicht überschritten wurde), genügt es die für die Taste T1 vorgenommenen Arbeitsgänge zu wiederholen.

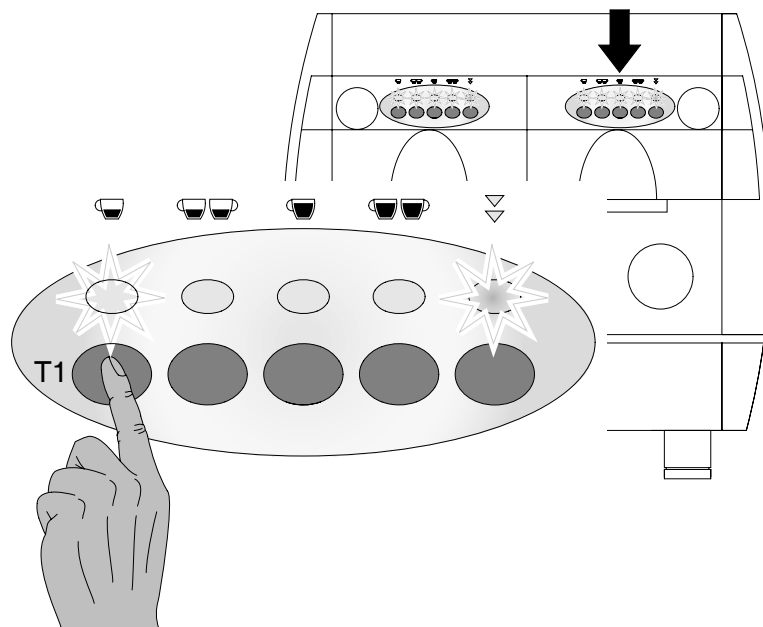
Betätigen Sie zum sofortigen Verlassen der Programmierphase die Taste T5.

**ACHTUNG!** Wenn die Funktion "VORINFUSION" (siehe im Abschnitt 7.5) bei Dosierung in der Programmierphase aktiv ist, wird diese Funktion dennoch freigegeben. Warten Sie somit ab, daß die Vorinfusion beendet ist, bevor Sie die laufende Ausgabe unterbrechen.

**HINWEIS:** Während der Programmierung einer Gruppe wird der Betrieb der anderen sowie die Zubereitung von Tee abgeschaltet.



Betätigen Sie zur Programmierung der anderen Gruppen die entsprechende Programmier Taste jeder Gruppe und führen Sie die gleichen Arbeitsgänge durch wie bei Gruppe 1. In diesem Falle werden eventuelle Veränderungen bei der Dosierung für die einzeln Gruppe aktiv, an der gearbeitet wird.



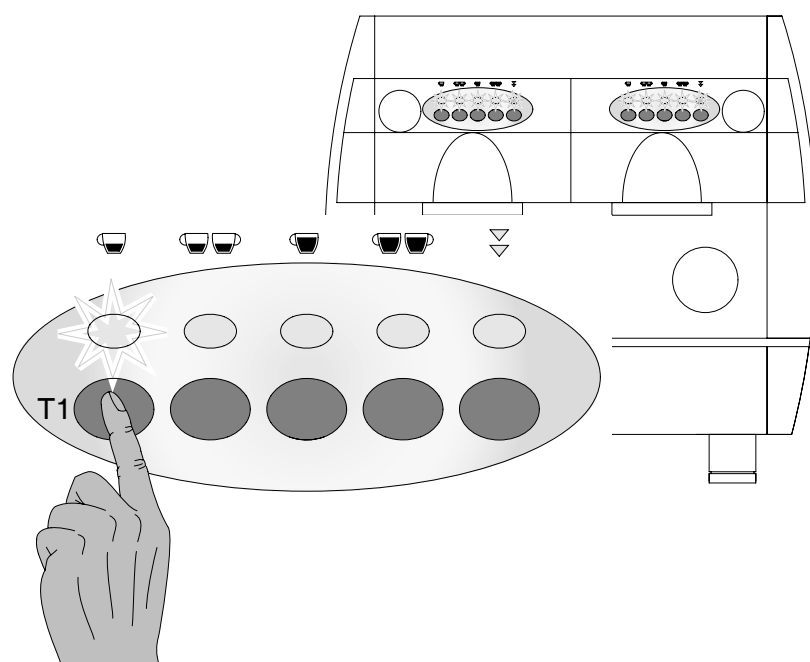
## 7.2 KAFFEEAUSGABE

Bei Betätigung der entsprechenden Taste, d.h. T1-T2-T3 oder T4, werden die entsprechenden Magnetventile zur Ausgabe für die zum Erreichen der Produktmenge (Volumenkontrolle) notwendige und zuvor programmierte Zeit ausgelöst.

Die Led in Bezug auf die Taste der zuvor gewählten Dosierung bleibt während der gesamten Dauer der Kaffeeausgabe erleuchtet.

Vorgesehen ist, die laufende Ausgabe vor dem Erreichen der programmierten Produktmenge unterbrechen zu können, indem eine beliebige, der auf der Tastatur der zur Ausgabe des Produktes benutzten Gruppe vorhandenen Dosiertasten betätigt wird.

Es ist möglich, die gleichzeitige Ausgabe von Kaffee aus allen Gruppen der Maschine zu aktivieren.



## 7.3 KAFFEDOSIERUNG IM DAUERBETRIEB

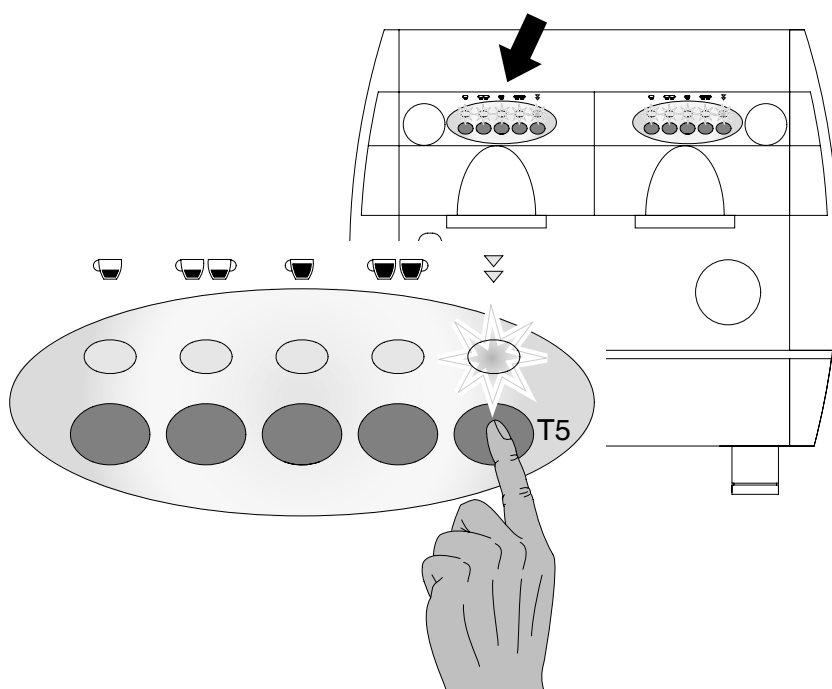
Betätigen Sie zur Ausgabe der Kaffeedosierungen im Dauerbetrieb die Taste T5 auf der der benutzten Gruppe entsprechenden Tastatur.

Die der Taste T5 entsprechende Led bleibt während der gesamten Dauer der Ausgabe erleuchtet.

**WICHTIG!** Achten Sie darauf, die Taste nicht länger als 5s zu betätigen, da in diesem Fall auf die Programmiermodalitäten zugegriffen würde.

Die Ausgabe des Kaffees dauert an bis ein Stop der Dosierung mittels der Taste T5 ausgelöst oder die Höchstmenge des herstellbaren Produktes bei einer Volumenkontrolle erreicht wird (8000 Impulse), bzw. durch ein Time-Out bei der Ausgabe.

**WICHTIG:** Der START in Bezug auf den "Dauerzyklus" erfolgt beim Loslassen (innerhalb von 5s) der Taste T5 und nicht bei deren Betätigung. Ein eventueller STOP wird stattdessen bei nochmaliger Betätigung der gleichen Taste bewirkt.



## 7.4 SONDERFUNKTIONEN VORINFUSION

Unsere Software gestattet eine derartige Einstellung der Dosierung, daß die Ausgabe entsprechend der KAFFEE-Dosierungen mit Volumenkontrolle eine Vorinfusion vorausgeht. Die Ausgabe der Dosierung nach der Zeit1 (ON) wird für eine Zeit 2 (OFF) unterbrochen, wonach dann die Ausgabe gemäß der Auswahl zu Ende geführt wird.

Bei Betätigung einer der Dosiertasten mit Volumenkontrolle geht dem normalen Ausgabezyklus ein kurzer getakteter Wasserstrahl voraus, der benutzt wird, um die Kaffeetablette vor dem Durchlaufen der effektiven Ausgabe anzufeuchten.

Diese Funktion gestattet eine bessere Ausnutzung der Kaffeetablette.

### EINSCHALTEN/AUSSCHALTEN

Die Maschine wird durch Betätigung des Hauptschalters gestartet, wobei die Taste T5 der Gruppe 1 gedrückt zu halten und abzuwarten ist, daß die der Taste T5 entsprechende Led zu blinken beginnt.

Betätigen Sie jeweils die Taste T1, um die Funktionen VORINFUSION, zu aktivieren.

LED Taste T1 LEUCHTET VORINFUSION: ON

Betätigen Sie zum Verlassen dieser Phase und zur Rückkehr zu den normalen Funktionen erneut die Taste T5.

## 7.5 ANZEIGE EINES ALARMS TIME-OUT FÜLLSTAND (AUFFÜLLEN) HEIZKESSEL

Dieser Alarm wird angezeigt, wenn der Wasserstand im Heizkessel zu niedrig wird und die Füllstandssonde nicht bedeckt ist.

In diesem Zustand blinken die Leds der Tastaturen.

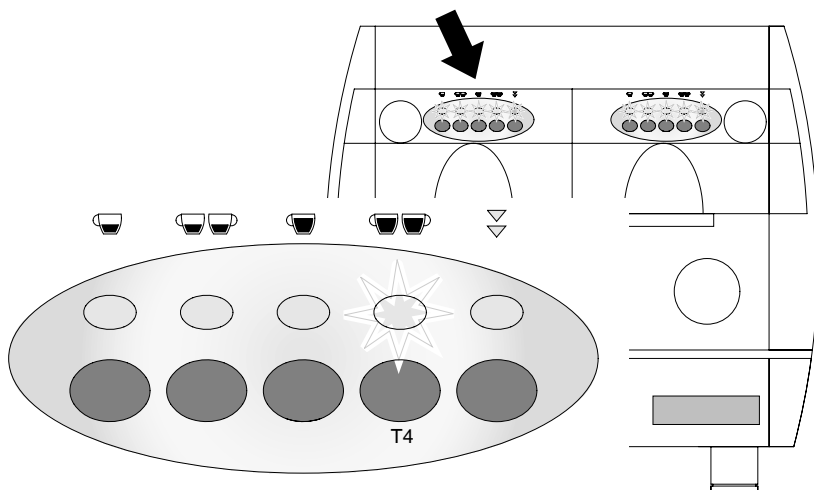
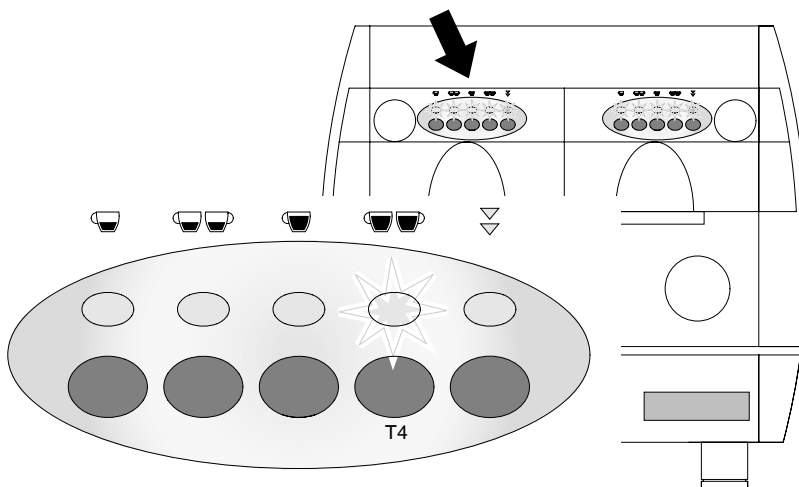
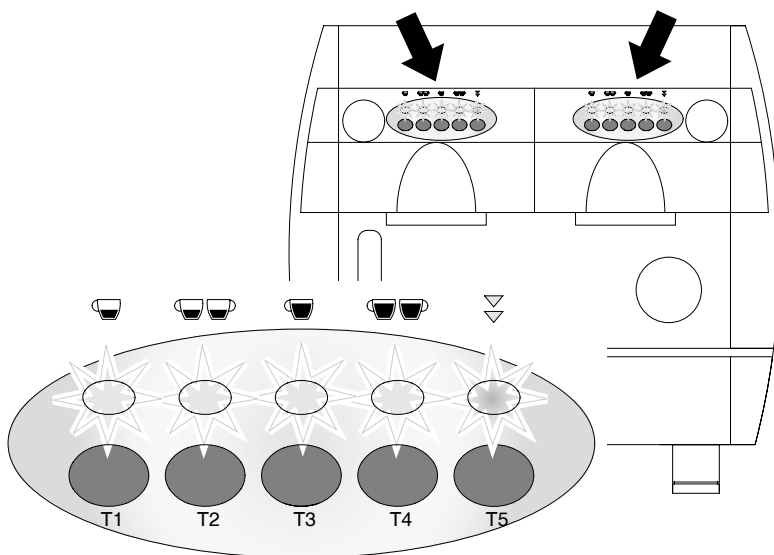
Automatisch wird das Auffüllen vorgenommen und zum Zurücksetzen des Alarms muß die Spannung an der Maschine ab- und wieder zugeschaltet werden.

Fehlen von Impulsen seitens des Volumenzählers

Nach dem Start eines Kaffeezyklus mit Volumenmessung wird die richtige Funktionsweise des Volumenmessers durch Ermittlung der von diesem zum Mikrocontroller übertragenen Impulse vorgenommen.

Werden keine Impulse über einen Zeitraum von mehr als 5s festgestellt, beginnt die Led entsprechend der ausgewählten Dosierung (z.B. die Led in Bezug auf Taste T4) zu blinken.

Nach 1 min (Time-Out Volumenmesser) ohne Impulse wird die laufende Dosierung automatisch unterbrochen.





## 8 – REGENERIERUNG DES REINIGERS

Fig. 8.01

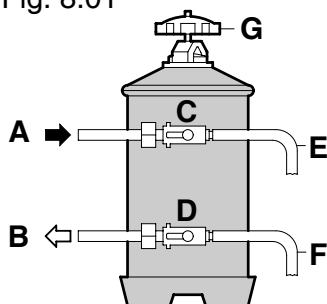


Fig. 8.02

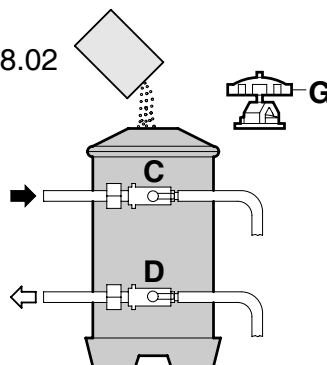


Fig. 8.03

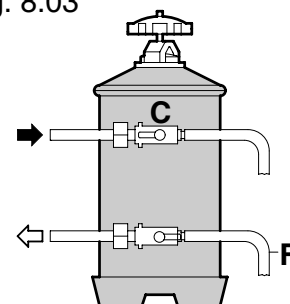
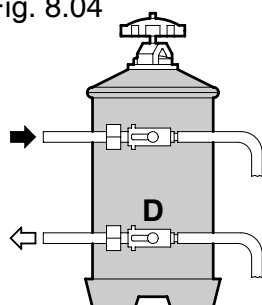


Fig. 8.04



A	WASSERZULAUF
B	WASSERABFLUSS
C	VENTILHEBEL ZULAUF
D	VENTILHEBEL ABFLUSS
E	SCHLAUCH DRUCKABBAU
F	REGENERIERSCHLAUCH
G	DECKELGRIFF



**WICHTIG:** Regenerieren Sie die Reinigungsvorrichtung zu den nachfolgend angegebenen Zeitpunkten:

### HÄRTEGRAD °F

### REINIGER TYP 8 LITER

Von 00 bis 20	Regenerierung nach 1100 l
Von 21 bis 30	Regenerierung nach 850 l
Von 31 bis 40	Regenerierung nach 650 l
Von 41 bis 50	Regenerierung nach 450 l

### REINIGER TYP 12 LITER

Regenerierung nach 1600 l
Regenerierung nach 1250 l
Regenerierung nach 950 l
Regenerierung nach 650 l

- Stellen Sie einen leeren Behälter mit einem Fassungsvermögen von 2 l unter den Schlauch E
- Verschieben Sie die Hebel C und D von links nach rechts, wie in Abb. 8.02 gezeigt, und entfernen Sie den Deckel durch Abschrauben des Griffes G. Führen Sie das Natriumchlorid (grobes Kochsalz) in einer Menge von 1,5 kg in den Reiniger vom Typ 8l ein, bzw. 2 kg beim Reiniger vom Typ 12 l.
- Bringen Sie den Deckel wieder an und schieben Sie den Hebel C von rechts nach links, wie in Abb. 8.03 gezeigt. Lassen Sie das Salzwasser über den Schlauch F ablaufen, bis es ungesalzen ist.
- Schieben Sie den Hebel D von rechts nach links, wie in Abb. 8.04 gezeigt.



**Anm.:** Die Arbeitsgänge zur Regenerierung haben nur Gültigkeit, wenn es sich um den in den Abbildungen gezeigten Reiniger handelt. Ist dies nicht der Fall, ist wie in den dem Reiniger beiliegenden Hinweisen vorzugehen.

## 9 – WARTUNG UND NÜTZLICHE HINWEISE

Um die Düsen (B) sauber und frei von Kaffeepulver zu halten, was das Ergebnis beeinträchtigen kann, wird empfohlen, vor dem Beginn der Arbeit am Morgen, die Filterhalterung (D) mit einem Blindfilter (bei heißer Maschine) einzusetzen und die Gruppe mehrmals zu betätigen.

Auf diese Weise wird das zwischen Düse (B) und Düsenhalterung (A) abgelagerte Kaffeepulver entfernt. Dieser Vorgang ist jeden Tag durchzuführen.

Überprüfen Sie regelmäßig die Filterporen ©, um eventuelle Ablagerungen zu entfernen.

Außerdem ist es nach einer langen Standzeit des heißen Wassers in den Leitungen erforderlich, daß ein wenig Wasser auslaufen zu lassen, um eventuelle Ablagerungen zu entfernen.

Täglich sollten die Filter (C) und Filterhalterungen (D) mit heißem Wasser gespült werden, oder besser noch: in anfänglich heißem Wasser über

A	DÜSENHALTERUNG
B	DÜSE
C	FILTER
D	FILTERHALTERUNG
E	DICHTUNG
F	GRUPPE KAFFEE
G	MITTLEREN SCHRAUBE
H	IMBUSSCHRAUBEN

die ganze Nacht einweichen, so daß die Fettrückstände des Kaffees gelöst werden.

Es wird empfohlen, die Filtertassen mit den Kaffeesätzen während des Arbeitstages in der Gruppe zu belassen, um die Filterhalterung immer auf einer optimalen Temperatur zu halten.

Vermeiden Sie, die Fläche zur Tassenerwärmung mit Textilien, Filz, usw. abzudecken.

Verwenden Sie keine Scheuer- oder Lösungsmittel zur Reinigung des Gehäuses.

Die Dampfdüsen müssen sofort nach der Benutzung gereinigt werden, um zu vermeiden, daß sich Verkrustungen bilden, die die Öffnungen verstopfen können. Außerdem ist zu vermeiden, daß das übermäßig erhitzte Getränk keinen schlechten Geschmack annimmt.

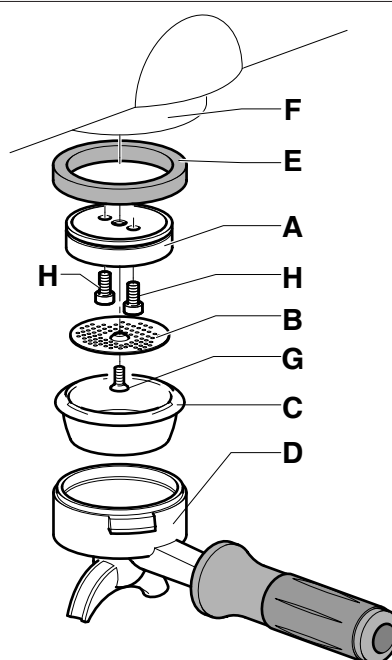


Fig. 9.01

### Arbeitsgänge bei der wöchentlichen Reinigung

Reinigung des Gerätes und der Düsen: Geben Sie einen Teelöffel für Kaffeemaschinen spezifisches Reinigungsmittel in Pulverform in den der Maschine beiliegenden Blindfilter und bringen Sie diesen an der zu reinigenden Gruppe mittels der Filterhalterung an. Betätigen Sie die Taste zur Ausgabe an der Gruppe wie bei einer normalen Kaffeeausgabe. Unterbrechen Sie nach etwa 30s die Ausgabe und wiederholen Sie den Vorgang 3 bis 4 mal. Spülen Sie die Gruppe mit Hilfe eines normalen Filters und nehmen Sie einige Ausgaben von reinem Wasser vor. Erzeugen Sie einen Kaffee zur Beseitigung unangenehmen Geschmacks.

### Austausch der Dichtung unter dem Teller

Die Dichtung (E) muß ausgetauscht werden, wenn zwischen der Gruppe (F) und der Filterhalterung (D) während der Ausgabe der Austritt von Kaffee festgestellt wird, oder wenn beim Schließen der Filterhalterung (D) die Mitte der Gruppe weit überschritten wird.

Entfernen Sie dann die Düse (B) durch Lösen der mittleren Schraube (G).

Entfernen Sie die Düsenhalterung (A) durch Lösen der beiden Imbuschrauben (H).

Entfernen Sie dann die Dichtung (E) mit Hilfe eines Schraubenziehers oder einer Ahle.

Reinigen Sie nach dem Lösen der Dichtung deren Vertiefung und bringen Sie die neue Dichtung an, wobei darauf zu achten ist, diese mit nach oben, in Richtung der Gruppe zeigender Rundung einzulegen.



**10 – BEHEBUNG VON STÖRUNGEN**

<b>PROBLEM</b>	<b>URSACHE</b>	<b>LÖSUNG</b>
Die Maschine schaltet sich nicht ein.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Netzschalter ausgeschaltet</li> <li>2. Maschinenschalter ausgeschaltet</li> <li>3. Falscher Anschluß ans Stromnetz</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Hauptschalter in Stellung ON bringen</li> <li>2. Maschinenschalter in Position 1 bringen.</li> <li>3. Wenden Sie sich an Fachpersonal zur Überprüfung des Anschlusses</li> </ol>
Im Heizkessel fehl Wasser	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Leitungsventil geschlossen</li> <li>2. Pumpenfilter verstopft</li> <li>3. Motorpumpe funktioniert nicht</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Leitungsventil öffnen</li> <li>2. SFilter austauschen</li> <li>3. Wenden Sie sich an Fachpersonal</li> </ol>
Keine Ausgabe an der Gruppe	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Leitungsventil geschlossen</li> <li>2. Motorpumpe funktioniert nicht</li> <li>3. Gigueur verstopft</li> <li>4. Sicherung im Steuergehäuse durchgebrannt</li> <li>5. Magnetventil der Gruppe funktioniert nicht</li> <li>6. Schalter der Gruppe funktioniert nicht</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Leitungsventil öffnenWenden</li> <li>2. Sie sich an Fachpersonal</li> <li>3. Sie sich an Fachpersonal</li> <li>4. Sie sich an Fachpersonal</li> <li>5. Sie sich an Fachpersonal</li> <li>6. Sie sich an Fachpersonal</li> </ol>
Aus den Düsen tritt kein Dampf aus	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zu viel Wasser im Heizkessel</li> <li>2. Widerstand beschädigt</li> <li>3. Sprüher verstopft</li> <li>4. Widerstandschutz ausgeschaltet</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Siehe spezifisches Problem</li> <li>2. Sie sich an Fachpersonal</li> <li>3. Sprüher reinigen</li> <li>4. Widerstand wieder einschalten</li> </ol>
Wasserstand im Heizkessel zu hoch	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Der Pumpenmotor bleibt eingeschaltet</li> <li>2. Austausch durchlöchert</li> <li>3. Magnetventil automatisches Auffüllen blockiert</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sie sich an Fachpersonal</li> <li>2. Sie sich an Fachpersonal</li> <li>3. Sie sich an Fachpersonal</li> </ol>
Wasseraustritt am Tisch	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ablaufbecken verschmutzt</li> <li>2. Abflußleitung verstopft oder gelöst</li> <li>3. Andere Leckstellen</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Becken reinigen</li> <li>2. Abflußleitung austauschen</li> <li>3. Sie sich an Fachpersonal</li> </ol>
Nasse Kaffeesätze	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mahlung zu fein eingestellt</li> <li>2. Fruppe ist noch kalt</li> <li>3. Magnetventil nicht entladen</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mahlung einstellen</li> <li>2. Warten Sie ab, die die Maschine die Betriebstemperatur</li> <li>3. Sie sich an Fachpersonal</li> </ol>
Kaffeeausgabe erfolgt zu langsam	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mahlung zu fein eingestellt</li> <li>2. Filterhalterung verschmutzt</li> <li>3. Gruppe verstopft</li> <li>4. Gigueur oder Magnetventil teilweise verstopft</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mahlung einstellen</li> <li>2. Filter austauschen und Reinigung der Filterhalterung häufiger vornehmen</li> <li>3. Sie sich an Fachperson</li> <li>4. Sie sich an Fachpersonal</li> </ol>
Kaffeeausgabe zu schnell	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mahlung zu grob</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mahlung einstellen</li> </ol>
Ausgegebener Kaffee kalt	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vorhandensein von Kalk an den Austauschern oder Heizelementen</li> <li>2. Kontakte des Druckwächters oxydiert</li> <li>3. Elektrischer Anschluß defekt</li> <li>4. Widerstand teilweise durchgebrannt</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sie sich an Fachpersonal</li> <li>2. Sie sich an Fachpersonal</li> <li>3. Sie sich an Fachpersonal</li> <li>4. Widerstand austauschen</li> </ol>
Ausgegebener Kaffee zu heiß	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Einstellung Druckwächter falsch</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Den Druckwächter durch Betätigen der entsprechenden Schraube einstellen (Kap. 6.2)</li> </ol>

**11 - VERSCHROTTUNG DER MASCHINE**

Für die korrekte Entsorgung der Maschine sind die Hinweise zu beachten, die auf den letzten Seiten des Handbuchs aufgeführt werden.

ITALIANO	8 - 21
ENGLISH	22 - 35
DEUTSCH	36 - 49
<b>FRANÇAIS</b>	<b>50 - 63</b>
ESPAÑOL	64 - 77

**INDEX**

<b>1</b>	<b>UTILISATION ET CONSERVATION DU MANUEL D'INSTRUCTIONS.....</b>	<b>51</b>
<b>2</b>	<b>UTILISATION PREVUE DE LA MACHINE .....</b>	<b>51</b>
<b>3</b>	<b>AVERTISSEMENTS DE SECURITE .....</b>	<b>52</b>
<b>4</b>	<b>CARACTERISTIQUES TECHNIQUES.....</b>	<b>53</b>
<b>5</b>	<b>INSTALLATION.....</b>	<b>54</b>
	<b>5.1 RACCORDEMENT HYDRAULIQUE .....</b>	<b>54</b>
	<b>5.2 RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE .....</b>	<b>54</b>
<b>6</b>	<b>MISE EN SERVICE .....</b>	<b>55</b>
	<b>6.1 GICLEUR POUR CAFÉS LONGS.....</b>	<b>55</b>
	<b>6.2 REGLAGE DU PRESSOSTAT.....</b>	<b>56</b>
	<b>6.3 TARAGE DE LA PRESSION     DE LA POMPE .....</b>	<b>56</b>
	<b>6.4 FILTRES A CAFE FOURNIS AVEC LA     MACHINE .....</b>	<b>56</b>
	<b>6.5 REMPLACEMENT DU THERMOSTAT     POUR RÉDUIRE LA TEMPÉRATURE     DU GROUPE DISTRIBUTION CAFÉ .....</b>	<b>57</b>
	<b>6.6 BECS FOURNIS AVEC LA MACHINE .....</b>	<b>57</b>
<b>7</b>	<b>FONCTIONNEMENT, UTILISATION ET PROGRAMMATION .....</b>	<b>57</b>
	<b>7.1 PROGRAMMATION DE LA DOSE     DE CAFÉ .....</b>	<b>58</b>
	<b>7.2 DISTRIBUTION DE CAFE .....</b>	<b>59</b>
	<b>7.3 DOSE DE CAFE EN CONTINU.....</b>	<b>59</b>
	<b>7.4 FONCTIONS SPECIALES.....</b>	<b>60</b>
	<b>7.5 SIGNALISATION D'ALARME .....</b>	<b>60</b>
<b>8</b>	<b>REGENERATION DEPURATEUR.....</b>	<b>61</b>
<b>9</b>	<b>ENTRETIEN ET CONSEILS PRATIQUES.....</b>	<b>62</b>
<b>10</b>	<b>RESOLUTION DES PROBLEMES .....</b>	<b>63</b>
<b>11</b>	<b>DEPOSE DE LA MACHINE .....</b>	<b>63</b>

## 1 – UTILISATION ET CONSERVATION DU MANUEL D'INSTRUCTIONS

Le présent manuel d'instructions s'adresse à l'utilisateur de la machine, au propriétaire, au technicien installateur et doit toujours être à leur disposition pour toute consultation éventuelle.

Le manuel est destiné à l'utilisateur, au chargé de l'entretien et à l'installateur de la machine.

Le manuel d'instructions a pour but d'indiquer l'utilisation de la machine prévue dans les hypothèses du projet, ses caractéristiques techniques, et de fournir les indications nécessaires à l'utilisation, au nettoyage, au réglage. Il fournit, de plus, d'importantes indications sur l'entretien, sur les risques résiduels éventuels, ainsi que sur le déroulement des opérations à accomplir avec un soin particulier.

Le présent manuel est considéré comme partie intégrante de la machine et doit être CONSERVE POUR DE FUTURES CONSULTATIONS jusqu'à la dépose finale de la machine.

Le manuel d'instructions doit toujours être disponible pour la consultation et conservé dans un lieu protégé et sec.

En cas de perte ou de détérioration, l'utilisateur peut demander un nouveau manuel au constructeur ou au revendeur, en indiquant le modèle de la machine et son numéro de matricule, indiqué sur la plaque d'identification.

Le présent manuel reflète l'état de la technique au moment de sa rédaction. Le fabricant se réserve le droit de mettre à jour la production et les manuels successifs, sans obligation de mettre à jour les versions précédentes.

Le constructeur se retient déchargé d'éventuelles responsabilités, en cas de :

- utilisation impropre ou incorrecte de la machine à café,
- utilisation non conforme à ce qui est expressément spécifié dans le présent document,
- graves carences dans l'entretien prévu et conseillé,
- modifications sur la machine ou toute intervention non autorisée,
- utilisation de pièces de rechange non d'origine ou spécifiques au modèle,
- non-observation totale ou même partielle des instructions,
- événements exceptionnels.

## 2 – UTILISATION PREVUE DE LA MACHINE

La machine doit être utilisée par un seul opérateur.

L'opérateur chargé de l'utilisation doit avoir lu et parfaitement compris les instructions contenues dans ce fascicule, de manière à faire fonctionner correctement la machine.

Cette machine est un appareil adapté à la préparation professionnelle de café espresso avec un mélange de cafés, au prélèvement et à la distribution d'eau et / ou de vapeur.

Ses composants sont réalisés avec des matériaux atoxiques et durables, et sont facilement accessibles aux interventions de nettoyage et d'entretien.

This machine is intended for internal use only.  
Ambient temperature for the correct operation of the machine  
5°C ÷ 25°C.



### 3 – AVERTISSEMENTS DE SECURITE

L'utilisation n'est permise qu'aux personnes adultes, ayant lu attentivement et parfaitement compris ce manuel et toutes les indications de sécurité qui y sont contenues.

L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant de faibles capacités physiques, mentales ou sensorielles, sans expérience et/ou aux compétences insuffisantes, à moins qu'elles ne soient sous la supervision d'une personne responsable de leur sécurité ou formées par cette personne en ce qui concerne l'utilisation de l'appareil.

- Il faut s'assurer que les enfants n'aient jamais la possibilité de jouer avec cet appareil.

- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique et à d'autres utilisations similaires, telles que :

- . dans les zones pour cuisiner réservées au personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements professionnels ;
- . dans les fermes ;
- . utilisation de la part de clients d'hôtel, de motel et d'autres types de milieux résidentiels ;
- . dans les milieux du type bed and breakfast.

L'utilisateur est responsable, envers les tiers, de la zone de travail.

L'installateur, l'utilisateur et le technicien chargé de l'entretien ont l'obligation de signaler au constructeur les éventuels défauts ou détériorations pouvant compromettre la sécurité d'origine de l'installation.

L'installateur a l'obligation de vérifier les conditions ambiantes correctes, de manière à garantir la sécurité et l'hygiène de l'utilisateur et des usagers.

Ne pas installer l'appareil dans des zones où un jet d'eau peut être utilisé.

L'appareil ne doit être installé que dans des endroits où seulement un personnel qualifié peut l'utiliser et s'occuper de son entretien.

L'installation doit être exclusivement effectuée par un personnel autorisé et qualifié.

N'utiliser la machine qu'en présence d'une illumination appropriée.

Pour des raisons de sécurité, il faut immédiatement remplacer, avec des pièces de rechange d'origine, les parties usées ou détériorées.

Contrôler régulièrement que le câble d'alimentation est en parfait état. On ne doit, en aucun cas, réparer le câble éventuellement détérioré avec du ruban isolant ou des plots.

Ne pas exposer la machine aux agents atmosphériques (soleil, pluie, etc.).

L'arrêt prolongé (arrêt machine) à une température inférieure à 0°C (zéro degré centigrade) peut provoquer de graves détériorations ou des ruptures des tuyauteries de la chaudière. Avant un arrêt prolongé, vidanger complètement le circuit hydraulique.

Il est interdit d'enlever les protections et/ou les dispositifs de sécurité prévus sur la machine.

Les composants de l'emballage doivent être remis aux centres de traitement appropriés et, en aucun cas, laissés sans surveillance ou à la portée des enfants, des animaux ou des personnes non autorisées.

Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages aux biens, aux personnes ou aux animaux causés par d'éventuelles interventions sur la machine de personnes non qualifiées ou non autorisées à ces attributions.

Dès lors que des interventions de réparation non autorisées sont effectuées sur la machine ou que sont utilisées des pièces de rechange non d'origine, les conditions de garantie déchoient et le constructeur se réserve alors le droit de ne plus en reconnaître la validité.

L'utilisateur doit s'en tenir aux normes de sécurité en vigueur dans le pays de l'installation, ainsi qu'aux règles dictées par le bon sens et s'assurer que les opérations d'entretien périodique sont correctement effectuées.

Ne pas effectuer le nettoyage interne de la machine sous tension ou avec la prise insérée et, de toute façon, ne pas utiliser de jets d'eau ou des détergents.

## 4 - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

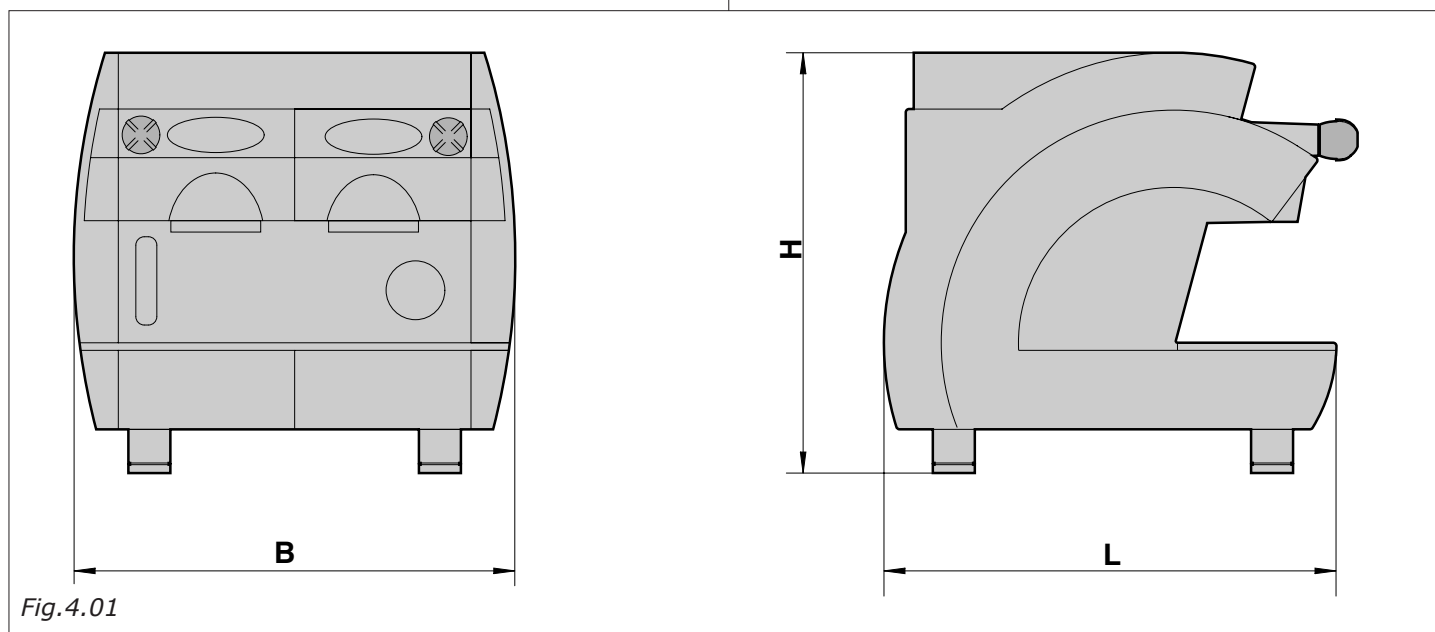


Fig.4.01

		1 groupe	2 groupes
Dimensions	<b>B</b>	420	570
	<b>H</b>	530	530
	<b>L</b>	540	540
Poids	<b>kg</b>	37	43
Capacité de la chaudière	<b>L</b>	4,9	4,9
Puissance absorbée résistance chaudière 230 / 240 V ~	<b>W</b>	2730	2730
Puissance absorbée résistance chaudière ECO max. 230 / 240 V ~	<b>W</b>	1820	1820
Moteur de la pompe	<b>W</b>	165	165
Puissance totale absorbée 230 / 240 V ~	<b>W</b>	3200	3200

Niveau de pression acoustique pondéré A inférieur à 70 dB

## 5 – INSTALLATION

- A – RESEAU HYDRAULIQUE
- B – CONDUITE DE DECHARGE
- C - INTERRUPTEUR DE PROTECTION
- D – DÉPURATEUR
- E – CUVETTE DE DECHARGE
- F – CABLE D'ALIMENTATION

 **Attention!** L'appareil n'est pas apte à être installé où un jet d'eau peut être utilisé.

Avant de procéder à l'installation, il faut vérifier que :

-aucune bosse, trace de choc ou de déformation ne soit présente,

1 aucune zone ne soit mouillée ou présente des signes pouvant laisser supposer que l'emballage a été soumis aux intempéries,

2 aucun signe de falsification ne soit présent.


Après avoir vérifié que le transport s'est correctement déroulé, procéder à l'installation.

Vérifier que l'appareil est installé sur une surface plane, capable d'en supporter le poids (voir le chapitre 4 «Caractéristiques Techniques») et faire en sorte de respecter une zone libre d'au moins 30 cm autour de la machine.

Procéder ensuite aux opérations d'installation, en respectant la succession des opérations, comme décrit ci-dessous.

**N.B.** L'hauteur du plan d'appui doit être au moins de 110 cm. (La surface plus élevée de l'appareil doit de toute façon se trouver au moins à 1,5 m du sol)


### 5.1 RACCORDEMENT HYDRAULIQUE

 **Attention !** La machine doit être alimentée avec de l'eau ayant une dureté supérieure à 8°F.

Il est conseillé de placer un adoucisseur d'eau sur l'installation, pour l'alimentation hydraulique de la machine.

S'assurer que le réseau hydraulique sur lequel on se raccorde est bien un réseau d'eau potable.

- Raccorder le dépurateur (D) au réseau hydraulique (A).

 **N.B.** avant de raccorder le dépurateur à la machine, effectuer un lavage jusqu'à ce que l'eau soit limpide, procéder ensuite au raccordement du dépurateur à la machine.

- Raccorder la cuvette de décharge (E) à la conduite de décharge (B) :

- Si la pression du réseau se situe au-delà de 0,5 MPa, il est conseillé d'installer un réducteur de pression équilibré pour les hautes pressions (dispositif dans lequel une éventuelle augmentation de la pression du réseau ne se répercute pas sur la pression de sortie).

Si la machine doit être placée dans un autre endroit il faut remplacer l'ensemble de raccordement par un nouveau.

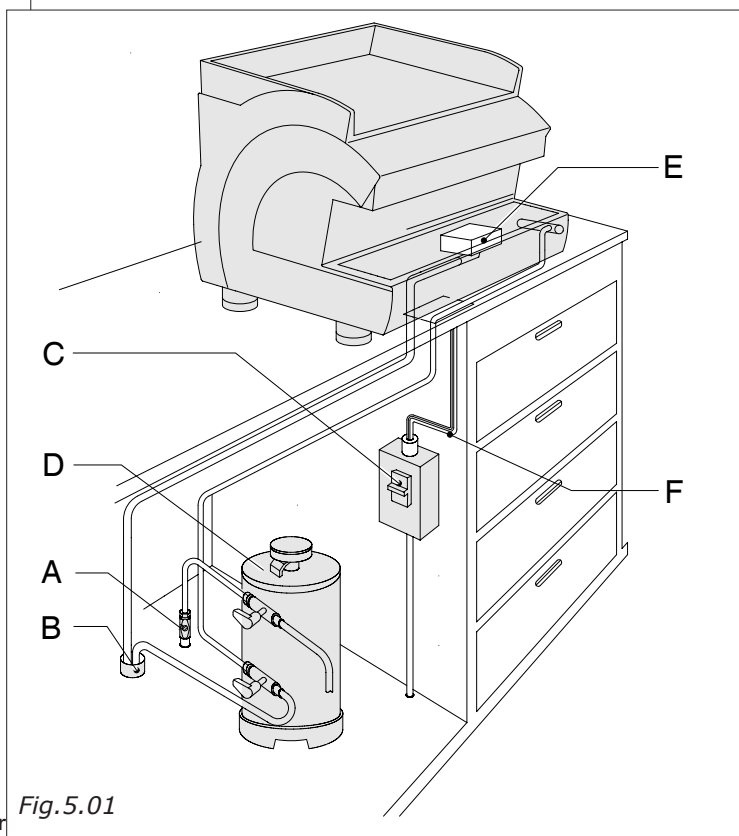



Fig.5.01

### 5.2 RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

 **Attention !** Avant de procéder au raccordement électrique, il faut s'assurer que la tension correspond bien aux caractéristiques indiquées sur la plaque CE et sur la plaque de branchement du câble d'alimentation.

L'appareil doit être installé de façon à rendre la fiche aisément accessible.

Vérifier que la ligne d'alimentation électrique est capable de supporter la charge de la machine (voir ch.4 – tableau des caractéristiques techniques).

Se relier à une prise de terre qui respecte les normes en vigueur. Vérifier, en ce sens, que le câble d'alimentation est efficient et répond bien aux réglementations nationales et européennes de sécurité.

L'utilisateur doit pourvoir à l'alimentation de la machine en protégeant la ligne avec un interrupteur de sécurité (disjoncteur différentiel) approprié, selon les réglementations en vigueur dans le pays.

Brancher le câble d'alimentation (F) à la ligne électrique par l'intermédiaire d'une prise ou bien, en cas d'installation fixe, prévoir un interrupteur multipolaire (C) pour la séparation du réseau, avec une distance entre contacts d'au moins 3 mm.

Pour le changement de tension, se référer au schéma reporté sur le boîtier de l'interrupteur général.

**IL EST FAIT OBLIGATION** de brancher le câble de couleur jaune/vert à l'installation de mise à la terre du local.

## 6 - MISE EN SERVICE

- 1 Robinet vapeur
- 2 Tuyau vaporisateur
- 3 Robinet prélèvement eau chaude
- 4 Prélèvement eau chaude
- 5 Niveau chaudière
- 6 Manomètre double chaudière/pompe
- 7 Témoin machine allumée
- 8 Interrupteur chauffe-tasses ON/OFF
- 9 Interrupteur général
- 10 Bouton 1 café serré (GD)
- 11 Bouton 2 cafés serrés (GD)
- 12 Bouton 1 café allongé (GD)
- 13 Bouton 2 cafés allongés (GD)
- 14 Bouton Distribution / Stop (GD)
- 15 Interrupteur café commande (GE)

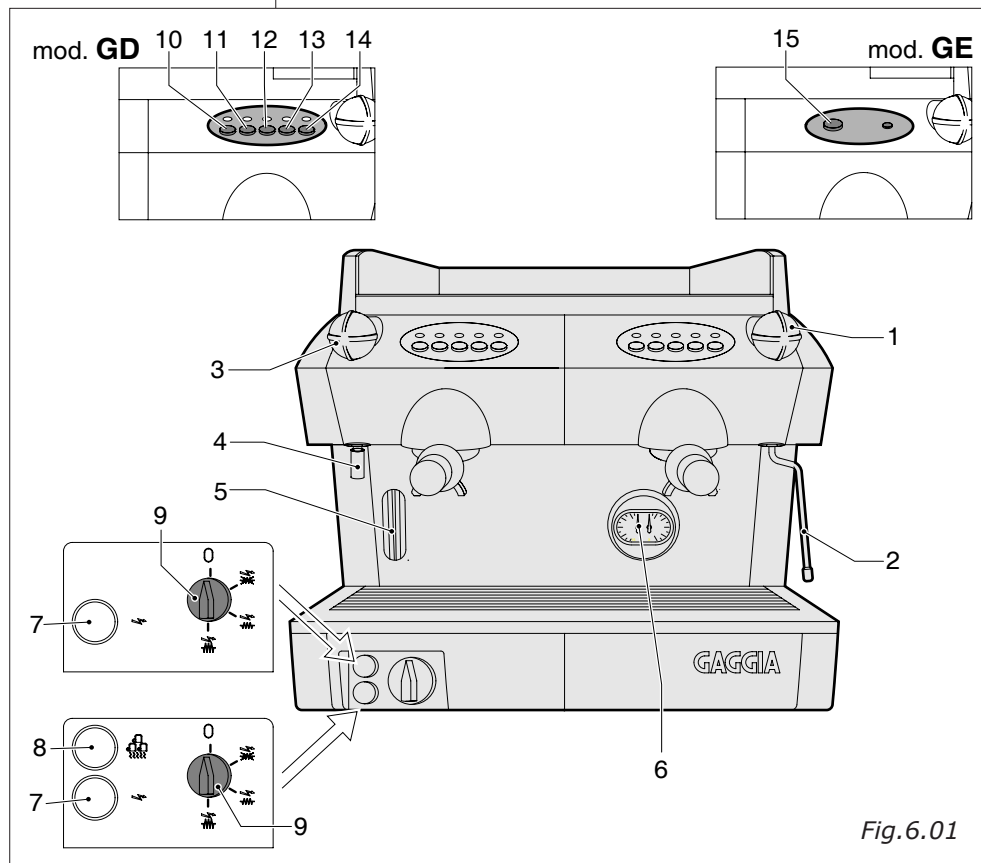





Fig.6.01

Les raccordements hydrauliques, électriques et du gaz étant terminés, on procède alors à la mise en service de la machine.

Ouvrir le robinet du réseau hydraulique (A).  
Fermer l'interrupteur de protection (C).  
Porter l'interrupteur général machine (9) sur la position  le témoin machine sous tension (7) s'allume.

Le niveau automatique se met en fonction afin que l'eau atteigne le niveau nominal dans la chaudière (5).

Porter l'interrupteur général (9) sur la position  pour un fonctionnement à puissance nominale ou sur la position , pour un fonctionnement à puissance maximale, en mettant ainsi les résistances sous tension.

Attendre ensuite que la machine atteigne la pression de service de 1,1 - 1,3 atm, en contrôlant, sur le manomètre, la pression de la chaudière (6).

Si la machine ne se stabilise pas sur les valeurs indiquées, on devra procéder au tarage du pressostat, comme spécifié au paragraphe 6.2.

Contrôler ensuite la pression sur le manomètre de la pompe (6), en mettant en fonction un groupe avec un porte-filtre inséré, rempli de café moulu, dosé et pressé régulièrement afin d'obtenir la pression réelle d'exercice de 8/9 atm.

Dans le cas où un éventuel nouveau tarage de la pression de la pompe s'avérerait nécessaire, il devra alors être effectué comme spécifié au paragraphe 6.3.

La machine est maintenant prête à l'emploi.

### 6.1 GICLEUR POUR CAFÉS LONGS

La machine est munie de gicleurs (1 par groupe) avec un passage de  $\varnothing 0,6$  mm. (Cod.26G0074/01).

Si une plus grande vitesse de distribution du café est demandée, alors, dans le cas de cafés longs, sont prévus, en dotation avec la machine, 2 gicleurs (y compris le joint) d'un passage de  $\varnothing 0,8$  mm (Cod.26G0073/01).

Le gicleur est situé dans le raccord d'alimentation de l'échangeur (1 par groupe).

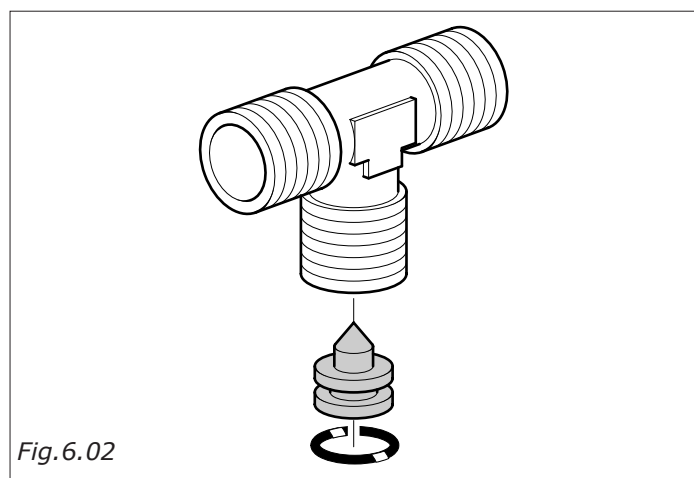


Fig.6.02

## 6.2 REGLAGE DU PRESSOSTAT

Le pressostat indiqué sur la figure a pour fonction de maintenir constante la pression dans la chaudière, en connectant ou déconnectant la résistance de chauffage électrique.

Ce pressostat est déjà réglé en phase d'essai de la machine à 1,1 ± 0,3 bar, mais si le cas spécifique exigeait une pression d'exercice différente, on pourra varier le champ d'action du pressostat en agissant sur la vis de réglage (U) : en diminuant la pression, on obtient une diminution de la température, réciproquement, en augmentant la pression, on augmente également la température de l'eau.

Le sens de réglage est indiqué sur la figure et sur le pressostat même. La pression varie d'environ 0,1 atm par tour de vis complet.

**Attention !** Débrancher l'alimentation électrique avant d'effectuer cette opération.

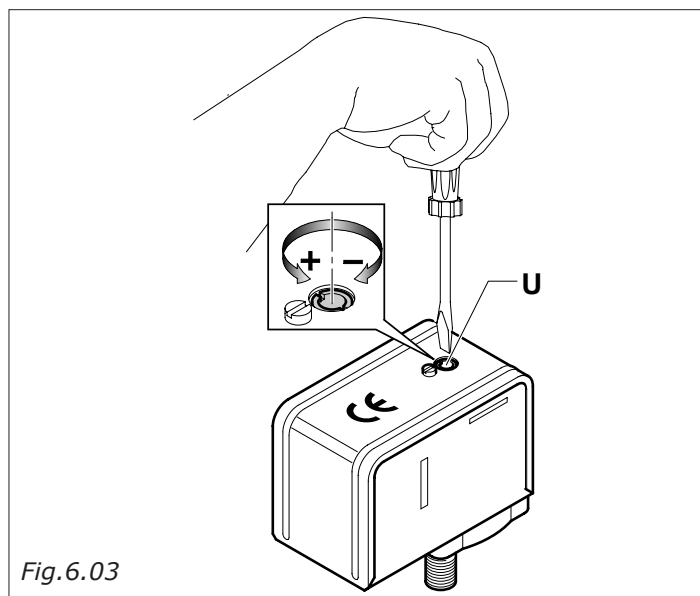


Fig. 6.03

## 6.3 TARAGE DE LA PRESSION DE LA POMPE

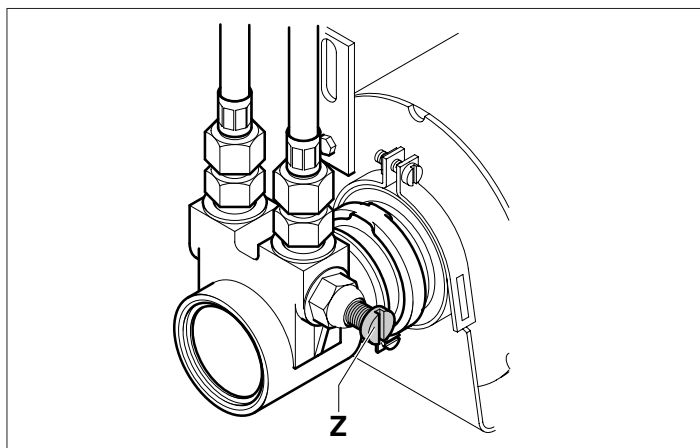
Insérer, dans le groupe, le porte-filtre rempli de café régulièrement moulu, dosé et pressé. Actionner l'interrupteur du groupe (GE) ou le clavier de commande du groupe (GD) (15) et lire la pression sur le manomètre de la pompe (6).

*N.B. La pression normale est de 8/9 atm.*

Si la pression lue sur le manomètre n'est pas correcte, agir sur la vis de réglage de la pression de la pompe (Z) en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la pression de la pompe, et dans le sens inverse pour diminuer la pression.

Lorsque le réglage est terminé, vérifier le tarage de la pompe, en faisant couler une ou plusieurs doses de café.

Z = Vis de réglage de la pression de la pompe

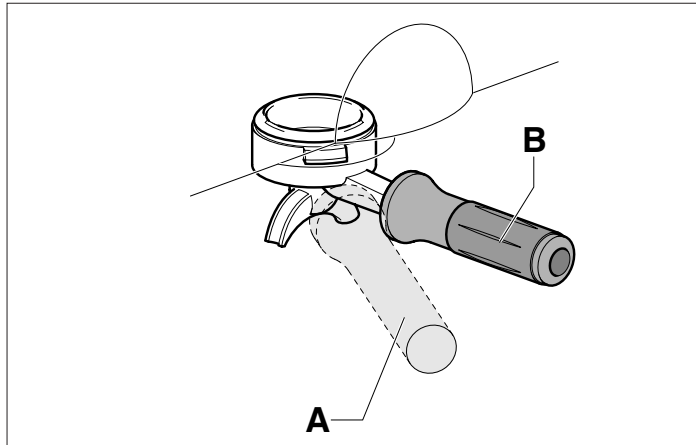


### Attention !

Lorsque la machine est neuve, la coupe porte-filtre peut ne pas être alignée (perpendiculaire à la machine), comme indiqué sur la figure ci-contre, sans pour cela compromettre le bon fonctionnement de la machine.

Après une courte période d'utilisation, la coupe, peu à peu, se positionnera correctement.

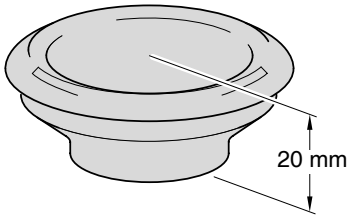
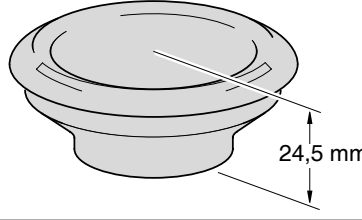
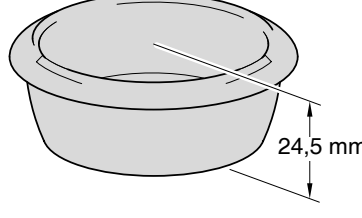
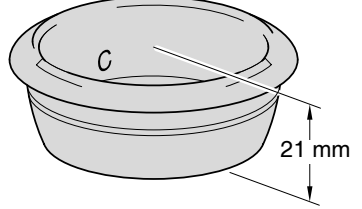
- A = Position du porte-filtre fermée avec une machine neuve
- B = Position du porte-filtre fermée avec une machine ayant déjà été utilisée sur une courte période



**REMARQUE:** En option, il existe des joints à placer sous la coupe d'une épaisseur inférieure (ép. 8,1 mm code NG01/005), ou des joints sous coupe d'une épaisseur supérieure (ép. 9 mm code NG01/002) par rapport au joint monté en série (ép. 8,5 mm code NG01/001/B).

## 6.4 FILTRES A CAFE FOURNIS AVEC LA MACHINE

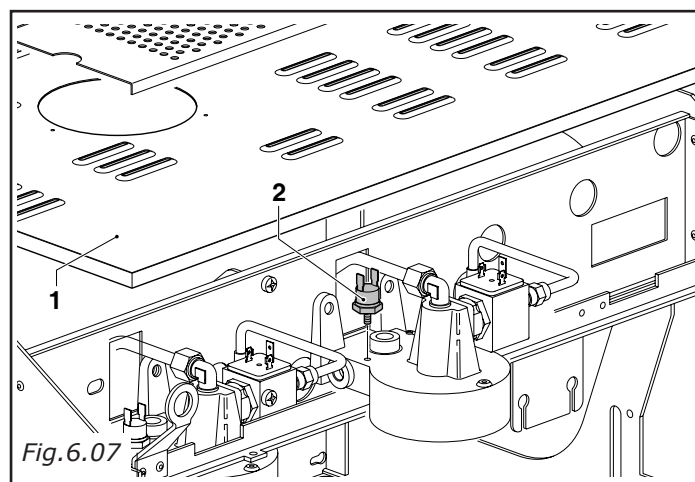
Selon les quantités de café moulu, il faut utiliser le filtre comme indiqué en dessous pour éviter que, une fois le filtrage terminé, le marc de café reste colle au groupe de distribution.

	<b>NF08/002/B</b> 1 Tasse 5,5 gr. ÷ 6,5 gr. Portion de café monodose Portion d'orge monodose
	<b>NF08/004/B</b> 1 Tasse 6 gr. ÷ 7 gr.
	<b>NF08/005/B</b> 2 Tasses 12 gr. ÷ 14 gr.
	<b>NF08/009/B</b> Double portion de café 2 doses Le filtre est reconnaissable par la lettre "C" imprimée à l'intérieur



## 6.5 REMPLACEMENT DU THERMOSTAT POUR RÉDUIRE LA TEMPÉRATURE DU GROUPE DISTRIBUTION CAFÉ (OPTIONAL).

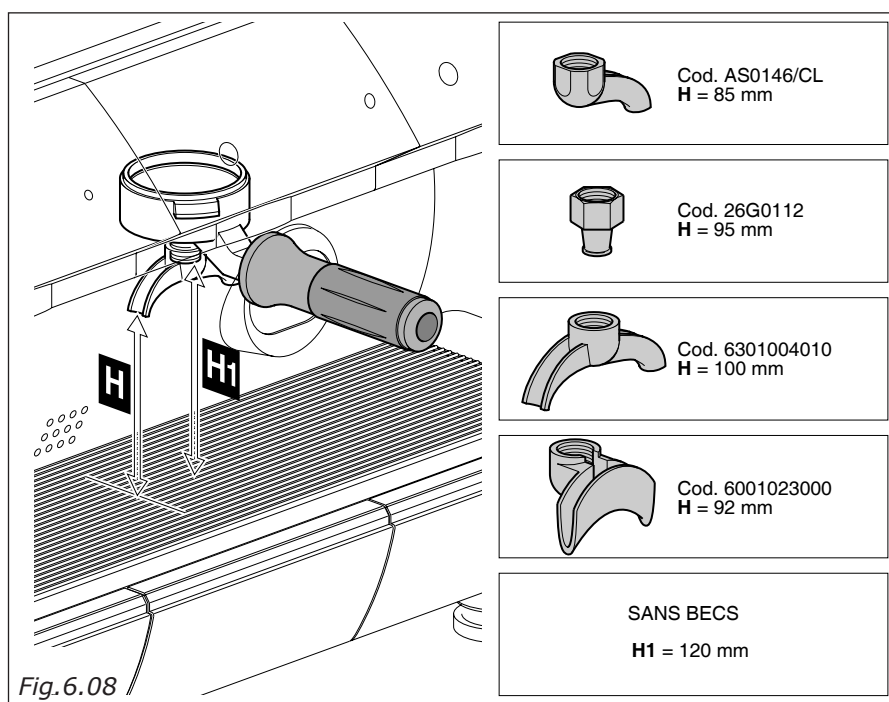
Enlever le bassin chauffe-tasses (1). Débrancher le thermostat du groupe (2) (Code DM1561 – T 103°C) et le remplacer avec le thermostat de température plus basse (Code DM1736 – T 98°C), inclus dans l'équipement de la machine.



## 6.6 BECS FOURNIS AVEC LA MACHINE.

N° 4 becs sont fournis avec la machine pour obtenir des distributions de café simples ou doubles.

Dans la figure ci-contre, sont reportées les différentes distances de la grille d'appui du café (H) qui peuvent être obtenues en fonction des différentes typologies de becs montés sur le portefiltre.

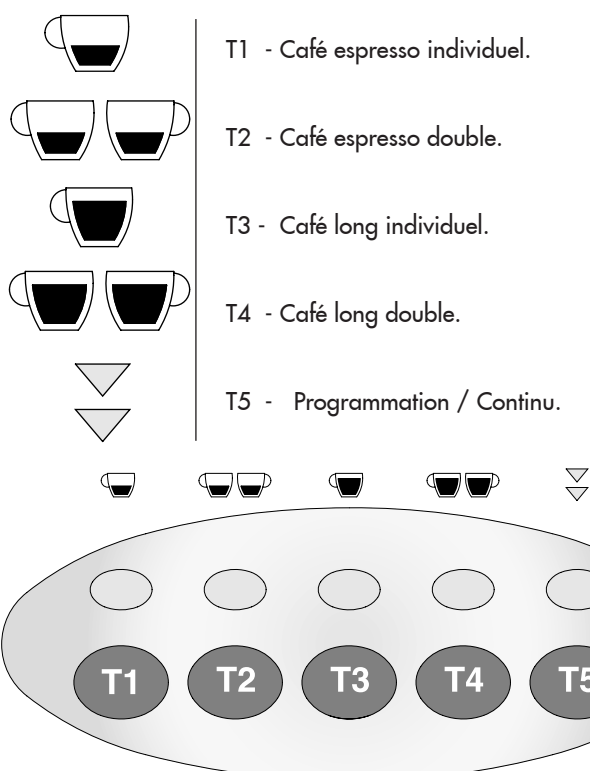


## 7 - FONCTIONNEMENT, UTILISATION ET PROGRAMMATION

### INTRODUCTION

On peut effectuer, par l'intermédiaire du logiciel de programmation, le contrôle des opérations suivantes :

- gestion de 1 - 2 groupes café.
- contrôle de quatre doses de café différentes pour chaque groupe.
- fonctionnement simultané des groupes café et du thé.
- contrôle volumétrique des doses de café.
- programmation des doses en simulation.
- contrôle et gestion du niveau de remplissage.
- supervision du système à travers les alarmes.
- continu, temporisation de la distribution et autres fonctions.
- connexion sérielle avec dispositifs de comptabilisation.



## 7.1 PROGRAMMATION DE LA DOSE DE CAFÉ

on peut modifier les quantités des doses de café (à l'aide du contrôle volumétrique) et les mémoriser selon la procédure suivante :

- appuyer sur la touche T5 (du clavier relatif au groupe 1), la maintenir enfoncée sur un intervalle supérieur à 5 secondes et vérifier l'allumage de toutes les diodes LED des claviers. Dans ce cas (en agissant sur le clavier relatif au groupe 1), on obtient la programmation de tous les groupes, alors que si l'on appuie sur la touche T5 d'un autre groupe, on obtient la programmation du seul groupe sur lequel on opère.

**ATTENTION !** Les réglages effectués sur le groupe 1 (en agissant sur le premier clavier) sont automatiquement copiés sur tous les autres groupes.

Dans les 30 secondes (temporisation de programmation), appuyer sur la touche correspondant à la dose que l'on souhaite programmer (par exemple, la touche T1).

La LED relative à la touche T5 reste allumée sur tous les claviers et de plus, s'allume également la diode LED (sur tous les claviers) relative à la dose en cours de programmation. Dans cette phase, et pour toute la durée de la programmation de la dose de café, sont activées l'électrovanne et la pompe.

**Nota :** si aucune des touches dose n'est enfoncée dans les 30 secondes, on sort automatiquement de l'état de programmation.

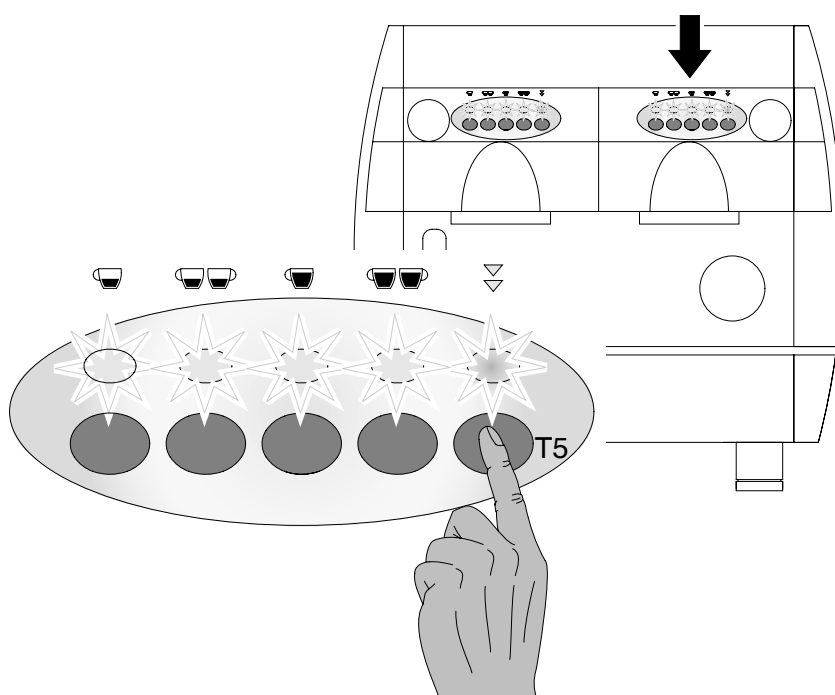
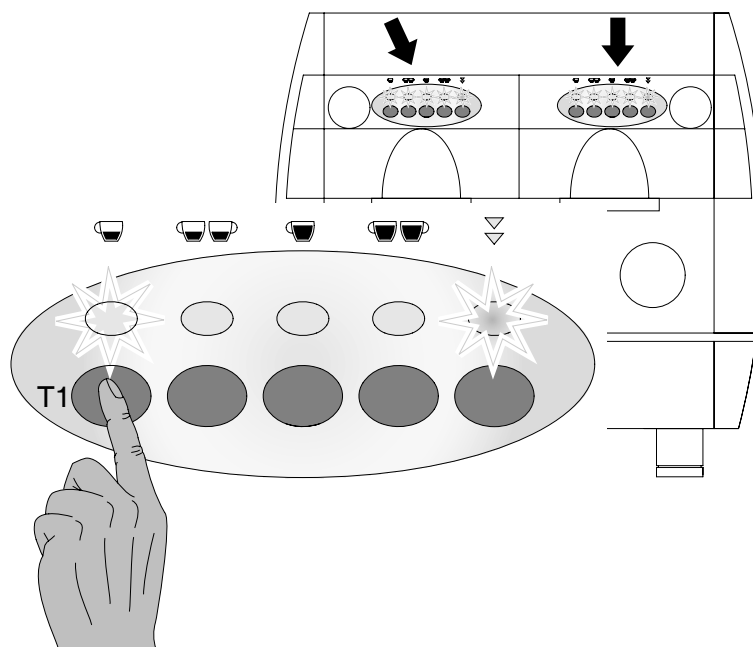
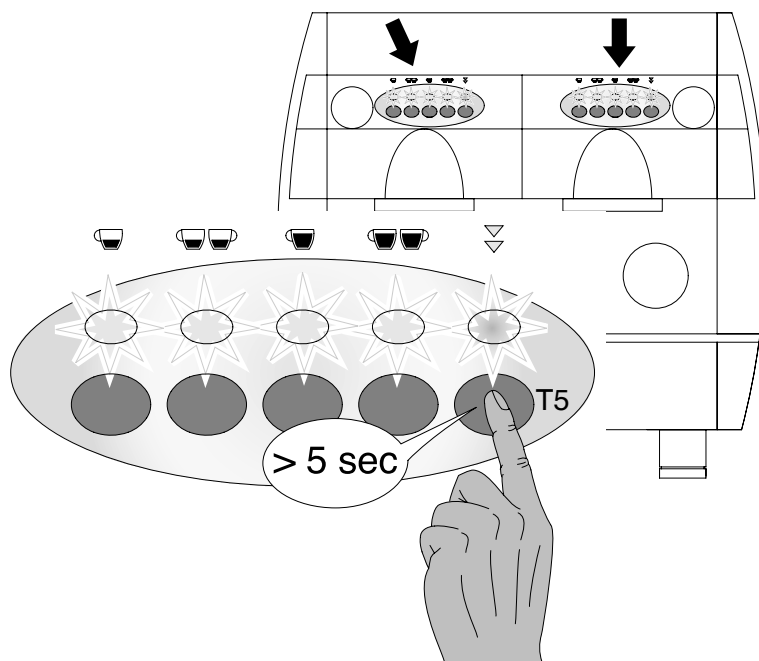
Après avoir enfoncé la touche T1, la distribution démarre et, lorsque la dose de café souhaitée est atteinte, appuyer de nouveau sur la touche T1 ou une touche quelconque du clavier du groupe en cours de programmation, pour interrompre la distribution de la dose de café. Dans cette modalité, est mémorisée, sur l'EPROM, la nouvelle valeur, en impulsions, de la dose. Aussi bien l'électrovanne que la pompe, qui interrompent la distribution du produit, sont désactivées et toutes les diodes LED du clavier sont éteintes.

Pour procéder à une nouvelle programmation des autres doses de café T2-T3-T4 (si la temporisation de programmation de 30 secondes n'est pas dépassée), il suffit de répéter, avec la même séquence, les opérations effectuées pour la touche T1.

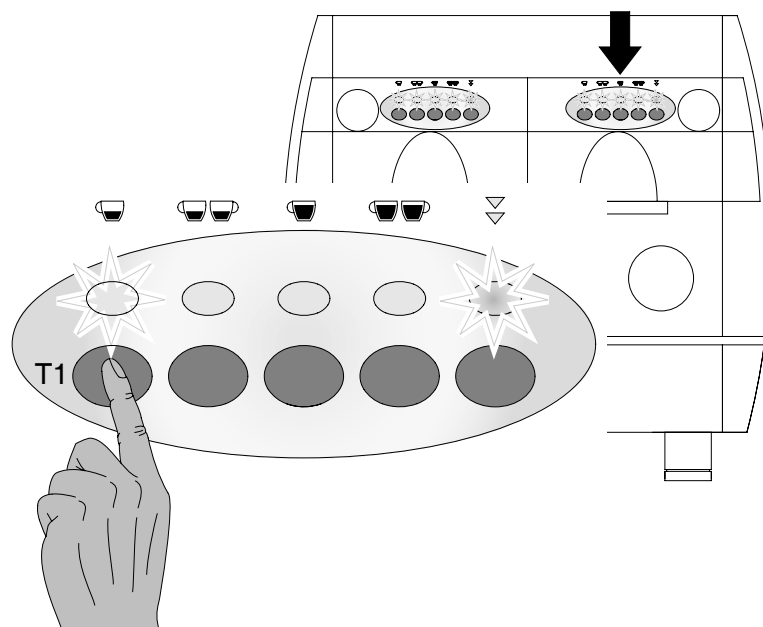
Pour sortir instantanément de la phase de programmation, appuyer de nouveau sur la touche T5.

**ATTENTION !** Si la fonction "PRE-INFUSION" est active (voir par. 7.5), le dosage en phase de programmation habilite cette fonction, dans tous les cas. Attendre ensuite que la pré-infusion soit terminée, avant d'arrêter la distribution en cours.

**NOTA :** durant la programmation d'un groupe, le fonctionnement des autres groupes et la distribution du thé ne sont pas habilités.



Pour programmer les autres groupes, appuyer sur la touche de programmation spécifique de chaque groupe et procéder aux mêmes opérations que celles effectuées sur le groupe 1. Dans ce cas, les éventuelles variations de dosage sont rendues actives pour le groupe sur lequel on opère.



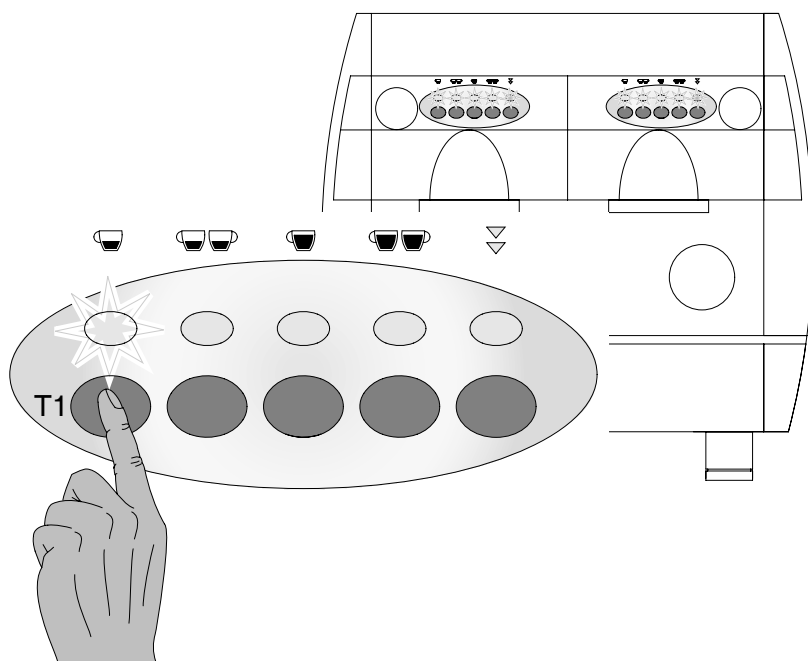
## 7.2 DISTRIBUTION DE CAFE

En appuyant sur la touche correspondante, T1-T2-T3 ou T4, sont activées les relatives électrovannes de distribution, le temps nécessaire pour atteindre la quantité de produit (contrôle volumétrique) précédemment programmée.

La diode LED relative à la touche de la dose présélectionnée reste allumée sur toute la durée de la distribution de café.

Est prévue la possibilité d'interrompre la distribution en cours, avant d'avoir atteint la quantité de produit programmée, en appuyant sur une touche dose quelconque, présente sur le clavier du groupe utilisé pour la distribution du produit.

On peut obtenir la distribution simultanée de café par tous les groupes de la machine.



## 7.3 DOSE DE CAFE EN CONTINU

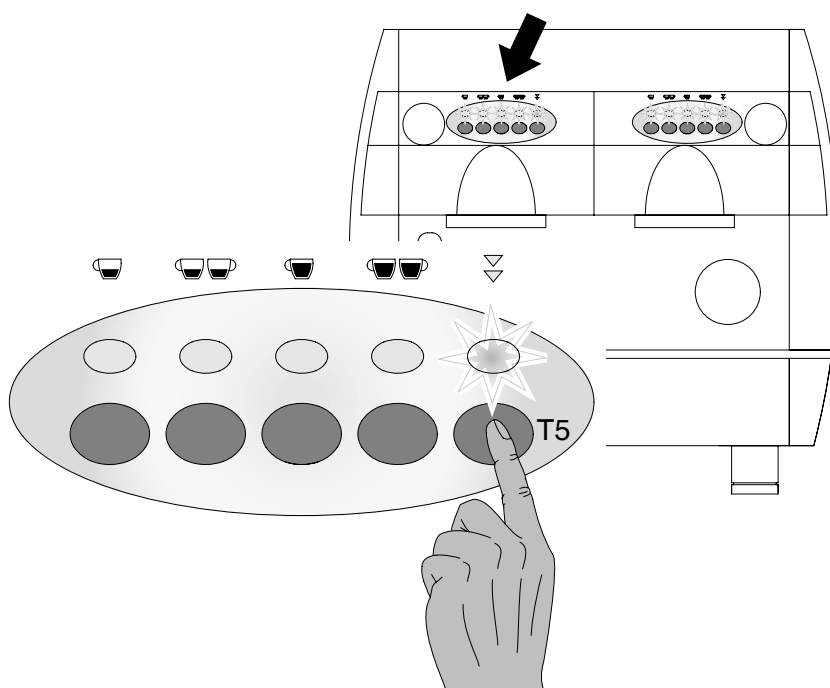
Pour obtenir la distribution de la dose de café en continu, appuyer sur la touche T5 du clavier correspondant au groupe sur lequel on souhaite opérer.

La diode LED correspondant à la touche T5 reste allumée pendant toute la durée de la distribution.

**IMPORTANT !** Faire attention à ne pas la maintenir enfoncé pendant plus de 5 secondes car, dans ce cas, on accéderait à la modalité de programmation.

La distribution du café continuera jusqu'à un stop dose en appuyant sur la touche T5 ou bien lorsque est atteinte la quantité maximale du produit, obtenue par l'intermédiaire d'un contrôle volumétrique (6000 impulsions) ou bien par l'intermédiaire d'une temporisation de distribution.

**IMPORTANT !** Le START relatif au cycle "Continu" intervient au relâchement (dans les 5 secondes) de la touche T5 et non à la pression de celle-ci. L'éventuel STOP s'obtient, par contre, en appuyant une seconde fois sur la touche.



## 7.4 FONCTIONS SPECIALES

### PRE-INFUSION

Notre logiciel permet de configurer le dosage de manière à ce que la distribution relative aux doses CAFE à contrôle volumétrique soit précédée par la pré-infusion. La distribution de la dose après l'intervalle de temps 1 (ON) s'interrompt sur l'intervalle de temps 2 (OFF) pour reprendre ensuite et compléter la distribution de la sélection.

En appuyant sur l'une des touches dose à contrôle volumétrique, le cycle normal de distribution est précédé d'un bref jet d'eau temporisé, utilisé pour humecter la pastille de café avant le passage effectif à la distribution. Cette fonction permet une meilleure exploitation de la pastille de café.

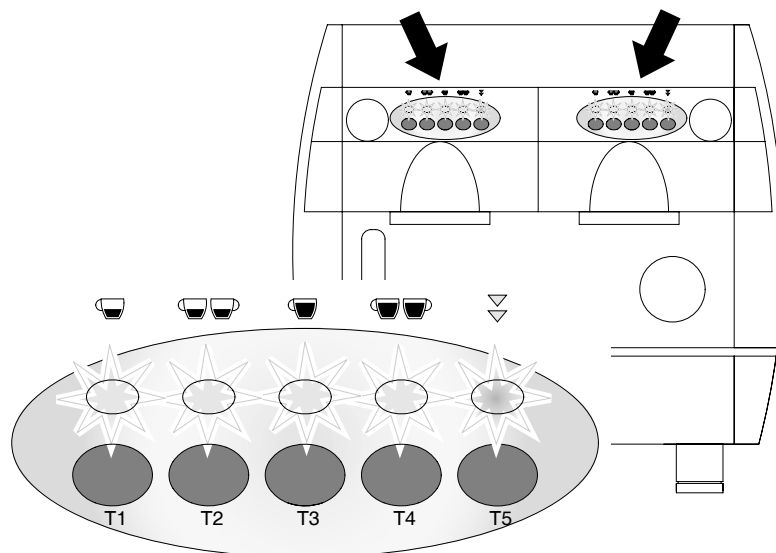
### ACTIVATION / DESACTIVATION

Démarrer la machine en agissant sur l'interrupteur général, en maintenant enfoncée la touche T5 du groupe 1 et attendre l'allumage clignotant de la diode LED relative à la touche T5.

Agir sur la touche T1 pour activer ou désactiver respectivement la fonction de PRE\_INFUSION.

LED touche T1 ALLUMEE : PRE-INFUSION : ON

Pour sortir de cet état et retourner aux fonctions normales, appuyer de nouveau sur la touche T5.



## 7.5 SIGNALISATION D'ALARME

### TEMPORISATION DU NIVEAU (REMPLISSAGE) DE LA CHAUDIERE

Cette alarme est signalée lorsque le niveau d'eau dans la chaudière devient trop bas et que le capteur de niveau reste découvert.

Dans cet état, les diodes LED des claviers clignotent.

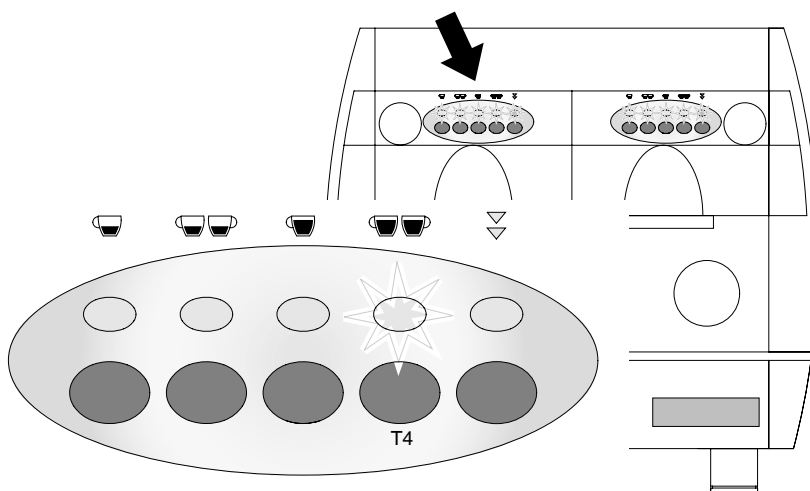
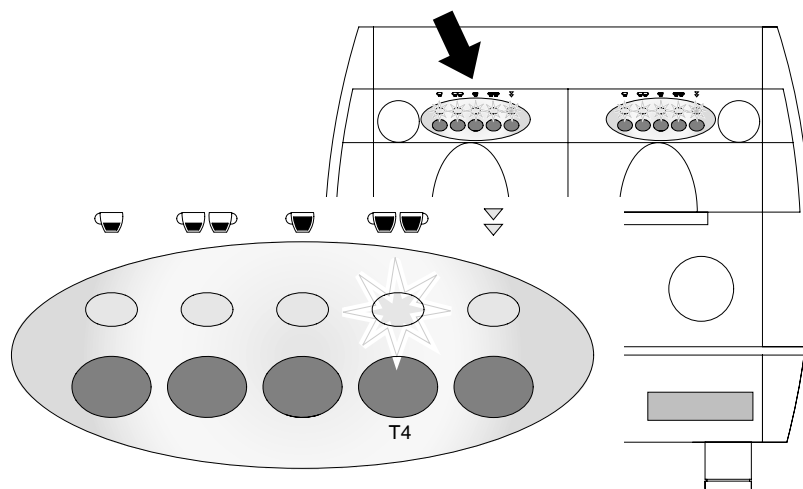
La phase de remplissage est automatiquement habilitée et, pour annuler les conditions d'alarme, enlever puis remettre la tension à la machine.

Absence d'impulsions du compteur volumétrique.

Après le démarrage d'un cycle de café à contrôle volumétrique, le bon fonctionnement du compteur volumétrique est vérifié par l'intermédiaire d'un relevé des impulsions qu'il envoie au microcontrôleur.

Si aucune impulsion n'est relevée sur une période supérieure à 5 secondes, la diode LED relative à la dose sélectionnée (par exemple, la diode LED relative à la touche T4) commence à clignoter.

Après une minute (temporisation du compteur volumétrique) sans impulsions, la dose en cours est automatiquement arrêtée.





## 8 - REGENERATION DEPURATEUR

Fig. 8.01

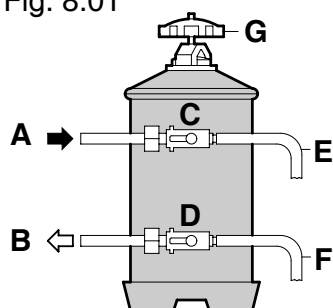


Fig. 8.02

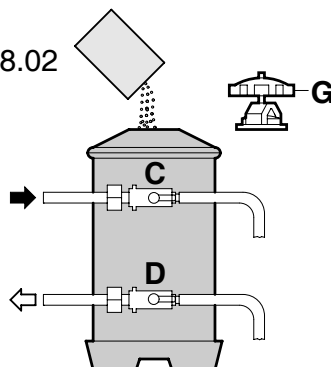


Fig. 8.03

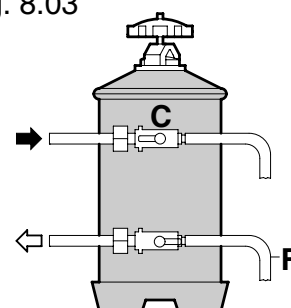
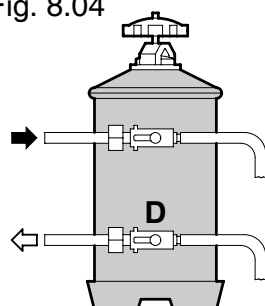


Fig. 8.04



A	ENTREE D'EAU
B	SORTIE D'EAU
C	LEVIER ROBINET D'ENTREE
D	LEVIER ROBINET DE SORTIE
E	TUBE DEPRESSIONNAIRE
F	TUBE DE REGENERATION
G	POIGNEE DU COUVERCLE

**!** **IMPORTANT.** Régénérer le dépurateur aux échéances prévues indiquées ci-dessous :

### DURETE °F

de 00 à 20

### DEPURATEUR TYPE 8 LITRES

régénération après 1100 l

de 21 à 30

régénération après 850 l

de 31 à 40

régénération après 650 l

de 41 à 50

régénération après 450 l

### DEPURATEUR TYPE 12 LITRES

régénération après 1600 l

régénération après 1250 l

régénération après 950 l

régénération après 650 l

- Placer un récipient vide, d'une capacité de 2 litres environ, sous le tube E.
- Déplacer les leviers C et D de la gauche vers la droite, comme indiqué sur la fig. 8.02. Enlever le couvercle en dévissant la poignée G, introduire le chlorure de sodium (sel de cuisine de type gros) dans une quantité de 1,5 kg, sur le dépurateur de type 8 litres et de 2 kg sur le dépurateur de type 12 litres.
- Remettre le couvercle et reporter le levier C de la droite vers la gauche, comme indiqué sur la fig 8.03. Laisser se décharger l'eau salée par le tube F jusqu'à ce que l'eau soit douce.
- Reporter le levier D de la droite vers la gauche, comme indiqué sur la fig 8.04.



**NB.** Les manœuvres de la régénération ne sont valables que si le dépurateur est celui indiqué sur les figures. S'il n'y correspond pas, procéder comme indiqué dans les instructions jointes au dépurateur.

## 9 - ENTRETIEN ET CONSEILS PRATIQUES

Pour obtenir des grilles (B) propres et ne présentant pas de dépôts de poudre de café qui compromettraient le rendement, il est conseillé, le matin avant de commencer à travailler, d'insérer le porte-filtre (D) avec le filtre borgne (machine chaude) et d'actionner plusieurs fois le groupe.

De cette manière, on élimine les poudres de café déposées entre la grille (B) et le porte-grille (A). Cette opération devra être effectuée tous les jours.

Contrôler fréquemment les trous des filtres (C) pour éliminer les éventuels dépôts.

De plus, après une longue période de stagnation de l'eau chaude dans les conduits, il faut laisser s'écouler un peu d'eau afin d'éliminer les éventuels dépôts.

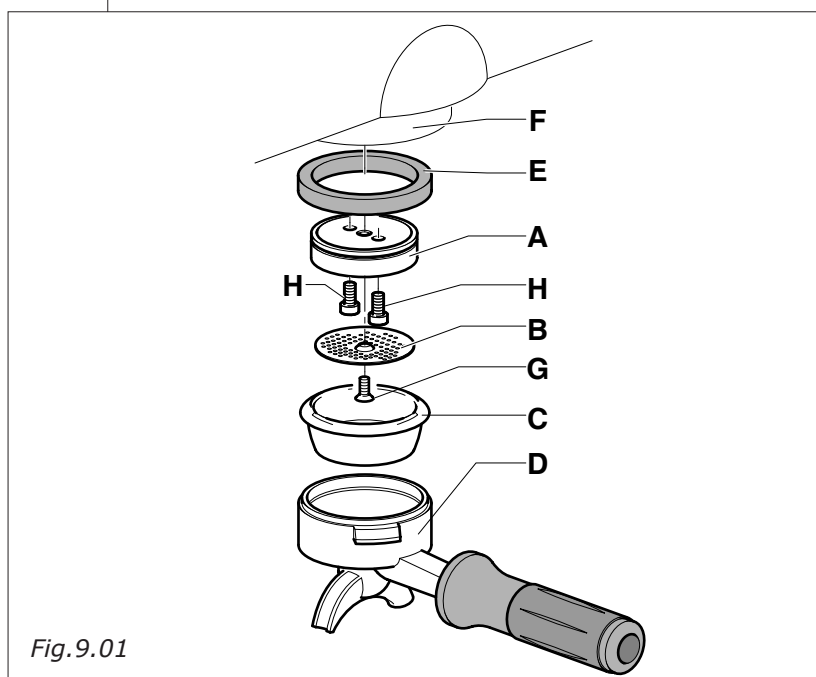
A	PORTE-GRILLE
B	GRILLE
C	FILTRE
D	PORTE-FILTRE
E	GARNITURE
F	GROUPE CAFÉ'
G	VIS CENTRALE
H	VIS À TÊTE CREUSE HEXAGONALE

Quotidiennement, il s'avère utile de rincer les filtres (C) et les porte-filtres (D) dans de l'eau chaude ou, mieux encore, de les laisser dans de l'eau chaude toute la nuit, de manière à faire fondre les graisses du café.

Il est conseillé de laisser insérées les coupes porte-filtre avec les marcs de café dans le groupe durant la journée de travail, afin d'avoir toujours le porte-filtre à une température optimale.

Éviter de couvrir le plan chauffe-tasses avec du tissu, du feutre, etc. Pour le nettoyage de la carrosserie, éviter d'utiliser des substances abrasives ou des solvants.

Les lances de vapeur doivent être nettoyées immédiatement après leur utilisation, afin d'éviter que ne se forment des incrustations qui pourraient obstruer les trous et d'éviter, de plus, que la boisson réchauffée successivement ne prenne un mauvais goût.



### Opérations de nettoyage hebdomadaire

Nettoyage du groupe et des grilles : mettre une cuiller à café de poudre détergente spécifique pour machines à café, dans le filtre borgne fourni avec la machine, et l'appliquer au groupe à nettoyer par l'intermédiaire du porte-filtre. Appuyer sur le bouton-poussoir de commande de distribution du groupe, comme pour une distribution normale de café. Après 30 secondes environ, interrompre la distribution et répéter l'opération 3 à 4 fois. Rincer le groupe en utilisant un filtre normal et effectuer quelques distributions uniquement avec de l'eau. Faire un café pour éliminer les goûts désagréables.

### Remplacement de la garniture de la sous-coupe

On doit procéder au remplacement de la garniture (E) lorsque, entre le groupe (F) et le porte-filtre (D), est relevée, durant la distribution, une fuite de café ou lorsque, en fermant le porte-filtre (D), le centre du groupe est largement dépassé.

Procéder ensuite à l'enlèvement de la grille (B) en dévissant la vis centrale (G).

Enlever le porte-grille (A) en dévissant les deux vis à tête creuse hexagonale (H).

Oter ensuite la garniture (E) en s'aidant d'un tournevis ou d'un poinçon.

Après avoir détaché la garniture, nettoyer le siège et remonter la nouvelle garniture, en faisant attention de l'insérer avec le chanfrein en haut vers le groupe.

**10 – RESOLUTION DES PROBLEMES**

<b>PROBLEMES</b>	<b>CAUSE</b>	<b>SOLUTION</b>
La machine ne s'allume pas	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Interrupteur du réseau éteint</i></li> <li>2. <i>Interrupteur de la machine éteint</i></li> <li>3. <i>Raccordement erroné au réseau électrique</i></li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Porter l'interrupteur général en position ON</li> <li>2. Porter l'interrupteur de la machine en position 1</li> <li>3. S'adresser à un personnel spécialisé pour vérifier le raccordement</li> </ol>
Manque d'eau dans la chaudière	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Robinet de réseau fermé</i></li> <li>2. <i>Filtre de la pompe engorgé</i></li> <li>3. <i>Pompe non en état de marche</i></li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ouvrir le robinet du réseau</li> <li>2. Remplacer le filtre</li> <li>3. S'adresser à un personnel spécialisé</li> </ol>
Absence de distribution du groupe	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Robinet de réseau fermé</i></li> <li>2. <i>Pompe non en état de marche</i></li> <li>3. <i>Gicleur bouché</i></li> <li>4. <i>Fusible de la centrale fondu</i></li> <li>5. <i>Électrovanne du groupe non en état de marche</i></li> <li>6. <i>Interrupteur du groupe non en état de marche</i></li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ouvrir le robinet du réseau</li> <li>2. S'adresser à un personnel spécialisé</li> <li>3. S'adresser à un personnel spécialisé</li> <li>4. S'adresser à un personnel spécialisé</li> <li>5. S'adresser à un personnel spécialisé</li> <li>6. S'adresser à un personnel spécialisé</li> </ol>
La vapeur ne sort pas des lances	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Trop d'eau dans la chaudière</i></li> <li>2. <i>Résistance endommagée</i></li> <li>3. <i>Gicleur engorgé</i></li> <li>4. <i>Protection de la résistance non inséré</i></li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Voir problème spécifique</li> <li>2. S'adresser à un personnel spécialisé</li> <li>3. Nettoyer le gicleur</li> <li>4. Réinsérer la résistance</li> </ol>
Eau trop élevée dans la chaudière	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Le moteur de la pompe reste inséré</i></li> <li>2. <i>Echangeur percé</i></li> <li>3. <i>Électrovanne de charge auto bloquée</i></li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. S'adresser à un personnel spécialisé</li> <li>2. S'adresser à un personnel spécialisé</li> <li>3. S'adresser à un personnel spécialisé</li> </ol>
Pertes d'eau sur le comptoir	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Cuve de décharge sale</i></li> <li>2. <i>Tube de décharge engorgé ou détaché</i></li> <li>3. <i>Autres fuites</i></li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nettoyer la cuvette</li> <li>2. Remplacer le tube de décharge</li> <li>3. S'adresser à un personnel spécialisé</li> </ol>
Marc de café mouillés	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Mouture réglée trop fine</i></li> <li>2. <i>Groupe encore froid</i></li> <li>3. <i>Électrovanne non déchargée</i></li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Régler la mouture</li> <li>2. Attendre que la machine soit en température</li> <li>3. S'adresser à un personnel spécialisé</li> </ol>
Distribution du café trop lente	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Mouture réglée trop fine</i></li> <li>2. <i>Remplacer le filtre et nettoyer le porte-filtre plus fréquemment</i></li> <li>3. <i>Groupe engorgé</i></li> <li>4. <i>Gicleur ou électrovanne partiellement bouchés</i></li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Régler la mouture</li> <li>2. Porte-filtre sale</li> <li>3. S'adresser à un personnel spécialisé</li> <li>4. S'adresser à un personnel spécialisé</li> </ol>
Distribution du café trop rapide	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Mouture réglée trop grosse</i></li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Régler la mouture</li> </ol>
Café distribué froid	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Présence de calcaire sur les échangeurs ou sur la résistance</i></li> <li>2. <i>Contacts du pressostat oxydés</i></li> <li>3. <i>Branchement électrique défectueux</i></li> <li>4. <i>Résistance partiellement brûlée</i></li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. S'adresser à un personnel spécialisé</li> <li>2. S'adresser à un personnel spécialisé</li> <li>3. S'adresser à un personnel spécialisé</li> <li>4. Remplacer la résistance</li> </ol>
Café distribué trop chaud	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Tarage erroné du pressostat</i></li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Régler le pressostat en agissant sur la vis spécifique (ch. 6.2)</li> </ol>

**11 - DEPOSE DE LA MACHINE**

Pour la mise au rebut de la machine, veuillez suivre les instructions indiquées dans les dernières pages du manuel.

ITALIANO	8 - 21
ENGLISH	22 - 35
DEUTSCH	36 - 49
FRANÇAIS	50 - 63
<b>ESPAÑOL</b>	<b>64 - 77</b>

## ÍNDICE

<b>1 EMPLEO Y CONSERVACIÓN DEL MANUAL DE INSTRUCCIONES .....</b>	<b>65</b>
<b>2 EMPLEO PREVISTO DE LA MÁQUINA.....</b>	<b>65</b>
<b>3 ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD.....</b>	<b>66</b>
<b>4 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.....</b>	<b>67</b>
<b>5 INSTALACIÓN 68</b>	
<b>5.1 ENLACE HÍDRICO .....</b>	<b>68</b>
<b>5.2 ENLACE ELÉCTRICO .....</b>	<b>68</b>
<b>6 PUESTA EN SERVICIO .....</b>	<b>69</b>
<b>6.1 GIGLEUR PARA CAFÉS LARGOS .....</b>	<b>69</b>
<b>6.2 REGULACIÓN DEL PRESÓSTATO.....</b>	<b>70</b>
<b>6.3 CALIBRADO DE LA PRESIÓN DE LA BOMBA.....</b>	<b>70</b>
<b>6.4 FILTROS CAFÉ EN DOTACIÓN DE LA MÁQUINA.....</b>	<b>70</b>
<b>6.5 SUSTITUCIÓN DEL TERMÓSTATO PARA DISMINUIR LA TEMPERATURA DEL GRUPO SUMINISTRO CAFÉ.....</b>	<b>71</b>
<b>6.6 PITONES EN DOTACIÓN DE LA MÁQUINA .....</b>	<b>71</b>
<b>7 FUNCIONAMIENTO / USO Y PROGRAMACIÓN .....</b>	<b>71</b>
<b>7.1 PROGRAMACIÓN DE LA DOSIS DE CAFÉ .....</b>	<b>72</b>
<b>7.2 EROGACIÓN DE CAFÉ.....</b>	<b>73</b>
<b>7.3 DOSIS DE CAFÉ EN CONTINUO .....</b>	<b>73</b>
<b>7.4 FUNCIONES ESPECIALES .....</b>	<b>74</b>
<b>7.5 INDICACIÓN DE ALARMA .....</b>	<b>74</b>
<b>8 REGENERACIÓN DEPURADOR .....</b>	<b>75</b>
<b>9 MANTENIMIENTO Y CONSEJOS ÚTILES.....</b>	<b>76</b>
<b>10 RESOLUCIÓN DE LOS INCONVENIENTES .....</b>	<b>77</b>
<b>11 DESMANTELAMIENTO DE LA MÁQUINA .....</b>	<b>77</b>



## 1 – EMPLEO Y CONSERVACIÓN DEL MANUAL DE INSTRUCCIONES

El presente manual de instrucciones está dirigido al usuario de la máquina, al propietario y al técnico instalador y debe estar siempre a disposición para cualquier eventual consultación.

El manual está destinado al utilizador, al encargado del mantenimiento y al instalador de la máquina.

El manual de instrucciones sirve para indicar el empleo de la máquina, previsto en las hipótesis de diseño, sus características técnicas y para suministrar las indicaciones para el empleo correcto, la limpieza, la regulación y el uso; suministra además importantes indicaciones para el mantenimiento, para eventuales riesgos residuales y para el desarrollo de operaciones que hay que realizar con un cuidado particular.

Este manual debe ser considerado como una parte de la máquina y hay que CONSERVARLO PARA FUTURAS REFERENCIAS hasta la eliminación final de la máquina.

El manual de instrucciones debe estar siempre disponible para consultarlo y hay que conservarlo en un lugar protegido y seco.

Si se extravía o se pierde este manual, el usuario podrá solicitar uno nuevo al fabricante o al propio revendedor, indicando el modelo de la máquina y el número de matrícula de la misma, que está visible en la placa de identificación.

Este manual refleja el estado de la técnica en el momento de su redacción; el fabricante se reserva el derecho de actualizar la producción y los manuales sucesivos, sin la obligación de actualizar también las versiones precedentes.

El fabricante se considera libre de eventuales responsabilidades en el caso de:

- un empleo impropio o incorrecto de la máquina de café
- un empleo no conforme a lo expresamente especificado en la presente publicación
- graves carencias en el mantenimiento previsto y aconsejado
- modificaciones sobre la máquina o cualquier intervención no autorizada
- utilización de repuestos no originales o específicos para el modelo
- inobservancia total o inclusive parcial de las instrucciones
- Eventos excepcionales

## 2 – EMPLEO PREVISTO DE LA MÁQUINA

La máquina debe ser puesta en funcionamiento por un sólo operador.

El operador encargado tiene que haber leído y comprendido bien las instrucciones contenidas en este fascículo, para poder hacer funcionar correctamente la máquina.

Esta máquina es un aparato apto para la preparación profesional de café exprés con mezcla de café, para la toma y la erogación de agua y/o de vapor.

Sus componentes están fabricados con materiales atóxicos y duraderos y son fácilmente accesibles para intervenciones de limpieza y de mantenimiento.

Dicha máquina se utiliza sólo en ambientes internos.  
Temperatura ambiente para el correcto funcionamiento de la máquina 5°C ÷ 25°C.



### 3 – ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Está permitido el empleo sólo a personas adultas que hayan leído atentamente y comprendido perfectamente este manual y cada indicación de seguridad contenida en el mismo.

El aparato no está diseñado para que lo usen personas (incluidos los niños) con reducidas capacidades físicas, mentales o sensoriales o con experiencia y/o competencias insuficientes, a no ser que lo utilicen bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que ésta les enseñe a usarlo.

- Se deberá vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.

- Este aparato ha sido diseñado para usos domésticos o similares como:

- . en zonas para cocinar reservadas al personal de tiendas y oficinas, y en otros ambientes profesionales;
- . en haciendas;
- . uso por parte de clientes de hoteles, moteles y otros ambientes de carácter residencial;
- . en ambientes de tipo bed and breakfast.

El utilizador es responsable de la zona de trabajo respecto a terceros.

El instalador, el utilizador y el encargado del mantenimiento tienen la obligación de indicarle al fabricante acerca de eventuales defectos o deterioros que puedan comprometer la seguridad original de la instalación.

El instalador tiene la obligación de verificar las correctas condiciones ambientales, para garantizar la seguridad y la higiene del utilizador y de los usuarios.

El aparato no es idóneo para la instalación en lugares en que puede que se usen chorros de agua.

El aparato debe instalarse sólo en lugares en que su uso y mantenimiento están reservados a personal cualificado.

La instalación debe ser efectuada exclusivamente por personal autorizado y cualificado.

Utilizar la máquina sólo si hay luz adecuada.

Por razones de seguridad, hay que sustituir inmediatamente las piezas gastadas o dañadas con repuestos originales.

Controlar con regularidad que el cable de alimentación esté en perfecto estado. No hay que reparar en ningún caso con cinta aisladora o con grampas el cable eventualmente dañado.

No exponer la máquina a agentes atmosféricos (sol, lluvia, etc.).

La detención prolongada (paro de la máquina) a una temperatura inferior a 0°C (cero grados centígrados), puede provocar graves daños o roturas de las tuberías y de la caldera; antes de cualquier detención prolongada hay que vaciar completamente el circuito hídrico.

Está prohibido extraer las protecciones y/o los dispositivos de seguridad previstos en la máquina.

Los componentes del embalaje deben entregarse a los apropiados centros de eliminación y en ningún caso dejados sin vigilancia o al alcance de niños, animales o de personas no autorizadas.

La empresa fabricante declina toda responsabilidad por daños a cosas, personas o animales, provocados por eventuales intervenciones sobre la máquina de personas no cualificadas o no autorizadas a realizar estas tareas.

Si se efectúan intervenciones de reparaciones no autorizadas sobre la máquina o si se utilizan repuestos no originales, decaen las condiciones de la garantía y, por lo tanto, la empresa fabricante se reserva el derecho de no reconocer más su validez.

El utilizador debe atenerse a las normas de seguridad en vigor en el País donde se realiza la instalación, además de las reglas dictadas por el sentido común y asegurarse de que se hayan efectuado correctamente las operaciones periódicas de mantenimiento.

No hay que efectuar la limpieza interior de la máquina con la tensión o el enchufe conectados ni tampoco hay que utilizar chorros de agua o detergentes.

#### 4 - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

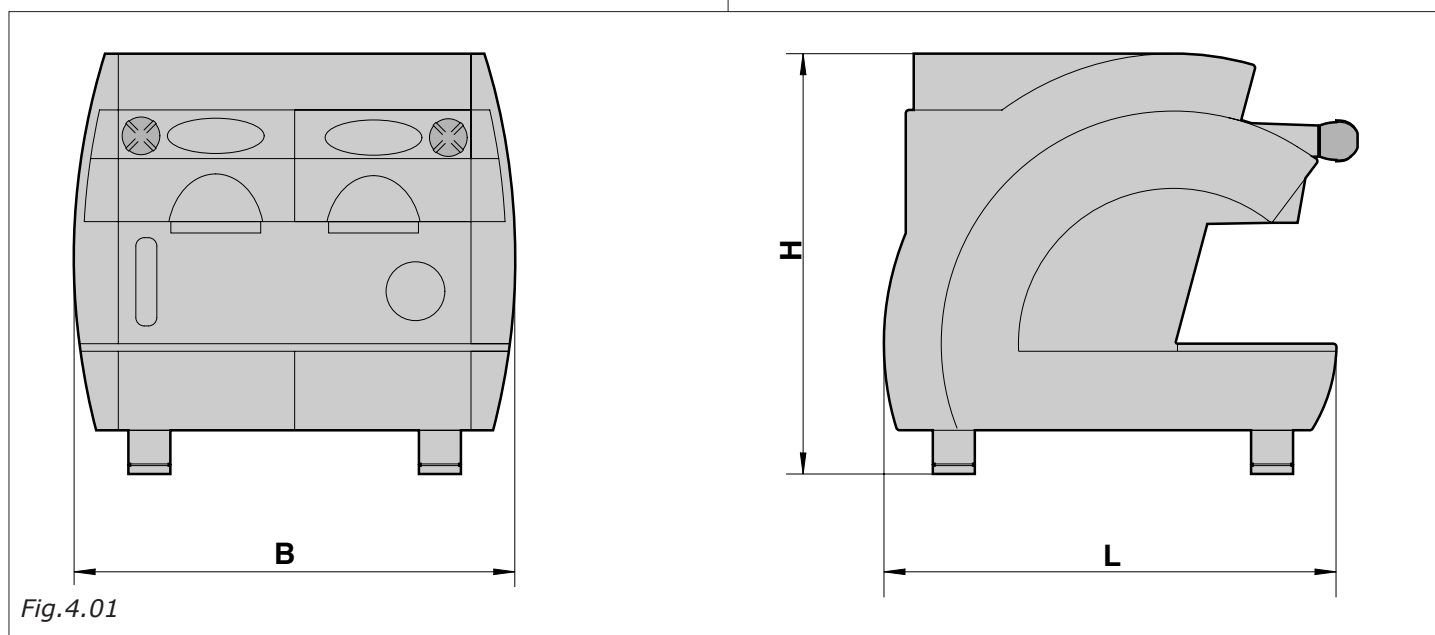



Fig.4.01

		1 gruppo	2 gruppos
Dimensiones	<b>B</b>	420	570
	<b>H</b>	530	530
	<b>L</b>	540	540
Peso	<b>kg</b>	37	43
Capacidad de la caldera	<b>L</b>	4,9	4,9
Potencia adsorbida resistencia caldera			
230 / 240 V ~	<b>W</b>	2730	2730
Calentamiento eléctrico ECO máx.			
230 / 240 V ~	<b>W</b>	1820	1820
Motor bomba	<b>W</b>	165	165
Potencia total adsorbida			
230 / 240 V ~	<b>W</b>	3200	3200

Nivel de presión sonora ponderado A inferior a 70 dB

## 5 - INSTALACIÓN

- A - RED HÍDRICA
- B - CONDUCTO DE DESCARGA
- C - INTERRUPTOR DE PROTECCIÓN
- D - DEPURADOR
- E - ESCUDILLA DE DESCARGA
- F - CABLE DE ALIMENTACIÓN

 **¡Cuidado!** El aparato no es idóneo para instalación en zonas en las que podrían utilizarse chorros de agua.

Antes de realizar la instalación, hay que verificar que:


- no se presenten abolladuras, signos de choques o deformaciones
  - 1 no hayan zonas mojadas o signos que puedan hacer suponer que el embalaje ha sido expuesto a la intemperie
  - 2 no se presenten signos de manumisiones
- Luego de haber verificado que el transporte se ha realizado correctamente, hay que efectuar la instalación.

Verificar que el aparato se instale sobre una superficie plana adecuada para sostener su peso (véase el capítulo 4 "Características Técnicas") y cuidando respetar una zona libre de por lo menos 30 cm. alrededor de la máquina.

Efectuar entonces las operaciones de instalación respetando la sucesión de las operaciones tal como se describe a continuación.

**N.B.** la altura mínima de la mesa de apoyo tiene que ser de 110 cm. (en todo caso la superficie más alta del aparato tiene que estar por lo menos a 1,5m del suelo.)


### 5.1 ENLACE HÍDRICO

 **¡Atención!** La máquina debe ser alimentada con agua con una dureza superior a los 8°F.

Se aconseja la instalación de un eliminador de caliza del agua para la alimentación hídrica de la máquina.

Asegurarse de que la red hídrica a la cual hay que conectarse sea de agua potable.

- Conectar el depurador (D) a la red hídrica (A).

 **NOTA:** antes de enlazar el depurador a la máquina, efectuar un lavado hasta que el agua se presente limpia; conectar entonces el depurador a la máquina.

- Conectar la escudilla de descarga (E) al conducto de descarga (B):
- En lo que se refiere a la presión de red, si la misma está por encima de los 0,5 MPa, se aconseja instalar un reductor de presión equilibrado para alta presión (dispositivo en el cual un eventual aumento de presión de red no repercute sobre la presión en salida).

En caso de que la máquina deba volverse a colocar en otro lugar es necesario sustituir el conjunto de racores antiguo por uno nuevo.

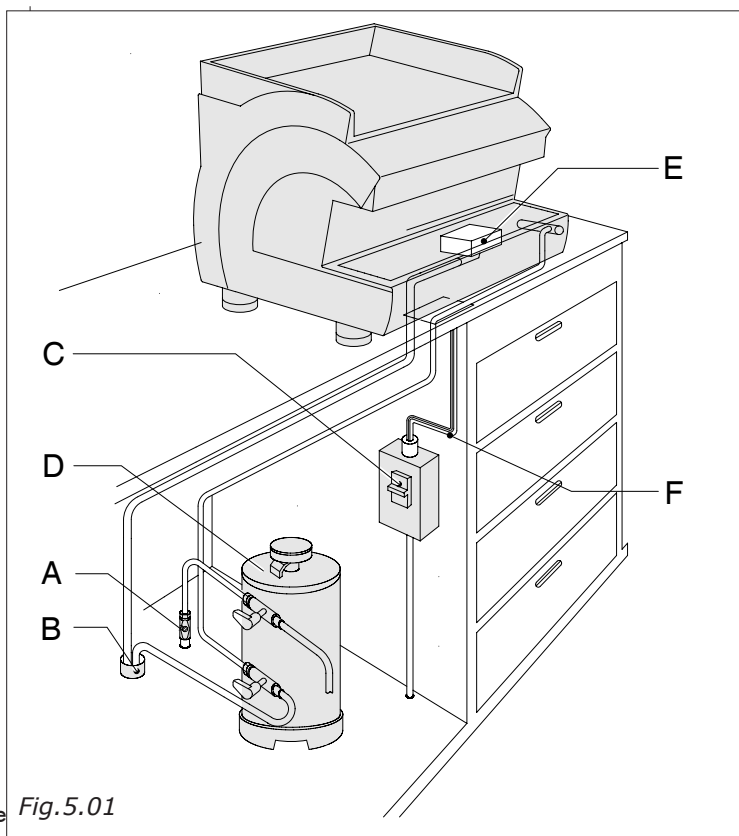



Fig. 5.01

### 5.2 ENLACE ELÉCTRICO

 **¡Atención!** Antes de efectuar el enlace eléctrico, hay que asegurarse de que la tensión corresponda a las características indicadas en la placa CE y en la placa de conexión en el cable de alimentación.

El aparato tiene que posicionarse de manera de que el enchufe resulte de fácil acceso.

Verificar que la línea de alimentación eléctrica esté en condiciones de soportar la carga de la máquina (véase el cap. 4 – tabla características técnicas).

Conectar a una toma de tierra que respete las normas vigentes. En ese sentido, verificar que el cable de alimentación sea eficiente y responda a las normativas nacionales y europeas de seguridad.

El usuario debe alimentar la máquina protegiendo la línea con un interruptor de seguridad adecuado según las normativas en vigor en el País mismo.

Enlazar el cable de alimentación (F) a la línea eléctrica mediante un enchufe o, en el caso de una instalación fija, hay que prever un interruptor multipolar (C) para la separación de la red, con una distancia de los contactos de por lo menos 3 mm.

Para el cambio de tensión, véase el esquema presentado en la caja del interruptor general

ES OBLIGATORIO conectar el cable de color amarillo/verde a la instalación de puesta a tierra del local.

**6 - PUESTA EN SERVICIO**

- 1 Grifo vapor
- 2 Tubo vaporizador
- 3 Grifo de toma agua caliente
- 4 Toma agua caliente
- 5 Nivel caldera
- 6 Manómetro caldera doble / bomba
- 7 Luz testigo máquina encendida
- 8 Interruptor calienta tazas ON/OFF
- 9 Interruptor general
- 10 Pulsador 1 café corto (GD)
- 11 Pulsador 2 cafés cortos (GD)
- 12 Pulsador 1 café largo (GD)
- 13 Pulsador 2 cafés largos (GD)
- 14 Pulsador Suministro / Stop (GD)
- 15 Interruptor café mando (GE)

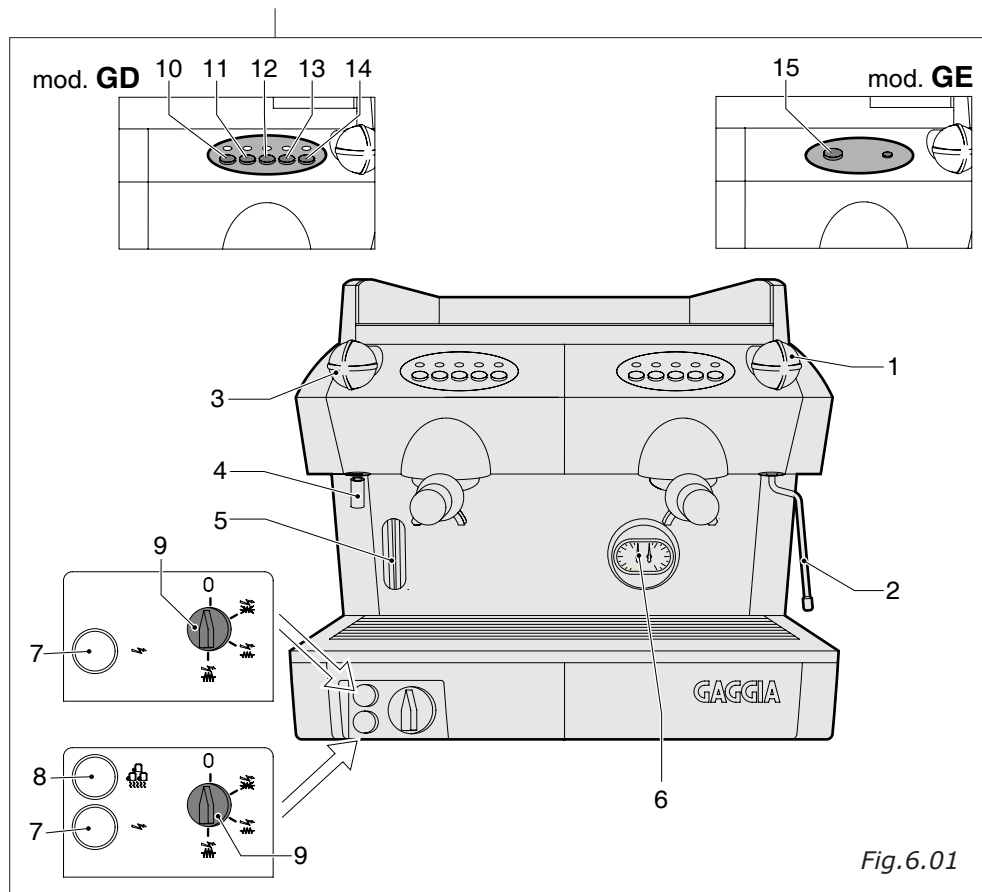



Fig.6.01



Terminadas las conexiones hidráulicas, eléctricas y del gas, la máquina se pone en servicio.

Abrir el grifo de la red hídrica (A).

Cerrar el interruptor de protección (C).

Llevar el interruptor general de la máquina (9) a la posición  se encenderá la luz de aviso máquina en tensión (7).

El autonivel se pondrá en funcionamiento para que el agua alcance el nivel normal en la caldera (5).

Llevar el interruptor general (9) a la posición  para el funcionamiento a potencia normal o a la posición  para el funcionamiento a potencia máxima, dando así tensión a las resistencias.

Aguardar entonces a que la máquina alcance la presión de ejercicio 1,1 - 1,3 atm controlando en el manómetro la presión de la caldera (6).

Si la máquina no se estableciese sobre los valores indicados, habrá que calibrar el presóstato como se especifica en el párrafo 6.2.

Controlar entonces la presión en el manómetro de la bomba (6) poniendo en funcionamiento un grupo con portafiltro introducido lleno de café regularmente molido, dosificado y prensado, para obtener la presión de ejercicio real de 8/9 atm.

Si se necesitase efectuar un nuevo calibrado de la presión de la bomba, deberá efectuarse tal como se especifica en el párrafo 6.3.

La máquina está ahora lista para el uso.

**6.1 GIGLEUR PARA CAFÉS LARGOS**

La máquina está dotada de gicleur (1 x grupo) con pasaje Ø 0,6 mm (Cod.26G0074/01).

Si se requiere una mayor velocidad de erogación del café, en el caso de cafés largos, en el equipo de la máquina hay previstos 2 gicleur (que incluyen la guarnición) con pasaje Ø 0,8 mm (Cod.26G0073/01).

El gicleur está situado en la unión de alimentación del intercambiador (1 x grupo).

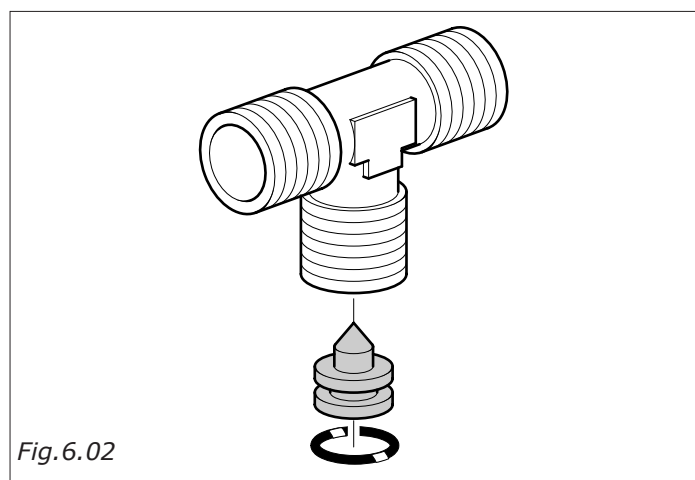


Fig.6.02

## 6.2 REGULACIÓN DEL PRESÓSTATO

El presóstató indicado en la figura cumple con la función de mantener constante la presión en la caldera, conectando o desconectando la resistencia de calentamiento eléctrico.

Dicho presóstató se regula ya en la fase de ensayo de la máquina a 1,1 ÷ 1,3 bar, pero si el caso específico requiriese una diversa presión de ejercicio, se podrá variar el campo de acción del presóstató actuando sobre el tornillo de regulación (U): disminuyendo la presión se obtiene una disminución de la temperatura y viceversa, aumentando la presión aumenta también la temperatura del agua.

El sentido de regulación está indicado en la figura y también en el presóstató mismo.

La presión varía aproximadamente 0,1 atm por cada vuelta completa de tornillo.

**¡Atención!** Desconectar la 'alimentación eléctrica antes de efectuar esta operación.

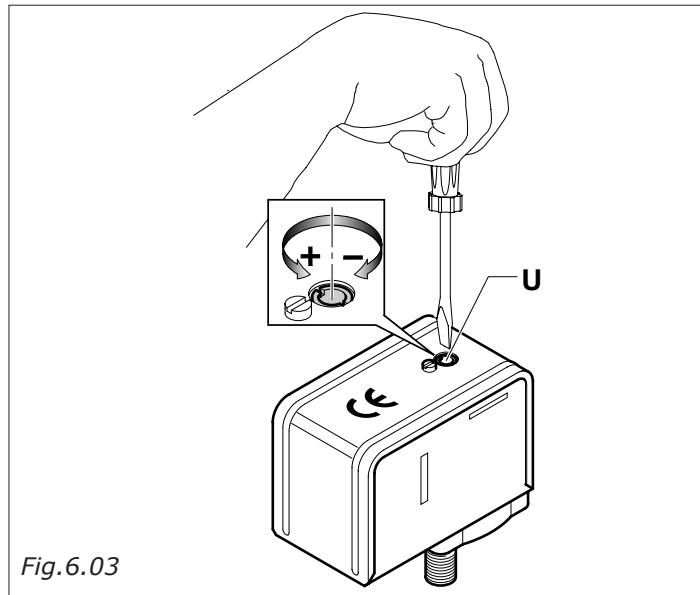


Fig.6.03

## 6.3 CALIBRADO DE LA PRESIÓN DE LA BOMBA

Introducir el portafiltro en el grupo, lleno de café regularmente molido, dosificado y prensado. Accionar el interruptor del grupo (GE) o el teclado de comando del grupo (GD) (15) y leer la presión en el manómetro de la bomba (6).

**NOTA:** La presión correcta es de 8/9 atm.

Si la presión leída en el manómetro no es correcta, hay que actuar sobre el tornillo de regulación de la presión de la bomba (Z) girando hacia la derecha para aumentar la presión de la bomba y hacia la izquierda para disminuir la presión.

Una vez efectuada la regulación, verificar el calibrado de la bomba erogando una o más dosis de café.

Z = Tornillo de regulación presión bomba

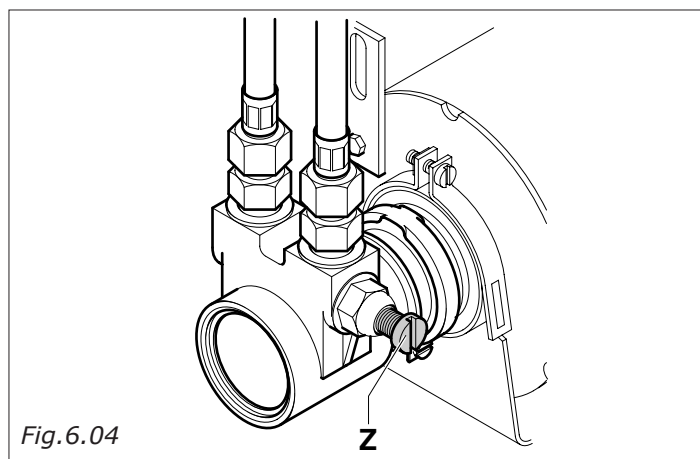


Fig.6.04

**¡Atención!** Cuando la máquina es nueva, la copa portafiltro puede estar no alineada (perpendicular a la máquina misma) como se indica en la figura de al lado, sin por ello comprometer el buen funcionamiento de la misma. Luego de un breve período de uso, la copa se irá colocando en la posición correcta.

A = Posición del portafiltro cerrado con la máquina nueva

B = Posición del portafiltro cerrado con la máquina luego de un breve período de uso

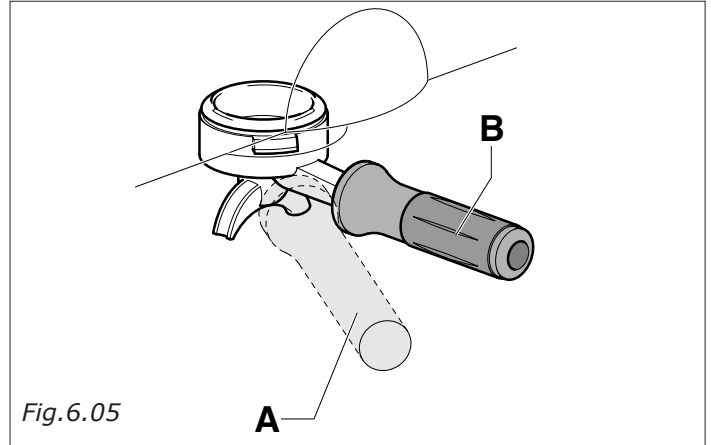


Fig.6.05

**NOTA:** Como opción, están disponibles unas guarniciones para ubicar debajo de la copa portafiltro, de espesor inferior o superior a la de serie; a saber: espesor de serie: 8,5 mm (cód. NG01/001/B), espesor inferior: 8,1 mm (cód. NG01/005) y espesor superior: 9 mm (cód. NG01/002).

## 6.4 FILTROS CAFÉ EN DOTACIÓN DE LA MÁQUINA

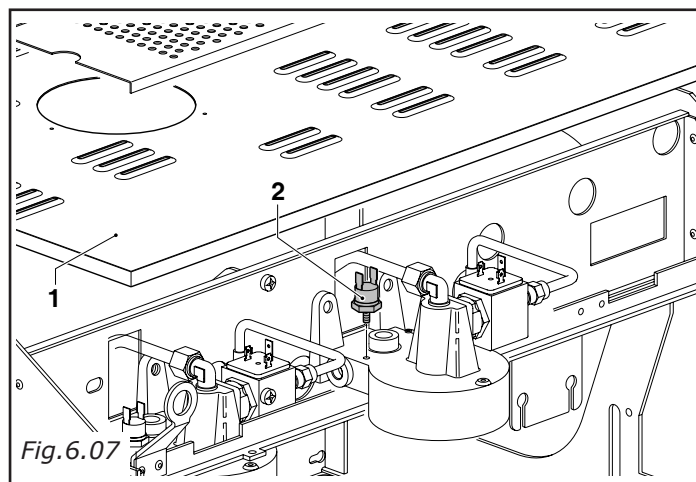
Según las cantidades de café molido, es necesario utilizar el filtro como abajo indicado para evitar que, una vez efectuada la erogación, la pastilla de los posos de café quede pegada al grupo suministrador.

	<p><b>NF08/002/B</b></p> <p>1 taza 5,5 gr. ÷ 6,5 gr. pastilla para 1 café pastilla cabada para 1 dosis</p>
	<p><b>NF08/004/B</b></p> <p>1 taza 6 gr. ÷ 7 gr.</p>
	<p><b>NF08/005/B</b></p> <p>2 tazas 12 gr. ÷ 14 gr.</p>
	<p><b>NF08/009/B</b></p> <p>pastillas doble para 2 cafés El filtro se reconoce gracias a la letra "C" impresa en el interior</p>

Fig.6.06

## 6.5 SUSTITUCIÓN DEL TERMÓSTATO PARA DISMINUIR LA TEMPERATURA DEL GRUPO SUMINISTRO CAFÉ (OPTIONAL).

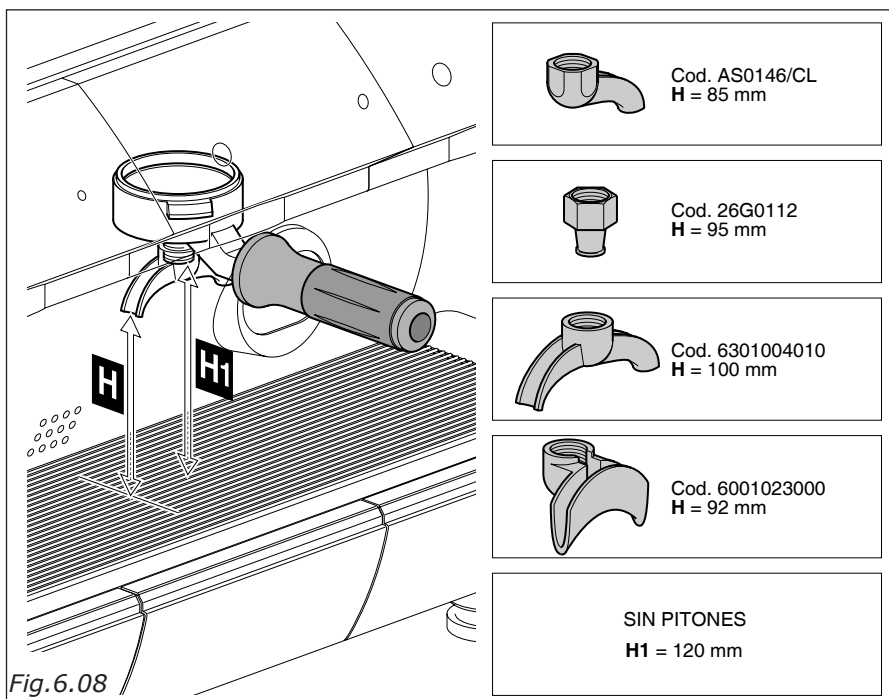
Quiten la bandeja caliente tazas (1). Desconecten el termóstato del grupo (2) (Cód. DM1561 - T 103°C) y sustituyan el mismo con el termóstato de temperatura más baja (Cód. DM1736 - T 98°C), que hace parte de la dotación de la máquina.



## 6.6 PITONES EN DOTACIÓN DE LA MÁQUINA.

Se abastecen junto con la máquina N° 4 pitones para obtener suministros de café únicos o dobles.

En la figura al lado, se indican las diferentes distancias de la rejilla de apoyo café (H) que se pueden obtener en función de las distintas tipologías de pitones montados en el porta filtro."

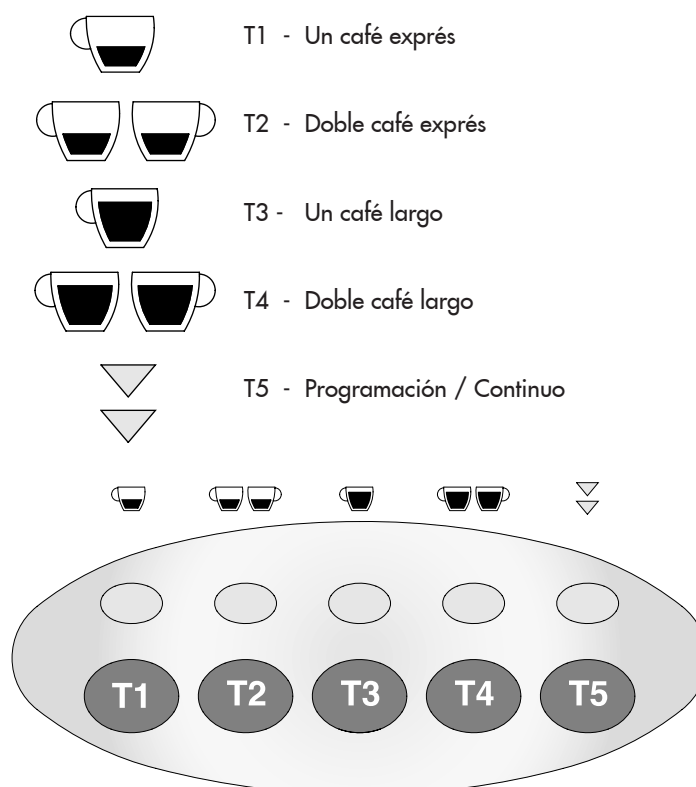


## 7 - FUNCIONAMIENTO / USO Y PROGRAMACIÓN

### INTRODUCCIÓN

A través del software de programación se tiene la posibilidad de controlar las siguientes operaciones:

- gestión de 1 - 2 grupos café
- control de cuatro diferentes dosis de café para cada grupo
- funcionamiento simultáneo de los grupos del café y del té
- control volumétrico de las dosis de café
- programación de las dosis en simulación
- control y gestión del nivel de llenado
- supervisión del sistema a través de alarmas
- continuo, time out erogación y otras funciones
- conexión serial con dispositivos de contabilización



## 7.1 PROGRAMACIÓN DE LA DOSIS DE CAFÉ

Se puede modificar las cantidades de las dosis de café (por medio del control volumétrico) y memorizarlas siguiendo este procedimiento:

- presionar la tecla T5 (del teclado relativo al grupo 1) y mantenerla apretada durante un tiempo superior a 5 segundos y verificar el encendido de todos los led de los teclados. En este caso, (actuando sobre el teclado relativo al grupo 1) se obtiene la programación de todos los grupos, mientras que presionando la tecla T5 de otro grupo se obtiene solamente la programación del grupo sobre el que se está trabajando.

**¡ATENCIÓN!** Las programaciones efectuadas sobre el grupo 1 (actuando sobre el primer teclado), se copian automáticamente también en todos los demás grupos.

Antes de 30 segundos (time out de programación), presionar la tecla correspondiente a la dosis que se desea programar (por ejemplo la tecla T1).

El LED relativo a la tecla T5 queda encendido en todos los teclados y además se enciende también el LED (en todos los teclados) relativo a la dosis que se está programando. En esta fase y durante toda la duración de la programación de la dosis de café, se activan la electroválvula y la bomba.

**Nota:** si no se presiona ninguna de las teclas de dosis antes de los 30 segundos, se abandona automáticamente el estado de programación.

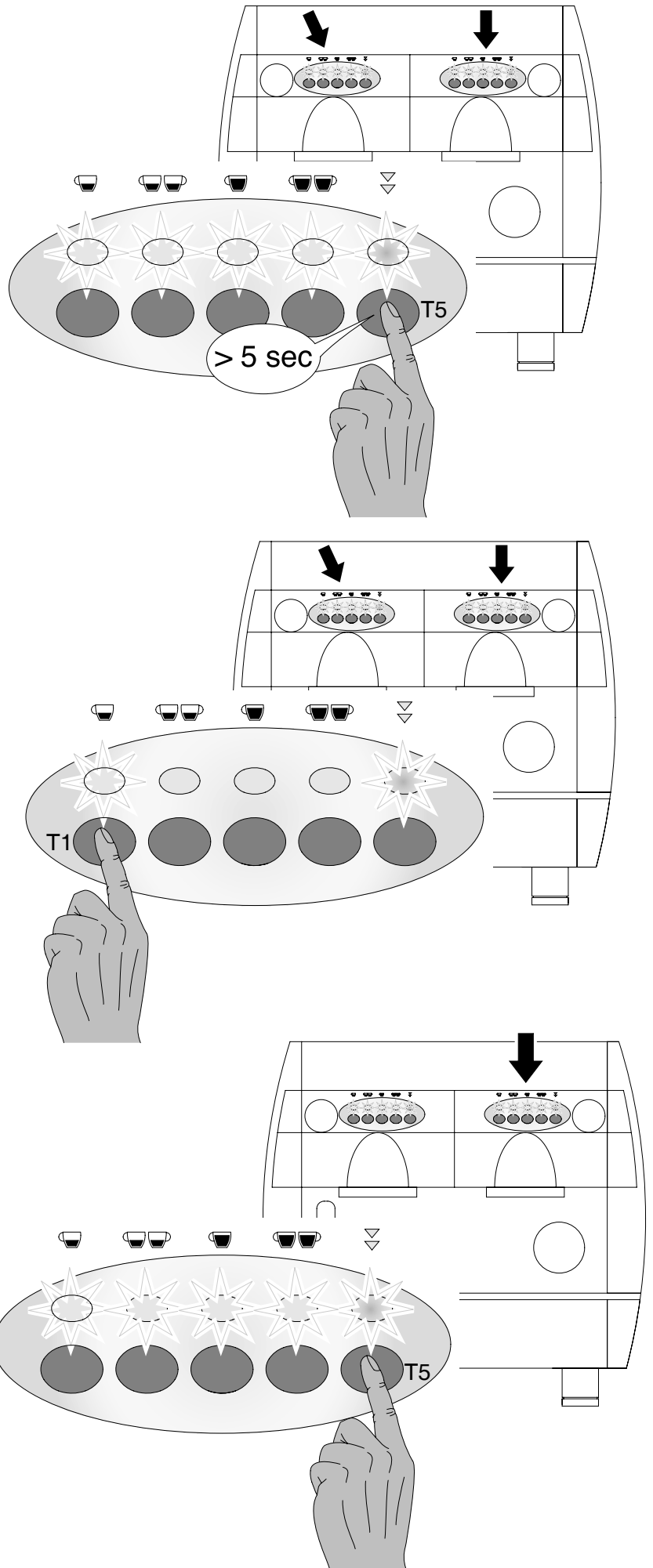
Luego de haber presionado la tecla T1, comienza la erogación y, cuando se alcanza la dosis de café deseada, hay que presionar nuevamente la tecla T1 o cualquiera de las demás teclas del teclado del grupo que se está programando, para interrumpir la erogación de la dosis de café. De este modo se memoriza en la EPROM el nuevo valor de la dosis en impulsos. Se desactivan tanto la electroválvula como la bomba que interrumpen la erogación del producto y se apagan todos los led del teclado.

Para efectuar una nueva programación de las otras dosis de café T2-T3-T4, (en el caso que no se haya superado el tiempo de time-out de programación de 30 seg.) alcanza con repetir, en la misma secuencia, las mismas operaciones efectuadas para la tecla T1.

Para abandonar inmediatamente la fase de programación, presionar nuevamente la tecla T5.

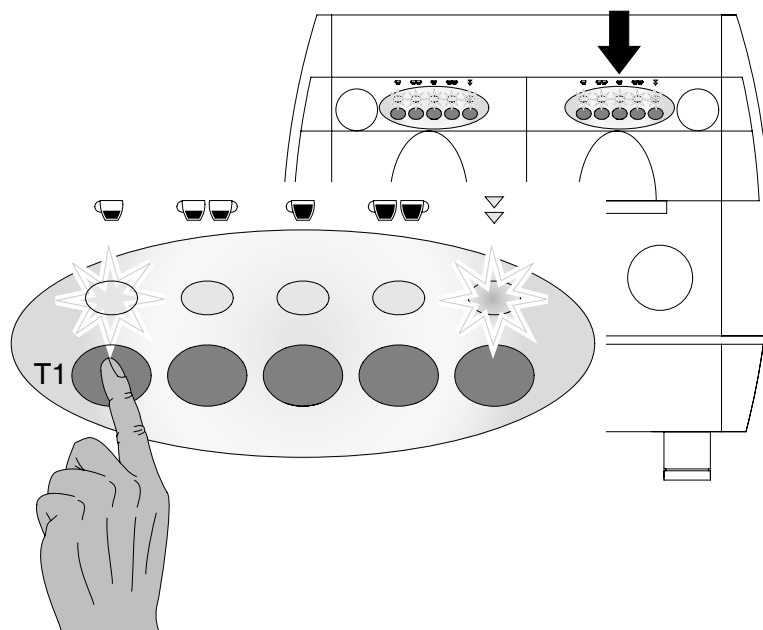
**¡ATENCIÓN!** Si está activa la función "PREINFUSIÓN" (véase el párr. 7.5) la dosificación en la fase de programación habilita igualmente esta función. Aguardar entonces a que la preinfusión haya terminado antes de detener la erogación en curso.

**NOTA:** durante la programación de un grupo se inhabilita el funcionamiento de los otros grupos y la erogación del té.





Para programar los demás grupos, presionar la tecla de programación específica de cada grupo y realizar las mismas operaciones efectuadas en el grupo 1. En este caso las eventuales variaciones de dosificación se activan solamente para el grupo sobre el que se está trabajando.



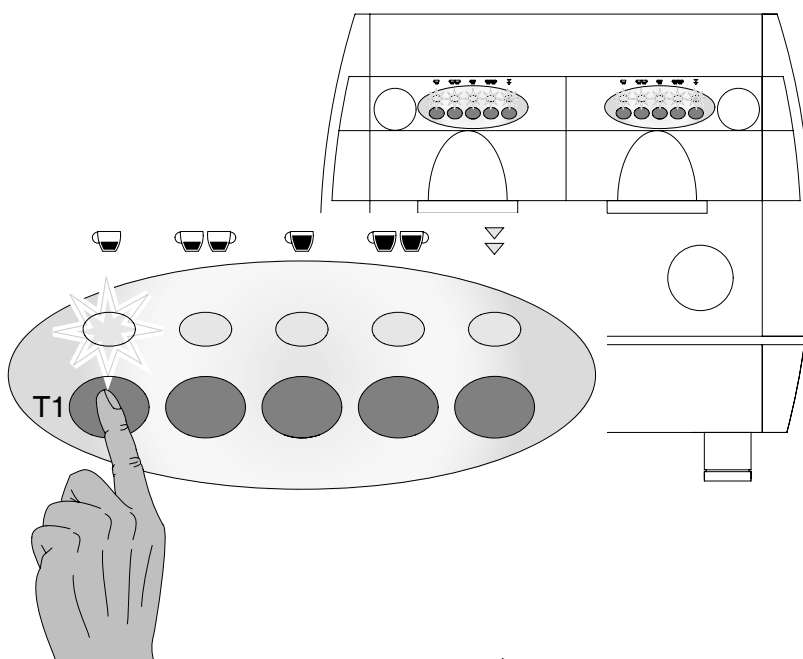
## 7.2 EROGACIÓN DE CAFÉ

Presionando la tecla correspondiente, T1-T2-T3 o T4, se activan las electroválvulas de erogación correspondientes durante el tiempo necesario para alcanzar la cantidad de producto (control volumétrico) programada precedentemente.

El LED relativo a la tecla de la dosis escogida queda encendido por toda la duración de la erogación de café.

Está prevista la posibilidad de interrumpir la erogación en curso antes del alcance de la cantidad de producto programado, presionando una tecla cualquiera de dosis presente en el teclado del grupo utilizado para la erogación del producto.

Se puede obtener la erogación simultánea de café de todos los grupos de la máquina.



## 7.3 DOSIS DE CAFÉ EN CONTINUO

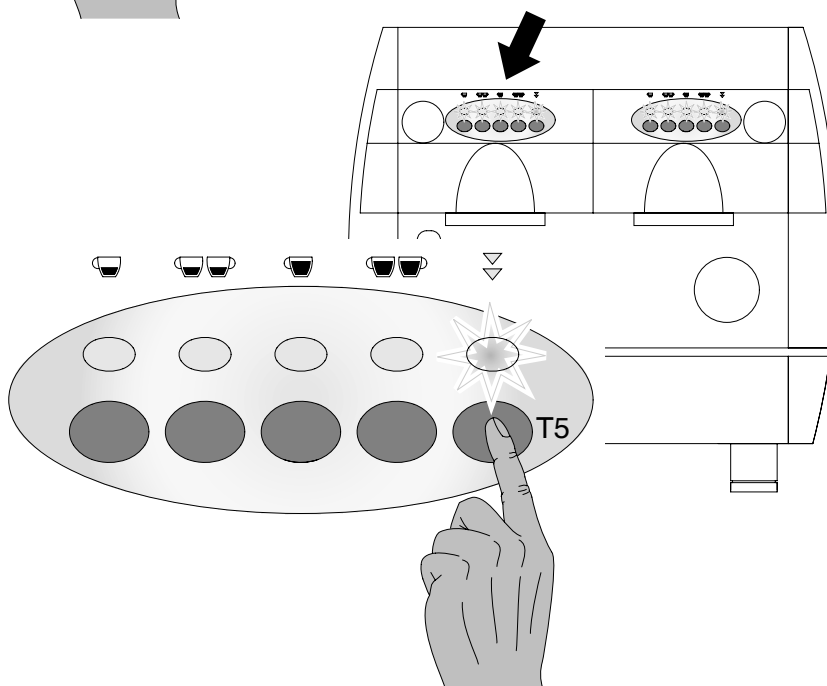
Para obtener la erogación de la dosis de café en continuo, hay que presionar la tecla T5 del teclado correspondiente al grupo sobre el cual se desea trabajar.

El LED correspondiente a la tecla T5 queda encendido por toda la duración de la erogación.

**¡IMPORTANTE!** Prestar atención a no tenerla presionada por más de 5 segundos porque en este caso se accedería a la modalidad de programación.

La erogación del café continuará hasta un stop de la dosis presionando la tecla T5, o hasta el alcance de la cantidad máxima del producto que se puede obtener a través de un control volumétrico (6000 impulsos) o a través de un Time-out de erogación.

**¡IMPORTANTE!** El START correspondiente al ciclo "Continuo" se efectúa cuando se suelta (antes de los 5 segundos) la tecla T5 y no cuando se presiona la misma. El eventual STOP se obtiene, en cambio, presionando la tecla una segunda vez.



## 7.4 FUNCIONES ESPECIALES

### PRE-INFUSIÓN

Nuestro software permite configurar la dosificación de modo tal que la erogación correspondiente a las dosis de CAFÉ de control volumétrico esté precedida por la preinfusión. La erogación de la dosis luego del tiempo 1 (ON) se interrumpe por un tiempo 2 (OFF) para luego completar la erogación de la selección.

Presionando una de las teclas dosis de control volumétrico, el ciclo de erogación normal está precedido por un breve chorro de agua temporizado utilizado para humedecer la pastilla de café antes del pasaje de la efectiva erogación.

Esta función permite un mejor aprovechamiento de la pastilla de café.

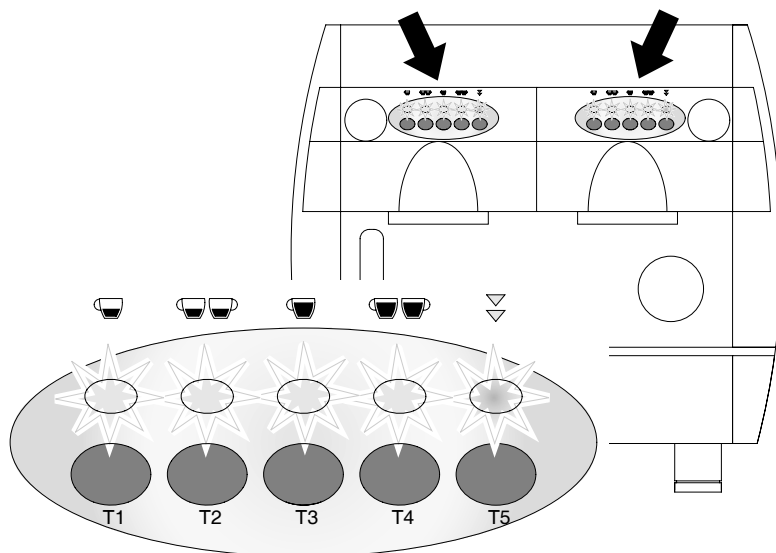
### ACTIVACIÓN / DESACTIVACIÓN

Arrancar la máquina actuando sobre el interruptor general, manteniendo presionada la tecla T5 del grupo 1 y aguardar el encendido centelleante del Led correspondiente a la tecla.

Actuar sobre la tecla T1, respectivamente, para activar o desactivar las funciones de PRE\_INFUSIÓN.

LED tecla T1 ENCENDIDO: PRE-INFUSIÓN: ON

Para abandonar este estado y regresar a las funciones normales, presionar nuevamente la tecla T5



## 7.5 INDICACIÓN DE ALARMA

### TIME OUT NIVEL (LLENADO) CALDERA

Esta alarma se indica en el caso de que el nivel de agua en la caldera sea demasiado bajo y la sonda de nivel quede descubierta.

En este estado los led de los teclados centellean.

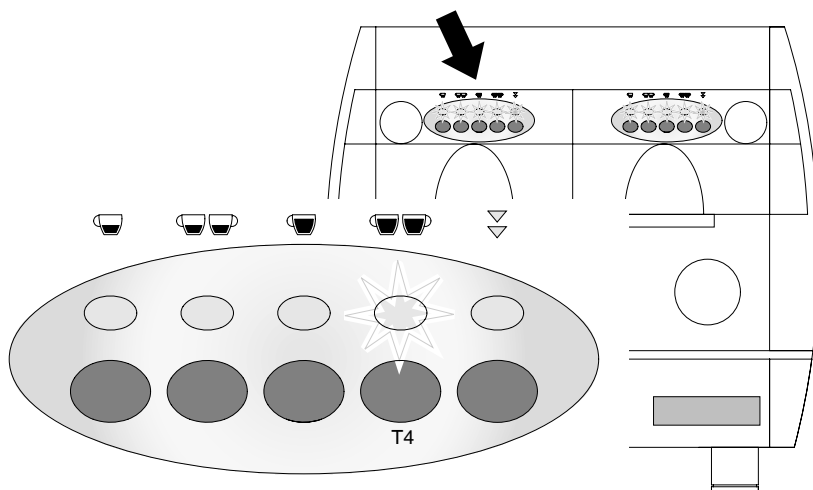
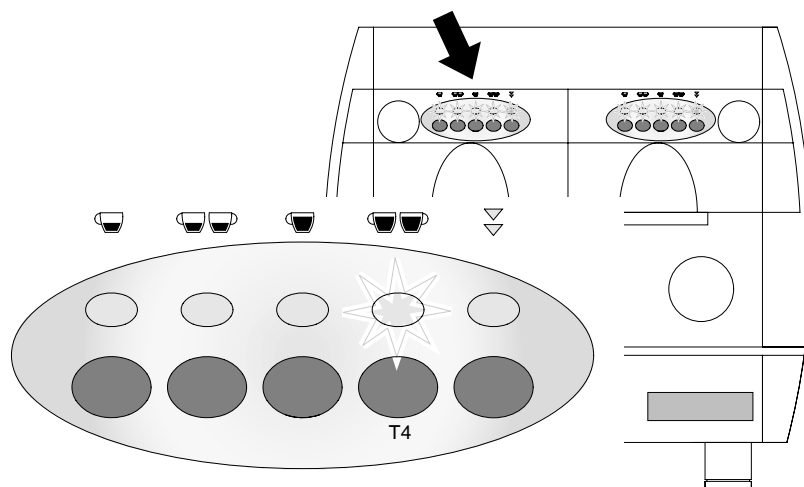
Se habilita automáticamente la fase de llenado y para poner en cero las condiciones de alarma, hay que quitar y dar nuevamente tensión a la máquina.

Ausencia de impulsos del contador volumétrico

Luego del lanzamiento de un ciclo de café a control volumétrico, se verifica el correcto funcionamiento del contador volumétrico a través de la detección de impulsos enviados por el mismo al microcontrolador.

Si no se detectan impulsos durante un tiempo mayor de 5 segundos comienza a centellear el LED correspondiente a la dosis seleccionada (por ejemplo el Led correspondiente a la tecla T4).

Luego de 1 minuto (Time-out contador volumétrico) de ausencia de impulsos, la dosis en curso se detiene automáticamente.





## 8 - REGENERACIÓN DEPURADOR

Fig. 8.01

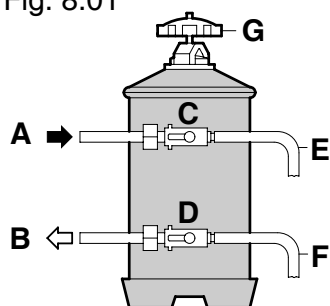


Fig. 8.02

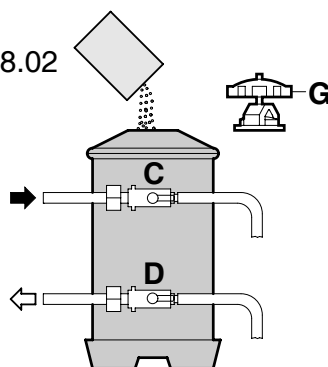


Fig. 8.03

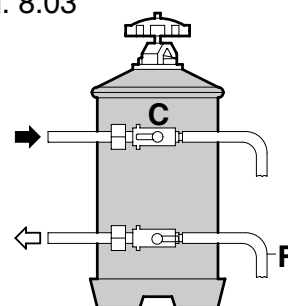
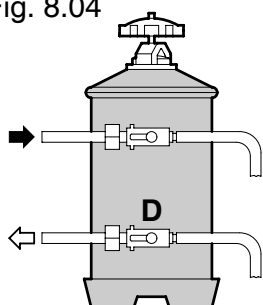


Fig. 8.04



- A ENTRADA AGUA
- B SALIDA AGUA
- C PALANCA GRIFO ENTRADA
- D PALANCA GRIFO SALIDA
- E TUBO DEPRESIONADOR
- F TUBO REGENERACIÓN
- G PERILLA TAPA



**IMPORTANTE:** Regenerar el depurador en los vencimientos previstos a continuación:

### DUREZA °F

De 00 a 20

De 21 a 30

De 31 a 40

De 41 a 50

### DEPURADOR TIPO 8 LITROS

regeneración después de 1100 l

regeneración después de 850 l

regeneración después de 650 l

regeneración después de 450 l

### DEPURADOR TIPO 12 LITROS

regeneración después de 1600 l

regeneración después de 1250 l

regeneración después de 950 l

regeneración después de 650 l

- Poner el recipiente vacío, de una capacidad de aproximadamente 2 litros, debajo del tubo E
- Mover las palancas C y D de izquierda a la derecha como se indica en la fig. 8.02, extraer la tapa desenroscando la perilla G, introducir 1,5 kg. de cloruro de sodio (sal de cocina de tipo gruesa) en el depurador tipo 8 litros y de 2 kg. en el depurador tipo 12 litros).
- Colocar la tapa y poner la palanca C de derecha a izquierda como se indica en la fig. 8.03, dejar descargar el agua salada por el tubo F hasta que el agua sea dulce.
- Poner la palanca D de derecha hacia izquierda como se indica en la fig. 8.04.



**NOTA:** Las maniobras para la regeneración, son válidas sólo si el depurador es el que está indicado en las figuras. Si no corresponde, hay que actuar como se indica en las instrucciones que acompañan al depurador.

**9 - MANTENIMIENTO Y CONSEJOS ÚTILES**

Para tener surtidores (B) limpios y sin depósitos de polvos de café que comprometen el rendimiento, se aconseja antes de comenzar el trabajo por la mañana, introducir el portafiltro (D) con filtro ciego (con la máquina caliente) y accionar varias veces el grupo.

De esta manera se eliminan los polvos de café depositados entre el surtidor (B) y el portasurtidor (A). Habrá que efectuar esta operación todos los días.

Controlar frecuentemente los agujeritos de los filtros (C) para eliminar eventuales depósitos.

Además, después de un largo período de restaño del agua caliente en los conductores, hay que dejar correr un poco de agua para eliminar los eventuales depósitos.

- A PORTASURTIDOR
- B SURTIDOR
- C FILTRO
- D PORTAFILTRO
- E GUARNICIÓN
- F GRUPO CAFÉ
- G TORNILLO CENTRAL
- H TORNILLOS ALLEN

Es útil enjuagar cotidianamente los filtros (C) y los portafiltros (D) en agua caliente y, mejor aún, dejarlos en agua inicialmente caliente durante toda la noche, para disolver las grasas de café.

Se aconseja dejar introducidas las copas portafiltro con los desperdicios de café en el grupo durante la jornada de trabajo para tener siempre el portafiltro a una temperatura óptima.

Evitar cubrir la superficie caliente-tazas con tejidos, fieltros, etc. Para la limpieza de la carrocería hay que evitar utilizar sustancias abrasivas o solventes.

Hay que limpiar los lanzadores de vapor enseguida después del uso para evitar que se formen incrustaciones que pueden obturar los agujeros y evitar además que la bebida calentada sucesivamente tome malos sabores.

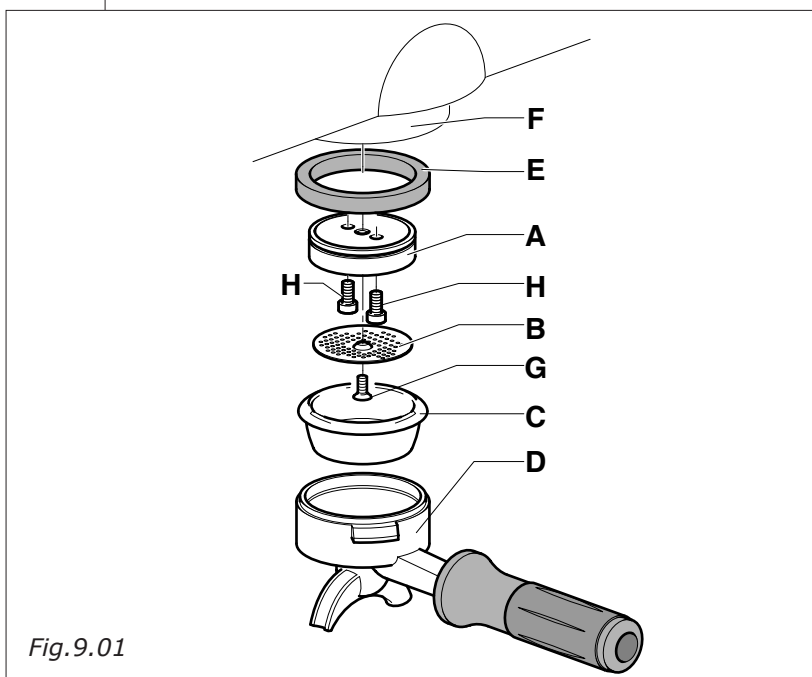


Fig.9.01

**Operaciones de limpieza semanal**

Limpieza del grupo y del surtidor: poner una cucharada de polvo detergente específico para máquinas de café en el filtro ciego en dotación con la máquina y aplicarlo al grupo que hay que limpiar mediante el portafiltro. Presionar el botón de comando erogación del grupo como para una erogación normal de café. Después de aproximadamente 30 segundos interrumpir la erogación y repetir la operación 3 / 4 veces: enjuagar el grupo usando un filtro normal y efectuar algunas erogaciones con agua solamente. Hacer un café para eliminar los sabores desagradables.

**Sustitución de la guarnición debajo de la copa**

Hay que sustituir la guarnición (E) cuando, entre el grupo (F) y el portafiltro (D), se detecte una pérdida de café durante la erogación o cuando, cerrando el portafiltro (D), se sobrepase mucho el centro del grupo.

Extraer entonces el surtidor (B) destornillando el tornillo central (G). Extraer el portasurtidor (A) destornillando los dos tornillos Allen (H). Extraer entonces la guarnición (E) ayudándose con un destornillador o con un puntero.

Después de haber separado la guarnición, limpiar el asiento y montar la guarnición nueva prestando atención a introducirla con el chaffán dirigido hacia arriba, hacia el grupo.

## 10 – RESOLUCIÓN DE LOS INCONVENIENTES

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCION
La máquina no se enciende	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Interruptor de la red apagado</li> <li>2. Interruptor de la máquina apagado</li> <li>3. Conexión equivocada a la red eléctrica</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Llevar el interruptor general a la posición ON</li> <li>2. Llevar el interruptor de la máquina a la posición 1</li> <li>3. Dirigirse a personal especializado para el control de la conexión</li> </ol>
Falta el agua en la caldera	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Grifo de red cerrado</li> <li>2. Filtro de la bomba atascado</li> <li>3. Motobomba no funcionando</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Abrir el grifo de red</li> <li>2. Sustituir el filtro</li> <li>3. Dirigirse a personal especializado</li> </ol>
Erogación del grupo ausente	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Grifo de red cerrado</li> <li>2. Motobomba no funcionando</li> <li>3. Gicleur tapado</li> <li>4. Fusible central quemado</li> <li>5. Electroválvula del grupo no funcionando</li> <li>6. Interruptor del grupo no funcionando</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Abrir el grifo de red</li> <li>2. Dirigirse a personal especializado</li> <li>3. Dirigirse a personal especializado</li> <li>4. Dirigirse a personal especializado</li> <li>5. Dirigirse a personal especializado</li> <li>6. Dirigirse a personal especializado</li> </ol>
No sale vapor de los lanzadores	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Demasiada agua en la caldera</li> <li>2. Resistencia dañada</li> <li>3. Rociador atascado</li> <li>4. Salvaresistencia desconectada</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ver el problema específico</li> <li>2. Dirigirse a personal especializado</li> <li>3. Limpiar el rociador</li> <li>4. Conectar nuevamente la resistencia</li> </ol>
Agua demasiado alta en la caldera	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El motor de la bomba queda conectado</li> <li>2. Cambiador agujereado</li> <li>3. Electroválvula descarga automática bloqueada</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dirigirse a personal especializado</li> <li>2. Dirigirse a personal especializado</li> <li>3. Dirigirse a personal especializado</li> </ol>
Pérdidas de agua en el banco	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cubeta de descarga sucia</li> <li>2. Tubo de descarga tapado o desconectado</li> <li>3. Otras pérdidas</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Limpiar la cubeta</li> <li>2. Sustituir el tubo de descarga</li> <li>3. Dirigirse a personal especializado</li> </ol>
Desperdicios del café mojados	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Molido regulado demasiado fino</li> <li>2. Grupo todavía frío</li> <li>3. Electroválvula no descarga</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Regular el molido</li> <li>2. Aguardar a que la máquina alcance la temperatura</li> <li>3. Dirigirse a personal especializado</li> </ol>
Erogación del café demasiado lenta	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Molido regulado demasiado fino</li> <li>2. Portafiltro sucio</li> <li>3. Grupo atascado</li> <li>4. Gicleur o electroválvula parcialmente atascados</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Regular el molido</li> <li>2. Sustituir el filtro y limpiar el portafiltro más frecuentemente</li> <li>3. Dirigirse a personal especializado</li> <li>4. Dirigirse a personal especializado</li> </ol>
Erogación del café demasiado rápida	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Molido regulado demasiado grueso</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Regular el molido</li> </ol>
Café erogado frío	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presencia de caliza en los cambiadores o en la resistencia</li> <li>2. Contactos del presóstato oxidados</li> <li>3. Conexión eléctrica defectuosa</li> <li>4. Resistencia parcialmente quemada</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dirigirse a personal especializado</li> <li>2. Dirigirse a personal especializado</li> <li>3. Dirigirse a personal especializado</li> <li>4. Sustituir la resistencia</li> </ol>
Café erogado demasiado caliente	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Calibrado incorrecto del presóstato</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Regular el presóstato actuando sobre el correspondiente tornillo (cap. 6.2)</li> </ol>

## 11 - DESMANTELAMIENTO DE LA MÁQUINA

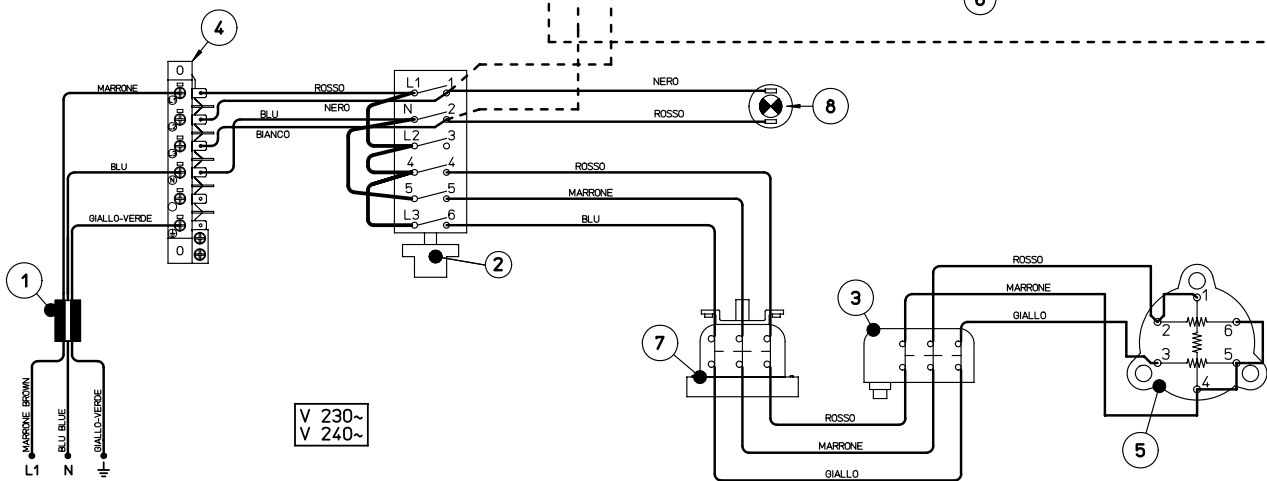
Para la correcta eliminación de la máquina siga las instrucciones indicadas en las últimas páginas del manual.

**LEGENDA COMPONENTI - COMPONENTS LIST - LEGENDE BAUTEILE  
LEGENDE DES COMPOSANTS- LEYENDA COMPONENTES**

1	Cavo alimentazione tripolare	three-pole power cable	Dreipoliges Stromversorgungskabel	Câble d'alimentation tripolaire	Cable alimentación tripolar
2	Commutatore 4 posizioni	4-position commutator	4-stelliger Umschalter	Commutateur à 4 positions	Conmutador 4 posiciones
3	Pressostato tripolare	three-pole pressure switch	Dreipoliger Druckwächter	Pressostat tripolaire	Presóstato tripolar
4	Morsettiera di alimentazione	Alimentation terminal board	Versorgungsklemmleiste	Boîte de alimentation	Tablero de bornes de alimentación
5	Resistenza caldaia	boiler resistance	Heizwiderstand	Résistance de la chaudière	Resistencia caldera
6	Resistenza scaldatazze	cup-warmer resistance	Heizelement zur Tassenwärmung	Résistance du chauffe-tasses	Resistencia caliente-tazas
7	Termostato a riarmo manuale	manual re-set thermostat	Thermostat zur manuellen Rücksetzung	Thermostat à réarmement manuel	Termostato de rearme manual
8	Spia rossa macchina accesa	machine on - red light indicator	Rote Kontrolleuchte Maschine in Betrieb	Témoin rouge machine allumée	Luz de aviso roja máquina encendida
9	Interruttore scaldatazze	cup warmer switch	Schalter Tassenwärmer	Interrupteur du chauffe-tasses	Interruptor caliente-tazas
10	Spia interruttore caffè	light indicator coffee switch	Kontrolleuchte Schalter Kaffee	Témoin interrupteur du café	Luz de aviso interruptor café
11	Interruttore caffè	coffee switch	Schalter Kaffee	Interrupteur du café	Interruptor café
12	Elettrovalvola gruppo	unit solenoid valve	Magnetventil Gruppe	Électrovanne du groupe	Electroválvula grupo
13	Elettrovalvola livello automatico	automatic level solenoid valve	Magnetventil automatischer Füllstand	Électrovanne de niveau automatique	Electroválvula nivel automático
14	Motopompa completa	Complete motor driven pump	Motorpumpe komplett	Pompe complète	Motobomba completa
15	Centralina controllo livello automatico	automatic level control box	Steuergehäuse automatische Füllstandkontrolle	Centrale contrôle niveau automatique	Central control nivel automático
16	Sonda livello automatico	automatic level probe	Sonde automatischer Füllstand	Sonde de niveau automatique	Sonda nivel automático
18	Resistenza a cartuccia	cartridge resistance	Kartuschenwiderstand	Résistance à cartouche	Resistencia de cartucho
19	Termostato gruppo	unit thermostat	Thermostat Gruppe	Thermostat du groupe	Termostato grupo
20	Tastiera dosatura volumetrica	volumetric measuring keyboard	Tastatur Volumendosierung	Clavier de dosage volumétrique	Teclado dosificación volumétrica
21	Centralina elettronica dosatura volumetrica	volumetric measuring electronic control box	Elektronisches Steuergehäuse Volumendosierung	Centrale électronique du dosage volumétrique	Central electrónica dosificación volumétrica
22	Contatore volumetrico	volumetric counter	Volumenmesser	Compteur volumétrique	Contador volumétrico

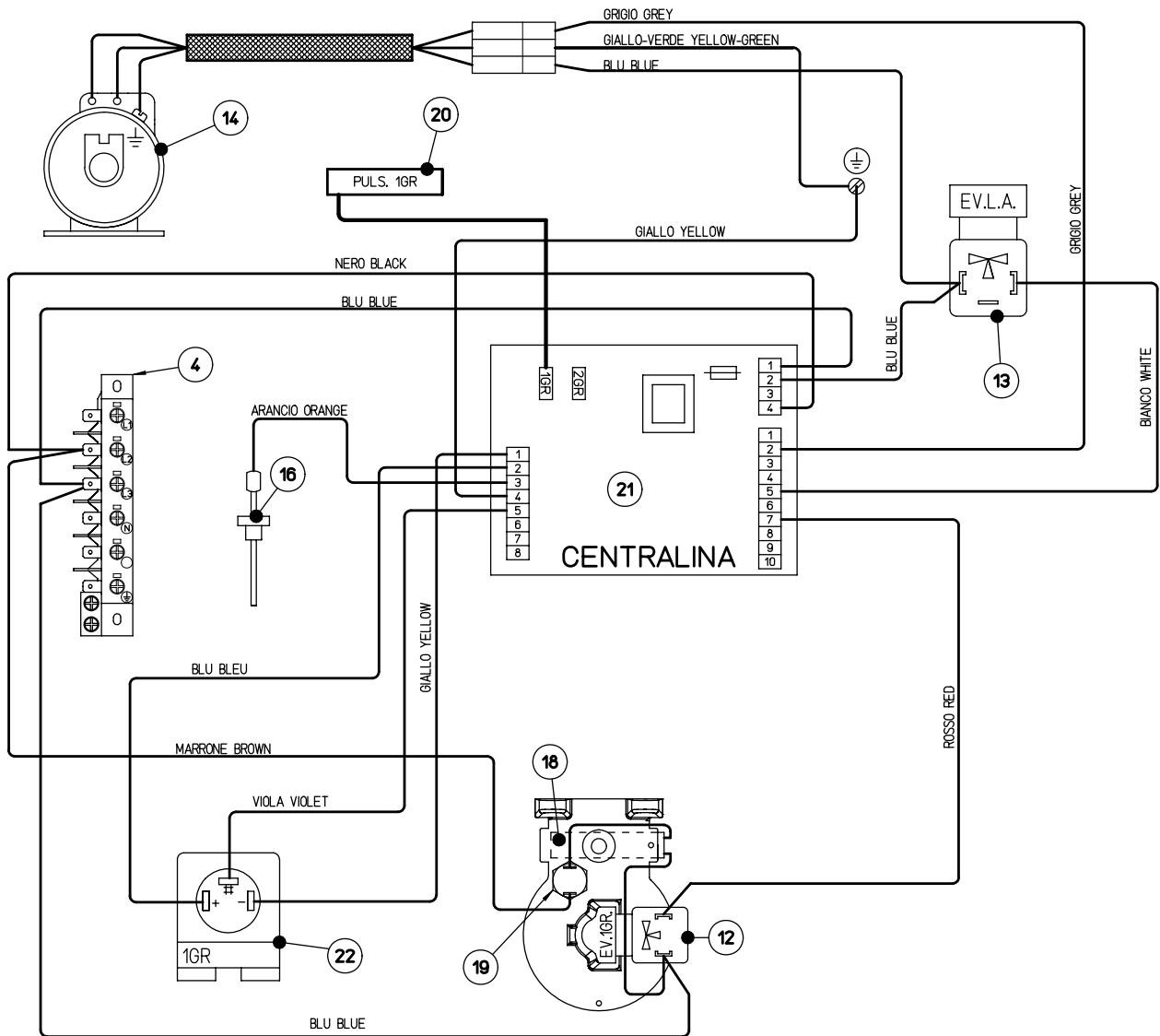
**GE-GD 1-2 GR. Compact**  
 CIRCUITO di POTENZA - POWER CIRCUIT - LEISTUNGSKREIS  
 CIRCUIT de PUISSANCE - CIRCUITO de POTENCIA

SOLO VERSIONE 2 GRUPPI / ONLY FOR 2 UNITS VERSION



# GD 1 GR. COMPACT

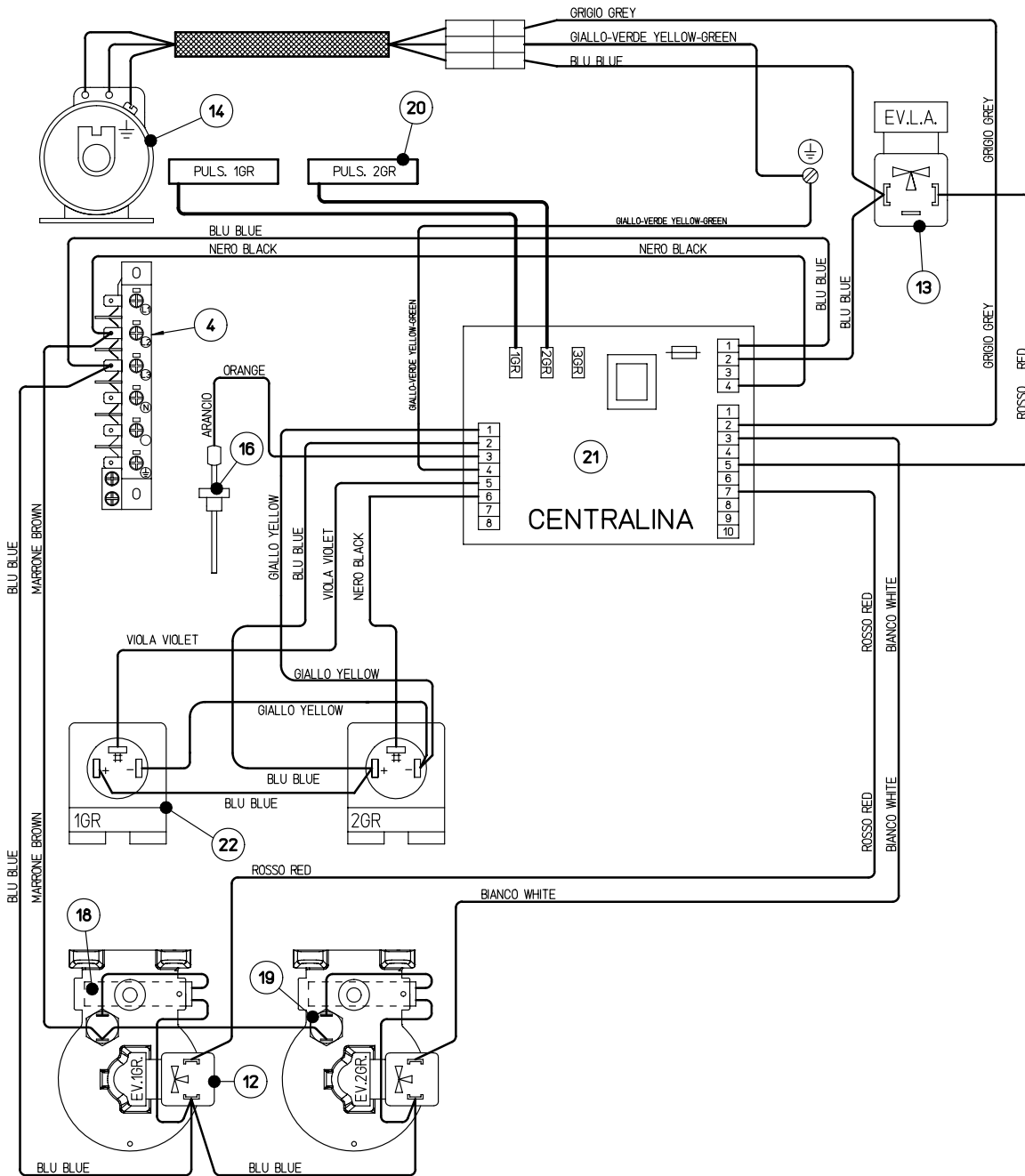
CIRCUITO DI COMANDI - CONTROL CIRCUIT - STEUERKREIS -  
CIRCUIT DE COMMANDE - CIRCUITO DE MANDO





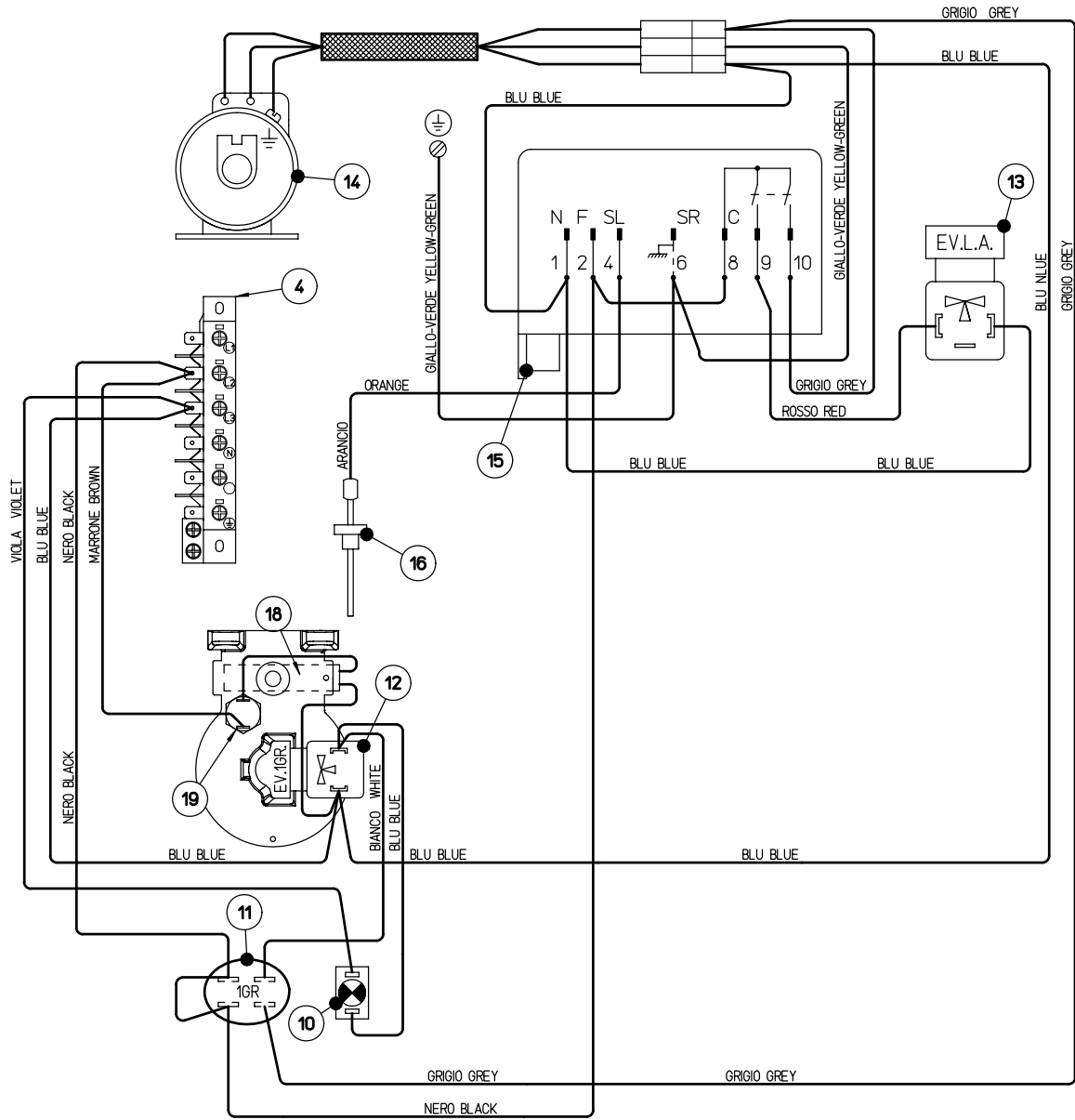
# GD 2 GR. COMPACT

CIRCUITO DI COMANDI - CONTROL CIRCUIT - STEUERKREIS -  
CIRCUIT DE COMMANDE - CIRCUITO DE MANDO

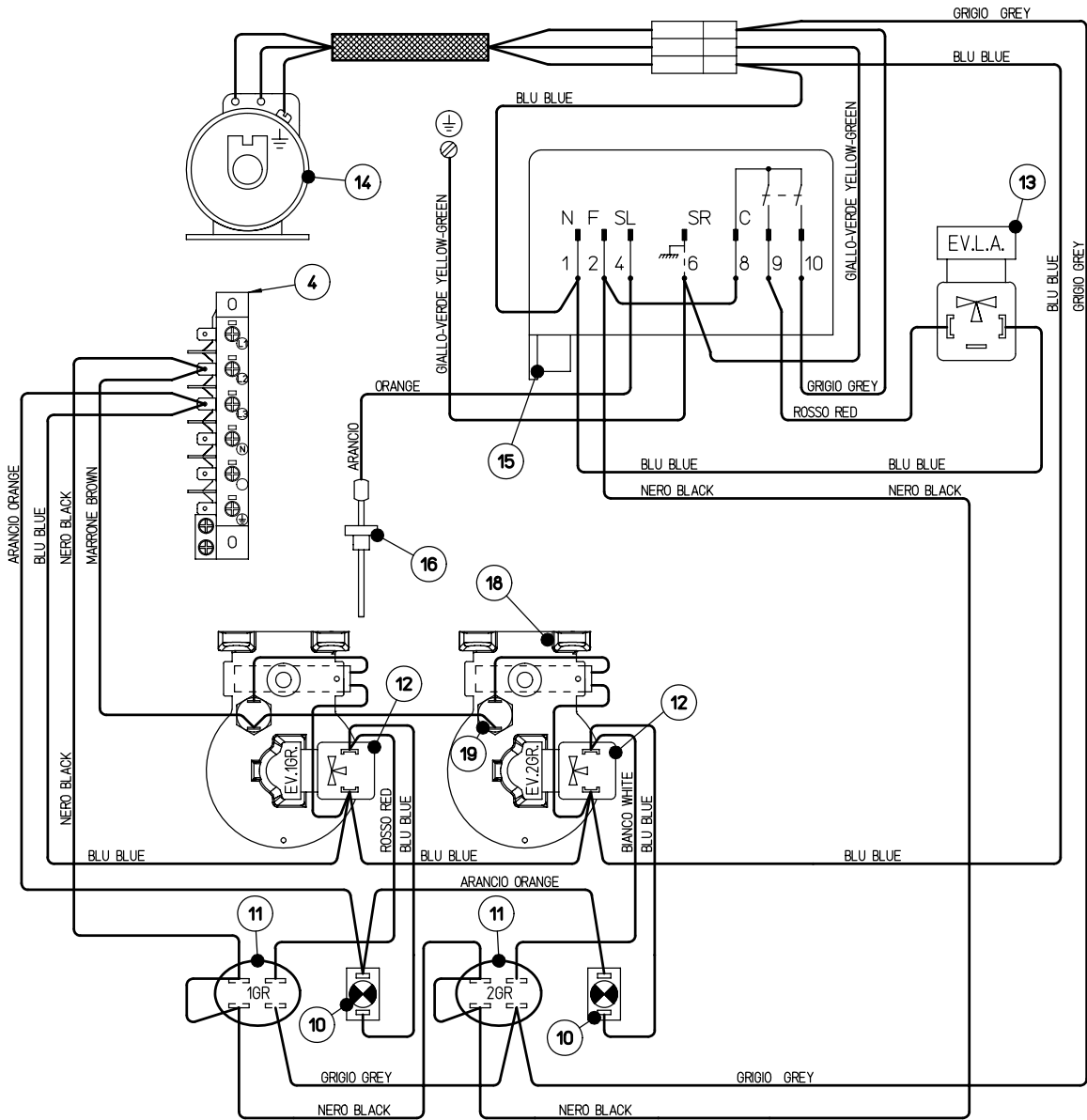


# GE 1 GR. COMPACT

CIRCUITO DI COMANDI - CONTROL CIRCUIT - STEUERKREIS -  
CIRCUIT DE COMMANDE - CIRCUITO DE MANDO



**GE 2 GR. COMPACT**  
 CIRCUITO DI COMANDI - CONTROL CIRCUIT - STEUERKREIS -  
 CIRCUIT DE COMMANDE - CIRCUITO DE MANDO





**COMUNICAZIONE AI SENSI DELL'ARTICOLO 19, COMMA 3 DEL D. LGS. 93/2000**

\_\_\_\_\_  
(luogo e data)

Spettabile: \_\_\_\_\_

Con la presente, il sottoscritto \_\_\_\_\_ legale rappresentante

della società: \_\_\_\_\_ situata: \_\_\_\_\_  
(Nome e ragione sociale della ditta) (Indirizzo, città e CAP)

comunica la messa in servizio della seguente macchina per caffè espresso:

**Gaggia s.p.a.** \_\_\_\_\_  
(marca)

\_\_\_\_\_  
(tipo)

\_\_\_\_\_  
(N° fabbrica)

In fede

\_\_\_\_\_  
(firma del legale rappresentante)

**ONLY FOR ITALY**

DM2189

**ISPESL ORGANIZZAZIONE PERIFERICA**  
**Dipartimenti e competenze territoriali**


CAP	CITTA'	INDIRIZZO	TELEFONO	FAX	DIPART. TERRITORIA
15100	Alessandria	Via C. Lombroso, 14	0331/252653	0131/262730	AL; AT
60100	Ancona	Via Cadorna, 10	071/201855	071/201041	AN; AP; PS; MC
70122	Bari	Via Piccinni, 164	080/5237363	08075244049	BA; FG
24100	Bergamo	Via G. Paglia, 40	035/244164	035/239214	BG
13051	Biella	Via V. Cerreti, 7	015/8494919	015/8494989	AO; NO; VO
40121	Bologna	Via C. Boldrini, 14	051/254310	051/254450	BO; FE; MO
39100	Bolzano	Via Orazio, 49	0471/272222	0471/283728	BZ; TN
25100	Brescia	C.so Cavour, 15	030/294801	030/294801	BS; CR; MN
09100	Cagliari	Via Malta, 45	070/651236	070/659235	CA; OR
86100	Campobasso	Via N. Sauro, 6	0874/698045	0874/698045	CB; IS
95129	Catania	L.go dei Vespri, 19	095/316080	095/916595	CT; ME; EN; RG; SR;
88100	Catanzaro	Via F. Spasari, 3	0961/741082	0961/701499	CZ; CS; RC; KR
22100	Como	V.le G. Cesare, 17	031/265266	031/260047	CO; SO; VA
50121	Firenze	Via G. La Pira, 17	055/289681	055/210882	FI; AR; SI
47100	Forlì	P.le della Vittoria, 12	0543/63325	0543/401415	FO; RA
16122	Genova	P.zza Brignole, 3	010/566441-2-3	010/528786	GE; IM; SP; SV
57100	Livorno	Via Grande, 129	0586/884624	0586/896913	LI; GR; PI
55100	Lucca	Via Buonamici, 9	0583/418803	0583/418300	LU; MS; PT
20133	Milano	Via Mangiagalli, 3	02/2360351	02/70636032	MI; PV
80121	Napoli	Via Chiatamone, 33 Via Lomonaco, 3	081/7645868 081/411509 081/421242 081/421593	081/7640857	NA; AV; BN; CE; SA
35100	Padova	Via Berchet, 9	049/651263	049/658641	PD; RO; VI
90139	Palermo	Via F. Crispi, 108	091/331696	091/332709	PA; AG; CL; TP
65100	Pescara	C.so V. Emanuele II, 10	085/4212024	085/4210486	PE; CH; AQ; TE
29100	Piacenza	Via Taverna, 273	0523/40084	0523/499679	PC; PR; RE
85100	Potenza	Via Pretoria, 108	0971/37061	0971/35069	PT; MT
00186	Roma	Via Bargoni, 8	06/58330651-2-3	06/58330680	RM; FR; LT; RI; VT
07100	Sassari	Via Amendola, 82	079/217172	079/217392	SS; NU
74100	Taranto	Via D'acquino, 40	099/4525025	099/4525026	TA; BR; LE
05100	Terni	Via della Rinascita, 10	0774/402078	0774/420171	TR; PG
10128	Torino	C.so Turati, 11	011/502727	011/503826	TO; CN
33100	Udine	V.le Ungheria, 32	0432/501669	0432/504187	UD; GO; PN; TS
30172	Venezia/Mestre	C.so del Popolo, 133	041/980121	041/5040189	VE; BL; TV
37100	Verona	Via L. Poloni, 7	045/8007071	045/594199	VR

# GAGGIA®

**Istruzioni per il trattamento a fine vita**  
**Instructions for end-of-life disposal treatment**  
**Hinweise für die Behandlung bei Außerbetriebnahme**  
**Instructions pour le traitement de fin de vie utile**  
**Instrucciones para el tratamiento al final de vida útil**

Questo prodotto è conforme alla Direttiva EU 2002/96/EC.




Il simbolo  apposto sull'apparecchiatura o sulla confezione indica che l'apparecchiatura, alla fine della propria vita utile, non deve essere trattata come un rifiuto domestico generico ma deve essere portata in uno dei centri di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche approntati dalla Pubblica Amministrazione. Oppure può essere consegnata al rivenditore al momento dell'acquisto di un'apparecchiatura nuova equivalente. L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio a fine vita alle appropriate strutture di raccolta, pena le sanzioni previste dalla vigente legislazione sui rifiuti. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio dismesso al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute umana e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composto il prodotto. Per informazioni più dettagliate inerenti i sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti, o al rivenditore in cui è stato effettuato l'acquisto. Il produttore e/o l'importatore ottemperano alle proprie responsabilità per il riciclaggio, il trattamento e lo smaltimento ambientalmente compatibile sia individualmente sia partecipando a sistemi collettivi.

**IT**

This product complies with EU Directive 2002/96/EC.




The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

**UK**

Dieses Produkt entspricht der EU-Richtlinie 2002/96/EG




Das Symbol  auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass das Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrer Gemeinde, der Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

**DE**

L'appareil est en conçu et fabriqué pour faciliter sa valorisation, son recyclage ou sa réutilisation conformément à la directive européenne 2002/96/CEE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).




Le logo  ci-contre apposé sur l'appareil indique que ce produit ne peut pas être éliminé avec les déchets ménagers non triés. Lorsque vous aurez décidé de vous en séparer définitivement, il convient de faire procéder à la collecte sélective de cet appareil en vous conformant au mode de reprise mis en place dans votre commune (collecte ponctuelle des encombrants, déchèterie), ou en faisant appel au service de reprise proposé par votre distributeur, ou bien, en le confiant à des organisations caritatives et des associations à but non lucratif. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine.

**FR**

Este producto cumple con la Directiva EU2002/96/EC.



El símbolo  en el producto o en su empaque indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar. Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje. Al asegurarse de que este producto se desecha correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se manipula de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto.

**ES**

**GAGGIA** S.p.A.  
20087 Robecco sul Naviglio - MI - Italia  
Tel. +039 02 94 99 31  
Fax +039 02 94 70 888  
Internet: [www.gaggia.it](http://www.gaggia.it)  
E-mail: [gaggia@gaggia.it](mailto:gaggia@gaggia.it)

**GAGGIA**®