

MANUAL DE INSTRUCCIONES



MANUAL DE INSTRUCCIONES _____

ES

OPERATING INSTRUCTIONS _____

EN

MANUALE DI ISTRUZIONI _____

IT

MODE D'EMPLOI _____

FR

MANUAL DE INSTRUÇÕES _____

PT

BEDIENUNGSANLEITUNG _____

DE

GAGGIA
MILANO

Antes de poner en marcha esta maquinaria, es necesario leer las instrucciones de uso y conexión.

Página

1. Indicaciones de seguridad	6
1.1 Símbolos	6
1.2 Indicaciones de seguridad	6-7-8
2. Descripción general	9
2.1 Vista general y dimensiones	9
2.2 Especificaciones técnicas	9
2.3 Accesorios	10
3. Instalación y puesta en marcha	10
3.1 Antes de la instalación	10
3.2 Instalación	10-11
4. Controles y botones	12
4.1 Controles	12
4.2 Pantalla y pulsadores	12
4.3 Funciones de los pulsadores mecánicos	12
4.4 Inicialización de la pantalla	13
4.4.1 Información en pantalla principal	13-14
5. Programación del usuario	14
5.1 Procedimiento para cambiar parámetros	14
5.2 Menú	14
5.2.1 Diagrama y funciones de la pantalla menú	15
5.2.2 Contador de cafés / consulta / puesta a cero	16
5.2.3 Configuración	16-17
5.2.4 Acceso al menú de configuración para personal autorizado	18
5.2.5 Modificación de la temperatura de la caldera	18
5.2.6 Programación puesta en marcha automática	19
5.2.7 Modificación de la contraseña	20
5.2.8 Activación / Desactivación del tiempo de erogación	20-21
5.3 Reset a datos de fábrica	22
6. Limpieza y mantenimiento	22
6.1 Limpieza exterior	22
6.2 Limpieza del grupo	22
6.3 Mantenimiento	23

7. Alarmas y avisos	24
7.1 Alarmas	24
7.1.1 Alarmas mostradas en la pantalla	25
7.2 Avisos	25
7.2.1 Avisos mostrados en la pantalla	26
8. Datos de fábrica	26
9. Condiciones de garantía	27
10. Información de contacto	27

1. Indicaciones de seguridad

1.1 Símbolos



ADVERTENCIA
Puede causar daños.



INFORMACIÓN
Información que es importante o útil.



PELIGRO RIESGO ELÉCTRICO
Puede causar daños.

Rogamos se asegure de leer atentamente estas instrucciones de servicio, antes de poner en marcha por primera vez su nueva máquina de café.

Guarde estas instrucciones en un lugar seguro donde pueda consultarlas en caso de ser necesario.

El uso inadecuado de esta máquina exime a Quality Espresso de cualquier responsabilidad.

1.2 Indicaciones de seguridad

Instalación

- Para una instalación adecuada de la máquina, se deben seguir las instrucciones proporcionadas por este manual. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños causados por una instalación inadecuada.

Transporte

- Se recomienda la utilización de guantes y un mínimo de dos personas para el transporte manual de la máquina al punto de instalación.

Almacenaje

- La máquina debe ser almacenada en lugares con una temperatura superior a 5°C.
- En caso de almacenamiento o bien transporte de la máquina con temperaturas inferiores a 0°C, y para evitar la congelación, se debe vaciar previamente el circuito hidráulico de la máquina.
- En caso de congelación, la máquina debería colocarse en un lugar con una temperatura superior a los 10°C y esperar a que se descongele. Bajo ninguna circunstancia, debe conectarse la máquina al circuito eléctrico antes de la descongelación.

Ubicación

- Se recomienda instalar la máquina en un lugar espacioso, libre de corrientes de aire y con una base sólida. Evite instalar la máquina sobre una superficie húmeda o caliente.
- Regule la altura de la máquina a través de los pies de apoyo. La inclinación máxima no podrá ser superior a 1° entre cualquiera de sus ejes.

Conexión eléctrica



- Compruebe que todas las características de conexión eléctrica coinciden en voltaje, frecuencia y potencia, con las descritas en la etiqueta de características de la máquina. La etiqueta de características se encuentra ubicada en el chasis debajo de la bandeja de desagüe.



- Consideramos que la máquina se ha instalado correctamente, cuando se ha hecho a través de un interruptor magneto-térmico omipolar adecuado a la potencia de la máquina, junto con un diferencial que no exceda una corriente residual de 30 mA.
- La máquina debe ser instalada de acuerdo a la normativa eléctrica vigente del lugar. Tiene que asegurarse que la instalación eléctrica tiene una conexión fiable a tierra de acuerdo con las normas anteriormente mencionadas. La empresa declina toda responsabilidad por los posibles daños causados debidos a una instalación o conexión a tierra defectuosa.
- No debe hacerse uso de extensiones o enchufes múltiples de ningún tipo para conectar la máquina a la red de alimentación. El cable de conexión a red, nunca deberá ser enrollado, por el contrario, deberá extenderse al máximo para evitar un posible sobrecalentamiento.

Manipulación

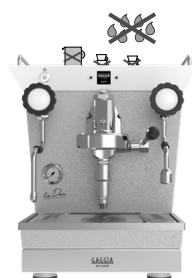


- Cualquier manipulación interna de la máquina, excepto las que específicamente se describen en este manual acerca de los procesos de limpieza, debe ser realizada por un servicio técnico autorizado.
- Es obligatorio hacer la limpieza y el mantenimiento preventivo de acuerdo con la frecuencia indicada por la máquina o el servicio técnico.
- El fabricante declina toda responsabilidad por posibles daños a la máquina debido al incumplimiento de estas obligaciones, así como las debidas a un incorrecto o inadecuado uso de la máquina.
- Todos los componentes de la máquina, incluyendo el cable de conexión, serán reemplazados sólo por recambios originales que pueden suministrar el servicio técnico autorizado o el fabricante.
- Antes de proceder a cualquier operación de mantenimiento, la máquina debe dejarse sin energía eléctrica ya sea a través del interruptor general de la instalación, o desconectando el cable de alimentación.

Nota: este aparato no supera los 70 dB de presión acústica.

ES

Consejos importantes



- Instalar la máquina sobre una base sólida.



- La máquina será utilizada exclusivamente por adultos. Los niños no reconocen los peligros vinculados a las máquinas, por lo que deben mantenerse alejados de ellas e impedir que las puedan manipular. Las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o el personal sin experiencia, no deben hacer uso de esta máquina sin la supervisión de personal cualificado para tal fin.

- No utilice la máquina al aire libre, a menos que esté protegido de elementos externos (aire, lluvia, niebla, etc.)



- El equipo no debe exponerse a chorros de agua o vapor.

- No toque la máquina con los pies mojados, húmedos o desnudos, así como con las manos mojadas o húmedas.

- La máquina no se utilizará para servir otros productos que no sean los descritos en este manual.



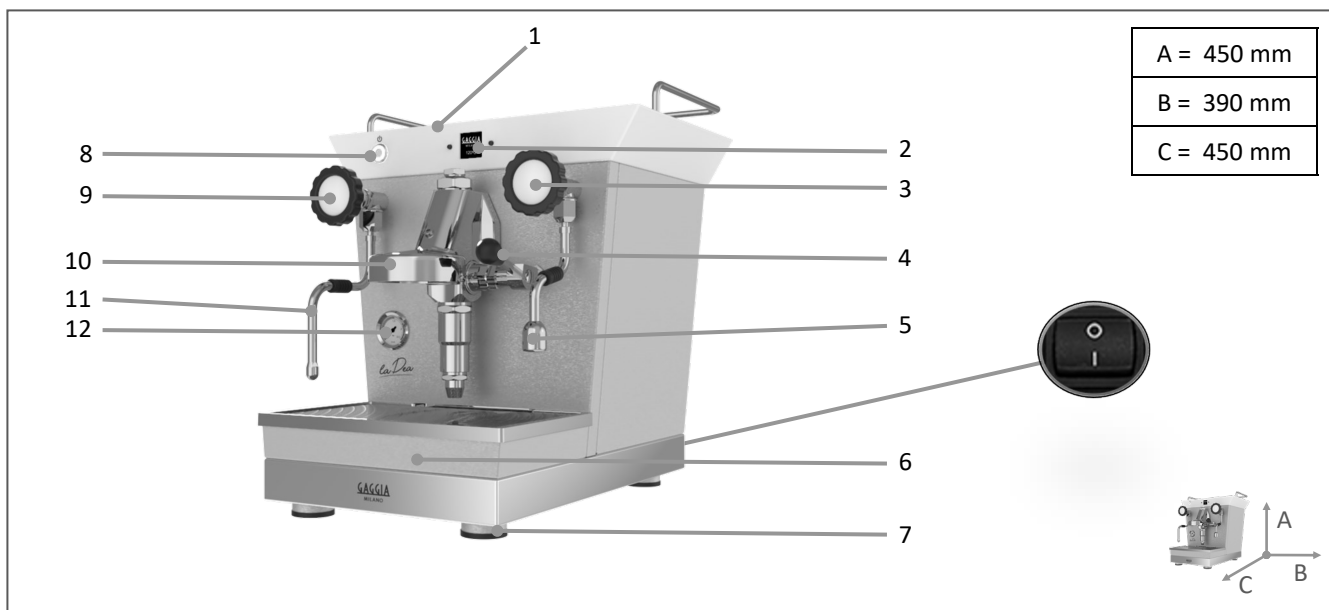
- Evitar posibles quemaduras no tocando las salidas, antes, durante y después de servir un producto. Tenga cuidado con los recipientes usados para servir los productos (tazas, jarras, vasos, etc.) pueden estar calientes.



- No vierta agua ni ponga recipientes húmedos en la parte superior de la máquina. El agua podría filtrarse a través de los orificios de ventilación y causar daños a la máquina o al personal que la manipula.

2. Descripción general

2.1 Vista general



- | | |
|-----------------------------|------------------------------|
| 1 – Depósito de agua | 7 – Pies apoyo |
| 2 – Pantalla | 8 – Interruptor standby |
| 3 – Mando agua caliente | 9 – Mando agua vapor |
| 4 – Palanca | 10 – Grupo erogación |
| 5 – Salida de agua caliente | 11 – Salida de vapor |
| 6 – Bandeja desagüe | 12 – Manómetro presión grupo |

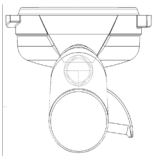
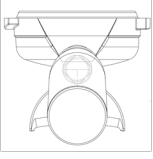
ES

2.2 Especificaciones técnicas

Rango funcionamiento tª caldera	110° a 123°
Control de temperatura	NTC
Sistema de control de dispensación	Manual
Salida de vapor	1 Unid
Salida de agua caliente	1 Unid
Caldera	1 Unid

Capacidad caldera	1,5 L
220 - 240V 50/60 Hz potencia	1615 W
110 - 115V 50/60 Hz potencia	-
Altura, anchura y profundidad	450x390x450
Peso máquina	25 kg
Ruido ambiental	< 70 dB

2.3 Accesorios

	Porta 1 vía	Porta 2 vías	Filtros de café	Cepillo limpieza	Paño limpieza
DEA BASIC			 Limpieza  8-12 gr  16-20 gr		
Unidades	1 Unid.	1 Unid.	3 Unid.	1 Unid.	-

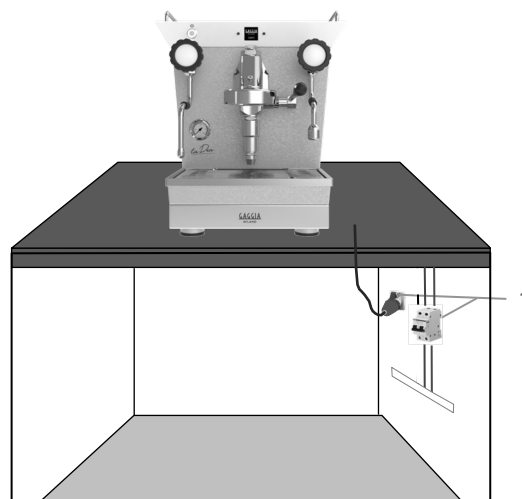
3. Instalación y puesta en marcha

3.1 Antes de la instalación

Modelo con alimentación hidráulica de depósito

Verificar antes de la instalación:

1. Base enchufe con toma de tierra y protegido con interruptor magneto-térmico.



3.2 Instalación

Una vez desembalada la máquina, se deben realizar las siguientes operaciones:

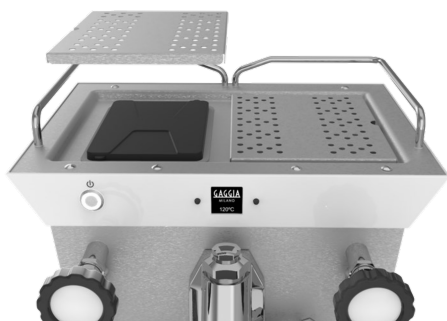
- Comprobar que el voltaje de la red es el mismo que consta en la etiqueta de características y en la documentación de la máquina.



Modelo con alimentación hidráulica de depósito (BASIC)

1

- Colocar la máquina en una base sólida, retirar la rejilla apoyatazas, abrir la tapa superior para acceder al depósito de agua.
- Llenar con agua el depósito hasta su marca de máximo nivel. Finalmente volver a cerrar la tapa.



Se recomienda utilizar agua con una dureza entre 5-8 dH° (8-14 fH°), para evitar incrustaciones calcáreas y obtener una calidad óptima de café e infusiones.

2

- Conectar la toma de corriente de la máquina, a una base de conexión adecuada según la normativa eléctrica vigente del lugar.
- No debe hacerse uso de extensiones o enchufes múltiple de ningún tipo para conectar la máquina a la red de alimentación.
- Pulsar el interruptor general. Al inicio la centralita detectará que no hay nivel de agua en la caldera, activará la electroválvula de llenado y la bomba. Estas permanecerán activas hasta que la sonda detecte el nivel de agua adecuado.



El cable de conexión a red nunca deberá enrollarse, por el contrario, deberá extenderse al máximo para evitar un posible sobrecalentamiento. Una vez completado el llenado de la caldera, la resistencia se activará calentando todo el sistema.

3

- Colocar el porta filtros en el grupo de erogación y activar la erogación para purgar el grupo. Dejar fluir el agua durante unos 30 segundos y esperar aproximadamente 10 minutos hasta que la máquina esté a temperatura de trabajo.



4

- Este modelo vierte el agua residual en la bandeja de desagüe sin conexión exterior a un desagüe general. Por lo que incorpora un indicador de nivel en color rojo.

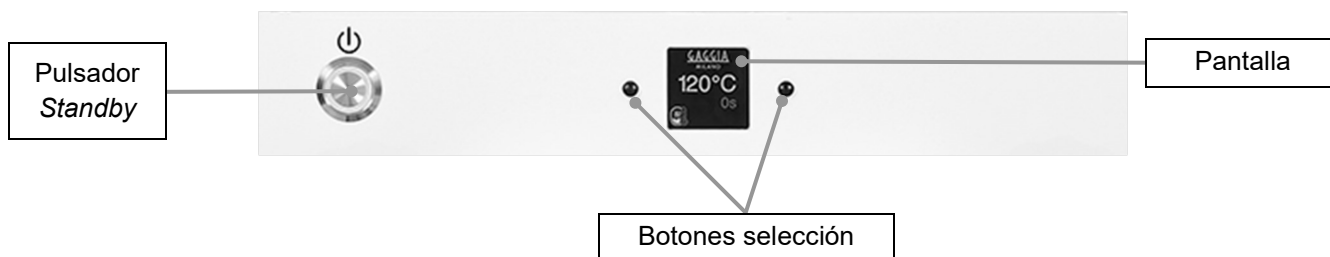


Verificar el indicador de nivel y vaciar la bandeja si es necesario.

ES

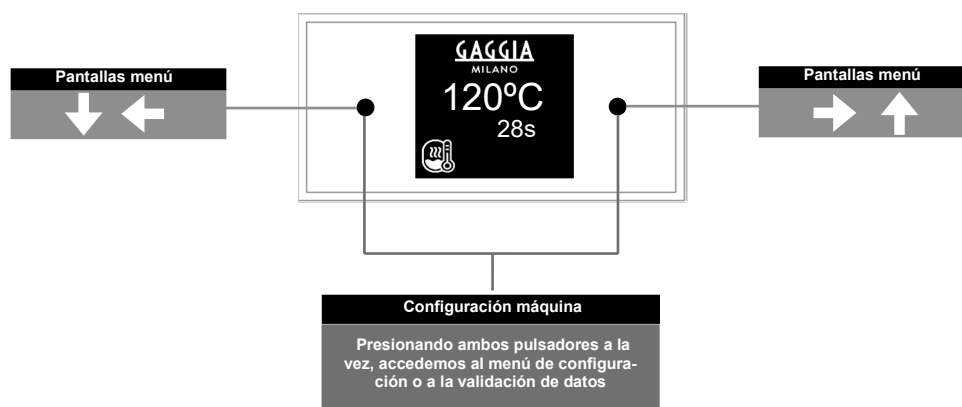
4. Controles y botones

4.1 Controles



4.2 Pantalla y pulsadores

La máquina dispone de Pantalla LCD y 2 pulsadores mecánicos. Los pulsadores tienen diferentes funciones que cambian dependiendo de la pantalla mostrada.

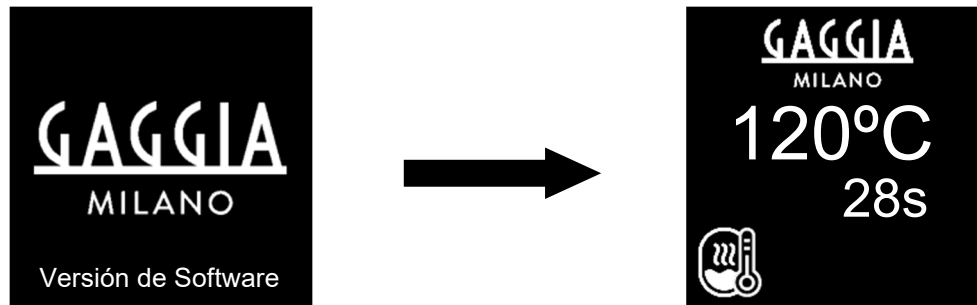


4.3 Funciones de los pulsadores mecánicos ← y →

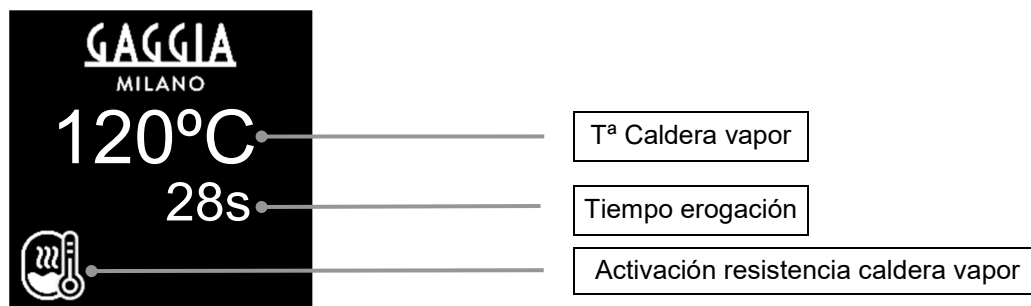
- **Pantallas menú y cambio de valores:** Las funciones de los pulsadores ← y → se validarán al soltar el pulsador.
- **Funciones especiales:** La selección de los pulsadores ← y → se validará al accionar el pulsador. Estas funciones están presentes en el menú principal, en la validación de parámetros y en el reset de fábrica.

4.4 Inicialización de la pantalla

- Al encender la máquina, se mostrará la siguiente pantalla con la información de la versión correspondiente de Software. Esta pantalla se muestra durante 4 segundos.
- Finalizada la indicación de versión de software, se mostrará la pantalla de trabajo indicando la temperatura de la caldera, el tiempo de servicio (por defecto activado) y el de activación de la resistencia de la caldera.



4.4.1 Información en pantalla principal



ES

- Transcurridos 30 seg sin realizar ninguna acción sobre los pulsadores de la pantalla, esta alternará entre la pantalla principal y el salvapantallas mostrándose cada una durante 30 seg.



Indicador de activación / desactivación de la resistencia

	Indicación activación resistencia de la caldera de vapor
	Indicación desactivación resistencia de la caldera de vapor

5. Programación del usuario

5.1 Procedimiento para cambiar parámetros

1. Acceder a la pantalla de menú presionando ambos pulsadores  y 
2. Seleccionar la opción configuración por medio del pulsador  o 
3. Una vez seleccionada entramos en el menú de configuración
4. Nos moveremos por el menú mediante los pulsadores  o 
5. Seleccionamos el parámetro a modificar presionando ambos pulsadores  y 
6. Modificamos el valor con los pulsadores  o 
7. Validamos presionando ambos pulsadores a la vez

5.2 Menú

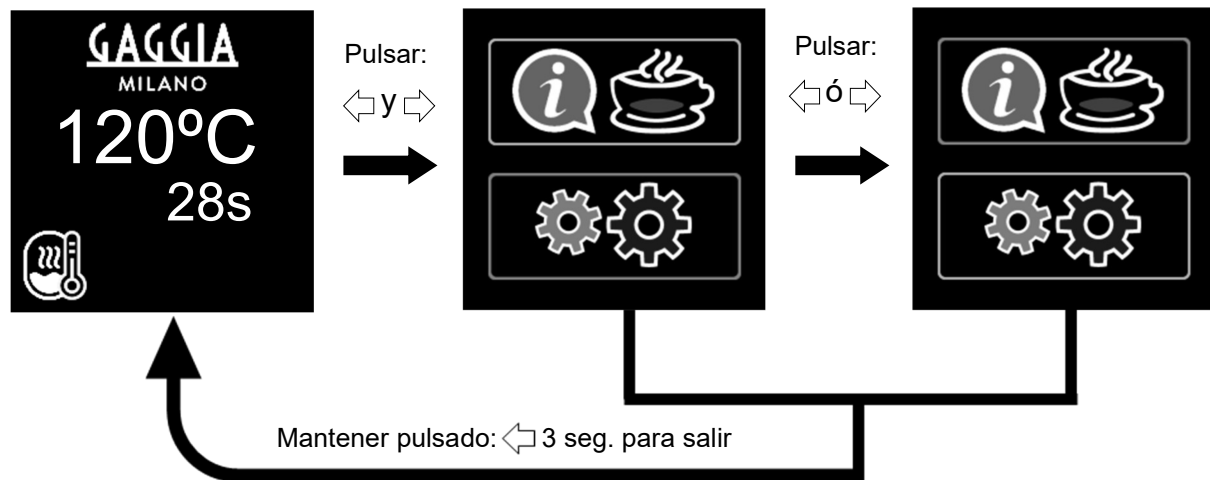
Para activar el menú de la pantalla se tendrán que presionar ambos pulsadores ( y ). A continuación se mostrará el menú con las siguientes opciones:

- Contador de cafés
- Configuración

Mediante los pulsadores:  ó  se desplazará el cursor de las opciones del menú. Presionar los pulsadores  y  para seleccionar la opción.

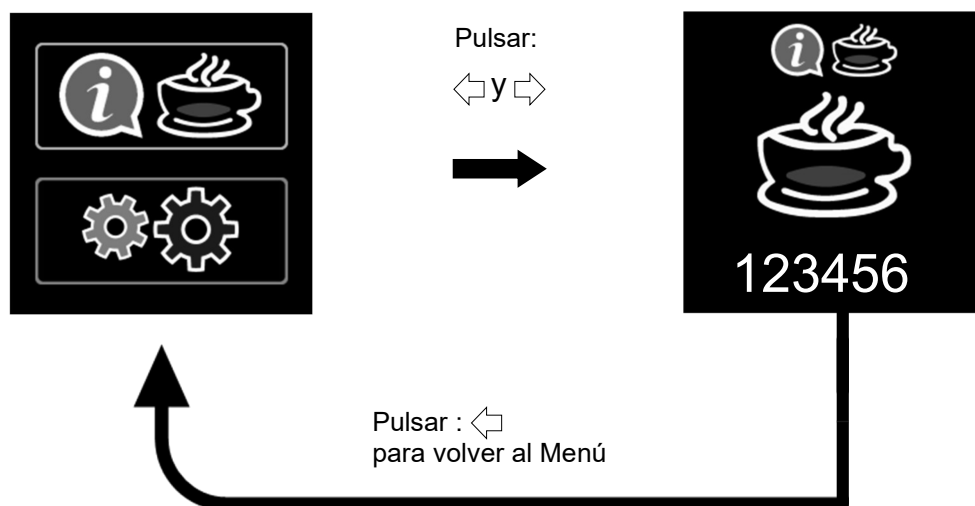
Para salir del menú principal se mantendrá pulsado el pulsador  durante 3 seg. En el caso de no presionar ningún pulsador durante 1 min., se saldrá automáticamente del menú principal.

5.2.1 Diagrama y funciones de la pantalla menú



Nota: Desde la pantalla de Menú y en adelante (submenús: contador cafés y configuración) si no se realiza ninguna acción durante 1 min. en los pulsadores de la pantalla, se volverá automáticamente a la pantalla principal.

Ejemplo: para selección de cafés:



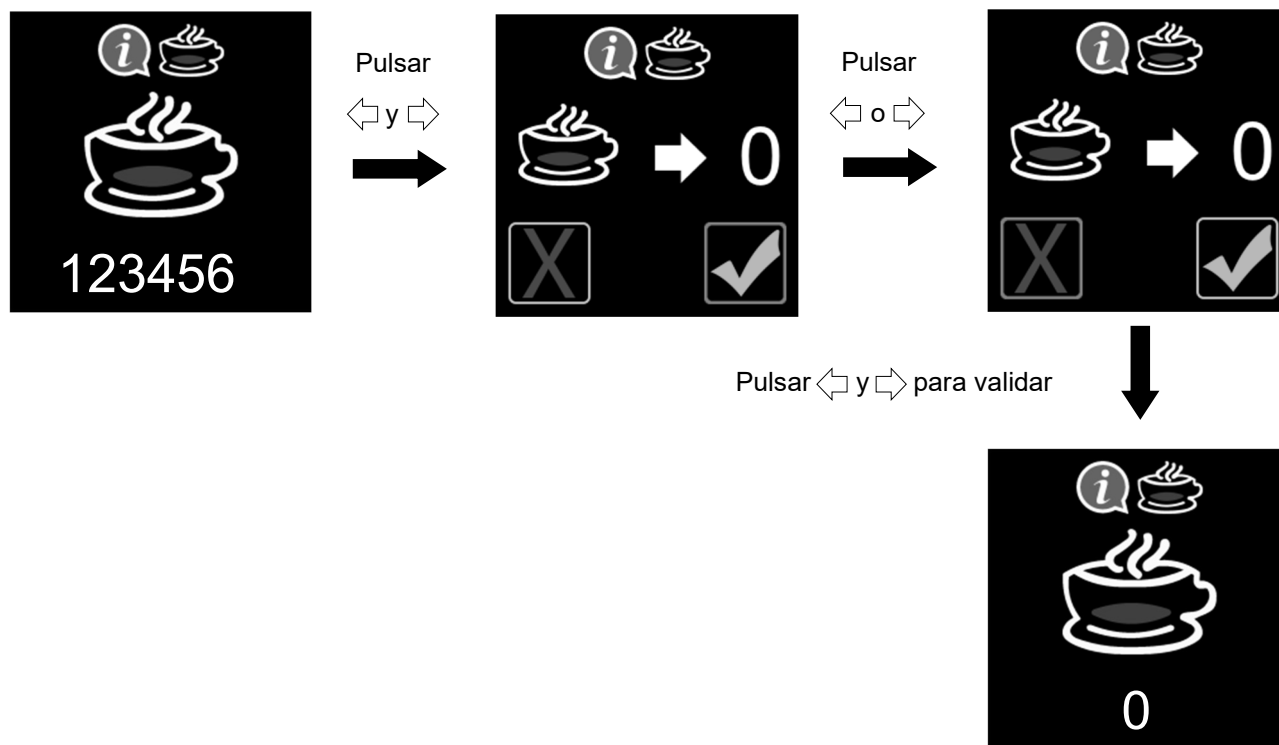
ES

5.2.2 Contador de cafés / consulta / puesta a cero

Se mostrará una pantalla de los cafés parciales realizados, siendo posible la puesta a cero manteniendo a la vez los pulsadores:  y  durante 3 seg.

Para la puesta a cero siempre se pedirá confirmación.

A continuación se muestra el proceso a seguir para la puesta a cero de los contadores de cafés.



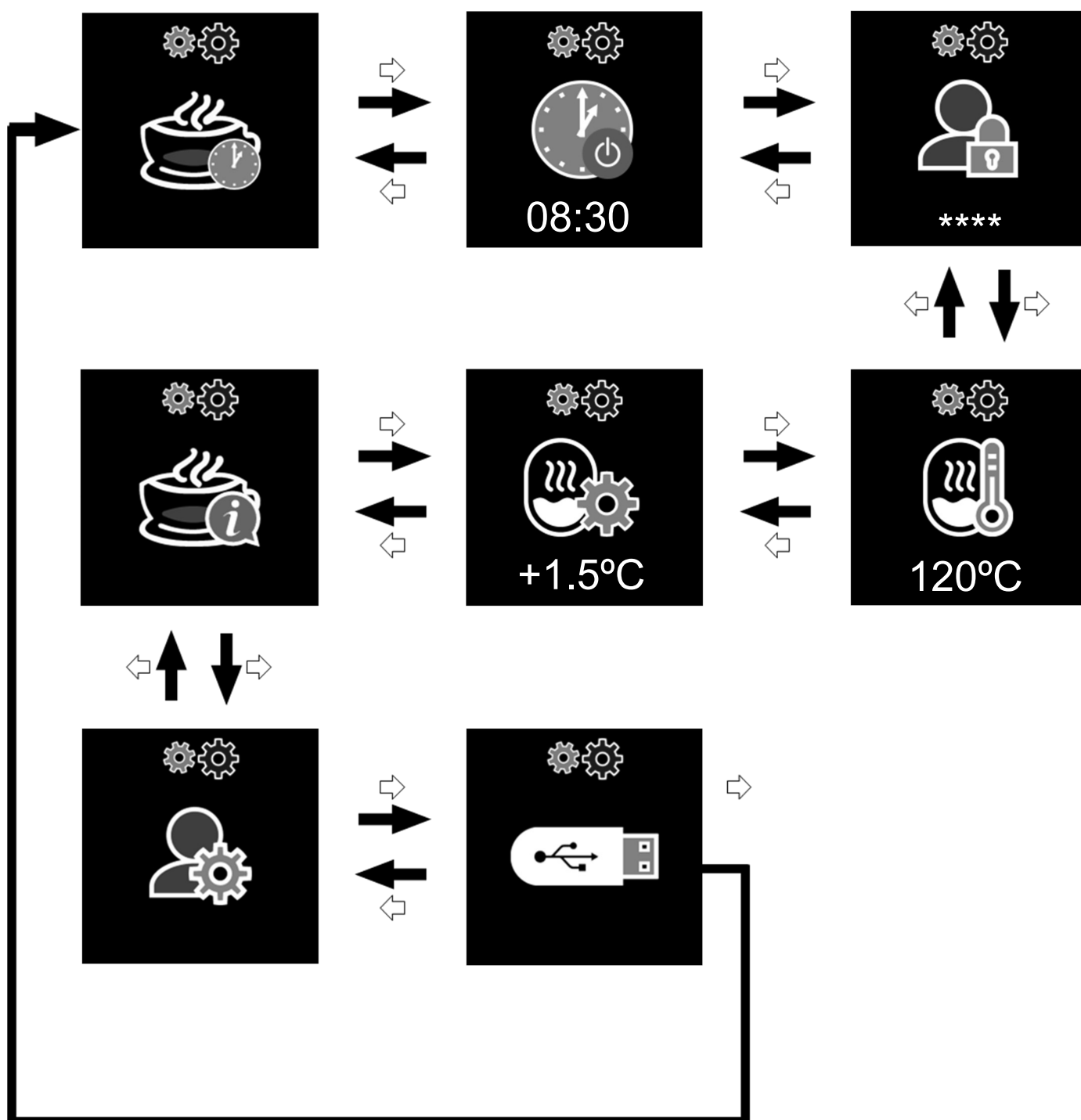
Nota: Transcurridos 8 segundos de servicio, se contabilizará el servicio de 1 café.

5.2.3 Configuración

En la pantalla de configuración se accederá a los siguientes parámetros:

- **Indicación del tiempo de erogación:** Habilitar / Deshabilitar.
- **Programación puesta en marcha:** 1-23 horas / Deshabilitado.
- **Solicitud de contraseña:** Imprescindible para poder acceder a todos los parámetros de la pantalla de configuración.
- **Tª Caldera vapor:** configurable de 110°C a 123°C.
- **Offset Tª caldera vapor:** configurable a $\pm 9,9^{\circ}\text{C}$.
- **Contador total de cafés:** se pondrá a 0 mediante contraseña.
- **Cambio de contraseña.**
- **Carga / Volcado de datos del USB:** Download / Upload (**solo personal autorizado**).

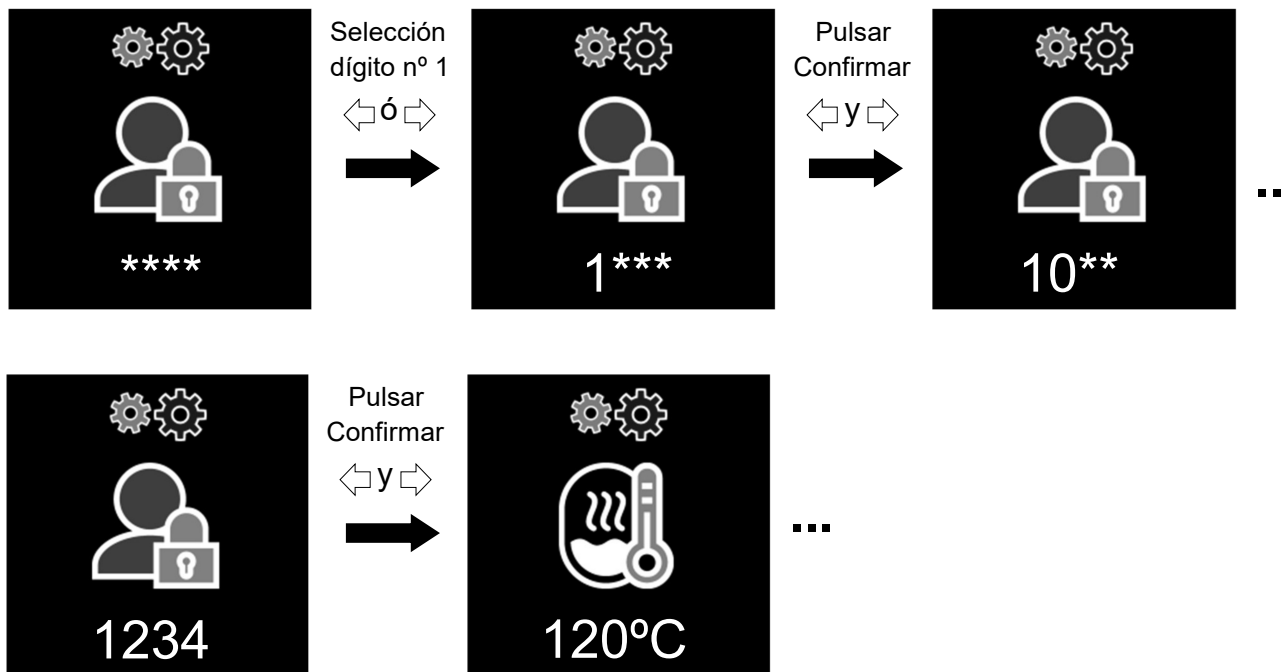
- Mediante los pulsadores: ◀ ó ▶ nos desplazamos por las posibles pantallas disponibles del menú.
- Presionar ambos pulsadores a la vez: ◀ y ▶ para seleccionar la opción deseada.



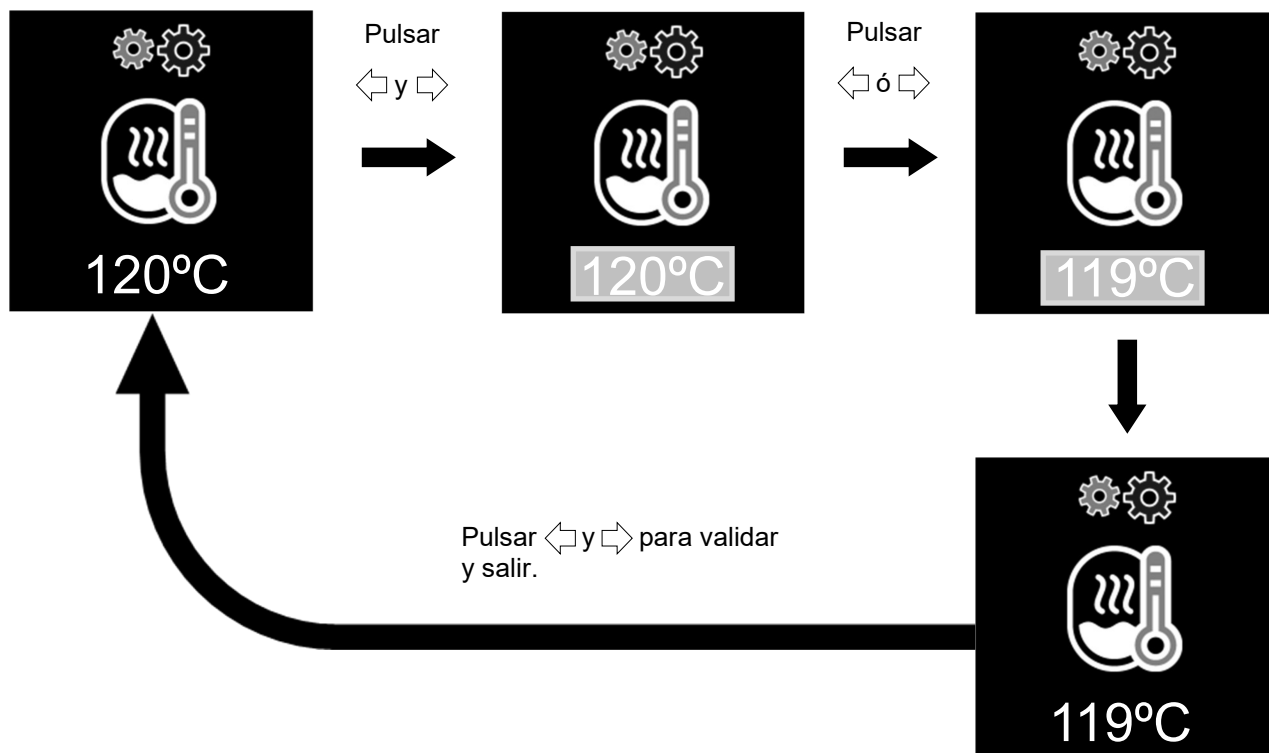
ES

5.2.4 Acceso al menú de configuración para personal autorizado

- Para acceder a las pantallas de sólo personal autorizado se solicitará una contraseña. Esta es por defecto **1234**.

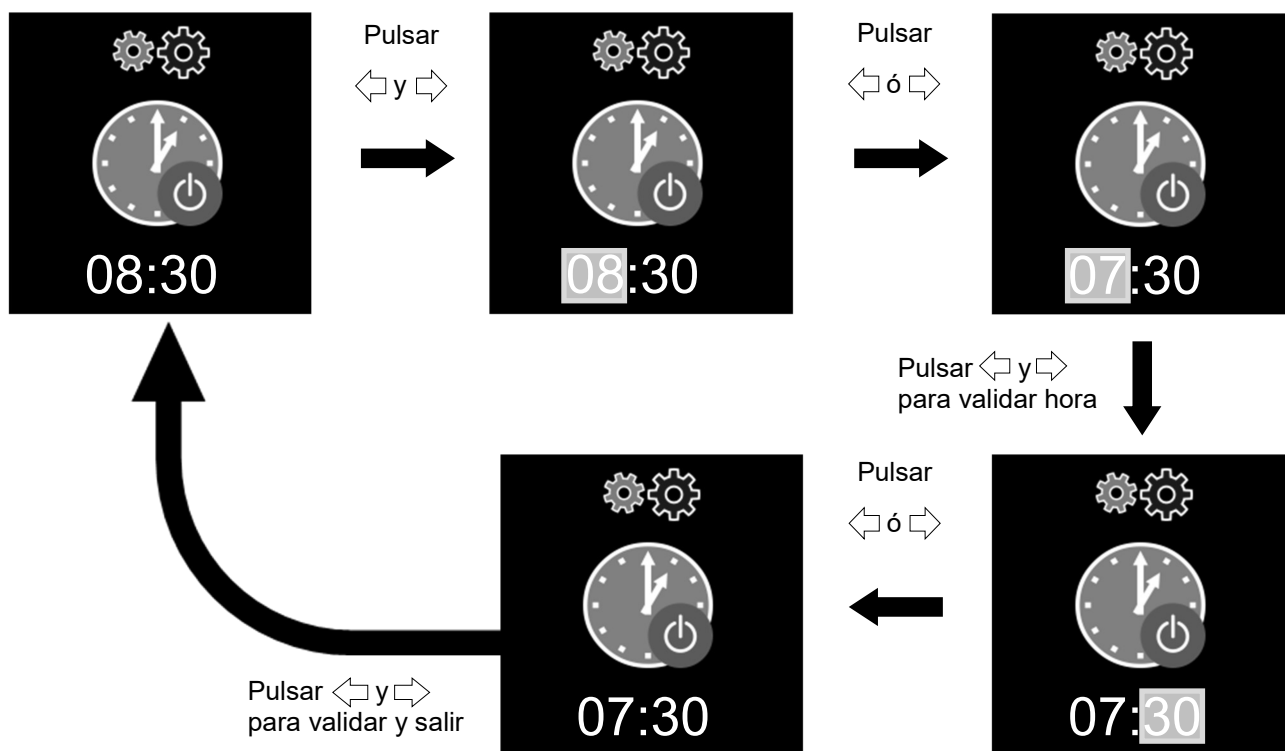


5.2.5 Modificación de la temperatura de la caldera



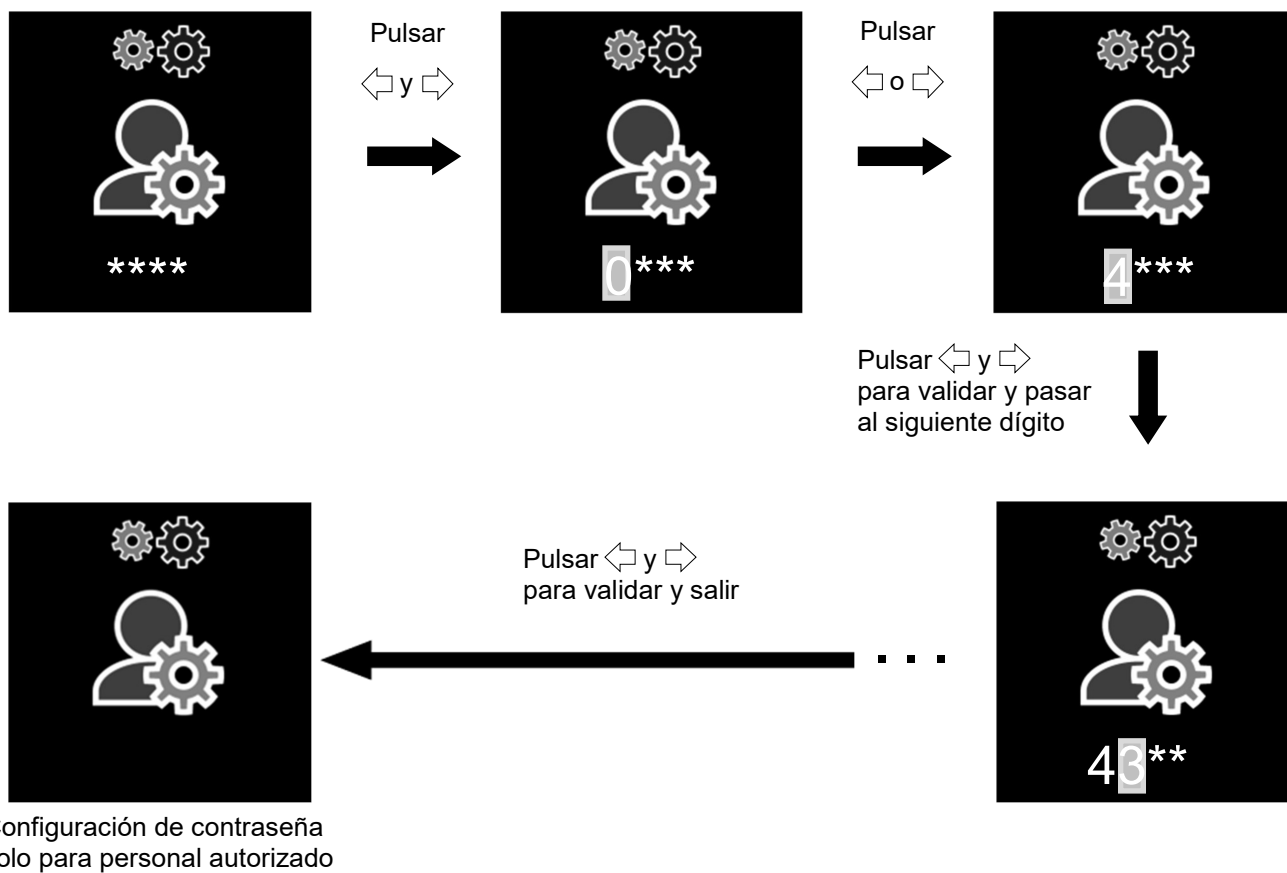
5.2.6 Programación puesta en marcha automática

- Si se ajusta el tiempo a **00:00** no se realizará ninguna puesta en marcha automática, solo se efectuará al programar un tiempo superior a **00:00**.
- La activación de este temporizador se realizará mediante el pulsador de **Standby**, indicándose en el led del mismo mediante una señal intermitente cada **5 seg**.
- Si durante la espera para la puesta en marcha se presiona el pulsador de **Standby**, la máquina se pondrá en marcha y se anulará el tiempo contabilizado.
- Para activar de nuevo el temporizador de puesta en marcha se deberá pulsar de nuevo **Standby**. En este caso el temporizador vuelve a contar desde cero.



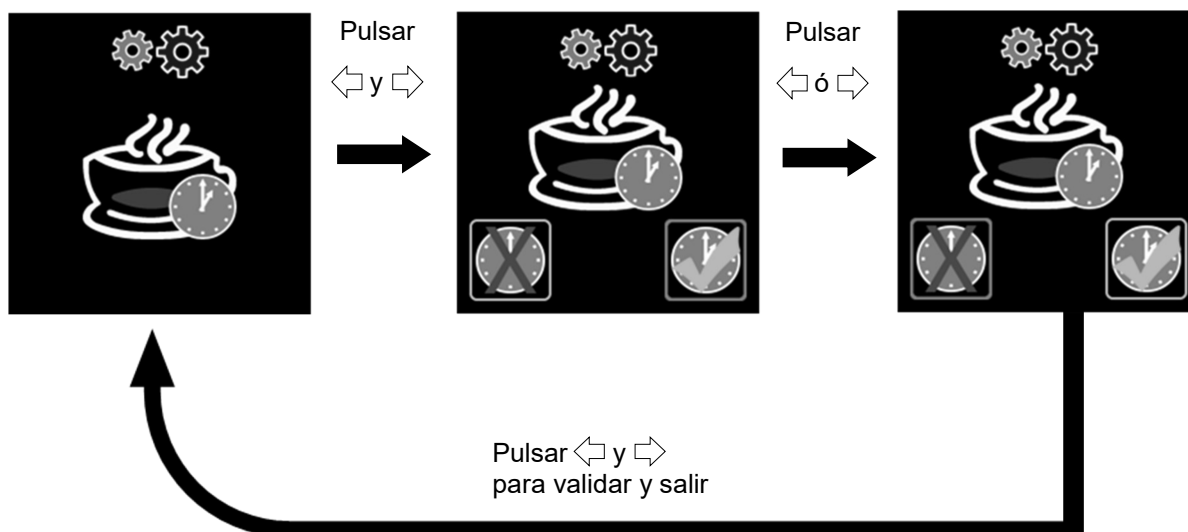
ES

5.2.7 Modificación de la contraseña



5.2.8 Activación / Desactivación del tiempo de erogación

- Para activar / desactivar la visualización del tiempo de erogación, procederemos de la siguiente manera:



- La activación / desactivación del tiempo de erogación se visualizará de la siguiente manera:

Tiempo de erogación
ON



Tiempo de erogación
OFF



- El tiempo de erogación se iniciará en cero hasta finalizar el proceso. Una vez finalizada la erogación, se mantendrá el último tiempo registrado (el tiempo se mostrará en color gris).



Último tiempo de erogación registrado

Nota: Por defecto, el tiempo de erogación vendrá activado.

5.3 Reset a datos de fábrica

Para la activación del *reset* de la máquina a datos de fábrica, se deberán seguir los siguientes pasos. Esto se realizará siempre con la máquina conectada y el pulsador de **standby** en **ON**.

1. Presionar el botón *standby* para ponerlo en **OFF**.
2. Mantener presionados ambos pulsadores mecánicos.
3. Presionar el botón *standby* para ponerlo en **ON**.
4. Esperar 3 segundos sin dejar de presionar los pulsadores mecánicos.
5. Visualizar en la pantalla: *Reset OK*.

A black rectangular screen with the text "RESET OK" in white, bold, sans-serif capital letters, centered on the screen.

- Para saber qué parámetros se verán afectados con el reset de la máquina a datos de fábrica, consultar la **pág. 26** apartado 8. **Datos de fábrica**.

6. Limpieza y mantenimiento

- Es una obligación diaria mantener la máquina en óptimas condiciones de limpieza para garantizar la higiene necesaria y una buena calidad del producto final, así como una mayor vida útil de la misma.

6.1 Limpieza externa	6.2 Limpieza del grupo
No utilizar ningún producto químico ni abrasivo para la limpieza de la máquina, usar únicamente un paño de algodón humedecido con agua. Ponga especial cuidado en el teclado y las zonas relacionadas con el producto, lanza de vapor, salida de agua caliente, grupo y porta filtros.	Limpiar diariamente el grupo para mantener una óptima calidad de café. Para limpiar el grupo siga las siguientes instrucciones: 1. Poner el filtro ciego en el porta-filtros. 2. Insertar el porta filtros en el grupo. 3. Abrir el grupo erogación y esperar 10 seg. 4. Cerrar el grupo para detener y esperar 10 seg. Repetir este proceso 15 veces, hasta que el agua salga limpia por la válvula de descarga.

6.3 Mantenimiento

Al inicio de la jornada

1. Accionar el grupo durante 20 seg para desaguar el agua retenida en el circuito. Si la máquina ha estado un largo periodo de tiempo sin hacer café, en modelos con depósito, abrir el grupo hasta que el tubo térmico se llene.
2. Comprobar que el agua sale por la ducha formando un solo chorro y de forma continua, si no es así, hacer una limpieza con el filtro ciego. Sustituir la ducha y su junta si el problema persiste.
3. Eliminar del dosificador los restos de café molido del día anterior.
4. Hacer un café y comprobar que sale correctamente.

Al finalizar la jornada

1. Limitar la cantidad de café a moler, al consumo del momento, ya que el café que queda molido de un día para otro se debe desechar.
2. Limpieza del grupo (ducha y descarga) con ayuda del filtro ciego.
3. Limpiar el filtro y el porta filtros con agua caliente. Verificar a contraluz que los orificios del filtro no estén obstruidos. Dejar colocado el porta filtros en el grupo sin tensionar.
4. Limpiar con un paño húmedo el tubo de vapor y purgarlo repetidas veces (se recomienda realizar este proceso con cada emulsión).
5. Limpiar la bandeja de desagüe de los restos de café.

Consejos prácticos

¡Atención! Con el fin de mantener la salubridad del depósito de agua, es imprescindible limpiarlo con una periodicidad mínima de una semana. Para ello se utilizará una solución de agua con bicarbonato sódico, en una proporción de 10 gr. por litro de agua. Agitar enérgicamente la solución dentro del depósito de agua, asegurándose de que no queda ninguna suciedad. En caso de quedar incrustaciones calcáreas utilizar un cepillo largo. Enjuagar con abundante agua limpia.

Vacíe el depósito de agua siempre que la máquina vaya a permanecer parada más de un día.

- No apilar más de tres tazas de altura.
- Evitar recalentar la leche. Calentar pequeños volúmenes.
- Antes de calentar la leche abrir el vapor para purgar. Una vez finalizada la operación purgar de nuevo y limpiar el tubo con un paño húmedo.

ES

7. Alarmas y avisos

7.1 Alarmas

Nº Alarma	Alarma	Icono	Descripción alarma
AL0	Datos corruptos		Error al leer / Escribir datos
AL3	Sensor temperatura caldera vapor desconectado		Sensor NTC caldera vapor desconectado
AL4	Sensor temperatura caldera vapor en cortocircuito		Sensor NTC caldera vapor cortocircuitado
AL6	Alarma nivel de caldera		Se muestra cuando el llenado de la caldera no se alcanza en el tiempo establecido.
AL5	Fallo calentar caldera		Se muestra cuando en el proceso de calentamiento de la caldera, ésta no lo hace en el tiempo establecido.
AL16	Sobre temperatura en caldera		Se indica cuando la temperatura de la caldera es superior a la seleccionada.

7.1.1 Alarmas mostradas en la pantalla

- A continuación se muestran una relación de alarmas con su icono correspondiente, tal y como se indican en la pantalla.

Alarmas		
		
		

ES

7.2 Avisos

- A continuación se muestran una relación de avisos con su icono correspondiente, tal y como se indican en la pantalla

Nº Aviso	Aviso	Icono	Descripción aviso
AV0	Sensor nivel depósito		Se indica cuando no se detecta nivel en el sensor

7.2.1 Avisos mostrados en la pantalla

- A continuación se muestran una relación de avisos con su icono correspondiente, tal y como se indican en la pantalla



8. Datos de fábrica

DATOS DE FÁBRICA			
Parámetro		Actualiza	Valor
	Contraseña	✓	1234
	Temperatura caldera vapor	✓	120°C
	Offset temperatura caldera vapor	✓	0°C
	Contador de cafés	✗	✗
	Programación puesta en marcha	✓	Deshabilitado
	Indicación del tiempo de erogación	✓	Habilitado
	Tiempo puesta en marcha	✓	00:00

9. Condiciones de garantía

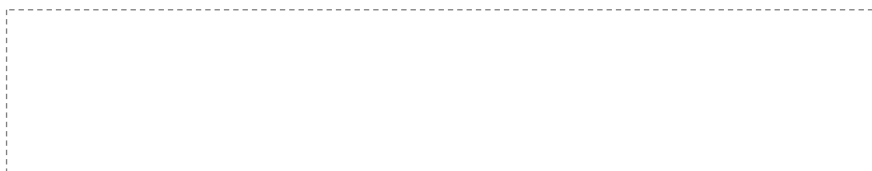
Se garantizan durante 12 meses (a partir de la adquisición o compra de la máquina) los componentes del dispositivo que por defecto afecten al buen funcionamiento de la misma.

La **GARANTÍA** comprende exclusivamente la sustitución gratuita de las piezas con defectos de fabricación. En ningún caso implicará la sustitución de la máquina en su conjunto.

Quedan excluidos de esta garantía los componentes de vidrio, goma, plástico o aquellas piezas eléctricas que, por variaciones en la red, causen desperfectos o afecten al funcionamiento de otros componentes. Así como aquellas que, por el uso normal, sufran desgaste.

Los dispositivos que hayan sido manipulados por personal no autorizado o aquellas en las que se aprecie un uso indebido de las mismas, perderán todas las condiciones de la **GARANTÍA**.

Sólo los **SERVICIOS TÉCNICOS**, autorizados, están en condiciones de ofrecer una reparación garantizada con repuestos **ORIGINALES**. Los gastos por desplazamientos, mano de obra y dietas que se originaran por la reparación de un producto, correrán a cargo del mismo usuario.



10. Información de contacto

Quality Espresso S.A.U

Fabricantes de máquinas de café Espresso desde 1952.

Carrer Motors, 1-9

08040 Barcelona

Tel. +34 93 223 12 00

Fax +34 93 223 20 17

Export Tel. +34 933 946 305

Export Fax +34 933 322 111

Web: www.qualityespresso.net

email: info@qualityespresso.net

ES



OPERATING INSTRUCTIONS

EN

GAGGIA
MILANO

Before starting up this machine, you must read the instructions for use and connection.

Page

1. Safety instructions	30
1.1 Symbols	30
1.2 Safety instructions	30-31-32
2. General description	33
2.1 Overview and dimensions	33
2.2 Technical specifications	33
2.3 Accessories	34
3. Installation and Start-Up	34
3.1 Before installation	34
3.2 Installation	34-35
4. Control and buttons	36
4.1 Controls	36
4.2 Screen and buttons	36
4.3 Functions of mechanical buttons	36
4.4 Screen initialisation	37
4.4.1 Information on main screen	37-38
5. User programming	38
5.1 Procedure for changing parameters	38
5.2 Menu	38
5.2.1 Diagram and functions of the menu screen	39
5.2.2 Coffee counter / enquiry / resetting	40
5.2.3 Configuration	40-41
5.2.4 Access to the configuration menu for authorised personnel	42
5.2.5 Changing the boiler temperature	42
5.2.6 Automatic start-up programming	43
5.2.7 Changing your password	44
5.2.8 Activation / Deactivation of the brewing time	44-45
5.3 Factory data reset	46
6. Cleaning and maintenance	46
6.1 External cleaning	46
6.2 Group head cleaning	46
6.3 Maintenance	47

7. Alarms and warnings	48
7.1 Alarms	48
7.1.1 Alarms displayed on the screen	49
7.2 Warnings	49
7.2.1 Warnings displayed on the screen	50
8. Factory data	50
9. Warranty conditions	51
10. Contact Information	51

1. Safety instructions

1.1 Symbols



WARNING

May cause damage.



INFORMATION

Information that is important or useful.



DANGER ELECTRICAL HAZARD

May cause injury.

Please be sure to read these operating instructions carefully before using your new coffee machine for the first time.

Keep these instructions in a safe place where you can refer to them if necessary.

Inappropriate use of this machine exempts Quality Espresso from any liability.

1.2 Safety instructions

Installation

- For proper installation of the machine, the instructions provided in this manual must be followed. The manufacturer accepts no responsibility for any possible damage caused by inappropriate installation.

Transport

- The use of gloves and a minimum of two persons is recommended for manual transport of the machine to the installation point.

Storage

- The machine must be stored in places with a temperature above 5°C.
- If the machine is stored or transported at temperatures below 0°C, the hydraulic circuit of the machine must be drained beforehand in order to prevent freezing.
- In the event of freezing, you should leave the machine in a place with a temperature above 10°C and wait for it to thaw. Under no circumstances should the machine be connected to the electrical circuit before thawing.

Location

- It is recommended to install the machine in a spacious, draught-free place with a solid base. Avoid installing the machine on a wet or hot surface.
- Adjust the height of the machine with the support feet. The maximum inclination shall be no more than 1° between any of its axes.

Electrical Connection



- Check that all electrical connection characteristics coincide in voltage, frequency and power to those described on the machine's rating plate. The rating plate is located on the chassis under the drainage tray.



- We consider that the machine has been installed correctly when this has been done by means of a magneto-thermal omnipolar circuit breaker suitable for the power of the machine, together with a differential that does not exceed a residual current of 30 mA.
- The machine must be installed in accordance with the local electrical regulations in force. It must be ensured that the electrical installation is reliably earthed in accordance with the above-mentioned standards. The company accepts no responsibility for any possible damage caused by faulty installation or earthing.
- No extension leads or multiple sockets of any kind should be used to connect the machine to the mains supply. The mains connection cable should never be coiled up, but should be extended as far as possible to avoid overheating.

Handling

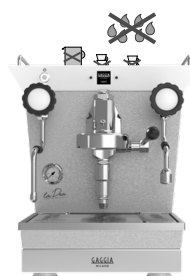


- Any internal handling of the machine, except where specifically described in this manual concerning cleaning procedures, must be carried out by an authorised service technician.
- Cleaning and preventive maintenance must be carried out as frequently as indicated by the machine or the service centre.
- The manufacturer accepts no responsibility for any possible damage to the machine caused by failure to comply with these obligations, or for any damage due to incorrect or inappropriate use of the machine.
- All components of the machine, including the connection cable, shall be replaced only with original spare parts that can be supplied by the authorised service centre or the manufacturer.
- Before proceeding with any maintenance operation, the machine must be disconnected from the power supply either through the general switch of the installation or by disconnecting the power cable.

Nota: The sound pressure of this appliance does not exceed 70 dB.

EN

Important advices



- Install the machine on a solid base.



- The machine shall be used exclusively by adults. Children do not recognise the dangers associated with machines so should be kept away from them and prevented from using them. Persons with impaired physical, sensory or mental capabilities, or inexperienced personnel, must not operate this machine without the supervision personnel qualified to this end.

- Do not use the machine outdoors, unless it is protected from external elements (air, rain, fog, etc.)



- The equipment must not be exposed to jets of water or steam.

- Do not touch the machine with wet, damp or bare feet or with wet or damp hands.

- The machine shall not be used to serve products other than those described in this manual.



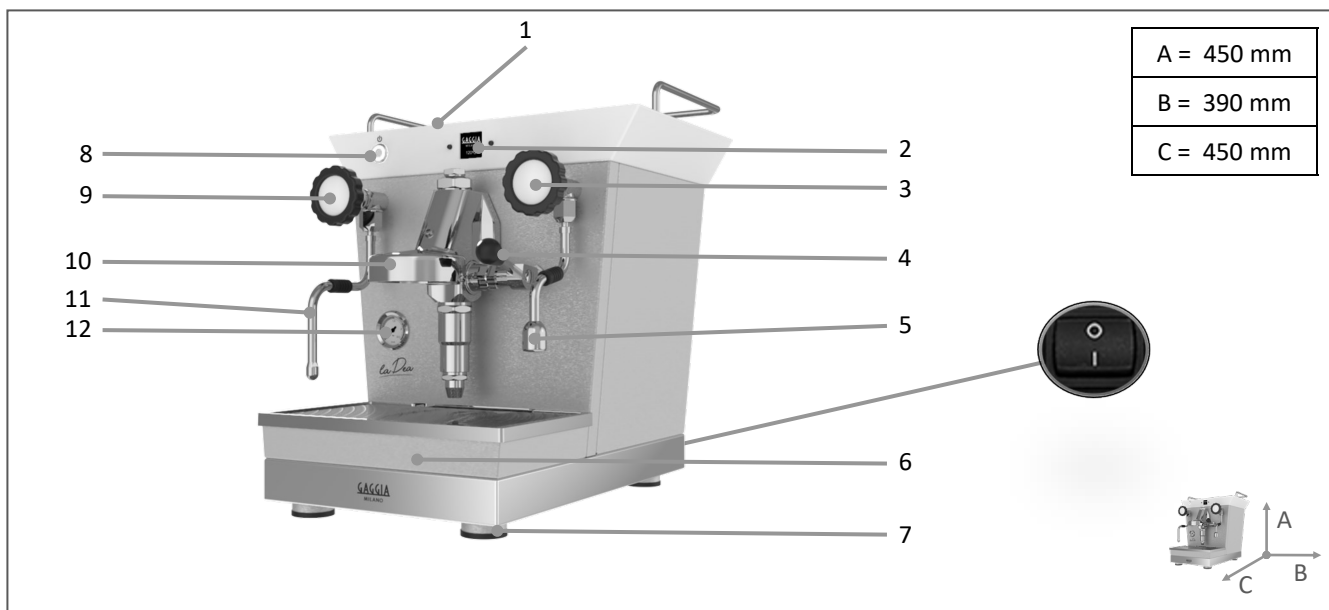
- Avoid possible burns by not touching the outlets before, during or after serving a product. Be careful with the containers used to serve the products (cups, jugs, glasses, etc.) as they may be hot.



- Do not pour water or place wet containers on top of the machine. Water could leak through the ventilation openings and cause damage to the machine or injure personnel using it.

2. General description

2.1 Overview and dimensions



- | | |
|-----------------------|--------------------------------|
| 1 – Water tank | 7 – Support feet |
| 2 – Screen | 8 – Standby switch |
| 3 – Hot water control | 9 – Water-steam control |
| 4 – Lever | 10 – Brewing group |
| 5 – Hot water outlet | 11 – Steam outlet |
| 6 – Drainage tray | 12 – Group head pressure gauge |

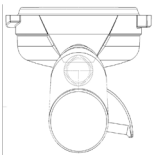
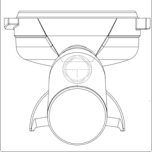
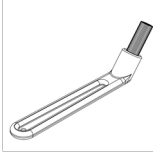
2.2 Technical specifications

Boiler temperature operating range	110° to 123°
Temperature control	NTC
Dispensing control system	Manual
Steam outlet	1 Unit
Hot water outlet	1 Unit
Boiler	1 Unit

Boiler capacity	1,5 L
220 - 240V 50/60 Hz power	1615 W
110 - 115V 50/60 Hz power	-
Height, width and depth	450x390x450
Machine weight	25 kg
Environmental noise	< 70 dB

EN

2.3 Accessories

	1 Way filter holder	2 Way filter holder	Coffee Filters	Cleaning brush	Cleaning cloth
DEA BASIC			 Cleaning  8-12 gr  16-20 gr		
Units	1 Unit	1 Unit	3 Units.	1 Unit.	-

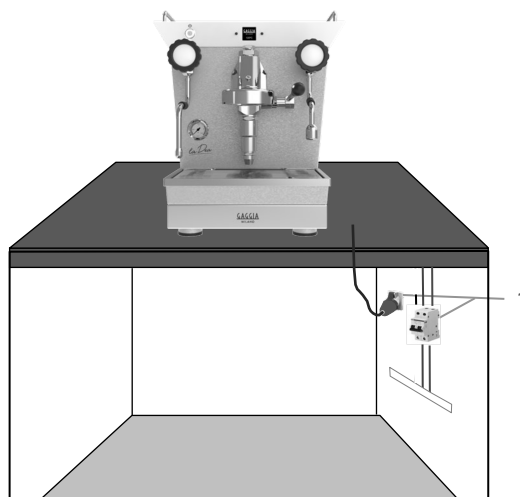
3. Installation and Start-Up

3.1 Before installation

Model with hydraulic tank supply

Check before installation:

1. Plug socket with earth connection and protected by magneto-thermal circuit breaker



3.2 Installation

Once the machine has been unpacked, the following operations must be carried out:

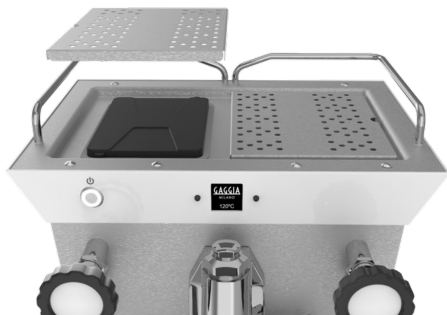
- Check that the mains voltage is the same as that specified on the rating plate and in the machine documents

QUALITY ESPRESSO, S.A.		CE
n. registro: APT-05/14/2010-B		010000000
Modelo: QUALITY	Modelo: QUALITY	Modelo: QUALITY
Modelo: AQUA	Modelo: QUALITY VISION 2C SILVER	Modelo: QUALITY
n. serie: 01/0000	serie/modelo: 01/0000	serie/modelo: 01/0000
temperatura: 400 V 2N ~ (220V 3 ~ (220V ~ 50/60Hz)	potencia: 1400W	
p. diseño: 0.18 MPa	vel.: 5.1	presión agua alimentación: máx. 0.3 MPa - mín. 0.2 bar
registro instalador		registro instalador
fecha instalación		fecha instalación

Model with hydraulic tank supply (BASIC)

1

- Place the machine on a solid base, remove the cup support grid, open the top cover to access the water tank
- Fill the tank with water up to the maximum level mark. Lastly, close the lid again.



It is recommended to use water with a hardness of between 5-8 dH° (8-14 fH°), in order to avoid limescale build-up and to obtain top quality coffee and infusions.

2

- Connect the machine's power point to a suitable socket in accordance with the local electrical regulations in force.
- No extension leads or multiple sockets of any kind should be used to connect the machine to the mains supply.
- Press the general switch. At start-up the main-board will detect that the water level is not high enough in the boiler, and it will activate the filling solenoid valve and the pump. These will remain active until the sensor detects the appropriate water level.



The mains connection cable should never be coiled up, but should be extended as far as possible to avoid overheating.

Once the boiler has been filled, the heating element will be activated, heating up the entire system.

3

- Place the filter holder in the brewing group and activate brewing to purge the group head. Let the water flow for approximately 30 seconds and wait about 10 minutes until the machine reaches working temperature.



4

- This model empties the waste water out into the drainage tray without external connection to a general drain. It therefore incorporates a red level indicator.

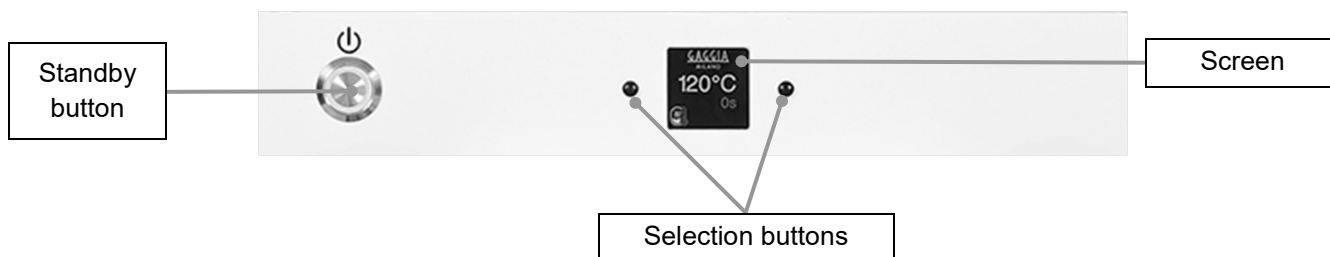


Check level indicator and empty the tray if necessary.

EN

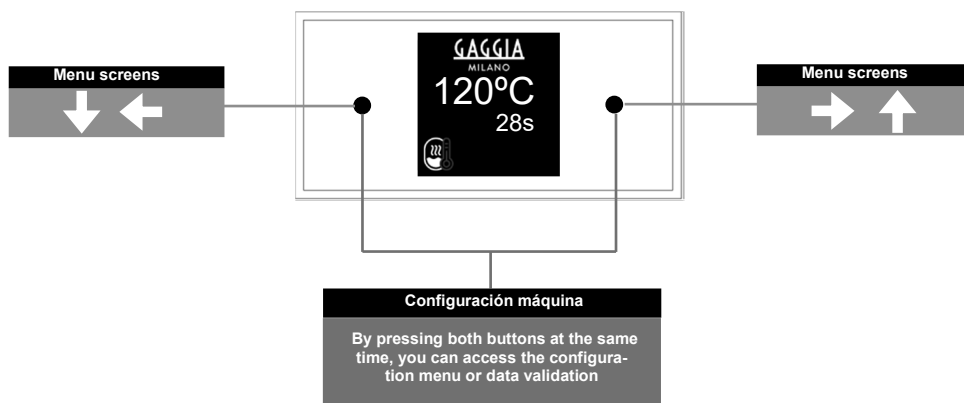
4. Control and buttons

4.1 Control



4.2 Screen and buttons

The machine has an LCD screen and 2 mechanical push buttons. The buttons have different functions that change depending on the screen shown.

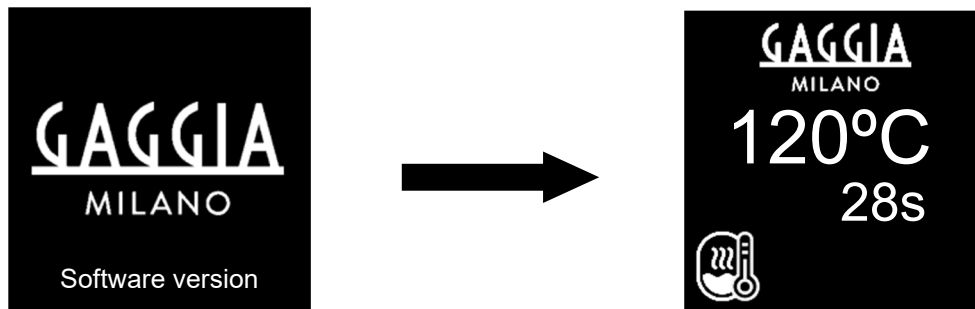


4.3 Functions of mechanical buttons ← and →

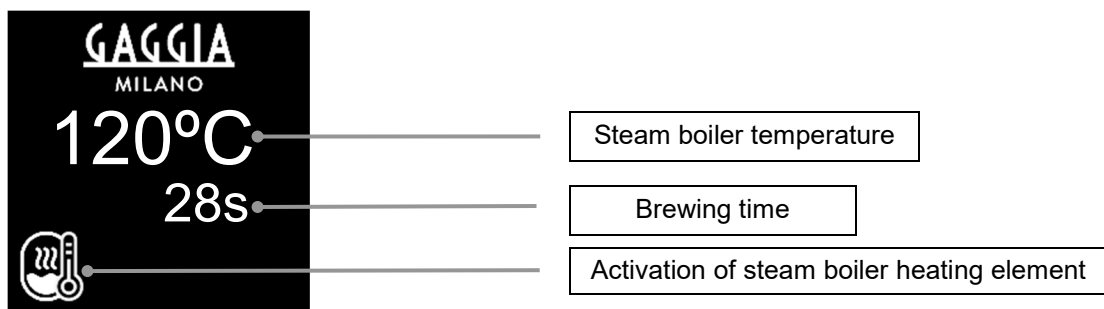
- **Menu screens and change of values:** The functions of the buttons ← and → shall be validated when the pushbutton is released.
- **Special functions:** Selections of the buttons ← and → will be validated by pressing the button. The following functions are present: main menu, parameter validation and factory reset.

4.4 Screen initialisation

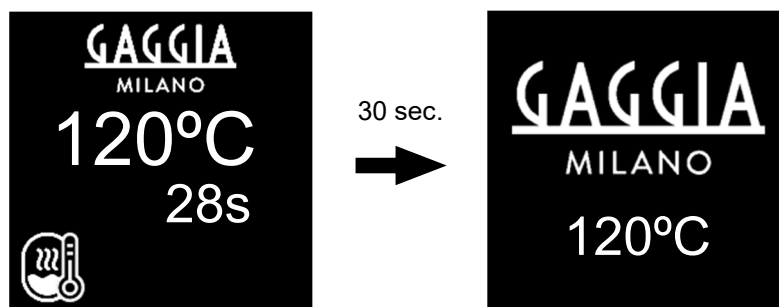
- When the machine is turned on, the following screen will be displayed with information on the appropriate software version. This screen is displayed for 4 seconds.
- When the indication of software version has been shown, the working screen will be displayed with the boiler temperature, the operating time (activated by default) and the heating element activation time of the boiler.



4.4.1 Information on main screen



- After 30 seconds without any action on the display buttons, the display alternates between the main screen and the screensaver, each displaying for 30 seconds.



EN

Indicator for activation/deactivation of the heating element

	Activation indication for the steam boiler heating element
	Deactivation indication for the steam boiler heating element

5. User programming

5.1 Procedure for changing parameters

1. Access the menu screen by pressing both  and  buttons.
2. Select the configuration option with the  or  button.
3. Once selected, the configuration menu is displayed
4. We can move through the menu using the  or  buttons.
5. Select the parameter to be changed by pressing both  and  buttons.
6. We can change the value with the  or  buttons.
7. Validate by pressing both buttons at the same time.

5.2 Menu

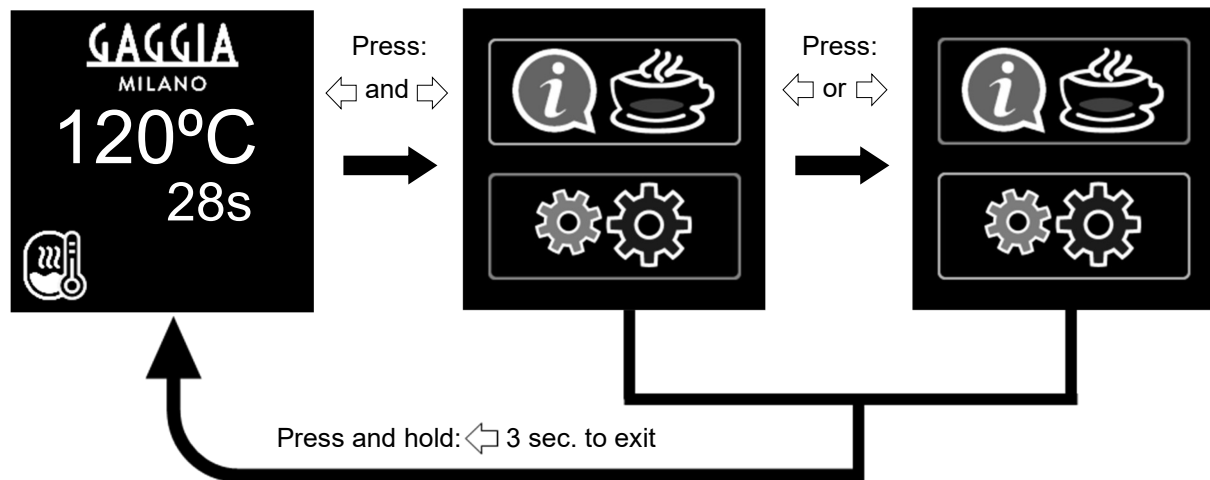
To activate the menu on the screen, you should press both ( and ) buttons.
The menu will then be displayed with the following options:

- Coffe counter
- Configuration

Use the buttons:  or  to move the cursor around the menu options. Press the  and  buttons to select the option.

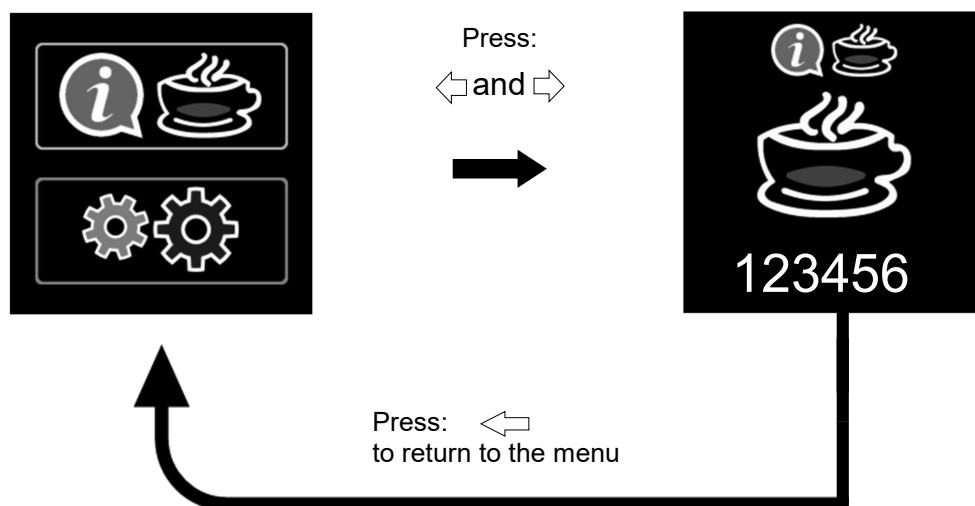
To exit the main menu, press and hold the  button for 3 sec. If no button is pressed for 1 minute, the main menu will be exited automatically.

5.2.1 Diagram and functions of the menu screen



Note: From the Menu screen onwards (submenus: coffee counter and configuration), if no button is pressed for 1 min. on the screen, you will automatically return to the main screen.

Example: for coffee selection



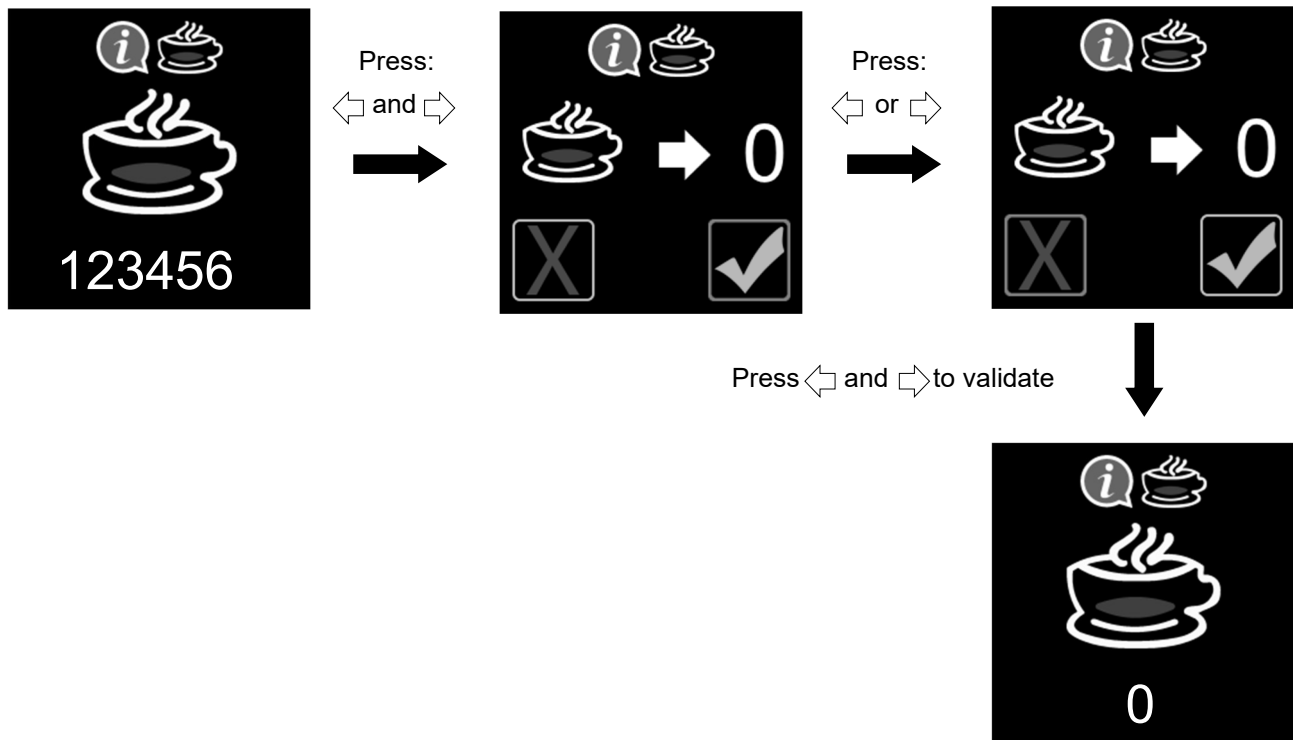
EN

5.2.2 Coffee counter / enquiry / resetting

A screen will show of the partial coffees made, and it can be reset by holding down the  and  buttons for 3 seconds.

Confirmation will always be requested for resetting.

The process to be followed for resetting the coffee meters is shown below.



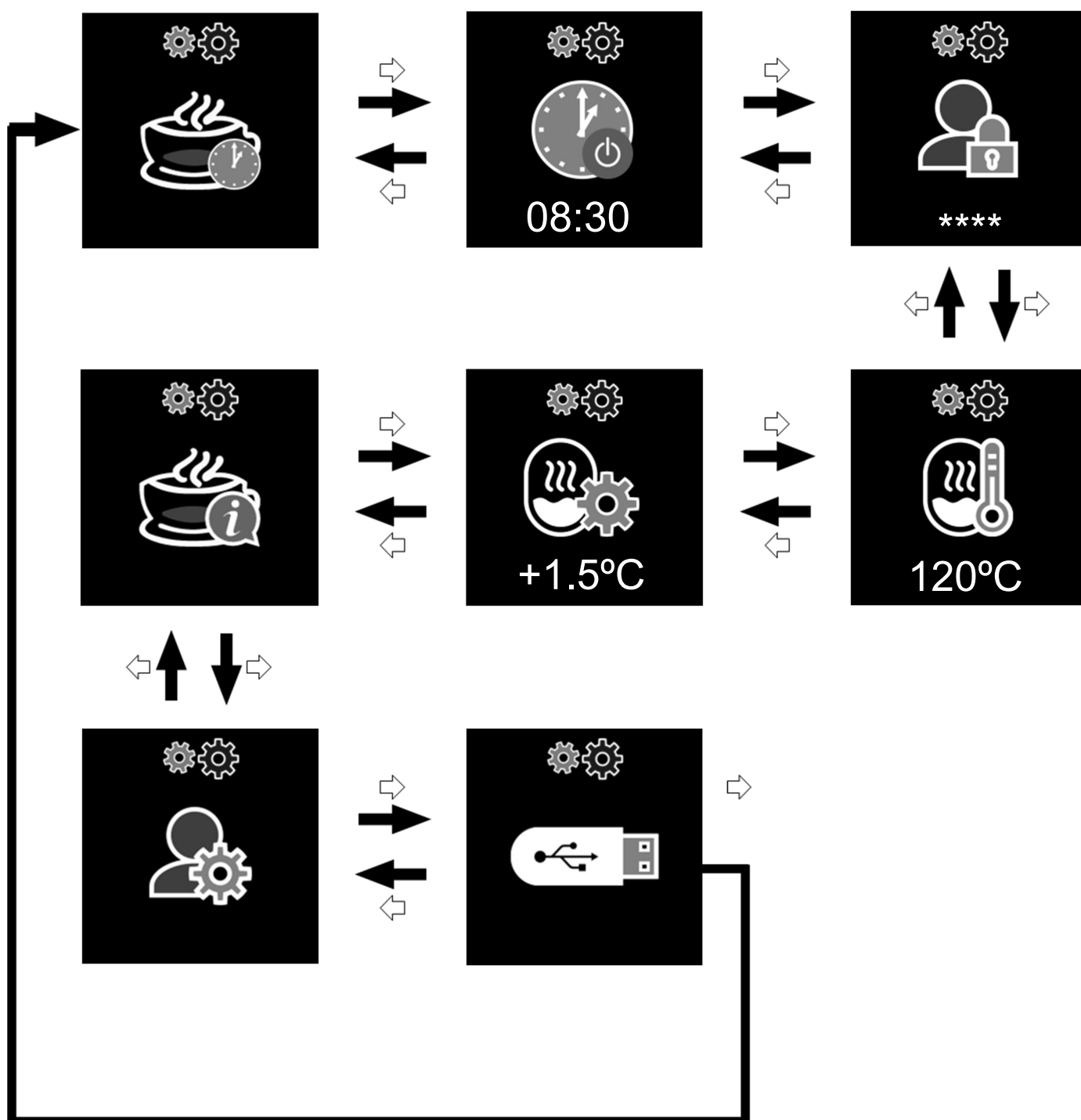
Note: After 8 seconds of service, the service of 1 coffee will be counted.

5.2.3 Configuration

The following parameters can be accessed on the configuration screen:

- **Indication of the brewing time:** Enable / Disable.
- **Start-up programming:** 1-23 hours / Disabled.
- **Password request:** Essential to be able to access all the parameters of the configuration screen.
- **Steam boiler temperature:** configurable from 110°C to 123°C.
- **Steam boiler temperature offset:** configurable at $\pm 9.9^\circ\text{C}$.
- **Total coffee counter:** to be set to 0 by password.
- **Change of password**
- **Charging / USB data dump:** Download / Upload (only authorised personnel).

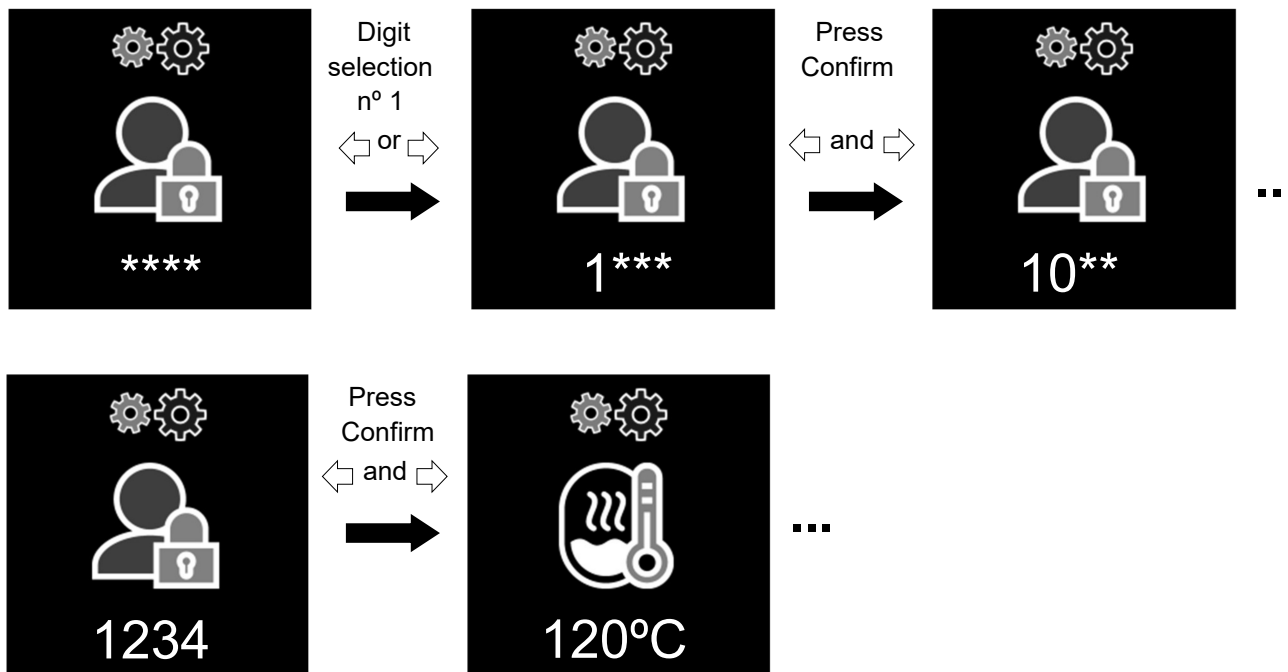
- We can scroll through the possible available menu screens using the  or  buttons.
- Press both buttons at the same time:  and  to select the desired option.



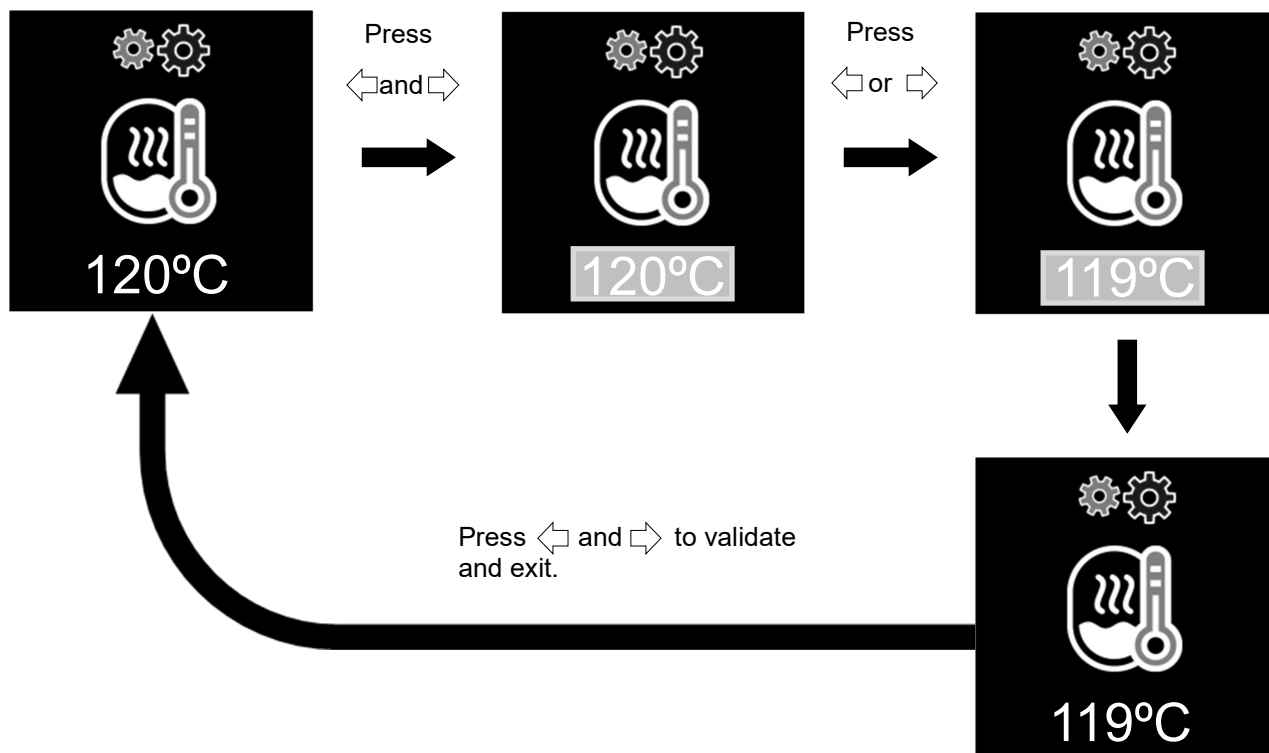
EN

5.2.4 Access to the configuration menu for authorised personnel

- A password will be required to access the screens which are only for authorised personnel.
By default, this is 1234.

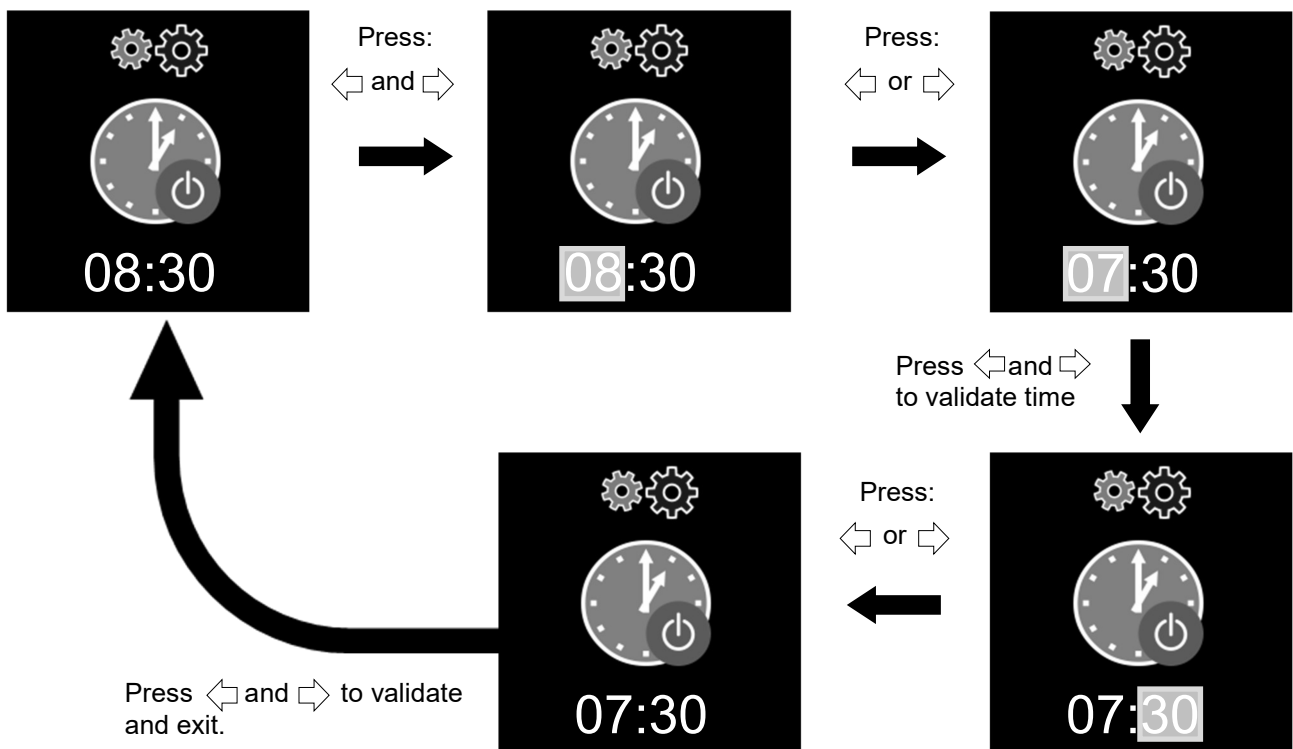


5.2.5 Changing the boiler temperature



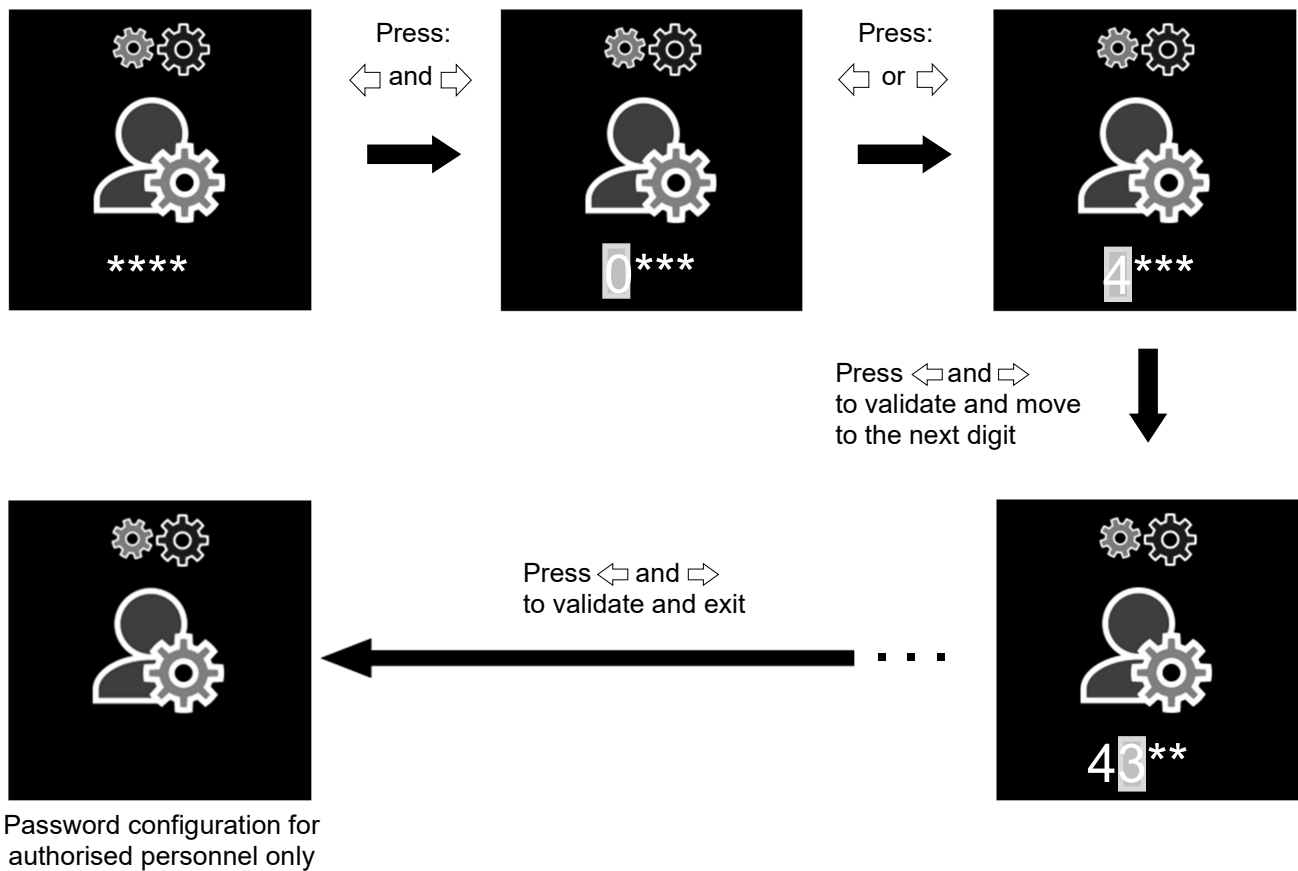
5.2.6 Automatic start-up programming

- If the time is set to 00:00, no automatic start-up will take place. When programming a time greater than 00:00, automatic start-up will take place.
- This timer is activated by means of the Standby button, which is indicated on its LED with a pulse every 5 sec.
- If the Standby button is pressed while waiting for start-up, the machine will start and the time entered will be cancelled.
- To reactivate the start-up timer, press Standby again. In this case the timer starts counting from zero again.



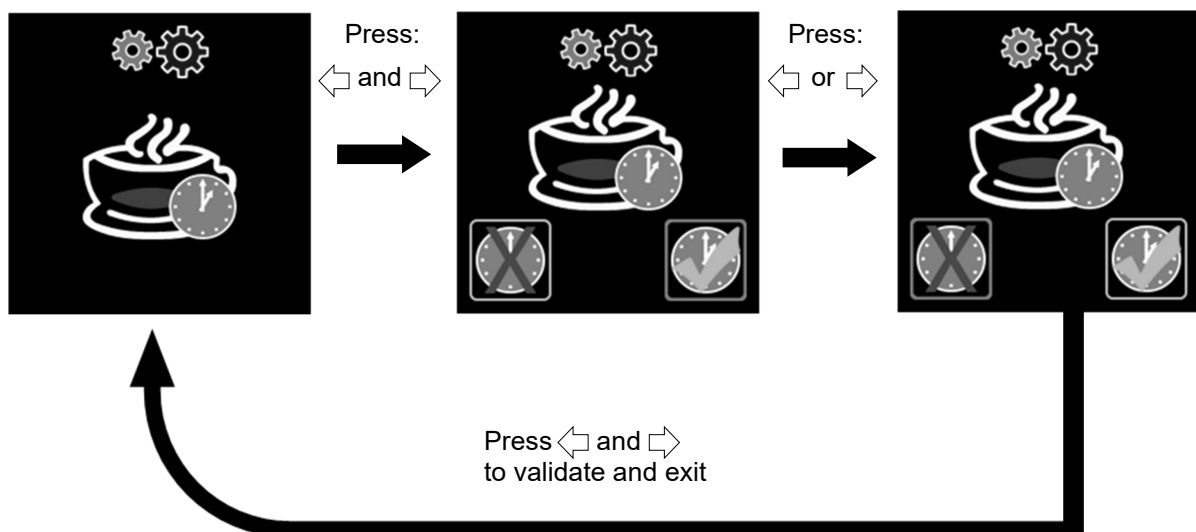
EN

5.2.7 Changing your password



5.2.8 Activation / Deactivation of the brewing time

- To activate / deactivate the display of the brewing time, proceed as follows:



- The activation / deactivation of the time of the brewing time shall be displayed as follows:

**Brewing time
ON**



**Brewing time
OFF**



- The brewing time shall start at zero until the end of the process. Once brewing has finished, the last recorded time will be kept (the time will be shown in grey).



Last recorded brewing time

Note: By default, the brewing time will be activated.

5.3 Factory data reset

1. To activate the factory data reset of the machine, the steps below must be followed. This is always done with the machine switched on and the standby button ON.
2. Press the standby button to turn it OFF.
3. Hold down both mechanical buttons.
4. Press the standby button to turn it ON.
5. Wait for 3 seconds without releasing the mechanical buttons.
6. Show on Display: Reset OK.



RESET
OK

- To find out which parameters will be affected by resetting the machine to factory data, see **page 50**, in section 8. **Factory data section**.

6. Cleaning and maintenance

- Every day, the machine must be kept in optimal cleaning conditions in order to guarantee the necessary hygiene and a good quality of the final product, as well as a longer useful life.

6.1 External cleaning	6.2 Group head cleaning
Do not use any chemical or abrasive products to clean the machine; use only a cotton cloth dampened with water. Pay special attention to the keypad and the areas connected to the product: steam wand, hot water outlet, group head and filter holder.	Clean the group head daily to maintain optimum coffee quality. Follow the instructions below to clean the group head: 1. Place the blind filter in the filter holder. 2. Insert the filter holder into the group head. 3. Open the brewing group and wait for 10 sec. 4. Close the group head to stop and wait for 10 sec. Repeat this process 15 times, until the water comes out clean from the discharge pipe valve.

6.3 Maintenance

At the beginning of the day	At the end of the day
1. Operate the group head for 20 sec. to drain the water retained in the circuit. If the machine has not been used for a long period of time, in models with a tank, open the group head until the heat pipe is full. 2. Check that the water flows out of the shower head in a single continuous stream, and if it does not, clean it with the blind filter. Replace the shower head and its seal if the problem persists. 3. Remove any coffee grounds from the previous day from the dispenser. 4. Make a coffee and check that it comes out correctly.	1. Avoid grinding any more coffee than what will be consumed at the time, as any coffee that has been ground should be thrown out the next day. 2. Cleaning of the group head (shower head and discharge pipe) with the help of the blind filter. 3. Clean the filter and filter holder with hot water. Check against the light that the filter holes are not clogged. Leave the filter holder in the group head without turning it on. 4. Wipe the steam wand with a damp cloth and purge it repeatedly (it is recommended to do this for each emulsion) 5. Clean any leftover coffee from the drainage tray.

Practical advice

- Warning! In order to maintain the healthiness of the water tank, it must be cleaned at least once a week. To do so, a solution of water with sodium bicarbonate in a ratio of 10 g per litre of water should be used. Shake the solution vigorously in the water tank, making sure that all dirt is removed. If limescale deposits remain, use a long brush. Rinse with plenty of clean water. Empty the water tank whenever the machine is to remain idle for more than one day.
- Do not stack any more than three cups.
- Avoid reheating milk. Heat small volumes.
- Before heating the milk, open the steam to purge. Once the operation has finished, purge again and clean the wand with a damp cloth.

EN

7. Alarms and warnings

7.1 Alarms

N° Alarm	Alarm	Icon	Alarm description
AL0	Corrupt data		Error reading / writing data
AL3	Steam boiler temperature sensor disconnected		Steam boiler NTC sensor disconnected
AL4	Steam boiler temperature sensor short-circuited		Steam boiler NTC sensor short-circuited
AL6	Boiler level alarm		This is displayed when the boiler is not filled within the set time.
AL5	Boiler heating failure		This is displayed when the boiler does not heat up within the set time.
AL16	Boiler overheating		This is indicated when the boiler temperature is higher than the selected temperature.

7.1.1 Alarms displayed on the screen

- The following is a list of alarms with their corresponding icon, as indicated on the screen.

Alarms		
		
		

7.2 Warnings

EN

- The following is a list of warnings with their corresponding icon, as indicated on the screen

N° Warning	Warning	Icon	Warning description
AV0	Tank level sensor		Indicated when no level is detected in the sensor

7.2.1 Warnings displayed on the screen

- The following is a list of warnings with their corresponding icon, as indicated on the screen



8. Factory data

FACTORY DATA			
Parameter		Update	Value
	Password	✓	1234
	Steam boiler temperature	✓	120°C
	Steam boiler temperature offset	✓	0°C
	Coffee counter	✗	✗
	Start-up programming	✓	Disable
	Indication of brewing time	✓	Enable
	Start-up time	✓	00:00

9. Warranty conditions

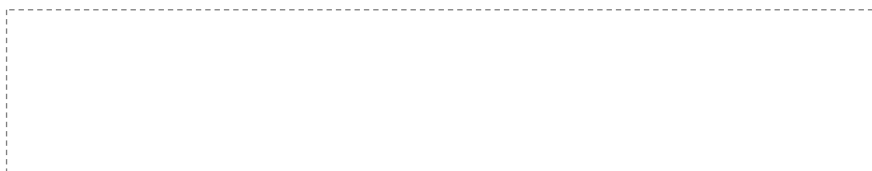
The components of the device, which by default affect the proper functioning of the machine, have a 12-month warranty (from the date on which the machine is acquired or purchased).

Under the **WARRANTY**, only parts with manufacturing defects will be replaced free of charge. Under no circumstances will the warranty cover the replacement of the entire machine.

This warranty does not include components made of glass, rubber, plastic or electrical parts which, due to variations in the mains supply, cause damage to or affect the functioning of other components. Furthermore, it does not cover any parts which, through normal use, suffer wear and tear.

Any devices that have been used by unauthorised personnel or which are found to have been misused will lose all conditions of the **WARRANTY**.

Only authorised **SERVICE TECHNICIANS** are in a position to offer a guaranteed repair with ORIGINAL spare parts. Any travel, labour and subsistence expenses incurred when repairing a product shall be borne by the user.



10. Contact information

Quality Espresso S.A.U

Manufacturers of Espresso coffee machines since 1952.

Carrer Motors, 1-9

08040 Barcelona

Tel. +34 93 223 12 00

Fax +34 93 223 20 17

Export Tel. +34 933 946 305

Export Fax +34 933 322 111

Web: www.qualityespresso.net

email: info@qualityespresso.net

EN

Prima di mettere in funzione la macchina, leggere le istruzioni per l'uso e il collegamento.

Pagina

1. Indicazioni per la sicurezza	58
1.1 Simboli	58
1.2 Indicazioni per la sicurezza	58-59-60
2. Descrizione generale	61
2.1 Panoramica e dimensioni	61
2.2 Specifiche tecniche	61
2.3 Accessori	62
3. Installazione e messa in funzione	62
3.1 Operazioni preliminari all'installazione	62
3.2 Installazione	62-63
4. Controlli e tasti	64
4.1 Controlli	64
4.2 Display e pulsanti	64
4.3 Funzioni dei pulsanti meccanici	64
4.4 Inizializzazione del display	65
4.4.1 Informazioni sul display principale	65-66
5. Impostazioni utente	66
5.1 Procedura di modifica dei parametri	66
5.2 Menu	66
5.2.1 Schema e funzioni del display menu	67
5.2.2 Contatore di caffè / consultazione / azzeramento	68
5.2.3 Configurazione	68-69
5.2.4 Accesso al menu di configurazione per il personale tecnico	70
5.2.5 Modifica della temperatura della caldaia	70
5.2.6 Programmazione automatica dell'avvio	71
5.2.7 Modifica della password	72
5.2.8 Attivazione / Disattivazione del tempo di erogazione	72-73
5.3 Ripristino ai dati di fabbrica	74
6. Pulizia e manutenzione	74
6.1 Pulizia esterna	74
6.2 Pulizia del gruppo	74
6.3 Manutenzione	75

7. Allarmi e avvisi	76
7.1 Allarmi.....	76
7.1.1 Allarmi visualizzati sul display.....	77
7.2 Avvisi	77
7.2.1 Avvisi visualizzati sul display	78
8. Dati di fabbrica	78
9. Condizioni di garanzia	79
10. Informazioni di contatto	79

1. Indicazioni per la sicurezza

1.1 Simboli



ATTENZIONE

Può provocare danni.



INFORMAZIONI

Informazioni importanti o utili.



PERICOLI ELETTRICI

Possono provocare lesioni

Leggere attentamente queste istruzioni per l'uso prima di mettere in funzione per la prima volta la macchina del caffè.

Conservare queste istruzioni in un luogo sicuro nel caso sia necessario consultarle nuovamente.

L'uso improprio di questa macchina esonera Quality Espresso da qualsiasi responsabilità.

1.2 Indicazioni per la sicurezza

Installazione

- Per una corretta installazione della macchina, è necessario seguire le istruzioni fornite in questo manuale. Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali danni causati da un'installazione inappropriata.

Trasporto

- Per il trasporto manuale della macchina fino al punto di installazione, si raccomanda l'uso di guanti e la presenza di almeno due persone.

Conservazione

- La macchina deve essere conservata in un luogo con una temperatura superiore a 5 °C.
- Quando si conserva o si trasporta la macchina a temperature inferiori a 0 °C e per evitare il congelamento, il circuito idraulico della macchina deve essere preventivamente scaricato.
- In caso di congelamento, la macchina deve essere collocata in un luogo con una temperatura superiore a 10 °C fino allo scongelamento. In nessun caso la macchina deve essere collegata al circuito elettrico prima dello scongelamento.

Posizionamento

- Si raccomanda di installare l'apparecchio in un luogo spazioso, privo di correnti d'aria e su una base solida. Evitare l'installazione della macchina su superfici umide o calde.
- Regolare l'altezza della macchina tramite i piedini di appoggio. L'inclinazione tra gli assi non deve essere superiore a 1°.

Collegamento elettrico



Assicurarsi che tutti i dati relativi all'allacciamento elettrico corrispondano a quelli presenti sull'etichetta della macchina (tensione, frequenza e potenza). L'etichetta con le caratteristiche è posta sul telaio sotto la vaschetta di scarico.



- La macchina è da considerarsi installata correttamente, quando l'installazione è stata effettuata con un interruttore magnetotermico omnipolare adatto alla potenza della stessa e un differenziale con corrente residua non superiore a 30 mA.
- La macchina deve essere installata in conformità alle normative elettriche vigenti. Assicurarsi che l'installazione elettrica disponga di un collegamento di terra sicuro in conformità alle norme precedentemente menzionate. L'azienda declina ogni responsabilità per gli eventuali danni dovuti a un'installazione o a un collegamento a terra difettosi.
- Per collegare la macchina alla rete elettrica principale, non utilizzare prolunghe o prese multiple di alcun tipo. Il cavo di allacciamento alla rete elettrica non deve mai essere arrotolato, bensì teso al massimo per evitare eventuali surriscaldamenti.

Manipolazione

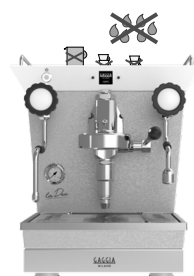


- Eventuali manomissioni interne della macchina, fatta eccezione per quelle descritte specificatamente nel presente manuale riguardanti la procedura di pulizia, devono essere effettuate da personale del servizio tecnico autorizzato.
- È obbligatorio effettuare le operazioni preventive di pulizia e manutenzione seguendo la frequenza indicata sull'apparecchio o dal servizio tecnico.
- Il fabbricante declina ogni responsabilità per eventuali danni all'apparecchio dovuti all'inadempimento di tali obblighi, così come a un utilizzo scorretto o inadeguato.
- Tutti i componenti della macchina, compreso il cavo di collegamento, vanno sostituiti solo con pezzi di ricambio originali, che possono essere forniti dal centro di assistenza autorizzato o dal produttore.
- Prima di procedere a qualsiasi operazione di manutenzione, la macchina deve essere scollegata dalla corrente elettrica spegnendo l'interruttore generale o scollegando il cavo di alimentazione.

Nota: questo apparecchio non supera i 70 dB di pressione acustica.

IT

Consigli importanti



- Installare la macchina del caffè su una base solida.



- La macchina deve essere utilizzata esclusivamente da adulti. I bambini non riconoscono i pericoli associati all'utilizzo delle macchine. È importante mantenere la macchina lontana dai bambini e impedir loro di utilizzarla. Le persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali compromesse, o il personale inesperto, non devono utilizzare questa macchina senza la supervisione di personale qualificato.

- Non utilizzare la macchina all'aperto, a meno che non sia protetta da elementi esterni quali aria, pioggia, nebbia, ecc.



- Non esporre né lavare l'apparecchio con getti d'acqua o vapore.

- Non toccare la macchina del caffè con i piedi bagnati, umidi o scalzi, né con le mani bagnate o umide.

- La macchina non deve essere utilizzata per servire prodotti diversi da quelli descritti in questo manuale.



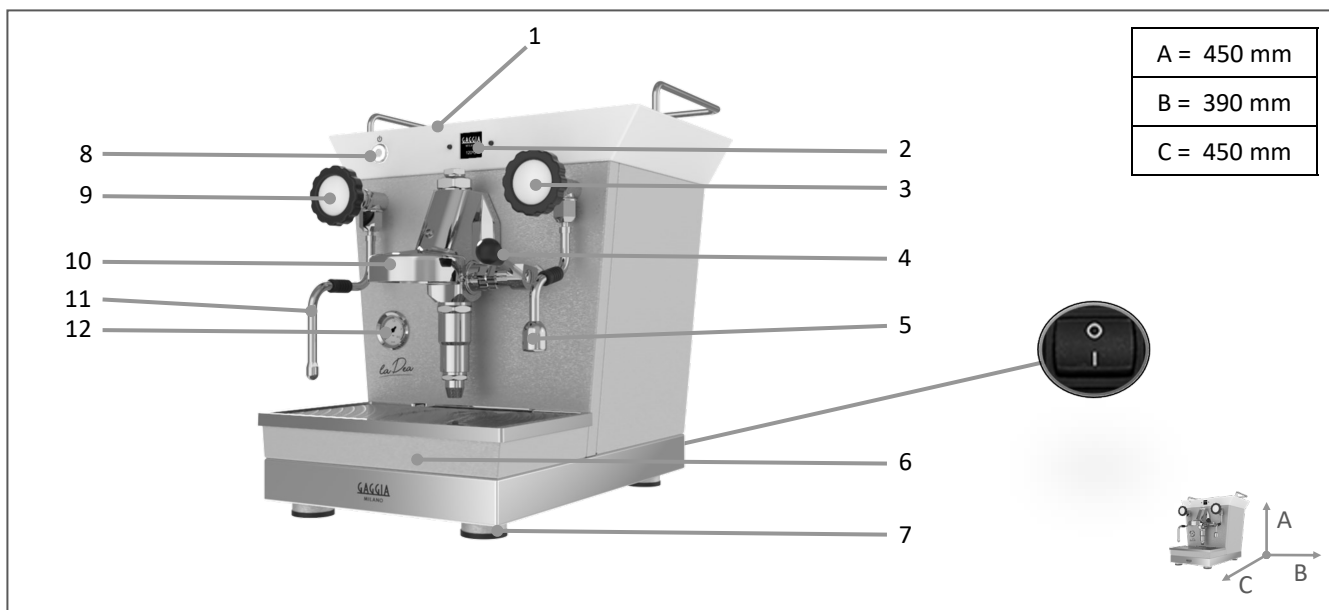
- Evitare di toccare le uscite onde evitare ustioni, prima, durante e dopo aver servito il prodotto. Fare attenzione ai contenitori utilizzati per servire il prodotto (tazze, brocche, bicchieri, ecc.) che possono essere molto caldi.



- Non versare acqua né mettere contenitori bagnati sulla macchina. L'acqua potrebbe fuoriuscire attraverso i fori di ventilazione e causare danni alla macchina o al personale che la utilizza.

2. Descrizione generale

2.1 Panoramica



- 1 – Serbatoio dell'acqua
- 2 – Display
- 3 – Pomello dell'acqua calda
- 4 – Leva
- 5 – Uscita dell'acqua calda
- 6 – Vaschetta raccogliocce

- 7 – Piedini di appoggio
- 8 – Interruttore di standby
- 9 – Pomello del vapore
- 10 – Gruppo di erogazione
- 11 – Uscita del vapore
- 12 – Manometro gruppo

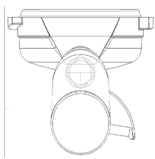
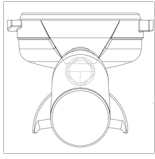
2.2 Specifiche tecniche

Campo operativo della temperatura della caldaia	110° a 123°
Controllo della temperatura	NTC
Sistema di controllo dell'erogazione	Manual
Uscita del vapore	1 Unid
Uscita dell'acqua calda	1 Unid
Caldaia	1 Unid

Capacità della caldaia	1,5 L
220 - 240V 50/60 Hz potenza	1615 W
110 - 115V 50/60 Hz potenza	-
Altezza, larghezza e profondità	450x390x450
Peso della macchina	25 kgs
Rumore ambientale	< 70 dB

IT

2.3 Accessori

	Porta a 1 via	Porta a 2 via	Filtri caffè	Spazzola per la pulizia	Panno per la pulizia
DEA BASIC			 Limpieza  8-12 gr  16-20 gr		
Unità	1 Unità	1 Unità	3 Unità	1 Unità	-

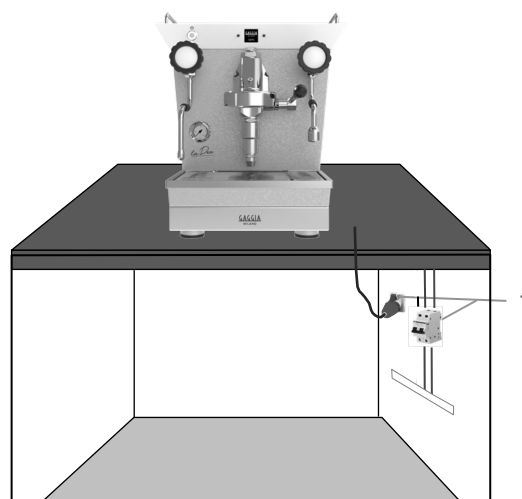
3. Installazione e messa in funzione

3.1 Operazioni preliminari all'installazione

Modello con serbatoio dell'acqua

Controllare prima dell'installazione:

1. Presa a terra protetta con interruttore magnetotermico



3.2 Installazione

Una volta tolta la macchina dal suo imballaggio, eseguire le seguenti operazioni:

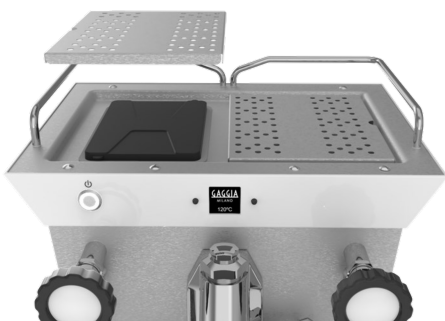
- Controllare che la tensione di rete sia la stessa di quella riportata sull'etichetta e nella documentazione della macchina.



Modello con serbatoio dell'acqua (BASIC)

1

- Posizionare la macchina su una superficie solida, rimuovere la griglia poggiategge e aprire il coperchio superiore per accedere al serbatoio dell'acqua.
- Riempire il serbatoio d'acqua fino al segno di livello massimo. Infine, richiudere il coperchio.



Si raccomanda di utilizzare acqua con una durezza compresa tra 5-8 dH° (8-14 fH°), per evitare incrostazioni calcaree e ottenere una qualità ottimale del prodotto.

2

- Collegare l'alimentatore della macchina a una presa adeguata secondo le norme elettriche locali vigenti.
- Per collegare la macchina alla rete elettrica principale, non utilizzare prolunghe o prese multiple di alcun tipo.
- Premere l'interruttore generale. All'avvio, l'unità di controllo rileverà l'assenza di acqua nella caldaia, quindi attiverà l'elettrovalvola di riempimento e la pompa. Queste rimarranno attive finché la sonda non rileverà il livello d'acqua appropriato.



il cavo di allacciamento alla rete elettrica non deve mai essere arrotolato, bensì teso al massimo per evitare eventuali surriscaldamenti. Una volta riempita la caldaia, si attiva la resistenza che riscalderà l'intero sistema.

3

- Posizionare il portafiltro nel gruppo di erogazione e attivare il pompaggio per spurgare il gruppo. Lasciare scorrere l'acqua per circa 30 secondi e attendere circa 10 minuti finché la macchina non raggiunge la temperatura operativa.



4

- Questo modello scarica l'acqua residua nella vaschetta raccogli gocce e non dispone di un collegamento esterno a un sistema di scarico generale. Per questo motivo, include un indicatore di livello di colore rosso.



Controllare l'indicatore di livello e, se necessario, svuotare il vassoio.

IT

4. Controlli e tasti

4.1 Controlli



4.2 Display e pulsanti

La macchina è dotata di uno schermo LCD e di 2 pulsanti meccanici. I pulsanti hanno funzioni diverse che cambiano a seconda della schermata visualizzata.

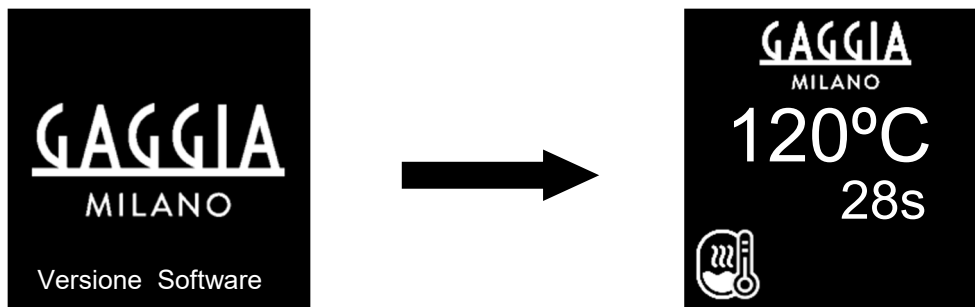


4.3 Funzioni dei pulsanti meccanici ← e →

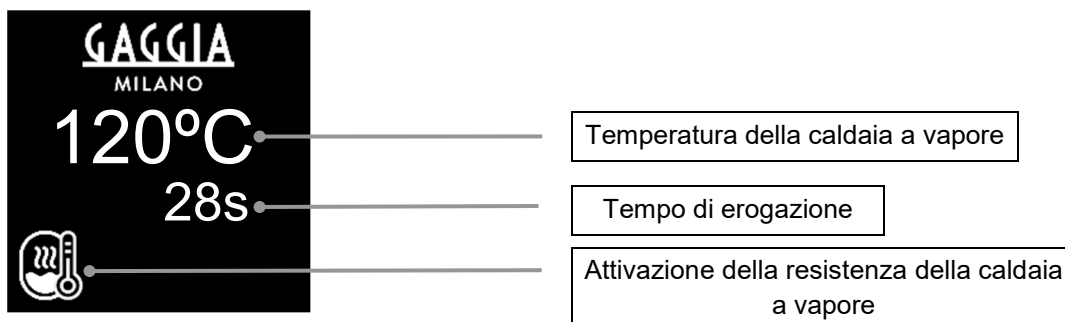
- **Schermate di menu e modifica dei valori:** le funzioni dei pulsanti ← e → saranno convalidate al rilascio del pulsante.
- **Funzioni speciali:** Le selezioni dei pulsanti ← e → saranno convalidate quando il pulsante viene azionato. Sono presenti le seguenti funzioni: menu principale, convalida dei parametri e reset alle impostazioni di fabbrica.

4.4 Inizializzazione del display

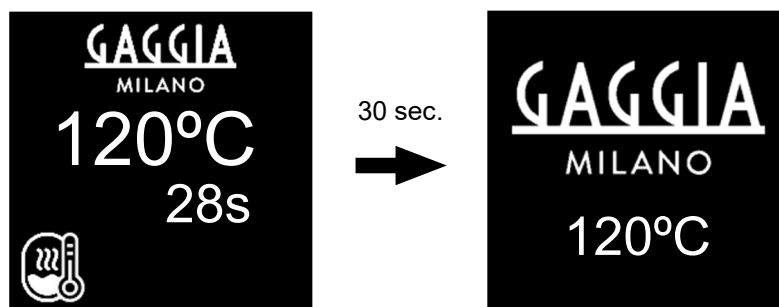
- All'accensione della macchina, viene visualizzato il seguente display con le informazioni sulla versione del software. Questo display viene visualizzato per 4 secondi.
- Al termine delle istruzioni sulla versione del software, viene visualizzato il display operativo che mostra la temperatura della caldaia, il tempo di funzionamento (attivato per impostazione predefinita) e quello di attivazione della resistenza della caldaia.



4.4.1 Informazioni sul display principale



- Dopo 30 secondi senza alcuna azione sui pulsanti del display, il display alterna la schermata principale e il salvaschermo, ciascuno dei quali viene visualizzato per 30 secondi.



Indicatore di accensione/spengimento della resistenza

	Indicazione di accensione della resistenza della caldaia a vapore
	Indicazione di disattivazione della resistenza della caldaia a vapore

5. Impostazioni utente

5.1 Procedura di modifica dei parametri

1. Accedere alla schermata del menu premendo entrambi i pulsanti  e 
2. Selezionare l'opzione di configurazione tramite il pulsante  o 
3. Una volta selezionato, si accede al menu di configurazione
4. Per spostarsi all'interno del menu, utilizzare i pulsanti  o 
5. Selezionare il parametro da modificare premendo entrambi i pulsanti  e 
6. Modificare il valore premendo i pulsanti  o 
7. Convalidare premendo entrambi i pulsanti contemporaneamente

5.2 Menu

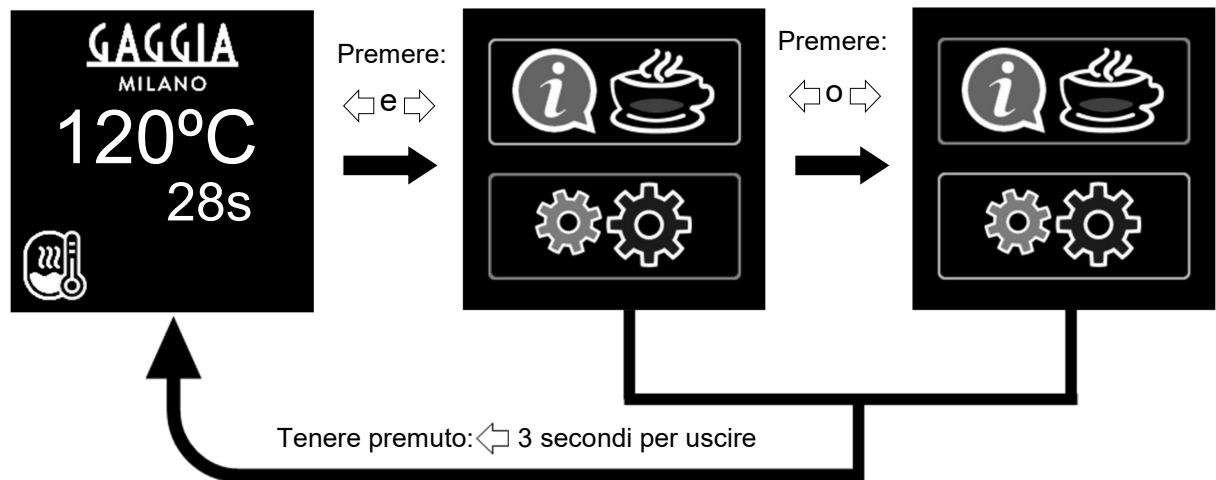
Per attivare il menu del display, è necessario premere entrambi i pulsanti ( e ). Verrà quindi visualizzato il menu con le seguenti opzioni:

- Contatore di caffè
- Configurazione

Tramite i pulsanti:  o  il cursore delle opzioni di menu verrà spostato. Premere i pulsanti  e  per selezionare l'opzione.

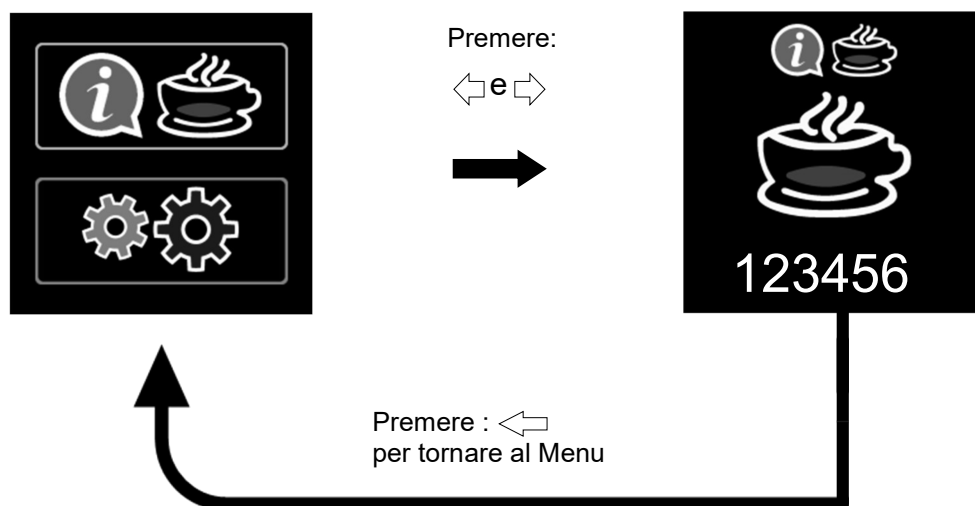
Per uscire dal menu principale, tenere premuto il pulsante  per 3 secondi. Se non viene premuto alcun tasto per 1 minuto, si esce automaticamente dal menu principale.

5.2.1 Schema e funzioni del display menu



Nota: Dalla schermata di menu in poi (sottomenu: contatore caffè e configurazione), se non viene eseguita alcuna azione per 1 minuto sui pulsanti del display, si torna automaticamente al display principale.

Esempio: Per la selezione del caffè:



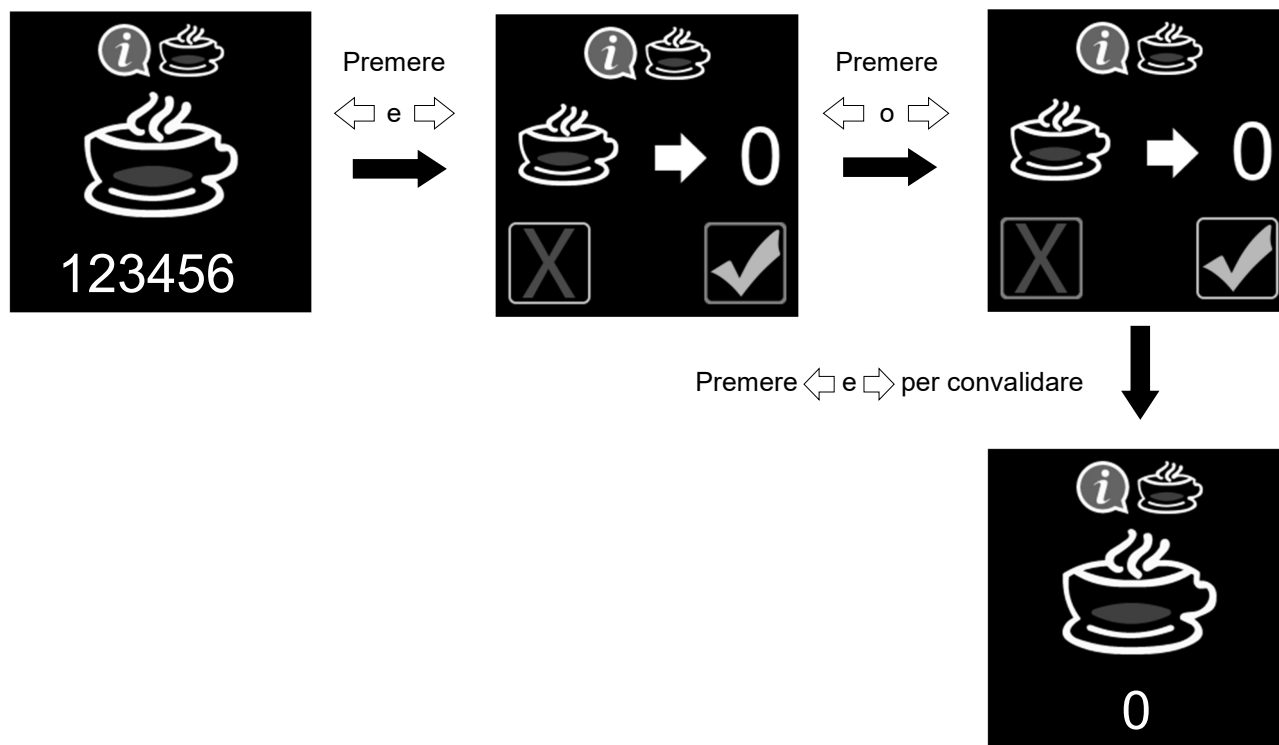
IT

5.2.2 Contatore di caffè / Consultazione / azzeramento

Viene visualizzato un display con i caffè parziali erogati; è possibile l'azzerarlo tenendo premuti contemporaneamente i pulsanti:  e  per 3 secondi.

Per l'azzeramento, viene sempre richiesta la conferma.

Qui di seguito è illustrata la procedura da seguire per il ripristino del contatore di caffè.



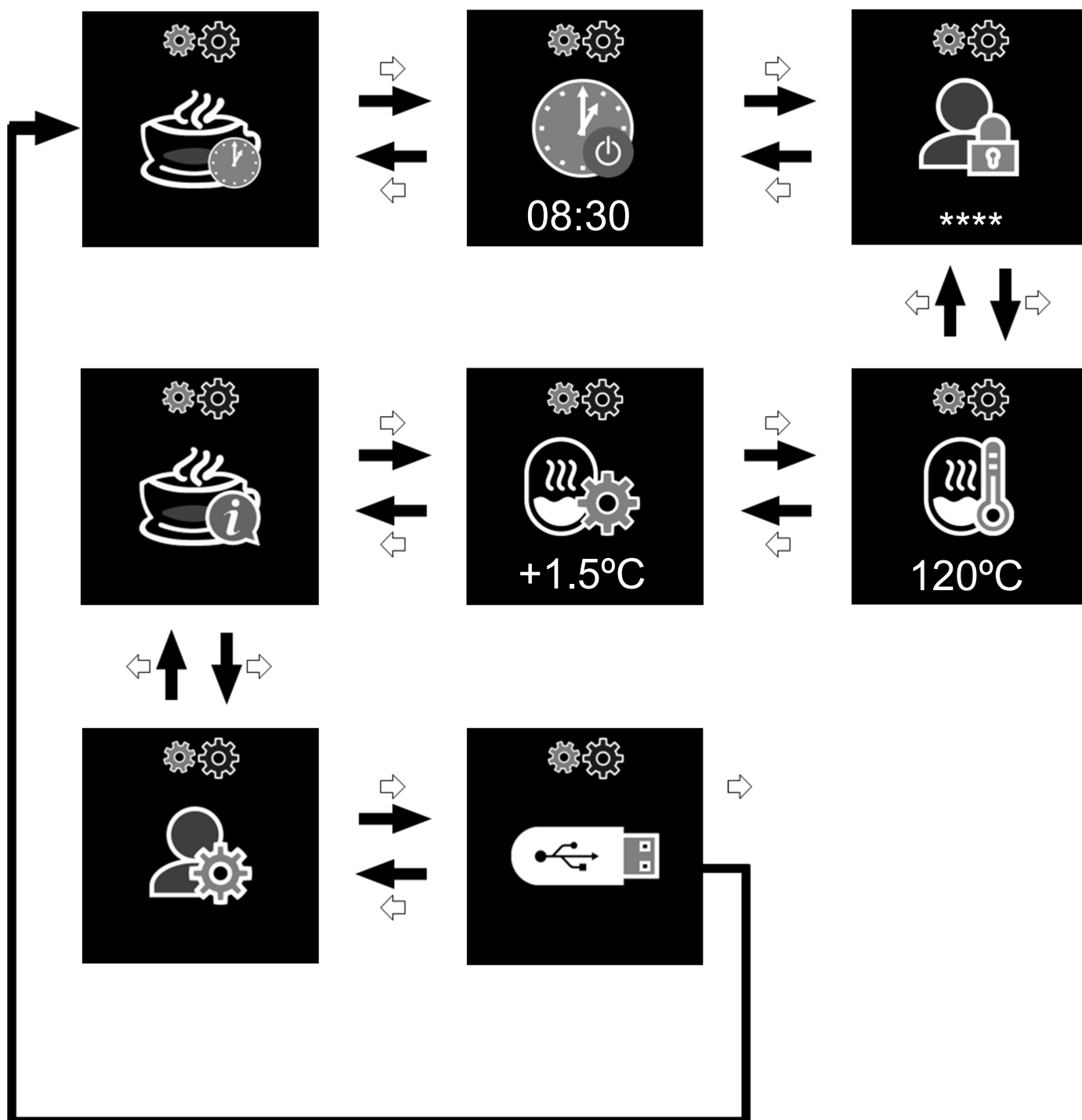
Nota: Dopo 8 secondi di servizio, viene conteggiato il servizio di 1 caffè.

5.2.3 Configurazione

Nella schermata di configurazione è possibile accedere ai seguenti parametri:

- **Indicazione del tempo di erogazione:** Abilitare / Disabilitare.
- **Programmazione dell'avvio:** 1-23 ore / Disabilitato.
- **Richiesta di password:** Indispensabile per poter accedere a tutti i parametri del display di configurazione.
- **Temperatura della caldaia a vapore:** configurabile da 110°C a 123°C.
- **Offset della temperatura della caldaia a vapore:** configurabile a $\pm 9,9^\circ\text{C}$.
- **Contatore totale di caffè:** impostare su 0 tramite password.
- **Cambio password**
- **Caricamento / scaricamento dei dati USB:** Download / Upload (solo per il personale autorizzato).

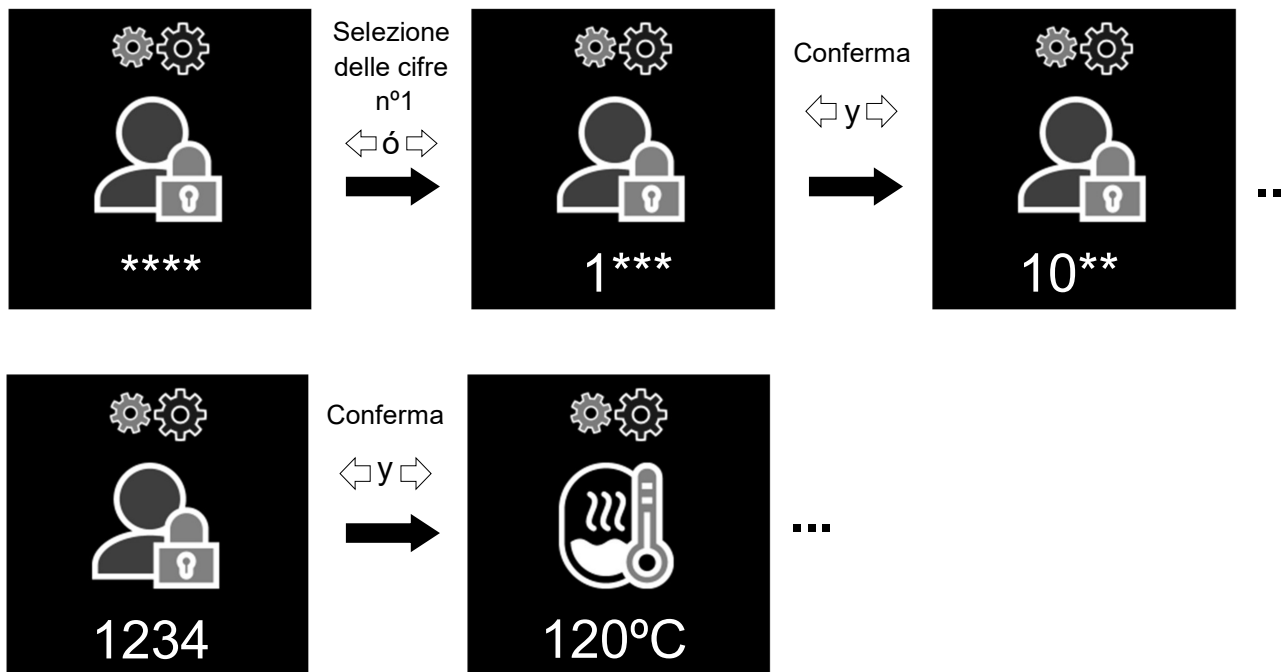
- Tramite i pulsanti: ◀ o ▶ scorrere le possibili schermate di menu disponibili.
- Premere contemporaneamente entrambi i pulsanti: ◀ e ▶ per selezionare l'opzione desiderata.



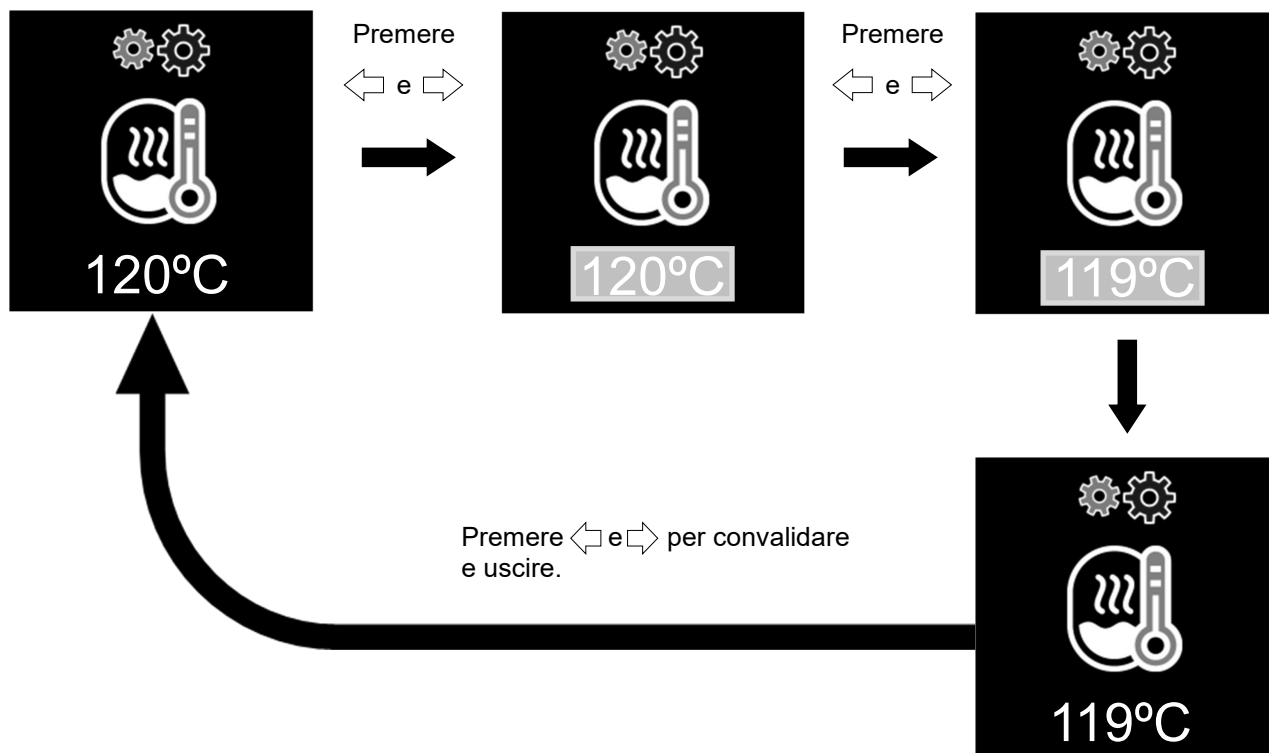
IT

5.2.4 Accesso al menu di configurazione per il personale tecnico

- Per accedere alle schermate riservate al personale autorizzato è necessaria una password. La password predefinita è 1234.

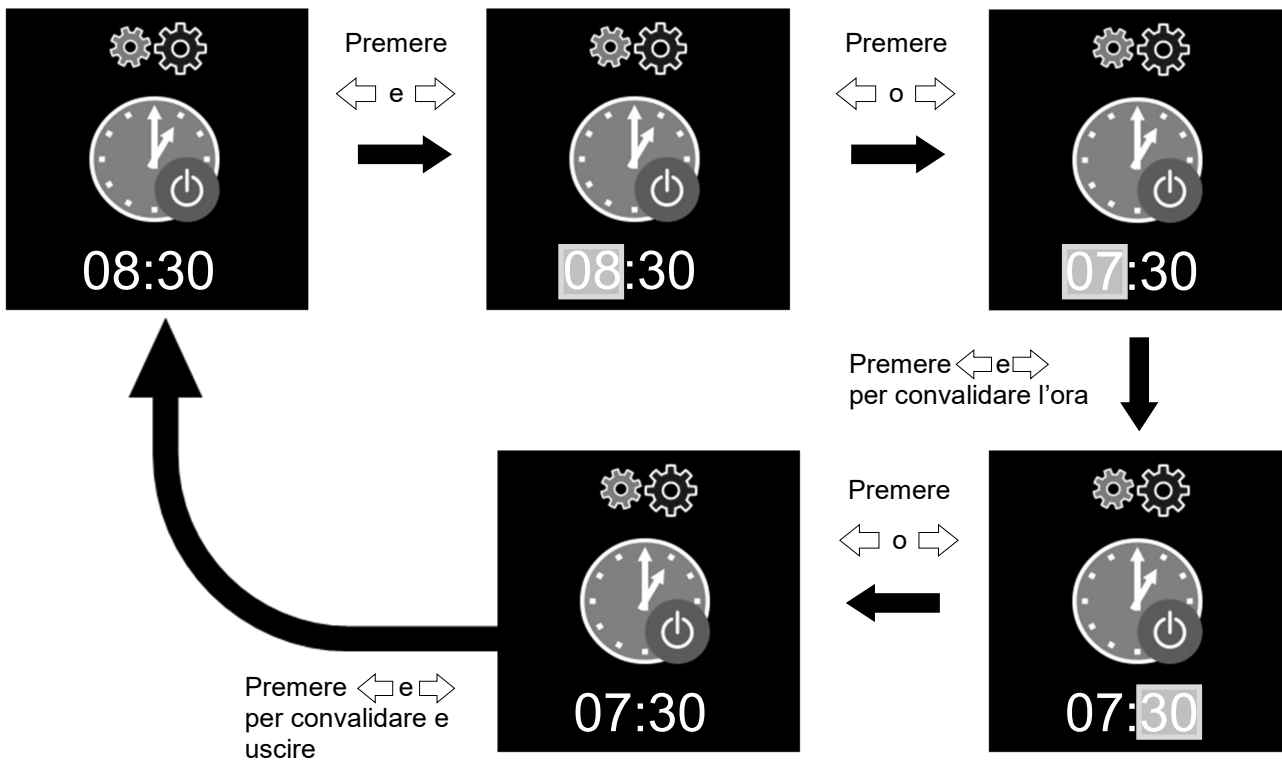


5.2.5 Modifica della temperatura della caldaia

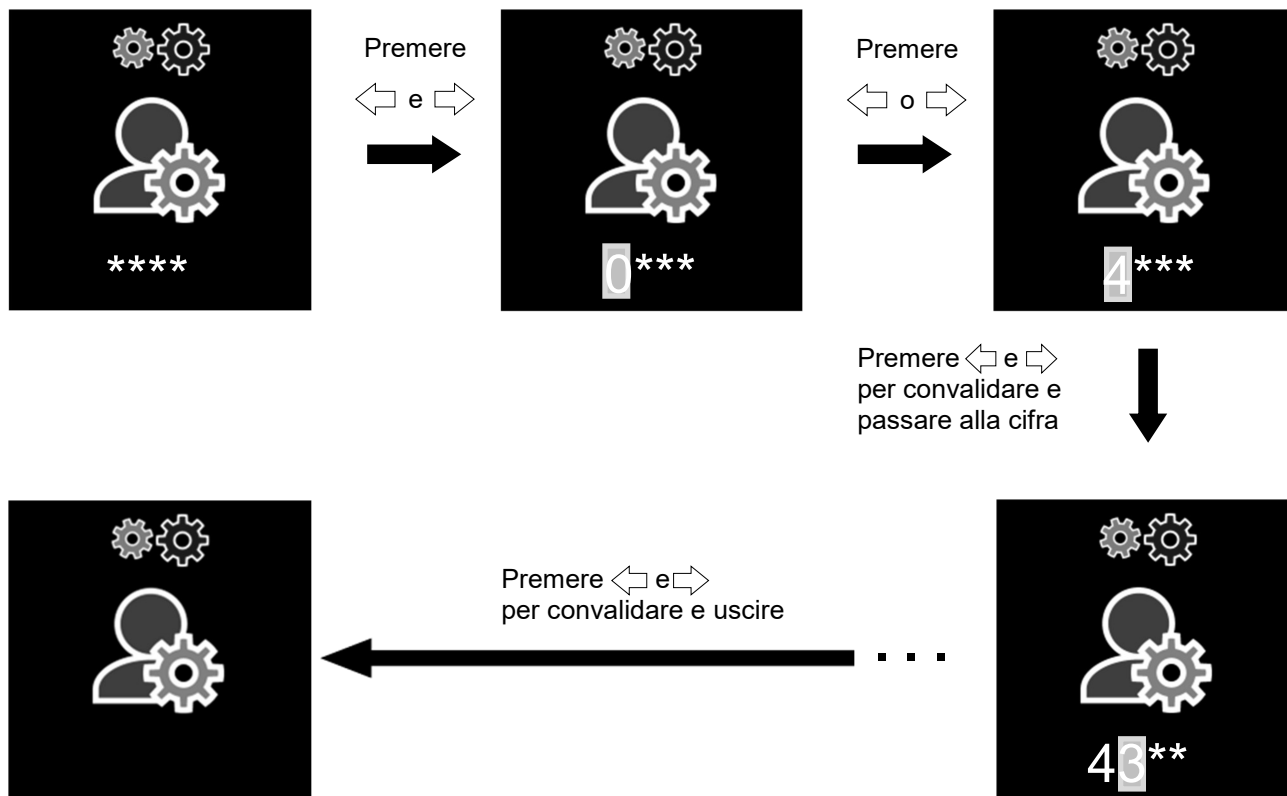


5.2.6 Programmazione automatica dell'avvio

- Se l'ora è impostata su **00:00**, non si attiverà l'avvio automatico. Quando si programma un'ora superiore a **00:00**, l'avvio è automatico.
- Questo timer si attiva tramite il pulsante Standby, che viene segnalato dal LED con un impulso ogni 5 secondi.
- Se si preme il pulsante Standby durante l'attesa dell'avvio, la macchina si avvierà e il tempo registrato verrà annullato.
- Per riattivare il timer di avvio, premere nuovamente Standby. In questo caso il timer riprende il conteggio da zero.



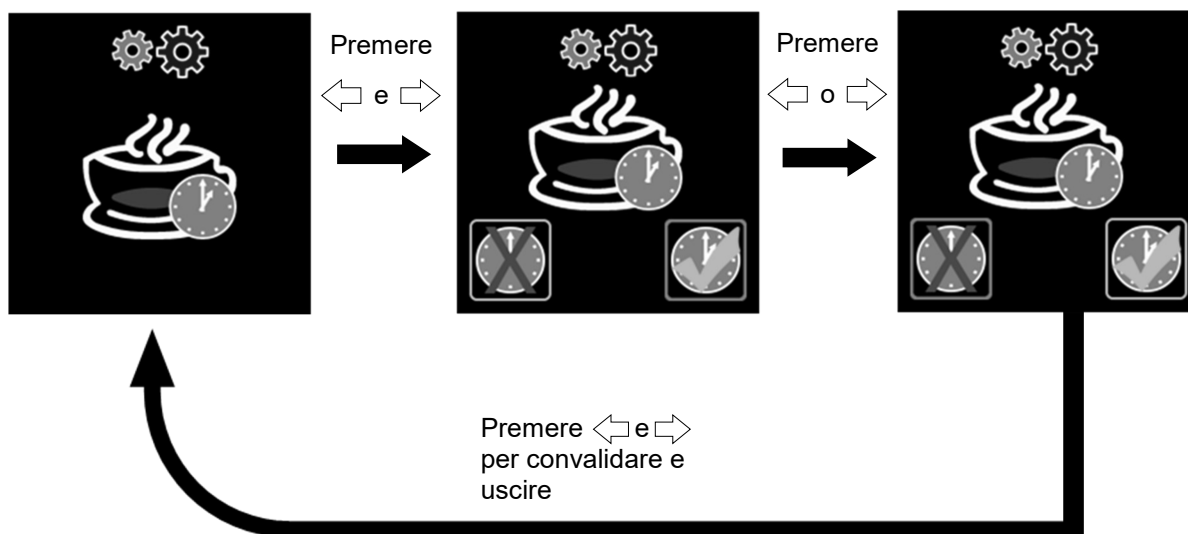
5.2.7 Modifica della password



Impostazione della password
solo per il personale autorizzato

5.2.8 Attivazione / Disattivazione del tempo di erogazione

- Per attivare/disattivare la visualizzazione del tempo di erogazione, procedere come segue:



- L'attivazione/disattivazione del tempo di erogazione viene visualizzata come segue:

Tempo di erogazione
ON



Tempo di erogazione
OFF



- Il tempo di erogazione partirà da zero fino alla fine del processo. Una volta terminata l'erogazione, verrà mantenuta l'ultimo tempo registrato (visualizzato in grigio).



Ultima tempo di erogazione registrato

Nota: Per impostazione predefinita, verrà attivato il tempo di erogazione.

5.3 Ripristino ai dati di fabbrica

Per attivare il ripristino ai dati di fabbrica della macchina, è necessario seguire i seguenti passaggi. Questa operazione va eseguita sempre con la macchina accesa e il pulsante di standby su **ON**.

1. Premere il pulsante di standby per spegnere la macchina **OFF**.
2. Tenere premuti entrambi i pulsanti meccanici.
3. Premere il tasto di standby per accendere la macchina **ON**.
4. Attendere 3 secondi senza rilasciare i pulsanti meccanici.
5. Sul display verrà mostrato: **Ripristino OK**.



RESET
OK

- Per sapere quali parametri saranno influenzati dal ripristino della macchina ai dati di fabbrica, vedere **pagina 78**, sezione 8. **Dati di fabbrica**.

6. Pulizia e manutenzione

- È un obbligo quotidiano mantenere la macchina in condizioni di pulizia ottimali, per garantire l'igiene necessaria e una buona qualità del prodotto finale, nonché una maggiore durata della stessa.

6.1 Pulizia esterna	6.2 Pulizia del gruppo
Non utilizzare prodotti chimici o abrasivi per pulire la macchina, utilizzare solo un panno di cotone inumidito con acqua. Prestare particolare attenzione alla tastiera e alle aree relative al prodotto, alla lancia vapore, all'uscita dell'acqua calda, al gruppo e al portafiltri.	Pulire il gruppo ogni giorno per mantenere una qualità ottimale del caffè. Per pulire il gruppo, seguire le seguenti istruzioni: 1. Inserire il filtro cieco nel portafiltri. 2. Inserire il portafiltri nel gruppo. 3. Aprire il gruppo di erogazione e attendere 10 secondi. 4. Chiudere il gruppo per terminare l'operazione e attendere 10 secondi. Ripetere questo processo 15 volte, fino a quando l'acqua non uscirà pulita dalla valvola di scarico.

6.3 Manutenzione

A inizio giornata

1. Far funzionare l'unità per 20 secondi per scaricare l'acqua trattenuta nel circuito. Se la macchina non produce caffè da molto tempo, nei modelli con serbatoio, aprire il gruppo fino a quando il tubo di riscaldamento si riempie.
2. Controllare che l'acqua esca in un unico getto e, in caso contrario, pulire utilizzando il filtro cieco. Sostituire la doccia e la guarnizione se il problema persiste.
3. Togliere i resti di caffè macinato del giorno precedente dal dosatore.
4. Preparare una tazzina di caffè e controllare che venga fuori correttamente.

A fine giornata

1. Limitare la quantità di caffè da macinare al consumo del momento, poiché il caffè che rimane macinato da un giorno all'altro deve essere scartato.
2. Pulizia dell'apparecchio (doccia e scarico) con l'aiuto del filtro cieco.
3. Lavare il filtro e il portafiltro con acqua calda. Verificare in controluce che i fori del filtro non siano ostruiti. Lasciare il portafiltro nel gruppo senza stringere troppo.
4. Pulire il tubo del vapore con un panno umido e spurgarlo ripetutamente (si consiglia di farlo ad ogni emulsione)
5. Pulire la vaschetta raccogli gocce eliminando i resti di caffè.

Consigli pratici

Attenzione! Per mantenere la salubrità del serbatoio dell'acqua è indispensabile pulirlo almeno una volta a settimana. A tale scopo si utilizzerà una soluzione a base di acqua con bicarbonato di sodio, in una proporzione di 10 grammi per litro d'acqua. Agitare vigorosamente la soluzione all'interno del serbatoio dell'acqua, assicurandosi che non rimanga sporcizia. Per rimuovere il calcare, utilizzare uno spazzolino lungo. Risciacquare con abbondante acqua pulita.

Se la macchina dovrà rimanere ferma per più di un giorno, svuotare il serbatoio dell'acqua.

- Non impilare più di tre tazze sul piano superiore.
- Evitare di riscaldare più volte il latte. Riscaldare piccole quantità.
- Prima di riscaldare il latte, attivare il vapore per spurgare. Una volta completata l'operazione, spurgare nuovamente e pulire il tubo con un panno umido.

IT

7. Allarmi e avvisi

7.1 Allarmi

N° Allarmi	Allarmi	Icona	Descrizione dell'allarme
AL0	Dati danneggiati		Errore di lettura/scrittura dei dati
AL3	Sensore di temperatura della caldaia a vapore disattivato		Sensore NTC della caldaia a vapore scollegato
AL4	Sensore di temperatura della caldaia a vapore in cortocircuito		Sensore NTC della caldaia a vapore in cortocircuito
AL6	Allarme livello caldaia		Viene visualizzato quando il riempimento della caldaia non viene raggiunto entro il tempo stabilito.
AL5	Guasto al riscaldamento della caldaia		Viene visualizzato quando il riscaldamento della caldaia non avviene entro il tempo impostato.
AL16	Sovratemperatura della caldaia		Viene indicato quando la temperatura della caldaia è superiore alla temperatura selezionata.

7.1.1 Allarmi visualizzati sul display

- Di seguito è riportato un elenco di allarmi con l'icona corrispondente, come mostrati sul display.

Allarmi		
		
		

7.2 Avvisi

- Di seguito è riportato un elenco di avvertenze con l'icona corrispondente, come mostrati sul display

N° Avvisi	Avvisi	Icona	Descrizione dell'avvisi
AV0	Sensore di livello del serbatoio		Viene indicato quando il sensore non rileva alcun livello

7.2.1 Avvisi visualizzati sul display

- Di seguito è riportato un elenco di avvertenze con l'icona corrispondente, come mostrati sul display.



8. Dati di fabbrica

DATI DI FABBRICA			
Parametro		Aggiorna	Valore
	Password	✓	1234
	Temperatura della caldaia a vapore	✓	120°C
	Offset della temperatura della caldaia a vapore	✓	0°C
	Contatore di caffè	✗	✗
	Programmazione dell'avvio	✓	Disabilitato
	Indicazione del tempo di erogazione	✓	Abilitato
	Tempo di avvio	✓	00:00

9. Condizioni di garanzia

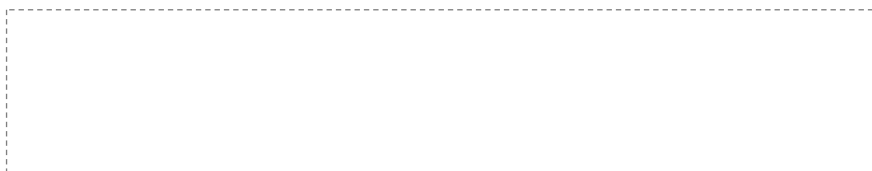
La garanzia di 12 mesi (a partire dall'acquisto) è valida per i componenti della macchina che, per difetto di produzione, causino un malfunzionamento del prodotto.

La **GARANZIA** include esclusivamente la sostituzione gratuita dei pezzi con difetti di fabbricazione. In nessun caso è prevista la sostituzione completa della macchina.

Sono esclusi da questa garanzia componenti in gomma, plastica o parti elettriche che per variazioni di corrente possano causare difetti o danneggiare il funzionamento di altri componenti, oppure quelli che risultano usurati dal normale utilizzo.

I dispositivi manipolati da personale non autorizzato o quelli in cui viene riportato un utilizzo non corretto, perderanno tutte le condizioni della **GARANZIA**.

Solo i **SERVIZI TECNICI** autorizzati possono offrire una riparazione garantita con pezzi di ricambio **ORIGINALI**. Gli eventuali costi imputabili a trasporto, manodopera e trasferte necessari per la riparazione di un prodotto sono a carico dell'utente.



10. Informazioni di contatto

Quality Espresso S.A.U

Produttori di macchine per caffè espresso dal 1952.

Carrer Motors, 1-9

08040 Barcelona

Tel. +34 93 223 12 00

Fax +34 93 223 20 17

Export Tel. +34 933 946 305

Export Fax +34 933 322 111

Web: www.qualityespresso.net

email: info@qualityespresso.net

IT

MODE D'EMPLOI

FR

GAGGIA
MILANO

Avant de faire fonctionner cette machine, il est nécessaire de lire les instructions d'utilisation et de branchement.

Page

1. Consignes de sécurité	84
1.1 Symboles.....	84
1.2 Consignes de sécurité.....	84-85-86
2. Description générale	87
2.1 Vue d'ensemble et dimensions	87
2.2 Spécifications techniques	87
2.3 Accessoires	88
3. Installation et mise en service	88
3.1 Avant l'installation.....	88
3.2 Installation	88-89
4. Commandes et boutons	90
4.1 Commandes	90
4.2 Afficheur et boutons-poussoirs.....	90
4.3 Fonctions des boutons-poussoirs mécaniques	90
4.4 Initialisation de l'écran	91
4.4.1 Informations sur l'écran principal	91-92
5. Programmation de l'utilisateur	92
5.1 Procédure de modification des paramètres	92
5.2 Menu.....	92
5.2.1 Diagramme et fonctions de l'écran de menu	93
5.2.2 Compteur de cafés / consultation / remise à zéro.....	94
5.2.3 Configuration	94-95
5.2.4 Accès au menu de configuration pour le personnel autorisé	96
5.2.5 Modification de la température de la chaudière	96
5.2.6 Programmation automatique du démarrage	97
5.2.7 Modification du mot de passe	98
5.2.8 Activation / Désactivation du temps de distribution.....	98-99
5.3 Réinitialisation des données d'usine	100
6. Nettoyage et entretien	100
6.1 Nettoyage extérieur	100
6.2 Nettoyage du groupe.....	100
6.3 Maintenance	101

7. Alarmes et avertissements	102
7.1 Alarmes	102
7.1.1 Alarmes affichées à l'écran	103
7.2 Avis.....	103
7.2.1 Avertissements affichés à l'écran.....	104
8. Données d'usine	104
9. Conditions de garantie	105
10. Coordonnées	105

1. Consignes de sécurité

1.1 Symboles



AVERTISSEMENT

Peut causer des dommages



INFORMATION

Informations importantes/utiles.



DANGER RISQUE ÉLECTRIQUE

Peut causer des dommages

Veillez lire attentivement ce mode d'emploi avant de mettre votre nouvelle machine à café en marche pour la première fois.

Conservez ces instructions en lieu sûr afin de pouvoir vous y référer si nécessaire.

Toute utilisation inappropriée de cette machine exempte Quality Espresso de toute responsabilité.

1.2 Consignes de sécurité

Installation

- Pour une installation correcte de la machine, les instructions fournies dans ce manuel doivent être suivies. Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage causé suite à une mauvaise installation.

Transport

- Il est recommandé de porter des gants et de prévoir un minimum de deux personnes pour transporter physiquement la machine à l'endroit où elle sera installée.

Stockage

- La machine doit être stockée dans un endroit dont la température est supérieure à 5 °C.
- Pour stocker ou transporter la machine à des températures inférieures à 0 °C et pour éviter qu'elle ne gèle, le circuit hydraulique de la machine doit être préalablement purgé.
- Si la machine venait à geler, il faudrait la placer dans un endroit où la température est supérieure à 10 °C et attendre qu'elle dégèle. La machine ne doit en aucun cas être connectée au circuit électrique avant qu'elle ne soit totalement dégivrée.

Emplacement

- Il est recommandé d'installer la machine dans un endroit spacieux, sans courants d'air et sur une base solide. Évitez d'installer la machine sur une surface humide ou chaude.
- Réglez la hauteur de la machine à l'aide des pieds de support. L'inclinaison maximale ne doit pas dépasser 1° entre chacun de ses axes.

Raccordement électrique



- Vérifiez que toutes les caractéristiques du raccordement électrique correspondent en tension, fréquence et puissance à celles décrites sur l'étiquette de caractéristiques techniques de la machine. L'étiquette de caractéristiques techniques se trouve sur le châssis, sous le plateau d'écoulement.



- La machine est considérée comme correctement installée lorsqu'elle a été équipée d'un interrupteur magnétothermique onipolaire adapté à la puissance de la machine, ainsi que d'un différentiel ne dépassant pas un courant résiduel de 30 mA.
- La machine doit être installée conformément aux réglementations électriques locales. Assurez-vous que l'installation électrique dispose d'une mise à la terre fiable et conforme aux normes ci-dessus. L'entreprise décline toute responsabilité pour tout dommage causé suite à une mauvaise installation ou une mise à la terre défectueuse.
- Aucune rallonge ou multiprise de quelque nature que ce soit ne peut être utilisée pour connecter la machine à la source d'alimentation. Le câble de raccordement au réseau électrique ne doit jamais être enroulé, au contraire, il doit être tendu le plus possible pour éviter une éventuelle surchauffe.

Manipulation

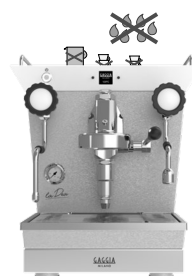
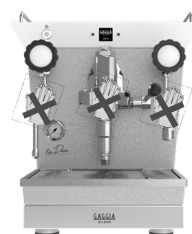


- Toute manipulation interne sur la machine, à l'exception de celles spécifiquement décrites dans ce manuel concernant les processus de nettoyage, doit être effectuée par un technicien de service autorisé.
- Le nettoyage et l'entretien préventif doivent être effectués selon la fréquence indiquée par la machine ou le service technique.
- Le fabricant décline toute responsabilité pour d'éventuels dommages causés sur la machine suite au non-respect de ces obligations, ainsi que ceux dus à une utilisation incorrecte ou non conforme.
- Tous les composants de la machine, y compris le câble de connexion, seront remplacés uniquement par des pièces de rechange d'origine, qui peuvent être fournies par le service technique agréé ou le fabricant.
- Avant d'effectuer des travaux d'entretien, débranchez la machine de l'alimentation électrique, soit à l'aide de l'interrupteur général de l'installation, soit en débranchant le câble d'alimentation.

Remarque : la pression sonore de cette machine ne dépasse pas les 70 dB.

FR

Conseils importants



- Installez la machine sur une base solide.



- L'appareil ne peut être utilisé que par des adultes. Les enfants ne reconnaissent pas les dangers liés aux machines et doivent donc être tenus à l'écart de celles-ci et il faut les empêcher de les manipuler. Les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou le personnel inexpérimenté, ne doivent pas utiliser cette machine sans la supervision d'un personnel qualifié.

- N'utilisez pas cette machine à l'extérieur, sauf si elle est protégée des éléments externes (air, pluie, brouillard, etc.).



- N'exposez pas le distributeur à des jets de vapeur ou d'eau.

- Ne touchez pas la machine avec les pieds mouillés, humides ou nus, ou avec les mains mouillées ou humides.

- La machine ne doit pas être utilisée pour servir des produits autres que ceux décrits dans ce manuel.



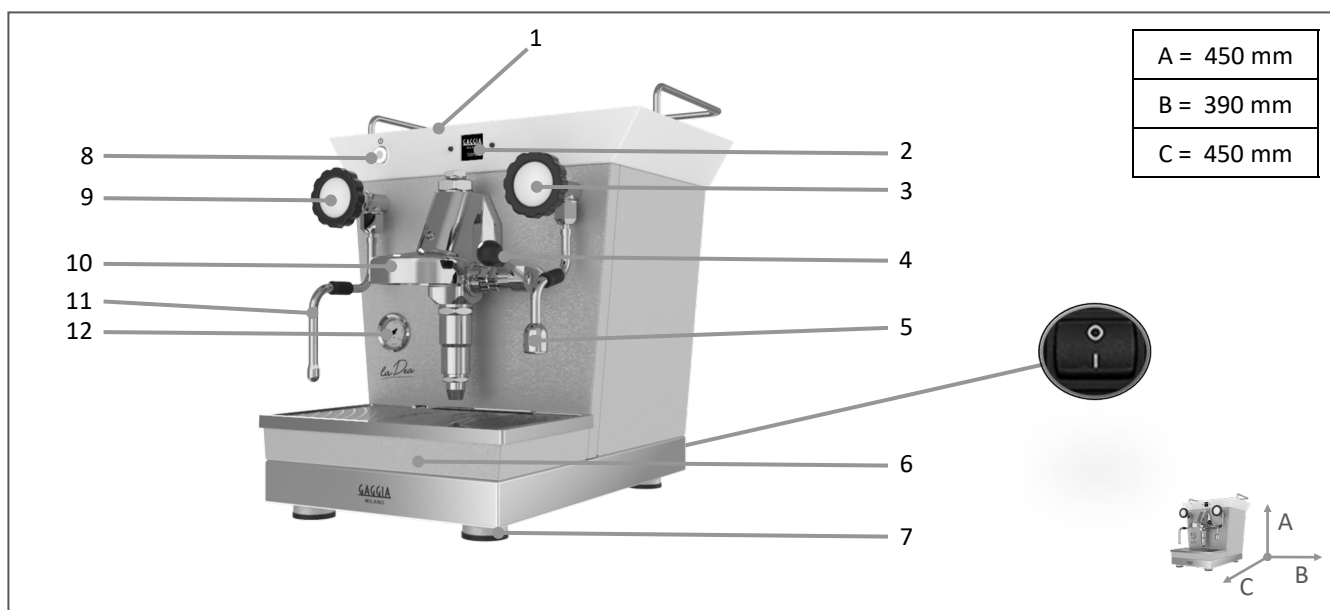
- Évitez de possibles brûlures en évitant de toucher les orifices de sortie, avant, pendant et après avoir servi un produit. Faites attention aux récipients utilisés pour servir les produits (tasses, pichets, verres, etc.) ; ces derniers peuvent être brûlants.



- Ne versez jamais d'eau et ne recouvrez jamais la machine de récipients humides. L'eau pourrait filtrer par les orifices de ventilation et causer des dommages à la machine ou entraîner des blessures sur le personnel qui la manipule.

2. Description générale

2.1 Vue générale



1 – Réservoir d'eau

2 – Écran

3 – Contrôle de l'eau chaude

4 – Levier

5 – Sortie de l'eau chaude

6 – Plateau d'écoulement

7 – Pieds de support

8 – Interrupteur standby

9 – Contrôle de l'eau vapeur

10 – Groupe de distribution

11 – Sortie de la vapeur

12 – Manomètre pression groupe

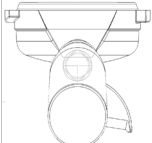
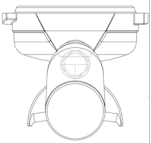
2.2 Spécifications techniques

Plage de fonctionnement température chaudière	110° a 123°
Contrôle de la température	NTC
Système de contrôle de la distribution	Manual
Sortie de la vapeur	1 Unid
Sortie de l'eau chaude	1 Unid
Chaudière	1 Unid

Capacité chaudière	1,5 L
220 - 240V 50/60 Hz puissance	1615 W
110 - 115V 50/60 Hz puissance	-
Hauteur, largeur et profondeur	450x390x450
Poids de la machine	25 kgs
Bruit dans l'environnement	< 70 dB

FR

2.3 Accessoires

	Porte à 1 voie	Porte à 2 voies	Filtres a cafe	Brosse de nettoyage	Chiffo nettoyage
DEA BASIC			 Limpieza  8-12 gr  16-20 gr		
Unités	1 Unit.	1 Unit.	3 Unit.	1 Unit.	-

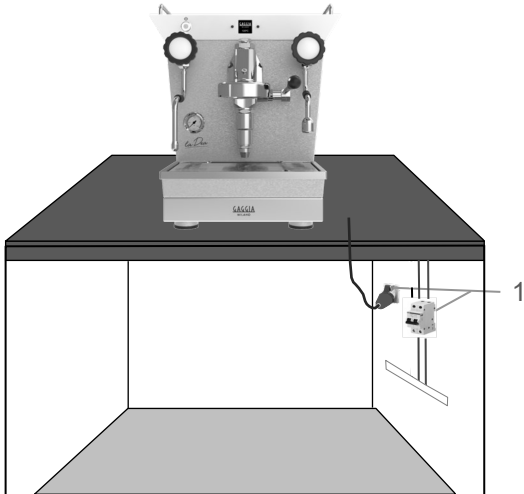
3. Installation et mise en service

3.1 Avant l'installation

Modèles avec alimentation par réservoir hydraulique	
1	2
3	4
5	6
7	8
9	10
11	12
13	14
15	16
17	18
19	20
21	22
23	24
25	26
27	28
29	30
31	32
33	34
35	36
37	38
39	40
41	42
43	44
45	46
47	48
49	50
51	52
53	54
55	56
57	58
59	60
61	62
63	64
65	66
67	68
69	70
71	72
73	74
75	76
77	78
79	80
81	82
83	84
85	86
87	88
89	90
91	92
93	94
95	96
97	98
99	100

VÀ vérifier avant l'installation :

1. Socle de prise de courant avec mise à la terre et protégé par un interrupteur magnétothermique.



3.2 Installation

Une fois que la machine est déballée, les opérations suivantes doivent être effectuées :

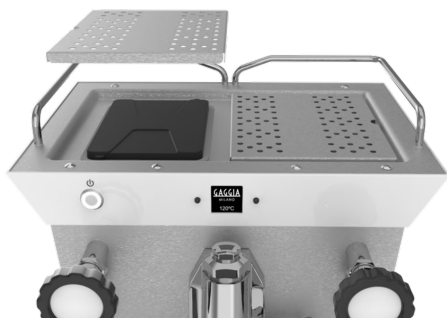
- Assurez-vous que la tension du secteur est la même que celle indiquée sur l'étiquette de caractéristiques techniques et dans la documentation de la machine.



Modèles avec alimentation par réservoir hydraulique (BASIC)

1

- Placez la machine sur une base solide, retirez la grille de support des gobelets, ouvrez le couvercle supérieur pour accéder au réservoir d'eau.
- Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à la marque du niveau maximum. Enfin, refermez le couvercle.



il est recommandé que l'eau ait une dureté comprise entre 5-8 dH°(8-14 fH°), pour éviter le calcaire et pour obtenir une qualité optimale du café et des infusions.

2

- Branchez la machine sur une prise de courant appropriée, conformément à la réglementation électrique locale.
- Aucune rallonge ou multiprise de quelque nature que ce soit ne peut être utilisée pour connecter la machine à la source d'alimentation.
- Appuyez sur l'interrupteur général. Au démarrage, l'unité de contrôle détectera qu'il n'y a pas de niveau d'eau dans la chaudière, elle activera l'électrovanne de remplissage et la pompe. Elles resteront actives jusqu'à ce que la sonde détecte le niveau d'eau approprié.



Le câble de raccordement au réseau électrique ne doit jamais être enroulé, au contraire, il doit être tendu le plus possible pour éviter une éventuelle surchauffe.

Une fois la chaudière remplie, l'élément chauffant s'active et chauffe l'ensemble du système.

3

- Placez le porte-filtre dans le groupe de distribution et activez la distribution pour purger le groupe. Laissez couler l'eau pendant environ 30 secondes et attendez environ 10 minutes jusqu'à ce que la machine soit à la température de fonctionnement.



4

- Ce modèle évacue les eaux usées dans le plateau d'écoulement sans aucun raccordement externe à un écoulement général. Un indicateur de niveau en rouge y est donc intégré.

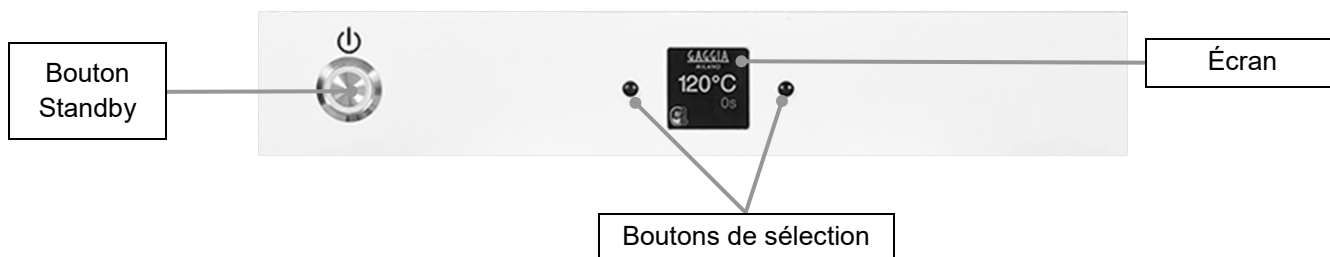


Vérifiez l'indicateur de niveau et videz le plateau si nécessaire.

FR

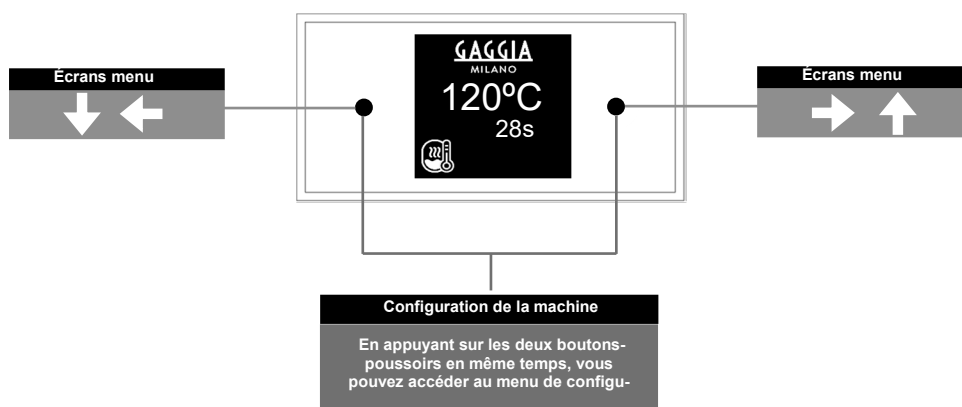
4. Commandes et boutons

4.1 Commandes



4.2 Afficheur et boutons-poussoirs

La machine est équipée d'un écran LCD et de 2 boutons poussoirs mécaniques. Les boutons ont des fonctions différentes qui changent en fonction de l'écran affiché.

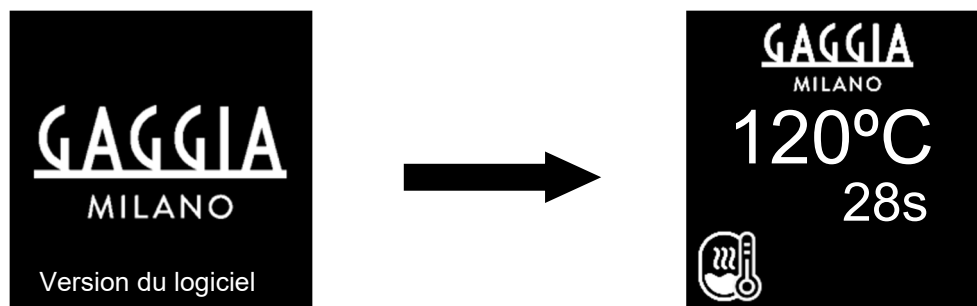


4.3 Fonctions des boutons-poussoirs mécaniques ← et →

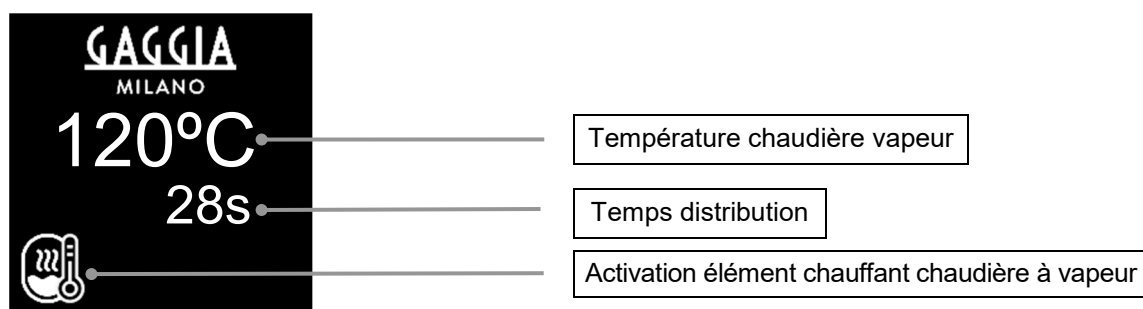
- **Ecrans de menu et changement de valeurs :** Les fonctions des boutons-poussoirs ← et → seront validées lorsque le bouton-poussoir sera relâché.
- **Fonctions spéciales :** Les sélections des boutons-poussoirs ← et → doivent être validées lorsque le bouton-poussoir est actionné. Les fonctions suivantes sont présentes : menu principal, validation des paramètres et réinitialisation d'usine.

4.4 Initialisation de l'écran

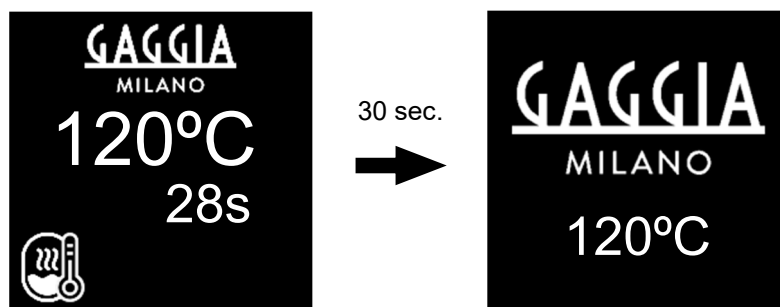
- Lorsque la machine est allumée, l'écran suivant s'affiche avec les informations sur la version du logiciel correspondant. Cet écran s'affiche pendant 4 secondes.
- Lorsque l'affichage de la version du logiciel est terminé, l'écran de travail s'affiche et indique la température de la chaudière, le temps de fonctionnement (activé par défaut) et le temps d'activation de l'élément chauffant de la chaudière.



4.4.1 Informations sur l'écran principal



- Après 30 secondes sans action sur les boutons d'affichage, l'affichage alterne entre l'écran principal et l'économiseur d'écran, chacun affichant pendant 30 secondes.



FR

Indicateur d'activation/désactivation de la résistance

	Indication de l' activation de l'élément chauffant de la chaudière à vapeur
	Indication de la désactivation de l'élément chauffant de la chaudière à vapeur

5. Programmation de l'utilisateur

5.1 Procédure de modification des paramètres

1. Accédez à l'écran de menu en appuyant sur les deux boutons  et 
2. Sélectionnez l'option de configuration à l'aide du bouton  ou 
3. Une fois sélectionné, entrez dans le menu de configuration
4. Nous nous déplacerons dans le menu à l'aide des boutons  ou 
5. Sélectionnez le paramètre à modifier en appuyant sur les deux boutons  et 
6. Nous changeons la valeur avec les boutons  ou 
7. Validez en appuyant sur les deux boutons en même temps

5.2 Menu

Pour activer le menu de l'écran, il faut appuyer sur les deux boutons ( et ).

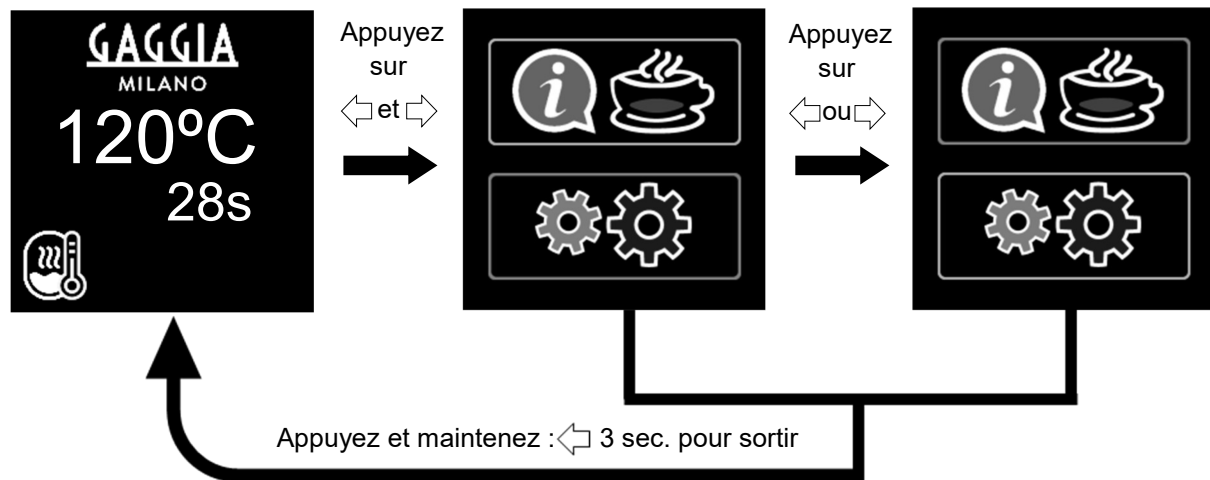
Le menu avec les options suivantes s'affiche alors :

- Compteurs de cafés
- Configuration

Au moyen des boutons :  ou , le curseur des options du menu sera déplacé. Appuyez sur les boutons  et  pour sélectionner l'option.

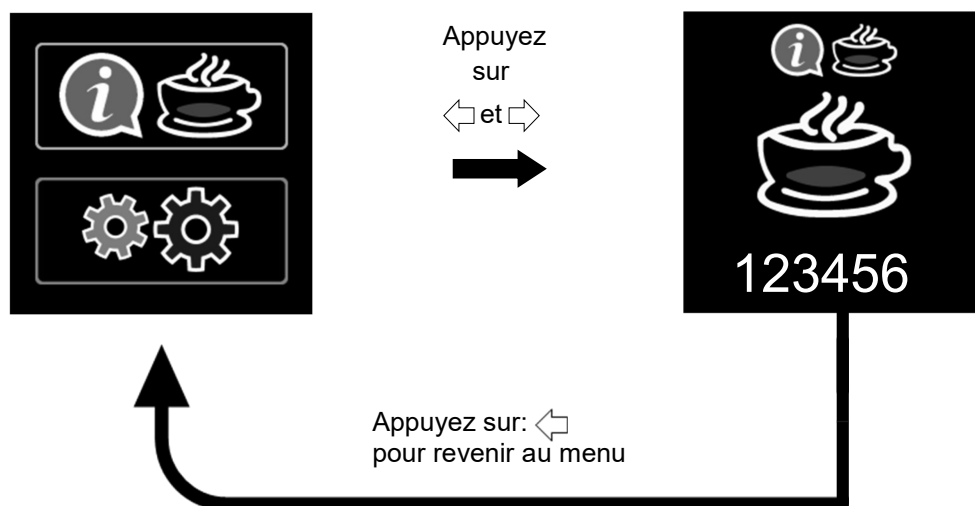
Pour quitter le menu principal, appuyez sur le bouton  et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes. Si vous n'appuyez sur aucun bouton pendant 1 minute, vous quitterez automatiquement le menu principal.

5.2.1 Diagramme et fonctions de l'écran de menu



Remarque: À partir de l'écran Menu et après (sous-menus : compteur de café et configuration), si aucune action n'est effectuée pendant 1 minute sur les boutons de l'écran, vous revenez automatiquement à l'écran principal.

Exemple: pour la sélection de cafés:



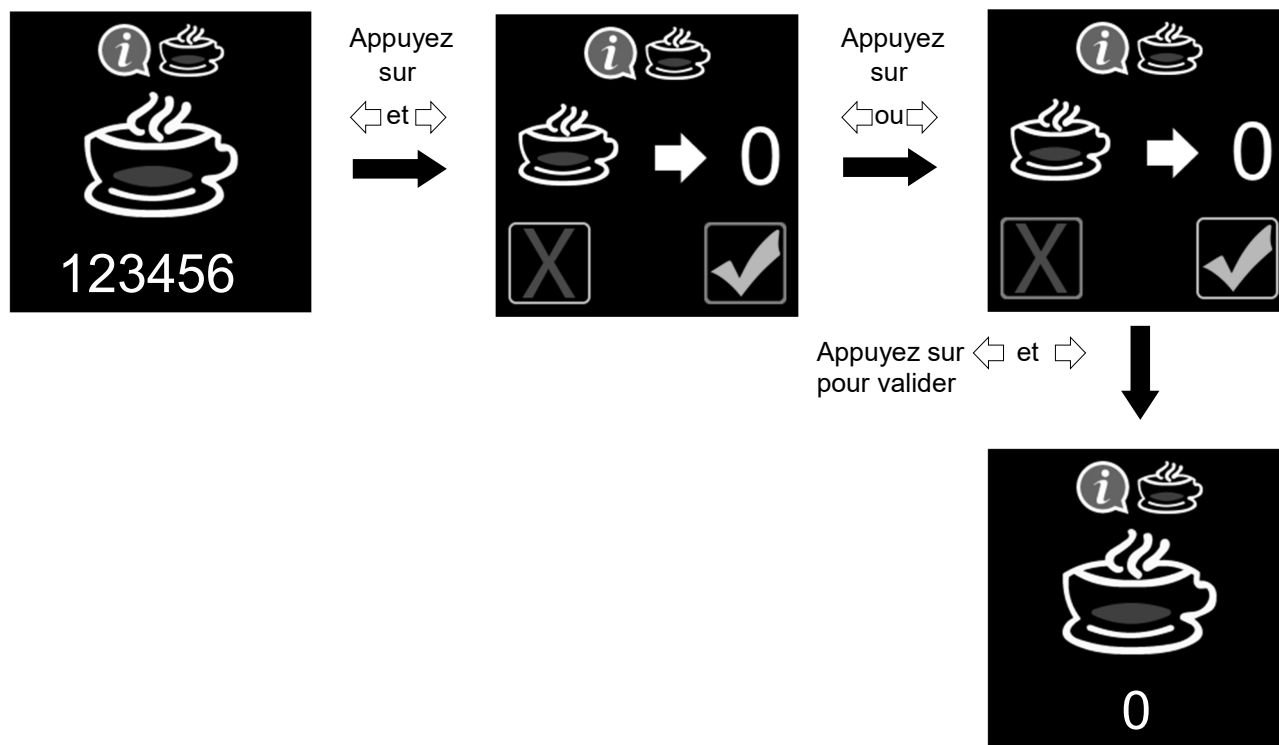
FR

5.2.2 Compteur de cafés / consultation / remise à zéro

Un écran des cafés partiels réalisés apparaît, et la remise à zéro est possible en maintenant simultanément les boutons  et  enfoncés pendant 3 secondes.

Pour la réinitialisation, une confirmation est toujours demandée.

La séquence à suivre pour réinitialiser les compteurs de café est indiquée ci-dessous.



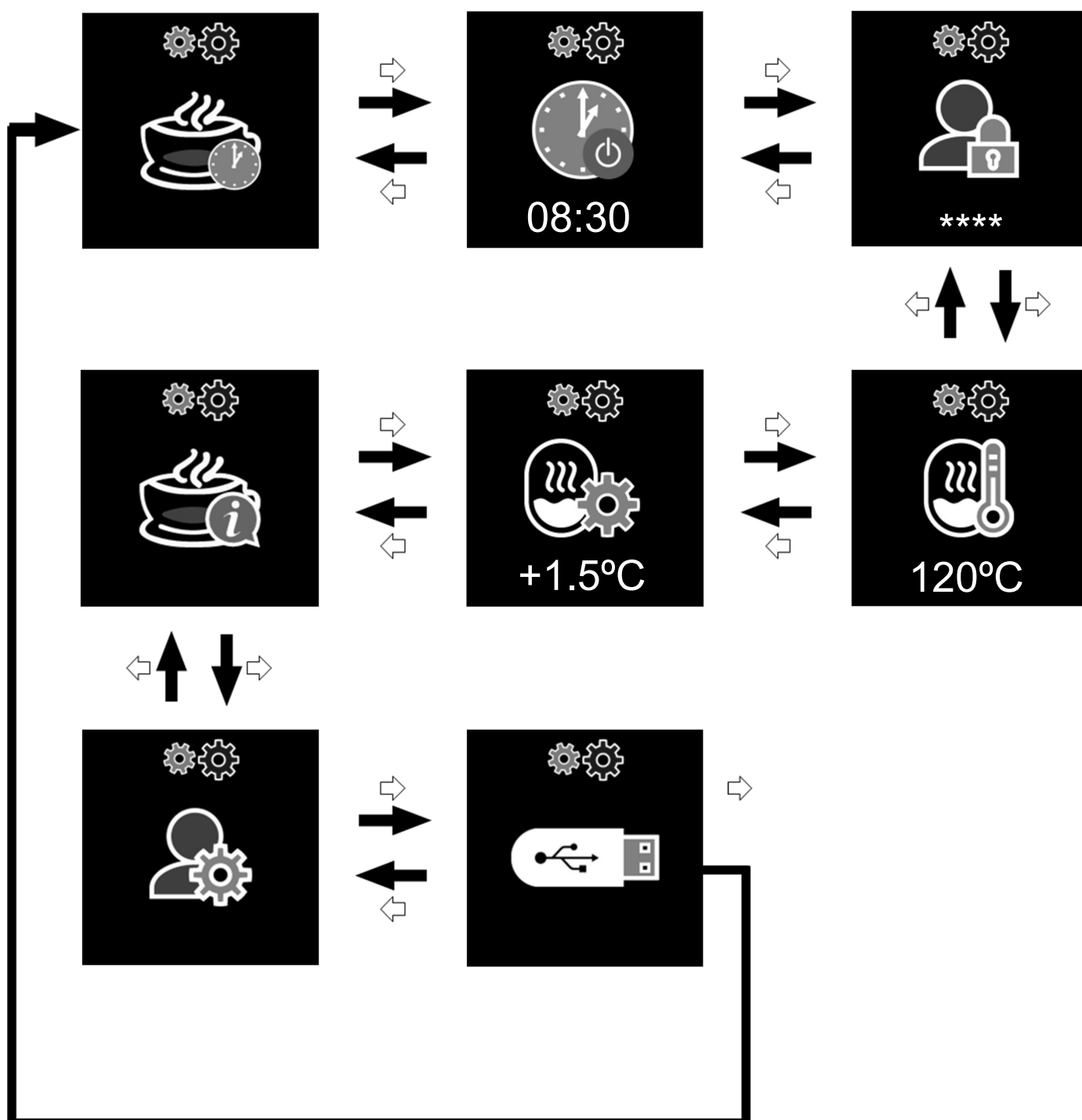
Remarque: Après 8 secondes de service, le service d'un café est compté.

5.2.3 Configuration

Les paramètres suivants sont accessibles dans l'écran de configuration :

- **Indication du temps de distribution:** Activer / Désactiver.
- **Programmation de démarrage:** 1-23 heures / Désactivé.
- **Demande mot de passe:** Indispensable pour pouvoir accéder à tous les paramètres de l'écran de configuration.
- **Température chaudière vapeur:** configurable de 110 °C à 123 °C.
- **Offset température chaudière vapeur:** configurable à $\pm 9,9$ °C.
- **Compteur total de cafés:** à mettre à 0 par mot de passe.
- **Changement du mot de passe**
- **Chargement / Transfert des données USB:** Download / Upload (seul le personnel autorisé).

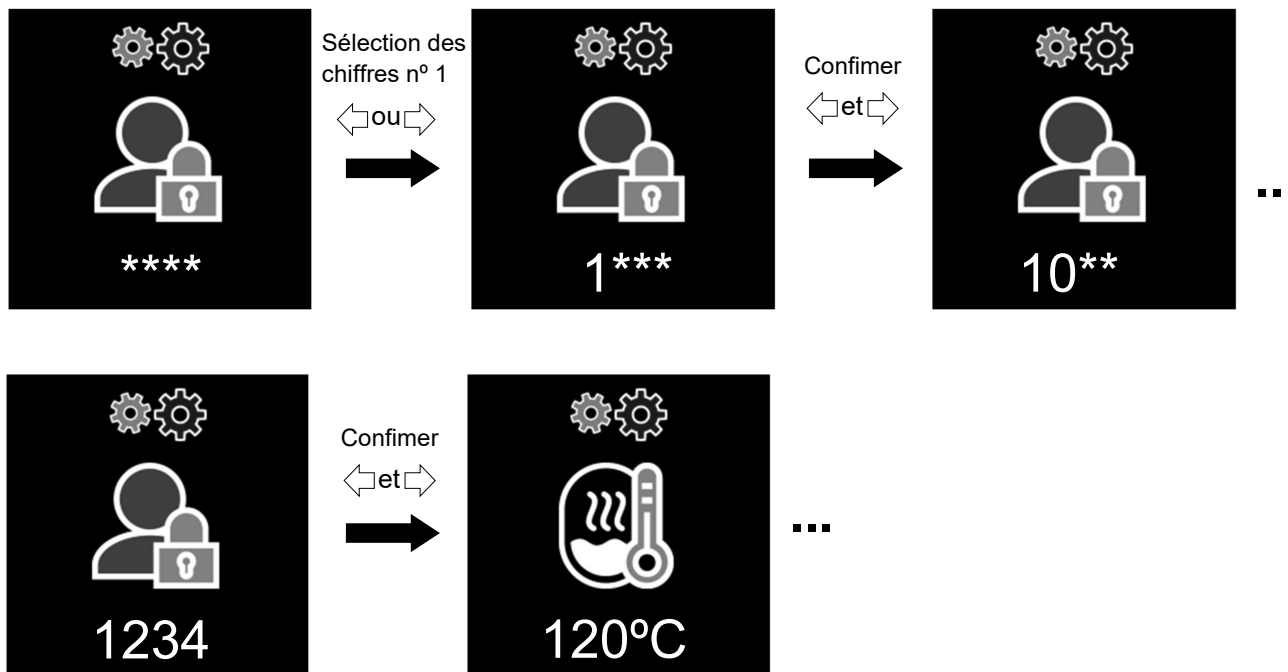
- Au moyen des boutons: ◀ ou ▶ faire défiler les différents écrans de menu disponibles.
- Appuyez sur les deux boutons en même temps: ◀ et ▶ pour sélectionner l'option souhaitée.



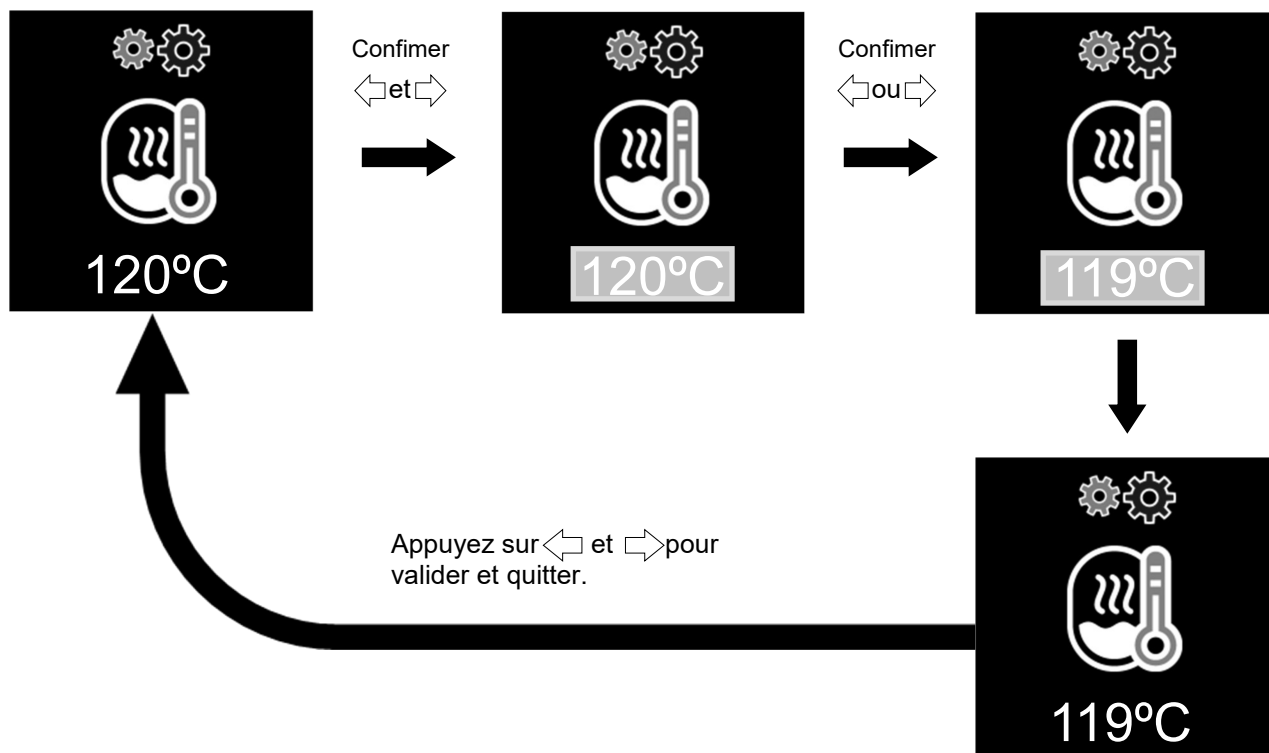
FR

5.2.4 Accès au menu de configuration pour le personnel autorisé

- Pour accéder aux écrans réservés au personnel autorisé, un mot de passe sera nécessaire. Celui-ci sera **1234** par défaut.

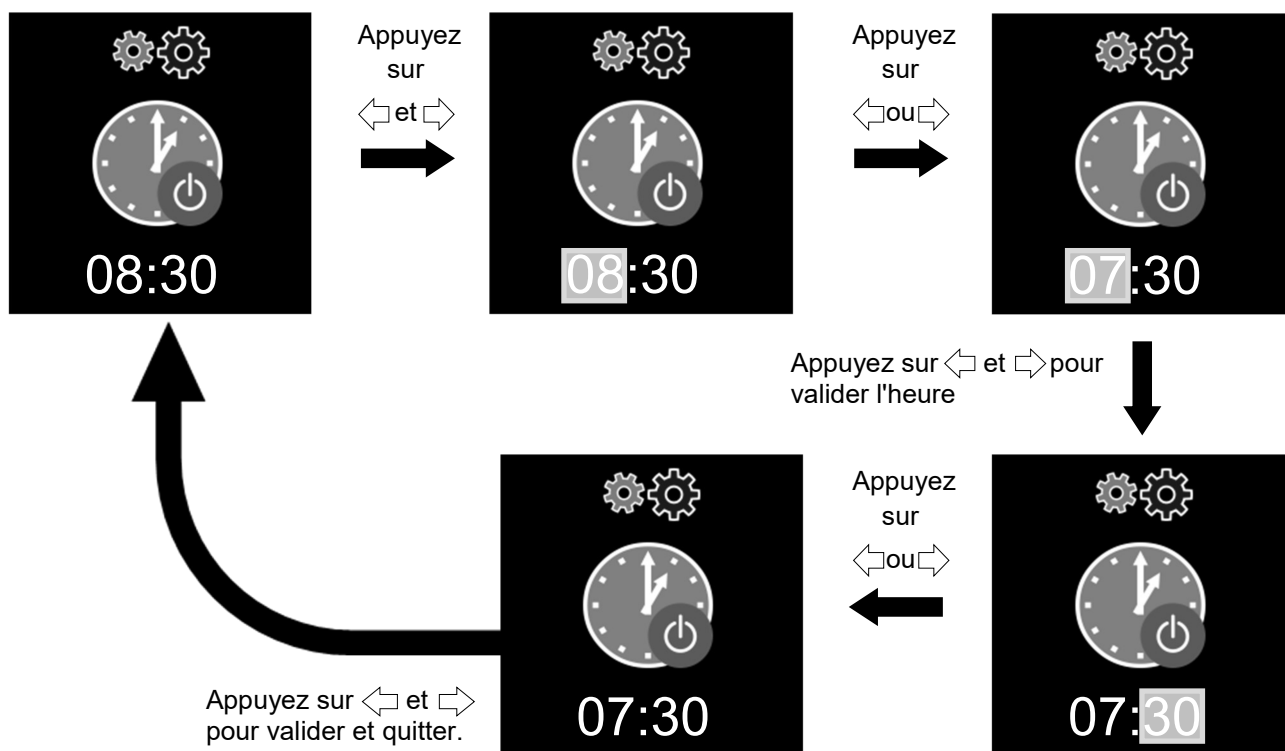


5.2.5 Modification de la température de la chaudière



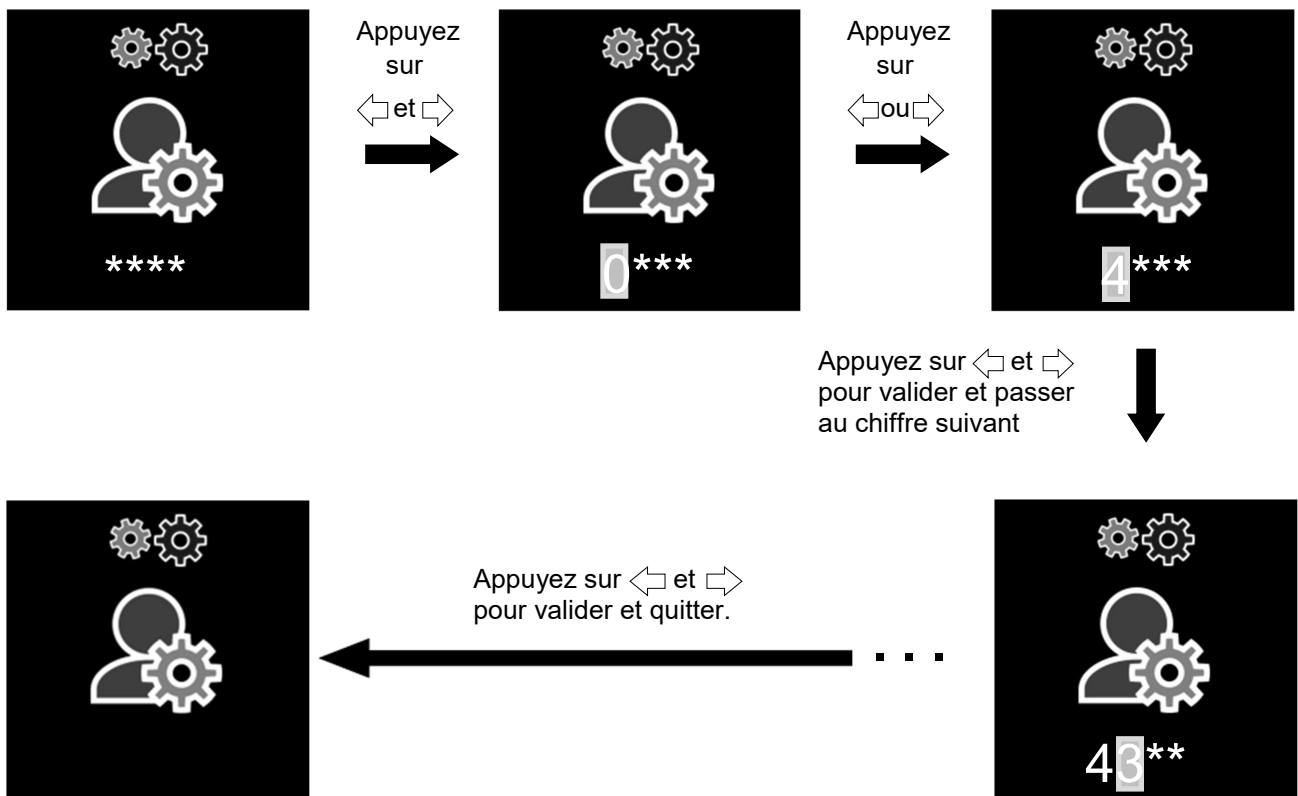
5.2.6 Programmation automatique du démarrage

- Si le temps est réglé sur **00:00**, aucun démarrage automatique n'aura lieu. Lors de la programmation d'un temps supérieur à **00:00**, un démarrage automatique aura lieu.
- Cette minuterie est activée à l'aide du bouton Standby, qui est indiqué sur sa DEL par une impulsion toutes les **5** secondes.
- Si vous appuyez sur la touche **Standby** en attendant le démarrage, la machine démarre et le temps enregistré est annulé.
- Pour réactiver la minuterie de démarrage, appuyez à nouveau sur **Standby**. Dans ce cas, la minuterie recommence à compter à partir de zéro.



FR

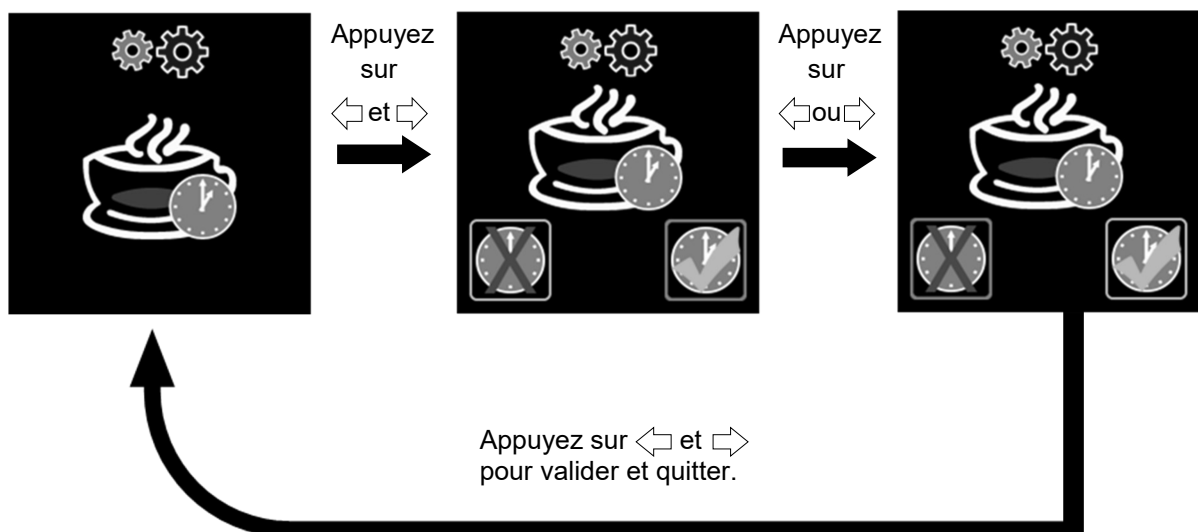
5.2.7 Modification du mot de passe



Paramétrage du mot de passe
pour le personnel autorisé
uniquement

5.2.8 Activation / Désactivation du temps de distribution

- Pour activer/désactiver l'affichage du temps de distribution, procédez comme suit:



- L'activation / désactivation du temps de distribution est affichée comme suit :

**Temps de distribution
ON**



**Temps de distribution
OFF**



- Le temps de distribution commence à zéro jusqu'à la fin du processus. Une fois la distribution terminée, le dernier temps enregistré sera conservé (l'heure sera affichée en gris).



Dernier temps de distribution enregistré

Remarque: Par défaut, le temps de distribution sera activé.

5.3 Réinitialisation des données d'usine

Pour activer la réinitialisation des données d'usine de la machine, les étapes suivantes doivent être suivies. Cette opération s'effectue toujours avec la machine allumée et le bouton standby sur ON.

1. Appuyez sur le bouton standby pour l'éteindre **OFF**.
2. Maintenez les deux boutons mécaniques enfoncés.
3. Appuyez sur le bouton standby pour l'allumer **ON**.
4. Attendez 3 secondes sans relâcher les boutons mécaniques.
5. Afficher sur l'écran: Réinitialisation **OK**.



RESET
OK

- Pour savoir quels paramètres seront affectés par la réinitialisation de la machine aux données d'usine, voir **page 104**, section 8. **Données d'usine**.

6. Nettoyage et entretien

- il est impératif de maintenir la machine dans des conditions de nettoyage optimales, afin de garantir l'hygiène nécessaire et une bonne qualité du produit final, ainsi qu'une plus longue durée de vie de la ma-

6.1 Nettoyage extérieur	6.2 Nettoyage du groupe
N'utilisez aucun produit chimique ou abrasif pour nettoyer la machine, utilisez uniquement un chiffon doux en coton humidifié à l'eau. Faites particulièrement attention aux touches et aux zones en relation avec le produit, à la buse de vapeur, à la sortie d'eau chaude, au groupe et au porte-filtre.	Nettoyez le groupe tous les jours pour maintenir une qualité de café optimale. Suivez les instructions ci-dessous pour nettoyer le groupe: 1. Placez le filtre non troué sur le porte-filtre. 2. Introduisez le porte-filtre dans le groupe. 3. Ouvrez le groupe de distribution et attendez 10 sec. 4. Fermez le groupe pour arrêter et attendez 10 sec. Répétez-le 15 fois, jusqu'à ce que l'eau sorte propre de la valve de décharge.

6.3 Maintenance

En début de journée	En fin de journée
1. Faites fonctionner le groupe pendant 20 secondes pour vider l'eau retenue dans le circuit. Si la machine ne prépare plus de café depuis longtemps, dans les modèles avec réservoir, ouvrez le groupe jusqu'à ce que le tube chauffant se remplisse. 2. Vérifiez que l'eau sort de la douche en un seul jet et de façon continue. Si ce n'est pas le cas, nettoyez avec le filtre non troué. Remplacez le joint et la douche si le problème persiste. 3. Retirez les restes de café moulu du distributeur de la veille. 4. Préparez une tasse de café et vérifiez qu'il coule correctement.	1. La quantité de café à moudre doit être limitée à la consommation du moment, car le café qui reste moulu d'un jour à l'autre doit être jeté. 2. Nettoyez le groupe (douche et évacuation) à l'aide du filtre non troué. 3. Nettoyez le filtre et le porte-filtre à l'eau chaude. Vérifiez à la lumière que les trous du filtre ne sont pas bouchés. Maintenez le porte-filtre en place sur le groupe sans faire de pression. 4. Nettoyez le tuyau de vapeur avec un chiffon humide et purgez-le à plusieurs reprises (recommandé pour chaque émulsion) 5. Nettoyez le plateau d'écoulement des restes de café.

Conseils pratiques

Attention ! Pour maintenir la salubrité du réservoir d'eau, il est essentiel de le nettoyer au moins une fois par semaine. Une solution d'eau avec du bicarbonate de sodium, dans une proportion de 10 grammes par litre d'eau, sera utilisée à cette fin. Agitez vigoureusement la solution à l'intérieur du réservoir d'eau, en vous assurant qu'il ne reste aucune saleté. En cas de calcaire, utilisez une longue brosse pour l'enlever. Rincez abondamment à l'eau propre.

Videz le réservoir d'eau, lorsque la machine doit être arrêtée pendant plus d'un jour.

- N'empilez pas plus de trois tasses.
- Évitez de faire surchauffer le lait. Chauffage de petites quantités.
- Avant de chauffer le lait, ouvrez la vapeur pour vidanger. Une fois l'opération terminée, purgez à nouveau et nettoyez le tuyau avec un chiffon humide.

FR

7. Alarmes et avertissements

7.1 Alarmes

N° Alarme	Alarme	Icône	Description de l'alarme
AL0	Données corrompues		Erreur de lecture/écriture de données
AL3	Sonde de température chaudière à vapeur désactivée		Sonde NTC chaudière à vapeur désactivée
AL4	Sonde de température chaudière à vapeur court-circuitée		Sonde NTC chaudière à vapeur court-circuitée
AL6	Alarme de niveau de la chaudière		S'affiche lorsque le remplissage de la chaudière n'est pas atteint dans le temps établi.
AL5	Défaut chauffage chaudière		S'affiche lorsque la chaudière ne chauffe pas dans le temps établi.
AL16	Surchauffe de la chaudière		S'affiche lorsque la température de la chaudière est supérieure à la température sélectionnée.

7.1.1 Alarmes affichées à l'écran

- Vous trouverez ci-dessous une liste des alarmes avec leur icône correspondante, comme indiqué sur l'écran.

Alarmes		
		
		

7.2 Avis

- Voici une liste d'avertissements avec leur icône correspondante, comme indiqué sur l'écran

N° Avis	Avis	Icône	Description de l'avertissement
AV0	Capteur de niveau du réservoir		S'affiche lorsqu'aucun niveau n'est détecté par le capteur

FR

7.2.1 Avertissements affichés à l'écran

- Voici une liste d'avertissements avec leur icône correspondante, comme indiqué sur l'écran



8. Données d'usine

DONNÉES D'USINE			
Paramètre		Mise à jour	Valeur
	Mot de passe	✓	1234
	Température de la chaudière à vapeur	✓	120°C
	Offset de la température de la chaudière à vapeur	✓	0°C
	Compteur de cafés	✗	✗
	Programmation de démarrage	✓	Désactivé
	Indication du temps de distribution	✓	Activé
	Temps de démarrage	✓	00:00

9. Conditions de garantie

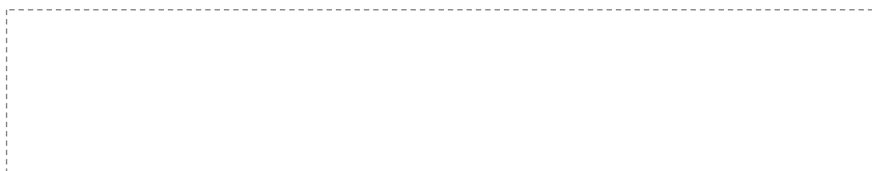
Tous les composants de la machine sont garantis pendant 12 mois (à partir de l'acquisition ou de l'achat de la machine) contre tout défaut empêchant un bon fonctionnement.

La **GARANTIE** couvre exclusivement le remplacement des pièces présentant des défauts de fabrication. En aucun cas cela n'implique le remplacement complet de la machine.

Cette garantie ne couvre pas les composants en verre, en caoutchouc ou en plastique ou les pièces électriques qui endommagent ou affectent le fonctionnement d'autres composants en raison de fluctuations de la tension d'alimentation principale. La garantie exclut également l'usure des composants dérivée de l'usage normal.

Toute machine qui aurait été manipulée par du personnel non autorisé ou dont l'utilisation serait incorrecte perdra toutes les conditions de cette **GARANTIE**.

Seuls les **SERVICES TECHNIQUES** autorisés sont en mesure d'offrir des réparations garanties avec des pièces **ORIGINALES**. Les frais de main-d'œuvre, de déplacement et d'hébergement pour la réparation de tout produit sont à la charge de l'utilisateur.



10. Coordonnées

Quality Espresso S.A.U

Fabricants de machines à café Espresso depuis 1952.

Carrer Motors, 1-9

08040 Barcelona

Tel. +34 93 223 12 00

Fax +34 93 223 20 17

Export Tel. +34 933 946 305

Export Fax +34 933 322 111

Web: www.qualityespresso.net

email: info@qualityespresso.net

Antes de ligar esta máquina, é necessário ler as instruções de utilização e ligação.

Página

1. Instruções de segurança	110
1.1 Símbolos	110
1.2 Instruções de segurança	110-111-112
2. Descrição geral	113
2.1 Visão geral e dimensões	113
2.2 Especificações técnicas	113
2.3 Acessórios	114
3. Instalação e colocação em funcionamento	114
3.1 Antes da instalação	114
3.2 Instalação	114-115
4. Controlos e botões	116
4.1 Controlos	116
4.2 Ecrã e botões de pressão	116
4.3 Funções dos botões mecânicos	116
4.4 Inicialização do ecrã	117
4.4.1 Informação no ecrã principal	117-118
5. Programação do utilizador	118
5.1 Procedimento de alterar parâmetros	118
5.2 Menu	118
5.2.1 Diagrama e funções do ecrã do menu	119
5.2.2 Contador de cafés / consulta / colocação a zero	120
5.2.3 Configuração	120-121
5.2.4 Acesso ao menu de configuração para o pessoal autorizado	122
5.2.5 Modificação da temperatura da caldeira	122
5.2.6 Programação de arranque automático	123
5.2.7 Modificação da palavra-chave	124
5.2.8 Ativação / Desativação do momento da distribuição	124-125
5.3 Reposição para dados de fábrica	126
6. Limpeza e manutenção	126
6.1 Limpeza exterior	126
6.2 Limpeza de grupo	126
6.3 Manutenção	127

7. Alarmes e avisos	128
7.1 Alarmes	128
7.1.1 Alarmes apresentados no ecrã	129
7.2 Avisos	129
7.2.1 Avisos apresentados no ecrã.....	130
8. Dados de fábrica	130
9. Condições da garantia	131
10. Informações de contacto	131

1. Instruções de segurança

1.1 Símbolos



ADVERTÊNCIA

Pode causar danos



INFORMAÇÕES

Informação que é importante ou útil



PERIGO RISCO ELÉTRICO

Pode causar danos

Leia atentamente estas instruções de utilização antes de ligar a sua nova máquina de café pela primeira vez.

Guarde estas instruções num local seguro onde as possa consultar, caso seja necessário.

O uso inadequado desta máquina isenta a Quality Espresso de qualquer responsabilidade.

1.2 Instruções de segurança

Instalação

- Para uma instalação correta da máquina, devem ser seguidas as instruções fornecidas no presente manual. O fabricante declina qualquer responsabilidade por possíveis danos causados por uma instalação

Transporte

- Recomenda-se a utilização de luvas e um mínimo de duas pessoas para o transporte manual da máquina até ao local de instalação.

Armazenamento

- A máquina deve ser armazenada em locais com uma temperatura acima de 5 °C.
- Ao armazenar ou transportar a máquina a temperaturas inferiores a 0 °C, e para evitar o seu congelamento, o circuito hidráulico da máquina deverá ser drenado previamente.
- Em caso de congelamento, deverá colocar a máquina num local com uma temperatura superior a 10 °C e aguardar que descongele. A máquina não deverá, em nenhuma circunstância, ser ligada ao circuito elétrico antes da descongelação.

Localização

- Recomenda-se que a máquina seja instalada num local espaçoso, sem correntes de ar e com uma base sólida. Evite instalar a máquina sobre uma superfície molhada ou quente.
- Ajustar a altura da máquina através dos pés de apoio. A inclinação máxima não deve exceder 1° entre qualquer um dos seus eixos.

Ligação elétrica



- Certifique-se de que todas as características de ligação elétrica correspondem às características de tensão, frequência e potência descritas na etiqueta de características da máquina. A etiqueta de características localiza-se no chassis debaixo da bandeja de drenagem.



- Consideramos que a máquina foi instalada corretamente quando tal se realizou através de um interruptor omnipolar magneto-térmico adequado à potência da máquina em conjunto com um diferencial que não exceda uma corrente residual de 30 mA.
- A máquina deve ser instalada de acordo com os regulamentos elétricos locais em vigor. Deverá garantir que a instalação elétrica dispõe de uma ligação à terra fiável, de acordo com as normas acima mencionadas. A empresa declina qualquer responsabilidade por possíveis danos causados devido a uma instalação ou ligação à terra defeituosa.
- Não devem ser utilizadas extensões ou fichas múltiplas de qualquer tipo para ligar a máquina à fonte de alimentação. O cabo elétrico nunca deve ser enrolado. Deve sim ser esticado o mais possível para evitar um possível sobreaquecimento.

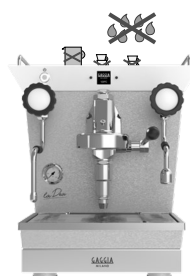
Manuseamento



- Qualquer manipulação interna da máquina, exceto as especificamente descritas neste manual acerca dos processos de limpeza, deverá ser realizada por um serviço técnico autorizado.
- É obrigatório realizar a limpeza e a manutenção preventiva de acordo com a frequência indicada pela máquina ou pelo serviço técnico.
- O fabricante declina qualquer responsabilidade por eventuais danos na máquina devido ao não cumprimento destas obrigações, bem como as devidas a uma utilização incorreta ou inadequada da máquina.
- Todos os componentes da máquina, incluindo o cabo de ligação, só deverão ser substituídos por peças sobresselentes originais, que podem ser fornecidas pelo centro de assistência técnica autorizado ou pelo fabricante.
- Antes de proceder a qualquer operação de manutenção, a máquina deve ser deixada sem energia elétrica quer seja através do interruptor geral da instalação, ou desconectando o cabo de alimentação.

Nota: este dispositivo não excede 70 dB de pressão acústica.

Conselhos importantes



- Instalar a máquina sobre uma base sólida.



- A máquina só deverá ser usada por adultos. As crianças não reconhecem os perigos associados às máquinas, por isso devem manter-se afastadas das mesmas e impedidas de as manipular. As pessoas inexperientes ou com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou o pessoal sem experiência, não devem operar esta máquina sem a supervisão de pessoal qualificado para tal fim.

- Não utilize a máquina ao ar livre, a menos que esteja protegida dos elementos exteriores como o ar, a chuva, o nevoeiro, etc.



- O equipamento não deverá ser exposto a jatos de água ou vapor.

- Não toque na máquina com os pés molhados, húmidos ou nus, nem com as mãos molhadas ou húmidas.

- A máquina não deverá ser utilizada para servir outros produtos para além dos descritos neste manual.



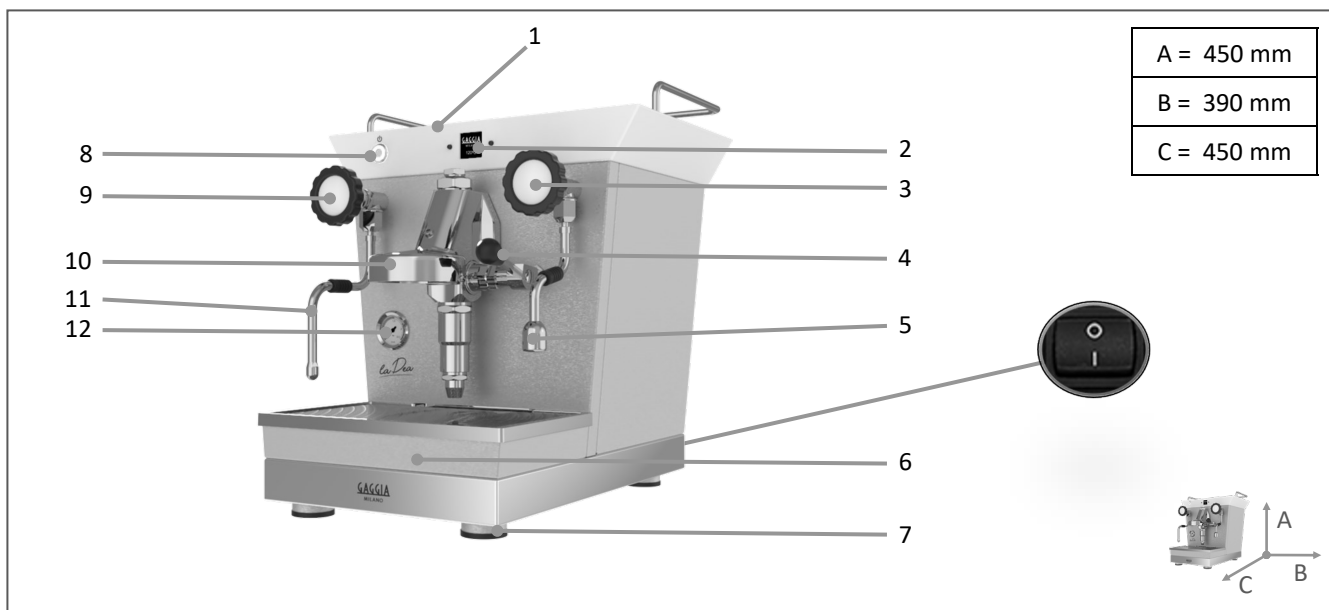
- Evitar possíveis queimaduras não tocando nas saídas antes, durante e depois de servir um produto. Tenha cuidado com os recipientes usados para servir os produtos (canecas, copos, chávenas, etc.). Estes podem estar quentes.



- Não deite água nem coloque recipientes molhados sobre a máquina. A água pode infiltrar-se pelos orifícios de ventilação e causar danos à máquina ou às pessoas que a utilizem.

2. Descrição geral

2.1 Vista geral



- | | |
|-----------------------------|------------------------------------|
| 1 – Depósito de água | 7 – Pés de apoio |
| 2 – Ecrã | 8 – Interruptor de standby |
| 3 – Controlo de água quente | 9 – controlo da água-vapor |
| 4 – Alavanca | 10 – Grupo de distribuição |
| 5 – Saída de água quente | 11 – Saída de vapor |
| 6 – Bandeja de drenagem | 12 – Manómetro de pressão de grupo |

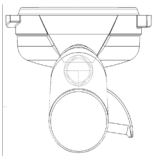
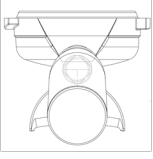
2.2 Especificações técnicas

Intervalo de funcionamento da temperatura da caldeira	110° a 123°
Controlo da temperatura	NTC
Sistema de controlo de dispensação	Manual
Saída de vapor	1 Unid
Saída de água quente	1 Unid
Caldeira	1 Unid

Capacidade da caldeira	1,5 L
220 - 240V 50/60 Hz potência	1615 W
110 - 115V 50/60 Hz potência	-
Altura, largura e profundidade	450x390x450
Peso da máquina	25 kgs
Ruído ambiental	< 70 dB

PT

2.3 Acessórios

	Porta 1 vía	Porta 2 vías	Filtros de café	Escova de limpeza	Pano limpeza
DEA BASIC			 Limpieza  8-12 gr  16-20 gr		
Unidades	1 Unid.	1 Unid.	3 Unid.	1 Unid.	-

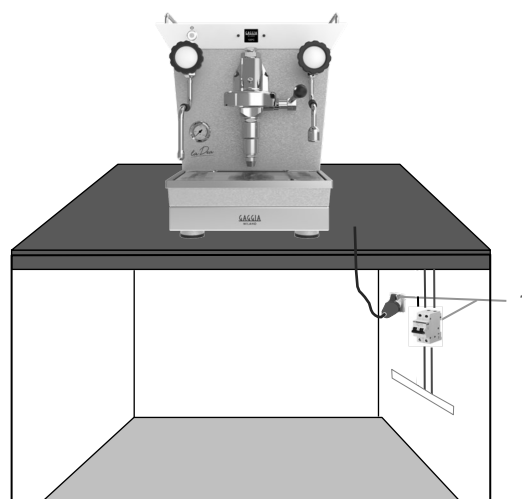
3. Instalação e colocação em funcionamento

3.1 Antes da instalação

Modelos com alimentação hidráulica do depósito

Verificar antes da instalação

1. Tomada com ligação a terra protegida por um interruptor magnetotérmico



3.2 Instalação

Depois de desembalar a máquina, devem ser realizadas as seguintes operações:

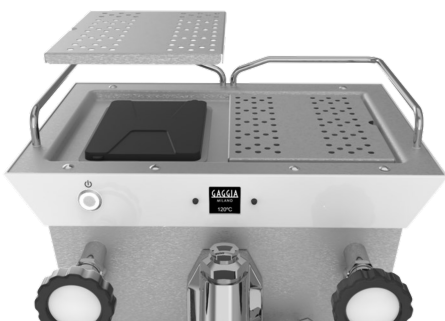
- Verificar se a tensão da rede é a mesma que a indicada na etiqueta de características e na documentação da máquina.



Modelos com alimentação hidráulica de depósito (BASIC)

1

- Colocar a máquina numa base sólida, retirar a grelha de apoio de chávenas, abrir a tampa superior para aceder ao depósito de água.
- Encher o tanque com água até à marca de nível máximo. Finalmente, fechar novamente a tampa.



Recomenda-se que utilize água com uma dureza entre 5 e 8 dH° (8 e 14 fH°) para evitar incrustações calcárias e obter uma ótima qualidade do café e das infusões.

2

- Ligar a tomada elétrica da máquina a uma base de ligação adequada de acordo com as normas elétricas locais.
- Não devem ser utilizadas extensões ou fichas triplas de qualquer tipo para ligar a máquina à fonte de alimentação.
- Pressionar o interruptor principal. No arranque, a unidade de controlo detetará que não há nível de água na caldeira, ativará a válvula solenoide de enchimento e a bomba. Estes permanecerão ativos até que a sonda detete o nível de água apropriado.



O cabo elétrico nunca deve ser enrolado, pelo contrário, deve ser esticado o mais possível para evitar um possível sobreaquecimento.

Uma vez cheia a caldeira, o elemento de aquecimento será ativado, aquecendo todo o sistema.

3

- Colocar o porta-filtros no grupo de distribuição e ativar a distribuição para purgar o grupo. Deixar a água fluir durante cerca de 30 segundos e esperar cerca de 10 minutos até que a máquina esteja à temperatura de trabalho.



4

- Este modelo verte a água residual na bandeja de drenagem sem ligação ao exterior a uma drenagem geral. Pelo que incorpora um indicador de nível de cor vermelha.

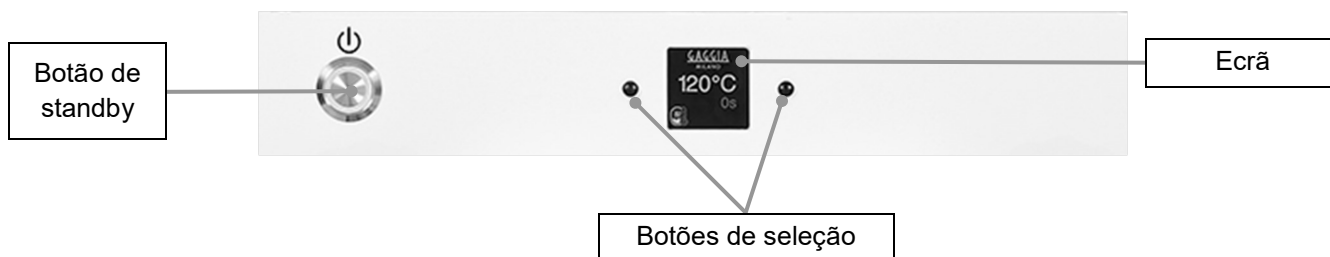


Verificar o indicador de nível e esvaziar a bandeja, se necessário.

PT

4. Controlos e botões

4.1 Controlos



4.2 Ecrã e botões de pressão

A máquina tem um ecrã LCD e 2 botões mecânicos de pressão. Os botões têm diferentes funções que mudam consoante o ecrã mostrado.

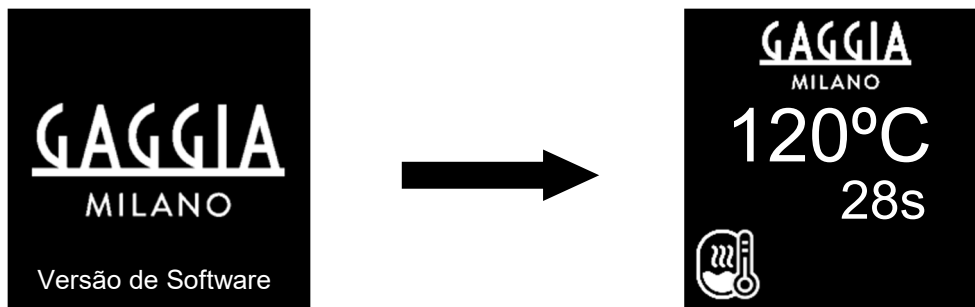


4.3 Funções dos botões mecânicos ← e →

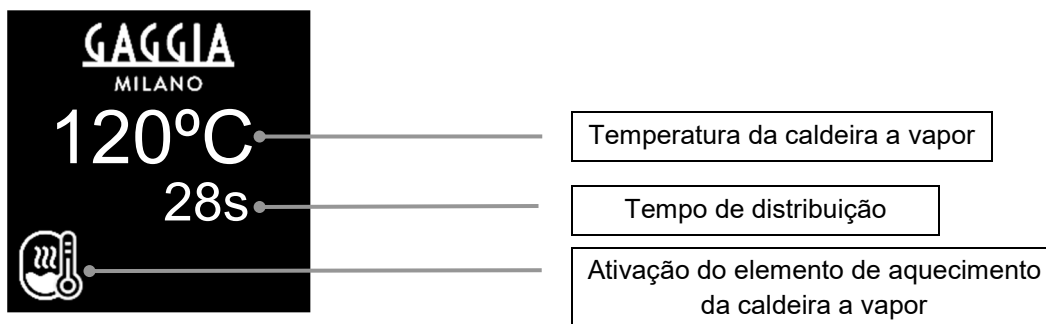
- **Ecrãs de menu e mudança de valores:** As funções dos botões de pressão ← e → serão validadas quando o botão de pressão for libertado.
- **Funções especiais:** As seleções dos botões ← e → serão validadas ao acionar o botão. Estas funções estão presentes: menu principal, validação de parâmetros e reposição de fábrica.

4.4 Inicialização no ecrã principal

- Quando a máquina é ligada, será apresentado o seguinte ecrã com a informação correspondente à versão do Software. Este ecrã é apresentado durante 4 segundos.
- Quando a exibição da versão de software estiver concluída, o ecrã de trabalho será exibido mostrando a temperatura da caldeira, o tempo de funcionamento (por defeito ativado) e o tempo de ativação do elemento de aquecimento da caldeira.



4.4.1 Informação no ecrã principal



- Após 30 segundos sem qualquer acção nos botões de exibição, a exibição alterna entre o ecrã principal e o protector de ecrã, sendo cada um deles exibido durante 30 segundos.



Indicador para ativação/desativação da resistência

	Indicação de ativação do elemento de aquecimento da caldeira a vapor
	Indicação de desativação do elemento de aquecimento da caldeira a vapor

5. Programação do utilizador

5.1 Programação do utilizador

1. Aceder ao ecrã do menu premindo ambos os botões de pressão  e 
2. Selecione a opção de configuração através do botão  ou 
3. Uma vez selecionado, entrar no menu de configuração
4. Passaremos pelo menu usando os botões  ou 
5. Selecionar o parâmetro a modificar premindo ambos os botões  e 
6. Modificamos o valor com os botões  ou 
7. Validamos premindo os dois botões ao mesmo tempo

5.2 Menu

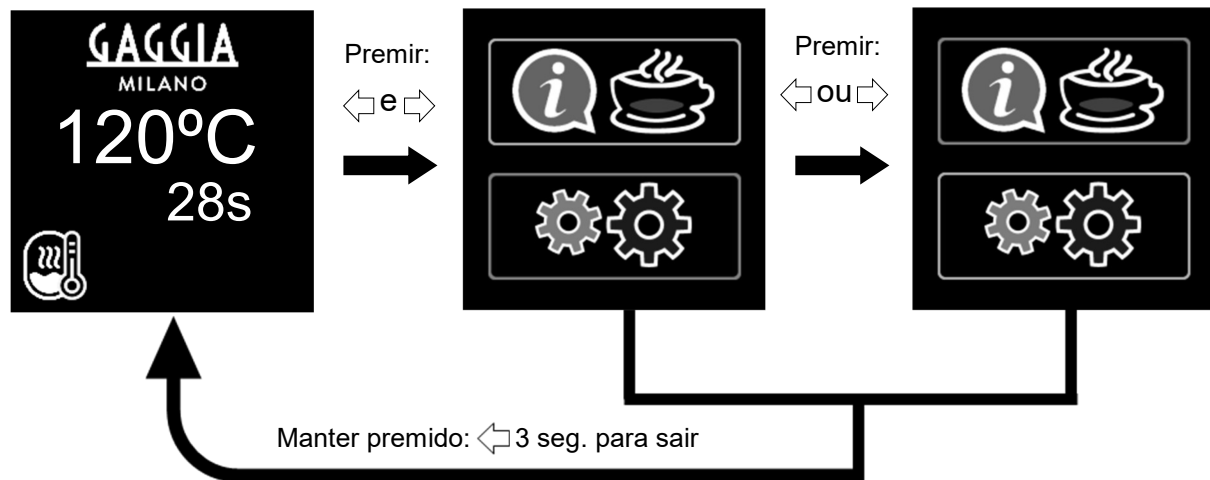
Para ativar o menu de visualização, ambos os botões ( e ) devem ser premidos. Será então exibido o menu com as seguintes opções:

- Contador de cafés
- Configuração

Através dos botões de pressão:  ou  será deslocado o cursor das opções do menu. Prima os botões  e  para selecionar a opção.

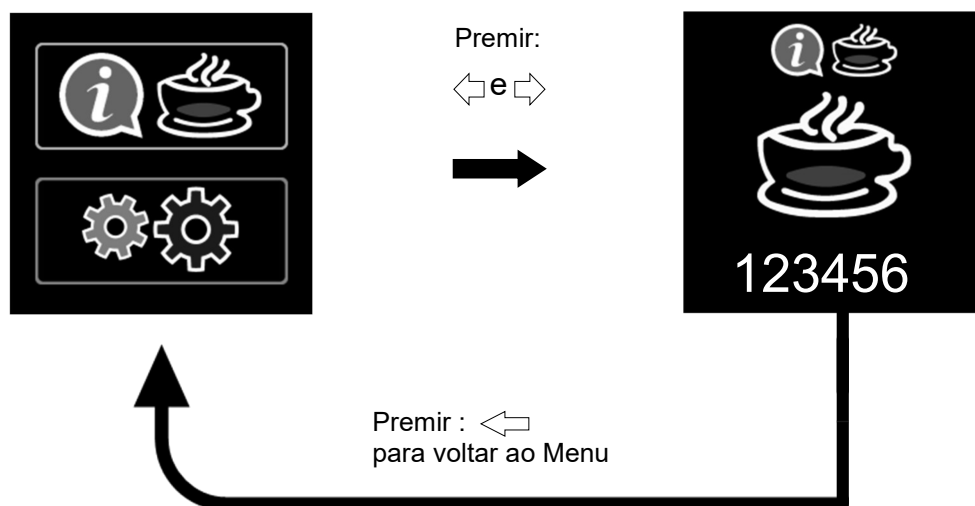
Para sair do menu principal, premir e manter premido o botão  durante 3 segundos. Se nenhum botão for premido durante 1 minuto, o menu principal será automaticamente abandonado.

5.2.1 Diagrama e funções do ecrã do menu



Nota: A partir do ecrã Menu e do ecrã principal (submenus: contador de cafés e configuração) se não se realizar qualquer ação durante 1 min nos botões do ecrã, voltar-se-á automaticamente ao ecrã principal.

Exemplo: para a seleção de cafés:

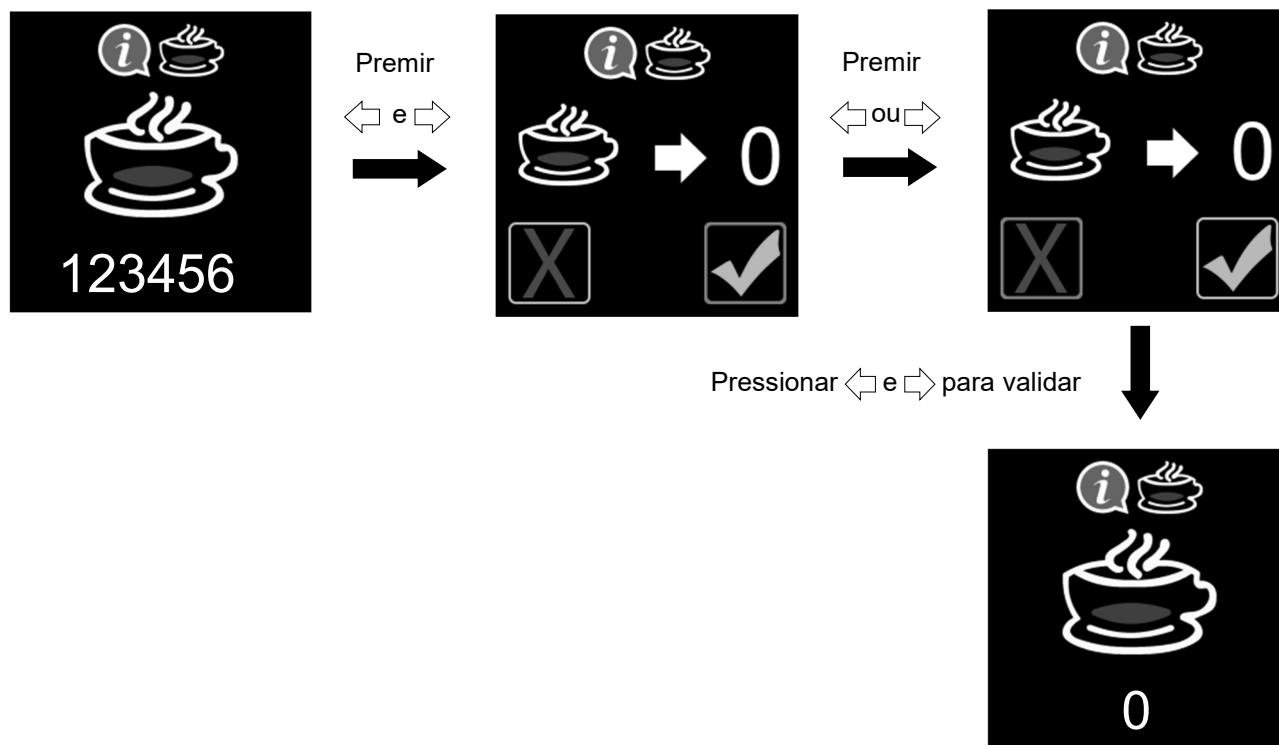


5.2.2 Contador de cafés / consulta / colocação a zero

Deve ser mostrada uma exposição dos cafés parciais feitos, sendo possível fazer o reinício mantendo à vez os botões:  e  durante 3 seg.

Para reiniciar, a confirmação será sempre solicitada.

O processo a ser seguido para reiniciar os contadores de café é mostrado abaixo.



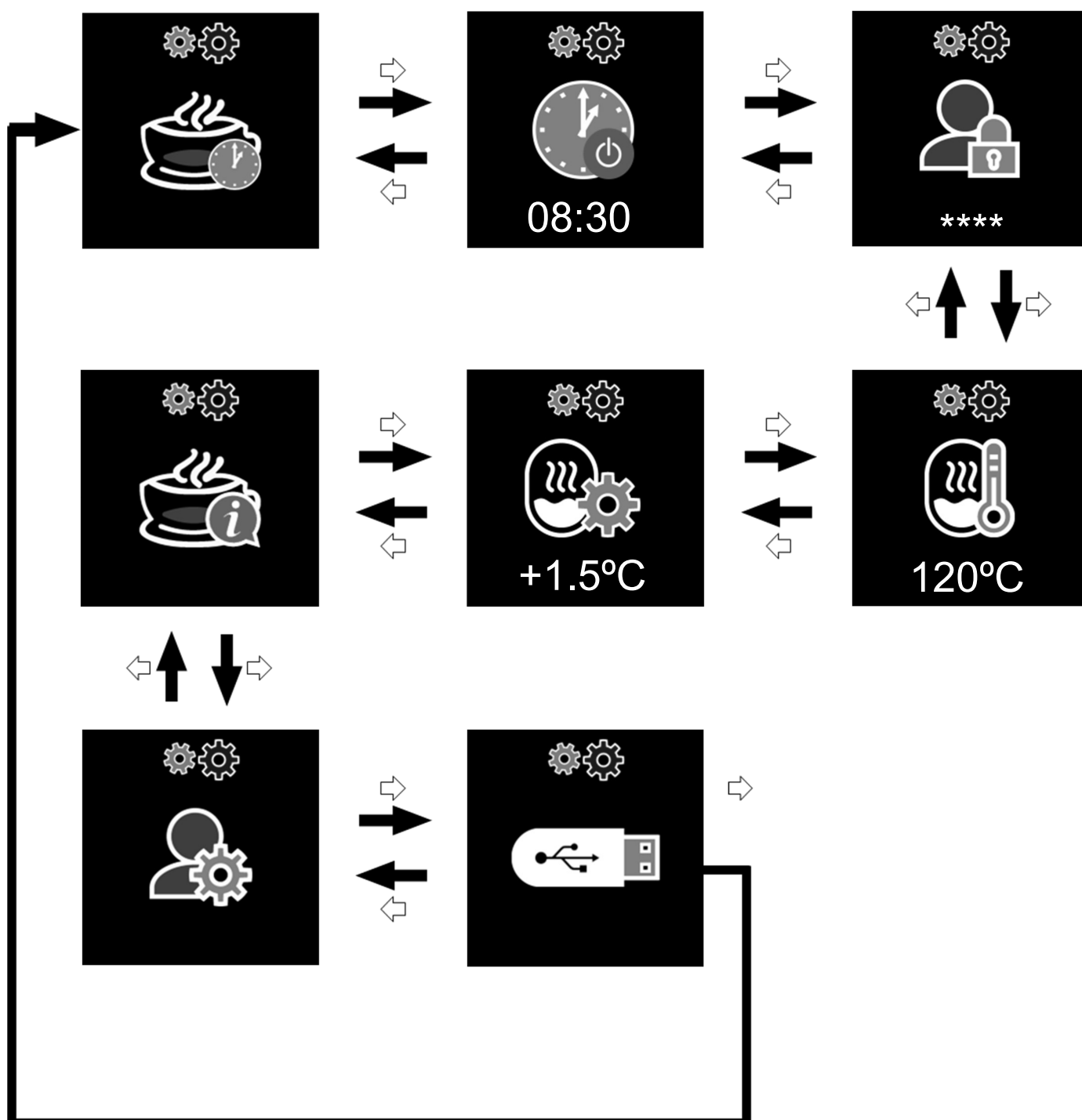
Nota: Após 8 segundos de serviço, será contado o serviço de 1 café.

5.2.3 Configuração

Os seguintes parâmetros podem ser acedidos no ecrã de configuração:

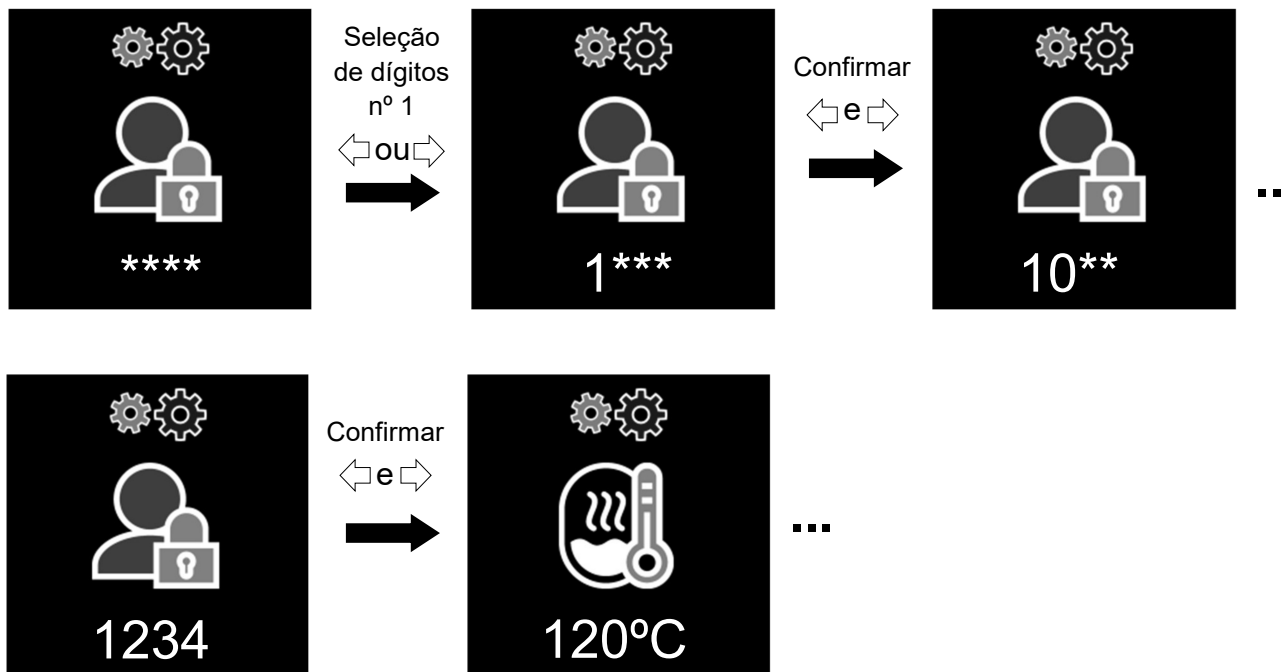
- **Indicação do tempo de distribuição:** Ativar / Desativar.
- **Programação de colocação em funcionamento:** 1-23 horas / Desativado.
- **Pedido de palavra-passe:** Essencial para poder ter acesso a todos os parâmetros do ecrã de configuração.
- **Temperatura da caldeira a vapor:** configurável de 110°C a 123°C.
- **Compensação da temperatura da caldeira a vapor:** configurável a $\pm 9,9^\circ\text{C}$.
- **Contador de cafés total:** a ser definido para 0 através de palavra-passe.
- **Alteração da palavra-passe**
- **Carga/descarga de dados USB:** Descarregar / Carregar (**apenas pessoal autorizado**).

- Através dos botões de pressão: ◀ ou ▶ deslocamo-nos pelos possíveis ecrãs disponíveis do menu.
- Carregar em ambos os botões ao mesmo tempo: ◀ e ▶ para seleccionar a opção desejada.

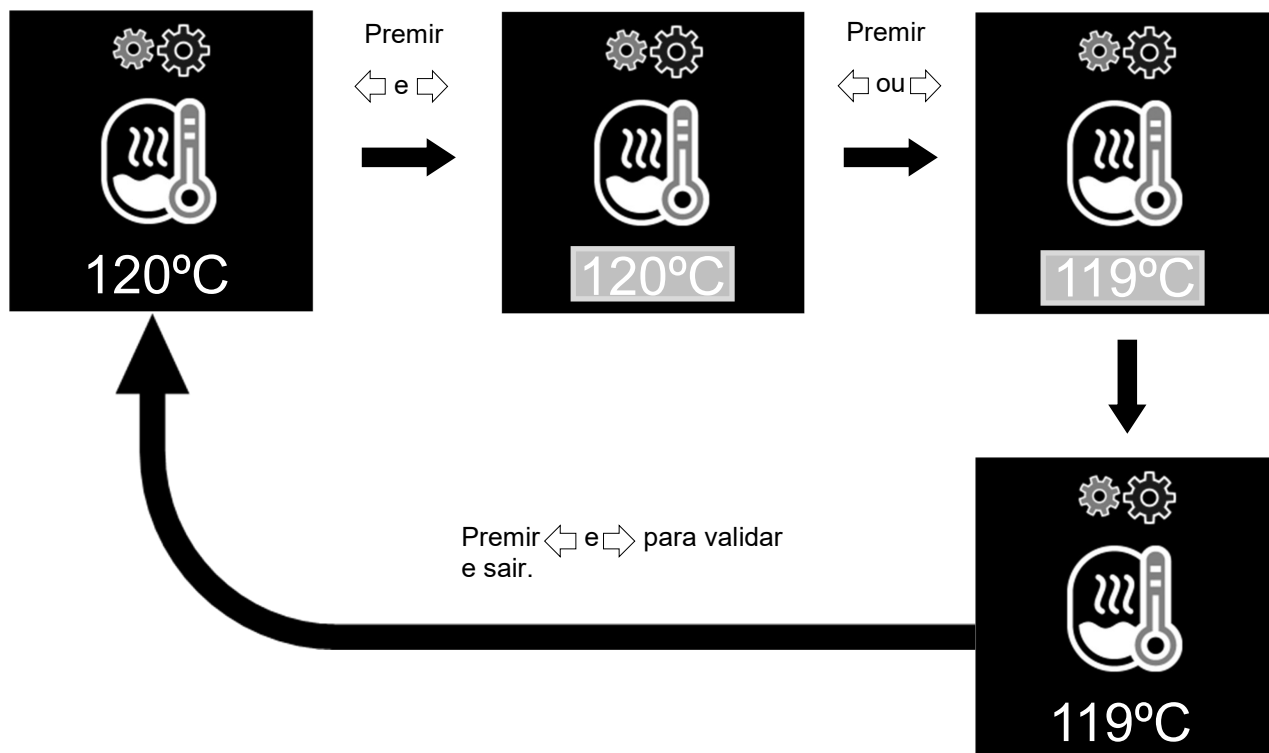


5.2.4 Acesso ao menu de configuração para o pessoal autorizado

- Para aceder aos ecrãs apenas do pessoal autorizado, será solicitada uma palavra-chave. Este valor por defeito é **1234**.

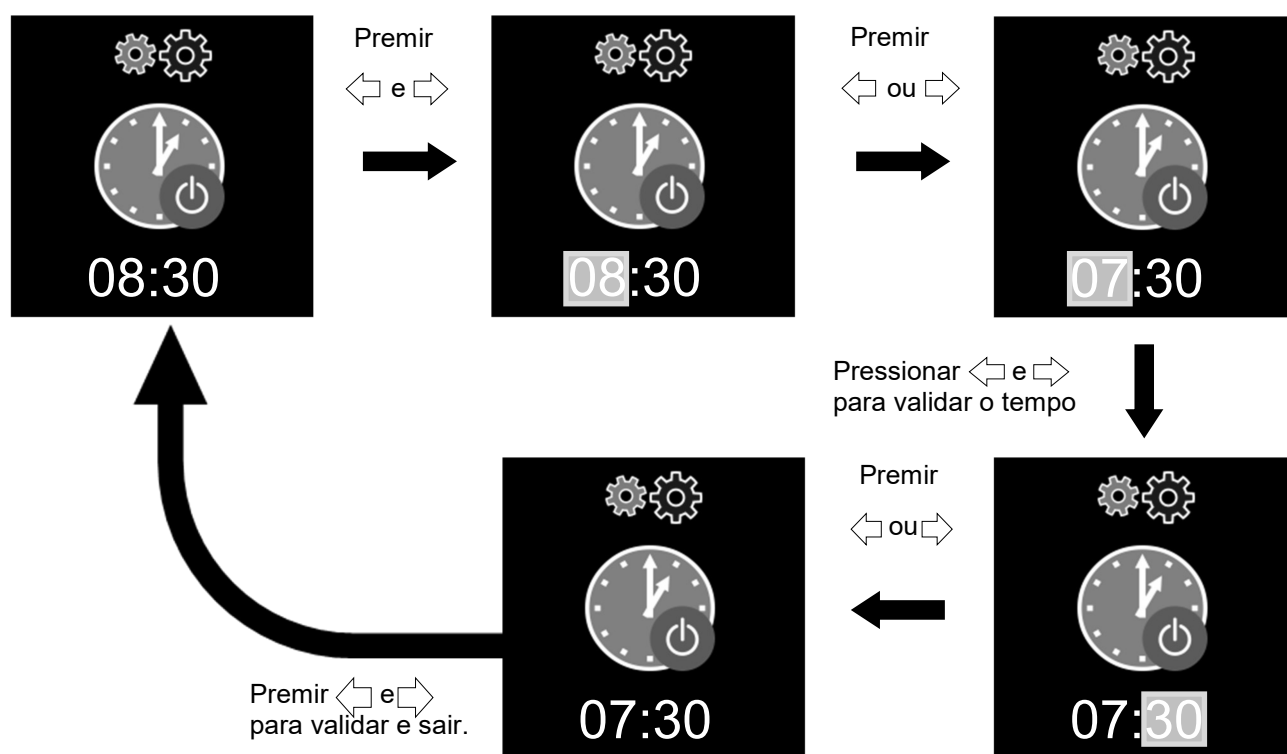


5.2.5 Modificação da temperatura da caldeira

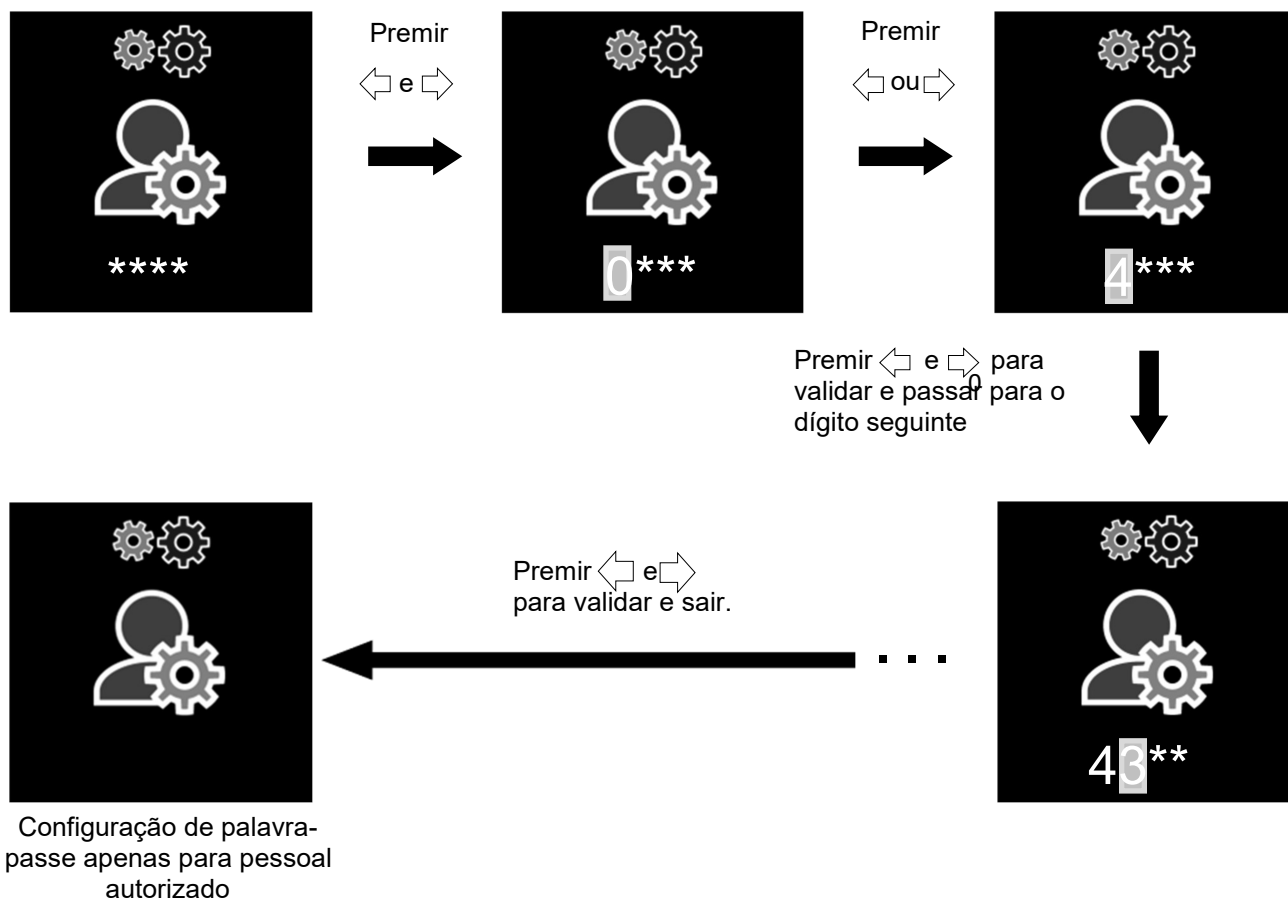


5.2.6 Programação de arranque automático

- Se a hora for definida para 00:00, não haverá arranque automático. Ao programar uma hora superior a 00:00, o arranque automático realizar-se-á.
- Este temporizador é ativado através do botão Standby, que é indicado no LED por um impulso de 5 em 5 segundos.
- Se durante a espera para a colocação em funcionamento é premido o botão de Standby, a máquina começará a funcionar e anular-se-á o tempo contabilizado.
- Para reativar o temporizador de arranque, deve premir novamente o Standby. Neste caso, o temporizador reinicia a contagem a partir de zero.

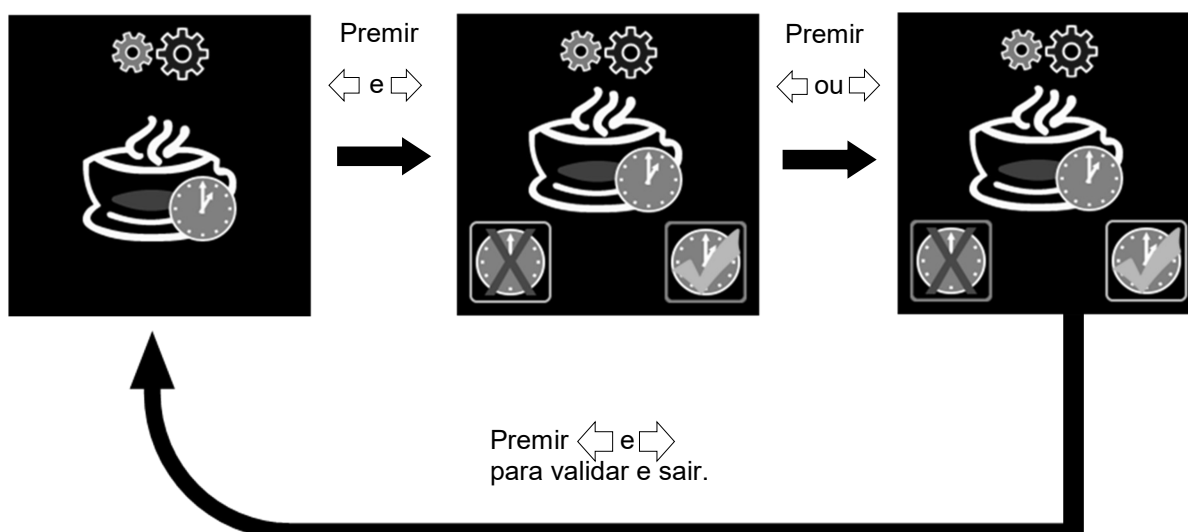


5.2.7 Modificação da palavra-chave



5.2.8 Ativação / Desativação do momento da distribuição

- Para ativar/desativar a visualização do tempo de distribuição, procederemos da seguinte forma:



- A ativação/desativação do tempo de distribuição será visualizada da seguinte forma:

Tempo de distribuição
ON



Tempo de distribuição
OFF



- O tempo de distribuição deve começar em zero até ao fim do processo. Uma vez terminada a distribuição, será mantida a última hora registada (a hora será indicada a cinzento).



Última hora de distribuição registada

Nota: Por defeito, o momento da distribuição será ativado.

5.3 Reposição para dados de fábrica

Para ativar a reposição dos dados de fábrica da máquina, devem ser seguidos os seguintes passos. Isto é sempre feito com a máquina ligada e o botão de **standby** em **ON**.

1. Prima o botão de standby para o colocar em **OFF**.
2. Manter ambos os botões de pressão mecânicos premidos.
3. Prima o botão de standby para o colocar em **ON**.
4. Aguardar 3 segundos enquanto carrega nos botões mecânicos.
5. Visualizar no display: Reposição **OK**.



RESET
OK

- Para saber quais os parâmetros que serão afetados pela reposição da máquina para os dados de fábrica, ver **página 130**, secção 8. **Dados de fábrica**.

6. Limpeza e manutenção

- É uma obrigação diária manter a máquina em ótimas condições de limpeza para garantir a higiene necessária e uma boa qualidade do produto final, bem como uma vida útil mais longa da mesma.

6.1 Limpeza exterior	6.2 Limpeza de grupo
Não utilizar nenhum produto químico ou abrasivo para limpar a máquina. Usar apenas um pano de algodão humedecido com água. Preste especial atenção ao painel de botões e às áreas relacionadas com o produto, como o bico de vapor, a saída de água quente, o grupo de infusão e o porta filtros.	Limpe diariamente o grupo para manter uma ótima qualidade de café. Para limpar o grupo siga as instruções: 1. Colocar o filtro cego no porta filtros. 2. Inserir o porta filtros no grupo 3. Abrir o grupo de distribuição e esperar 10 seg. 4. Fechar o grupo para parar e esperar 10 seg. Repetir este processo 15 vezes até que a água saia limpa pela válvula de descarga.

6.3 Manutenimento

No início do dia	No final do dia
1. Operar o grupo de infusão durante 20 seg. para drenar a água retida no circuito. Se a máquina tiver estado um longo período de tempo sem fazer café, em modelos com depósito, abrir o grupo até que o tubo térmico se encha. 2. Verificar se a água sai da cabeça tipo chuveiro num único jato e de forma contínua; se não sair, realizar uma limpeza com o filtro cego. Substituir o duche e a sua junta se o problema persiste. 3. Retirar do dispensador os restos de café moído do dia anterior. 4. Fazer um café e verificar se sai corretamente.	1. Limitar a quantidade de café a moer ao consumo momentâneo, já que o café moído de um dia para o outro deverá ser descartado. 2. Limpeza do grupo de infusão (cabeça tipo chuveiro e descarga) com a ajuda do filtro cego. 3. Limpar o filtro e o porta-filtros com água quente. Verificar a contraluz que os orifícios do filtro não estejam obstruídos. Deixar o porta filtros no grupo de infusão, sem o tensionar. 4. Limpar com pano húmido o tubo de vapor e purgá-lo repetidas vezes (recomendado realizar este processo com cada emulsão) 5. Retirar os restos de café da bandeja de drenagem.

Conselhos práticos

Atenção! Para manter a salubridade do depósito de água, é imprescindível limpá-lo com uma periodicidade mínima de uma semana. Para tal, deverá utilizar-se uma solução de água com bicarbonato de sódio, numa proporção de 10 gramas por litro de água. Agitar energicamente a solução dentro do depósito de água, certificando-se de que não há sujidade. Use uma escova longa para remover quaisquer incrustações de calcário. Enxaguar com água limpa em abundância.

Esvazie o depósito de água sempre que a máquina tiver de permanecer parada por mais de um dia.

- Não empilhar mais de três chávenas.
- Evitar reaquecer o leite. Aquecimento de pequenos volumes.
- Antes de aquecer o leite, abrir o vapor para purgar. Concluída a operação, purgar novamente e limpar o tubo com um pano húmido.

7. Alarmes e avisos

7.1 Alarmes

Nº Alarme	Alarme	Ícone	Descrição do alarme
AL0	Dados corrompidos		Dados de leitura/Escriver dados
AL3	Sensor de temperatura da caldeira a vapor desligado		Sensor NTC de caldeira a vapor desligado
AL4	Sensor de temperatura de caldeira a vapor em curto-circuito		Sensor NTC de caldeira a vapor em curto-circuito
AL6	Alarme de nível de caldeira		Mostra-se quando o enchimento da caldeira não se alcança no tempo estabelecido.
AL5	Falha no aquecimento da caldeira		Mostra-se quando no processo de aquecimento da caldeira, esta não se faz no tempo estabelecido.
AL16	Sobretensão na caldeira		É indicado quando a temperatura da caldeira é superior à selecionada.

7.1.1 Alarmes apresentados no ecrã

- Em seguida indica-se uma relação de alarmes com o seu ícone correspondente, tal como se indica no ecrã.

Alarmes		
		
		

7.2 Avisos

- Em seguida, indica-se uma relação de avisos com o seu ícone correspondente, tal como se indica no ecrã.

Nº Aviso	Aviso	Icono	Descripción aviso
AV0	Sensor de nível de depósito		Indicado quando não se deteta nível no sensor

7.2.1 Avisos apresentados no ecrã

- Em seguida, indica-se uma relação de avisos com o seu ícone correspondente, tal como se indica no ecrã.



8. Dados de fábrica

DADOS DE FÁBRICA			
Parâmetro		Atualiza	Valor
	Palavra-passe	✓	1234
	Temperatura da caldeira a vapor	✓	120°C
	Compensação da temperatura da caldeira a vapor	✓	0°C
	Contador de cafés	✗	✗
	Programação de colocação em funcionamento	✓	Desativado
	Indicação do tempo de distribuição	✓	Ativado
	Tempo de colocação em funcionamento	✓	00:00

9. Condições da garantia

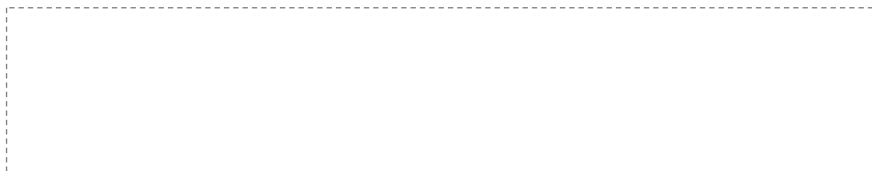
Garantem-se durante 12 meses (a partir da aquisição ou compra da máquina) os componentes do dispositivo que, por defeito, afetem o bom funcionamento da mesma.

A **GARANTIA** abarca exclusivamente a substituição gratuita das peças com defeitos de fabrico. Em nenhum caso implicará a substituição da máquina no seu conjunto.

Estão excluídos desta garantia os componentes de vidro, borracha, plástico ou as peças elétricas que, devido a variações na rede, causem falhas ou afetem o funcionamento de outros componentes. Também estão excluídas as peças que, através da utilização normal, sofram desgaste.

Os dispositivos que tenham sido manipulados por pessoal não autorizado ou aquelas nas quais se verifique uma utilização indevida das mesmas, perderão todas as condições da **GARANTIA**.

Apenas os **SERVIÇOS TÉCNICOS** autorizados podem disponibilizar uma reparação garantida com peças sobressalentes **ORIGINAIS**. Os custos de deslocação, mão-de-obra e refeições incorridos na reparação de um produto serão suportados pelo utilizador.



10. Informações de contacto

Quality Espresso S.A.U

Fabricantes de máquinas de café Espresso desde 1952.

Carrer Motors, 1-9

08040 Barcelona

Tel. +34 93 223 12 00

Fax +34 93 223 20 17

Export Tel. +34 933 946 305

Export Fax +34 933 322 111

Web: www.qualityespresso.net

email: info@qualityespresso.net

BEDIENUNGSANLEITUNG

DE

GAGGIA
MILANO

Vor Inbetriebnahme der Maschine müssen die Bedienungs- und Anschlussanleitungen gelesen werden.

Seite

1. Sicherheitshinweise	136
1.1 Symbole	136
1.2 Sicherheitshinweise.....	136-137-138
2. Allgemeine Beschreibung	139
2.1 Übersicht und Abmessungen	139
2.2 Technische Daten	139
2.3 Zubehör	140
3. Installation und Inbetriebnahme	140
3.1 Vor der Installation	140
3.2 Installation	140-141
4. Bedienelemente und Tasten	142
4.1 Bedienelemente	142
4.2 Display und Drucktasten	142
4.3 Funktionen der mechanischen Drucktasten	142
4.4 Initialisierung des Bildschirms	143
4.4.1 Informationen auf dem Hauptbildschirm	143-144
5. Benutzerprogrammierung	144
5.1 Verfahren zur Änderung von Parametern	144
5.2 Menü	144
5.2.1 Schema und Funktionen des Menübildschirms	145
5.2.2 Kaffeezähler/Abfrage/Rückstellung	146
5.2.3 Konfiguration	146-147
5.2.4 Zugang zum Konfigurationsmenü für autorisierte Personen.....	148
5.2.5 Änderung der Kesseltemperatur	148
5.2.6 Automatische Startprogrammierung	149
5.2.7 Änderung des Passworts	150
5.2.8 Aktivierung/Deaktivierung des Zeitpunkts der Ausrottung	150-151
5.3 Zurücksetzen auf Werksdaten.....	152
6. Reinigung und Wartung	152
6.1 Außenreinigung	152
6.2 Reinigung der Gruppe	152
6.3 Wartung	153

7. Alarme und Warnungen	154
7.1 Alarme	154
7.1.1 Auf dem Bildschirm angezeigte Alarme	155
7.2 Meldungen	155
7.2.1 Auf dem Bildschirm angezeigte Warnungen	156
8. Werkseinstellungen	156
9. Garantiebedingungen	157
10. Kontaktinformation	157

1. Sicherheitshinweise

1.1 Symbole



WARNUNG

Kann Schäden verursachen



INFORMATIONEN

Wichtige und nützliche Informationen



ELEKTRISCHE GEFAHR

Kann zu Verletzungen führen

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihre neue Kaffeemaschine zum ersten Mal in Betrieb nehmen.

Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren Ort auf, um bei Bedarf nachschlagen zu können.

Die unsachgemäße Verwendung dieser Maschine entbindet Quality Espresso von jeglicher Verantwortung.

1.2 Sicherheitshinweise

Installation

- Für eine ordnungsgemäße Installation des Geräts müssen die Anweisungen in diesem Handbuch befolgt werden. Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung für Schäden ab, die durch eine unsachgemäße Installation entstehen.

Transport

- Für den manuellen Transport der Maschine zum Aufstellungsort wird die Verwendung von Handschuhen und mindestens zwei Personen empfohlen.

Lagerung

- Die Lagertemperatur der Maschine darf nicht unter 5 °C fallen.
- Bei Lagerung oder Transport der Maschine bei Temperaturen unter 0 °C muss der Hydraulikkreis entleert werden, um ein Einfrieren zu vermeiden.
- Im Falle eines Einfrierens die Maschine an einem Ort mit einer Temperatur von über 10 °C aufstellen und warten, bis sie auftaut. Die Maschine darf auf keinen Fall vor Auftauen an das Stromnetz angeschlossen werden.

Aufstellungsort

- Die Maschine sollte an einer geräumigen, zugfreien Stelle mit festem Untergrund installiert werden. Vermeiden Sie die Installation der Maschine auf feuchten oder heißen Flächen.
- Stellen Sie die Höhe der Maschine mit Hilfe der Stützfüße ein. Die maximale Neigung darf 1° zwischen den Achsen nicht überschreiten.

Elektrischer Anschluss



- Überprüfen Sie, dass Spannung, Frequenz und Leistung der Stromversorgung den Anschlusswerten auf dem Typenschild der Maschine entsprechen. Das Typenschild befindet sich am Rahmen unterhalb der Tropfschale.



- Die Maschine ist korrekt installiert, wenn dies über einen der Leistung der Maschine entsprechenden thermomagnetischen allpoligen Schalter zusammen mit einem Fehlstromschalter mit einem Abschaltwert von 30 mA erfolgt.
- Die Maschine muss in Übereinstimmung mit den örtlichen Elektroinstallationsvorschriften installiert werden. Die Elektroinstallation muss unbedingt über einen zuverlässigen Erdanschluss gemäß den oben genannten Normen verfügen. Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung für Schäden ab, die durch unsachgemäße Installation entstehen.
- Es dürfen keine Verlängerungskabel oder Mehrfachstecker jeglicher Art zum Anschluss der Maschine an das Stromnetz verwendet werden. Das Netzkabel darf niemals eng aufgewickelt werden, weil es sich dann überhitzen könnte.

Handhabung

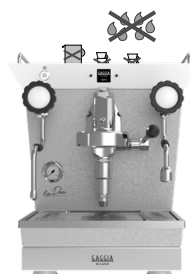


- Mit Ausnahme der in dieser Anleitung beschriebenen Reinigungsvorgänge dürfen Arbeiten in der Maschine nur von autorisierten Servicetechnikern durchgeführt werden.
- Die Reinigung und vorbeugende Wartung muss gemäß der im Handbuch oder vom technischen Dienst angegebenen Häufigkeit durchgeführt werden.
- Der Hersteller lehnt jede Haftung für Schäden an der Maschine wegen Nichteinhaltung dieser Verpflichtungen sowie für Schäden aufgrund von falscher oder unsachgemäßer Verwendung ab.
- Alle Komponenten der Maschine, einschließlich des Anschlusskabels müssen durch vom autorisierten Servicebetrieb oder vom Hersteller gelieferte Originalersatzteile ersetzt werden.
- Trennen Sie die Maschine vor jeglicher Wartungsarbeit entweder über den Hauptschalter im Lokal oder durch Trennen des Netzkabels von der Stromversorgung.

Hinweis: Der Schalldruck des Geräts ist nicht höher als 70 dB.

DE

Wichtige Tipps



- Installieren Sie die Maschine auf einem festen Untergrund.



- Das Gerät darf nur von Erwachsenen benutzt werden. Kinder erkennen die mit Maschinen verbundenen Gefahren nicht. Sie sollten sich daher von ihnen fernhalten und daran gehindert werden, diese zu bedienen. Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personal mit mangelnder Erfahrung dürfen diese Maschine nicht ohne die erforderliche Aufsicht durch qualifiziertes Personal bedienen.

- Verwenden Sie die Maschine nicht im Freien, es sei denn, sie ist gut gegen äußere Einflüsse (Wind, Regen, Nebel, usw.) geschützt.



- Das Gerät darf nicht mit Wasser- oder Dampfstrahlen in Berührung kommen.

- Berühren Sie die Maschine nicht barfuß oder mit nassen Schuhen, auch nicht mit nassen oder feuchten Händen.

- Die Maschine darf nicht für andere als die in dieser Anleitung beschriebenen Produkte verwendet werden.



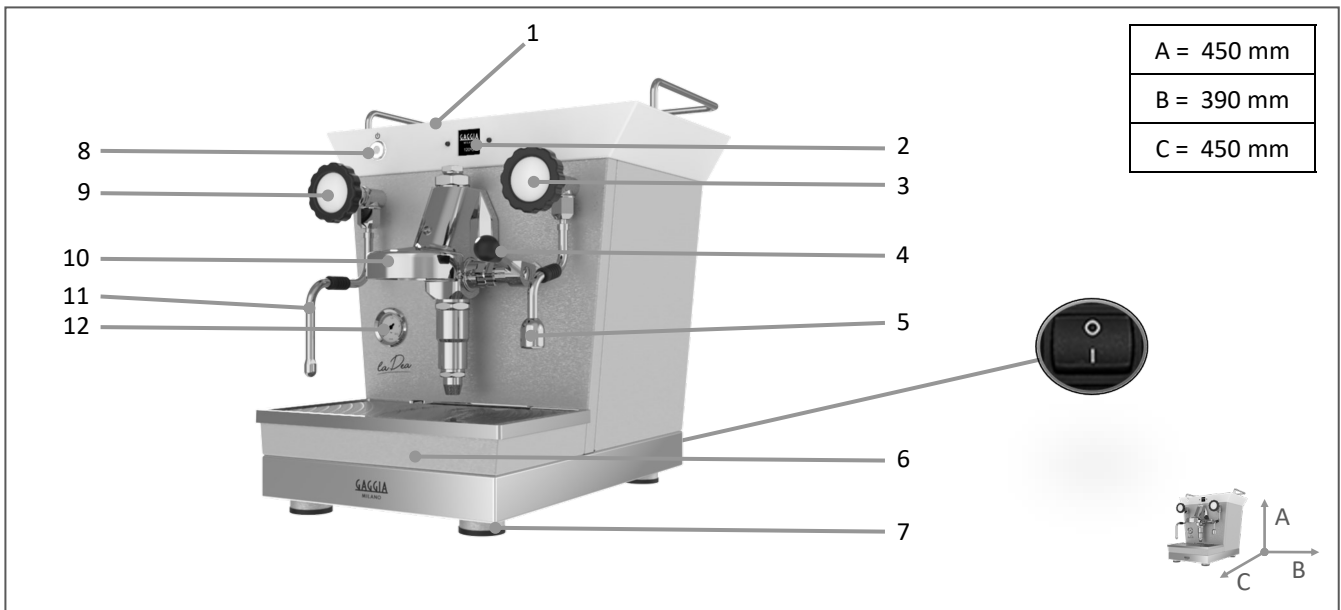
- Berühren Sie die Ausläufe vor, während und nach dem Servieren eines Produkts nicht, um mögliche Verbrennungen zu vermeiden. Seien Sie vorsichtig mit den zum Servieren der Produkte verwendeten Behältern (Tassen, Kannen, Gläser usw.). Sie können sehr heiß werden.



- Vergießen Sie kein Wasser und stellen Sie keine nassen Behälter auf den oberen Teil der Maschine. Das Wasser kann durch die Lüftungsöffnungen eindringen und zu Schäden an der Maschine führen oder jemanden verletzen.

2. Allgemeine Beschreibung

2.1 Gesamtansicht



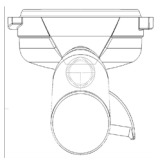
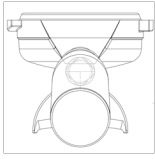
- | | |
|-----------------------------------|---------------------------------|
| 1 – Wassertank | 7 – Standfüße |
| 2 – Bildschirm | 8 – Standby-Schalter |
| 3 – Schaltknopf für heißes Wasser | 9 – Schaltknopf für Dampfwater |
| 4 – Hebel | 10 – Ausgabengruppe |
| 5 – Warmwasserauslass | 11 – Dampfleistung |
| 6 – Tropfschale | 12 – Manometer für Gruppendruck |

2.2 Technische Daten

Betriebsbereich der Kesseltemperatur	110° a 123°
Temperaturkontrolle	NTC
Dosiersteuerungssystem	Manual
Dampfleistung	1 Unid
Warmwasserauslass	1 Unid
Kessel	1 Unid

Kesselleistung	1,5 L
220 - 240V 50/60 Hz leistung	1615 W
110 - 115V 50/60 Hz leistung	-
Höhe, Breite und Tiefe	450x390x450
Gewicht der Maschine	25 kgs
Umgebungsärm	< 70 dB

2.3 Zubehör

	1-Weg-Tür	2-Weg-Tür	Kaffeefilter	Reinigungsbürste	Reinigungstuch
DEA BASIC			 Limpieza  8-12 gr  16-20 gr		
Einheiten	1 Einh.	1 Einh.	3 Einh.	1 Einh.	-

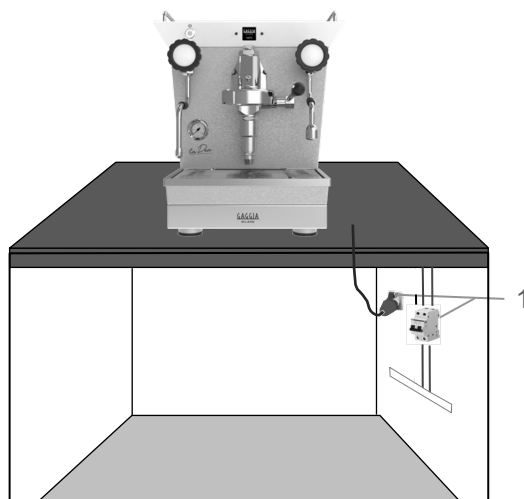
3. Installation und Inbetriebnahme

3.1 Vor der Installation

Modelle mit Wasserzufuhr über Tank

Vor der Installation prüfen:

1. Steckdose mit Erdanschluss und thermomagnetischem Schutzschalter



3.2 Installation

Nach Auspacken der Maschine muss folgendes getan werden:

- Überprüfen, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild und in der Maschinendokumentation angegebenen Spannung übereinstimmt.



Modell mit Wasserzufuhr über Tank (BASIC)

1

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile Unterlage, entfernen Sie das Tassenhalterungsgitter und öffnen Sie die obere Abdeckung, um Zugang zum Wassertank zu erhalten.
- Füllen Sie den Tank bis zur maximalen Füllstandsmarkierung mit Wasser. Zum Schluss schließen Sie den Deckel wieder.



Das Wasser sollte eine Härte zwischen 5 und 8 dH° (8 bis 14 fH°) haben, um Kalkablagerungen zu vermeiden und eine optimale Produktqualität zu erhalten.

2

- Die Maschine an eine geeignete Steckdose anschließen, die den örtlichen Elektroinstallationsvorschriften entspricht.
- Es dürfen keine Verlängerungskabel oder Mehrfachstecker jeglicher Art zum Anschluss der Maschine an das Stromnetz verwendet werden.
- Den Hauptschalter drücken. Bei der Inbetriebnahme stellt die Steuereinheit fest, dass kein Wasser im Kessel vorhanden ist, und aktiviert das Füllmagnetventil und die Pumpe. Diese bleiben so lange aktiv, bis die Sonde den entsprechenden Wasserstand feststellt.



Das Netzkabel darf niemals eng aufgewickelt werden, weil es sich dann überhitzen könnte.

Sobald der Heizkessel gefüllt ist, wird das Heizelement aktiviert und heizt das gesamte System auf.

3

- Setzen Sie den Filterhalter auf das Pumpaggregat und aktivieren Sie den Pumpvorgang, um das Aggregat zu spülen. Lassen Sie das Wasser etwa 30 Sekunden lang fließen und warten Sie etwa 10 Minuten, bis das Gerät auf Betriebstemperatur ist.



4

- Das Modell mit Wassertank leitet das Abwasser in die Tropfschale ab, ohne dass ein externer Anschluss an ein Abflussrohr vorhanden sein muss. Es enthält daher eine rote Füllstandsanzeige.

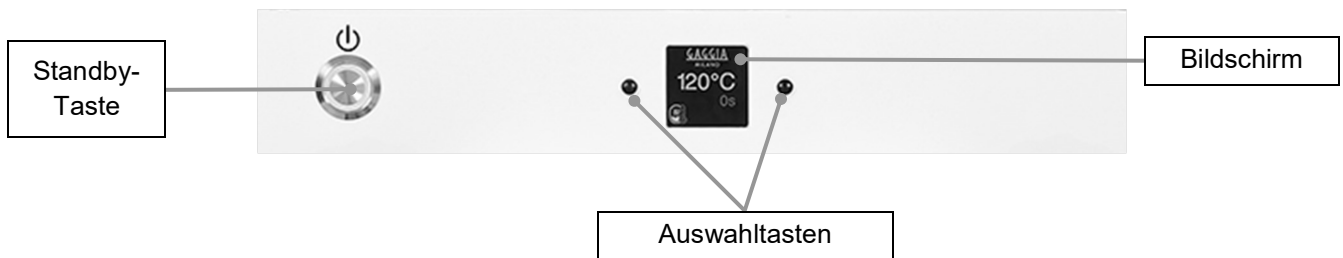


Den Füllstandsanzeiger überprüfen und ggf. Schale entleeren.

DE

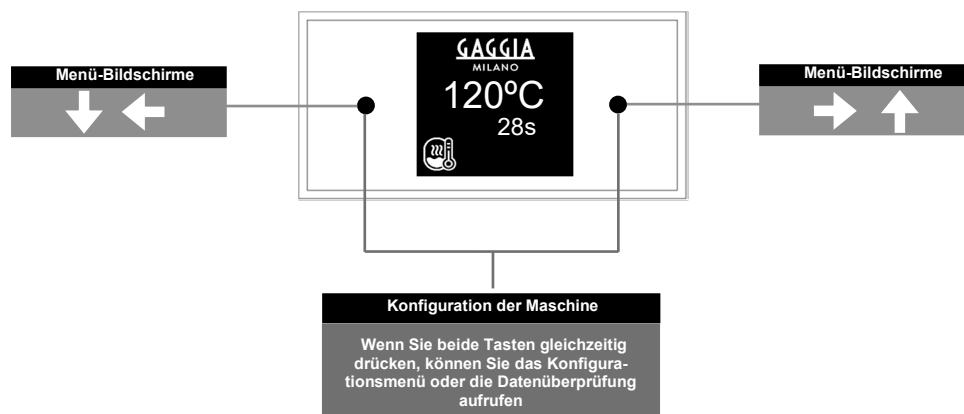
4. Bedienelemente und Tasten

4.1 Bedienelemente



4.2 Display und Drucktasten

Das Gerät verfügt über einen LCD-Bildschirm und 2 mechanische Drucktasten. Die Tasten haben unterschiedliche Funktionen, die sich je nach dem angezeigten Bildschirm ändern.

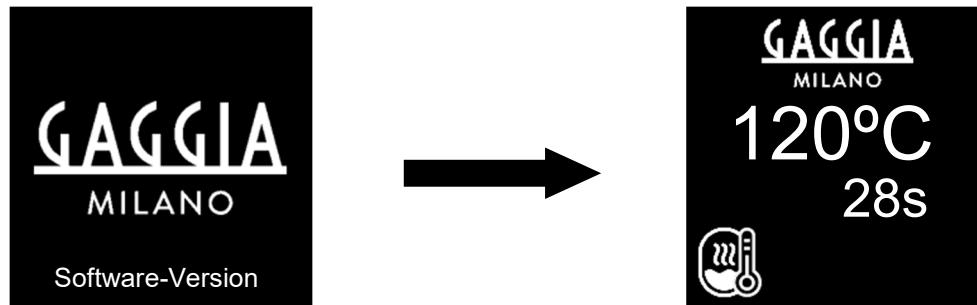


4.3 Funktionen der mechanischen Drucktasten ◀ und ▶

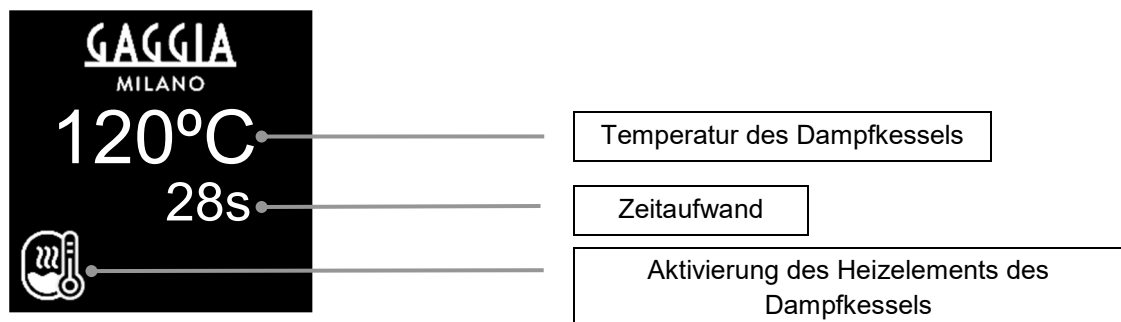
- **Menübildschirme und Änderung von Werten:** Die Funktionen der Drucktasten ◀ und ▶ werden beim Loslassen der Taste bestätigt
- **Besondere Funktionen:** Die Auswahl über die Drucktasten ◀ und ▶ muss bei Betätigung der Drucktaste validiert werden. Diese Funktionen sind vorhanden: Hauptmenü, Parametervalidierung und Zurücksetzen auf Werkseinstellungen.

4.4 Initialisierung des Bildschirms

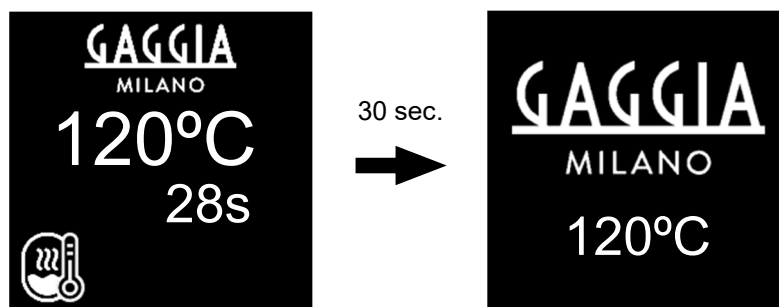
- Nach dem Einschalten des Geräts wird der folgende Bildschirm mit den entsprechenden Informationen zur Softwareversion angezeigt. Dieser Bildschirm wird 4 Sekunden lang angezeigt.
- Nach Beendigung der Anzeige der Softwareversion wird der Arbeitsbildschirm angezeigt, der die Kesseltemperatur, die Betriebszeit (standardmäßig eingeschaltet) und die Aktivierungszeit des Kesselheizelements anzeigt.



4.4.1 Informationen auf dem Hauptbildschirm



- Nach 30 Sekunden ohne Betätigung der Display-Tasten wechselt das Display zwischen dem Hauptbildschirm und dem Bildschirmschoner, wobei jeder Bildschirm 30 Sekunden lang angezeigt wird.



Indikator für die Aktivierung/Deaktivierung des Widerstandes

	Anzeige der Aktivierung des Heizelements des Dampfkessels
	Anzeige der Deaktivierung des Heizelements des Dampfkessels

5. Benutzerprogrammierung

5.1 Verfahren zur Änderung von Parametern

1. Rufen Sie den Menübildschirm auf, indem Sie beide Drucktasten  und  drücken
2. Wählen Sie die Konfigurationsoption mit Hilfe der Drucktaste  oder 
3. Nach der Auswahl gelangen Sie in das Konfigurationsmenü
4. Wir bewegen uns durch das Menü mit Hilfe der Tasten  oder 
5. Wählen Sie den zu ändernden Parameter aus, indem Sie beide Drucktasten drücken,  und 
6. Wir ändern den Wert mit den Tasten  oder 
7. Bestätigen Sie durch gleichzeitiges Drücken beider Tasten

5.2 Menü

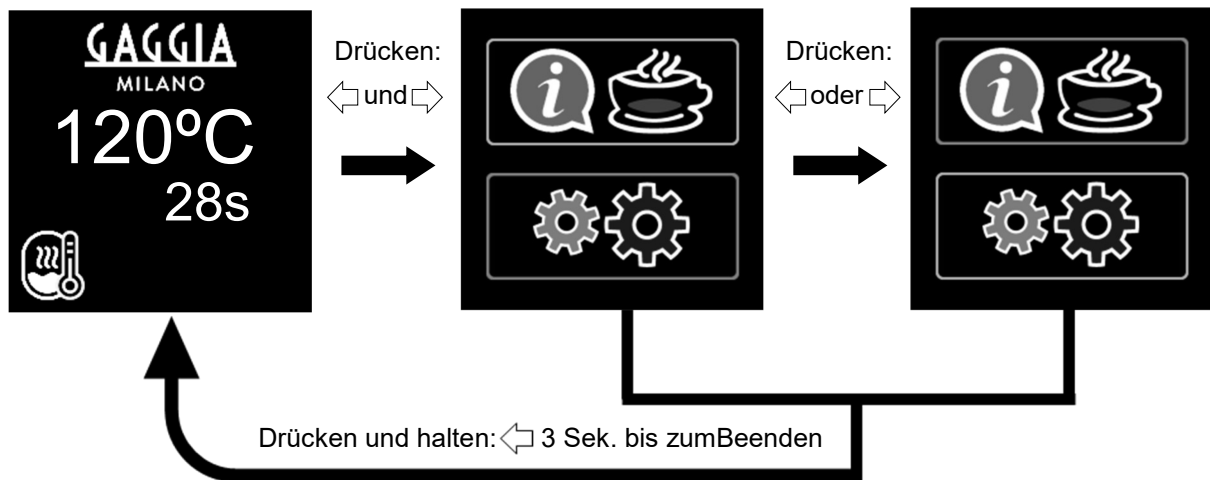
Um das Anzeigemenü zu aktivieren, müssen beide Tasten ( und ) gedrückt werden. Daraufhin wird das Menü mit den folgenden Optionen angezeigt:

- Kaffeezähler
- Konfiguration

Mit Hilfe der Drucktasten:  oder  wird der Cursor der Menüoptionen verschoben. Drücken Sie die Tasten  und , um die Option auszuwählen.

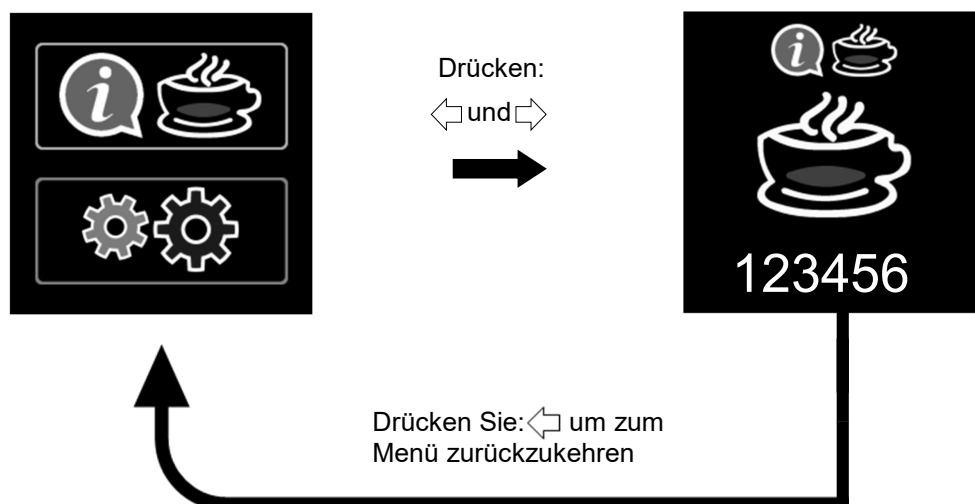
Um das Hauptmenü zu verlassen, drücken Sie die Taste und halten Sie  3 Sekunden lang gedrückt. Wenn 1 Minute lang keine Taste gedrückt wird, wird das Hauptmenü automatisch verlassen.

5.2.1 Schema und Funktionen des Menübildschirms



Hinweis: Ab dem Bildschirm „Menü“ (Untermenüs: Kaffeemahlgrad und Konfiguration) kehrt der Bildschirm automatisch zum Hauptbildschirm zurück, wenn 1 Minute lang keine Aktion auf den Drucktasten des Bildschirms ausgeführt wird.

Beispiel: für die Kaffeeauswahl:

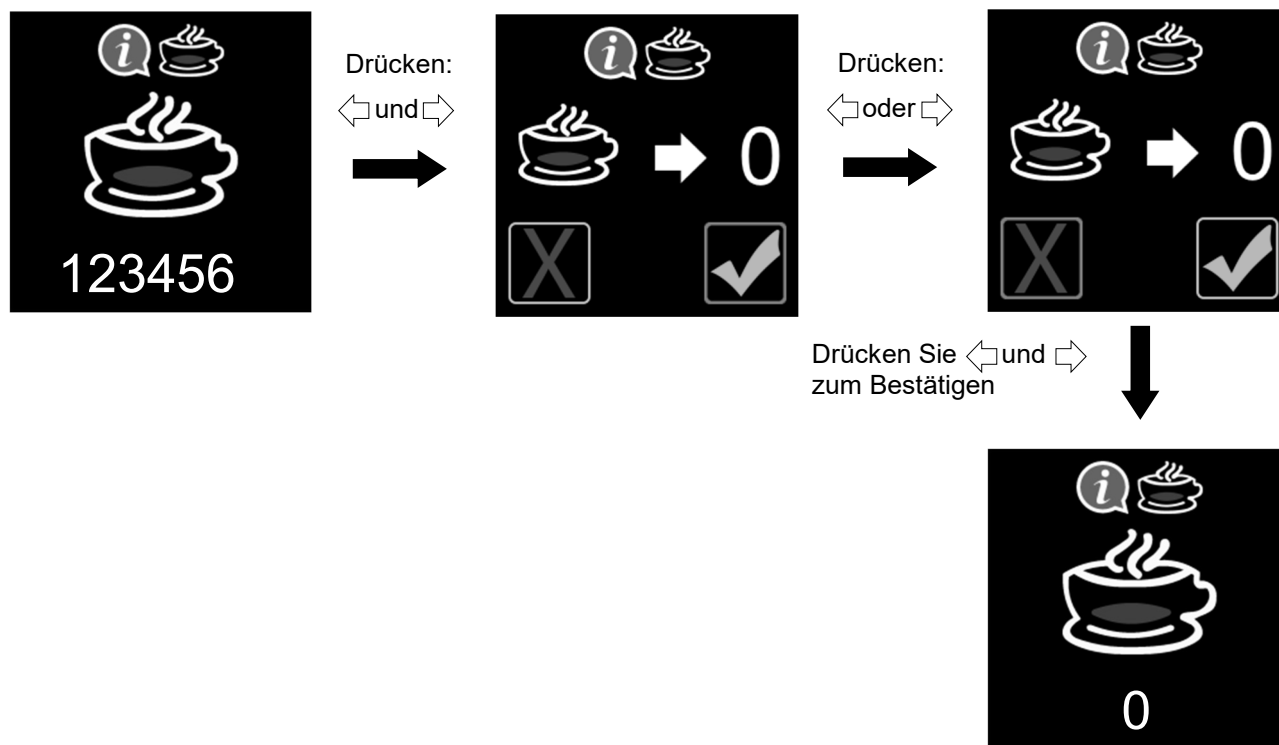


5.2.2 Kaffeezähler/Abfrage/Rückstellung

Es wird eine Anzeige der zubereiteten Teilkaffees angezeigt, und die Rückstellung ist durch gleichzeitiges Gedrückthalten der Tasten möglich:  und  3 Sekunden lang.

Für das Zurücksetzen wird immer eine Bestätigung verlangt.

Das Verfahren zum Zurücksetzen der Kaffeezähler wird im Folgenden beschrieben.



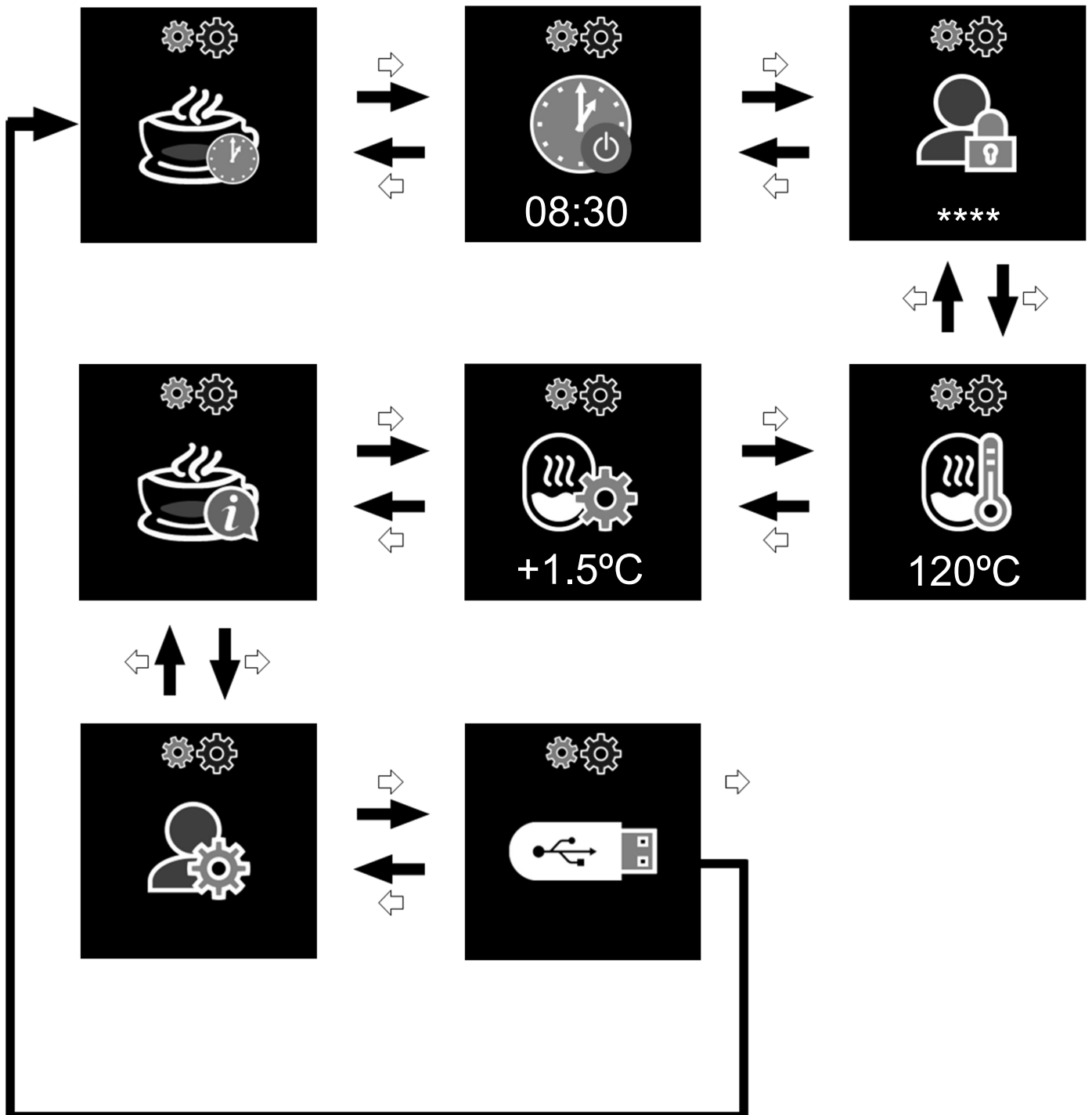
Hinweis: Nach 8 Sekunden Aufschlag wird der Aufschlag von 1 Kaffee gezählt.

5.2.3 Konfiguration

Auf die folgenden Parameter kann über den Konfigurationsbildschirm zugegriffen werden:

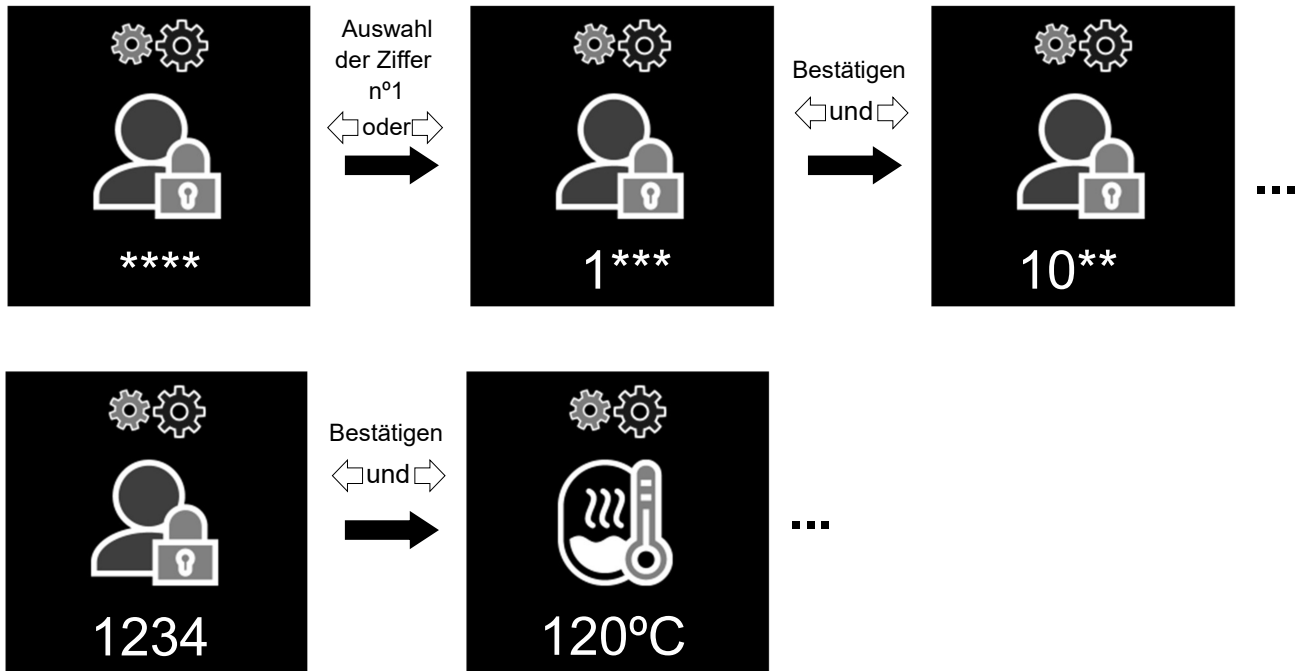
- **Anzeige der Abgabedauer:** Aktivieren/Deaktivieren.
- **Programmierung der Inbetriebnahme:** 1-23 Stunden/Deaktiviert.
- **Passwort anfordern:** Unerlässlich, um auf alle Parameter des Konfigurationsbildschirms zugreifen zu können.
- **Dampfkesseltemperatur:** konfigurierbar von 110 °C bis 123 °C.
- **Offset der Dampfkesseltemperatur:** konfigurierbar auf $\pm 9,9$ °C.
- **Gesamtkaffeezähler:** durch Passwort auf 0 zu setzen.
- **Passwortänderung**
- **Aufladen/USB-Datenlöschung:** Download/Upload (**nur autorisiertes Personal**).

- Mit Hilfe der Drucktasten: ◀ oder ▶ scrollen Sie durch die möglichen verfügbaren Menübildschirme.
- Drücken Sie beide Tasten: ◀ und ▶ gleichzeitig, um die gewünschte Option auszuwählen.

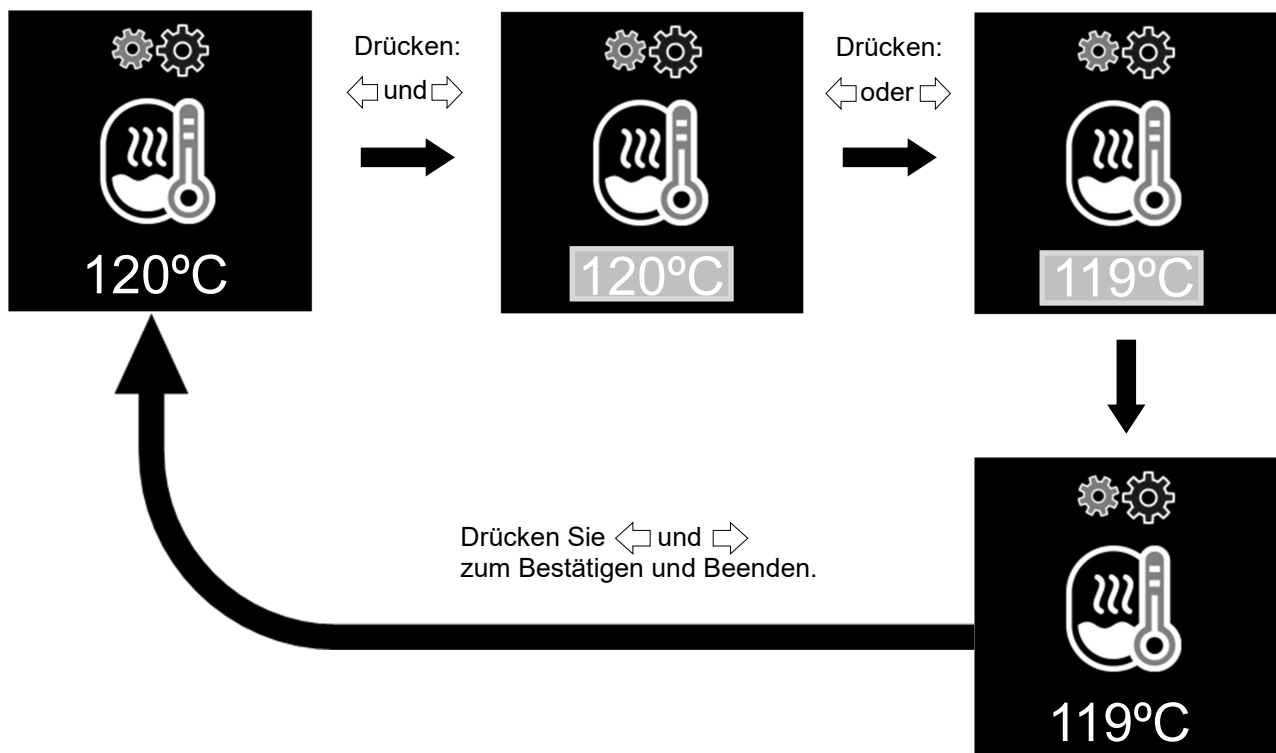


5.2.4 Zugang zum Konfigurationsmenü für autorisierte Personen

- Für den Zugang zu den Bildschirmen, die nur autorisierten Personen zugänglich sind, ist ein Passwort erforderlich.
Die Standardeinstellung ist **1234**.

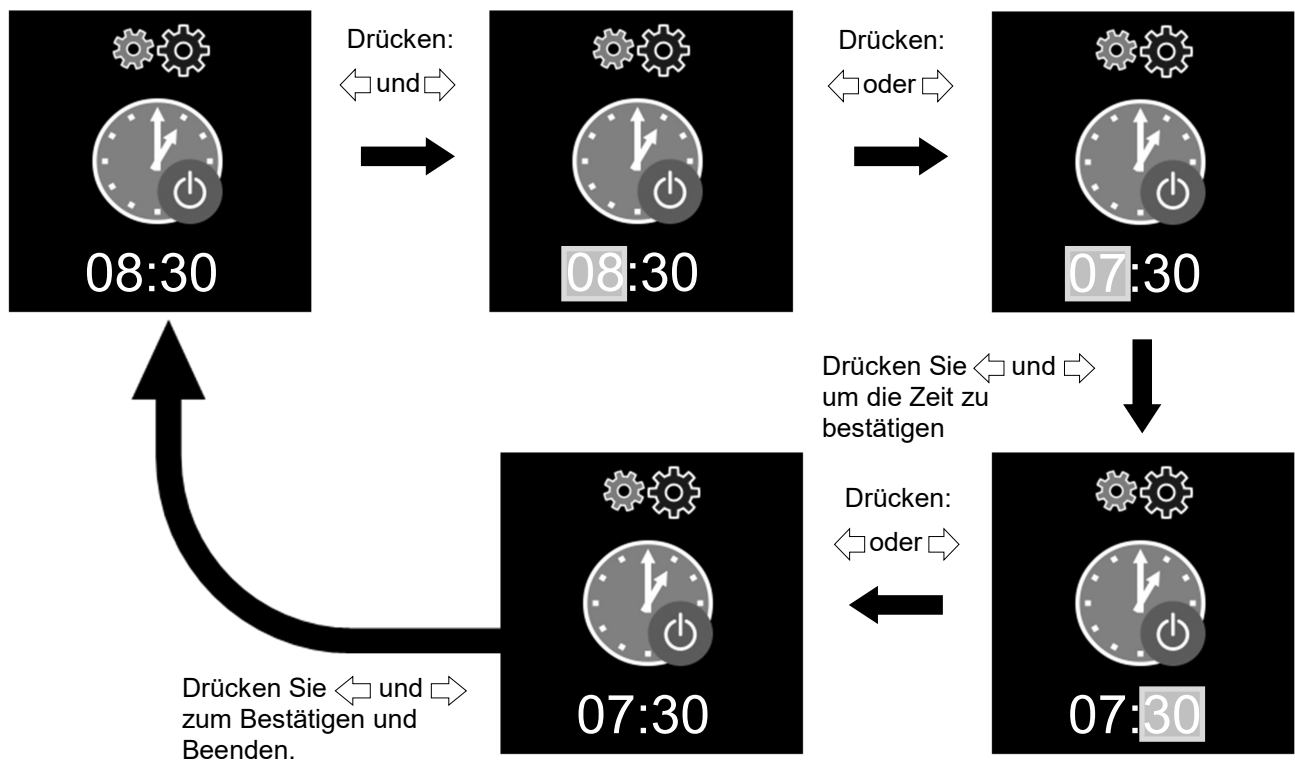


5.2.5 Änderung der Kesseltemperatur

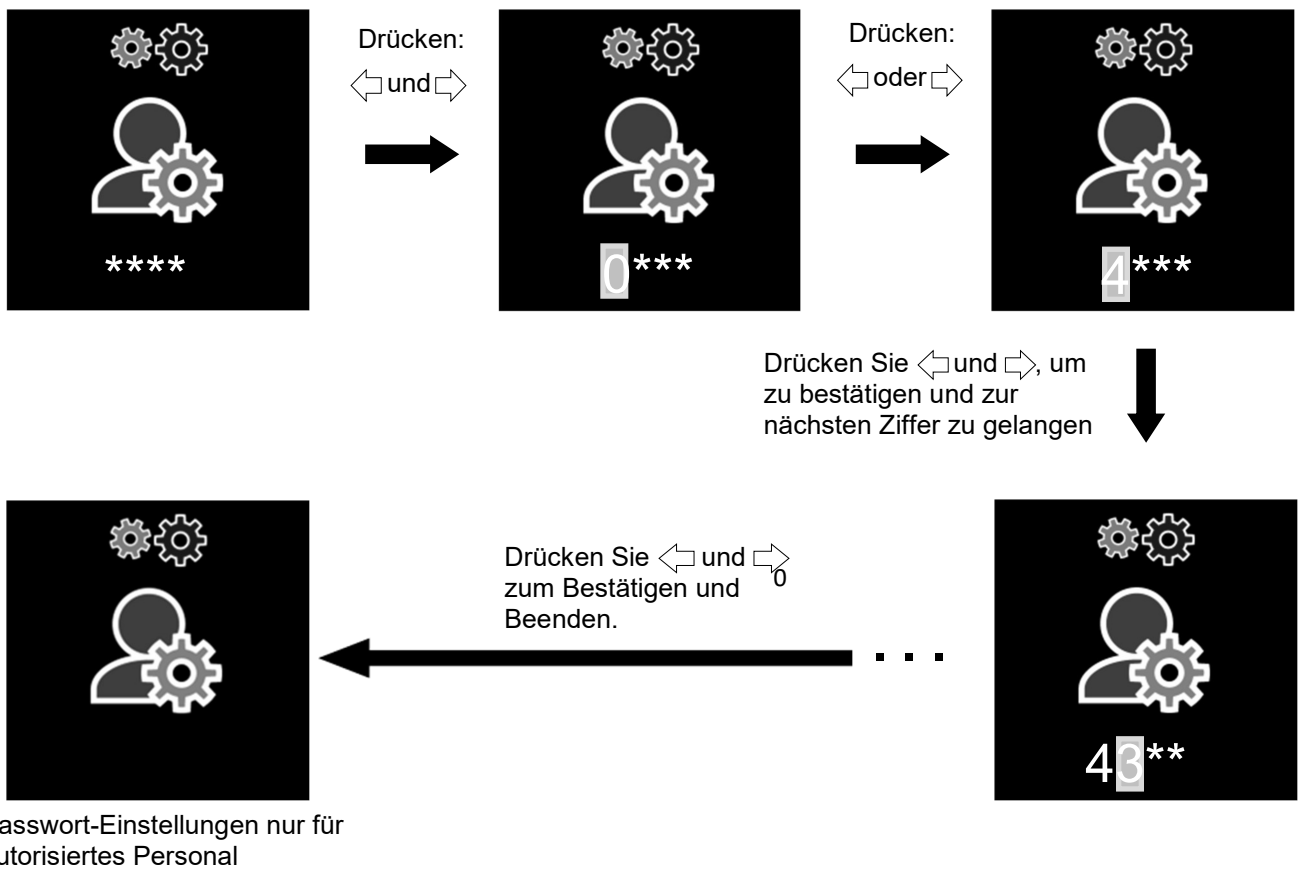


5.2.6 Automatische Startprogrammierung

- Wenn die Uhrzeit auf **00:00** eingestellt ist, erfolgt kein automatischer Start. Wenn Sie eine Zeit größer als **00:00** programmieren, erfolgt der automatische Start.
- Dieser Timer wird über die Standby-Taste aktiviert, deren LED alle 5 Sekunden einen Impuls anzeigt.
- Wenn die Standby-Taste gedrückt wird, während Sie auf den Start warten, wird das Gerät gestartet und die aufgezeichnete Zeit wird gelöscht.
- Um den Einschalttimer wieder zu aktivieren, drücken Sie erneut **Standby**. In diesem Fall fängt der Timer wieder bei Null an zu zählen.

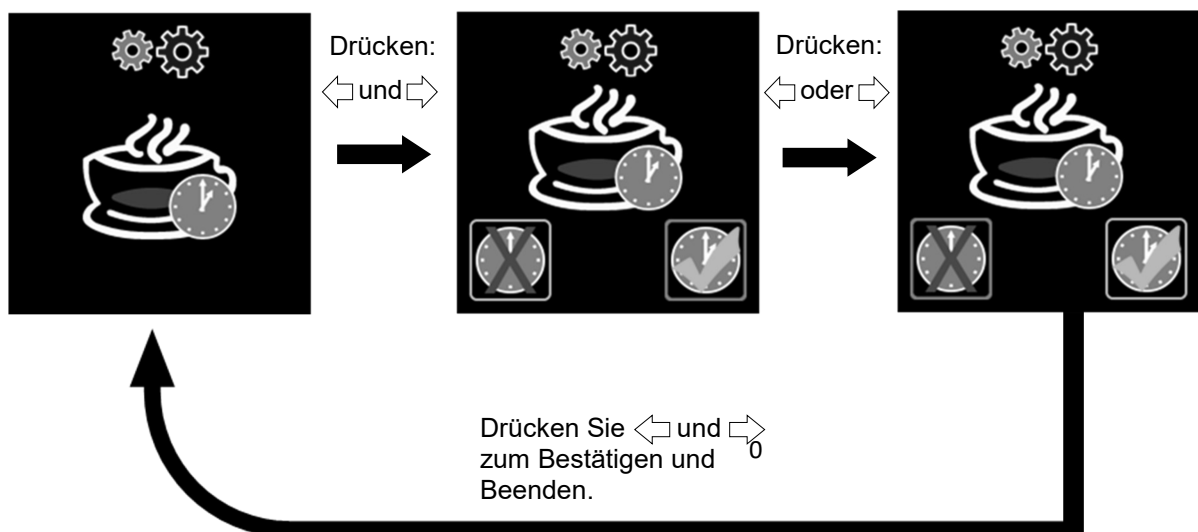


5.2.7 Änderung des Passworts



5.2.8 Aktivierung/Deaktivierung des Zeitpunkts der Ausrottung

- Um die Anzeige der Abgabezeit zu aktivieren/deaktivieren, gehen Sie wie folgt vor:



- Die Aktivierung/Deaktivierung des Zeitpunkts der Löschung wird wie folgt angezeigt:

**Zeitpunkts der Löschung
ON**



**Zeitpunkts der Löschung
OFF**



- Die Löschzeit beginnt bei Null und dauert bis zum Ende des Prozesses. Sobald die Löschung beendet ist, wird die zuletzt erfasste Zeit beibehalten (die Zeit wird grau angezeigt).



Letzter erfasster Zeitpunkt der Löschung

Hinweis: Standardmäßig wird der Zeitpunkt der Löschung aktiviert.

5.3 Zurücksetzen auf Werksdaten

Um das Zurücksetzen des Geräts auf die Werkseinstellungen zu aktivieren, müssen Sie die folgenden Schritte ausführen. Dies geschieht immer bei eingeschaltetem Gerät und eingeschalteter **Standby-Taste**.

1. Drücken Sie die **Standby-Taste**, um das Gerät auszuschalten **OFF**.
2. Halten Sie beide mechanischen Drucktasten gedrückt.
3. Drücken Sie die Standby-Taste, um das Gerät einzuschalten **ON**.
4. Warten Sie 3 Sekunden lang, ohne die mechanischen Tasten loszulassen.
5. Anzeige auf Display: Zurücksetzen OK.



RESET
OK

- Um herauszufinden, welche Parameter durch das Zurücksetzen der Maschine auf Werksdaten beeinflusst werden, **siehe Seite 156, Abschnitt Werksdaten**.

6. Reinigung und Wartung

- Um die notwendige Hygiene und eine gute Qualität des Endprodukts sowie eine längere Lebensdauer der Maschine zu gewährleisten, muss die Maschine täglich optimal sauber gehalten werden.

6.1 Außenreinigung	6.2 Reinigung der Gruppe
Zum Reinigen der Maschine keine chemischen oder scheuernden Mittel verwenden, sondern nur ein mit Wasser angefeuchtetes Baumwolltuch. Am Tastenfeld und an den Bereichen, die mit dem Produkt, der Dampfpflanze, dem Heißwasserauslass, der Gruppe und dem Filterträger zusammenhängen, mit besonderer Vorsicht vorgehen.	Die Gruppe täglich reinigen, um eine optimale Kaffeequalität zu erhalten. Zum Reinigen der Gruppe folgende Anweisungen befolgen: 1. Den Blindfilter in den Filterträger einsetzen. 2. Den Filterträger in die Brühgruppe einsetzen 3. Öffnen Sie die Versorgungseinheit und warten Sie 10 Sekunden lang. 4. Schließen Sie die Gruppe zum Anhalten und warten Sie 10 Sekunden lang. Diesen Vorgang 15 Mal wiederholen, bis das Wasser sauber aus dem Ablassventil herauskommt.

6.3 Wartung

Zu Beginn des Arbeitstages	Am Ende des Arbeitstages
1. Die Gruppe etwa 20 Sekunden lang betätigen, um das im Kreislauf verbliebene Wasser abzulassen. Wenn die Maschine über einen längeren Zeitraum nicht benutzt wurde, öffnen Sie bei Modellen mit Tank die Gruppe, bis das Wärmerohr voll ist. 2. Überprüfen, dass das Wasser in einem einzigen Strahl und kontinuierlich aus der Düse kommt. Wenn das nicht der Fall ist, mit dem Blindfilter reinigen. Tauschen Sie die Dusche und ihre Dichtung aus, wenn das Problem weiterhin besteht. 3. Die Reste von gemahlenem Kaffee vom Vortag aus der Dosiervorrichtung entfernen. 4. Einen Kaffee zubereiten und überprüfen, dass dieser korrekt ausläuft.	1. Die zu mahlende Kaffeemenge je nach momentanen Verbrauch begrenzen, da der gemahlene Kaffee vom Vortag nicht verwendet werden soll. 2. Reinigung der Gruppe (Düse und Ablassventil) mit Hilfe des Blindfilters. 3. Reinigen Sie den Filter und den Filterhalter mit heißem Wasser. Prüfen Sie im Gegenlicht, ob die Filteröffnungen nicht verstopft sind. Den Filterträger in die Gruppe einsetzen, ohne ihn fest anzuziehen. 4. Wischen Sie den Dampfschlauch mit einem feuchten Tuch ab und spülen Sie ihn mehrmals durch (empfohlen für jede Emulsion) 5. Die Tropfschale von allen Kaffeeresten reinigen.

Nützliche Tipps

Achtung! Der Wassertank sollte mindestens ein Mal wöchentlich gereinigt werden, um angemessene Hygienebedingungen zu gewährleisten. Dazu wird eine Lösung aus Wasser mit Natriumbikarbonat in einem Verhältnis von 10 g pro Liter Wasser verwendet. Die Lösung im Wassertank kräftig schütteln und sicherstellen, dass kein Schmutz zurückbleibt. Bei Kalkablagerungen eine lange Bürste verwenden. Mit reichlich sauberem Wasser ausspülen.

Leeren Sie den Wassertank, wenn die Maschine länger als einen Tag nicht benutzt wird .

- Nicht mehr als drei Tassen aufeinander stapeln.
- Milch nicht erneut aufwärmen. Nur jeweils kleine Mengen erhitzen.
- Vor Aufwärmen von Milch die Dampfdüse kurz öffnen, um sie durchzuspülen. Nach der Zubereitung erneut durchspülen und das Rohr mit einem feuchten Tuch reinigen.

7. Alarme und Warnungen

7.1 Alarme

N° Alarm	Alarm	Symbol	Beschreibung des Alarms
AL0	Beschädigte Daten		Fehler beim Lesen/Schreiben von Daten.
AL3	Temperatursensor des Dampfkessels ausgeschaltet		NTC-Sensor des Dampfkessels abgeklemmt.
AL4	Temperatursensor im Dampfkessel kurzgeschlossen		NTC-Sensor im Dampfkessel kurzgeschlossen.
AL6	Alarm bei Kesselfüllstand		Wird angezeigt, wenn die Kesselfüllung nicht innerhalb der eingestellten Zeit erreicht wird.
AL5	Ausfall der Kesselheizung		Dies wird angezeigt, wenn der Kessel nicht innerhalb der eingestellten Zeit aufheizt.
AL16	Übertemperatur des Kessels		Sie wird angezeigt, wenn die Kesseltemperatur höher ist als die gewählte Temperatur.

7.1.1 Auf dem Bildschirm angezeigte Alarme

- Im Folgenden finden Sie eine Liste der Alarme mit den entsprechenden Symbolen, die auf dem Bildschirm angezeigt werden.

Alarme		
		
		

7.2 Meldungen

- Nachfolgend finden Sie eine Liste der Warnungen mit dem entsprechenden Symbol, wie es auf dem Bildschirm angezeigt wird

N° Meldung	Meldung	Symbol	Beschreibung der Meldungen
AV0	Tankfüllstandssensor		Wird angezeigt, wenn am Sensor kein Füllstand erkannt wird

DE

7.2.1 Auf dem Bildschirm angezeigte Warnungen

- Nachfolgend finden Sie eine Liste der Warnungen mit dem entsprechenden Symbol, wie es auf dem Bildschirm angezeigt wird.



8. Werkseinstellungen

WERKSEINSTEIILUNGEN			
Parameter		Update	Wert
	Passwort	✓	1234
	Temperatur des Dampfkessels	✓	120°C
	Versatz der Dampfkesseltemperatur	✓	0°C
	Kaffeezähler	✗	✗
	Programmierung der Inbetriebnahme	✓	Deaktiviert
	Anzeige der Abgabedauer	✓	Aktiviert
	Inbetriebnahme-Zeit	✓	00:00

9. Garantiebedingungen

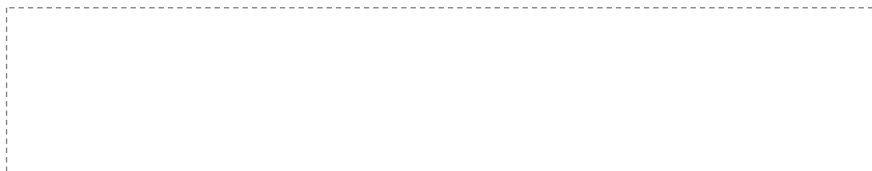
Die Komponenten des Geräts, die durch einen Defekt das ordnungsgemäße Funktionieren der Maschine beeinträchtigen, werden für 12 Monate garantiert (ab dem Datum des Kaufs oder des Erwerbs der Maschine).

Die **GARANTIE** umfasst nur den kostenlosen Ersatz von Teilen mit Herstellungsfehlern. In keinem Fall bedeutet dies den Austausch der gesamten Maschine.

Von dieser Garantie ausgenommen sind Komponenten aus Glas, Gummi, Kunststoff sowie Elektroteile, die aufgrund von Schwankungen der Stromversorgung Schäden an anderen Komponenten verursachen oder deren Funktion beeinträchtigen. Ausgeschlossen sind auch alle Teile, die einer normalen Abnutzung unterliegen.

Maschinen, die von nicht autorisiertem Personal manipuliert wurden, oder diejenigen, an denen eine unsachgemäße Verwendung erkannt wird, verlieren jeglichen **GARANTIEANSPRUCH**.

Nur vom Hersteller autorisierte **TECHNISCHE DIENSTE** sind in der Lage, garantierte Reparaturen mit Original-Ersatzteilen anzubieten. Alle Reise- und Arbeitskosten sowie notwendigen Spesen, die im Rahmen der Reparatur eines Produkts anfallen, trägt der Nutzer.



10. Información de contacto

Quality Espresso S.A.U

Hersteller von Espresso-Kaffeemaschinen seit 1952.

Carrer Motors, 1-9

08040 Barcelona

Tel. +34 93 223 12 00

Fax +34 93 223 20 17

Export Tel. +34 933 946 305

Export Fax +34 933 322 111

Web: www.qualityespresso.net

email: info@qualityespresso.net

