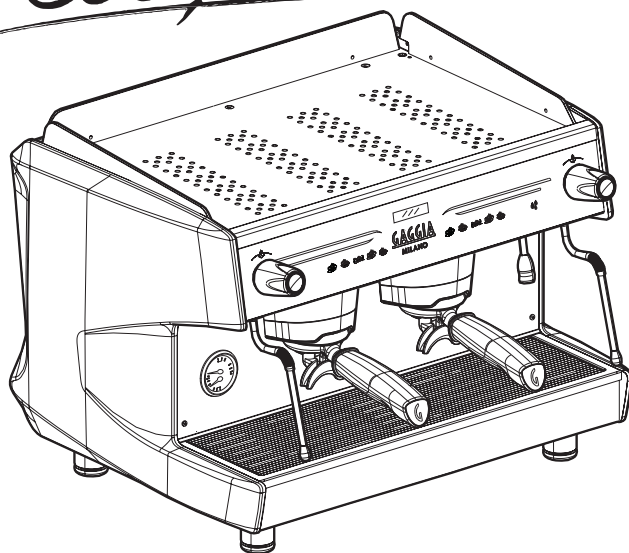


GAGGIA

MILANO

Professional Espresso Machine

la Precisa



Type: EL2

CE

IT

UK

FR

DE

ES

CH

OPERATION AND MAINTENANCE

GAGGIA

MILANO

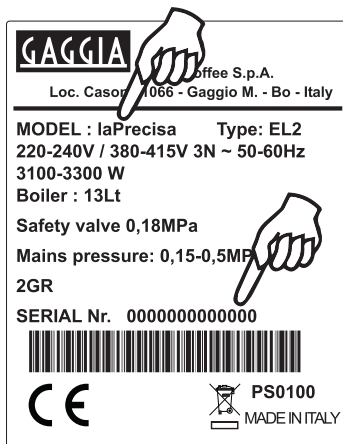
Important

Dear Customer, We would like to inform you that the coffee machine referred to in this manual has been manufactured in accordance with the following Directives:

- LOW VOLTAGE DIRECTIVE 2014/35/EU
- MACHINERY DIRECTIVE 2006/42/EU

The model and serial number of the coffee machine to be installed are indicated on the data plate fitted to the machine itself.

Example:



Congratulations for purchasing this espresso coffee machine and thanks for your trust and confidence in us. Before starting the machine, please read the user manual carefully. This explains how to use, clean and maintain it in perfect efficiency.

Do not hesitate to contact us for any further information.

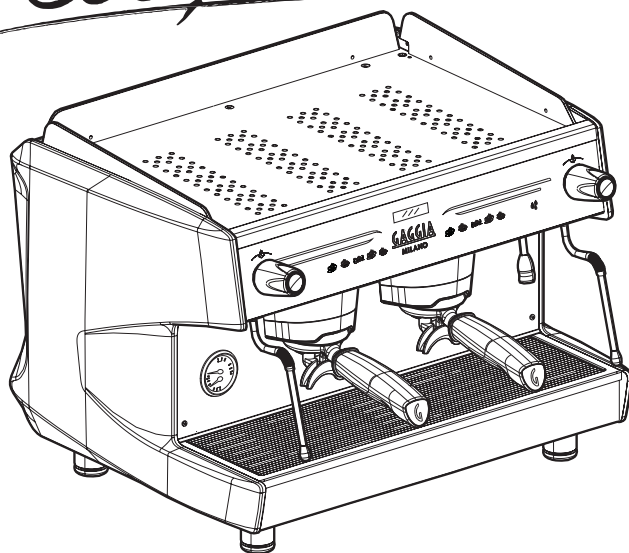
ITALIANO	4
ENGLISH	49
FRANÇAIS	94
DEUTSCH	139
ESPAÑOL	184
简体中文	229

GAGGIA

MILANO

Macchina Professionale per Caffè Espresso

la Precisa



Type: EL2

CE

ATTENZIONE: Il presente manuale di istruzione è destinato esclusivamente a personale con adeguata specializzazione.

USO E MANUTENZIONE

IT

GAGGIA

MILANO

Importante

Egregio Cliente, La informiamo che la macchina oggetto del presente manuale è prodotta in conformità alle Direttive:

- LOW VOLTAGE DIRECTIVE 2014/35/EU
- MACHINERY DIRECTIVE 2006/42/EU

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.

NORME DI SICUREZZA

- ⚠ Solo per uso professionale.
- ⚠ L'apparecchio di tipo professionale non può essere installato in ambienti esterni, evitare di ubicarlo in locali dove la temperatura sia inferiore a 2°C o superiore a 32°C e in luoghi particolarmente umidi o polverosi.
- ⚠ L'apparecchio non è adatto all'installazione in zone nelle quali può essere utilizzato un getto d'acqua.
- ⚠ Verificare che l'apparecchio sia installato su una superficie piana adatta a sostenerne il peso (vedere al capitolo "Caratteristiche Tecniche") e avendo cura di rispettare una zona libera di almeno 30 cm intorno alla macchina.
- ⚠ È vietato: utilizzare getti d'acqua per la pulizia.
- ⚠ L'apparecchio deve essere installato solo in luoghi ove esso può essere supervisionato da personale qualificato.
- ⚠ Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età maggiore di 8 anni o da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o senza esperienza e conoscenza, se sono controllati o istruiti all'uso dell'apparecchio in modo sicuro e tale da comprendere i rischi coinvolti.
- ⚠ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

- ⚠ La pulizia e la manutenzione dell'apparecchiatura non deve essere fatta da bambini senza supervisione.
- ⚠ Collegare l'apparecchio ad una condotta di distribuzione d'acqua potabile avente una pressione adeguata, vedere dati nella targhetta.
- ⚠ Prima di procedere all'allacciamento dell'apparecchio alla rete idrica consultare e rispettare tutte le normative nazionali applicabili.
- ⚠ In caso di sostituzioni dei tubi di carico, il nuovo set di tubi in dotazione all'apparecchio deve essere utilizzato e il vecchio set di tubi non dovrà essere riutilizzato.
- ⚠ Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio assistenza o dal personale adeguatamente qualificato al fine di evitare qualsiasi rischio.
- ⚠ L'accesso alle parti interne è limitato alle persone che hanno conoscenza ed esperienza dell'apparecchio, in particolare per quanto riguarda la sicurezza e l'igiene.
- ⚠ L'installazione di un dispositivo a corrente residua (RCD) con una corrente differenziale nominale non superiore a 30 mA è consigliabile.
- ⚠ Non effettuare la pulizia interna della macchina con tensione o la spina inserita e comunque non utilizzare getti d'acqua o detersivi.

SOMMARIO

I INTRODUZIONE AL MANUALE	9
1.1 PREMESSA	9
1.2 SIMBOLOGIA UTILIZZATA	11
2 USO PREVISTO DELLA MACCHINA	12
3 SICUREZZA	13
4 CARATTERISTICHE TECNICHE	17
5 INSTALLAZIONE	19
5.1 ALLACCIAMENTO IDRICO	21
5.2 ALLACCIAMENTO ELETTRICO	22
5.3 ELENCO ACCESSORI IN DOTAZIONE	23
5.4 INSTALLAZIONE MANOPOLE ACQUA E VAPORE	23
6 MESSA IN SERVIZIO	25
6.1 FILTRI CAFFÈ A CORREDO MACCHINA	26
6.2 PORTAFILTRI A CORREDO MACCHINA	27
6.3 PORTAFILTRI A CORREDO MACCHINA GRUPPI ALTI	27
7 FUNZIONAMENTO / USO E PROGRAMMAZIONE	28
7.1 PROGRAMMAZIONE DOSE CAFFÈ	28
7.2 COPIA DOSE CAFFÈ DA UN GRUPPO GIÀ PROGRAMMATO	29
7.3 EROGAZIONE CAFFÈ	30
7.4 DOSE CAFFÈ IN CONTINUO	30
7.5 PROGRAMMAZIONE DOSI DEL TEA (ACQUA CALDA)	31
7.6 EROGAZIONE TEA	32
7.7 EROGAZIONE VAPORE	33
7.8 PROGRAMMAZIONE OROLOGIO	33
7.9 LETTURA CONTATORI	35
7.10 SEGNALAZIONE DI ALLARME	36
7.11 PROGRAMMAZIONE CON TASTIERA	39
8 PULIZIA E MANUTENZIONE	42
8.1 NOTE GENERALI PER IL BUON FUNZIONAMENTO	42
8.2 PULIZIA E MANUTENZIONE ORDINARIA	43
8.3 MANUTENZIONE STRAORDINARIA	45
9 RISOLUZIONE DEI PROBLEMI (TROUBLESHOOTING)	46
10 IMMAGAZZINAMENTO - SMALTIMENTO	47
10.1 RIPOSIZIONAMENTO IN ALTRO LUOGO	47
10.2 INATTIVITÀ ED IMMAGAZZINAMENTO	47
10.3 SMANTELLAMENTO DELLA MACCHINA	47
11 ISTRUZIONI PER IL TRATTAMENTO A FINE VITA	48

I INTRODUZIONE AL MANUALE

I.1 Premessa

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.

 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

Costruttore: SaGa Coffee S.p.A.

Loc.Casona 1066
40041 Gaggio Montano (BO) Italy
Tel +39 0534 7741
Fax +39 0534 774808
www.evocagroup.com

I.2 Simbologia utilizzata

La suddetta pubblicazione contiene diversi tipi d'avvertenze allo scopo di evidenziare i vari livelli di pericolo o di competenze.

A completamento del simbolo è riportato un messaggio che spiega le procedure e fornisce informazioni utili.



Leggere attentamente

Prima della messa in funzione, leggere attentamente il manuale di istruzioni



Macchina spenta

Attenzione! Togliere l'alimentazione elettrica prima di asportare le protezioni



Superfici calde

Attenzione! Superfici calde



Attenzione

Attenzione! Operazioni particolarmente importanti e/o pericolose



Divieto

È utilizzato per evidenziare azioni/operazioni che non si devono eseguire.



Importante

Importante! Interventi necessari al buon funzionamento.



Utilizzatore

Interventi che possono essere svolti a cura dell'utente



Manutentore Tecnico

Interventi che devono essere svolti esclusivamente da un installatore o un tecnico autorizzato.

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. L'apparecchio di tipo professionale non può essere installato in ambienti esterni, evitare di ubicarlo in locali dove la temperatura sia inferiore a 2°C o superiore a 32°C e in luoghi particolarmente umidi o polverosi.

Ogni altro utilizzo, è da considerarsi uso improprio e quindi pericoloso.



È inoltre considerato uso improprio:

- qualsiasi utilizzo differente da quello previsto e/o con tecniche diverse da quelle indicate in questa pubblicazione;
- qualsiasi intervento sull'apparecchio che sia in contrasto con le indicazioni riportate in questa pubblicazione;
- qualsiasi manomissione a componenti e/o dispositivi di sicurezza non preventivamente autorizzati dalla ditta Costruttrice e comunque eseguita da personale non autorizzato a tali operazioni;
- qualsiasi ubicazione dell'apparecchio non prevista in questo manuale.



Non introdurre all'interno dell'apparecchio prodotti potenzialmente pericolosi per effetto di temperature non adeguate.



Nel caso di uso improprio decade ogni forma di garanzia, il Costruttore declina ogni responsabilità per danni causati alle persone e/o cose.

3 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.
-  Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età maggiore di 8 anni o da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o senza esperienza e conoscenza, se sono controllati o istruiti all'uso dell'apparecchio in modo sicuro e tale da comprendere i rischi coinvolti.
-  I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchiatura non deve essere fatta da bambini senza supervisione.
-  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 esso può essere supervisionato da 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.



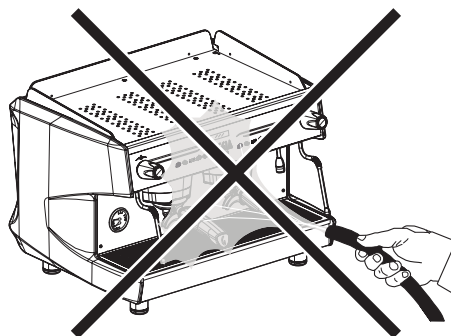
Qualora vengano effettuati interventi di riparazioni non autorizzate sulla macchina o vengano utilizzati ricambi non originali vengono a decadere le condizioni di garanzia e pertanto la ditta costruttrice si riserva il diritto di non riconoscerne più la validità.



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.

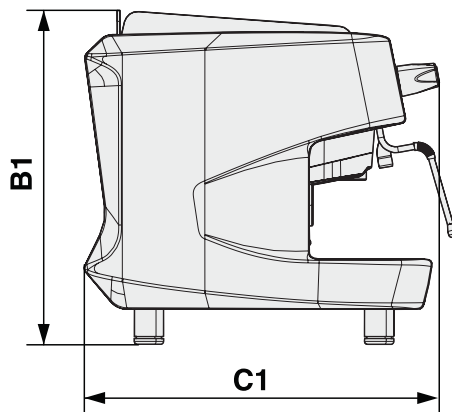
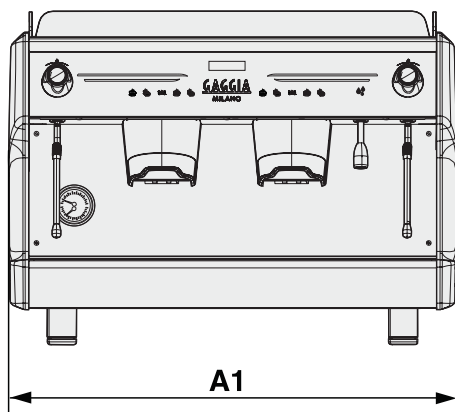


Non effettuare la pulizia interna della macchina con tensione o la spina inserita e comunque non utilizzare getti d'acqua o detergenti.



-  L'utilizzatore non deve toccare la macchina a piedi umidi o bagnati, nonché utilizzarla a piedi nudi. Nonostante l'utilizzo di una messa a terra della macchina, si consiglia l'uso di una pedana di legno e di un impianto salvavita conforme alle disposizioni delle leggi locali per evitare al massimo il rischio di shock elettrici.
-  Non toccare con le mani o altre parti del corpo i beccucci del caffè e le lance d'acqua calda e vapore, poiché i liquidi o il vapore erogati sono surriscaldati e possono provocare ustioni.
-  Fare attenzione a non fare funzionare la macchina senz'acqua.
-  Eventuali occlusioni possono provocare getti imprevisti di liquido o vapore con gravi conseguenze. Mantenere il più possibile l'acqua pulita usando filtri ed addolcitori.
-  Le tazze e le tazzine devono essere accuratamente asciugate prima di essere appoggiate sull'apposito piano.
-  L'accesso alle parti interne è limitato alle persone che hanno conoscenza ed esperienza dell'apparecchio, in particolare per quanto riguarda la sicurezza e l'igiene.

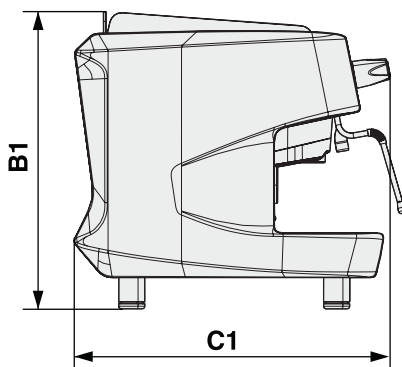
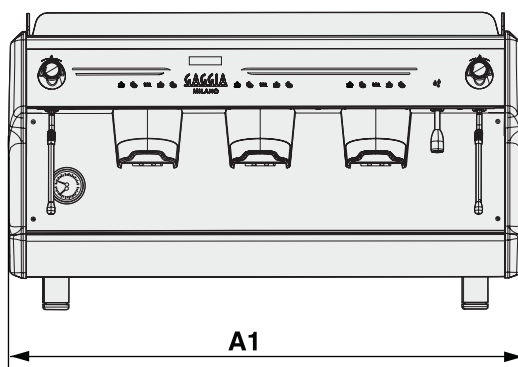
4 CARATTERISTICHE TECNICHE



2 gruppi

Larghezza [mm] A1	758
Altezza [mm] B1	563
Profondità [mm] C1	589
Altezza gruppo con portafiltro montato (con ribaltina)	80
Peso [kg]	58
Alimentazione elettrica	220-240V / 380-415V 3N ~50-60 Hz
Volume interno caldaia [l]	13
Potenza totale macchina [W]	3190-3390
Resistenza Caldaia [W]	3000-3200
Resistenza Scaldatazze [W]	90
Portata nominale pompa a 1 bar [l/h]	180
Portata nominale pompa a 10 bar [l/h]	160
Livello di pressione sonora ponderata A [dB(A)]	inferiore a 70

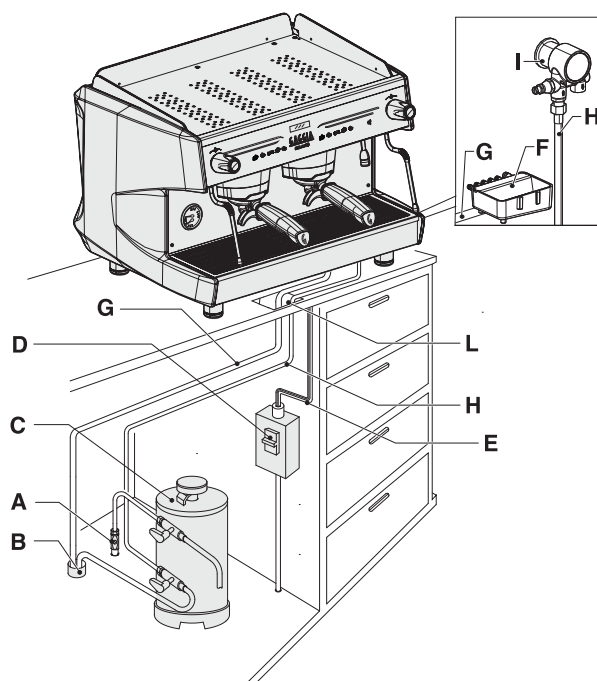
2 gruppi con scaldatazze	2 gruppi alti con scaldatazze
758	758
563	563
589	589
80	140 (77)
58	58
220-240V / 380-415V 3N ~50-60 Hz	220-240V / 380-415V 3N ~50-60 Hz
13	13
3190-3390	3190-3390
3000-3200	3000-3200
90	90
180	180
160	160
inferiore a 70	inferiore a 70



3 gruppi

	3 gruppi con scaldatazze	3 gruppi alti con scaldatazze
Larghezza [mm] A1	978	978
Altezza [mm] B1	563	563
Profondità [mm] C1	589	589
Altezza gruppo con portafiltro montato (con ribaltina)	80	140 (77)
Peso [kg]	75	75
Alimentazione elettrica	220-240V / 380-415V 3N ~50-60 Hz	220-240V / 380-415V 3N ~50-60 Hz
Volume interno caldaia [l]	20	20
Potenza totale macchina [W]	4450-5350	4450-5350
Resistenza Caldaia [W]	4120-4900	4120-4900
Resistenza Scaldatazze [W]	150	150
Portata nominale pompa a 1 bar [l/h]	180	180
Portata nominale pompa a 10 bar [l/h]	160	160
Livello di pressione sonora ponderata A [dB(A)]	inferiore a 70	inferiore a 70

5 INSTALLAZIONE



A	Rete idrica
B	Condotta di scarico
C	Depuratore
D	Interruttore di protezione
E	Cavo di alimentazione
F	Scodellino di scarico
G	Tubo di scarico
H	Tubo di carico
I	Pompa ingresso
L	Foro banco

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

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

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

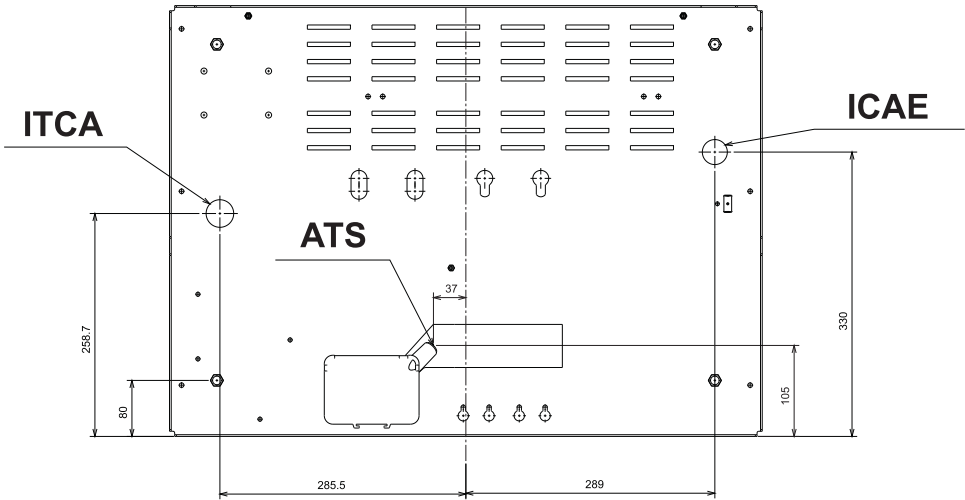
⚠ Verificare che l'apparecchio sia installato su una superficie piana adatta a sostenerne il peso (vedere al capitolo “Caratteristiche Tecniche”) e avendo cura di rispettare una zona libera di almeno 30 cm intorno alla macchina.

⚠ L'altezza minima del piano di appoggio deve essere di almeno cm110 (comunque la superficie più alta dell'apparecchio deve essere almeno ad 1,5m da terra).

⚠ il piano di appoggio NON deve avere una pendenza superiore a 2°;

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

Vista inferiore macchina



ITCA	Ingresso tubo di carico acqua
ICAIE	Ingresso cavo alimentazione elettrica
ATS	Attacco tubo di scarico

5.1 Allacciamento idrico

 Prima di procedere all'allacciamento dell'apparecchio alla rete idrica consultare e rispettare tutte le normative nazionali applicabili.

 La durezza dell'acqua non deve mai essere inferiore a 8°F.

 E' opportuno alimentare la macchina con acqua trattata con un dispositivo di decalcificazione, soprattutto in caso di acqua ad alto contenuto di sali di calcio e magnesio (acqua dura).

 Accertarsi che la rete di distribuzione idrica sia di acqua potabile con pressione adeguata, vedere dati nella targhetta.

Collegare alla rete idrica (A) il depuratore (C).

 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 (F) alla condotta di scarico (B).

 Per quanto riguarda la pressione di rete, se essa è al di sopra 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).

 In caso di sostituzioni dei tubi di carico, il nuovo set di tubi in dotazione all'apparecchio deve essere utilizzato e il vecchio set di tubi non dovrà essere riutilizzato.

5.2 Allacciamento elettrico

 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. Verificare che la linea di alimentazione elettrica sia in grado di sopportare il carico della macchina (vedere il capitolo "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 (E) alla linea elettrica mediante una spina, oppure, in caso di installazione fissa, si deve prevedere un interruttore multipolare (D) per la separazione della rete, con una distanza dei contatti di almeno 3 mm.

 Per il cambio di tensione riferirsi al manuale tecnico.

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

 In funzione delle norme vigenti nel Paese di utilizzo della macchina, il cavo di collegamento alla linea elettrica, deve essere predisposto o con un interruttore onnipolare (con apertura minima dei contatti di 3 mm), o con una spina conforme alle norme stesse.

 L'installazione di un dispositivo a corrente residua (RCD) con una corrente differenziale nominale non superiore a 30 mA è consigliabile.

⚠ Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio assistenza o dal personale adeguatamente qualificato al fine di evitare qualsiasi rischio.

⚠ L'apparecchio deve essere collegato ad un sistema di alimentazione elettrica che abbia un'impedenza (Z) massima di:

L1 : 0,058 ohm

L2: 0,068 ohm

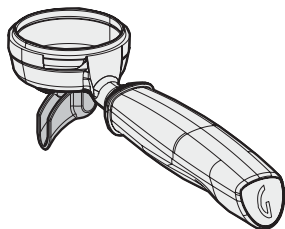
L3: 0,261 ohm

5.3 Elenco accessori in dotazione

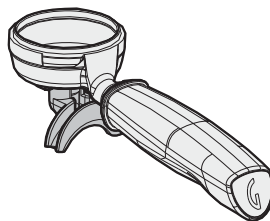
Manuale: istruzioni per l'utilizzo della macchina.



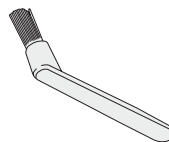
Portafiltro 1 via.



Portafiltro 2 vie.



Spazzolino pulizia gruppi.



Molla per portafiltro.



Filtro cieco.



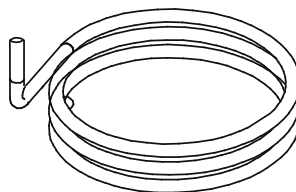
Filtro a 1 tazza.



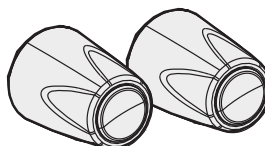
Filtro a 2 tazze.



Tubo scarico.



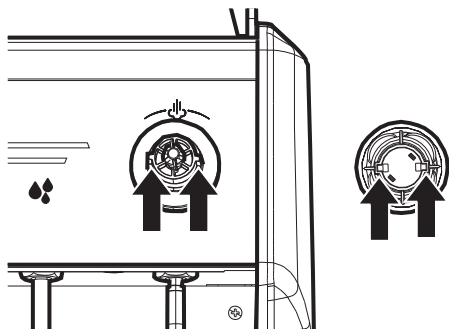
Manopole acqua e vapore.



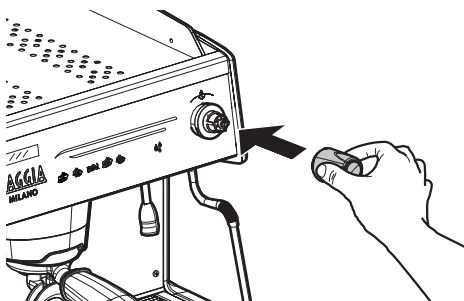
5.4 Installazione manopole acqua e vapore

Prelevare dall'interno della scatola accessori le manopole in dotazione.

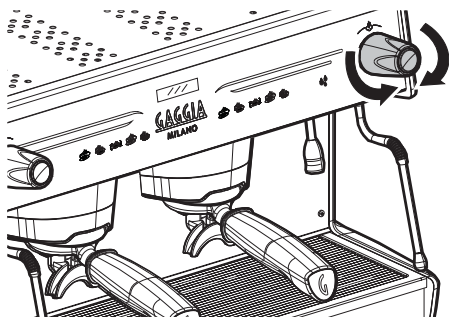
Prima di procedere con l'inserimento di ciascuna delle manopole sui rubinetti, verificare che le sedi di inserimento della manopola combacino con le nervi di innesto poste sul sistema apertura/chiusura del rubinetto.



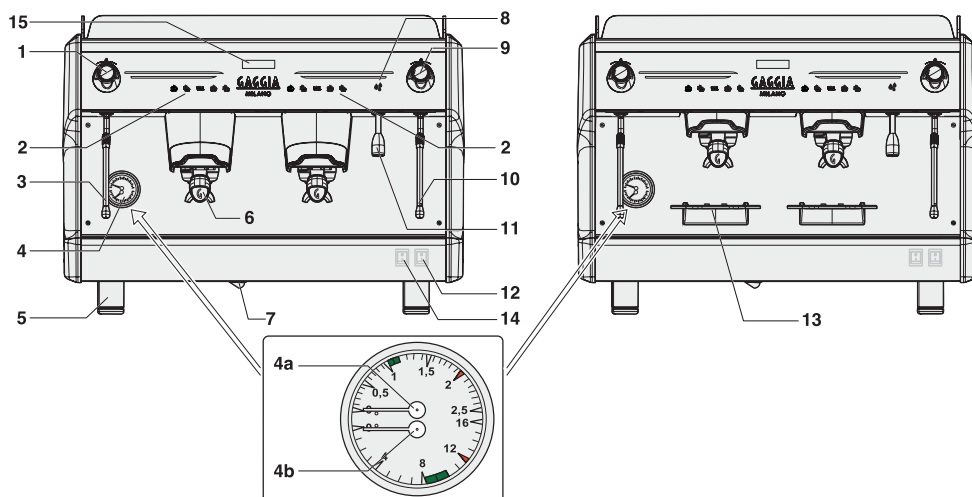
Inserire la manopola premendo sull'innesto del rubinetto fino ad udire un vigoroso scatto che ne attesta il fine corsa ed il corretto inserimento nella propria sede.



Dopo l'inserimento della manopola, ruotare le manopole in entrambi i sensi verificando il corretto funzionamento di apertura e chiusura del rubinetto.



6 MESSA IN SERVIZIO



1	Rubinetto vapore sinistro
2	Tastiera Comandi
3	Lancia vapore sinistra
4	Manometro pressione caldaia/pompa
4a	Manometro Pressione Caldaia
4b	Manometro Pressione Pompa
5	Piedino regolabile
6	Coppa portafiltro
7	Tubo di scarico
8	Pulsante acqua calda miscelata
9	Rubinetto vapore destro
10	Lancia vapore destra
11	Erogatore Acqua calda
12	Interruttore generale
13	Griglia supplementare
14	Interruttore scaldatazze
15	Display

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

Aprire il rubinetto della rete idrica (A).

Chiudere l'interruttore di protezione (D).

Portare l'interruttore generale macchina (12) sulla posizione "I".

L'accensione della macchina avviene mediante digitazione del tasto T3 dalla condizione di IDLE OFF.

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

Attendere quindi che la macchina raggiunga la pressione di esercizio 0,9 – 1,2 bar controllando la pressione della caldaia sul manometro (4a).

La macchina si sta scaldando, la resistenza caldaia è attivata e a display compare il simbolo della resistenza.



Controllare quindi la pressione della pompa sul manometro (4b) mettendo in funzione un gruppo con portafiltro inserito riempito di caffè regolarmente macinato, dosato e pressato per ottenere la reale pressione di erogazione di 8/9 bar.

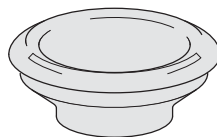
La macchina è ora pronta per l'uso.

 Prima di erogare acqua calda miscelata, attendere il raggiungimento della corretta pressione di esercizio della caldaia (0,9 – 1,2 bar) indicate dal manometro (4a).

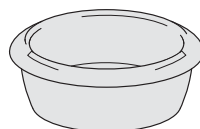
 Per tutte le regolazioni tecniche fare riferimento al manuale tecnico.

6.1 Filtri caffè a corredo macchina

Vengono forniti a corredo della macchina filtri con capienza adatta all'erogazione di 1 o 2 tazze.



1 Tazza

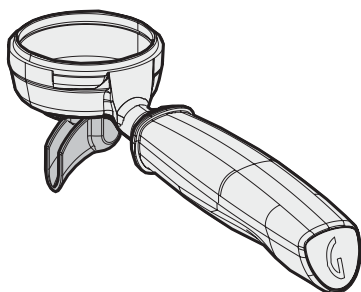
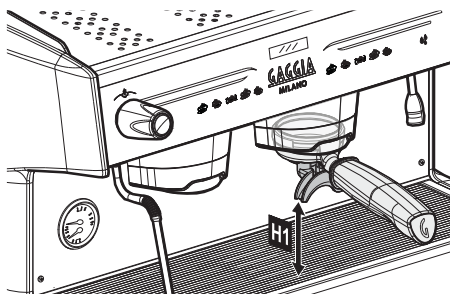


2 Tazze

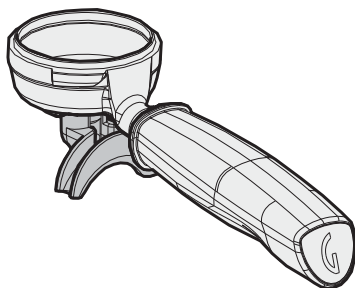
6.2 Portafiltri a corredo macchina

Vengono forniti a corredo della macchina i portafiltri per ottenere erogazioni di caffè singole o doppie.

Nella figura sotto, vengono riportate le differenti distanze dalla griglia di appoggio caffè (H1) ottenibili in funzione delle diverse tipologie di portafiltri montati.



H1 = 80 mm

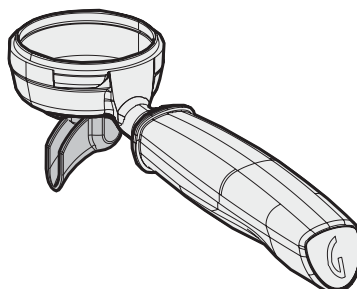
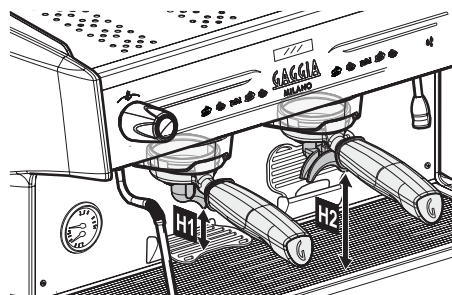


H1 = 80 mm

6.3 Portafiltri a corredo macchina gruppi alti

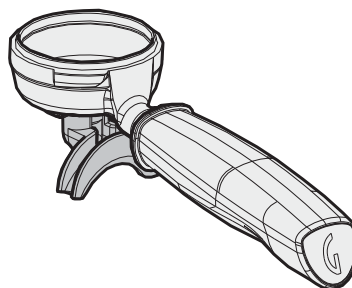
Vengono forniti a corredo della macchina i portafiltri per ottenere erogazioni di caffè singole o doppie.

Nella figura sotto, vengono riportate le differenti distanze ottenibili in funzione della diversa tipologia di portafiltro e della griglia di appoggio utilizzata (H1 griglia appoggio tazze espresso e H2 griglia appoggio tazze caffè americano).



H1 = 77 mm

H2 = 140 mm



H1 = 77 mm

H2 = 140 mm

7 FUNZIONAMENTO / USO E PROGRAMMAZIONE

Introduzione

La macchina è dotata di un'interfaccia utente costituita da una tastiera capacitiva che prevede, per ciascun gruppo di erogazione caffè:

- 4 tasti per l'erogazione di dosi caffè a controllo volumetrico
- 1 tasto per l'erogazione continua

Simbologia della tastiera



T1

Singolo caffè espresso



T2

Doppio caffè espresso



T3

Programmazione / Continuo



T4

Singolo caffè lungo



T5

Doppio caffè lungo



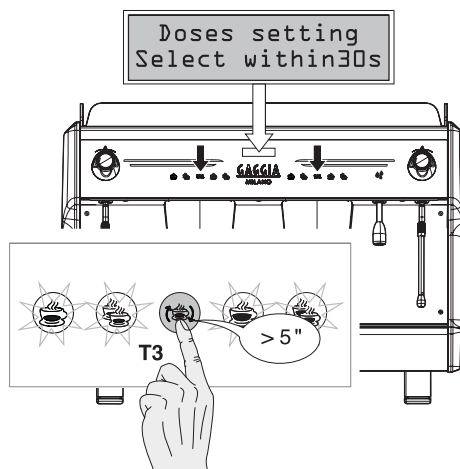
T6

Tea

7.1 Programmazione dose caffè

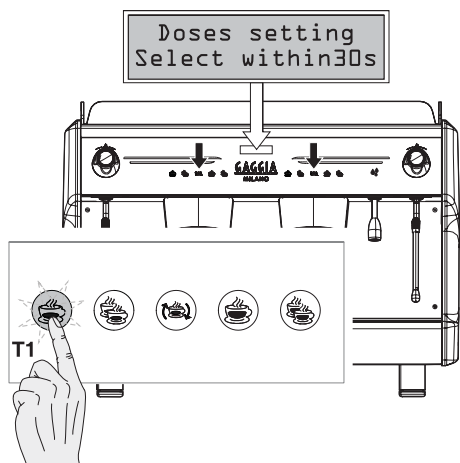
E' possibile modificare le quantità delle dosi caffè (tramite controllo volumetrico) e memorizzarle seguendo questa procedura:

premere il tasto T3 (della tastiera relativa al gruppo che si vuole programmare) e mantenerlo premuto per un tempo superiore a 5 secondi e verificare l'accensione di tutti i led delle tastiere esclusi i tasti T3.

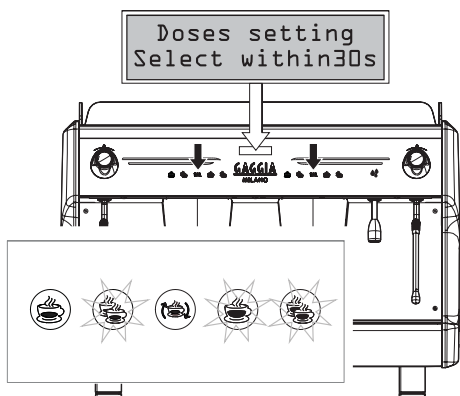


Entro 30 secondi (time out di programmazione), premere il tasto corrispondente alla dose che si vuole programmare (ad esempio il tasto T1). Il LED relativo alla dose che si sta programmando rimane acceso e lampeggiante. In questa fase, e per tutta la durata della programmazione della dose caffè, viene attivata l'elettrovalvola e la pompa.

 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 per interrompere l'erogazione della dose di caffè. In questo modo viene memorizzato il nuovo valore in impulsi della dose. Vengono disattivate sia l'elettrovalvola che la pompa che interrompono l'erogazione del prodotto. Il led relativo al tasto programmato si spegne.



Per procedere ad una nuova programmazione delle altre dosi di caffè T2-T4-T5, (qualora non si sia superato il tempo di time-out di programmazione di 30 sec) basta ripetere la stessa sequenza con le medesime operazioni effettuate per il tasto T1.

Per uscire immediatamente dalla fase di programmazione ripremere il tasto T3.

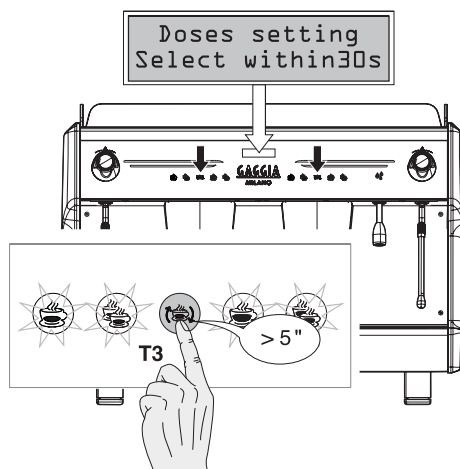
 Durante la programmazione di un gruppo viene disabilitato il funzionamento degli altri gruppi.

Per programmare gli altri gruppi in modo differente dal primo gruppo, premere il tasto di programmazione specifico di ogni gruppo e procedere con le stesse operazioni effettuate sul gruppo 1.

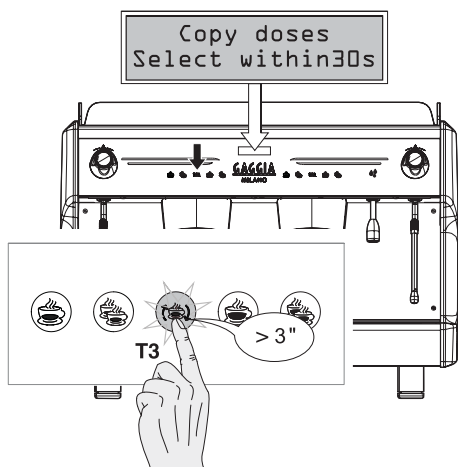
7.2 Copia dose caffè da un gruppo già programmato

E' possibile copiare le quantità delle dosi caffè da un gruppo (gruppo di origine) e memorizzarle in un altro gruppo (gruppo di destinazione) seguendo questa procedura:

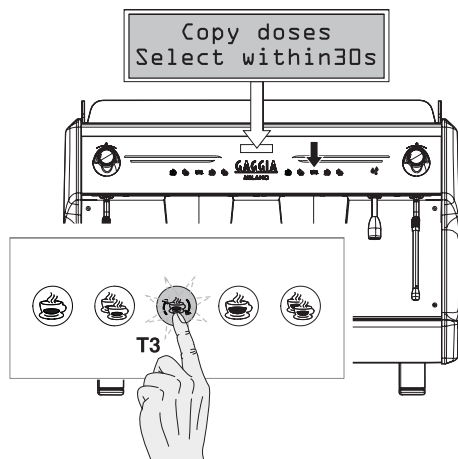
premere il tasto T3 (della tastiera relativa al gruppo che si vuole programmare) e mantenerlo premuto per un tempo superiore a 5 secondi e verificare l'accensione di tutti i led delle tastiere esclusi i tasti T3.



Entro 30 secondi (time out di programmazione), premere e mantenerlo premuto per un tempo superiore a 3 secondi il tasto T3 del gruppo da cui si vuole copiare le dosi (gruppo di origine). Alla digitazione il tasto T3 del gruppo di origine resta illuminato, tutti gli altri sono spenti. Al rilascio dopo i 3 secondi il tasto T3 del gruppo di origine resta lampeggiante.



Premere il tasto T3 del gruppo in cui si vuole copiare le dosi (gruppo di destinazione).

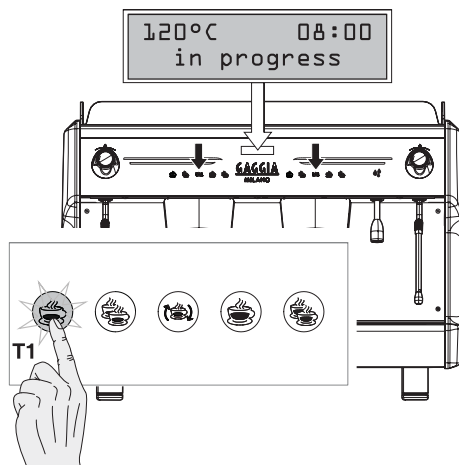


La copia avviene istantaneamente e il tasto T3 del gruppo di destinazione visualizza un lampeggio rapido 3 secondi. Successivamente la macchina si riporta nella modalità di copia, per uscire da questa modalità, premere sul tasto T3 del gruppo di origine.

7.3 Erogazione caffè'

Premendo il tasto corrispondente, T1-T2-T4 o T5, 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.

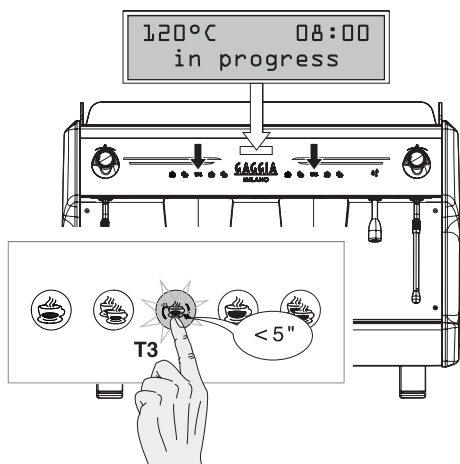
7.4 Dose caffè' in continuo

Per ottenere l'erogazione della dose di caffè in continuo premere il tasto T3 della tastiera corrispondente al gruppo su cui si vuole operare.

Il LED corrispondente al tasto T3 rimane acceso per tutta la durata dell'erogazione.



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



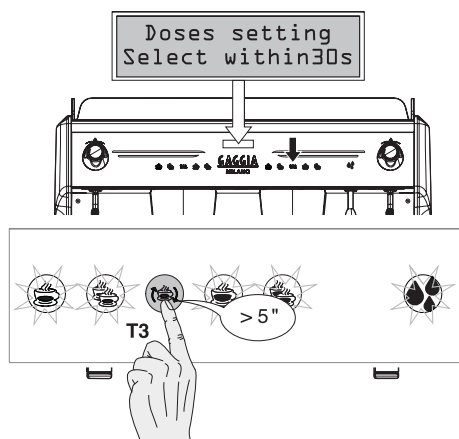
L'erogazione del caffè continuerà fino ad uno stop dose premendo un tasto dose qualsiasi del gruppo utilizzato, oppure al raggiungimento della quantità massima del prodotto ottenibile attraverso un controllo volumetrico (6000 impulsi) oppure attraverso un Time-out di erogazione.

 Lo START relativo al ciclo “Continuo” avviene al rilascio (entro i 5 secondi) del tasto T3 e non alla digitazione dello stesso. L'eventuale STOP invece si ottiene toccando il tasto stesso una seconda volta o un qualsiasi tasto del gruppo di erogazione.

7.5 Programmazione dosi del tea (acqua calda)

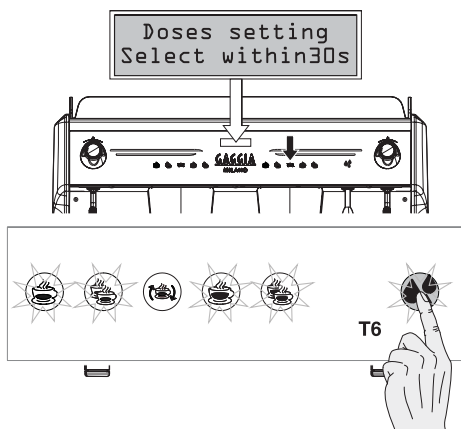
Premere il tasto T3 e mantenerlo premuto per un tempo superiore a 5 secondi e verificare l'accensione di tutti i led delle tastiere, mentre i tasti T3 lampeggiano.

 Se un tasto è già stato programmato in precedenza, il LED relativo a tale dose sarà spento.

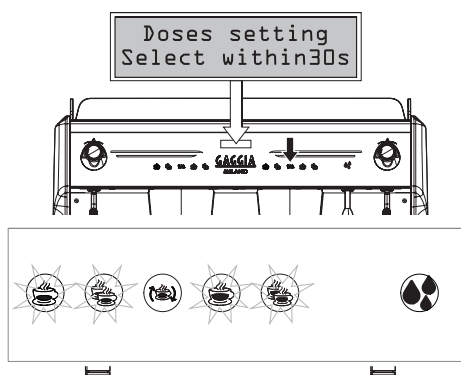


Entro 30 secondi (time out di programmazione), premere il tasto T6. Il LED relativo alla dose che si sta programmando rimane acceso e lampeggiante. In questa fase, e per tutta la durata della programmazione della dose del tea, viene attivata l'elettrovalvola e la pompa.

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



Dopo aver premuto il tasto T6, inizia l'erogazione di acqua e, al raggiungimento della dose tea desiderata, premere nuovamente il tasto T6 per interrompere l'erogazione della dose di acqua. In questo modo viene memorizzato il nuovo valore in impulsi della dose. Vengono disattivate sia l'elettrovalvola che la pompa che interrompono l'erogazione del prodotto. Il led relativo al tasto programmato si spegne.



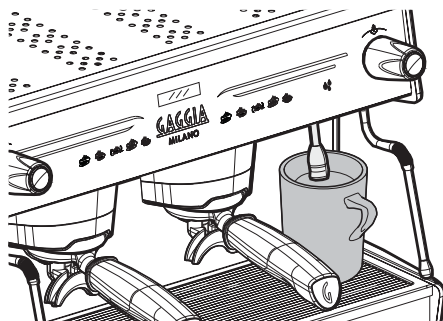
Per uscire immediatamente dalla fase di programmazione ripremere il tasto T3.



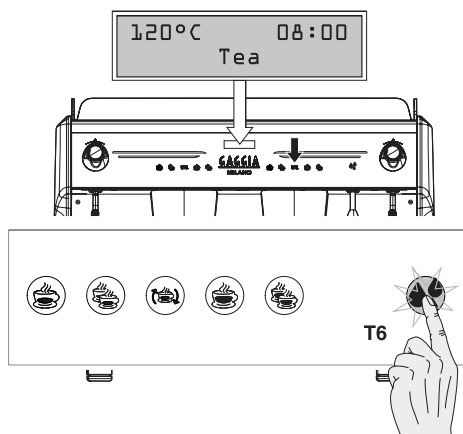
Durante la programmazione di un tea viene disabilitato il funzionamento dei gruppi e l'erogazione del tea.

7.6 Erogazione tea

Collocare un bricco sotto il tubo prelievo acqua calda (11).



Premendo il tasto corrispondente T6, vengono attivate l'elettrovalvole di erogazione corrispondenti per il tempo necessario al raggiungimento della quantità di prodotto (controllo temporizzato) programmata precedentemente. Il LED relativo al tasto della dose del TEA rimane acceso per tutta la durata dell'erogazione dell'acqua calda.



E' prevista la possibilità di interrompere l'erogazione in corso prima del raggiungimento della quantità di prodotto programmato premendo nuovamente il tasto dose utilizzato per l'erogazione del prodotto.

E' possibile ottenere l'erogazione contemporanea del Tea e del caffè

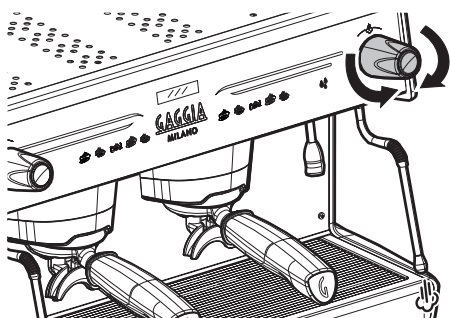
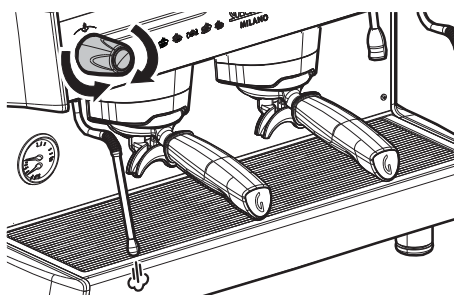
7.7 Erogazione vapore

Ruotare lentamente la manopola del rubinetto vaporizzatore sinistro o destro (1 o 9) per consentire l'erogazione del vapore.

 É possibile ruotare la manopola indifferentemente sia in senso orario che antiorario.

Se ruotata completamente in senso antiorario, la manopola va in posizione di blocco meccanico, per consentire l'erogazione continua e per interrompere l'erogazione è necessario richiudere manualmente.

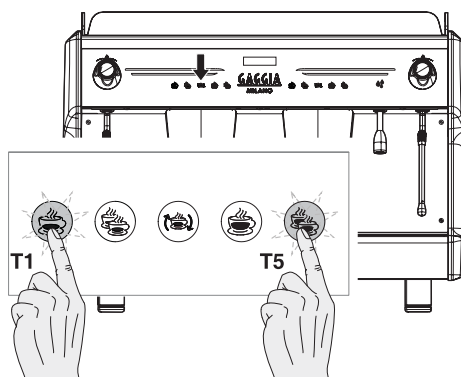
La rotazione in senso orario o la rotazione parziale in senso antiorario, comportano la chiusura automatica al rilascio della manopola, funzione utilizzata per il controllo manuale dell'erogazione o per il "purge".



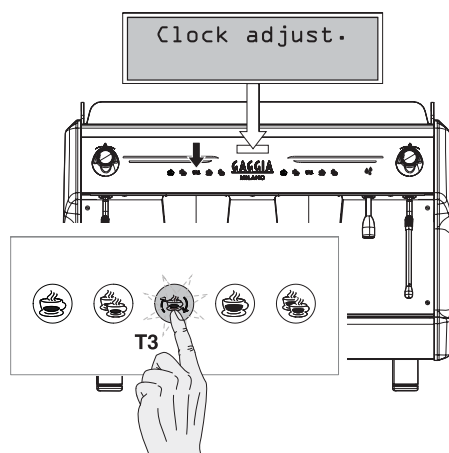
E' possibile ottenere l'erogazione contemporanea di vapore, acqua calda e caffè.

7.8 Programmazione orologio

Entrare in programmazione da IDLE OFF, mantenendo digitati contemporaneamente i tasti T1, T5 della tastiera relativa al gruppo I.



Digitare la password "2222" premendo 4 volte il tasto T3. Scorrere i menù fino a "Clock adjust" e digitare T3 per entrare.



Per modificare i parametri è necessario agire sui tasti T1 (+) o T2 (-), confermare con tasto T3 e passare al parametro successivo. Dopo aver modificato tutti i parametri relativi all'orario e al giorno corrente si devono impostare gli orari di Auto/on/Off e il giorno di riposo.

Per uscire senza confermare digitare il tasto T5.

Auto ON/OFF

La macchina si accende (stato di IDLE ON) all'orario indicato dal parametro Auto On e si spegne all'orario indicato dal parametro Auto Off.

Qui di seguito elenchiamo alcuni esempi:

Auto On/Off
On: 08:00

Auto On/Off
Off: 23:59

Closed On

La macchina si accende (stato di Idle ON) alle 8:00 di ogni giorno e va in stato di Idle OFF alle 23:59 di ogni giorno. Giorno di riposo non impostato.

Auto On/Off
On: 08:00

Auto On/Off
Off: 04:00

Closed On

La macchina si accende alle 8:00 di ogni giorno e va in stato di Idle OFF alle 4:00 del giorno successivo. Giorno di riposo non impostato.

Giorno di Riposo

Dal momento in cui la macchina è in OFF se si è nel giorno di riposo, la macchina resta spenta in stato di Idle OFF per tutto il giorno, a meno che non venga accesa volontariamente. Dal momento in cui viene accesa volontariamente, resterà in accesa fino all'orario di spegnimento successivo. Esempi:

Auto On/Off
On: 08:00

Auto On/Off
Off: 23:59

Closed On
Sunday

Alle ore 23:59 di sabato, la macchina va in stato di Auto OFF e resta spenta per tutta la domenica. Si riaccende alle ore 8:00 di lunedì.

Auto On/Off
On: 08:00

Auto On/Off
Off: 04:00

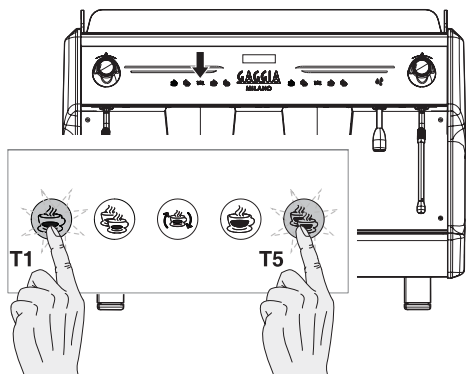
Closed On
Sunday

Alle ore 04:00 di domenica la macchina va in stato di Auto OFF e resta spenta per tutto il giorno. Si riaccende alle ore 8:00 di lunedì.

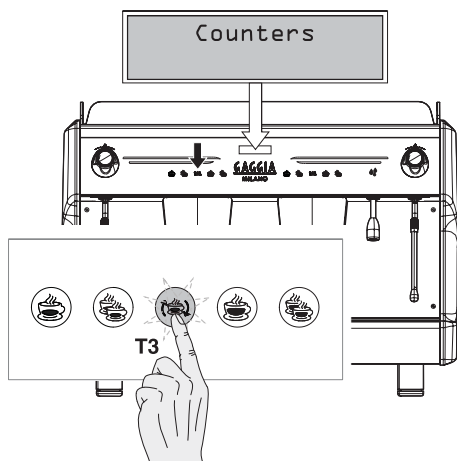
7.9 Lettura contatori

Questa funzione permette di visualizzare i contatori dei prodotti erogati, dei flussaggi e dei lavaggi effettuati.

Entrare in programmazione da IDLE OFF, mantenendo digitati contemporaneamente i tasti T1, T5 della tastiera relativa al gruppo 1.



Digitare la password "2222" premendo 4 volte il tasto T3. Scorrere i menù fino a "Counters" e digitare T3 per entrare.



Digitare T3 o T4 per scorrere in avanti o indietro le voci del menu "Counters".

Per uscire digitare il tasto T5.

Qui di seguito sono elencate le varie voci visibili:

VOCE MENU	Descrizione
Coffees total	In questa sezione viene visualizzato il numero di totale di caffè erogati dalla macchina.
Espresso Gr:1	In questa sezione viene visualizzato il numero di "Espresso" totali erogati dal gruppo 1 della macchina.
2Espressos Gr:1	In questa sezione viene visualizzato il numero di "Espresso doppio" totali erogati dal gruppo 1 della macchina.
Coffee Gr:1	In questa sezione viene visualizzato il numero di "Caffè lungo" totali erogati dal gruppo 1 della macchina.
2 Coffees Gr:1	In questa sezione viene visualizzato il numero di "Doppio Caffè lungo" totali erogati dal gruppo 1 della macchina.
Continuous Gr:1	In questa sezione viene visualizzato il numero di "Caffè continuo" totali erogati dal gruppo 1 della macchina.
Espresso Gr:2	In questa sezione viene visualizzato il numero di "Espresso" totali erogati dal gruppo 2 della macchina.
2Espressos Gr:2	In questa sezione viene visualizzato il numero di "Espresso doppio" totali erogati dal gruppo 2 della macchina.
Coffee Gr:2	In questa sezione viene visualizzato il numero di "Caffè lungo" totali erogati dal gruppo 2 della macchina.
2 Coffees Gr:2	In questa sezione viene visualizzato il numero di "Doppio Caffè lungo" totali erogati dal gruppo 2 della macchina.
Continuous Gr:2	In questa sezione viene visualizzato il numero di "Caffè continuo" totali erogati dal gruppo 2 della macchina.
Tea	In questa sezione viene visualizzato il numero di "Tea" (acqua calda) totali erogati dalla macchina.
Flushing Gr:1	In questa sezione viene visualizzato il numero di flussaggi totali effettuati sul gruppo 1 della macchina.
Flushing Gr:2	In questa sezione viene visualizzato il numero di flussaggi totali effettuati sul gruppo 2 della macchina.
Cleaning Gr:1	In questa sezione viene visualizzato il numero di lavaggi totali effettuati sul gruppo 1 della macchina.
Cleaning Gr:2	In questa sezione viene visualizzato il numero di lavaggi totali effettuati sul gruppo 2 della macchina.
Total coffee Kg	In questa sezione viene visualizzata una stima del totale di kilogrammi di caffè utilizzati dalla macchina.

7.10 Segnalazione di allarme

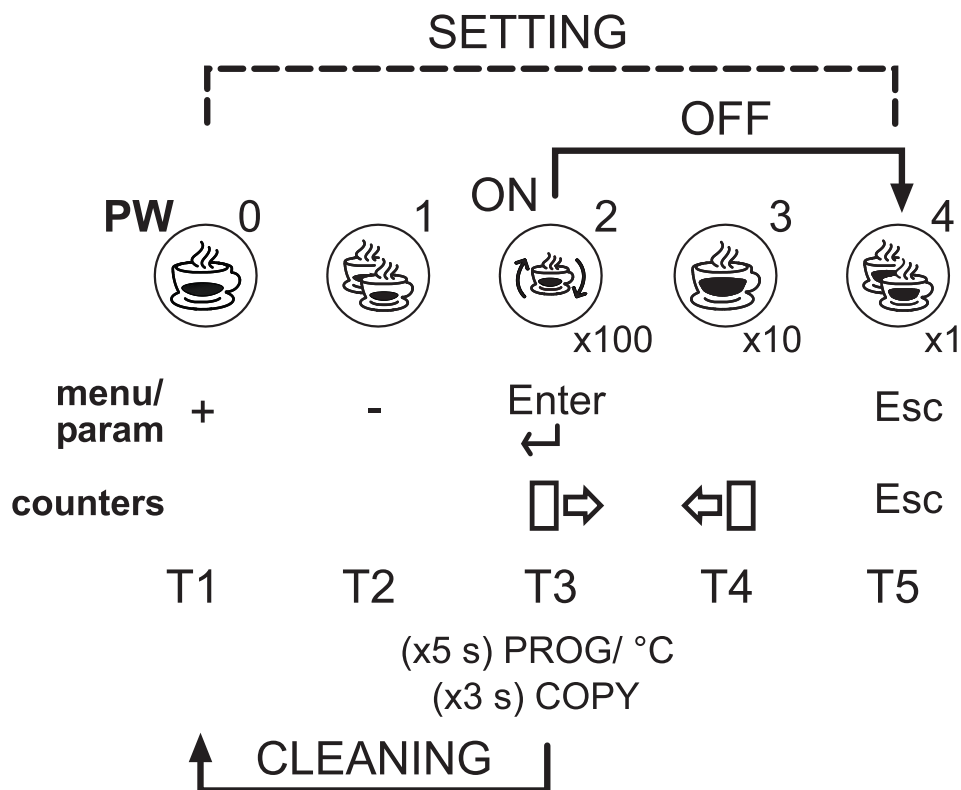
Nel presente capitolo sono descritti tutti i messaggi che la macchina fornisce all'utente e quali azioni possono e/o debbono essere eseguite dall'utente.

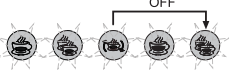
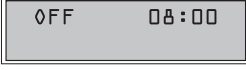
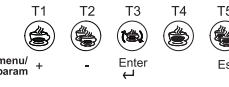
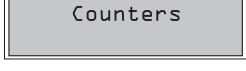
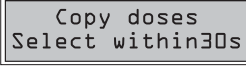
Codice di allarme	Condizione di allarme	Descrizione	Soluzione	Lampeggio Led	Display	Note
AL 0	Dati corrotti	Si è verificato un errore in fase di lettura/scrittura dei dati in memoria.	Riavviare la macchina. Se si ripete frequentemente, sostituire la scheda CPU.		XX °C 08:00 Switch Off XX °C 08:00 AL 0	Nessun lampeggio tastiera
AL 3	Sonda di temperatura scollegata	Problema alla sonda di temperatura	Chiamare l'assistenza		XX °C 08:00 T.ProbeUnconn. XX °C 08:00 AL 3	Tastiera sempre lampeggiante
AL 4	Sonda di temperatura in corto	Problema alla sonda di temperatura	Chiamare l'assistenza		XX °C 08:00 Boiler temp. XX °C 08:00 AL 4	Tastiera sempre lampeggiante
AL 6	Timeout riempimento	Tentativo di riempimento caldaia fallito (superamento del timeout di riempimento).	Se l'allarme viene visualizzato al primo riempimento della caldaia, con macchina inizialmente vuota (prima installazione), spegnere e riaccendere la macchina, l'allarme si resetta al riavvio. In caso di ripetizione della condizione di allarme: 1. verificare l'allacciamento idrico, poi spegnere e riaccendere. 2. chiamare l'assistenza.		XX °C 08:00 Need Water XX °C 08:00 AL 6	Tastiera sempre lampeggiante

Codice di allarme	Condizione di allarme	Descrizione	Soluzione	Lampeggio Led	Display	Note
AL 7	Rempimento - riscaldamento OFF	Il ripristino del livello della caldaia ha superato il time-out per la protezione della resistenza. Il tentativo di caricamento continua con pompa ON ma il riscaldamento OFF, fino al Timeout di riempimento, oltre il quale la pompa sarà OFF e non sarà più possibile erogare. L'allarme si resetta automaticamente al raggiungimento del livello, se questo avviene entro il Timeout di riempimento.	L'allarme si resetta automaticamente al completamento del riempimento della caldaia. 1. Verificare l'allacciamento alla rete idrica. 2. Se l'allarme viene visualizzato frequentemente, contattare il servizio tecnico.		XX °C 08:00 Heater off XX °C 08:00 AL 7	Tastiera sempre lampeggiante
AL 8	Allarme orologio	Errore di sincronizzazione dell'orologio.	Riavviare la macchina. Se persiste, contattare l'assistenza.		XX °C 08:00 Clock error XX °C 08:00 AL 8	Nessun lampeggio tastiera
AL 9	Assenza impulsi dal contatore volumetrico	Il contatore volumetrico del gruppo non rileva passaggio di acqua durante l'erogazione.	L'allarme si resetta interrompendo l'erogazione, digitando un qualsiasi tasto del gruppo in erogazione. 1. Verificare l'allacciamento idrico e aprire il rubinetto 2. Allargare la macinatura 3. Ridurre la dose nel filtro 4. Comprimere il caffè nel filtro con meno forza 5. Contattare l'assistenza tecnica		XX °C 08:00 Error Count XX °C 08:00 AL 9	L'allarme viene visualizzato tramite lampeggio LED del tasto selezionato, solo durante l'erogazione.

Codice di allarme	Condizione di allarme	Descrizione	Soluzione	Lampeggio Led	Display	Note
AL 10	Allarme filtro	E' necessario rigenerare il filtro addolcitore installato sulla rete idrica di alimentazione della macchina.	Contattare l'assistenza tecnica.		XX °C 08:00 Water Filter XX °C 08:00 AL 10	All'accensione lampeggio per 10 secondi. Ripete la segnalazione ogni 10 minuti per 10 secondi. Erogazioni sempre attive.
AL 11	Allarme manutenzione	E' necessario far eseguire una manutenzione alla macchina.	Contattare l'assistenza tecnica.		XX °C 08:00 Service XX °C 08:00 AL 11	All'accensione lampeggio per 10 secondi. Ripete la segnalazione ogni 10 minuti per 10 secondi. Erogazioni sempre attive.
AL 14	Allarme tastiera	La tastiera del gruppo in allarme non è correttamente configurata o è scollegata	Contattare l'assistenza tecnica.		XX °C 08:00 Keyboard error XX °C 08:00 AL 14	Nessun lampeggio tastiera

7.11 Programmazione con tastiera



FUNZIONE	Descrizione	Azioni	Display
Accensione	 Stato IDLE OFF: T3 illuminato.	Digitare T3 per accendere: Dopo aver digitato, T3 e T5 illuminati  x2 secondi (caldaia già piena) o fino al completo caricamento della caldaia  Macchina accesa	
Spegnimento		Da stato di IDLE ON, digitare T3 e T5, mantenendo digitato T3 per spegnere.	
Entrare in programmazione	 da IDLE OFF	Da IDLE OFF: Mantenere digitati contemporaneamente i tasti T1, T5 contemporaneamente per entrare in programmazione. Non è importante l'ordine in cui si digitano i tasti.	
Password		Digitazione password. I tasti assumono valori numerici come in figura. Digitare la password utente: 2222.	
Navigazione menù		T1 e T2 per scorrere i menù: + Clock adjust + Counters T3 per entrare T5 per uscire	 
Programmazione dosi		Con macchina in IDLE ON, digitare per 5 secondi il tasto T3 del GRUPPO 1 per entrare in programmazione bevande	
Copia dosi	 	In modalità di programmazione, digitare per 3 secondi T3 del gruppo di origine per copiare le bevande. Il tasto T3 di origine resta illuminato. Digitare T3 nel gruppo di destinazione per confermare la copia. Digitare T3 nel gruppo di origine per annullare	

FUNZIONE	Descrizione	Azioni	Display
Programmazione temperatura	 	Per entrare in programmazione, da IDLE OFF mantenere digitato il tasto T3 continuo per 5 secondi. Setting temperatura caldaia: + 1°C / - 1°C Ad ogni impostazione, contare il numero di lampeggi dei tasti: T3 (n lampeggi x 100 °C) T4 (n lampeggi x 10 °C) T5 (n lampeggi x 1 °C) La sequenza viene ripetuta ad intervalli di circa 2 secondi. Digitare T3 per confermare e uscire.	Boiler Temperat. 120°C
Set orologio Set Auto ON / OFF Set Giorno di riposo	T1 T2 T3 T4 T5  + - Enter Esc	1. Entrare in programmazione 2. Scorrere i menù fino a "Clock adjust" e premere T3 per entrare 3. T1 e T2 per modificare +/- 4. T3 per confermare e passare al parametro successivo 5. T5 per uscire senza confermare Digitare T3 per confermare e uscire. Auto ON/OFF e Giorno di riposo: disabilitati se valore --/--	Clock adjust.
Lavaggio	 ↑ CLEANING ↓	Da IDLE ON mantenere digitato il tasto T3 (continuo) e poi digitare T1	101°C 08:00 Cleaning Gr: 1
Lettura contatori	T1 T2 T3 T4 T5  ↔ ← Esc 	1. Entrare in programmazione 2. Digitare pw 2222 3. Scorrere il menù fino a "Counters" 4. T3 per entrare 5. T3/T4 scorre in avanti/indietro 6. T5 per uscire	Counters

8 PULIZIA E MANUTENZIONE

 Prima di eseguire qualsiasi operazione di manutenzione e/o pulizia, spegnere l'apparecchio ponendo gli interruttori in posizione "OFF", sconnettere l'alimentazione elettrica sfilando la spina ed attendere il raffreddamento dell'apparecchio.

 Il Costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni o malfunzionamenti causati da un'errata o scarsa manutenzione.

 Non utilizzare getti di acqua diretta.

 In caso di anomalie di funzionamento spegnere immediatamente l'apparecchio, sconnettere l'alimentazione elettrica sfilando la spina e contattare il centro di assistenza più vicino.

8.1 Note generali per il buon funzionamento

I componenti non smontabili e l'apparecchio stesso vanno puliti, quando non specificato diversamente, solo con acqua fredda o tiepida, utilizzando panni umidi e spugne non abrasive.

Non utilizzare getti di acqua diretta ma strizzare il panno inumidito o la spugna prima di utilizzarlo sull'apparecchio.

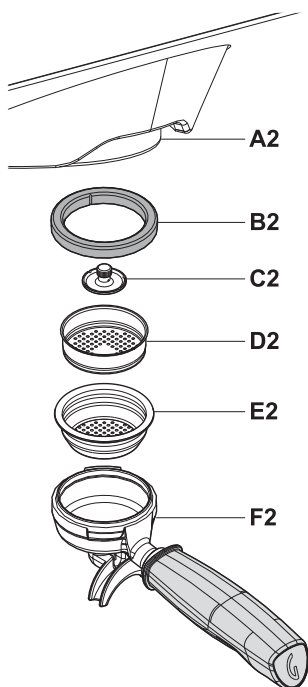
Tutte le parti da pulire sono facilmente accessibili e non richiedono l'utilizzo di attrezzi.

Una manutenzione ed una pulizia regolari preservano e mantengono efficiente l'apparecchio per un periodo maggiore e garantiscono il rispetto delle normali norme igieniche.

8.2 Pulizia e manutenzione ordinaria

 Tutti i componenti devono essere lavati esclusivamente con acqua tiepida o con detergenti autorizzati dal costruttore. Detersivi o solventi non autorizzati potrebbero modificare la forma e la funzionalità dei componenti.

 I componenti smontabili non possono essere lavati nella lavastoviglie.



A2	gruppo caffè'
B2	guarnizione
C2	diffusore
D2	doccetta
E2	filtro
F2	Portafiltro

8.2.1 Piano di manutenzione

COMPONENTE DA PULIRE	Manutenzione	A	B
Portafiltro	Vedi paragrafo "Pulizia portafiltro".	x	-
Gruppo caffè	Vedi paragrafo "Pulizia doccetta".	x	-
Vaschetta raccogli gocce e relativa griglia		x	-
Lancia vapore	Vedi paragrafo "Pulizia ugello della lancia vapore".	x	-
Erogatore Acqua calda	Vedi paragrafo "Pulizia filtro areatore dell'erogatore acqua calda".	x	-
Piano scaldavvance		-	x

A Ogni giorno

B Ogni settimana

8.2.2 Pulizia e manutenzione giornaliera

Le operazioni di manutenzione giornaliera vanno eseguite al termine della giornata lavorativa.

8.2.2.1 Lavaggio con detergente

Sostituire il filtro caffè (E2) con il filtro cieco ed inserire il detergente.

 Utilizzare detergenti autorizzati dal costruttore.

Inserire il portafiltro (F2) nel gruppo di cui si desidera effettuare il lavaggio.

Avviare il ciclo di lavaggio premendo il tasto T3 e subito dopo il tasto T1 mantenendo premuto il tasto T3.

Vengono attivate 5 erogazioni consecutive di sola acqua, di circa 10 secondi l'una, intervallate da 3 secondi di pausa.

 Durante l'esecuzione del lavaggio di un gruppo, è possibile utilizzare normalmente gli altri gruppi.

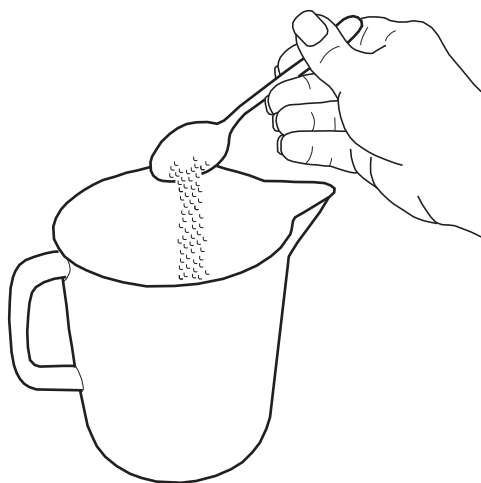
 É possibile l'esecuzione contemporanea di cicli di lavaggio di gruppi diversi.

8.2.2.2 Pulizia portafiltro

 La procedura va eseguita con tutti i portafiltro.

In un recipiente di dimensioni adatte, versare acqua calda ($50\pm 80^{\circ}\text{C}$) e una quantità di detergente secondo le indicazioni del prodotto.

 Utilizzare detergenti autorizzati dal costruttore.



Rimuovere il filtro (E2) dal portafiltro (F2), immergere filtro e portafiltro nella soluzione per alcuni minuti, rimuovere eventuali residui; quindi risciacquare. Rimontare il filtro (E2) nel portafiltro (F2).

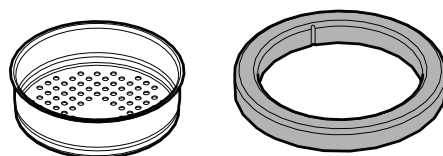
 Immergere nella soluzione solo la parte metallica del portafiltro.

8.2.2.3 Pulizia doccetta

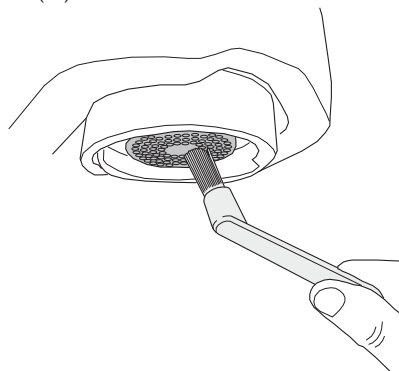
Con attrezzo opportuno fare leva sulla doccetta (D2) facendo attenzione a non danneggiare la guarnizione gruppo (B2).

 Pericolo scottature. Prima di intervenire assicurarsi che la temperatura della doccetta non sia troppo elevata.

Separare la guarnizione gruppo (B2) dalla doccetta (E2), immergerli nella soluzione detergente per alcuni minuti, rimuovere eventuali residui; quindi risciacquare.



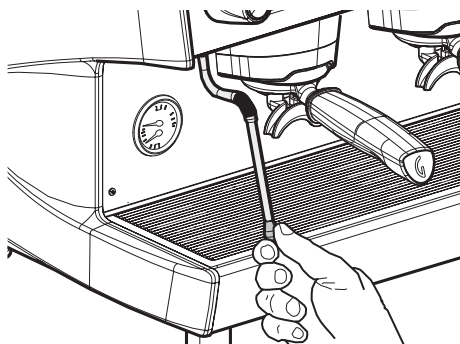
Con lo spazzolino in dotazione pulire la sede della doccetta (E2).



Reinserire a pressione la doccetta (E2), completa di guarnizione (B2), nel gruppo caffè.

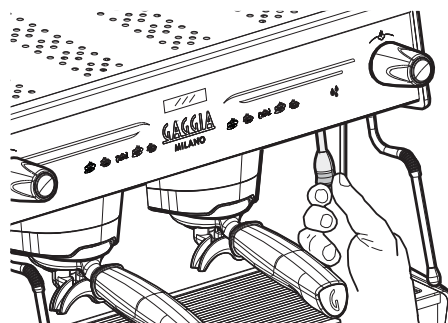
8.2.2.4 Pulizia ugello della lancia vapore

Pulire i tubi con un panno umido non abrasivo.
Svitare l'ugello della lancia vapore (3 o 10).

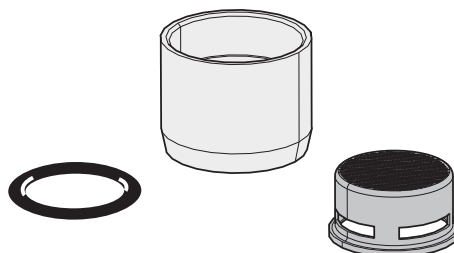


Passare uno scovolino in tutti i fori dell'ugello per rimuovere eventuali residui.

Riavvitare l'ugello sulla lancia vapore (3 o 10).



Pulire il filtro.



8.2.2.5 Pulizia carrozzeria

Pulire il vetro del frontale mediante un panno morbido.

Pulire con una spugna inumidita la griglia ed i rialzi appoggiategge.

Rimuovere la griglia appoggiategge e pulire con una spugna l'interno della bacinella.

8.2.3 Pulizia e manutenzione settimanale

8.2.3.1 Pulizia filtro aeratore dell'erogatore acqua calda

Pulire il tubo con un panno umido non abrasivo.
Svitare il filtro aeratore dall'erogatore acqua calda (11).

Riavvitare il filtro aeratore sull'erogatore acqua calda (11).

8.2.4 Svuotamento caldaia

Chiudere l'alimentazione della rete idrica (A).

Premere il tasto T3 di ogni gruppo caffè e lasciare erogare acqua per 10 secondi.

Premere il tasto T6 acqua calda (8) ripetutamente fino alla depressurizzazione della caldaia.

Spegnere la macchina.

8.3 Manutenzione straordinaria

Fanno parte della manutenzione straordinaria, tutti gli interventi di riparazione e sostituzione di parti.

Sono quindi di esclusiva competenza del Manutentore Tecnico.

9 RISOLUZIONE DEI PROBLEMI (TROUBLESHOOTING)

Di seguito sono elencate alcune eventuali anomalie di funzionamento della macchina.

Problema	Causa	Soluzione
La macchina non si accende	1. Interruttore rete spento 2. Interruttore macchina spento 3. Collegamento errato alla rete elettrica	1. Portare l'interruttore generale in posizione ON 2. Portare l'interruttore della macchina sulla posizione I 3. Rivolgersi a personale specializzato per la verifica del collegamento
Manca l'acqua in caldaia	1. Rubinetto di rete chiuso 2. Filtro della pompa intasato 3. Motopompa non funzionante 4. Elettrovalvola di carico caldaia non funzionante	1. Aprire il rubinetto di rete 2. Sostituire il filtro 3. Rivolgersi a personale specializzato 4. Rivolgersi a personale specializzato
Erogazione gruppo assente	1. Rubinetto di rete chiuso 2. Motopompa non funzionante 3. Gicleur tappato 4. Fusibile centralina bruciato 5. Elettrovalvola gruppo non funzionante 6. Tasto gruppo non funzionante	1. Aprire il rubinetto di rete 2. Rivolgersi a personale specializzato 3. Rivolgersi a personale specializzato 4. Rivolgersi a personale specializzato 5. Rivolgersi a personale specializzato 6. Rivolgersi a personale specializzato
Dalle lance non esce vapore	1. Troppa acqua in caldaia 2. Resistenza danneggiata 3. Spruzzatore intasato 4. Salvaresistenza disinserito 5. Valvola del vuoto bloccata	1. Rivolgersi a personale specializzato 2. Rivolgersi a personale specializzato 3. Pulire lo spruzzatore 4. Rivolgersi a personale specializzato 5. Rivolgersi a personale specializzato
Perdite di acqua sul banco	1. Vaschetta scarico sporca 2. Tubo di scarico intasato o staccato 3. Altre perdite	1. Pulire la vaschetta 2. Rivolgersi a personale specializzato 3. Rivolgersi a personale specializzato
Fondi del caffè bagnati	1. Poco caffè macinato nel filtro 2. Macinatura regolata troppo fine 3. Elettrovalvola non scarica	1. Aumentare la dose di caffè nel filtro 2. Regolare la macinatura 3. Rivolgersi a personale specializzato
Erogazione del caffè troppo lenta	1. Macinatura regolata troppo fine 2. Portafiltro sporco 3. Gruppo intasato 4. Gicleur o elettrovalvola parzialmente intasati	1. Regolare la macinatura 2. Sostituire il filtro ed effettuare la pulizia del portafiltro più frequentemente 3. Rivolgersi a personale specializzato 4. Rivolgersi a personale specializzato
Erogazione del caffè troppo veloce	1. Macinatura regolata troppo grossa	1. Regolare la macinatura
Caffè erogato freddo	1. Presenza di calcare sugli scambiatori o sulla resistenza 2. Temperatura di set point troppo bassa 3. Collegamento elettrico difettoso 4. Resistenza parzialmente bruciata	1. Rivolgersi a personale specializzato 2. Regolare la temperatura di set point come indicato nel paragrafo "Programmazione con tastiera" 3. Rivolgersi a personale specializzato 4. Rivolgersi a personale specializzato
Caffè erogato troppo caldo	1. Temperatura di set point troppo alta	1. Regolare la temperatura di set point come indicato nel paragrafo "Programmazione con tastiera"
Acqua erogata troppo fredda	1. Errata regolazione del miscelatore 2. Macchina non in temperatura 3. Elettrovalvola miscelazione lato caldo non funzionante o otturata	1. Rivolgersi a personale specializzato 2. Rivolgersi a personale specializzato 3. Rivolgersi a personale specializzato

10 IMMAGAZZINAMENTO - SMALTIMENTO

10.1 Riposizionamento in altro luogo

Nel caso in cui l'apparecchio debba essere riposizionato in un altro luogo, occorre:

- svuotare la macchina come indicato nel paragrafo "Svuotamento caldaia";
- scollegare l'apparecchio dalle reti di alimentazione;
- provvedere alla pulizia generale dell'apparecchio come indicato nel capitolo "Pulizia e manutenzione";
- riportare i vari componenti al loro posto;

10.2 Inattività ed immagazzinamento

Qualora l'apparecchio debba essere immagazzinato o reso inattivo per un lungo periodo, è necessario eseguire le stesse operazioni descritte nel punto "Riposizionamento in altro luogo", quindi occorre:

- avvolgere l'apparecchio in un telo per proteggerlo dalla polvere e dall'umidità;
- verificare che l'apparecchio sia in un luogo adatto (la temperatura non deve essere inferiore a 1°C) avendo cura di non appoggiarci sopra cartoni o apparecchiature.

10.3 Smantellamento della macchina

Per lo smantellamento si consiglia di disassemblare la macchina dividendone le parti secondo la loro natura (plastica, metallo ecc.). Affidare poi a ditte specializzate nel settore le parti così suddivise.

II ISTRUZIONI PER IL TRATTAMENTO A FINE VITA



INFORMAZIONE AGLI UTENTI

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

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

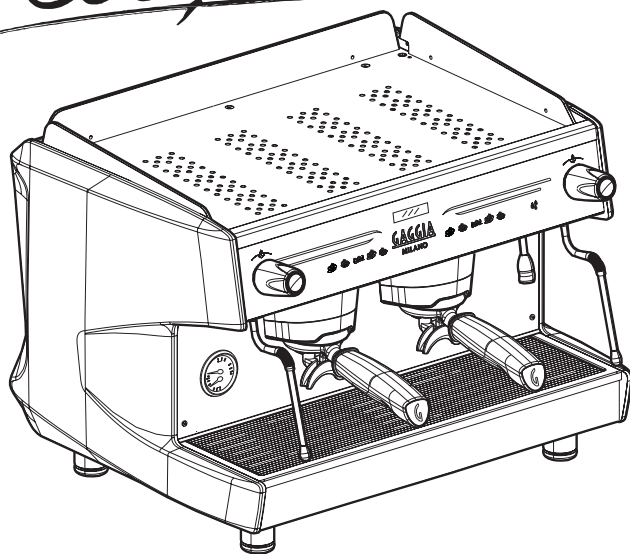
Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

GAGGIA

MILANO

Professional Espresso Machine

la Precisa



Type: EL2

CE

WARNING: This instruction manual is intended exclusively for personnel with adequate expertise.

OPERATION AND MAINTENANCE

UK

GAGGIA

MILANO

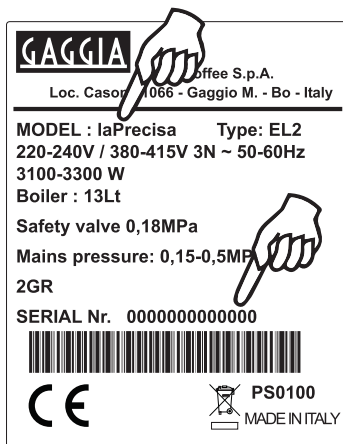
Important

Dear Customer, We would like to inform you that the coffee machine referred to in this manual has been manufactured in accordance with the following Directives:

- LOW VOLTAGE DIRECTIVE 2014/35/EU
- MACHINERY DIRECTIVE 2006/42/EU

The model and serial number of the coffee machine to be installed are indicated on the data plate fitted to the machine itself.

Example:



Congratulations for purchasing this espresso coffee machine and thanks for your trust and confidence in us.

Before starting the machine, please read the user manual carefully. This explains how to use, clean and maintain it in perfect efficiency.

Do not hesitate to contact us for any further information.

SAFETY INSTRUCTIONS

- ⚠ For professional use only.
- ⚠ The professional appliance cannot be installed outdoors. Do not place it in areas where the temperature is lower than 2°C or higher than 32°C and in particularly humid or dusty places.
- ⚠ Do not install the appliance in a location where water jets may be used.
- ⚠ Make sure the appliance is installed on a flat surface capable of bearing its weight (see "Technical specifications" chapter) and take care of leaving a clear area of at least 30 cm around the machine.
- ⚠ It is forbidden to: use jets of water for cleaning operations.
- ⚠ Only install the appliance in places where it can be supervised by qualified personnel.
- ⚠ The use by children older than 8 years or by persons with reduced physical, mental or sensory abilities or with lack of experience and skills is allowed, provided that they are supervised or instructed on how to use the appliance correctly and that they understand the hazards involved.
- ⚠ Children must not play with the appliance.

- ⚠ Children must not carry out any cleaning and maintenance operations without being monitored.
- ⚠ Connect the appliance to a drinking water distribution pipe with suitable pressure, please see data on the plate.
- ⚠ Before connecting the appliance to the water mains, please read and follow the applicable regulations in force in your country.
- ⚠ In case of filling tube replacement, use the new set of tubes supplied with the appliance. Do not use the old set anymore.
- ⚠ If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service centre or by adequately qualified personnel in order to avoid any risks.
- ⚠ Access to the internal area is restricted to persons having knowledge and practical experience of the appliance, in particular as far as safety and hygiene are concerned.
- ⚠ It is recommended the installation of a residual current device (RCD) with a rated residual current not exceeding 30 mA.
- ⚠ Never clean the internal area of the machine with power supply on or with the plug connected. In any event do not use water jets or detergents.

CONTENTS

I INTRODUCTION TO THE MANUAL	54
1.1 PREAMBLE	54
1.2 ICONS USED	56
2 ENVISAGED MACHINE USE	57
3 SAFETY	58
4 TECHNICAL FEATURES	62
5 INSTALLATION	64
5.1 WATER CONNECTION	66
5.2 ELECTRICAL CONNECTION	67
5.3 LIST OF STANDARD ACCESSORIES	68
5.4 INSTALLING THE WATER AND STEAM KNOBS	68
6 START UP	70
6.1 COFFEE FILTERS SUPPLIED	71
6.2 FILTER HOLDERS SUPPLIED	72
6.3 HIGH-RAISED GROUP FILTER HOLDERS SUPPLIED	72
7 FUNCTION / USE AND PROGRAMMING	73
7.1 PROGRAMMING COFFEE DOSE	73
7.2 COPY A COFFEE DOSE FROM A PREV. PROGRAMMED BREW GROUP	74
7.3 COFFEE BREWING	75
7.4 CONTINUOUS COFFEE DOSES	75
7.5 PROGRAMMING TEA DOSE (HOT WATER)	76
7.6 TEA BREWING	77
7.7 STEAM DISPENSING	78
7.8 CLOCK PROGRAMMING	78
7.9 COUNTERS READING	80
7.10 ALARM SIGNAL	81
7.11 PROGRAMMING WITH THE KEYPAD	84
8 CLEANING AND MAINTENANCE	87
8.1 GENERAL NOTES FOR CORRECT OPERATION	87
8.2 CLEANING AND SCHEDULED MAINTENANCE	88
8.3 UNSCHEDULED MAINTENANCE	90
9 TROUBLESHOOTING	91
10 STORAGE - DISPOSAL	92
10.1 LOCATION CHANGE	92
10.2 INACTIVITY AND STORAGE	92
10.3 MACHINE DISMANTLING	92
11 INSTRUCTIONS FOR END OF OPERATIONAL LIFE DISPOSAL	93

I INTRODUCTION TO THE MANUAL

I.1 Preamble

We thank you for your custom in the purchase of this product. By carefully following the instructions contained in this manual, we are sure you will certainly appreciate the quality of our machine. Therefore, we invite you to read carefully the instructions contained in this manual, that outline the product's intended use and comply with essential safety regulations.

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

 The machine manual is destined for the user, the maintenance technician and 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 in order to provide advice on correct use, its cleaning and regulation. It also provides important maintenance information and details on any residual risks, and all those operations which require particular care.

 The current manual is to be considered as an integral part of the machine and must be KEPT 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 shown on the identification plate.



The current manual reflects the state of the art, at the time of its preparation. However, the manufacturer reserves the right to revise production and subsequent manuals without any obligations to provide updates to previous versions.



The manufacturer declines all responsibility in the event of:

- the improper or incorrect use of the coffee machine
- uncompliant use with what is 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
- exceptional events

Manufacturer: SaGa Coffee S.p.A.

Loc.Casona 1066
40041 Gaggio Montano (BO) Italy
Tel +39 0534 7741
Fax +39 0534 774808
www.evocagroup.com

1.2 Icons Used

Various kinds of warnings are contained in this manual to highlight the different hazard or competence levels.

Each icon is followed by a message that describes the procedure and provides useful information.



Read carefully

Carefully read the following instruction booklet before starting up the machine



Machine off

Warning! Turn off the electrical supply before removing the protections



Hot surfaces

Caution! Hot surfaces



Warning

Warning! Particularly important and/or delicate operations



Prohibition

It is used to highlight actions/operations not to be performed.



Important

Warning! Operations essential for efficient function.



User

Operations which may be carried out by the user



Maintenance technician

Interventions to be carried out exclusively by an installer or authorized technician.

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 using blended coffee, as well as the brewing and dispensing 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. The professional appliance cannot be installed outdoors. Do not place it in areas where the temperature is lower than 2°C or higher than 32°C and in particularly humid or dusty places.

Using the machine for any other purpose is considered dangerous and as a misuse.

 Do not place inside the appliance any product that may become dangerous as a result of unsuitable temperatures.

 Misuse voids all forms of warranty, releasing the Manufacturer from any responsibility for damage to property and/or personal injury.

 The following are also considered misuse:

- any use other than the intended use and/or employing methods other than those described in this manual;
- any operation on the appliance in breach of the instructions provided in this manual;
- any tampering with parts and/or safety devices not previously authorised by the Manufacturer and performed by unauthorised personnel;
- placing the appliance anywhere else than as indicated in this manual.

3 SAFETY

-  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 use by children older than 8 years or by persons with reduced physical, mental or sensory abilities or with lack of experience and skills is allowed, provided that they are supervised or instructed on how to use the appliance correctly and that they understand the hazards involved.
-  Children must not play with the appliance. Children must not carry out any cleaning and maintenance operations without being monitored.
-  The user is responsible for 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.
-  The installer must check the right environmental conditions, in order to guarantee safety and hygiene for the users.
-  Do not install the appliance in a location where water jets may be used.

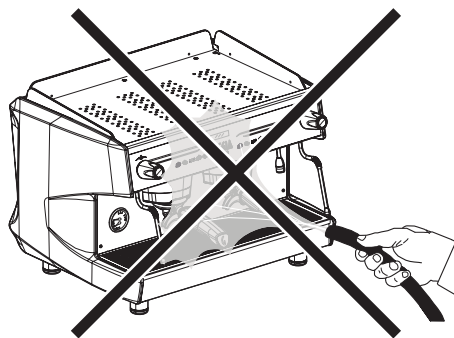
-  Only install the appliance in places where it can be supervised by qualified personnel.
-  Installation must be effected solely by authorized and qualified personnel.
-  Use the machine solely in the presence of suitable lighting.
-  For safety reasons, all worn or damaged parts must be promptly replaced.
-  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 and the piping. Therefore, it is necessary to completely empty the water circuit before every prolonged standstill.
-  The removal of guards and/or safety devices fitted on the machine is forbidden.
-  The packaging components must be brought 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 all 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.

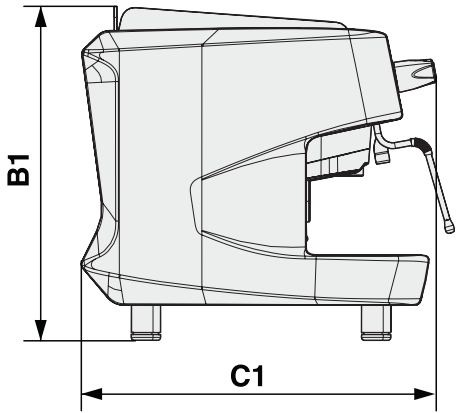
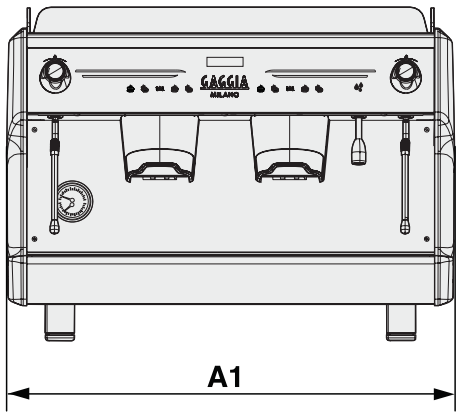
 The user must comply with the current safety laws in force in the country of installation, as well as common sense and ensure that all maintenance operations are regularly carried out.

 Never clean the internal area of the machine with power supply on or with the plug connected. In any event do not use water jets or detergents.



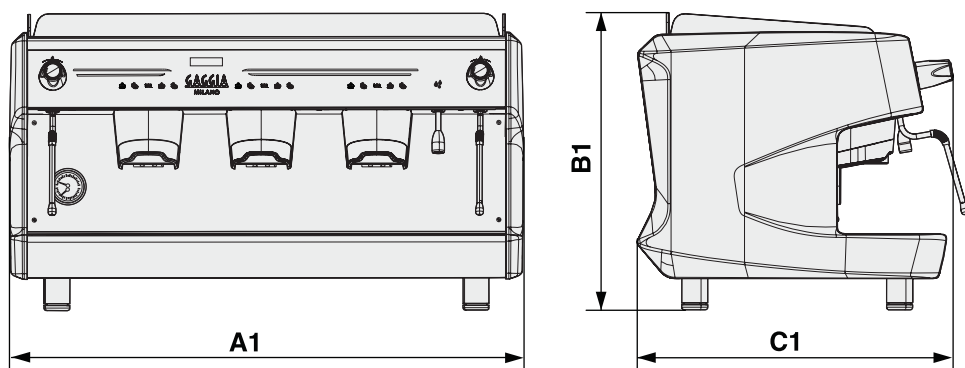
-  The user must not touch the machine with wet or damp hands or feet and bare feet. Although the machine is earthed it is advisable to use wooden platforms or a cut-out box complying with local laws in order to prevent the risk of electrocution.
-  Do not touch the coffee spouts and the hot water and steam nozzles with your hands or any other parts of the body as the liquids or steam issuing from them are very hot and may cause burns.
-  Avoid operating the machine without water.
-  Clogging may cause the generation of sudden liquid or steam jets with serious consequences. Keep the water as clean as possible using filters and water softeners.
-  The cups and small coffee cups must be thoroughly dried before placed on the relative surface.
-  Access to the internal area is restricted to persons having knowledge and practical experience of the appliance, in particular as far as safety and hygiene are concerned.

4 TECHNICAL FEATURES



2 brew groups

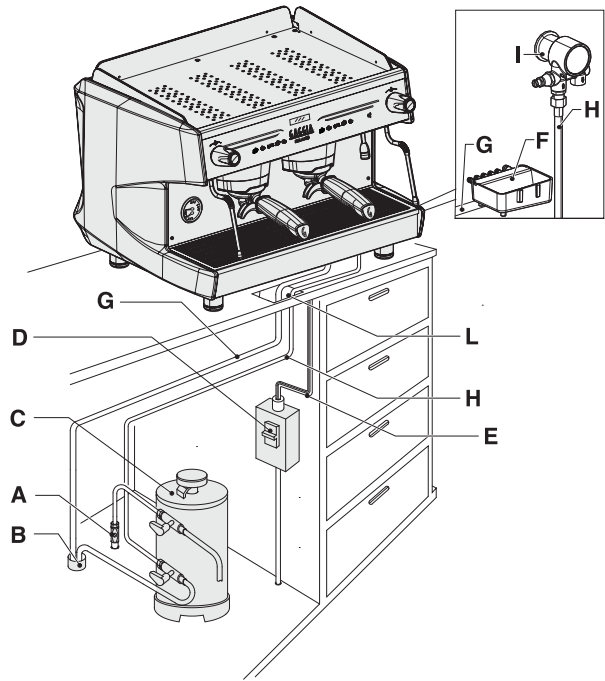
	2 groups with cup warmers	2 top brew groups with cup warmer
Width (mm) A1	758	758
Height (mm) B1	563	563
Depth [mm] C1	589	589
Height of group with filter holder inserted (with flap rack)	80	140 (77)
Weight [kg]	58	58
Power supply	220-240V / 380-415V 3N ~50-60 Hz	220-240V / 380-415V 3N ~50-60 Hz
Boiler inner volume [l]	13	13
Total machine power [M]	3190-3390	3190-3390
Boiler resistance [W]	3000-3200	3000-3200
Cup warmer heating element [W]	90	90
Pump nominal flowrate at 1 bar [l/h]	180	180
Pump nominal flowrate at 10 bar [l/h]	160	160
A-weighted sound pressure level [dB(A)]	below 70 dB	below 70 dB



3 brew groups

	3 brew groups with cup warmer	3 top brew groups with cup warmer
Width (mm) A1	978	978
Height (mm) B1	563	563
Depth [mm] C1	589	589
Height of group with filter holder inserted (with flap rack)	80	140 (77)
Weight [kg]	75	75
Power supply	220-240V / 380-415V 3N ~50-60 Hz	220-240V / 380-415V 3N ~50-60 Hz
Boiler inner volume [l]	20	20
Total machine power [M]	4450-5350	4450-5350
Boiler resistance [W]	4120-4900	4120-4900
Cup warmer heating element [W]	150	150
Pump nominal flowrate at 1 bar [l/h]	180	180
Pump nominal flowrate at 10 bar [l/h]	160	160
A-weighted sound pressure level [dB(A)]	below 70 dB	below 70 dB

5 **INSTALLATION**



A	Water Net
B	Drainage pipe
C	Water filter
D	Protection switch
E	Power cable
F	Drain cup
G	Drain pipe
H	Filling tube
I	Inlet pump
L	Bench hole

Before proceeding with installation check that:

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

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

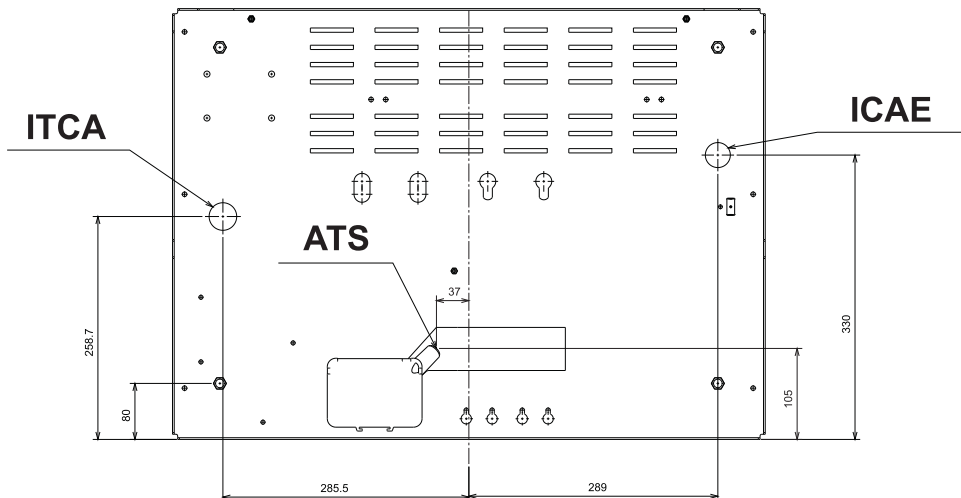
⚠ Make sure the appliance is installed on a flat surface capable of bearing its weight (see "Technical specifications" chapter) and take care of leaving a clear area of at least 30 cm around the machine.

⚠ The least height of the support's top must be 110 cm (the highest surface of the appliance shall however be at least 1.5 m from the ground level).

⚠ the gradient of the supporting surface should NOT exceed 2°;

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

Machine underside view



ITCA	Water filling tube inlet
ICAE	Electrical power cord inlet
ATS	Drain pipe connector

5.1 Water connection

 Before connecting the appliance to the water mains, please read and follow the applicable regulations in force in your country.

 Water hardness should not be lower than 8°F.

 The machine should be supplied with water treated with a descaling device, particularly in case of water with high content of calcium and magnesium salts (hard water).

 Make sure the water mains provides drinking water with suitable pressure, please see data on the plate.

Connect purifier (C) to the water mains (A).

 Before connecting the water filter to the machine, perform a wash cycle until the water is clear. Then connect the water filter to the machine.

Connect the drain cup (F) 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).

 In case of filling tube replacement, use the new set of tubes supplied with the appliance. Do not use the old set anymore.

5.2 Electrical connection

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

 Before proceeding with electrical connection, make sure that the voltage rating corresponds with that indicated on the CE plate and on the connection plate on the power supply cable. Check to ensure that the electrical supply line is able to support the machine load (see chapter "Technical features").

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 country itself.

 Please refer to the technical manual for voltage change.

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

 Depending on the regulations in force in the Country where the machine is being used, the cable connecting to the power supply has to be pre-set or equipped with an all-pole switch (with a minimum contact opening of 3 mm), or with a plug complying with the same regulations.

 It is recommended the installation of a residual current device (RCD) with a rated residual current not exceeding 30 mA.

 If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service centre or by adequately qualified personnel in order to avoid any risks.

 The appliance must be connected to an electrical power supply with a maximum impedance (Z) of:

L1 : 0,058 ohm

L2: 0,068 ohm

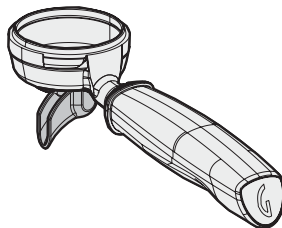
L3: 0,261 ohm

5.3 List of Standard Accessories

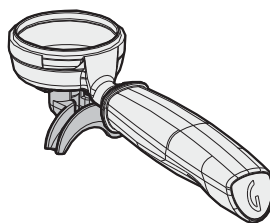
Manual: instructions on how to use the machine.



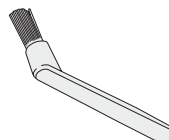
1-way filter holder.



2-way filter holder.



Brew groups cleaning brush.



Spring for filter holder.



Blind filter.



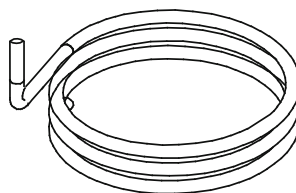
Single shot filter.



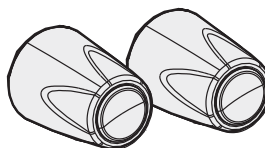
Double shot filter.



Drain pipe.



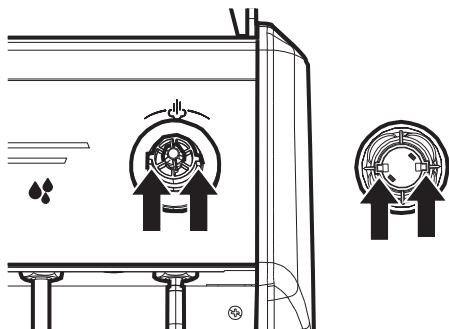
Water and steam knobs.



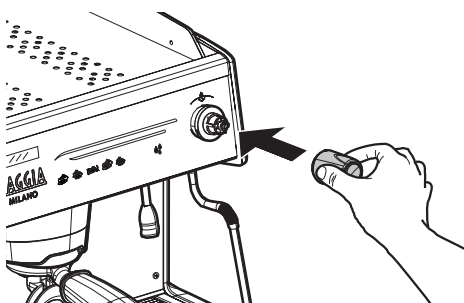
5.4 Installing the water and steam knobs

Take the provided knobs out of the accessory box.

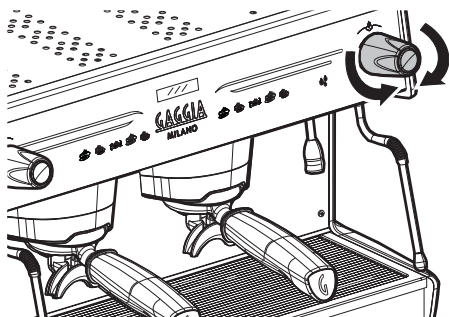
Before inserting each knob on the valves, check that the knob seats match the ribbed coupling on the valve opening/closing system.



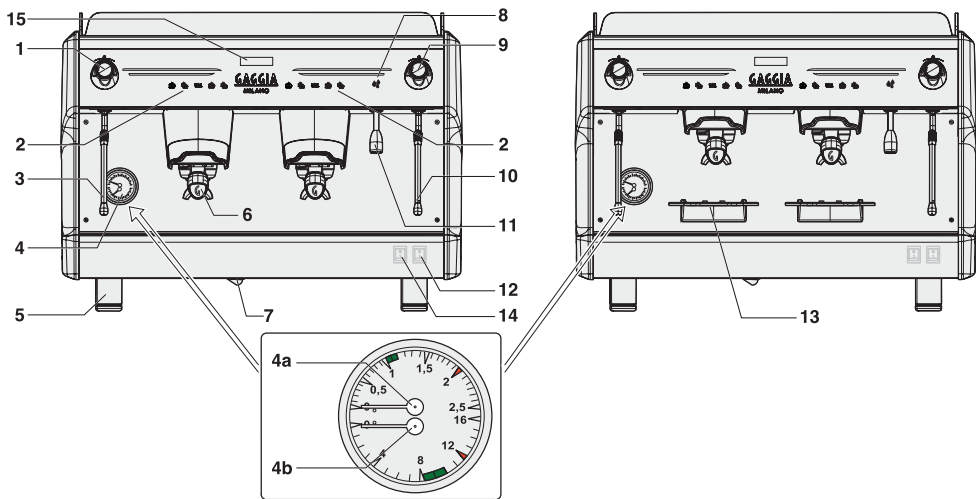
Insert the knob by pressing on the valve ribbed coupling until you hear a strong click sound. This is the signal of the end of stroke and correct insertion in its seat.



After inserting the knobs, turn them in both directions to check for their correct valve opening and closing operation.



6 START UP



1	Left steam knob
2	Control keypad
3	Left steam wand
4	Boiler/pump pressure gauge
4a	Boiler Pressure Gauge
4b	Pump pressure gauge
5	Adjustable feet
6	Filter holder cup
7	Drain pipe
8	Mixed hot water button
9	Right steam knob
10	Right steam wand
11	Hot water dispensing spout
12	Power button
13	Additional grill
14	Cup warmer switch
15	Display

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

Open the mains water supply tap (A).

Close the protection switch (D).

Set the machine power button (I2) to position "I".

Switch the machine on by pressing button T3 in IDLE OFF.

The auto-levelling device comes into operation so that the water reaches a normal level in the boiler.

Then wait until the machine has reached operating pressure, 0.9 - 1.2 bar, checking the boiler pressure on the gauge (4a).

The machine is heating up, the boiler heating element is on and the heating element icon appears on the display.



Then check the pump pressure on the gauge (4b). To do so, insert a brew group with a filter holder filled up with correctly ground coffee, measured and tamped down, to obtain the real brewing pressure of 8/9 bar.

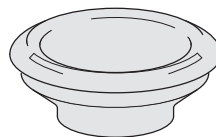
The machine is now ready for use.

 Before dispensing mixed hot water, wait for the boiler to reach the correct working pressure (0.9 - 1.2 bar) on the pressure gauge (4a).

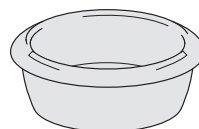
 For technical adjustments refer to the technical manual.

6.1 Coffee filters supplied

Single shot and double shot filters are supplied with the machine.



1 Cup

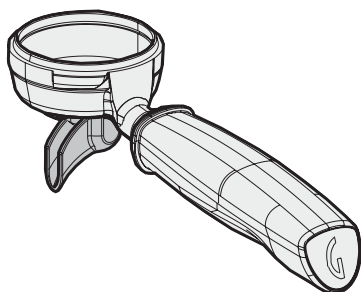
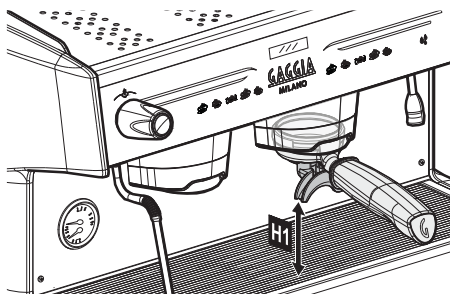


2 Cups

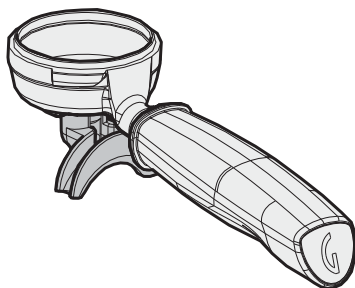
6.2 Filter holders supplied

Filter holders are supplied with the machine to have single or double coffee brewings.

The figure below shows the various possible distances from the coffee holder grill (H1) in relation to the different types of filter holders assembled.



H1 = 80 mm

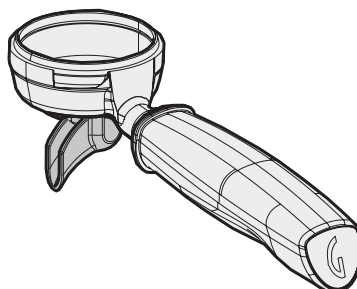
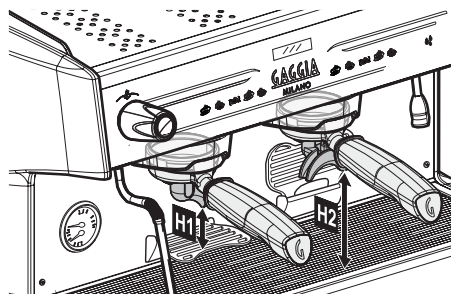


H1 = 80 mm

6.3 High-raised group filter holders supplied

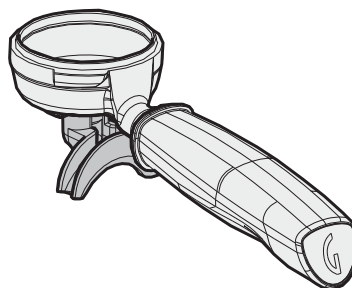
Filter holders are supplied with the machine to have single or double coffee brewings.

The figure below shows the different distances that the cup holder grill can be set according to the different types of filter holder involved (H1 espresso cup holder grill and H2 American coffee mug holder grill).



H1 = 77 mm

H2 = 140 mm



H1 = 77 mm

H2 = 140 mm

7 FUNCTION / USE AND PROGRAMMING

Introduction

The machine has a user interface in the form of a capacitive keypad which provides, for each coffee brew group:

- 4 buttons for volumetrically controlled coffee brewing
- 1 button for continuous brewing

Keypad symbols



T1

Single espresso



T2

Double espresso



T3

Programming/continuous



T4

Single long coffee



T5

Double long coffee



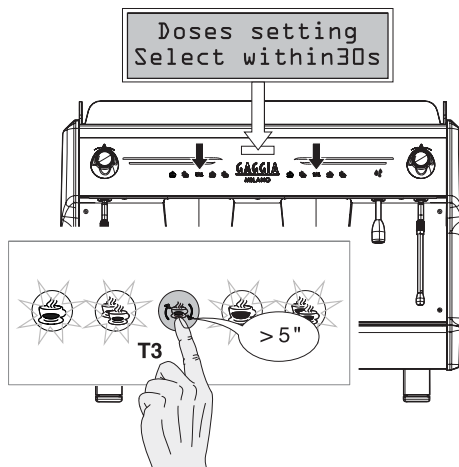
T6

Tea

7.1 Programming coffee dose

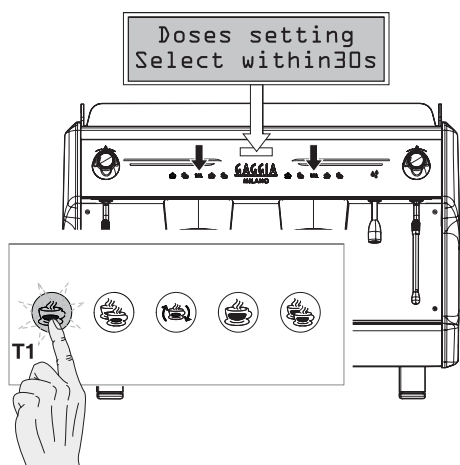
The measured doses of coffee may be modified (using volumetric control) and memorised as follows:

press button T3 (on the keypad for the brew group to be programmed), hold it down for more than 5 seconds and check that all the LED lights on the keypad are lit, apart from the T3 buttons.

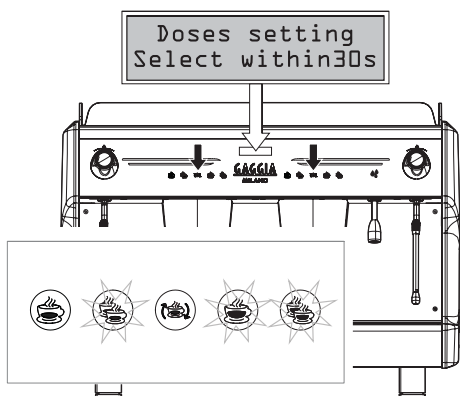


Press the key corresponding to the dose to be programmed (key T1 for example) within 30 seconds (programming time-out). The LED of the dose being programmed keeps switched on and blinking. During this stage and for the entire coffee dose programming time duration, the solenoid valve and the pump are activated.

 If no dose key is pressed within 30 seconds, it will automatically escape from programming mode.



After pressing the T1 key, the brewing starts. After reaching the desired coffee dose, press the T1 key again to stop brewing the coffee dose. This way the new value is saved by the pulses of the dose. Both the solenoid valve and the pump are deactivated thereby suspending product brewing. The LED relating to the programmed key turns off.



To programme the machine for the other measured doses of coffee, T2-T4-T5 (if the 30-sec programmed time-out time has not been exceeded), just repeat this sequence with the same operations carried out for button T1.

Press the T3 key again to immediately exit the programming stage.

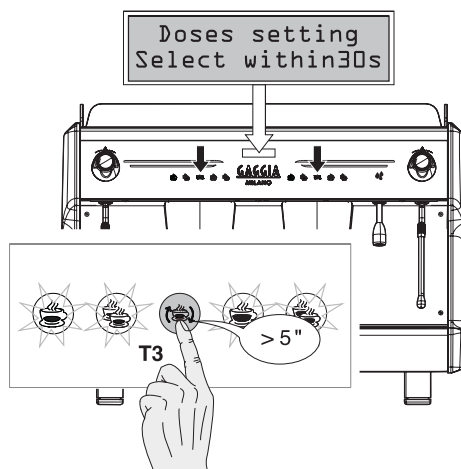
During the programming of one brew group, the other groups activities are disabled.

To programme the other groups in a way different to the first one, press the specific programming button of each group, and proceed with the same operations carried out on brew group 1.

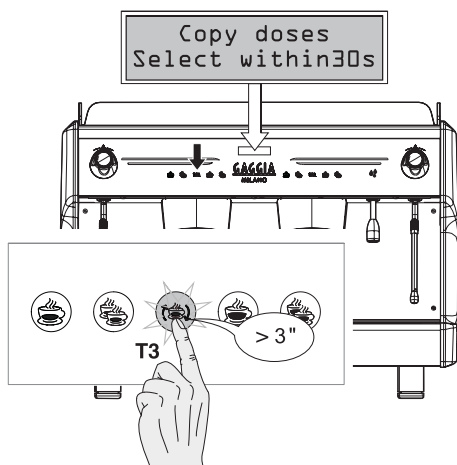
7.2 Copy a coffee dose from a prev. programmed brew group

Doses of coffee can be copied from one brew group (original one) and memorised in another brew group (destination one) by proceeding as follows:

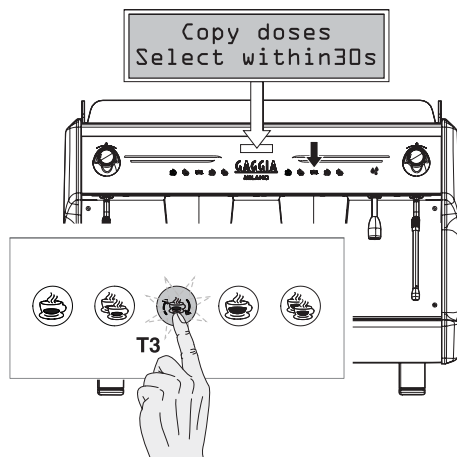
press button T3 (on the keypad for the brew group to be programmed), hold it down for more than 5 seconds and check that all the LED lights on the keypad are lit, apart from the T3 buttons.



Within 30 seconds (programming time out), press and hold down for at least 3 seconds the T3 button of the brew group whose doses you want to copy (original brew unit). When the T3 button of the original brew group is pressed, it stays lit, while all the others are off. When released after the 3 second hold, the T3 button of the original brew group remains flashing.



Press the T3 button of the brew group you want to copy the doses to (destination group).

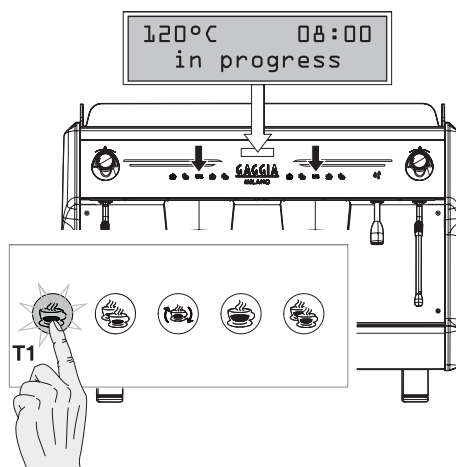


Copying is instantaneous, and the T3 button of the destination brew group flashes rapidly for 3 seconds. The machine then goes back to copy mode: to exit this mode, press the T3 button of the original group.

7.3 Coffee brewing

By pressing the corresponding button (T1-T2-T4 or T5), the corresponding dispensing solenoid valves are activated until the previously programmed product quantity (volumetric control) is reached.

The LED of the selected dose remains switched on for the entire coffee dispensing time.



The brewing in progress can be suspended before actually reaching the desired programmed product quantity by pressing any of the dose keys on the keypad of the group used for product brewing.

It is also possible to obtain simultaneous coffee brewing from all the machine groups.

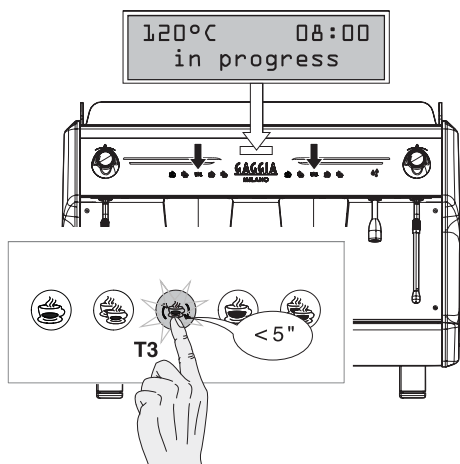
7.4 Continuous coffee doses

Press the T3 key of the keypad corresponding to the group to be used in order to obtain the continuous coffee brewing.

The LED of the T3 key remains on for the entire coffee dispensing time.



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



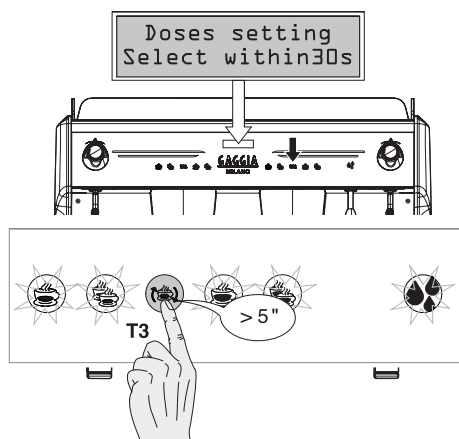
Coffee will be brewed until a dose stop by pressing any of the dose button of the group used or until the maximum quantity of product is reached through a volumetric check (6000 pulses) or a dispensing time-out.

 The "Continuous" cycle STARTS when the T3 button is released (within 5 seconds), not when it is pressed. To STOP the cycle, touch the button again a second time, or any other one of coffee brew group.

7.5 Programming tea dose (hot water)

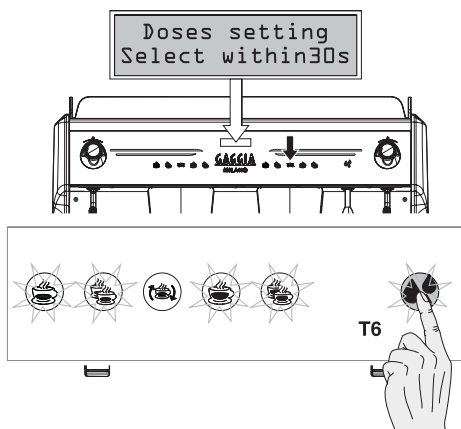
Press the T3 key and keep it pressed for more than 5 seconds. Then check if all the LED lights of the keypads are switched on while the T3 key is blinking.

 If a dose key has already been set, its LED light will be turned off.

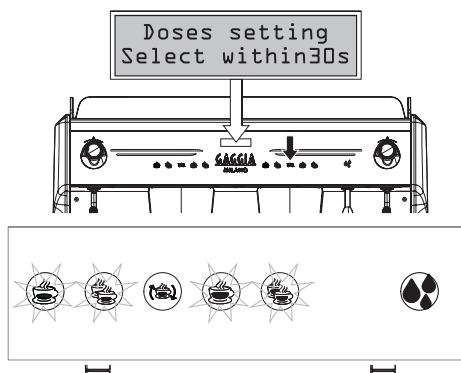


Press T6 key within 30 seconds (programming time-out). The LED of the dose being programmed keeps switched on and blinking. During this stage and for the entire tea dose programming time duration, the solenoid valve and the pump are activated.

 If no dose key is pressed within 30 seconds, it will automatically escape from programming mode.



After pressing the T6 key, water dispensing starts. When the desired tea dose has been reached, press the T6 key again to stop dispensing the water dose. This way the new value is saved by the pulses of the dose. Both the solenoid valve and the pump are deactivated thereby suspending product brewing. The LED relating to the programmed key turns off.

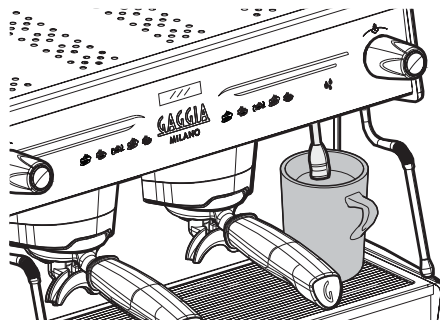


Press the T3 key again to immediately exit the programming stage.

 During the programming of tea the group functioning and tea brewing are disabled.

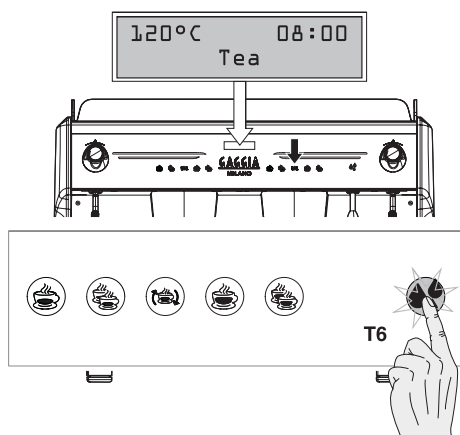
7.6 Tea brewing

Place a jug under the hot water outlet pipe (II).



By pressing the T6 key, the corresponding dispensing solenoid valves are activated until the previously programmed product quantity (time control) is reached.

The LED corresponding to the button of the selected TEA dose will be steady on during the whole hot water dispensing stage.



It is possible to stop the brewing before the programmed product quantity is reached by pressing again the dose button used for dispensing the product.

The simultaneous tea or coffee brewing is possible.

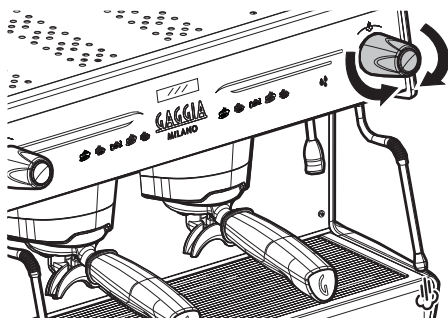
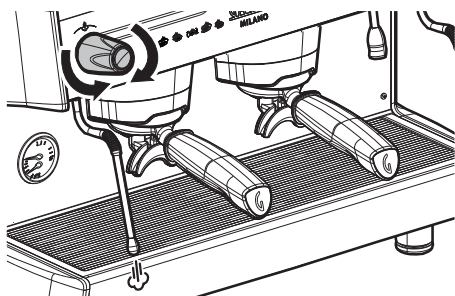
7.7 Steam dispensing

Turn handle of the left or right steam knob (1 or 9) slowly, to dispense steam.

 It is possible to rotate the knob either clockwise or anticlockwise.

If turned fully counter-clockwise, the handle is in mechanical block position, which dispense continuous hot water; to stop, turn it off manually.

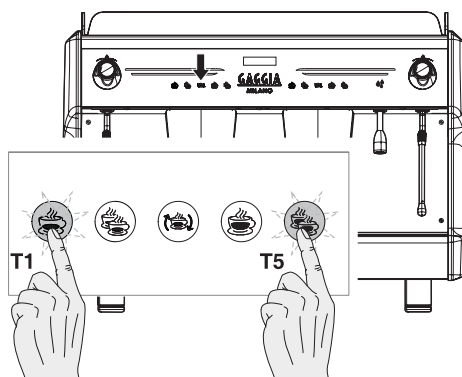
By turning the handle clockwise, or partially counter-clockwise, the water supply automatically stops when the handle is released. This function is used to manually control the dispensing of hot water, or for purging.



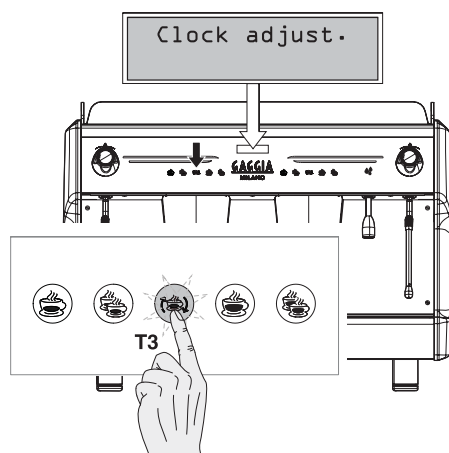
Steam, hot water and coffee can be dispensed at once.

7.8 Clock programming

Access programming mode from the IDLE OFF status, holding down the brew group 1 keypad T1 and T5 buttons at the same time.



Enter the "2222" password by pressing the T3 button 4 times. Scroll the menu until "Clock adjust", then press T3 to access.



To modify the parameters, press the T1 (+) or T2 (-) buttons; press the T3 button to confirm and move to the next parameter. After modifying all current time and date parameters, you need to set the Auto/ON/OFF times and the day off.

To exit without confirming, press the T5 button.

Auto ON/OFF

The machine switches on (IDLE ON status) at the time set in the Auto ON parameter and then it switches off at the time set in the Auto OFF parameter.

Please find below a few examples:

```
Auto On/Off
On:    08:00
```

```
Auto On/Off
Off:   23:59
```

```
Closed On
-----
```

Each day the machine switches on (IDLE ON status) at 8:00am and goes into the Idle OFF status at 23:59pm.

Day Off not set.

```
Auto On/Off
On:    08:00
```

```
Auto On/Off
Off:   04:00
```

```
Closed On
-----
```

The machine switches on at 8:00am each day and goes into the Idle OFF status at 4:00am of the following day

Day Off not set.

Day Off

When the machine is OFF in case of a day off, it stays switched off in the Idle OFF status for the whole day, unless it is switched on intentionally. From the moment it is switched on intentionally, it will stay on until the next switching off time. Ex.:

```
Auto On/Off
On:    08:00
```

```
Auto On/Off
Off:   23:59
```

```
Closed On
Sunday
```

On Saturday at 23:59pm the machine goes into the Auto OFF status and stays off all Sunday. It switches on again on Monday at 8:00am.

```
Auto On/Off
On:    08:00
```

```
Auto On/Off
Off:   04:00
```

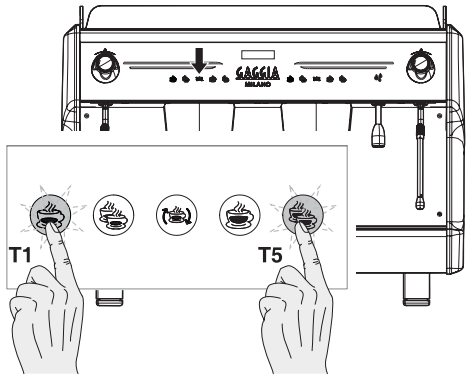
```
Closed On
Sunday
```

On Sunday at 4:00am the machine goes into the Auto OFF status and stays off for the whole day. It switches on again on Monday at 8:00am.

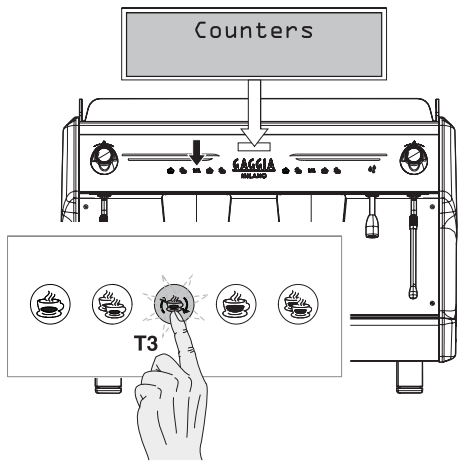
7.9 Counters reading

This function allows you to display the counters for the dispensed products, performed purges and cleaning operations.

Access programming mode from the IDLE OFF status, holding down the brew group 1 keypad T1 and T5 buttons at the same time.



Enter the "2222" password by pressing the T3 button 4 times. Scroll the menu until "Counters", then press T3 to access.



Press T3 or T4 to scroll up or down the "Counters" menu items.

To exit, press the T5 button.

Please find below the various available items:

MENU ITEM	Description
Coffees total	This section displays the total number of coffees brewed by the machine.
Espresso Gr:1	This section displays the total number of "Espresso" coffees brewed by the machine brew group 1.
2Espressos Gr:1	This section displays the number of "Double espresso" coffees brewed by the machine brew group 1.
Coffee Gr:1	This section displays the total number of "Long coffees" brewed by the machine brew group 1.
2 Coffees Gr:1	This section displays the total number of "Double long coffees" brewed by the machine brew group 1.
Continuous Gr:1	This section displays the total number of "Continuous coffees" brewed by the machine brew group 1.
Espresso Gr:2	This section displays the total number of "Espresso" coffees brewed by the machine brew group 2.
2Espressos Gr:2	This section displays the number of "Double espresso" coffees brewed by the machine brew group 2.
Coffee Gr:2	This section displays the total number of "Long coffees" brewed by the machine brew group 2.
2 Coffees Gr:2	This section displays the total number of "Double long coffees" brewed by the machine brew group 2.
Continuous Gr:2	This section displays the total number of "Continuous coffees" brewed by the machine brew group 2.
Tea	This section displays the total number of "Teas" (hot water) dispensed by the machine.
Flushing Gr:1	This section displays the total number of purges performed in the machine brew group 1.
Flushing Gr:2	This section displays the total number of purges performed in the machine brew group 2.
Cleaning Gr:1	This section displays the total number of cleaning operations performed in the machine brew group 1.
Cleaning Gr:2	This section displays the total number of cleaning operations performed in the machine brew group 2.
Total coffee Kg	This section displays an estimate of the total kilograms of coffee used by the machine.

7.10 Alarm signal

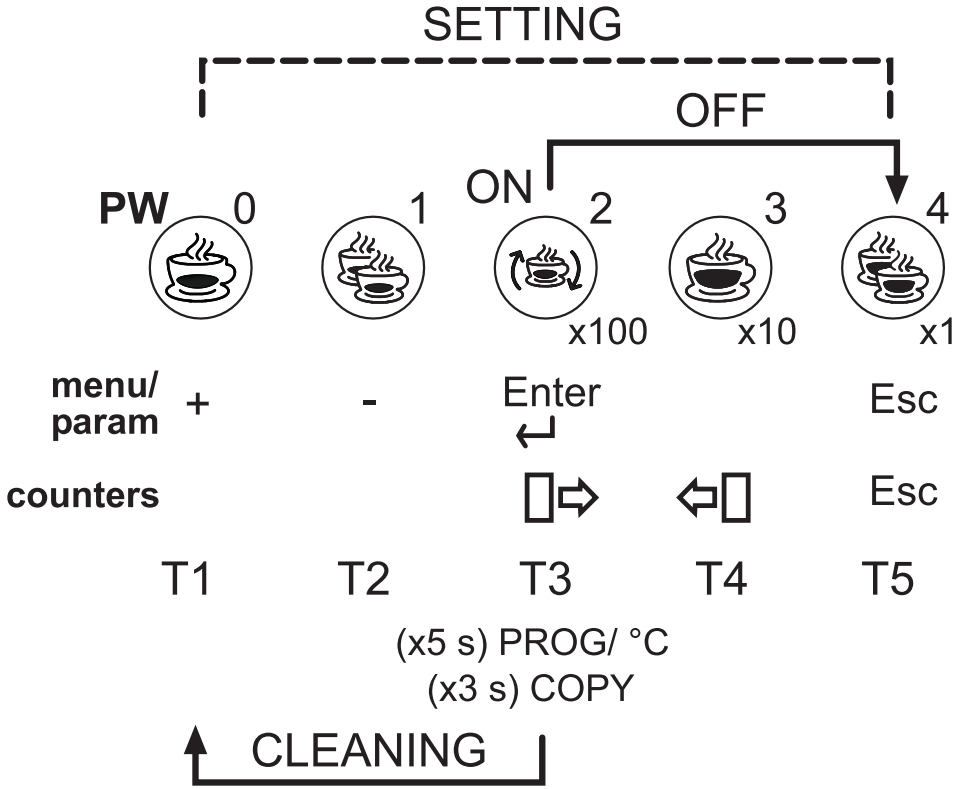
This chapter describes all the warning messages that the machine may display to the user and the actions that can and/or must be performed by the user.

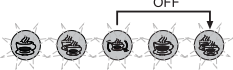
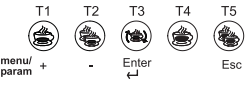
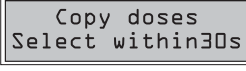
Alarm code	Alarm condition	Description	Solution	Flashing LED light	Display	Notes
AL 0	Corrupted data	An error occurred during data reading/writing in the memory.	Restart machine. If this condition repeats frequently, replace the CPU board.		XX °C 08:00 Switch Off XX °C 08:00 AL 0	No keypad flashing
AL 3	Temperature probe disconnected	Temperature probe fault	Call Customer Service		XX °C 08:00 T.ProbeUnconn. XX °C 08:00 AL 3	Keypad flashing constantly
AL 4	Short (circuit) temperature probe	Temperature probe fault	Call Customer Service		XX °C 08:00 Boiler temp. XX °C 08:00 AL 4	Keypad flashing constantly
AL 6	Filling timeout	Failed attempt to fill the boiler (filling timeout exceeded).	If the alarm is displayed the first time the boiler is filled, with the machine initially empty (first installation), turn the machine on and off to reset the machine when it is restarted. If the alarm condition should recur: 1. check the water connection, then turn off and turn back on. 2. call Customer Service.		XX °C 08:00 Need Water XX °C 08:00 AL 6	Keypad flashing constantly

Alarm code	Alarm condition	Description	Solution	Flashing LED light	Display	Notes
AL 7	Filling - heating OFF	Refilling the boiler has exceeded the time-out that protects the resistance. Attempt to load continuously with pump ON but heating OFF, until filling Timeout, after which the pump will be Off and further dispense will not be possible. The alarm resets automatically when the level is reached, if this happens within the filling Timeout.	The alarm resets automatically when boiler filling is complete. 1. Check connection to water mains supply. 2. If there are frequent alarm displays, contact Technical Service.		XX °C 00:00 Heater off XX °C 00:00 AL 7	Keypad flashing constantly
AL 8	Clock alarm	Clock synchronisation error.	Restart machine. If it persists, contact customer service.		XX °C 00:00 Clock error XX °C 00:00 AL 8	No keypad flashing
AL 9	No impulses to volumetric counter	The brew group volumetric counter does not detect the passage of water during dispensing.	The alarm resets, interrupting dispensing, when any brew group button is pressed. 1. Check the water connection and open the knob 2. Coarsen grinding 3. Reduce the dose in the filter 4. Compress the coffee in the filter less forcefully 5. Contact Technical Service		XX °C 00:00 Error Count XX °C 00:00 AL 9	The alarm is signalled by flashing of the LED light of the selected button during dispensing only.

Alarm code	Alarm condition	Description	Solution	Flashing LED light	Display	Notes
AL 10	Filter alarm	The water softener filter installed on the water mains supply of the machine needs to be regenerated.	Contact Customer Services.		XX °C 08:00 Water Filter XX °C 08:00 AL 10	When switching on it flashes for 10 seconds. Signal repeated for 10 seconds every 10 minutes. Dispensing always active.
AL 11	Maintenance alarm	The machine needs maintenance.	Contact Customer Services.		XX °C 08:00 Service XX °C 08:00 AL 11	When switching on it flashes for 10 seconds. Signal repeated for 10 seconds every 10 minutes. Dispensing always active.
AL 14	Keypad alarm	The brew group keypad in alarm condition is not set up correctly or is disconnected	Contact Customer Services.		XX °C 08:00 Keyboard error XX °C 08:00 AL 14	No keypad flashing

7.11 Programming with the keypad



FUNCTION	Description	Actions	Display
Power on	 State IDLE OFF: T3 lit.	Press T3 to switch on: After pressing, T3 and T5 are lit  for 2 seconds (boiler already full), or until the boiler is full  Machine on	
Power off		From IDLE ON state, press T3 and T5. Keep T3 pressed to turn off.	
Enter programming mode	SETTING  From IDLE OFF	From IDLE OFF: Hold down the T1 and T5 buttons at the same time to enter programming mode. The sequence in which you press the buttons is not relevant.	
Password		Enter password. The buttons adopt number values as in the figure. Enter the user password: 2222.	
Menu browsing		T1 and T2 to scroll the menus: + Clock adjust + Counters T3 to access T5 to exit	 
Dose programming		With the machine in IDLE ON, press the T3 button of brew group 1 for 5 seconds to enter drinks programming.	
Copying doses	 	In programming mode, to copy drinks, press T3 of the original brew group for 3 seconds. The original T3 button remains lit. To confirm the copy, press T3 in the destination brew group. To cancel, press T3 in the original brew group	

FUNCTION	Description	Actions	Display
Temperature programming	 	To enter programming mode, from IDLE OFF, press the T3 button and hold for 5 seconds. Boiler temperature setting: + 1°C / - 1°C In each setting, count the number of times the buttons flash: T3 (no. flashes × 100 °C) T4 (no. flashes × 10 °C) T5 (no. flashes × 1 °C) The sequence should be repeated approx. every 2 seconds. Press T3 to confirm and exit.	Boiler Temperat. 120°C
Clock setting Set Auto ON / OFF Set Day off	 + - Enter Esc	- Enter programming mode - Scroll the menus until "Clock adjust", then press T3 to access - T1 and T2 to modify +/- - T3 to confirm and move to the next parameter - T5 to exit without confirming Press T3 to confirm and exit. Auto ON/OFF and Day off: disabled if value --/--	Clock adjust.
Washing	 ↑ CLEANING ↓	From IDLE ON, keep button T3 pressed down (continuously) and then press T1	101°C 08:00 Cleaning Gr: 1
Counters reading	 	- Enter programming mode - Enter 2222 pwd - Scroll the menu until "Counters" - T3 to access - T3/T4 to scroll up/down - T5 to exit	Counters

8 CLEANING AND MAINTENANCE

 Before performing any maintenance and/or cleaning operation, turn off the appliance by setting the switches to the "OFF" position. Disconnect the appliance from the power supply by removing the plug from the socket and wait for the appliance to cool down.

 The Manufacturer is not liable for damage or malfunctions caused by a wrong or lack of maintenance.

 Do not use direct water jets.

 In case of faults, immediately turn off the appliance, disconnect it from the power supply by removing the plug from the socket and contact the nearest service centre.

8.1 General Notes for Correct Operation

Non-removable components and the machine itself must be cleaned, when not differently specified, only by using cold or lukewarm water, with a non-abrasive sponge and a damp cloth.

Never use direct water jets. Wring the damp cloth or the sponge before using it to clean the appliance.

All parts requiring cleaning are easily accessible, so no tools are needed.

Periodic maintenance and cleaning will keep the appliance in good working conditions for a longer time and ensure compliance with basic hygienic standards.

8.2 Cleaning and Scheduled Maintenance

 All components must be washed with warm water only, or with detergents authorised by the manufacturer. Unauthorised solvents or detergents could change the form and functionality of the components.

 All removable parts cannot be washed in the dishwasher.

A2	coffee group
B2	seal
C2	diffuser
D2	spout
E2	filter
F2	Filter holder

8.2.1 Maintenance Schedule

COMPONENTS TO BE CLEANED	Maintenance	A	B
Filter holder	See the section entitled "Cleaning the filter holder".	x	-
Brew group	See the section entitled "Cleaning the shower screen".	x	-
Drip tray and grill		x	-
Steam wand	See the section entitled "Cleaning the steam wand nozzle".	x	-
Hot water dispensing spout	See the section entitled "Clean the hot water dispensing spout aerator filter".	x	-
Cup warming surface		-	x

A Daily
B Weekly

8.2.2 Daily cleaning and maintenance

Daily maintenance operations must be carried out at the end of the working day.

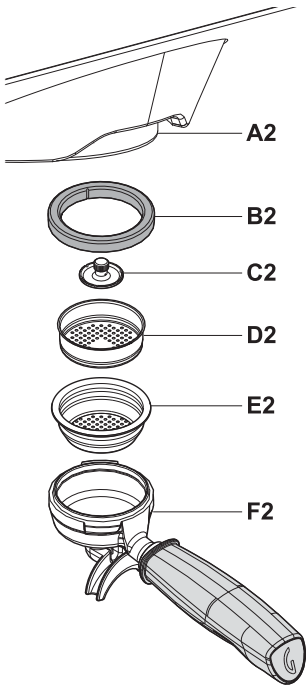
8.2.2.1 Washing with detergent

Replace the coffee filter (E2) with the blind filter and fill in the detergent.

 Use detergents authorised by the manufacturer.

Insert the filter holder (F2) in the group to be washed.

Start the wash cycle by pressing the T3 key and then the T1 key, while keeping pressed the T3 key. 5 consecutive water brewing cycles are activated, with a duration of 10 seconds each and a 3 second pause in between them.



 During the washing cycle of a group, it is possible to normally use the other groups.

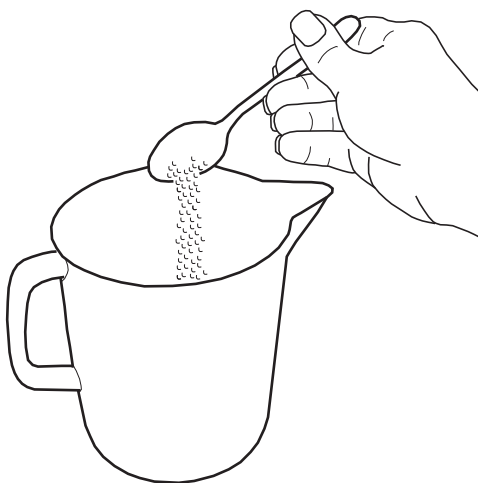
 It is possible to carry out simultaneous washing cycles of different groups.

8.2.2.2 Cleaning filter holder cup

 Carry out this operation on all filter holders.

Pour hot water (50÷80°C) and some detergent in a container, following the indications of the product.

 Use detergents authorised by the manufacturer.



Remove the filter (E2) from the filter holder (F2), immerse the filter and the filter holder in the solution for some minutes, remove any residuals and then rinse them. Insert the filter (E2) in the filter holder (F2).

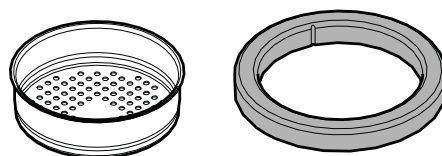
 Immerse only the metal part of the filter holder in the solution.

8.2.2.3 Cleaning spout

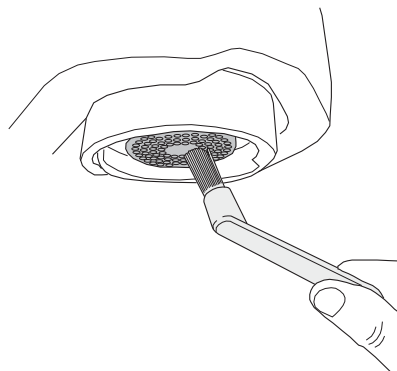
Prize the spout (D2) by means of a proper tool and take care not to damage the group seal (B2).

 Danger of burning. Before making any intervention, make sure the temperature of the spout is not too high.

Separate the group seal (B2) from the spout (E2), immerse them in the detergent solution for some minutes, remove any residuals and then rinse them.



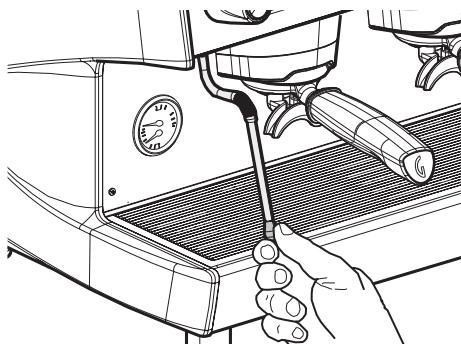
Clean the seat of the spout (E2) by means of the supplied brush.



Press the spout (E2), complete with the seal (B2), to reinsert it into the coffee group.

8.2.2.4 Cleaning the nozzle of the steam wand

Clean the spouts with a soft damp cloth.
Unscrew the nozzle from the steam wand (3 or 10).



Clean every hole of the nozzle by means of a bottlebrush to remove any residuals.

Screw the nozzle back on the steam wand (3 or 10).

8.2.2.5 Cleaning housing

Clean the glass of the front panel with a soft cloth.

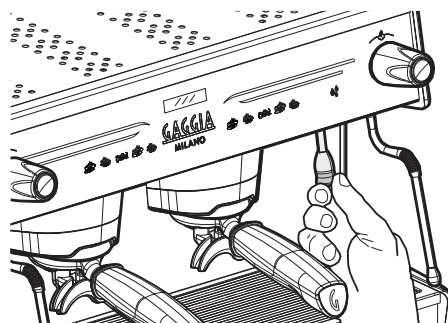
Clean the cup holder grill and extensions with a wet sponge.

Remove the cup holder grill and clean the inner side of the tray using a sponge.

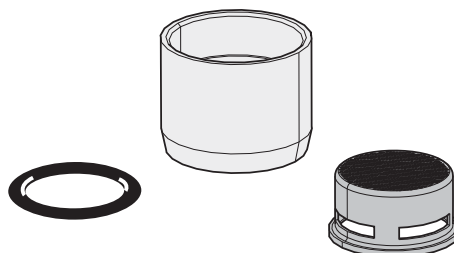
8.2.3 Weekly cleaning and maintenance

8.2.3.1 Cleaning airing filter of hot water dispensing spout

Clean the spout with a soft damp cloth.
Unscrew the airing filter of the hot water dispensing spout (11).



Clean the filter.



Screw the airing filter of the hot water dispensing spout (11).

8.2.4 Emptying the boiler

Close the water mains supply (A).
Press the T3 button of each coffee brew group and leave to supply water for 10 seconds.
Press the hot water T6 button (8) repeatedly until boiler depressurisation.
Turn off the machine.

8.3 Unscheduled maintenance

Unscheduled maintenance includes every part repair or replacement, that can only be performed by the Maintenance Technician.

9 TROUBLESHOOTING

A list of the possible machine faults is given below.

Problem	Cause	Solution
The machine does not switch on	1. Mains switch off 2. Machine switch off 3. Incorrect electrical mains connection	1. Position the power button to position ON 2. Position the machine switch to position I 3. Contact specialized personnel in order to check the connection
No water in boiler	1. Mains tap closed 2. Clogged pump filter 3. Motor driven pump out of order 4. Boiler filling solenoid valve out of order	1. Open the mains tap 2. Replace the filter 3. Contact specialized personnel 4. Contact specialized personnel
No group brewing	1. Mains tap closed 2. Motor driven pump out of order 3. Clogged gicleur 4. Burnt control box fuse 5. Group solenoid valve out of order 6. Brew group button not working	1. Open the mains tap 2. Contact specialized personnel 3. Contact specialized personnel 4. Contact specialized personnel 5. Contact specialized personnel 6. Contact specialized personnel
Steam fails to come out of the wands	1. Too much water in boiler 2. Damaged resistance 3. Clogged sprayer element 4. Resistance saver engaged 5. Vacuum valve blocked	1. Contact specialized personnel 2. Contact specialized personnel 3. Clean the sprayer element 4. Contact specialized personnel 5. Contact specialized personnel
Signs of water leakage on bench	1. Dirty drain tray 2. Drainage pipe clogged or detached 3. Other leakage	1. Clean the tray 2. Contact specialized personnel 3. Contact specialized personnel
Wet coffee dregs	1. Little ground coffee in the filter 2. Grinding regulated too fine 3. Solenoid valve fails to discharge	1. Increase the coffee dose in the filter 2. Adjust grinding value 3. Contact specialized personnel
Coffee brewing too slow	1. Grinding regulated too fine 2. Dirty filter holder 3. Clogged group 4. Gicleur or solenoid valve partially clogged	1. Adjust grinding value 2. Replace the filter and undertake more frequent filter holder cleaning 3. Contact specialized personnel 4. Contact specialized personnel
Coffee brewing too fast	1. Grinding regulated too large	1. Adjust grinding value
Cold coffee brewed	1. Lime scale present on the exchangers or the resistance 2. Set point temperature too low 3. Defective electrical connection 4. Partially burnt out resistance	1. Contact specialized personnel 2. Adjust the set point temperature as explained in the section entitled "Programming with the keypad" 3. Contact specialized personnel 4. Contact specialized personnel
Too hot coffee brewed	1. Set point temperature too high	1. Adjust the set point temperature as explained in the section entitled "Programming with the keypad"
Dispensed water too cold	1. Incorrect mixer adjustment 2. Machine not in temperature 3. Hot section mixing solenoid valve not working or blocked	1. Contact specialized personnel 2. Contact specialized personnel 3. Contact specialized personnel

10 STORAGE - DISPOSAL

10.1 Location Change

Should the machine be placed in a different location, it is necessary to:

- empty the machine as described in the section "Emptying the boiler";
- disconnect the appliance from the supply network;
- carry out the general cleaning of the appliance as indicated in chapter "Cleaning and Maintenance";
- put the various components back;

10.2 Inactivity and Storage

If the appliance needs to be stored or remains inactive for a long period, carry out the same operations as described in section "Location Change", therefore:

- wrap the appliance with a cloth to protect it from dust and humidity;
- make sure that the appliance is installed in a suitable place (temperature must be lower than 1°C) and be careful not to put cartons or appliances on it.

10.3 Machine dismantling

To dismantle the machine we recommend that the parts are separated according to the type of materials involved (plastic, metal, etc). Send these parts to the relative specialized disposal companies.

II

INSTRUCTIONS FOR END OF OPERATIONAL LIFE DISPOSAL



INFORMATION TO THE USER

in compliance with art. 13 of the Italian Legislative Decree dated 25 July 2005, no. 151 "Implementation of Directives 2002/95/EC, 2002/96/EC and 2003/108/EC on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment, as well as waste disposal".

The crossed-out wheeled bin icon on the appliance or its packaging indicates that the product must be disposed of separately from other waste at the end of its operational life.

Separate collection of the appliance at the end of its operational life is organised and managed by the manufacturer. Therefore, for an appropriate disposal, the user must contact the manufacturer and observe its separate collection management adopted for this appliance at the end of its operational life.

Separating this product for subsequent recycling, treatment and environmental-friendly disposal will help prevent potential environmental and health risks, and allow the materials which make up the appliance to be re-used and/or recycled.

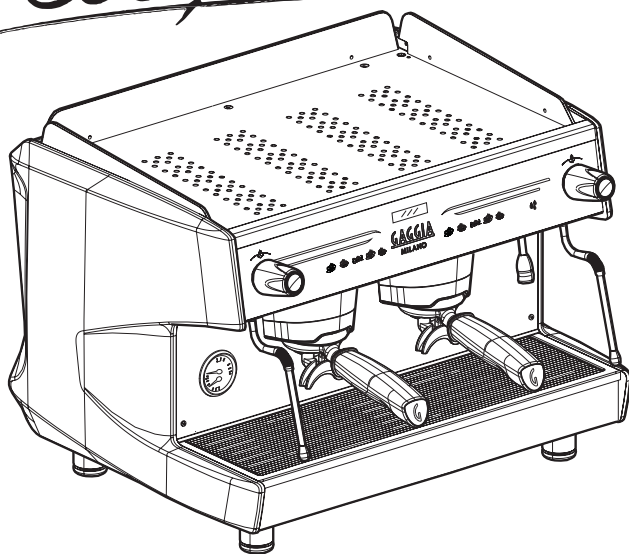
Specific administrative sanctions provided for by current regulations will be applied for illicit disposal of the product by the user.

GAGGIA

MILANO

Machine Professionnelle à Café Espresso

la Precisa



Type: EL2

CE

ATTENTION : Ce manuel d'instructions est destiné uniquement au personnel spécialisé.

MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN

FR

GAGGIA

MILANO

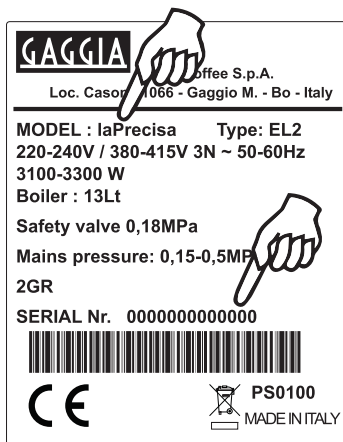
Important

Cher Client, nous vous informons que la machine faisant l'objet de ce manuel est produite conformément aux Directives :

- LOW VOLTAGE DIRECTIVE 2014/35/EU
- MACHINERY DIRECTIVE 2006/42/EU

Le modèle et le numéro de série de la machine à café à installer sont imprimés sur la plaquette des données appliquée à l'appareil.

Exemple :



Nous vous félicitons pour l'achat de cette machine à café expresso et vous remercions de la confiance et de l'appréciation que vous nous avez témoignées.

Avant de démarrer la machine, nous vous recommandons de lire attentivement ce mode d'emploi qui vous explique comment utiliser, nettoyer et garder la machine en parfait état de fonctionnement.

Nous restons à votre disposition pour toutes informations.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- ⚠ Uniquement usage profess.
- ⚠ L'appareil de type professionnel ne peut être installé à l'extérieur ni dans des locaux où la température est inférieure à 2 °C ou supérieure à 32 °C, ainsi que dans des lieux particulièrement humides ou poussiéreux.
- ⚠ N'installez pas l'appareil dans des zones où un jet d'eau peut être utilisé.
- ⚠ Assurez-vous que l'appareil soit installé sur une surface plane et suffisamment solide pour en supporter le poids (voir le chapitre « Caractéristiq. Techniq. »), ayant soin de respecter une zone libre de 30 cm environ autour de la mach.
- ⚠ Il est interdit de : utiliser des jets d'eau pour le nettoyage.
- ⚠ L'appareil ne doit être installé que dans des endroits où le personnel qualifié peut le surveiller.
- ⚠ Cet appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant de faibles capacités physiques, mentales ou sensorielles, ou n'ayant aucune expérience ou connaissance, pourvu qu'ils soient sous la supervision d'une personne responsable et qu'ils aient été formés à utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les dangers éventuels.
- ⚠ Il est interdit aux enfants de jouer avec l'appareil.

- ⚠ Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants hors du contrôle d'un adulte.
- ⚠ Raccorder l'appareil à une conduite de distribution d'eau potable ayant une pression adaptée, voir les données sur la plaquette.
- ⚠ Avant d'effectuer la connexion de l'appareil au réseau de distribution d'eau, conformez-vous aux réglementations nationales applicables.
- ⚠ En cas de remplacement des tuyaux de remplissage, vous devez utiliser le nouveau kit de tuyaux fourni avec l'appareil et non le vieux kit.
- ⚠ Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par son service d'assistance ou par du personnel suffisamment qualifié afin d'éviter tout risque.
- ⚠ L'accès aux parties internes est réservé aux personnes ayant les connaissances et l'expérience nécessaires pour utiliser l'appareil, en particulier pour ce qui concerne la sécurité et l'hygiène.
- ⚠ Il est recommandé d'installer un dispositif à courant résiduel (DCR) ayant un courant différentiel nominal au plus égal à 30 mA.
- ⚠ N'effectuez pas le nettoyage interne si la machine est allumée ou la fiche est branchée. N'utilisez jamais de jets d'eau ou de détergents.

TABLE DES MATIÈRES

I INTRODUCTION AU MANUEL	99
1.1 AVANT-PROPOS	99
1.2 SYMBOLES UTILISÉS	101
2 USAGE PRÉVU DE LA MACHINE	102
3 SÉCURITÉ	103
4 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQ.	107
5 INSTALLATION	109
5.1 BRANCHEMENT DE L'EAU	111
5.2 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE	112
5.3 LISTE DES ACCESSOIRES FOURNIS	113
5.4 INSTALLATION BOUTONS EAU ET VAPEUR	113
6 MISE EN SERVICE	115
6.1 FILT. À CAFÉ FOURN. AVEC LA MAC.	116
6.2 PORTE-FILT. FOURN. AVEC LA MAC.	117
6.3 PORTE-FILT. FOURN. AVEC MAC. GROUPES EN HAUT	117
7 FONCTIONNEM./UTILISAT. ET PROGRAMMAT.	118
7.1 PROGRAMMATION DOSE CAFÉ	118
7.2 COPIER DOSES DE CAFÉ D'UN GROUPE DÉJÀ PROGRAMMÉ	119
7.3 DISTRIBUTION CAFÉ	120
7.4 DOSE CAFÉ EN CONTINU	120
7.5 PROGRAMMATION DES DOSES DE THÉ (EAU CHAUDE)	121
7.6 DISTRIBUT. THÉ	122
7.7 DISTRIBUTION DE VAPEUR	123
7.8 PROGRAMMATION HORLOGE	123
7.9 LECTURE COMPTEURS	125
7.10 SIGNALISATION D'ALARME	126
7.11 PROGRAMMATION DEPUIS CLAVIER	129
8 NETTOYAGE ET ENTRETIEN	132
8.1 NOTES GÉNÉRALES POUR LE BON FONCTIONNEMENT	132
8.2 NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE ROUTINE	133
8.3 ENTRETIEN CURATIF	135
9 DÉPANNAGE	136
10 STOCKAGE - ÉLIMINATION	137
10.1 REPOSITIONNEMENT DANS UN ENDROIT DIFFÉRENT	137
10.2 INACTIVITÉ ET STOCKAGE	137
10.3 DÉMOLITION DE LA MACHINE	137
11 INSTRUCTIONS POUR LA MISE À LA DÉCHARGE	138

I INTRODUCTION AU MANUEL

I.1 Avant-propos

Cher client, merci de la confiance que vous nous avez accordée en achetant l'un de nos produits. Si vous avez la persévérance de suivre attentivement les instructions contenues dans ce manuel, nous sommes sûrs que vous apprécierez au fil du temps et avec satisfaction la qualité de notre machine. Veuillez lire attentivement les instructions contenues dans le manuel concernant l'utilisation correcte de notre produit, conformément aux exigences essentielles de sécurité.

 Ce manuel d'instruction s'adresse à l'utilisateur de la machine, au propriétaire et au technicien-installateur et doit toujours être disponible pour toute consultation.

 Ce manuel est destiné à l'utilisateur, au techn. d'entretien et à l'installateur de la machine.

 Le mode d'emploi sert à indiquer l'usage de la machine prévu dans les hypothèses de projet, ses caractéristiques techniques, pour fournir des indications pour une utilisation, un nettoyage et un réglage corrects ; en outre, il fournit des indications importantes pour l'entretien, pour tout risque résiduel et en tous les cas pour réaliser les opérations exigeant une attention particulière.

 Ce manuel doit être considéré comme faisant partie intégrante de la machine et doit être **GARDÉ POUR TOUTE RÉFÉRENCE À VENIR** jusqu'au démontage final.



Le mode d'emploi doit toujours être disponible pour la consultation, et conservé dans un endroit protégé et sec.



En cas de perte ou de détérioration, l'utilisateur peut demander un nouveau manuel au fabricant ou à son revendeur en indiquant le modèle de la machine et son numéro de série visible sur la plaquette signalétique.



Ce 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 ultérieurs sans l'obligation de mettre à jour les versions précédentes.



Le fabricant est dégagé de toute responsabilité en cas de :

- Usage impropre ou incorrect de la machine à café
- Usage non conforme aux conditions expresses de la présente publication
- Graves lacunes dans l'entretien planifié et recommandé
- Modifications à la machine ou toute intervention non autorisée
- Pièces détachées non d'origine ou non spécifiques au modèle
- Non-respect total ou même partiel des instructions
- Événem. exception.

Fabricant : SaGa Coffee S.p.A.

Loc.Casona 1066
40041 Gaggio Montano (BO) Italy
Tél. +390534 7741
Fax +39 0534 774808
www.evocagroup.com

1.2 Symboles utilisés

Le présent manuel contient plusieurs types d'avertissements servant à indiquer un danger ou le niveau de compétence requis.

Le symbole est complété par un message expliquant les procédures et fournissant des informations utiles.



Lire attentivement

Avant la mise en marche, lisez attentivement le manuel d'instructions



Machine éteinte

Attention ! Coupez l'alimentation électrique avant de retirer les protections



Surfaces chaud.

Attention ! Surfaces chaudes



Attention

Attention ! Opérations très importantes et/ou dangereuses



Interdiction

Ce symbole est utilisé pour mettre en évidence des actions ou des opérations qu'on ne doit pas effectuer.



Important

Important ! Interventions requises pour un bon fonction.



Utilisateur

Interventions pouvant être effectuées par l'utilisateur



Technicien d'Entretien

Ces opérations ne doivent être effectuées que par un installateur ou un technicien agréé.

2 USAGE PRÉVU DE LA MACHINE

La machine doit être utilisée par un seul opérateur.

L'opérateur doit avoir lu et compris les instructions contenues dans ce dossier, afin d'utiliser correctement la machine.

Cette machine convient au prélèvement, à la distribution d'eau et/ou de vapeur, ainsi qu'à la préparation professionnelle de café expresso avec un mélange de café.

Ses composants sont fabriqués avec des matériaux non toxiques et durables, et sont facilement accessibles pour le nettoyage et l'entretien.

Cette machine est destinée à un usage intérieur seulement. L'appareil de type professionnel ne peut être installé à l'extérieur ni dans des locaux où la température est inférieure à 2 °C ou supérieure à 32 °C, ainsi que dans des lieux particulièrement humides ou poussiéreux.

Tout autre usage est à considérer comme étant impropre et donc dangereux.



Il est interdit d'introduire dans l'appareil des produits potentiellement dangereux, à cause de températures non adéquates.



Tout usage impropre de l'appareil entraîne immédiatement l'annulation de la garantie et relève le Fabricant de toute responsabilité en cas de dommages aux personnes et/ou aux choses.



Par usage impropre on entend également :

- tout usage autre que celui prévu et/ou avec des techniques différentes de celles indiquées dans ce manuel ;
- Toute intervention sur l'appareil qui n'est pas conforme aux indications contenues dans cette publication ;
- toute manipulation des composants et/ou des dispositifs de sécurité non préalablement autorisée par le Fabricant et, quoiqu'il en soit, effectuée par du personnel non autorisé à exécuter de telles opérations ;
- Tout emplacement de l'appareil non prévu par ce manuel.

3 SÉCURITÉ

-  Seuls les adultes qui ont lu et compris attentivement ce manuel et toutes les consignes de sécurité contenues dans le manuel sont autorisés à l'utiliser.
-  Cet appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant de faibles capacités physiques, mentales ou sensorielles, ou n'ayant aucune expérience ou connaissance, pourvu qu'ils soient sous la supervision d'une personne responsable et qu'ils aient été formés à utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les dangers éventuels.
-  Il est interdit aux enfants de jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants hors du contrôle d'un adulte.
-  L'utilisateur est responsable envers les tiers dans la zone de travail.
-  L'installateur, l'utilisateur et le technicien d'entretien sont tenus d'informer le fabricant de tout défaut ou détérioration susceptible de compromettre la sécurité originale du système.
-  L'installateur est obligé de vérifier l'exactitude des conditions environnementales, afin d'assurer la sécurité et l'hygiène de l'utilisateur et des utilisateurs.
-  N'installez pas l'appareil dans des zones où un jet d'eau peut être utilisé.

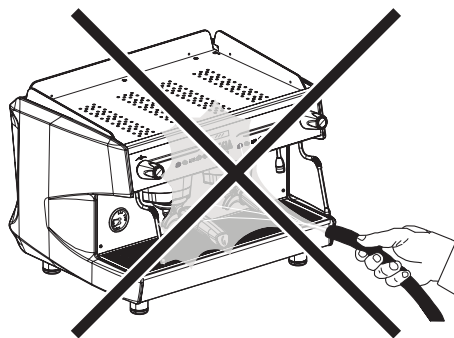
-  L'appareil ne doit être installé que dans des endroits où le personnel qualifié peut le surveiller.
-  L'installation ne doit être effectuée que par du personnel autorisé et qualifié.
-  Utilisez la machine uniquement avec une lumière appropriée.
-  Pour des raisons de sécurité, les pièces usées ou endommagées doivent vite être remplacées par des pièces d'origine.
-  Vérifiez régulièrement que le cordon d'alimentation soit en parfait état. Le cordon endommagé ne doit en aucun cas être réparé avec du ruban isolant ou des serre-câbles.
-  N'exposez pas la machine aux agents atmosph. (soleil, pluie, etc.).
-  La pause prolongée (arrêt de la machine) à une température inférieure à 0 °C (zéro degré centigrade) peut provoquer des dommages graves ou la rupture des tuyaux et de la chaudière ; avant chaque pause prolongée, videz complètement le circuit d'eau.
-  Interdiction de retirer les protections et/ou dispositifs de sécurité prévus sur la machine.
-  Livrez les parties de l'emball. aux centres de gestion des déchets appropriés est nécessaire. Ne les laissez jamais sans surveillance, ou à la portée d'enfants, d'animaux ou de personnes non autorisées.

 Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages aux objets, personnes ou animaux causés par toute intervention sur la machine par des personnes non qualifiées ou non autorisées pour ces travaux.

 Si des réparations non autorisées sont effectuées sur la machine ou si des pièces de rechange non d'origine sont utilisées, les conditions de garantie ne sont plus valables et le fabricant se réserve donc le droit de ne plus reconnaître leur validité.

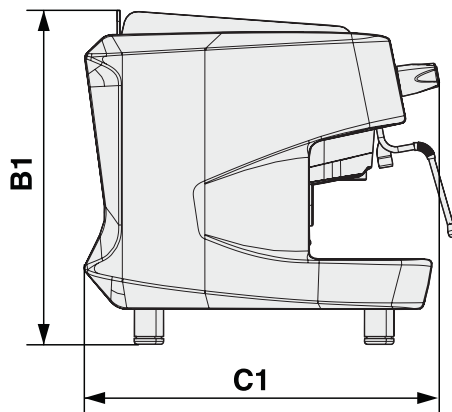
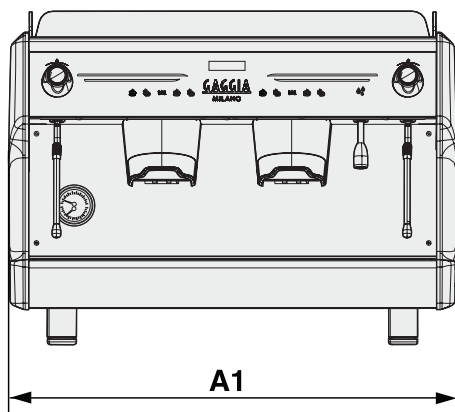
 L'utilisateur doit respecter les consignes de sécurité en vigueur dans le pays d'installation, ainsi que les règles dictées par le bon sens, et s'assurer que les opérations d'entretien périodique sont effectuées correctement.

 N'effectuez pas le nettoyage interne si la machine est allumée ou la fiche est branchée. N'utilisez jamais de jets d'eau ou de détergents.



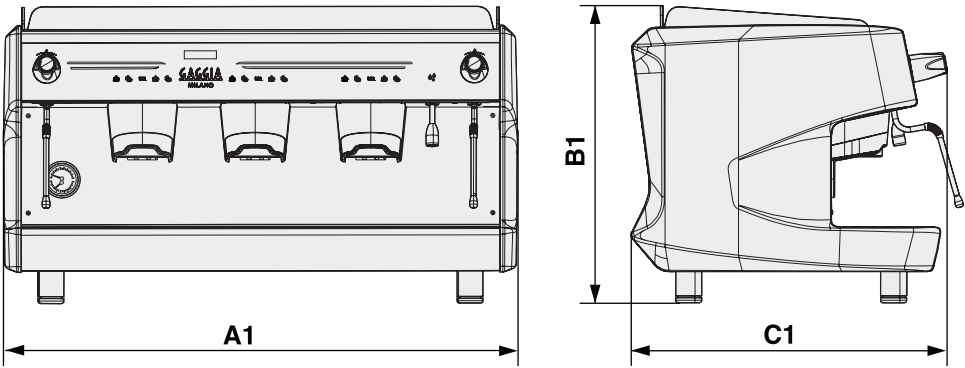
-  L'utilisateur ne doit pas toucher la machine avec les pieds mouillés ou humides ni l'utiliser pieds nus. Malgré la mise à la terre de la machine, nous recommandons d'utiliser une plate-forme en bois et un système de coupure électrique conforme aux dispositions des lois locales, afin d'éviter autant que possible le risque de chocs électriques.
-  Ne touchez pas les buses de café et les lances à vapeur et eau chaude avec les mains ou d'autres parties du corps : les liquides ou la vapeur sont surchauffés et peuvent provoquer des brûlures.
-  Veillez à ne pas utiliser la machine sans eau.
-  Toute occlusion peut provoquer des jets inattendus de liquide ou vapeur avec de graves conséquences. Gardez l'eau aussi propre que possible avec des filtres et adoucisseurs.
-  Les tasses et les petites tasses doivent être bien séchées avant d'être placées sur la surface appropriée.
-  L'accès aux parties internes est réservé aux personnes ayant les connaissances et l'expérience nécessaires pour utiliser l'appareil, en particulier pour ce qui concerne la sécurité et l'hygiène.

4 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQ.



2 groupes

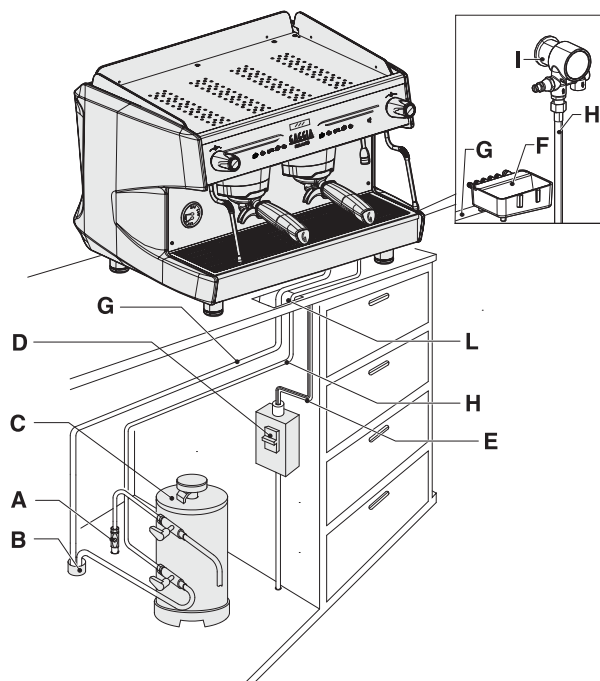
	2 grps avec chauffe-tas.	2 grp haut avec chauffe-tasses
Largeur [mm] A1	758	758
Hauteur [mm] B1	563	563
Profondeur [mm] C1	589	589
Hauteur groupe porte-filtre monté (avec grille pliable)	80	140 (77)
Pds [kg]	58	58
Alimentation électrique	220-240V / 380-415V 3N ~50-60 Hz	220-240V / 380-415V 3N ~50-60 Hz
Volume interne chaud. [l]	13	13
Puissance totale machine [W]	3190-3390	3190-3390
Élém. chauff. Chaud. [W]	3000-3200	3000-3200
Résistance chauffe-tasses[W]	90	90
Débit nominal pompe à 1 bar [l/h]	180	180
Débit nominal pompe à 10 bars [l/h]	160	160
Niveau de pression acoustique pondérée A [dB(A)]	moins que 70	moins que 70



3 groupes

	3 grps avec chauffe-tasses	3 grp haut avec chauffe-tasses
Largeur [mm] A1	978	978
Hauteur [mm] B1	563	563
Profondeur [mm] C1	589	589
Hauteur groupe porte-filtre monté (avec grille pliable)	80	140 (77)
Pds [kg]	75	75
Alimentation électrique	220-240V / 380-415V 3N ~50-60 Hz	220-240V / 380-415V 3N ~50-60 Hz
Volume interne chaud. [l]	20	20
Puissance totale machine [W]	4450-5350	4450-5350
Élém. chauff. Chaud. [W]	4120-4900	4120-4900
Résistance chauffe-tasses[W]	150	150
Débit nominal pompe à 1 bar [l/h]	180	180
Débit nominal pompe à 10 bars [l/h]	160	160
Niveau de pression acoustique pondérée A [dB(A)]	moins que 70	moins que 70

5 INSTALLATION



A	Réseau de Distrib. d'Eau
B	Conduite de vidange
C	Adouciss.
D	Interrupteur de protection
E	Cordon d'alimentation
F	Bac de vidange
G	Tuyau de vidan.
H	Tuyau de remp.
I	Pompe entrée
L	Trou comptoir

Avant de procéder à l'installation, vous devez vérifier que :

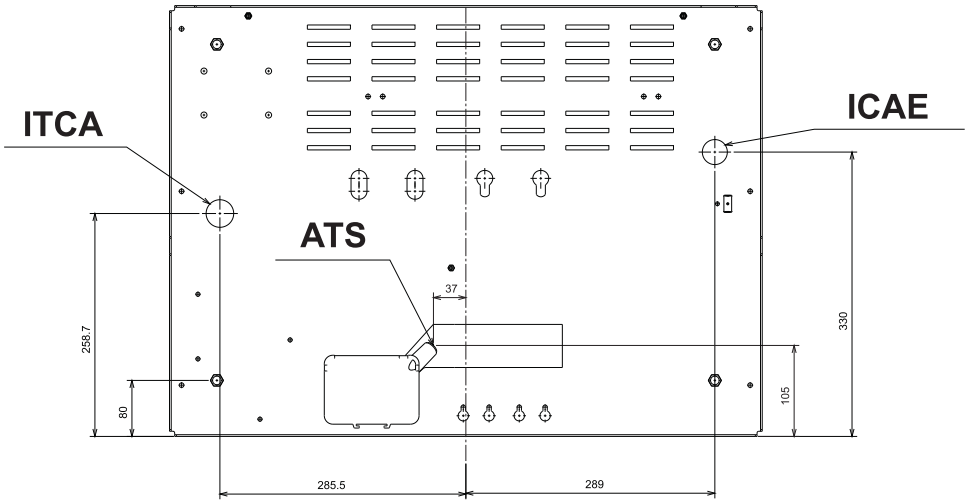
- Il n'y a pas de bosses, de signes d'impact ou de déformation
- Il n'y a pas de zones humides qui pourraient indiquer que l'emballage a été exposé aux intempéries
- Il n'y a pas de traces d'altérations

Après avoir vérifié que le transport a été effectué correctement, procédez à l'installation.

- ⚠ Assurez-vous que l'appareil soit installé sur une surface plane et suffisamment solide pour en supporter le poids (voir le chapitre « Caractéristiq. Techniq. »), ayant soin de respecter une zone libre de 30 cm environ autour de la mach.
- ⚠ La hauteur minimale de la surface d'appui doit être d'au moins 110 cm (cependant, la surface la plus haute de l'appareil doit être à au moins 1,5 m du sol).
- ⚠ L'inclinaison du plan d'appui NE doit PAS dépasser 2° ;

Procédez ensuite aux opérations d'installation en respectant la séquence d'opérations décrite ci-dessous.

Machine vue d'en bas



ITCA	Entrée tuyau de rempliss. eau
ICAE	Entrée cordon alimentation électrique
ATS	Raccord. tuyau de vidange

5.1 Branchement de l'eau

 Avant d'effectuer la connexion de l'appareil au réseau de distribution d'eau, conformez-vous aux réglementations nationales applicables.

 La dureté de l'eau ne doit jamais être inférieure à 8 °F.

 Nous conseillons d'alimenter la machine en eau traitée par un dispositif détartrant, surtout en cas d'eau à contenu élevé de sels de calcium et magnésium (eau dure).

 Vérifier que le réseau de distribution de l'eau fournit de l'eau potable à une pression adaptée, voir les données la plaquette.

Raccord. adouciss. d'eau (C) au rés. distr. eau (A).

 Avant de brancher l'adoucisseur d'eau à la machine, effectuez un lavage jusqu'à ce que l'eau soit limpide. Procédez ensuite au branchement de l'adoucisseur d'eau à l'appareil.

Raccordez le bac de vidange (F) à la Conduite de vidange (B).

 En ce qui concerne la pression du réseau, si elle est supérieure à 0,5 MPa, nous recommandons d'installer un réducteur de pression équilibré pour la haute pression (dispositif dans lequel toute augmentation de la pression du réseau n'affecte pas la pression en sortie).

 En cas de remplacement des tuyaux de remplissage, vous devez utiliser le nouveau kit de tuyaux fourni avec l'appareil et non le vieux kit.

5.2 Branchement électrique

 Avant de brancher l'appareil sur le secteur, assurez-vous que la tension correspond aux spécifications indiquées sur le marquage CE et sur la plaquette de raccordement du cordon d'alimentation. Vérifiez que la ligne d'alimentation est capable de supporter la charge de la machine (voir chapitre « caractéristiques techniq. »).

Branchez à une prise de terre conforme aux normes en vigueur.

 Vérifiez que le raccordement à la terre est correct et respecte les normes nationales et européennes de sécurité électrique.

 L'utilisateur doit alimenter la machine en protégeant la ligne avec un interrupteur de sécurité approprié (disjonc. diff.) conform. à la réglem. en vigueur dans le pays concerné.

Raccordez le câble d'alimentation (E) à la ligne électrique à l'aide d'une fiche ou, dans le cas d'une installation fixe, un interrupteur multipolaire (D) doit être prévu pour séparer l'alimentation électrique, avec une distance des contacts d'au moins 3 mm.

 Pour les variations de tension, consulter le manuel techn.

 Il est OBLIGATOIRE de raccorder le câble jaune/vert au système de mise à la terre de la pièce.

 D'après les normes en vigueur dans votre Pays, le câble de connexion à la ligne électrique doit être doté soit d'un interrupteur omnipolaire (avec ouverture minimum des contacts de 3 mm), soit d'une fiche conforme.

 Il est recommandé d'installer un dispositif à courant résiduel (DCR) ayant un courant différentiel nominal au plus égal à 30 mA.

⚠ Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par son service d'assistance ou par du personnel suffisamment qualifié afin d'éviter tout risque.

⚠ L'appareil doit être branché à un circuit d'alimentation électrique ayant une impédance (Z) maximale de:

L1 : 0,058 ohm

L2: 0,068 ohm

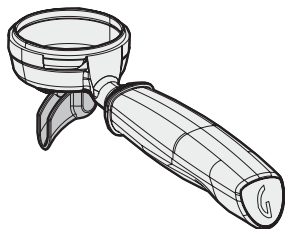
L3: 0,261 ohm

5.3 Liste des accessoires fournis

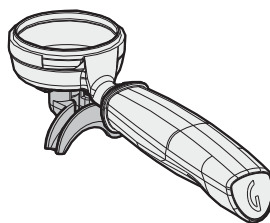
Mode d'emploi : mode d'emploi de la machine.



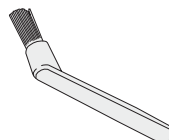
Porte-filtre 1 voie.



Porte-filtre 2 voies.



Brosse de nettoyage groupes.



Ressort pour porte-filtre.



Filtre aveugle.



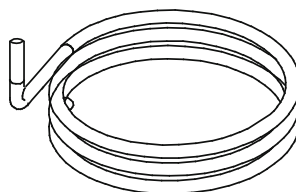
Filtre 1 tasse.



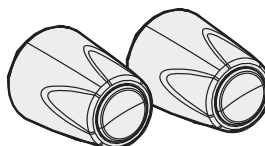
Filtre 2 tasses.



Tuyau vidange.



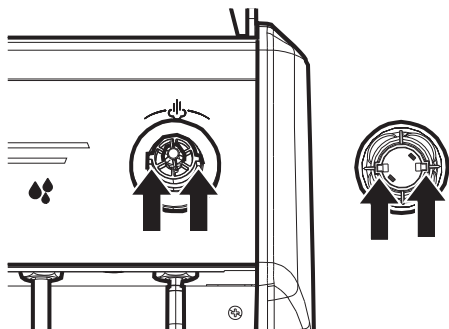
Boutons eau et vapeur.



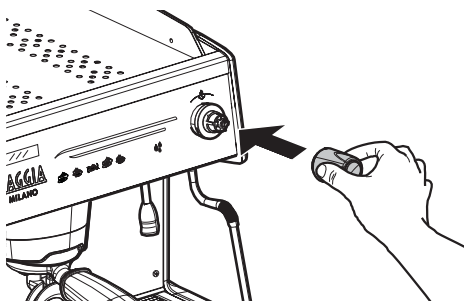
5.4 Installation boutons eau et vapeur

Prélever les boutons fournis de série dans la boîte des accessoires.

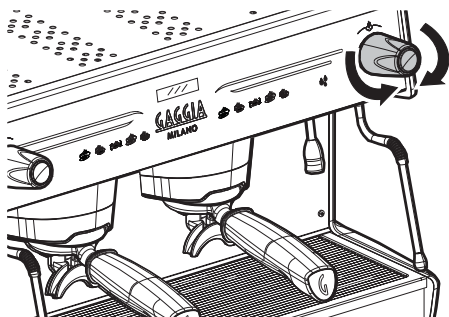
Avant d'introduire chaque bouton sur les robinets, vérifier que les logements d'introduction respectifs correspondent aux nervures d'encliquetage situées sur le système d'ouverture/fermeture du robinet.



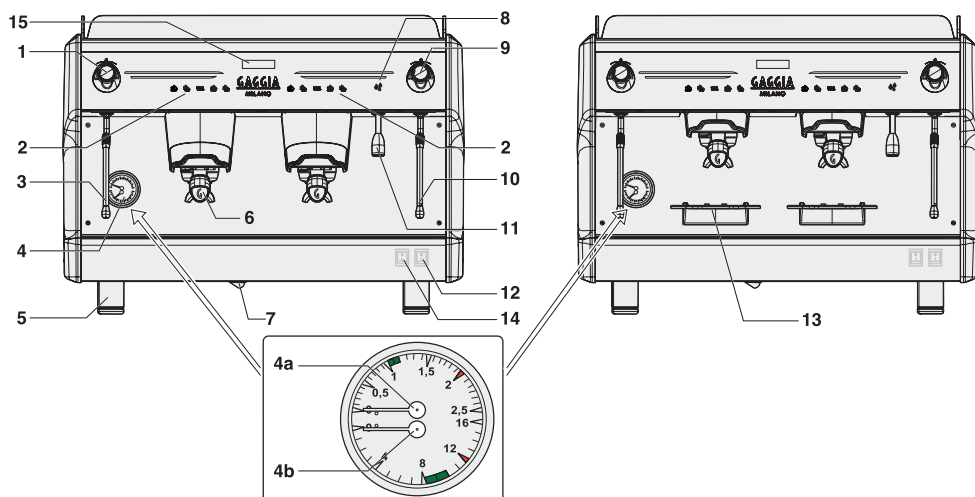
Introd. le bouton en pressant sur le raccord du robinet jusqu'à entendre un déclic vigoureux attestant qu'il a atteint la butée et a bien été introduit dans son logement.



Après l'introduction du bouton, tourner les boutons dans les deux sens en vérifiant le bon fonctionnement d'ouverture et de fermeture du robinet.



6 MISE EN SERVICE



1	Robinet vapeur gauche
2	Clavier de com.
3	Lance vapeur gauche
4	Manomètre pression chaudière/pompe
4a	Manomètre Pression Chaudière
4b	Manomètre Pression Pompe
5	Pied réglable
6	Coupe porte-filt.
7	Tuyau de vidan.
8	Bouton d'eau chaude mélangée
9	Robinet vapeur droit
10	Lance vapeur droite
11	Buse de distribution d'eau chaude
12	Interrupteur général
13	Grille supplémentaire
14	Interrupt. chauffe-tasses
15	Afficheur

Une fois les branchements hydrauliques et électriques terminés, la machine peut être mise en service.

Ouvrez le robinet du rés. distrib. eau (A).

Fermez l'interrupteur de protection (D).

Passer l'interrupteur général de la machine (12) sur la position « I ».

Pour allumer la machine, appuyer sur la touche T3 alors que l'appareil est dans l'état IDLE OFF.

Le niveau automatique sera activé pour que l'eau atteigne le niveau normal dans la chaudière.

Attendre que la machine arrive à la pression de service de 0,9 – 1,2 bars, tout en vérifiant la pression de la chaudière sur le manomètre (4a).

La machine chauffe, la résistance de la chaudière est activée et le symbole de la résistance apparaît sur l'afficheur.



Vérifier ensuite la pression de la pompe sur le manomètre (4b) en mettant en service un groupe avec le porte-filtre inséré et rempli de café régulièrement moulu, dosé et pressé pour obtenir la pression de distribution réelle de 8/9 bars.

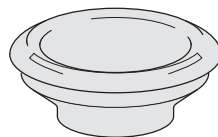
Maint. la mach. est prête à l'empl.

 Avant de distribuer de l'eau chaude mélangée, attendre que la pression de service de la chaudière, indiquée par le manomètre, (4a) soit correcte (0,9 - 1,2 bars).

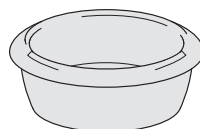
 Pour tout réglage technique, se référer au manuel technique.

6.1 Filt. à café fourn. avec la mac.

La machine est fournie complète de filtres d'une capacité indiquée pour distribuer 1 ou 2 tasses.



1 Tasse

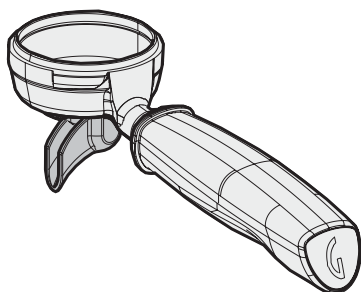
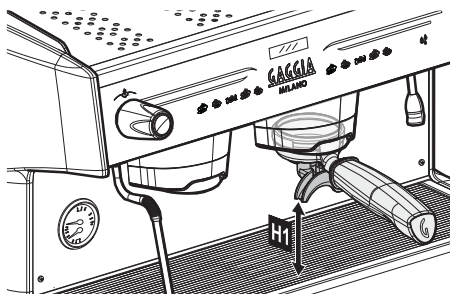


2 Tass.

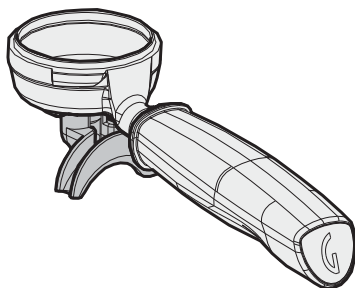
6.2 Porte-filt. fourn. avec la mac.

Nous fournissons avec la machine les porte-filtres pour obtenir la distribution d'un ou de deux cafés.

Dans la figure ci-dessous, nous affichons les différentes distances de la grille repose café (H1) pouvant être obtenues selon les différents types de porte-filtres montés.



H1 = 80 mm

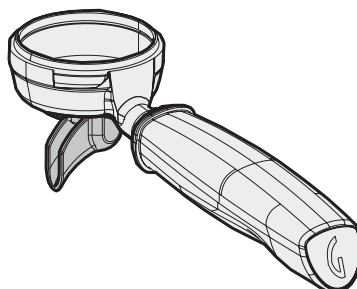
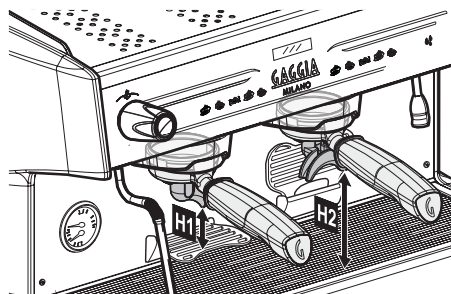


H1 = 80 mm

6.3 Porte-filt. fourn. avec mac. groupes en haut

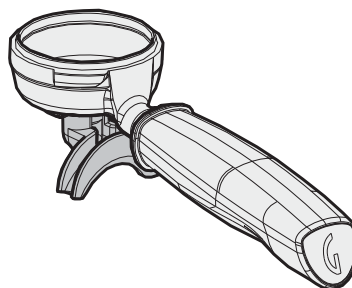
Nous fournissons avec la machine les porte-filtres pour obtenir la distribution d'un ou de deux cafés.

La figure ci-dessous montre les différentes distances pouvant être obtenues selon le type de porte-filtre et la grille repose tasses utilisée (H1 grille repose tasses à café expresso et H2 grille repose tasses à café américain).



H1 = 77 mm

H2 = 140 mm



H1 = 77 mm

H2 = 140 mm

7 FONCTIONNEM./UTILISAT. ET PROGRAMMAT.

Introduction

La machine est pourvue d'une interface utilisateur avec un clavier capacitif comprenant pour chaque groupe de distribution de café :

- 4 touches pour distrib. de doses de café à contrôle volumétrique
- 1 touche pour la distrib. continue

Symboles du clavier



T1

Un café expresso



T2

Deux cafés expressos



T3

Programmation / Continu



T4

Un café allongé



T5

Deux cafés allong.



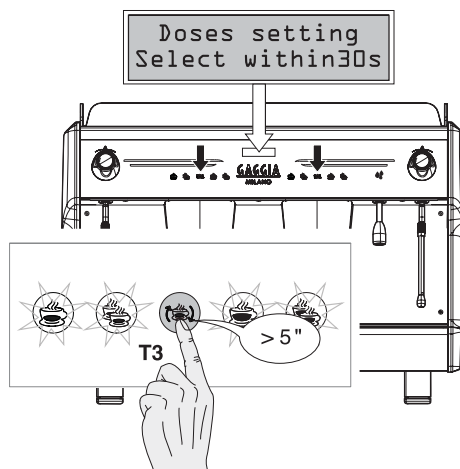
T6

Tea

7.1 Programmation dose café

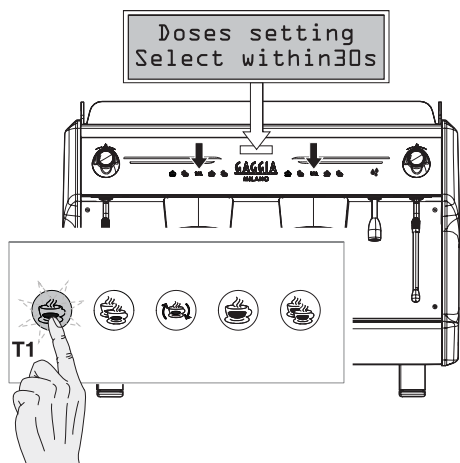
On peut modifier les quantités des doses de café (à l'aide du contrôle volumétrique) et les mémoriser selon la procédure suivante :

Appuyer sur la touche T3 (du clavier correspondant au groupe à programmer) et la garder enfoncée pendant plus de 5 secondes, et vérifier que toutes les LED des claviers s'allument, à l'exception des touches T3.

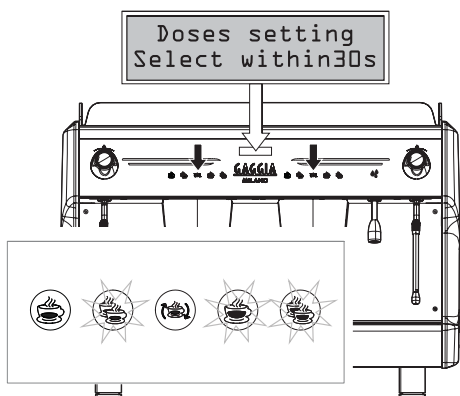


Dans les 30 secondes (time out de programmation), appuyez sur la touche correspondant à la dose que vous souhaitez programmer (par exemple T1). La lampe LED de la dose programmée reste allumée et clignote. Pendant cette phase et pendant toute la durée de la programmation de la dose café, l'électrovanne et la pompe sont activées.

 Si aucune des touches de dose n'est actionnée dans les 30 secondes, l'état de la programmation est automatiquement quitté.



Après avoir appuyé sur la touche T1, le café est distribué et une fois la dose de café souhaitée atteinte, appuyez de nouveau sur la touche T1 pour interrompre la distribution de la dose café. De cette façon, la nouvelle valeur en impulsions de la dose est mémorisée. L'électrovanne et la pompe sont désactivées et interrompent la distribution du produit. La LED correspondant à la touche progr. s'éteint.



Pour effectuer une nouvelle programmation des autres doses de café T2-T4-T5 (si le délai de temporisation de la programmation de 30 secondes n'a pas été dépassé), il suffit de répéter la même séquence avec les mêmes opérations effectuées pour la touche T1.

Pour quitter tout de suite la phase de program., appuyez à nouveau la touche T3.

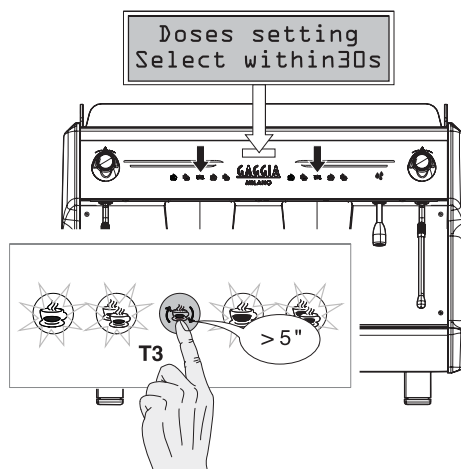
 Durant la programmation d'un groupe, le fonctionnement des autres groupes est désactivé.

Pour programmer les autres groupes différemment du premier, appuyer sur la touche de programmation spécifique de chaque groupe et effectuer les mêmes opérations déjà effectuées pour le groupe 1.

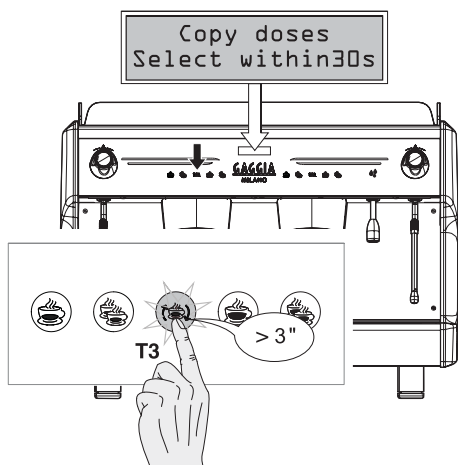
7.2 Copier doses de café d'un groupe déjà programmé

La procédure ci-dessous permet de copier les quantités des doses de café d'un groupe (groupe source) et de les mémorisées dans un autre groupe (groupe cible) :

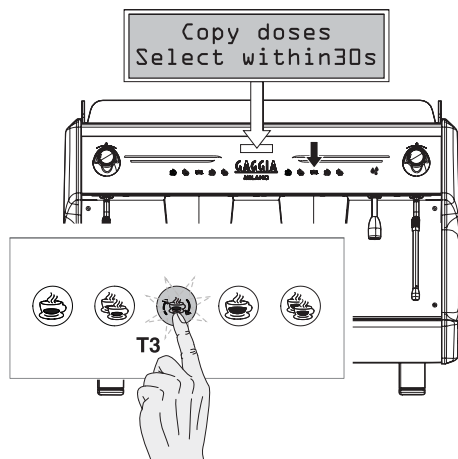
Appuyer sur la touche T3 (du clavier correspondant au groupe à programmer) et la garder enfoncée pendant plus de 5 secondes, et vérifier que toutes les LED des claviers s'allument, à l'exception des touches T3.



Dans un délai de 30 secondes (temporisation de programmation) presser la touche T3 du groupe dont on veut copier les doses (groupe source) et la garder pressée pendant plus de 3 secondes. Lorsqu'elle est pressée, la touche T3 du groupe source reste allumée, toutes les autres sont éteintes. Une fois qu'elle est relâchée après 3 secondes, la touche T3 du groupe source clignote.



Presser la touche T3 du groupe où l'on veut copier les doses (groupe cible).



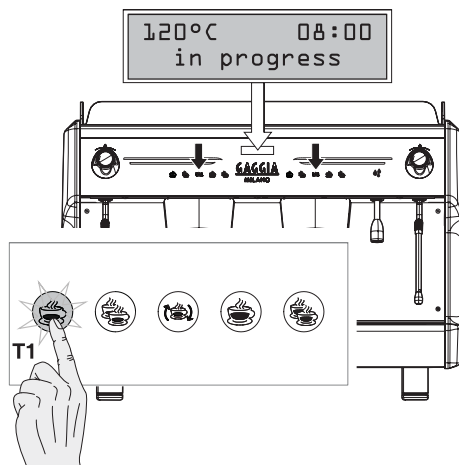
La copie se fait instantanément et la touche T3 du groupe cible clignote rapidement pendant 3 secondes.

La machine revient ensuite en mode copie ; pour quitter ce mode, appuyer sur la touche T3 du groupe source.

7.3 Distribution café

En appuyant sur la touche correspondante T1-T2-T4 ou T5, les électrovannes de distribution correspondantes sont activées pendant le temps nécessaire pour atteindre la quantité de produit (contrôle volumétrique) réglée précédemment.

La LED correspondant à la touche dose choisie reste allumée pendant toute la distribution du café.



Il est possible d'interrompre la distribution en cours avant d'avoir atteint la quantité de produit réglée en appuyant sur l'une des touches dose du clavier du groupe utilisé pour distribuer le produit.

Il est possible de distribuer simultanément du café à partir de tous les groupes de la machine.

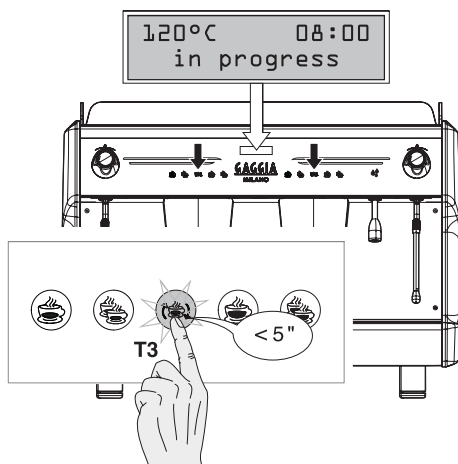
7.4 Dose café en continu

Pour obtenir une dose de café en continu, appuyez sur la touche T3 du clavier correspondant au groupe sur lequel vous souhaitez opérer.

La LED correspondant à la touche T3 reste allumée pendant toute la distribution.



Veillez à ne pas maintenir la touche enfoncée pendant plus de 5 secondes, car dans ce cas, vous passeriez en mode de programmation.



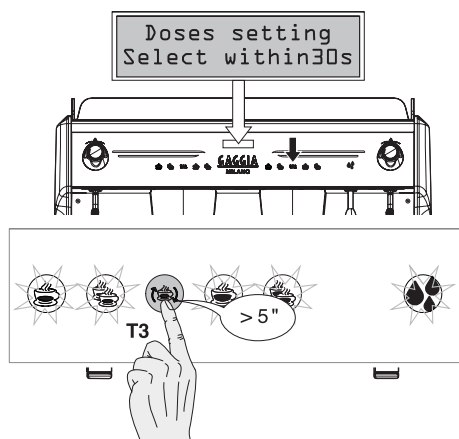
La distribution du café continuera jusqu'à un stop dose, à effectuer en appuyant sur n'importe quelle touche dose du groupe utilisé, ou bien lorsque la quantité max. du produit est obtenue au moyen d'un contrôle volumétrique (6 000 impuls.) ou bien au moyen d'un Time-out de distribution.

 Le **DÉMARRAGE** du cycle « Continu » a lieu dès qu'on relâche (dans les 5 secondes) la touche T3, et non pas lorsqu'on y appuie dessus. L'**ARRÊT** éventuel survient dès qu'on presse de nouveau la même touche ou n'importe quelle autre touche du groupe de distribution.

7.5 Programmation des doses de thé (eau chaude)

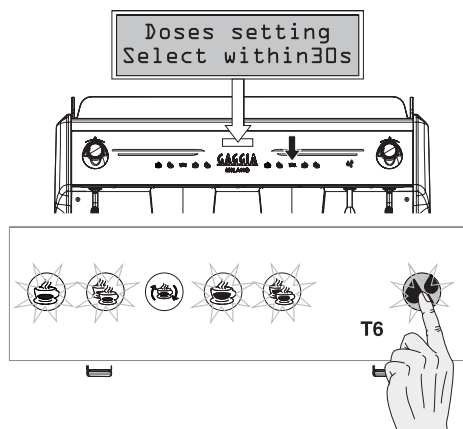
Appuyez sur la touche T3, maintenez-la enfoncée pendant plus de 5 secondes et vérifiez que toutes les LED du clavier sont allumées pendant que les touches T3 clignotent.

 Si une touche a déjà été programmée auparavant, la lampe LED concernant cette dose s'éteint.

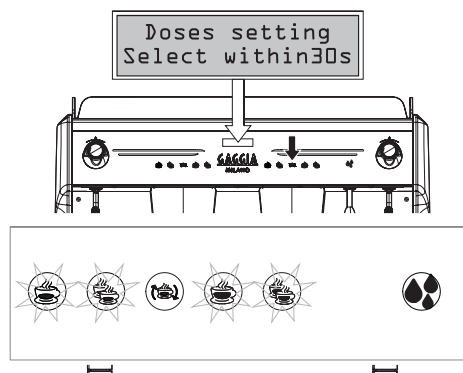


Dans les 30 sec. (time out de programmat.), appuyez sur la touche T6. La lampe LED de la dose programmée reste allumée et clignote. Pendant cette phase et pendant toute la durée de la programmation de la dose de thé, l'électrovanne et la pompe sont activées.

 Si aucune des touches de dose n'est actionnée dans les 30 secondes, l'état de la programmation est automatiquement quitté.



Après avoir appuyé sur la touche T6, l'eau est distribuée et une fois la dose de thé souhaitée atteinte, appuyez de nouveau sur la touche T6 pour interrompre la distribution de la dose d'eau. De cette façon, la nouvelle valeur en impulsions de la dose est mémorisée. L'électrovanne et la pompe sont désactivées et interrompent la distribution du produit. La LED correspondant à la touche progr. s'éteint.

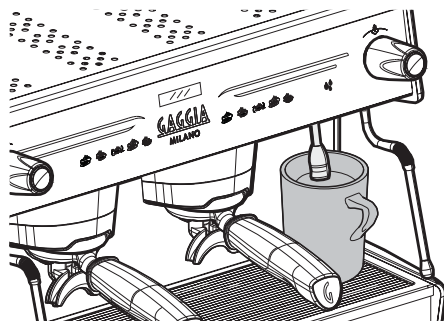


Pour quitter tout de suite la phase de program., appuyez à nouveau la touche T3.

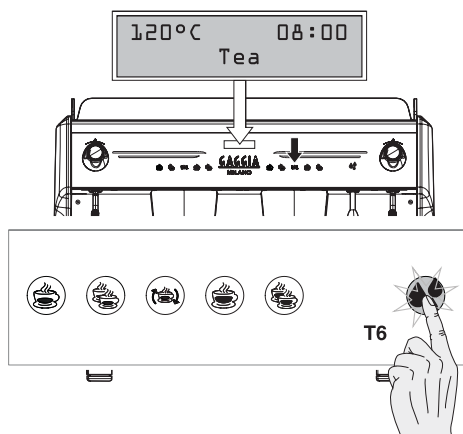
 Lors de la programmation d'un thé, le fonctionnement des groupes et la distribution de thé sont invalidés.

7.6 Distribut. thé

Placez un pichet sous le tuyau prise d'eau chaude (11).



En appuyant sur la touche correspondante T6, les électrovannes de distribution correspondantes sont activées pendant le temps nécessaire pour atteindre la quantité de produit (contrôle temporisé) réglée précédemment. La LED correspondant à la touche de la dose de TEA reste allumée pendant toute la durée de la distribution d'eau chaude.



Vous pouvez interrompre la distribution en cours avant d'avoir atteint la quantité de produit réglée en appuyant de nouveau sur la touche dose utilisée pour distribuer le produit.

Il est possible de distribuer simultanément du thé et du café

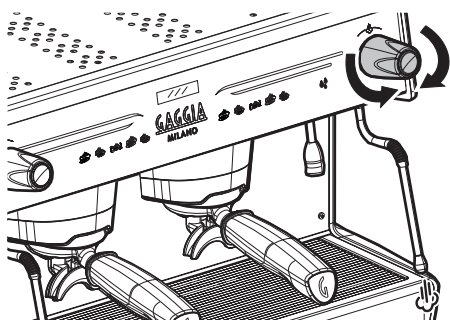
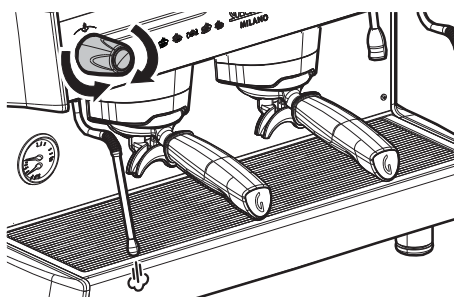
7.7 Distribution de vapeur

Tourner lentement la poignée du robinet de la buse de vapeur g. ou d. (1 ou 9) pour permettre la distribution de la vapeur.

 Vous pouvez tourner bouton dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inv.

Si la poignée est tournée complètement dans le sens antihoraire, elle est bloquée mécaniquement, ce qui permet la distribution continue ; pour interrompre la distribution, il faut la refermer manuellement.

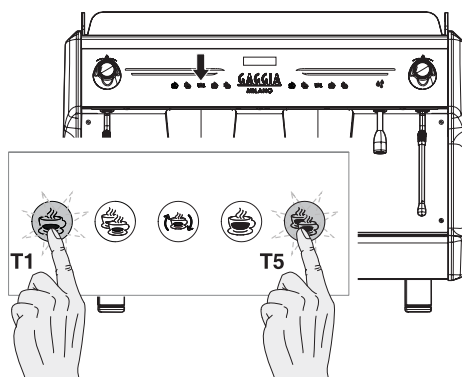
La rotation de la poignée dans le sens horaire ou sa rotation partielle dans le sens antihoraire déterminent la fermeture automatique dès qu'on la relâche, fonction utilisée pour contrôle manuel de la distrib. ou la « purge ».



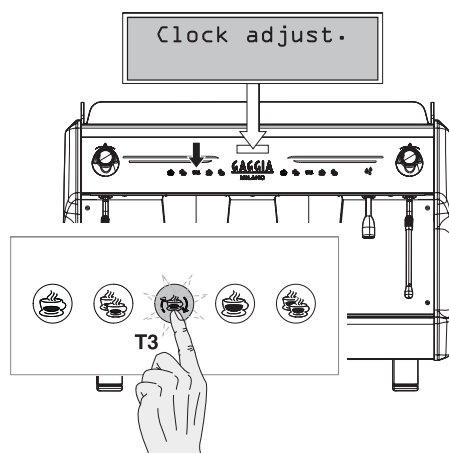
Il est possible de distribuer simultanément de la vapeur, de l'eau chaude et du café.

7.8 Programmation horloge

Accéder à la programmation depuis IDLE OFF, en maintenant les touches T1 et T5 du clavier relatif au groupe I, simultanément pressées.



Saisir le mot de passe «2222» en pressant 4 fois la touche T3. Parcourir les menus jusqu'à «Clock adjust». Presser T3 pour accéder.



Pour modifier les paramètres, presser les touches T1 (+) ou T2 (-), confirmer en appuyant sur la touche T3, puis passer au paramètre suivant. Après avoir modifié tous les paramètres relatifs à l'heure et au jour courant, configurer les heures d'«auto on/Off» et le jour de repos.

Pour quitter sans confirmer, presser la touche T5.

Auto ON/OFF

La machine s'allume (état IDLE ON) à l'heure indiquée par le paramètre Auto On et s'éteint à l'heure indiquée au paramètre Auto Off.

Nous énumérons certains exemples ci-après :

Auto On/Off
On: 08:00

Auto On/Off
Off: 23:59

Closed On

La machine s'allume (état Idle ON) à 8h00 chaque jour et passe à l'état Idle OFF à 23h59 chaque jour.

Jour de repos non configuré.

Auto On/Off
On: 08:00

Auto On/Off
Off: 04:00

Closed On

La machine s'allume à 8h00 chaque jour et passe à l'état Idle OFF à 4h00, le jour suivant

Jour de repos non configuré.

Jour de repos

À partir du moment où la machine est réglée sur OFF, durant le jour de repos, elle demeure éteinte (état Idle OFF) pendant toute la journée, à moins qu'elle ne soit allumée volontairement. Dès lors que la machine est allumée volontairement, elle demeurera allumée jusqu'à l'horaire d'extinction suivant. Ex. :

Auto On/Off
On: 08:00

Auto On/Off
Off: 23:59

Closed On
Sunday

Samedi à 23h59, la machine passe à l'état «Auto OFF» et demeure éteinte durant toute la journée de dimanche. Elle se rallume à 8h00 le lundi.

Auto On/Off
On: 08:00

Auto On/Off
Off: 04:00

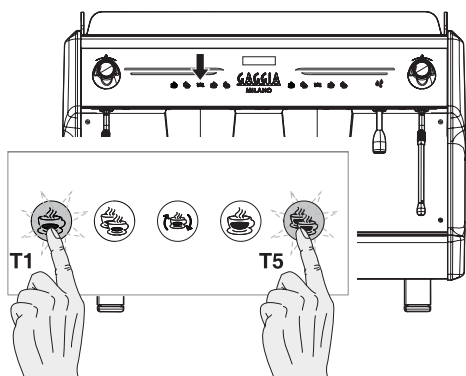
Closed On
Sunday

Dimanche à 04h00, la machine passe à l'état «Auto OFF» et demeure éteinte durant toute la journée. Elle se rallume à 8h00 le lundi.

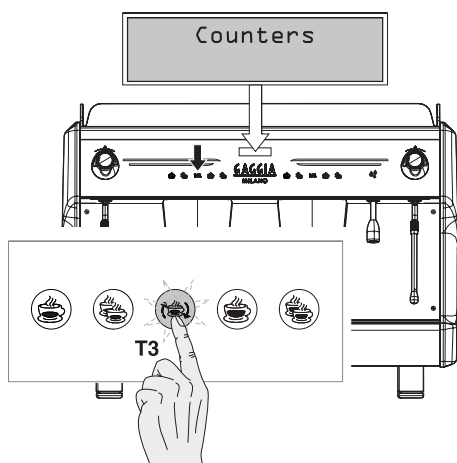
7.9 Lecture compteurs

Cette fonction permet d'afficher les compteurs des produits distribués, des fluxages et des lavages effectués.

Accéder à la programmation depuis IDLE OFF, en maintenant les touches T1 et T5 du clavier relatif au groupe 1, simultanément pressées.



Saisir le mot de passe «2222» en pressant 4 fois la touche T3. Parcourir les menus jusqu'à «Counters». Presser T3 pour accéder.



Presser T3 ou T4 pour navig. en avant ou en arrière parmi les art. du menu «Counters».

Pour quitter, presser la touche T5.

Les différents articles visibles sont énumérés ci-après :

OPTION MENU	Description
Coffees total	Cette section affiche le nombre total de cafés distribués par la machine.
Espresso Gr:1	Cette section affiche le nombre total d'«Espresso» distribués par le groupe 1 de la machine.
2Espressos Gr:1	Cette section affiche le nombre total de «deux cafés expresso» distribués par le groupe 1 de la machine.
Coffee Gr:1	Cette section affiche le nombre total de «Café allongé» distribués par le groupe 1 de la machine.
2 Coffees Gr:1	Cette section affiche le nombre total de «Café allongé double» distribués par le groupe 1 de la machine.
Continuous Gr:1	Cette section affiche le nombre total de «Café continu» distribués par le groupe 1 de la machine.
Espresso Gr:2	Cette section affiche le nombre total d'«Espresso» distribués par le groupe 2 de la machine.
2Espressos Gr:2	Cette section affiche le nombre total de «deux cafés expresso» distribués par le groupe 2 de la machine.
Coffee Gr:2	Cette section affiche le nombre total de «Café allongé» distribués par le groupe 2 de la machine.
2 Coffees Gr:2	Cette section affiche le nombre total de «Café allongé double» distribués par le groupe 2 de la machine.
Continuous Gr:2	Cette section affiche le nombre total de «Café continu» distribués par le groupe 2 de la machine.
Tea	Cette section affiche le nombre total de «Thé» (eau chaude) distribués par la machine.
Flushing Gr:1	Cette section affiche le nombre total de fluxages effectués sur le groupe 1 de la machine.
Flushing Gr:2	Cette section affiche le nombre total de fluxages effectués sur le groupe 2 de la machine.
Cleaning Gr:1	Cette section affiche le nombre total de lavages effectués sur le groupe 1 de la machine.
Cleaning Gr:2	Cette section affiche le nombre total de lavages effectués sur le groupe 2 de la machine.
Total coffee Kg	Cette section affiche une estimation du nombre total de kilogrammes de café utilisés par la machine.

7.10 Signalisation d'alarme

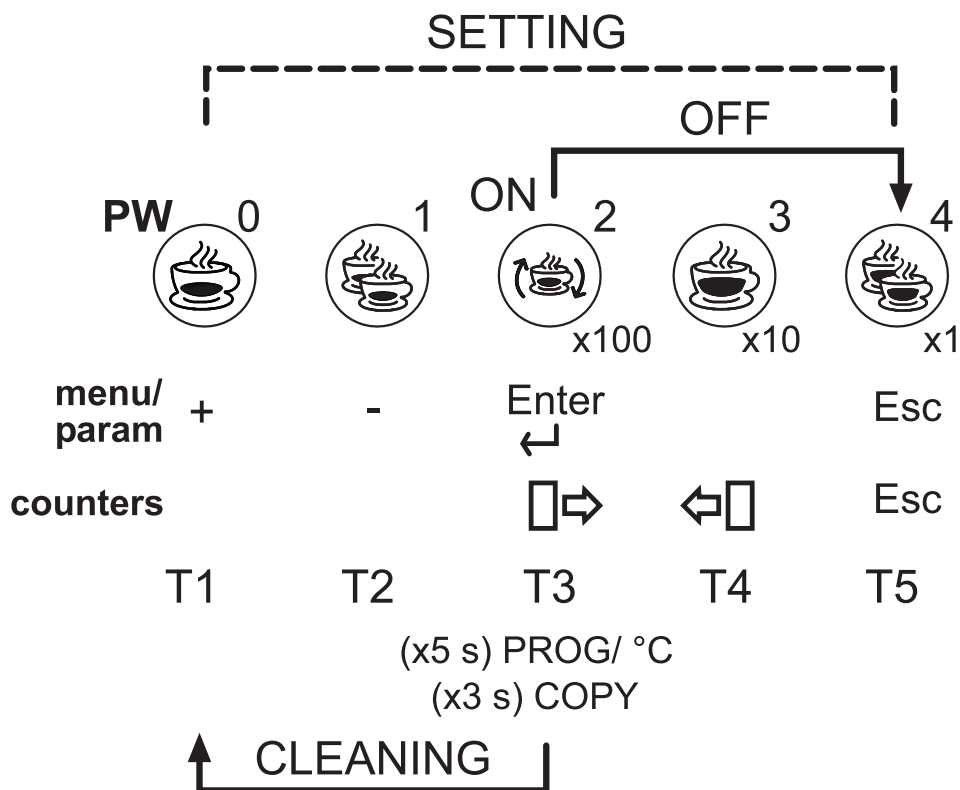
Ce chapitre décrit tous les messages destinés à l'utilisateur et les actions possibles et/ou obligatoires que l'utilisateur doit effectuer.

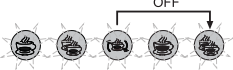
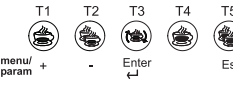
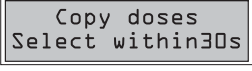
Code d'alarme	Condition d'alarme	Description	Solution	Clignotement Led	Afficheur	Remarques
AL 0	Données corrompues	Une erreur s'est produite durant la lecture/l'écriture des données en mémoire.	Redémarrer la machine. Si cela se répète fréquemment, remplacer la carte UC.		XX °C 08:00 Switch Off XX °C 08:00 AL 0	Aucun clignotement clavier
AL 3	Sonde de température déconnectée	Problème avec la sonde de température	Contacter l'assistance		XX °C 08:00 T.ProbeUnconn. XX °C 08:00 AL 3	Clavier ne cesse de clignoter
AL 4	Court-circuit sonde température	Problème avec la sonde de température	Contacter l'assistance		XX °C 08:00 Boiler temp. XX °C 08:00 AL 4	Clavier ne cesse de clignoter
AL 6	Délai de remplissage	Tentative de remplir la chaudière non réussi (délai de remplissage expiré).	Si l'alarme s'affiche lors du premier remplissage de la chaudière, la machine étant vide (première installation), éteindre et rallumer la machine, l'alarme va se réinitialiser lors du redémarrage. Si la condition d'alarme se reproduit : 1. contrôler le raccordement au circuit de l'eau, éteindre et rallumer. 2. contacter l'assistance.		XX °C 08:00 Need Water XX °C 08:00 AL 6	Clavier ne cesse de clignoter

Code d'alarme	Condition d'alarme	Description	Solution	Clignotement Led	Afficheur	Remarques
AL 7	Remplissage - chauffage OFF	Le rétablissement du niveau chaudière a dépassé le délai d'expiration de protection de la résistance. La tentative d'amorçage continue avec la pompe ON mais le chauffage OFF jusqu'au délai de remplissage, après quoi la pompe sera OFF et la distribution ne sera plus possible. L'alarme se réinitialise automatiquement dès que le niveau est atteint, pourvu que ce soit dans le délai de remplissage.	L'alarme se réinitialise automatiquement dès que le remplissage de la chaudière est achevé. 1. Contrôler raccord. au réseau de distrib. d'eau. 2. Si l'alarme s'affiche fréquemment, contacter le service d'assistance technique.		XX °C 08:00 Heater off XX °C 08:00 AL 7	Clavier ne cesse de clignoter
AL 8	Alarme horloge	Erreur de synchronisation de l'horloge.	Redémarrer la machine. Si elle persiste, contacter l'assistance.		XX °C 08:00 Clock error XX °C 08:00 AL 8	Aucun clignotement clavier
AL 9	Aucune impulsion venant du compteur volum.	Le compteur volumétrique du groupe ne détecte pas le passage d'eau pendant la distribution.	Pour réinitialiser l'alarme, interrompre distr., appuyer sur n'importe quelle touche du grp en phase de distr. 1. Vérifier le raccordement hydrique et ouvrir le robinet 2. Augmenter degré de mouture 3. Réduire dose dans le filtre 4. Tasser moins le café dans le filtre 5. Contacter l'assistance technique		XX °C 08:00 Error Count XX °C 08:00 AL 9	L'alarme est affiché par clignotement LED de la touche sélectionnée, uniquement pendant la distribution.

Code d'alarme	Condition d'alarme	Description	Solution	Clignotement Led	Afficheur	Remarques
AL 10	Alarme filtre	Il faut régénérer le filtre adoucisseur installé sur le réseau de distribution eau d'alimentation de la machine.	Contacteur l'assistance technique.		XX °C 08:00 Water Filter XX °C 08:00 AL 10	À l'allumage : clignotement pendant 10 s. Répéter la signalisation toutes les 10 minutes pendant 10 s. Distrib. toujours activées.
AL 11	Alarme entretien	Un entretien de la machine s'impose.	Contacteur l'assistance technique.		XX °C 08:00 Service XX °C 08:00 AL 11	À l'allumage : clignotement pendant 10 s. Répéter la signalisation toutes les 10 minutes pendant 10 s. Distrib. toujours activées.
AL 14	Alarme clavier	Le clavier du groupe en état d'alarme n'est pas correctement config. ou est débranché	Contacteur l'assistance technique.		XX °C 08:00 Keyboard error XX °C 08:00 AL 14	Aucun clignotement clavier

7.11 Programmation depuis clavier



FONCTION	Description	Actions	Afficheur
Allumage	 État IDLE OFF : T3 allumé.	Presser T3 pour allumer : Après avoir pressé, T3 et T5 allumés  pendant 2 s (chaudière déjà remplie) ou jusqu'au remplissage complet chaudière  Machine allumée	
Arrêt		À partir de l'état IDLE ON, presser T3 et T5, en gardant T3 pressé pour éteindre.	
Accéder à la programmation	 depuis IDLE OFF	Depuis IDLE OFF : Maintenir les touches T1 et T5 pressées simultanément pour accéder à la programmation. L'ordre de pression des touches n'a pas d'importance.	
Mot de passe		Saisir le mot de passe. Les touches adoptent les valeurs num. comme sur fig. Saisir le MoP utilisateur : 2222.	
Navigation menu		T1 et T2 pour parc. les menus : + Clock adjust + Counters T3 pour entrer T5 pour quitt.	 
Programmation doses		La machine étant sur IDLE ON, presser touche T3 du GROUPE 1 pendant 5 s pour accéder à la programmation boissons	
Copier doses	 	En mode de programmation, presser T3 du groupe source pendant 3 secondes pour copier les boissons. La touche T3 source reste allumée. Presser T3 dans le groupe cible pour confirmer la copie. Presser T3 dans le groupe source pour annuler	

FONCTION	Description	Actions	Afficheur
Programmation température	 	Pour accéder à la programmation, en état IDLE OFF garder la touche T3 pressée pendant 5 secondes. Réglage température chaudière : + 1°C / - 1°C À chaque réglage, compter combien de fois les touches dignotent : T3 (n fois x 100 °C) T4 (n fois x 10 °C) T5 (n fois x 1 °C) La séquence est répétée à intervalles d'environ 2 secondes. Presser T3 pour confirmer et quitter.	Boiler Temperat. 120°C
Conf. horloge Conf. Auto ON/OFF Config. Jour de repos	T1 T2 T3 T4 T5  + - Enter Esc	1. Accéder à la programmation 2. Parc. les menus jusqu'à «Clock adjust». Appuyer sur T3 pour accéder 3. T1 et T2 pour modifier +/- 4. T3 pour confirmer et passer au paramètre suivant 5. T5 pour quitter sans confirmer Presser T3 pour confirmer et quitter. Auto ON/OFF et Jour de repos : désactivés si valeur --/--	Clock adjust.
Lavage	 ↑ CLEANING ↓	En état IDLE ON, garder la touche T3 pressée (continu), ensuite presser T1	101°C 08:00 Cleaning Gr: 1
Lecture compteurs	T1 T2 T3 T4 T5  ↔ ← Esc 	1. Accéder à la programmation 2. Saisir MdP 2222 3. Parcourir le menu jusqu'à «Counters» 4. T3 pour entrer 5. T3/T4 fait défiler avant/arrière 6. T5 pour quitt.	Counters

8 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

 Avant d'effectuer toute opération d'entretien et/ou de nettoyage, éteignez l'appareil en positionnant les interrupteurs sur « OFF », coupez l'alimentation électrique en débranchant la fiche et attendez que l'appareil refroidisse.

 Le Fabricant décline toute responsabilité pour d'éventuels dommages ou problèmes de fonctionnement causés par un entretien mauvais ou insuffisant.

 N'utilisez pas de jets d'eau directs.

 En cas d'anomalies de fonctionnement, éteignez immédiatement l'appareil, coupez l'alimentation en retirant la fiche et contactez le centre d'assistance le plus proche.

8.1 Notes générales pour le bon fonctionnement

À moins qu'il n'en soit spécifié autrement, les parties fixes et l'appareil doivent être nettoyés uniquement avec de l'eau froide ou tiède, en utilisant des éponges non abrasives et des chiffons humides.

N'utilisez pas de jets d'eau directs, mais essorez le chiffon humidifié ou l'éponge avant de l'utiliser sur l'appareil.

Toutes les parties à nettoyer sont facilement accessibles ; il ne faut employer aucun outil.

Un entretien et un nettoyage réguliers préservent et maintiennent l'appareil en bon état de fonctionnement plus longtemps et garantissent le respect des normes d'hygiène.

8.2 Nettoyage et entretien de routine

 Tous les composants doivent être lavés uniquement à l'eau tiède ou avec des détergents approuvés par le fabricant. Détergents ou solvants non approuvés pourraient modifier la forme et le bon fonctionnement des composants.

 Les composants démontables ne doivent pas être lavés au lave-vaisselle.

A2	groupe café
B2	joint
C2	diffuseur
D2	douchet.
E2	filtre
F2	Porte-filt.

8.2.1 Plan d'entretien

COMPOSANT À NETTOYER	Entretien	A	B
Porte-filt.	Voir section « Nettoyage porte-filtre ».	x	-
Groupe de distribution du café	Voir section « Nettoyage douchette ».	x	-
Bac et grille d'égouttement		x	-
Lance vapeur	Voir section « Nettoyage buse de la lance vapeur ».	x	-
Buse de distribution d'eau chaude	Voir section « Nettoyage filtre aérateur buse de distrib. eau chaude ».	x	-
Pl. chauffe-tasses		-	x

- A** Chaque jour
B Toutes les semaines

8.2.2 Nettoyage et entretien quotidiens

Les opérations d'entretien quotidien doivent être effectuées à la fin de la journée de travail.

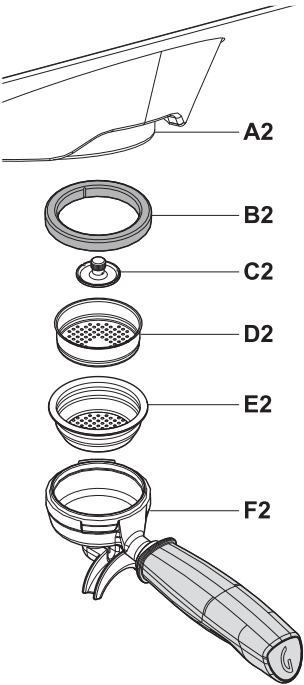
8.2.2.1 Lavage au détergent

Remplacez le filtre à café (E2) par le filtre aveugle et insérez le détergent.

 Utiliser des détergents approuvés par le fabricant.

Insérez le porte-filtre (F2) dans le groupe à laver.

Vous pouvez activer le cycle de lavage en appuyant sur T3 et sur T1 immédiatement après, en gardant T3 appuyée. Cela active 5 distrib. consécutives d'eau ayant une durée de 10 secondes chacune et étant espacées d'une interv. de 3 sec.



 Lors du lavage d'un groupe, les autres groupes peuvent être utilisés normalement.

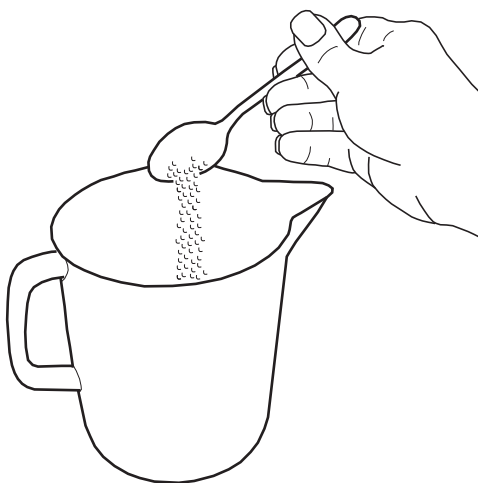
 Vous pouvez effectuer simultanément des cycles de lavage de différents groupes.

8.2.2.2 Nettoyage porte-f.

 La procéd. doit être effect. avec tous les porte-f.

Dans un récipient de taille appropriée, versez de l'eau chaude ($50 \pm 80^\circ\text{C}$) et une quantité de détergent selon les indications du produit.

 Utiliser des détergents approuvés par le fabricant.



Retirez le filtre (E2) du porte-filtre (F2), trempez le filtre et le porte-filtre dans la solution pendant quelques minutes, enlevez tout résidu, puis rincez. Remontez le filt. (E2) dans le port-filtre (F2).

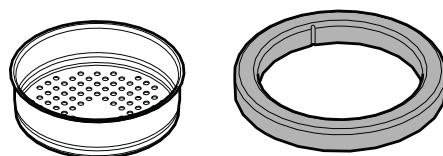
 Ne plonger dans la solution que la partie métallique du porte-filtre.

8.2.2.3 Nettoyage douch.

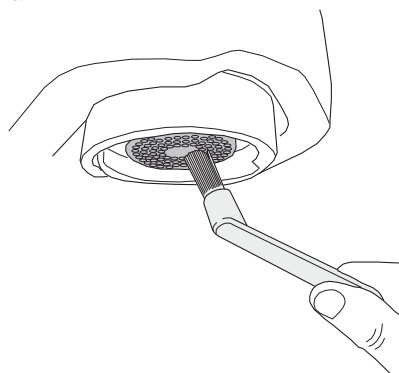
À l'aide d'un outil approprié, faire levier sur la douchette (D2) en veillant à ne pas endommager le joint du groupe (B2).

 Danger de brûlures. Avant toute action, assurez-vous que la température de la douchette n'est pas trop élevée.

Séparez le joint du groupe (B2) de la douchette (E2), trempez-les dans la solution détergente pendant quelques minutes, enlevez tout résidu, puis rincer.



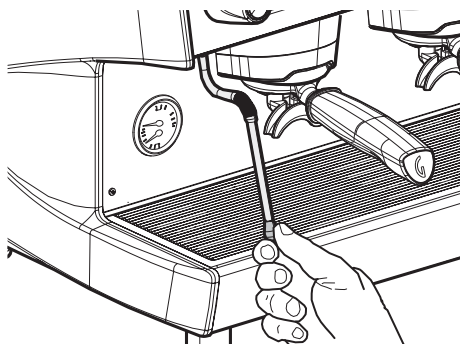
Nettoyez le logement de la douchette (E2) avec la brosse fournie.



Réintroduisez la douchette à main (E2) munie de joint d'étanchéité (B2) dans le groupe café.

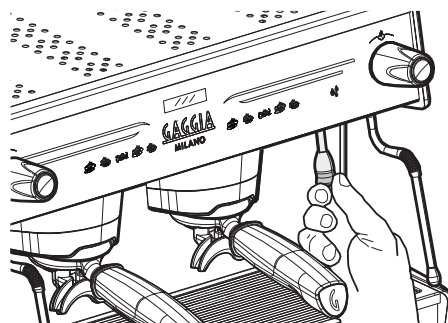
8.2.2.4 Nettoyage buse de la lance vapeur

Nettoyer tuyaux avec chiffon humide non abrasif.
Dévisser la buse de la lance vapeur (3 ou 10).

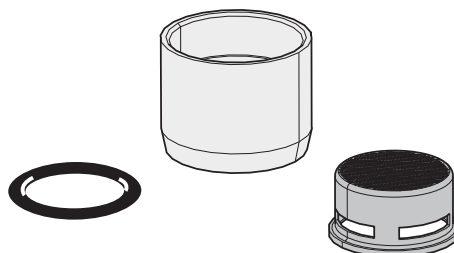


Passez un écouvillon à travers tous les trous de la buse pour enlever tout résidu.

Revisser la buse sur la lance vapeur (3 ou 10).



Dévissez le filt.



8.2.2.5 Nettoyage Carros.

Nettoyez la vitre de la façade avec un chiffon doux.

Nettoyez la grille et les rehausseurs repose tasses avec une éponge hum.

Retirez la grille repose tasses et nettoyez avec une éponge l'intérieur du bac.

8.2.3 Nettoyage et entretien hebdomad.

8.2.3.1 Nettoyage filt. aérateur buse de distrib. eau chaude

Nettoyer le tuyau avec chiffon humide non abrasif.
Dévissez le filt. aérateur buse distribution eau chaude (11).

Revissez filtre aérateur sur buse distribution eau chaude (11).

8.2.4 Vidange chaudière

Couper l'alim. du réseau de distribution d'eau (A).
Presser la touche T3 de chaque groupe café et distribuer de l'eau pendant 10 secondes.
Appuyer plusieurs fois sur la touche T6 eau chaude (8) jusqu'à la dépressurisation de la chaudière.
Éteindre la machine.

8.3 Entretien curatif

Toutes les réparations et les remplacements de composants font partie de l'entretien curatif.
Ces opérations doivent être exécut. seulem. par le Tec. d'entr.

9 DÉPANNAGE

Ci de suite sont indiquées les anomalies éventuelles de fonctionnement de la machine.

Problème	Cause	Solution
La machine ne s'allume pas	1. Interrupt. réseau éteint 2. Interrupteur machine éteint 3. Raccordement au réseau électrique erroné	1. Amenez l'interrupteur général sur ON 2. Amenez l'interrupteur de la machine sur I 3. Contactez le personnel spécialisé pour vérifier le raccordement
Absence d'eau dans chaud.	1. Robinet du réseau fermé 2. Filtre de la pompe bouché 3. Motopom. qui ne marche pas 4. L'électrov. de rempl. chaudière ne fonctionne pas	1. Ouvrez le robinet du réseau 2. Remplacez le filtre 3. Contactez le personnel spécialisé 4. Contactez le personnel spécialisé
Distribution groupe absent	1. Robinet du réseau fermé 2. Motopom. qui ne marche pas 3. Gicleur bouché 4. Fusible unité de comm. grillé 5. Électrovanne groupe qui ne fonct. pas 6. Touche groupe qui ne fonc. pas	1. Ouvrez le robinet du réseau 2. Contactez le personnel spécialisé 3. Contactez le personnel spécialisé 4. Contactez le personnel spécialisé 5. Contactez le personnel spécialisé 6. Contactez le personnel spécialisé
Aucune vap. ne sort des lan.	1. Trop d'eau dans chaud. 2. Élé. chauff. endommagé 3. Buse pulvér. bouchée 4. Prot. élém. chauff. désencl. 5. Soupape du vide bloquée	1. Contactez le personnel spécialisé 2. Contactez le personnel spécialisé 3. Nettoyez buse pulvér. 4. Contactez le personnel spécialisé 5. Contactez le personnel spécialisé
Fuites d'eau sur le banc	1. Bac de vidange sale 2. Tuyau de vidange bouché ou détaché 3. Autres pertes	1. Nettoyez le bac 2. Contactez le personnel spécialisé 3. Contactez le personnel spécialisé
Marc de café mouillé	1. Peu de café moulu dans le filt. 2. Mouture réglée trop finement 3. Électrov. ne décharge pas	1. Augment. la dose de café dans le filt. 2. Réglez la mouture 3. Contactez le personnel spécialisé
Distribution du café trop lente	1. Mouture réglée trop finement 2. Porte-filtre sale 3. Groupe bouché 4. Gideur ou électrovanne partiellement bouchés	1. Réglez la mouture 2. Remplacez le filtre et nettoyez le porte-filtre plus souvent 3. Contactez le personnel spécialisé 4. Contactez le personnel spécialisé
Distribution du café trop rapide	1. Mouture réglée trop grosse	1. Réglez la mouture
Café distribué froid	1. Présence de tartre sur les échange. ou sur l'élé. chauff. 2. Température de consigne trop basse 3. Raccordement électrique endommagé 4. Élé. chauff. partiellement grillé	1. Contactez le personnel spécialisé 2. Réglez la temp. de consigne suivant les indications à la section « Programmation depuis clavier » 3. Contactez le personnel spécialisé 4. Contactez le personnel spécialisé
Café distribué trop chaud	1. Température de consigne trop élevée	1. Réglez la temp. de consigne suivant les indications à la section « Programmation depuis clavier »
Eau distribuée trop froide	1. Réglage erroné du mixeur 2. Machine pas à la bonne temp. 3. Électrovanne de mélange côté chaud inopérante ou colmatée	1. Contactez le personnel spécialisé 2. Contactez le personnel spécialisé 3. Contactez le personnel spécialisé

10 STOCKAGE - ÉLIMINATION

10.1 Repositionnement dans un endroit différent

Si l'appareil doit être repositionné dans un autre endroit, il faut :

- vidanger la machine suivant indications à la section « Vidange chaudière » ;
- débrancher l'appareil des réseaux d'alimentation ;
- effectuer le nettoyage général de l'appareil comme décrit au chapitre « Nettoyage et entretien » ;
- remettre tous les composants en place ;

10.2 Inactivité et stockage

Au cas où l'appareil doit être stocké ou inactivé pendant une longue période, il est nécessaire d'effectuer les mêmes opérations indiquées à la section « Repositionnement dans un endroit différent » et donc il faudra :

- envelopper l'appareil dans un drap pour le protéger de la poussière et de l'humidité ;
- s'assurer que l'appareil se trouve dans un endroit approprié (la température ne doit pas être inférieure à 1°C) ayant soin de ne pas superposer des cartons ou des équipements.

10.3 Démolition de la machine

Nous conseillons de désassembler la machine et de séparer ses différentes parties suivant leur nature (plastique, métal, etc.). Confiez ensuite le tout à des entreprises spéc. dans le recycl. des mat.

II INSTRUCTIONS POUR LA MISE À LA DÉCHARGE



INFORMATIONS AUX UTILISATEURS

aux termes de l'art. 13 du Décret Législatif Italien n° 151 du 25 juillet 2005, « Application des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE, concernant la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques et à l'élimination des déchets ».

Le symbole de la poubelle barrée sur l'appareil ou sur son emballage indique qu'à la fin de son cycle de vie utile, ce produit doit être traité séparément des autres déchets.

La collecte sélective de cet appareil à la fin de sa vie utile est organisée et gérée par le fabricant. L'utilisateur qui veut se débarrasser de cet appareil devra donc contacter le fabricant et suivre le système que ce dernier a adopté pour permettre la collecte sélective de l'appareil qui arrive à la fin de sa vie utile.

La collecte sélective adéquate grâce à l'envoi du vieil appareil dans un centre spécialisé en recyclage, au traitement et à l'élimination de ce type de déchets compatible avec l'environnement permet de sauvegarder l'environnement et contribue à éviter de possibles effets négatifs sur l'environnement et sur la santé et favorise la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux dont l'appareil est constitué.

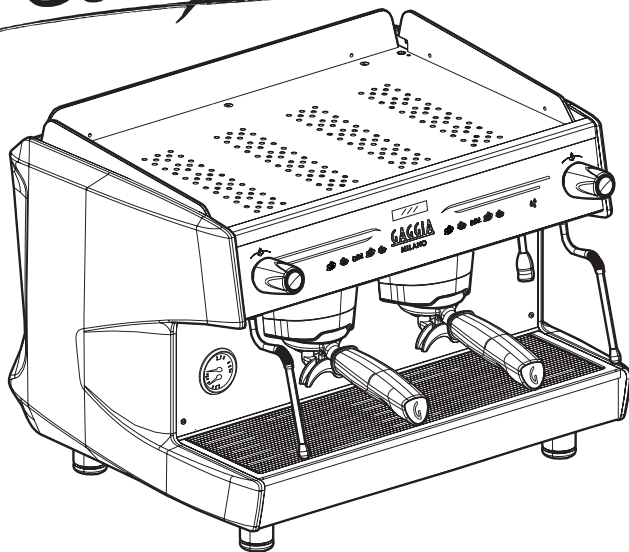
L'élimination abusive du produit de la part de son détenteur implique l'application des sanctions administratives prévues par la réglementation en vigueur.

GAGGIA

MILANO

Gewerbliche Espressomaschine

la Precisa



Type: EL2



ACHTUNG: Die vorliegende Bedienungsanleitung ist ausschließlich für Personal mit entsprechender Fachausbildung bestimmt.

BEDIENUNG UND WARTUNG

DE

GAGGIA

MILANO

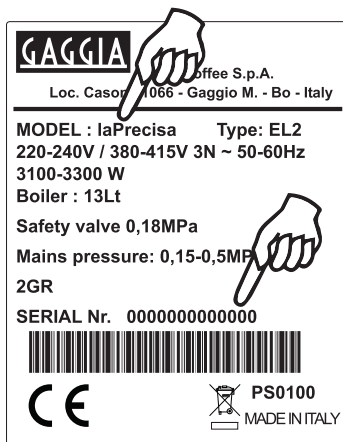
Wichtig

Lieber Kunde, wir weisen darauf hin, dass die im Handbuch beschriebene Maschine den folgenden Richtlinien entspricht:

- LOW VOLTAGE DIRECTIVE 2014/35/EU
- MACHINERY DIRECTIVE 2006/42/EU

Das Modell und die Herstellungsnummer der zu installierenden Kaffeemaschine können dem Typenschild, das sich auf dem Gerät befindet, entnommen werden.

Beispiel:



Wir gratulieren Ihnen zum Kauf dieser Espressomaschine und wir danken Ihnen für das Vertrauen, das Sie uns entgegengebracht haben.

Bevor Sie die Maschine in Betrieb nehmen, empfehlen wir Ihnen, die Gebrauchsanweisung aufmerksam zu lesen, in der der Gebrauch, die Reinigung und die Pflege beschrieben werden.

Für weitere Info stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

SICHERHEITSHINWEISE

- ⚠ Nur für gewerbliche Nutzung.
- ⚠ Das Gerät für gewerbliche Nutzung darf weder im Freien noch in Räumen aufgestellt werden, in denen die Temperatur unter 2 °C oder über 32 °C liegt, noch in Bereichen mit hoher Luftfeuchtigkeit oder hoher Staubkonzentration.
- ⚠ Das Gerät ist nicht für die Installation in Bereich geeignet, in denen ein Wasserstrahl benutzt werden kann.
- ⚠ Überprüfen, dass das Gerät auf einer ebenen Fläche aufgestellt ist, die sein Gewicht tragen kann (siehe Kapitel „Technische Eigenschaften“) und darauf achten, dass ein Freiraum von mindestens 30 cm rund um die Maschine eingehalten wird.
- ⚠ Folgendes ist untersagt: Verwendung eines Wasserstrahls für die Reinigung.
- ⚠ Das Gerät darf nur an Orten installiert werden, an denen es von qualifiziertem Personal überwacht werden kann.
- ⚠ Dieses Gerät darf von Kindern über 8 Jahren oder von Personen mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und Kenntnisse bedient werden, wenn diese im sicheren Umgang mit dem Gerät geschult oder dabei überwacht werden, und die mit dem Gebrauch des Geräts zusammenhängenden Gefahren verstehen.
- ⚠ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

- ⚠ Die Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ausgeführt werden, wenn diese nicht überwacht werden.
- ⚠ Das Gerät an ein Verteilnetz für Trinkwasser mit einem geeigneten Druck anschließen, siehe Daten auf dem Typenschild.
- ⚠ Beim Anschluss des Geräts an das Wassernetz sollten alle anwendbaren nationalen Vorschriften bekannt sein und eingehalten werden.
- ⚠ Bei einem Austausch der Zuflussschläuche muss das mit dem Gerät mitgelieferte Schlauch-Set verwendet werden. Das gebrauchte und alte Schlauch-Set darf nicht wiederverwendet werden.
- ⚠ Bei Schäden am Netzkabel muss dieses vom Hersteller, von dessen Kundendienst oder von einer Person mit entsprechenden Fachkenntnissen ausgetauscht werden, damit allfällige Gefahren vermieden werden.
- ⚠ Der Zugang zu den internen Teilen des Geräts ist nur auf Personen mit entsprechenden Kenntnissen und Erfahrung beschränkt. Dies betrifft insbesondere die Sicherheit und Hygiene.
- ⚠ Es wird empfohlen, eine Fehlerstrom-Schutzeinrichtung (RCD) zu installieren, deren Differentialstrom-Nennwert nicht über 30 mA liegt.
- ⚠ Das Innere der Maschine nicht bei anlieg. Spannung oder eingestecktem Stecker reinigen. Keine Wasserstrahlen oder Reinigungsmittel verwenden.

INHALT

I EINFÜHRUNG IN DIE VERWENDUNG DES HANDBUCHS	54
1.1 VORWORT	54
1.2 VERWENDETE SYMBOLE	56
2 VERWENDUNGSZWECK DER MASCHINE	57
3 SICHERHEIT	58
4 TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	62
5 INBETRIEBNAHME	64
5.1 WASSERANSCHLUSS	66
5.2 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	67
5.3 LISTE ZUBEHÖR IM LIEFERUMFANG	68
5.4 INSTALLATION WASSER- U. DAMPFDREHKNOBPE	68
6 INBETRIEBNAHME	70
6.1 KAFFEEFILTER - MASCHINENAUSST.	71
6.2 SIEBTRÄGER - MASCHINENAUSSTATT.	72
6.3 SIEBTRÄGER - MASCHINENAUSST. HOHE GRUPPEN	72
7 BETRIEB/BEDIENUNG UND PROGRAMMIERUNG	73
7.1 PROGRAMMIER. KAFFEEPORTION	73
7.2 KAFFEEPORTION EINER SCHON PROGR. GR. KOPIEREN	74
7.3 KAFFEEAUSGABE	75
7.4 KAFFEEPORTION IM DAUERB.	75
7.5 PROGRAMMIERUNG TEEPORTIONEN (HEIßWASSER)	76
7.6 TEEAUSGABE	77
7.7 DAMPFAUSGABE	78
7.8 PROGRAMMIERUNG DER UHR	78
7.9 ZÄHLERLESUNG	80
7.10 ANZEIGE EINES ALARMS	81
7.11 PROGRAMMIERUNG MIT TASTATUR	84
8 REINIGUNG UND WARTUNG	87
8.1 ALLGEMEINE HINWEISE FÜR EINEN EINWANDFREIEN BETRIEB	87
8.2 REINIGUNG UND PLANMÄßIGE WARTUNG	88
8.3 AUßERPLANMÄßIGE WARTUNG	90
9 PROBLEMLÖSUNG	91
10 AUFBEWAHRUNG - ENTSORGUNG	92
10.1 NEUAUFSTELLUNG AN EINEM ANDEREN ORT	92
10.2 NICHTBENUTZUNG UND EINLAGERUNG	92
10.3 VERSCHROTTUNG DER MASCHINE	92
11 HINWEISE FÜR DIE ENTSORGUNG	93

I EINFÜHRUNG IN DIE VERWENDUNG DES HANDBUCHS

I.1 Vorwort

Sehr geehrter Kunde, wir danken Ihnen f. d. durch d. Erwerb eines uns. Prod. entgegen. Vertrauen. Wenn Sie konstant die im vorliegenden Handbuch enthaltenen Hinweise aufmerksam 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.

 Das vorliegende Handbuch richtet sich an den Anwender der Maschine, den Eigentümer sowie den Installateurtechniker und muss für jegliches eventuelles Nachschlagen immer zur Verfügung stehen.

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

 Die Bedienungsanleitung dient zur Beschreibung des in der Planungsphase vorgesehenen Einsatzes der Maschine und ihrer technischen Eigenschaften sowie zur Bereitstellung von Angaben für eine richtige Anwendung, Reinigung, Einstellung und Bedienung. Außerdem enthält sie wichtige Angaben zur Wartung, zu eventuellen Restrisiken und in jedem Fall zur Ausführung von besonders sorgfältig auszuübenden Vorgängen.

 Dieses 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 bereitliegen und an einem geschützten und trockenen Ort aufbewahrt werden.

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

 Das vorliegende Handbuch entspricht dem Stand der Technik zum Zeitpunkt seiner Erstellung. Der Hersteller behält sich vor, die Produktion und die nachfolgenden Handbücher zu aktualisieren, ohne zur Akt. früherer Versionen verpflichtet zu sein.

 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 dieser Veröff.
- schwere Mängel bei der vorgeseh. und empfohlenen Wartung
- Änderungen an der Maschine oder alle nicht zugelassene Maßnahmen
- Einsatz von nicht orig. oder nicht spez. Ersatz. für das Mod.
- vollständige oder teilw. Nichteinhaltung der Hinweise
- außergewöhn. Ereign.

Hersteller: SaGa Coffee S.p.A.

Loc.Casona 1066
40041 Gaggio Montano (BO) Italy
Tel +39 0534 7741
Fax +39 0534 774808
www.evocagroup.com

1.2 Verwendete Symbole

Das oben genannte Handbuch enthält verschiedene Hinweisarten, um die verschiedenen Gefahren- oder Zuständigkeitsstufen zu kennzeichnen.

Das Symbol wird mit einer Meldung aufgeführt, die die Vorgehensw. erklärt und alle nützlichen Hinweise liefert.



Sorgfältig durchlesen

Vor der Inbetriebnahme die Bedienungsanleitung aufmerksam durchlesen



Maschine ausgeschaltet

Achtung! Schalten Sie vor dem Entfernen der Schutzabdeckungen die Stromversorg. ab



Heiße Oberfl.

Achtung! Heiße Oberflächen



Achtung

Achtung! Besonders wichtige und/oder gefährliche Arbeitsgänge



Verbot

Verwendung für die Hervorhebung von Maßnahmen/Vorgängen, die nicht ausgeführt werden dürfen.



Wichtig

Wichtig! Für einen guten Betrieb erforderliche Maßnahmen.



Bediener

Maßnahmen, die durch den Anw. vorgenommen werden können



Wartungstechniker

Eingriffe, die nur von einem Installateur oder autorisierten Techniker vorgenommen werden dürfen.

2 VERWENDUNGSZW. DER MASCHINE

Die Maschine darf nur d. einen einzigen Bediener betätigt werden.

Der zuständige Bediener muss die in dieser Anleitung enthaltenen Hinweise gelesen und gut verstanden haben, sodass die Maschine korrekt betrieben wird.

Diese Maschine ist ein zur professionellen Zubereitung von Espresso 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 nur für den internen Gebrauch geeignet. Das Gerät für gewerbliche Nutzung darf weder im Freien noch in Räumen aufgestellt werden, in denen die Temperatur unter 2 °C oder über 32 °C liegt, noch in Bereichen mit hoher Luftfeuchtigkeit oder hoher Staubkonzentration.

Jeder andere Gebrauch ist als unsachgemäß zu betrachten und birgt somit Gefahren.



Als unsachgemäßer Gebrauch gilt:

- jeder Einsatz, der vom vorgesehenen abweicht bzw. der Einsatz von Techniken, die von den in diesem Handbuch beschriebenen abweichen;
- Eingriffe aller Art auf dem Gerät, die im Gegensatz zu den nachfolgenden Anweisungen stehen;
- jede Veränderung an den Bestandteilen bzw. jede Veränderung an den Sicherheitsvorrichtungen, die nicht zuvor von der Herstellerfirma genehmigt bzw. die von unbefugtem Personal ausgeführt wird;
- jeder Standort des Geräts, der nicht in dieser Anleitung vorgesehen ist.



Keine aufgrund ungeeigneter Temperaturen potentiell gefährlichen Produkte in das Gerät einfüllen.



Im Falle eines unsachgemäßen Gebrauchs erlischt jede Form der Garantie und der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung für Personen- bzw. Sachschäden ab.

3 SICHERHEIT

-  Die Benutzung ist nur Erwachsenen gestattet, die dieses Handbuch sowie alle darin enthaltenen Sicherheitshinweise gelesen und gut verstanden haben.
-  Dieses Gerät darf von Kindern über 8 Jahren oder von Personen mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und Kenntnisse bedient werden, wenn diese im sicheren Umgang mit dem Gerät geschult oder dabei überwacht werden, und die mit dem Gebrauch des Geräts zusammenhängenden Gefahren verstehen.
-  Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ausgeführt werden, wenn diese nicht überwacht werden.
-  Der Anwender ist Dritten gegenüber für den Arbeitsbereich haftbar.
-  Der Installateur, Anwender und Wartungstechniker haben die Pflicht, dem Hersteller evtl. Defekte oder Verschleißerscheinungen anzuzeigen, die die ursprüngl. Anlagensicherheit beeinträchtigen können.
-  Der Installateur hat die Pflicht, die richtigen Umgebungsbeding. zu prüfen, sodass die Sicherheit und Hygiene für den Anwender und die Bediener garantiert sind.
-  Das Gerät ist nicht für die Installation in Bereich. geeignet, in denen ein Wasserstrahl benutzt werden kann.

-  Das Gerät darf nur an Orten installiert werden, an denen es von qualifiziertem Personal überwacht werden kann.
-  Die Installation darf nur durch befugtes und qualifiziertes Personal vorgenommen werden.
-  Die Maschine nur bei ausreichender Beleuchtung verwenden.
-  Abgenutzte oder beschädigte Teile aus Sicherheitsgründen rechtzeitig und durch Original-Ersatzteile austauschen.
-  Regelmäßig überprüfen, ob sich das Netzkabel in einem perfekten Zustand befindet. Keinesfalls darf das eventuell beschädigte Kabel mit Isolierband oder Klemmen repariert werden.
-  Die Maschine keinen Witterungseinfl. (Sonne, Regen, usw.) aussetzen.
-  Ein längeres Aufbewahren (Stillstand der Maschine) bei Temperaturen unter 0 °C (null Grad Celsius) kann zu schweren Schäden oder Defekten in den Leitungen des Kessels führen. Vor jedem längeren Stillstand das Wassersystem vollständig entleeren.
-  Entfernen der an der Maschine vorgesehenen Schutzabdeck. u./o. Sicherheitsvorr. verboten.
-  Die Verpackungsbestandteile müssen bei den entsprechenden Sammelstellen abgegeben werden und dürfen keinesfalls unbewacht umherliegen oder sich in Reichweite von Kindern, Tieren oder Unbefugten befinden.



Der Hersteller haftet nicht für Schäden an Sachen, Personen oder Tieren, die durch evtl. Maßnahmen an der Maschine durch nicht qualifizierte oder nicht zu diesen Arbeiten befugte Personen verursacht werden.



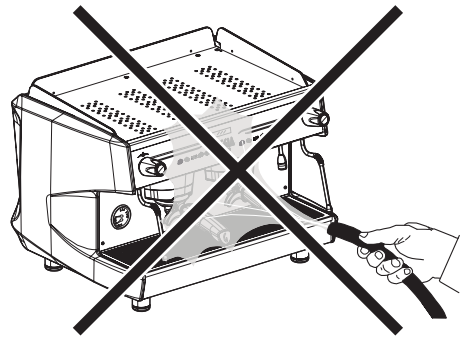
Werden unzulässige Reparaturmaßnahmen an der Maschine vorgenommen oder werden keine Original-Ersatzteile verwendet, verfallen die Garantiebedingungen und der Hersteller behält sich deshalb vor, deren Gültigkeit nicht mehr anzuerkennen.



Der Anwender muss die im Installationsland gültigen Sicherheitshinweise sowie die durch das allgemeine Dafürhalten bestimmten Regeln beachten und sich davon überzeugen, dass die regelmäßigen Wartungsarbeiten ausgeführt werden.

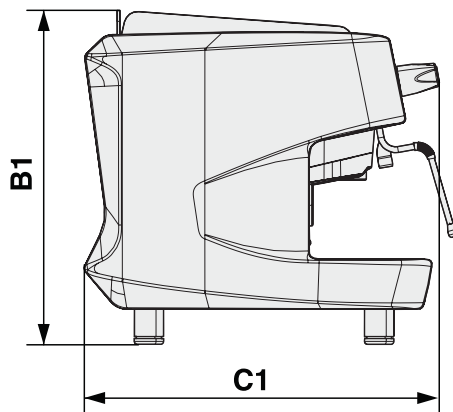
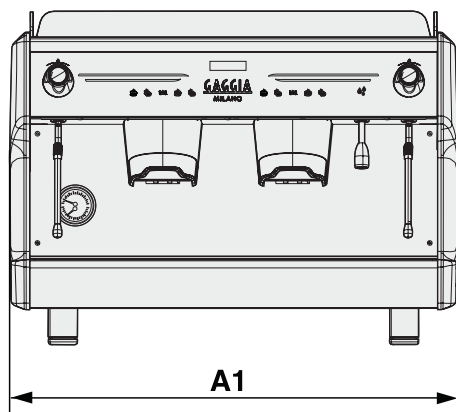


Das Innere der Maschine nicht bei anlieg. Spannung oder eingestecktem Stecker reinigen. Keine Wasserstrahlen oder Reinigungsmittel verwenden.



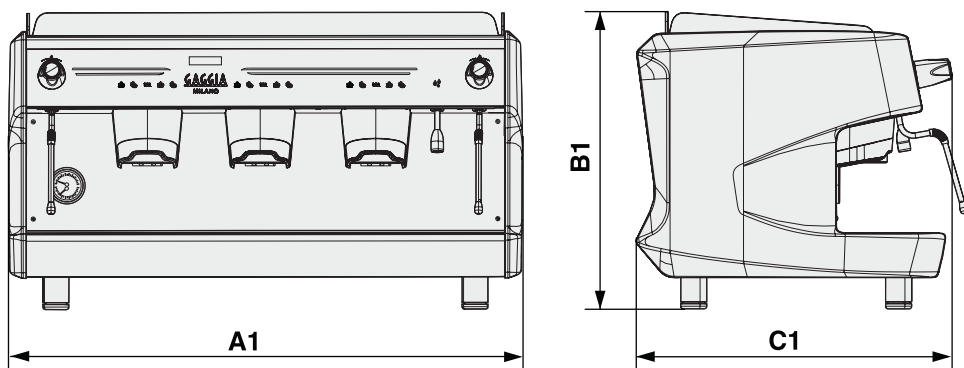
-  Der Anwender darf die Maschine weder mit feuchten/nassen Füßen berühren noch mit nackten Füßen verwenden. Trotz der Verwendung einer Erdung an der Maschine wird empfohlen, ein Holzpodest sowie einer Sicherheitsanlage gemäß der lokalen gesetzlichen Bestimmungen zu benutzen, um das Risiko von Elektroschocks so weit wie möglich zu umgehen.
-  Nicht mit den Händen oder anderen Körperteilen die Kaffeedüsen sowie Heißwasser- und Dampfdüsen berühren, da die ausgestoß. Flüssigkeiten bzw. der Dampf heiß sind und zu Verbrenn. führen können.
-  Achten Sie darauf, die Maschine nicht ohne Wasser zu betreiben.
-  Evtl. Verstopfungen können unvorherges. Flüssigkeits- oder Dampfausstöße mit schweren Folgen bewirken. Das Wasser mit Filtern und Enthärtern so weit wie möglich sauber halten.
-  Die Tassen und Kaffeetassen müssen vor der Ablage auf der entsprechenden Fläche gründlich getrocknet werden.
-  Der Zugang zu den internen Teilen des Geräts ist nur auf Personen mit entsprechenden Kenntnissen und Erfahrung beschränkt. Dies betrifft insbesondere die Sicherheit und Hygiene.

4 TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN



2 Gruppen

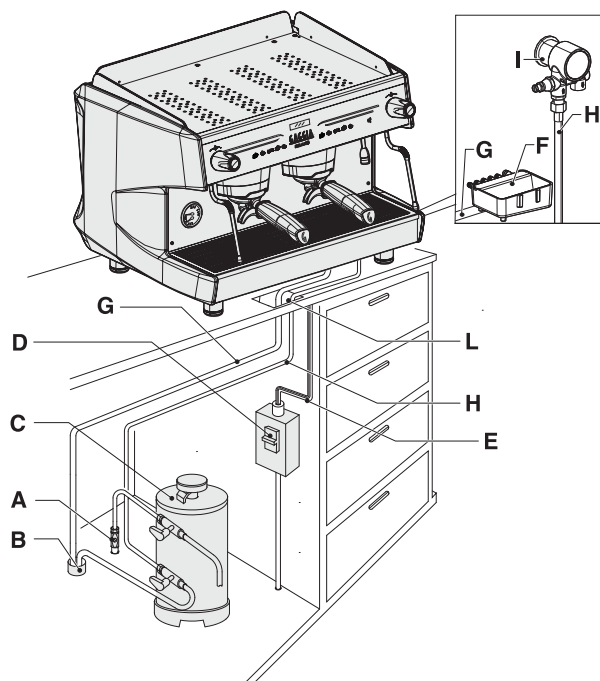
	2 Gr. mit Tassenwärmern	2 hohe Gr. mit Tassenwärmer
Breite [mm] A1	758	758
Höhe [mm] B1	563	563
Tiefe [mm] C1	589	589
Höhe der Gr. mit montiertem Siebträger (mit Klappgitter)	80	140 (77)
Gew. [kg]	58	58
Stromversorgung	220-240V / 380-415V 3N ~50-60 Hz	220-240V / 380-415V 3N ~50-60 Hz
Innenvol. Kessel [l]	13	13
Gesamtleistung Maschine [W]	3190-3390	3190-3390
Widerstand Kessel [W]	3000-3200	3000-3200
Widerstand Tassenwärmer [W]	90	90
Nenndurchsatz Pumpe [l/h] bei 1 bar	180	180
Nenndurchsatz Pumpe [l/h] bei 10 bar	160	160
A-bewerteter Schalldruckpegel [dB(A)]	unter 70	unter 70



3 Gruppen

	3 Gr. mit Tassenwärmer	3 hohe Gr. mit Tassenwärmer
Breite [mm] A1	978	978
Höhe [mm] B1	563	563
Tiefe [mm] C1	589	589
Höhe der Gr. mit montiertem Siebträger (mit Klappgitter)	80	140 (77)
Gew. [kg]	75	75
Stromversorgung	220-240V / 380-415V 3N ~50-60 Hz	220-240V / 380-415V 3N ~50-60 Hz
Innenvol. Kessel [l]	20	20
Gesamtleistung Maschine [W]	4450-5350	4450-5350
Widerstand Kessel [W]	4120-4900	4120-4900
Widerstand Tassenwärmer [W]	150	150
Nenndurchsatz Pumpe [l/h] bei 1 bar	180	180
Nenndurchsatz Pumpe [l/h] bei 10 bar	160	160
A-bewerteter Schalldruckpegel [dB(A)]	unter 70	unter 70

5 INBETRIEBNAHME



A	Wassemetz
B	Abflussleitung
C	Entkalker
D	Schutzschalter
E	Stromversorgungskabel
F	Abflussteller
G	Abflussschlauch
H	Zuflussschl.
I	Einlasspumpe
L	Loch Theke

Vor der Installation ist es notwendig zu überprüfen, dass:

- keine Beschäd., Anzeichen für Stöße oder Verform. vorliegen
- keine nassen Bereiche o. Anzeichen vorh. sind, die darauf schließen lassen, dass die Verpack. Witterungsein. ausgesetzt war.
- keine Anzeichen für Veränd. vorh. sind.

Nachdem der ordnungsgemäße Ablauf des Transports sichergestellt wurde, die Aufstellung vornehmen.

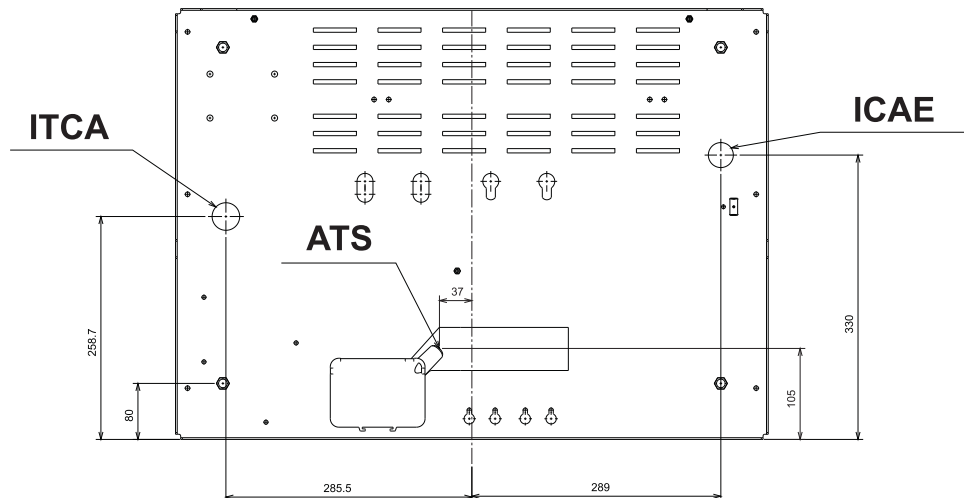
⚠ Überprüfen, dass das Gerät auf einer ebenen Fläche aufgestellt ist, die sein Gewicht tragen kann (siehe Kapitel „Technische Eigenschaften“) und darauf achten, dass ein Freiraum von mindestens 30 cm rund um die Maschine eingehalten wird.

⚠ Die Mindesthöhe der Abstellfläche muss 110 cm betragen (die höchste Fläche des Geräts muss sich mindestens 1,5 m über dem Boden befinden).

⚠ Die Abstellfläche darf NICHT mehr als 2° Neigung haben;

Dann die Aufstellung vornehmen, wobei die Reihenfolge der Vorgänge wie nachstehend beschrieben einzuhalten ist.

Ansicht Maschine v. unten



ITCA	Eingang Zuflussschlauch Wasser
ICAE	Eingang elektrisches Netzkabel
ATS	Anschluss Abflussschlauch

5.1 Wasseranschluss

 Beim Anschluss des Geräts an das Wassernetz sollten alle anwendbaren nationalen Vorschriften bekannt sein und eingehalten werden.

 Die Wasserhärte darf keinesfalls unter 4,49 °d liegen.

 Es rät sich, die Maschine mit Wasser zu versorgen, das zuvor mit einer Vorrichtung entkalkt wurde. Dies gilt vor allem für Wasser mit hohem Kalzium- und Magnesiumgehalt (hartes Wasser).

 Sicherstellen, dass das Wasserversorgungsnetz das Trinkwasser mit einem geeigneten Druck bereitstellt, s. Daten auf dem Typenschild.

Den Entkalker (C) an das Wassernetz (A) anschl.

 Vor dem Anschließen des Entkalkers an die Maschine eine Reinigung durchführen, bis das Wasser klar austritt. Den Entkalker erst danach an die Maschine anschließen.

Den Abflusssteller (F) an die Abflussleitung (B) anschließen.

 Bezüglich des Leitungsdruckes, d.h. wenn dieser mehr als 0,5 MPa beträgt, wird empfohlen, einen auf Hochdruck ausgelegten Druckminderer zu installieren (Vorrichtung, bei der ein Anstieg des Netzdrucks den Auslassdruck nicht beeinflusst).

 Bei einem Austausch der Zuflussschläuche muss das mit dem Gerät mitgelieferte Schlauch-Set verwendet werden. Das gebrauchte und alte Schlauch-Set darf nicht wiederverwendet werden.

5.2 Elektrischer Anschluss

 Vor dem elektrischen Anschluss muss sichergestellt werden, dass die Spannung den auf dem CE-Schild und auf dem Schild am Netzkabel angegebenen Eigenschaften entspricht. Sicherstellen, dass die elektrische Zuleitung in der Lage ist, der Last der Maschine standzuhalten (siehe Kapitel „Technische Eigenschaften“).

An einen Erdungsstecker anschließen, der den gelt. Vors. entspricht.

 In diesem Sinne prüfen, ob das Netzkabel funktionsfähig ist und den nationalen und europäischen Sicherheitsvorschriften entspricht.

 Der Anwender muss dafür sorgen, dass die Maschine unter Schutz der Leitung durch einen geeigneten Sicherheitsschalter (RCD) gemäß den im Land gültigen Vorschriften gespeist wird.

Das Netzkabel (E) an die Stromleitung mittels eines Steckers anschließen bzw. im Fall einer festen Installation einen mehrpoligen Stecker (D) zur Trennung vom Netz vorsehen, der einen Kontaktabstand von mindestens 3mm aufweist.

 Für die Spannungsänderung siehe das technische Handbuch.

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

 Je nach den im Benutzerland der Maschine geltenden Bestimmungen muss das Kabel für den Anschluss an die Stromleit. entweder mit einem allpoligen Netzschalter (mit einer Kontaktöffnung von min. 3 mm) oder mit einem den Vorschriften entsprechenden Stecker ausgestattet sein.

 Es wird empfohlen, eine Fehlerstrom-Schutzeinrichtung (RCD) zu installieren, deren Differentialstrom-Nennwert nicht über 30 mA liegt.

⚠ Bei Schäden am Netzkabel muss dieses vom Hersteller, von dessen Kundendienst oder von einer Person mit entsprechenden Fachkenntnissen ausgetauscht werden, damit allfällige Gefahren vermieden werden.

⚠ Das Gerät muss an ein Stromnetz mit einer maximalen Impedanz (Z) von $0,058 \text{ Ohm}$ angeschlossen werden:

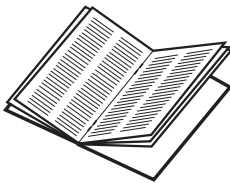
L1 : $0,058 \text{ Ohm}$

L2: $0,068 \text{ Ohm}$

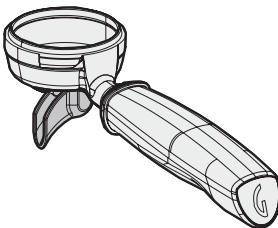
L3: $0,261 \text{ Ohm}$

5.3 Liste Zubehör im Lieferumfang

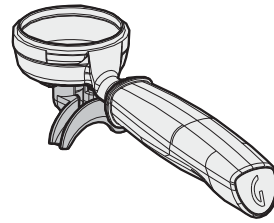
Bedienungsanleitung: Bedienungsanleitung der Maschine.



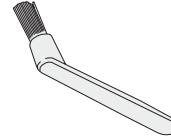
Siebträger 1-Weg.



Siebträger 2-Wege.



Reinigungsbürste Gruppen.



Feder für Siebträger.



Blindfilter.



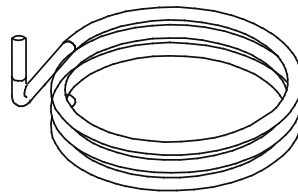
Filter f. 1 Tasse.



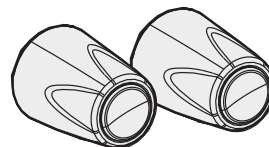
Filter f. 2 Tassen.



Abflussschl.



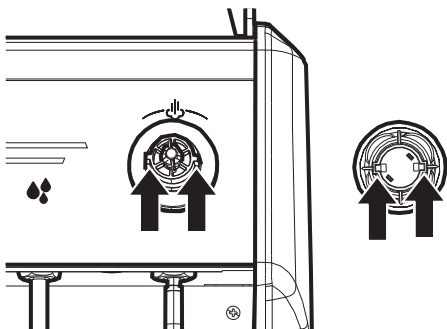
Wasser- u. Dampfdrehknöpfe.



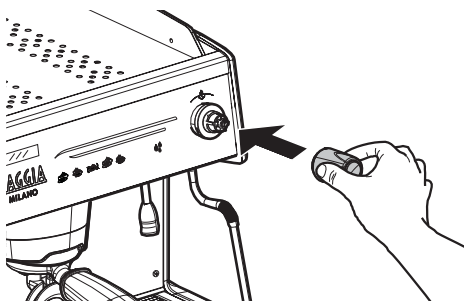
5.4 Installation Wasser- u. Dampfdrehknöpfe

Die mitgelieferten Drehknöpfe aus der Zubehör-Box nehmen.

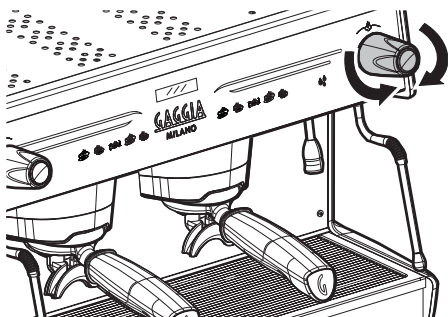
Vor dem Einsetzen der einzelnen Drehknöpfe an den Hähnen prüfen, dass die dazu vorgesehenen Sitze mit den Hähnen prüfen, dass die dazu vorgesehenen Sitze mit den entsprechenden Kerben übereinstimmen, die sich auf dem Öffnungs-/Schließsystem des Hahns befinden.



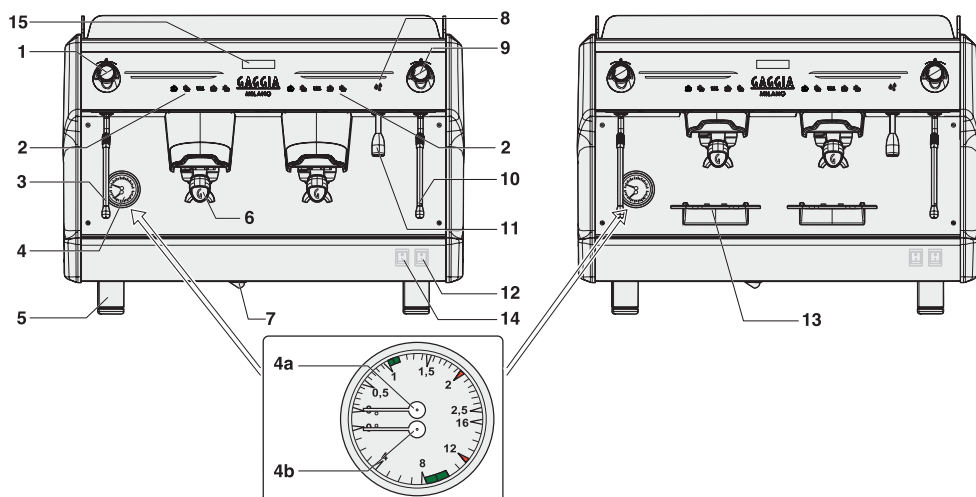
Drehknopf einsetzen. Dazu den Steckanschluss des Hahns eindrücken, bis ein vernehmbares Klicken das korrekte Einrasten in seinem Sitz anzeigt.



Die Drehknöpfe nach dem Einsetzen in beide Richtungen drehen und das korrekte Öffnen und Schließen des Hahns überprüfen.



6 INBETRIEBNAHME



1	Linker Dampfregler
2	Steuertastatur
3	Linke Dampfdüse
4	Druckmesser Boiler/Pumpe
4a	Druckmesser Boiler
4b	Druckmesser Pumpendruck
5	Einst. Stützfuß
6	Aufnahme Siebträ.
7	Abflussschlauch
8	Taste gemischtes Heißwasser
9	Rechter Dampfregler
10	Rechte Dampfdüse
11	Heißwasserdüse
12	Hauptschalter
13	Zusatzrost
14	Schalter Tassenwärmer
15	Display

Nach Abschluss der elektr. Anschlüsse und des Wasseranschlusses kann die Maschine gestartet werden.

Den Hahn des Wassernetzes (A) öffnen.

Den Schutzschalter (D) ausschalten.

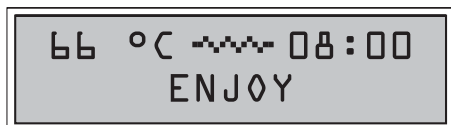
Den Hauptschalter der Maschine (12) auf „I“ stellen.

Die Maschine wird durch Drücken der Taste T3 im Zustand IDLE OFF eingeschaltet.

Die aut. Füllstandsreg. startet, damit das Wasser den normalen Füllstand im Kessel erreicht.

Warten, bis die Maschine den Betriebsdruck von 0,9 - 1,2 bar erreicht hat, und den Boilerdruck am Druckmesser (4a) überprüfen.

Die Maschine heizt auf, der Widerstand Durchlauferhitzer wird aktiviert, das Widerstandssymbol erscheint auf dem Display.



Dann den Druck der Pumpe am Druckmesser (4b) prüfen, indem eine Gruppe mit eingesetztem Siebträger, gefüllt mit ordnungsgemäß gemahlenem, dosiertem und gepresstem Kaffee, betrieben wird, um den tatsächlichen Ausgabedruck von 8/9 bar zu erhalten.

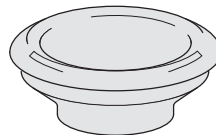
Die Maschine ist nun betriebsbereit.

 Vor der Ausgabe des gemischten Heißwassers ist der korrekte Betriebsdruck des Durchlauferhitzers (0,9 - 1,2 bar) abzuwarten, der auf dem Druckmesser (4a) angezeigt wird.

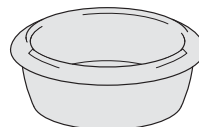
 Für alle technischen Einstellungen siehe das Technische Handbuch.

6.1 Kaffeefilter - Maschinenausst.

Die Maschine ist mit Filter ausgestattet, die für die Ausgabe von 1 oder 2 Tassen geeignet sind.



1 Tasse

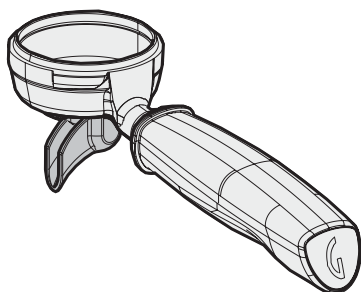
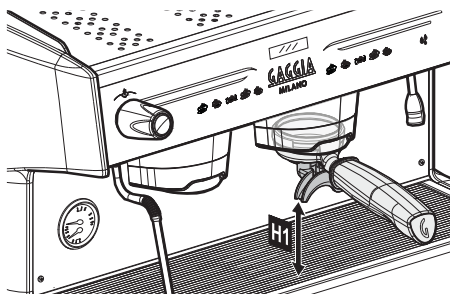


2 Tass.

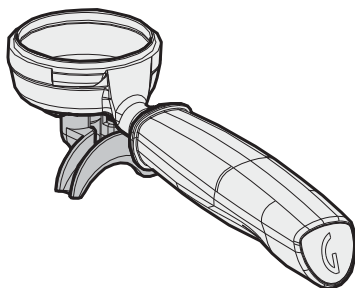
6.2 Siebträger - Maschinenausstatt.

Mit der Maschinenausstattung werden Siebträger für die Ausgabe von einzelnen oder doppelten Kaffees geliefert.

In der Abb. unten werden die verschiedenen Abstände des Kaffee-Abstellrosts (H1) gezeigt, die für die verschiedenen Arten an montierten Siebträgern eingestellt werden können.



H1 = 80 mm

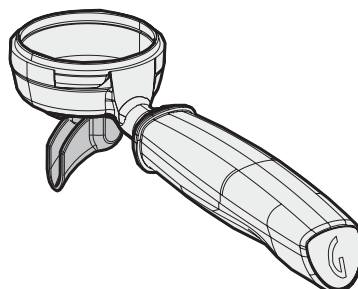
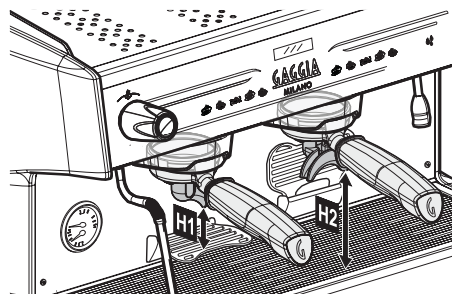


H1 = 80 mm

6.3 Siebträger - Maschinenausst. hohe Gruppen

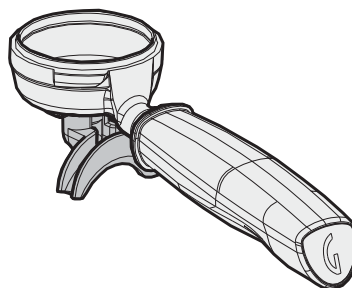
Mit der Maschinenausstattung werden Siebträger für die Ausgabe von einzelnen oder doppelten Kaffees geliefert.

Die nachfolgende Abbildung zeigt die unterschiedlichen Abstände, die je nach Typ des Siebträgers und des verwendeten Abstellrosts (H1-Espressotassen-Abstellrost und H2-Abstellrost für amerikanischen Kaffee) eingestellt werden können.



H1 = 77 mm

H2 = 140 mm



H1 = 77 mm

H2 = 140 mm

7 BETRIEB/BEDIENUNG UND PROGRAMMIERUNG

Einführung

Die Maschine ist mit einer Benutzeroberfläche mit einer kapazitiven Tastatur ausgestattet, die für jede Kaffeeausgabegruppe Folgendes bietet:

- 4 Tasten zur Ausgabe von Kaffeeportionen in kontrollierten Mengen
- 1 Taste f. Ausgabe im Dauerbetrieb

Symbole auf der Tastatur



Einzelner Espresso



Doppelter Espresso



Programm./Dauerbetrieb



Einz. groß. Kaffee



Dopp. groß. Kaffee

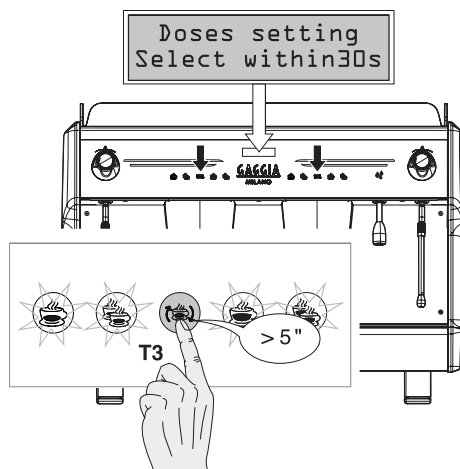


Tea

7.1 Programmier. Kaffeeportion

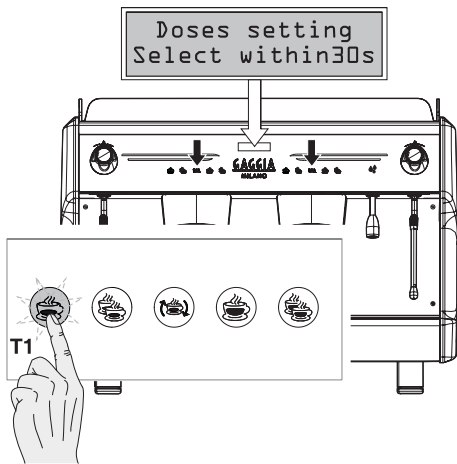
Es ist möglich, die Menge der Kaffeeportionen (durch Mengenkontrolle) zu ändern und mittels des folgenden Verfahrens zu speichern:

Die Taste T3 (der Tastatur der Gruppe die programmiert werden soll) drücken, länger als 5 Sekunden gedrückt halten und überprüfen, ob alle LEDs der Tastaturen, mit Ausnahme der Tasten T3, leuchten.

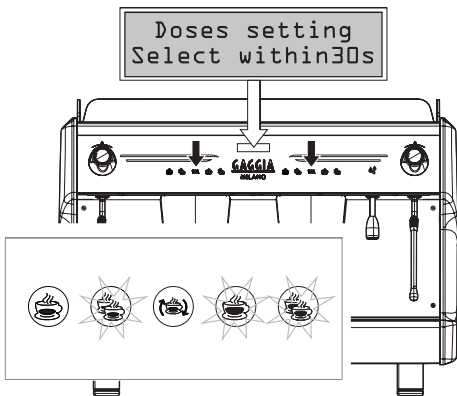


Innerhalb von 30 s (Timeout Programmierung) die Taste, die der zu programmierenden Portion entspricht (z.B. Taste T1), drücken. Die LED für die zu programmierende Portion bleibt eingeschaltet und blinkt. Während dieser Phase und der gesamten Programmierdauer der Kaffeeportion werden das Magnetventil und die Pumpe aktiviert.

Wird innerhalb von 30s keine der Portionstasten gedrückt, wird der Programmierstatus automatisch verlassen.



Nach dem Drücken der Taste T1 wird der Kaffee ausgegeben. Wenn die gewünschte Kaffeeportion erreicht ist, die Taste T1 erneut drücken um die Ausgabe der Kaffeeportion abzubrechen. Auf diese Weise wird der neue Impulswert der Portion gespeichert. Das Magnetventil und die Pumpe werden ausgeschaltet, sodass die Produktausgabe abgebrochen wird. Die LED der programm. Taste schaltet sich aus.



Für eine neue Programmierung der anderen Kaffeeportionen T2-T4-T5 (wenn die Timeout-Zeit für die Programmierung von 30 s nicht überschritten wird), einfach die gleiche Sequenz mit den gleichen Vorgängen, die für die Taste T1 ausgeführt wurden, wiederholen.

Zum sofortigen Verlassen der Programmierphase die Taste T3 erneut drücken.

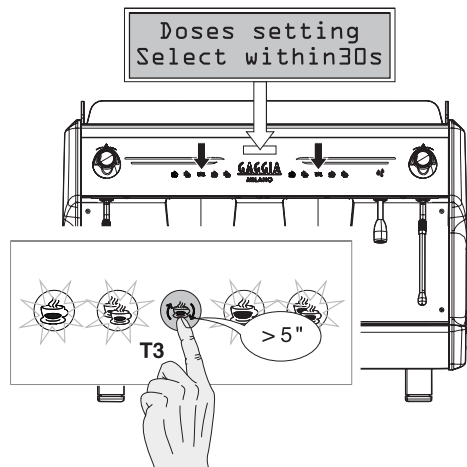
Während eine Gruppe programmiert wird, wird der Betrieb der anderen Gruppen gesperrt.

Um die verbleibenden Gruppen anders als die erste Gruppe zu programmieren, die jeweilige Programmier Taste drücken und mit den gleichen Vorgängen fortfahren, die für Gruppe 1 ausgeführt wurden.

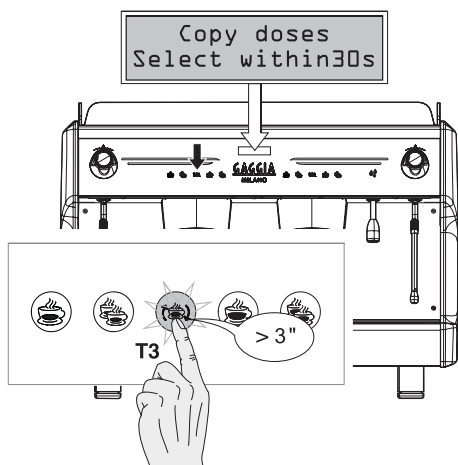
7.2 Kaffeeportion einer schon progr. Gr. kopieren

Es ist möglich, die Mengen an Kaffeeportionen aus einer Gruppe (Quellgr.) zu kopieren und in einer anderen Gruppe (Zielgr.) zu speichern, indem folgendermaßen vorgegangen wird:

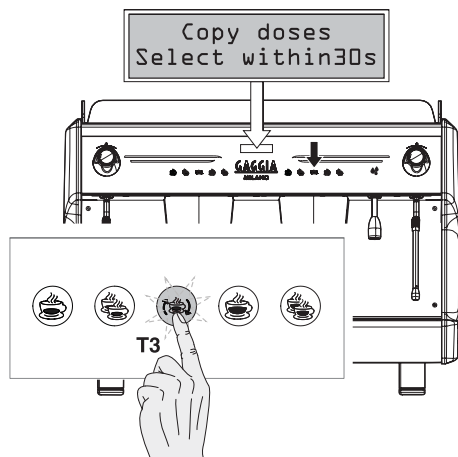
Die Taste T3 (der Tastatur der Gruppe die programmiert werden soll) drücken, länger als 5 Sekunden gedrückt halten und überprüfen, ob alle LEDs der Tastaturen, mit Ausnahme der Tasten T3, leuchten.



Innerhalb eines Zeitraums von 30 Sekunden (Timeout Programmierung), die Taste T3 der Gruppe, aus der Sie die Portionen kopieren möchten (Quellgruppe), länger als 3 Sekunden gedrückt halten. Während der Eingabe bleibt die Taste T3 der Quellgruppe beleuchtet, alle anderen sind ausgeschaltet. Beim Loslassen der Taste T3 der Quellgruppe nach 3 Sekunden, blinkt diese weiter.



Die Taste T3 der Gruppe drücken, in die Sie die Portionen kopieren möchten (Zielgruppe).

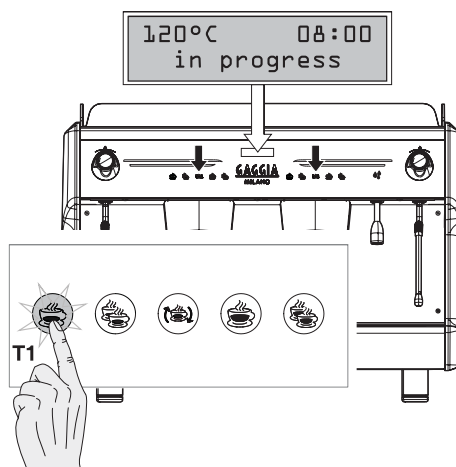


Die Kopiervorgang erfolgt sofort und die Taste T3 der Zielgruppe blinkt schnell für 3 Sekunden. Die Maschine kehrt dann in den Kopiermodus zurück; um diesen Modus zu verlassen, die Taste T3 der Quellgruppe drücken.

7.3 Kaffeeausgabe

Durch Drücken der entsprechenden Taste T1-T2-T4 oder T5 werden die entsprechenden Ausgabe-Magnetventile für die Zeit aktiviert, die notwendig ist, um die zuvor programmierte Produktmenge (volumenmäßige Steuerung) zu erreichen.

Die LED für die Taste der gewählten Portion bleibt während der ges. Dauer der Kaffeeausgabe eingeschaltet.



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 Portionstasten betätigt wird.

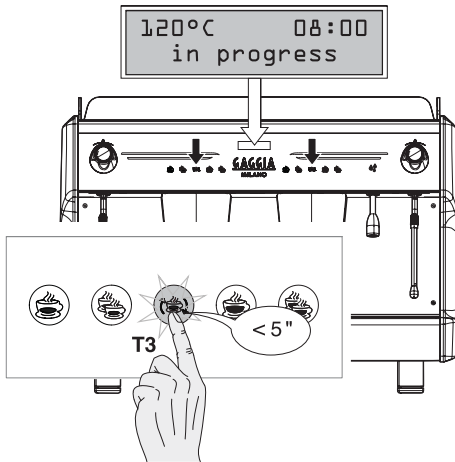
Es ist möglich, die gleichzeitig. Ausgabe von Kaffee aus allen Gruppen der Maschine zu aktivieren.

7.4 Kaffeeportion im Dauerb.

Für die Ausgabe der Kaffeeportion im Dauerbetrieb die Taste T3 der Tastatur drücken, die der Gruppe entspricht, mit der gearbeitet werden soll.

Die LED der Taste T3 bleibt während der gesamten Dauer der Ausgabe eingeschaltet.

 Achten Sie darauf, die Taste nicht länger als 5 s zu betätigen, da in diesem Fall auf den Programmiermodus zugegriffen würde.



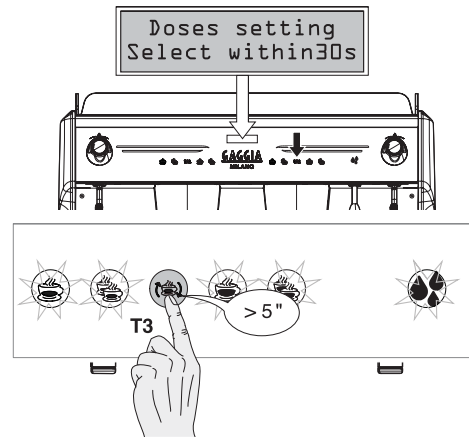
Die Kaffeeausgabe wird so lange fortgesetzt, bis ein Portionsstopp durch Drücken einer beliebigen Portionstaste auf der verwendeten Gruppe erfolgt, oder bis mithilfe der volumenmäß. Steuerung (6000 Impulse) oder bis durch ein Ausgabe-Timeout die max. erreichbare Produktmenge erzielt wird.

 Der **START** des „Dauerbetrieb“-Zyklus erfolgt beim Loslassen der Taste T3 (innerh. von 5 Sekunden) und nicht bei ihrem Drücken. Ein **STOPP** wird erreicht, indem dieselbe Taste ein zweites Mal oder eine beliebige Taste der Kaffeeausgabegruppe berührt wird.

7.5 Programmierung Teeportionen (Heißwasser)

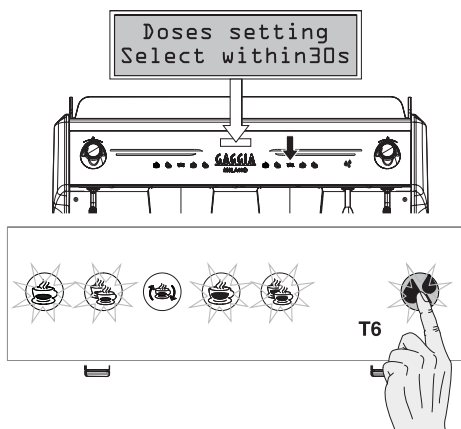
Die Taste T3 drücken, länger als 5 Sekunden gedrückt halten und überprüfen, ob alle LEDs der Tastatur leuchten, während die Tasten T3 blinken.

 Wenn eine Taste bereits programmiert wurde, ist die LED für diese Portion ausgeschaltet.

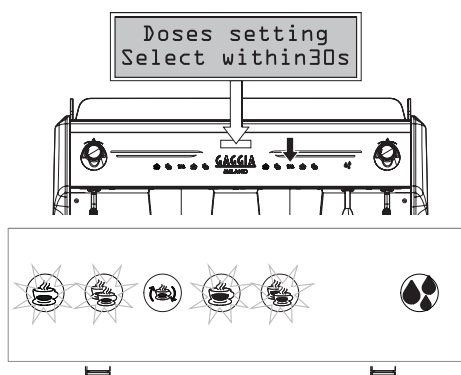


Innerhalb von 30 s (Timeout Programmierung) die Taste T6 drücken. Die LED für die zu programmierende Portion bleibt eingeschaltet und blinkt. Während dieser Phase und der gesamten Programmierdauer der Teeportion werden das Magnetventil und die Pumpe aktiviert.

 Wird innerhalb von 30s keine der Portionstasten gedrückt, wird der Programmierstatus automatisch verlassen.



Nach dem Drücken der Taste T6 wird das Wasser ausgegeben. Wenn die gewünschte Teeportion erreicht ist, die Taste T6 erneut drücken um die Ausgabe der Wasserportion abubrechen. Auf diese Weise wird der neue Impulswert der Portion gespeichert. Das Magnetventil und die Pumpe werden ausgeschaltet, sodass die Produktausgabe abgebrochen wird. Die LED der programm. Taste schaltet sich aus.

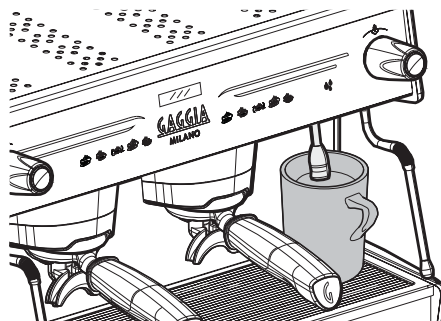


Zum sofortigen Verlassen der Programmierphase die Taste T3 erneut drücken.

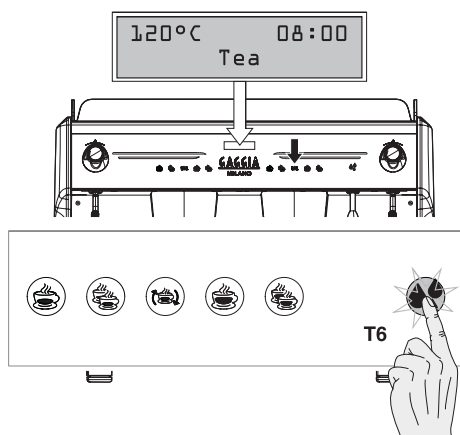
 Während der Tee-Programmierung werden der Betrieb der Gruppen und die Ausgabe des Tees deaktiviert.

7.6 Teeausgabe

Eine Kanne unter der Heißwasserausgabe-Leitung (II) anordnen.



Durch Drücken der entsprechenden Taste T6 werden die entsprechenden Ausgabe-Magnetventile für die Zeit aktiviert, die notwendig ist, um die zuvor programmierte Produktmenge (zeitgesteuert) zu erreichen. Die LED für die Taste der gewählten TEA-Portion bleibt während der ges. Dauer der Heißwasserausgabe eingeschaltet.



Es besteht die Möglichkeit, die laufende Ausgabe vor Erreichen der programmierten Produktmenge zu unterbrechen, indem die für die Ausgabe des Produktes verwendete Portionstaste erneut gedrückt wird.

Es ist eine gleichzeitige Ausgabe von Teewasser und Kaffee möglich.

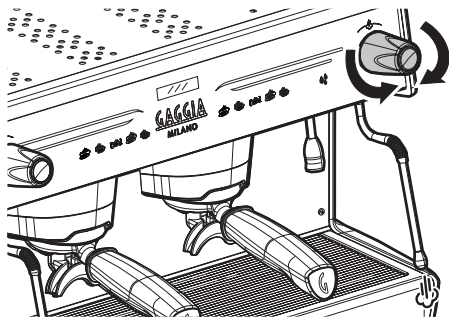
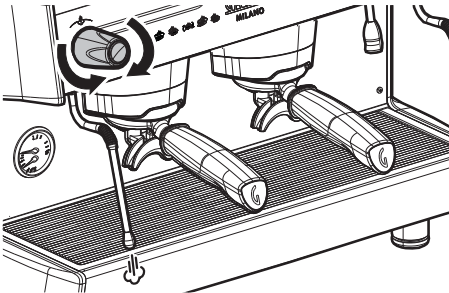
7.7 Dampfausgabe

Den Drehknopf des linken oder rechten Dampfdüsenreglers (1 oder 9) langsam drehen, um die Dampfausgabe zu ermöglichen.

 Der Knopf kann entweder im Uhrzeigersinn oder gegen den Uhrzeigersinn gedreht werden.

Wird der Regler komplett im Gegenuhrzeigersinn gedreht, befindet er sich in der mech. Sperrposition, um eine Ausgabe im Dauerbetrieb zu ermögl. und um diese zu stoppen, muss er manuell geschlossen werden.

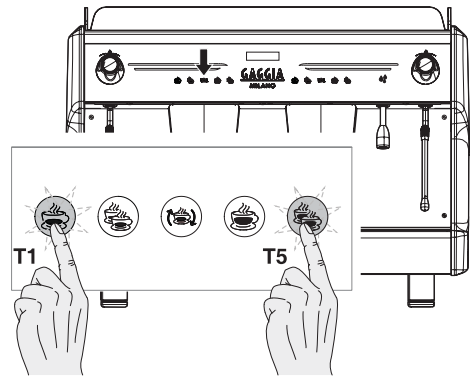
Drehen im Uhrzeigersinn oder teilweise im Gegenuhrzeigersinn bewirkt das automatische Schließen, wenn der Knopf losgelassen wird; eine Funktion, die zur man. Steuerung der Ausgabe oder für die Option „purge“ verwendet wird.



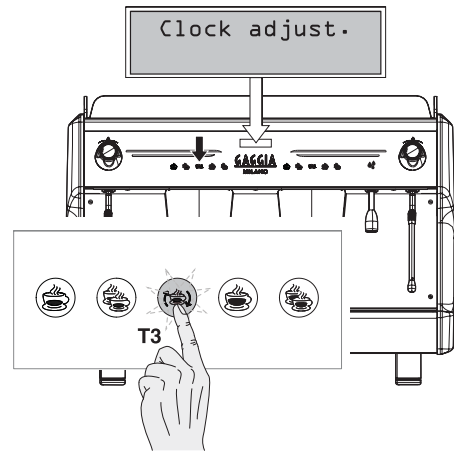
Die gleichzeitige Ausgabe von Dampf, Heißwasser und Kaffee ist möglich.

7.8 Programmierung der Uhr

Von IDLE OFF aus die Programmierung aufrufen und die Tasten T1, T5 der zur Gruppe I gehörenden Tastatur dabei gleichzeitig gedrückt halten.



Passwort „2222“ eingeben, dabei 4 Mal die Taste T3 drücken. Menüs bis „Clock adjust“ scrollen und T3 zum Aufrufen drücken.



Zum Ändern der Parameter sind die Tasten T1 (+) oder T2 (-) zu betätigen, mit der Taste T3 bestätigen und auf den nächsten Parameter übergehen. Nach der Änderung aller Parameter für die aktuelle Zeit und den aktuellen Tag müssen die Zeiten von Auto/On/Off und der Ruhetag eingestellt werden.

Zum Verlassen ohne Bestätigung, Taste T5 drücken.

Auto ON/OFF

Die Maschine schaltet sich zu der vom Parameter Auto On angegebenen Zeit ein (Status IDLE ON) und zu der vom Parameter Auto Off angegebenen Zeit aus.

Nachstehend einige Beispiele:

Auto On/Off
On: 08:00

Auto On/Off
Off: 23:59

Closed On

Das Maschine schaltet sich jeden Tag um 8:00 Uhr ein (Status Idle ON) und jeden Tag um 23:59 Uhr in den Status Idle OFF. Ruhetag nicht eingestellt.

Auto On/Off
On: 08:00

Auto On/Off
Off: 04:00

Closed On

Das Maschine schaltet sich jeden Tag um 8:00 Uhr ein und um 4:00 Uhr des folgenden Tags in den Status Idle OFF. Ruhetag nicht eingestellt.

Ruhetag

Befindet sich die Maschine am Ruhetag in dem Status OFF, bleibt sie den ganzen Tag über im Status Idle OFF ausgeschaltet, es sei denn, sie wird absichtlich eingeschaltet. Wird sie absichtlich eingeschaltet, bleibt sie bis zur folgenden Ausschaltzeit eingeschaltet. z.B.:

Auto On/Off
On: 08:00

Auto On/Off
Off: 23:59

Closed On
Sunday

Samstag um 23:59 Uhr geht die Maschine in den Status Auto OFF und bleibt den ganzen Sonntag ausgeschaltet. Montag 8:00 Uhr schaltet sie sich ein.

Auto On/Off
On: 08:00

Auto On/Off
Off: 04:00

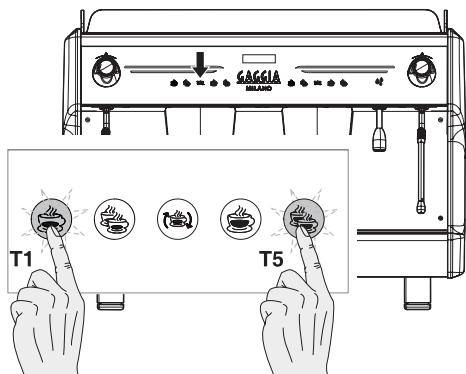
Closed On
Sunday

Sonntag um 04:00 Uhr geht die Maschine in den Status Auto OFF und bleibt den ganzen Tag ausgeschaltet. Montag 8:00 Uhr schaltet sie sich ein.

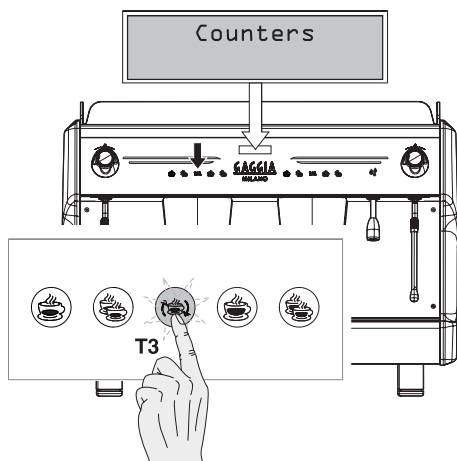
7.9 Zählerlesung

Mit dieser Funktion können die Zähler der ausgegebenen Produkte, durchgeführten Spülungen und Reinigungen angezeigt werden.

Von IDLE OFF aus die Programmierung aufrufen und die Tasten T1, T5 der zur Gruppe 1 gehörenden Tastatur dabei gleichzeitig gedrückt halten.



Passwort „2222“ eingeben, dabei 4 Mal die Taste T3 drücken. Menüs bis „Counters“ scrollen und T3 zum Aufrufen drücken.



T3 oder T4 eingeben, um die Punkte des Menüs „Counters“ vor oder zurück zu scrollen.

Zum Verlassen die Taste T5 drücken.

Nachstehend werden die verschiedenen Punkte aufgeführt:

MENÜOPTION	Beschreibung
Coffees total	In diesem Abschnitt wird die Gesamtzahl der von der Maschine ausgegebenen Kaffees angezeigt.
Espresso Gr:1	In diesem Abschnitt wird die Gesamtzahl der von der Gruppe 1 der Maschine ausgegebenen „Espresso“ angezeigt.
2 Espressos Gr:1	In diesem Abschnitt wird die Gesamtzahl der von der Gruppe 1 der Maschine ausgegebenen „Doppelter Espresso“ angezeigt.
Coffee Gr:1	In diesem Abschnitt wird die Gesamtzahl der von der Gruppe 1 der Maschine ausgegebenen „Großer Kaffee“ angezeigt.
2 Coffees Gr:1	In diesem Abschnitt wird die Gesamtzahl der von der Gruppe 1 der Maschine ausgegebenen „Doppelter großer Kaffee“ angezeigt.
Continuous Gr:1	In diesem Abschnitt wird die Gesamtzahl der von der Gruppe 1 der Maschine ausgegebenen „Kaffee Dauerbetrieb“ angezeigt.
Espresso Gr:2	In diesem Abschnitt wird die Gesamtzahl der von der Gruppe 2 der Maschine ausgegebenen „Espresso“ angezeigt.
2 Espressos Gr:2	In diesem Abschnitt wird die Gesamtzahl der von der Gruppe 2 der Maschine ausgegebenen „Doppelter Espresso“ angezeigt.
Coffee Gr:2	In diesem Abschnitt wird die Gesamtzahl der von der Gruppe 2 der Maschine ausgegebenen „Großer Kaffee“ angezeigt.
2 Coffees Gr:2	In diesem Abschnitt wird die Gesamtzahl der von der Gruppe 2 der Maschine ausgegebenen „Doppelter großer Kaffee“ angezeigt.
Continuous Gr:2	In diesem Abschnitt wird die Gesamtzahl der von der Gruppe 2 der Maschine ausgegebenen „Kaffee Dauerbetrieb“ angezeigt.
Tea	In diesem Abschnitt wird die Gesamtzahl der von der Maschine ausgegebenen „Tea“ (heißes Wasser) angezeigt.
Flushing Gr:1	In diesem Abschnitt wird die Gesamtzahl der von der Gruppe 1 der Maschine durchgeführten Spülungen angezeigt.
Flushing Gr:2	In diesem Abschnitt wird die Gesamtzahl der von der Gruppe 2 der Maschine durchgeführten Spülungen angezeigt.
Cleaning Gr:1	In diesem Abschnitt wird die Gesamtzahl der von der Gruppe 1 der Maschine durchgeführten Reinigungen angezeigt.
Cleaning Gr:2	In diesem Abschnitt wird die Gesamtzahl der von der Gruppe 2 der Maschine durchgeführten Reinigungen angezeigt.
Total coffee Kg	Dieser Abschnitt zeigt eine Schätzung der Gesamtzahl der von der Maschine verbrauchten Kilogramm Kaffee an.

7.10 Anzeige eines Alarms

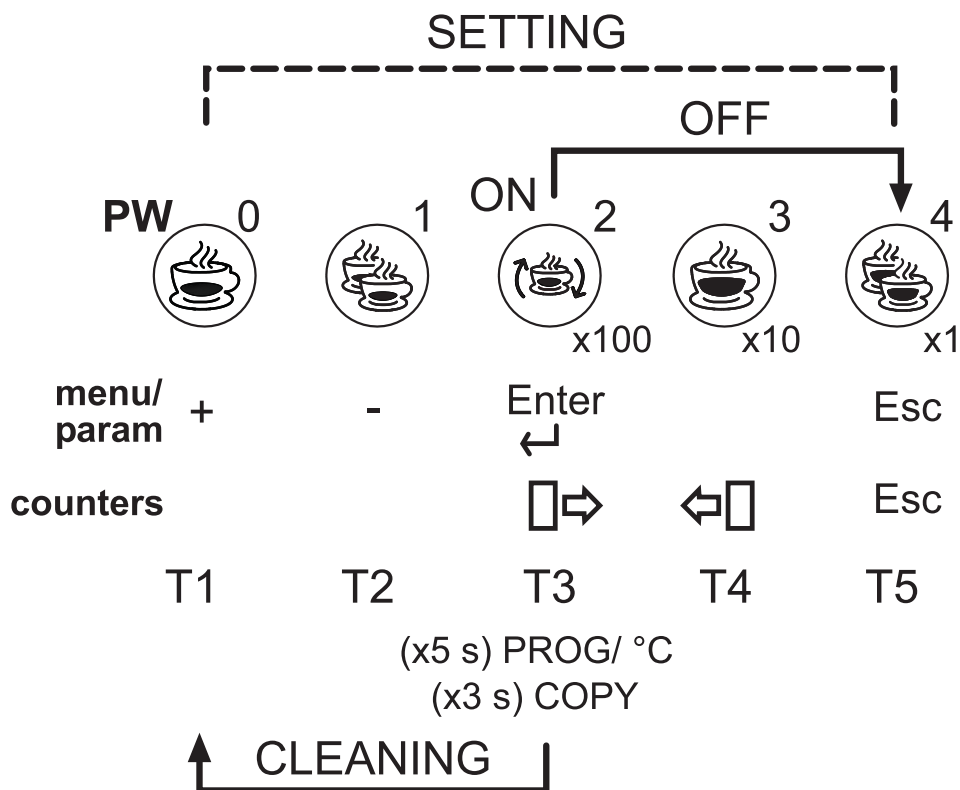
In diesem Kapitel sind alle Meldungen für den Benutzer sowie die Tätigkeiten beschrieben, die der Benutzer ausführen muss oder kann.

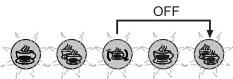
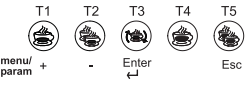
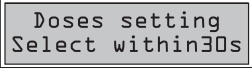
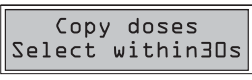
Alarmcodes	Alarmbedingung	Beschreibung	Lösung	Blinkende LED	Display	Anm.
AL 0	Daten korrupt	Beim Lesen/Schreiben der Daten im Speicher ist ein Fehler aufgetreten.	Maschine neu starten. Bei häufigen Wiederholungen die CPU-Karte austauschen.		XX °C 08:00 Switch Off XX °C 08:00 AL 0	kein Blinken Tastatur
AL 3	Temperaturso abgeschlossen	Problem an der Temperatursonde	Kundendienst anrufen		XX °C 08:00 T.ProbeUnconn. XX °C 08:00 AL 3	Tastatur blinkt andauemd
AL 4	Kurzschluss Temperaturso	Problem an der Temperatursonde	Kundendienst anrufen		XX °C 08:00 Boiler temp. XX °C 08:00 AL 4	Tastatur blinkt andauemd
AL 6	Timeout Auffüllen	Boilerfüllversuch fehlgeschlagen (Timeout Auffüllen).	Wenn der Alarm beim ersten Auffüllen des Boilers angezeigt wird und die Maschine zuvor leer war (Erstinstallation), die Maschine aus- und wieder einschalten; der Alarm wird beim Neustart zurückgesetzt. Wenn die Alarmbedingung wiederholt auftritt: 1. Den Wasseranschluss kontrollieren, aus- und erneut einschalten. 2. Kundendienst anrufen.		XX °C 08:00 Need Water XX °C 08:00 AL 6	Tastatur blinkt andauemd

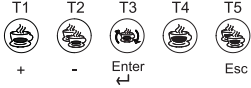
Alarmcodes	Alarmbedingung	Beschreibung	Lösung	Blinkende LED	Display	Anm.
AL 7	Auffüllen - Aufheizen OFF	Das Auffüllen des Wasserstands im Boiler hat das Timeout zum Schutz des Widerstands überschritten. Es wird weiterhin mit Pumpe auf ON und Heizung auf OFF, versucht Wasser nachzufüllen, bis zum Timeout. Danach stellt die Pumpe auf OFF und es kann keine Ausgabe mehr erfolgen. Bei Erreichen des Füllstands wird der Alarm automatisch zurückges, sofern dies innerhalb des Timeout. Auffüllen geschieht.	Der Alarm wird automatisch zurückgesetzt, wenn der Boiler gefüllt ist. 1. Den Anschluss an das Wassernetz überprüfen. 2. Wenn der Alarm häufig angezeigt wird, sich an den technischen Kundendienst wenden.		XX °C 08:00 Heater off XX °C 08:00 AL 7	Tastatur blinkt andauernd
AL 8	Uhr-Alarm	Synchronisierungsfehler der Uhr.	Maschine neu starten. Falls anhält, techn. Kundendienst rufen.		XX °C 08:00 Clock error XX °C 08:00 AL 8	kein Blinken Tastatur
AL 9	Keine Impulse vom Volumenmesser	Der Volumenmesser der Gruppe erhebt keinen Wasserdurchfluss während der Ausgabe.	Der Alarm wird zurückges, indem die Ausgabe unterbrochen und eine Taste der Ausgabegruppe gedrückt wird. 1. Wasseranschluss prüfen und Regler öffnen 2. Mahlgrad einstellen 3. Die Portion im Filter reduzieren 4. Kaffee im Filter weniger stark pressen 5. Techn. Kundendienst kontaktieren		XX °C 08:00 Error Count XX °C 08:00 AL 9	Der Alarm wird nur während der Ausgabe durch Blinken der LED der ausgewählten Taste angezeigt.

Alarmcodes	Alarmbedingung	Beschreibung	Lösung	Blinkende LED	Display	Anm.
AL 10	Alarm Filter	Der im Wasserversorgungsnetz der Maschine installierte Enthärtungsfilter muss regeneriert werden.	Techn. Kundendienst kontaktieren.		XX °C 08:00 Water Filter XX °C 08:00 AL 10	Beim Einschalten: Blinken für 10 Sekunden. Das Signal wird alle 10 Minuten für 10 Sekunden abgegeben. Ausgaben immer aktiv.
AL 11	Alarm Wartung	Eine Wartung der Maschine muss durchgeführt werden.	Techn. Kundendienst kontaktieren.		XX °C 08:00 Service XX °C 08:00 AL 11	Beim Einschalten: Blinken für 10 Sekunden. Das Signal wird alle 10 Minuten für 10 Sekunden abgegeben. Ausgaben immer aktiv.
AL 14	Alarm Tastatur	Tastatur der Grp im Alarmzustand nicht korrekt konfiguriert oder nicht angeschlossen	Techn. Kundendienst kontaktieren.		XX °C 08:00 Keyboard error XX °C 08:00 AL 14	kein Blinken Tastatur

7.11 Programmierung mit Tastatur



FUNKTION	Beschreibung	Vorgänge	Display
Einschalten	 Status IDLE OFF: T3 leuchtet.	Zum Einschalten T3 drücken: Nach drücken, leuchten T3 und T5  x2 Sekunden (Boiler voll) oder bis zum kompletten Befüllen des Boilers  Maschine einges.	
Ausschalten	 OFF	Im Status IDLE ON, T3 drücken T5, zum Ausschalten T3 gedrückt halten.	
Programmierung aufrufen	 Von IDLE OFF	Von IDLE OFF: Die Tasten T1 und T5 gleichzeitig gedrückt halten, um die Programmierung aufzurufen. Die Reihenfolge beim Drücken der Tasten ist unwichtig.	
Passwort		Passworteingabe. Die Tasten nehmen Zahlenwerte an, so wie abgebildet. Benutzer-Passwort eingeben: 2222.	
Menü-Navigation		T1 u. T2, Scrollen der Menüs: + Clock adjust + Counters T3 Aufrufen T5 Verlassen	 
Programm. Portionen		Maschine im Status IDLE ON, 5 Sek die Taste T3 der GRUPPE I drücken, um in Programmierstatus Getränke zu gelangen	
Port. kopier.	 	Im Programmiermodus 3 Sekunden T3 der Quellgruppe drücken, um Getränke zu kopieren. Taste T3 der Quellgruppe leuchtet. Um Kopiervorgang zu bestätigen, T3 in der Zielgruppe drücken. T3 in der Quellgruppe drücken, um zu löschen	

FUNKTION	Beschreibung	Vorgänge	Display
Programmieren der Temperatur	 	Um die Programmierung zu starten, die Taste T3 im Status IDLE OFF 5 Sekunden lang gedrückt halten. Setting Temperatur-Boiler: + 1°C / - 1°C Bei jeder Einstellung die Anzahl der Blinksignale zählt: T3 (Anz. Blinks x 100 °C) T4 (Anz. Blinks x 10 °C) T5 (Anz. Blinks x 1 °C) Die Abfolge wird in Intervallen von etwa 2 Sekunden wiederholt. Mit T3 bestätigen und Status verlassen.	Boiler Temperatur. 120°C
Set Uhr Set Auto ON / OFF Set Ruhetag		1. Programmierung aufrufen 2. Menü bis „Clock adjust“ scrollen und T3 zum Aufrufen drücken 3. T1 und T2 zum Ändern +/- 4. T3 zum Bestätigen und Übergang auf folgenden Parameter 5. T5 zum Verlassen ohne bestätigen Mit T3 bestätigen und Status verlassen. Auto ON/OFF und Ruhetag deaktiviert wenn Wert -/-	Clock adjust.
Reinig.		Im Status IDLE ON die Taste T3 (kont.) gedrückt halten und T1 drücken	101°C 08:00 Cleaning Gr: 1
Zählerlesung	 	1. Programmierung aufrufen 2. pw 2222 eingeben 3. Menü bis „Counters“ scrollen 4. T3 Aufrufen 5. T3/T4 vor/zurück scrollen 6. T5 Verlassen	Counters

8 REINIGUNG UND WARTUNG

 Das Gerät vor Reinigungs- u./o. Wartungsarbeiten gleich welcher Art ausschalten, indem die Schalter in die Position „OFF“ gestellt werden, die Stromversorgung durch Ziehen des Netzsteckers unterbrechen und die Abkühlung des Geräts abwarten.

 Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Schäden oder Funktionsstörungen, die auf eine nicht ordnungsgemäße oder mangelhafte Wartung zurückzuführen sind.

 Keine Wasserstr. auf d. Masch. richten.

 Bei Betriebsstörungen das Gerät unverzüglich ausgeschaltet und durch Ziehen des Netzsteckers von der Stromversorgung trennen. Wenden Sie sich an die nächstgelegene Kundendienststelle.

8.1 Allgemeine Hinweise für einen einwandfreien Betrieb

Falls nicht anders angegeben, dürfen die nicht abnehmbaren Bestandteile und das Gerät selbst ausschließlich mit kaltem oder lauwarmem Wasser und feuchten Tüchern und nicht scheuernden Schwämmen gereinigt werden.

Keinen direkten Wasserstrahl auf das Gerät richten. Das feuchte Tuch oder den Schwamm vor Benutzung am Gerät auswringen.

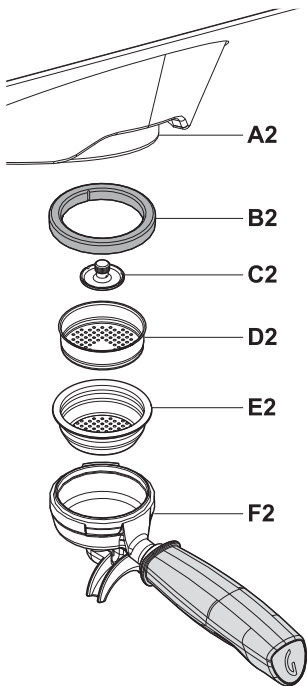
Alle zu reinigenden Bestandteile sind leicht und ohne die Hilfe von Werkzeug zugänglich.

Die regelmäßige Reinigung und Wartung verlängern die Lebensdauer des Geräts und gewährleisten die Einhaltung der normalen Hygienevorschriften.

8.2 Reinigung und planmäßige Wartung

⚠ Alle Komponenten dürfen nur mit lauwarmem Wasser oder vom Hersteller genehmigten Reinigungsmitteln gewaschen werden. Nicht genehmigte Reinigungs- oder Lösungsmittel können Form und Funktion der Teile modifizieren.

⊖ Die abnehmbaren Bestandteile dürfen nicht im Geschirrspüler gewaschen werden.



A2	Brühgruppe
B2	Dichtung
C2	Düse
D2	Siebsch.
E2	Filter
F2	Siebträger

8.2.1 Wartungsplan

ZU REINIGENDES TEIL	Wartung	A	B
Siebträger	S. Abschnitt "Reinigung Siebträger".	x	-
Brühgruppe	S. Abschnitt "Reinigung Siebscheibe".	x	-
Abtropfschale und entsprechender Rost		x	-
Dampfdüse	Siehe Abschnitt „Düsenreinigung der Dampfdüse“	x	-
Heißwasserdüse	Siehe Abschnitt „Reinigung Strahlreglerfilter der Heißwasserdüse“.	x	-
Tassenwärmer		-	x

- A Jeden Tag
B Jede Woche

8.2.2 Tägliche Reinigung und Wartung

Die täglichen Wartungsarbeiten sind am Ende des Arbeitstages durchzuführen.

8.2.2.1 Rein. mit Reinigungsmitt.

Kaffeefilter (E2) durch Blindfilter ersetzen und Reinigungsmittel einfüllen.

👉 Vom Hersteller genehmigte Reinigungsmittel verwenden.

Siebträger (F2) in die Gruppe einsetzen, die gereinigt werden soll.

Reinigungszykl. starten, indem man d. Taste T3 und direkt danach die Taste T1, T3 dabei gedrückt halten, drückt.

Es wird nacheinander 5 mal Wasser ausgegeben, mit einer Ausgabedauer von jeweils ca. 10 Sek. und Pausen von jeweils 3 Sek.

 Während der Reinigung einer Gruppe können die anderen Gruppen normal verwendet werden.

 Nur das Metallteil des Siebträgers in die Lösung eintauchen.

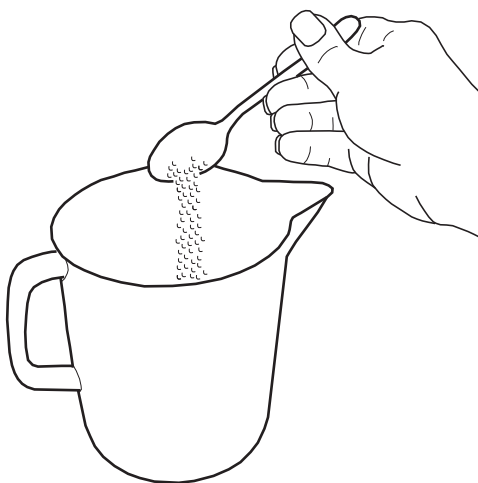
 Die gleichzeitige Ausführung von Reinigungszyklen verschied. Gruppen ist möglich.

8.2.2.2 Reinig. Siebträger

 Der Vorgang ist für alle Siebträger durchzuführen.

In einen Behälter geeigneter Größe heißes Wasser (50 - 80 °C) und eine Menge Reinigungsmittel gemäß den Produktangaben einfüllen.

 Vom Hersteller genehmigte Reinigungsmittel verwenden.



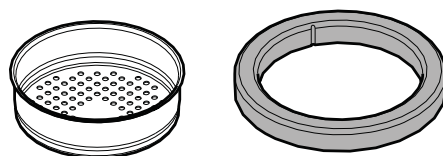
Den Filter (E2) aus dem Siebträger (F2) entfernen, Filter und Siebträger einige Minuten in die Lösung tauchen, evtl. Rückstände entfernen; dann abspülen. Filter (E2) wieder im Siebträger (F2) montieren.

8.2.2.3 Rein. Siebsch.

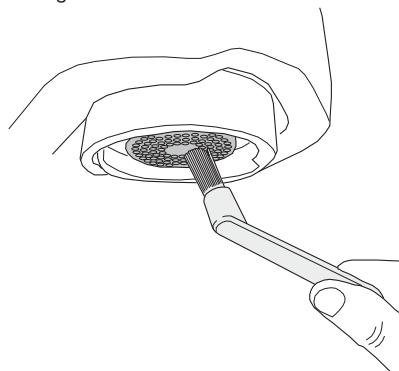
Mit einem geeig. Werkzeug an der Siebscheibe (D2) einen Hebel ansetzen. Die Gruppendichtung (B2) dabei nicht beschädigen.

 **Verbrennungsgefahr.** Vor dem Eingriff sicherstellen, dass die Siebscheibe keine zu hohe Temperatur aufweist.

Die Gruppendichtung (B2) von der Siebscheibe (E2) trennen, diese einige Minuten in die Reinigungslösung tauchen, evtl. Rückstände entfernen; dann abspülen.



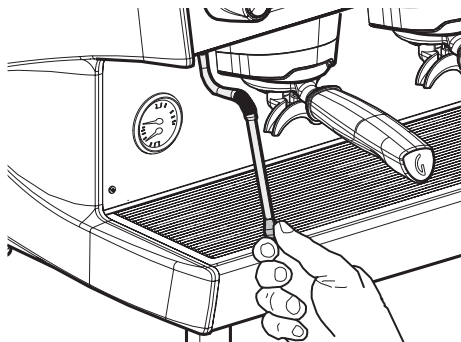
Die Aufnahme der Siebscheibe (E2) mit der mitgelief. Bürste reinigen.



Die Siebscheibe (E2) komplett mit Dichtung (B2) wieder in die Brühgruppe eindrücken.

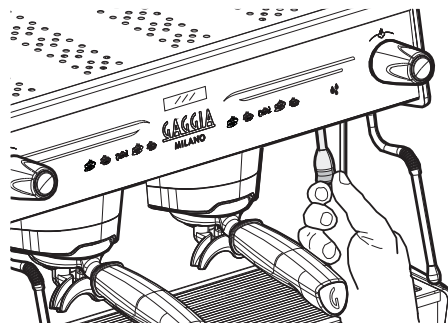
8.2.2.4 Düsenreinigung der Dampfdüse

Röhren mit einem weichen, feuchten Tuch reinigen.
Die Düse der Dampfdüse (3 oder 10) lösen.

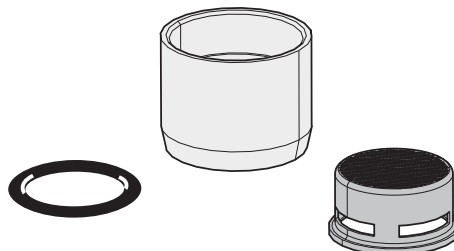


Alle Löcher der Düse mit einem Pfeifenputzer reinigen, um Rückstände zu entfernen.

Die Düse an der Dampfdüse (3 oder 10) anschrauben.



Filter reinigen.



Strahlreglerfilter wieder an Heißwasserdüse (11) anschrauben.

8.2.2.5 Gehäusereinigung

Scheibe der Frontblende mit weichem Tuch reinigen.

Abstellrost und Aufsatz für Tassenablage mit feuchtem Schwamm reinigen.

Tassenabstellrost entfernen und das Innere der Abtropfschale mit Schwamm reinigen.

8.2.4 Boilerentleerung

Die Versorgung des Wassernetzes (A) schließen.

Die Taste T3 an jeder Kaffeegruppe drücken und Wasser 10 Sek. lang ablaufen lassen.

Taste T6 Heißes Wasser (8) wiederholt bis zur Druckentlastung des Durchlauferhitzers drücken.

Die Maschine ausschalten.

8.2.3 Wöchentliche Reinigung und Wartung

8.2.3.1 Reinigung Strahlreglerfilter der Heißwasserdüse

Röhre mit einem weichen, feuchten Tuch reinigen.
Strahlreglerfilter von Heißwasserdüse (11) abschrauben.

8.3 Außerplanmäßige Wartung

Zur außerplanmäßigen Wartung gehören alle Reparaturarbeiten und der Austausch von Teilen.

Sie liegen ausschl. in der Kompetenz des Wartungstechnikers.

9 PROBLEMLÖSUNG

Es folgt eine Auflistung einiger evtl. auftretender Funktionsstörungen der Maschine.

Problem	Urs.	Lösung
Masch. schaltet nicht ein	1. Netzschalter ausgesch. 2. Maschinenschalter ausgesch. 3. Falscher Anschluss ans Stromnetz	1. Hauptschalter in Stellung ON bringen 2. Maschinenschalter in Position I bringen 3. Wenden Sie sich an Fachpersonal zur Überprüfung des Anschlusses
Im Kessel fehlt Wasser	1. Leitungsventil geschl. 2. Pumpenfilter verstopft 3. Motorpumpe funktion. nicht 4. Magnetventil für Kesselfüllung funktioniert nicht	1. Leitungsventil öffnen 2. Filter austauschen 3. Wenden Sie sich an Fachpersonal 4. Wenden Sie sich an Fachpersonal
Keine Ausgabe an Gruppe	1. Leitungsventil geschl. 2. Motorpumpe funktion. nicht 3. Gigueur verst. 4. Sich. Steuereinheit durchgebr. 5. Magnetventil Gruppe funktioniert nicht 6. Taste Gruppe funktion. nicht	1. Leitungsventil öffnen 2. Wenden Sie sich an Fachpersonal 3. Wenden Sie sich an Fachpersonal 4. Wenden Sie sich an Fachpersonal 5. Wenden Sie sich an Fachpersonal 6. Wenden Sie sich an Fachpersonal
Kein Dampfaustritt aus Düsen	1. Zu viel Wasser im Kessel 2. Widerstand beschädigt 3. Sprüher verstopft 4. Widerstandsschutz ausgesch. 5. Vakuumventil blockiert	1. Wenden Sie sich an Fachpersonal 2. Wenden Sie sich an Fachpersonal 3. Sprüher reinigen 4. Wenden Sie sich an Fachpersonal 5. Wenden Sie sich an Fachpersonal
Wasseraustritt am Tisch	1. Ablaufbecken verschmutzt 2. Abflussschl. verstopft oder gelöst 3. And. Leckst.	1. Schale reinigen 2. Wenden Sie sich an Fachpersonal 3. Wenden Sie sich an Fachpersonal
Nasse Kaffeesätze	1. Wenig gemahl. Kaffee im Filter 2. Mahlgrad zu fein eingestellt 3. Magnetventil nicht entladen	1. Kaffeeportion im Filter erhöhen 2. Mahlgrad einstellen 3. Wenden Sie sich an Fachpersonal
Kaffeeausgabe erfolgt zu langsam	1. Mahlgrad zu fein eingestellt 2. Siebträg. verschm. 3. Gr. verstopft 4. Gigueur oder Magnetventil teilweise verstopft	1. Mahlgrad einstellen 2. Filter austauschen und Reinigung des Siebträgers häufiger vornehmen 3. Wenden Sie sich an Fachpersonal 4. Wenden Sie sich an Fachpersonal
Kaffeeausgabe zu schnell	1. Mahlgrad zu grob	1. Mahlgrad einstellen
Ausgegeb. Kaffee kalt	1. Vorhand. von Kalk an den Austauschern oder Heizelementen 2. Solltemperatur zu niedrig 3. Elektrischer Anschluss defekt 4. Widerstand teilw. durchgebrannt	1. Wenden Sie sich an Fachpersonal 2. Solltemperatur, wie im Abschnitt "Programmierung mit Tastatur" angeben, einstellen 3. Wenden Sie sich an Fachpersonal 4. Wenden Sie sich an Fachpersonal
Ausgegebener Kaffee zu heiß	1. Solltemperatur zu hoch	1. Solltemperatur, wie im Abschnitt "Programmierung mit Tastatur" angeben, einstellen
Ausgegebenes Wasser zu kalt	1. Falsche Einstellung des Mischers 2. Maschine nicht auf Temperatur 3. Misch-Magnetventil heiße Seite funktioniert nicht oder verstopft	1. Wenden Sie sich an Fachpersonal 2. Wenden Sie sich an Fachpersonal 3. Wenden Sie sich an Fachpersonal

10 AUFBEWAHRUNG - ENTSORGUNG

10.1 Neuaufstellung an einem anderen Ort

Zur Aufstellung des Geräts an einer anderen Stelle wie folgt vorgehen:

- Maschine, wie im Abschnitt "Boilerentleerung" angegeben, entleeren;
- das Gerät von allen Versorgungsnetzen trennen;
- die allgemeine Reinigung des Geräts vornehmen, wie im Kapitel "Reinigung und Wartung" beschrieben;
- alle Bestandteile wieder montieren;

10.2 Nichtbenutzung und Einlagerung

Soll das Gerät eingelagert oder für einen längeren Zeitraum außer Betrieb genommen werden, so müssen die unter dem Punkt "Neuaufstellung an einem anderen Ort" beschriebenen Vorgänge ausgeführt werden:

- das Gerät in eine Plane hüllen, um es vor Staub und Feuchtigkeit zu schützen;
- das Gerät an einem geeigneten Ort abstellen (die Temperatur darf nicht unter 1°C liegen). Keine Kartons oder Ausrüstungen auf dem Automaten ablegen.

10.3 Verschrottung der Maschine

Zur Verschrottung wird empfohlen, die Maschine zu demontieren und die Teile nach ihrer Art zu trennen (Plastik, Metall, usw.). Die so getrennten Teile sind darauf spezialisierten Firmen zu übergeben.

II HINWEISE FÜR DIE ENTSORGUNG



BENUTZERINFORMATION

gemäß Art. 13 der italienischen Gesetzesverordnung Nr. 151 vom 25. Juli 2005 „Umsetzung der Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG, hinsichtlich der Verringerung des Einsatzes von Gefahrenstoffen in elektrischen und elektronischen Geräten sowie zur Abfallentsorgung“.

Das Symbol mit dem durchgestrichenen Mülleimer auf dem Gerät oder auf seiner Verpackung gibt an, dass das Produkt zum Ende seines Betriebslebens getrennt vom Hausmüll entsorgt werden muss.

Die Wertstofftrennung dieses Geräts am Ende seines Betriebslebens wird vom Hersteller organisiert und verwaltet. Der Benutzer, der das Gerät der Entsorgung zuführen möchte, muss sich daher an den Hersteller wenden und den Vorgaben folgen, die dieser für die Wertstofftrennung von Altgeräten umsetzt.

Die geeignete Entsorgung über die Wertstofftrennung und die Zuführung des außer Betrieb genommenen Geräts in das Recycling sowie die Aufbereitung und die umweltgerechte Entsorgung tragen zur Vermeidung von möglichen negativen Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit bei und ermöglichen die Wiederverwendung und/oder das Recycling der Materialien, aus denen das Gerät besteht.

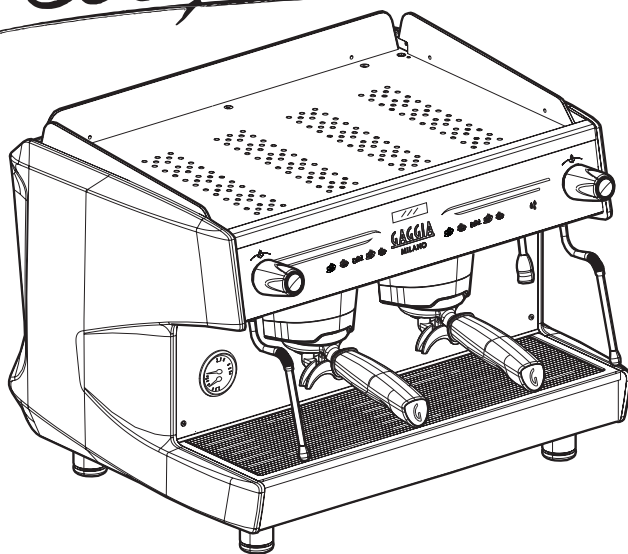
Die ungesetzliche Entsorgung des Produkts durch den Besitzer zieht die Verhängung von Verwaltungsstrafen gemäß der geltenden Gesetzgebung nach sich.

GAGGIA

MILANO

Máquina Profesional para Café Expres

la Precisa



Type: EL2

CE

ATENCIÓN: este manual de instrucciones está dirigido únicamente a personal adecuadamente especializado.

USO Y MANTENIMIENTO

ES

GAGGIA

MILANO

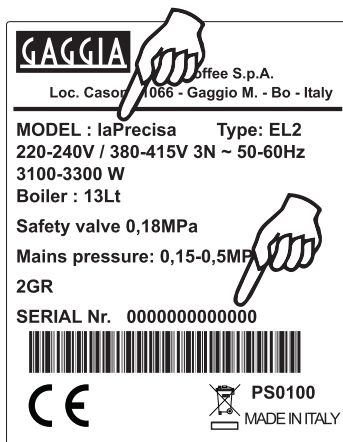
Importante

Estimado cliente: le informamos de que la máquina objeto de este manual cumple con las siguientes directivas:

- LOW VOLTAGE DIRECTIVE 2014/35/EU
- MACHINERY DIRECTIVE 2006/42/EU

En la placa de datos del aparato encontrará el modelo y el número de fábrica de la máquina de café que va a instalar.

Ejemplo:



Enhorabuena por haber comprado esta máquina de café expés y gracias por la confianza y la disponibilidad que nos ha demostrado.

Antes de poner en funcionamiento la máquina se aconseja leer atentamente las instrucciones de uso sobre cómo utilizarla, limpiarla y mantenerla en perfectas condiciones de eficiencia.

Quedamos a su disposición para cualquier información.

NORMAS DE SEGURIDAD

- ⚠ Solo para uso profesional.
- ⚠ Este aparato de tipo profesional no es apto para ser instalado en el exterior. No colocarlo en locales donde la temperatura sea inferior a 2 °C o superior a 32 °C ni en sitios especialmente húmedos o polvorientos.
- ⚠ El aparato no es idóneo para la instalación en lugares en los que puedan usarse chorros de agua.
- ⚠ Verificar que el aparato se instale sobre una superficie plana adecuada para sostener su peso (véase el capítulo “Características Técnicas”) procurando dejar una zona libre de por lo menos 30 cm alrededor de la máquina.
- ⚠ Queda prohibido: utilizar chorros de agua para la limpieza.
- ⚠ El aparato únicamente debe instalarse en un lugar donde pueda ser supervisado por personal cualificado.
- ⚠ Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia ni conocimiento, siempre que estén supervisados o hayan sido instruidos en el uso seguro del aparato y entiendan los riesgos asociados.
- ⚠ Los niños no deben jugar con el aparato.

- ⚠ La limpieza y el mantenimiento del aparato no deben ser llevados a cabo por niños sin supervisión.
- ⚠ Conectar el aparato a una conducción de agua potable con presión adecuada; consultar la placa de datos.
- ⚠ Antes de proceder a la conexión del aparato a la red hídrica, consultar y respetar todas las normas nacionales aplicables.
- ⚠ En caso de sustitución de los tubos de carga, utilizar el set de tubos nuevos suministrado con el aparato y no reutilizar el set de tubos antiguo.
- ⚠ Si el cable de alimentación está dañado, con el fin de evitar cualquier riesgo, deberá ser sustituido por el fabricante, por su servicio de asistencia técnica o por personal cualificado.
- ⚠ El acceso a las partes internas está restringido a las personas que conozcan el aparato y tengan una suficiente experiencia, en particular en materia de seguridad e higiene.
- ⚠ Se aconseja instalar un dispositivo de corriente residual (RCD) con una corriente diferencial nominal no superior a 30 mA.
- ⚠ No limpiar la máquina por dentro si tiene tensión o si el enchufe está conectado; no utilizar chorros de agua o detergentes.

ÍNDICE

I INTRODUCCIÓN AL MANUAL	9
1.1 PREÁMBULO	9
1.2 SIMBOLOGÍA UTILIZADA	11
2 USO PREVISTO DE LA MÁQUINA	12
3 SEGURIDAD	13
4 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	17
5 INSTALACIÓN	19
5.1 ENLACE HÍDRICO	21
5.2 CONEXIÓN ELÉCTRICA	22
5.3 LISTA DE ACCESORIOS SUMINISTRADOS CON LA MÁQUINA	23
5.4 INSTALACIÓN DE LOS BOTONES DE AGUA Y VAPOR	23
6 PUESTA EN MARCHA	25
6.1 FILTROS CAFÉ SUMIN. CON LA MÁQ.	26
6.2 PORTAFILTROS SUMIN. CON LA MÁQ.	27
6.3 PORTAFILT. SUMIN. CON LA MÁQ. GRUP. ALTOS	27
7 FUNCIONAMIENTO / USO Y PROGRAMACIÓN	28
7.1 PROGRAMACIÓN DOSIS CAFÉ	28
7.2 COPIAR DOSIS CAFÉ DE UN GRUPO YA PROGRAMADO	29
7.3 SUMINISTRO CAFÉ	30
7.4 DOSIS DE CAFÉ CONTINUO	30
7.5 PROGRAMACIÓN DOSIS DEL TÉ (AGUA CALIENTE)	31
7.6 SUMINISTRO TÉ	32
7.7 SUMINISTRO DE VAPOR	33
7.8 PROGRAMACIÓN DEL RELOJ	33
7.9 LECTURA DE CONTADORES	35
7.10 AVISO DE ALARMA	36
7.11 PROGRAMACIÓN CON TECLADO	39
8 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	42
8.1 NOTAS GENERALES PARA UN CORRECTO FUNCIONAMIENTO	42
8.2 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO ORDINARIO	43
8.3 MANTENIMIENTO EXTRAORD.	45
9 RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	46
10 ALMACENAJE - ELIMINACIÓN	47
10.1 CAMBIO DE LUGAR	47
10.2 INACTIVIDAD Y ALMACENAJE	47
10.3 DESGUACE DE LA MÁQUINA	47
11 INSTRUCCIONES PARA LA ELIMINACIÓN DEL APARATO AL FINAL DE SU VIDA ÚTIL	48

I INTRODUCCIÓN AL MANUAL

I.1 Preámbulo

Estimado cliente, gracias por la confianza que nos otorga con la compra de nuestro producto. Si sigue 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 contenidas en este manual y relacionadas con el uso correcto del producto, de conformidad con las normas esenciales de seguridad.

 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 posible consulta.

 Manual destinado al usuario, al encargado del mantenimiento y al instalador de la máquina.

 El manual de instrucciones sirve para indicar el uso de la máquina previsto en las hipótesis de diseño, sus características técnicas y para proporcionar indicaciones sobre el uso correcto, la limpieza y la regulación; además, aporta indicaciones importantes acerca del mantenimiento, de posibles riesgos residuales y del desarrollo de operaciones que hay que realizar con un cuidado especial.

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



Si se extravía o se estropea el manual, el usuario podrá solicitar uno nuevo al fabricante o al propio distribuidor indicando el modelo de la máquina y el número de matrícula de la misma, que se encuentra 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 queda eximido de toda responsabilidad en caso de:

- uso impropio o incorrecto de la máquina de café
- uso no conforme a lo expresamente especificado en esta publicación
- grave escasez del mantenimiento previsto y aconsejado
- cambios en la máquina o cualquier intervención no autorizada
- uso de repuestos no originales o específicos para el modelo
- inobservancia total o parcial de las instrucciones
- casos especiales

Fabricante: SaGa Coffee S.p.A.

Loc.Casona 1066
40041 Gaggio Montano (BO) Italy
Tel +39 0534 7741
Fax +39 0534 774808
www.evocagroup.com

1.2 Simbología utilizada

Este documento contiene distintos tipos de advertencias, con el objetivo de señalar los distintos niveles de peligro o de competencias.

Junto al símbolo aparece un mensaje que explica los procedimientos y ofrece información útil.



Leer atentamente

Leer atentamente el manual antes de poner a funcionar la máquina



Máquina apagada

¡Atención! Desconectar la alimentación antes de extraer las protecciones



Suprf. calient.

¡Atención! Suprf. calientes



Atención

¡Atención! Operaciones especialmente importantes y/o peligrosas



Prohibición

Se utiliza para destacar acciones/operaciones que no se deben realizar.



Importante

¡Importante! Interv. necesarias para el buen funcionmt.



Usuario

Intervenciones que pueden ser realizadas por el usuario



Encargado del mantenimiento técnico

Intervenciones que tienen que ser efectuadas sólo por un instalador o un técnico autorizado.

2 USO PREVISTO DE LA MÁQUINA

La máquina debe ser puesta en marcha por un único operador.

El operador encargado debe haber leído y comprendido bien las instrucciones en este expediente para poder poner la máquina a funcionar correctamente.

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

Sus componentes están fabricados con materiales atóxicos y duraderos y son de fácil acceso para operaciones de limpieza y mantenimiento.

Esta máquina es apta sólo para ambientes internos. Este aparato de tipo profesional no es apto para ser instalado en el exterior. No colocarlo en locales donde la temperatura sea inferior a 2 °C o superior a 32 °C ni en sitios especialmente húmedos o polvorientos.

Cualquier otro uso se considerará inapropiado y, por tanto, peligroso.



No introducir en el aparato productos potencialmente peligrosos debido a temperaturas no adecuadas.



En caso de uso inapropiado, la garantía quedará anulada y el fabricante no asumirá ninguna responsabilidad por los daños causados a personas y/o bienes.



También se considera uso inapropiado:

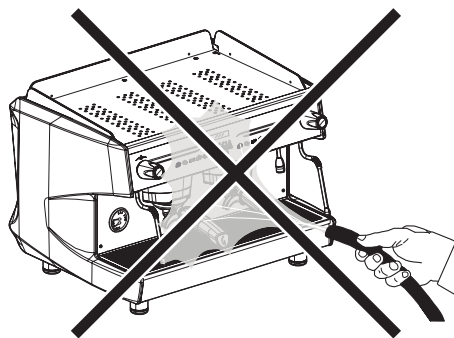
- cualquier uso diferente del previsto y/o con técnicas distintas a las indicadas en este documento;
- cualquier intervención en el aparato que sea contraria a las indicaciones que aparecen en este manual;
- cualquier alteración de componentes y/o dispositivos de seguridad no aprobada previamente por el fabricante o realizada por personal no autorizado para dichas operaciones;
- cualquier colocación del aparato que no esté prevista en este manual.

3 SEGURIDAD

-  El uso está permitido sólo a personas adultas que hayan leído atentamente y comprendido perfectamente este manual y las indicaciones de seguridad contenidas.
-  Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia ni conocimiento, siempre que estén supervisados o hayan sido instruidos en el uso seguro del aparato y entiendan los riesgos asociados.
-  Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del aparato no deben ser llevados a cabo por niños sin supervisión.
-  El usuario es respons. de la zona de trabajo frente a terceros.
-  El instalador, el usuario y el encargado de mantenimiento están obligados a señalar al fabricante posibles defectos/deterioros que puedan comprometer la seguridad original de la instalación.
-  El instalador tiene la obligación de comprobar que las condiciones ambientales sean adecuadas para garantizar la seguridad y la higiene de los usuarios.
-  El aparato no es idóneo para la instalación en lugares en los que puedan usarse chorros de agua.

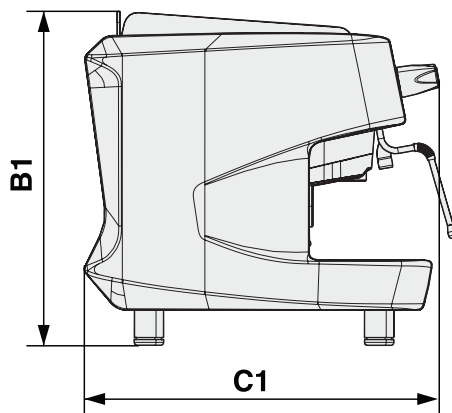
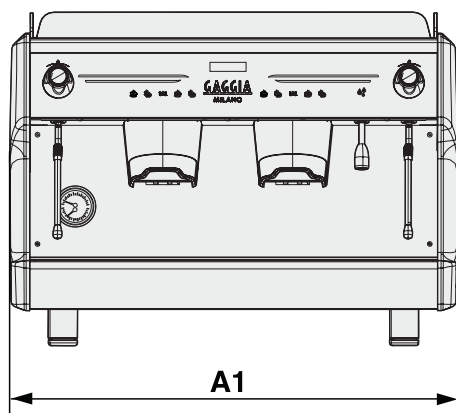
-  El aparato únicamente debe instalarse en un lugar donde pueda ser supervisado por personal cualificado.
-  La instalación debe ser efectuada exclusivamente por personal autorizado y cualificado.
-  Utilizar la máquina sólo si hay luz adecuada.
-  Por motivos de seguridad hay que sustituir inmediatamente las piezas desgastadas o dañadas con repuestos originales.
-  Comprobar regularmente que el cable de alimentación esté en perfecto estado. Bajo ningún concepto se debe reparar el cable dañado con cinta aislante o con abrazaderas.
-  No exponer la máquina a agentes atmosféricos (sol, lluvia, etc.).
-  La parada prolongada de la máquina a una temperatura inferior a 0°C (cero grados cent.) puede provocar graves daños o roturas en los tubos y en la caldera; antes de cualquier parada prolongada hay que vaciar por completo el circuito hídrico.
-  Está prohibido extraer las protecciones y/o los dispositivos de seguridad de la máquina.
-  Los componentes del embalaje deben entregarse en los correspondientes centros de eliminación y en ningún caso dejarse sin vigilancia o al alcance de niños, animales o de personas no autorizadas.

-  El fabricante declina toda responsabilidad por daños a cosas, personas o animales provocados por posibles intervenciones en la máquina de personas no cualificadas o no autorizadas para ese fin.
-  Las condiciones de garantía decaen si se efectúan intervenciones de reparación no autorizadas en la máquina o si se utilizan repuestos no originales y, por tanto, la empresa fabricante se reserva el derecho de no reconocer su validez.
-  El usuario debe atenerse a las normas de seguridad vigentes en el país de instalación, además de las reglas dictadas por el sentido común, y asegurarse de que se hayan efectuado bien las operaciones periódicas de mantenimiento.
-  No limpiar la máquina por dentro si tiene tensión o si el enchufe está conectado; no utilizar chorros de agua o detergentes.



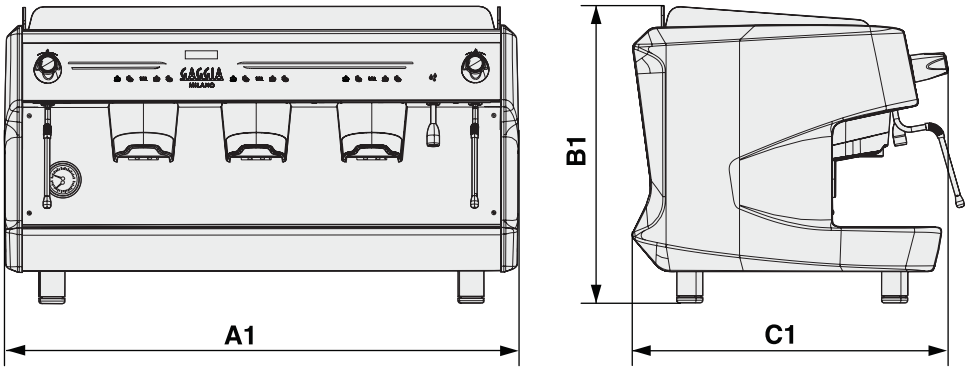
-  El usuario no debe tocar la máquina con los pies húmedos o mojados ni utilizarla si está descalzo. Aunque la máquina dispone de conexión a tierra, se aconseja utilizar una tarima de madera y un interruptor diferencial conforme a las disposiciones legales locales para evitar al máximo el riesgo de descargas eléctricas.
-  No tocar con las manos u otras partes del cuerpo las boquillas del café ni los tubos de agua caliente y vapor: los líquidos o el vapor están recalentados y pueden provocar quemaduras.
-  Tener cuidado de no poner la máquina a funcionar sin agua.
-  Las oclusiones pueden provocar chorros imprevistos de líquido o de vapor con graves consecuencias. Mantener el agua lo más limpia posible usando filtros/descalcificadores.
-  Hay que secar cuidadosamente las tazas y las tacitas antes de apoyarlas en la superficie correspondiente.
-  El acceso a las partes internas está restringido a las personas que conozcan el aparato y tengan una suficiente experiencia, en particular en materia de seguridad e higiene.

4 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



2 grupos

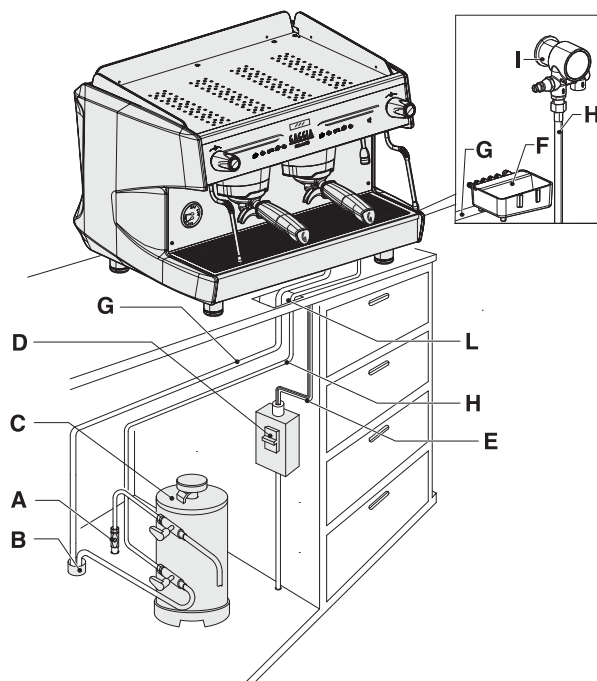
	2 grup. con calentatazas	2 grupos altos con calentatazas
Anchura [mm] A1	758	758
Altura [mm] B1	563	563
Profund. [mm] C1	589	589
Altura grupo con portafilt. montado (con rejilla basculante)	80	140 (77)
Peso [kg]	58	58
Alimentación eléctrica	220-240V / 380-415V 3N ~50-60 Hz	220-240V / 380-415V 3N ~50-60 Hz
Vol. interno caldera [l]	13	13
Potencia total máquina [W]	3190-3390	3190-3390
Resistencia Caldera [W]	3000-3200	3000-3200
Resistencia calentatazas [W]	90	90
Caudal nominal bomba - 1 bar [l/h]	180	180
Caudal nominal bomba - 10 bar [l/h]	160	160
Nivel de presión acústica ponderada A [dB(A)]	inferior a 70	inferior a 70



3 grupos

	3 grupos con calentataza	3 grupos altos con calentatazas
Anchura [mm] A1	978	978
Altura [mm] B1	563	563
Profund. [mm] C1	589	589
Altura grupo con portafilt. montado (con rejilla basculante)	80	140 (77)
Peso [kg]	75	75
Alimentación eléctrica	220-240V / 380-415V 3N ~50-60 Hz	220-240V / 380-415V 3N ~50-60 Hz
Vol. interno caldera [l]	20	20
Potencia total máquina [W]	4450-5350	4450-5350
Resistencia Caldera [W]	4120-4900	4120-4900
Resistencia calentatazas [W]	150	150
Caudal nominal bomba - 1 bar [l/h]	180	180
Caudal nominal bomba - 10 bar [l/h]	160	160
Nivel de presión acústica ponderada A [dB(A)]	inferior a 70	inferior a 70

5 INSTALACIÓN



A	Red hídrica
B	Conducto desagüe
C	Depurador
D	Interruptor de protección
E	Cable de alimentación
F	Cazoleta de desagüe
G	Tubo de desagüe
H	Tubo de carga
I	Bomba entrada
L	Orif banco

Antes de iniciar la instalación hay que comprobar que:

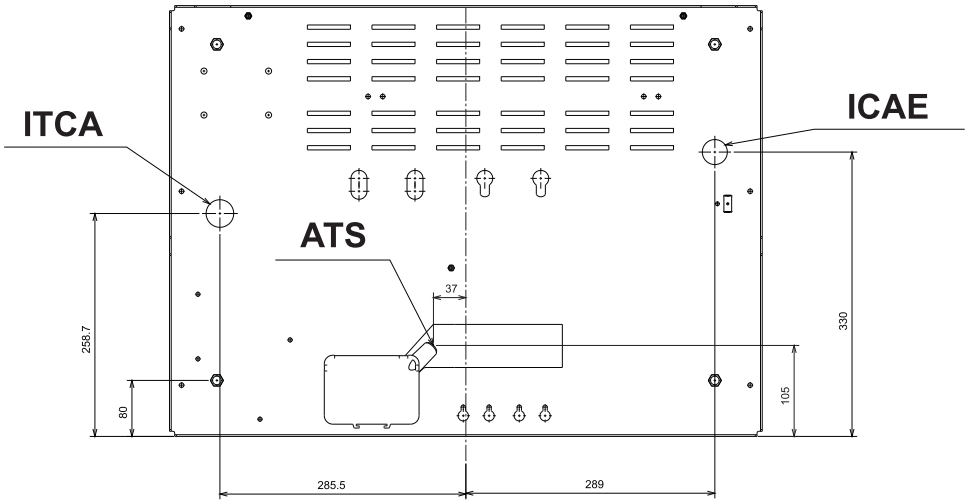
- no haya abolladuras, marcas de golpes o deformaciones
- no haya zonas mojadas o signos que puedan hacer pensar que el embalaje se ha dejado a la intemperie
- no haya signos de manipulaciones

Proceder a la instalación cuando se haya comprobado que el transporte se ha realizado bien.

- ⚠ Verificar que el aparato se instale sobre una superficie plana adecuada para sostener su peso (véase el capítulo “Características Técnicas”) procurando dejar una zona libre de por lo menos 30 cm alrededor de la máquina.
- ⚠ La altura mínima de la superficie de apoyo debe ser 110 cm (en cualquier caso, la superficie más alta del aparato debe estar al menos a 1,5 m del suelo).
- ⚠ la superficie sobre la que se instale NO debe tener una pendiente superior al 2°;

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

Vista inferior máquina



ITCA	Entrada tubo de carga agua
ICAE	Entrada cable de alimentación eléct.
ATS	Conexión tubo de desagüe

5.1 Enlace hídrico

 Antes de proceder a la conexión del aparato a la red hídrica, consultar y respetar todas las normas nacionales aplicables.

 La dureza del agua no debe ser nunca inferior a 8 °F.

 Es aconsejable alimentar la máquina con agua tratada con un dispositivo de descalcificación, sobre todo en caso de agua con un alto contenido de sales de calcio y magnesio (agua dura).

 Comprobar que la red de distribución hídrica sea de agua potable y tenga una presión adecuada; consultar la placa de datos.

Conectar el depurador (C) a la red hídrica (A).

 Antes de conectar el depurador a la máquina, efectuar un lavado hasta que el agua esté límpida; proceder entonces a la conexión del depurador a la máquina.

Conectar la cazoleta de desagüe (F) al conducto de desagüe (B).

 En lo que respecta a la presión de red, si está por encima de los 0,5 MPa, se aconseja instalar un reductor de presión equilibrado para alta presión (dispositivo en el cual un posible aumento de presión de red no repercute sobre la presión en salida).

 En caso de sustitución de los tubos de carga, utilizar el set de tubos nuevos suministrado con el aparato y no reutilizar el set de tubos antiguo.

5.2 Conexión eléctrica

 Antes de efectuar la conexión eléctrica hay que asegurarse de que la tensión corresponda a las características indicadas en la placa CE y en la placa de conexión del cable de alimentación. Comprobar que la línea de alimentación eléctrica esté en condiciones de soportar la carga de la máquina (véase el capítulo "características técnicas").

Conectar a una toma de tierra que respete las normas vigentes.

 Para ello, comprobar que el cable de alimentación sea eficiente y responda a las normativas nacionales y europeas de seguridad.

 El usuario debe iniciar a alimentar la máquina protegiendo la línea con un interruptor de seguridad (int. diferencial) adecuado según las normativas vigentes en el país.

Conectar el cable de alimentación (E) a la red eléctrica con un enchufe. En caso de una instalación fija hay que disponer de un interruptor multipolar (D) para la separación de la red, con una distancia de los contactos de al menos 3 mm.

 Consultar el manual técnico para el cambio de tensión.

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

 En función de las normas vigentes en el país de uso de la máquina, el cable de conexión a la red eléctrica deberá tener un interruptor omnipolar (con apertura mínima de los contactos de 3 mm) o un enchufe conforme a dichas normas.

 Se aconseja instalar un dispositivo de corriente residual (RCD) con una corriente diferencial nominal no superior a 30 mA.

⚠ Si el cable de alimentación está dañado, con el fin de evitar cualquier riesgo, deberá ser sustituido por el fabricante, por su servicio de asistencia técnica o por personal cualificado.

⚠ El aparato debe conectarse a un sistema de alimentación eléctrica que tenga una impedancia (Z) máxima de:

L1 : 0,058 ohm

L2: 0,068 ohm

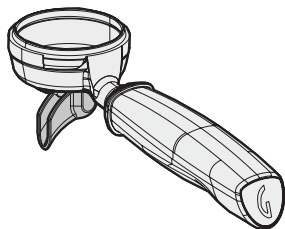
L3: 0,261 ohm

5.3 Lista de accesorios suministrados con la máquina

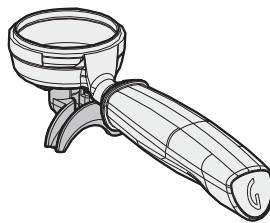
Manual: instrucciones de uso de la máquina.



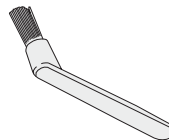
Portafiltro 1 vía.



Portafiltro 2 vías



Cepillo limpieza grupos.



Muelle portafiltro.



Filtro ciego.



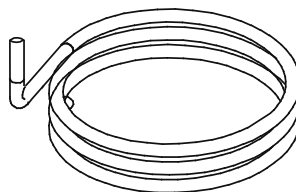
Filt para 1 taza.



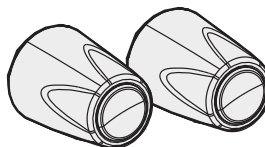
Filt para 2 tazas



Tubo desagüe.



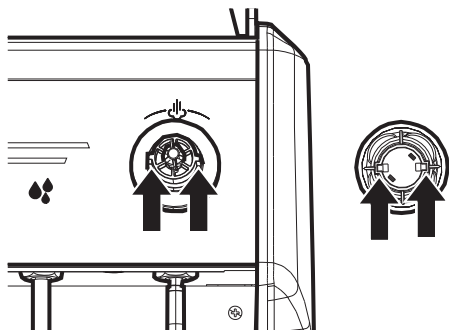
Botones de agua y vapor.



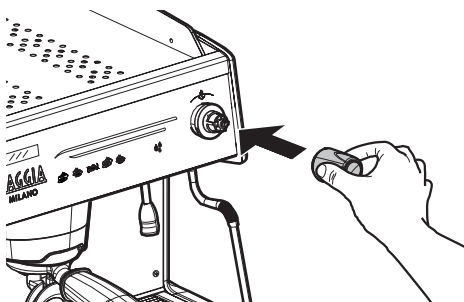
5.4 Instalación de los botones de agua y vapor

Extraer de la caja de accesorios los botones entregados de serie.

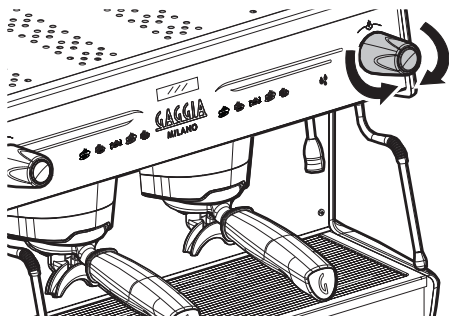
Antes de colocar los botones en los mandos, comprobar que los asientos de colocación encajen con los elementos de empalme ubicados en el sistema de apertura/cierre del mando.



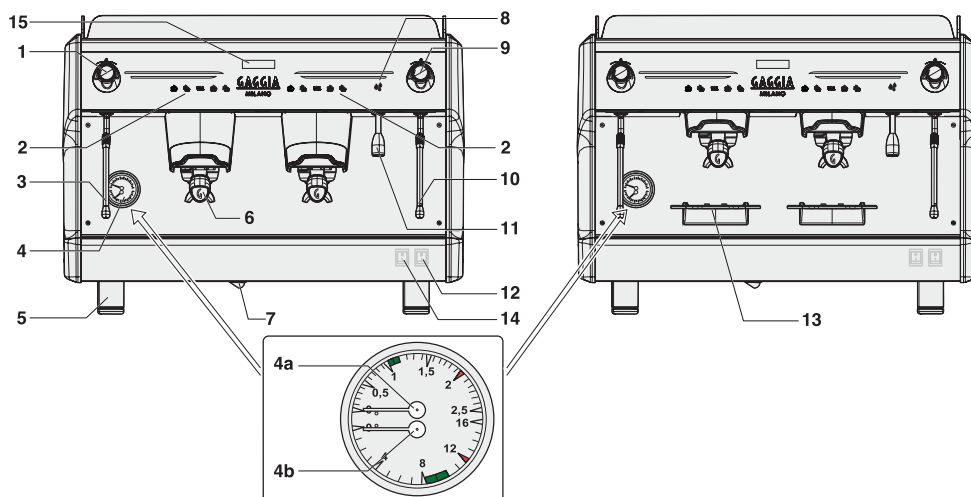
Colocar el botón presionando el empalme del mando hasta escuchar un clic fuerte que indica el fin de carrera y la introducción correcta en el asiento.



Después de introducir cada botón, gírelo en ambas direcciones para comprobar que la apertura y cierre del mando funcionen correctamente.



6 PUESTA EN MARCHA



1	Grifo de vapor izquierdo
2	Panel de mandos
3	Tubo de vapor izquierdo
4	Manómetro presión caldera/bomba
4a	Manómetro presión caldera
4b	Manómetro presión bomba
5	Pata regulable
6	Cuerpo portafilt.
7	Tubo de desagüe
8	Botón de agua caliente mezclada
9	Grifo vapor derecho
10	Tubo vapor derecho
11	Salida de agua caliente
12	Interruptor general
13	Rejilla adicional
14	Interruptor calentatazas
15	Pantalla

Terminadas las conexiones hidráulicas y eléctricas se procede a la puesta en servicio de la máquina.

Abrir el mando de la red hídrica (A).

Cerrar el interruptor de protección (D).

Colocar el interruptor general de la máquina (12) en posición "I".

La máquina se enciende al pulsar el botón T3 desde la condición de IDLE OFF.

El autonivel empezará a funcionar para que el agua alcance el nivel normal en la caldera.

Esperar hasta que la máquina alcance la presión de funcionamiento 0,9 – 1,2 bar vigilando la presión de la caldera en el manómetro (4a).

La máquina se está calentando, la resistencia de la caldera está activa y en la pantalla aparece el símbolo de la resistencia.



Controlar después la presión de la bomba en el manómetro (4b) haciendo funcionar un grupo con el portafiltro lleno de café molido, dosificado y prensado de forma habitual para obtener la presión real de suministro de 8-9 bar.

La máquina está lista para su uso.



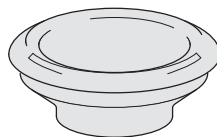
Antes de suministrar agua caliente mezclada, esperar a que se alcance la correcta presión de funcionamiento de la caldera (0,9 - 1,2 bar) indicada en el manómetro (4a).



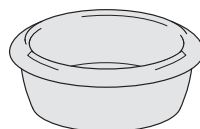
Consultar el manual técnico para los ajustes técnicos.

6.1 Filtros café sumin. con la máq.

Con la máquina se proporcionan filtros con capacidad para suministrar 1 o 2 tazas.



1 Taza

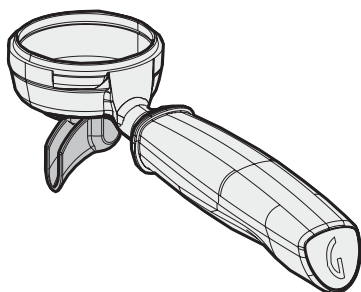
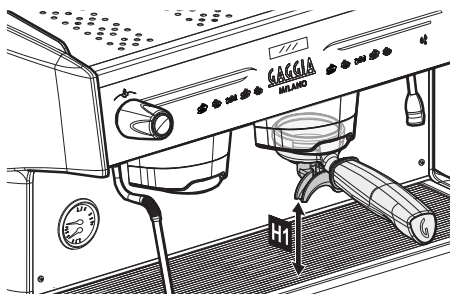


2 Tazas

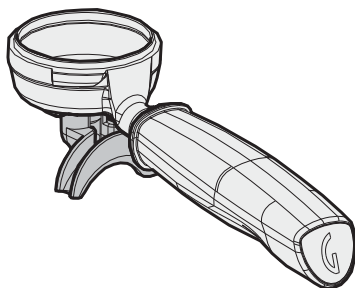
6.2 Portafiltros sumin. con la máq.

Los portafiltros para obtener cafés individuales o dobles se suministran con la máquina.

La imagen siguiente muestra las distintas distancias que se pueden obtener desde la rejilla apoyatazas para café (H1) en función de los distintos portafiltros montados.



H1 = 80 mm

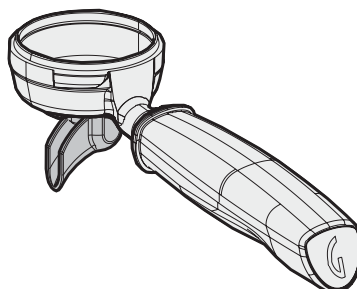
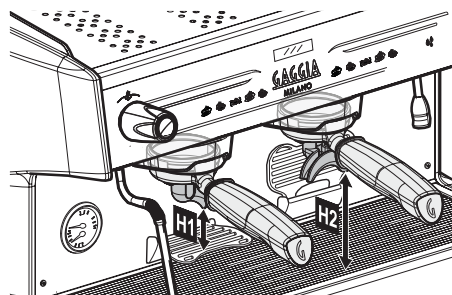


H1 = 80 mm

6.3 Portafilt. sumin. con la máq. grup. altos

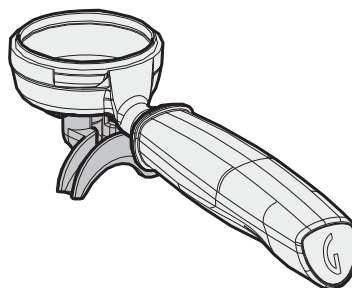
Los portafiltros para obtener cafés individuales o dobles se suministran con la máquina.

La imagen siguiente muestra las distintas distancias que se pueden obtener en función de los distintos tipos de portafiltro y de rejilla apoya tazas utilizados (H1 rejilla apoyatazas para café expreso y H2 rejilla apoyatazas para café americano).



H1 = 77 mm

H2 = 140 mm



H1 = 77 mm

H2 = 140 mm

7 FUNCIONAMIENTO / USO Y PROGRAMACIÓN

Introducción

La máquina está dotada de una interfaz de usuario formada por un teclado capacitivo que prevé, para cada grupo de suministro de café:

- 4 botones para suministro de dosis café con control volumétrico
- 1 botón para el suministro cont

Símbolos panel de mandos



T1

Un café expreso



T2

Doble café expreso



T3

Programación / Continuo



T4

Un café largo



T5

Doble café largo



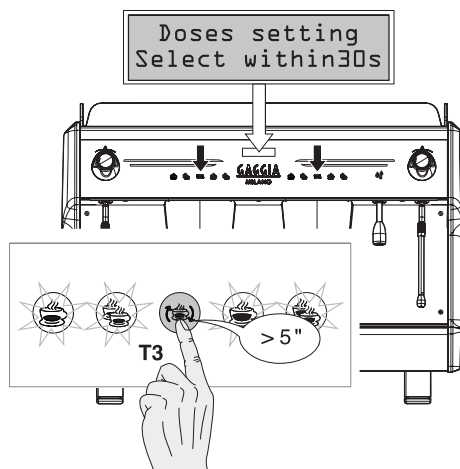
T6

Té

7.1 Programación dosis café

Se pueden modificar las cantidades de las dosis de café (con el control volumétrico) y memorizarlas siguiendo este proceso:

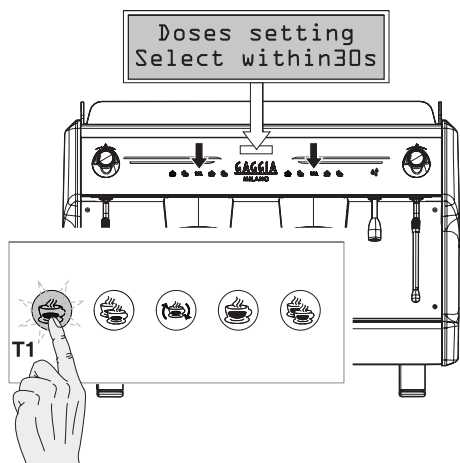
pulsar el botón T3 (del teclado correspondiente al grupo que se desea programar) y mantenerlo pulsado durante más de 5 segundos; comprobar el encendido de todos los LEDs de los teclados excepto el de los botones T3.



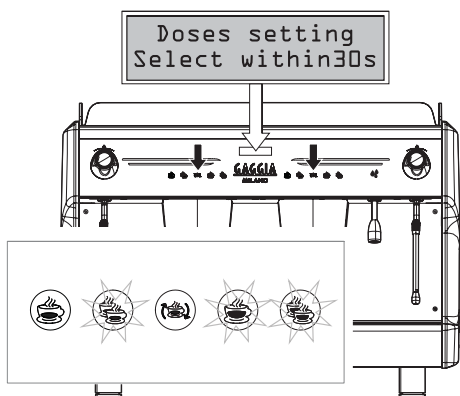
En 30 segundos (tiempo límite de programación), presionar el botón correspondiente a la dosis que se desea programar (por ej. el botón T1). El LED de la dosis que se está programando permanece encendido y parpadeante. En esta fase, y durante toda la programación de la dosis de café, se activa la electroválvula y la bomba.



El estado de programación se abandona automáticamente si en 30 segundos no se pulsa ningún botón de dosis.



Al pulsar el botón T1 empieza el suministro y, al llegar a la dosis de café deseada, pulsar de nuevo el botón T1 para interrumpir el suministro de la dosis de café. De este modo se memoriza el nuevo valor de la dosis en impulsos. La electroválvula y la bomba encargadas de interrumpir el suministro del producto se desactivan. El led luminoso del botón programado se apaga.



Para realizar una nueva programación de las otras dosis de café T2-T4-T5 (si no se ha superado el tiempo límite de programación de 30 s), basta con repetir la misma secuencia siguiendo las mismas operaciones efectuadas para el botón T1.

Pulsar de nuevo el botón T3 para salir inmediatamente de la fase de program.

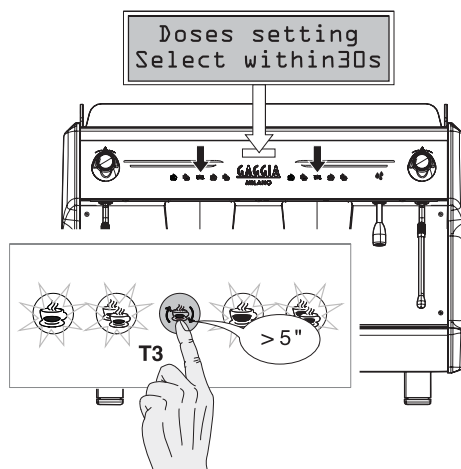
 Durante la programación de un grupo se inhabilita el funcionamiento de los otros grupos.

Para programar los otros grupos de forma distinta al primero, pulsar la tecla de programación específica de cada grupo y realizar las mismas operaciones efectuadas en el grupo 1.

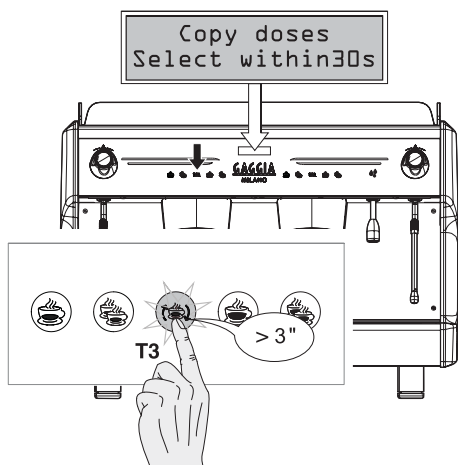
7.2 Copiar dosis café de un grupo ya programado

Se pueden copiar las cantidades de las dosis de café de un grupo (grupo de origen) y memorizarlas en otro grupo (grupo de destino) siguiendo este proceso:

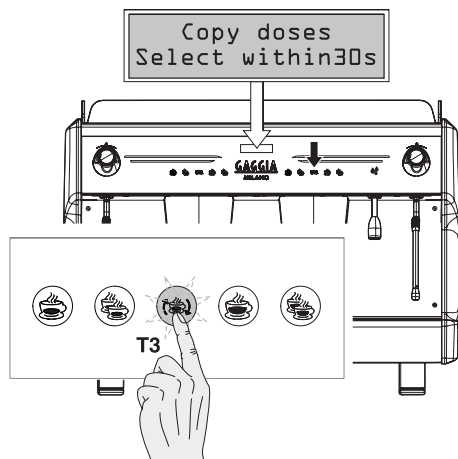
pulsar el botón T3 (del teclado correspondiente al grupo que se desea programar) y mantenerlo pulsado durante más de 5 segundos; comprobar el encendido de todos los ledes de los teclados excepto el de los botones T3.



En 30 segundos (tiempo de espera de programación), pulsar y mantener pulsado durante más de 3 segundos el botón T3 del grupo del que se desean copiar las dosis (grupo de origen). Al pulsarlo, el botón T3 del grupo de origen permanece iluminado; todos los demás están apagados. Transcurridos 3 s., el botón T3 del grupo de origen se suelta y se queda parpadeando.



Pulsar el botón T3 del grupo en el que se desea copiar las dosis (grupo de destino).

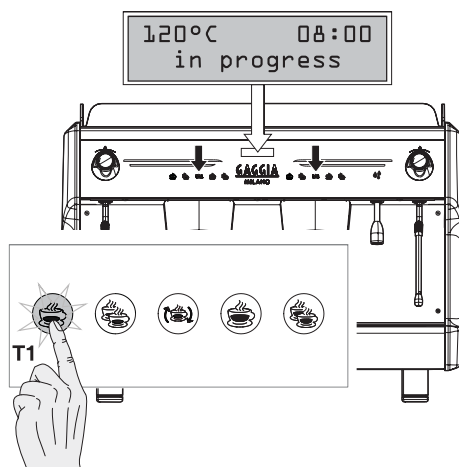


El copiado se realiza al instante y el botón T3 del grupo de destino muestra un parpadeo rápido durante 3 segundos. Después la máquina vuelve al modo de copiado; para salir de este modo se debe pulsar el botón T3 del grupo de origen.

7.3 Suministro café

Al pulsar el botón T1-T2-T4 o T5 se activan las correspondientes electroválvulas de suministro durante el tiempo necesario para que se alcance la cantidad de producto (control volumétrico) previamente programada.

El LED de la tecla de la dosis seleccionada permanece encendido durante todo el suministro de café.



Se puede interrumpir el suministro en curso antes de que se alcance la cantidad de producto programado pulsando cualquier botón de dosis del panel de mandos del grupo utilizado para el suministro del producto.

Se puede obtener el suministro simultáneo de café de todos los grupos de la máquina.

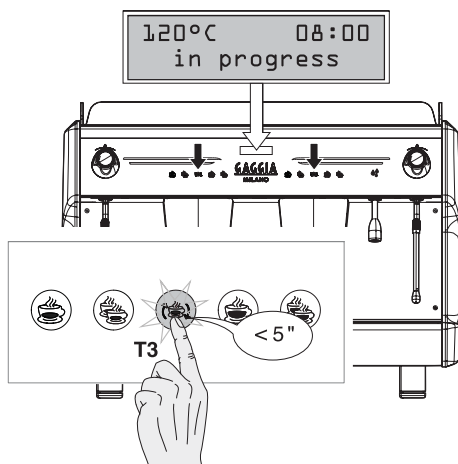
7.4 Dosis de café continuo

Para obtener el suministro de la dosis de café continuo pulsar el botón T3 del panel de mandos correspondiente al grupo que se desea utilizar.

El LED correspondiente al botón T3 permanece encendido durante todo el suministro.



Tener cuidado de no tenerlo presionado más de 5 segundos porque en ese caso se accedería al modo de programación.



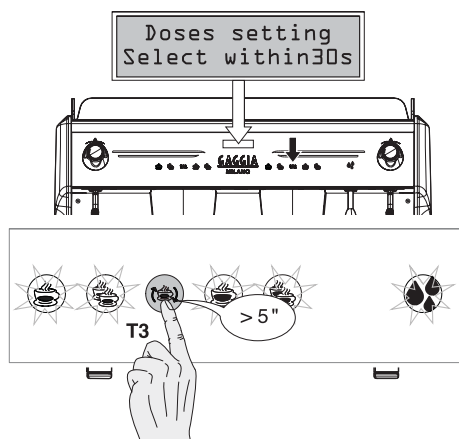
El suministro de café continuará hasta que se detenga pulsando un botón de dosis cualquiera del grupo utilizado, o bien hasta que se alcance la cantidad máxima de producto que puede obtenerse con el control volumétrico (6000 impulsos) o con el tiempo límite de suministro.

El START del ciclo “Continuo” se produce al soltar (en un tiempo máx. de 5 segundos) el botón T3 y no al pulsarlo. En cambio, el posible STOP se obtiene pulsando el mismo botón una segunda vez o cualquier botón del grupo de suministro.

7.5 Programación dosis del té (agua caliente)

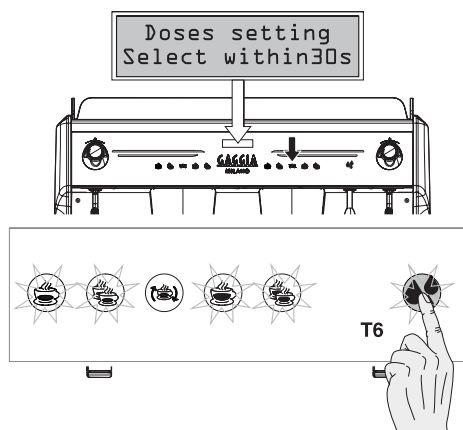
Pulsar el botón T3 y mantenerlo pulsado durante más de 5 segundos; comprobar el encendido de todos los ledes de los paneles de mandos mientras los botones T3 parpadean.

Si un botón ya ha sido programado, el LED correspondiente a esa dosis estará apagado.

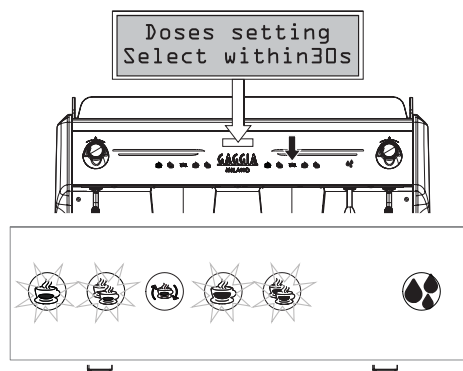


En 30 segundos (tiempo límite de programación), pulsar el botón T6. El LED de la dosis que se está programando permanece encendido y parpadeante. En esta fase, y durante toda la programación de la dosis de té, se activa la electroválvula y la bomba.

El estado de programación se abandona automáticamente si en 30 segundos no se pulsa ningún botón de dosis.



Al pulsar el botón T6 empieza el suministro de agua y, al llegar a la dosis de té deseada, pulsar de nuevo el botón T6 para interrumpir el suministro de la dosis de agua. De este modo se memoriza el nuevo valor de la dosis en impulsos. La electroválvula y la bomba encargadas de interrumpir el suministro del producto se desactivan. El led luminoso del botón programado se apaga.

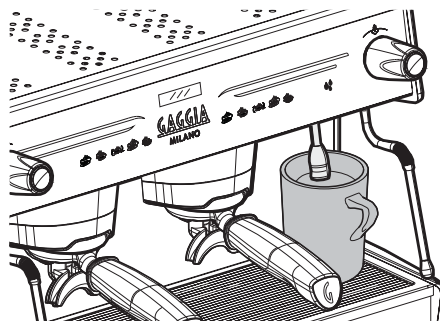


Pulsar de nuevo el botón T3 para salir inmediatamente de la fase de program.

 Durante la programación del té se deshabilita el funcionamiento de los grupos y el suministro del té.

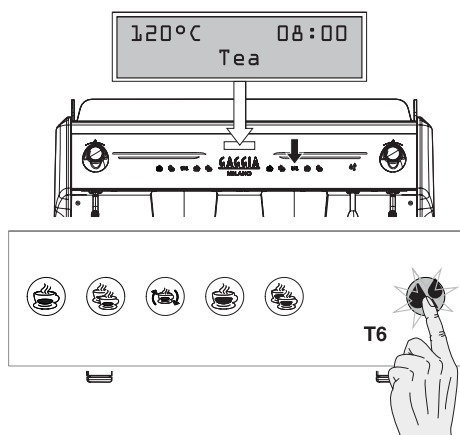
7.6 Suministro té

Poner una jarra debajo del tubo de agua caliente (11).



Al pulsar el botón T6 se activan las correspondientes electroválvulas de suministro durante el tiempo necesario para que se alcance la cantidad de producto (control temporizado) previamente programada.

El LED del botón de la dosis del TÉ permanece encendido durante todo el suministro del agua caliente.



Se puede interrumpir el suministro en curso antes de que se alcance la cantidad de producto programado pulsando de nuevo el botón de dosis utilizado para el suministro del producto.

Se puede obtener el suministro simultáneo del té y del café

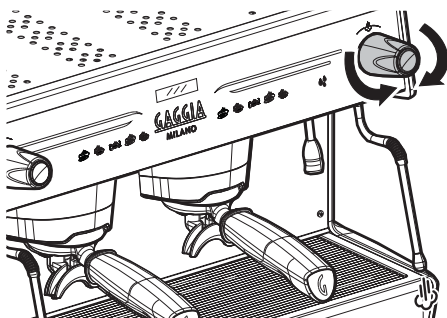
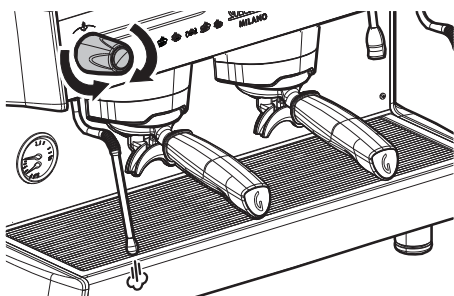
7.7 Suministro de vapor

Girar lentamente el mando del grifo del vaporizador izquierdo o derecho (1 o 9) para permitir el suministro del vapor.

 El mando se puede girar en el sentido de las agujas del reloj o en sentido contrario.

Si se gira por completo en el sentido contrario a las agujas del reloj, el mando entra en posición de bloqueo mecánico; para un sum. continuo y para interrumpir el sum. hay que cerrarlo manualmente.

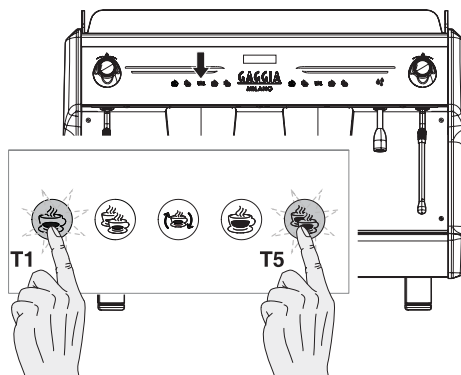
La rotación en el sentido de las agujas del reloj o la rotación parcial en el sentido contrario implican el cierre aut. al soltar el mando, función utilizada para el control manual del suministro o para la limpieza.



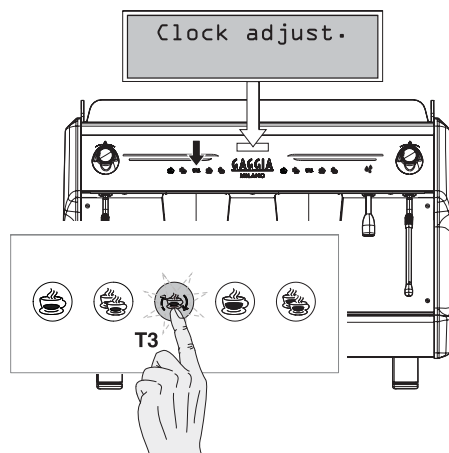
Se puede suministrar simultáneamente vapor, agua caliente y café.

7.8 Programación del reloj

Entrar en programación desde IDLE OFF, manteniendo pulsadas al mismo tiempo las teclas T1 y T5 del teclado del grupo 1.



Escribir la contraseña «2222» pulsando 4 veces la tecla T3. Desplazar los menús hasta «Clock adjust» y pulsar T3 para entrar.



La modificación de los parámetros se realiza por medio de las teclas T1 (+) o T2 (-); confirmar con la tecla T3 y pasar al parámetro siguiente. Después de modificar todos los parámetros correspondientes al horario y al día actual, se deben ajustar los horarios de Auto/on/Off y el día de reposo.

Pulsar T5 para salir sin confirmar.

Auto ON/OFF

La máquina se enciende (estado de IDLE ON) en el horario indicado por el parámetro Auto On y se apaga en el horario indicado por el parámetro Auto Off.

A continuación aparecen algunos ejemplos:

Auto On/Off
On: 08:00

Auto On/Off
Off: 23:59

Closed On

La máquina se enciende (estado de Idle ON) a las 8:00 horas de cada día y pasa al estado Idle OFF a las 23:59 horas de cada día. Día de reposo no configurado.

Auto On/Off
On: 08:00

Auto On/Off
Off: 04:00

Closed On

La máquina se enciende a las 8:00 horas de cada día y pasa al estado Idle OFF a las 4:00 horas del día siguiente. Día de reposo no configurado.

Día de reposo

Cuando la máquina está en OFF, si se está en el día de reposo, la máquina permanece apagada en estado de Idle OFF durante todo el día, a menos que no se encienda de forma voluntaria. Cuando la máquina se enciende de forma voluntaria, permanece encendida hasta el horario de apagado siguiente. Ej.:

Auto On/Off
On: 08:00

Auto On/Off
Off: 23:59

Closed On
Sunday

A las 23:59 horas del sábado, la máquina pasa al estado de Auto OFF y permanece apagada todo el domingo. Se vuelve a encender a las 8:00 del lunes.

Auto On/Off
On: 08:00

Auto On/Off
Off: 04:00

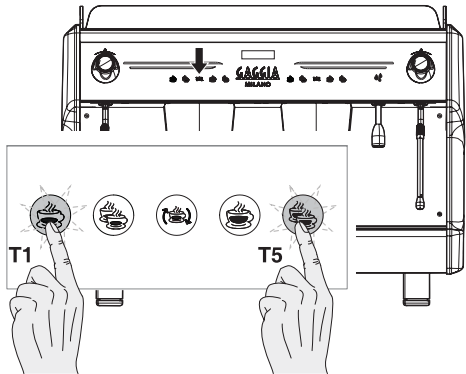
Closed On
Sunday

A las 04:00 horas del domingo, la máquina pasa al estado de Auto OFF y permanece apagada todo el día. Se vuelve a encender a las 8:00 del lunes.

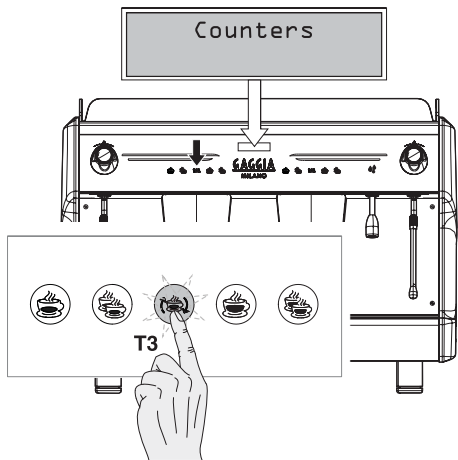
7.9 Lectura de contadores

Esta función permite visualizar los contadores de los productos suministrados, de las purgas y los lavados realizados.

Entrar en programación desde IDLE OFF, manteniendo pulsadas al mismo tiempo las teclas T1 y T5 del teclado del grupo I.



Escribir la contraseña «2222» pulsando 4 veces la tecla T3. Desplazar los menús hasta «Counters» y pulsar T3 para entrar.



Pulsar T3 y T4 para desplazar adelante o detrás las opciones del menú «Counters».

Pulsar T5 para salir.

A continuación aparecen las opciones visibles:

OPCIÓN DEL MENÚ	Descripción
Coffees total	En esta sección se visualiza el número total de cafés que ha suministrado la máquina.
Espresso Gr:1	En esta sección se visualiza el número total de «Café expés» que ha suministrado el grupo 1 de la máquina.
2Espressos Gr:1	En esta sección se visualiza el número total de «Café expés doble» que ha suministrado el grupo 1 de la máquina.
Coffee Gr:1	En esta sección se visualiza el número total de «Café largo» que ha suministrado el grupo 1 de la máquina.
2 Coffees Gr:1	En esta sección se visualiza el número total de «Café largo doble» que ha suministrado el grupo 1 de la máquina.
Continuous Gr:1	En esta sección se visualiza el número total de «Café continuo» que ha suministrado el grupo 1 de la máquina.
Espresso Gr:2	En esta sección se visualiza el número total de «Café expés» que ha suministrado el grupo 2 de la máquina.
2Espressos Gr:2	En esta sección se visualiza el número total de «Café expés doble» que ha suministrado el grupo 2 de la máquina.
Coffee Gr:2	En esta sección se visualiza el número total de «Café largo» que ha suministrado el grupo 2 de la máquina.
2 Coffees Gr:2	En esta sección se visualiza el número total de «Café largo doble» que ha suministrado el grupo 2 de la máquina.
Continuous Gr:2	En esta sección se visualiza el número total de «Café continuo» que ha suministrado el grupo 2 de la máquina.
Té	En esta sección se visualiza el número total de «Té» (agua caliente) que ha suministrado la máquina.
Flushing Gr:1	En esta sección se visualiza el número de purgas totales realizadas en el grupo 1 de la máquina.
Flushing Gr:2	En esta sección se visualiza el número de purgas totales realizadas en el grupo 2 de la máquina.
Cleaning Gr:1	En esta sección se visualiza el número de lavados totales realizados en el grupo 1 de la máquina.
Cleaning Gr:2	En esta sección se visualiza el número de lavados totales realizados en el grupo 2 de la máquina.
Total coffee Kg	En esta sección se visualiza una estimación del total de kilogramos de café que ha utilizado la máquina.

7.10 Aviso de alarma

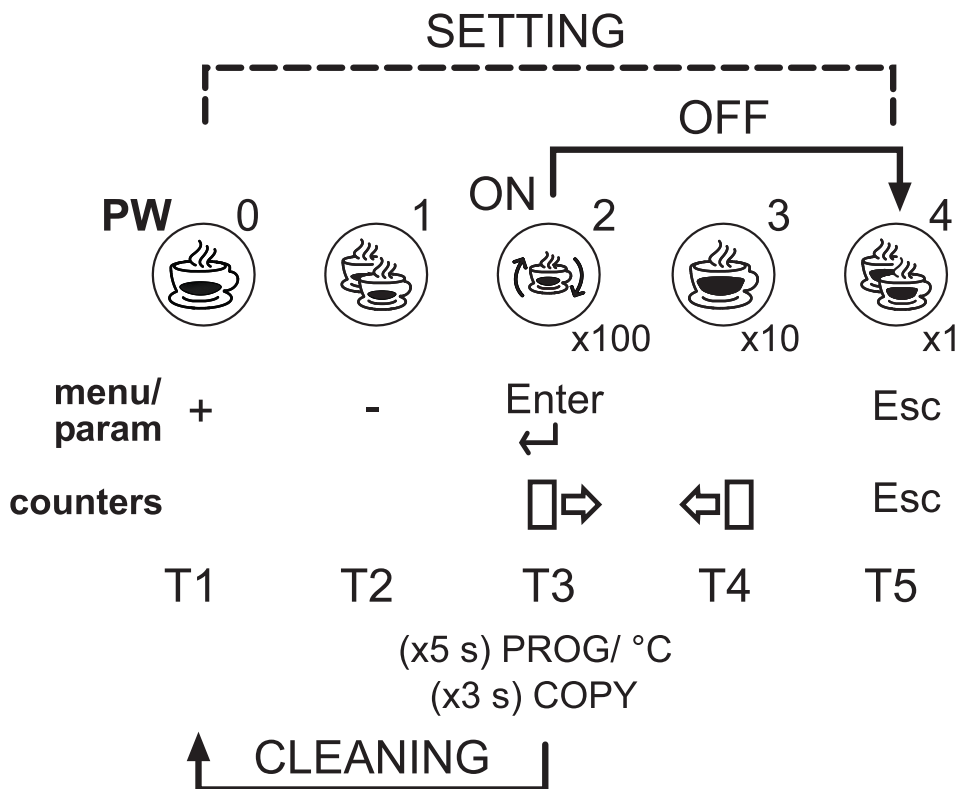
En el presente capítulo se describen todos los mensajes que la máquina señala al usuario y las acciones que el usuario puede/debe realizar.

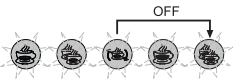
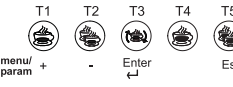
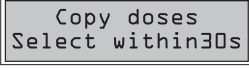
Código de alarma	Condición de alarma	Descripción	Solución	Parpadeo Led	Pantalla	Nota
AL 0	Datos dañados	Ha habido un error en fase de lectura/escritura de los datos en la memoria.	Reiniciar la máquina. Si se repite con frecuencia, sustituir la placa CPU.		XX °C 08:00 Switch Off XX °C 08:00 AL 0	Ningún parpadeo del teclado
AL 3	Sonda de temperatura descon	Problema en la sonda de temperatura	Llamar al serv. asist		XX °C 08:00 T.ProbeUnconn. XX °C 08:00 AL 3	Teclado siempre parpadeante
AL 4	Sonda de temperatura en corto	Problema en la sonda de temperatura	Llamar al serv. asist		XX °C 08:00 Boiler temp. XX °C 08:00 AL 4	Teclado siempre parpadeante
AL 6	Timeout llenado	Intento de llenar la caldera (se ha superado el timeout de llenado) sin éxito .	Si la alarma aparece durante el primer llenado de la caldera, con la máquina inicialmente vacía (primera instalación), apagar y volver a encender la máquina; la alarma se resetea al reiniciar. En caso de que se repita la condición de alarma: - comprobar la conexión hídrica; después apagar y encender. - llamar al serv de asist		XX °C 08:00 Need Water XX °C 08:00 AL 6	Teclado siempre parpadeante

Código de alarma	Condición de alarma	Descripción	Solución	Parpadeo Led	Pantalla	Nota
AL 7	Llenado - calentamiento OFF	El restablecimiento del nivel de la cadera ha superado el time-out para la protección de la r. El intento de carga continúa con bomba ON y calentamiento OFF, hasta el Timeout de llenado; superado este tiempo la bomba estará OFF y no se podrá suministrar nada más. La alarma se resetea automáticamente al alcanzar el nivel, si esto se produce antes del Timeout de llenado.	La alarma se resetea automáticamente al completar el llenado de la caldera. 1. Comprobar la conexión a la red hídrica. 2. Si la alarma aparece con frecuencia, contactar al servicio técnico.		XX °C 08:00 Heater off XX °C 08:00 AL 7	Teclado siempre parpadeante
AL 8	Alarma reloj	Error de sincronización del reloj.	Reiniciar la máquina. Si persiste, contactar con la asist. técnica.		XX °C 08:00 Clock error XX °C 08:00 AL 8	Ningún parpadeo del teclado
AL 9	Ausencia impulsos del contador volumétrico	El contador volumétrico del grupo no detecta el paso de agua durante el suministro.	La alarma se resetea interrumpiendo el suministro al pulsar cualquier botón del grupo en suministro. 1. Comprobar la conexión hídrica y abrir el grifo 2. Ampliar el molido 3. Reducir la dosis en el filt 4. Comprimir el café en el filtro con menos fuerza 5. Contactar a la asist técnica		XX °C 08:00 Error Count XX °C 08:00 AL 9	La alarma se muestra mediante el parpadeo LED del botón seleccionado, solo durante el suministro.

Código de alarma	Condición de alarma	Descripción	Solución	Parpadeo Led	Pantalla	Nota
AL 10	Alarma filtro	Es necesario regenerar el filtro suavizador instalado en la red hídrica de alimentación de la máquina.	Contactar a la asist técnica.		XX °C 08:00 Water Filter XX °C 08:00 AL 10	Al encenderse: parpadeo durante 10 s. Repite el aviso cada 10 minutos durante 10 segundos. Suministros siempre act.
AL 11	Alarma mantenimiento	Es necesario efectuar operaciones de mant. en la máquina.	Contactar a la asist técnica.		XX °C 08:00 Service XX °C 08:00 AL 11	Al encenderse: parpadeo durante 10 s. Repite el aviso cada 10 minutos durante 10 segundos. Suministros siempre act.
AL 14	Alarma teclado	El tedado del grupo en alarma no está configurado correctamente o está desconectado	Contactar a la asist técnica.		XX °C 08:00 Keyboard error XX °C 08:00 AL 14	Ningún parpadeo del teclado

7.11 Programación con teclado



FUNCIÓN	Descripción	Acción	Pantalla
Encendido	 Estado IDLE OFF T3 iluminado.	Pulsar T3 para encender: Al pulsar se iluminarán T3 y T5  x2 segundos (caldera ya llena) o hasta que se cargue por completo la caldera  Máq. encendida	
Apagado		En estado de IDLE ON, pulsar T3 y T5, manteniendo pulsado T3 para apagar.	
Entrar en programación	SETTING  desde IDLE OFF	Desde IDLE OFF: Mantener pulsadas al mismo tiempo las teclas T1 y T5 para entrar en la programación. No es importante el orden en el que se pulsan las teclas.	
Contraseña	0 1 2 3 4 	Escribir la contraseña. Las teclas pasan a valores numéricos, como en la figura. Escribir la contraseña de usuario: 2222.	
Navegación del menú	T1 T2 T3 T4 T5  menu/param + - Enter ↵ Esc	T1 y T2 para desplazar los menús: + Clock adjust + Counters T3 para entrar T5 para salir	 
Programación dosis	 (x5 s) PROG	Con la máquina en IDLE ON, pulsar durante 5 s. el botón T3 del GRUPO I para entrar en la programación bebidas	
Copiar dos	 (x3 s) COPY 	En modo de programación, pulsar durante 3 segundos T3 del grupo de origen para copiar las bebidas. El botón T3 de origen permanece iluminado. Pulsar T3 en el grupo de destino para confirmar la copia. Pulsar T3 en el grupo de origen para anular	

FUNCIÓN	Descripción	Acción	Pantalla
Programación temperatura	 	Para entrar en programación, mantener pulsado en IDLE OFF el botón T3 continuo durante 5 segundos. Configuración T. caldera: + 1°C / - 1°C Contar el número de parpadeos de los botones en cada conf: T3 (nº parpadeos x 100°C) T4 (nº parpadeos x 10°C) T5 (nº parpadeos x 1°C) La secuencia se repite con intervalos de aprox. 2 segundos. Pulsar T3 para confirmar y salir.	Boiler Temperat. 120°C
Ajuste reloj Ajuste Auto ON / OFF Ajuste Día de reposo	T1 T2 T3 T4 T5  + - Enter Esc	1. Entrar en programación 2. Desplazar los menús hasta «Clock adjust.» y pulsar T3 para entrar 3. T1 y T2 para modificar +/- 4. T3 para confirmar y pasar al parámetro siguiente 5. T5 para salir sin confirmar Pulsar T3 para confirmar y salir. Auto ON/OFF y Día de reposo: desactivados si el valor es --/--	Clock adjust.
Lavado	 ↑ CLEANING ↓	En IDLE ON mantener pulsado el botón T3 (continuo) y después pulsar T1	101°C 08:00 Cleaning Gr: 1
Lectura de contadores	T1 T2 T3 T4 T5  ↔ ← Esc 	1. Entrar en programación 2. Escribir 2222 3. Desplazar el menú hasta «Counters» 4. T3 para entrar 5. T3/T4 desplazar adelante/atrás 6. T5 para salir	Counters

8 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

 Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento y/o limpieza, apagar el aparato poniendo los interruptores en la posición “OFF”, cortar la alimentación eléctrica desconectando el enchufe y esperar a que el aparato se enfríe.

 El fabricante no asume ninguna responsabilidad por cualquier daño o mal funcionamiento causados por un erróneo o escaso mantenimiento.

 No utilizar chorros directos de agua.

 En caso de anomalías de funcionamiento apagar inmediatamente el aparato, cortar la alimentación eléctrica desconectando el enchufe y contactar con el centro de asist. más cercano.

8.1 Notas generales para un correcto funcionamiento

Los componentes no desmontables y el propio aparato deben limpiarse, salvo instrucciones diferentes, solo con agua fría o tibia, usando esponjas no abrasivas y paños humedecidos.

No utilizar chorros directos de agua y estrujar el paño humedecido o el estropajo antes de utilizarlos en el aparato.

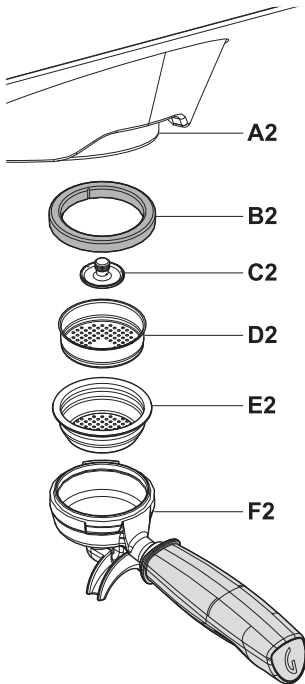
Se puede acceder fácilmente a todas las partes que deben limpiarse, por tanto no es necesario usar herramientas.

El mantenimiento y la limpieza de forma regular conservan y mantienen el aparato eficiente durante más tiempo y garantizan el cumplimiento de las normas básicas de higiene.

8.2 Limpieza y mantenimiento ordinario

 Todos los componentes deben lavarse exclusivamente con agua templada o con detergentes autorizados por el fabricante. Detergentes o solventes no autorizados podrían modificar la forma y la funcionalidad de los componentes.

 Los componentes desmontables no se pueden lavar en el lavavajillas.



A2	grupo café
B2	junta
C2	difusor
D2	ducha
E2	filtro
F2	Portafiltro

8.2.1 Plan de mantenimiento

COMP PARA LIMPIAR	Mantenimiento	A	B
Portafiltro	Ver párrafo "Limpieza portafiltro".	x	-
Grupo de café	Ver párrafo "Limpieza ducha"	x	-
Bandeja de goteo y respectiva rejilla		x	-
Tubo de vapor	Ver párrafo "Limpieza boquilla del tubo de vapor".	x	-
Salida de agua caliente	Ver párrafo "Limpieza filtro aireador de la salida de agua caliente".	x	-
Sup. calentatazas		-	x

A Cada día
B Cada semana

8.2.2 Limpieza y mantenimiento diario

Los trabajos de mantenimiento diario se deben efectuar al terminar la jornada laboral.

8.2.2.1 Lavado con detergente

Sustituir el filtro café (E2) por el filtro ciego y colocar el detergente.

 Utilizar detergentes autorizados por el fabricante.

Colocar el portafiltro (F2) en el grupo en el que se desea efectuar el lavado.

Iniciar el ciclo de lavado pulsando el botón T3 y después el botón T1 manteniendo pulsado el botón T3.

Se activan 5 suministros consecutivos de agua, de unos 10 segundos cada uno, con intervalos de 3 segundos de pausa.

 Durante la ejecución del lavado de un grupo se pueden utilizar normalmente los otros grupos.

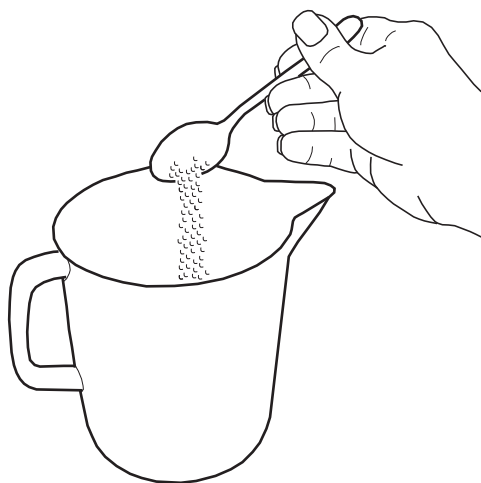
 Se pueden ejecutar simultáneamente ciclos de lavado de grupos distintos.

8.2.2.2 Limpieza portafil.

 El proceso debe hacerse en todos los portafiltros.

En un recipiente del tamaño apropiado, verter agua caliente ($50\div 80^{\circ}\text{C}$) y la cantidad de detergente que se indique según el producto.

 Utilizar detergentes autorizados por el fabricante.



Quitar el filtro (E2) del portafiltro (F2), sumergir el filtro y el portafiltro en la solución durante unos minutos y eliminar posibles restos; enjuagar después. Poner de nuevo el filt. (E2) en el portaf. (F2).

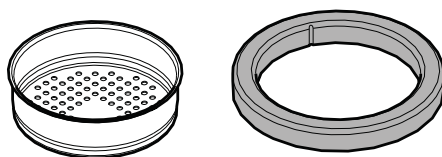
 Sumergir en la solución solo la parte metálica del portafiltro.

8.2.2.3 Limpieza ducha

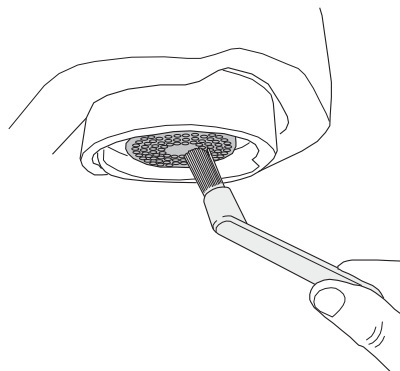
Hacer palanca en la ducha (D2) con la herramienta apropiada procurando no dañar la junta del grupo (B2).

 Peligro quemaduras. Antes de intervenir comprobar que la temperatura de la ducha no sea demasiado elevada.

Separar la junta del grupo (B2) de la ducha (E2), sumergirlas en la solución limpiadora durante unos minutos y eliminar posibles restos; enjuagar después.



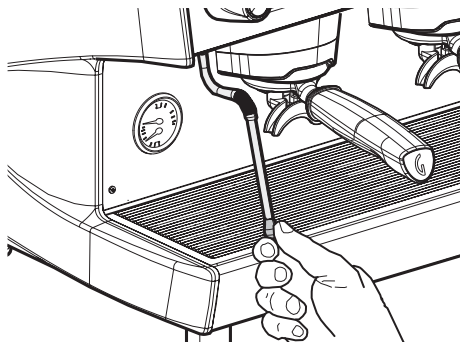
Limpiar la zona de la ducha (E2) con el cepillo proporcionado.



Colocar la ducha de nuevo a presión (E2), con la junta (B2), en el grupo del café.

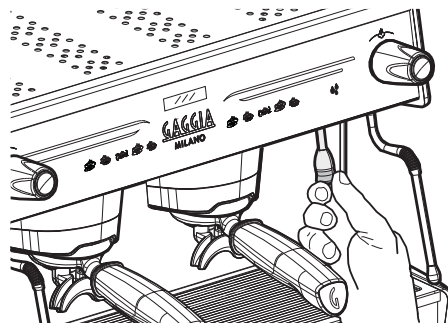
8.2.2.4 Limpieza boquilla tubo de vapor

Limpiar los tubos con un paño húmedo no abrasivo.
Desenroscar la boquilla del tubo vapor (3 o 10).

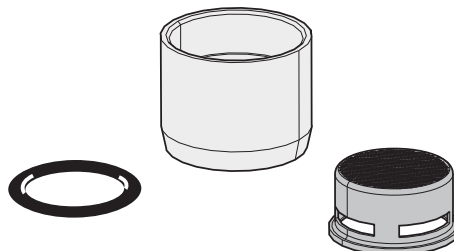


Passar un cepillo por todos los orificios de la boquilla para eliminar los restos.

Enroscar la boquilla en el tubo de vapor (3 o 10).



Limpiar filtro.



8.2.2.5 Limpieza estructura

Limpiar el cristal frontal con un paño húmedo.

Limpiar con un estropajo húmedo la rejilla y los realces apoyatazas.

Quitar la rejilla apoyatazas y limpiar con un estropajo el interior de la bandeja.

8.2.3 Limpieza y mantenimiento semanal

8.2.3.1 Limp. filtro aireador de la salida de agua caliente

Limpiar el tubo con un paño húmedo no abrasivo.
Desenrosc. el filtro aireador de la salida de agua cal. (11).

Enroscar el filtro aireador en la salida de agua caliente (11).

8.2.4 Vaciado caldera

Cerrar la alimentación de la red hídrica (A).

Pulsar el botón T3 de cada grupo café y dejar salir agua durante 10 segundos.

Pulsar el botón T6 de agua caliente (8) varias veces hasta la despresurización de la caldera.

Apagar la máquina.

8.3 Mantenimiento extraordin.

Forman parte del mantenimiento extraordinario todos los trabajos de reparación y sustitución de piezas.

Estas tareas son competencia del encarg. del manteni. técnico.

9 RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

A continuación se enumeran algunas de las posibles anomalías de funcionam. de la máq.

Problema	Causa	Solución
La máquina no se enciende	1. Interruptor red apagado 2. Interruptor máquina apagado 3. Conexión incorrecta a la red eléctrica	1. Colocar el interruptor general en posición ON 2. Colocar el interruptor de la máquina en la posición I 3. Dirigirse al personal especializado para comprobar la conexión
Falta agua en la caldera	1. Grifo de red cerrado 2. Filtro de la bomba atascado 3. La motobomba no funciona 4. La electroválv. de carga de la caldera no funciona	1. Abrir el grifo de red 2. Sustituir el filtro 3. Dirigirse al personal especializado 4. Dirigirse al personal especializado
Suministro grupo ausente	1. Grifo de red cerrado 2. La motobomba no funciona 3. Surtidor tapado 4. Fusible central quemado 5. La electroválv. del grupo no funciona 6. El botón grupo no funciona	1. Abrir el grifo de red 2. Dirigirse al personal especializado 3. Dirigirse al personal especializado 4. Dirigirse al personal especializado 5. Dirigirse al personal especializado 6. Dirigirse al personal especializado
No sale vapor de los tubos	1. Mucha agua en la caldera 2. Resistencia dañada 3. Rociador atascado 4. Prot. resistencia desconect. 5. Válvula del vacío bloqueada	1. Dirigirse al personal especializado 2. Dirigirse al personal especializado 3. Limpiar el rociador 4. Dirigirse al personal especializado 5. Dirigirse al personal especializado
Pérd. de agua en la unidad	1. Cubeta de desagüe sucia 2. Tubo desagüe atascado o desconectado 3. Otras pérd.	1. Limpiar la cubeta 2. Dirigirse al personal especializado 3. Dirigirse al personal especializado
Posos del café mojados	1. Poco café molido en el filtro 2. Café molido demasiado fino 3. La electroválv. no descarga	1. Aumentar dosis de café en el filtro 2. Regular el molido 3. Dirigirse al personal especializado
Suministro café demasiado lento	1. Café molido demasiado fino 2. Portafiltro sucio 3. Grupo atascado 4. Surtidor o electroválv. parcialmente atascados	1. Regular el molido 2. Sustituir el filtro y limpiar el portafiltro con más frecuencia 3. Dirigirse al personal especializado 4. Dirigirse al personal especializado
Suministro café demasiado rápido	1. Café molido demasiado grueso	1. Regular el molido
Café suministr. frío	1. Hay cal en los intercambiadores o en la resistencia 2. T de punto de ajuste demasiado baja 3. Conexión eléctrica defectuosa 4. Resistencia parcialmente quemada	1. Dirigirse al personal especializado 2. Regular la temperatura de punto de ajuste como se indica en el párrafo "Programación con teclado" 3. Dirigirse al personal especializado 4. Dirigirse al personal especializado
Café suministr. muy caliente	1. Temp. de punto de ajuste muy alta	1. Regular la temperatura de punto de ajuste como se indica en el párrafo "Programación con teclado"
Agua suministrada demasiado fría	1. Ajuste erróneo del mezclador 2. Temp. funcionamiento no alcanzada 3. La electroválvula de mezclador lado caliente no funciona o está obstruida	1. Dirigirse al personal especializado 2. Dirigirse al personal especializado 3. Dirigirse al personal especializado

10 ALMACENAJE - ELIMINACIÓN

10.1 Cambio de lugar

En caso de que se vaya a cambiar de lugar el aparato, es necesario:

- vaciar la máquina como se indica en el párrafo "Vaciado caldera";
- desconectar el aparato de las redes de alimentación;
- realizar una limpieza general del aparato de acuerdo con lo descrito en el capítulo "Limpieza y mantenimiento";
- volver a montar los componentes en su sitio;

10.2 Inactividad y almacenaje

En caso de que el aparato se vaya a almacenar o no se vaya a utilizar durante un largo periodo, es necesario efectuar las operaciones descritas en el punto "Cambio de lugar" y a continuación:

- envolver el aparato con una lona para protegerlo del polvo y de la humedad;
- asegurarse de que el aparato está en un lugar idóneo (la temperatura no debe ser inferior a 1 °C), teniendo cuidado de no apoyar sobre el mismo cajas u otros aparatos.

10.3 Desguace de la máquina

Para el desguace se aconseja desmontar la máquina dividiendo las piezas según su naturaleza (plástico, metal, etc.). Entregar las piezas ya separadas a empresas especializadas en el sector.

II

INSTRUCCIONES PARA LA ELIMINACIÓN DEL APARATO AL FINAL DE SU VIDA ÚTIL



INFORMACIÓN DIRIGIDA A LOS USUARIOS

De conformidad con el art. 13 del Decreto Legislativo italiano n.º 151 de 25 de julio de 2005 “Aplicación de las Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos y a la eliminación de sus residuos”.

El símbolo del contenedor tachado presente en el aparato o en el embalaje indica que este producto, al finalizar su vida útil, debe ser eliminado de forma separada de los demás desechos.

El fabricante es el encargado de organizar y gestionar la recogida selectiva del aparato al final de su vida útil. El usuario, cuando desee deshacerse del presente aparato, deberá contactar con el fabricante y seguir el sistema que éste ha adoptado para permitir la recogida selectiva de la máquina al final de su vida útil.

Una adecuada recogida selectiva y el posterior envío del aparato para su reciclaje, su tratamiento y su eliminación medioambientalmente compatible contribuyen a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud pública, favoreciendo la reutilización y/o el reciclaje de los materiales que componen el aparato.

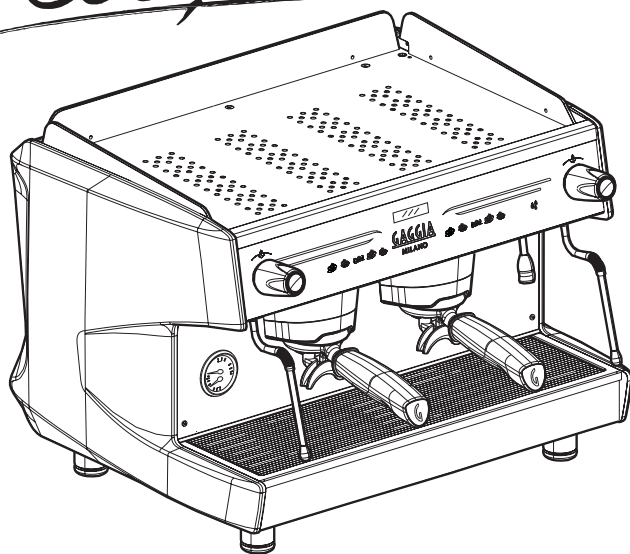
La eliminación incorrecta del producto por parte del propietario conlleva la aplicación de las sanciones administrativas previstas en la normativa vigente.

GAGGIA

MILANO

专业咖啡机

la Precisa



Type: EL2

CE

警告：本使用说明书仅供专业人士参考。

操作与维护

CHN



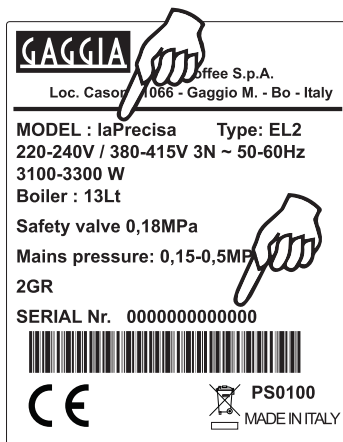
重要事项

亲爱的用户，我们想告知您，本使用说明书中提到的咖啡机是依照以下欧盟指令的要求制造的：

- 2014/35/EU低电压指令
- 2006/42/EU机械指令

待安装的咖啡机的型号和序列号显示在固定于咖啡机上的参数铭牌上。

示例：



恭喜您购买了这台意式浓缩咖啡机，并感谢您对我们的信赖与信心。

请在开机前仔细阅读本用户手册，它介绍了咖啡机高效使用、清洁及维护的方法。

如需进一步信息，请随时与我们联系。

安全说明

- ⚠ 仅供专业人士使用。
- ⚠ 本专业设备禁止置于室外。请勿将其放置在温度低于2°C或高于32°C的地方以及特别潮湿或多尘的地方。
- ⚠ 严禁：使用喷射水流执行清洁操作。
- ⚠ 请将本设备安装在可以由专业人士监控的地方。
- ⚠ 请勿将本产品放置于可能使用喷水器的位置。
- ⚠ 可允许 8 岁及以上儿童、身体/心理或感知能力较弱或缺乏足够经验/技巧的人群仅可在他人监督或正确学习如何使用本机且完全了解可能风险的情况下使用机器。
- ⚠ 确保设备安装在能够承受其重量的平面上（请参阅章节“技术规格”），并注意在机器周围留出至少30 cm的干净区域。
- ⚠ 请勿让儿童在设备附近嬉戏。

-  儿童不可在无人监督的情况下对机器实施任何清洁和维护操作。
-  用适当的压力将设备连接到饮用水分配管上，请参阅铭牌上的数据。
-  在将设备连接到总水管之前，请阅读并遵守您所在国家的现行适用法规。
-  如果需要更换灌装管，请使用随设备提供的新套管。请勿重复使用旧套装。
-  若电源线损坏，必须由制造商或其服务中心或其他拥有类似资质的人员进行更换，以避免任何风险。
-  只有具备相关安全和卫生技术且经验丰富的工作人员才可接触设备内零部件。
-  建议安装剩余电流装置（RCD）的额定剩余电流不超过30 mA。
-  切勿在电源打开或连接插头的情況下清洁机器内部。禁止使用喷水器或清洁剂。

内容

1 手册简介	54
1.1 图标	54
1.2 术语	56
2 机器预期用途	57
3 安全	58
4 技术特点	62
5 安装	64
5.1 开箱	66
5.2 检查	67
5.3 连接电源线	68
5.4 连接信号线	68
6 开始	70
6.1 开机	71
6.2 关机	72
6.3 待机	72
7 功能/使用和编程	73
7.1 基本功能	73
7.2 高级功能	74
7.3 设置	75
7.4 校准	75
7.5 数据记录	76
7.6 报警	77
7.7 测试	78
7.8 维护	78
7.9 故障	80
7.10 安全	81
7.11 兼容性	84
8 清洁与维护	87
8.1 清洁	87
8.2 维护	88
8.3 故障	90
9 故障排查	91
10 存储 - 安置	92
10.1 存储	92
10.2 安置	92
10.3 搬运	92
11 使用寿命结束后的弃置说明	93

1 手册简介

1.1 前言

感谢您购买本产品。 仔细遵循本手册中的说明，相信您一定会满意我们机器的质量。 因此，请您仔细阅读本手册中的说明，其中概述了产品的预期用途，并且遵守基本的安全法规。

 此说明手册为用户，所有者和安装技术人员准备，阅读后请妥善保管，以便随时查阅。

 此机器手册适用于用户，维护技术人员和安装技术人员。

 此说明手册的目的是阐释该机器的理想用途及其技术特点，以便提供正确的使用、清洁和调试建议。它还提供重要的维护信息和所有剩余风险的详细信息，以及所有需要特别注意的操作。

 此手册将被视为机器不可分割的一部分，在最终拆除机器之前，必须妥善保管以备未来参考。



此说明手册必须始终可供查阅，且必须保存在受保护且干燥的地方。



如果手册丢失或损坏，通过提供识别牌上显示的机器型号和序列号，用户可以向制造商或当地经销商索取新的手册。



此手册反映了编写时最先进的技术。但是，制造商保留修改生产手册和后续手册的权利，无需承担对早期版本提供更新的义务。



下列情况之一者，制造商概不承担责任：

- 咖啡机操作不当造成的故障
- 未按本手册上要求操作而造成的故障
- 由于维护不当而造成的故障
- 私自改装或拆卸造成的故障
- 使用非原装或非指定备件造成的故障
- 不遵守说明造成的故障
- 异常事件

制造商： **SaGa Coffee S.p.A.**

Loc.Casona 1066
40041 Gaggio Montano (BO) Italy
电话+39 0534 7741
传真+39 0534 774808
www.evocagroup.com

1.2 图标使用

本手册中使用了各种警示以强调不同危险或资格等级。

每个图标后面都有一条消息，描述该过程并提供有用的信息。



仔细阅读

启动机器前请仔细阅读以下说明手册



警告！拆除保护装置之前，请关闭电源



表面温度过高

注意！表面温度过高



警告

警告！特别重要和/或需要小心的操作



禁止事项

用于强调禁止的行动/操作。



重要事项

警告！有效运行必需的操作。



用户

用户可能执行的操作



专业技术人员

必须由安装人员或授权技术人员执行的操作。

2 机器预期用途

机器只能由单个操作员操作。

授权操作员必须首先阅读并完全理解本手册中包含的所有说明，以确保机器功能正常。

本机器专门用于混合浓缩咖啡的专业制备，以及水和/或蒸汽的冲煮和分配。

其部件由弹性无毒材料制成，易于清洁或维护。

本机仅供内部使用。

本专业设备禁止置于室外。请勿将其放置在温度低于2°C或高于32°C的地方以及特别潮湿或多尘的地方。

以任何其他目的使用本机均构成危险操作和使用不当。

 **请勿将高温危险物品放于机器内。**

 **使用不当会使保修无效，制造商对因此造成的财产损失和/或人员伤害不承担任何责任。**



以下行为亦构成使用不当：

- 以非设计用途和/或采用本手册规定外的方法使用本机；
- 任何违反本手册中产品说明的操作；
- 任何在未事先取得制造商授权且由未授权人员执行的对本机零部件和/或安全装置的改造；
- 将本产品放置在本手册所示之外的任何位置。

3 安全

-  本机器只能由认真阅读并完全理解本手册及其中所有安全建议的成年人使用。
-  用户对工作区中的第三方负责。
-  安装人员，用户和维护技术人员有义务将可能影响系统原始安全性的任何缺陷或故障通知制造商。
-  可允许 8 岁及以上儿童、身体/心理或感知能力较弱或缺乏足够经验/技巧的人群仅可在他人监督或正确学习如何使用本机且完全了解可能风险的情况下使用机器。
-  安装人员必须严格检查环境条件，以确保用户的安全和卫生。
-  请勿让儿童在设备附近嬉戏。儿童不可在无人监督的情况下对机器实施任何清洁和维护操作。
-  请勿将本产品放置于可能使用喷水器的位置。

-  请将本设备安装在可以由专业人士监控的地方。
-  安装必须完全由专业人员进行。
-  在适当的光照条件下使用本机。
-  考虑到安全原因，必须立即更换所有磨损或损坏的部件
-  定期检查电源线状态是否良好。禁止使用绝缘胶带或夹子修复损坏的电线。
-  请勿将机器暴晒或淋雨。
-  在0°C（零摄氏度）以下的温度下长时间停机可能会对煮水器和管道造成严重损坏。因此，必须在每次长期不使用之前完全清空水回路。
-  禁止拆卸机器上安装的防护装置和/或安全装置。
-  包装部件必须带到特殊处理中心，并且在任何情况下都不得无人看守，也不得让儿童，动物或未经授权的人员接触。



未经特别授权的人员对机器进行干预，造成的对物品，人员或动物的任何损害，厂家不承担任何责任。



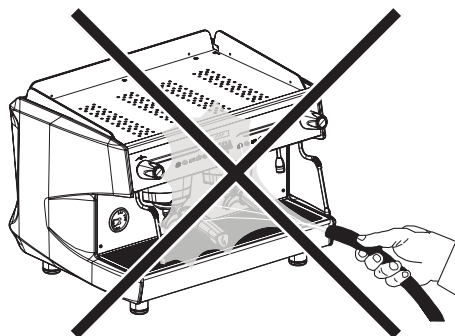
用户必须遵守所在国家或地区现行的安全法律以及常识，并确保定期对机器进行维护。



如有任何私自干预或维修，或者使用非原装备件，所有担保条款均无效，公司保留拒绝有效性的权利。

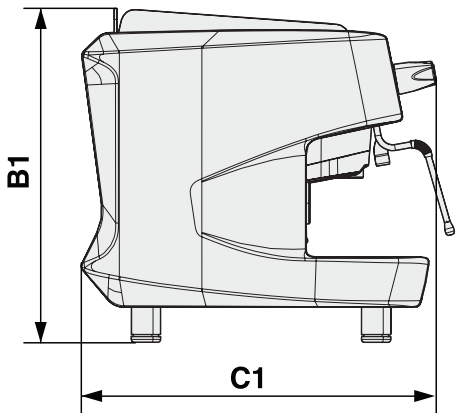
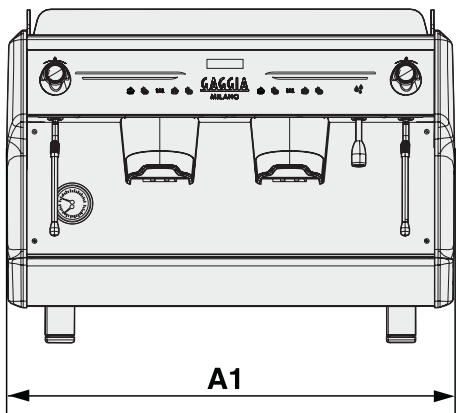


切勿在电源打开或连接插头的情況下清洁机器内部。禁止使用喷水器或清洁剂。



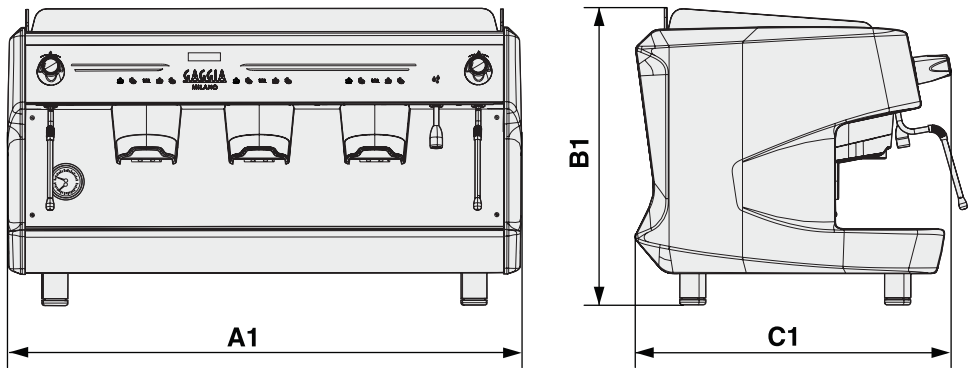
-  用户不得湿手湿脚或赤脚触摸机器。虽然机器有接地线，但为了防止触电的风险，建议您使用符合当地法律的木制平台或切割箱来放置机器。
-  请勿用手或身体的任何其他部位接触咖啡壶和热水及蒸汽喷嘴，因为从咖啡口发出的液体或蒸汽温度很高，可能导致灼伤。
-  机器禁止干烧。
-  堵塞可能导致突然产生的液体或蒸汽喷射，并产生严重后果。使用过滤器和水软化剂，尽可能保持水清洁。
-  在将杯子和小咖啡杯放上来之前，必须将其彻底擦干。
-  只有具备相关安全卫生技术且经验丰富的工作人员才可接触设备内零部件。

4 技术特点



2个咖啡冲泡器

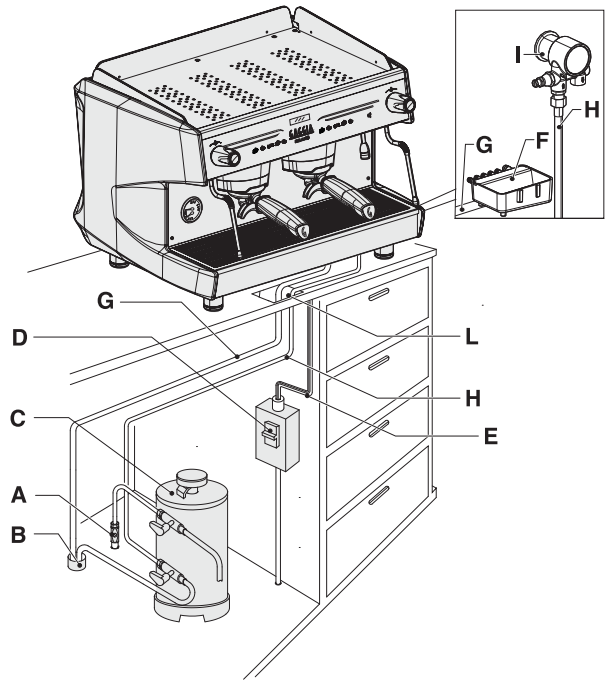
	两组 暖杯器	2组含暖杯器的顶部咖啡冲泡器
宽度(mm) A1	758	758
高度(mm) B1	563	563
深度[mm] C1	589	589
插入过滤器支架的整体高度 (带翻盖架)	80	140 (77)
重量[kg]	58	58
电源	220-240V / 380-415V 3N ~50-60 Hz	220-240V / 380-415V 3N ~50-60 Hz
煮水器内部容积[l]	13	13
机器总功率[M]	3190-3390	3190-3390
煮水器阻力[W]	3000-3200	3000-3200
暖杯器加热元件[W]	90	90
压力为1巴时咖啡泵的额定流量 (升/小时)	180	180
压力为10巴时咖啡泵的额定流量 (升/小时)	160	160
A加权声压级[dB(A)]	低于70dB	低于70dB



3个咖啡冲泡器

	3个含暖杯器的咖啡冲泡器	3组含暖杯器的顶部咖啡冲泡器
宽度(mm) A1	978	978
高度(mm) B1	563	563
深度[mm] C1	589	589
插入过滤器支架的整体高度 (带翻盖架)	80	140 (77)
重量[kg]	75	75
电源	220-240V / 380-415V 3N ~50-60 Hz	220-240V / 380-415V 3N ~50-60 Hz
煮水器内部容积[l]	20	20
机器总功率[M]	4450-5350	4450-5350
煮水器阻力[W]	4120-4900	4120-4900
暖杯器加热元件[W]	150	150
压力为1巴时咖啡泵的额定流量 (升/小时)	180	180
压力为10巴时咖啡泵的额定流量 (升/小时)	160	160
A加权声压级[dB(A)]	低于70dB	低于70dB

5 安装



A	Water Net
B	排水管
C	净水器
D	保护开关
E	电源线
F	排水杯
G	排水管
H	进水管
I	进水泵
L	座孔

在继续安装之前检查：

- 没有颠簸，碰撞或变形的现象
- 没有受潮或生锈痕迹，这可能导致人们误认为包装已经拆开过。
- 没有篡改的迹象

若确认运输无误，请继续安装。

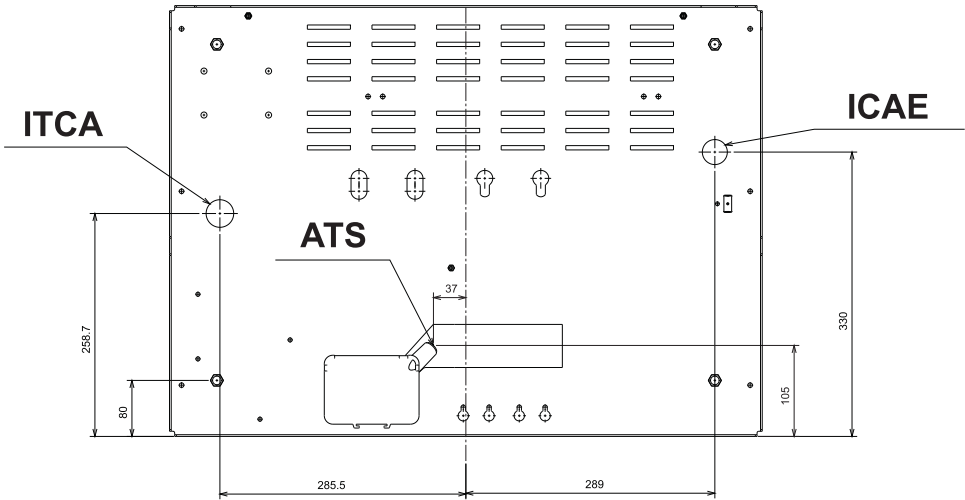
⚠ 确保设备安装在能够承受其重量的平面上（请参阅章节“技术规格”），并注意在机器周围留出至少30 cm的干净区域。

⚠ 支撑顶部的最小高度必须为110厘米（设备的最高点距离地面至少1.5米）。

⚠ 支撑面斜度不可超过 2°；

按照下面描述的顺序按照说明继续安装。

咖啡机底视图



ITCA	注水管入口
ICAE	电源线插座
ATS	排水管连接器

5.1 连接水管

 在将设备连接到总水管之前，请阅读并遵守您所在国家的现行适用法规。

 水的硬度不应低于8°F。

 应为机器提供经除垢装置处理过的水，特别是在含钙量高的钙盐和镁盐（硬水）的情况下。

 确保水管为饮用水提供适当的压力，请参阅铭牌上的数据。

将净化器（C）连接到水管（A）。

 滤水器连接到机器之前，执行清洗循环直到水变得清澈。然后将滤水器连接到机器上。

将排水杯（F）连接到排水管（B）。

 如果管道压力高于 0.5 MPa，则应安装用于高压平衡的减压器（管道压力增加不会影响输出压力）。

 如果需要更换灌装管，请使用随设备提供的新套管。请勿重复使用旧套装。

5.2 电气连接

-  在进行电气连接之前，请确保额定电压与CE板和电源电缆连接板上的电压相符。检查以确保电源线路能够支撑机器负载（请参阅“技术功能”）。

连接到符合当前法规的接地插座。

-  检查电源线是否正常，是否符合国家和欧洲安全标准。

-  用户必须承诺使用符合该国现行法规的合适安全开关（切断电源）为保护电源线的机器供电。

使用插头将电源线 (E) 连接到电线，或者在固定安装的情况下，使用多极开关 (D) 进行电源分离，接触距离至少为 3 mm。

-  请参阅技术手册以了解电压变化。

-  黄绿色的电线必须连接到房间的接地系统。

-  根据所在国家/地区的现行法规，连接电源的电线必须预先设置或配备全极开关（最小接触开口为3 mm），或使用符合相同规定的插头。

-  建议安装剩余电流装置（RCD）的额定剩余电流不超过30 mA。

 若电源线损坏，必须由制造商或其服务中心或其他拥有类似资质的人员进行更换，以避免任何风险。

 本设备必须连接到最大阻抗 (Z) 为的电源上。

L1 : 0,058欧姆

L2: 0,068欧姆

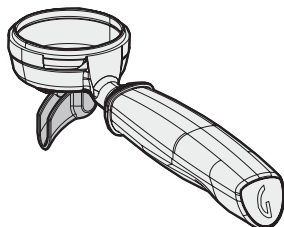
L3: 0,261欧姆

5.3 标准配件一览表

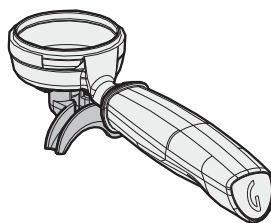
手册：指导如何使用本机的说明书。



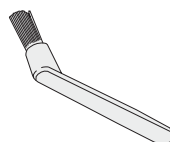
单过滤器固定架



双过滤器固定架



咖啡冲泡器清洁刷



过滤器固定架弹簧



无眼过滤器



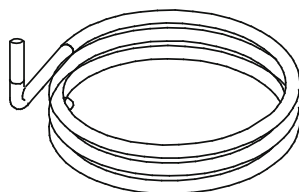
单份过滤器



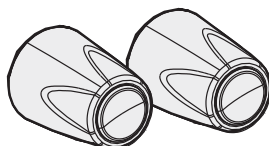
双份过滤器



排水管



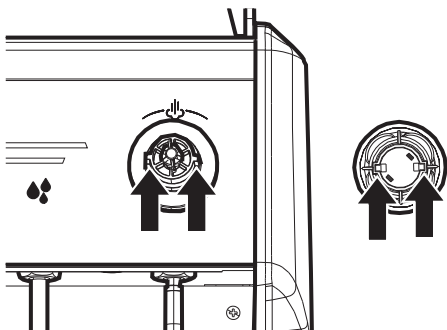
水和蒸汽旋钮。



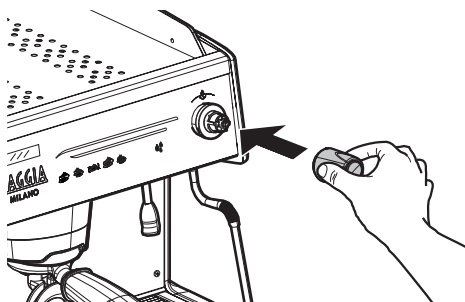
5.4 安装水和蒸汽旋钮

从附件盒中取出提供的旋钮。

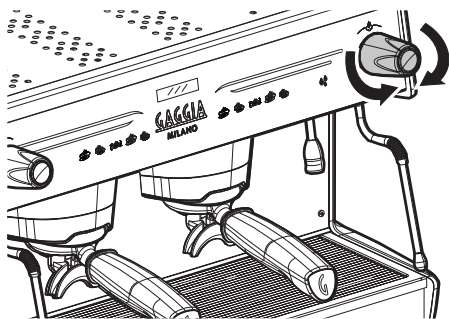
将每个旋钮插入阀门之前，请检查旋钮座是否与阀门打开/关闭系统上的有助联轴器匹配。



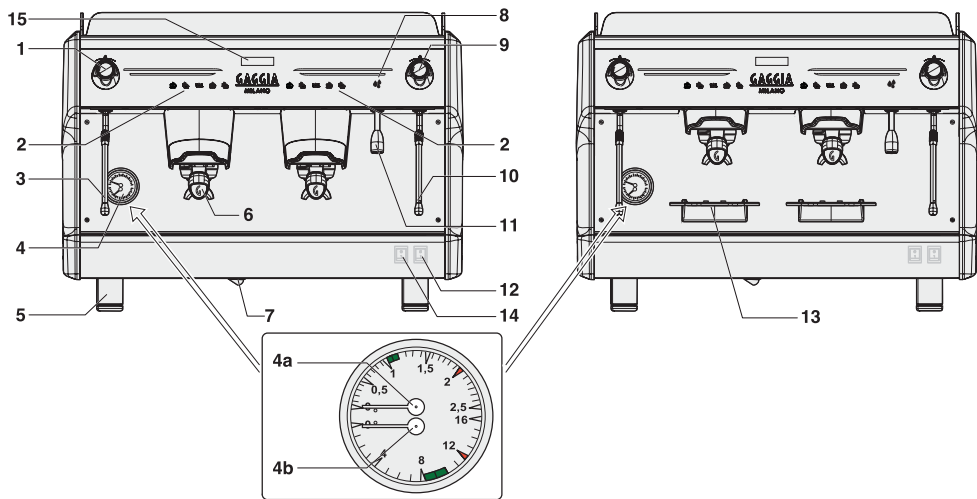
按下阀门有助联轴器直到听到强烈的喀哒声，以插入旋钮。这是行程结束并正确插入旋钮座的信号。



插入旋钮后，请向两个方向旋转，以检查其阀门的打开和关闭操作是否正确。



6 开始



1	左蒸汽旋钮
2	控制键盘
3	左蒸汽冲泡管
4	锅炉/咖啡泵气压表
4a	锅炉压力表
4b	泵压力表
5	可调节脚
6	过滤器支架杯
7	排水管
8	混合热水按钮
9	右蒸汽旋钮
10	右蒸汽冲泡管
11	热水冲泡管
12	电源开关
13	额外支架
14	暖杯器开关
15	显示屏

完成水和电气连接后，继续启动机器。

打开自来水龙头（A）。

关闭保护开关（D）。

将咖啡机电源开关（12）设置为“1”。

在IDLE OFF时按下按钮T3，启动咖啡机。

自动调平装置投入运行，使煮水器中的水达到正常水平。

然后等待咖啡机达到0.9至1.2巴的工作压力，检查压力表（4a）上的锅炉压力。

咖啡机正在加热，锅炉加热元件开启，并且加热元件图标出现在显示屏上。



然后检查压力表（4b）上的咖啡泵气压。为实现这一目的，插入一个带有过滤器固定架的咖啡冲泡器，过滤器固定架内填满已恰当研磨的咖啡粉，测量剂量并将其压实，以获得8至9巴的实际冲泡压力。

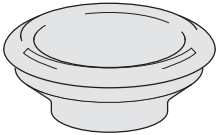
现在咖啡机已准备就绪。

 **排出混合热水之前，请等待锅炉达到压力计（4a）上的正确工作压力（0.9-1.2巴）。**

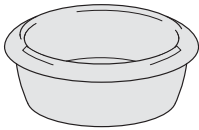
 **有关技术调整，请参阅技术手册。**

6.1 使用咖啡过滤器

本咖啡机配有单份和双份过滤器。



1杯

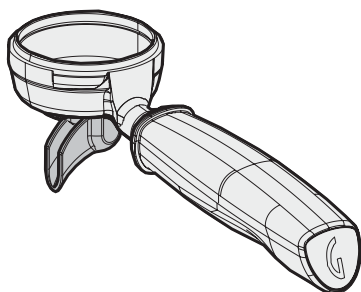
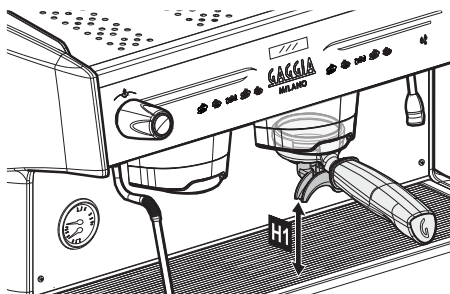


2杯

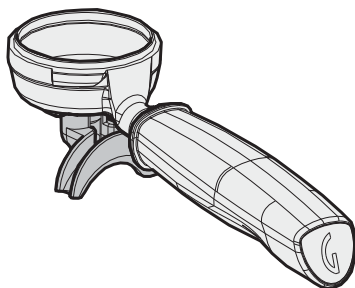
6.2 使用过滤器支架

机器附带过滤器支架，可以冲煮单杯或双杯咖啡。

下图显示了对于组装咖啡架（H1），不同类型的过滤器支架可能出现的不同距离。



H1 = 80 mm

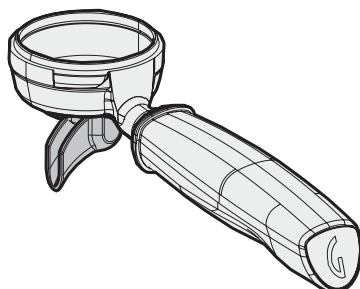
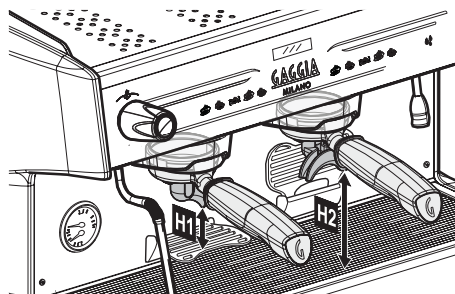


H1 = 80 mm

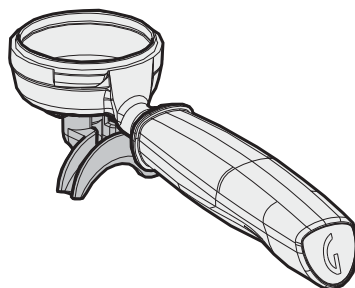
6.3 提供高架组过滤器支架

机器附带过滤器支架，可以冲煮单杯或双杯咖啡。

下图显示了按所使用的不同类型的过滤器固定架（H1意式浓缩咖啡杯托架格栅和H2美式咖啡马克杯托架格栅），可以为杯架格栅设置不同的距离。



H1 = 77 mm
H2 = 140 mm



H1 = 77 mm
H2 = 140 mm

7 功能/使用 and 编程

介绍

咖啡机为每个咖啡冲泡器提供电容式键盘形式的用户控制界面：

- 4个咖啡冲泡容量控制按钮
- 1个连续冲泡按钮

键盘符号



T1

单杯浓缩咖啡



T2

双杯浓缩咖啡



T3

编程/继续



T4

单杯淡咖啡



T5

双杯淡咖啡



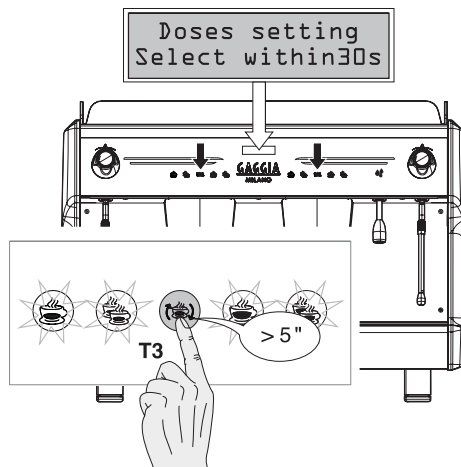
T6

茶

7.1 编程咖啡剂量

咖啡粉的测量剂量可以修改（通过用量控制）并以如下方式记录：

按下按钮T3（在需编程的咖啡冲泡器的键盘上），并按住5秒以上，检查该键盘上的所有LED指示灯是否都亮起，按钮T3除外。

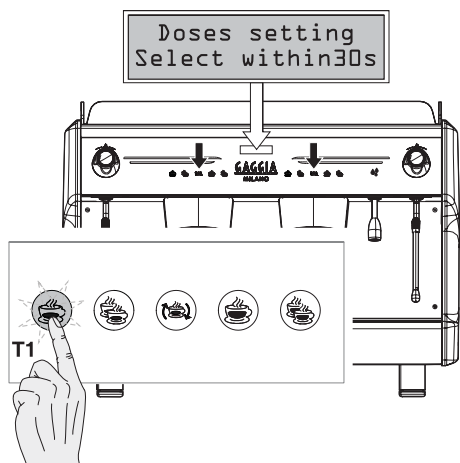


在30秒内按下与所需剂量相对应的键（例如键T1）（编程超时）。

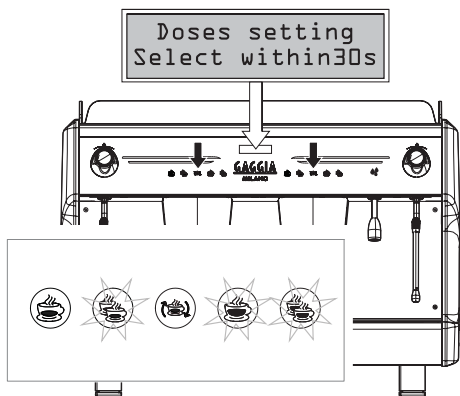
正在编程剂量的指示灯保持打开和闪烁。在此阶段和整个咖啡剂量编程持续时间内，电磁阀和泵被激活。



如果在30秒内没有按下剂量键，将自动退出编程模式。



按下T1键后，开始冲煮。达到所需的咖啡剂量后，再次按下T1键以停止增加剂量。
这样，通过剂量脉冲保存新值。
电磁阀和泵都停用，从而暂停咖啡冲煮。
与编程键有关的指示灯熄灭。



要将咖啡机按其他测量咖啡剂量编程，（在30秒的有效编程时间内）按下按钮T2、T4、T5，然后只需按此顺序对按钮T1执行相同的操作。

再次按 T3 键可立即退出编程模式。

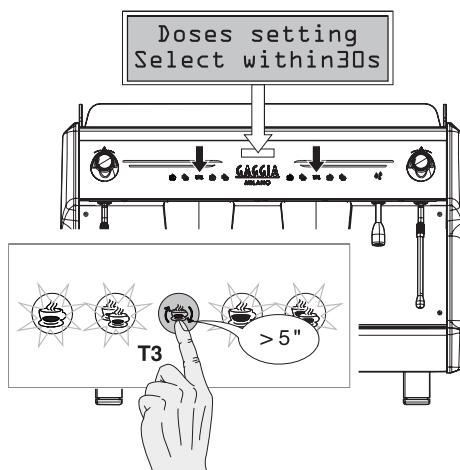
 在为一个咖啡冲泡器编程时，其他咖啡冲泡器无法使用。

要以不同于第一个咖啡冲泡器的方式对其他咖啡冲泡器进行编程，请按每个咖啡冲泡器的特定编程按钮，然后重复在咖啡冲泡器1上执行的相同操作。

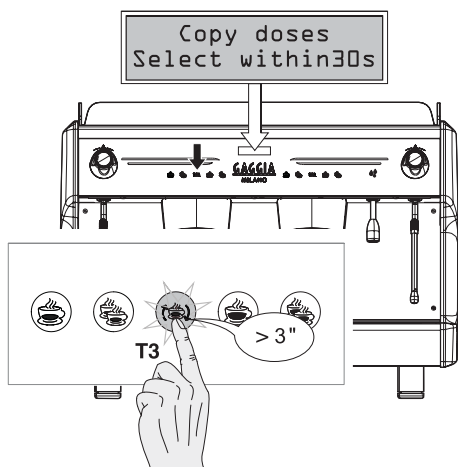
7.2 拷贝上一个已编程的咖啡冲泡器的咖啡剂量

咖啡剂量可以从一个咖啡冲泡器（原始咖啡冲泡器）复制，并通过以下步骤存储在另一个咖啡冲泡器（目的咖啡冲泡器）中：

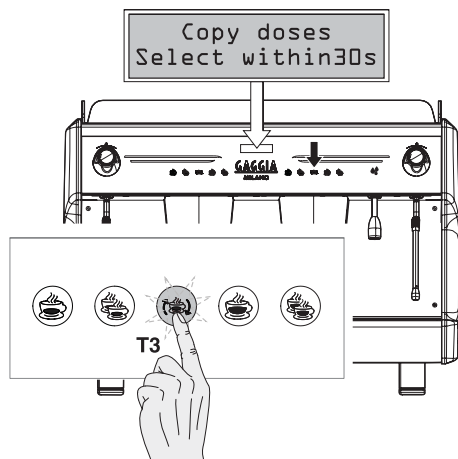
按下按钮T3（在需编程的咖啡冲泡器的键盘上），并按住5秒以上，检查该键盘上的所有LED指示灯是否都亮起，按钮T3除外。



在30秒的有效编程时间内，按住要复制其剂量的咖啡冲泡器（原始咖啡冲泡器）的按钮T3至少3秒。在按下原始咖啡冲泡器的按钮T3后，该按钮指示灯亮起，其他所有按钮指示灯则没有亮起。在按下该按钮3秒后松开按钮时，原始咖啡冲泡器的按钮T3仍在闪烁。



按下需复制剂量的咖啡冲泡器（目标咖啡冲泡器）的按钮T3。

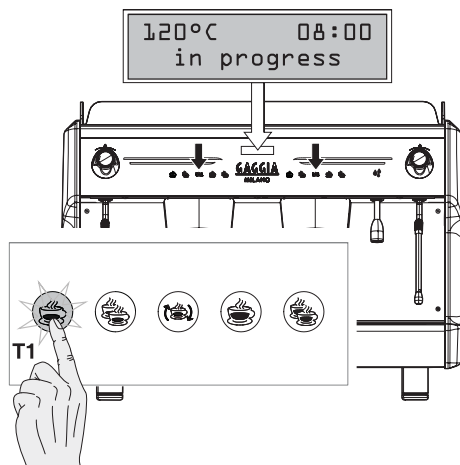


此时剂量复制过程很快完成，此时目标咖啡冲泡器的按钮T3快速闪烁3秒。
然后咖啡机回到剂量复制模式。如需退出此模式，按下原始咖啡冲泡器的按钮T3。

7.3 咖啡冲泡

通过按下相应的按钮（T1-T2-T4 或 T5），相应的分配电磁阀被激活，直至达到先前编程的产品数量（体积控制）。

在整个咖啡分配时间内，所选剂量的指示灯保持打开状态。



通过按压产品冲煮组键盘上的任何剂量键，可以在达到实际所需数量之前暂停正在进行的冲煮。

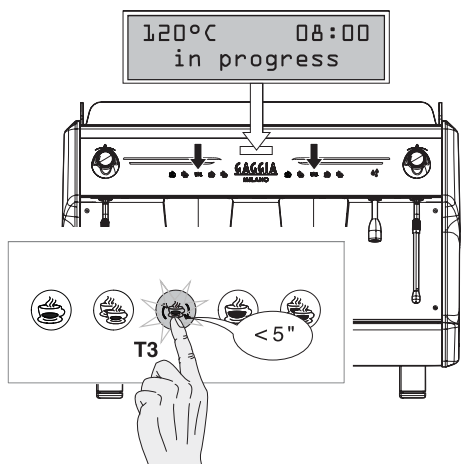
也可以在所有机器组中同时冲煮咖啡。

7.4 连续咖啡剂量

按下与所用组对应键盘的T3键，以实现连续咖啡冲煮。

T3 键的指示灯在整个咖啡分配时间内保持打开状态。

 不要长按超过 5 秒，否则将进入编程模式。



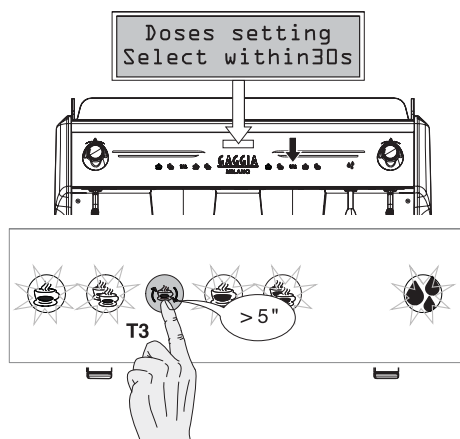
咖啡冲煮的剂量，取决于按下的任何剂量按钮，或直到体积检查的最大值（6000脉冲）或分配超时。

当松开按钮T3时（在5秒内），而非按下按钮时，“连续”循环开始。如需停止循环，请再次按下该按钮，或按下该咖啡咖啡冲泡器的任何其他按钮。

7.5 茶剂量编程（热水）

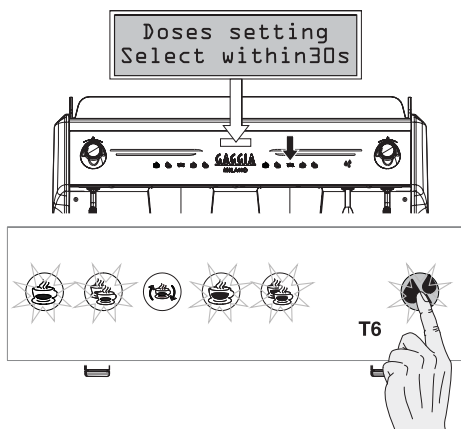
长按T3键超过5秒。然后在T3键闪烁时检查键盘的所有LED灯是否都已打开。

如果已设置剂量键，则其LED灯将熄灭。

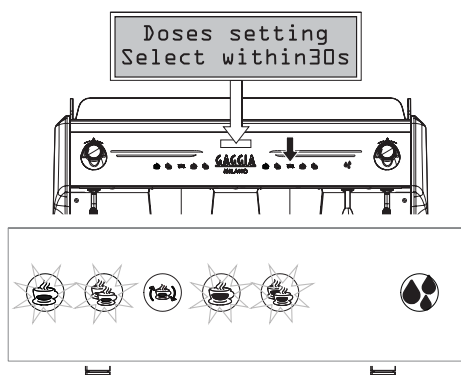


在 30 秒内按 T6 键（编程超时）。正在编程剂量的指示灯保持打开和闪烁。在此阶段期间以及整个茶剂量编程持续时间内，电磁阀和泵被激活。

如果在30秒内没有按下剂量键，将自动退出编程模式。



按下T6键后，开始充水。
当达到所需的茶剂量时，再次按T6键以停止充水。
这样，通过剂量脉冲保存新值。
电磁阀和泵都停用，从而暂停咖啡冲煮。
与编程键有关的指示灯熄灭。

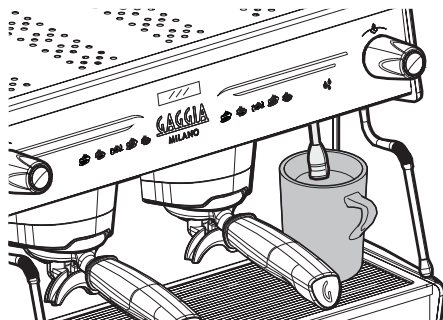


再次按 T3 键可立即退出编程模式。

 在茶编程过程中，其它功能和茶冲煮都会被禁用。

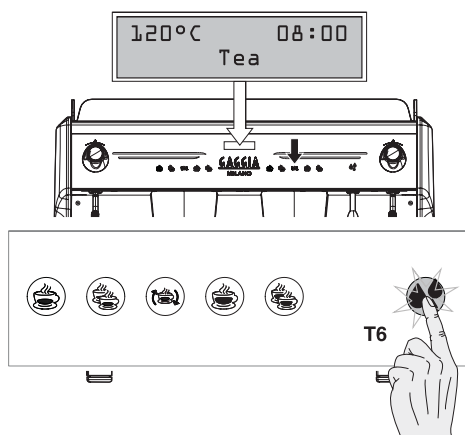
7.6 冲煮茶

将水壶放在热水出口管（11）下面。



按下T6键，相应的分配电磁阀被激活，直到达到先前编程的产品数量（时间控制）。

在整个热水分配阶段，与所选茶剂量按钮对应的指示灯将持续打开。



在达到编程产品数量之前，可以再次按下用于分配产品的剂量按钮来停止冲煮。

可同时冲茶或冲泡咖啡。

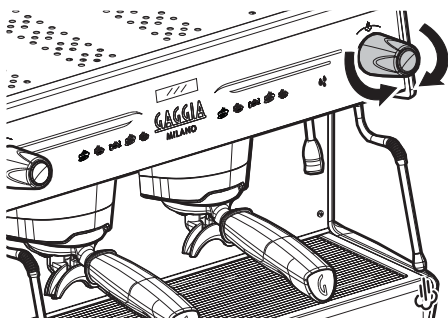
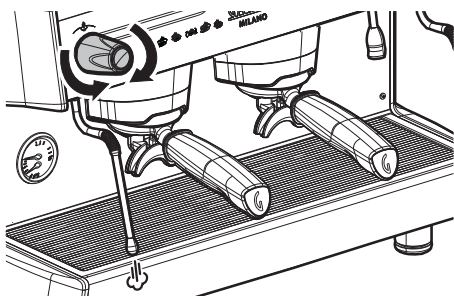
7.7 排出蒸汽

慢慢转动左或右蒸汽旋钮（1或9）的手柄，以排出蒸汽。

 可以顺时针或逆时针旋转旋钮。

如果逆时针旋转手柄到底，手柄处于机械锁定位置，此时可连续排出热水；若要停止排出热水，请手动关闭。

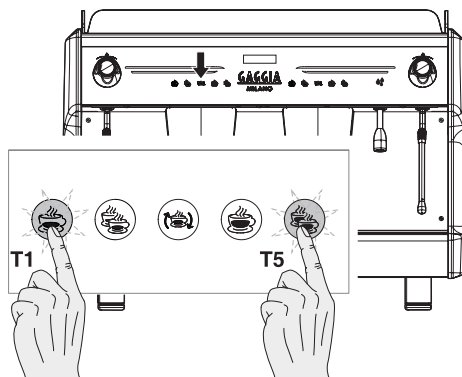
如顺时针或部分逆时针转动手柄，松开手柄时热水供应自动停止。此功能用于手动控制热水的排出或进行吹洗。



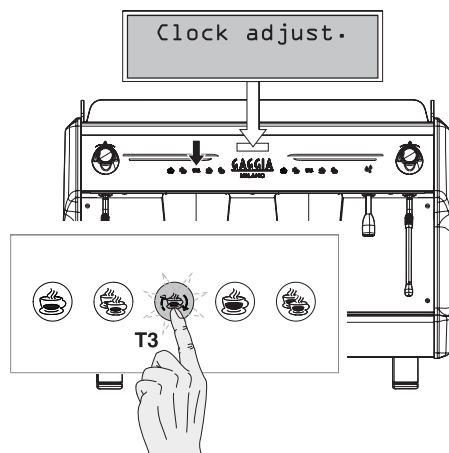
可同时排出蒸汽、热水和咖啡。

7.8 时钟编程

从空闲关闭状态进入编程模式，同时按住第1组咖啡冲泡器键盘的T1和T5按钮。



按4次T3按钮以输入密码“2222”。
滚动菜单至“Clock adjust”，然后按T3进行访问。



请按T1（+）或T2（-）按钮以修改参数；
按T3按钮以确认并移至下一个参数。修改所有当前时间和日期参数后，您需要设置自动开启/关闭时间和休息日。

不确认退出，请按T5按钮。

自动开启/关闭

咖啡机在自动开启参数中设置的时间开启（空闲开启状态），然后在自动关闭参数中设置的时间关闭。

请于下方找到一些示例：

Auto On/Off
On: 08:00

Auto On/Off
Off: 23:59

Closed On

每天咖啡机在8:00am开启（空闲开启状态），并在23:59pm进入空闲关闭状态。
休息日未设置。

Auto On/Off
On: 08:00

Auto On/Off
Off: 04:00

Closed On

咖啡机在每天的8:00am开启，并在第二天的4:00am进入空闲关闭状态
休息日未设置。

休息日

如果在休息日的情况下咖啡机关闭，那么除非有意将其开启，否则全天都将在空闲关闭状态下保持关闭。从有意开启的那一刻起，它将一直保持开启至下一次关闭时间。示例：

Auto On/Off
On: 08:00

Auto On/Off
Off: 23:59

Closed On
Sunday

咖啡机在星期六的23:59pm进入自动关闭状态，并在星期日全天保持关闭。
它将在星期一的8:00am重新开启。

Auto On/Off
On: 08:00

Auto On/Off
Off: 04:00

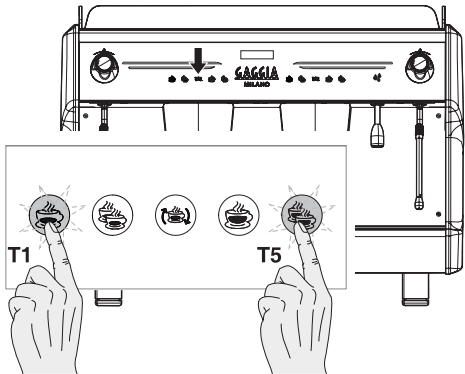
Closed On
Sunday

在星期日的4:00am，咖啡机进入自动关闭状态，并全天保持关闭。它将在星期一的8:00am重新开启。

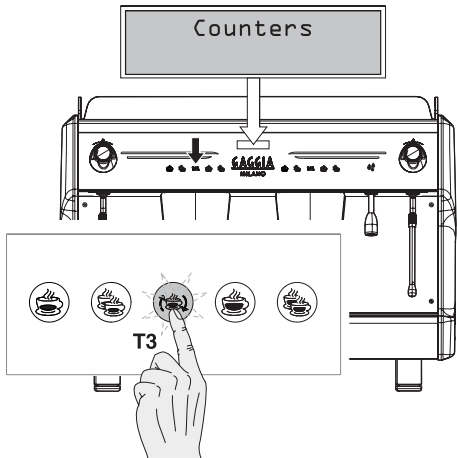
7.9 计数器读取

此功能可以显示已出品的产品、已执行的清洗和清洁操作计数器。

从空闲关闭状态进入编程模式，同时按住第1组咖啡冲泡器键盘的T1和T5按钮。



按4次T3按钮以输入密码“2222”。滚动菜单至“Counters”，然后按T3进行访问。



按T3或T4向上或向下滚动“Counters”菜单。

若要退出，请按T5按钮。

请于下方找到各可用项目：

菜单项目	描述
Coffees total	该节显示由咖啡机冲煮的咖啡总数。
Espresso Gr:1	该节显示由咖啡机第1组咖啡冲泡器冲煮的意式浓缩咖啡数量。
2Espressos Gr:1	该节显示由咖啡机第1组咖啡冲泡器冲煮的“双份意式浓缩咖啡”数量。
Coffee Gr:1	该节显示由咖啡机第1组咖啡冲泡器冲煮的“意式淡咖啡”总数。
2 Coffees Gr:1	该节显示由咖啡机第1组咖啡冲泡器冲煮的“双份意式淡咖啡”总数。
Continuous Gr:1	该节显示由咖啡机第1组咖啡冲泡器冲煮的“连续咖啡”总数。
Espresso Gr:2	该节显示由咖啡机第2组咖啡冲泡器冲煮的意式浓缩咖啡总数。
2Espressos Gr:2	该节显示由咖啡机第2组咖啡冲泡器冲煮的“双份意式浓缩咖啡”数量。
Coffee Gr:2	该节显示由咖啡机第2组咖啡冲泡器冲煮的“意式淡咖啡”总数。
2 Coffees Gr:2	该节显示由咖啡机第2组咖啡冲泡器冲煮的“双份意式淡咖啡”总数。
Continuous Gr:2	该节显示由咖啡机第2组咖啡冲泡器冲煮的“连续咖啡”总数。
茶	该节显示由咖啡机出品的“茶”（热水）总数。
Flushing Gr:1	该节显示在咖啡机第1组咖啡冲泡器中执行的清洗总数。
Flushing Gr:2	该节显示在咖啡机第2组咖啡冲泡器中执行的清洗总数。
Cleaning Gr:1	该节显示在咖啡机第1组咖啡冲泡器中执行的清洁操作总数。
Cleaning Gr:2	该节显示在咖啡机第2组咖啡冲泡器中执行的清洁操作总数。
Total coffee Kg	该节显示咖啡机所用咖啡总公斤数的估计值。

7.10 报警信号

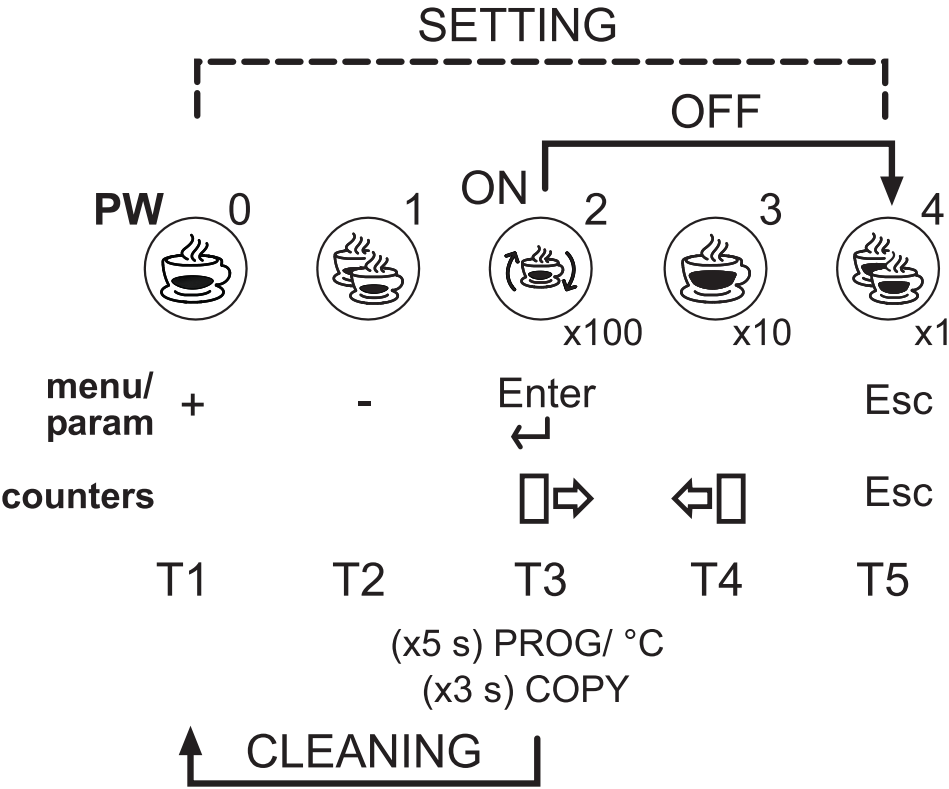
本章描述了机器向用户发出的所有显示屏警告信息，以及用户必须和/或严禁进行的操作。

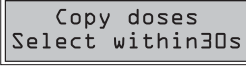
报警代码	报警状况	描述	解决方案	LED指示灯闪烁	显示屏	提示
AL 0	数据损坏	在存储器中读取/写入数据时发生错误。	重启锅炉机。 如果故障持续发生，请联系CPU柜。		XX °C 08:00 Switch Off XX °C 08:00 AL 0	无键盘闪烁
AL 3	温度探头断开	温度探头故障	致电客服		XX °C 08:00 T.ProbeUnconn. XX °C 08:00 AL 3	键盘持续闪烁
AL 4	温度探头短路	温度探头故障	致电客服		XX °C 08:00 Boiler temp. XX °C 08:00 AL 4	键盘持续闪烁
AL 6	注水超时	锅炉注水失败（注水超时）。	2. 检查水箱中是否有水。如果没有水，请检查水箱是否已满。 1. 检查水箱是否已满。 2. 检查水箱是否已满。 3. 检查水箱是否已满。		XX °C 08:00 Need Water XX °C 08:00 AL 6	键盘持续闪烁

报警代码	报警状况	描述	解决方案	LED指示灯闪烁	显示屏	提示
AL 7	注水-加热关闭	报警触发原因是水箱加热功能有效关闭。 检查水箱加热功能是否正常工作。如果水箱加热功能不工作，请联系售后服务。 如果水箱加热功能正常工作，请联系售后服务。	在报警发生时，请保持冷静。 1 检查水箱加热功能是否正常工作。 2 如果水箱加热功能不工作，请联系售后服务。	    	XX °C 00:00 Heater off XX °C 00:00 AL 7	键盘持续闪烁
AL 8	时钟报警	时钟同步错误。	重启咖啡机。 如果仍然存在，请联系客户服务。	    	XX °C 00:00 Clock error XX °C 00:00 AL 8	无键盘闪烁
AL 9	报警计数达到最大值	在运行过程中，咖啡机内部温度过高，请联系售后服务。 1 检查咖啡机内部温度是否过高。 2 检查咖啡机内部温度是否过高。 3 检查咖啡机内部温度是否过高。 4 检查咖啡机内部温度是否过高。 5 检查咖啡机内部温度是否过高。	按下咖啡机上的紧急停止按钮，等待咖啡机冷却。 1 检查咖啡机内部温度是否过高。 2 检查咖啡机内部温度是否过高。 3 检查咖啡机内部温度是否过高。 4 检查咖啡机内部温度是否过高。 5 检查咖啡机内部温度是否过高。	    	XX °C 00:00 Error Count XX °C 00:00 AL 9	报警计数达到最大值

报警代码	报警状况	描述	解决方案	LED指示灯闪烁	显示屏	提示
AL 10	过滤器警报	安装在咖啡机供水管上的软水过滤器需要更新。	致电客户服务部门。		XX °C 06:00 Water Filter XX °C 06:00 AL 10	咖啡机启动时： 闪烁的 信号灯提醒您可等待推出。
AL 11	维修报警	这台咖啡机需进行维修。	致电客户服务部门。		XX °C 06:00 Service XX °C 06:00 AL 11	咖啡机启动时： 闪烁的 信号灯提醒您可等待推出。
AL 14	键盘报警	处于报警状态的咖啡机中内部键盘未正确设置或已损坏并故障。	致电客户服务部门。		XX °C 06:00 Keyboard error XX °C 06:00 AL 14	无键盘闪烁

7.11 用键盘编程



功能	描述	动作	显示屏
启动	 IDEL OFF状态： T3亮起。	按下按钮T3启动咖啡机： 被按下后，按钮T3和T5的指示灯亮起  持续2秒（锅炉已满），或直到锅炉已注满水  咖啡机启动	
关闭	 OFF	在IDLE ON状态中，按下按钮T3和T5。	
进入编程模式	 SETTING 从空闲关闭	从空闲关闭： 同时按住T1和T5按钮以进入编程模式。 按下按钮的顺序无关紧要。	
密码	 0 1 2 3 4	输入密码。 按钮采用数字值，如图所示。 输入用户密码： <u>2222</u>	
菜单浏览	 T1 T2 T3 T4 T5 menu/param + - Enter Esc	T1和T2滚动菜单： + Clock adjust + Counters T3进行访问 T5退出	 
剂量编程	 (x5 s) PROG	在机器处于IDLE ON时，按下咖啡冲泡器1的按钮	
复制剂量	 (x3 s) COPY 	如需复制剂量，请长按冲泡器1的按钮3秒。 长按冲泡器1的按钮3秒，即可复制剂量。 如需复制剂量，请长按冲泡器1的按钮3秒。 如需复制剂量，请长按冲泡器1的按钮3秒。	

功能	描述	动作	显示屏
温度编程	 	如需从IDLE OFF进入编程模式，按下按钮T 锅炉温度设定： + 1°C / - 1°C 在设置锅炉温度时，需对按钮指示灯的闪烁次数进行计数： T3 (闪烁次数 x 100°C) T4 (闪烁次数 x 10°C) T5 (闪烁次数 x 1°C) 按钮指示灯大约每2秒钟按以上顺序重复闪烁。 按按钮T3确认并退出。	
时钟设置 设置自动开启关闭 设置休息日	T1 T2 T3 T4 T5 	1. 进入编程模式 2. 滚动菜单至“Clock adjust”，然后按T3进行访问 3. T1和T2修改+/- 4. T3确认并移至下一个参数 5. T5不确认退出 按按钮T3确认并退出。 自动开启/关闭和休息日： 如值为 --/-- 则为禁用	
清洗	 ↑ CLEANING ↓	在IDLE ON状态中，(连续) 按下按钮T3	
计数器读取	T1 T2 T3 T4 T5  	1. 进入编程模式 2. 输入2222密码 3. 滚动菜单至“Counters” 4. T3进行访问 5. T3 / T4向上/向下滚动 6. T5退出	

8 清洁与维护

 在执行任何维护和/或清洁操作之前，请将开关设置为"关闭"位置，关闭产品。从插座上拔下插头，等待产品冷却，从而断开产品与电源的连接。

 如果发生故障，请立即关闭产品，从插座上拔下插头断电，并联系最近的维修中心。

 制造商不承担由于维护不当或缺少维护造成的损失或故障。

 请勿直接用水冲洗。

8.1 正确操作的一般说明

咖啡机及其不可拆卸的组件必须清洁，如无另行规定，应仅使用冷水或温水，借助非磨蚀性海绵和湿布进行清洁。

切勿直接用水冲洗。
在使用湿布或海绵清洁产品之前，请拧干。

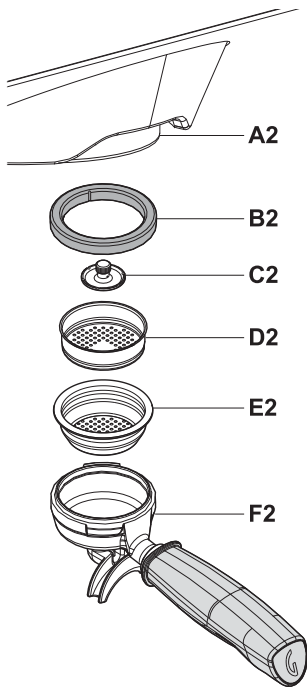
所有需要清洁的零部件都可方便地接触，因此无需使用工具。

定期维护和清洁可使设备长时间保持良好的工作状态，并确保符合基本的卫生标准。

8.2 清洁与计划维护

 所有部件只能使用温水或经制造商许可的清洁剂清洗。未经制造商许可的溶剂或清洁剂可能会使咖啡机部件的外形和功能发生改变。

 所有可拆卸零部件均不可使用洗碗机清洗。



A2	咖啡组
B2	密封
C2	扩散器
D2	出水管
E2	过滤器
F2	过滤器支架

8.2.1 维护计划

待清洗部件	Maintenance	A	B
过滤器支架	请参阅标题为“清洁过滤器固定架”的章节。	x	-
咖啡冲泡器	请参阅标题为“清洁分水网”的章节。	x	-
滴水盘和溢杯盘		x	-
蒸汽冲泡管	请参阅标题为“清洗蒸汽冲泡管喷嘴”的章节。	x	-
热水冲泡管	请参阅标题为“清洁热水冲泡管曝气膜过滤器”的章节。	x	-
杯子加热表面		-	x

A 每日
B 每周

8.2.2 日常清洗维护

必须在工作日结束时进行日常维护。

8.2.2.1 用洗涤剂清洗

用盲板更换咖啡过滤器（E2）然后使用洗涤剂。

 使用经制造商许可的清洁剂。

将过滤器支架（F2）插入要清洗的组中。

同时按T3键和T1键开始洗涤循环。

激活 5 个连续的冲煮循环，每次持续时间为 10 秒，中间有 3 秒暂停。

 在一组清洗周期中，通常可以使用其他组。

 只允许将过滤器固定架的金属部件浸入溶液中。

。

 不同组的清洗周期可以同时进行。

8.2.2.3 清洁出水管

使用适当的工具清洁出水管（D2），并注意不要损坏密封组（B2）。

 **烫伤的危险。** 在进行清洁之前，要确保出水管的温度不会过高。

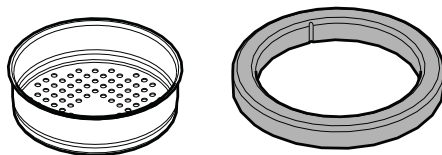
8.2.2.2 清洁过滤器支架杯

 在所有过滤器支架上执行此操作。

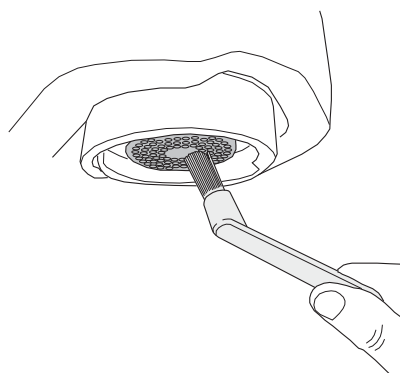
按照产品的指示，将热水（50-80°C）和一些洗涤剂倒入容器中。

 使用经制造商许可的清洁剂。

将密封组件（B2）与出水管（E2）分离，将其浸入洗涤剂溶液中几分钟，清除所有残留物，然后冲洗。



使用附带的刷子清洁出水管（E2）支架。

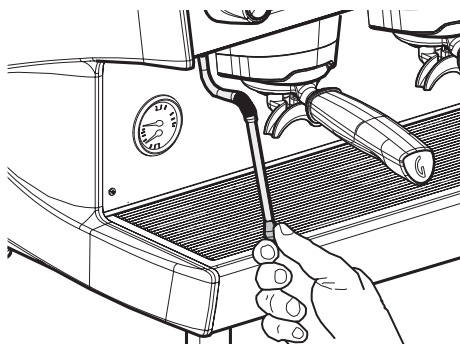


按下出水管（E2），并加盖密封组件（B2），将其重新插入咖啡组。

从过滤器支架（F2）上取下过滤器（E2），将过滤器和过滤器支架浸入溶液中几分钟，除去残留物，然后冲洗。
将过滤器（E2）插入过滤器支架（F2）。

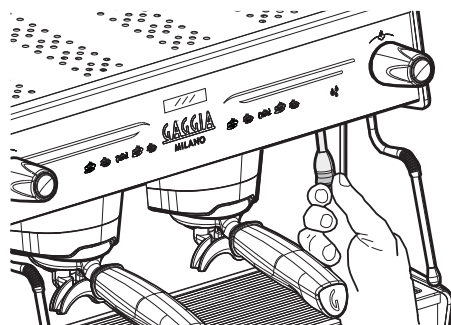
8.2.2.4 清洁蒸汽棒的喷嘴

用柔软的湿布清洁喷嘴。
拧下蒸汽冲泡管（3或10）喷嘴。

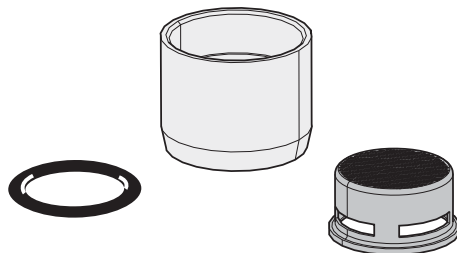


用瓶刷清洁喷嘴的每个孔，清除全部残留物。

将喷嘴旋转固定蒸汽冲泡管（3或10）。



清洗过滤器。



拧紧热水出水口（11）的空气过滤器。

8.2.2.5 内部清洗

用软布清洁面板玻璃。

用湿海绵清洁杯架。

拆下杯架，用海绵清洁托盘的内侧。

8.2.4 排空锅炉内的水

关闭供水开关（A）。

按下每个咖啡冲泡器的按钮T3，则可继续释放水10秒。

反复按热水T6按钮（8），直到锅炉降压。

关闭咖啡机。

8.2.3 每周清洁和维护

8.2.3.1 清洗热水出水口的空气过滤器

用柔软的湿布清洁喷嘴。
拧下热水出水口（11）的空气过滤器。

8.3 计划外维护

计划外维护指的是只能由维修技术人员执行的
维修或更换。

9 故障排查

下面给出了机器可能出现的故障列表。

问题	原因	解决方案
无法开机	1. 电源关闭 2. 机器关闭 3. 电源连接错误	1. 将电源按钮调成“打开” 2. 将机器开关调成1 3. 联系专业人士检查连接
煮水器内无水	1. 水龙头关闭 2. 泵过滤器堵塞 3. 电动泵出现故障 4. 煮水器灌装电磁阀故障	1. 打开水龙头 2. 更换过滤器 3. 联系专业人士 4. 联系专业人士
冲煮故障	1. 水龙头关闭 2. 电动泵出现故障 3. Gicleur堵塞 4. 控制箱保险丝烧坏 5. 电磁阀组故障 6. 咖啡冲泡器按钮无效	1. 打开水龙头 2. 联系专业人士 3. 联系专业人士 4. 联系专业人士 5. 联系专业人士 6. 联系专业人士
蒸汽无法从蒸汽棒中出来	1. 煮水器水量过多 2. 电阻损坏 3. 喷雾器元件堵塞 4. 加入电阻保护器 5. 真空阀堵塞	1. 联系专业人士 2. 联系专业人士 3. 清洗喷雾器元件 4. 联系专业人士 5. 联系专业人士
工作台上漏水的现象	1. 排水托盘脏 2. 排水管堵塞或脱落 3. 其他泄漏	1. 清洗托盘 2. 联系专业人士 3. 联系专业人士
湿咖啡渣	1. 过滤器中的小咖啡粉 2. 研磨过细 3. 电磁阀无法放电	1. 增加过滤器中的咖啡剂量 2. 调整研磨值 3. 联系专业人士
咖啡冲煮过慢	1. 研磨过细 2. 过滤器支架脏 3. 组件堵塞 4. Gicleur或电磁阀部分堵塞	1. 调整研磨值 2. 更换过滤器并更加频繁地清洗过滤器支架 3. 联系专业人士 4. 联系专业人士
咖啡冲煮过快	1. 研磨过粗	1. 调整研磨值
冲煮冷咖啡	1. 交换器或电阻上有水垢 2. 设定值温度过低 3. 电气接触不良 4. 电阻部分烧坏	1. 联系专业人士 2. 按照“使用键盘编程”章节中的内容调整设置值温度 3. 联系专业人士 4. 联系专业人士
咖啡冲煮过烫	1. 温度设定过高	1. 按照“使用键盘编程”章节中的内容调整设置值温度
出水过冷	1. 混合器调整不正确 2. 咖啡机温度不足 3. 热段混合电磁阀不工作或受阻	1. 联系专业人士 2. 联系专业人士 3. 联系专业人士

10 存储 - 安置

10.1 移动位置

如要移动机器的位置，必须：

- 按照“清空锅炉”章节所述内容清空咖啡机；
- 断开设备电源；
- 按照章节“清洁与维护”中的说明对设备进行一般清洁；
- 将咖啡机零部件放回原处；

10.2 停用和存储

如果设备需要存储或长期停用，按照章节“移动位置”中的说明进行操作，因此：

- 使用布料包裹设备，使其免受尘埃和潮湿侵袭；
- 确保将设备存储在恰当地点（温度须低于 1°C），切勿在设备上方堆叠纸箱或其他设备。

10.3 机器拆解

要拆卸机器，我们建议根据所涉及的材料类型（塑料，金属等）分离零件。
将这些零件发送给相关的专业公司处置。

11 使用寿命结束后的弃置说明



用户须知

遵守2005 年 7 月 25 日生效的意大利第 151 号立法令的第 13 条：“执行欧盟指令 2002/95/EC、2002/96/EC、2003/108/EC 禁止在电子电气产品中使用某些有毒有害物质的限制及废弃物的处置”。

咖啡机将其包装上画一个大叉的带轮垃圾箱表明该产品在使用寿命结束后，须与其它垃圾分开单独处置。

设备使用寿命结束后的分类回收应由制造商组织管理。因此，若要妥善弃置设备，用户须联系制造商并遵守此类设备使用寿命结束后的分类回收管理规定。

区分此产品以进行二次回收、处理或以环境友好的方式进行处置，这有助于防止潜在的环境和健康风险，并使设备的制造材料得以重新利用和/或回收利用。

用户若非法废弃处置产品，将依据现行法规的相关规定受到惩处。

