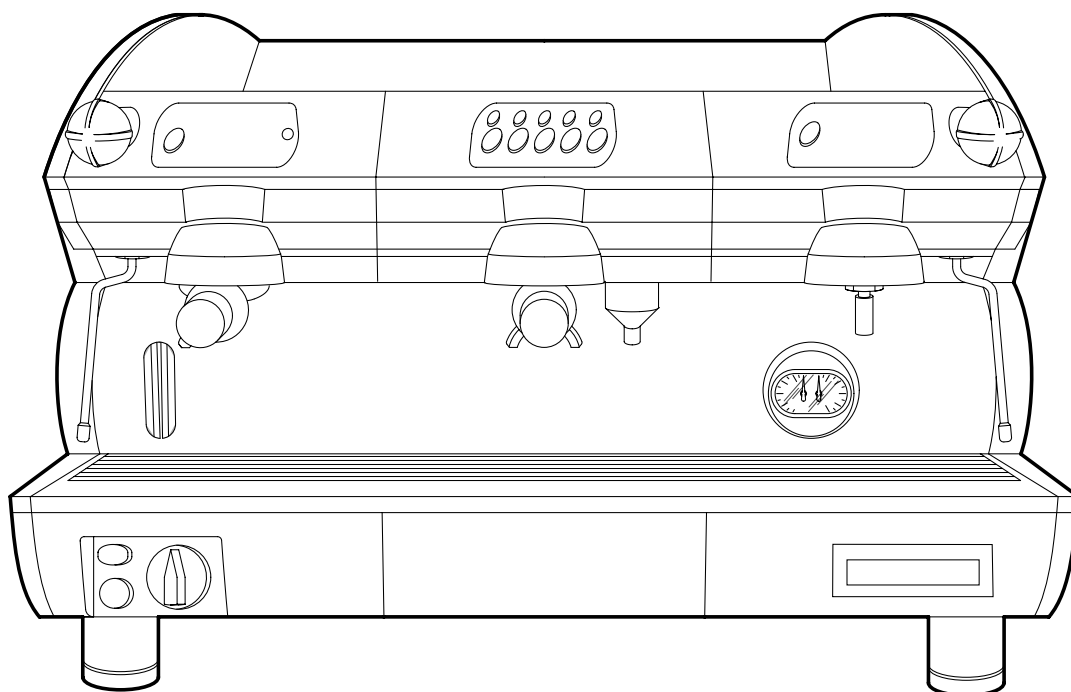




Macchina Professionale per Caffè Espresso
Professional Espresso Coffee Machine
Machina professionnel à Cafè Espresso
Beruflich Espressomaschine
Máquina Profesional para Café Exprés
Professionele machine voor espressokoffie
Máquina profissional para café expresso

Modello * Model * Modèle * Modell *
Modelo * Modellen * Modelos

AROMA SM / SE



USO E MANUTENZIONE

INSTRUCTION AND MAINTENANCE
MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN
BETRIEB UND WARTUNG

USO Y MANTENIMIENTO
GEbruik EN ONDERHOUD
USO E MANUTENÇÃO

Not / We

Saeco Vending S.p.A.
Loc. Casona n° 1066
40041 Gaggio Montano (BO) Italy

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' CE / EC DECLARATION OF CONFORMITY

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

MACCHINA PER CAFFE' PROFESSIONALE / PROFESSIONAL COFFEE MACHINE

Type: LC/E – LCD – SE/SM 2, 3, 4 gr. – SE/SM 1, 2 gr. Compact

sono conformi alle seguenti norme : are in conformity with the following standards

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

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

Gaggio Montano
01/02/2010

CEO Saeco Vending
Stefano FOLLI





IMPORTANTE

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

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

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

LA INVITIAMO DI CONSEGUENZA A COMPILARE IL MODELLO ALLEGATO 1 (VEDI ULTIME PAGINE DI QUESTO MANUALE), IN DUPLICE COPIA E A SPEDIRLO ALLE SEDI DI COMPETENZA TERRITORIALE ASL E ISPEL.

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

Per l'indirizzo dei Dipartimenti e competenze territoriali ISPEL, può utilizzare l'allegato 2 (vedi ultime pagine di questo manuale).

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



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

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

Rimaniamo a Sua disposizione per qualsiasi informazione.

ONLY FOR ITALY

IT

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

UK

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

DE

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

FR

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

ES

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

NL

*Beste Klant.
Wij bedanken u voor het vertrouwen dat u ons schenkt door één van onze producten te kopen.
Indien u zich zorgvuldig houdt aan de aanwijzingen die in deze handleiding gegeven worden, zijn we ervan overtuigd dat u gedurende lange tijd tevreden zult zijn over de kwaliteit van onze machine.
Wij verzoeken u de aanwijzingen in deze handleiding te lezen, die het juiste gebruik van ons product betreffen in overeenstemming met de fundamentele veiligheidsvoorschriften.*

PT

*Estimado Cliente,
Agradecemos a sua preferência por um dos nossos produtos.
Seguindo atentamente as indicações contidas no presente manual, estamos certos de que poderá apreciar no tempo, e com satisfação, a qualidade da nossa máquina.
Agradecemos que leia com atenção as instruções contidas no manual, relativas ao uso correcto do nosso produto, em conformidade com as prescrições fundamentais de segurança.*



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



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



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



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



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



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



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

ITALIANO	8 - 31
ENGLISH	32 - 55
DEUTSCH	56 - 79
FRANÇAIS	80 - 103
ESPAÑOL	104 - 127
NEDERLAND	128 - 151
PORTUGUÊS	152 - 175

INDICE

INDICE	9
1- UTILIZZO E CONSERVAZIONE DEL MANUALE D'ISTRUZIONI	10
2- USO PREVISTO DELLA MACCHINA	10
3 - AVVERTENZE DI SICUREZZA	11
4 - CARATTERISTICHE TECNICHE	12
5 - INSTALLAZIONE	13
5.1 Allacciamento idrico	13
5.2 Allacciamento elettrico	13
6 - MESSA IN SERVIZIO	14
6.1 Gicleur per caffè lunghi	14
6.2 Regolazione del pressostato	15
6.3 Taratura pressione pompa	15
6.4 Filtri caffè corredo macchina	15
6.5 Sostituzione del termostato per diminuire la temperatura del gruppo erogazione caffè	16
6.6 Beccucci a corredo macchina	16
7 - FUNZIONAMENTO/USO E PROGRAMMAZIONE	16
7.1 Programmazione dose caffè	17
7.2 Programmazione dosi del tea	18
7.3 Erogazione caffè	20
7.4 Dose caffè in continuo	20
7.5 Funzioni speciali	21
7.6 Erogazione tea	22
7.7 Funzione cappuccino e latte	23
7.8 Programmazione ed erogazione cappuccino	24
7.9 Programmazione ed erogazione latte	24
7.10 Ulteriori funzioni	25
7.11 Segnalazione di allarme	28
8 - RIGENERAZIONE DEPURATORE	29
9 - MANUTENZIONE E CONSIGLI UTILI	30
10 - RISOLUZIONE INCONVENIENTI	31
11 - SMANTELLAMENTO DELLA MACCHINA	31

1 -UTILIZZO E CONSERVAZIONE DEL MANUALE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2 -USO PREVISTO DELLA MACCHINA

La macchina deve essere fatta funzionare da un solo operatore.

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

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

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

Questa macchina è adatta esclusivamente per uso interno.

Temperatura ambiente per il corretto funzionamento della macchina: 5°C ÷ 25°C.

3 - AVVERTENZE DI SICUREZZA



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Utilizzare la macchina solo in presenza di luce idonea.

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

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

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

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

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

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

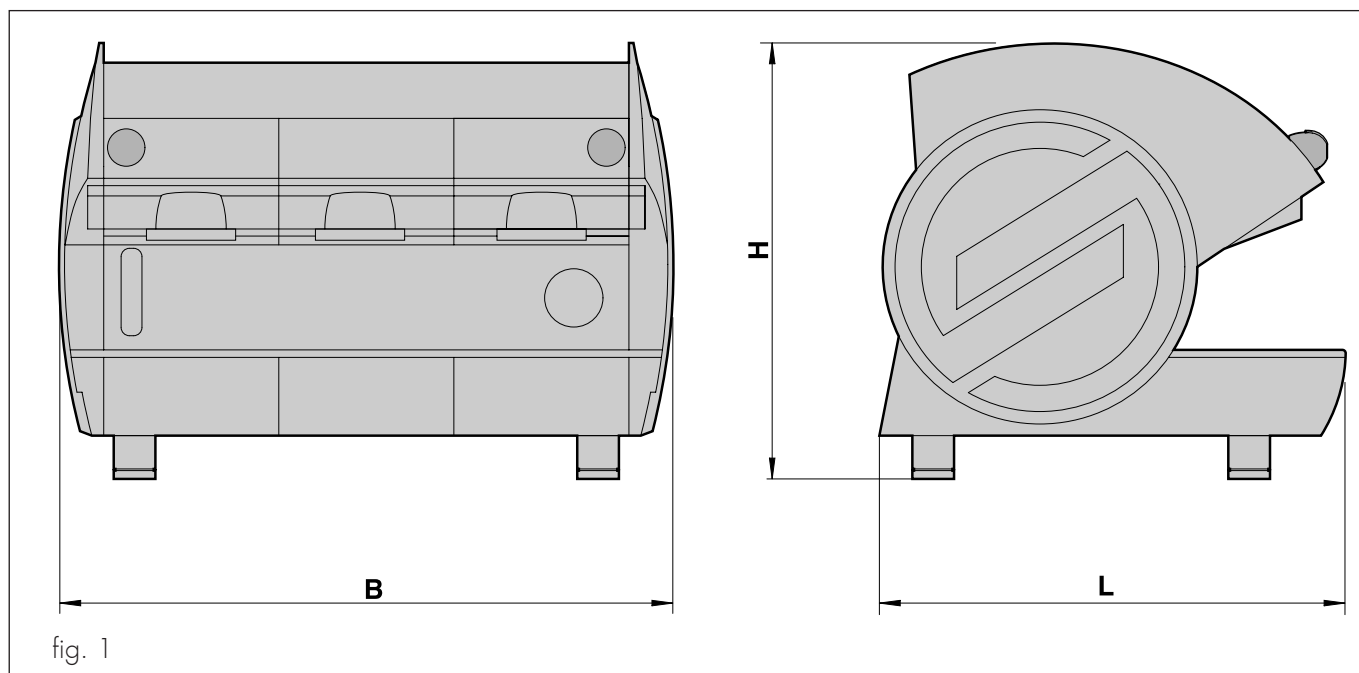
La ditta costruttrice declina ogni responsabilità per danni a cose, persone od animali causati da eventuali interventi sulla macchina di persone non qualificate o non autorizzate a queste mansioni.

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

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

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

4 - CARATTERISTICHE TECNICHE



		2 gruppi	3 gruppi
Dimensioni	B	760	970
	H	530	530
	L	540	540
Peso	kg	70	90
Capacità caldaia	L	13	21
Potenza assorbita resistenza caldaia			
230-240/400-415 V 3 N ~	W	4760	5950
Potenza assorbita resistenza caldaia ECO max.			
230-240/400-415 V 3 N ~	W	3170	3950
Motore pompa	W	165	165
Potenza totale assorbita			
230-240/400-415 V 3 N ~	W	5200	6200

Livello di pressione sonora ponderata A: inferiore a 70 dB

5 - INSTALLAZIONE

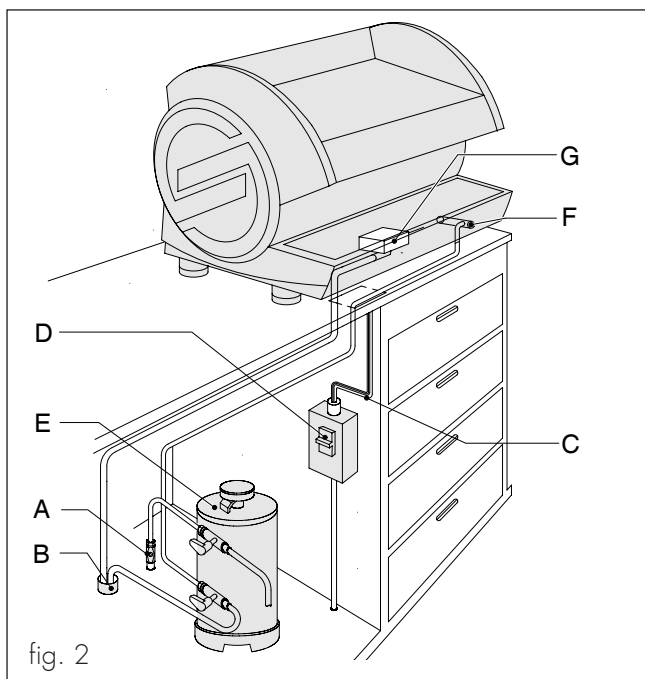


fig. 2

- A - RETE IDRICA
 B - CONDOTTA DI SCARICO
 C - CAVO DI ALIMENTAZIONE
 D - INTERRUTTORE DI PROTEZIONE
 E - DEPURATORE
 F - RUBINETTO ALIMENTAZIONE CALDAIA
 G - SCODELLINO DI SCARICO

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

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

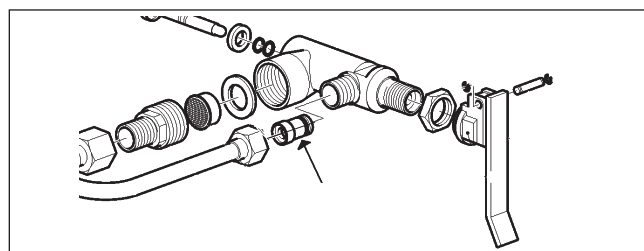
Dopo la verifica che il trasporto sia avvenuto in modo corretto, procedere all'installazione.

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

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

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

5.1 Allacciamento idrico



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

E' consigliabile l'installazione di un addolcitore dell'acqua per l'alimentazione idrica della macchina. Accertarsi che la rete idrica a cui allacciarsi sia di acqua potabile.

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

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

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

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

5.2 Allacciamento elettrico

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

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

Collegare ad una presa di terra che ottemperi alle vigenti norme.

Verificare in tal senso che il cavo di alimentazione sia efficiente e risponda alle normative nazionali ed europee di sicurezza. L'utente deve provvedere ad alimentare la macchina proteggendo la linea con un interruttore di sicurezza (salvavita) adeguato secondo le normative vigenti nel paese stesso.

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

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

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



6 - MESSA IN SERVIZIO

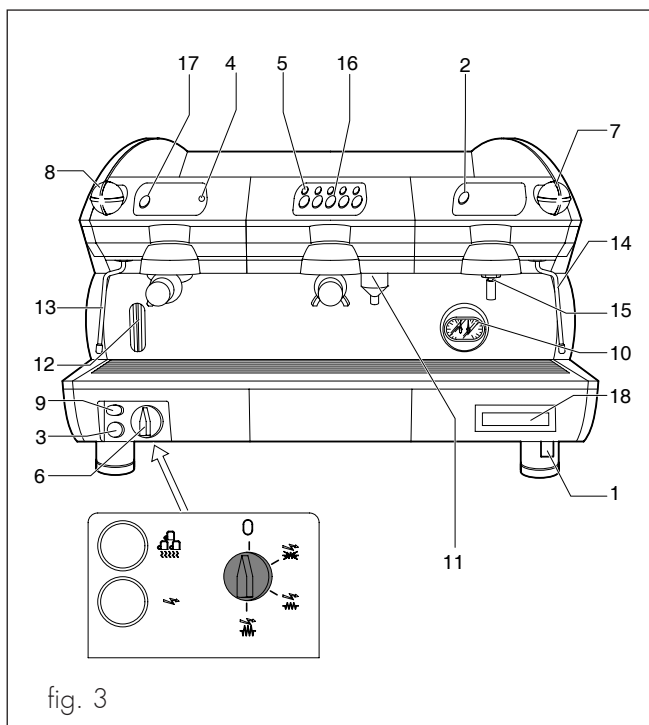


fig. 3

- 1 Rubinetto carico caldaia
- 2 Pulsante prelievo acqua calda
- 2 Interruttore prelievo acqua calda
- 3 Spia macchina in tensione
- 4 Spia erogazione E
- 5 Led erogazione D
- 6 Interruttore generale
- 7 Rubinetto vaporizzatore destro
- 8 Rubinetto vaporizzatore sinistro
- 9 Interruttore scaldatazze
- 10 Manometro pressione caldaia/pompa
- 11 Cappuccinatore
- 12 Indicatore di livello caldaia
- 13 Tubo vaporizzatore sinistro
- 14 Tubo vaporizzatore destro
- 15 Tubo prelievo acqua calda
- 16 Tastiera comando gruppo D
- 17 Tasto comando gruppo E
- 18 Display contadosi optional

Ultimati i collegamenti idraulici, elettrici e del gas, si procede alla messa in servizio della macchina.

Aprire il rubinetto della rete idrica (A) (fig. 2).

Chiudere l'interruttore di protezione (D) (fig. 2).

Portare l'interruttore generale macchina (6) sulla posizione  si accenderà la spia macchina in tensione (3).

L'autolivello si metterà in funzione affinché l'acqua raggiunga il livello normale in caldaia. (12).

Portare l'interruttore generale (6) sulla posizione  per funzionamento a potenza normale o sulla posizione  per funzionamento a potenza massima, dando così tensione alle resistenze.

Attendere quindi che la macchina raggiunga la pressione di esercizio 1,1 – 1,3 atm controllando sul manometro la pressione caldaia (10).

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

Quando la macchina è munita di riscaldamento a gas, dopo l'azionamento dell'interruttore generale (6) si dovrà provvedere all'accensione del gas azionando la valvola gas (4) premendo l'accenditore piezoelettrico (5) finché il gas non rimanga acceso.

Controllare quindi la pressione sul manometro pompa (10) mettendo in funzione un gruppo con portafiltro inserito riempito di caffè regolarmente macinato, dosato e pressato per ottenere la reale pressione di esercizio di 8/9 atm.

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

La macchina è ora pronta per l'uso.

IMPORTANTE:



Non premere il pulsante o l'interruttore prelievo acqua calda (2) prima del raggiungimento della corretta pressione di esercizio 1,1 atm indicate dal manometro caldaia (10).

6.1 Gicleur per caffè lunghi

La macchina è dotata di gicleur (1 x gruppo) con passaggio Ø0,6mm (Cod.WGA26G0074/01).

Se si richiede una maggior velocità di erogazione del caffè, in caso di caffè lunghi, nel corredo della macchina sono previsti n°2 gicleur (completi di guarnizione) con passaggio Ø0,8mm (Cod.WGA26G0073/01). Il gicleur è situato nel raccordo di alimentazione dello scambiatore (1 x gruppo).

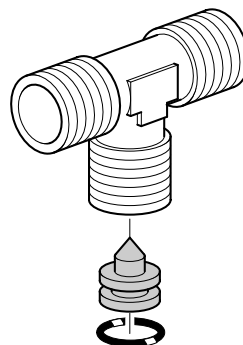


fig. 4

6.2 Regolazione del pressostato

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

Detto pressostato viene regolato già in fase di collaudo della macchina 1,1 ÷ 1,3 bar ma se il caso specifico richiedesse una diversa pressione di esercizio, si può variare il campo d'azione del pressostato agendo sulla vite di regolazione (U): diminuendo la pressione si ottiene una diminuzione della temperatura, viceversa, aumentando la pressione aumenta anche la temperatura dell'acqua. Il senso di regolazione è indicato sulla figura e anche sul pressostato stesso. La pressione varia di circa 0,1 atm per ogni giro di vite completo.



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

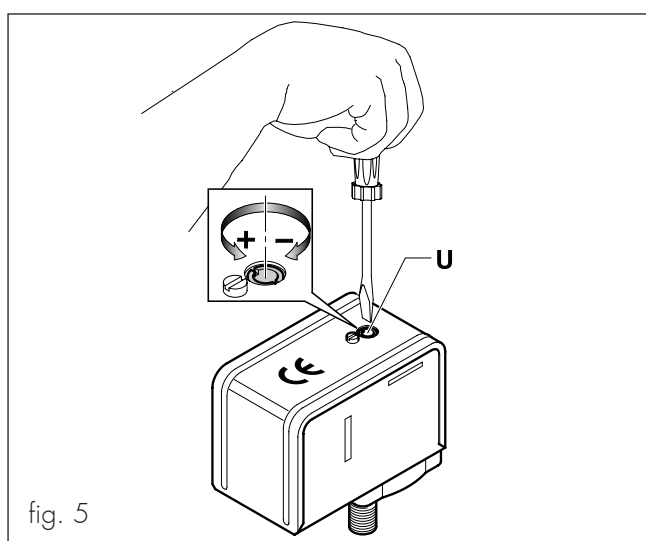


fig. 5

6.3 Taratura pressione pompa

Inserire nel gruppo il portafiltro riempito di caffè regolarmente macinato, dosato e pressato. Azionare l'interruttore gruppo (AROMA SM) o la tastiera comando gruppo (AROMA SE) (16) e leggere la pressione sul manometro pompa (10).

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

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

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

Z = Vite di regolazione pressione pompa

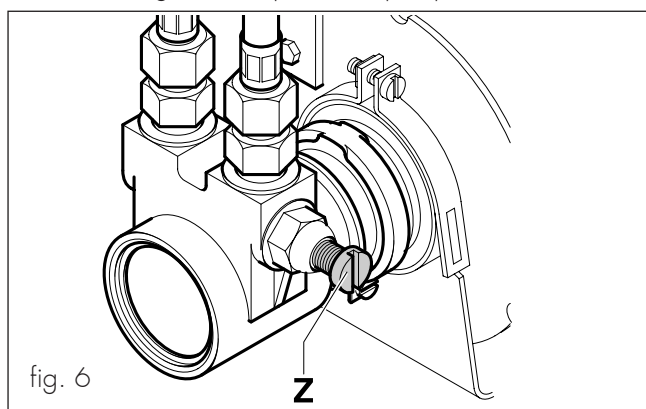


fig. 6

Attenzione!



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

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

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

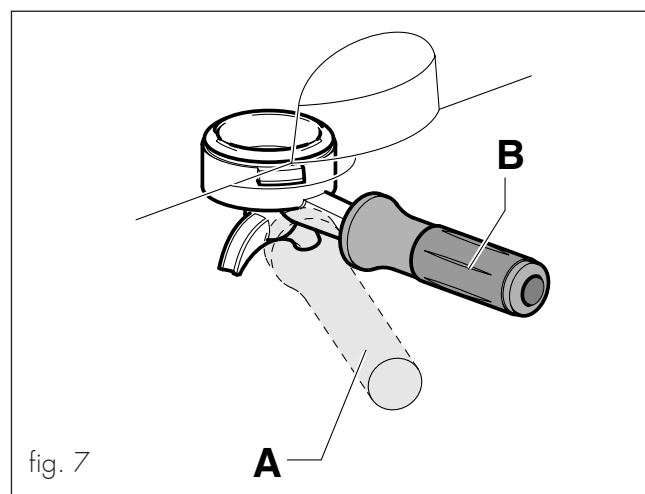


fig. 7

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

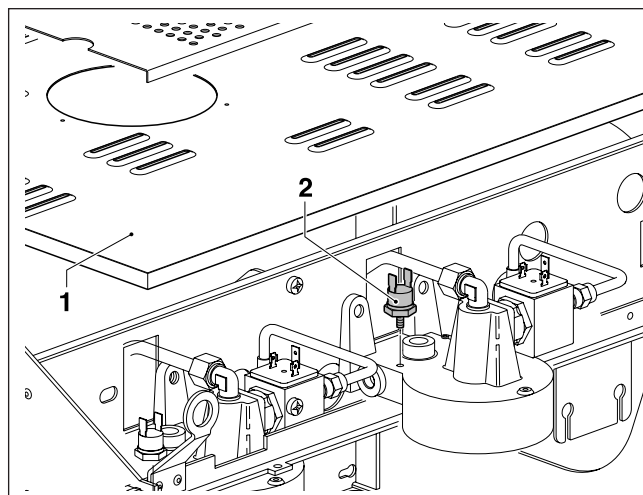
6.4 Filtri caffè corredo macchina

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

	WGANF08/002/B 1 Tazza 5,5 gr ÷ 6,6 gr Cialda per 1 caffè Cialda orzo per 1 dose
	WGANF08/004/B 1 Tazza 6 gr ÷ 7 gr
	WGANF08/005/B 2 Tazze 12 gr ÷ 14 gr
	WGANF08/009/B Doppia cialda per 2 caffè Il filtro è riconoscibile da una lettera "C" stampata all'interno.

6.5 Sostituzione del termostato per diminuire la temperatura del gruppo erogazione caffè.

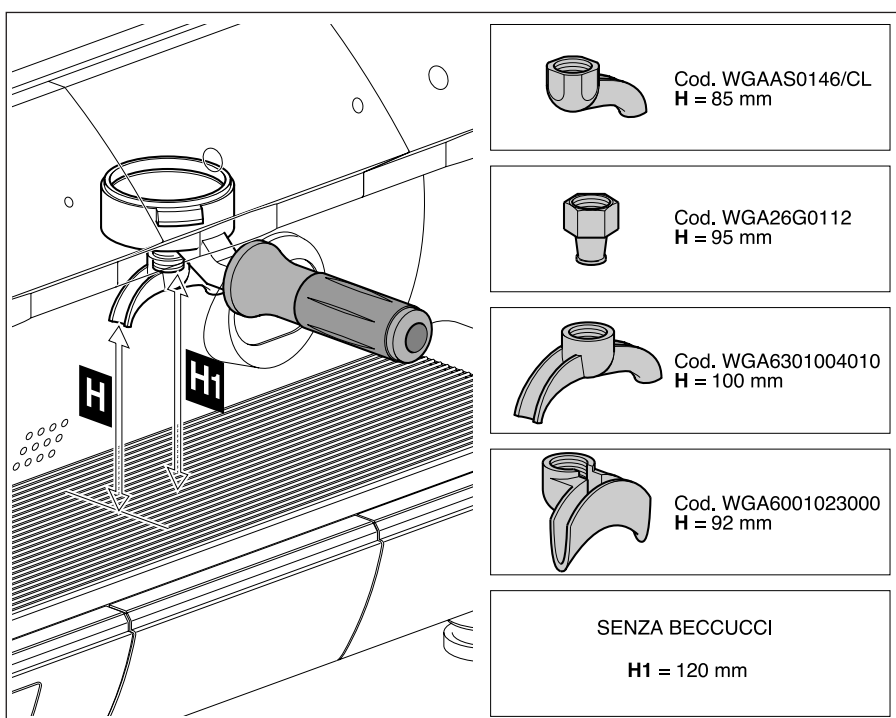
Rimuovere la bacinella scaldacqua (1). Scollegare il termostato del gruppo (2) (Cod. WGADM1561 - T 103°C) e sostituirlo con il termostato di temperatura più bassa (Cod. WGADM2067 - T 93°C), inserito nel corredo della macchina.



6.6 Beccucci a corredo macchina.

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

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



7 - FUNZIONAMENTO / USO E PROGRAMMAZIONE INTRODUZIONE

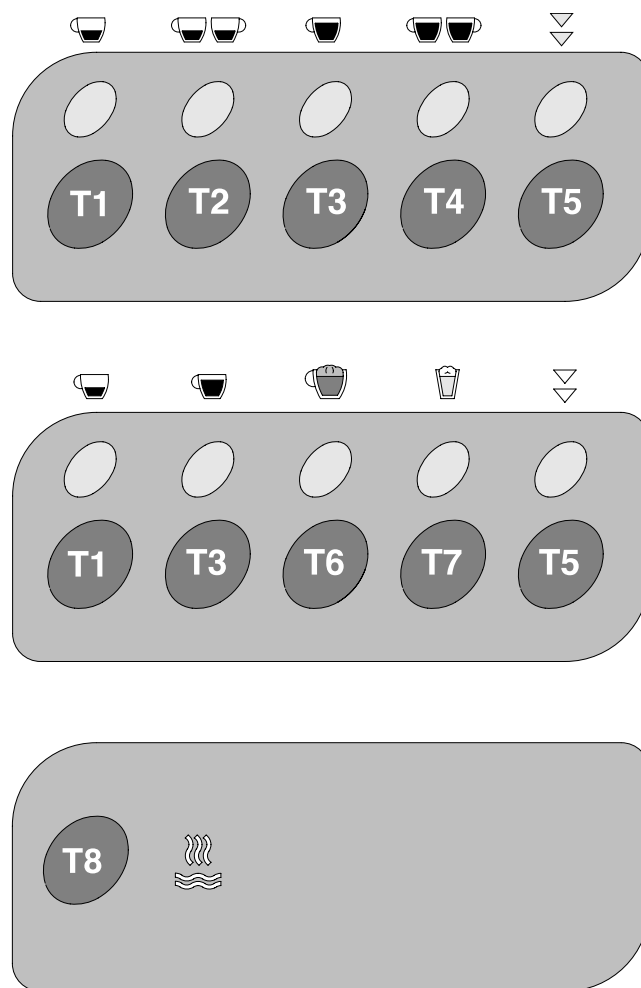
Attraverso il software di programmazione si ha la possibilità di effettuare il controllo delle seguenti operazioni:

- gestione di 2 - 3 - 4 gruppi caffè
- controllo di quattro differenti dosi di caffè per ogni gruppo
- controllo della dose di tea (acqua calda)
- funzionamento contemporaneo dei gruppi caffè e del tea
- funzione cappuccino/latte
- controllo volumetrico delle dosi caffè
- controllo temporizzato dosi tea

- programmazione delle dosi in simulazione
- controllo e gestione livello riempimento
- supervisione del sistema attraverso allarmi
- continuo, time out erogazione e altre funzioni
- connessione seriale con dispositivi di contabilizzazione
- display LCD 16 x 2 (non retroilluminato) per la visualizzazione degli stati funzionali

Attenzione! Sul display viene sempre visualizzata l'ultima selezione effettuata.

Simbologia della tastiera:

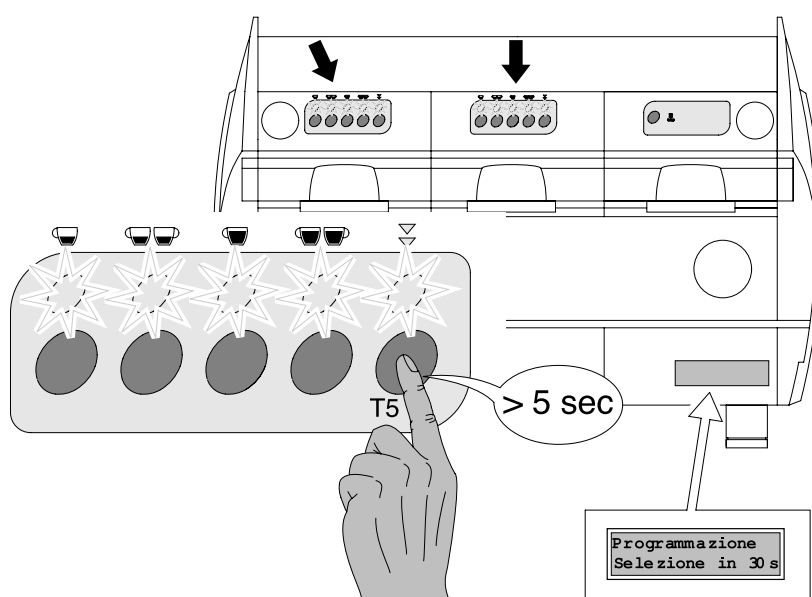


7.1 Programmazione dose caffè

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

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

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



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

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

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

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

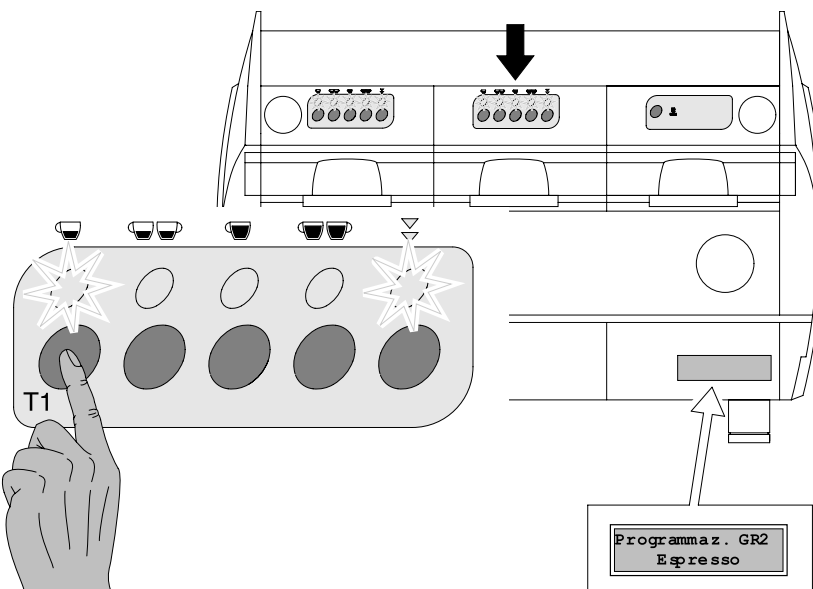
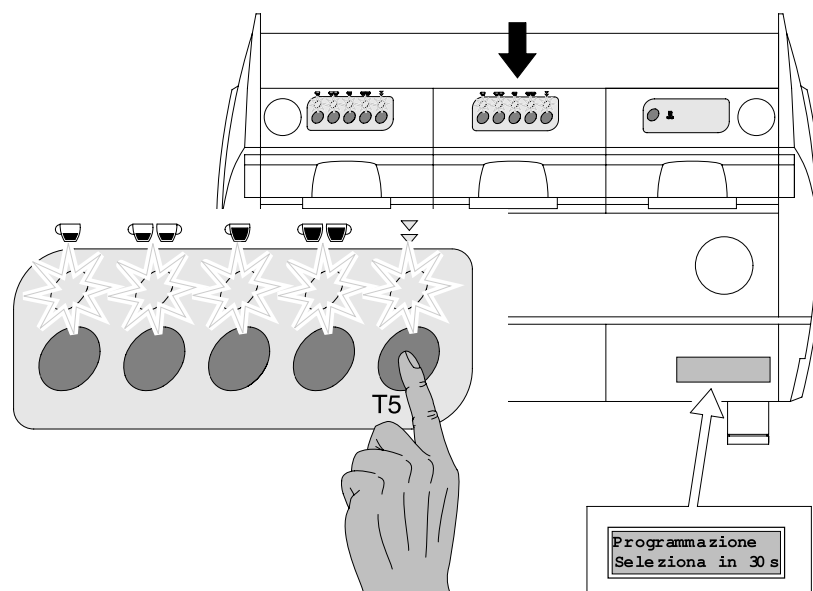
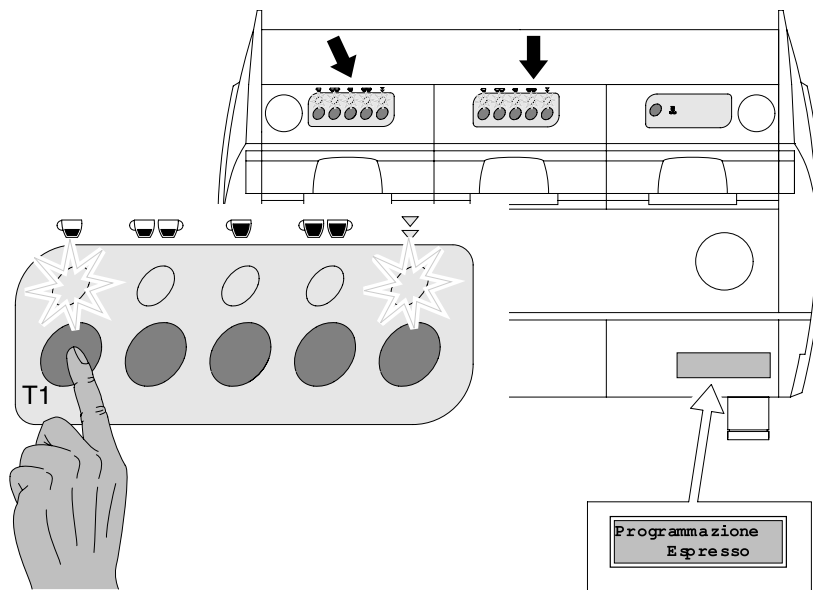
Per procedere ad una nuova programmazione delle altre dosi di caffè T2-T3-T4, (qualora non si sia superato il tempo di time-out di programmazione di 30 sec) basta ripetere con la stessa sequenza le medesime operazioni effettuate per il tasto T1.

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

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

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

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



7.2 Programmazione dosi del tea (acqua calda)

E' possibile modificare le quantità temporizzate relative alle dosi tea, seguendo la sequenza descritta:

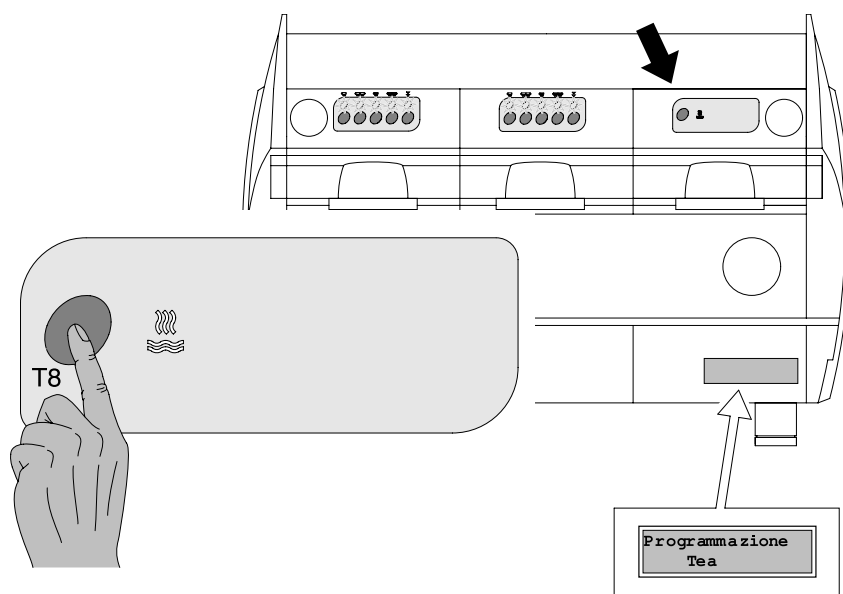
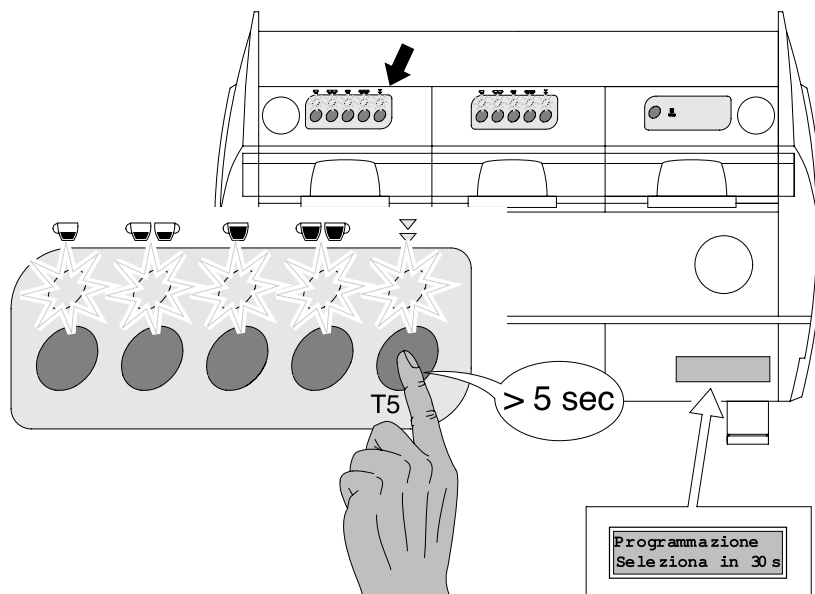
Premere il tasto T5 del gruppo caffè 1 e mantenerlo premuto per un tempo maggiore di 5 secondi e verificare l'accensione di tutti i led delle tastiere.

Premere il tasto T8 Tea entro il tempo di 30 secondi (time-out programmazione).

In questo modo viene avviata l'erogazione della dose di acqua tea.

Al raggiungimento della dose desiderata premere nuovamente il tasto T8 per interrompere l'erogazione dell'acqua. Viene in questo modo memorizzato il nuovo tempo di erogazione dell'acqua Tea e tutti i led delle tastiere vengono spenti.

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



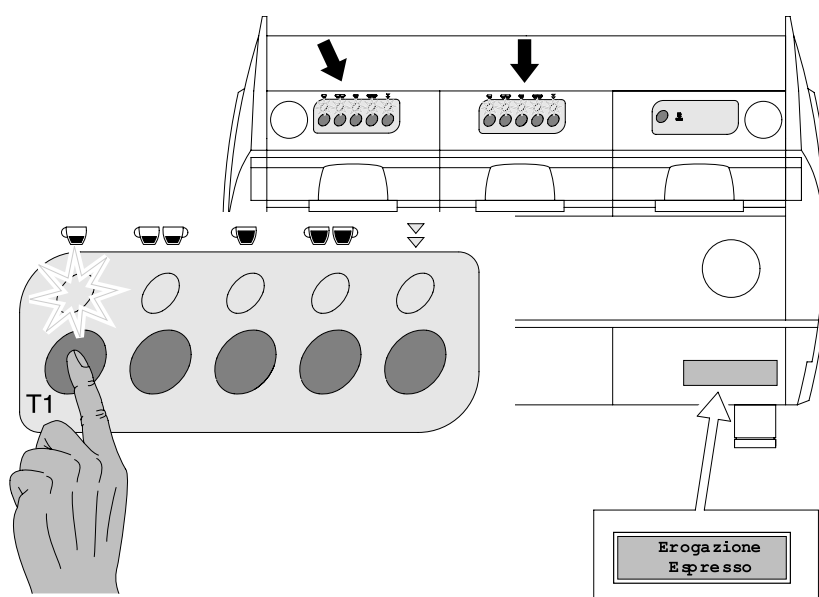
7.3 Erogazione caffè

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

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

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

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



7.4 Dose caffè in continuo

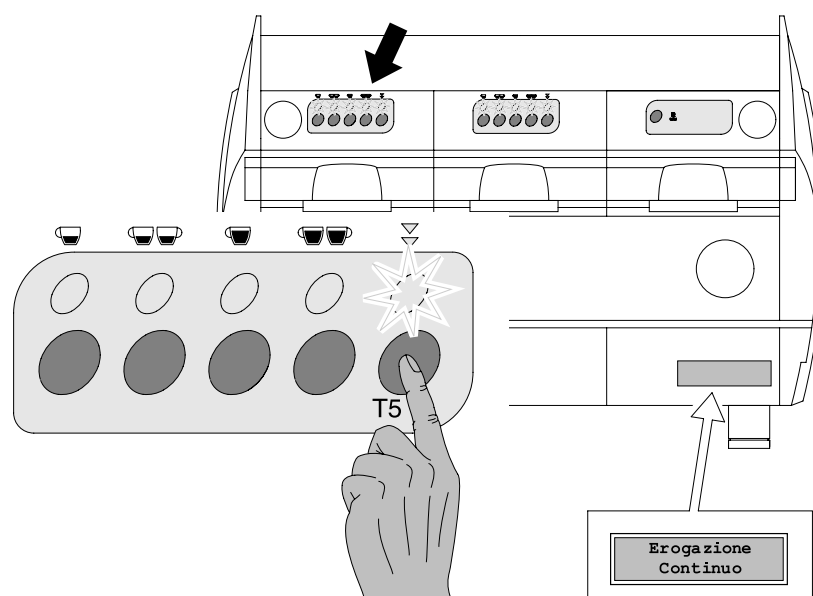
Per ottenere l'erogazione della dose di caffè in continuo premere il tasto T5 della tastiera corrispondente al gruppo su cui si vuole operare.

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

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

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

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



7.5 Funzioni speciali

E' possibile attivare o disattivare alcune funzioni speciali PRE_INFUSIONE, TEA MISCELATO e ALLARME LAVAGGIO che di seguito descriviamo:

Allarme lavaggio

Questa funzione fa in modo di indicare dopo 10 minuti dall'inizio dell'erogazione del cappuccino o del latte, la scritta "Run Milk Clean" ed il lampeggio alternato dei LED corrispondenti ai tasti T6 e T7 per indicare che essendo stato effettuato un cappuccino o un latte, è necessario il lavaggio della sezione latte.

Per azzerare temporaneamente l'allarme premere il tasto T6 o T7.

Lavaggio del cappuccinatore

Intervento da effettuarsi quando appare il messaggio "Run Milk Clean" ed il lampeggio alternato dei LED corrispondenti ai tasti T6 e T7.

Prendere un recipiente di 1 litro di acqua fredda. Togliere il tubo di aspirazione del latte dal contenitore e mettere lo stesso nel recipiente.

Prendere contemporaneamente i tasti T7 e T5 (della tastiera attivata per le funzioni "servizi"), in questo modo si attiva la funzione di erogazione latte, il passaggio dell'acqua pulirà il cappuccinatore.

Completata l'aspirazione dell'acqua, interrompere l'erogazione premendo il tasto T7.

L'operazione di lavaggio comunque deve essere effettuata tutte le sere.

Pre-infusione

Il nostro software consente di configurare la dosatura in modo tale che l'erogazione relativa alle dosi CAFFE' a controllo volumetrico sia preceduta dalla preinfusione. L'erogazione della dose dopo il tempo 1 (ON) si interrompe per un tempo 2 (OFF) per poi riprendere a completare l'erogazione della selezione.

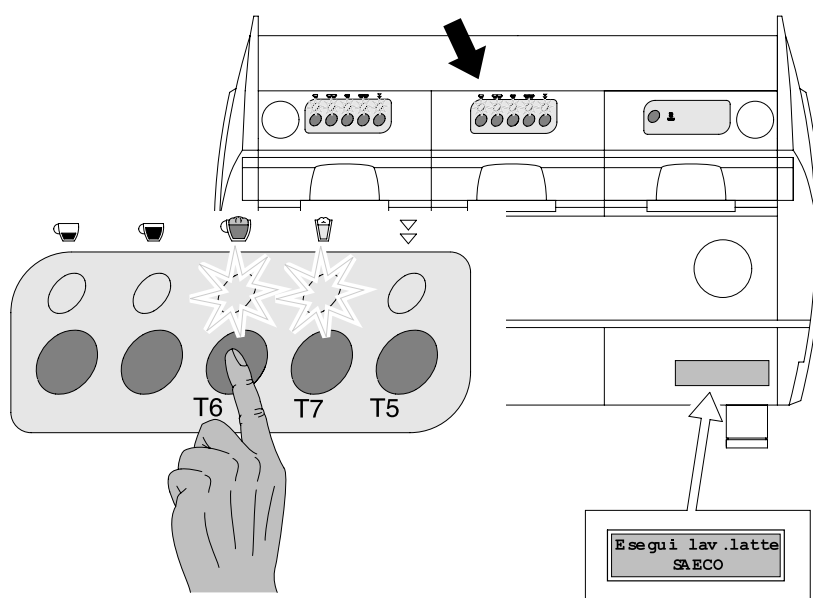
Premendo uno dei tasti dose a controllo volumetrico, il normale ciclo di erogazione viene preceduto da un breve getto d'acqua temporizzato utilizzato per inumidire la pastiglia di caffè prima del passaggio dell'effettiva erogazione.

Questa funzione permette un migliore sfruttamento della pastiglia caffè.

Tea (acqua calda) miscelato

Se questa funzione è attiva si ha una miscelazione dell'acqua erogata con l'acqua fredda in entrata nella caldaia ottenendo una erogazione costante ad una temperatura di circa 96°C.

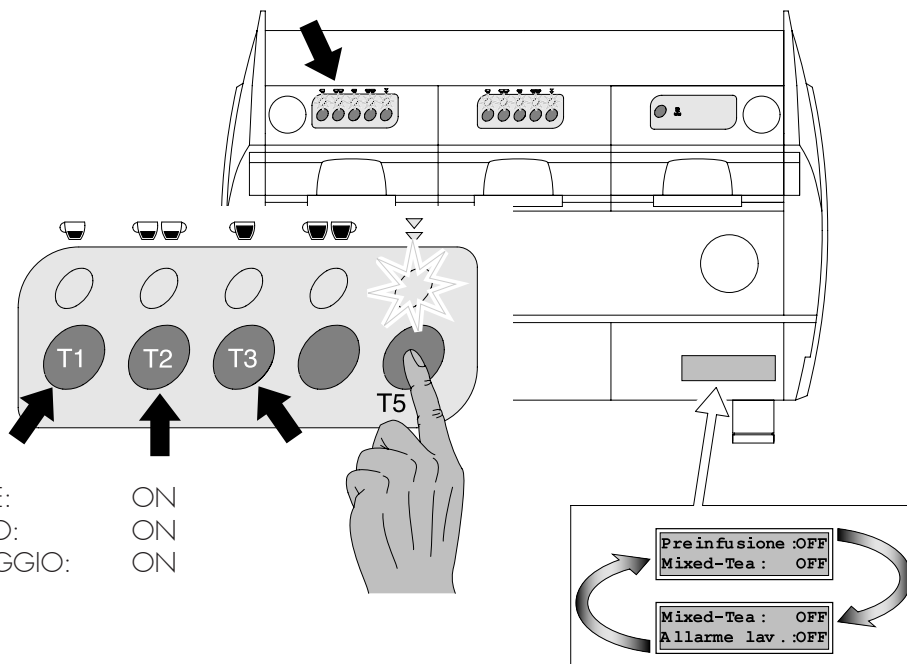
Se questa funzione non è attiva l'erogazione dell'acqua avviene ad una temperatura di circa 100°C ed è molto vaporizzata.



Attivazione / Disattivazione

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

Agire sui tasti T1 – T2 e T3 ripetitivamente per attivare o disattivare le funzioni di PRE_INFUSIONE, TEA MISCELATO e ALLARME LAVAGGIO.



LED tasto T1 ACCESO: PRE-INFUSIONE:	ON
LED tasto T2 ACCESO: TEA MISCELATO:	ON
LED tasto T3 ACCESO: ALLARME LAVAGGIO:	ON

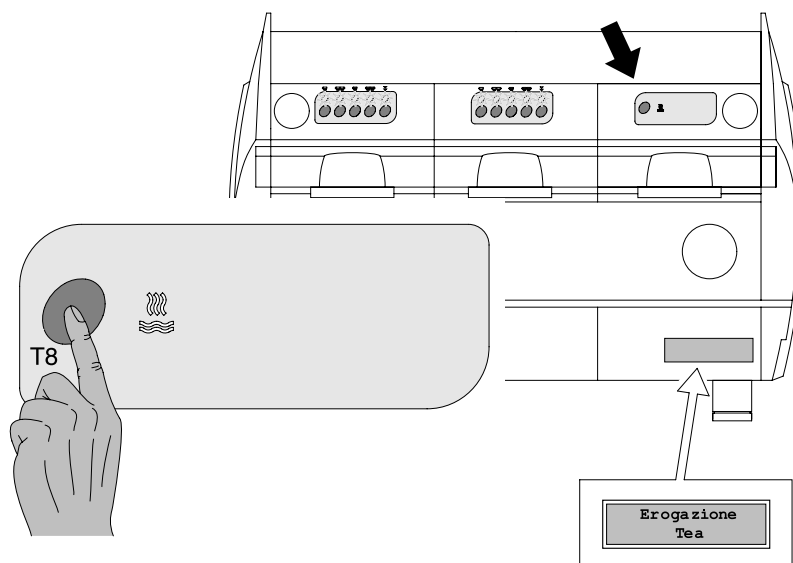
Per uscire da questo stato e ritornare alle normali funzioni premere nuovamente il tasto T5

7.6 Erogazione tea

Premendo il tasto T8 viene attivata l'elettrovalvola corrispondente dando avvio all'erogazione di acqua calda.

Al momento dello START, viene attivato un Timer che una volta raggiunto il valore del tempo impostato in fase di programmazione, interrompe l'erogazione dell'acqua. E' possibile ottenere l'erogazione contemporanea del Tea e del caffè

E' prevista la possibilità di interrompere l'erogazione in corso prima del raggiungimento del tempo programmato premendo nuovamente il tasto T8 utilizzato per l'erogazione del prodotto.



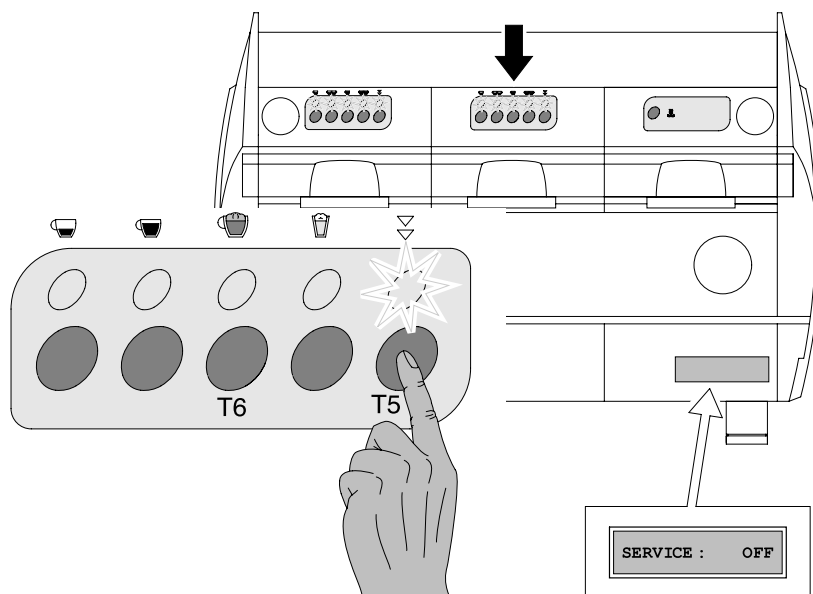
7.7 Funzione cappuccino e latte

E' possibile impostare il funzionamento CAPPUCCINO e LATTE sui tasti T6 e T7 sul gruppo 2, 3 o 4.

IMPORTANTE: La funzione è impostabile solo su una tastiera per volta, sul gruppo 2 o sul 3 o sul 4.

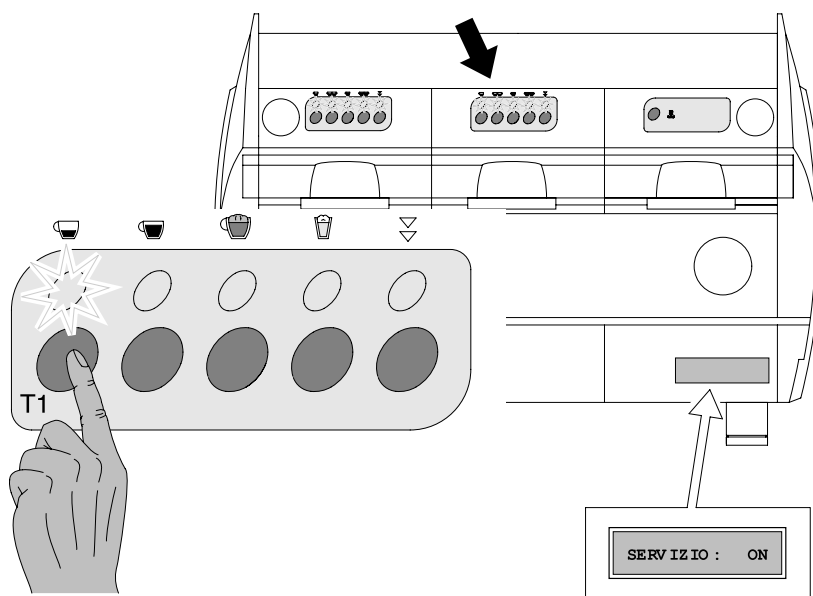
Attivazione/Disattivazione

Per impostare la funzione per esempio sulla tastiera del gruppo 2, tenere premuto in accensione il tasto T5, il led corrispondente lampeggia ed attendere fino a che il display visualizzerà la scritta "SERVICE: OFF".



Premere il tasto T1 della tastiera 2 per attivare la funzione Cappuccino/Latte sul "2° gruppo
LED tasto T1 ACCESO: SERVICE: ON

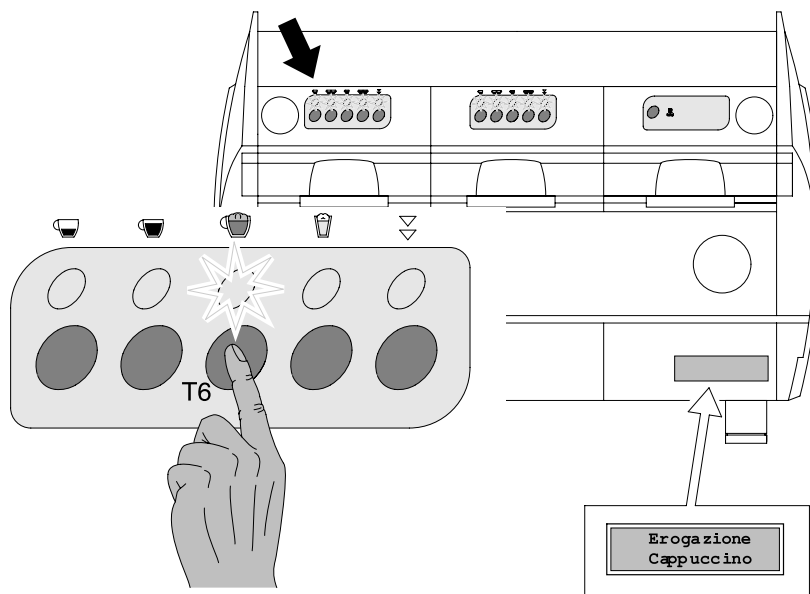
Allo stesso modo procedere per abilitare questa funzione sulla tastiera di un altro gruppo.



7.8 Programmazione ed erogazione cappuccino

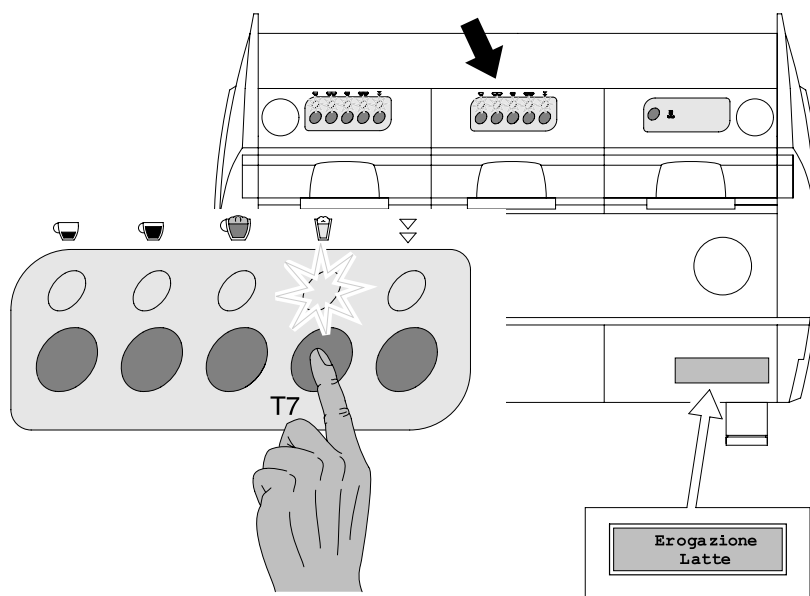
Qualora la funzione sia attiva, il tasto T6 determina l'attivazione delle elettrovalvole e della pompa per il valore impostato in programmazione.

Per la programmazione della funzione Cappuccino, procedere nel medesimo modo a quanto fatto per il caffè con la differenza che al termine dell'erogazione volumetrica di caffè, INIZIA SEPARATAMENTE l'erogazione a tempo del latte. Alla quantità desiderata, fermare l'erogazione attraverso il tasto T7.



7.9 Programmazione ed erogazione latte

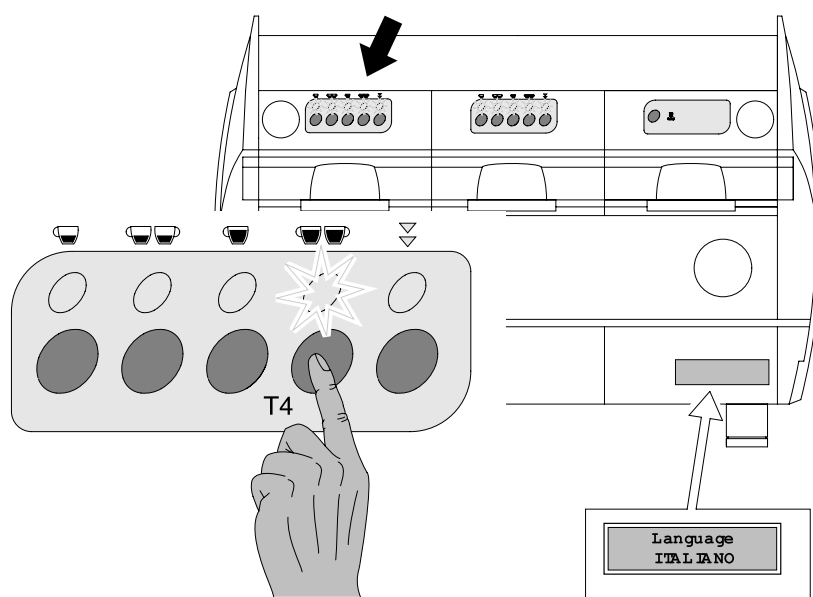
Quando la funzione è attiva, il tasto T7 determina l'attivazione dell'elettrovalvola per il valore impostato in programmazione. La programmazione di questa funzione è la medesima di quella del TEA.



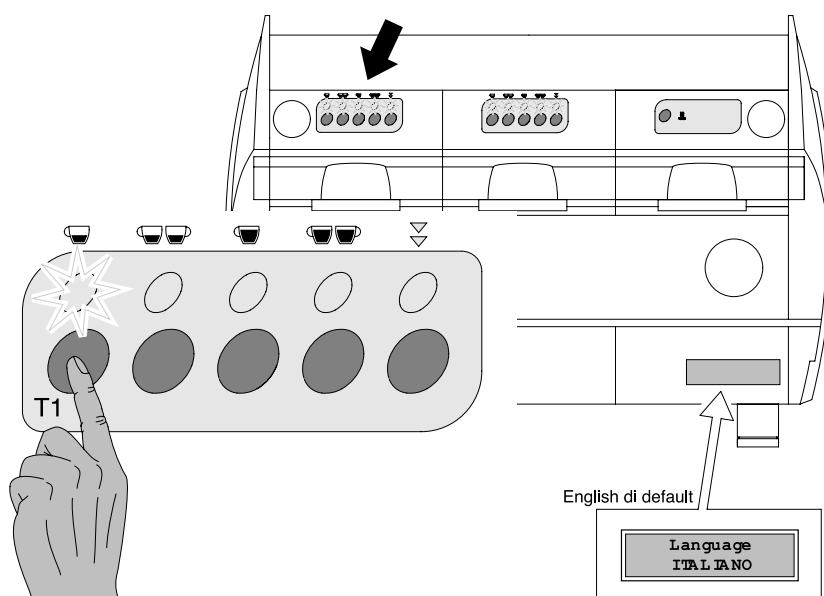
7.10 Ulteriori funzioni per macchina provvista di display

Selezione lingua

Per selezionare la lingua di consultazione, al momento dell'accensione, premere e mantenere premuto il tasto T4.



Premere poi più volte il tasto T1 fino a selezionare la lingua desiderata; premere nuovamente il tasto T4 per confermare la selezione.



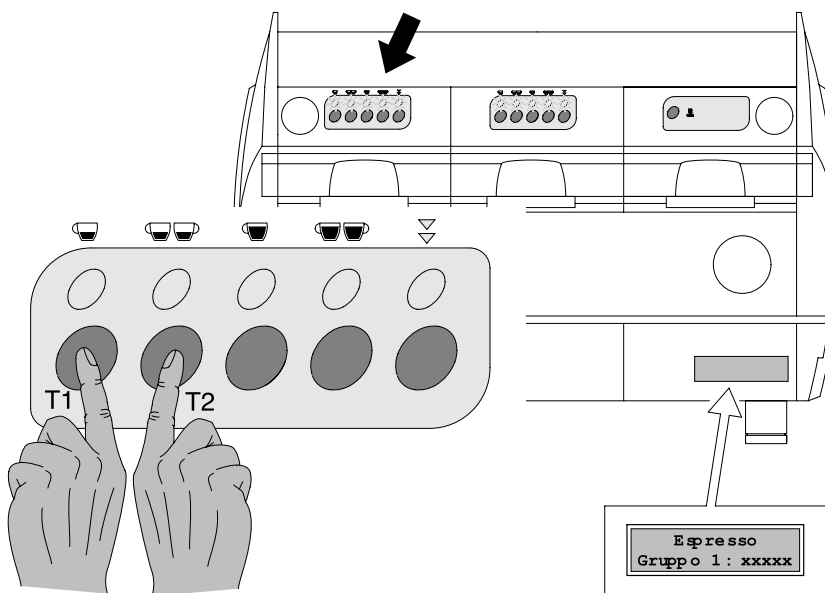
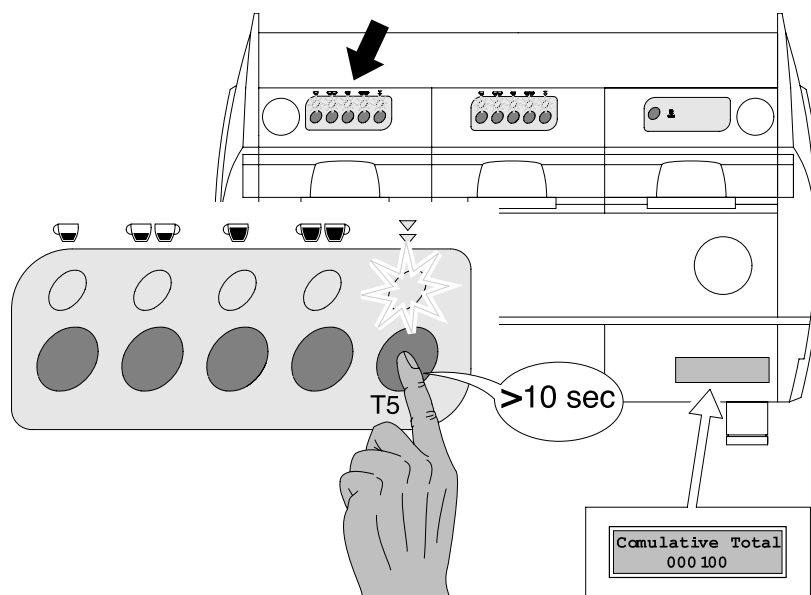
Letture consumazioni

E' possibile seguendo le indicazioni di seguito riportate, leggere le consumazioni relative alle dosi di caffè effettuate.

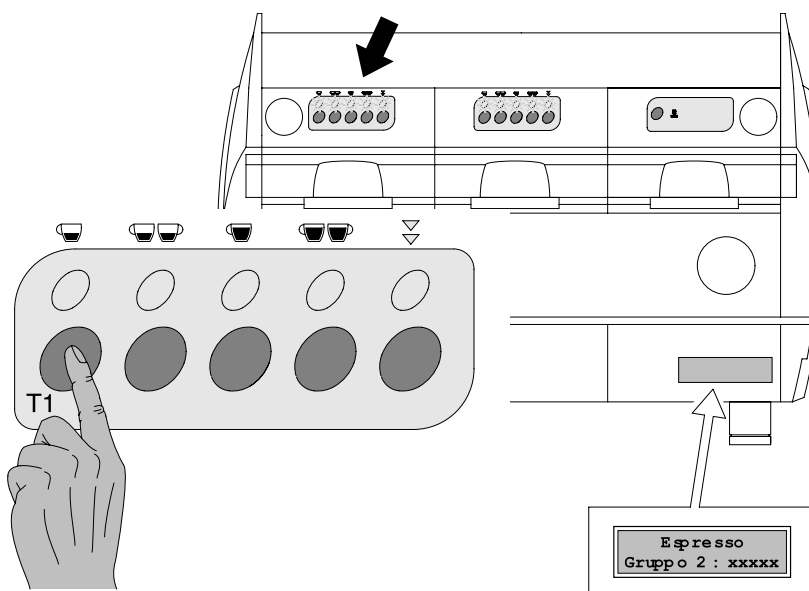
Premere il tasto T5 (**solo del 1° gruppo**) e mantenerlo premuto per un tempo maggiore di 10 secondi.

Sul display vengono visualizzate le erogazioni effettuate; per uscire da questo stato premere nuovamente il tasto T5.

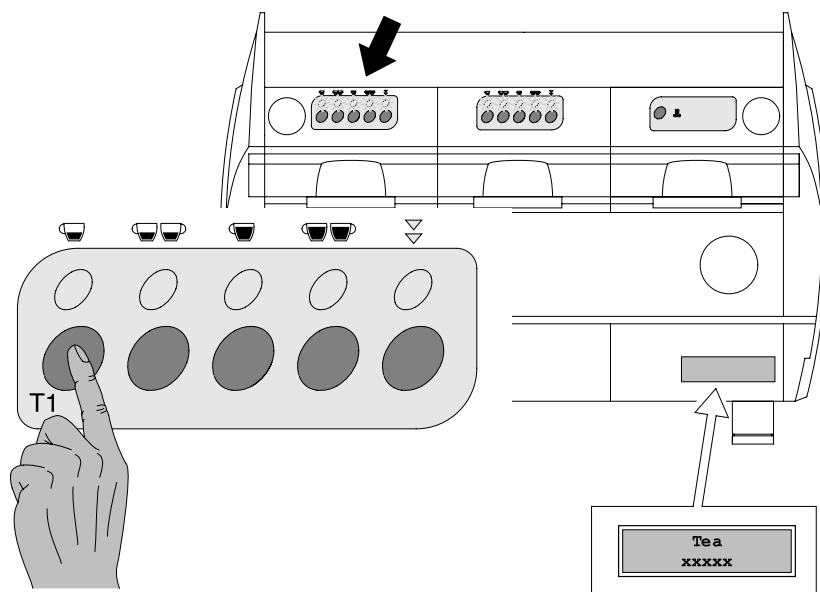
Premendo il tasto T1 (avanti) o T2 (indietro) si potranno interrogare le varie consumazioni memorizzate.



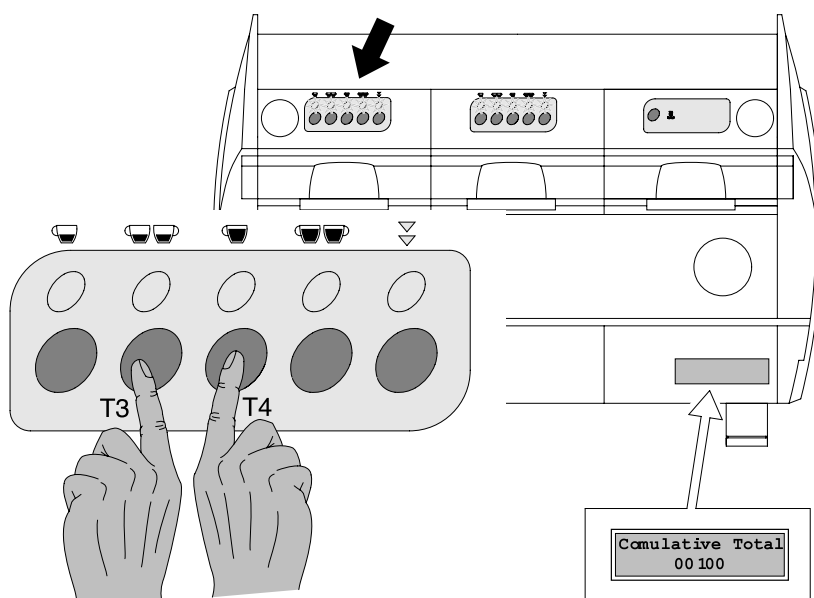
Premendo il tasto T1 del gruppo 1 si passa alle consumazioni dei tasti del gruppo 2 e così via in successione.



Dopo aver visualizzato i dati anche dell'ultimo gruppo caffè premendo nuovamente il tasto T1 alla verifica delle erogazioni effettuate di Tea.



Se si vuole azzerare i totali delle erogazioni singole (ma non i dati "Cumulative total") effettuate, premere contemporaneamente per 3 secondi i tasti T3 e T4 del gruppo 1 nello stato in cui viene visualizzato sul display "CUMULATIVE TOTAL"

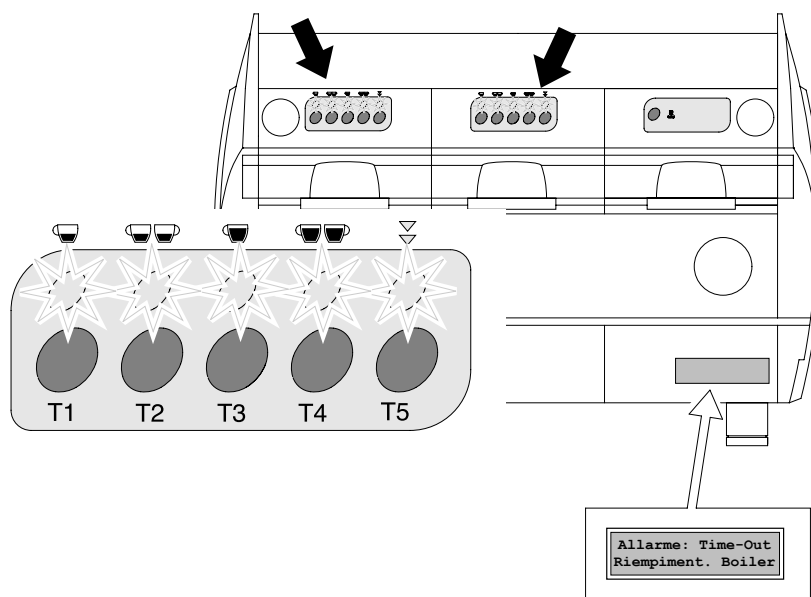


7.11 Segnalazione di allarme

Time out livello (riempimento) caldaia

Questo allarme viene segnalato qualora il livello di acqua in caldaia diventa troppo basso e la sonda di livello resta scoperta. In questo stato i led delle tastiere lampeggiano e sul display compare il messaggio di allarme.

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

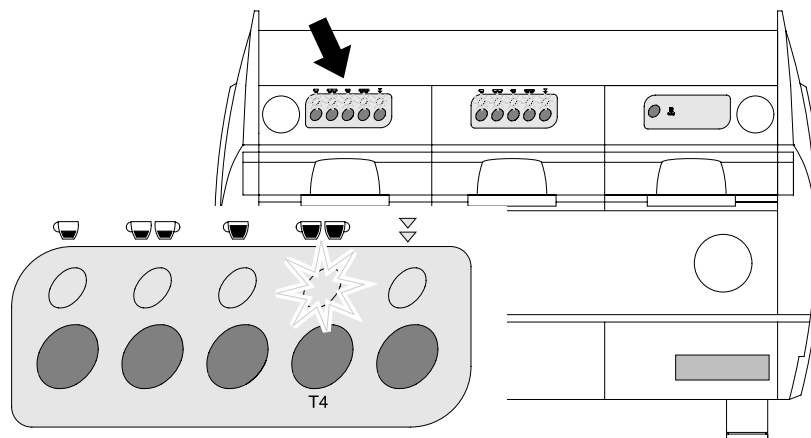


Assenza di impulsi del contatore volumetrico

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

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

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





8 RIGENERAZIONE DEPURATORE

Fig. 8.01

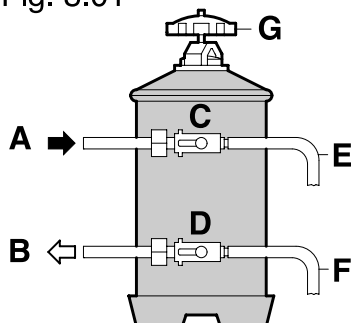


Fig. 8.02

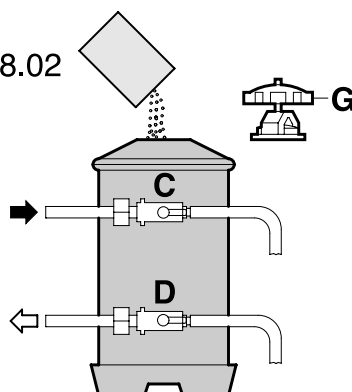


Fig. 8.03

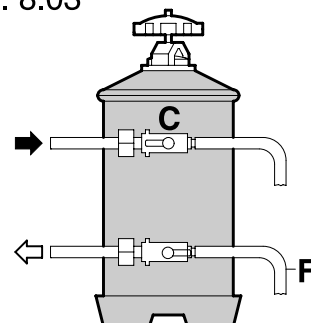
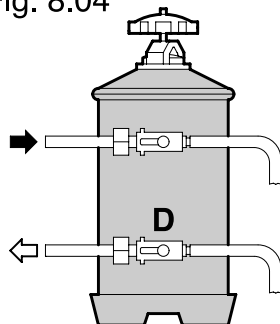


Fig. 8.04



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



IMPORTANTE: Rigenerare il depuratore alle scadenze previste sotto indicate:

DUREZZA °F

DEPURATORE TIPO 8 LITRI

Da 00 a 20	rigenerazione dopo 1100 l
Da 21 a 30	rigenerazione dopo 850 l
Da 31 a 40	rigenerazione dopo 650 l
Da 41 a 50	rigenerazione dopo 450 l

DEPURATORE TIPO 12 LITRI

rigenerazione dopo 1600 l
rigenerazione dopo 1250 l
rigenerazione dopo 950 l
rigenerazione dopo 650 l

- Mettere il recipiente vuoto dalla capienza di circa 2 litri sotto il tubetto E
- Spostare le levette C e D da sinistra verso destra come fig. 8.2 togliere il coperchio svitando il pomolo G, introdurre il cloruro di sodio (sale da cucina di tipo grosso) in quantità di kg 1,5 sul depuratore tipo 8 litri e di kg 2 sul depuratore tipo 12 litri).
- Rimettere il coperchio e riportare la levetta C da destra verso sinistra come fig 8.3 lasciare scaricare l'acqua salata dal tubetto F fino a che l'acqua sia dolce.
- Riportare la levetta D da destra verso sinistra come in fig 8.4.



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

9 - MANUTENZIONE E CONSIGLI UTILI



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

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

Questa operazione dovrà essere effettuata tutti i giorni.

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

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

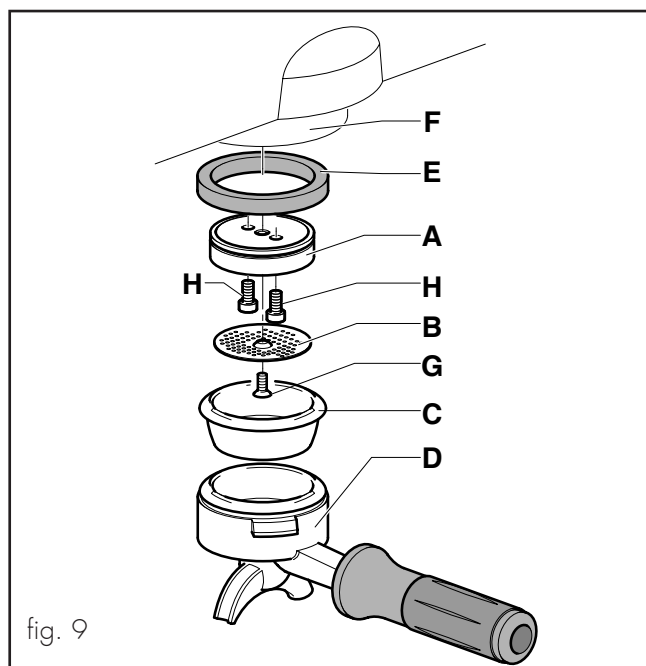


fig. 9

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

Operazioni di pulizia settimanale

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

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

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

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

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

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



Sostituzione guarnizione sottocoppa

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

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

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

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

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

10 - RISOLUZIONE INCONVENIENTI

PROBLEMI	CAUSA	SOLUZIONE
La macchina non si accende	1. Interruttore rete spento 2. Interruttore macchina spento 3. Collegamento errato alla rete elettrica	1. Portare l'interruttore generale in posizione ON 2. Portare l'interruttore della macchina sulla posizione 1 3. Rivolgersi a personale specializzato per la verifica del collegamento
Manca l'acqua in caldaia	1. Rubinetto di rete chiuso 2. Filtro della pompa intasato 3. Motopompa non funzionante	1. Aprire rubinetto di rete 2. Sostituire il filtro 3. Rivolgersi a personale specializzato
Erogazione gruppo assente	1. Rubinetto di rete chiuso 2. Motopompa non funzionante 3. Gicleur tappato 4. Fusibile centralina bruciato 5. Elettrovalvola gruppo non funzionante 6. Interruttore gruppo non funzionante	1. Aprire il rubinetto di rete 2. Rivolgersi a personale specializzato 3. Rivolgersi a personale specializzato 4. Rivolgersi a personale specializzato 5. Rivolgersi a personale specializzato 6. Rivolgersi a personale specializzato
Dalle lance non esce vapore	1. Troppa acqua in caldaia 2. Resistenza danneggiata 3. Spruzzatore intasato 4. Salvaresistenza disinserito	1. Vedi problema specifico 2. Rivolgersi a personale specializzato 3. Pulire lo spruzzatore 4. Reinserire la resistenza
Acqua in caldaia troppo alta	1. Il motore pompa rimane inserito 2. Scambiatore forato 3. Elettrovalvola carico automatico bloccata	1. Rivolgersi a personale specializzato 2. Rivolgersi a personale specializzato 3. Rivolgersi a personale specializzato
Perdite di acqua sul banco	1. Vaschetta scarico sporca 2. Tubo di scarico intasato o staccato 3. Altre perdite	1. Pulire la vaschetta 2. Sostituire il tubo di scarico 3. Rivolgersi a personale specializzato
Fondi del caffè bagnati	1. Macinatura regolata troppo fine 2. Gruppo ancora freddo 3. Elettrovalvola non scarica	1. Regolare la macinatura 2. Aspettare che la macchina raggiunga la temperatura 3. Rivolgersi a personale specializzato
Erogazione del caffè troppo lenta	1. Macinatura regolata troppo fine 2. Portafiltro sporco 3. Gruppo intasato 4. Gicleur o elettrovalvola parzialmente intasati	1. Regolare la macinatura 2. Sostituire il filtro ed effettuare la pulizia del porta-filtro più frequentemente 3. Rivolgersi a personale specializzato 4. Rivolgersi a personale specializzato
Erogazione del caffè troppo veloce	1. Macinatura regolata troppo grossa	1. Regolare la macinatura
Caffè erogato freddo	1. Presenza di calcare sugli scambiatori o sulla resistenza 2. Contatti del pressostato ossidati 3. Collegamento elettrico difettoso 4. Resistenza parzialmente bruciata	1. Rivolgersi a personale specializzato 2. Rivolgersi a personale specializzato 3. Rivolgersi a personale specializzato 4. Sostituire la resistenza
Caffè erogato troppo caldo	1. Taratura pressostato errata	1. Regolare il pressostato agendo sull'apposita vite (cap.6.2)

11 - SMANTELLAMENTO DELLA MACCHINA

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

ITALIANO	8 - 31
ENGLISH	32 - 55
DEUTSCH	56 - 79
FRANÇAIS	80 - 103
ESPAÑOL	104 - 127
NEDERLAND	128 - 151
PORTUGUÊS	152 - 175

INDEX

INDEX	33
1- INSTRUCTIONS BOOKLET CONSERVATION AND USE	34
2- ENVISAGED MACHINE USE	34
3 - SAFETY ADVICE	35
4 - TECHNICAL FEATURES	36
5 - INSTALLATION	37
5.1 Water connection	37
5.2 Electrical connection	37
6 - START UP	38
6.1 Long coffee gicleuri	38
6.2 Pressure switch adjustment	39
6.3 Pump pressure calibration	39
6.4 Filters for coffee machine	39
6.5 Replacement of the thermostat to reduce the coffee dispensing group temperature	40
6.6 With spouts	40
7 - FUNCTION / USE AND PROGRAMMING	40
7.1 Coffee measure programming	41
7.2 Tea measure programming (hot water)	43
7.3 Coffee delivery	44
7.4 Continuous coffee measures	44
7.5 Special functions	45
7.6 Tea delivery	46
7.7 Cappuccino and milk function	47
7.8 Cappuccino delivery and programming	48
7.9 Milk programming and delivery	48
7.10 Further functions on machines equipped with display	49
7.11 Alarm condition	52
8 - PURIFIER REGENERATION	53
9 - MAINTENANCE AND USEFUL ADVICE	54
10 - TROUBLE SHOOTING	55
11- MACHINE DISMANTLING	55

1 - INSTRUCTIONS BOOKLET CONSERVATION

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

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

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

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

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

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

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

The manufacturer declines all responsibility in the event of :

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

2. ENVISAGED MACHINE USE

The machine must be operated by a single operator only.

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

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

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

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

3 - SAFETY ADVICE



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

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

- Children must be supervised to ensure they do not play with the appliance.
- This appliance is to be used for household applications or in similar areas like:
 - . for staff only cooking areas in shops, offices and other professional environments;
 - . farms;
 - . for clients use in hotels, motels and other residential type areas;
 - . environments like bed and breakfasts.

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

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

Installation must be effected solely by authorized and qualified personnel.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

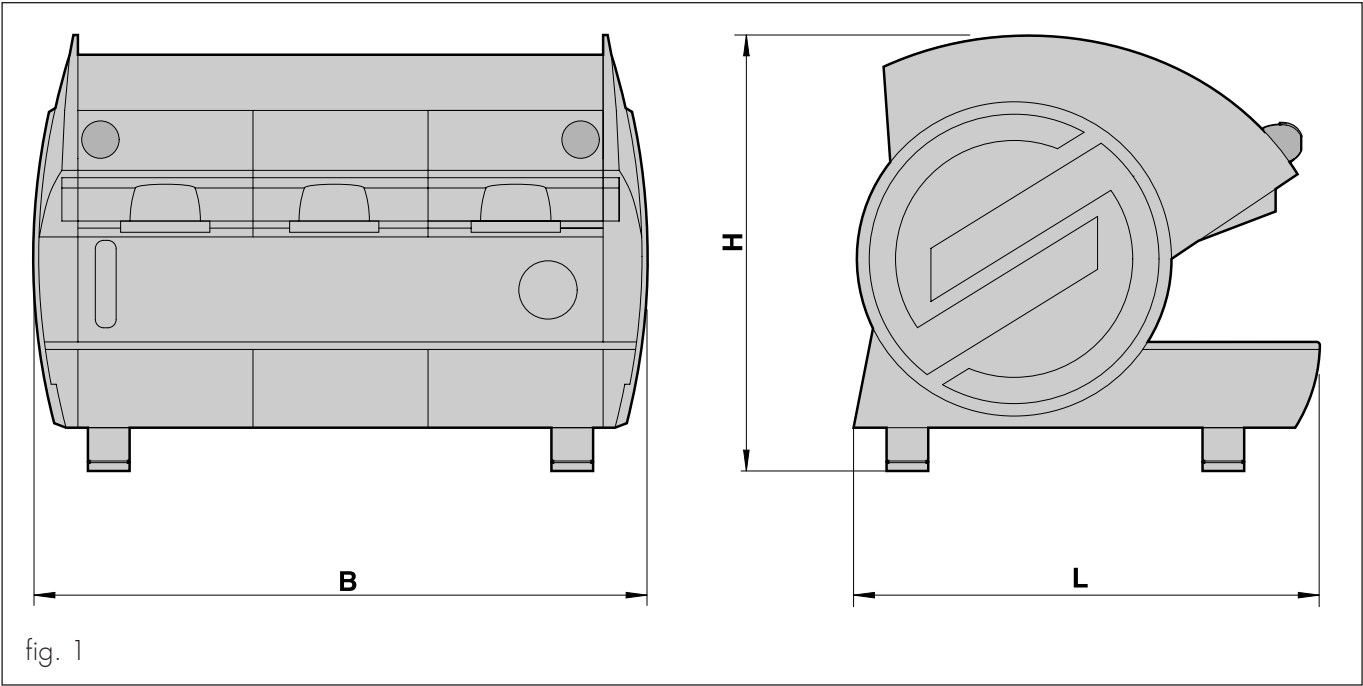
In the event of any non-authorized interventions or repairs on the machine, or in the event of the use of non-original spares all guarantee terms become void, and the company reserves the right to reject validity.

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

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

The user must not touch the machine if his hands or feet are wet or damp, neither must be use the machine in bare feet. Although the machine is earthed it is advisable to use wooden platforms or a cut-out box complying with local laws in order to prevent the risk of electrocution.

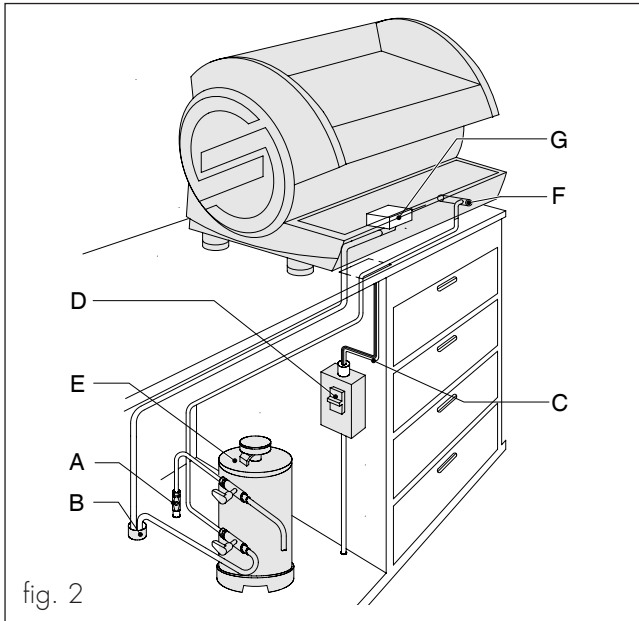
4 -TECHNICAL FEATURES



		2 groups	3 groups
Dimensions	B	760	970
	H	530	530
	L	540	540
Weight	kg	70	90
Boiler capacity	L	13	21
Boiler resistance absorbed power			
230-240/400-415 V 3 N ~	W	4760	5950
ECO Max boiler resistance absorbed power			
230-240/400-415 V 3 N ~	W	3170	3950
Pump motor	W	165	165
Overall absorbed power			
230-240/400-415 V 3 N ~	W	5200	6200

A-weighted sound pressur level is below 70 dB

5 - INSTALLATION



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

Before proceeding with installation check that:

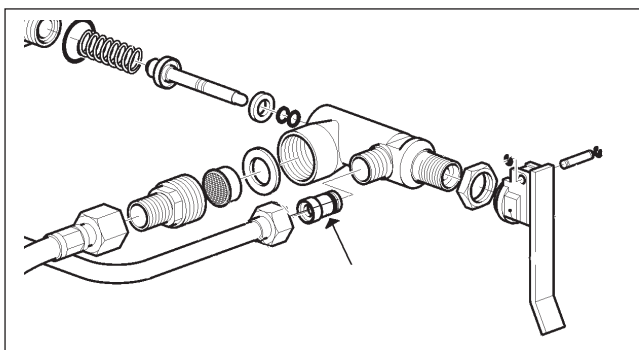
- 1 there are no bumps, signs of knocks or deformities.
- 2 there are no damp patches or marks which could lead one to assume that the packaging has been exposed to the elements
- 3 there are no signs of tampering

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

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

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

5.1 Water connection



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

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

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

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



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

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

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



5.2 Electrical connection



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

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

Connect to an earthing socket which complies with current legislation.

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

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

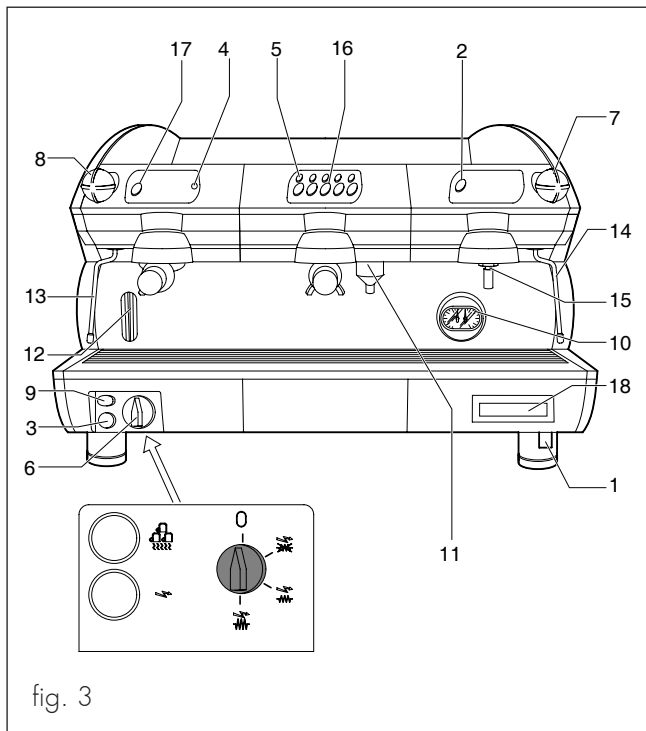
Connect the power cable (1) to the electric line using a plug, or in the case of fixed installation, using a multi-polar switch (D) for mains separation, with a contact distance of at least 3 mm.

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

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



6 - START UP



1. loading boiler tap
2. hot water outlet button
3. hot water outlet switch
4. E delivery indicator
5. D delivery led
6. main switch
7. right vaporiser tap
8. left vaporiser tap
9. cup-warmer switch
10. boiler/pump pressure gauge
11. cappuccino maker
12. boiler level indicator
13. left vaporiser tap
14. right vaporiser tap
15. hot water outlet pipe
16. Unit D control keyboard
17. unit E control keyboard
18. optional dose-counter display

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

Open the mains water supply tap (A) (fig 2).

Close the protection switch (D) (fig 2).

Position the machine main switch (8) to position the machine on indicator will come on (3).

The auto-levelling device will come into operation so that the water reaches a normal level in the boiler (12).

Position the main switch (6) to position for operation at normal power or to position for operation at full power, thereby powering the resistances.

Wait for the pressure to reach its operational pressure 1.1, 1.3 atm checking the boiler pressure on the gauge (10).

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

In the event of a machine featuring a gas heating system, it is necessary to switch on the gas by operating the gas valve (4) after operating the main switch (6), keeping the piezoelectric switch pressed (5) until the gas remains on.

Then check the pressure on the pump gauge (10) putting a unit into operation with filter holder engaged filled with ground, dosed and pressed coffee in order to achieve an effective working pressure of 8/9 atm.

Should re-calibration of the pump pressure be necessary this operation should be undertaken as indicated in paragraph 6.3.

The machine is now ready for use.



IMPORTANT:

Do not press the hot water delivery switch or button (2) before the correct working temperature of 1.1 atm is reached, as indicated on the boiler gauge (10).

6.1 Long coffee gicleur

The machine is fitted with a gicleur (1 per unit) with a clearance of 0.6 mm (Cod. WGA26G0074/01).

For greater coffee delivery speed, in the case of long coffees, no.2 gicleurs are also included with the machine (complete with seals) with a clearance of 0.8 mm (Cod. WGA26G0073/01). The gicleur is located in the exchanger supply fitting (1 per group).

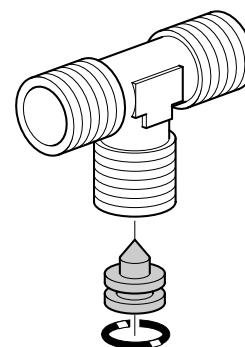


fig. 4

6.2 Pressure switch adjustment

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

This pressure switch is already calibrated to 1.1-1.3 bar during the initial machine testing stage, but should a different working pressure be required, it is possible to vary the operational field of the pressure switch using the regulation screw (U); pressure reduction results in a reduction in temperature, whilst increasing the pressure will also increase the water temperature. The regulation direction is shown in the figure and on the pressure switch itself. The pressure varies by 0.1 atm for every complete screw turn.



Warning: Disconnect the electricity supply before undertaking this operation.

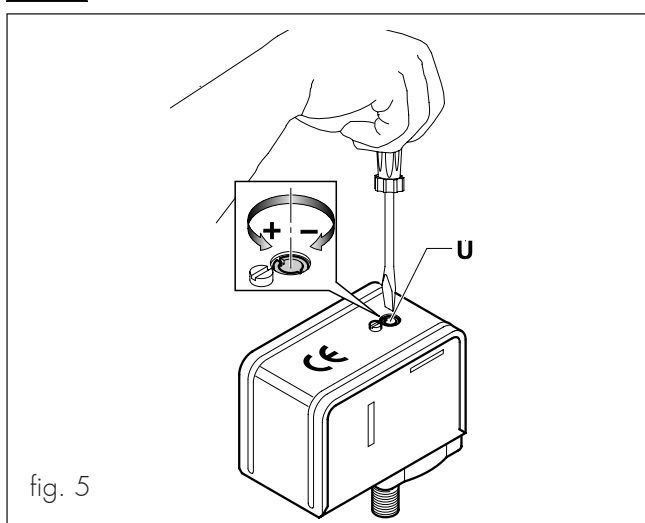


fig. 5

6.3 Pump pressure calibration

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

Switch on the unit switch (AROMA SM) or the unit control keyboard (AROMA SE) (16) and read the pressure on the pump pressure gauge (10).

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

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

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

Z = Pump pressure adjustment screw.

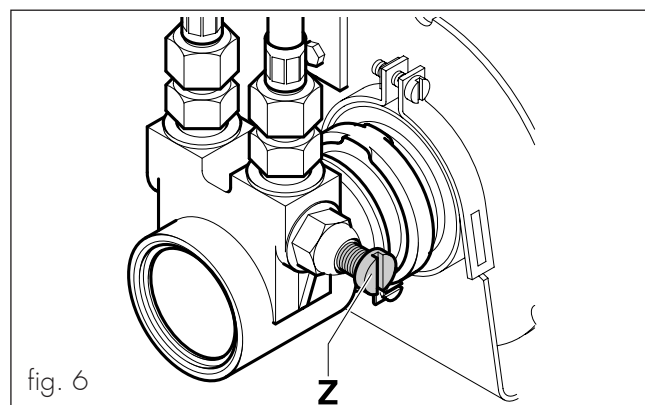


fig. 6



Warning !!

When the machine is new the filter-holder sump may not be aligned (perpendicular to the machine itself) as shown in the figure at the side, however this does not effect the efficient function of the same.

After a short period of use the sump will gradually settle into a correct position.

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

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

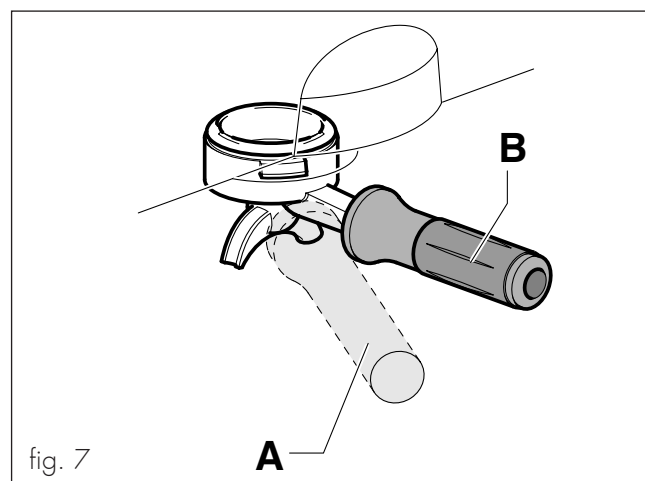


fig. 7

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

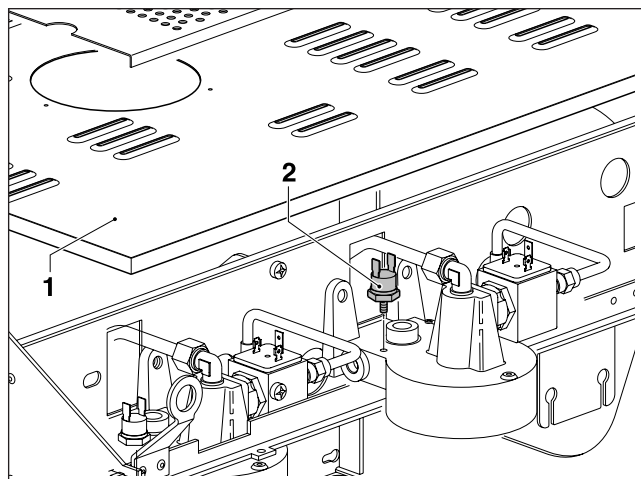
6.4 Filters for coffee machine

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

	WGANF08/002/B 1 Coffee cup of 5,5 gr. ÷ 6,6 gr. Pod for 1 coffee Barley pod for 1 dose
	WGANF08/004/B 1 Coffee cup of 6 gr. ÷ 7 gr.
	WGANF08/005/B 2 Coffee cup of 12 gr. ÷ 14 gr.
	WGANF08/009/B Double pod for 2 coffees The filter may be recognised by the letter "C" printed inside.

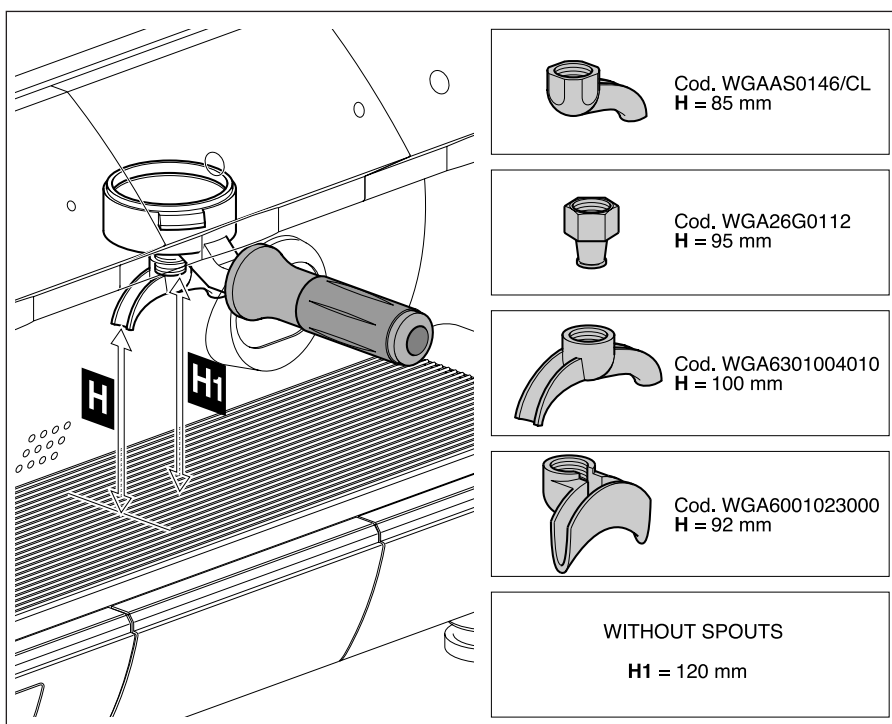
6.5 Replacement of the thermostat to reduce the coffee dispensing group temperature.

Remove cup heating bowl (1). Disconnect group thermostat (2) (Code WGADM1561 – T 103°C) and replace it with the lower temperature thermostat (Code WGADM2067 – T 93°C), included in the machine equipment.



6.6 Spouts included in the supply.

No. 4 spouts are supplied with the machine to dispense one or two coffees. The figure (beside) shows the different distances from the cup-holding tray (H), depending on the different types of spouts fitted on the filter holder.



7. FUNCTION / USE AND PROGRAMMING INTRODUCTION

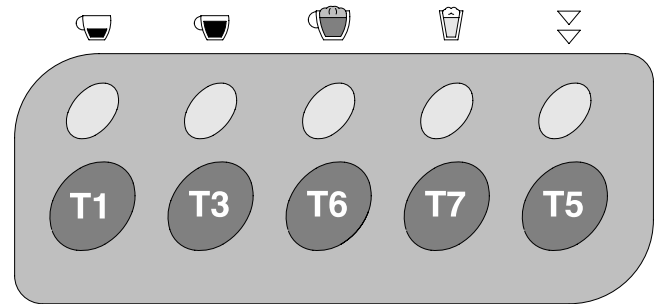
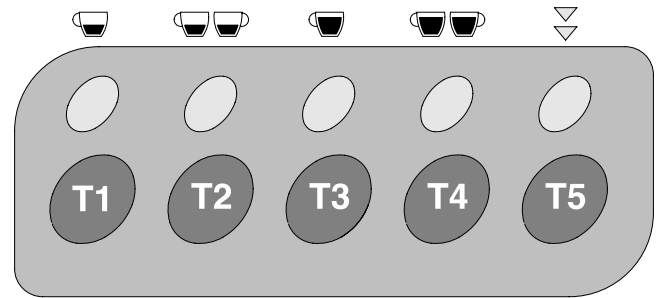
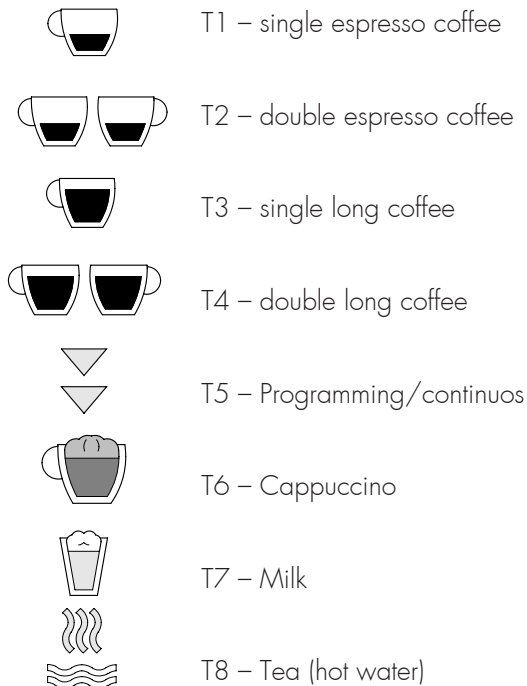
The programming software permits the checking of the following operations:

- handling of 2-3-4 coffee units
- simultaneous function of both coffee and tea units
- cappuccino/milk function
- volumetric check on coffee measures
- timed tea measure check
- simulated measure programming
- filling level check and control

- system supervision through alarms
- continuous, delivery time-out and further functions
- serial connection with accounting devices
- 16 X 2 LCD display (not rear-lit) for functional state display.

Important: the last selection made always appears on the display

Keyboard symbols:

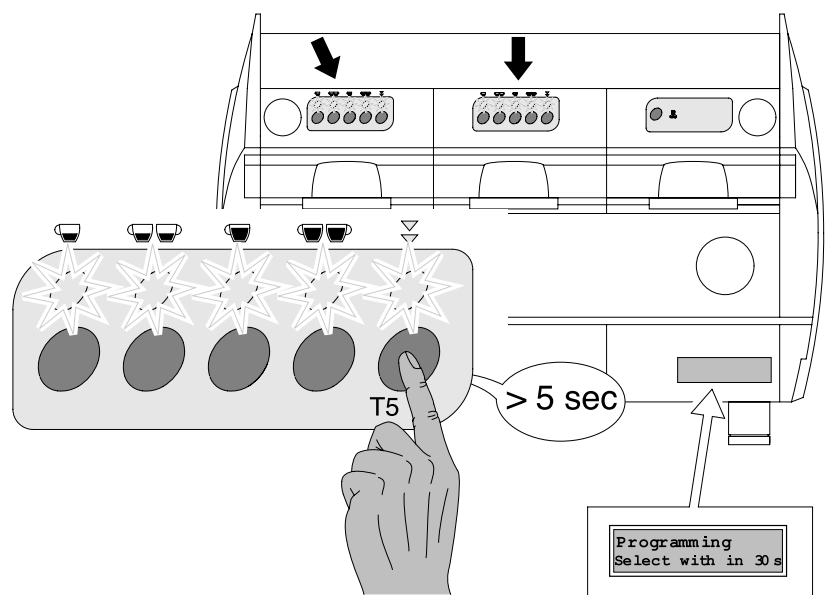


7.1 Coffee measure programming

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

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

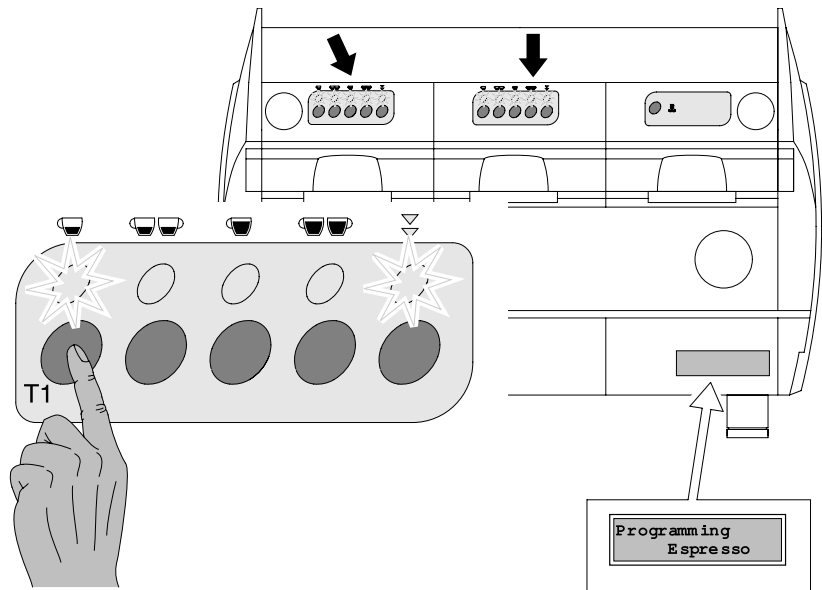
IMPORTANT !! The settings made on unit 1 (operating on the first keyboard) will be automatically copied on to all the other units.



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

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

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



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

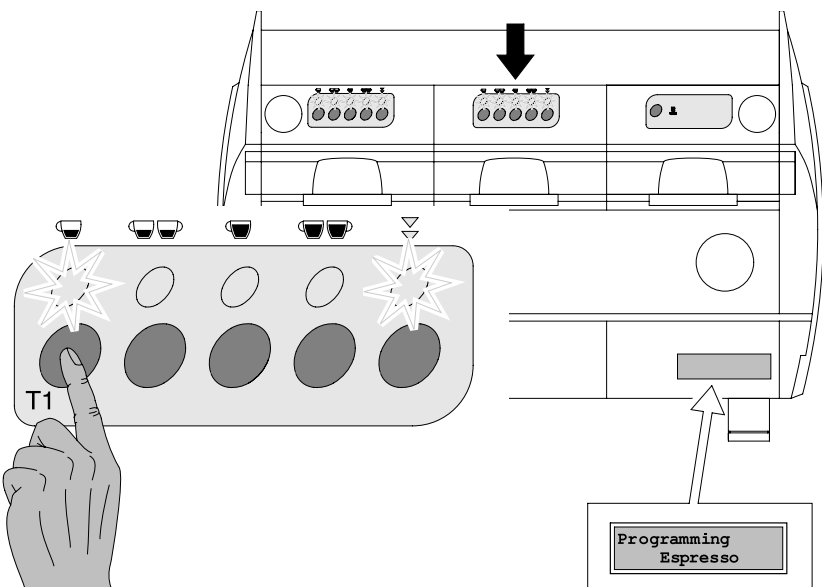
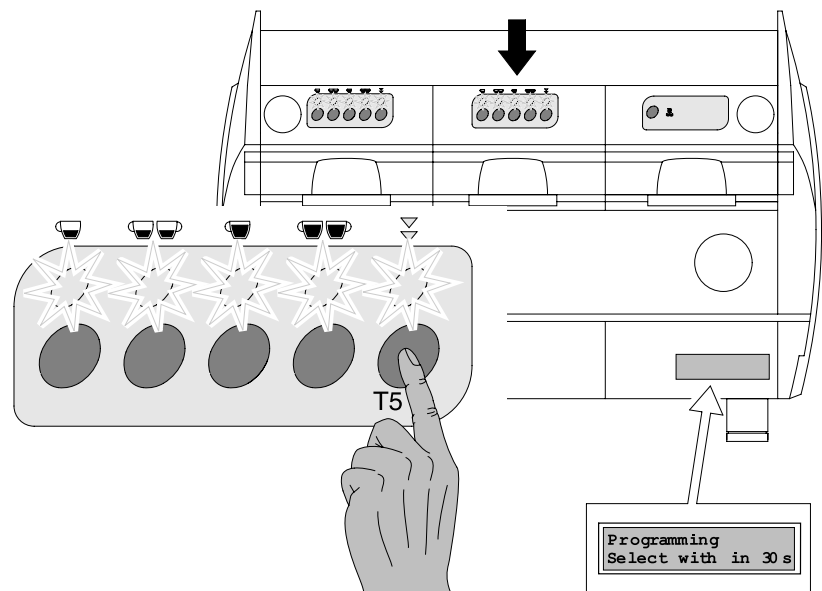
To proceed with a new programming operation of other coffee measures T2-T3-T4 (providing that the programming time out time of 30 sec is not exceeded) simply repeat the same operations with the same sequence as undertaken for key T1.

Press key T5 to immediately escape from the programming stage.

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

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

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



7.2 Tea measure programming (hot water)

It is possible to modify the timed tea measures according to the following sequence:

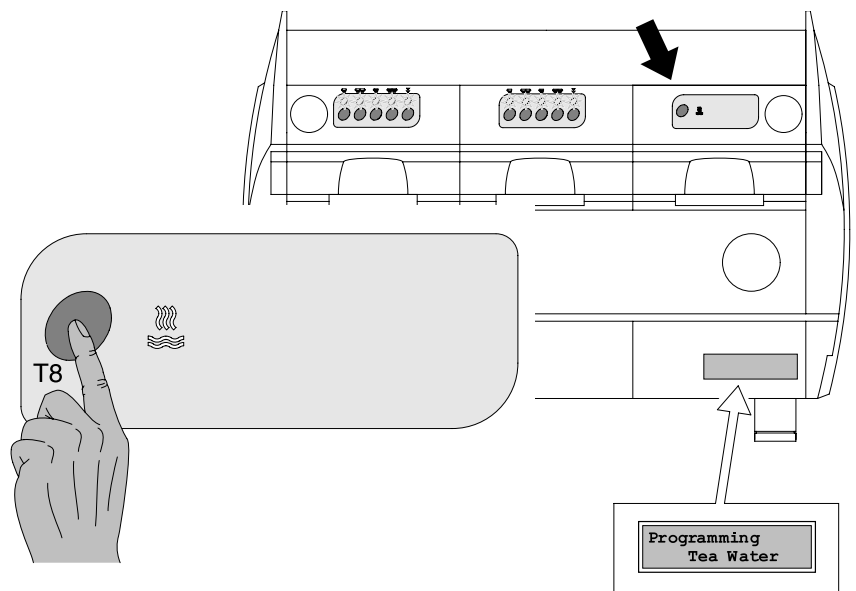
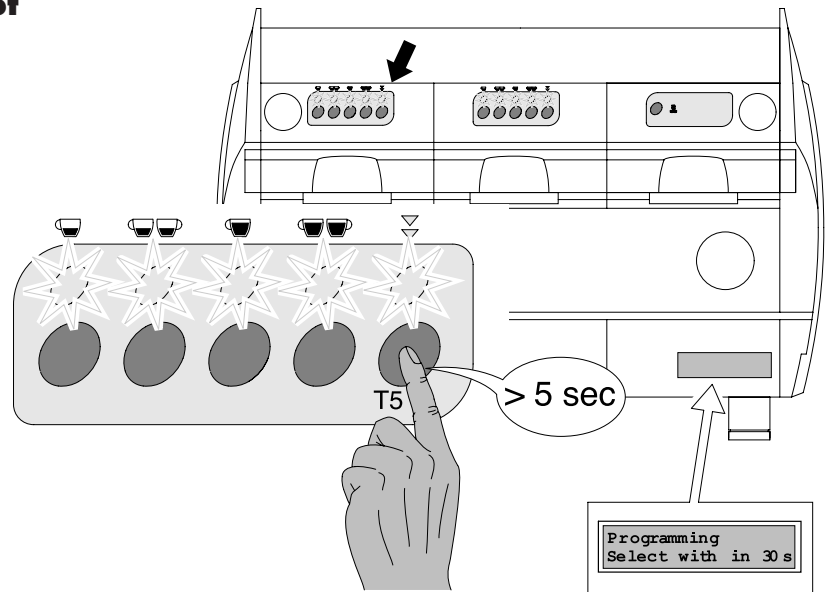
Press key T5 of coffee unit 1 and keep pressed down for over 5 seconds and check that all the keyboard led indicators come on.

Press the T8 tea key within 30 seconds (programming time-out).

This begins the tea water delivery operation.

Once the required measure is obtained press T8 again to suspend water delivery. In this way the new tea water delivery time is memory and all the keyboard leds go out.

Press key T5 again to immediately escape from the programming phase.



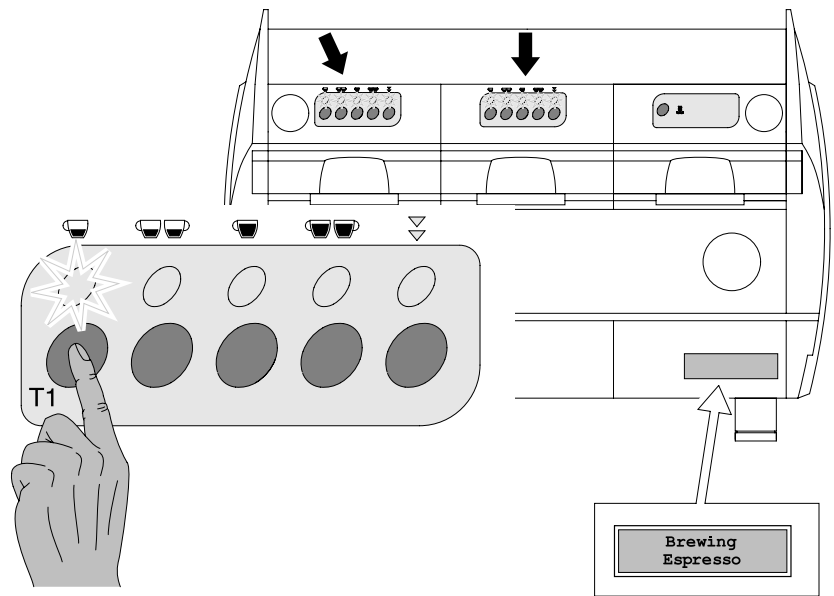
7.3 Coffee delivery

On pressing the corresponding key T1-T2-T3 or T4, the corresponding delivery solenoid valves are activated for the time necessary to obtain the required amount of product as previously programmed (volumetric check).

The LED relative to the selected measure remains on for the entire coffee delivery time.

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

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



7.4 Continuous coffee measures

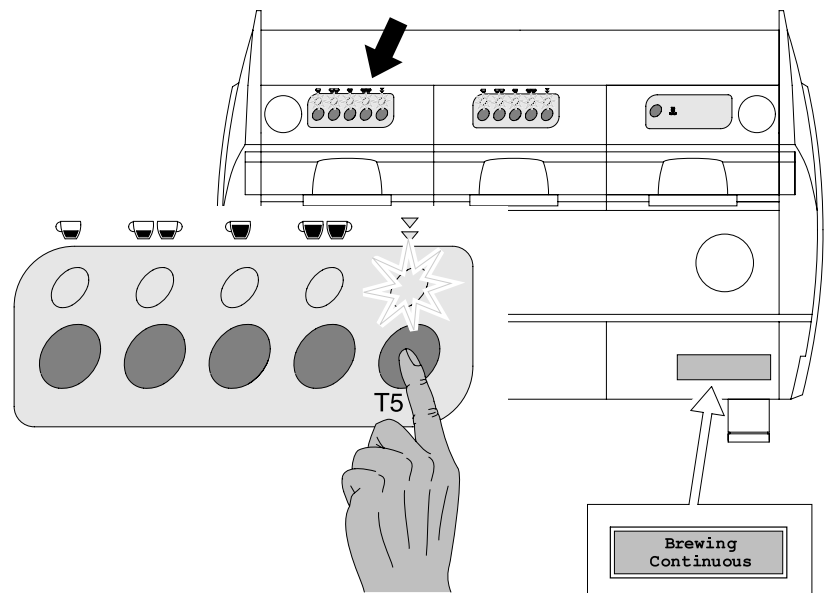
For continuous coffee measure delivery press key T5 from the keyboard corresponding to the unit on which one wishes to operate.

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

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

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

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



7.5 Special functions

It is possible to engage or deactivate certain special functions such as PRE-INFUSION, MIXED TEA and WASHING ALARM which we shall describe below:

Washing alarm

This function acts to indicate, after 10 minutes from the start of the delivery of the cappuccino or milk, the following signal "Run Milk Clean" and the alternating flashing of the LEDs corresponding to keys T6 and T7 which indicate that a milk or cappuccino has been prepared and the milk section therefore needs to be cleaned.

To temporarily cancel the alarm function press key T6 or T7.

Cappuccino machine cleaning

Cleaning to be undertaken when the "Run Milk Clean" message appears with the alternating flashing of the LEDs corresponding to keys T6 and T7.

Take a 1 litre container full of cold water. Remove the milk suction pipe from the container and place inside the container itself.

Press keys T7 and T5 at the same time (on the keyboard activated for the "service" functions) this engages the milk delivery function, the water flow will clean the cappuccino machine.

Once all the water has been suctioned, stop delivery by pressing key T7.

Pre-infusion

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

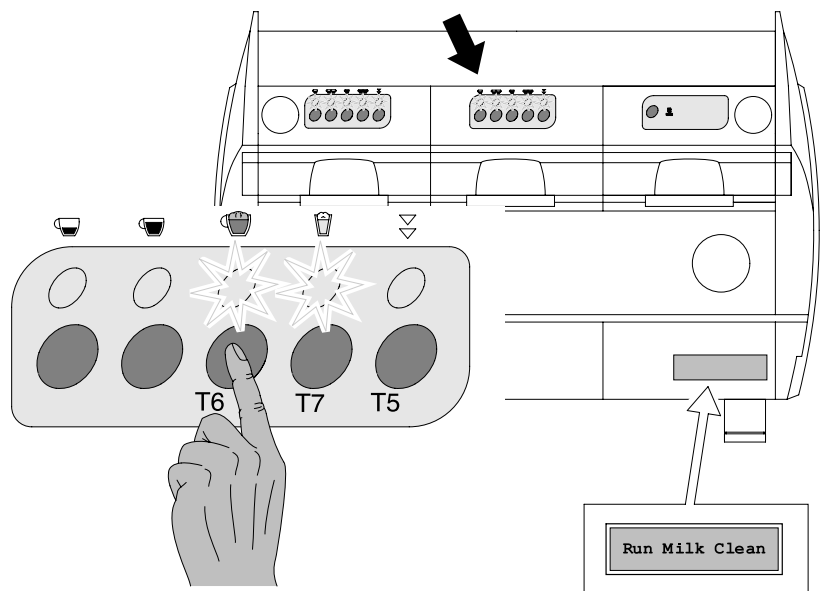
On pressing one of the volumetric control measure keys, the normal delivery cycle is preceded by a short timed water jet in order to dampen the coffee pellets before actual delivery stage.

This function ensures the optimum use of the coffee pellets.

Mixed tea (hot water)

On the engagement of this function the water delivered is mixed with cold water on entry in the boiler thereby ensuring constant delivery at a temperature of about 96°C.

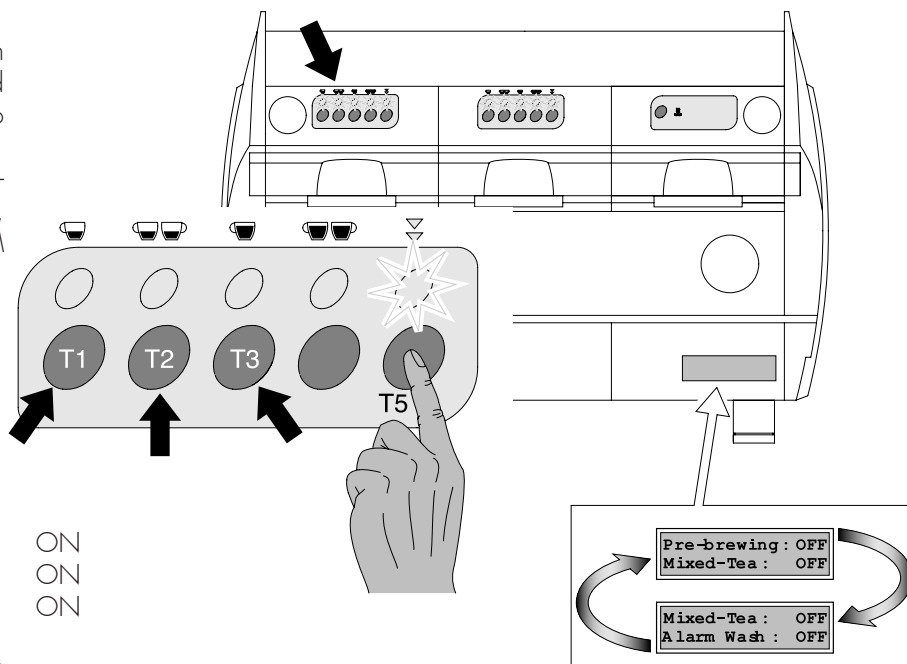
If this function is not engaged water is delivered at a temperature of about 100°C and is highly vaporized.



Engagement/deactivation

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

Press keys T1-T2 and T3 in order to engage or deactivate the PRE-INFUSION, MIXED TEA and WASHING ALARM functions.



T1 KEY LED ON : PRE INFUSION: ON
 T2 KEY LED ON : MIXED TEA: ON
 T3 KEY LED ON : WASHING ALARM: ON

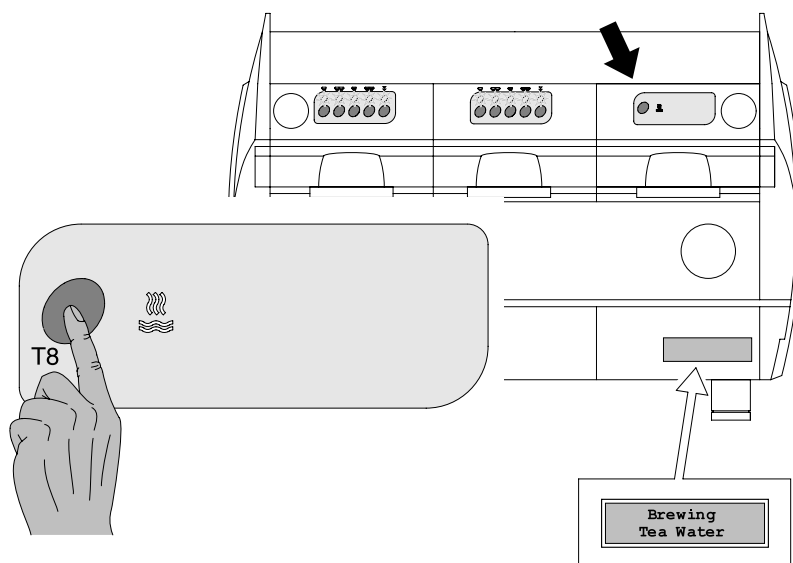
To escape from this condition and return to normal functions press key T5 again.

7.6 Tea delivery

On pressing key T8 the corresponding solenoid valve is engaged thereby beginning hot water delivery.

On START a timer is activated which interrupts the water delivery on reaching the time set during the programming stage. The simultaneous delivery of tea or coffee is possible.

It is possible to interrupt delivery function in progress before the programmed time is reached by pressing key T8 again used for product delivery.



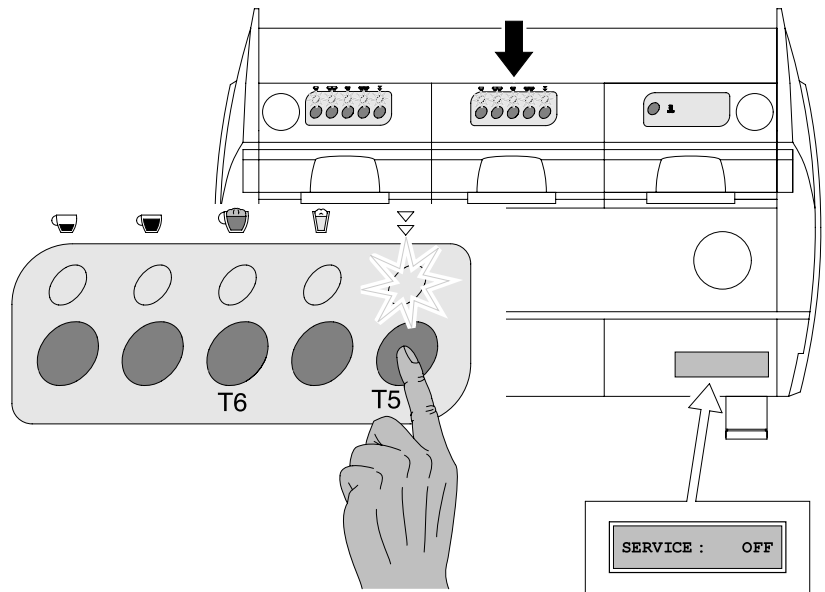
7.7 Cappuccino and milk function

It is possible to set the CAPPUCCINO and MILK function on keys T6 and T7 on group 2,3, or 4.

IMPORTANT : The function can be set on only one keyboard at a time, on unit 2, 3 or 4.

Engagement/ deactivation

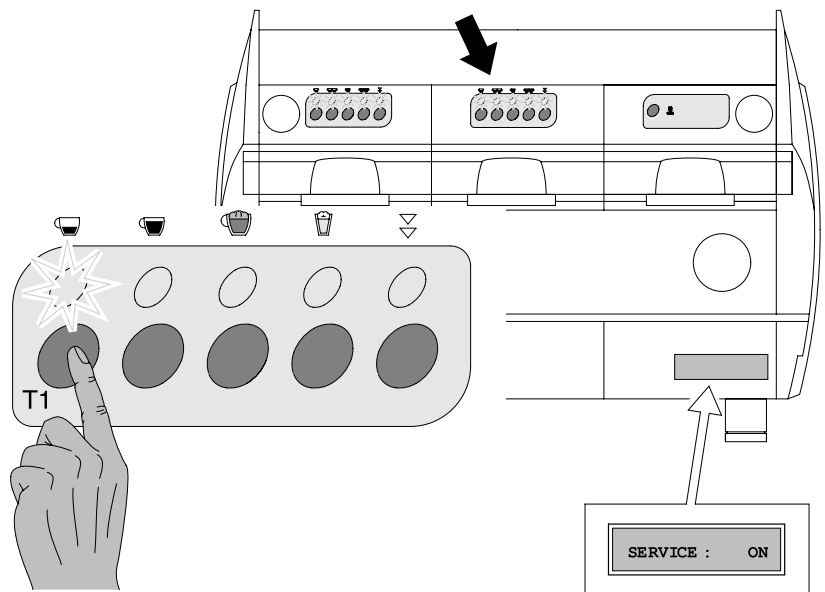
In order to set the function on the keyboard of unit 2, for example, keep key T5 pressed down and the corresponding LED will begin flashing until the wording "SERVICE OFF" appears on the display.



Press key T1 of keyboard 2 in order to engage the Cappuccino/milk function on the 2nd unit.

T1 KEY LED ON : SERVICE: ON

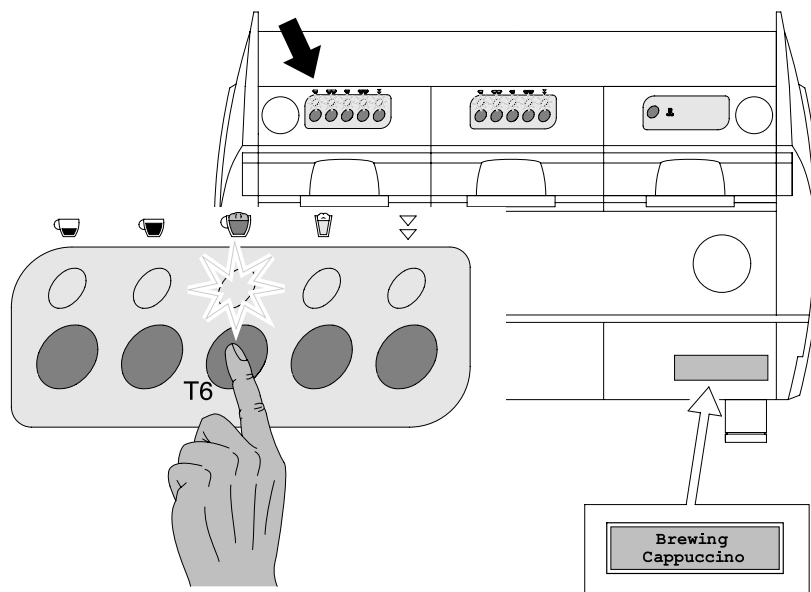
Proceed in the same way to engage this function on the keyboard of another unit.



7.8 Cappuccino delivery and programming

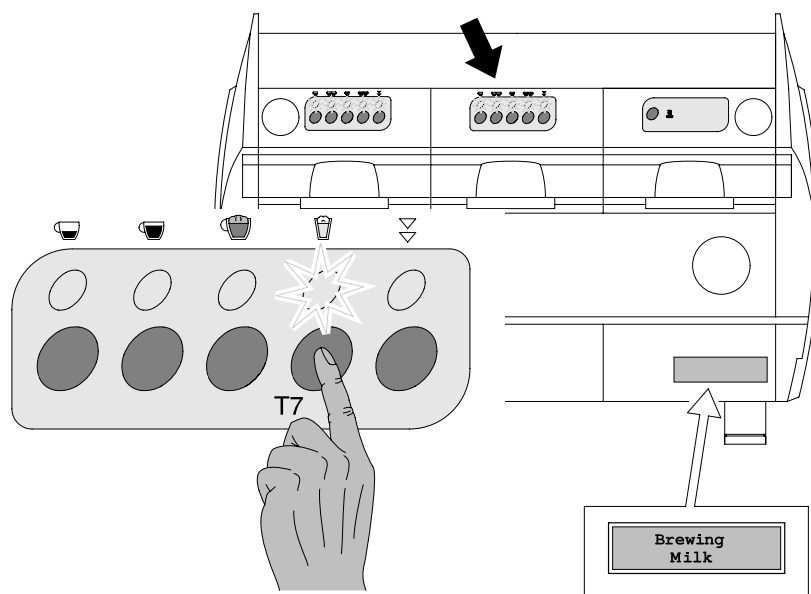
When engaged key T6 will determine the activation of the solenoid valve and pump according to the value set during programming.

To programme the cappuccino function, proceed in the same way as for coffee with the only difference being that at the end of the volumetric delivery of the coffee, the timed milk delivery **BEGINS SEPARATELY**. Once the desired quantity is obtained stop delivery using key T7.



7.9 Milk programming and delivery

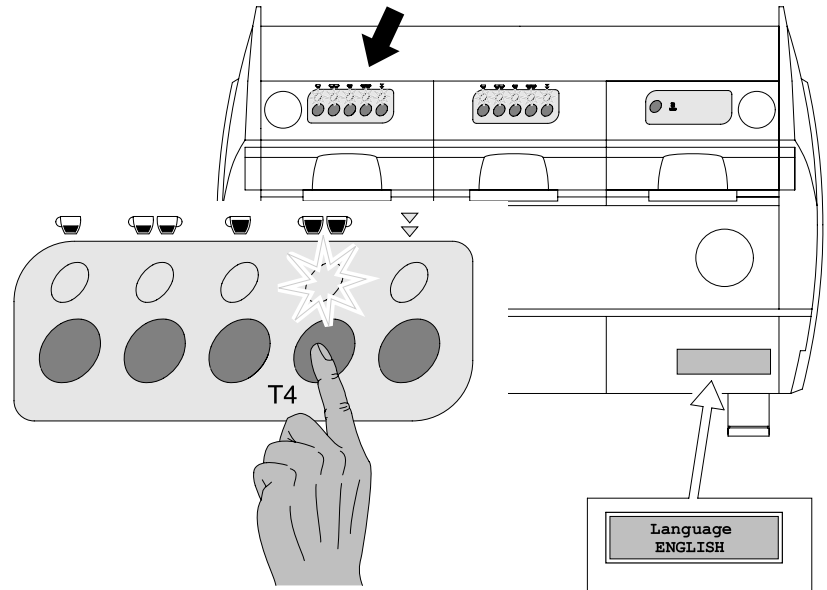
Key T7 when engaged determines the activation of the solenoid valve according to the value set during programming. The programming of this function is the same as that for TEA.



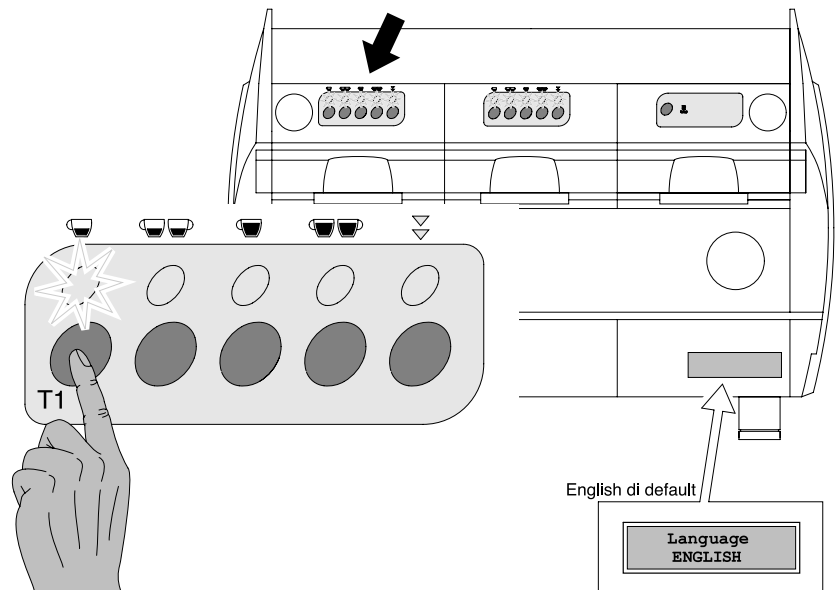
7.10 Further functions on machines equipped with display

Language selection

In order to select the consultation language, on switching on, press key T4 and keep pressed.



Press key T1 several times to select the desired language, press T4 again to confirm selection.

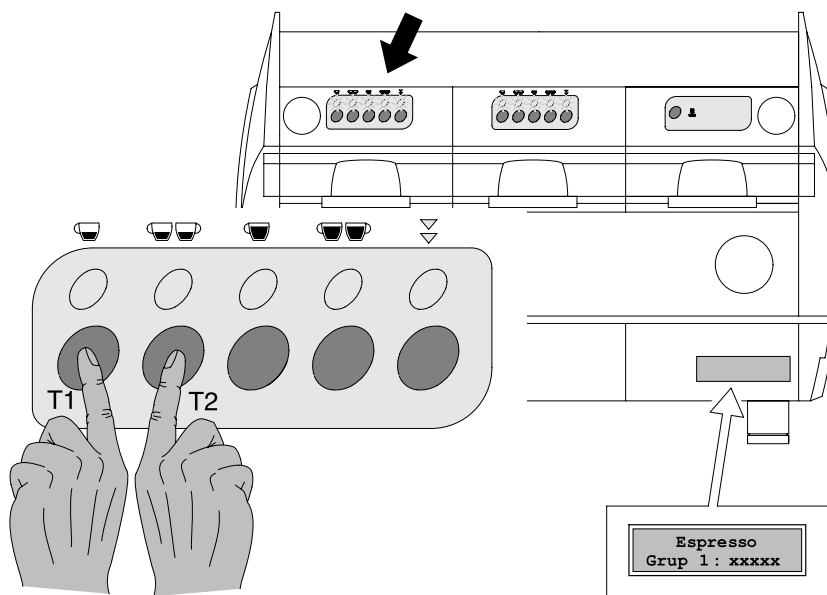
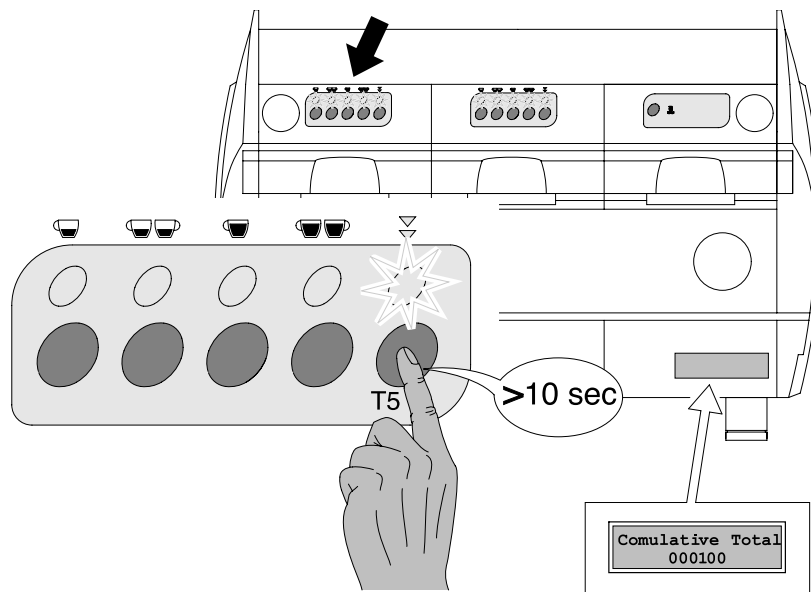


Consumption reading

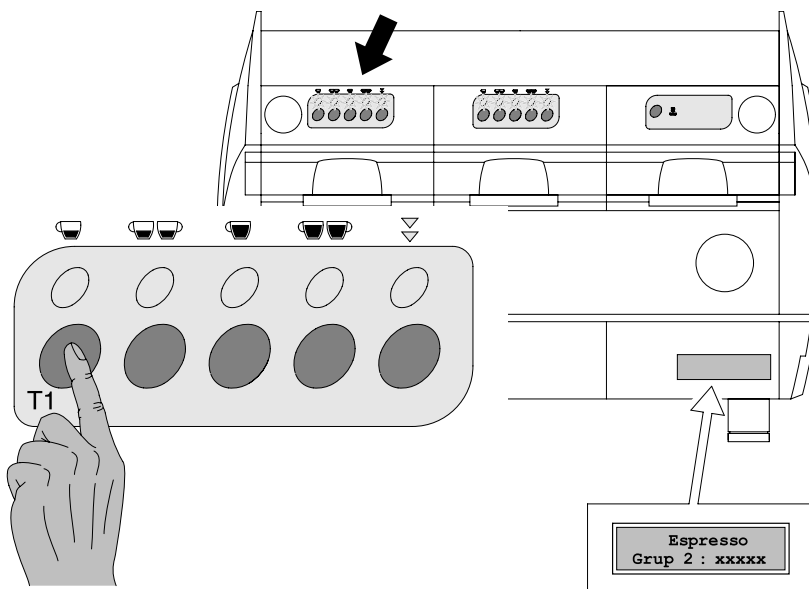
It is possible to read the consumptions that have been made following the instructions indicated below.

Press key T5 (of 1st unit only) and keep pressed for over 10 seconds. The display will show the dispensing operations undertaken : press key T5 again to escape from this condition.

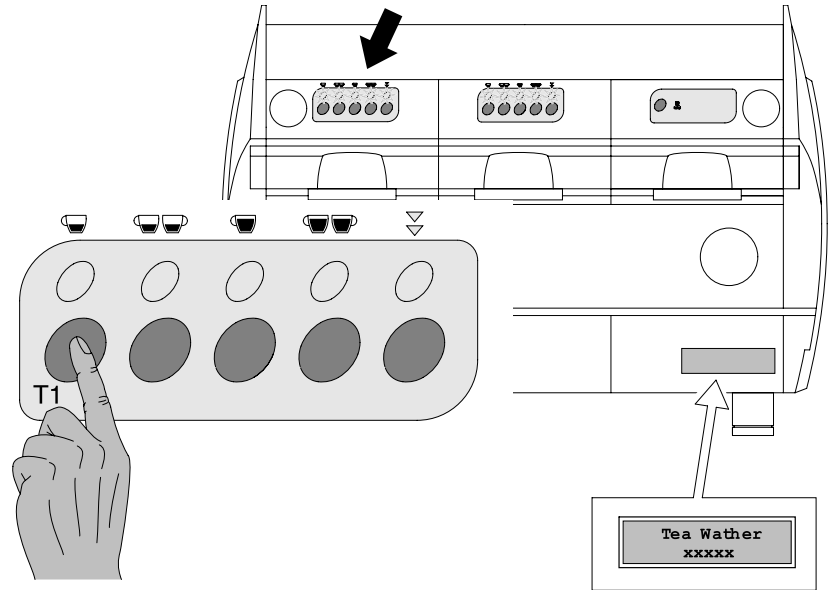
By pressing key T1 (forward) or T2 (back) it is possible to consult the various memorized consumption values.



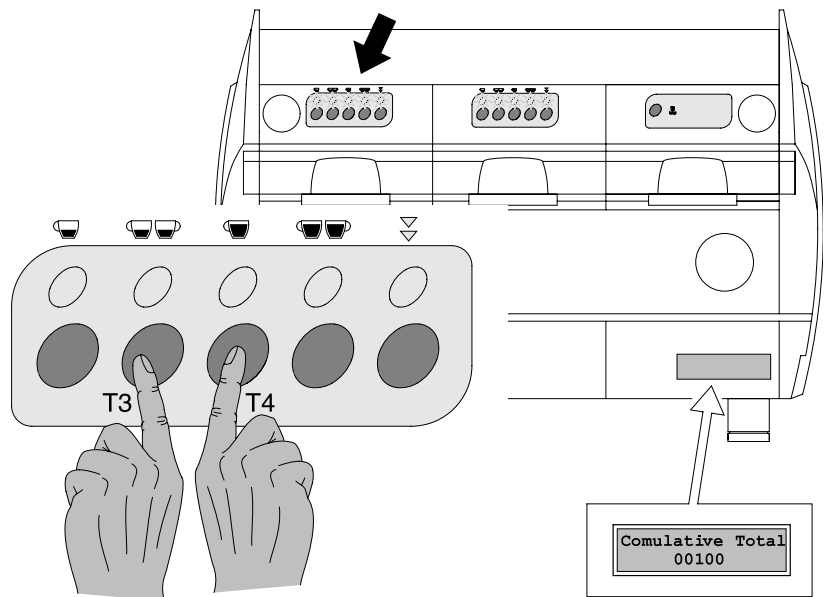
On pressing key T1 of unit 1 on goes on to the consumption values of the keys of unit 2 and so on in succession.



After visualization of the data of the last coffee unit also, on pressing key T1 it is possible to obtain a reading of the number of TEA dispensing operations made.



To cancel the totals of the individual consumptions (but not the "total cumulative" data), press keys T3 and T4 of unit 1 for 3 seconds in the condition in which "CUMULATIVE TOTAL" is displayed.

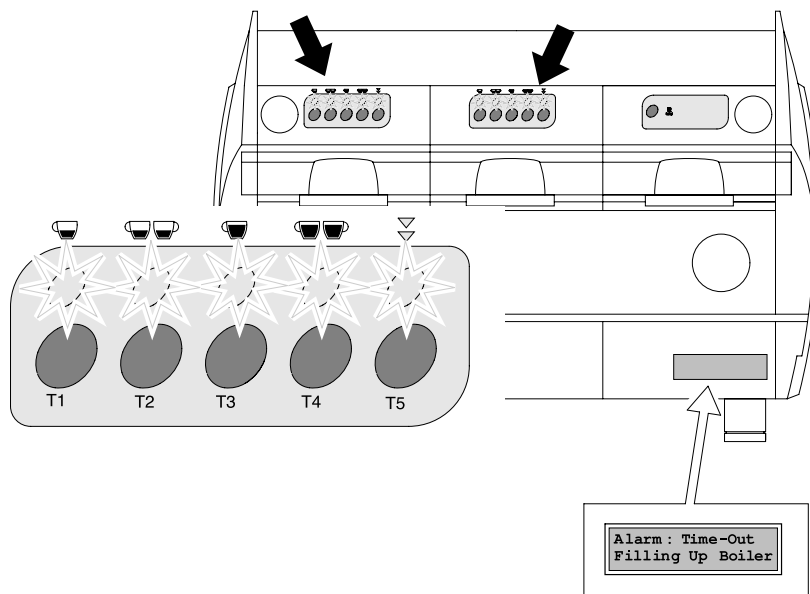


7.11 Alarm condition

Boiler (filling) level time out

This alarm condition occurs whenever the water level is too low or the level probe remains uncovered. In such a case the keyboard leds flash and an alarm message appears on the display.

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

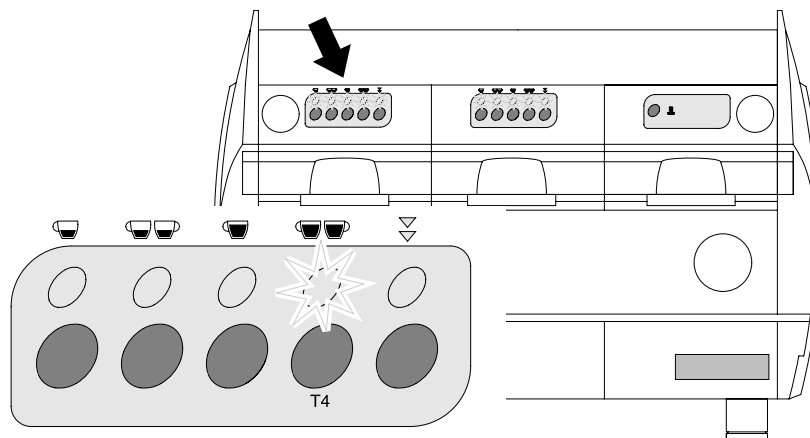


Lack of volumetric counter impulses

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

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

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





8 - PURIFIER REGENERATION

Fig. 8.01

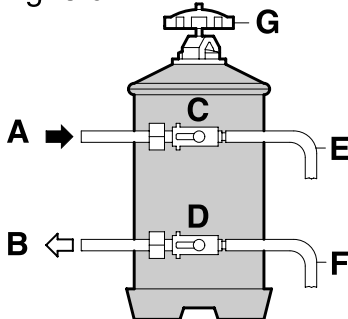


Fig. 8.02

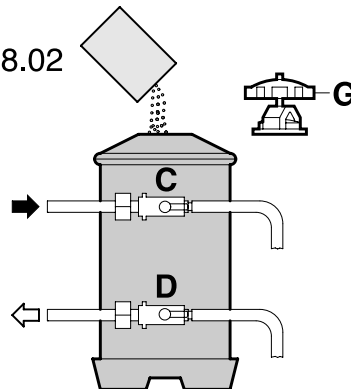


Fig. 8.03

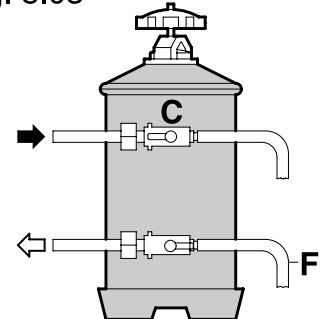
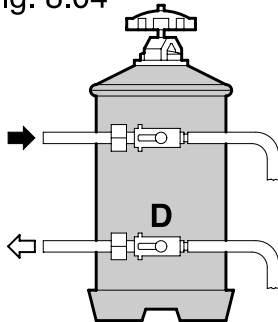


Fig. 8.04



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



IMPORTANT : Regenerate the purifier at the intervals listed below:

HARDNESS °F

8 LITRE PURIFIER

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

12 LITRE PURIFIER

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

- place the empty 2 litre container under pipe E.
- shift levers C and D from left to right as shown in fig.8.2 and remove the cover by loosening knob G, pour in 1.5 kg of sodium chloride (coarse cooking salt) into the 8-litre purifier and 2 kg into the 12-litre type.
- Replace the lid and shift lever from right to left as shown in fig.8.3 and allow the salted water to drain out of pipe F until the water is fresh.
- Shift lever D from right to left as shown in fig.8.4



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

9 - MAINTENANCE AND USEFUL ADVICE



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

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

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

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

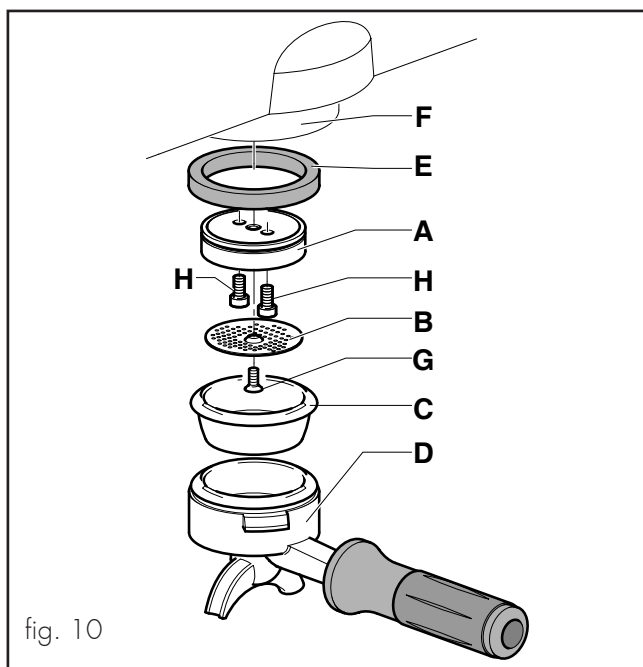


fig. 10

A	SPOUT HOLDER
B	SPOUT
C	FILTER
D	FILTER HOLDER
E	SEAL
F	COFFEE GROUP
G	CENTRAL SCREW
H	SCREW

It is a good idea to rinse the filters (C) and filter holders (D) every day in hot water, or even better, place them in hot water and allow to soak for the whole night in order to dissolve any greasy coffee deposits.

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

Do not cover the cup-warmer level with any fabrics or cloths etc.

Do not use any abrasive or corrosive products for cleaning the bodywork.

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

Weekly cleaning operations

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



Below-cup seal replacement

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

Remove the spout (B) by loosening the central screw (G). Remove the spout holder (A) by loosening the two Allen screws (H).

Then proceed to remove seal (E) using a screw driver. After removing the seal undertake to clean the slot and then re-assemble the new seal taking care to insert it with the chamfered part turned upwards towards the unit itself.

10 - TROUBLE SHOOTING

PROBLEM	CAUSE	REMEDY
Machine switch off	1. Mains switch off 2. Machine switch off 3. Incorrect electrical mains connection	1. position the machine switch to position ON 2. position the machine switch to position 1 3. contact specialized personnel in order to check the connection
No water in boiler	1. Mains tap closed 2. Clogged pump filter 3. Motor driven pump not in operation	1. open the mains tap 2. replace the filter 3. contact specialized personnel
No unit delivery	1. mains tap closed 2. motor driven pump out of order 3. clogged gicleur 4. burnt control box fuse 5. unit solenoid valve out of order 6. unit switch out of order	1. open the mains tap 2. contact specialized personnel 3. contact specialized personnel 4. contact specialized personnel 5. contact specialized personnel 6. contact specialized personnel
Steam fails to come out of the nozzle	1. too much water in boiler 2. damaged resistance 3. clogged sprayer element 4. resistance saver engaged	1. see specific problem 2. contact specialized personnel 3. clean the sprayer element 4. reinsert the resistance
Too much water in the boiler	1. the motor driven pump remains engaged 2. perforated exchanger 3. automatic charge solenoid valve blocked	1. contact specialized personnel 2. contact specialized personnel 3. contact specialized personnel
Signs of water leakage on bench	1. dirty drain tray 2. drainage pipe clogged or detached 3. other leakage	1. clean the try 2. replace the drainage pipe 3. contact specialized personnel
Wet coffee dregs	1. Grinding regulated too fine 2. Unit still cold 3. Solenoid valve fails to discharge	1. Adjust grinding value 2. wait for the machine to reach the correct temperature 3. contact specialized personnel
Coffee dispensing too slow	1. grinding element set too fine 2. dirty filter-holder 3. clogged unit 4. gicleur or solenoid valve partially clogged	1. Adjust the grinder 2. replace the filter and undertake more frequent filter-holder cleaning 3. contact specialized personnel 4. contact specialized personnel
Coffee dispensing too fast	1. grinder is regulated too large	1. regulate the grinding
Coffee delivered cold	1. Lime scale present on the exchangers or the resistances 2. oxidized pressure switch contacts 3. defective electrical connection 4. partially burnt out resistance	1. contact specialized personnel 2. contact specialized personnel 3. contact specialized personnel 4. replace the resistance element
Coffee delivered too hot	1. incorrect pressure switch calibration	1. regulate the pressure switch by means of the relative screw (chap. 6.2)

11 - MACHINE DISMANTLING

To dismantle the machine we recommend that it is dismantled and the parts separated according to the type of materials involved (plastic, metal, etc). The parts separated in this way are then to be sent to the relative specialized disposal

ITALIANO	8 - 31
ENGLISH	32 - 55
DEUTSCH	56 - 79
FRANÇAIS	80 - 103
ESPAÑOL	104 - 127
NEDERLAND	128 - 151
PORTUGUÊS	152 - 175

INDEX

INDEX	57
1- BENUTZUNG UND AUFBEWAHRUNG DER BEDIENUNGSANLEITUNG	58
2- VORGESEHENER EINSATZ DER MASCHINE	58
3 - SICHERHEITSHINWEISE	59
4 - TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	60
5 - INSTALLATION	61
5.1 Wasseranschluss	61
5.2 Stromanschluss	61
6 - INBETRIEBNAHME	62
6.1 Gigueur für verlängerten kaffee	62
6.2 Einstellung des druckwächters	63
6.3 Einstellung des pumpendruck	63
6.4 Kaffeefilter für die Maschine	63
6.5 Austausch des Thermostats für die Temperaturverringern in der Gruppe für die Kaffeeausgabe	64
6.6 Mit Ausgießersatz	64
7 - FUNKTIONSWEISE / BEDIENUNG UND PROGRAMMIERUNG	64
7.1 Programmierung der kaffeedosierungen	65
7.2 Programmierung der teedosierungen (heisswasser)	67
7.3 Kaffeeausgabe	68
7.4 Kaffeedosierung im dauerbetrieb	68
7.5 Sonderfunktionen	69
7.6 Teeausgabe	70
7.7 Funktion cappuccino und milch	71
7.8 Programmierung und ausgabe von cappuccino	72
7.9 Programmierung und ausgabe milch	72
7.10 Zusatzfunktionen für mit display ausgestattete maschinen	73
7.11 Anzeige eines alarms	76
8 - EINSTELLUNG GAS	77
9 - WARTUNG UND NÜTZLICHE HINWEISE	78
10 - BEHEBUNG VON STÖRUNGEN	79
11- VERSCHROTTUNG DER MASCHINE	79

1 - BENUTZUNG UND AUFBEWAHRUNG DER BEDIENUNGSANLEITUNG

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2. VORGESEHENER EINSATZ DER MASCHINE

Die Maschine darf nur durch einen einzigen Bediener betätigt werden.

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

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

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

Diese Maschine ist ausschließlich für den internen Gebrauch geeignet.

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

3 - SICHERHEITSHINWEISE



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

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

- Kinder müssen überwacht werden, um sicherzustellen, dass diese nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch und für Anwendungen in ähnlichen Umgebungen bestimmt, und darunter:
 - . für das Personal vorbehaltene Küchenecke in gewerblichen Lokalen, Büros und anderen professionellen Umgebungen;
 - . landwirtschaftliche Betriebe;
 - . von Kunden in Hotels, Motels und anderen Beherbergungsbetrieben;
 - . Betriebe vom Typ Bed and Breakfast.

Der Anwender ist Dritten gegenüber für den Arbeitsbereich haftbar.

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

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

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

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

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

Verwenden Sie die Maschine nur bei Vorhandensein einer ausreichenden Beleuchtung.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Der Anwender darf die Maschine nicht mit feuchten oder nassen Füßen berühren bzw. sie mit nackten Füßen bedienen. Trotz der Verwendung einer Erdung an der Maschine wird empfohlen, ein Holzpodest sowie einer Sicherheitsanlage gemäß der lokalen gesetzlichen Bestimmungen zu benutzen, um das Risiko von Elektroschocks so weit wie möglich zu umgehen.

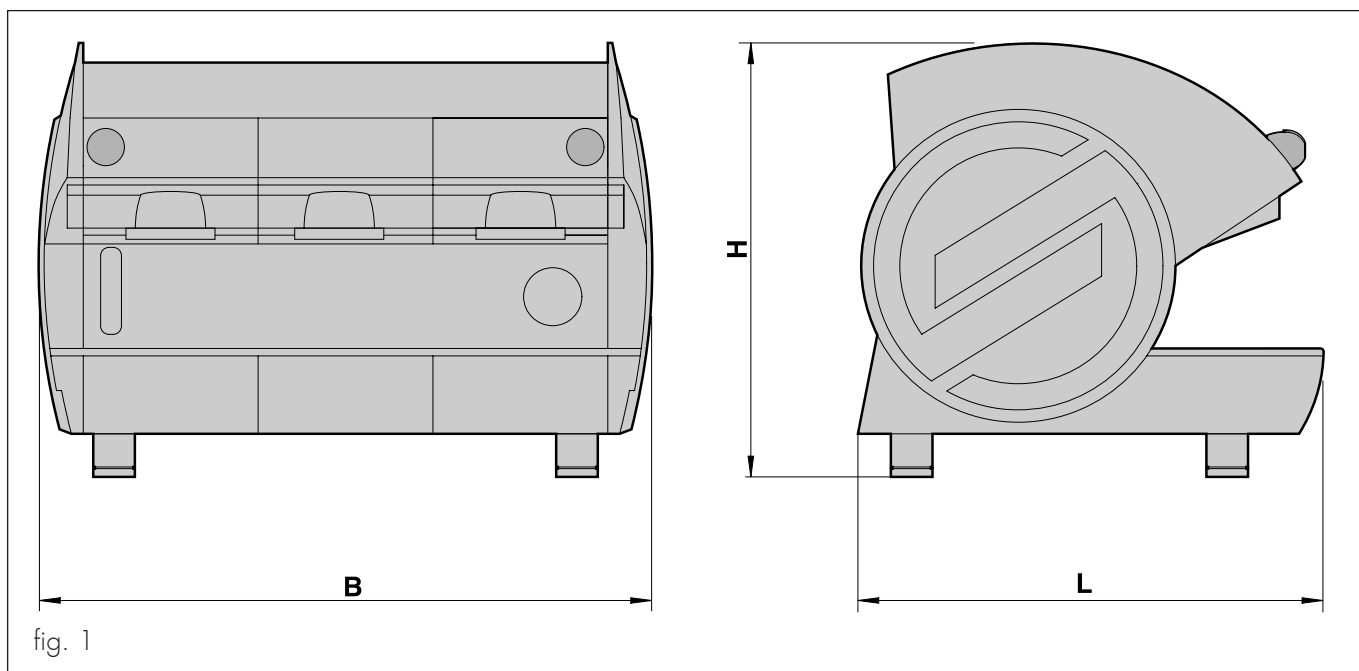
Berühren Sie nicht mit den Händen oder anderen Körperteilen die Kaffeehähne und die Heißwasser- und Dampfrohre berühren, da die ausgestoßenen Flüssigkeiten heiß sind und Verbrennungen verursachen können.

Achten Sie darauf, die Maschine nicht ohne Wasser zu betreiben.

Eventuelle Verstopfungen können einen unvorhergesehenen Ausstoß von Flüssigkeiten oder Dampf bewirken, der schwere Folgen hat. Das Wasser mittels Filtern und Wasserenthärtern so weit wie möglich sauber halten.

Die Kaffee- und Teetassen müssen vor der Ablage auf der entsprechenden Fläche gründlich getrocknet werden.

4 - TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN



		2 gruppe	3 gruppe
Abmessungen	B	760	970
	H	500	500
	L	540	540
Gewicht	kg	70	90
Fassungsvermögen Heizkessel	L	13	21
Leistungsaufnahme der Kesselresistenz.			
230-240/400-415 V 3 N ~	W	4760	5950
max. Leistungsaufnahme der Kesselresistenz.			
ECO			
230-240/400-415 V 3 N ~	W	3170	3950
Pumpenmotor	W	165	165
Gesamte Leistungsaufnahme			
230-240/400-415 V 3 N ~	W	5200	6200

A-bewerteter Schalldruckpegel: unter 70 dB

5 - INSTALLATION

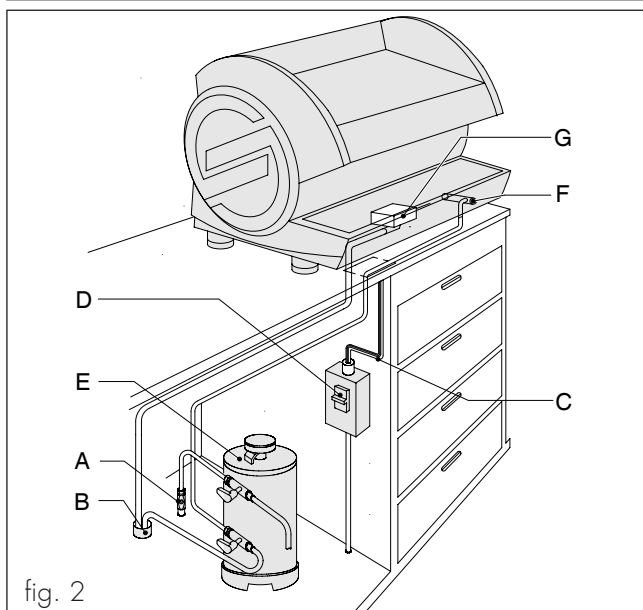


fig. 2

- A - WASSERLEITUNG
 B - ABFLUSSLEITUNG
 C - STROMVERSORGUNGSKABEL
 D - SCHUTZSCHALTER
 E - REINIGUNGSVORRICHTUNG
 F - HEIZKESELFÜLLHAHN
 G - ABFLUSSTELLER

Vor der Installation ist es notwendig zu überprüfen, daß:

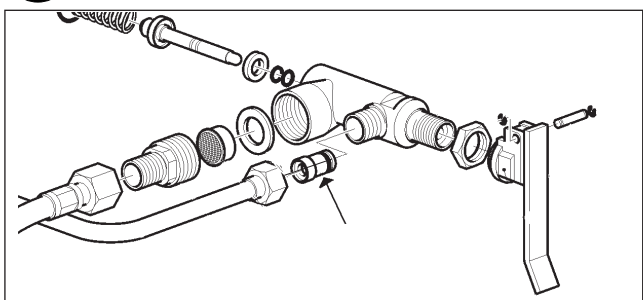
- 1 keine Beschädigungen, Anzeichen für Stöße oder Verformungen vorhanden sind
- 2 keine nassen Bereiche oder Anzeichen vorhanden sind, die darauf schließen lassen, daß die Verpackung Witterungseinflüssen ausgesetzt war.
- 3 keine Anzeichen für Veränderungen vorhanden sind.

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

Überprüfen Sie, daß das Gerät auf einer ebenen Fläche aufgestellt wurde, die in der Lage ist, das Gewicht aufzunehmen (siehe im Kapitel 4 "Technische Eigenschaften"), und achten Sie darauf, daß ein Freiraum von etwa 30cm rund um die Maschine eingehalten wird. Nehmen Sie dann die Installation unter Einhaltung der Reihenfolge der Arbeitgänge, wie nachfolgend beschrieben, vor.

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

5.1 Wasseranschluss



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

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

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

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



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

- Schließen Sie den Abflussteller (G) an die Abflussleitung (B) an:
- Bezüglich des Leitungsdruckes, d.h. wenn dieser mehr als 0,5 MPa beträgt, wird empfohlen einen auf Hochdruck ausgelegten Druckreduzierer zu installieren (Vorrichtung, durch die sich eine eventuelle Erhöhung des Leitungsdruckes nicht auf den Aulafdruck auswirkt).

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



5.2 Stromanschluss



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

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

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

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

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

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

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

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



6 - INBETRIEBNAHME

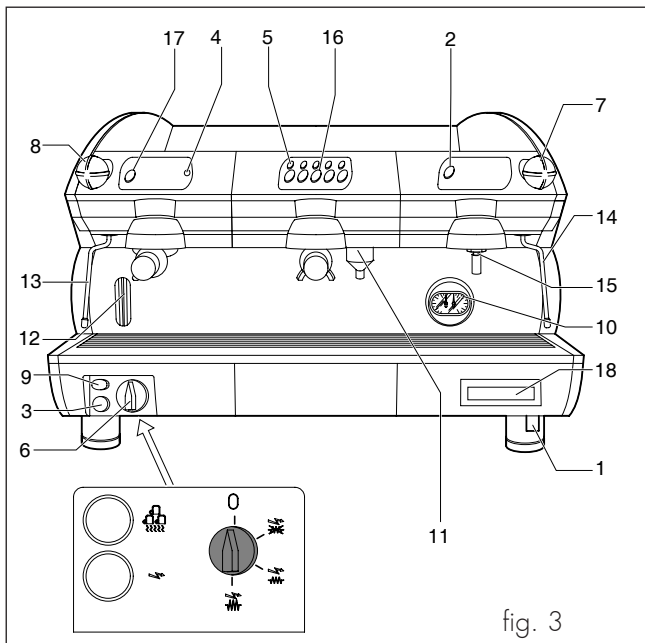


fig. 3

- 1 Heizkesselsladen Hahn
- 2 Taste zur Ausgabe von heißem Wasser
- 2 Schalter zur Entnahme von heißem Wasser
- 3 Kontrollleuchte: Maschine steht unter Spannung
- 4 Kontrollleuchte Ausgabe E
- 5 Kontrollleuchte Ausgabe D
- 6 Hauptschalter
- 7 Ventil rechter Zerstäuber
- 8 Ventil linker Zerstäuber
- 9 Schalter Tassenwärmer
- 10 Druckmesser Heizkessel / Pumpe
- 11 Cappuccino-Bereiter
- 12 Füllstandsanzeige Heizkessel
- 13 Leitung linker Zerstäuber
- 14 Leitung rechter Zerstäuber
- 15 Leitung zur Entnahme von heißem Wasser
- 16 Bedientastatur Gruppe D
- 17 Bedientastatur Gruppe E
- 18 Display optionaler Dosierzähler

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

Öffnen Sie das Ventil der Wasserleitung (A) (fig 2).

Schalten Sie den Schutzschalter (D) aus (fig 2).

Stellen Sie den Hauptschalter der Maschine (6) in die Position und die Kontrollleuchte Maschine unter Spannung (3) leuchtet auf.

Die automatische Füllstandregelung schaltet sich ein, damit das Wasser den normalen Füllstand im Heizkessel erreicht (12).

Stellen Sie den Hauptschalter (6) in die Position für einen Betrieb bei normaler Leistung, oder in die Position für einen Betrieb bei maximaler Leistung, wobei so den Heizelementen Strom zugeführt wird.

Warten Sie dann ab, daß die Maschine den Betriebsdruck von 1,1 – 1,3 atm erreicht und überprüfen Sie am Manometer den Druck im Heizkessel (10).

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

Verfügt die Maschine über eine Gasheizvorrichtung muß nach Betätigung des Hauptschalters (6) das Gas durch Betätigen des Gasventils (4) und Auslösen der piezoelektrischen Zündung (5) entzündet werden, bis das Gas nicht brennen bleibt.

Überprüfen Sie dann den Druck am Manometer der Pumpe (10), indem Sie eine Gruppe mit eingesetzter und mit gemahlenem, dosiertem und gepreßtem Kaffee gefüllter Filterhalterung in Betrieb setzen, um den reellen Betriebsdruck von 8/9 atm zu erreichen.

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

Jetzt ist die Maschine betriebsbereit.

WICHTIG:
 Betätigen Sie die Taste oder den Schalter zur Entnahme von heißem Wasser (2) nicht vor Erreichen des richtigen Betriebsdruckes von 1,1 atm, der auf dem Manometer des Heizkessels abgelesen werden kann (10).

6.1 Gicleur für verlängerten kaffee

Die Maschine ist mit einem Gicleur (1 pro Gruppe) mit einer Öffnung von Ø 0,6 mm (Cod. WGA26G0074/01) ausgestattet. Wird eine höhere Geschwindigkeit bei der Kaffeeausgabe gewünscht, wie im Falle verlängerter Kaffees, sind im Zubehör der Maschine 2 Gicleur (einschließlich Dichtung) mit einer Öffnung von Ø 0,8 mm (Cod. WGA26G0073/01) enthalten.

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

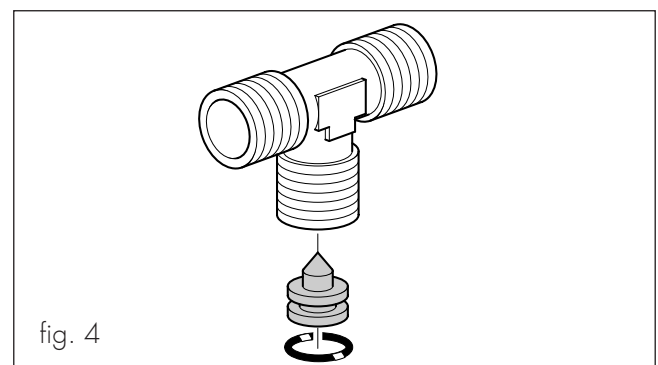


fig. 4

6.2 Einstellung des druckwächters

Der in der Abbildung angegebene Druckwächter hat die Aufgabe, den Druck im Heizkessel konstant zu halten, indem das elektrische Heizelement ein- oder ausgeschaltet wird. Dieser Druckwächter wird bereits bei der Abnahme der Maschine auf 1,1 ÷ 1,3 bar eingestellt, ist jedoch im spezifischen Fall ein anderer Betriebsdruck erforderlich, kann der Wirkungsbereich des Druckwächters durch Betätigung der Stellschraube (U) verändert werden: bei Verringerung des Drucks wird eine Verringerung der Temperatur erzielt, umgekehrt erhöht sich bei Erhöhung des Drucks auch die Wassertemperatur. Die Drehrichtung zur Einstellung ist in der Abbildung wie auch am Druckwächter selbst angegeben. Der Druck verändert sich um etwa 0,1 atm bei jeder vollständigen Umdrehung der Schraube.



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

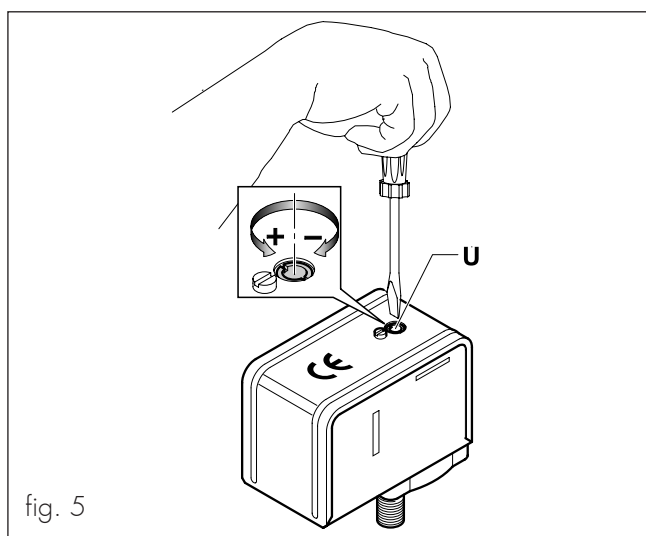


fig. 5

6.3 Einstellung des pumpendrucks

Setzen Sie die mit ordnungsgemäß gemahlenem, dosiertem und gepreßtem Kaffee gefüllte Filterhalterung in die Baugruppe ein. Betätigen Sie den Schalter (AROMA SM) oder die Bedientastatur (AROMA SE) (16) und lesen Sie den Druck am Pumpenmanometer ab (10).

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

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

Z = Schraube zur Regelung des Pumpendrucks

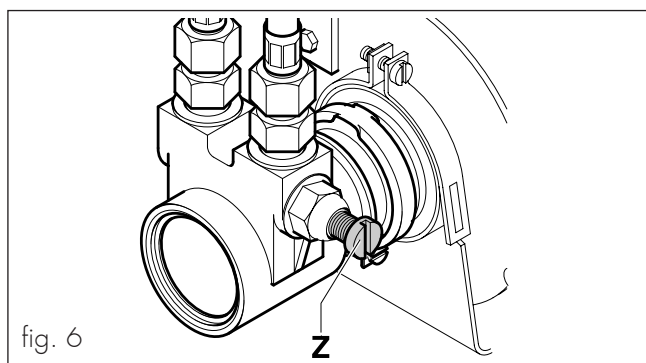


fig. 6



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

A = Position der geschlossenen Filterhalterung bei einer neuen Maschine

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

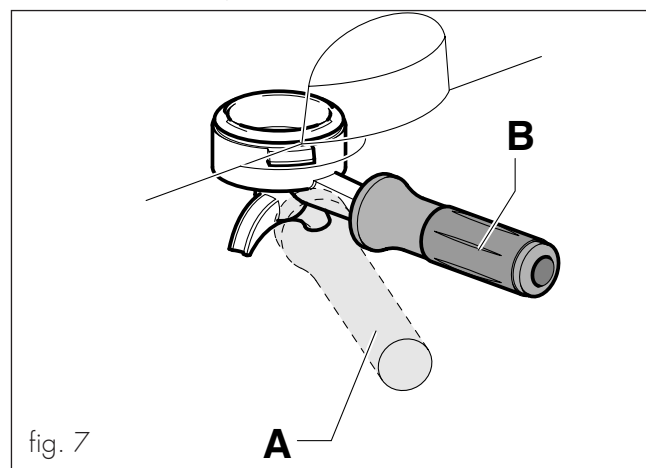


fig. 7

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

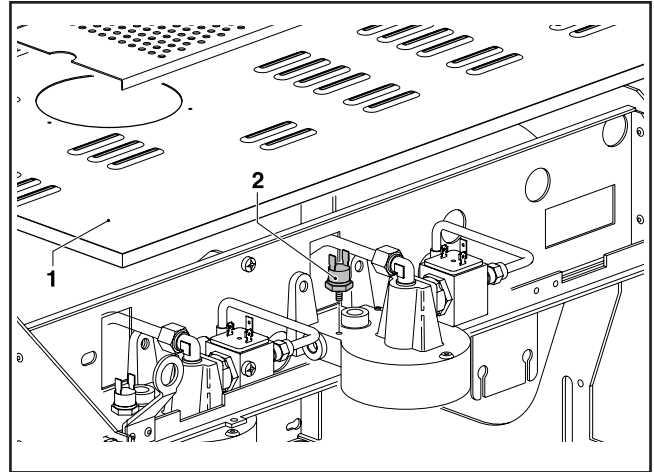
6.4 Kaffeefilter für die Maschine

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

	WGANF08/002/B 1 Tasse 5,5 gr. ÷ 6,6 gr. Portionen für 1 Kaffee. Portionen für Malzkaffee 1 dosis.
	WGANF08/004/B 1 Tasse 6 gr. ÷ 7 gr.
	WGANF08/005/B 2 Tassen 12 gr. ÷ 14 gr.
	WGANF08/009/B Doppelportionen für 2 Kaffee Der Filter ist an dem Buchstaben "C" auf der Innenseite zu erkennen.

6.5 Austausch des Thermostats für die Temperaturverringering in der Gruppe für die Kaffeeausgabe

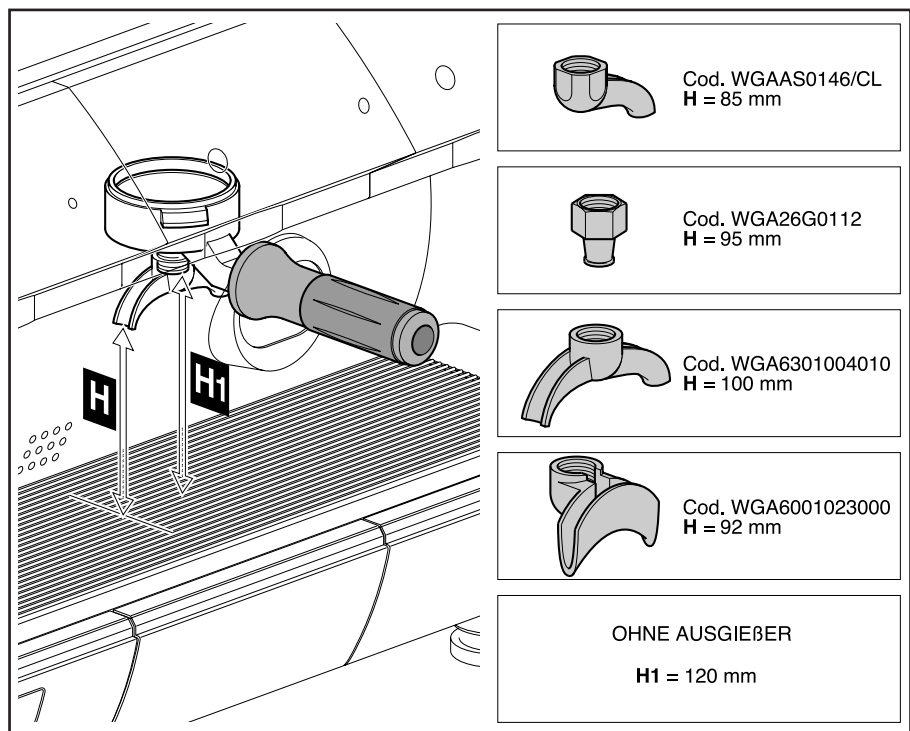
Warmhalter (1) für die Tassen entfernen. Den Thermostat der Gruppe (2) (Cod. WGADM1561 – T 103°C) abnehmen und mit dem Thermostat für eine niedrigere Temperatur (Cod. WGADM2067 - T 93°C), der der Maschine beiliegt, austauschen.



6.6 Mit Ausgießersatz.

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

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



7. FUNKTIONSWEISE /EDIENUNG UND PROGRAMMIERUNG

Einleitung

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

- Steuerung von 2 – 3 - 4 Kaffeebereitern
- Steuerung vier verschiedener Kaffeedosierungen pro Gruppe
- Steuerung der Teedosis (Heißwasser)
- gleichzeitiger Betrieb der Kaffee- und Teebereiter
- Funktion Cappuccino / Milch
- Volumenmäßige Steuerung der Kaffeedosierungen
- Getaktete Steuerung der Teedosierungen
- Programmierung der Dosierungen als Simulation

- Kontrolle und Steuerung des Füllstandes
- Überwachung des System mittels Alarmen
- Dauerbetrieb, Time-Out der Ausgabe und andere Funktionen
- serieller Anschluß zu Abrechnungsvorrichtungen
- LCD-Display LCD 16 x 2 (nicht rückwärtig beleuchtet) zur Anzeige der Funktionsphasen

Achtung! Auf dem Display wird immer die zuletzt vorgenommene Auswahl angezeigt.

Symbole auf der Tastatur:

	T1 - Einzelner Espresso-Kaffee
	T2 - Doppelter Espresso-Kaffee
	T3 - Einzelner verlängerter Kaffee
	T4 - Doppelter verlängerter Kaffee
	T5 - Programmierung / Dauerbetrieb
	T6 - Cappuccino
	T7 - Milch
	T8 - Tee (Heißwasser)

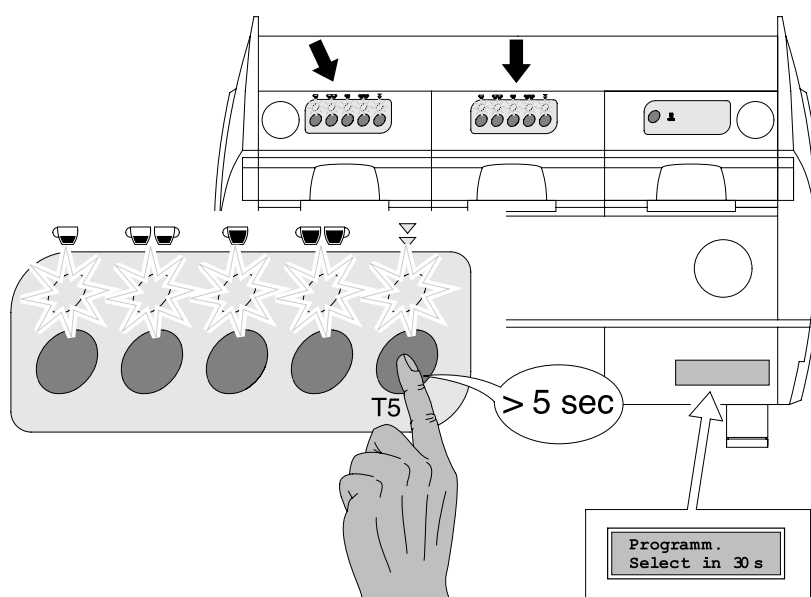


7.1 Programmierung der kaffeedosierungen

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

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

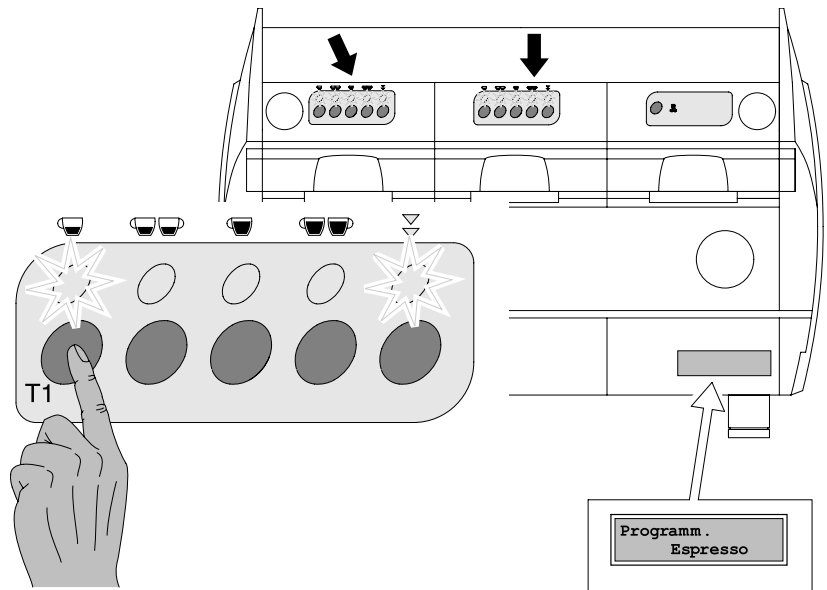
ACHTUNG! Die an der Gruppe 1 vorgenommenen Einstellungen (Betätigung der ersten Tastatur) werden automatisch auch an die anderen Gruppen übertragen.



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

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

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

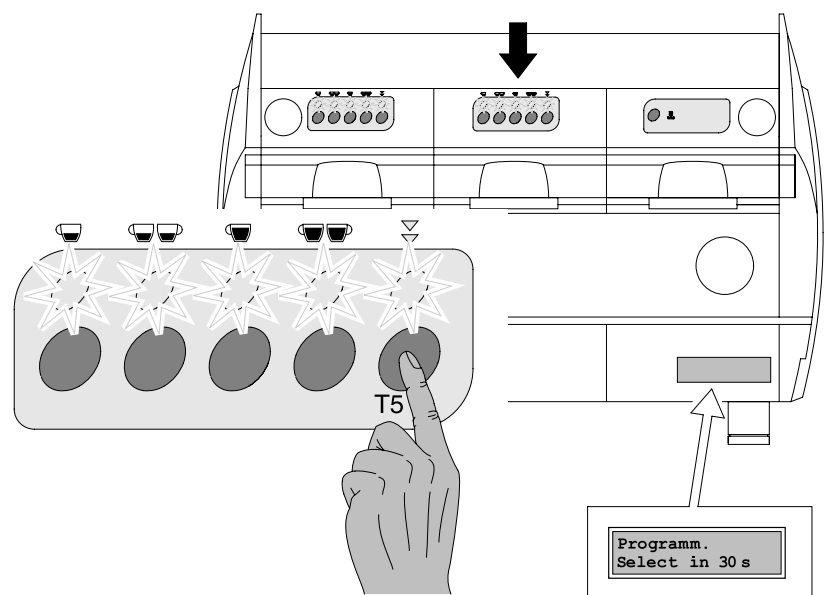


Nach Betätigung der Taste T1 beginnt die Ausgabe und bei Erreichen der gewünschten Kaffeedosierung muß erneut die Taste T1 oder eine beliebige andere Taste auf der Tastatur der zu programmierenden Gruppe betätigt werden, um die Ausgabe der Kaffeedosierungen zu unterbrechen. Auf diese Weise wird im EPROM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

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

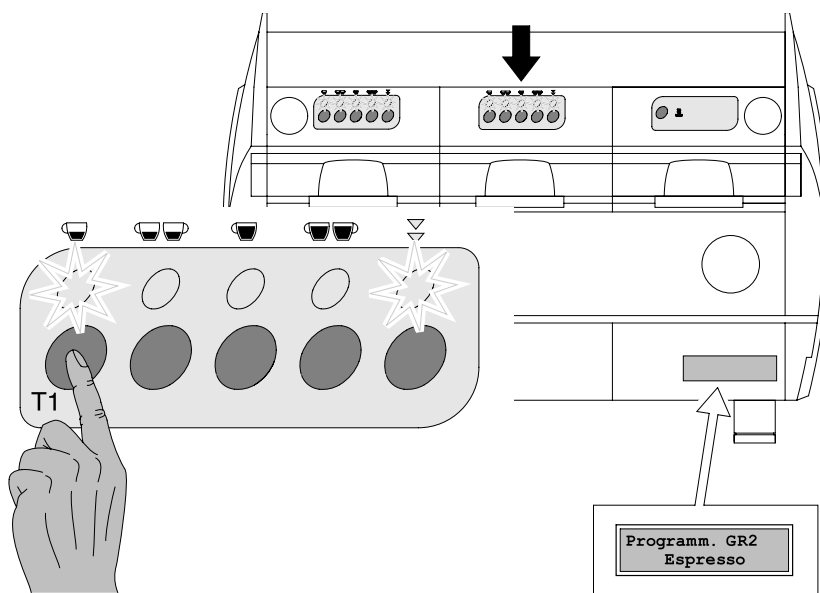
Betätigen Sie zum sofortigen Verlassen der Programmierphase die Taste T5.

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



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

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



7.2 Programmierung der teedosierungen (heisswasser)

Es ist möglich, die getakteten Dosiermengen für den Tee gemäß der folgenden Vorgehensweise zu verändern:

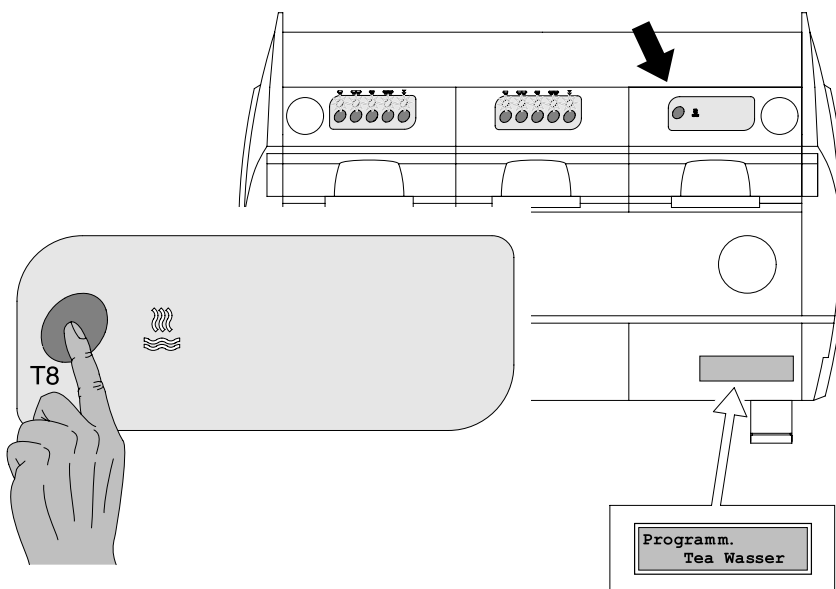
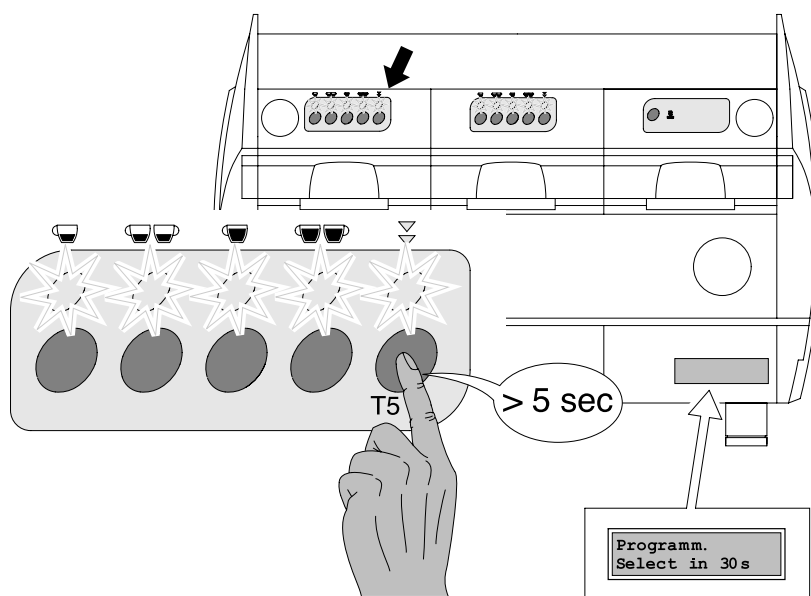
Betätigen Sie die Taste T5 der Kaffee-Gruppe 1, halten Sie sie für mehr als 5s gedrückt und überprüfen Sie das Aufleuchten aller Leds auf den Tastaturen.

Betätigen Sie die Taste T8 Tee innerhalb von 30s (Time-Out Programmierung).

Auf diese Weise wird die Ausgabe der Dosierung des Teewassers gestartet.

Betätigen Sie beim Erreichen der gewünschten Dosierung erneut die Taste T8, um die Ausgabe von Wasser zu unterbrechen. Auf diese Weise wird die neue Ausgabezeit des Teewassers gespeichert und alle Led auf den Tastaturen verlöschen.

Betätigen Sie, um die Programmierphase sofort zu verlassen, erneut die Taste T5.



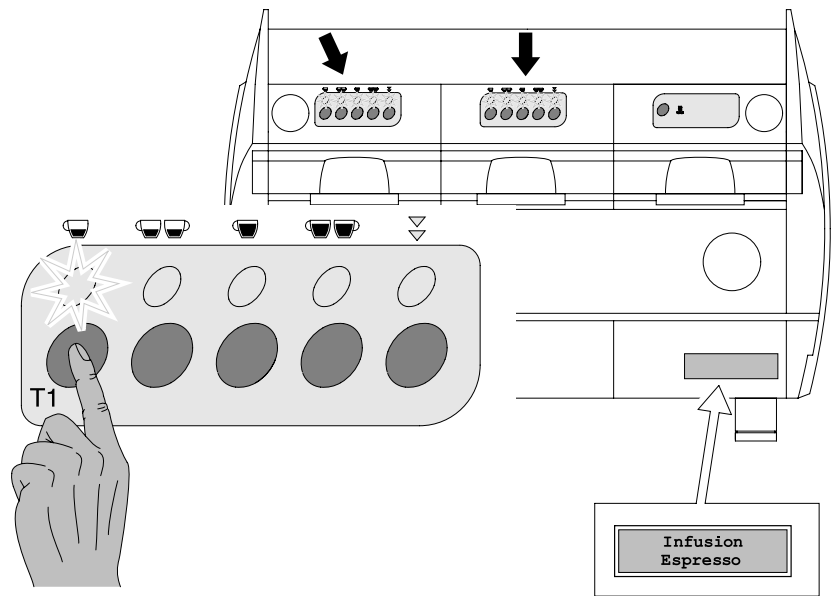
7.3 Kaffeeausgabe

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

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

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

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



7.4 Kaffedosierung im Dauerbetrieb

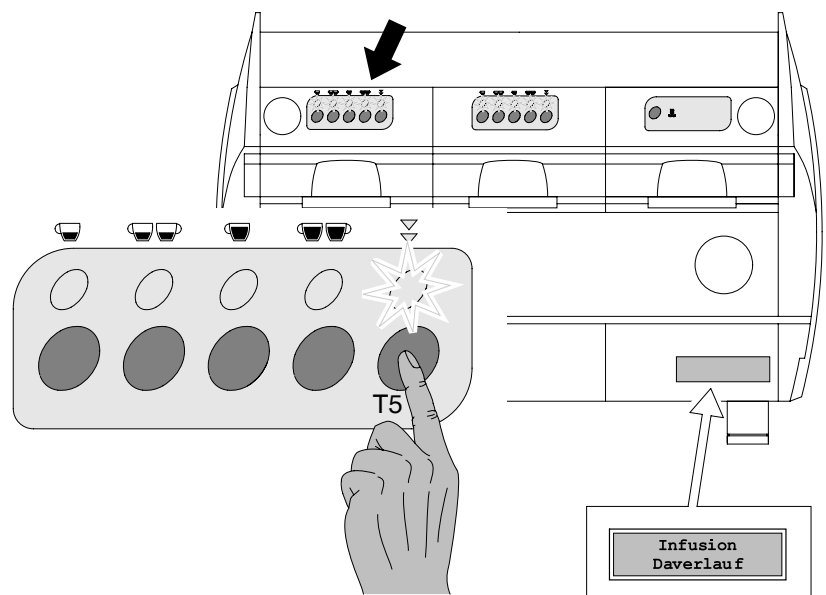
Betätigen Sie zur Ausgabe der Kaffeedosierungen im Dauerbetrieb die Taste T5 auf der der benutzten Gruppe entsprechenden Tastatur.

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

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

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

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



7.5 Sonderfunktionen

Es ist möglich, einige Sonderfunktionen zu aktivieren oder zu deaktivieren: VORINFUSION, GEMISCHTES TEEWASSER und ALARM SPÜLUNG, die nachfolgend beschrieben werden:

Alarm spülung

Diese Funktion sorgt dafür, daß nach 10min nach dem Beginn der Ausgabe von Cappuccino oder Milch, die Anzeige "Run Milk Clean" erscheint und die den Tasten T6 und T7 entsprechenden Led abwechselnd blinken, um darauf hinzuweisen, daß auf Grund der Erzeugung eines Cappuccino oder von Milch, eine Spülung des Milchbereichs erforderlich ist.

Betätigen Sie, um den Alarm vorübergehend abzustellen, die Tasten T6 oder T7.

Spülen des cappuccinobereiters

Dabei handelt es sich um einen Arbeitsgang, der auszuführen ist, wenn die Anzeige "Run Milk Clean" erscheint und die den Tasten T6 und T7 entsprechenden Led abwechselnd blinken.

Nehmen Sie einen mit 1 l Kaltwasser gefüllten Behälter. Entfernen Sie die Milchansaugleitung aus dem Behälter und führen Sie diese in den Behälter mit dem Kaltwasser.

Betätigen Sie gleichzeitig die Tasten T7 und T5 (auf der für die "Service"-Funktionen aktivierten Tastatur), so daß die Funktion zur Ausgabe von Milch aktiviert wird und durch das Durchlaufen von Wasser der Cappuccino-Bereiter gereinigt wird.

Unterbrechen Sie nach dem Ansaugen des Wassers die Ausgabe durch Betätigung der Taste T7.

Der Spülvorgang ist jeden Abend durchzuführen.

Vorinfusion

Unsere Software gestattet eine derartige Einstellung der Dosierung, daß die Ausgabe entsprechend der KAFFEE-Dosierungen mit Volumenkontrolle eine Vorinfusion vorausgeht. Die Ausgabe der Dosierung nach der Zeit 1 (ON) wird für eine Zeit 2 (OFF) unterbrochen, wonach dann die Ausgabe gemäß der Auswahl zu Ende geführt wird.

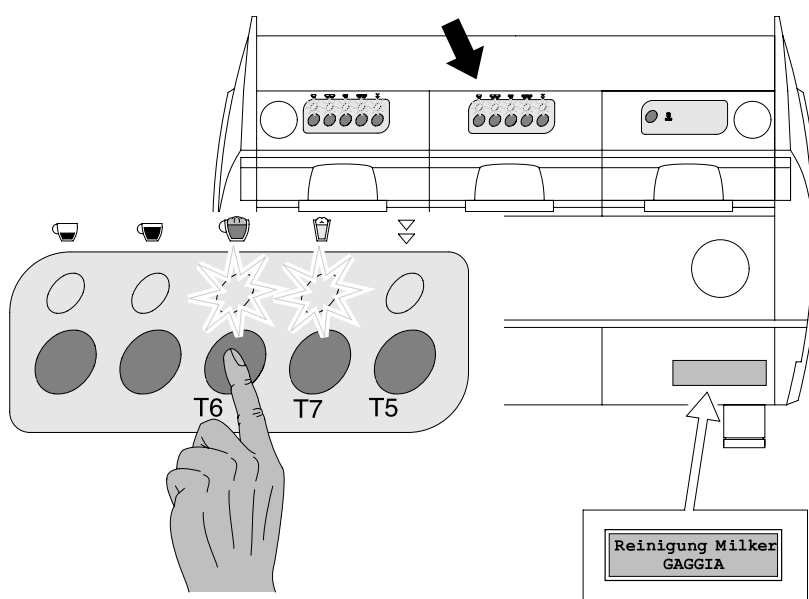
Bei Betätigung einer der Dosiertasten mit Volumenkontrolle geht dem normalen Ausgabezyklus ein kurzer getakteter Wasserstrahl voraus, der benutzt wird, um die Kaffeetablette vor dem Durchlaufen der effektiven Ausgabe anzufeuchten.

Diese Funktion gestattet eine bessere Ausnutzung der Kaffeetablette.

Gemischtes teewasser (heisswasser)

Ist diese Funktion aktiv erfolgt eine Mischung des ausgegebenen Wassers mit dem Heizkessel zugeführtem Kaltwasser, wodurch eine konstante Ausgabe bei einer Temperatur von etwa 96°C erzielt wird.

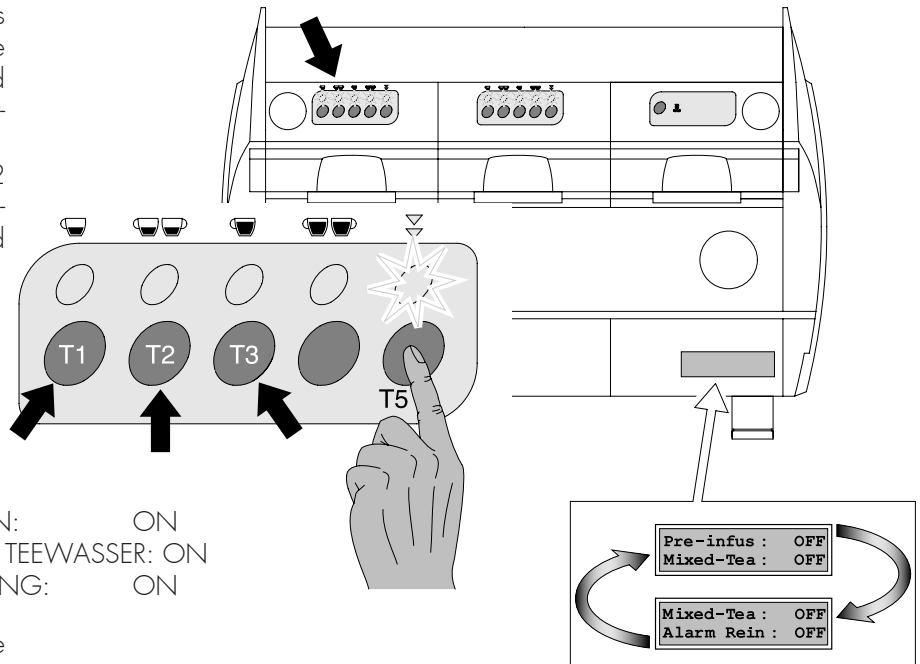
Ist diese Funktion nicht aktiv, erfolgt die Ausgabe des Wassers bei einer Temperatur von etwa 100°C und weist eine starke Dampfentwicklung auf.



Einschalten/ausschalten

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

Betätigen Sie jeweils die Tasten T1 – T2 und T3, um die Funktionen VORINFUSION, GEMISCHTES TEEWASSER und ALARM SPÜLUNG zu aktivieren.



LED Taste T1 LEUCHTET: VORINFUSION: ON
 LED Taste T2 LEUCHTET: GEMISCHTES TEEWASSER: ON
 LED Taste T3 LEUCHTET: ALARM SPÜLUNG: ON

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

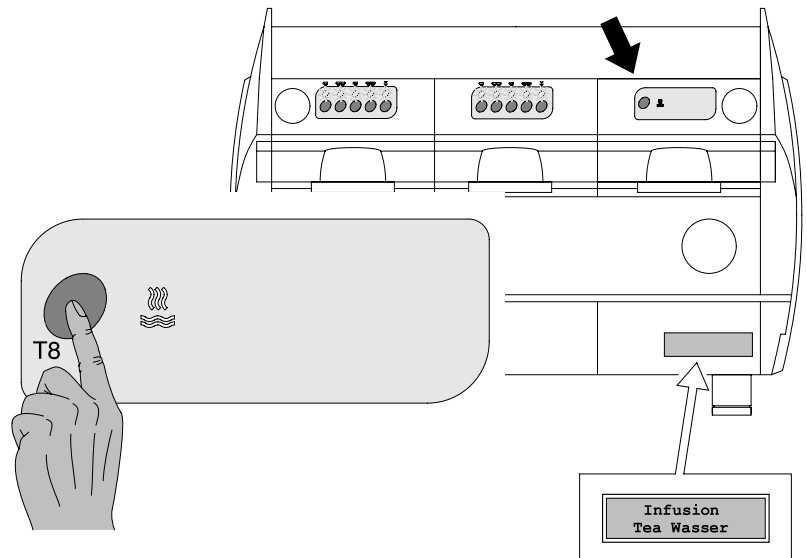
7.6 Teeausgabe

Bei Betätigung der Taste T8 wird das entsprechende Magnetventil ausgelöst, was zur Ausgabe von Heisswasser bewirkt.

Beim START wird ein Timer ausgelöst, der nach dem Erreichen des Wertes der in der Programmierphase eingestellten Zeit, die Wasserausgabe unterbricht.

Es ist möglich, eine gleichzeitige Ausgabe von Tee und Kaffee vorzunehmen.

Vorgesehen ist, die laufende Ausgabe vor dem Erreichen der programmierten Zeit unterbrechen zu können, indem erneut die zur Ausgabe des Produktes benutzte Taste T8 betätigt wird.



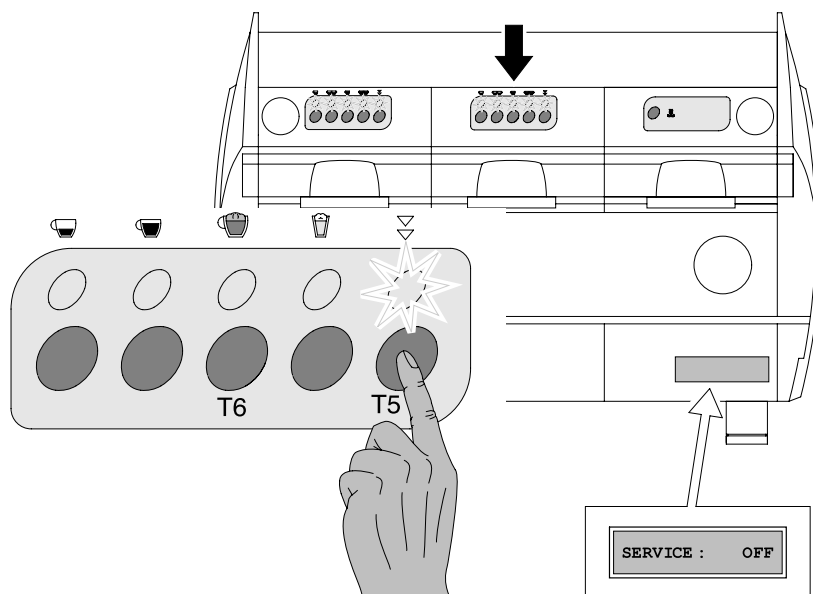
7.7 Funktion cappuccino und milch

Es ist möglich, die Funktionsweise CAPPUCCINO und MILCH mittels der Tasten T6 und T7 an den Gruppen 2, 3 oder 4 einzurichten.

WICHTIG: Die Funktion kann nur auf jeweils einer Tastatur der Gruppen 2, 3 oder 4 eingerichtet werden.

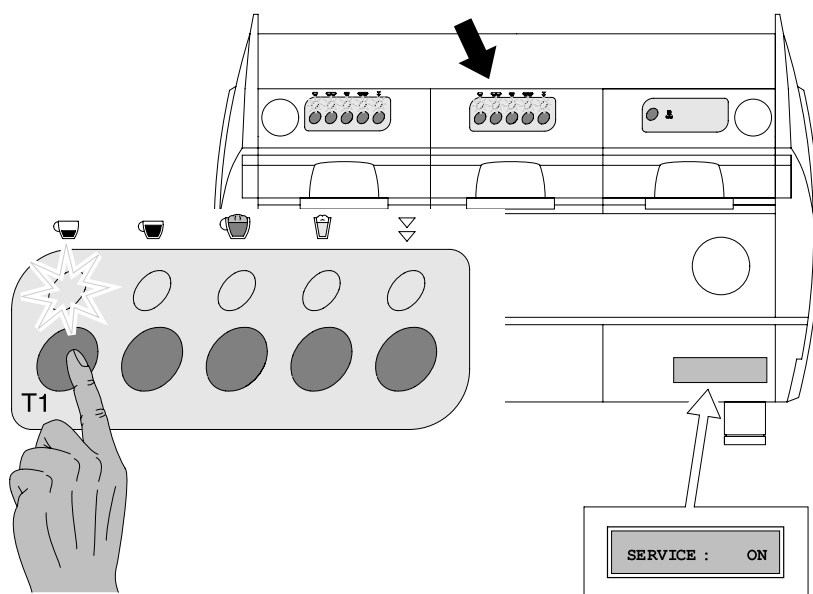
Einschalten/ausschalten

Halten Sie zur Einrichtung der Funktion z.B. auf der Tastatur der Gruppe 2 beim Einschalten die Taste T5 gedrückt, blinkt die entsprechende Led und Sie müssen abwarten, bis auf dem Display die Meldung "SERVICE: OFF" angezeigt wird.



Betätigen Sie die Taste T1 auf der Tastatur 2, um die Funktion Cappuccino/Milch an der 2. Gruppe zu aktivieren.

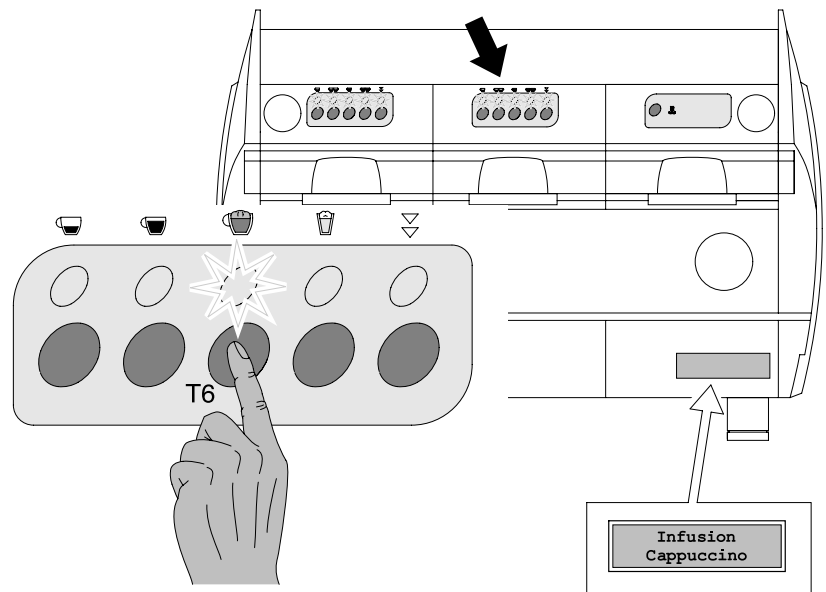
Gehen Sie gleichsam vor, um diese Funktion auf der Tastatur einer anderen Gruppe zu aktivieren.



7.8 Programmierung und ausgabe von cappuccino

Ist diese Gfunktion aktiv, bewirkt die Taste T6 das Auslösen der Magnetventile und der Pumpe für den bei der Programmierung eingestellten Zeitwert.

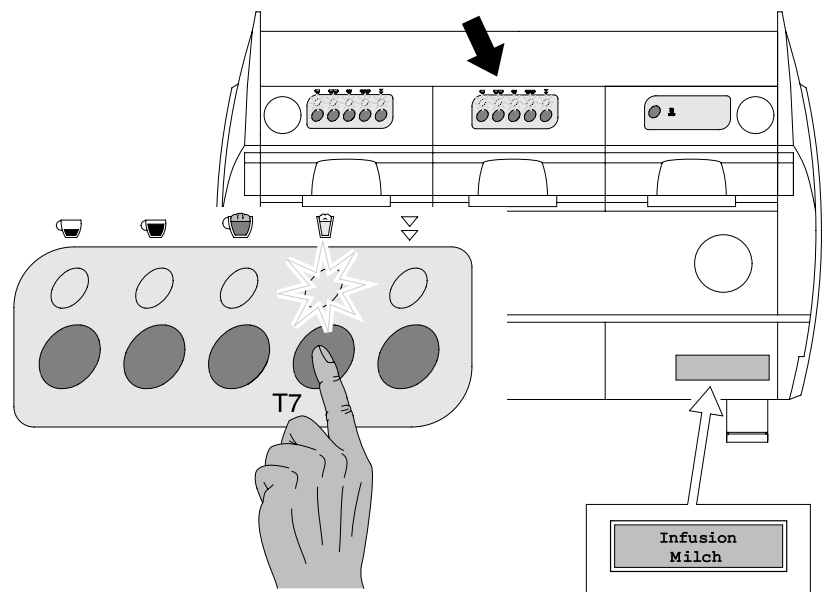
Gehen Sie bei der Programmierung der Funktion Cappuccino auf die gleiche Weise vor, wie beim Kaffee, d.h. nur mit dem Unterschied, daß am Ende der Ausgabe von Kaffee mit Volumenmessung GETRENNT die zeitgetaktete Ausgabe der Milch BEGINNT. Unterbrechen Sie die Ausgabe bei der gewünschten Menge mittels der Taste T7.



7.9 Programmierung und ausgabe milch

Ist diese Funktion aktiv, bewirkt die Taste T7 das Auslösen des Magnetventils für den bei der Programmierung eingestellten Wert.

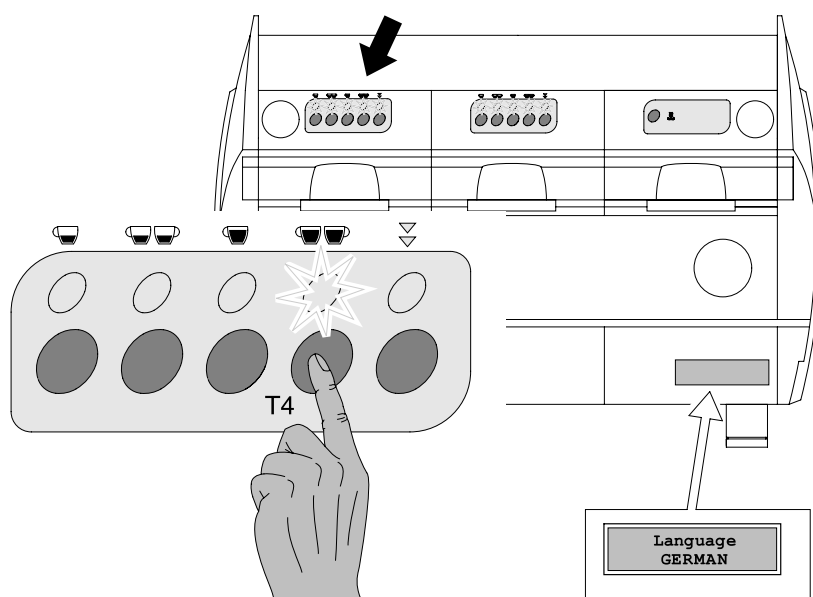
Die Programmierung dieser Funktion gleicht der beim Tee.



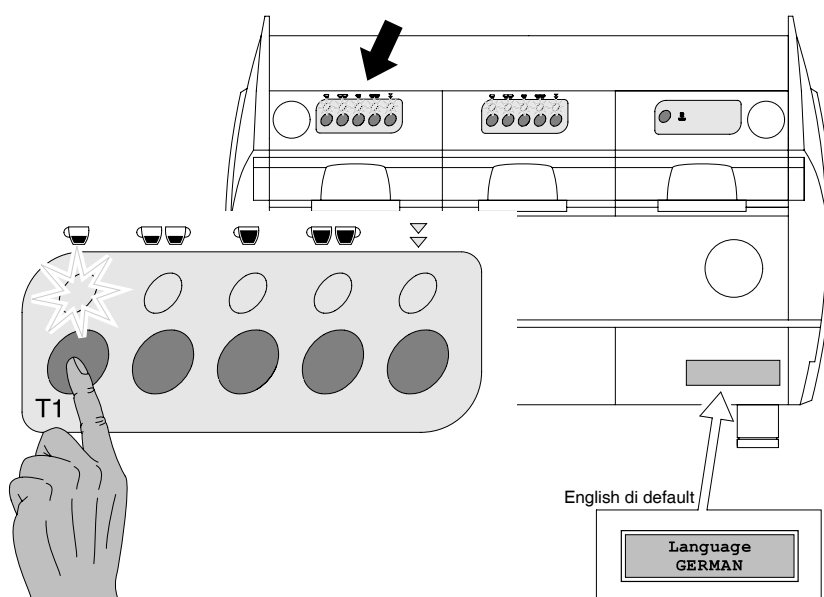
7.10 Zusatzfunktionen für mit display ausgestattete maschinen

Sprachauswahl

Betätigen Sie zur Auswahl der Bediensprache beim Einschalten die Taste T4 und halten Sie diese gedrückt.



Betätigen Sie dann mehrmals die Taste T1 zur Auswahl der gewünschten Sprache, danach erneut die Taste T4 zur Bestätigung der Auswahl.

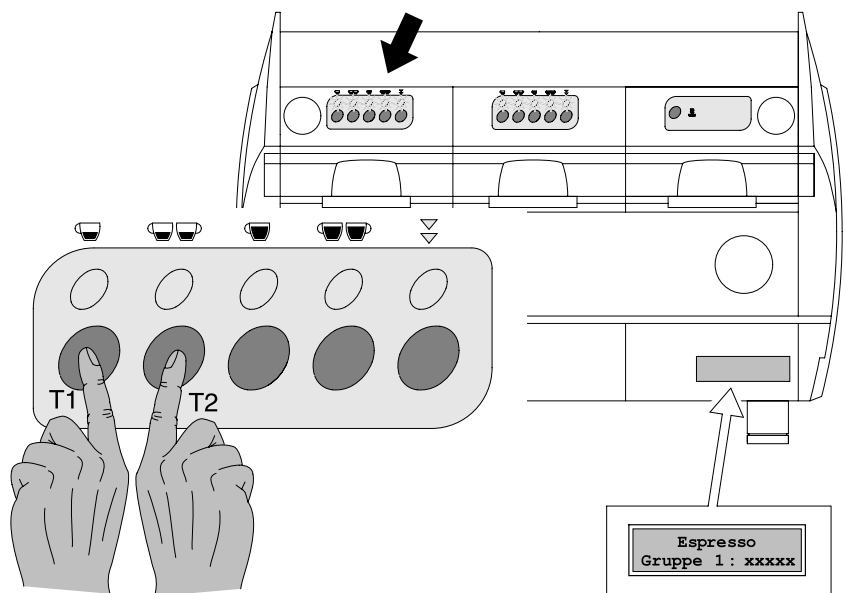
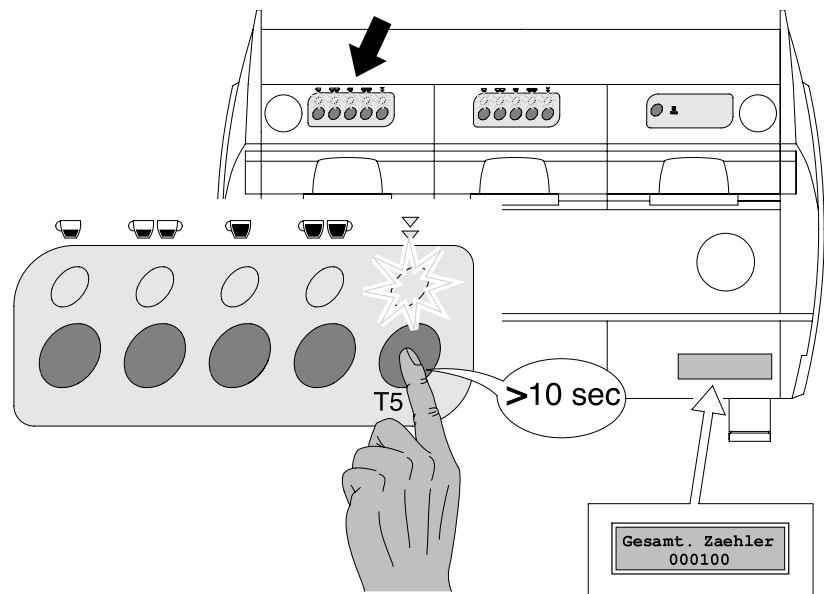


Verbrauchsablesung

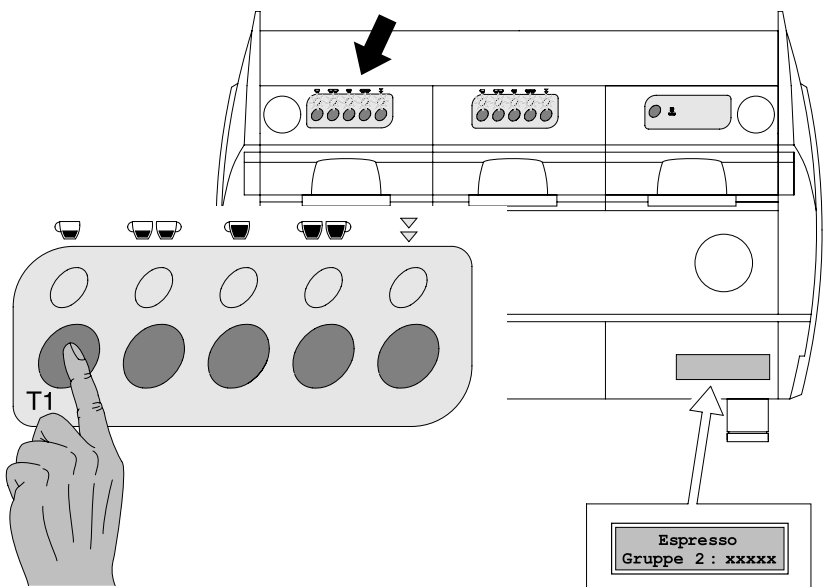
Gemäß der nachfolgend aufgeführten Angaben ist es möglich, den Verbrauch in Bezug auf die ausgegebenen Kaffeedosierungen abzulesen.

Betätigen Sie die Taste T5 (nur der 1. Gruppe) und halten Sie sie für mehr als 10s gedrückt. Auf dem Display werden die vorgenommenen Ausgaben angezeigt. Betätigen Sie erneut die Taste T5, um diese Anzeige zu verlassen.

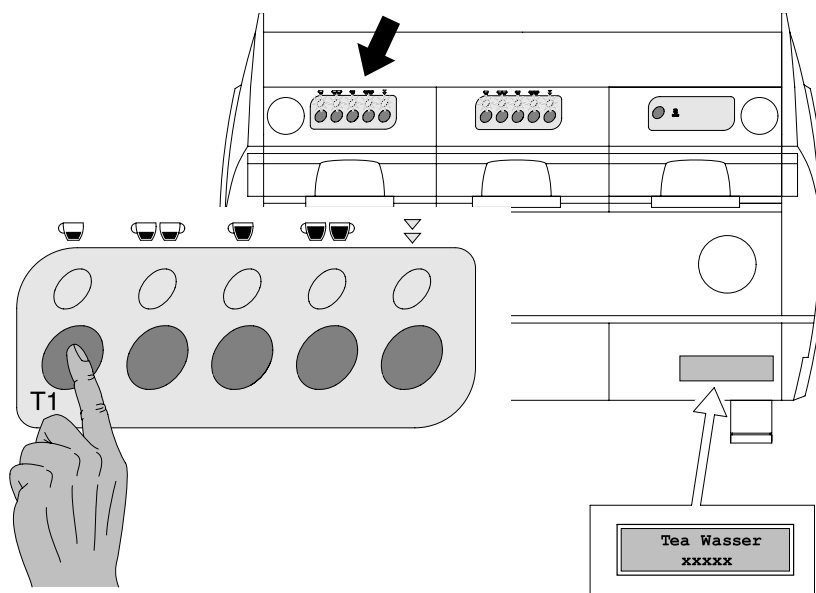
Bei Betätigung der Taste T1 (vorwärts) oder T2 (rückwärts) können die verschiedenen gespeicherten Verbrauchsdaten abgerufen werden.



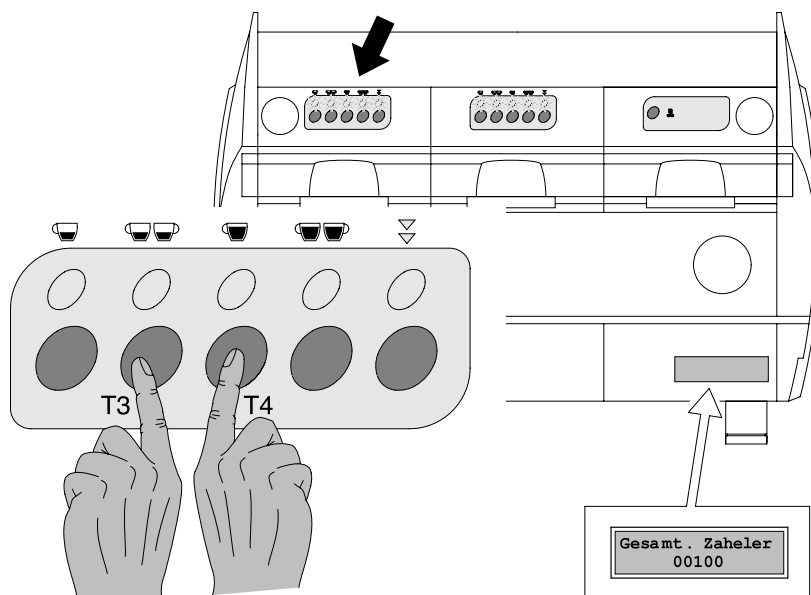
Bei Betätigung der Taste T1 der Gruppe 1 wechselt man zur Anzeige des Verbrauchs über die Tasten der Gruppe 2 usw..



Betätigen Sie nach Anzeige der Daten der letzten Kaffeegruppe erneut die Taste T1 zur Überprüfung der vorgenommenen Teeausgaben.



Sollen die Summen der einzelnen Ausgaben auf Null gesetzt werden, betätigen Sie gleichzeitig für 3s die Tasten T3 und T4 der Gruppe 1 bei der Anzeige "CUMULATIVE TOTAL" auf dem Display.



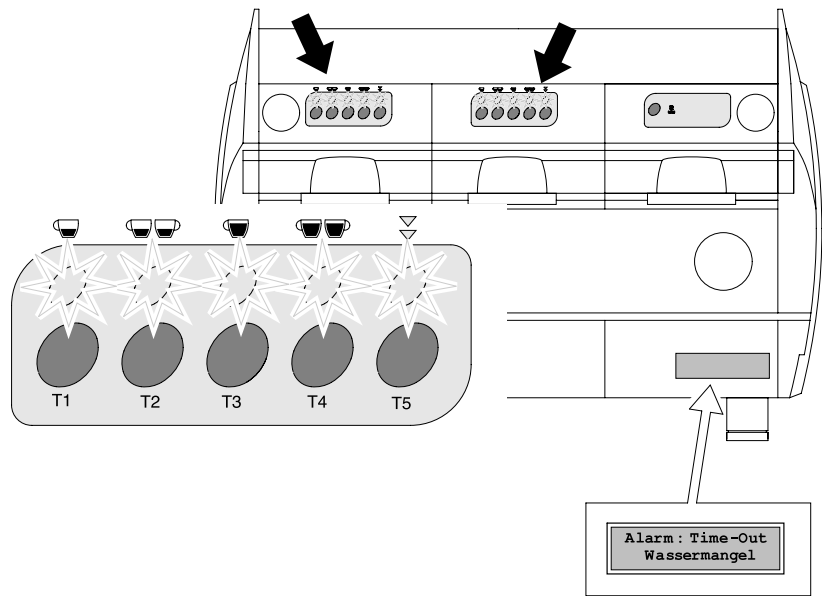
7.11 Anzeige eines alarms

Time-out füllstand (auffüllen) heizkessel

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

In diesem Zustand blinken die Leds der Tastaturen und auf dem Display erscheint die Alarmmeldung.

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

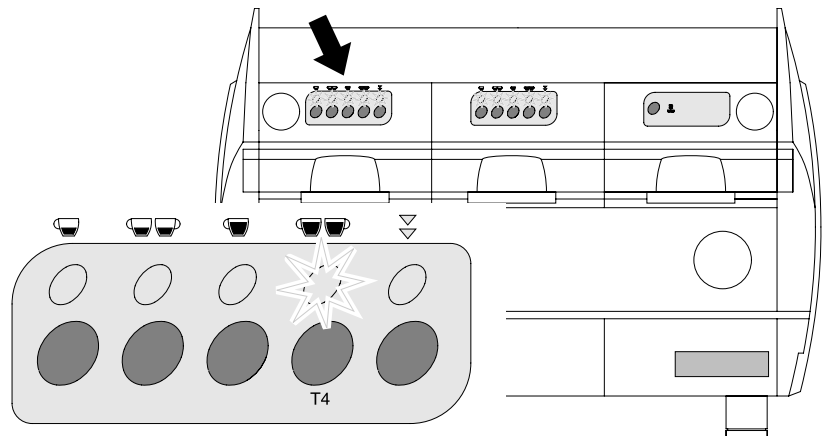


Fehlen von Impulsen seitens des Volumenzählers

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

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

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



8 - REGENERIERUNG DES REINIGERS

Fig. 8.01

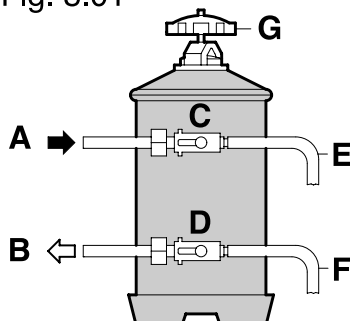


Fig. 8.02

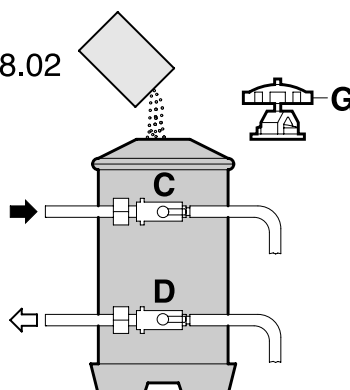


Fig. 8.03

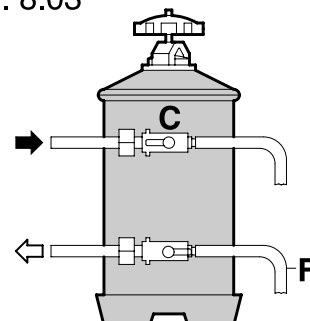
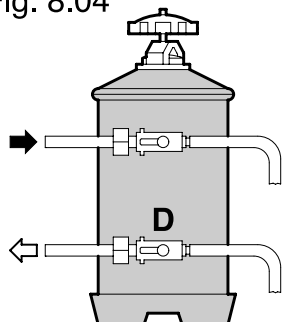


Fig. 8.04



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



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

HÄRTEGRAD °F

REINIGER TYP 8 LITER

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

REINIGER TYP 12 LITER

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

- Stellen Sie einen leeren Behälter mit einem Fassungsvermögen von 2 l unter den Schlauch E
- Verschieben Sie die Hebel C und D von links nach rechts, wie in Abb. 8.2 gezeigt, und entfernen Sie den Deckel durch Abschrauben des Griffes G. Führen Sie das Natriumchlorid (grobes Kochsalz) in einer Menge von 1,5 kg in den Reiniger vom Typ 8l ein, bzw. 2 kg beim Reiniger vom Typ 12 l.
- Bringen Sie den Deckel wieder an und schieben Sie den Hebel C von rechts nach links, wie in Abb. 8.3 gezeigt. Lassen Sie das Salzwasser über den Schlauch F ablaufen, bis es ungesalzen ist.

- Schieben Sie den Hebel D von rechts nach links, wie in Abb. 8.4 gezeigt.



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

9 - WARTUNG UND NÜTZLICHE HINWEISE



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

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

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

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

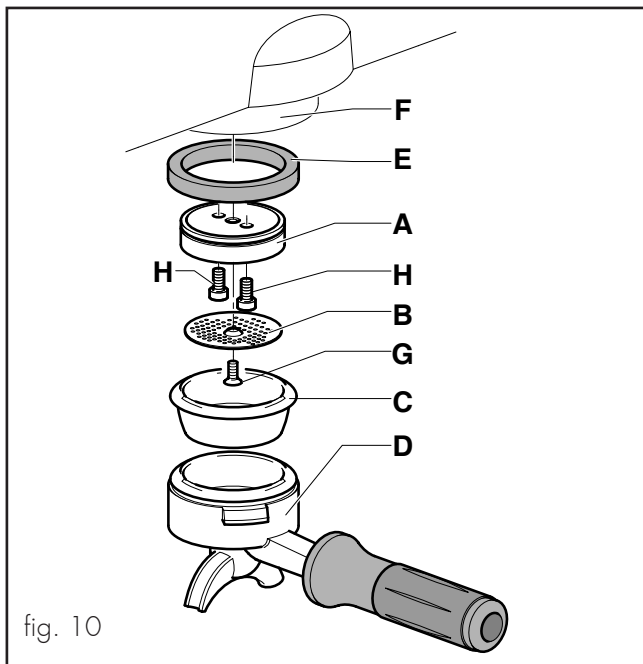


fig. 10

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

Täglich sollten die Filter (C) und Filterhalterungen (D) mit heißem Wasser gespült werden, oder besser noch: in anfänglich heißem Wasser über die ganze Nacht einweichen, so daß die Fettrückstände des Kaffees gelöst werden.

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

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

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

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

Arbeitsgänge bei der wöchentlichen Reinigung

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



Austausch der Dichtung unter dem Teller

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

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

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

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

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

10 - BEHEBUNG VON STÖRUNGEN

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
Die Maschine schaltet sich nicht ein.	1. Netzschalter ausgeschaltet 2. Maschinenschalter ausgeschaltet 3. Falscher Anschluß ans Stromnetz	1. Hauptschalter in Stellung ON bringen 2. Maschinenschalter in Position 1 bringen. 3. Wenden Sie sich an Fachpersonal zur Überprüfung des Anschlusses
Im Heizkessel fehlt Wasser	1. Leitungsventil geschlossen 2. Pumpenfilter verstopft 3. Motorpumpe funktioniert nicht	1. Leitungsventil öffnen 2. SFilter auswechseln 3. Wenden Sie sich an Fachpersonal
Keine Ausgabe an der Gruppe	1. Leitungsventil geschlossen 2. Motorpumpe funktioniert nicht 3. Gicleur verstopft 4. Sicherung im Steuergehäuse durchgebrannt 5. Magnetventil der Gruppe funktioniert nicht 6. Schalter der Gruppe funktioniert nicht	1. Leitungsventil öffnenWenden Sie sich an Fachpersonal 2. Sie sich an Fachpersonal 3. Sie sich an Fachpersonal 4. Sie sich an Fachpersonal 5. Sie sich an Fachpersonal 6. Sie sich an Fachpersonal
Aus den Düsen tritt kein Dampf aus	1. Zu viel Wasser im Heizkessel 2. Widerstand beschädigt 3. Sprüher verstopft 4. Widerstandschutz ausgeschaltet	1. Siehe spezifisches Problem 2. Sie sich an Fachpersonal 3. Sprüher reinigen 4. Widerstand wieder einschalten
Wasserstand im Heizkessel zu hoch	1. Der Pumpenmotor bleibt eingeschaltet 2. Austausch durchlöchert 3. Magnetventil automatisches Auffüllen blockiert	1. Sie sich an Fachpersonal 2. Sie sich an Fachpersonal 3. Sie sich an Fachpersonal
Wasseraustritt am Tisch	1. Ablaufbecken verschmutzt 2. Abflußleitung verstopft oder gelöst 3. Andere Leckstellen	1. Becken reinigen 2. Abflußleitung auswechseln 3. Sie sich an Fachpersonal
Nasse Kaffeesätze	1. Mahlung zu fein eingestellt 2. Gruppe ist noch kalt 3. Magnetventil nicht entladen	1. Mahlung einstellen 2. Warten Sie ab, die die Maschine die Betriebstemperatur 3. Sie sich an Fachpersonal
Kaffeeausgabe erfolgt zu langsam	1. Mahlung zu fein eingestellt 2. Filterhalterung verschmutzt 3. Gruppe verstopft 4. Gicleur oder Magnetventil teilweise verstopft	1. Mahlung einstellen 2. Filter auswechseln und Reinigung der Filterhalterung häufiger vornehmen 3. Sie sich an Fachpersonal 4. Sie sich an Fachpersonal
Kaffeeausgabe zu schnell	1. Mahlung zu grob	1. Mahlung einstellen
Ausgegebener Kaffee kalt	1. Vorhandensein von Kalk an den Austauschern oder Heizelementen 2. Kontakte des Druckwächters oxydiert 3. Elektrischer Anschluß defekt 4. Widerstand teilweise durchgebrannt	1. Sie sich an Fachpersonal 2. Sie sich an Fachpersonal 3. Sie sich an Fachpersonal 4. Widerstand auswechseln
Ausgegebener Kaffee zu heiß	1. Einstellung Druckwächter falsch	1. Den Druckwächter durch Betätigen der entsprechenden Schraube einstellen (Kap. 6.2)

11 - VERSCHROTTUNG DER MASCHINE

Zur Verschrottung wird empfohlen, die Maschine zu demonstrieren und die Teile nach ihrer Art zu zerlegen (Plastik, Metall, usw.). Die so unterschiedenen Bauteile sind bei den im Bereich spezialisierten Firmen zur Entsorgung zu übergeben.

ITALIANO	8 - 31
ENGLISH	32 - 55
DEUTSCH	56 - 79
FRANÇAIS	80 - 103
ESPAÑOL	104 - 127
NEDERLAND	128 - 151
PORTUGUÊS	152 - 175

INDEX

INDEX	81
1- UTILISATION ET CONSERVATION DU MANUEL D'INSTRUCTIONS	82
2- UTILISATION PREVUE DE LA MACHINE	82
3 - AVERTISSEMENTS DE SECURITE	83
4 - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	84
5 - INSTALLATION	85
5.1 Raccordement hydraulique	85
5.2 Raccordement électrique	85
6 - MISE EN SERVICE	86
6.1 Gicleur pour cafés longs	86
6.2 Reglage du pressostat	87
6.3 Tarage de la pression de la pompe	87
6.4 Filtres à café fournis avec la machine	87
6.5 Remplacement du thermostat pour réduire la température du groupe distribution café	88
6.6 Becs fournis avec la machine	88
7 - FONCTIONNEMENT, UTILISATION ET PROGRAMMATION	88
7.1 Programmation de la dose de café	89
7.2 Programmation des doses de thé (eau chaude)	91
7.3 Distribution de café	92
7.4 Dose de café en continu	92
7.5 Fonctions spéciales	93
7.6 Distribution du thé	94
7.7 Fonction cappuccino et lait	95
7.8 Programmation et distribution du cappuccino	96
7.9 Programmation et distribution de lait	96
7.10 Fonctions complémentaires pour les machines équipées d'un écran	97
7.11 Signalisation d'alarme	100
8 - REGENERATION DEPURATEUR	101
9 - ENTRETIEN ET CONSEILS PRATIQUES	102
10 - RESOLUTION DES PROBLEME	103
11 - DEPOSE DE LA MACHINE	103

1 - UTILISATION ET CONSERVATION DU MANUEL D'INSTRUCTIONS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2 - UTILISATION PREVUE DE LA MACHINE

La machine doit être utilisée par un seul opérateur.

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

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

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

Cette machine est apte uniquement pour l'emploi à l'intérieur.

Température ambiante pour le correct fonctionnement de la machine 5°C ÷ 25°C.

3 - AVERTISSEMENTS DE SECURITE



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Contrôler régulièrement que le câble d'alimentation est en parfait état. On ne doit, en aucun cas, réparer le câble éven-

tuellement détérioré avec du ruban isolant ou des plots.

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

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

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

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

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

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

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

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

L'utilisateur ne doit pas toucher la machine si ses pieds sont humides ou mouillés ou s'il est pieds nus. Même avec l'utilisation d'une mise à la terre, il est conseillé d'utiliser une estrade en bois et d'installer un disjoncteur différentiel conforme aux dispositions de loi locales, afin d'éviter au maximum le risque d'électrochocs.

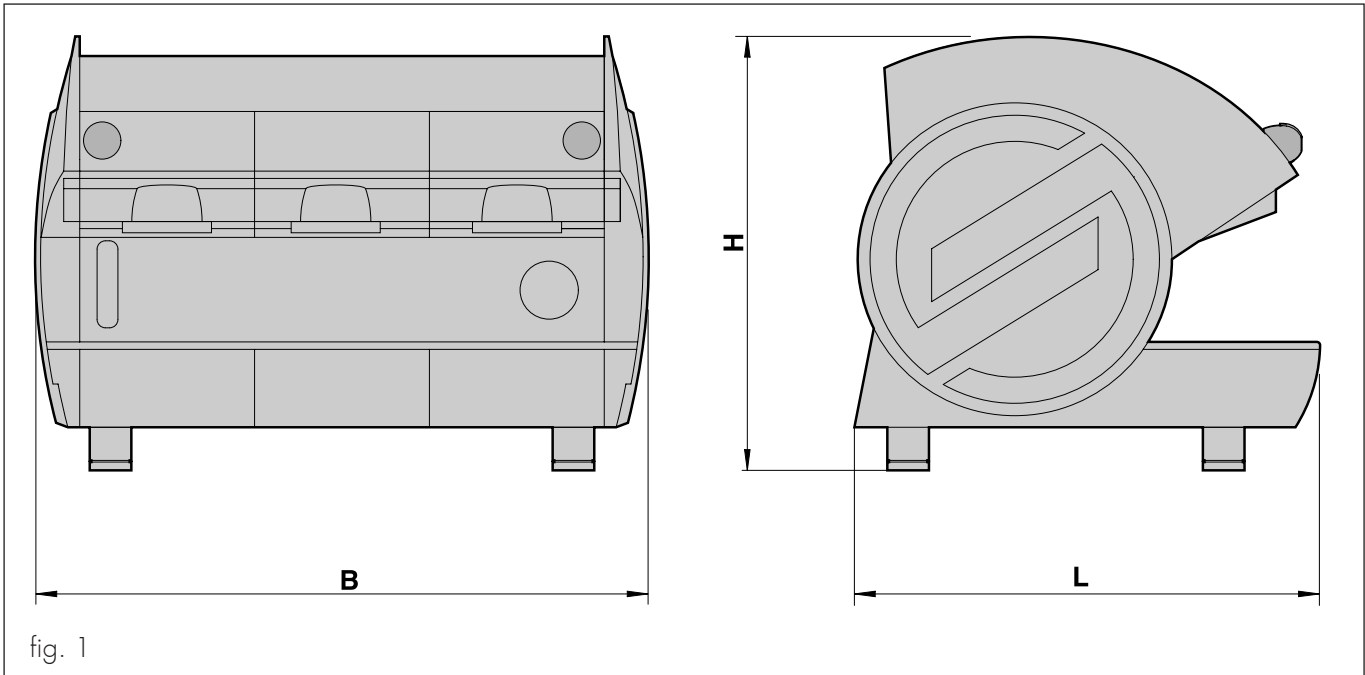
Ne pas toucher avec les mains ou toute autre partie du corps, les becs du café et les lances d'eau chaude et de vapeur, car les liquides ou la vapeur distribués sont surchauffés et peuvent provoquer des brûlures.

Faire attention à ne pas faire fonctionner la machine en l'absence d'eau.

D'éventuelles obstructions peuvent provoquer des jets intempestifs de liquide ou de vapeur et de graves conséquences. Maintenir l'eau la plus propre possible, en utilisant des filtres et des adoucisseurs.

Les tasses et les tasses à café doivent être soigneusement essuyées avant d'être posées sur le plan.

4 - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES



		2 groupes	3 groupes
Dimensions	B	760	970
	H	530	530
	L	540	540
Poids	kg	70	90
Capacité de la chaudière	L	13	21
Puissance absorbée résistance chaudière.			
230-240 / 400- 415 V 3 N ~	W	4760	5950
Puissance absorbée résistance chaudière ECO max.			
230-240 / 400- 415 V 3 N ~	W	3170	3950
Moteur de la pompe	W	165	165
Puissance totale absorbée			
230-240 / 400- 415 V 3 N ~	W	5200	6200

Niveau de pression acoustique pondéré A inférieur à 70 dB

5 - INSTALLATION

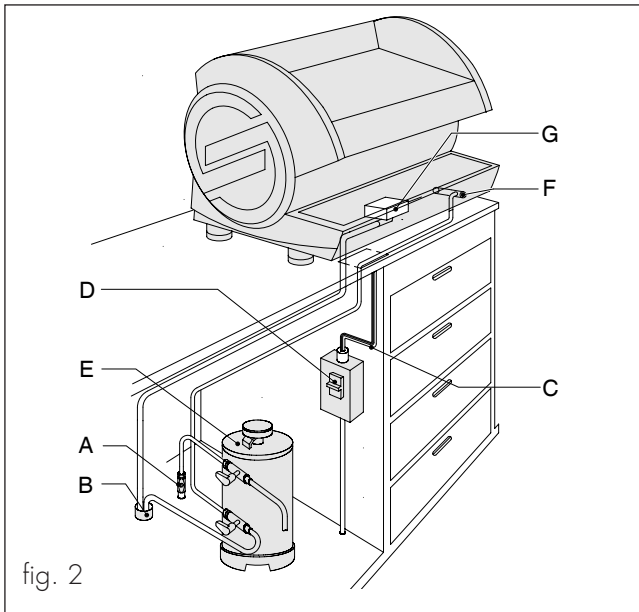


fig. 2

- A RESEAU HYDRAULIQUE
- B CONDUITE DE DECHARGE
- C CABLE D'ALIMENTATION
- D INTERRUPTEUR DE PROTECTION
- E DÉPURATEUR
- F ROBINET D'ALIMENTATION DE LA CHAUDIERE
- G CUVETTE DE DECHARGE

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

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

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

- 3 aucun signe de falsification ne soit présent.

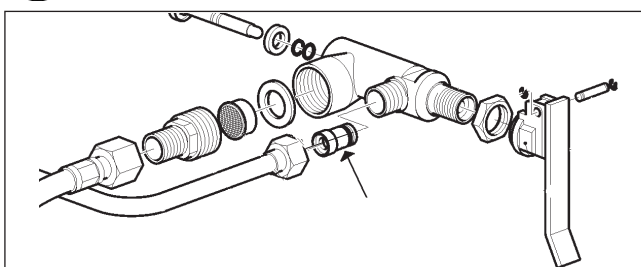
Après avoir vérifié que le transport s'est correctement déroulé, procéder à l'installation.

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

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

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

5.1 Raccordement hydraulique



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

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

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

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



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

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

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



5.2 Raccordement électrique



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

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

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

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

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

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

Il est fait OBLIGATION de brancher le câble de couleur jaune/vert à l'installation de mise à la terre du local.

6 - MISE EN SERVICE

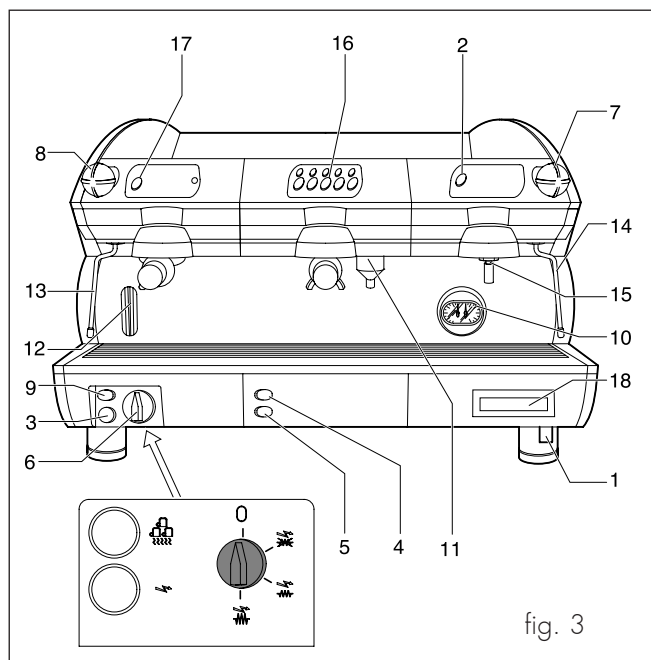


fig. 3

- 1 Robinet du chargement chaudière
- 2 Bouton-poussoir de prélèvement d'eau chaude
- 2 Interrupteur de prélèvement d'eau chaude
- 3 Témoin machine sous tension
- 4 Témoin distribution E
- 5 Leed distribution D
- 6 Interrupteur général
- 7 Robinet de vapeur de droite
- 8 Robinet de vapeur de gauche
- 9 Interrupteur chauffe-tasses
- 10 Manomètre pression chaudière/pompe
- 11 Cellule à cappuccinos
- 12 Indicateur du niveau chaudière
- 13 Tube de vapeur de gauche
- 14 Tube de vapeur de droite
- 15 Tube de prélèvement d'eau chaude
- 16 Clavier de commande groupe D
- 17 Touche de commande groupe E
- 18 Écran compte-doses optionnel

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

Ouvrir le robinet du réseau hydraulique (A) (fig. 2).

Fermer l'interrupteur de protection (D) (fig. 2).

Porter l'interrupteur général machine (6) sur la position  le témoin machine sous tension (3) s'allume.

Le niveau automatique se met en fonction afin que l'eau atteigne le niveau nominal dans la chaudière. (12).

Porter l'interrupteur général (6) sur la position  pour un fonctionnement à puissance nominale ou sur la position , pour un fonctionnement à puissance maximale, en mettant ainsi les résistances sous tension.

Attendre ensuite que la machine atteigne la pression de service de 1,1 - 1,3 atm, en contrôlant, sur le manomètre, la pression de la chaudière (10).

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

Si la machine est munie d'un chauffage au gaz, après l'actionnement de l'interrupteur général (6), on devra pourvoir à l'allumage du gaz, par actionnement de la vanne gaz (4) en appuyant sur l'allumeur piézoélectrique (5) jusqu'à ce que le gaz reste allumé.

Contrôler ensuite la pression sur le manomètre de la pompe (10), en mettant en fonction un groupe avec un porte-filtre inséré, rempli de café moulu, dosé et pressé régulièrement afin d'obtenir la pression réelle d'exercice de 8/9 atm.

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

La machine est maintenant prête à l'emploi.



IMPORTANT :

Ne pas appuyer sur le bouton-poussoir ou l'interrupteur de prélèvement d'eau chaude (2) avant d'avoir atteint la pression correcte de service de 1,1 atm, indiquée par le manomètre de la chaudière (10).

6.1 Gicleur pour cafés longs

La machine est munie de gicleurs (1 par groupe) avec un passage de Ø 0,6 mm (Cod. WGA26G0074/01).

Si une plus grande vitesse de distribution du café est demandée, alors, dans le cas de cafés longs, sont prévus, en dotation avec la machine, 2 gicleurs (y compris le joint) d'un passage de Ø 0,8 mm (Cod. WGA26G0073/01).

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

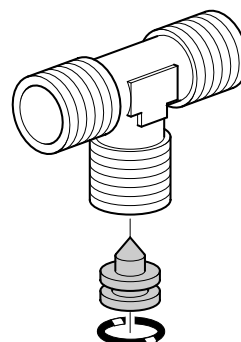


fig. 4

6.2 Reglage du pressostat

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

Ce pressostat est déjà réglé en phase d'essai de la machine à 1,1 ÷ 1,3 bar, mais si le cas spécifique exigeait une pression d'exercice différente, on pourra varier le champ d'action du pressostat en agissant sur la vis de réglage (U) : en diminuant la pression, on obtient une diminution de la température, réciproquement, en augmentant la pression, on augmente également la température de l'eau. Le sens de réglage est indiqué sur la figure et sur le pressostat même. La pression varie d'environ 0,1 atm par tour de vis complet.



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

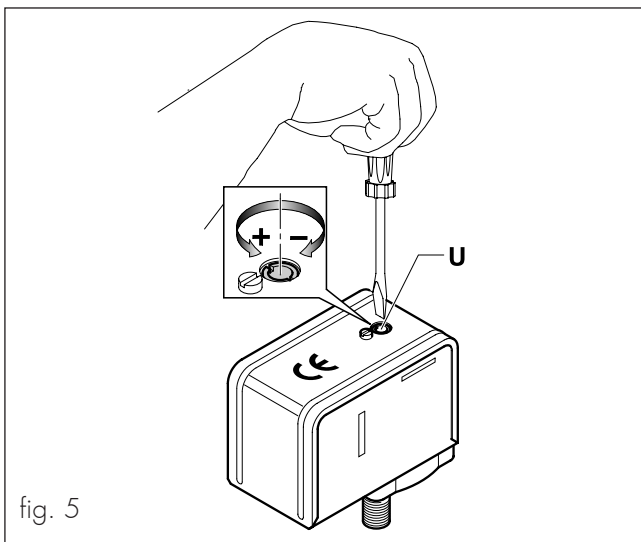


fig. 5

6.3 Tarage de la pression de la pompe

Insérer, dans le groupe, le porte-filtre rempli de café régulièrement moulu, dosé et pressé. Actionner l'interrupteur du groupe (AROMA SM) ou le clavier de commande du groupe (AROMA SE) (16) et lire la pression sur le manomètre de la pompe (10).

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

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

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

Z = Vis de réglage de la pression de la pompe

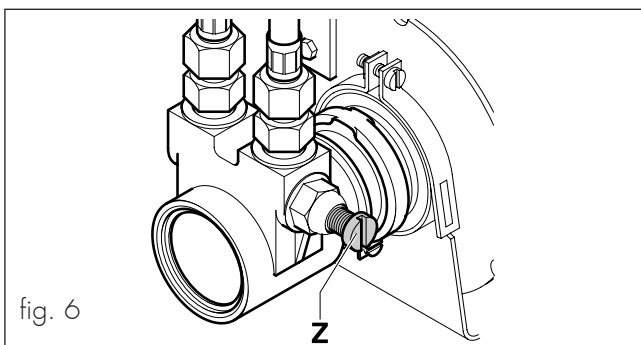


fig. 6

ATTENTION !

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



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

A = Position du porte-filtre fermée avec une machine neuve

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

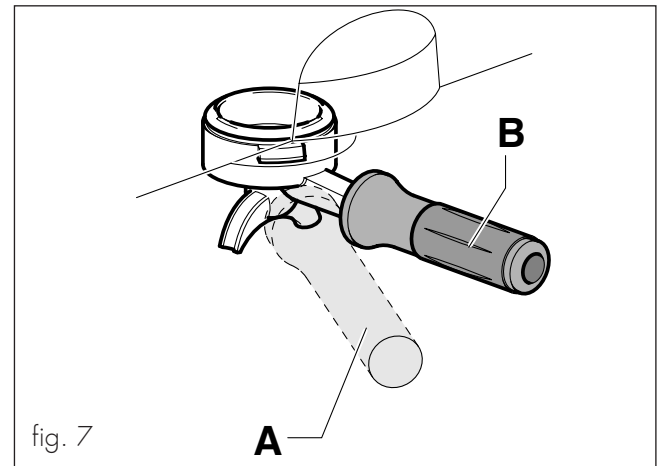
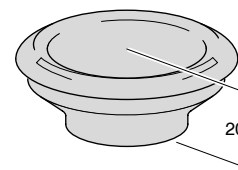


fig. 7

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

6.4 Filtres à café fournis avec la machine

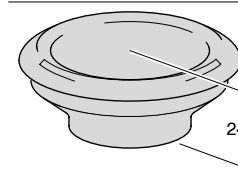
Selon les quantités de café moulu, il faut utiliser le filtre comme indique en-dessus pour éviter que, une fois le filtrage termine, le marc de café reste colle au groupe de distribution.



WGANF08/002/B

1 Tasse 5,5 gr. ÷ 6,6 gr.
Portion de café monodose
Portion d'orge monodose

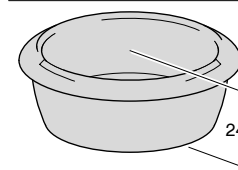
20 mm



WGANF08/004/B

1 Tasse 6 gr. ÷ 7 gr.

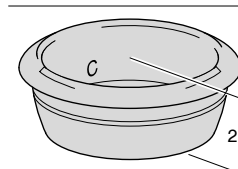
24,5 mm



WGANF08/005/B

2 Tasse 12 gr. ÷ 14 gr.

24,5 mm



WGANF08/009/B

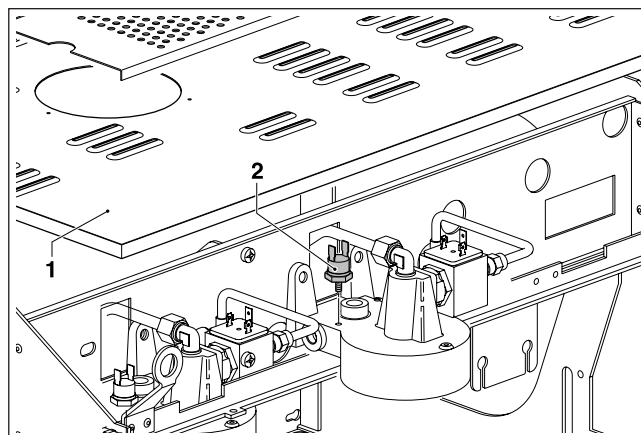
Double portion de café 2 doses

Le filtre est reconnaissable par la lettre "C" imprimée à l'intérieur.

21 mm

6.5 Remplacement du thermostat pour réduire la température du groupe distribution café.

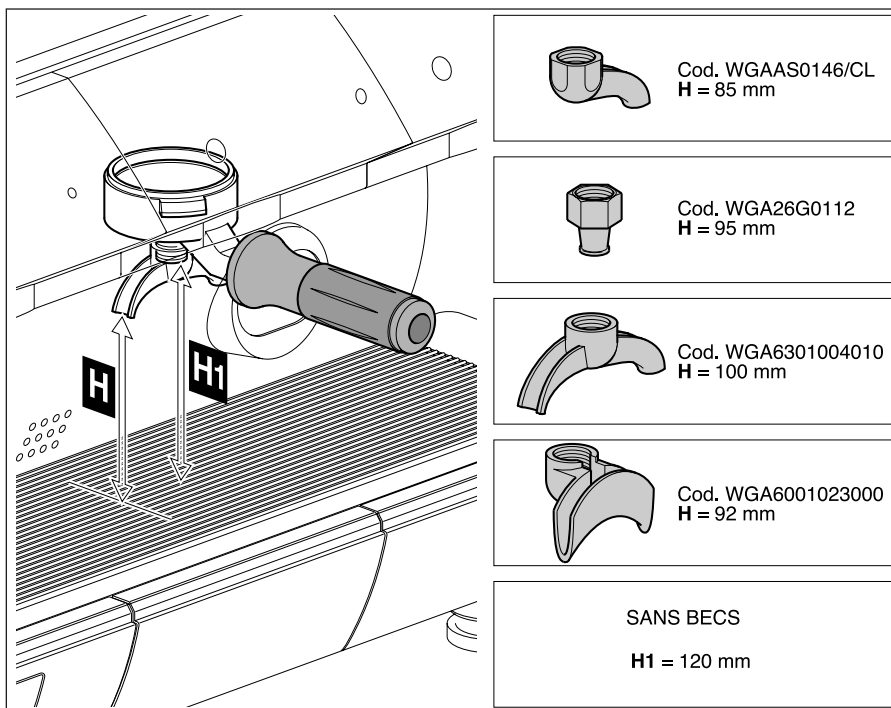
Enlever le bassin chauffe-tasses (1). Débrancher le thermostat du groupe (2) (Code WGADM1561 – T 103°C) et le remplacer avec le thermostat de température plus basse (Code WGADM2067 - T 93°C), inclus dans l'équipement de la machine.



6.6 Becs fournis avec la machine.

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

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



7. FONCTIONNEMENT, UTILISATION ET PROGRAMMATION INTRODUCTION

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

- gestion de 2 – 3 – 4 groupes café.
- contrôle de quatre doses de café différentes pour chaque groupe.
- contrôle de la dose de thé (eau chaude).
- fonctionnement simultané des groupes café et du thé.
- fonction cappuccino/lait.
- contrôle volumétrique des doses de café.
- contrôle temporisé des doses de thé.

- programmation des doses en simulation.
- contrôle et gestion du niveau de remplissage.
- supervision du système à travers les alarmes.
- continu, temporisation de la distribution et autres fonctions.
- connexion série avec dispositifs de comptabilisation.
- écran LCD 16 x 2 (non rétro-illuminé) pour la visualisation des états fonctionnels.

Attention ! Sur l'écran, est toujours visualisée la dernière sélection effectuée.

Symbologie du clavier :

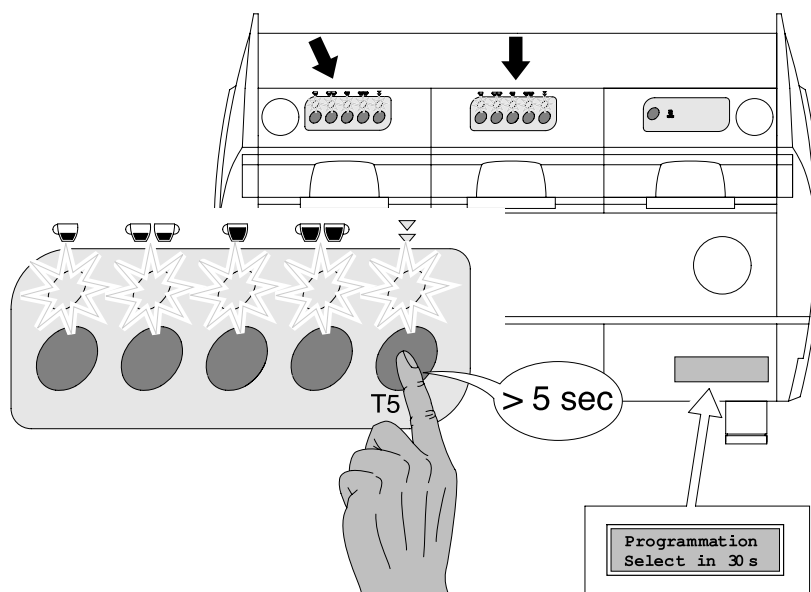
	T1 - Café espresso individuel.
	T2 - Café espresso double.
	T3 - Café long individuel.
	T4 - Café long double.
	T5 - Programmation / Continu.
	T6 - Cappuccino.
	T7 - Lait.
	T8 - Thé (eau chaude).



7.1 Programmation de la dose de café

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

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

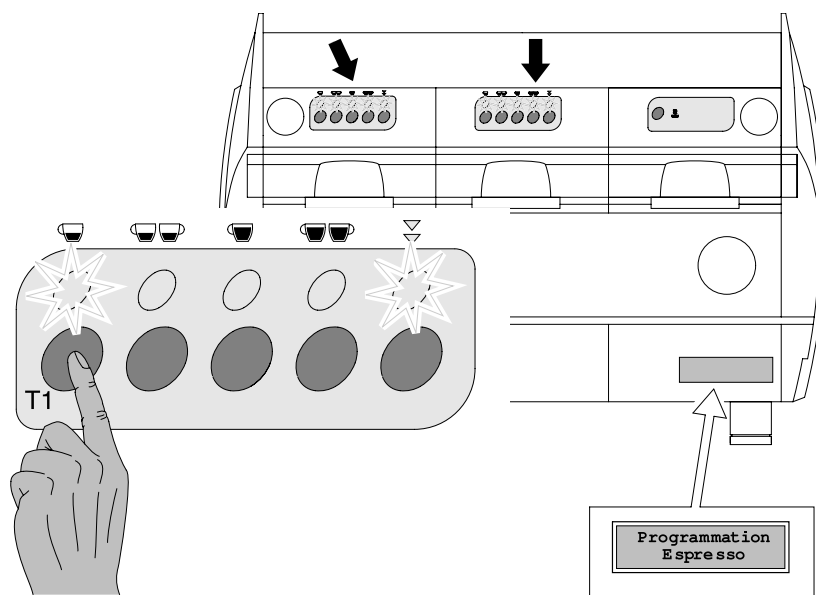


ATTENTION ! Les réglages effectués sur le groupe 1 (en agissant sur le premier clavier) sont automatiquement copié sur tous les autres groupes.

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

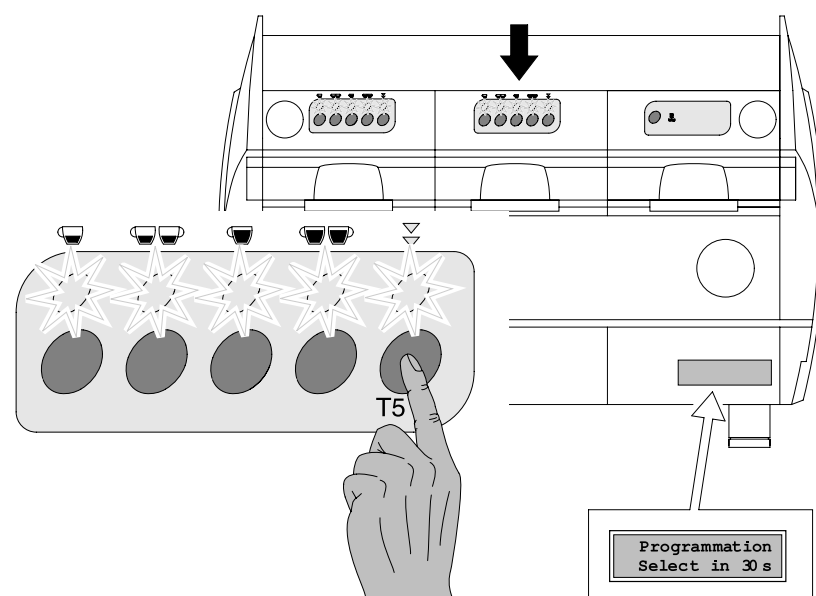
La LED relative à la touche T5 reste allumée sur tous les claviers et de plus, s'allume également la diode LED (sur tous les claviers) relative à la dose en cours de programmation. Dans cette phase, et pour toute la durée de la programmation de la dose de café, sont activées l'électrovanne et la pompe.

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



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

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

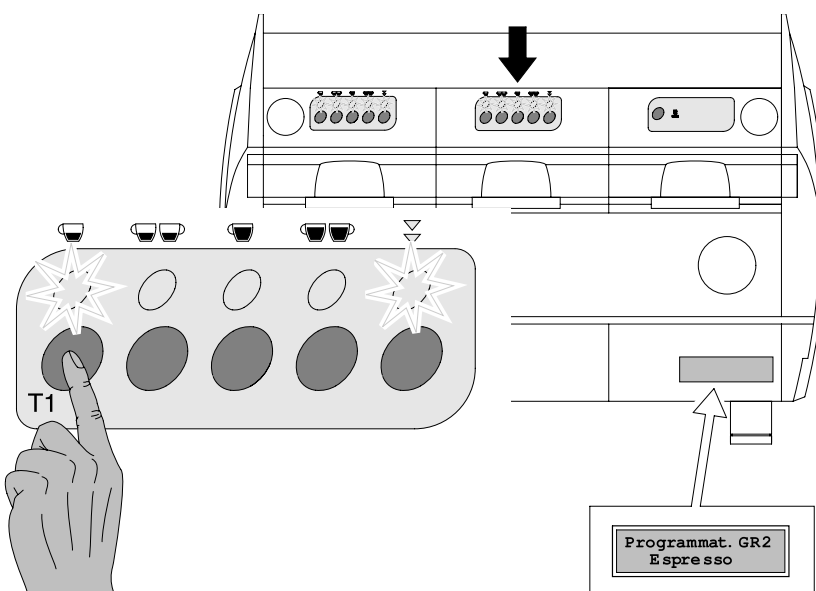


Pour sortir instantanément de la phase de programmation, appuyer de nouveau sur la touche T5.

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

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

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



7.2 Programmation des doses de the (eau chaude)

On peut modifier les quantités temporisées relatives aux doses de thé, en suivant la séquence décrite :

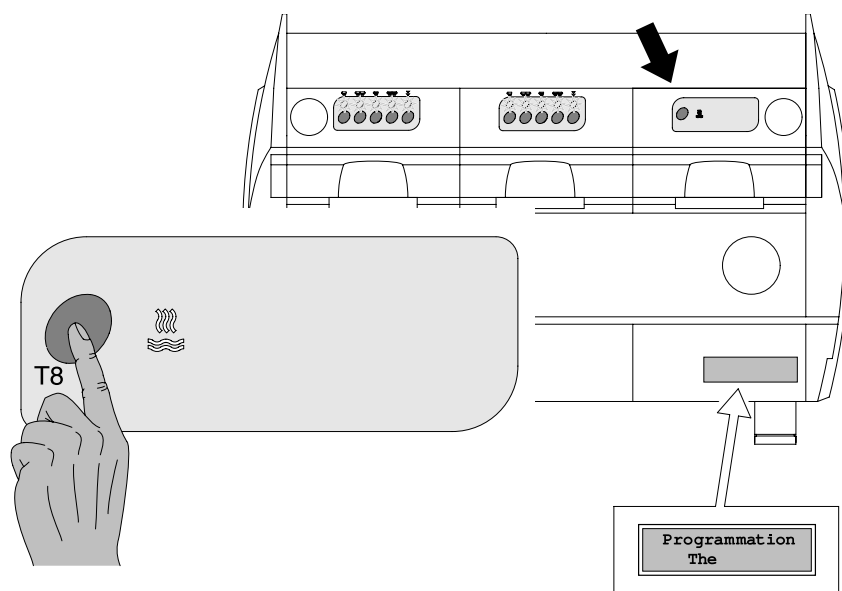
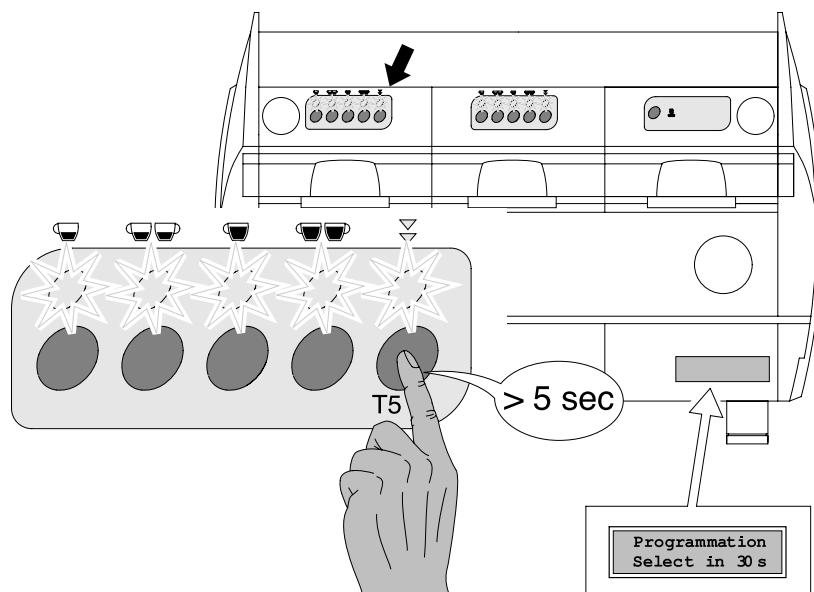
Appuyer sur la touche T5 du groupe café 1, la maintenir enfoncée pendant plus de 5 secondes et vérifier l'allumage de toutes les diodes LED des claviers.

Appuyer sur la touche T8 Thé dans les 30 secondes (temporisation de programmation).

De cette manière, la distribution de la dose d'eau Thé est activée.

Lorsque la dose souhaitée est atteinte, appuyer de nouveau sur la touche T8 pour interrompre la distribution de l'eau. Dans cette modalité, est mémorisée la nouvelle temporisation de distribution de l'eau Thé et toutes les diodes LED des claviers sont éteintes.

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



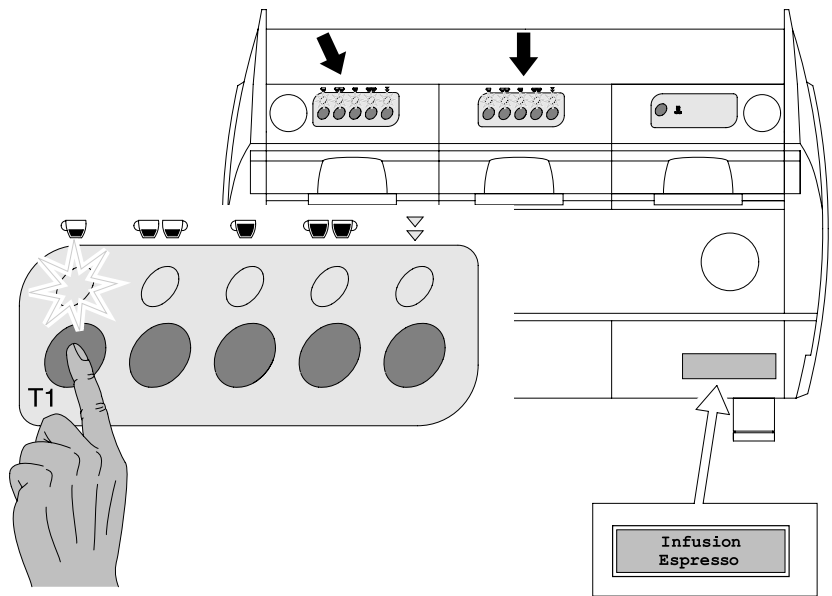
7.3 Distribution de café

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

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

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

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



7.4 Dose de café en continu

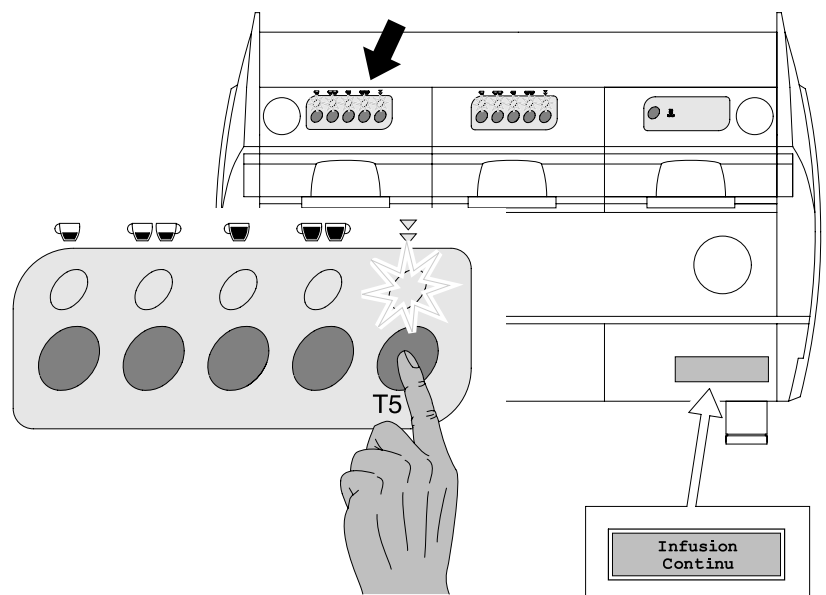
Pour obtenir la distribution de la dose de café en continu, appuyer sur la touche T5 du clavier correspondant au groupe sur lequel on souhaite opérer.

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

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

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

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



7.5 Fonctions spéciales

On peut activer ou désactiver certaines fonctions spéciales PRE-INFUSION, THE MELANGE et ALARME LAVAGE, décrites ci-dessous :

Alarme lavage

Cette fonction indique, après 10 minutes à compter du début de la distribution du cappuccino ou du lait, le message "Run Milk Clean" et active le clignotement alterné des diodes LED correspondantes des touches T6 et T7, pour indiquer que, un cappuccino ou un lait ayant été produit, il faut effectuer le lavage de la section lait. Pour remettre temporairement l'alarme à zéro, appuyer sur la touche T6 ou T7.

Lavage de la cellule a cappuccinos

Intervention à effectuer lorsque apparaît le message "Run Milk Clean" et le clignotement alternatif des diodes LED correspondants aux touches T6 et T7.

Prendre un récipient d'un litre d'eau froide. Enlever le tube d'aspiration du lait du réservoir et le mettre dans le récipient.

Appuyer simultanément sur les touches T7 et T5 (du clavier activé par les fonctions "services"). On active, de cette manière, la fonction de distribution du lait. Le passage de l'eau nettoiera la cellule à cappuccinos.

Lorsque l'aspiration d'eau est terminée, interrompre la distribution en appuyant sur la touche T7.

L'opération de lavage doit, dans tous les cas, être effectuée tous les soirs.

Pre-infusion

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

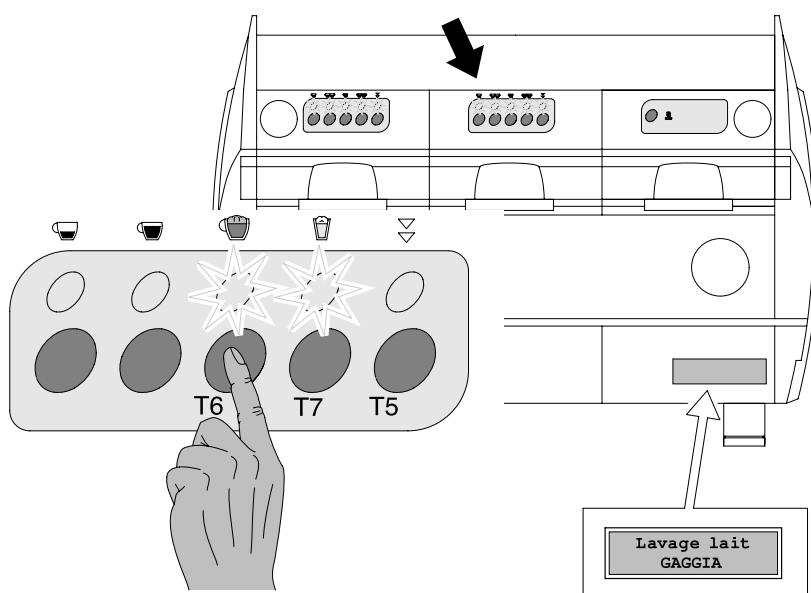
En appuyant sur l'une des touches dose à contrôle volumétrique, le cycle normal de distribution est précédé d'un bref jet d'eau temporisé, utilisé pour humecter la pastille de café avant le passage effectif à la distribution.

Cette fonction permet une meilleure exploitation de la pastille de café.

The (eau chaude) melange

Si cette fonction est active, on a alors un mélange de l'eau distribuée avec l'eau froide en entrée de la chaudière, afin d'obtenir une distribution constante à une température d'environ 96°C.

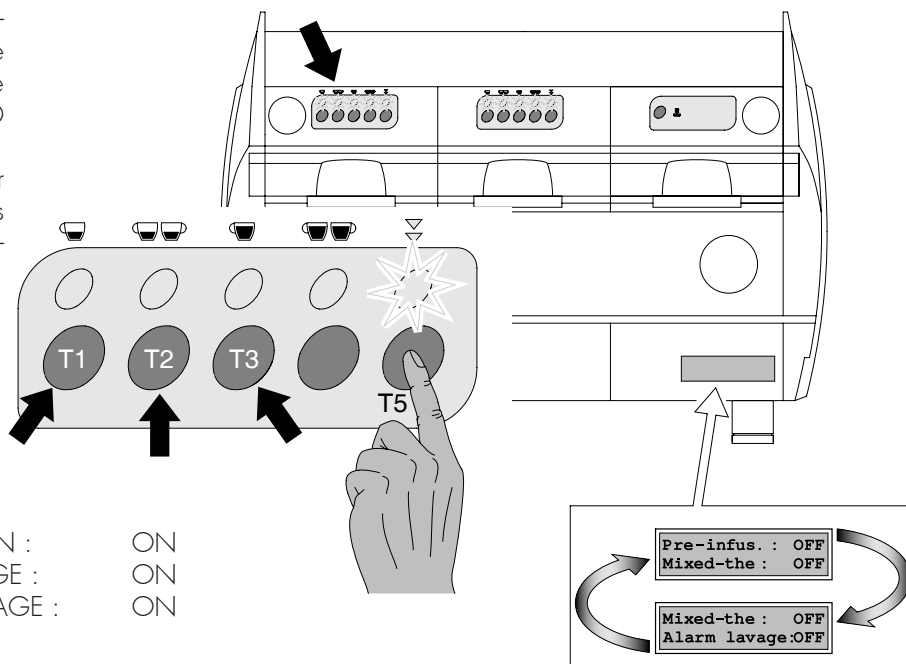
Si cette fonction n'est pas active, la distribution de l'eau s'effectue à une température d'environ 100°C et s'en trouve très vaporisée.



Activation / désactivation

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

Agir sur les touches T1 - T2 et T3 pour activer ou désactiver respectivement les fonctions de PRE_INFUSION, THE ME-LANGE et ALARME LAVAGE.



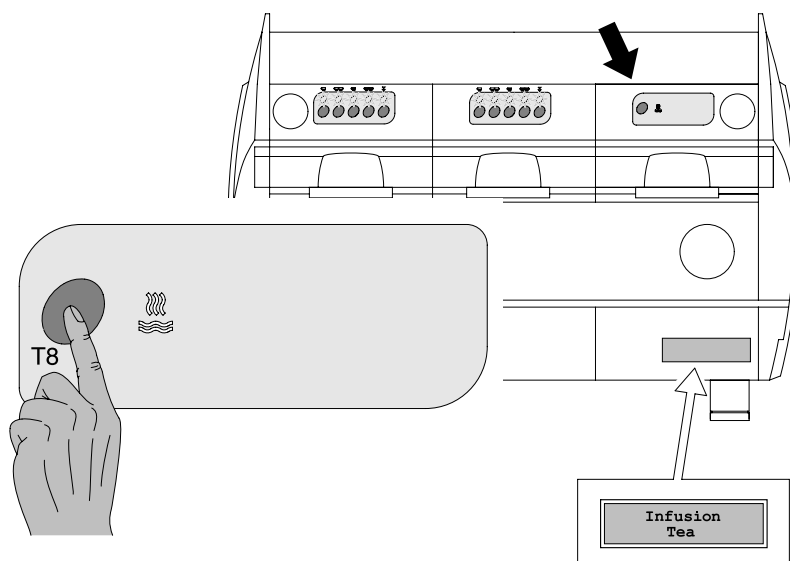
Pour sortir de cet état et retourner aux fonctions normales, appuyer de nouveau sur la touche T5.

7.6 Distribution du the

En appuyant sur la touche T8, est activée l'électrovanne correspondante, lançant le démarrage de distribution d'eau chaude.

Au moment du START, est activé un temporisateur qui, une fois atteinte la valeur de l'intervalle de temps imposé en phase de programmation, interrompt la distribution de l'eau.

On peut obtenir simultanément la distribution du Thé et du Café.



Il est prévu la possibilité d'interrompre la distribution en cours, avant la fin de l'intervalle de temps programmé, en appuyant de nouveau sur la touche T8 utilisée pour la distribution du produit.

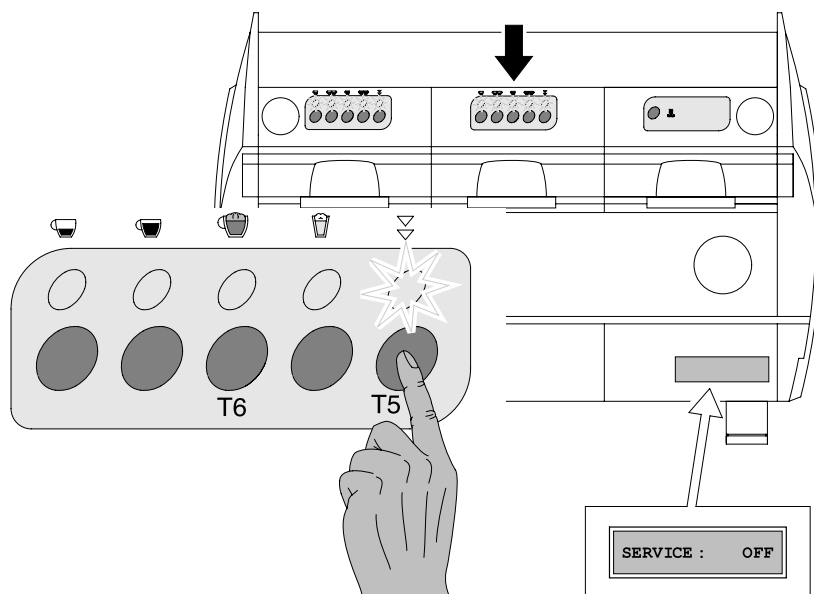
7.7 Fonction cappuccino et lait

On peut régler le fonctionnement CAPPUCCINO et LAIT sur les touches T6 et T7 du groupe 2, 3 ou 4.

IMPORTANT : La fonction n'est réglable que sur un clavier à la fois, sur le groupe 2 ou sur le 3 ou sur le 4.

Activation/désactivation

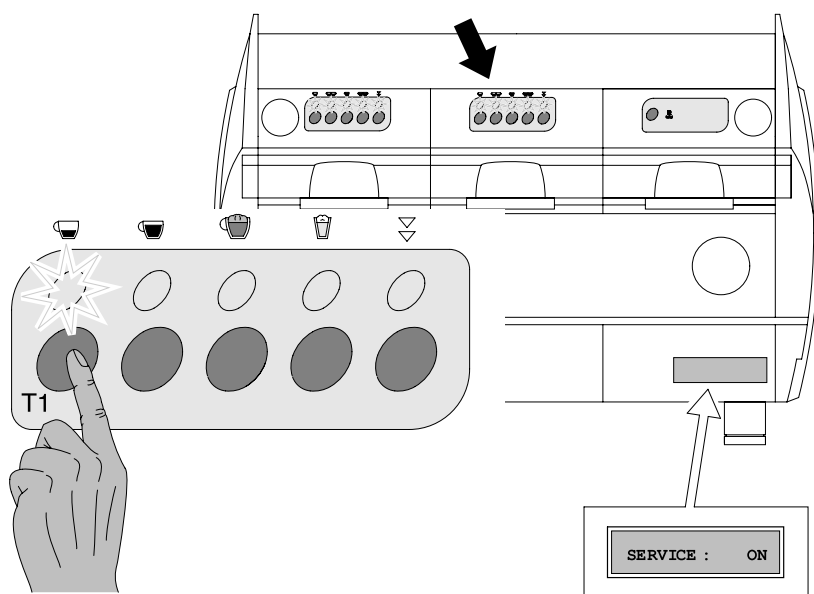
Pour régler la fonction, par exemple sur le clavier du groupe 2, tenir enfoncée en allumage la touche T5, la diode LED correspondante clignote, et attendre que l'écran visualise le message "SERVICE : OFF".



Appuyer sur la touche T1 du clavier 2 pour activer la fonction Cappuccino/Lait sur le 2^{ème} groupe.

LED touche T1 ALLUMÉE : SERVICE : ON

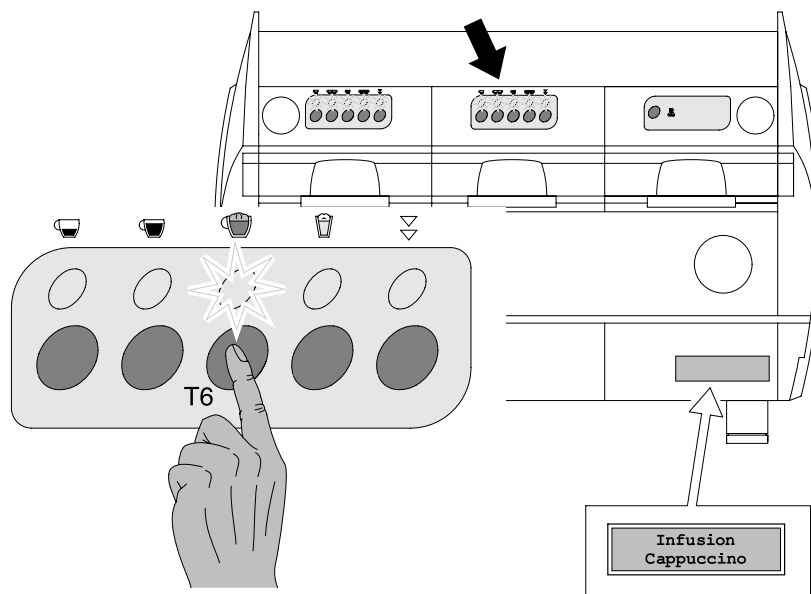
Procéder de la même manière pour habiliter cette fonction sur le clavier d'un autre groupe.



7.8 Programmation et distribution du cappuccino

Si la fonction est active, la touche T6 détermine l'activation des électrovannes et de la pompe pour une valeur imposée à la programmation.

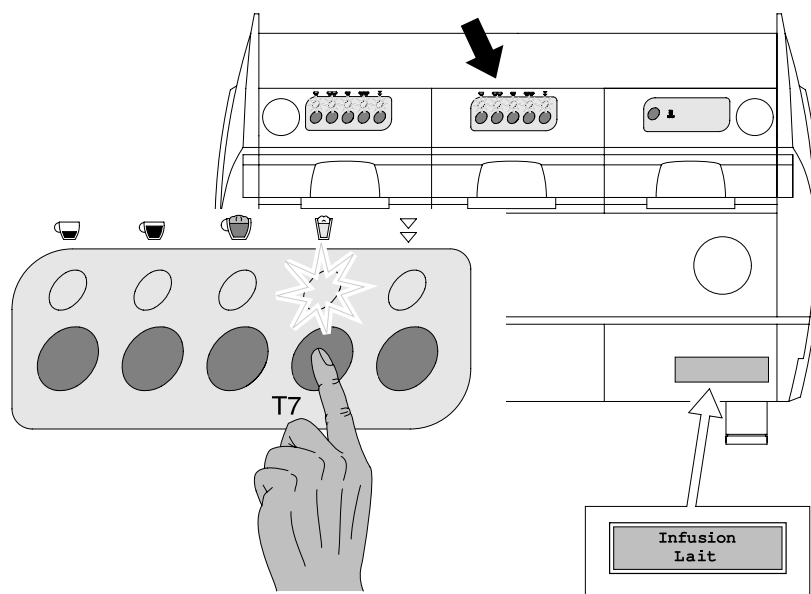
Pour la programmation de la fonction Cappuccino, procéder de la même manière que pour le café, à la différence que, à la fin de la distribution volumétrique de café, **DEMARRE SEPAREMENT** la distribution temporisée du lait. Lorsque la quantité souhaitée est atteinte, fermer la distribution à l'aide de la touche T7.



7.9 Programmation et distribution de lait

Lorsque la fonction est active, la touche T7 détermine l'activation de l'électrovanne pour la valeur imposée à la programmation.

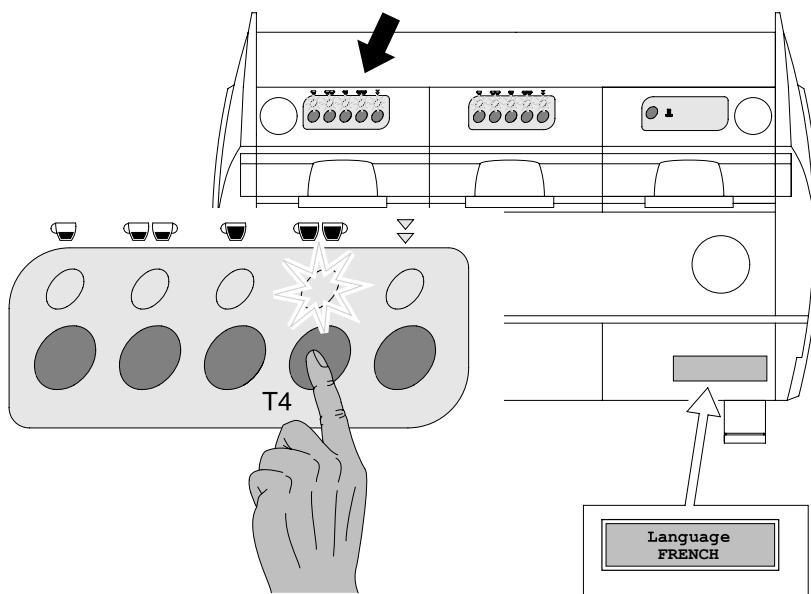
La programmation de cette fonction est la même que celle du THE.



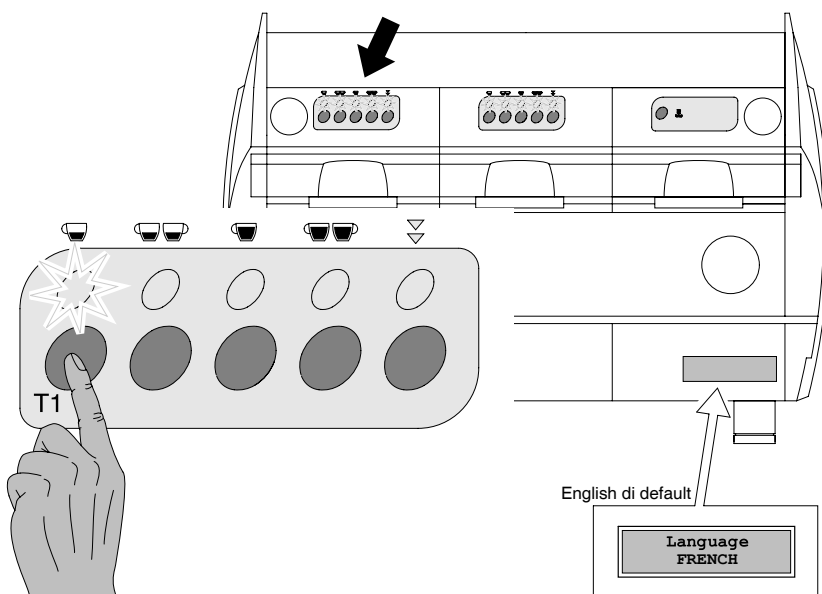
7.10 Fonctions complémentaires pour les machines équipées d'un écran

Selection de la langue

Pour sélection la langue de consultation, appuyer et maintenir enfoncée, à l'allumage, la touche T4.



Appuyer ensuite plusieurs fois sur la touche T1 jusqu'à la sélection de la langue souhaitée. Appuyer de nouveau sur la touche T4 pour confirmer la sélection.

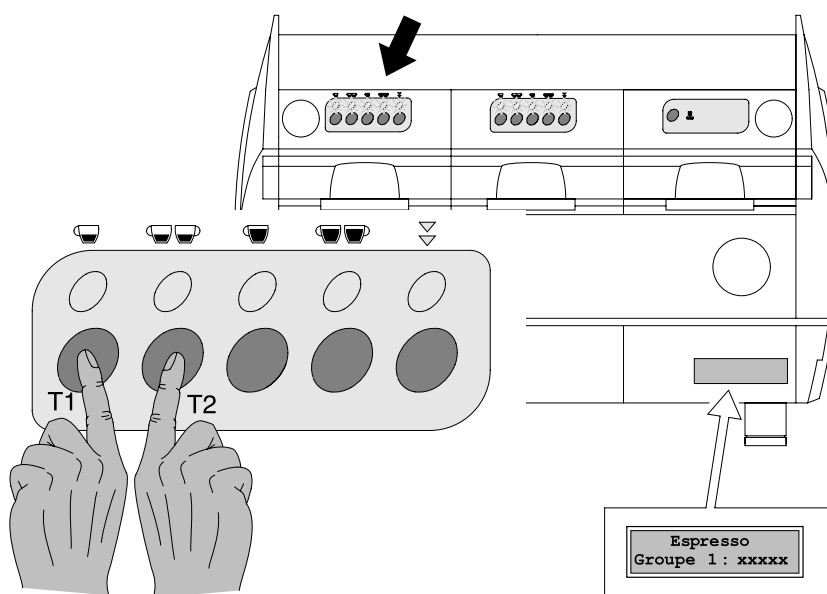
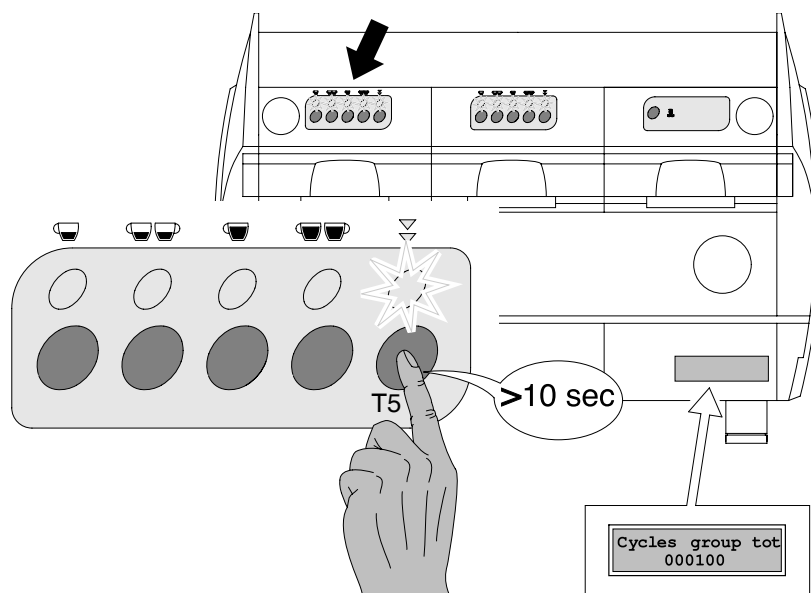


Lecture des consommations

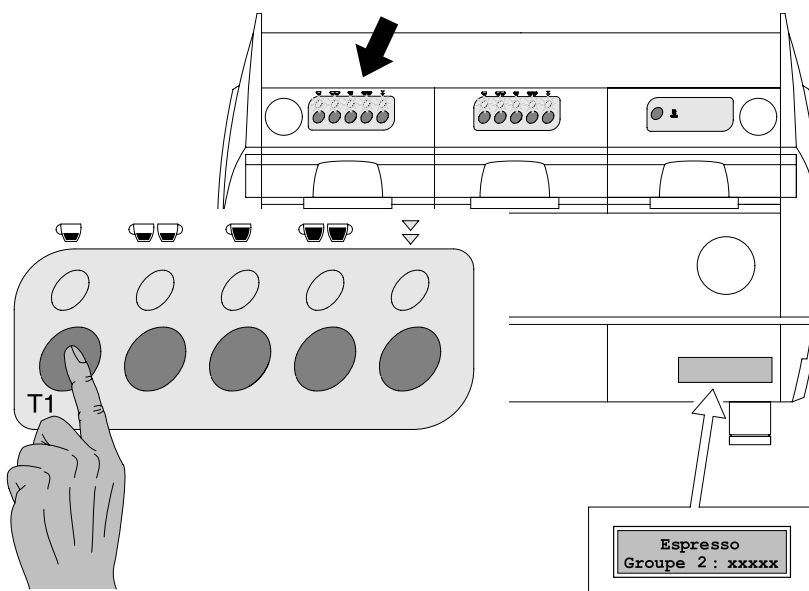
En suivant les instructions reportées ci-dessous, on peut lire les consommations effectuées relatives aux doses de café.

Appuyer sur la touche T5 (**uniquement du 1^{er} groupe**) et la maintenir enfoncée pendant plus de 10 secondes. Sur l'écran, sont alors visualisées les distributions effectuées. Pour sortir de cet état, appuyer de nouveau sur la touche T5.

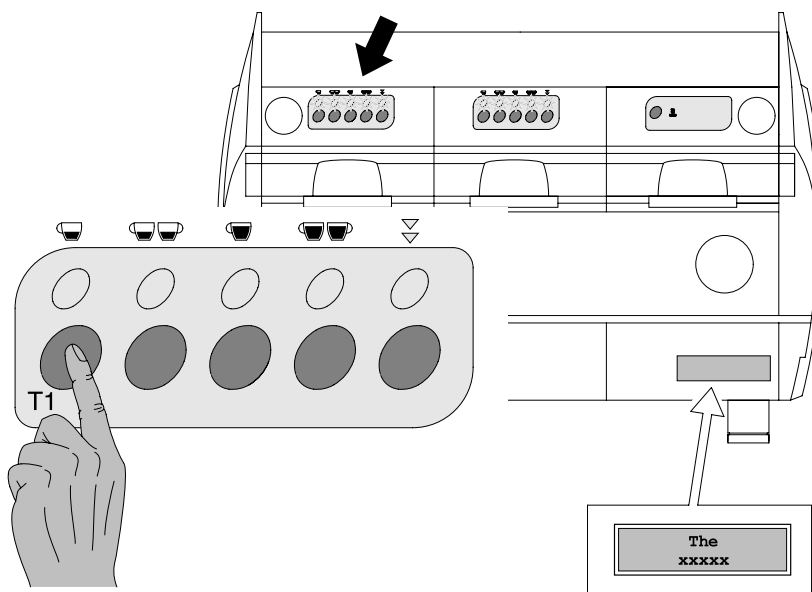
En appuyant sur la touche T1 (avant) ou T2 (arrière), on pourra interroger les différentes consommations mémorisées.



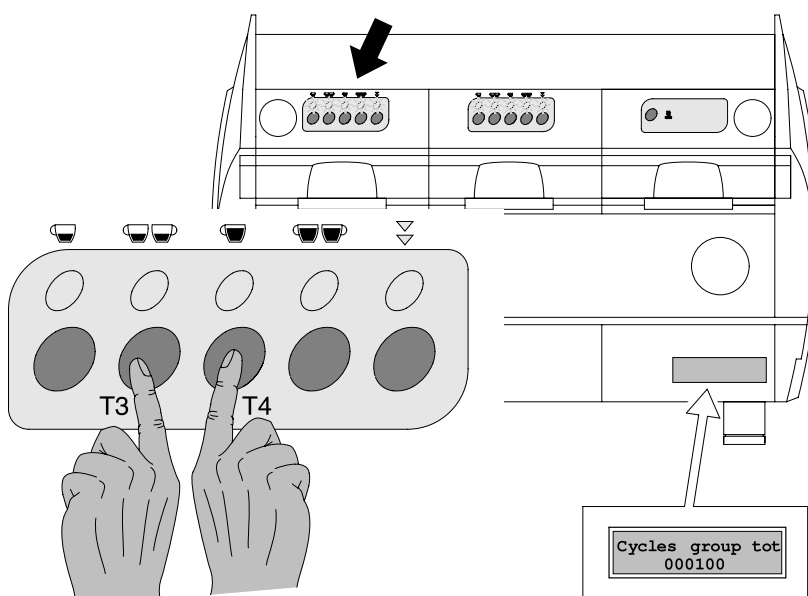
En appuyant sur la touche T1 du groupe 1, on passe aux consommations des touches du groupe 2 et ainsi de suite.



Après avoir visualisé les données du dernier groupe café, en appuyant de nouveau sur la touche T1, on passe à la vérification des distributions de Thé.



Si l'on souhaite remettre à zéro les totaux des distributions individuelles (mais pas les données du "Cumulative total"), appuyer simultanément sur les touches T3 et T4 du groupe 1 pendant 3 secondes, dans l'état où est visualisé "CUMULATIVE TOTAL" à l'écran.



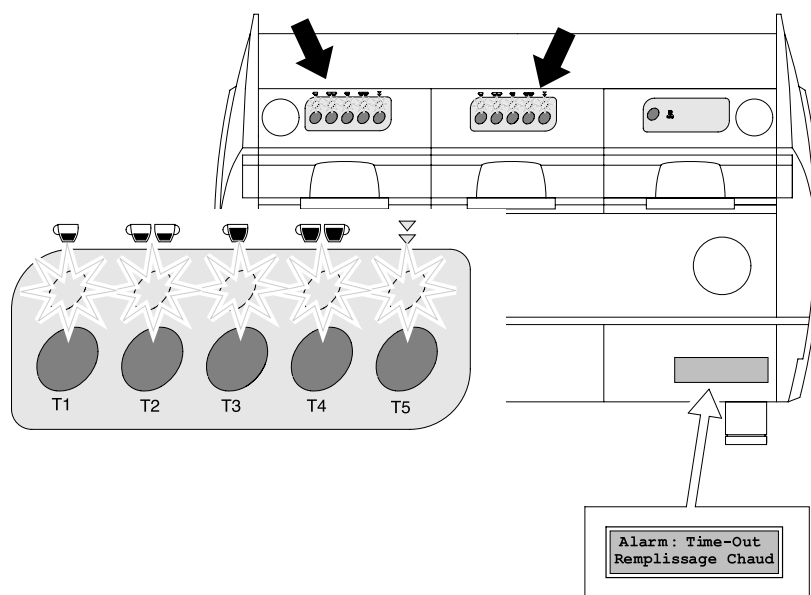
7.11 Signalisation d'alarme

Temporisation du niveau (remplissage) de la chaudière

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

Dans cet état, les diodes LED des claviers clignotent et, sur l'écran, apparaît le message d'alarme.

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

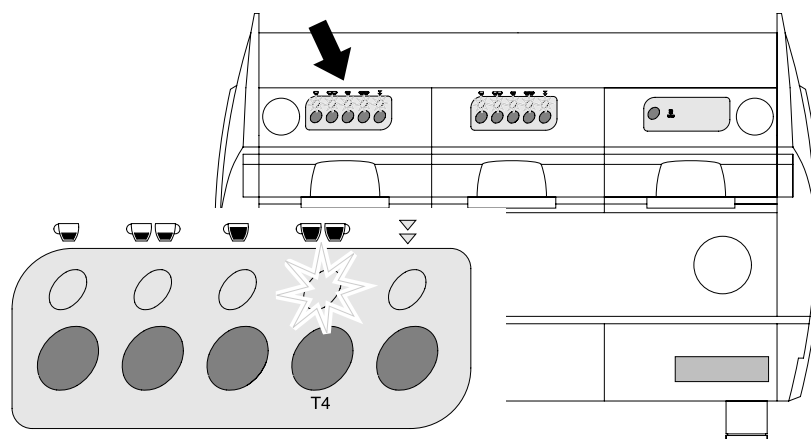


Absence d'impulsions du compteur volumétrique.

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

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

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





8 - REGENERATION DEPURATEUR

Fig. 8.01

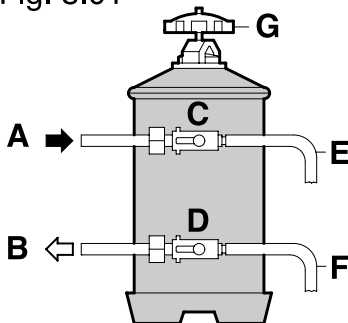


Fig. 8.02

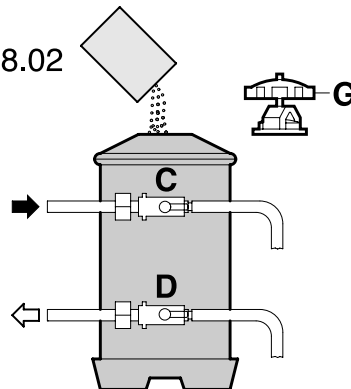


Fig. 8.03

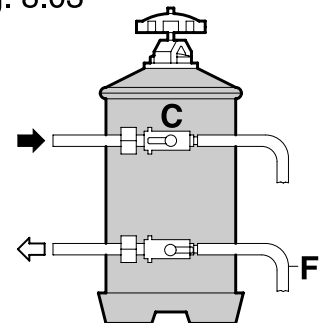
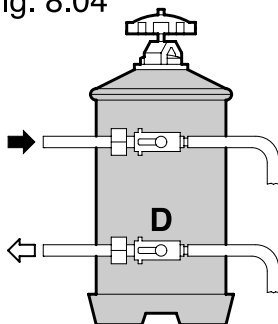


Fig. 8.04



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



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

DURETE °F

DEPURATEUR TYPE 8 LITRES

- de 00 à 20 régénération après 1100 l
- de 21 à 30 régénération après 850 l
- de 31 à 40 régénération après 650 l
- de 41 à 50 régénération après 450 l

DEPURATEUR TYPE 12 LITRES

- régénération après 1600 l
- régénération après 1250 l
- régénération après 950 l
- régénération après 650 l

- Placer un récipient vide, d'une capacité de 2 litres environ, sous le tube E.
- Déplacer les leviers C et D de la gauche vers la droite, comme indiqué sur la fig. 8.2. Enlever le couvercle en dévissant la poignée G, introduire le chlorure de sodium (sel de cuisine de type gros) dans une quantité de 1,5 kg, sur le dépurateur de type 8 litres et de 2 kg sur le dépurateur de type 12 litres.
- Remettre le couvercle et reporter le levier C de la droite vers la gauche, comme indiqué sur la fig 8.3. Laisser se décharger l'eau salée par le tube F jusqu'à ce que l'eau soit douce.

- Reporter le levier D de la droite vers la gauche, comme indiqué sur la fig 8.4.



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

9 - ENTRETIEN ET CONSEILS PRATIQUES

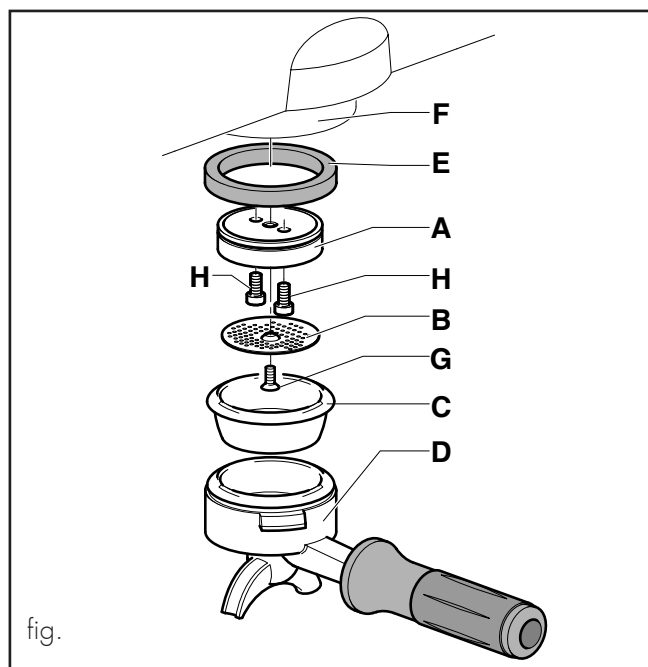


Pour obtenir des grilles (B) propres et ne présentant pas de dépôts de poudre de café qui compromettraient le rendement, il est conseillé, le matin avant de commencer à travailler, d'insérer le porte-filtre (D) avec le filtre borgne (machine chaude) et d'actionner plusieurs fois le groupe.

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

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

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



- | | |
|---|--------------|
| A | PORTE-GRILLE |
| B | GRILLE |
| C | FILTRE |
| D | PORTE-FILTRE |
| E | GARNITURE |
| F | GROUPE CAFÉ' |
| G | VIS CENTRAL |
| H | VIS |

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

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

Éviter de couvrir le plan chauffe-tasses avec du tissu, du feutre, etc.

Pour le nettoyage de la carrosserie, éviter d'utiliser des substances abrasives ou des solvants.

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

Opérations de nettoyage hebdomadaire

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



Remplacement de la garniture de la sous-coupe

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

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

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

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

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

10 - RESOLUTION DES PROBLEMES

PROBLEMES	CAUSE	SOLUTION
La machine ne s'allume pas	1. Interrupteur du réseau éteint 2. Interrupteur de la machine éteint 3. Raccordement erroné au réseau électrique	1. Porter l'interrupteur général en position ON 2. Porter l'interrupteur de la machine en position 1 3. S'adresser à un personnel spécialisé pour vérifier le raccordement
Manque d'eau dans la chaudière	1. Robinet de réseau fermé 2. Filtre de la pompe engorgé 3. Pompe non en état de marche	1. Ouvrir le robinet du réseau 2. Remplacer le filtre 3. S'adresser à un personnel spécialisé
Absence de distribution du groupe	1. Robinet de réseau fermé 2. Pompe non en état de marche 3. Gicleur bouché 4. Fusible de la centrale fondu 5. Électrovanne du groupe non en état de marche 6. Interrupteur du groupe non en état de marche	1. Ouvrir le robinet du réseau 2. S'adresser à un personnel spécialisé 3. S'adresser à un personnel spécialisé 4. S'adresser à un personnel spécialisé 5. S'adresser à un personnel spécialisé 6. S'adresser à un personnel spécialisé
La vapeur ne sort pas des lances	1. Trop d'eau dans la chaudière 2. Résistance endommagée 3. Gicleur engorgé 4. Protection de la résistance non inséré	1. Voir problème spécifique 2. S'adresser à un personnel spécialisé 3. Nettoyer le gicleur 4. Réinsérer la résistance
Eau trop élevée dans la chaudière	1. Le moteur de la pompe reste inséré 2. Echangeur percé 3. Électrovanne de charge auto bloquée	1. S'adresser à un personnel spécialisé 2. S'adresser à un personnel spécialisé 3. S'adresser à un personnel spécialisé
Pertes d'eau sur le comptoir	1. Cuve de décharge sale 2. Tube de décharge engorgé ou détaché 3. Autres fuites	1. Nettoyer la cuvette 2. Remplacer le tube de décharge 3. S'adresser à un personnel spécialisé
Marc de café mouillés	1. Mouture réglée trop fine 2. Groupe encore froid 3. Électrovanne non déchargée	1. Régler la mouture 2. Attendre que la machine soit en température 3. S'adresser à un personnel spécialisé
Distribution du café trop lente	1. Mouture réglée trop fine 2. Remplacer le filtre et nettoyer le porte-filtre plus fréquemment 3. Groupe engorgé 4. Gicleur ou électrovanne partiellement bouchés	1. Régler la mouture 2. Porte-filtre sale 3. S'adresser à un personnel spécialisé 4. S'adresser à un personnel spécialisé
Distribution du café trop rapide	1. Mouture réglée trop grosse	1. Régler la mouture
Café distribué froid	1. Présence de calcaire sur les échangeurs ou sur la résistance 2. Contacts du pressostat oxydés 3. Branchement électrique défectueux 4. Résistance partiellement brûlée	1. S'adresser à un personnel spécialisé 2. S'adresser à un personnel spécialisé 3. S'adresser à un personnel spécialisé 4. Remplacer la résistance
Café distribué trop chaud	1. Tarage erroné du pressostat	1. Régler le pressostat en agissant sur la vis spécifique (ch. 6.2)

11 - DEPOSE DE LA MACHINE

Pour la dépose, il est conseillé de désassembler la machine, en triant les éléments selon leur nature (plastique, métal, etc.). Confier ensuite les éléments ainsi subdivisés à des sociétés spécialisées dans ce domaine.

ITALIANO	8 - 31
ENGLISH	32 - 55
DEUTSCH	56 - 79
FRANÇAIS	80 - 103
ESPAÑOL	104 - 127
NEDERLAND	128 - 151
PORTUGUÊS	152 - 175

INDICE

INDICE	105
1 - EMPLEO Y CONSERVACIÓN DEL MANUAL DE INSTRUCCIONES	106
2 - EMPLEO PREVISTO DE LA MÁQUINA	106
3 - ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD	107
4 - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	108
5 - INSTALACIÓN	109
5.1 Enlace hídrico	109
5.2 Enlace eléctrico	109
6 - PUESTA EN SERVICIO	110
6.1 Gicleur para cafés largos	110
6.2 Regulación del presostato	111
6.3 Calibrado de la presión de la bomba	111
6.4 Filtros café en dotación de la máquina	111
6.5 Sustitución del termóstato para disminuir la temperatura del grupo suministro café	112
6.6 Pitones en dotación de la máquina	112
7 - FUNCIONAMIENTO / USO Y PROGRAMACIÓN	112
7.1 Programación de la dosis de café	113
7.2 Programación de la dosis del té (agua caliente)	115
7.3 Erogación de café	116
7.4 Dosis de café en continuo	116
7.5 Funciones especiales	117
7.6 Erogación de té	118
7.7 Función capuchino y leche	119
7.8 Programación y erogación de capuchino	120
7.9 Programación y erogación de la leche	120
7.10 Ulteriores funciones para la máquina provista de display	121
7.11 Indicación de alarma	124
8 - REGENERACIÓN DEPURADOR	125
9 - MANTENIMIENTO Y CONSEJOS ÚTILES	126
10 - RESOLUCIÓN DE LOS INCONVENIENTES	127
11- DESMANTELAMIENTO DE LA MÁQUINA	127

1 - EMPLEO Y CONSERVACIÓN DEL MANUAL DE INSTRUCCIONES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2 - EMPLEO PREVISTO DE LA MÁQUINA

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

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

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

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

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

3 - ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Utilizar la máquina sólo si hay luz adecuada.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

El utilizador no debe tocar la máquina con los pies húmedos o mojados y tampoco debe utilizarla con los pies descalzos. No obstante el empleo de una puesta a tierra de la máquina, se aconseja utilizar una tarima de madera y una instalación de interruptor diferencial automático conforme a las disposiciones de leyes locales, para evitar al máximo el riesgo de shock eléctrico.

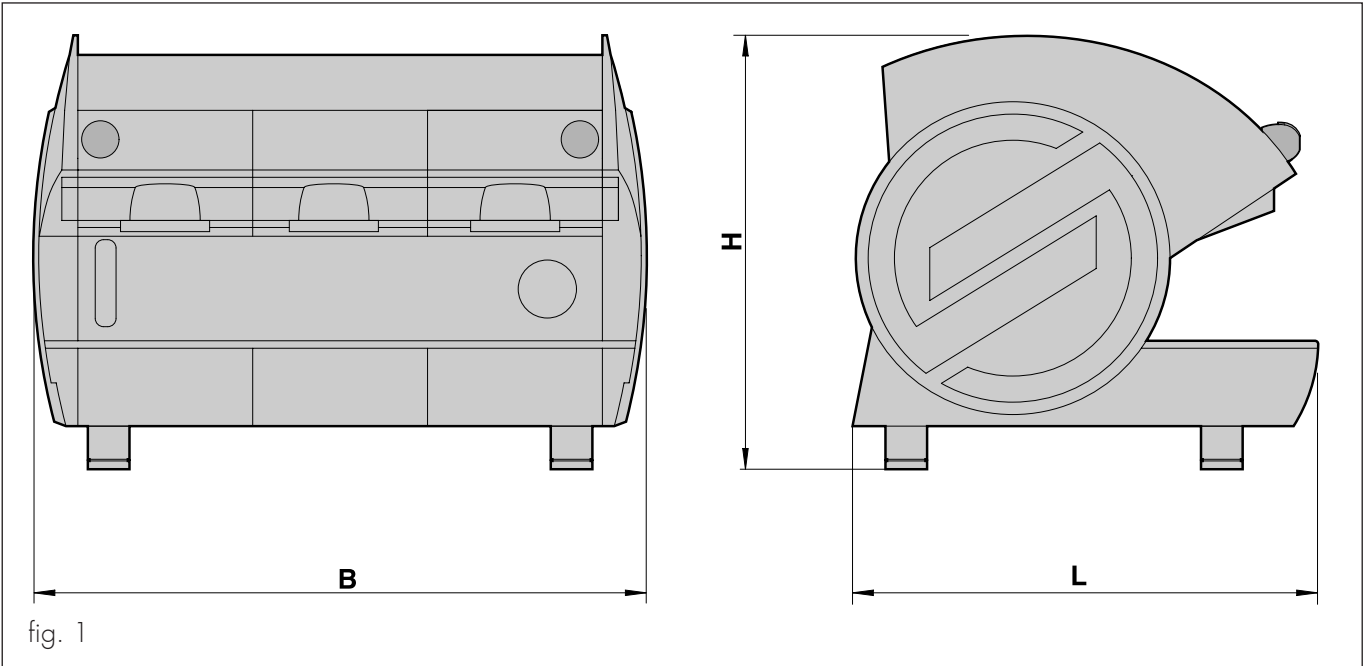
No tocar con las manos u otras partes del cuerpo los picos del café ni los lanzadores de agua caliente y de vapor, pues los líquidos o el vapor suministrados están recalentados y pueden provocar quemaduras.

Prestar atención a no hacer funcionar la máquina sin agua.

Eventuales oclusiones pueden provocar chorros imprevistos de líquido o de vapor con graves consecuencias. Mantener lo más posible el agua limpia utilizando filtros y eliminadores de caliza.

Hay que secar cuidadosamente las tazas y las tacitas antes de apoyarlas sobre la superficie correspondiente.

4 - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



		2 gruppis	3 gruppis
Dimensiones	B	760	970
	H	530	530
	L	540	540
Peso	kg	70	90
Capacidad de la caldera	L	13	21
Potencia adsorbida resistencia caldera			
230-240/400-415 V 3 N ~	W	4760	5950
Calentamiento eléctrico ECO máx.			
230-240/400-415 V 3 N ~	W	3170	3950
Motor bomba	W	165	165
Potencia total adsorbida			
230-240/400-415 V 3 N ~	W	5200	6200
Nivel de presión sonora ponderado A inferior a 70 dB			

5 - INSTALACIÓN

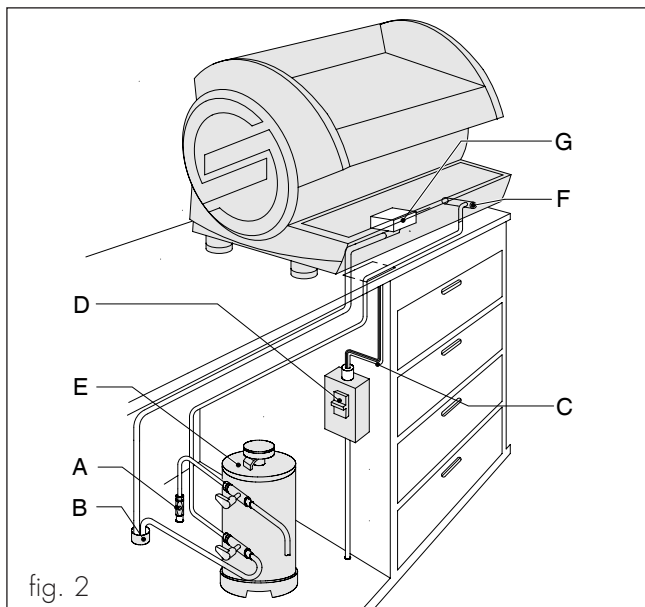


fig. 2

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

Antes de realizar la instalación, hay que verificar que:

- 1 no se presenten abolladuras, signos de choques o deformaciones
- 2 no hayan zonas mojadas o signos que puedan hacer suponer que el embalaje ha sido expuesto a la intemperie
- 3 no se presenten signos de manumisiones

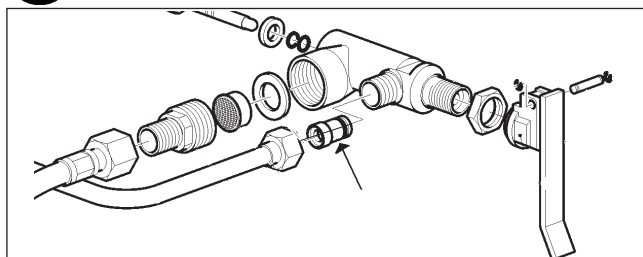
Luego de haber verificado que el transporte se ha realizado correctamente, hay que efectuar la instalación.

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

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

N.B. la altura mínima de la mesa de apoyo tiene que ser de 110 cm. (en todo caso la superficie más alta del aparato tiene que estar por lo menos a 1.5m del suelo.)

5.1 Enlace hídrico



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

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

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

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

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

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

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

5.2 Enlace eléctrico

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

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

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

En ese sentido, verificar que el cable de alimentación sea eficiente y responda a las normativas nacionales y europeas de seguridad.

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

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

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

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



6 - PUESTA EN SERVICIO

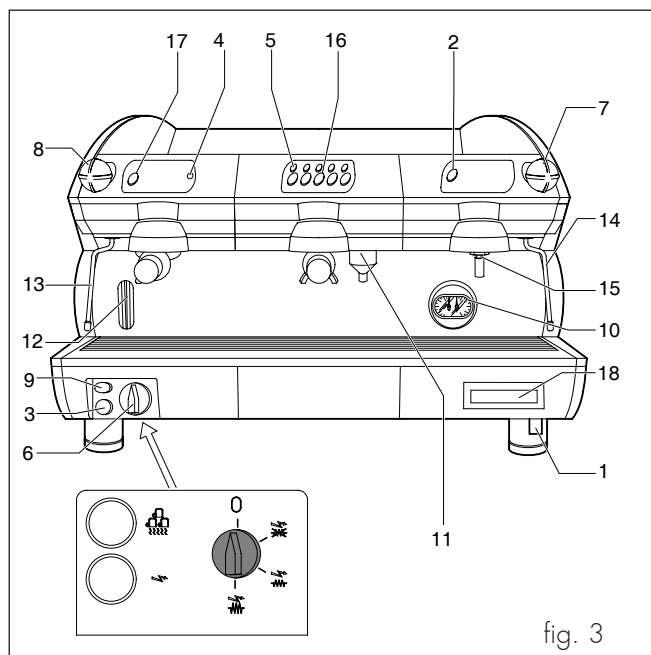


fig. 3

- 1 Grifo carga caldera
- 2 Botón toma de agua caliente
- 2 Interruptor toma de agua caliente
- 3 Luz de aviso máquina en tensión
- 4 Luz de aviso erogación E
- 5 Leed erogación D
- 6 Interruptor general
- 7 Grifo vaporizador derecho
- 8 Grifo vaporizador izquierdo
- 9 Interruptor calentador de tazas
- 10 Manómetro presión caldera/bomba
- 11 Dispositivo para capuchino
- 12 Indicador de nivel caldera
- 13 Tubo vaporizador izquierdo
- 14 Tubo vaporizador derecho
- 15 Tubo toma agua caliente
- 16 Teclado comando grupo D
- 17 Tecla comando grupo E
- 18 Display cuentadosis opcional

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

Abrir el grifo de la red hídrica (A) (fig. 2).

Cerrar el interruptor de protección (D) (fig. 2).

Llevar el interruptor general de la máquina (6) a la posición se encenderá la luz de aviso máquina en tensión (3).

El autonivel se pondrá en funcionamiento para que el agua alcance el nivel normal en la caldera. (12).

Llevar el interruptor general (6) a la posición para el funcionamiento a potencia normal o a la posición para el funcionamiento a potencia máxima, dando así tensión a las resistencias.

Aguardar entonces a que la máquina alcance la presión de ejercicio 1,1 – 1,3 atm controlando en el manómetro la presión de la caldera (10).

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

Cuando la máquina está equipada con calentamiento a gas, luego del accionamiento del interruptor general (6) habrá que encender el gas accionando la válvula del gas (4) presionando el encendedor piezoeléctrico (5) para que el gas no quede encendido.

Controlar entonces la presión en el manómetro de la bomba (10) poniendo en funcionamiento un grupo con portafiltro introducido lleno de café regularmente molido, dosificado y prensado, para obtener la presión de ejercicio real de 8/9 atm.

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

La máquina está ahora lista para el uso.



IMPORTANTE:

No apretar el botón o el interruptor de toma del agua caliente (2) antes del alcance de la correcta presión de ejercicio 1,1 atm indicada por el manómetro de la caldera (10).

6.1 Gígleur para cafés largos

La máquina está dotada de gígleur (1 x grupo) con pasaje Ø 0,6 mm (Cod. WGA26G0074/01).

Si se requiere una mayor velocidad de erogación del café, en el caso de cafés largos, en el equipo de la máquina hay previstos 2 gígleur (que incluyen la guarnición) con pasaje Ø 0,8 mm (Cod. WGA26G0073/01).

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

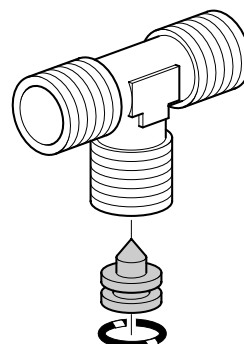


fig. 4

6.2 Regulación del presóstato

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

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

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

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



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

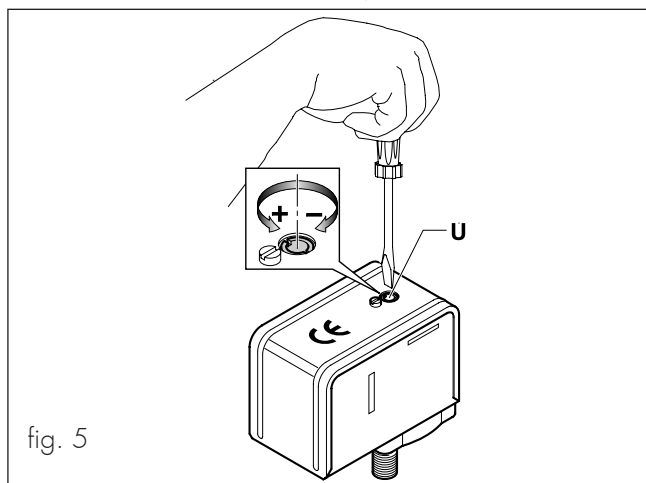


fig. 5

6.3 Calibrado de la presión de la bomba

Introducir el portafiltro en el grupo, lleno de café regularmente molido, dosificado y prensado. Accionar el interruptor del grupo (AROMA GE) o el teclado de comando del grupo (AROMA GD) (16) y leer la presión en el manómetro de la bomba (10).

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

Si la presión leída en el manómetro no es correcta, hay que actuar sobre el tornillo de regulación de la presión de la bomba (Z) girando hacia la derecha para aumentar la presión de la bomba y hacia la izquierda para disminuir la presión. Una vez efectuada la regulación, verificar el calibrado de la bomba erogando una o más dosis de café.

Z = Tornillo de regulación presión bomba

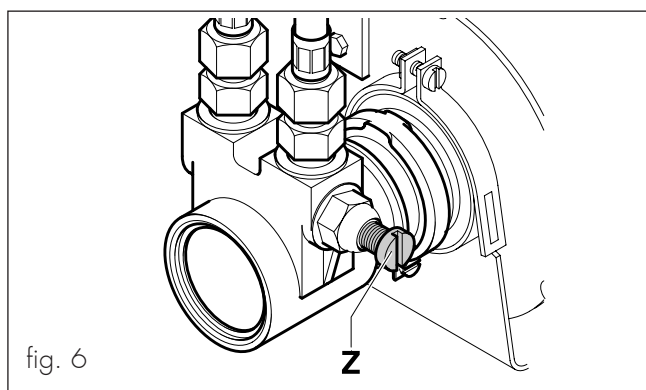


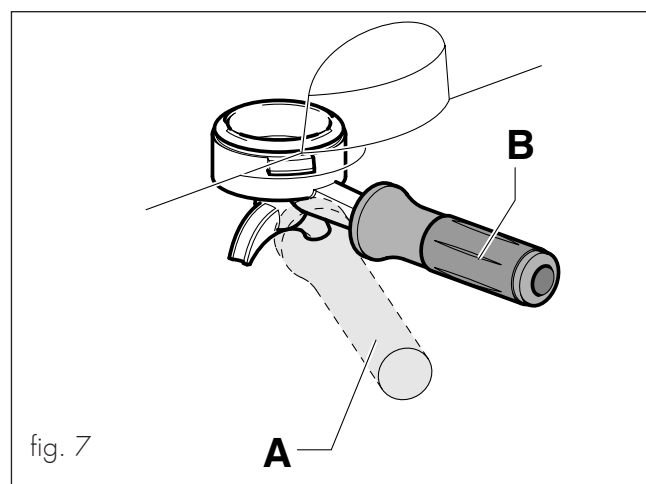
fig. 6

¡Atención!

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

A = Posición del portafiltro cerrado con la máquina nueva

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



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

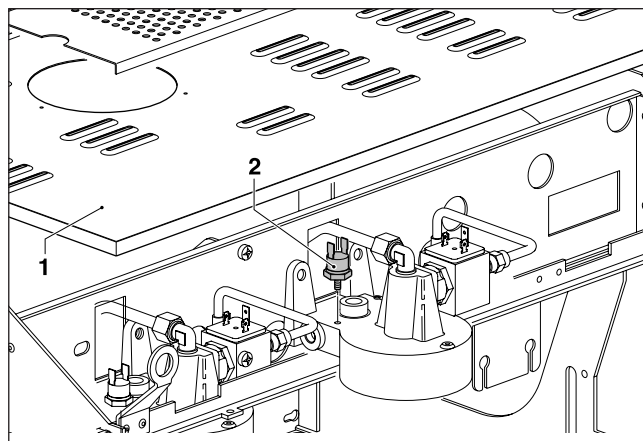
6.4 Filtros café en dotación de la máquina

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

	WGANF08/002/B 1 Taza 5,5 gr ÷ 6,6 gr Pastilla para 1 café Pastilla cabada para 1 dosis
	WGANF08/004/B 1 Taza 6 gr ÷ 7 gr
	WGANF08/005/B 2 Tazas 12 gr ÷ 14 gr
	WGANF08/009/B Pastillas doble para 2 cafés El filtro se reconoce gracia a la letra "C" impresa en el interior.

6.5 Sustitución del termóstato para disminuir la temperatura del grupo suministro café.

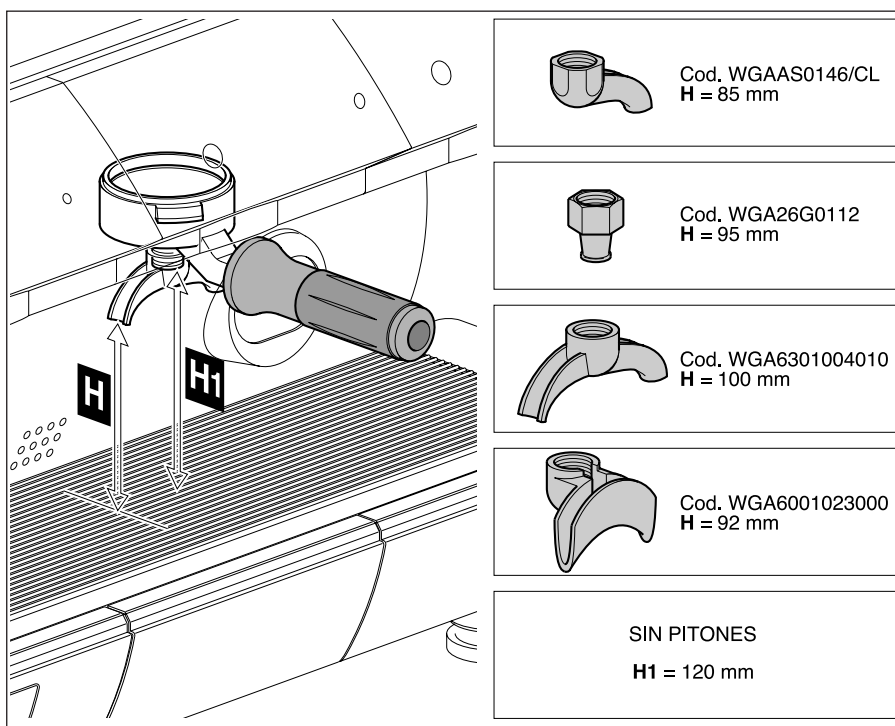
Quiten la bandeja caliente tazas (1). Desconecten el termóstato del grupo (2) (Cód. WGADM1561 - T 103°C) y sustituyan el mismo con el termóstato de temperatura más baja (Cód. WGADM2067 - T 93°C), que hace parte de la dotación de la máquina.



6.6 Pitones en dotación de la máquina.

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

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



7. FUNCIONAMIENTO / USO Y PROGRAMACIÓN INTRODUCCIÓN

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

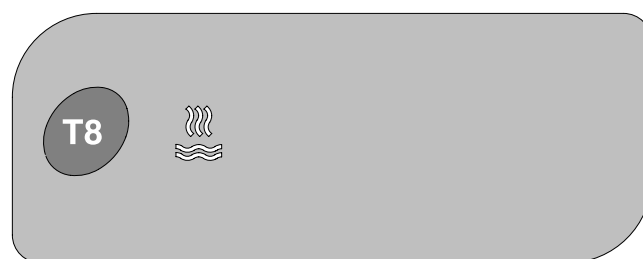
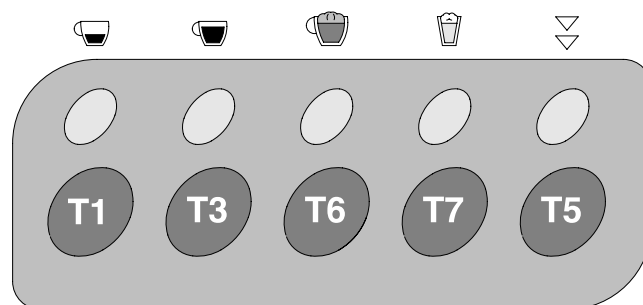
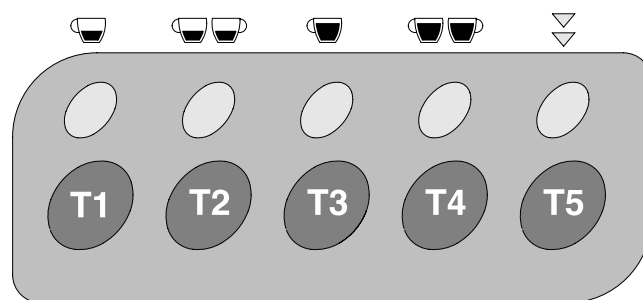
- gestión de 2 - 3 - 4 grupos café
- control de cuatro diferentes dosis de café para cada grupo
- control de la dosis de té (agua caliente)
- funcionamiento simultáneo de los grupos del café y del té
- función capuchino/leche
- control volumétrico de las dosis de café
- control temporizado de dosis de té

- programación de las dosis en simulación
- control y gestión del nivel de llenado
- supervisión del sistema a través de alarmas
- continuo, time out erogación y otras funciones
- conexión serial con dispositivos de contabilización
- display LCD 1,6 x 2 (no iluminado en la parte trasera) para la visualización de los estados funcionales

¡Atención! En el display se visualiza siempre la última selección efectuada.

Simbología del teclado:

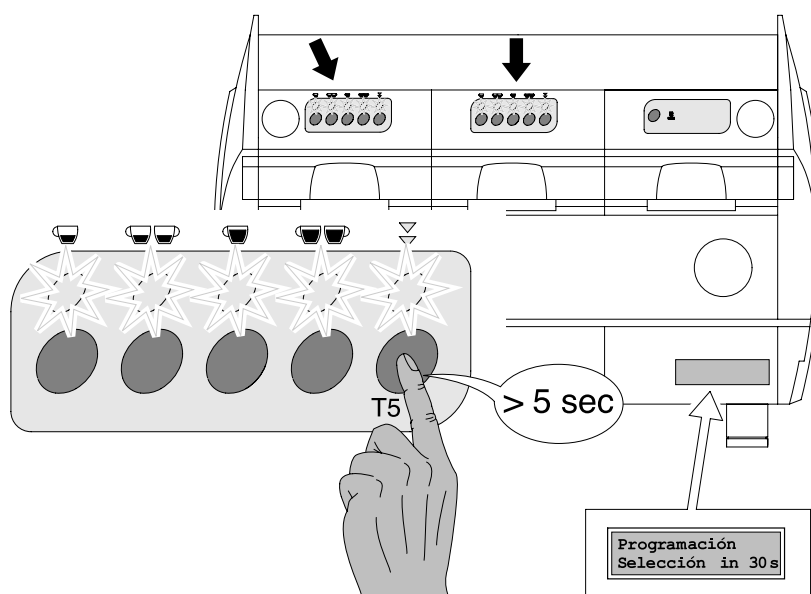
	T1 - Un café exprés
	T2 - Doble café exprés
	T3 - Un café largo
	T4 - Doble café largo
	T5 - Programación / Continuo
	T6 - Capuchino
	T7 - Leche
	T8 - Té (agua caliente)



7.1 Programación de la dosis de café

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

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

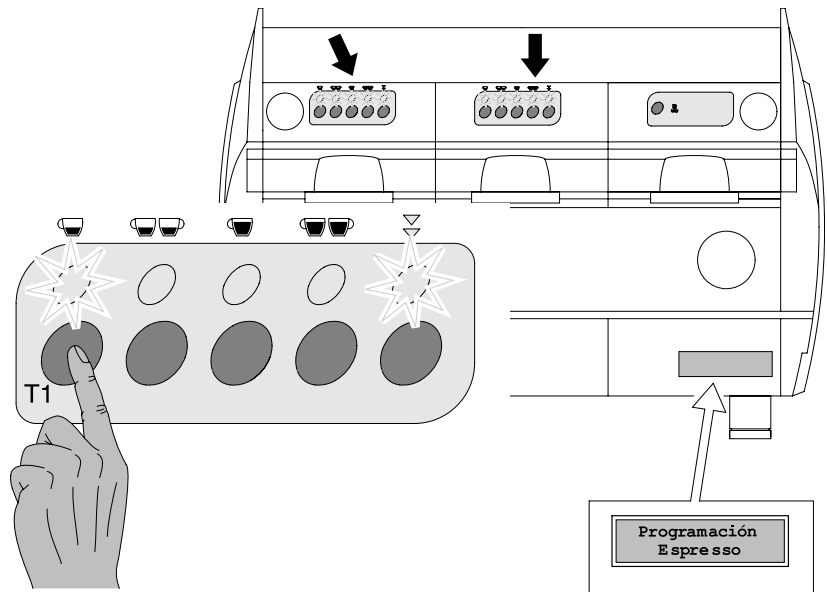


¡ATENCIÓN! Las programaciones efectuadas sobre el grupo 1 (actuando sobre el primer teclado), se copian automáticamente también en todos los demás grupos.

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

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

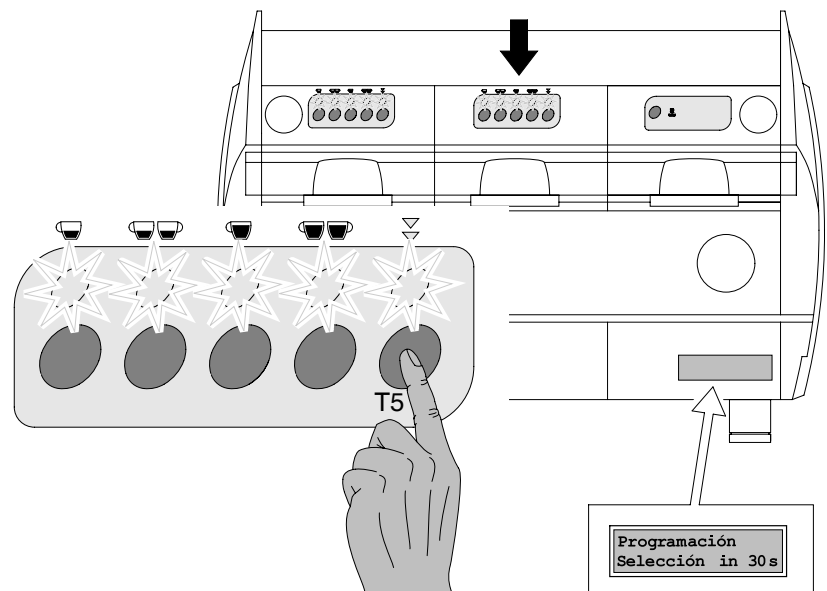
Nota: si no se presiona ninguna de las teclas de dosis antes de los 30 segundos, se abandona automáticamente el estado de programación.



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

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

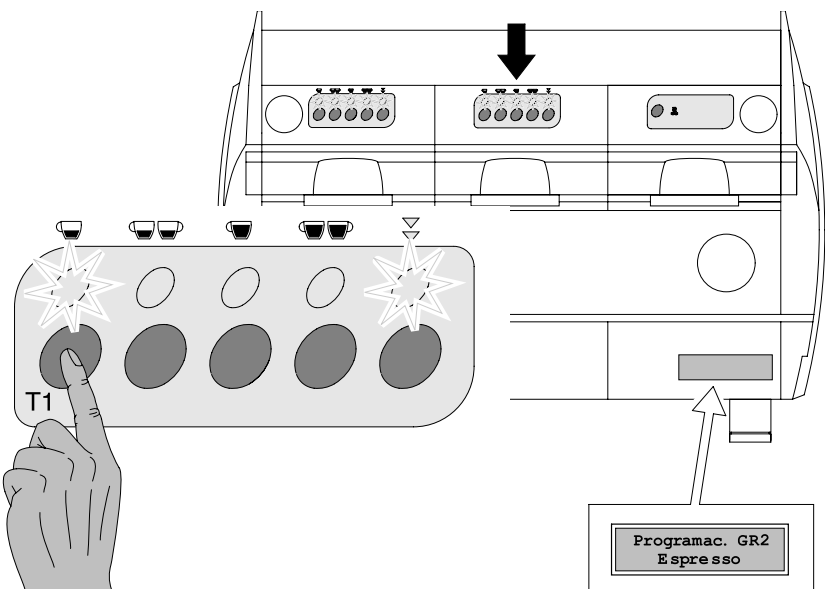
Para abandonar inmediatamente la fase de programación, presionar nuevamente la tecla T5.



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

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

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



7.2 Programación de la dosis del té (agua caliente)

Se puede modificar las cantidades temporizadas relativas a las dosis de té siguiendo la secuencia descrita:

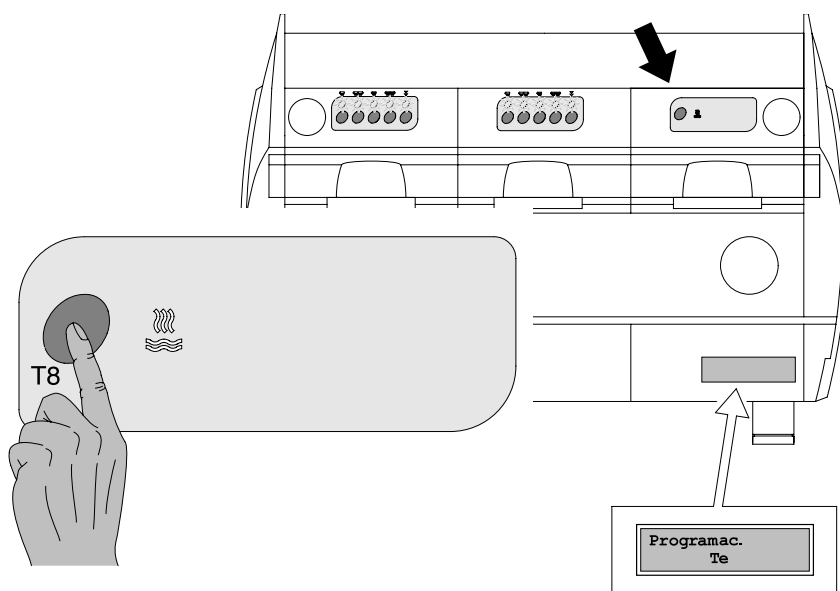
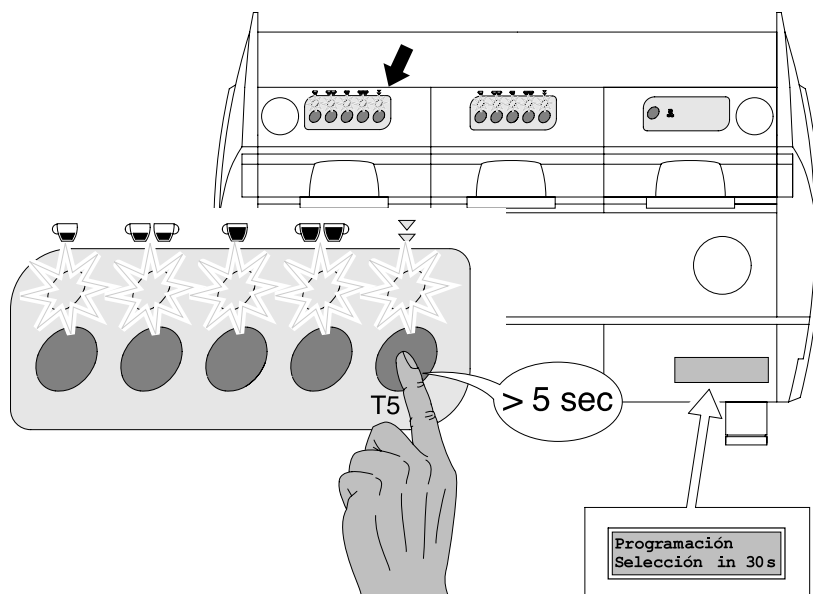
Presionar la tecla T5 del grupo de café 1 y mantenerla apretada durante un tiempo mayor de 5 segundos y verificar el encendido de todos los led de los teclados.

Presionar la tecla T8 Té antes que hayan transcurrido 30 segundos (time-out programación).

De este modo se pone en marcha la erogación de la dosis de agua para el té.

Cuando se alcanza la dosis deseada, presionar nuevamente la tecla T8 para interrumpir la erogación del agua. De esta manera se memoriza el nuevo tiempo de erogación del agua para el Té y todos los led de los teclados se apagan.

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



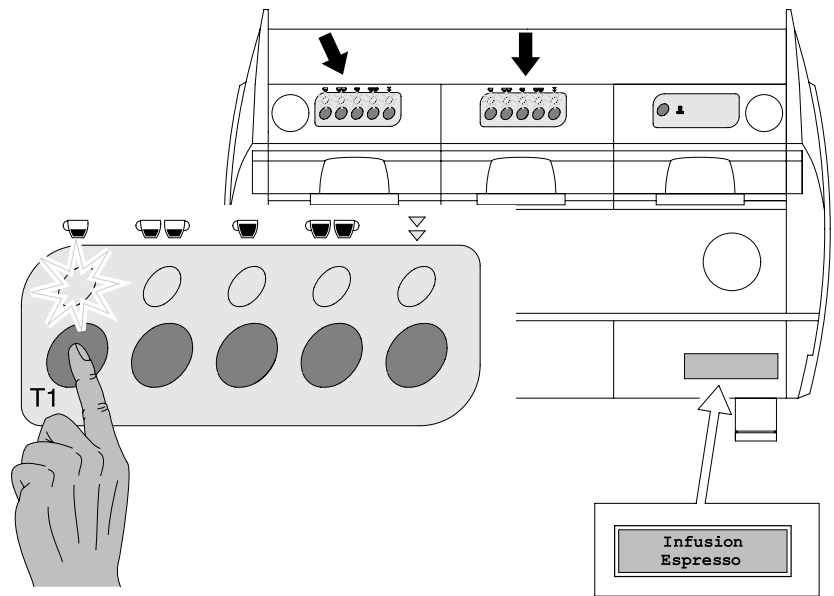
7.3 Erogación de café

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

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

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

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



7.4 Dosis de café en continuo

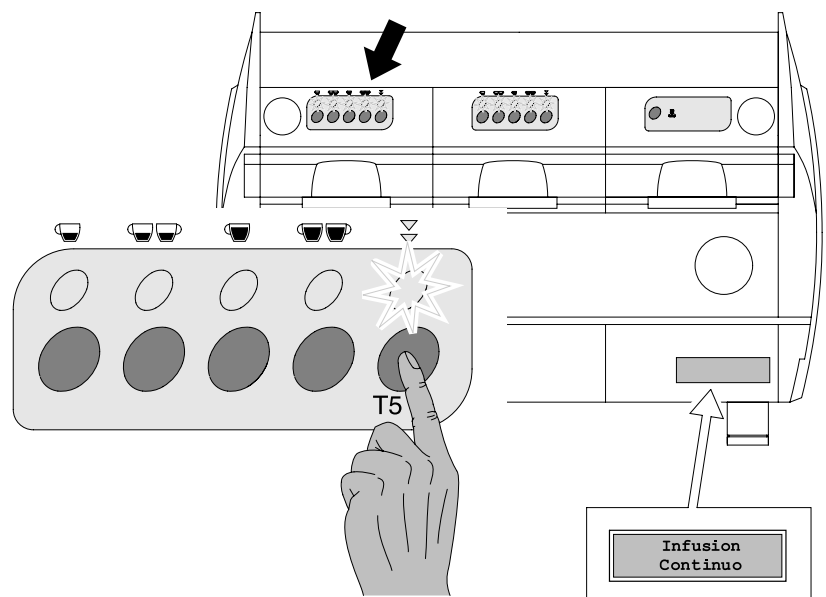
Para obtener la erogación de la dosis de café en continuo, hay que presionar la tecla T5 del teclado correspondiente al grupo sobre el cual se desea trabajar.

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

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

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

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



7.5 Funciones especiales

Se pueden activar o desactivar algunas funciones especiales PRE_INFUSIÓN, TÉ MEZCLADO y ALARMA LAVADO que describimos a continuación:

Alarma lavado

Esta función indica luego de 10 minutos a partir del comienzo de la erogación del capuchino o de la leche, el mensaje "Run Milk Clean" y el centelleo alternado de los LED correspondientes a las teclas T6 y T7 para indicar que habiéndose efectuado un capuchino o una leche, es necesario lavar la sección leche.

Para poner en cero temporáneamente la alarma, hay que presionar la tecla T6 ó T7.

Lavado del dispositivo para capuchino

Intervención que hay que efectuar cuando aparece el mensaje "Run Milk Clean" y el centelleo alternado de los LED correspondientes a las teclas T6 y T7.

Coger un recipiente de 1 litro de agua fría. Extraer el tubo de aspiración de la leche del recipiente y ponerlo en el recipiente.

Presionar simultáneamente las teclas T7 y T5 (del teclado activado para las funciones "servicios"), de este modo se activa la función de erogación de leche y el pasaje del agua limpiará el dispositivo para capuchino.

Completada la aspiración del agua, interrumpir la erogación presionando la tecla T7.

La operación de lavado debe ser efectuada igualmente todas las noches.

Pre-infusión

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

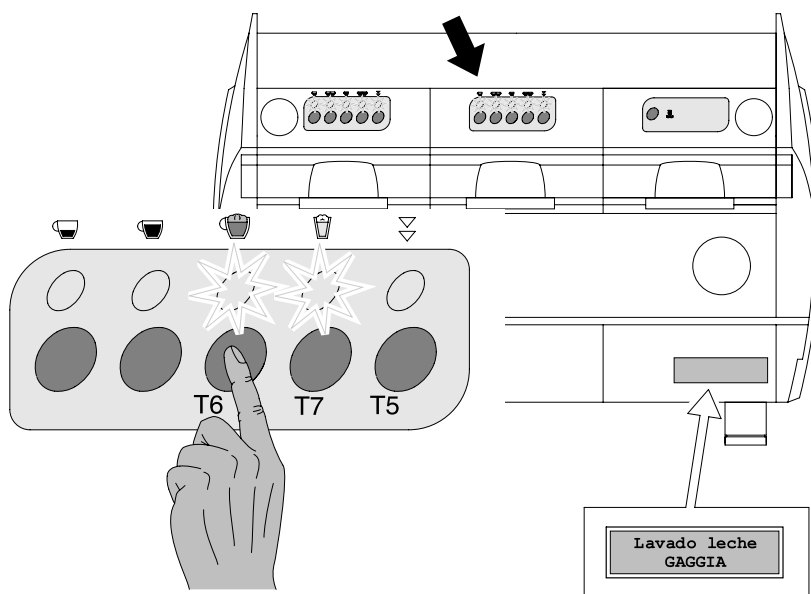
Presionando una de las teclas dosis de control volumétrico, el ciclo de erogación normal está precedido por un breve chorro de agua temporizado utilizado para humedecer la pastilla de café antes del pasaje de la efectiva erogación.

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

Té (agua caliente) mezclado

Si esta función está activa, se obtiene una mezcla del agua erogada con el agua fría en entrada en la caldera obteniendo una erogación constante a una temperatura de aproximadamente 96°C.

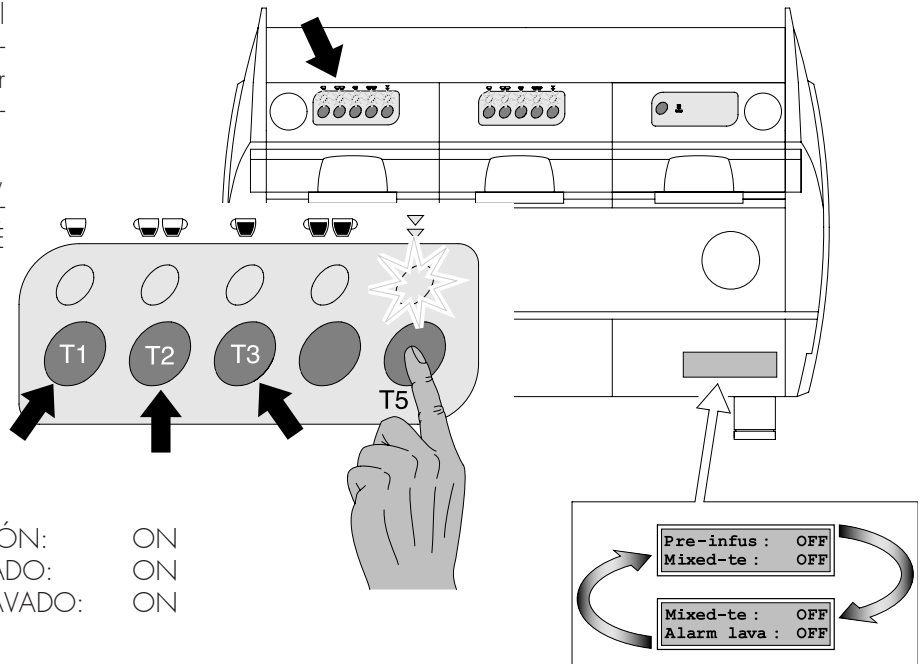
Si esta función no está activa, la erogación del agua se efectúa a una temperatura de aproximadamente 100°C y es muy vaporizada.



Activación / desactivación

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

Actuar sobre las teclas T1 – T2 y T3, respectivamente, para activar o desactivar las funciones de PRE_INFUSIÓN, TÉ MEZCLADO y ALARMA LAVADO.



LED tecla T1 ENCENDIDO: PRE-INFUSIÓN: ON
 LED tecla T2 ENCENDIDO: TÉ MEZCLADO: ON
 LED tecla T3 ENCENDIDO: ALARMA LAVADO: ON

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

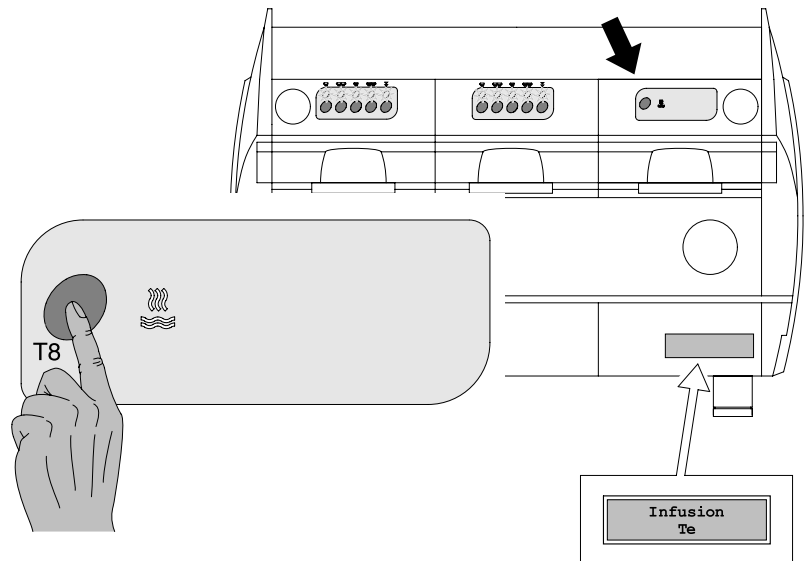
7.6 Erogación de té

Presionando la tecla T8 se activa la electroválvula correspondiente, lanzando la erogación de agua caliente.

En el momento del START, se activa un Timer que una vez que alcanza el valor del tiempo programado en la fase de programación, interrumpe la erogación del agua.

Se puede obtener la erogación simultánea del Té y del café.

Está prevista la posibilidad de interrumpir la erogación en curso antes del alcance del tiempo programado presionando nuevamente la tecla T8 utilizada para la erogación del producto.



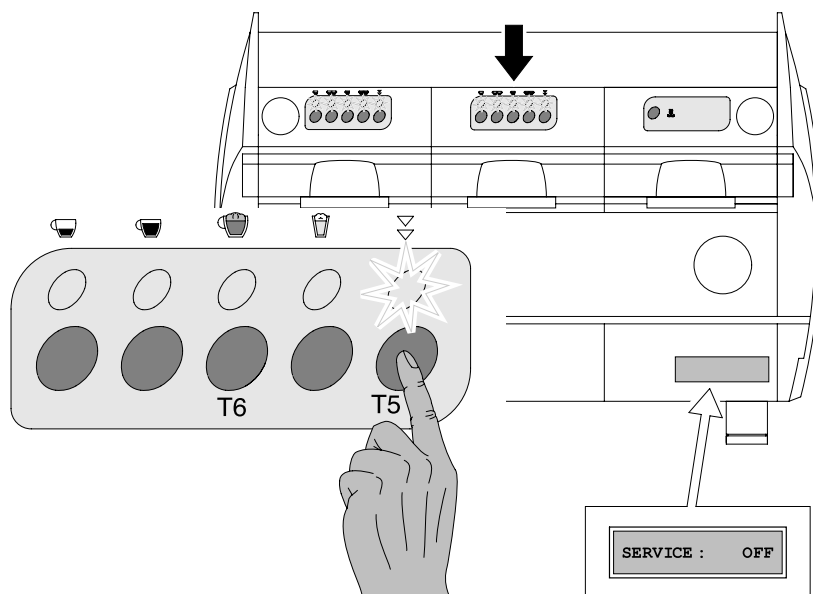
7.7 Función capuchino y leche

Se puede programar el funcionamiento CAPUCHINO y LECHE con las teclas T6 y T7 en el grupo 2, 3 ó 4.

IMPORTANTE: La función se puede programar sólo sobre un teclado a la vez, en el grupo 2, en el 3 o en el 4.

Activación/desactivación

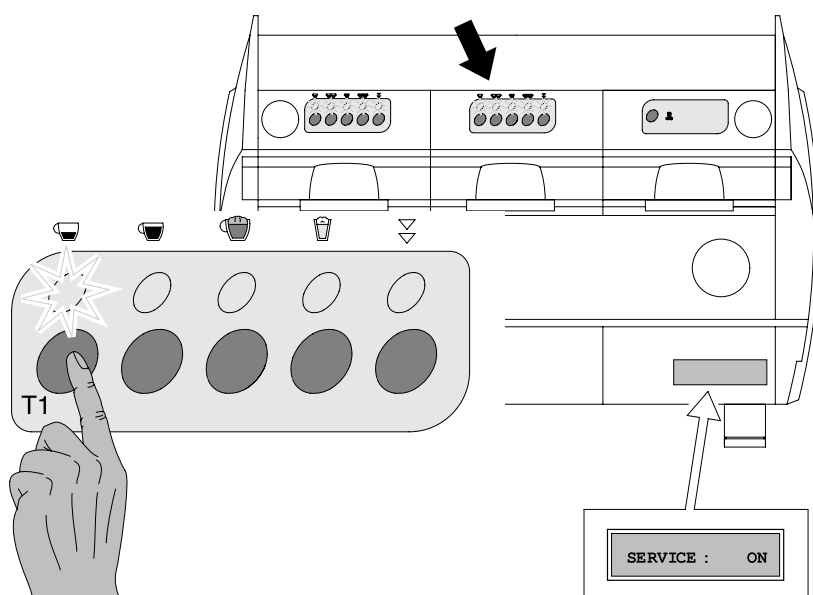
Para programar la función, por ejemplo en el teclado del grupo 2, hay que tener apretada la tecla T5 durante el encendido, el led correspondiente centellea hasta que el display visualizará el mensaje "SERVICE: OFF".



Presionar la tecla T1 del teclado 2 para activar la función Capuchino/Leche en el "2º grupo

LED tecla T1 ENCENDIDO: SERVICE: ON

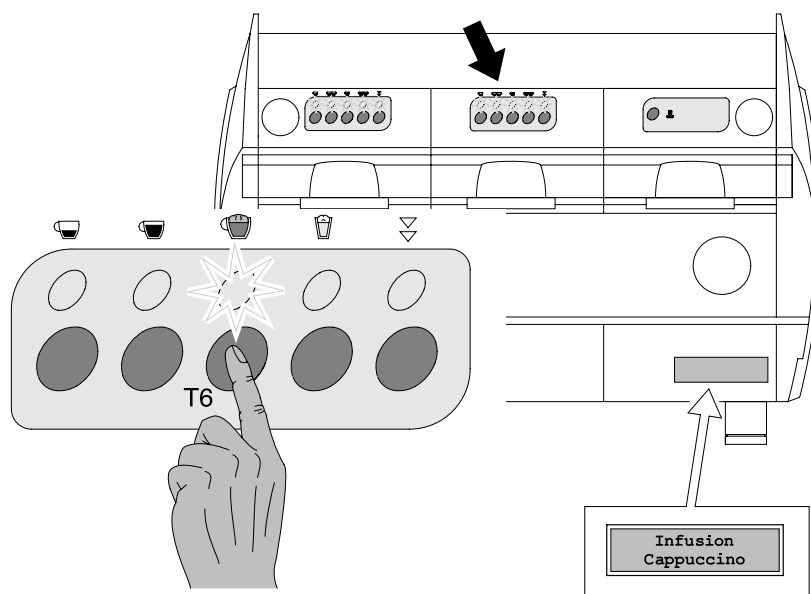
Proceder de la misma manera para habilitar esta función en el teclado de otro grupo.



7.8 Programación y erogación de capuchino

Si la función está activa, la tecla T6 determina la activación de las electroválvulas y de la bomba por el valor introducido en la programación.

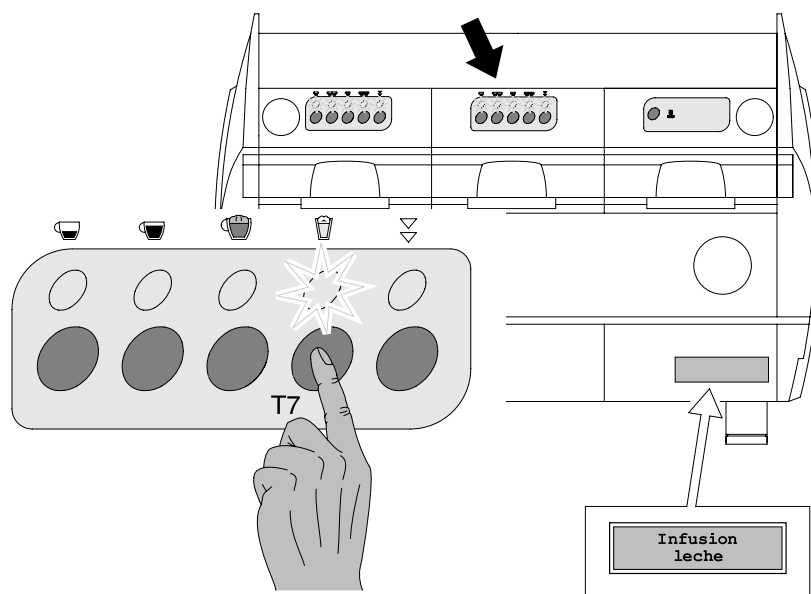
Para la programación de la función Capuchino, hay que actuar en el mismo modo a lo hecho para el café, con la diferencia de que al final de la erogación volumétrica de café, COMIENZA POR SEPARADO la erogación a tiempo de la leche. Detener la erogación cuando se obtiene la cantidad deseada, a través de la tecla T7.



7.9 Programación y erogación de la leche

Cuando la función está activa, la tecla T7 determina la activación de la electroválvula por el valor introducido en la programación.

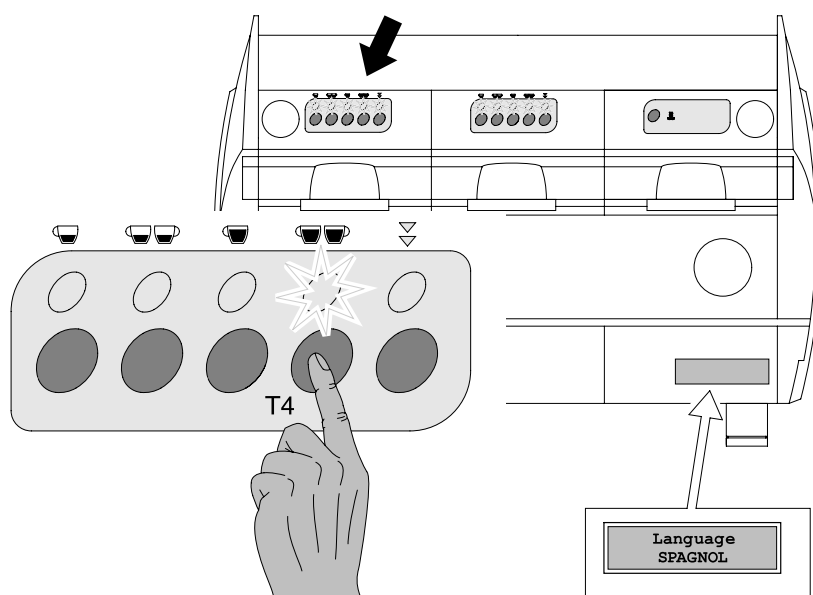
La programación de esta función es la misma de la del TÉ.



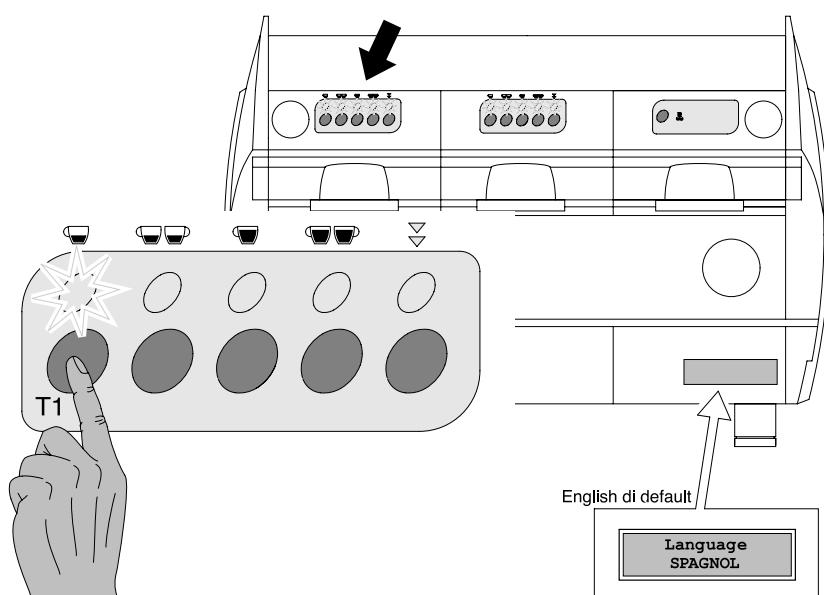
7.10 Ulteriores funciones para la máquina provista de display

Selección del idioma

Para el idioma de consultación, presionar y mantener presionada la tecla T4 en el momento del encendido.



Presionar luego varias veces la tecla T1 hasta seleccionar el idioma deseado; presionar nuevamente la tecla T4 para confirmar la selección.

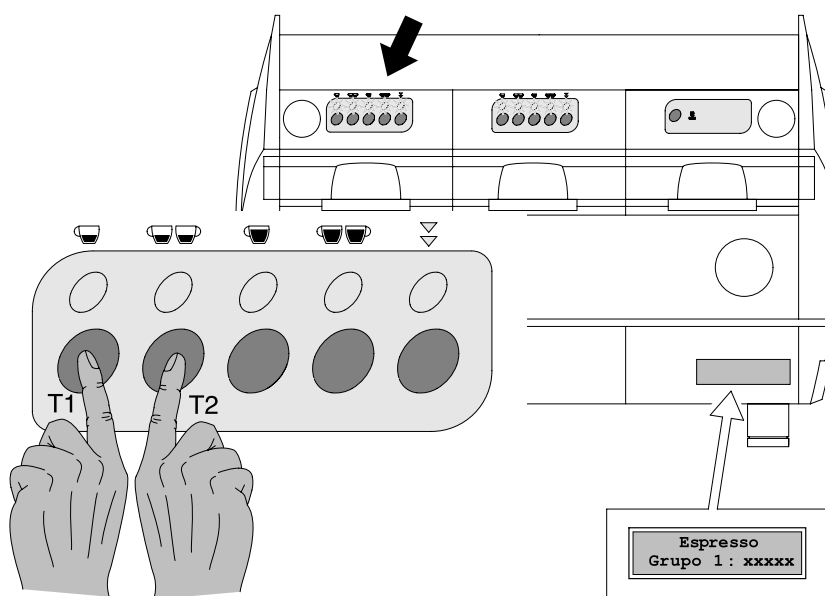
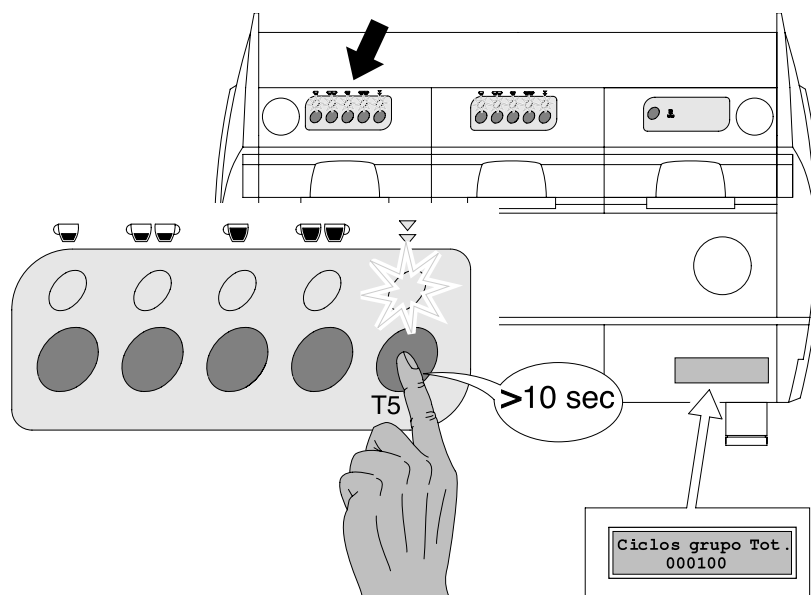


Lectura consumiciones

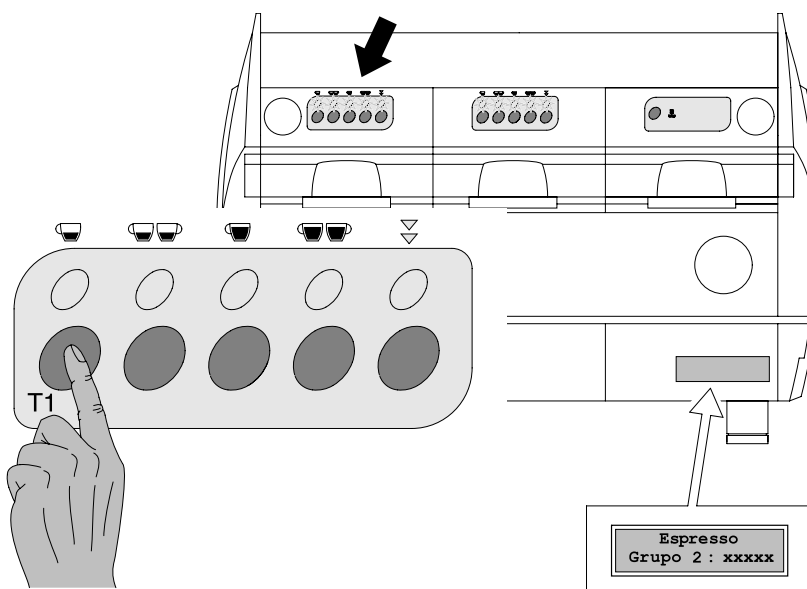
Siguiendo las indicaciones que presentamos a continuación, se pueden leer las consumiciones correspondientes a las dosis de café efectuadas.

Presionar la tecla T5 (**sólo del 1º grupo**) y mantenerla presionada durante un tiempo mayor de 10 segundos. Se visualizan en el display las erogaciones efectuadas; para abandonar este estado, presionar nuevamente la tecla T5.

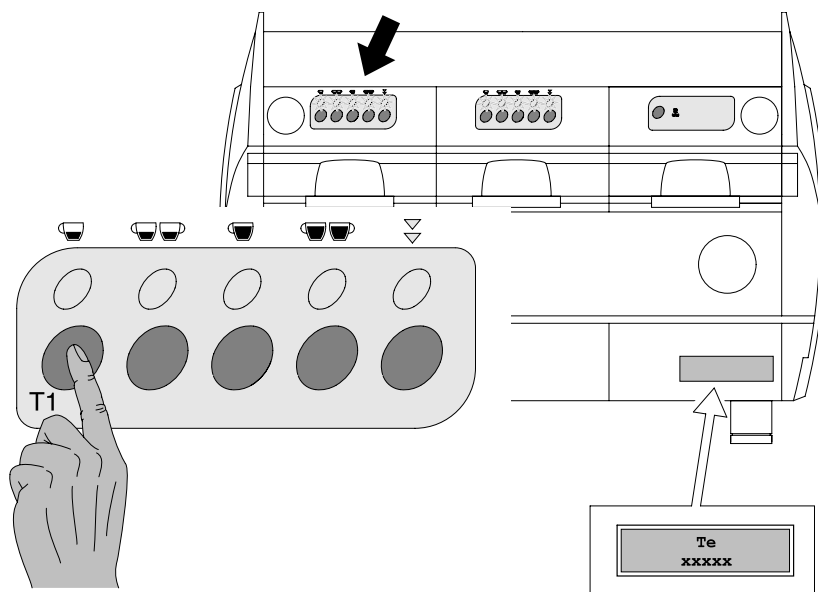
Presionando la tecla T1 (adelante) o T2 (atrás) se podrán interrogar las varias consumiciones memorizadas.



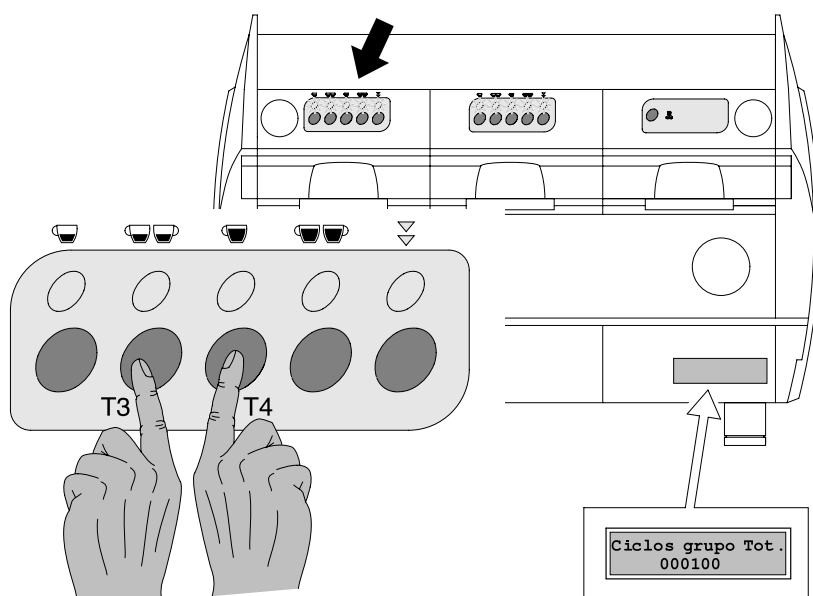
Presionando la tecla T1 del grupo 1 se pasa a las consumiciones de las teclas del grupo 2 y así para todos los demás.



Luego de haber visualizado los datos también del último grupo de café presionando nuevamente la tecla T1 se verifican las erogaciones de Té efectuadas.



Si se desea poner en cero los totales de las erogaciones individuales (pero no los datos "Acumulativos total") efectuadas, hay que presionar simultáneamente durante 3 segundos las teclas T3 y T4 del grupo 1 en el estado en que se visualiza en el display "CUMULATIVE TOTAL"



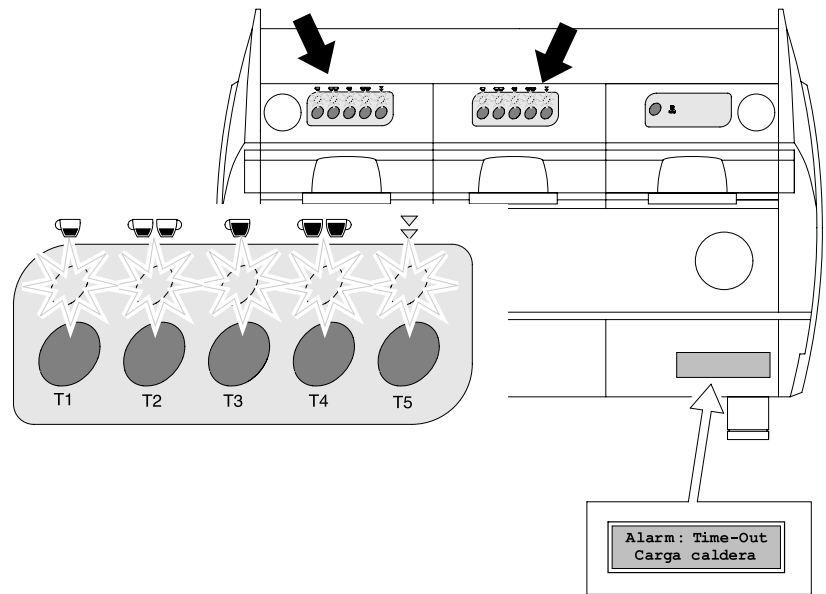
7.11 Indicación de alarma

Time out nivel (llenado) caldera

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

En este estado los led de los teclados centellean y aparece el mensaje de alarma en el display.

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

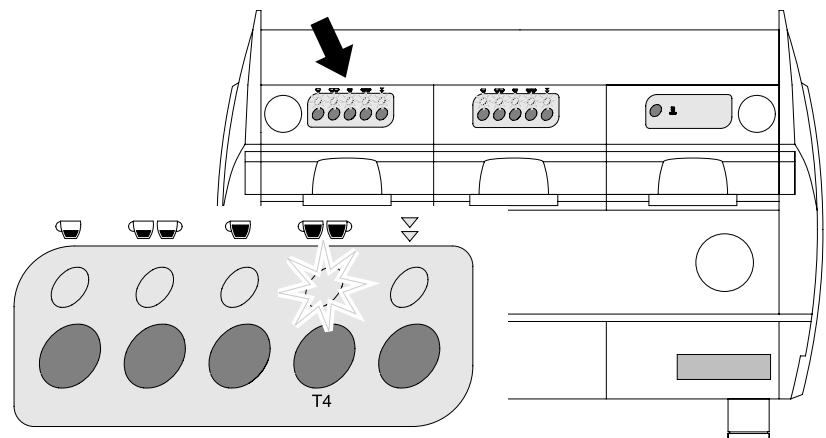


Ausencia de impulsos del contador volumétrico

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

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

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



8 - REGENERACIÓN DEPURADOR

Fig. 8.01

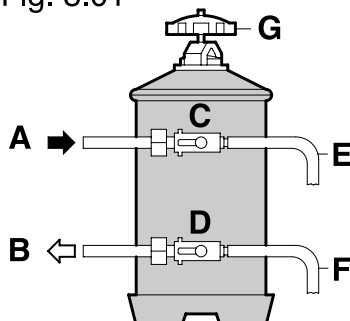


Fig. 8.02

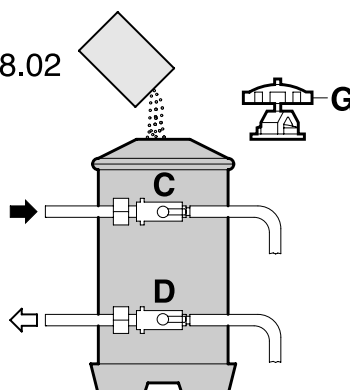


Fig. 8.03

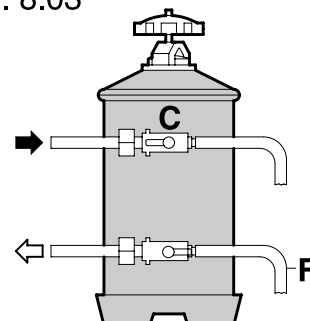
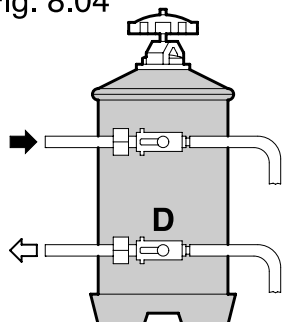


Fig. 8.04



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

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

DUREZA °F

DEPURADOR TIPO 8 LITROS

De 00 a 20	regeneración después de 1100 l
De 21 a 30	regeneración después de 850 l
De 31 a 40	regeneración después de 650 l
De 41 a 50	regeneración después de 450 l

DEPURADOR TIPO 12 LITROS

regeneración después de 1600 l
regeneración después de 1250 l
regeneración después de 950 l
regeneración después de 650 l

- Poner el recipiente vacío, de una capacidad de aproximadamente 2 litros, debajo del tubo E
- Mover las palancas C y D de izquierda a la derecha como se indica en la fig. 8.2, extraer la tapa desenroscando la perilla G, introducir 1,5 kg. de cloruro de sodio (sal de cocina de tipo gruesa) en el depurador tipo 8 litros y de 2 kg. en el depurador tipo 12 litros).
- Colocar la tapa y poner la palanca C de derecha a izquierda como se indica en la fig. 8.3, dejar descargar el agua salada por el tubo F hasta que el agua sea dulce.
- Poner la palanca D de derecha hacia izquierda como se indica en la fig. 8.4.



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

9 - MANTENIMIENTO Y CONSEJOS ÚTILES



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

De esta manera se eliminan los polvos de café depositados entre el surtidor (B) y el portasurtidor (A).

Habrà que efectuar esta operación todos los días.

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

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

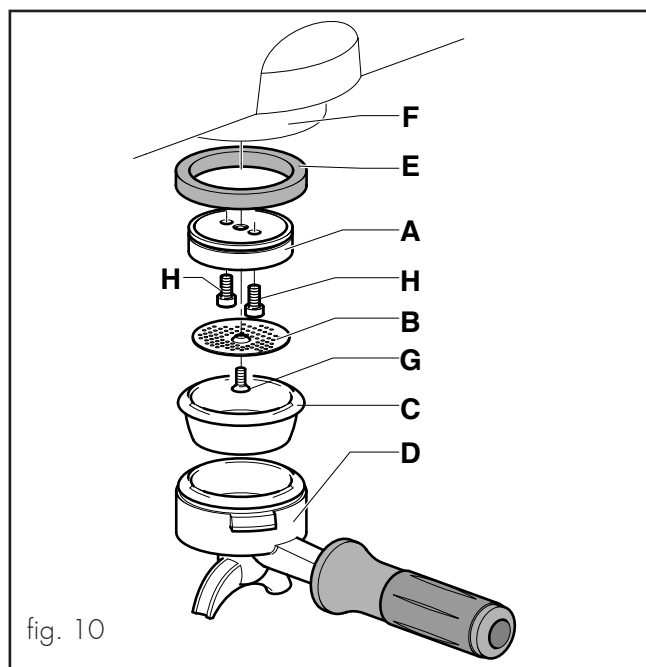


fig. 10

A	PORTASURTIDOR
B	SURTIDOR
C	FILTRO
D	PORTAFILTRO
E	GUARNICION
F	GRUPO CAFE'
G	TORNILLO CENTRAL
H	TORNILLOS

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

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

Evitar cubrir la superficie caliente-tazas con tejidos, fieltros, etc.

Para la limpieza de la carrocería hay que evitar utilizar sustancias abrasivas o solventes.

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

Operaciones de limpieza semanal

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



Sustitución de la guarnición debajo de la copa

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

Extraer entonces el surtidor (B) destornillando el tornillo central (G).

Extraer el portasurtidor (A) destornillando los dos tornillos Allen (H).

Extraer entonces la guarnición (E) ayudándose con un destornillador o con un puntero.

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

10 - RESOLUCIÓN DE LOS INCONVENIENTES

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCION
La máquina no se enciende	1. Interruptor de la red apagado 2. Interruptor de la máquina apagado 3. Conexión equivocada a la red eléctrica	1. Llevar el interruptor general a la posición ON 2. Llevar el interruptor de la máquina a la posición 1 3. Dirigirse a personal especializado para el control de la conexión
Falta el agua en la caldera	1. Grifo de red cerrado 2. Filtro de la bomba atascado 3. Motobomba no funcionando	1. Abrir el grifo de red 2. Sustituir el filtro 3. Dirigirse a personal especializado
Erogación del grupo ausente	1. Grifo de red cerrado 2. Motobomba no funcionando 3. Gicleur tapado 4. Fusible central quemado 5. Electroválvula del grupo no funcionando 6. Interruptor del grupo no funcionando	1. Abrir el grifo de red 2. Dirigirse a personal especializado 3. Dirigirse a personal especializado 4. Dirigirse a personal especializado 5. Dirigirse a personal especializado 6. Dirigirse a personal especializado
No sale vapor de los lanzadores	1. Demasiada agua en la caldera 2. Resistencia dañada 3. Rociador atascado 4. Salvaresistencia desconectada	1. Ver el problema específico 2. Dirigirse a personal especializado 3. Limpiar el rociador 4. Conectar nuevamente la resistencia
Agua demasiado alta en la caldera	1. El motor de la bomba queda conectado 2. Cambiador agujereado 3. Electroválvula descarga automática bloqueada	1. Dirigirse a personal especializado 2. Dirigirse a personal especializado 3. Dirigirse a personal especializado
Pérdidas de agua en el banco	1. Cubeta de descarga sucia 2. Tubo de descarga tapado o desconectado 3. Otras pérdidas	1. Limpiar la cubeta 2. Sustituir el tubo de descarga 3. Dirigirse a personal especializado
Desperdicios del café mojados	1. Molido regulado demasiado fino 2. Grupo todavía frío 3. Electroválvula no descarga	1. Regular el molido 2. Aguardar a que la máquina alcance la temperatura 3. Dirigirse a personal especializado
Erogación del café demasiado lenta	1. Molido regulado demasiado fino 2. Portafiltro sucio 3. Grupo atascado 4. Gicleur o electroválvula parcialmente atascados	1. Regular el molido 2. Sustituir el filtro y limpiar el portafiltro más frecuentemente 3. Dirigirse a personal especializado 4. Dirigirse a personal especializado
Erogación del café demasiado rápida	1. Molido regulado demasiado grueso	1. Regular el molido
Café erogado frío	1. Presencia de caliza en los cambiadores o en la resistencia 2. Contactos del presóstato oxidados 3. Conexión eléctrica defectuosa 4. Resistencia parcialmente quemada	1. Dirigirse a personal especializado 2. Dirigirse a personal especializado 3. Dirigirse a personal especializado 4. Sustituir la resistencia
Café erogado demasiado caliente	1. Calibrado incorrecto del presóstato	1. Regular el presóstato actuando sobre el correspondiente tornillo (cap. 6.2)

11 - DESMANTELAMIENTO DE LA MÁQUINA

Para el desmantelamiento se aconseja desensamblar la máquina dividiendo las piezas según su naturaleza (plástico, metal, etc.). Confiar luego las piezas subdivididas a las empresas especializadas en el sector.

ITALIANO	8 - 31
ENGLISH	32 - 55
DEUTSCH	56 - 79
FRANÇAIS	80 - 103
ESPAÑOL	104 - 127
NEDERLAND	128 - 151
PORTUGUÊS	152 - 175

INHOUDSOPGAVE

INHOUDSOPGAVE	129
1- HET GEBRUIK EN BEWAREN VAN DE GEBRUIK- SAANWIJZING	130
2- VOORZIEN GEBRUIK VAN DE MACHINE	130
3 - WAARSCHUWINGEN	131
4 - TECHNISCHE KENMERKEN	132
5 - INSTALLATIE	133
5.1 Aansluiting op het waternet	133
5.2 Aansluiting op de elektriciteitsvoorziening	133
6 - INWERKINGSTELLING	134
6.1 Separator voor slappe koffie	134
6.2 Het afstellen van de drukregelaar	135
6.3 Het ijken van de pompdruk	135
6.4 Bij de machine geleverde koffiefilters	135
6.5 Het vervangen van de thermostaat om de temperatuur van de koffieafgiftegroep te verminderen	136
6.6 Bij de machine geleverde tuiten	136
7 - WERKING/GEBRUIK EN PROGRAMMERING	136
7.1 Programmering van de koffiedosis	137
7.2 Programmering van de theewaterdosis	139
7.3 Koffieafgifte	140
7.4 Continue koffiedosis	140
7.5 Speciale functies	141
7.6 Theewaterafgifte	142
7.7 Cappuccino en melkfunctie	143
7.8 Programmering en afgifte van cappuccino	144
7.9 Programmering en afgifte van melk	144
7.10 Verdere functies	145
7.11 Alarmsignalering	148
8 - REGENERATIE VAN HET ZUIVERINGSTOESTEL	149
9 - ONDERHOUD EN NUTTIGE TIPS	150
10 - PROBLEEMOPLOSSINGEN	151
11 - HET ONTMANTELEN VAN DE MACHINE	151

1 - HET GEBRUIK EN BEWAREN VAN DE GEBRUIKSAANWIJZING

Deze gebruiksaanwijzing richt zich tot de gebruiker van de machine, de eigenaar, de monteur en dient altijd beschikbaar te zijn om geraadpleegd te kunnen worden.

Deze gebruiksaanwijzing is bestemd voor de gebruiker, de onderhoudsmonteur en de monteur van de machine.

De gebruiksaanwijzing dient om het gebruik van de machine, waar de machine voor ontworpen is, en de technische kenmerken te beschrijven, om aanwijzingen te verschaffen voor het juiste gebruik, het schoonmaken, de afstelling en het gebruik. Deze verschaft bovendien belangrijke aanwijzingen voor het onderhoud, eventuele restrisico's en voor werkzaamheden die met bijzondere aandacht verricht dienen te worden.

Deze handleiding dient als een deel van de machine te worden beschouwd en dient voor TOEKOMSTIGE RAADPLEGINGEN TE WORDEN BEWAARD tot de machine ontmanteld wordt.

De gebruiksaanwijzing dient altijd beschikbaar te zijn om geraadpleegd te kunnen worden en dient op een beschermde en droge plaats bewaard te worden.

Indien deze kwijt of beschadigd is, kan de gebruiker een nieuwe gebruiksaanwijzing bij de fabrikant of de eigen dealer aanvragen, door het model van de machine en het serienummer ervan aan te geven, dat op het identificatieplaatje staat.

Deze handleiding weerspiegelt de staat van de techniek op het moment dat deze geschreven werd. De fabrikant behoudt zich het recht voor de productie te moderniseren en de volgende handleidingen bij te werken zonder de plicht ook de voorafgaande uitvoeringen te moderniseren.

De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden bij:

- oneigenlijk of niet correct gebruik van het koffieapparaat
- gebruik dat niet overeenstemt met wat in deze publicatie nadrukkelijk beschreven wordt
- het niet verrichten van het voorziene en aangeraden onderhoud
- aan de machine aangebrachte wijzigingen of iedere niet geautoriseerde ingreep
- het gebruik van niet originele reserveonderdelen of die niet specifiek voor het model zijn
- volledige of gedeeltelijke niet-inachtneming van de instructies
- Uitzonderlijke gebeurtenissen

2 - VOORZIEN GEBRUIK VAN DE MACHINE

Slechts één enkele persoon mag de machine laten functioneren.

Degene die hiermee belast is, dient de aanwijzingen in deze brochure te hebben gelezen en goed te hebben begrepen om de machine op de juiste manier te laten werken.

Deze machine is een apparaat dat geschikt is voor het professioneel met een koffiemengsel maken van espressokoffie, voor het aftappen en de afgifte van warm water en/of stoom.

De onderdelen ervan zijn gemaakt van niet giftige en duurzame materialen en zijn eenvoudig toegankelijk voor onderhoud en reiniging.

Deze machine is uitsluitend geschikt voor gebruik binnenshuis. De omgevingstemperatuur voor een correcte werking van de machine is: 5°C – 25°C.

3 - WAARSCHUWINGEN



Alleen volwassenen die deze handleiding aandachtig gelezen en deze en alle veiligheidsinstructies die erin staan goed begrepen hebben, mogen deze machine gebruiken.

Het apparaat is niet bestemd om gebruikt te worden door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, mentale of gevoelige capaciteiten of met onvoldoende ervaring en/of bekwaamheid, tenzij ze onder het toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid en van wie ze instructies verkrijgen aangaande het gebruik van het apparaat.

- Kinderen dienen in de gaten gehouden te worden om zich er van te verzekeren dat ze niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat is bedoeld om gebruikt te worden voor huishoudelijke doeleinden en vergelijkbare doeleinden zoals:
 - . op plekken om te koken bedoeld voor personeel van winkels, kantoren en andere beroepsomgevingen;
 - . op boerderijen;
 - . gebruik door klanten van hotels, motels en andere omgevingen met een woonkarakter;
 - . in omgevingen zoals een bed and breakfast.

De gebruiker is in het werkgebied verantwoordelijk voor derden.

De monteur, gebruiker en onderhoudsmonteur zijn verplicht de fabrikant te informeren over eventuele defecten of slijtage die de oorspronkelijke veiligheid van de installatie kunnen beïnvloeden.

De monteur is verplicht de juiste omgevingsomstandigheden te controleren, om de veiligheid en gezondheid van de gebruikers en de klanten te garanderen.

Het apparaat is niet geschikt voor de installatie op plekken waar er mogelijk een waterstraal gebruikt wordt.

Het apparaat dient alleen geïnstalleerd te worden op plekken waar het uitsluitend gebruikt en onderhouden kan worden door gekwalificeerd personeel.

De installatie mag alleen worden verricht door erkend en gekwalificeerd personeel.

Gebruik de machine uitsluitend bij goed licht.

Om veiligheidsredenen dienen versleten of kapotte onderdelen onmiddellijk en met originele reserveonderdelen vervangen te worden.

Controleer regelmatig of de elektriciteitskabel zich in een perfecte staat bevindt. Repareer in geen geval een eventueel beschadigde kabel met isolatieband of klemmen.

Stel de machine niet bloot aan weersinvloeden (zon, regen, enz.).

Indien de machine gedurende langere tijd niet gebruikt wordt (stilstaande machine) bij een temperatuur die lager is dan 0°C, kan dit ernstige schade veroorzaken aan de leidingen en de ketel, die kapot kunnen gaan. Voordat de machine gedurende langere tijd niet gebruikt wordt, dient men eerst het watercircuit helemaal te ledigen.

Het is verboden de beschermingen en/of veiligheidsinrichtingen van de machine te verwijderen.

De onderdelen van de verpakking dienen bij de speciale afvalverwerkingcentra te worden afgeleverd en mogen in geen geval onbewaakt of binnen het bereik van kinderen, dieren of onbevoegden achtergelaten worden.

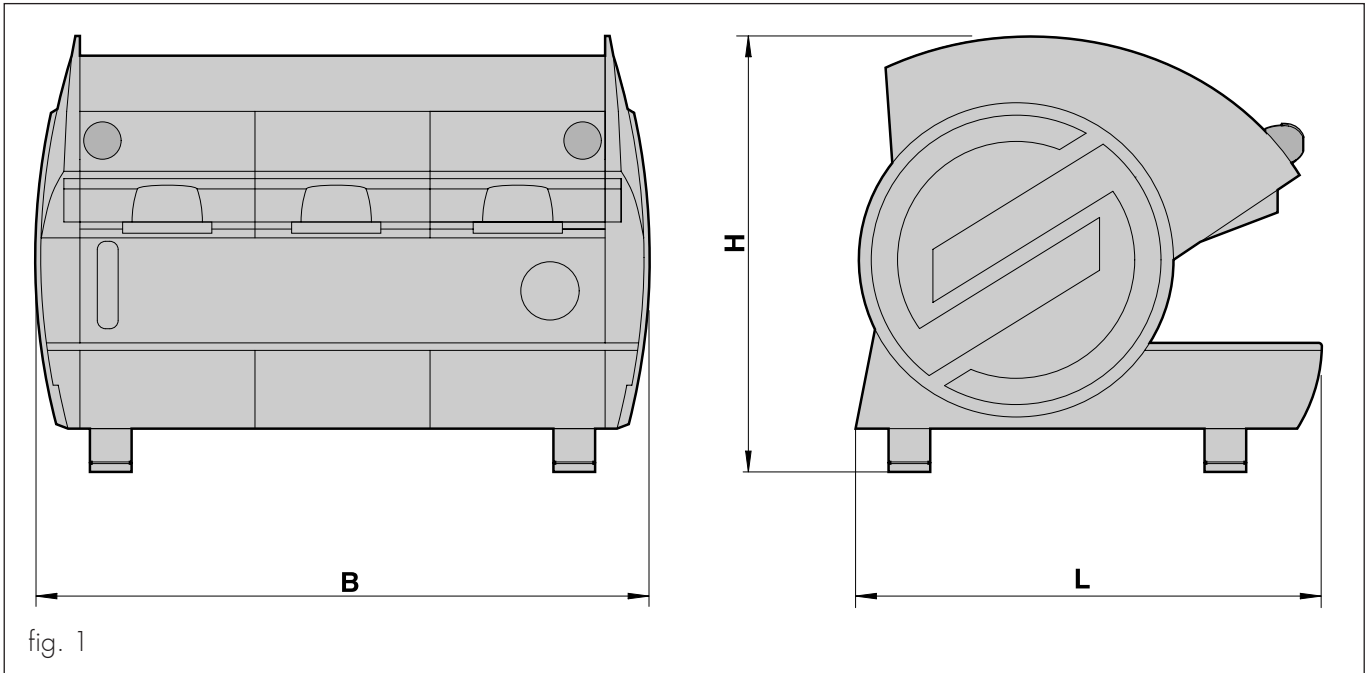
De fabrikant wijst elke vorm van aansprakelijkheid af voor schade aan voorwerpen, mensen of dieren veroorzaakt door eventuele ingrepen op de machine door mensen die niet gekwalificeerd of bevoegd zijn voor deze taken.

Indien de machine ongeautoriseerd gerepareerd wordt of niet originele reserveonderdelen gebruikt worden, komt de garantie te vervallen en behoudt de fabrikant zich het recht voor deze als ongeldig te beschouwen.

De gebruiker dient zich aan de regels die hem door zijn gezonde verstand ingegeven worden en aan de veiligheidsvoorschriften te houden die gelden in het land van installatie en zich ervan te verzekeren dat de periodieke onderhoudswerkzaamheden correct verricht worden.

Maak het apparaat niet van binnen schoon als er spanning op staat of de stekker nog in het stopcontact zit en gebruik in ieder geval nooit waterstralen of schoonmaakmiddelen.

4 -TECHNISCHE
KENMERKEN



		2 groepen	3 groepen
Afmetingen	B	760	970
	H	530	530
	L	540	540
Gewicht	kg	70	90
Ketelinhoud	L	13	21
Geabsorbeerd vermogen ketelweerstand			
230-240/400-415 V 3 N ~	W	4760	5950
Geabsorbeerd vermogen weerstand ketel ECO max.			
230-240/400-415 V 3 N ~	W	3170	3950
Pompmotor	W	165	165
Totaal geabsorbeerd vermogen			
230-240/400-415 V 3 N ~	W	5200	6200

A-gewogen geluidsdrukniveau lager dan 70 dB

5- INSTALLATIE

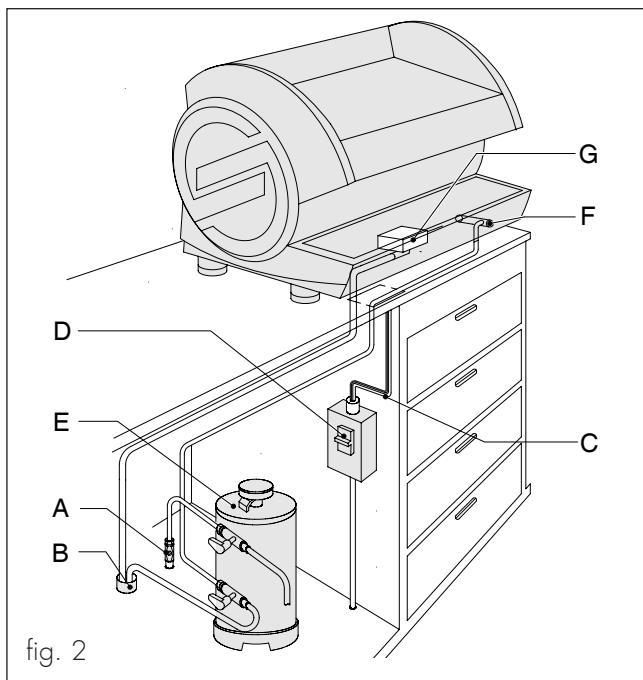


fig. 2

- A - WATERNET
 B - AFVOERLEIDING
 C - STROOMSNOER
 D - VEILIGHEIDSSCHAKELAAR
 E - ZUIVERINGSINSTALLATIE
 F - KRAANTJE OM DE KETEL TE VULLEN
 G - AFVOERBAKJE

Alvorens tot de installatie over te gaan, dient men te controleren dat:

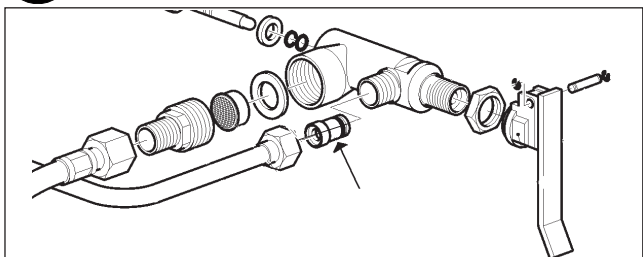
- 1 er geen deuken zijn, die een teken van stoten of vervormingen zijn
- 2 er geen natte gedeelten zijn of tekens waaruit blijkt dat de verpakking blootgesteld is geweest aan weer en wind.
- 3 er geen tekenen zijn dat er met het apparaat geknoeid is

Na de controle dat het transport op correcte wijze verricht is, kan overgegaan worden tot de installatie. Controleer dat het apparaat op een vlakke ondergrond geïnstalleerd wordt, die geschikt is om het gewicht te dragen (zie hoofdstuk 4 "Technische kenmerken") en zorg ervoor dat een vrij gebied van minstens 30 cm om de machine heen in acht genomen wordt.

Ga daarna over tot de installatiewerkzaamheden en neem hierbij de volgorde van de werkzaamheden in acht, die vervolgens beschreven worden.

N.B. de minimumhoogte van het steunvlak dient minstens 110 cm te zijn. (het hoogste vlak van het apparaat dient zich minstens 1,5 m boven de grond te bevinden.)

5.1 Aansluiting op het waternet



Let op! De machine dient te worden gevoed met water dat harder is dan 8°F.

Het is raadzaam een waterontharder te installeren voor het water waar de machine mee gevoed wordt. Verzekert u ervan dat het waternet waarop men zich moet aansluiten drinkwater is.

- Sluit het zuiveringstoestel (E) aan op het waternet (A).

N.B. alvorens het zuiveringstoestel op de machine aan te sluiten, dient men deze te spoelen tot het water helder is. Sluit het zuiveringstoestel vervolgens aan op de machine.

- Sluit het afvoerbakje (G) aan op de afvoerleiding (B):
- Voor zover het de druk van het waternet betreft, wordt, indien deze hoger is dan 0,5 MPa, aangeraden een drukregelaar te installeren die geschikt is voor hoge druk (inrichting waarin een eventuele toename van de druk geen weerslag heeft op de afgifedruk).

In het geval dat de machine op een andere plek geplaatst dient te worden, dient men de oude aansluitingen te vervangen door nieuwe.

5.2 Aansluiting op de elektriciteitsvoorziening

Let op! Alvorens over te gaan tot de aansluiting op de elektriciteitsvoorziening, dient men zich ervan te verzekeren dat de spanning overeenkomt met de kenmerken die op het CE plaatje en op het verbindingsplaatje op het stroomsnoer aangeduid zijn.

Controleer dat de elektrische voedingslijn geschikt is voor de belasting van de machine (zie in hoofdstuk 4 – tabel technische kenmerken).

Sluit het apparaat aan op een aardleiding die voldoet aan de geldende voorschriften.

Controleer zo ook dat het stroomsnoer efficiënt is en voldoet aan de nationale- en Europese veiligheidsvoorschriften.

De gebruiker dient te zorgen dat de machine gevoed en de lijn met een geschikte veiligheidsschakelaar beschermd wordt, volgens de voorschriften die gelden in het land zelf.

Sluit het stroomsnoer (I) met behulp van een stekker op het elektriciteitsnet aan, of zorg in geval van een vaste installatie voor een veelpolige schakelaar (D) met een contactafstand van tenminste 3 mm voor de scheiding van het net.

Voor de verandering van spanning wordt naar het schema verwezen dat zich in de doos van de hoofdschakelaar bevindt.

HET IS VERPLICHT de geel/groene kabel op de aardinstallatie van de ruimte aan te sluiten.



6 - INWERKINGSTELLING

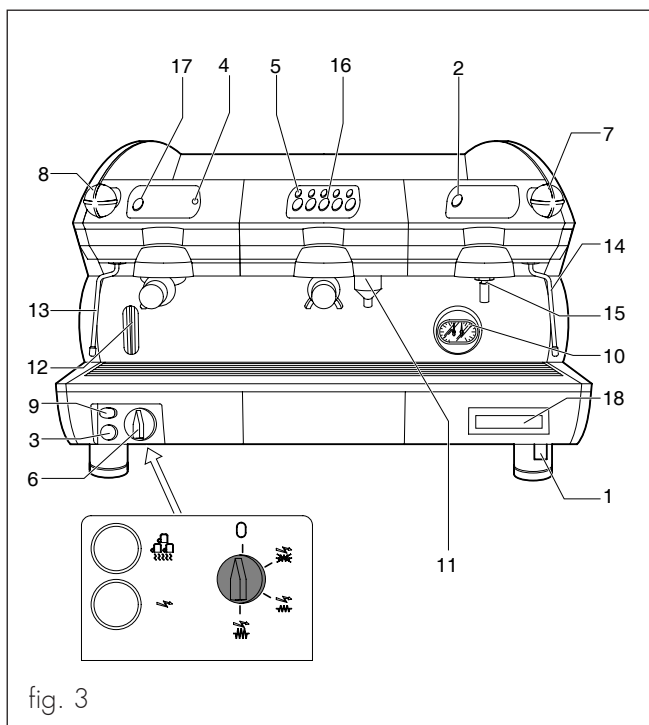


fig. 3

- 1 Kraantje om de ketel te vullen
- 2 Knop om warm water te tappen
- 2 Schakelaar om warm water te tappen
- 3 Controlelampje spanning op de machine
- 4 Controlelampje afgifte E
- 5 LED afgifte D
- 6 Hoofdschakelaar
- 7 Kraantje rechter stoompijpje
- 8 Kraantje linker stoompijpje
- 9 Schakelaar kopjesverwarmer
- 10 Manometer druk ketel/pomp
- 11 Melkopschuimer
- 12 Peilglas ketel
- 13 Linker stoompijpje
- 14 Rechter stoompijpje
- 15 Pijpje om warm water te tappen
- 16 Toetsenbord besturing groep D
- 17 Toets besturing groep E
- 18 Display optionele dosisteller

Als de aansluitingen op water, elektriciteit en gas klaar zijn, kan overgegaan worden tot de inwerkingstelling van de machine.

Open het kraantje van het waternet (A) (fig. 2).

Sluit de veiligheidsschakelaar (D) (fig. 2).

Zet de hoofdschakelaar van de machine (6) op stand

Nu gaat het controlelampje branden dat aangeeft dat er spanning op de machine staat (3).

Het automatische vulsysteem begint te lopen, zodat het water het gewone peil in de ketel bereikt (12).

Zet de hoofdschakelaar (6) op stand om met het normale vermogen te werken of op stand om met het maximum vermogen te werken en zo spanning op de weerstanden te zetten.

Wacht vervolgens tot de machine de werkdruk van 1,1 – 1,3 atm. bereikt en controleer de druk van de ketel op de manometer (10).

Indien de machine zich niet op de aangeduide waarden instelt, dient men over te gaan tot het ijken van de drukregelaar, zoals beschreven in paragraaf 6.2.

Indien de machine voorzien is van gasverwarming, dient men na het inschakelen van de hoofdschakelaar (6) het gas in te schakelen door de gasklep (4) in werking te stellen door de piëzo-elektrische aansteker (5) in te drukken tot het gas blijft branden.

Controleer vervolgens de druk op de manometer van de pomp (10), door een groep met een met regelmatig gemalen, gedoseerde en aangedrukte koffie gevulde aangebrachte filterhouder in werking te stellen om de reële werkdruk van 8/9 atm. te verkrijgen.

Indien de pompdruk eventueel opnieuw geijkt moet worden, dient dit te gebeuren zoals beschreven in paragraaf 6.3.

Nu is de machine klaar voor gebruik.



BELANGRIJK:

Druk niet op de knop of de schakelaar om warm water af te tappen (2), voordat de juiste werkdruk van 1,1 atm. bereikt is, die op de manometer van de ketel (10) aangeduid wordt.

6.1 Separator voor slappe koffie

De machine is voorzien van separatoren (1 per groep) met een doorgang van Ø0,6mm (CodeWGA26G0074/01). Indien men een grotere snelheid wenst bij de koffieafgifte, voor slappe koffie, bevinden zich bij de accessoires van de machine 2 separatoren (compleet met rubbertjes) met een doorgang van Ø0,8mm (CodeWGA26G0073/01). De separator bevindt zich in het verbindingstuk voor de voeding van de warmtewisselaar (1 per groep).

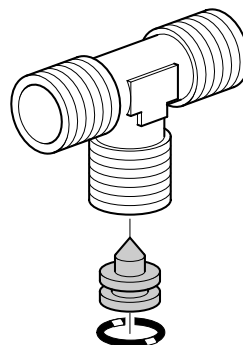


fig. 4

6.2 Het afstellen van de drukregelaar

De drukregelaar die in de afbeelding getoond wordt, heeft de taak de druk in de ketel constant te houden, door de elektrische verwarmingsweerstand in- of uit te schakelen. Genoemde drukregelaar wordt reeds tijdens de testfase van de machine afgesteld op 1,1 – 1,3 bar, maar indien een andere werkdruk vereist mocht zijn, kan het actieveld van de drukregelaar veranderd worden door aan de stelschroef (U) te draaien: door de druk te verlagen wordt een lagere temperatuur verkregen, omgekeerd, door de druk te verhogen, wordt ook de watertemperatuur verhoogd. De richting van de regeling wordt in de afbeelding aangeduid en ook op de drukregelaar zelf. De druk verschilt met ongeveer 0,1 atm. bij iedere volledige toer van de schroef.



Let op! Schakel de elektriciteitsvoorziening uit alvorens deze handeling te verrichten.

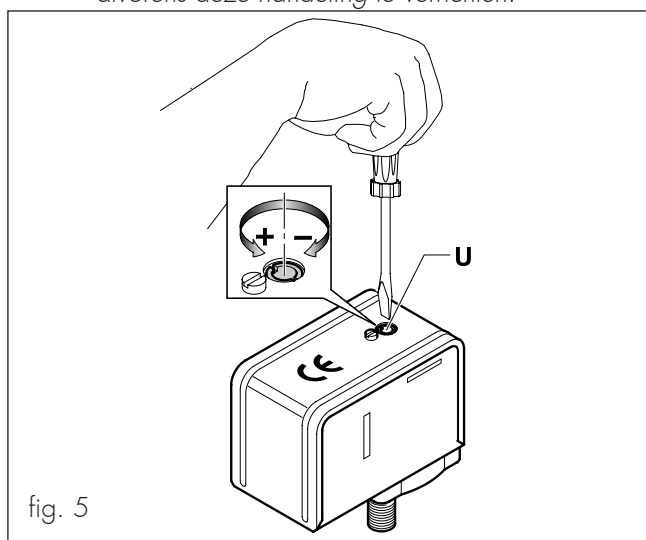


fig. 5

6.3 Het ijken van de pompdruk

Doe de met regelmatig gemalen, gedoseerde en aangedrukte koffie gevulde filterhouder in de groep. Schakel de schakelaar van de groep (AROMA SM) of het toetsenbord ter besturing van de groep (AROMA SE) (16) in en lees de druk op de manometer van de pomp (10) af.

N.B. De juiste druk is 8/9 atm.

Indien de op de manometer afgelezen druk niet juist mocht zijn, dient men aan de stelschroef van de pompdruk (Z) te draaien. Draai deze met de klok mee om de pompdruk te verhogen en tegen de klok in om de pompdruk te verminderen. Controleer de ijking van de pomp na de regeling, door één of meer koffiedosissen af te geven.

Z = Stelschroef pompdruk

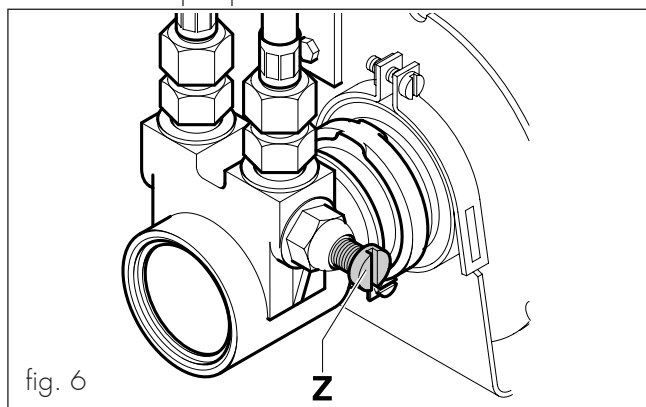


fig. 6



Let op!

Als de machine nieuw is, kan het zijn dat de cup van de filterhouder niet uitgelijnd is (loodrecht aan de machine zelf), zoals op de afbeelding hiernaast getoond wordt, zonder dat de goede werking ervan beïnvloed wordt. Nadat deze gedurende kort tijd gebruikt is, neemt deze geleidelijk de juiste stand aan.

A = Stand van de gesloten filterhouder bij nieuwe machine

B = Stand van de gesloten filterhouder, nadat de machine korte tijd gebruikt is

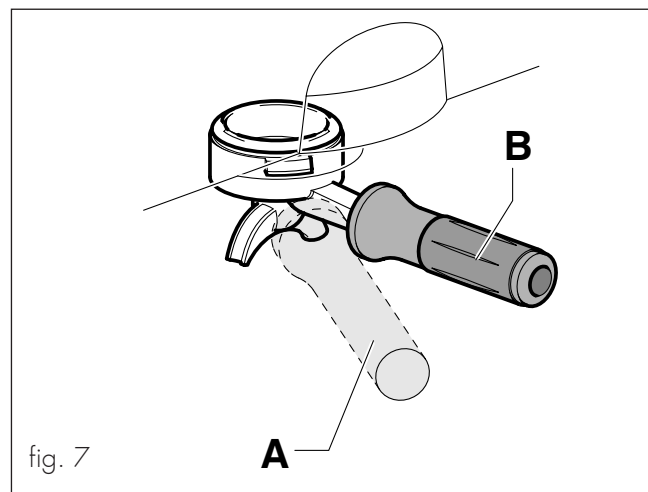
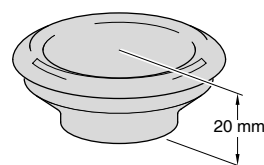


fig. 7

OPMERKING: Als optie zijn er dünnere rubbers (dikte 8,1 mm, code NG01/005), of dikkere rubbers (dikte 9 mm code NG01/002) voor onder de cup, dan de standaard gemonteerde (dikte 8,5 mm, code NG01/001/B), verkrijgbaar.

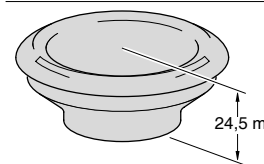
6.4 Bij de machine geleverde koffiefilters

Afhankelijk van de hoeveelheid gemaalde koffie dient men de filter te gebruiken, die hieronder weergegeven wordt, om te voorkomen dat de pad met koffiedrab na afgifte aan de toevoergroep blijft plakken.



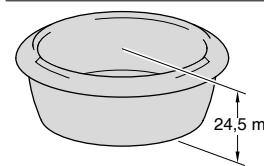
WGANF08/002/B

1 Kopje 5,5 g - 26,6 g
Koffiepad voor 1 kopje koffie
Gerstpad voor 1 dosis



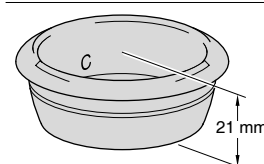
WGANF08/004/B

1 Kopje 6 g ÷ 7 g



WGANF08/005/B

2 Kopje 12 ÷ 14 gr



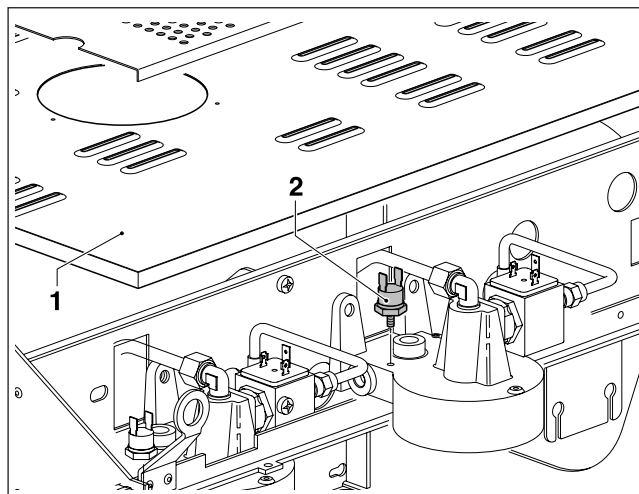
WGANF08/009/B

Dubbel pad voor 2 kopjes koffie

De filter is te herkennen aan de letter "C" aan de binnenkant.

6.5 Het vervangen van de thermostaat om de temperatuur van de koffieafgiftegroep te verminderen.

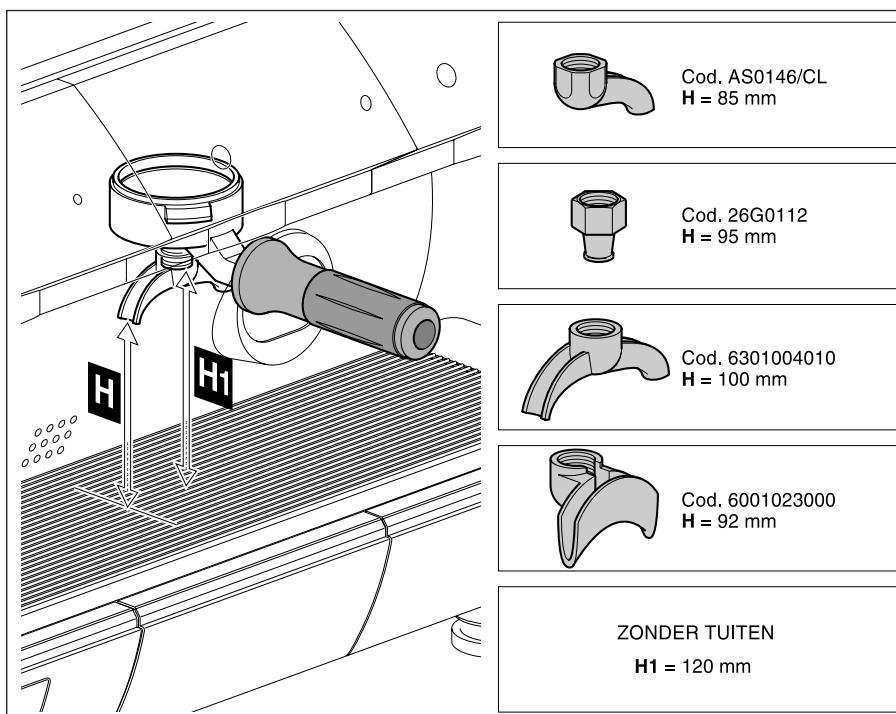
Verwijder het blad dat de kopjes verwarmt (1). Koppel de thermostaat van de groep (2) (Code WGADM1561 - T 103°C) los en vervang deze met een thermostaat voor een lagere temperatuur (Code WGADM2067 - T 93°C), die bij de machine geleverd is.



6.6 Bij de machine geleverde tuiten

Samen met de machine worden 4 tuiten geleverd voor de afgifte van 1 kopje of 2 kopjes koffie.

In de afbeelding hiernaast worden de verschillende afstanden tot de rooster getoond waar de kopjes op gezet worden (h). De afstanden worden verkregen afhankelijk van de verschillende soorten tuiten die op de filterhouder gemonteerd worden.



7 - WERKING / GEBRUIK EN PROGRAMMERING

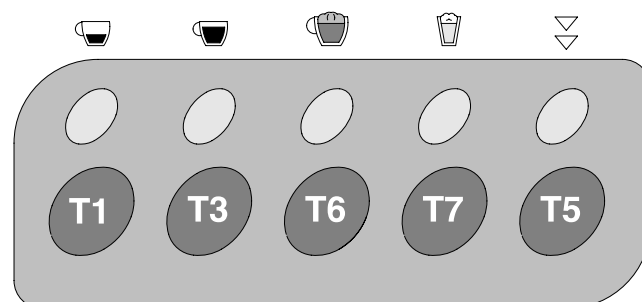
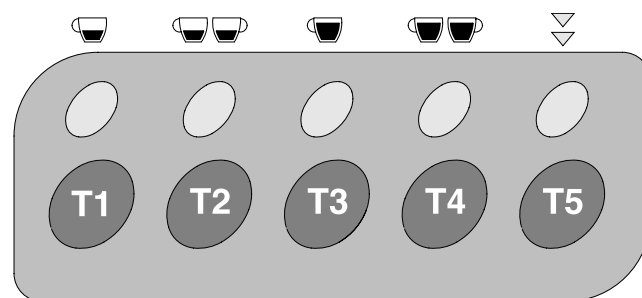
De programmeringssoftware biedt de mogelijkheid de volgende operaties te controleren:

- het besturen van 2 – 3 – 4 koffiegroepen
- de controle van vier verschillende koffiedosissen per groep
- de controle van de theewaterdosis (warm water)
- de gelijktijdige werking van de koffie- en theewater-groepen
- de cappuccino/melkfunctie
- de volumetrische controle van de koffiedosis
- de tijdgestuurde controle van de theewaterdosis

- de programmering van dosissen met simulering
- de controle en het besturen van het vulniveau
- de supervisie van het systeem via alarmen
- continue afgifte, onderbreking van de afgifte en andere functies
- aansluiting in serie met telinrichting
- 16 x 2 LCD display (zonder achtergrondverlichting) voor de visualisatie van de functionele staat

Let op! Op het display wordt altijd de laatst verrichte selectie getoond.

Symbolen op het toetsenbord:

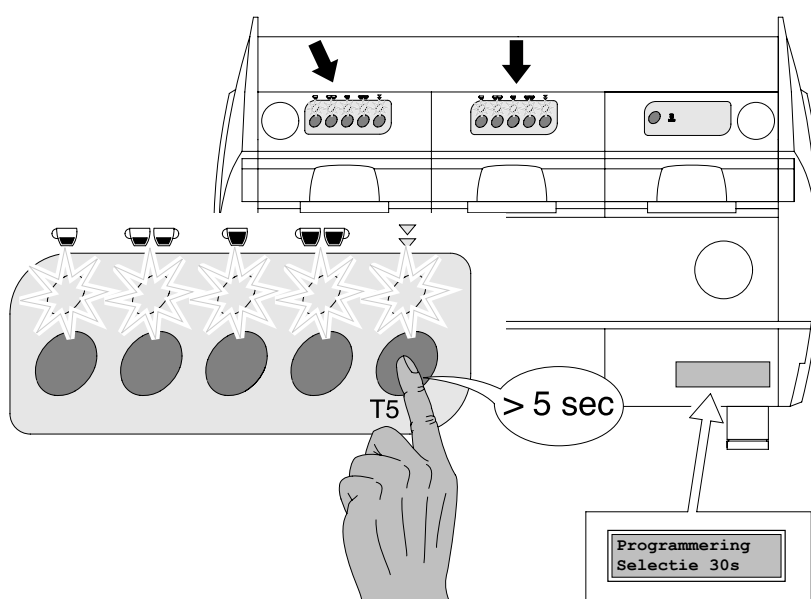


7.1 Programmering van de koffiedosis

Het is mogelijk om via de volgende procedure de hoeveelheden van de koffiedosis te wijzigen (door middel van de volumetrische controle) en deze op te slaan:

- druk op toets T5 (van het toetsenbord dat bij groep 1 hoort) en houd deze langer dan 5 seconden ingedrukt. Controleer dat alle LEDs van de toetsenborden gaan branden. In dit geval (door op het toetsenbord te drukken dat bij groep 1 hoort) wordt de programmering van alle groepen verkregen, terwijl indien men op toets T5 van een andere groep drukt men uitsluitend de groep programmeert, waarmee men aan het werk is.

LET OP! De afstellingen die op groep 1 verricht worden, worden automatisch ook op alle andere groepen gekopieerd.



Druk binnen 30 seconden (onderbreking van de programmering) op de toets die overeenkomt met de dosis die men wil programmeren (bijvoorbeeld toets T1).

De LED betreffende T5 blijft op alle toetsenborden branden en bovendien gaat ook de LED branden (op alle toetsenborden) van de dosis die men aan het programmeren is. Tijdens deze fase, en gedurende de hele duur van de programmering van de koffiedosis, worden het magneetventiel en de pomp ingeschakeld.

Opmerking: indien binnen 30 seconden op geen van de dosistoetsen gedrukt wordt, wordt de programmeringstaal automatisch afgesloten.

Na op toets T1 te hebben gedrukt, begint de afgifte en bij het bereiken van de gewenste hoeveelheid koffie dient men opnieuw op toets T1 te drukken, of op één van de andere toetsen van het toetsenbord van de groep die men aan het programmeren is, om de afgifte van de hoeveelheid koffie te onderbreken. Op die manier wordt de nieuwe waarde in impulsen van de hoeveelheid op de EPROM geprogrammeerd.

Zowel het magneetventiel als de pomp, die de afgifte van het product onderbreken, worden uitgeschakeld en alle LEDs op het toetsenbord gaan uit.

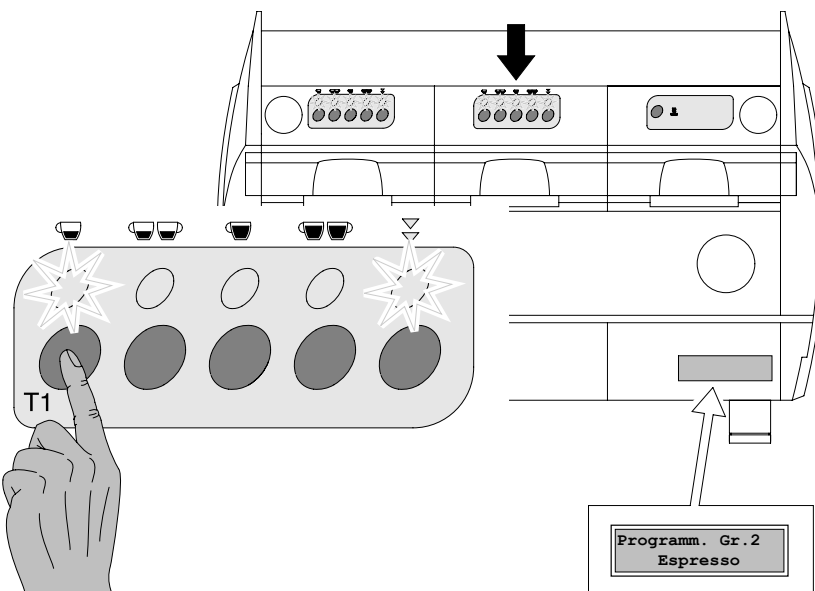
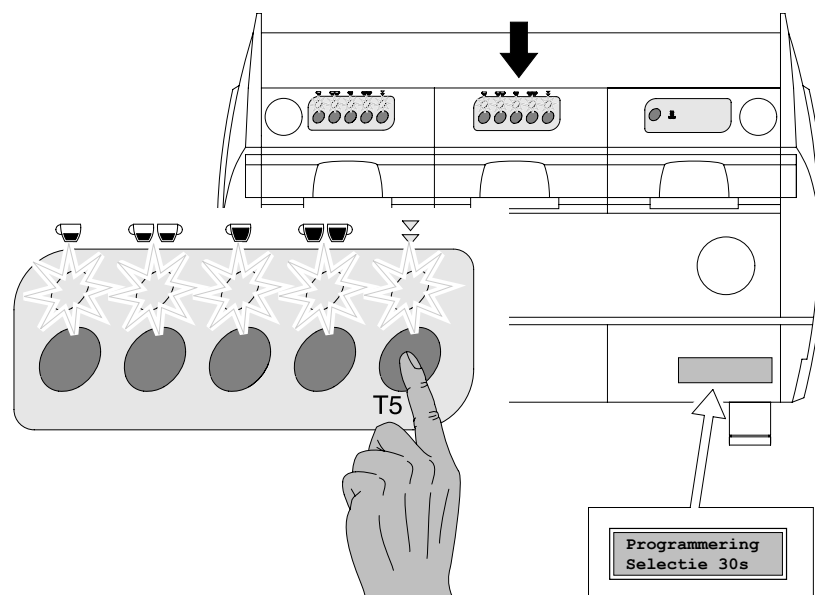
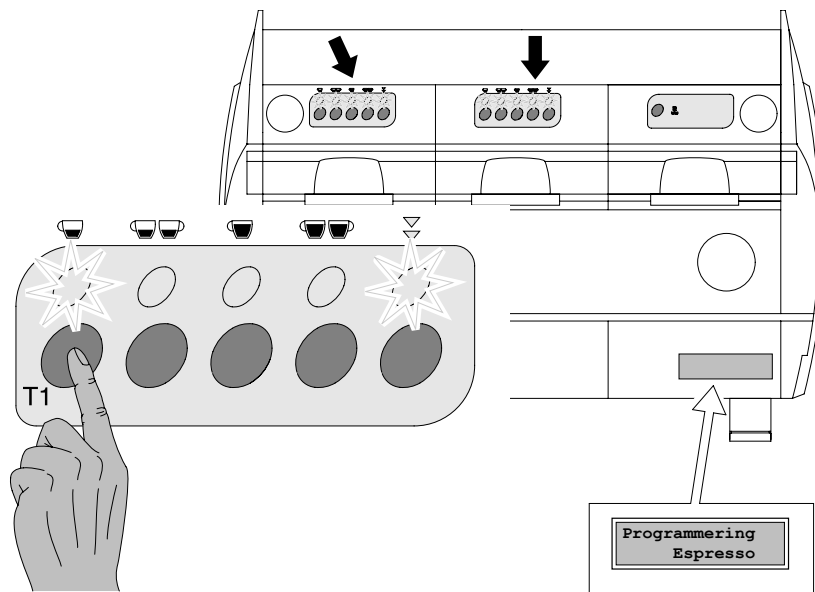
Om over te gaan tot een nieuwe programmering van de andere koffiedosissen T2-T3-T4 (indien men de onderbrekingstijd van de programmering van 30 seconden niet overschrijdt) hoeft men slechts dezelfde handelingen en in dezelfde volgorde te verrichten als bij toets 1.

Om de programmeringfase onmiddellijk af te sluiten, dient men opnieuw op toets T5 te drukken.

LET OP! Wanneer de functie "VOORINFUSIE" (zie bij par. 7.5) ingeschakeld is, zet de dosering in de programmeringfase deze functie in ieder geval in werking. Wacht dus tot de voorinfusie afgelopen is, alvorens de afgifte te stoppen.

OPMERKING: tijdens de programmering van een groep wordt de werking van de andere groepen en de theewaterafgifte uitgeschakeld.

Om de andere groepen te programmeren, dient men op de specifieke programmeringstoets van iedere groep te drukken en over te gaan tot dezelfde handelingen als bij groep 1 verricht zijn. In dit geval worden de eventuele doseringvariaties geactiveerd voor de afzonderlijke groep waarmee men werkt.



7.2 Programmering van de theewaterdosis (warm water)

De tijdgestuurde hoeveelheden met betrekking tot de theewaterdosis kunnen gewijzigd worden, door de beschreven volgorde aan te houden:

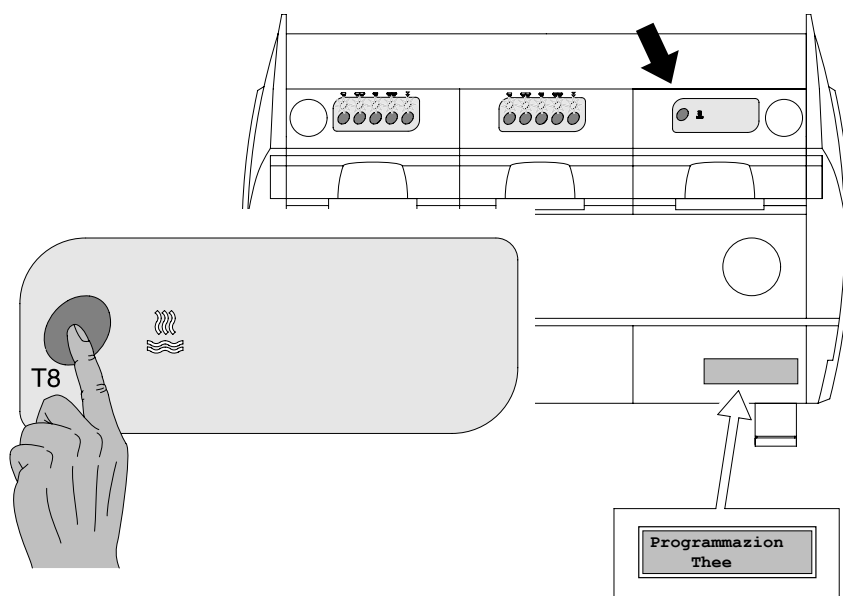
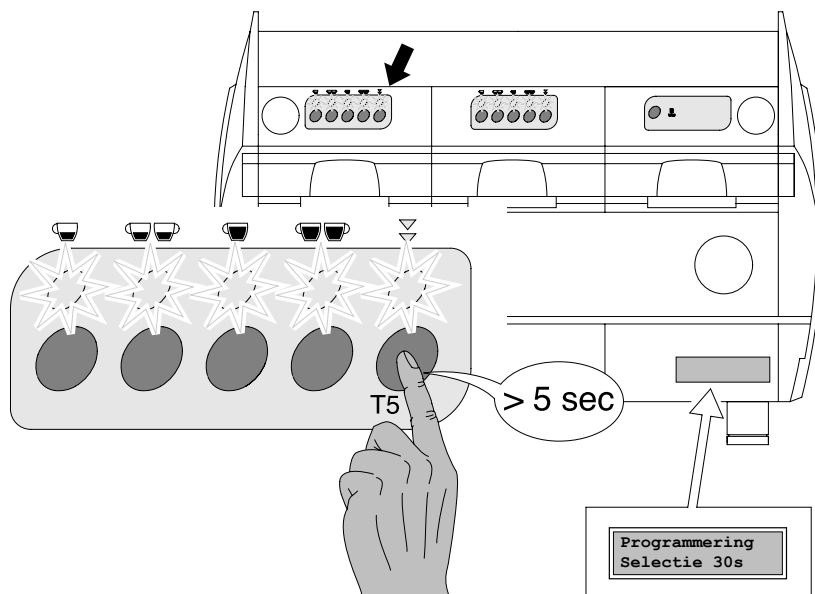
Druk op toets T5 van koffiegroep 1 en houd deze gedurende langer dan 5 seconden ingedrukt. Controleer dat alle LEDS van de toetsenborden gaan branden.

Druk binnen 30 seconden op toets T8 "Theewater" (onderbreking programmering).

Op die manier wordt de afgifte van de theewaterdosis ingeschakeld.

Druk bij het bereiken van de gewenste hoeveelheid water opnieuw op toets T8 om de waterafgifte te onderbreken. Op die manier wordt de nieuwe duur van de theewaterafgifte opgeslagen en gaan alle LEDS van de toetsenborden uit.

Druk om de programmeringfase onmiddellijk af te sluiten opnieuw op toets T5.



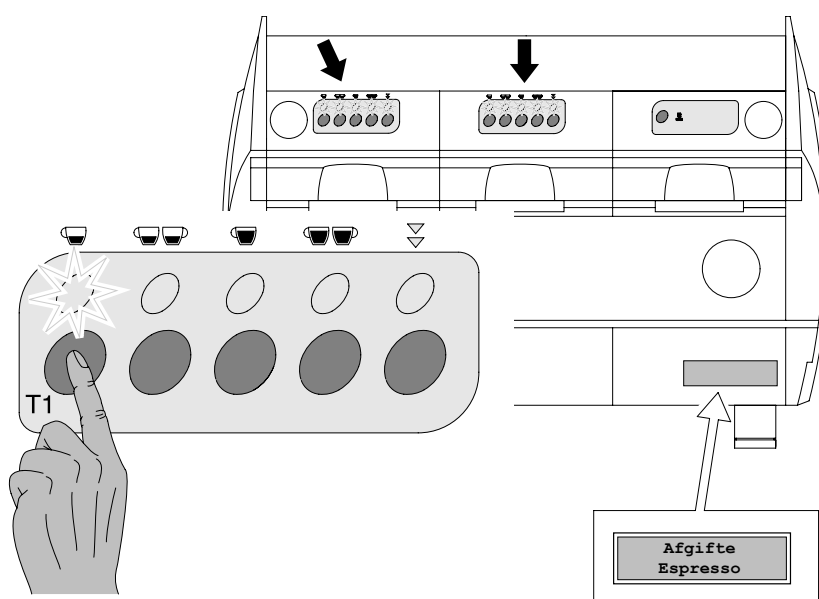
7.3 Koffieafgifte

Door op de bijbehorende toets T1-T2-T3 of T4 te drukken, worden de overeenkomstige magneetventielen voor de afgifte ingeschakeld gedurende de tijd die nodig is om de voorheen geprogrammeerde hoeveelheid product (volumetrische controle) te verkrijgen.

De LED die bij de toets van de gekozen dosis hoort, blijft gedurende de hele duur van de koffieafgifte branden.

De mogelijkheid bestaat de afgifte te onderbreken, voordat de geprogrammeerde hoeveelheid product bereikt wordt, door op één van de dosistoetsen te drukken, die zich op het toetsenbord bevinden van de groep die gebruikt wordt voor de afgifte van het product.

Het is mogelijk tegelijkertijd koffie te verkrijgen uit alle groepen van de machine.



7.4 Continue koffiedosis

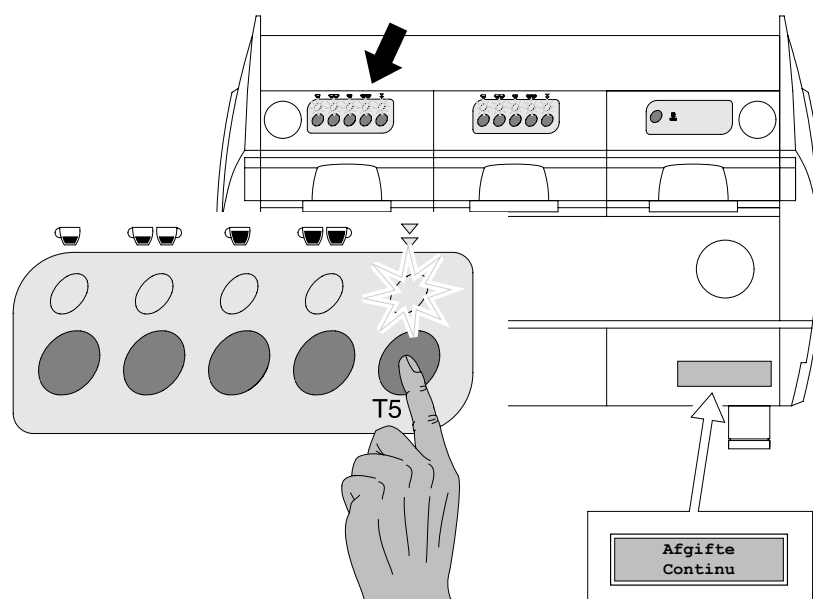
Om een continue afgifte van de koffiedosis te verkrijgen, dient men op toets T5 te drukken op het toetsenbord dat bij de groep hoort, waarmee men wenst te werken.

De LED die bij toets T5 hoort, blijft branden tijdens de hele duur van de afgifte.

BELANGRIJK! Let op deze niet langer dan 5 seconden ingedrukt te houden, omdat de programmering anders ingeschakeld wordt.

De koffieafgifte blijft doorgaan tot deze gestopt wordt door op toets T5 te drukken, of tot de via een volumetrische controle (6000 impulsen) maximum verkrijgbare hoeveelheid product verkregen wordt, of door een onderbreking van de afgifte.

BELANGRIJK! De "continue" cyclus wordt GESTART, zodra toets T5 (binnen 5 seconden) losgelaten wordt en niet zodra op de toets gedrukt wordt. De cyclus kan daarentegen eventueel GESTOPT worden door een tweede keer op dezelfde toets te drukken.



7.5 Speciale functies

Het is mogelijk enkele speciale functies: VOORINFUSIE, GEMENGD THEEWATER EN SPOELALARM in en uit te schakelen, die vervolgens beschreven worden:

Spoelalarm

Deze functie zorgt ervoor dat 10 minuten na het begin van de afgifte van de cappuccino of de melk het opschrift "Run Milk Clean" verschijnt en de LEDS die bij de toetsen T6 en T7 horen afwisselend knipperen om aan te geven dat het nodig is het melkgedeelte door te spoelen, aangezien er met cappuccino of melk gewerkt is.

Om het alarm tijdelijk op nul te zetten, dient men op toets T6 of T7 te drukken.

Het doorspoelen van de melkopschuimer

Deze ingreep dient verricht te worden, wanneer de mededeling "Run Milk Clean" verschijnt en de LEDS die bij de toetsen T6 en T7 horen afwisselend knipperen.

Pak een bak voor 1 liter koud water. Haal de melkaanzuigslang uit de houder en doe deze in de bak.

Druk tegelijkertijd op de toetsen T7 en T5 (van het toetsenbord dat ingeschakeld is voor de functies "diensten"). Op die manier wordt de functie voor de melkafgifte in werking gesteld en maakt het water dat er doorheenloopt de melkopschuimer schoon.

Als het water opgezogen is, dient men de afgifte te onderbreken door op toets T7 te drukken.

Deze spoelhandeling dient in ieder geval iedere avond verricht te worden.

Voorinfusie

Onze software staat het toe de dosering zodanig te configureren, dat de afgifte van de koffiedosis met volumetrische controle voorafgegaan wordt door de voorinfusie. De afgifte van de dosis wordt na tijd 1 (ON) gedurende een tijd 2 (OFF) onderbroken, om vervolgens weer verder te gaan met de afgifte.

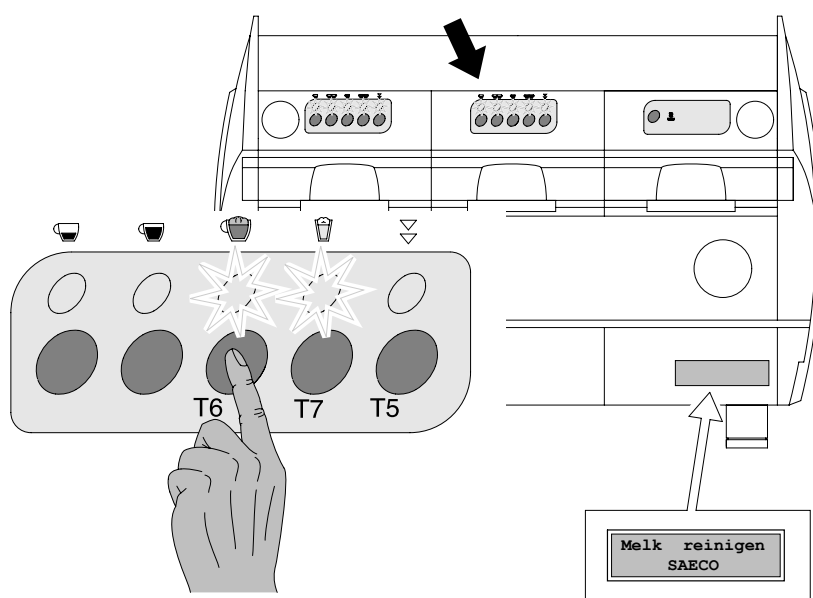
Door op één van de dosistoetsen met volumetrische controle te drukken, wordt de gewone afgiftecyclus voorafgegaan door een korte tijdgestuurde waterstraal, die gebruikt wordt om de koffiepad vóór de werkelijke afgifte vochtig te maken.

Met deze functie wordt er beter gebruikge maakt van de koffiepad.

Gemengd theewater (warm water)

Als deze functie actief is, wordt het afgegeven water gemengd met het koude water dat de ketel binnenstroomt, zodat een constante afgifte op een temperatuur van ongeveer 96°C verkregen wordt.

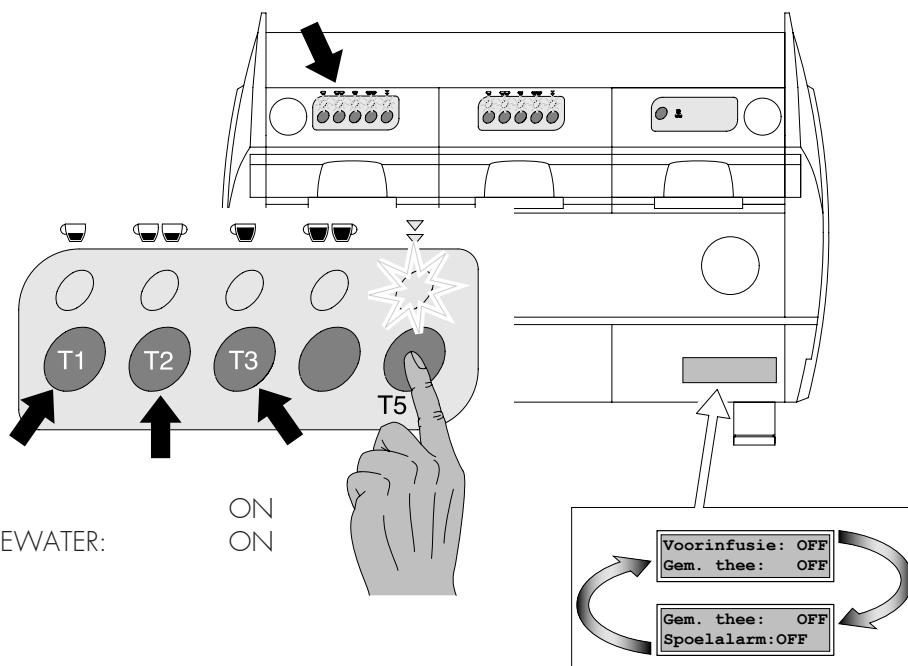
Indien deze functie niet actief is, wordt het water op een temperatuur van ongeveer 100°C afgegeven en verdampt erg.



Inschakelen / Uitschakelen

Start de machine met behulp van de hoofdschakelaar en houd toets T5 van groep 1 ingedrukt. Wacht tot de LED die bij toets T5 hoort begint te knipperen.

Druk op de toetsen T1 – T2 en T3 om respectievelijk de functies VOORINFUSIE, GEMENGD THEEWATER en SPOELALARM in- of uit te schakelen.



LED toets T1 BRANDT: VOORINFUSIE:

LED toets T2 BRANDT: GEMENGD THEEWATER:

LED toets T3 BRANDT: SPOELALARM:
ON

Om deze staat af te sluiten en terug te keren naar de gewone functies dient men opnieuw op toets T5 te drukken.

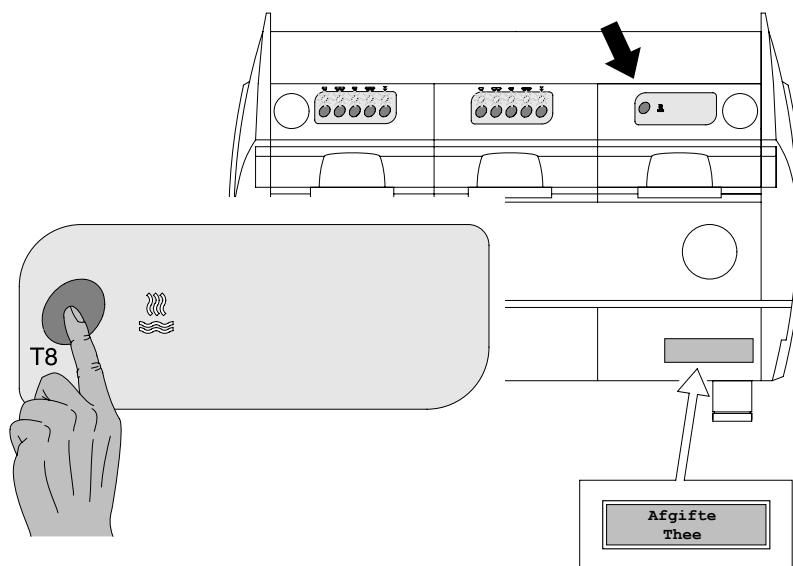
7.6 Theewaterafgifte

Door op toets T8 te drukken, wordt het bijbehorende magneetventiel ingeschakeld, waarbij de afgifte van warm water gestart wordt.

Op het moment van de START wordt een timer ingeschakeld die de waterafgifte onderbreekt, zodra de tijdwaarde bereikt wordt die tijdens de programmeringfase ingesteld is.

Het is mogelijk tegelijkertijd theewater en koffie af te geven.

De mogelijkheid bestaat de afgifte te onderbreken, voordat de geprogrammeerde tijd bereikt wordt, door opnieuw op toets T8 te drukken, die gebruikt is voor de productafgifte.



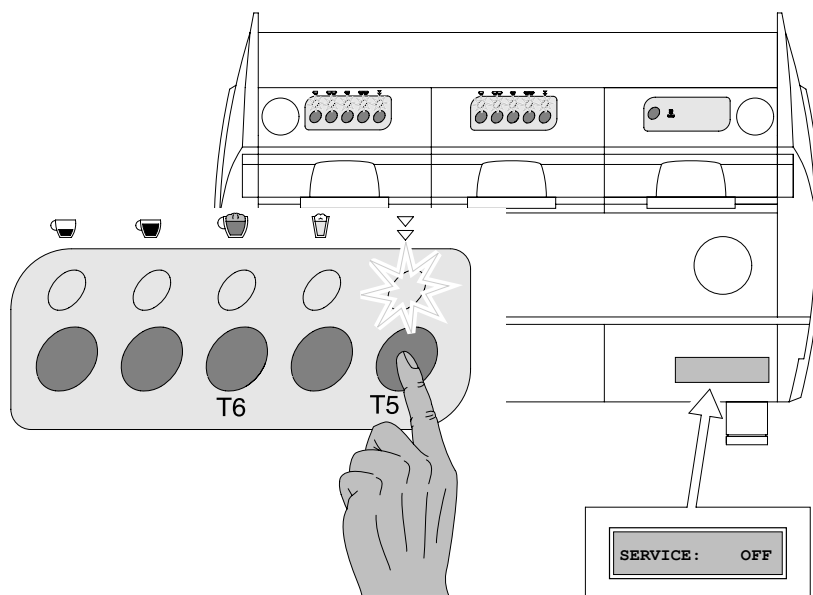
7.7 Cappuccino- en melkfunctie

Het is mogelijk de CAPPUCINO en MELK functie in te stellen op de toetsen T6 en T7 van groep 2, 3 of 4.

BELANGRIJK: De functie kan alleen op één toetsenbord tegelijk worden ingesteld, op groep 2 of 3 of op 4.

Inschakelen / Uitschakelen

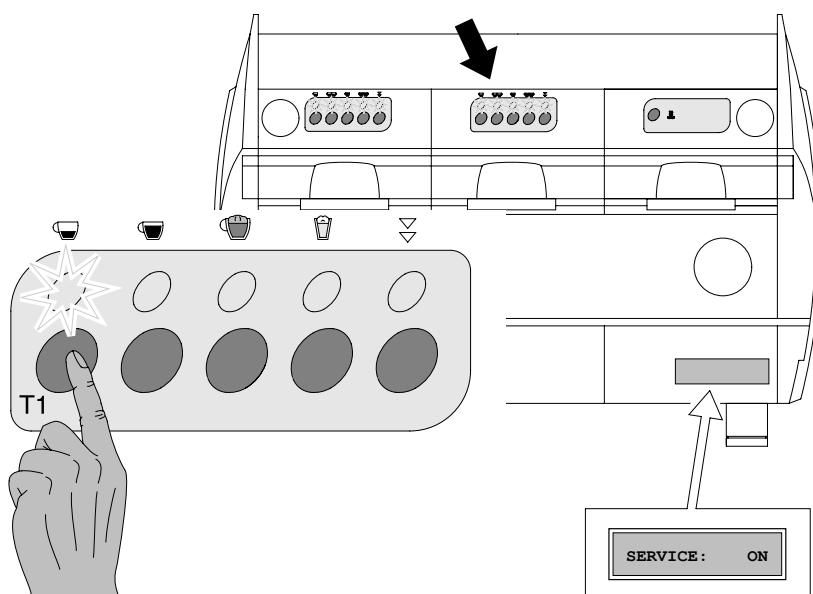
Om de functie bijvoorbeeld op het toetsenbord van groep 2 in te schakelen, dient men toets T5 voor de inschakeling ingedrukt te houden. De bijbehorende LED knippert. Wacht tot op het display het opschrift : "SERVICE: OFF" verschijnt.



Druk op toets T1 van toetsenbord 2 om de functie Cappuccino/Melk op de 2^e groep in te schakelen.

LED toets T1 brandt : SERVICE: ON

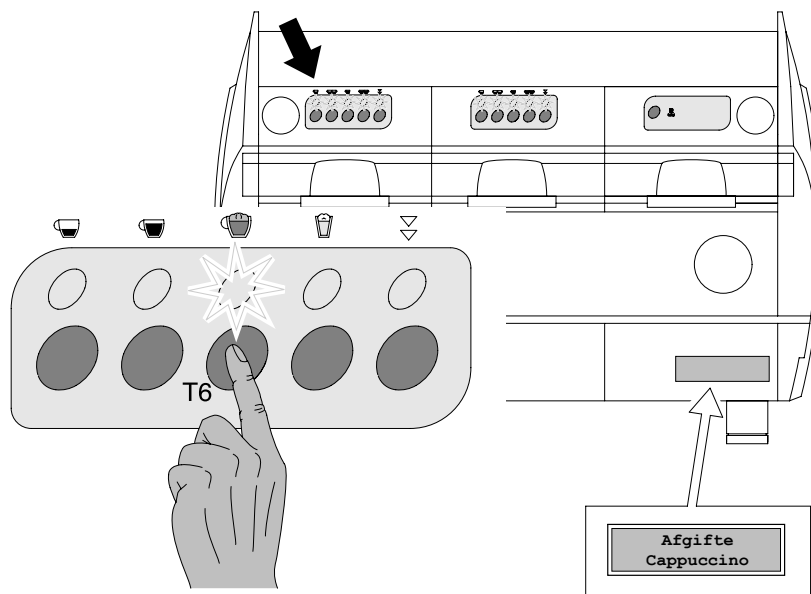
Handel op dezelfde manier om deze functie op het toetsenbord van een andere groep in te schakelen.



7.8 Programmering en afgifte van cappuccino

Indien de functie actief is, bepaalt toets T6 de inschakeling van de magneetventielen en van de pomp gedurende de tijd die tijdens de programmering ingesteld is.

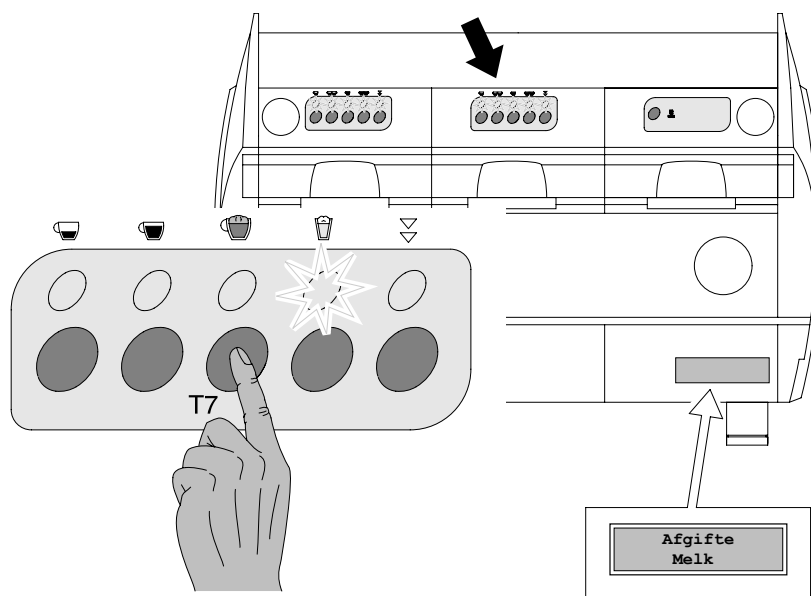
Handel om de cappuccinofunctie te programmeren op dezelfde manier als bij de koffie, met het verschil dat de melkafgifte aan het eind van de volumetrische afgifte van de koffie gedurende een bepaalde tijd GESCHEIDEN BEGINT. Stop de afgifte bij de gewenste hoeveelheid met toets T7.



7.9 Programmering en afgifte van melk

Indien de functie actief is, bepaalt toets T7 de inschakeling van de magneetventielen gedurende de tijd die tijdens de programmering ingesteld is.

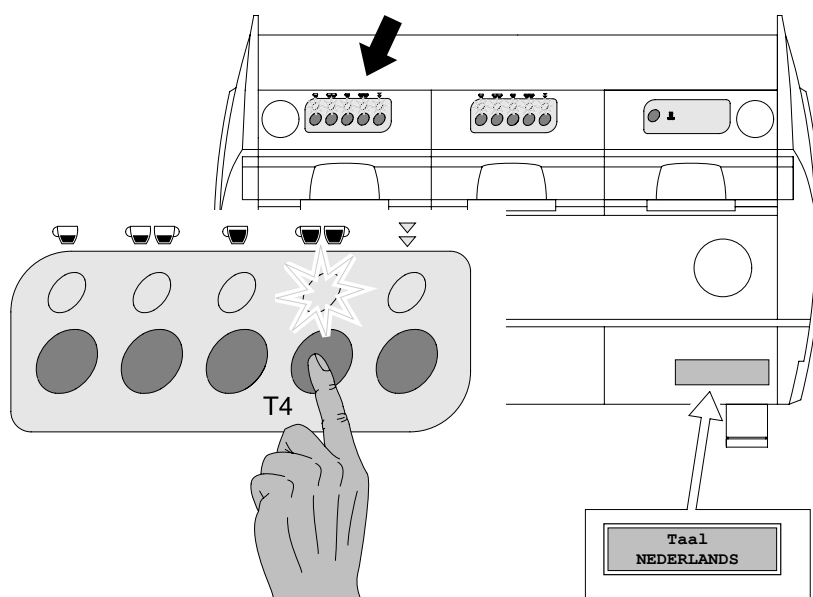
De programmering van deze functie is dezelfde als die bij het THEEWATER.



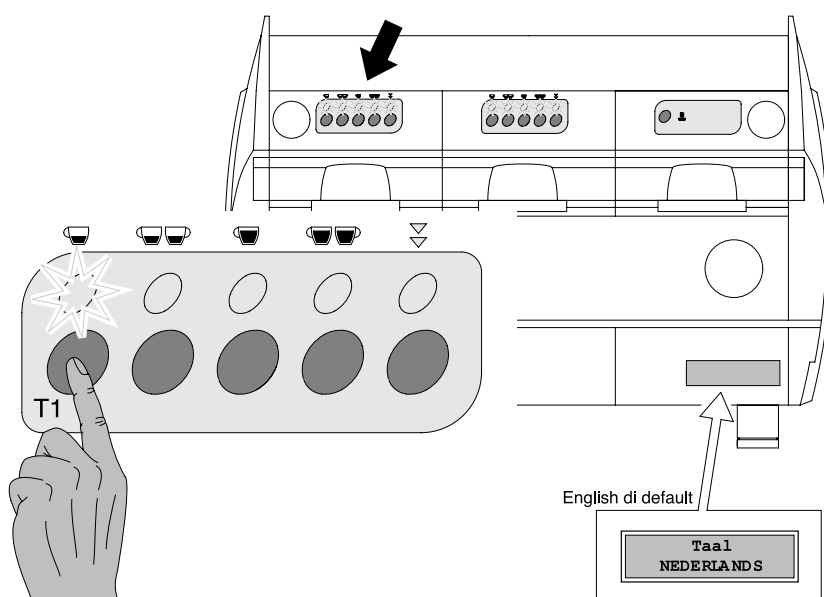
7.10 Verdere functies voor machines voorzien van display

Taalkeuze

Om de taal te kiezen, dient men op het moment van inschakeling op toets T4 te drukken en deze ingedrukt te houden.



Druk vervolgens meerdere keren op toets T1 tot de gewenste taal geselecteerd is. Druk opnieuw op toets T4 om de keuze te bevestigen.



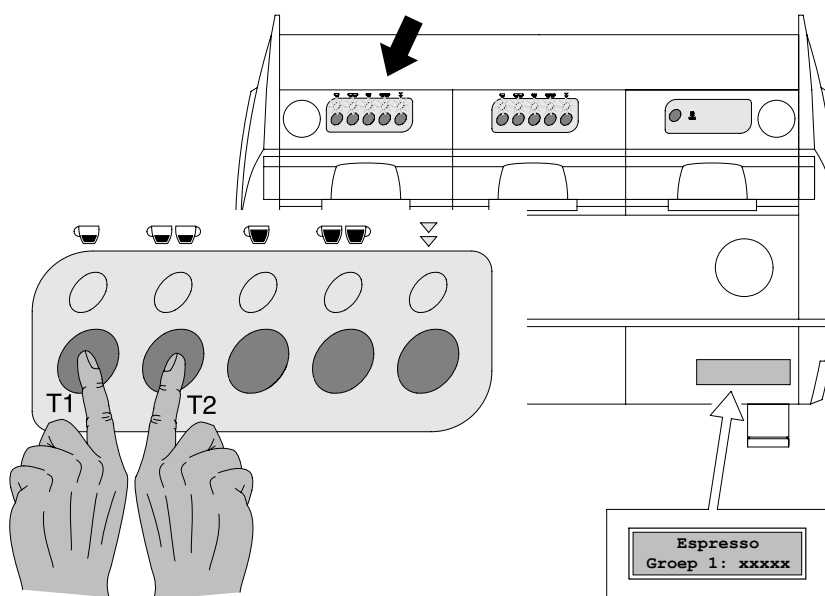
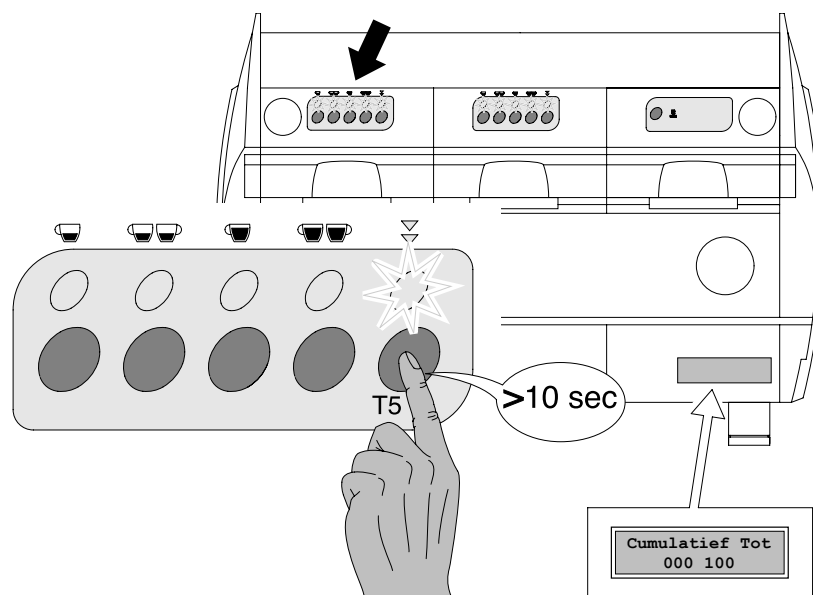
Consumpties aflezen

Door de aanwijzingen te volgen die vervolgens beschreven worden, kunnen de consumpties met betrekking tot het aantal gezette koffiedosissen afgelezen worden.

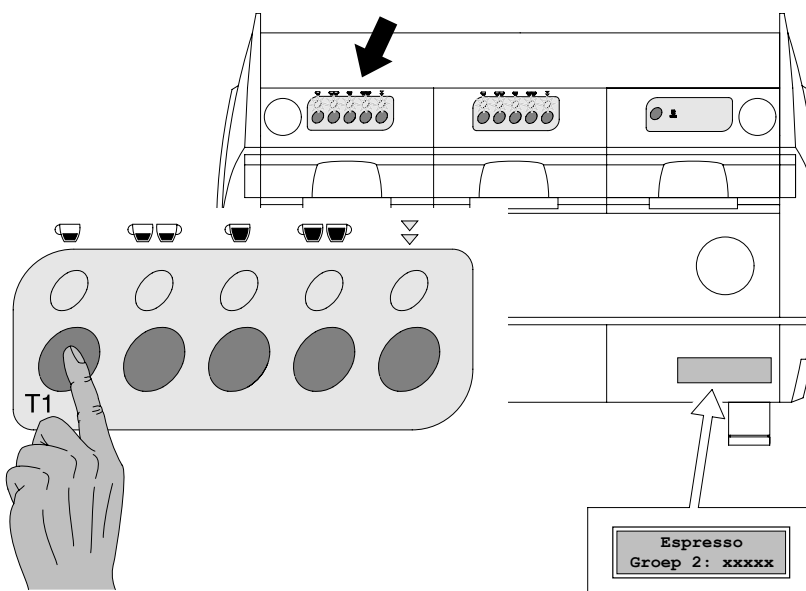
Druk op toets T5 (**alleen van de 1^e groep**) en houd deze langer dan 10 seconden ingedrukt.

Op het display worden het aantal verrichte afgiften gevisualiseerd. Om deze staat af te sluiten, dient men opnieuw op toets T5 te drukken.

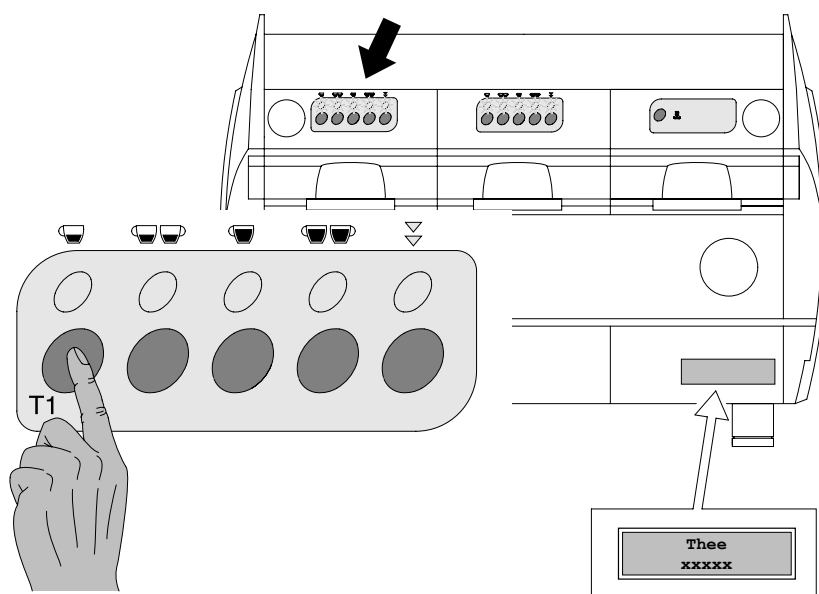
Door opnieuw op toets T1 (vooruit) of T2 (achteruit) te drukken, kunnen de verschillende opgeslagen consumpties geraadpleegd worden.



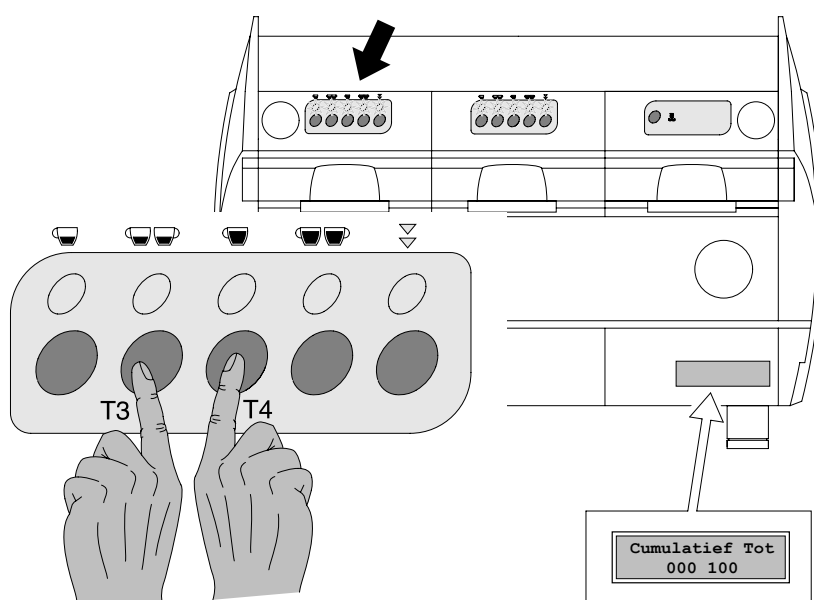
Door op toets T1 van groep 1 te drukken, gaat men over op de consumpties van de toetsen van groep 2 enzovoorts.



Na ook de gegevens van de laatste kof-fiegroep te hebben gevisualiseerd, kan men door opnieuw op toets T1 te drukken het aantal verrichte theewaterafgiften controleren.



Indien men de totalen van de afzonderlijke afgiften (maar niet de gegevens van "Cumulative total") op nul wil zetten, dient men tijdens de staat waarin op het display "CUMULATIVE TOTAL" gevisualiseerd wordt gedurende 3 seconden tegelijkertijd op de toetsen T3 en T4 van groep 1 te drukken.



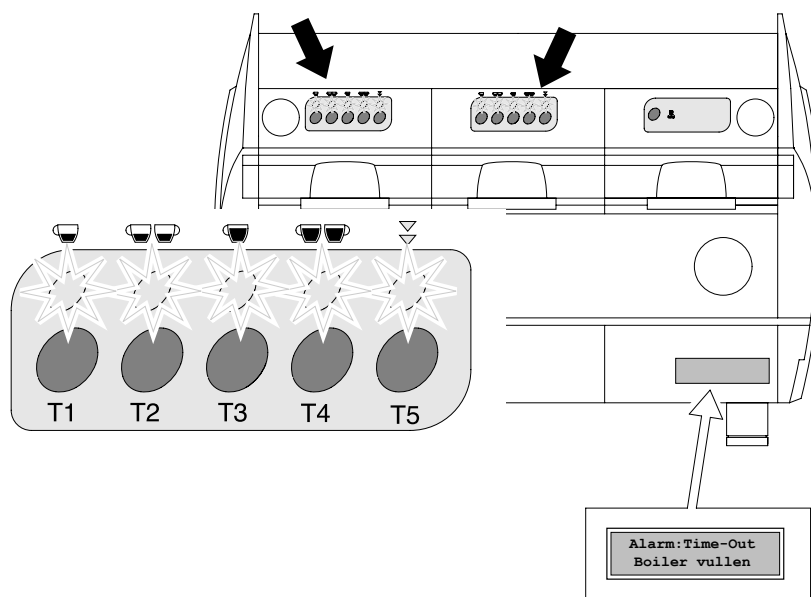
7.11 Alarmsignalering

Onderbreking ketelpeil (vullen)

Dit alarm wordt gesignaleerd, indien het waterpeil in de ketel te ver zakt en de peilsonde onbedekt is.

In deze staat knipperen de LED's van de toetsenborden en verschijnt de alarmmededeling op het display.

De vulfase wordt nu automatisch ingeschakeld en om de alarmtoestand op nul te zetten, dient men de spanning van de machine te nemen en weer te herstellen.

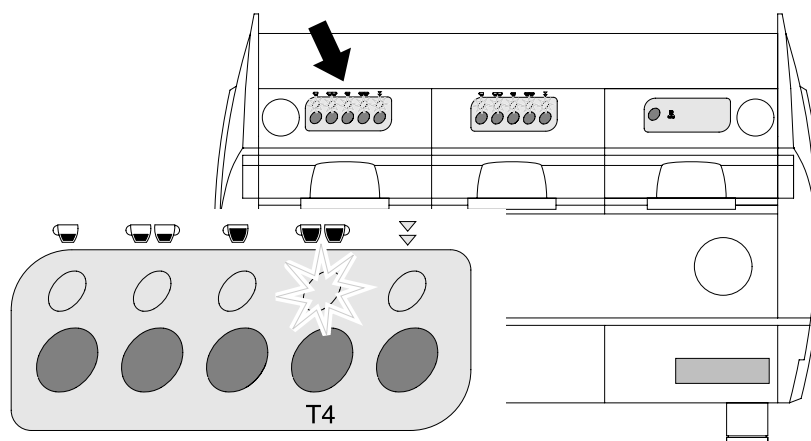


Afwezigheid van impulsen van de volumetrische teller

Na het starten van een koffiecycclus met volumetrische controle wordt de juiste werking van de teller gecontroleerd door de impulsen te bepalen die deze naar de microcontroller gestuurd heeft.

Indien gedurende langer dan 5 seconden geen impulsen worden opgemerkt, begint de LED die bij de gekozen dosis hoort (bijvoorbeeld de LED van toets T4) te knipperen.

Na 1 minuut (onderbreking volumetrische teller) zonder impulsen, wordt de lopende dosis automatisch gestopt.





8 - REGENERATIE VAN HET ZUIVERINGSTOESTEL

Fig. 8.01

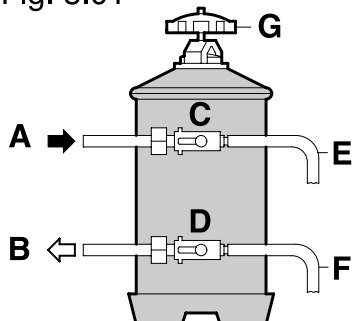


Fig. 8.02

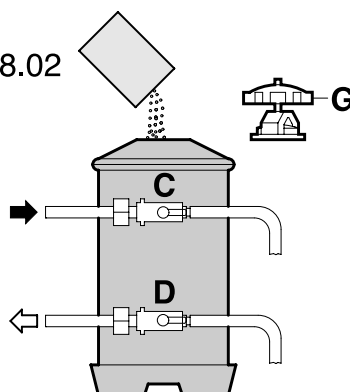


Fig. 8.03

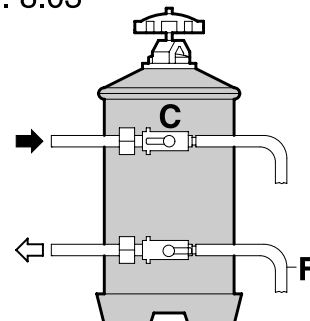
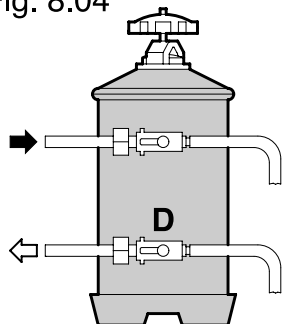


Fig. 8.04



- A WATERINLAAT
- B WATERUITLAAT
- C HENDEL KRAANTJE INLAAT
- D HENDEL KRAANTJE UITLAAT
- E PIJPJE VOOR DRUKAFLAAT
- F REGENERATIEPIJP
- G KNOP VAN HET DEKSEL



BELANGRIJK: Regeneer het zuiveringstoestel om de hierna aangegeven tijd:

HARDHEID °F

ZUIVERINGSTOESTEL TYPE 8 LITER

Van 00 tot 20	regeneratie na 1.100 l
Van 21 tot 30	regeneratie na 850 l
Van 31 tot 40	regeneratie na 650 l
Van 41 tot 50	regeneratie na 450 l

ZUIVERINGSTOESTELTYPE 12 LITER

regeneratie na 1.600 l
regeneratie na 1.250 l
regeneratie na 950 l
regeneratie na 650 l

- Zet de lege bak met een inhoud van ongeveer 2 liter onder pijpje E.
- Verplaats de hendels C en D van links naar rechts, zoals in fig. 8.2. Verwijder het deksel door knop G los te draaien. Doe 1,5 kg (grof) keukenzout in het zuiveringstoestel van 8 liter en 2 kg in het zuiveringstoestel van 12 liter.
- Plaats het deksel terug en zet hendel C van rechts naar links, zoals in fig. 8.3. Laat het zoute water uit pijpje F af tot het water zoet is.
- Zet hendel D weer van rechts naar links, zoals in fig 8.4.



NB. De regeneratiehandelingen gelden alleen als het zuiveringstoestel het toestel is dat in de afbeeldingen getoond wordt. Indien deze niet hiermee overeenkomt, dient men te handelen volgens de aanwijzingen van het zuiveringstoestel zelf.

9 - ONDERHOUD EN NUTTIGE TIPS



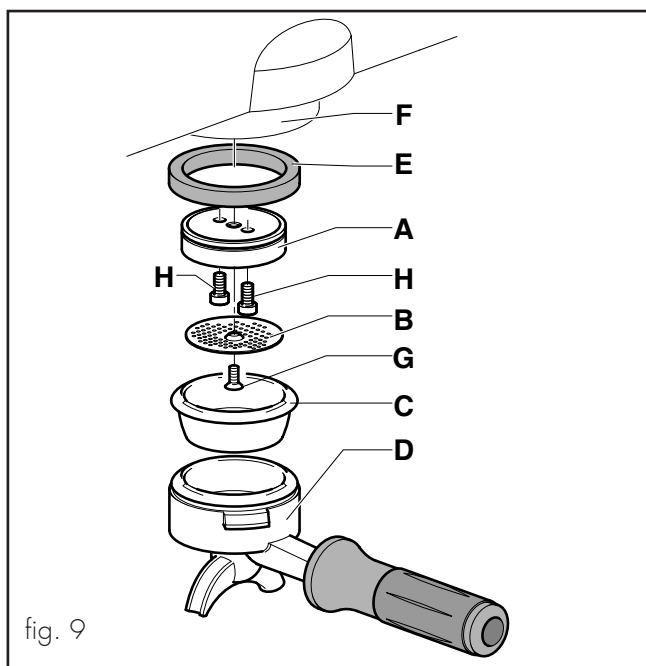
Om schone filterplaatjes (B) te hebben zonder koffiepoeder, die het rendement aantasten, wordt aangeraden alvorens 's morgens te beginnen het koffieapparaat te gebruiken, filterhouder (D) aan te brengen met blind filter (bij warme machine) en de groep meerdere keren in te schakelen.

Op die manier wordt het koffiepoeder verwijderd, dat tussen het filterplaatje (B) en de houder voor filterplaatjes (A) terecht gekomen is.

Deze handeling dient iedere dag verricht te worden.

Controleer de gaatjes van de filters (C) vaak om eventueel koffiepoeder te verwijderen.

Bovendien is het na een lange periode van stilstand van het warme water in de leidingen nodig een beetje water te laten lopen om eventuele neerslag te verwijderen.



- A HOUDER VOOR FILTERPLAATJES
- B FILTERPLAATJE
- C FILTER
- D FILTERHOUDER
- E AFDICHTRING
- F KOFFIEGROEP
- G CENTRALE SCHROEF
- H SCHROEVEN

Wekelijkse schoonmaakwerkzaamheden

Het schoonmaken van de groep en de filterplaatjes: doe een lepeltje schoonmaakmiddel dat speciaal voor koffieapparaten bestemd is in de blinde filter die bij de machine geleverd is en breng het met behulp van de filterhouder aan op de groep die schoongemaakt moet worden. Druk op de afgiftekноп van de groep, zoals bij een gewone koffieafgifte. Onderbreek de afgifte na ongeveer 30 seconden en herhaal deze handeling 3 tot 4 keer. Spoel de groep om en gebruik hierbij een gewone filter. Laat enkele keren alleen water af. Maak een kop koffie om de onaangename smaakjes te verwijderen.

Het is nuttig de filters (C) en de filterhouders (D) dagelijks in warm water af te spoelen en nog beter als men deze gedurende de hele nacht in aanvankelijk warm water legt, zodat het koffievet kan oplossen.

Aangeraden wordt de cuppen van de filterhouders met koffiedrab tijdens de werkdag aangebracht te laten, om de filterhouder altijd op de optimale temperatuur te hebben.

Bedek het blad om de kopjes te verwarmen niet met doeken, vilt, enz.

Gebruik voor het schoonmaken van de behuizing geen schuur- of oplosmiddelen.

De stoompijpjes dienen meteen na het gebruik schoongemaakt te worden, om te voorkomen dat incrustaties ontstaan, die de gaten kunnen verstopen, en dat het vervolgens verwarmde drankje bovendien een vieze smaak heeft.



Het vervangen van de afdichtring voor onder de cup

De afdichtring (E) dient vervangen te worden, indien tussen groep (F) en filterhouder (D) koffie lekt tijdens de afgifte of indien tijdens het sluiten van de filterhouder (D) het midden van de groep erg wordt overschreden.

Verwijder het filterplaatje (B) door de middelste schroef (G) los te draaien.

Verwijder de houder voor filterplaatjes (A) door de twee inbusschroeven (H) los te draaien.

Neem vervolgens met behulp van een schroevendraaier of een priem de afdichtring (E) weg.

Maak de plaats waar de afdichtring zich bevond schoon, na de afdichtring te hebben losgehaald en breng de nieuwe ring aan. Let er hierbij goed op deze zodanig aan te brengen dat de schuine kant zich boven bevindt in de richting van de groep.

10 - ROBLEEMOPLOSSINGEN

PROBLEMEN	OORZAAK	OPLOSSING
Het apparaat schakelt zich niet in	1. Netschakelaar uitgeschakeld 2. Schakelaar apparaat uitgeschakeld 3. Verkeerde aansluiting op het elektriciteitsnet	1. Zet de hoofdschakelaar op stand ON 2. Zet de schakelaar van het apparaat op stand 1 3. Wend u voor controle van de aansluiting tot gespecialiseerd personeel
Er zit geen water in de ketel	1. Kraantje waternet gesloten 2. Filter van de pomp verstopt 3. Motorpomp doet het niet	1. Draai kraantje waternet open 2. Vervang de filter 3. Wend u tot gespecialiseerd personeel
Geen afgifte uit de groep	1. Kraantje waternet gesloten 2. Motorpomp doet het niet 3. Separator zit dicht 4. Zekering regeleenheid doorgebrand 5. Magneetventiel groep doet het niet 6. Schakelaar groep doet het niet	1. Draai kraantje waternet open 2. Wend u tot gespecialiseerd personeel 3. Wend u tot gespecialiseerd personeel 4. Wend u tot gespecialiseerd personeel 5. Wend u tot gespecialiseerd personeel 6. Wend u tot gespecialiseerd personeel
Er komt geen stoom uit de pijpjes	1. Te veel water in de ketel 2. Weerstand beschadigd 3. Sproeier verstopt 4. Weerstandbescherming uitgeschakeld	1. Zie specifiek probleem 2. Wend u tot gespecialiseerd personeel 3. Maak de sproeier schoon 4. Schakel de weerstand weer in
Te veel water in de ketel	1. De pompmotor blijft lopen 2. Warmtewisselaar heeft een gat 3. Magneetventiel automatisch vullen geblokkeerd	1. Wend u tot gespecialiseerd personeel 2. Wend u tot gespecialiseerd personeel 3. Wend u tot gespecialiseerd personeel
Er lekt water op de toonbank	1. Afvoerbakje vuil 2. Afvoerbuis verstopt of los 3. Andere lekken	1. Maak het bakje schoon 2. Vervang de afvoerbuis 3. Wend u tot gespecialiseerd personeel
Nat koffiedrab	1. Te fijn afgestelde maling 2. Groep nog koud 3. Magneetventiel ontlaadt niet	1. Stel de maling af 2. Wacht tot het apparaat op temperatuur komt 3. Wend u tot gespecialiseerd personeel
Te trage koffieafgifte	1. Te fijn afgestelde maling 2. Vuile filterhouder 3. De groep is verstopt 4. Separator of magneetventiel gedeeltelijk verstopt	1. Stel de maling af 2. Vervang de filter en maak de filterhouder vaker schoon 3. Wend u tot gespecialiseerd personeel 4. Wend u tot gespecialiseerd personeel
De snelle koffieafgifte	1. Te grof afgestelde maling	1. Stel de maling af
De koffie is koud	1. Er zit kalk op de warmtewisselaars of op de weerstand 2. De contacten van de drukregelaar zijn geoxideerd 3. Elektrische aansluiting beschadigd 4. De weerstand is gedeeltelijk doorgebrand	1. Wend u tot gespecialiseerd personeel 2. Wend u tot gespecialiseerd personeel 3. Wend u tot gespecialiseerd personeel 4. Vervang de weerstand
De koffie is te heet	1. De drukregelaar is verkeerd geijkt	1. Stel de drukregelaar met de bijbehorende schroef af (hfdst. 6.2)

11 - HET ONTMANTELLEN VAN DE MACHINE

Voor het ontmantelen wordt aangeraden de machine uit elkaar te halen en de onderdelen ervan op materiaalsoort te scheiden (kunststof, metaal, enz.). Geef de zo onderverdeelde onderdelen aan firma's die gespecialiseerd zijn in afvalverwerking.

ITALIANO	8 - 31
ENGLISH	32 - 55
DEUTSCH	56 - 79
FRANÇAIS	80 - 103
ESPAÑOL	104 - 127
NEDERLAND	128 - 151
PORTUGUÊS	152 - 175

ÍNDICE

ÍNDICE	153
1- USO E CONSERVAÇÃO DO MANUAL DE INSTRUÇÕES	154
2- CONDIÇÕES DE FUNCIONAMENTO	154
3 - ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA	155
4 - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	156
5 - INSTALAÇÃO	157
5.1 Ligação à rede hídrica	157
5.2 Ligação à rede eléctrica	157
6 - ENTRADA EM FUNCIONAMENTO	158
6.1 Gigueur para cafés normais	158
6.2 Regulação do pressostato	159
6.3 Regulação da pressão da bomba	159
6.4 Filtros do café fornecidos com a máquina	159
6.5 Substituição do termostato para diminuir a temperatura do grupo de café	160
6.6 Bicos fornecidos com a máquina	160
7 - FUNCIONAMENTO/USO E PROGRAMAÇÃO	160
7.1 Programação da dose de café	161
7.2 Programação da dose de água (para chá)	163
7.3 Fornecimento de café	164
7.4 Dose de café em contínuo	164
7.5 Funções especiais	165
7.6 Fornecimento de água quente (chá)	166
7.7 Função cappuccino e leite	167
7.8 Programação e fornecimento de cappuccino	168
7.9 Programação e fornecimento de leite	168
7.10 Outras informações	169
7.11 Sinalizações de alarme	172
8 - REGENERAÇÃO DO DEPURADOR	173
9 - MANUTENÇÃO E CONSELHOS ÚTEIS	174
10 - RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	175
11 - DESMANTELAMENTO DA MÁQUINA	175

1 - USO E CONSERVAÇÃO DO MANUAL DE INSTRUÇÕES

O presente manual de instruções destina-se ao usuário da máquina, ao proprietário, ao técnico instalador e deve estar sempre disponível para eventuais consultas.

O manual de instruções serve para explicar o uso da máquina previsto nas hipóteses de projecto, as suas características técnicas e facultar indicações para uma correcta utilização da mesma; fornece também importantes indicações relativas à manutenção, a eventuais perigos residuais e a operações que devem ser efectuadas com particular atenção.

O presente manual deve ser considerado como uma parte da máquina e deve ser CONSERVADO PARA FUTURAS CONSULTAS até ao desmantelamento final da máquina.

O manual de instruções deve estar sempre disponível para eventuais consultas e deve ser conservado num lugar protegido.

No caso de extravio ou danificação, o usuário pode solicitar um novo manual ao fabricante ou ao próprio revendedor indicando o modelo da máquina e o número de série da mesma (que se encontra na respectiva placa de identificação).

O presente manual reflecte o estado da técnica no momento da sua elaboração. O fabricante reserva o direito de actualizar a produção e os manuais sucessivos sem obrigação de actualizar também as versões precedentes.

O fabricante não assume nenhuma responsabilidade no caso de:

- uso impróprio ou incorrecto da máquina de café;
- uso não conforme ao expressamente especificado na presente publicação;
- grave carência na manutenção prevista e aconselhada;
- modificações na máquina ou qualquer intervenção não autorizada;
- uso de peças sobresselentes não originais ou específicas para o modelo;
- total ou parcial falta de cumprimento das instruções;
- eventos excepcionais.

2 - CONDIÇÕES DE FUNCIONAMENTO

A máquina deve ser colocada em funcionamento apenas por um técnico autorizado.

O técnico deve ter lido e compreendido bem as instruções contidas neste manual, por forma a colocar correctamente a máquina em funcionamento.

Esta máquina destina-se à preparação profissional de café expresso, à extracção e fornecimento de água e/ou vapor.

Os seus componentes foram produzidos com materiais não tóxicos e duradouros, e são de fácil acesso no caso de trabalhos de limpeza e manutenção.

Esta máquina é indicada exclusivamente para ser utilizada em interiores.

Temperatura ambiente para o funcionamento correcto da máquina: 5°C. ÷ 25°C.

3 - ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA



É consentida a utilização da máquina apenas a pessoas adultas que tenham lido atentamente e compreendido bem o presente manual, especialmente as indicações de segurança contidas no mesmo.

O aparelho não é destinado ao uso por pessoas (incluindo crianças) com reduzidas capacidades físicas, mentais ou sensoriais ou ainda com experiência e/ou competências insuficientes, excepto que estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança ou que recebam dela as instruções necessárias para utilizá-lo.

- As crianças devem ser supervisionadas para assegurar-se de que não estejam a brincar com o aparelho.

- Este aparelho é destinado ao uso nas aplicações domésticas e similares, tais como:

- . áreas destinadas à cozinha e reservadas ao pessoal nos negócios, escritórios e em outros ambientes profissionais;
- . propriedades agrícolas;
- . utilização por parte de clientes de hotéis, motel e outros ambientes de carácter residencial;
- . ambientes de tipo bed and breakfast.

O utilizador é responsável perante terceiros pela zona de trabalho.

O instalador, o usuário e o técnico de manutenção têm obrigação de dar conhecimento ao fabricante de eventuais defeitos ou deteriorações que possam comprometer a original segurança da instalação.

O instalador tem obrigação de verificar as correctas condições ambientais, de modo a garantir a segurança e a higiene do usuário e dos utentes.

O aparelho não é apropriado para instalação em lugares onde seja possível a utilização de um jacto de água.

O aparelho só deve ser instalado em lugares onde a sua utilização/manutenção estejam exclusivamente reservadas ao pessoal qualificado.

A instalação deve ser efectuada exclusivamente por pessoal autorizado e qualificado.

Utilizar a máquina somente em presença de luz idónea.

Por motivos de segurança é necessário substituir, com recurso a peças sobresselentes originais, as partes danificadas ou que apresentem algum desgaste.

Verificar regularmente o estado de conservação do cabo

de alimentação. Em nenhum caso se deve reparar o cabo eventualmente danificado.

Não expor a máquina a agentes atmosféricos (sol, chuva, etc.).

A paragem prolongada a temperatura inferior a 0°C., pode provocar graves danos ou rupturas nas tubagens e na caldeira; antes de deixar a máquina inutilizada por muito tempo esvaziar completamente o circuito da água.

É proibido retirar as protecções e/ou os dispositivos de segurança existentes na máquina.

Os componentes da embalagem devem ser entregues nos pontos de eliminação de refugos e não devem ser deixados abandonados ao alcance de crianças, animais ou pessoas não autorizadas.

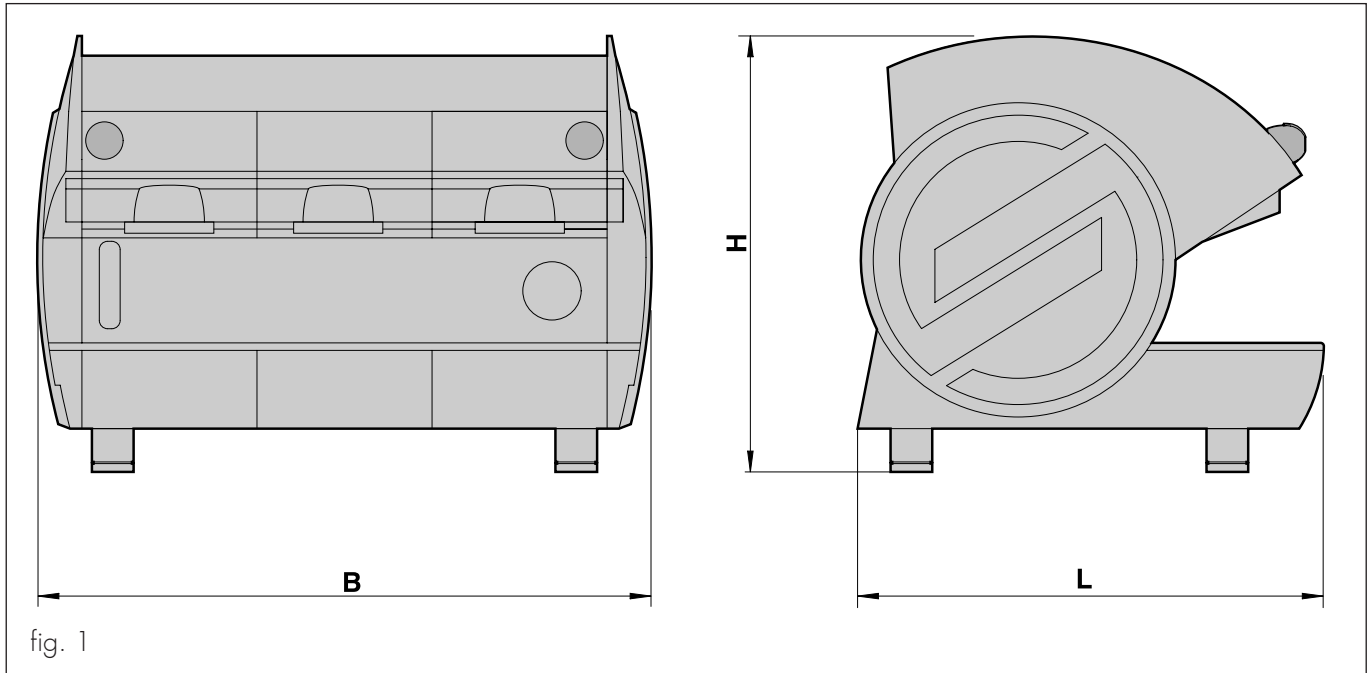
O fabricante declina qualquer responsabilidade por eventuais danos a coisas, pessoas ou animais causados por eventuais intervenções na máquina por pessoas não qualificadas ou não autorizadas a efectuar estes trabalhos.

Nos casos em que sejam efectuados trabalhos de reparação não autorizados na máquina ou sejam utilizadas peças sobresselentes não originais, as condições de garantia ficarão anuladas e portanto o fabricante reserva o direito de não reconhecer a sua validade.

O usuário deve respeitar as normas de segurança em vigor no País da instalação, além das regras ditadas pelo comum bom senso, verificando que sejam efectuadas correctamente as operações de manutenção periódicas

. Não efectuar a limpeza interna da máquina sob tensão, ou com a ficha inserida na tomada, e não utilizar jactos de água ou detergentes.

4 - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



		2 grupos	3 grupos
Dimensões	B	760	970
	H	530	530
	L	540	540
Peso	kg	70	90
Capacidade da caldeira	L	13	21
Potência absorvida pela resistência da caldeira			
230-240/400-415 V 3 N ~	W	4760	5950
Potência absorvida pela resistência da caldeira ECO max.			
230-240/400-415 V 3 N ~	W	3170	3950
Motor da bomba	W	165	165
Potência total absorvida			
230-240/400-415 V 3 N ~	W	5200	6200

Nível de pressão sonora ponderada A inferior a 70 dB

5- INSTALAÇÃO

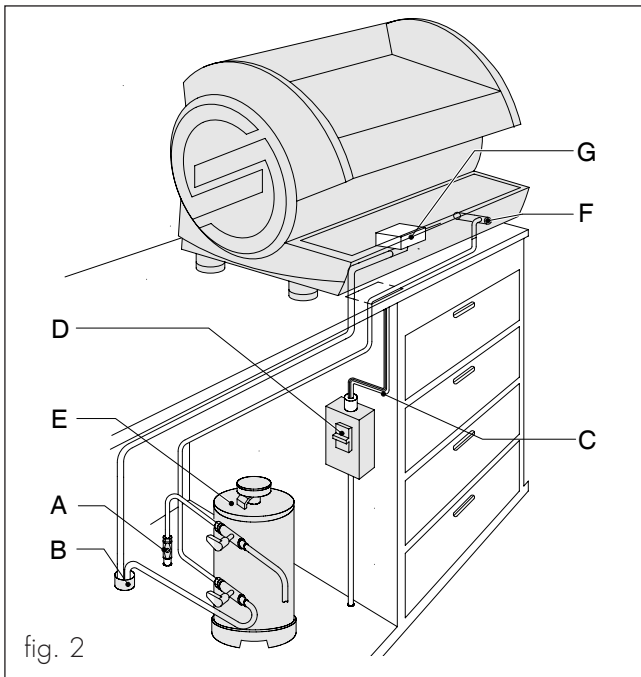


fig. 2

- A - REDE HÍDRICA
 B - TUBO DE ESGOTO
 C - CABO DE ALIMENTAÇÃO
 D - INTERRUPTOR DE PROTECÇÃO
 E - DEPURADOR
 F - TORNEIRA DE ALIMENTAÇÃO DA CALDEIRA
 G - BACIA DE DESCARGA

Antes de proceder à instalação, é necessário verificar que:

- 1 - não existam amolgadelas ou sinais de choques ou deformações;
- 2 - não existam zonas molhadas ou vestígios que possam fazer supor que a embalagem tenha sido exposta a intempéries;
- 3 - não existam sinais de alterações.

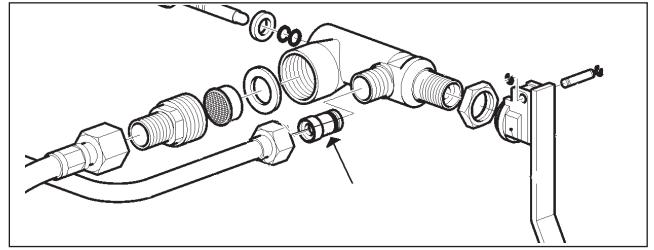
Depois de se ter verificado que a máquina chegou em perfeitas condições, proceder à instalação da mesma.

Verificar que esta é colocada sobre uma superfície plana que suporte o seu peso (consultar o capítulo 4 "Características Técnicas"), tendo o cuidado de deixar uma zona livre de pelo menos 30 cm à volta da máquina.

Por fim, proceder à instalação da máquina, respeitando a sucessão de operações abaixo descrita.

N.B. A altura mínima do plano de apoio deve ser de pelo menos 110 cm. (de qualquer forma a superfície mais alta do aparelho deve estar ao menos a 1,5m da terra.)

5.1 Ligação à rede hídrica



Atenção! A máquina deve ser alimentada com água de dureza superior a 8° F.

É aconselhável a instalação de um descalcificador de água para a alimentação hídrica da máquina.

Verificar que a rede hídrica que alimentará a máquina seja de água potável.

- Ligar o depurador (E) à rede hídrica (A).

N.B. Antes de ligar o depurador à máquina, efectuar uma lavagem até que a água se apresente limpa.

- Ligar a bacia de descarga (G) ao tubo de esgoto (B);
- No caso em que a pressão da rede da água seja superior a 0,5 MPa, aconselhamos a montagem de um redutor de pressão apropriado (com este dispositivo, um eventual aumento de pressão de rede não tem repercussões na pressão à saída do mesmo).

No caso em que a máquina deva ser reposicionada noutro lugar, será necessário substituir toda a junção velha por um nova.

5.2 Ligação à rede da eléctrica

Atenção! Antes de proceder à ligação da máquina à electricidade é necessário verificar que a tensão corresponde às características indicadas na placa CE e na placa de ligação que se encontra no cabo de alimentação.

Verificar que o circuito de alimentação eléctrica está preparado para suportar a carga da máquina (consultar o Cap. 4 – tabela das características técnicas).

Ligar a máquina a uma tomada munida de ligação à terra de acordo com as normas de segurança em vigor.

A este respeito, verificar que o cabo de alimentação seja eficiente e que corresponda às normas nacionais e europeias de segurança.

O usuário deve proceder à alimentação da máquina protegendo a linha com um interruptor de segurança adequado às normas no País onde se encontra.

Ligar o cabo de alimentação (C) à linha eléctrica através de uma ficha, ou, no caso de instalação fixa, deve ser montado um interruptor multipolar (D) para a separação da rede, munido de uma distância entre os contactos de pelo menos 3 mm.

É OBRIGATÓRIO que o cabo de ligação à terra seja de cor amarelo/verde.



6 - ENTRADA EM FUNCIONAMENTO

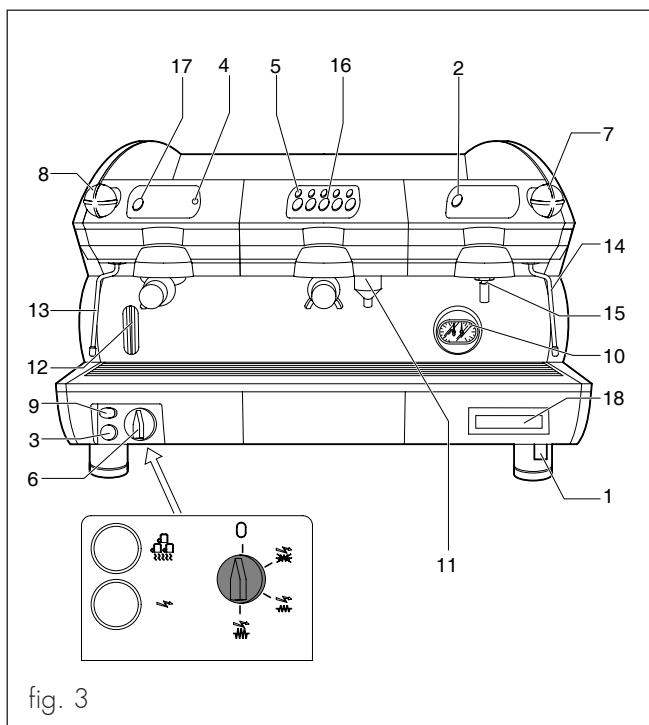


fig. 3

- 1 Torneira de entrada da água na caldeira
- 2 Botão de extracção de água quente
- 3 Sinal luminoso máquina sob tensão
- 4 Sinal luminoso fornecimento
- 5 Led de fornecimento
- 6 Interruptor geral
- 7 Torneira de vapor direito
- 8 Torneira de vapor esquerdo
- 9 Interruptor de escalda chávenas
- 10 Manómetro de pressão da caldeira/bomba
- 11 Cappuccinador
- 12 Indicador de nível da caldeira
- 13 Tubo de vapor esquerdo
- 14 Tubo de vapor direito
- 15 Tubo de extracção de água quente
- 16 Teclado de comando do grupo
- 17 Botão de comando do grupo
- 18 Display (opcional)

Terminadas as ligações hídricas, eléctricas (e do gás), procede-se à entrada em funcionamento da máquina.

Abrir a torneira da rede hídrica (A) (fig. 2).

Fechar o interruptor de protecção (D) (fig. 2).

Colocar o interruptor geral da máquina (6) na posição .

Acende-se o sinal de máquina sob tensão (3).

A caldeira começa a encher até ao seu nível normal (12).

Colocar o interruptor geral (6) na posição para funcionamento com potência normal ou na posição para funcionamento com potência máxima, ligando deste modo as resistências.

Aguardar que a máquina atinja a pressão de exercício 1,1 – 1,3 atm, controlando no manómetro a pressão da caldeira (10).

No caso em que a máquina não se estabilize nos valores indicados, deve proceder-se à regulação do pressostato como especificado no parágrafo 6.2.

Quando a máquina é munida de aquecimento a gás, depois de accionado o interruptor geral (6), deve-se acender o mesmo, pressionando o botão piezoeléctrico.

Verificar a pressão no manómetro da bomba (10), colocando em funcionamento um punho com o respectivo porta-filtro, com café moído, doseado e premido para obter a real pressão de exercício de 8/9 atm.

No caso em que se verifique a necessidade de regular a pressão da bomba, esta deverá ser efectuada como especificado no parágrafo 6.3

Agora a máquina está pronta para ser utilizada.



IMPORTANTE:

Não pressionar o botão de extracção de água quente (2), antes de visualizar no manómetro de pressão da caldeira (10) o valor de pressão correcto (1,1 atm).

6.1 Gigueur para cafés normais

A máquina é dotada de um gigueur (1 por cada grupo) com passagem Ø 0,6 mm (Cód. WGA26G0074/01).

No caso em que seja necessário dispor de uma maior velocidade na saída (no caso de fornecimento de café longo), com a máquina são fornecidos 2 gigueurs (completos) com passagem Ø 0,8 mm (Cód. WGA26G0073/01). O gigueur encontra-se situado na ligação de alimentação do grupo (1 x grupo).

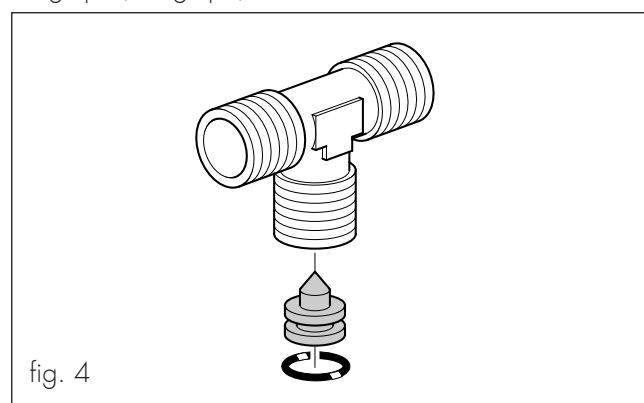


fig. 4

6.2 Regulação do pressostato

O pressostato indicado na figura tem a função de manter constante a pressão na caldeira ligando ou desligando a resistência de aquecimento eléctrico.

O referido pressostato já foi regulado a 1,1-1,3 bar durante a fase de prova da máquina na fábrica mas se for necessário dispor de pressão de exercício diferente, pode-se ajustar a pressão do pressostato agindo no parafuso de regulação (U): diminuindo a pressão obtém-se uma diminuição da temperatura, e vice-versa. O sentido de regulação está indicado na figura e também no próprio pressostato. A pressão varia de cerca 0,1 atm por cada volta completa do parafuso.



Atenção! Desligar a alimentação eléctrica antes de efectuar esta operação.

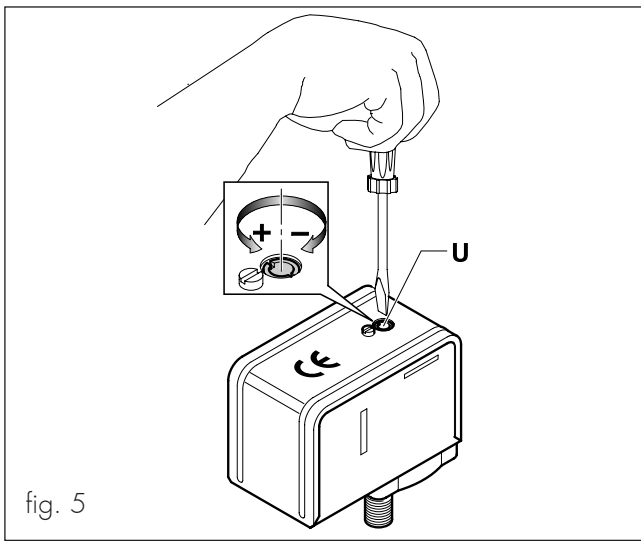


fig. 5

6.3 Regulação da pressão da bomba

Introduzir no grupo o porta-filtro cheio de café devidamente moído, doseado e premido. Accionar o interruptor do grupo (AROMA SM) ou o teclado de comando do grupo (AROMA SE) (15) e ler a pressão indicada no manómetro da bomba (10).

N.B. A pressão aconselhada é de 8/9 atm.

Se a pressão lida no manómetro não for correcta, alterar no parafuso de regulação da pressão da bomba (Z) rodando no sentido horário para aumentar a pressão da bomba, e no sentido anti-horário para diminuir a pressão.

Quando a regulação estiver efectuada, testar extraíndo um ou mais cafés.

Z = Parafuso de regulação da pressão da bomba

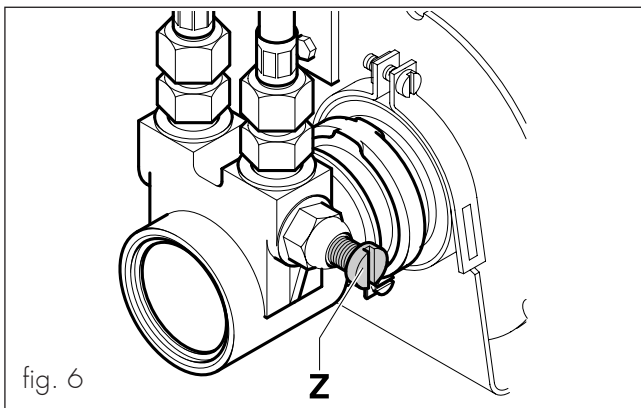


fig. 6



Atenção!

Quando a máquina é nova, pode acontecer que o porta-filtro não esteja alinhado (perpendicular à própria máquina), como indicado na figura ao lado, sem por isto comprometer o bom funcionamento da mesma.

Depois de um breve período de uso, o porta-filtro adaptar-se-á pouco a pouco à posição correcta.

A = Posição do porta-filtro fechado com a máquina nova
B = Posição do porta-filtro fechado com a máquina depois de um breve período de uso

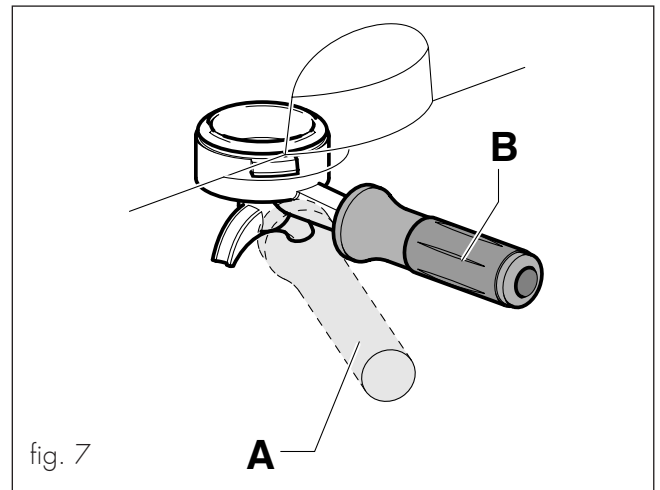
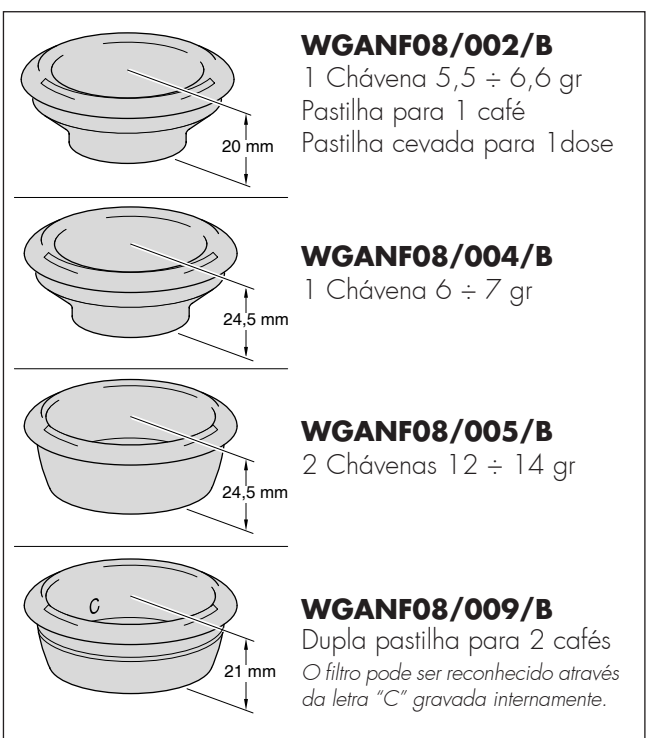


fig. 7

OBSERVAÇÃO: Há também, como opção, guarnição da base do pires com espessura inferior (esp. mm 8,1 cód. NG01/005), ou guarnição da base do pires com espessura superior (esp. mm 9 cód. NG01/002) à que já vem montada de série (esp. mm 8,5 cód. NG01/001/B).

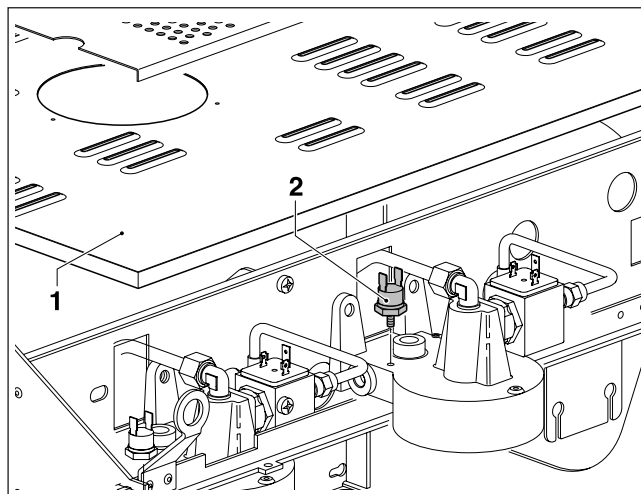
6.4 Filtros de café fornecidos com a máquina

Segundo a quantidade de café moído, é necessário utilizar o filtro como a seguir indicado para evitar que, depois do fornecimento do café, a pastilha de borra de café permaneça no interior do grupo.



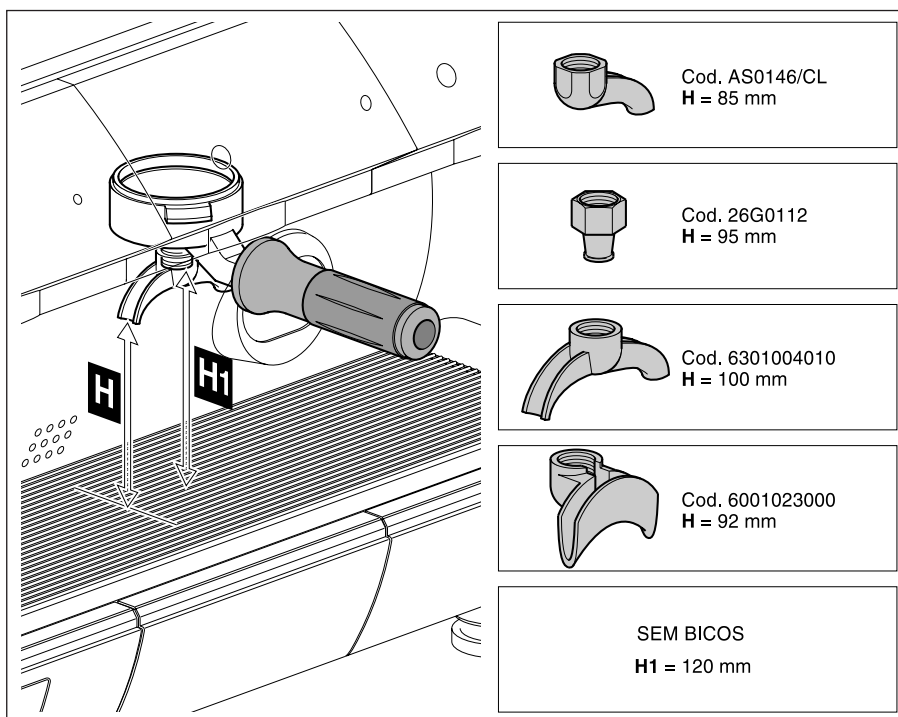
6.5 Substituição do termostato para diminuir a temperatura do grupo de café.

Retirar o tabuleiro do esalda chávenas (1). Desligar o termostato do grupo (2) (Cód. WGADM1561 - T 103°C), substituindo-o com o termostato de temperatura mais baixa (Cód. WGADM2067 - T 93°C), fornecido com a máquina.



6.6 Bicos fornecidos com a máquina.

São fornecidos diferentes tipos de bicos para a tiragem de 1 ou 2 cafés, de acordo com o modelo.



7 - FUNCIONAMENTO / USO E PROGRAMAÇÃO

INTRODUÇÃO

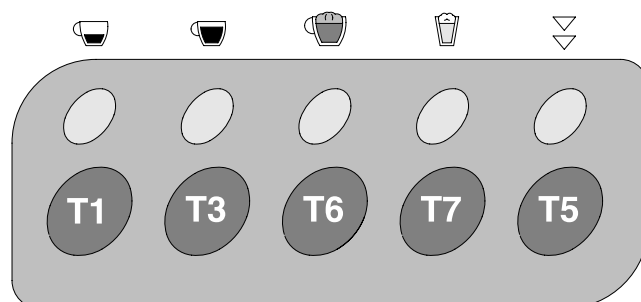
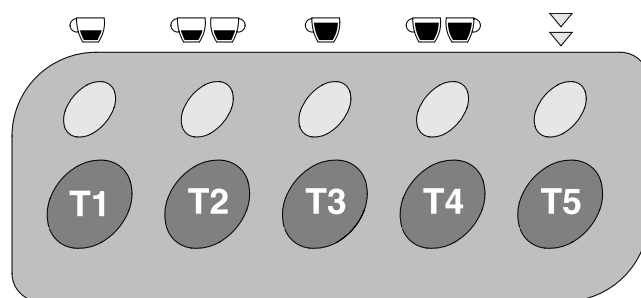
Através do software de programação pode-se efectuar o controle das seguintes operações:

- gestão de 2 – 3 - 4 grupos de café
- controle de quatro diferentes doses de café por cada grupo
- controle da dose de água quente (chá)
- funcionamento simultâneo dos grupos de café e de água quente
- função cappuccino/leite
- controle volumétrico das doses de café
- controle temporizado das doses de água quente (chá)

- programação das doses em simulação
- controle e gestão nível enchimento
- supervisão do sistema através de alarmes
- contínuo, time out de fornecimento e outras funções
- ligação serie com dispositivo de contabilidade
- display LCD 16 x 2 (não retroiluminado) para a visualização dos estados funcionais.

Atenção! No display é possível visualizar a última seleção efectuada.

Símbolos do teclado:

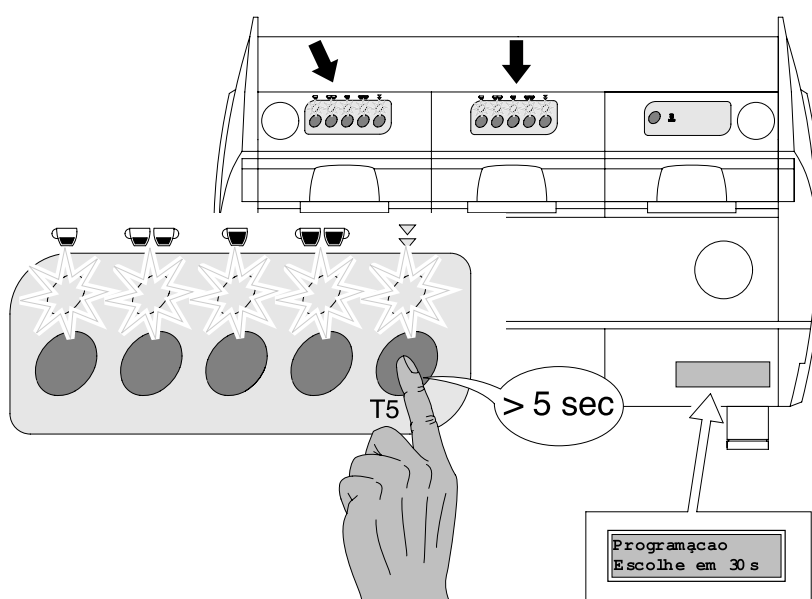


7.1 Programação da dose de café

É possível modificar a quantidade das doses de café (através do controle volumétrico) e memorizá-las seguindo a sequência descrita:

- seleccionar a tecla **T5** (do teclado relativo ao **grupo 1**) durante **5 segundos** e verificar que todos os leds dos teclados se acendem. Desta forma, (agindo no teclado relativo ao grupo 1) obtém-se a programação de todos os grupos, enquanto que actuando apenas sobre a tecla T5 de um outro grupo obtém-se a programação do grupo com o qual se está a trabalhar.

ATENÇÃO! As programações efectuadas no grupo 1 (agindo no primeiro teclado), são copiadas automaticamente para todos os outros grupos.



Dentro de 30 segundos (time out de programação), premir a tecla correspondente à dose que se deseja programar (por exemplo a tecla T1).

O LED relativo à tecla T5 permanece aceso em todos os teclados, acendendo-se também o LED (em todos os teclados) relativo à dose que se está a programar. Nesta fase, e durante toda a programação da dose de café, a electroválvula e a bomba estão activadas.

Nota: se não for seleccionada nenhuma tecla das doses dentro dos 30 segundos, sai-se automaticamente do estado de programação.

Depois de seleccionada a tecla T1, começa o fornecimento. Quando se atinge a dose de café desejada, pressionar novamente a tecla T1, ou qualquer outra tecla do teclado do grupo que se está a programar, para interromper o fornecimento da dose de café. Deste modo, é memorizado na memória EPROM o novo valor em impulsos da dose. São desactivadas quer a electroválvula quer a bomba que interrompem o fornecimento do produto e apagam-se todos os led do teclado.

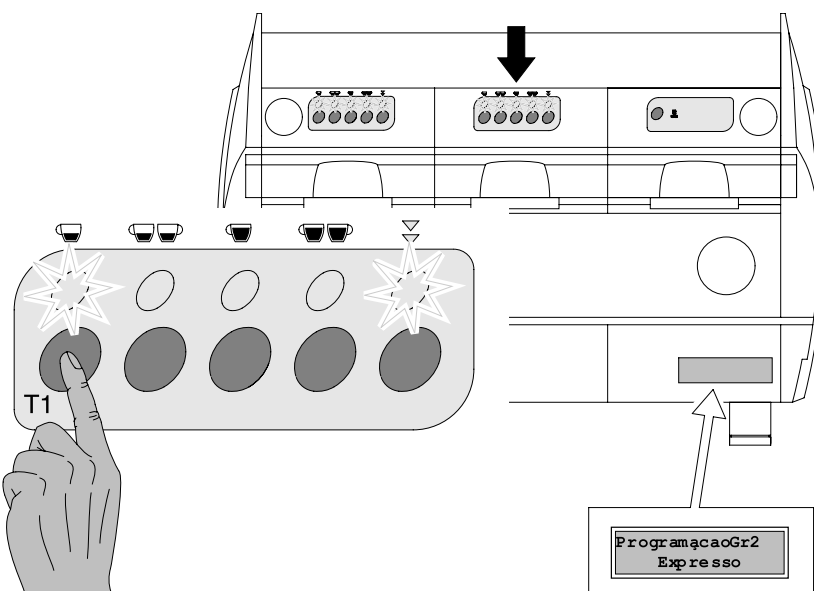
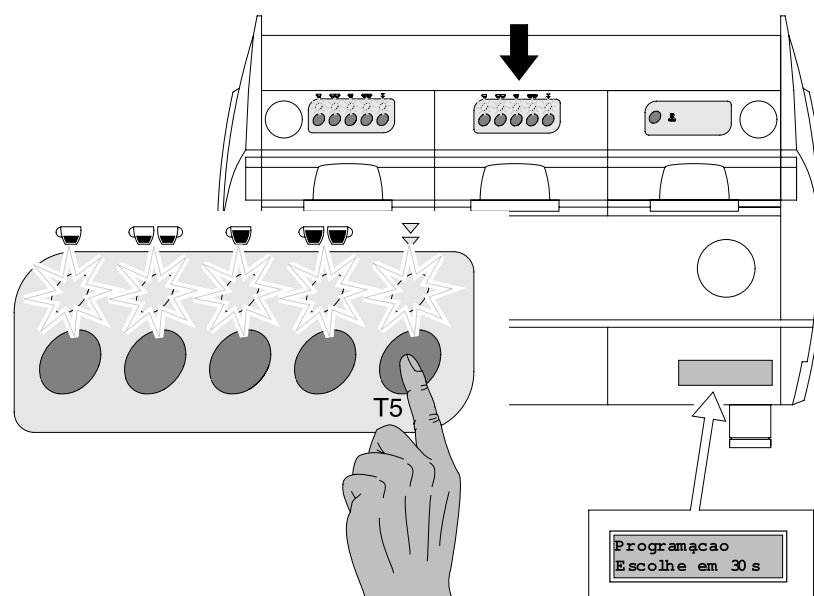
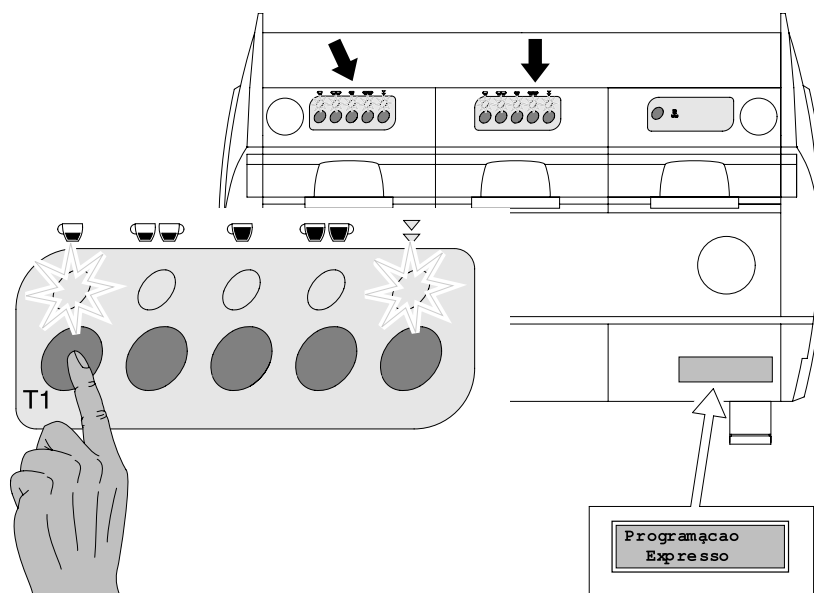
Para efectuar uma nova programação das outras doses de café T2-T3-T4, (no caso em que não se tenha superado o tempo de time-out de programação de 30 seg.) é suficiente repetir com a mesma sequência as operações efectuadas para a tecla T1.

Para sair imediatamente da fase de programação pressionar novamente a tecla T5.

ATENÇÃO! No caso em que esteja activada a função "PRÉ INFUSÃO" (ver par. 7.5) a dosagem na fase de programação, habilita esta função. Portanto, deve-se aguardar que a pré infusão tenha acabado antes de parar o fornecimento em curso.

NOTA: durante a programação de um grupo, o funcionamento dos outros grupos e o fornecimento do chá não estão habilitados.

Para programar os outros grupos, seleccionar a tecla de programação específica de cada grupo e efectuar as mesmas operações feitas no grupo 1. Neste caso as eventuais variações de dosagem são activadas para o grupo que se está a trabalhar.



7.2 Programação das doses de chá (água quente)

É possível modificar as quantidades temporizadas relativas às doses de chá (água quente), seguindo a sequência descrita:

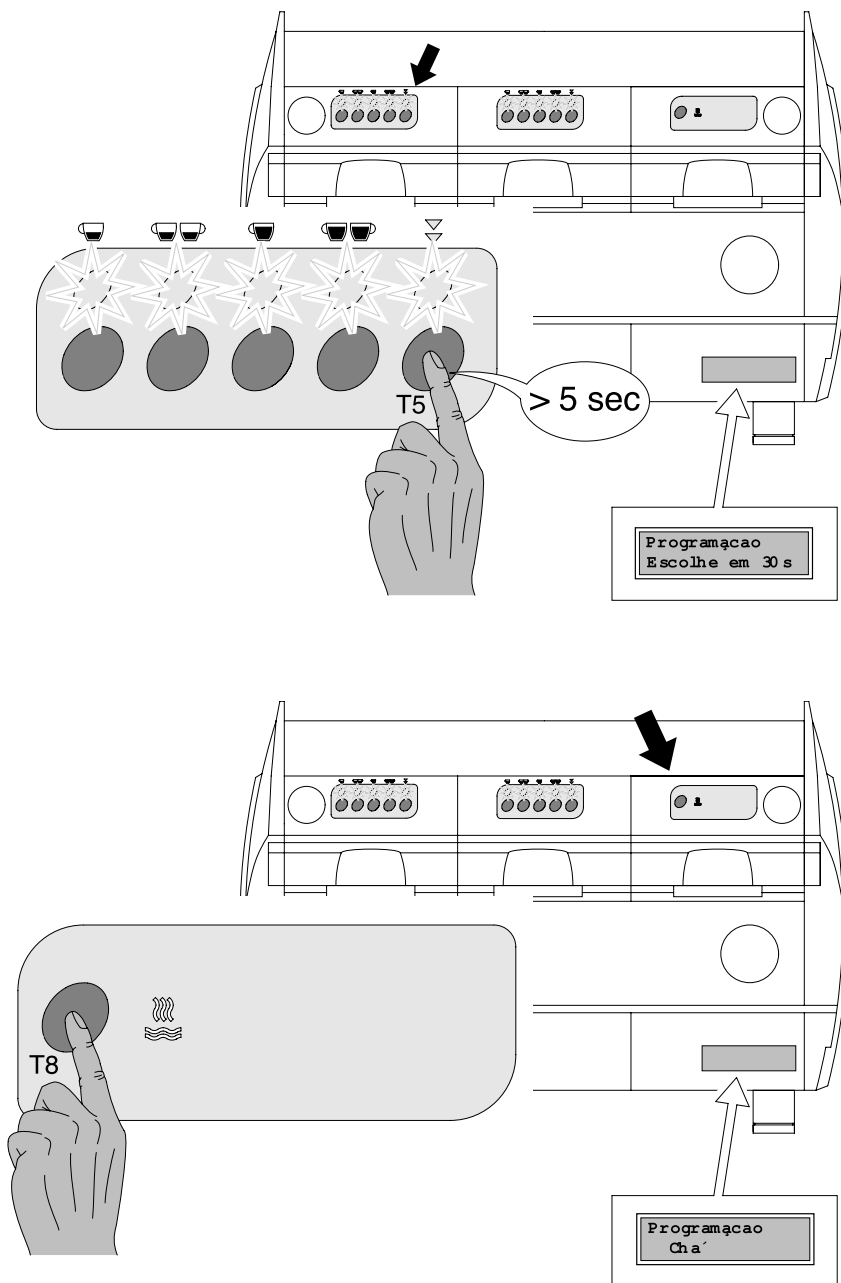
Seleccionar a tecla T5 do grupo café 1 e mantê-la premida durante 5 segundos; verificar que todos os leds dos teclados se acendem.

Seleccionar a tecla T8 Chá antes de esgotados os 30 segundos (time-out programação).

Inicia-se o fornecimento da dose de água para o chá.

Quando se atinge a dose desejada, seleccionar novamente a tecla T8 para interromper o fornecimento da água. Assim, fica memorizado o novo tempo de fornecimento da água para o Chá e todos os led dos teclados se apagam.

Para sair imediatamente da fase de programação pressionar novamente na tecla T5.



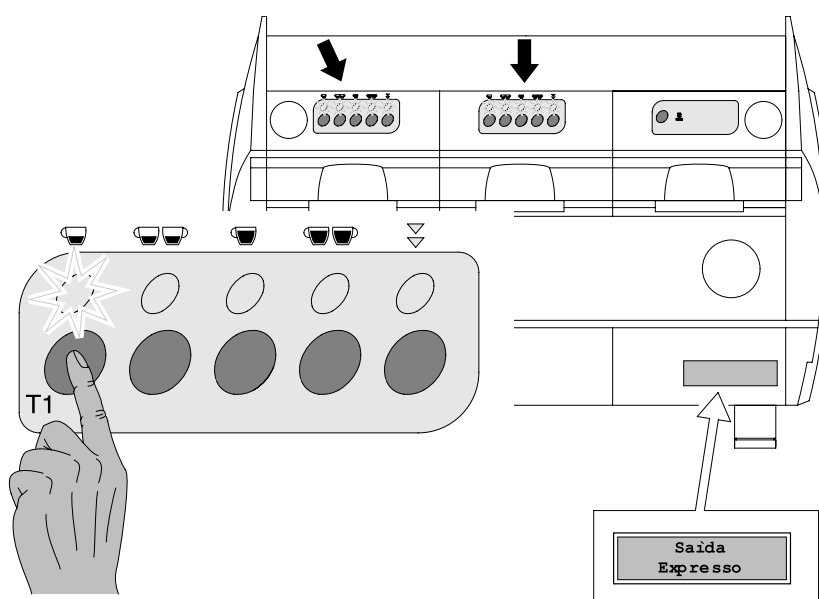
7.3 Fornecimento do café

Seleccionando a tecla correspondente, T1-T2-T3 ou T4, são activadas as electro-válvulas de fornecimento correspondentes pelo tempo necessário a atingir a quantidade de produto (controle volumétrico) programada antecipadamente.

O LED relativo à tecla da dose desejada permanece aceso durante o fornecimento do café.

Está prevista a possibilidade de interromper o fornecimento em curso antes de ser atingida a quantidade de produto programada seleccionando qualquer uma das teclas das doses presentes no teclado do grupo utilizado para o fornecimento do produto.

É possível obter o fornecimento simultâneo de café de todos os grupos da máquina.



7.4 Dose de café em contínuo

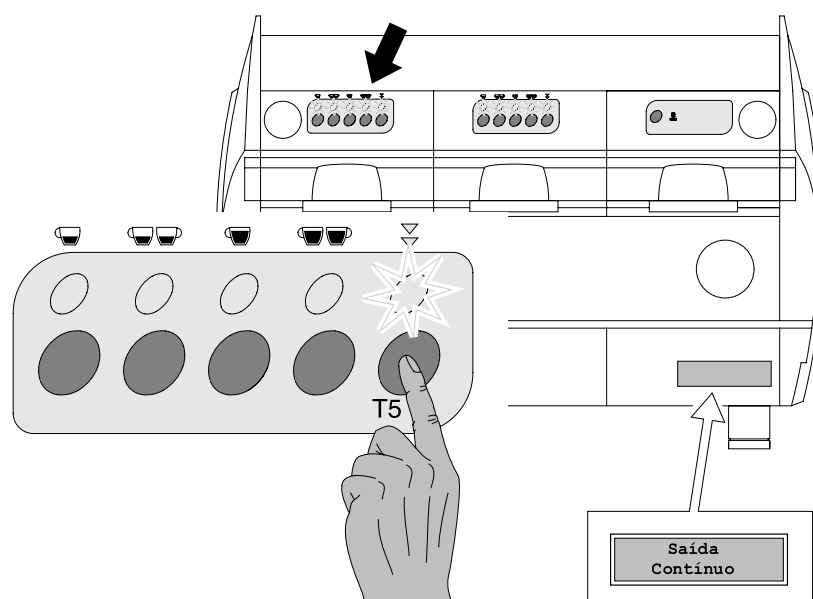
Para obter o fornecimento da dose de café em contínuo pressionar a tecla T5 do teclado correspondente ao grupo que se deseja utilizar.

O LED correspondente à tecla T5 permanece aceso durante o período de fornecimento.

IMPORTANTE! Não pressionar a tecla durante mais de 5 segundos porque, em tal caso, acende-se à modalidade de programação.

O fornecimento do café continuará até que seja pressionada novamente a tecla T5, ou se atingir a quantidade máxima do produto que se pode obter através do controle volumétrico (6.000 impulsos) ou ainda através de um Time-out de fornecimento.

IMPORTANTE! O START relativo ao ciclo "Contínuo" é feito quando se solta (dentro dos 5 segundos) a tecla T5 e não quando se pressiona a mesma. Para proceder ao STOP deve-se pressionar uma segunda vez a mesma tecla.



7.5 Funções especiais

É possível activar ou desactivar algumas funções especiais como PRE_INFUSÃO, ÁGUA QUENTE MISTURADA e ALARME DE LAVAGEM, abaixo descritas:

Alarme lavagem

Esta função aconselha, após 10 minutos do início da extracção de cappuccino ou leite, através da indicação "Run Milk Clean" e dos leds T6 e T7 em estado intermitente, a lavagem da secção leite. Para proceder ao Reset do alarme seleccionar a tecla T6 ou T7.

Lavagem da zona cappuccino

Esta operação deve ser feita quando aparece a mensagem "Run Milk Clean" e a intermitência alternada dos LED correspondentes às teclas T6 e T7.

Pegar num recipiente com 1 litro de água fria. Retirar o tubo de aspiração do reservatório do leite e introduzir o mesmo no recipiente de água.

Seleccionar simultaneamente as teclas T7 e T5 (do teclado activado para as funções "serviços"). Deste modo, activa-se a função de fornecimento do leite e a passagem da água limpará a zona cappuccino.

Acabada a aspiração da água, interromper o fornecimento pressionando a tecla T7.

A operação de lavagem deve ser efectuada todas as noites.

Pre-infusão

O nosso software permite configurar a dosagem de modo a que o fornecimento relativo às doses de CAFÉ, com controle volumétrico, seja precedido da pré-infusão. O fornecimento da dose depois do tempo 1 (ON) interrompe-se por um período de tempo 2 (OFF) para depois retomar e completar o fornecimento da selecção.

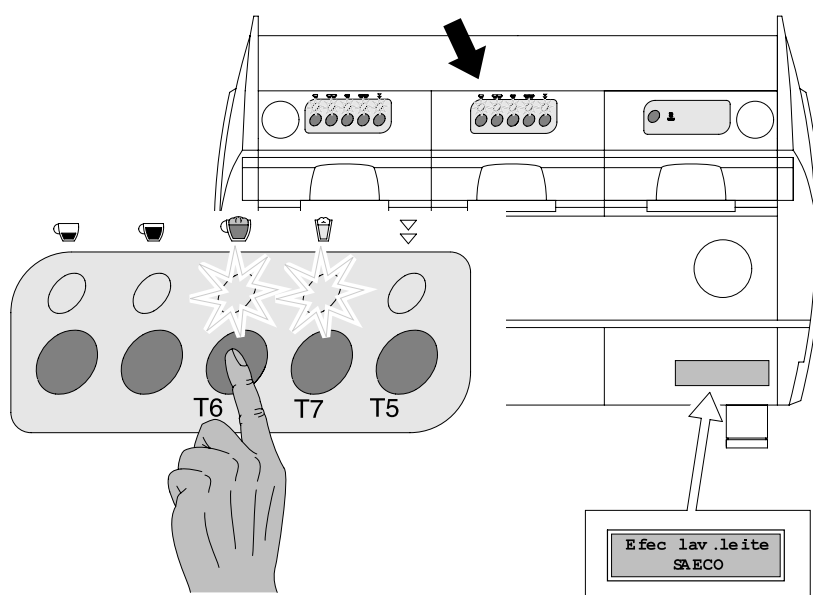
Premindo uma das teclas dose por controle volumétrico, o normal ciclo de fornecimento é precedido por um breve jacto de água temporizado, utilizado para humedecer a pastilha de café antes da passagem do efectivo fornecimento.

Esta função permite uma melhor utilização da pastilha de café.

Água quente misturada

Esta função está activa para, durante o fornecimento da água, haver uma mistura da água da caldeira com água fria, por forma a que a água fornecida tenha uma temperatura constante de cerca de 96° C.

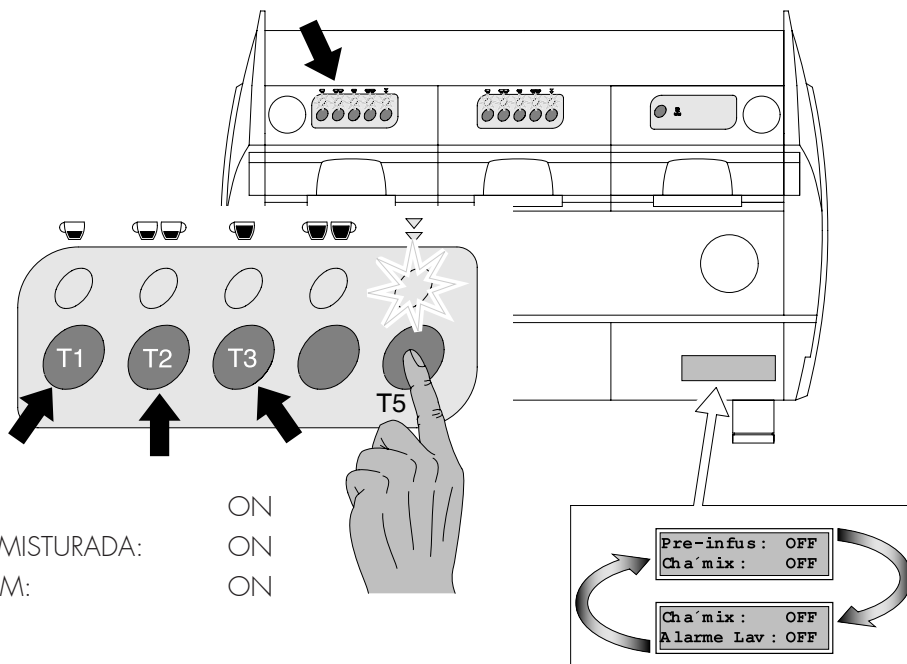
Se esta função estiver desactivada, o fornecimento de água é feito à temperatura da água da caldeira (100° C).



Activação / Desactivação

Ligar a máquina no interruptor geral, seleccionar a tecla T5 do grupo 1 e aguardar a intermitência do led relativo à tecla T5.

Actuar nas teclas T1 – T2 e T3 repetidamente para activar e desactivar as funções de PRE-INFUSÃO, ÁGUA QUENTE MISTURADA e ALARME LAVAGEM.



LED tecla T1 ACESO: PRÉ-INFUSÃO:

ON

LED tecla T2 ACESO: ÁGUA QUENTE MISTURADA:

ON

LED tecla T3 ACESO: ALARME LAVAGEM:

ON

Para sair deste estado e voltar às funções normais, premir novamente a tecla T5.

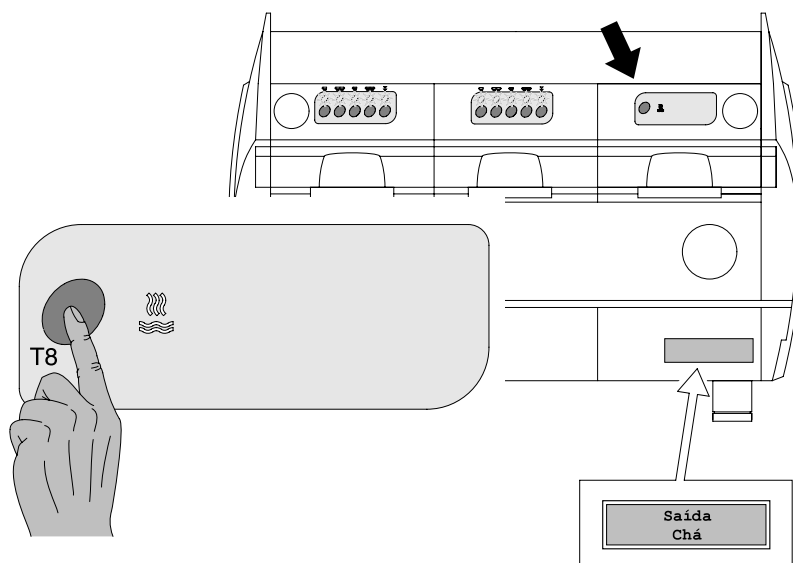
7.6 Fornecimento de água quente (chá)

Seleccionando a tecla T8, é activada a electroválvula correspondente e inicia-se o fornecimento de água quente.

No momento do START, é activado um Timer que quando atingir o tempo previsto na programação, interrompe o fornecimento da água.

É possível obter o fornecimento de água quente (chá) e café ao mesmo tempo.

É possível interromper o fornecimento em curso antes de se atingir o tempo programado premindo novamente a tecla T8 utilizada para o fornecimento do produto.



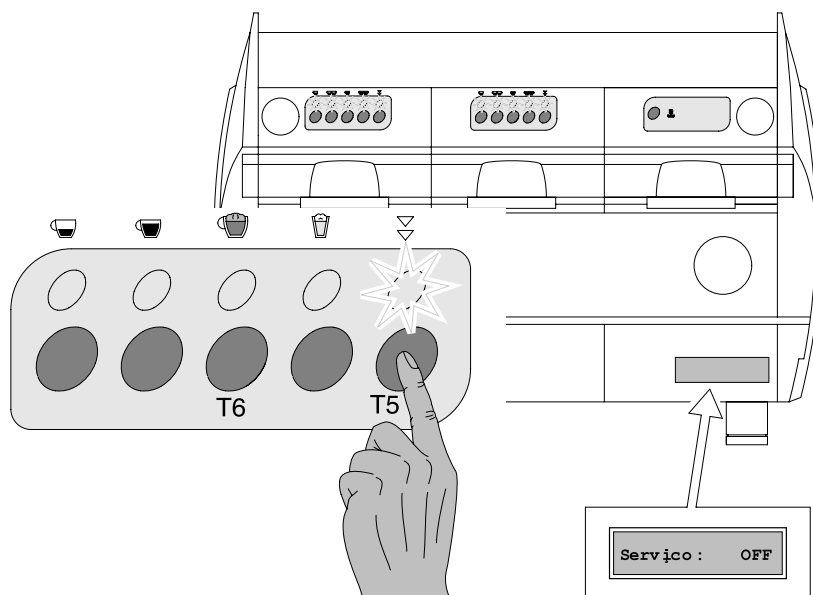
7.7 Função cappuccino e leite

É possível activar o funcionamento CAPPUCCINO e LEITE nas teclas T6 e T7 nos grupos 2, 3 ou 4.

IMPORTANTE: A função pode ser programada num teclado de cada vez, no grupo 2, 3 ou 4.

Activação/Desactivação

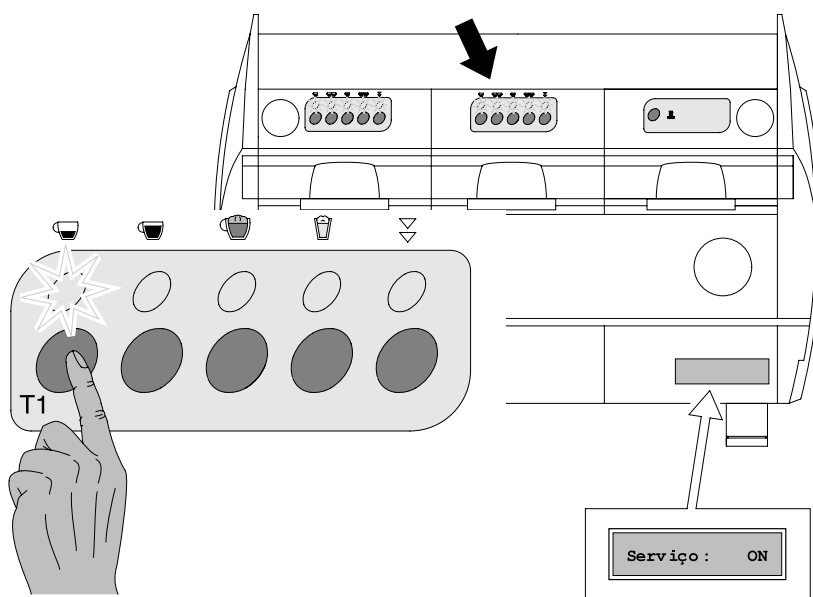
Para programar a função, por exemplo, no teclado do grupo 2, manter premida depois de ligada a tecla T5 (o led correspondente acende-se com intermitência) e esperar até que no display apareça a mensagem "SERVICE: OFF".



Pressionar a tecla T1 do teclado 2 para activar a função Cappuccino/Leite no 2º grupo.

LED tecla T1 ACESO: SERVICE: ON

Proceder do mesmo modo para habilitar esta função no teclado de um outro grupo.

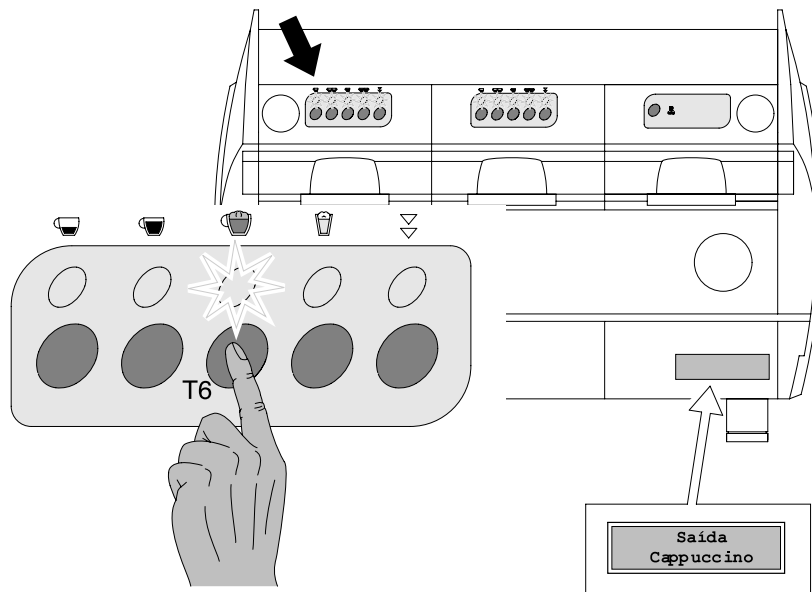


7.8 Programação e fornecimento de cappuccino

Estando esta função seleccionada, a tecla T6 activa o funcionamento das electroválvulas e da bomba pelo valor introduzido na fase de programação.

Para efectuar a programação da função Cappuccino, seguir os procedimentos utilizados na programação do café, com a diferença de que no final do fornecimento de café, COMEÇA SEPARADAMENTE o fornecimento do leite.

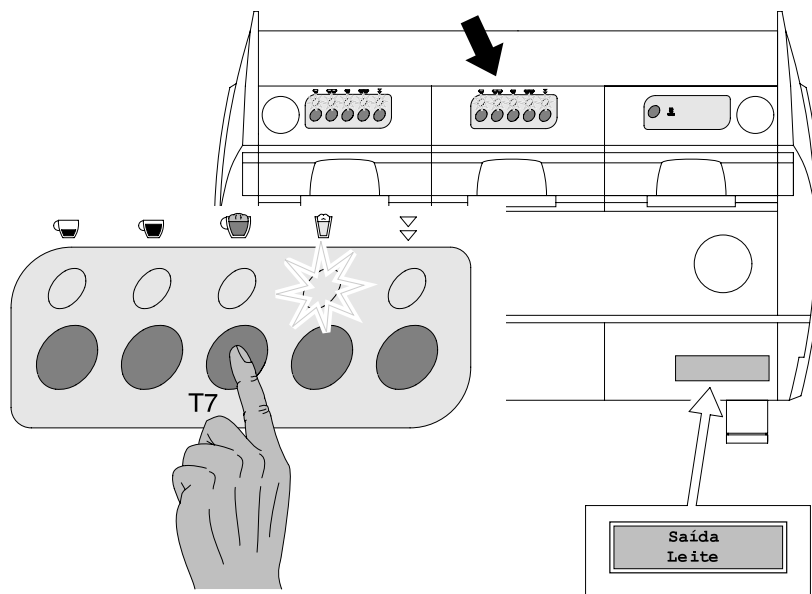
Quando se atingir a quantidade desejada, parar o fornecimento pressionando a tecla T7.



7.9 Programação e fornecimento de leite

Quando a função está seleccionada, a tecla T7 provoca a activação da electroválvula pelo valor introduzido na fase de programação.

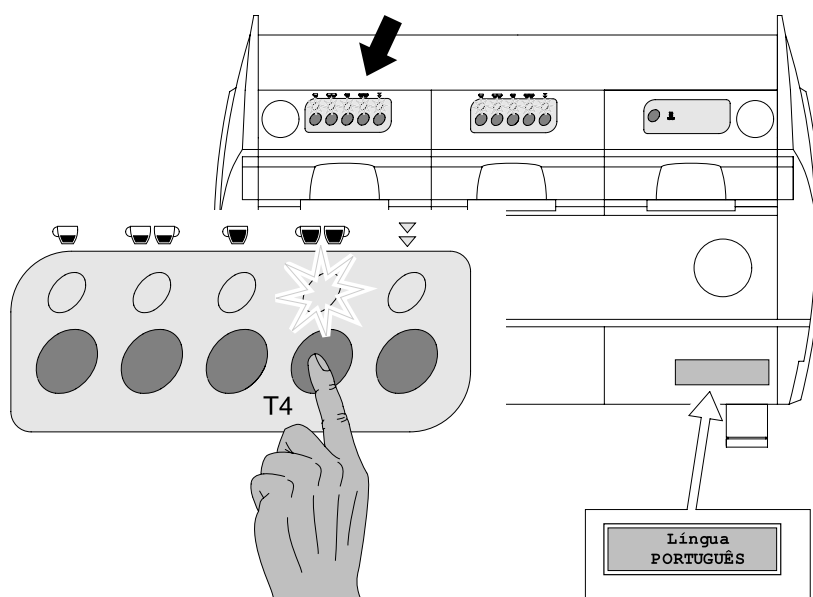
A programação desta função é igual à da água quente (CHÁ).



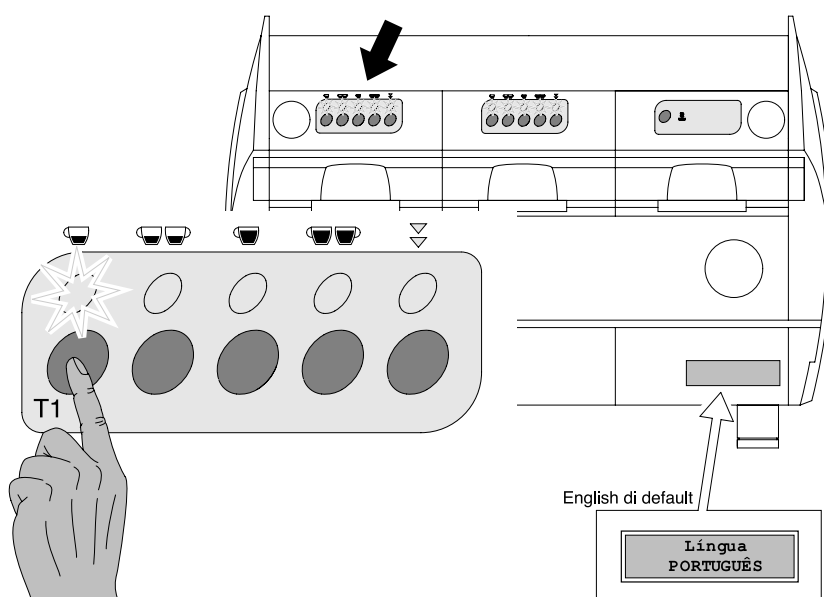
7.10 Outras funções no caso de máquina munida de display

Seleção idioma

Para seleccionar o idioma desejado, no momento em que se liga a máquina, seleccionar e manter pressionada a tecla T4.



Depois pressionar várias vezes a tecla T1 até seleccionar o idioma desejado; premir novamente a tecla T4 para confirmar a selecção.



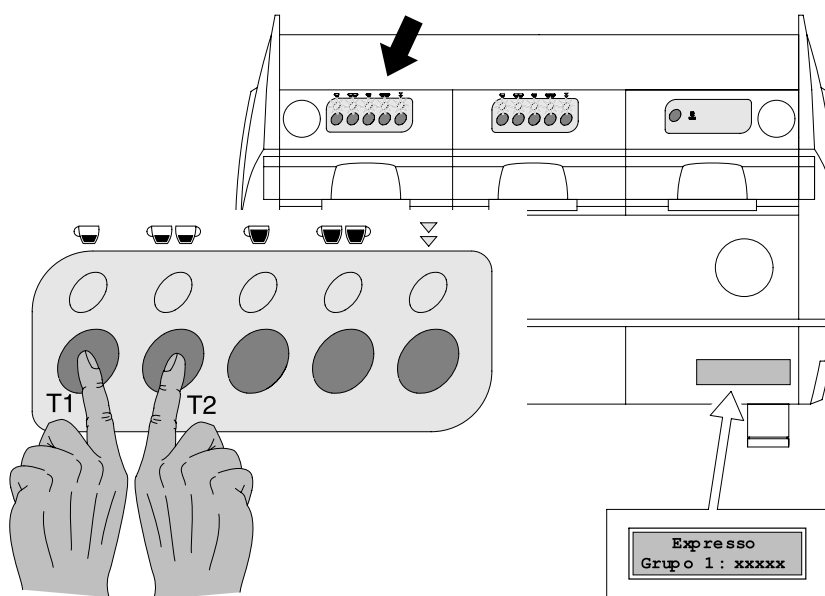
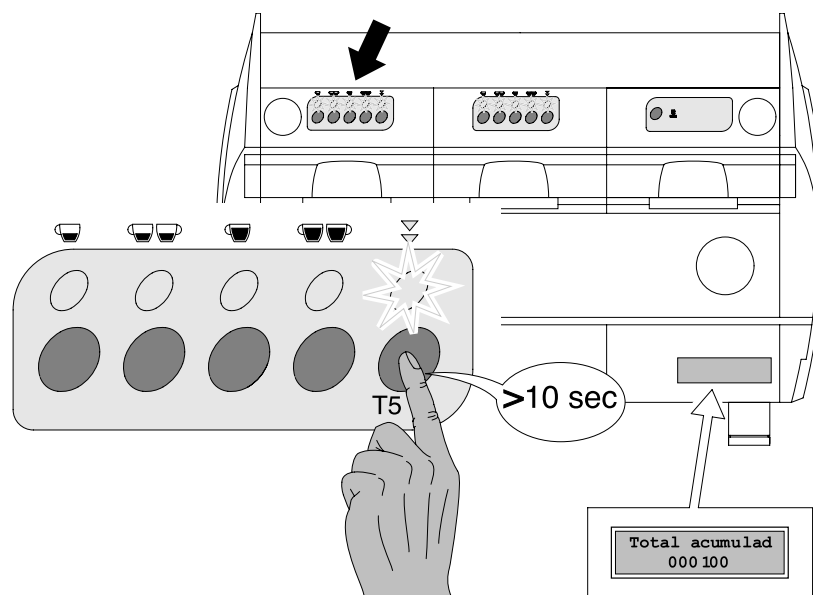
Leitura das doses fornecidas

Seguindo as indicações abaixo descritas, é possível visualizar o número de doses fornecidas.

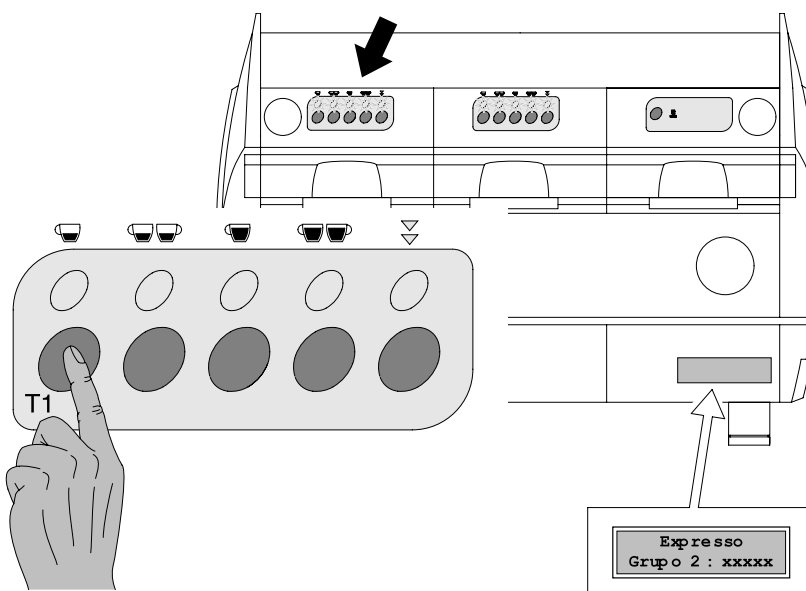
Pressionar a tecla T5 (**só do 1º grupo**) e mantê-la premida por um tempo superior a 10 segundos.

No display são visualizadas as doses efectuadas; para sair deste estado pressionar novamente a tecla T5.

Seleccionando a tecla T1 ou T2 podem-se obter os diversos consumos memorizados.

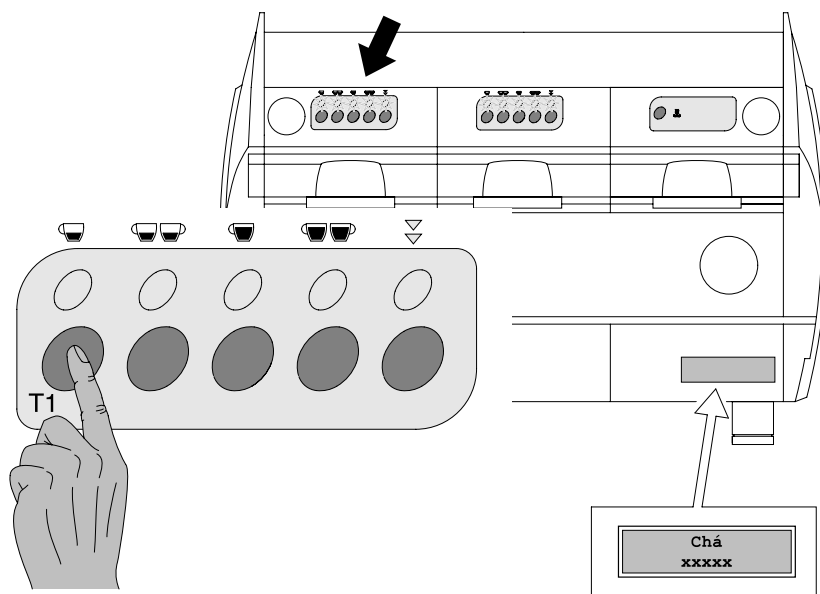


Seleccionando a tecla T1 do grupo 1, passa-se para as doses das teclas do grupo 2 e assim sucessivamente.

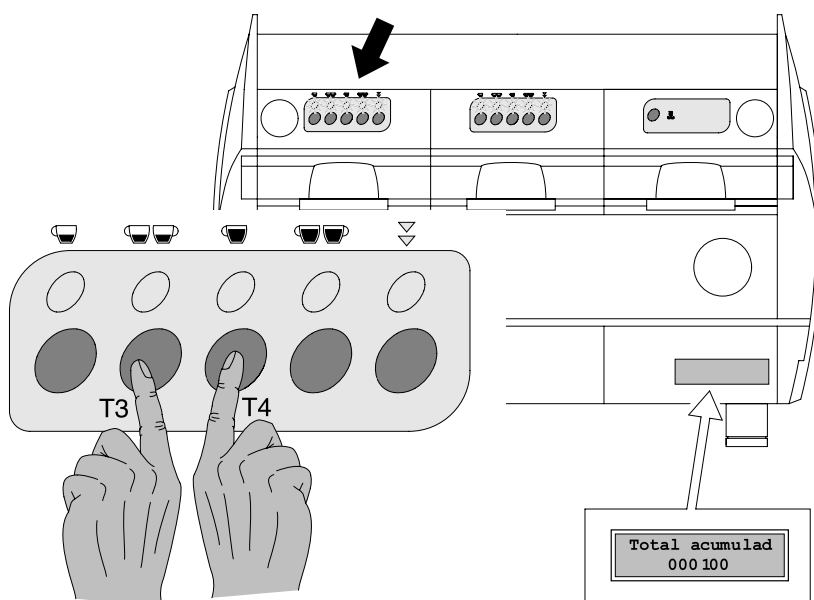


Depois de se terem visualizado os dados do último grupo café, premindo novamente a tecla

T1 obtém-se o número de doses de água quente (chá) efectuadas.



Para se proceder ao reset dos serviços efectuados, premir ao mesmo tempo e por 3 segundos as teclas T3 e T4 do grupo 1 no estado em que é visualizado no display "CUMULATIVE TOTAL"



8 - REGENERAÇÃO DO DEPURADOR

Fig. 8.01

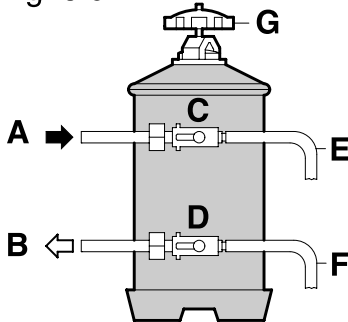


Fig. 8.02

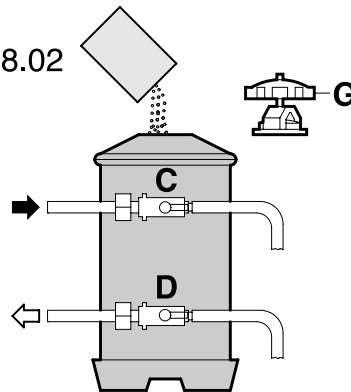


Fig. 8.03

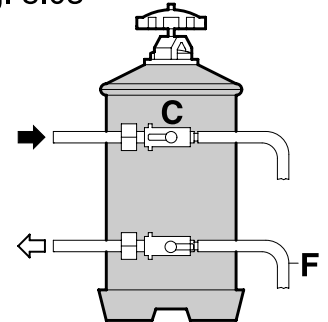
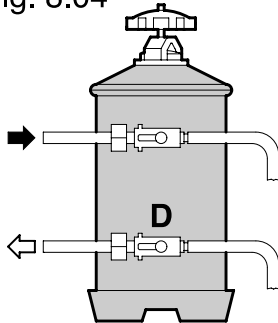


Fig. 8.04



- A ENTRADA DA ÁGUA
- B SAÍDA DA ÁGUA
- C MANÍPULO TORNEIRA DE ENTRADA
- D MANÍPULO TORNEIRA DE SAÍDA
- E TUBO DEPRESSIONADOR
- F TUBO DE REGENERAÇÃO
- G MANÍPULO TAMPA

! IMPORTANTE: Regenerar o depurador nos tempos estabelecidos e abaixo indicados:

DUREZA °F

DEPURADOR TIPO 8 LITROS

De 00 a 20	Regeneração após 1.100 litros
De 21 a 30	Regeneração após 850 litros
De 31 a 40	Regeneração após 650 litros
De 41 a 50	Regeneração após 450 litros

DEPURADOR TIPO 12 LITROS

Regeneração após 1.600 litros
Regeneração após 1.250 litros
Regeneração após 950 litros
Regeneração após 650 litros

- Colocar um recipiente vazio com cerca de 2 litros de capacidade debaixo do tubo E.
- Deslocar os manípulos C e D da esquerda para a direita como ilustrado na fig. 8.2. Retirar a tampa desenroscando o manípulo G e introduzir o cloreto de sódio (sal de cozinha de tipo grosso) em quantidade (1,5 Kg no depurador tipo 8 litros e 2 Kg no depurador tipo 12 litros).
- Colocar novamente a tampa e deslocar o manípulo C da direita para a esquerda como indicado na fig. 8.3 e deixar sair a água salgada do tubo F até que comece a sair água doce.
- Deslocar o manípulo D da direita para a esquerda como ilustrado na fig. 8.4.

! NB. As manobras de regeneração, são válidas somente se o depurador for o indicado nas figuras. Se não corresponder ao ilustrado, proceder como indicado nas instruções anexas ao próprio depurador.

9 - MANUTENÇÃO E CONSELHOS ÚTEIS



Para ter os chuveiros (B) limpos e sem depósitos de pó de café que podem comprometer o seu rendimento, aconselhamos antes de começar o trabalho de manhã, a introduzir o porta-filtro (D) com filtro cego (com a máquina quente) e accionar várias vezes o grupo.

Deste modo, elimina-se o pó de café depositado entre o chuveiro (B) e o bocal (A).

Esta operação deve ser efectuada todos os dias.

Verificar frequentemente os orifícios dos filtros (C) para eliminar eventuais depósitos.

Também é necessário, depois de uma longa permanência da água quente nos condutores, deixar correr um pouco de água para eliminar eventuais depósitos.

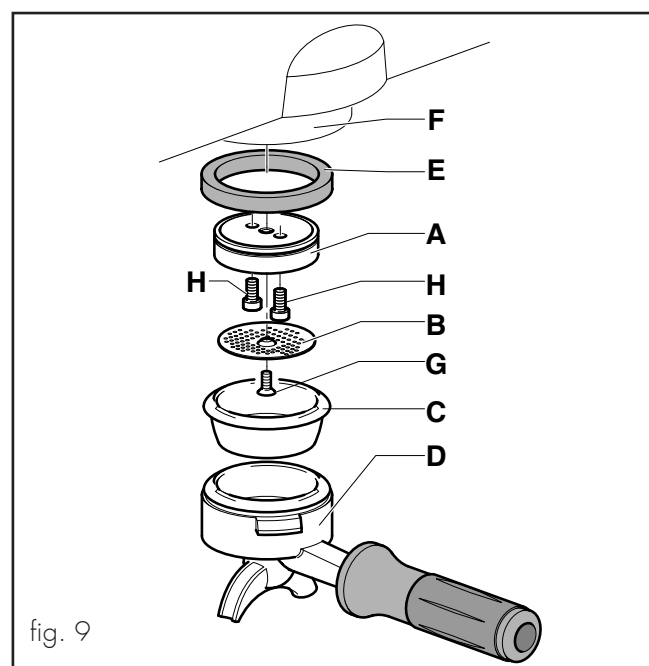


fig. 9

- A BOCAL
- B CHUVEIRO
- C FILTRO
- D PORTA-FILTRO
- E JUNTA
- F GRUPO DE CAFÉ
- G PARAFUSO CENTRAL
- H PARAFUSOS

Operações de limpeza semanal

Limpeza do grupo e chuveiros: introduzir uma colher de café de detergente específico para máquinas de café no filtro cego fornecido com a máquina, aplicando-o ao grupo que se deseja limpar através do porta-filtro. Premir o botão de comando de fornecimento do grupo, como para um normal fornecimento de café. Depois de cerca de 30 segundos, interromper o fornecimento e repetir a operação por 3-4 vezes: Enxaguar o grupo usando um filtro normal e efectuar alguns fornecimentos de apenas água. Tirar um café para eliminar sabores desagradáveis.

É conveniente enxaguar todos os dias os filtros (C) e porta-filtros (D) com água quente, ou melhor ainda, deixá-los em água inicialmente quente durante toda a noite, a fim de dissolver a gordura do café.

Aconselha-se a manter o porta-filtro com os fundos de café no grupo durante o dia de trabalho para conservar o punho à temperatura ideal.

Evitar cobrir o tabuleiro do escaalda chávenas com tecidos, filtros, etc.

Para limpar a carcassa evitar usar substâncias abrasivas ou solventes.

Os tubos de distribuição do vapor devem ser limpos logo após a sua utilização para evitar a formação de incrustações que podem entupir os furos e evitar também que a bebida aquecida a seguir não apanhe outros sabores.



Substituição da junta do grupo de café

Deve proceder-se à substituição da junta (E) quando, entre o grupo (F) e o porta-filtro (D), se verifique durante o fornecimento uma fuga de café ou quando, fechando o porta-filtro (D), seja ultrapassado de muito o centro do grupo.

Proceder retirando o chuveiro (B) desaparafusando o parafuso central (G).

Retirar o bocal (A) desapertando os dois parafusos (H).

A seguir retirar a junta (E) usando uma chave de parafusos ou um furador.

Depois de ter separado a junta limpar o alojamento e montar a nova junta, introduzindo-a com a aresta arredondada voltada para cima na direcção do grupo.

10 - RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
A máquina não liga.	1. O interruptor da rede está desligado. 2. O interruptor da máquina está desligado. 3. Ligação errada da rede eléctrica.	1. Colocar o interruptor geral na posição ON. 2. Colocar o interruptor da máquina na posição 1. 3. Contactar pessoal especializado para verificar a ligação
Falta água na caldeira	1. A torneira da rede está fechada. 2. O filtro da bomba está entupido. 3. A bomba não funciona.	1. Abrir a torneira da rede. 2. Substituir o filtro. 3. Contactar pessoal
Não sai café	1. Torneira da rede fechada. 2. A bomba não funciona. 3. Gicleur tapado. 4. O fusível da central está queimado. 5. A electroválvula do grupo não funciona. 6. O interruptor do grupo não funciona.	1. Abrir a torneira da rede. 2. Contactar pessoal especializado. 3. Contactar pessoal especializado. 4. Contactar pessoal especializado. 5. Contactar pessoal especializado. 6. Contactar pessoal especializado.
Não sai vapor.	1. Demasiada água na caldeira. 2. Resistência danificada. 3. O punho está entupido. 4. A resistência está desligada.	1. Ver problema específico. 2. Contactar pessoal especializado. 3. Limpar o punho. 4. Ligar a resistência.
Nível de água da caldeira muito alto.	1. A bomba permanece ligada. 2. Trocador furado. 3. A electroválvula de carregamento automático está bloqueada.	1. Contactar pessoal especializado. 2. Contactar pessoal especializado. 3. Contactar pessoal especializado.
Fugas de água no balcão.	1. O recipiente de descarga está sujo. 2. Tubo de descarga entupido ou desligado. 3. Outras perdas	1. Limpar o recipiente. 2. Substituir o tubo de descarga. 3. Contactar pessoal especializado.
Fundos de café molhados	1. Moagem do café demasiado fina. 2. O grupo ainda está frio. 3. A electroválvula não descarrega.	1. Regular a moagem. 2. Aguardar que a máquina atinja a temperatura de funcionamento 3. Contactar pessoal especializado.
Fornecimento do café demasiado lento.	1. Moagem do café demasiado fina. 2. O porta-filtro está sujo. 3. O grupo está entupido. 4. O gicleur ou a electroválvula estão parcialmente entupidos.	1. Regular a moagem. 2. Substituir o filtro e efectuar a limpeza do porta-filtro frequentemente. 3. Contactar pessoal especializado. 4. Contactar pessoal especializado.
Fornecimento do café demasiado rápido.	1. Moagem do café demasiado grossa.	1. Regular a moagem.
O café sai frio.	1. Presença de calcário no grupo ou na resistência. 2. Os contactos do pressostato estão oxidados. 3. Ligação eléctrica defeituosa. 4. Resistência parcialmente queimada.	1. Contactar pessoal especializado. 2. Contactar pessoal especializado. 3. Contactar pessoal especializado. 4. Substituir a resistência.
O café sai demasiado quente.	1. Regulação do pressostato errada.	1. Regular o pressostato agindo no respectivo parafuso (ver cap. 6.2).

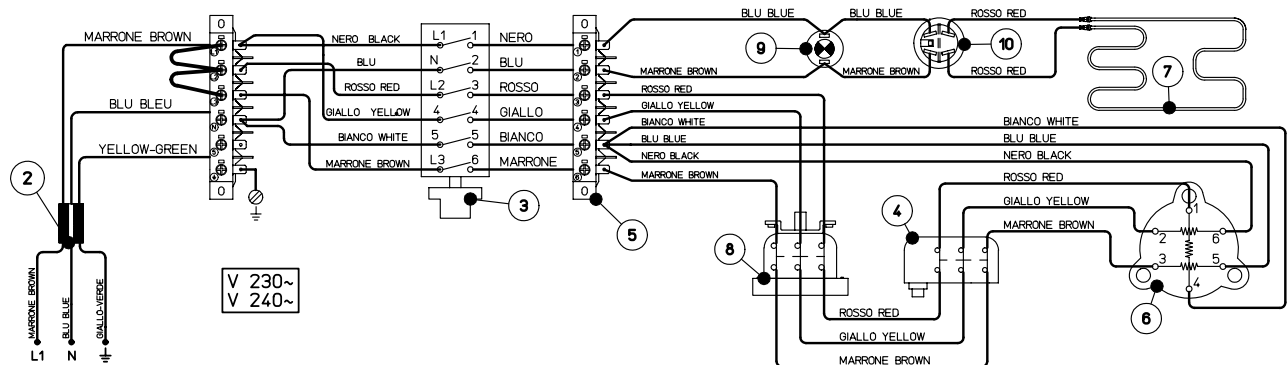
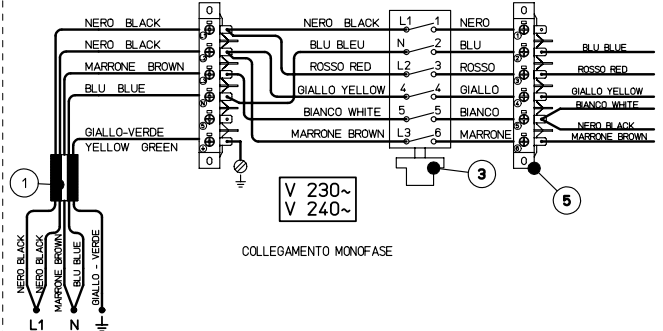
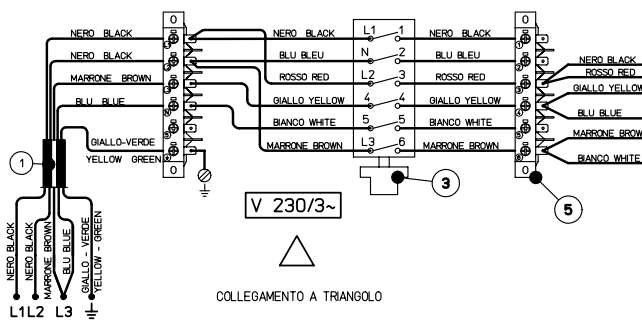
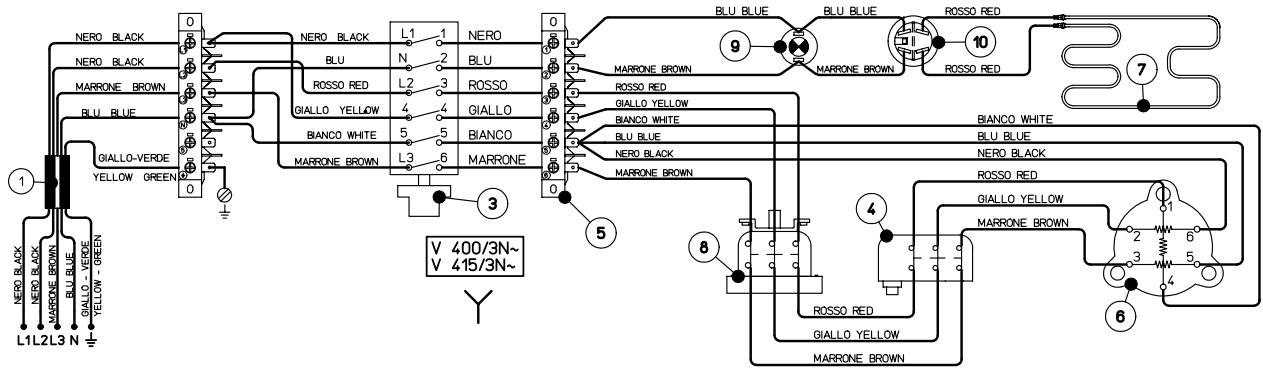
11 - DESMANTELAMENTO DA MÁQUINA

Para o desmantelamento aconselhamos desmontar a máquina e separar os vários componentes segundo o material com que foram feitos (plástico, metal, etc.). Entregar os materiais divididos a firmas especializadas na sua recuperação.

LEGENDA COMPONENTI - COMPONENTS LIST - LEGENDE BAUTEILE - LEGENDE DOS COMPONENTES LEYENDA COMPONENTES - LEGENDA COMPONENTEN - LEGENDA DOS COMPONENTES

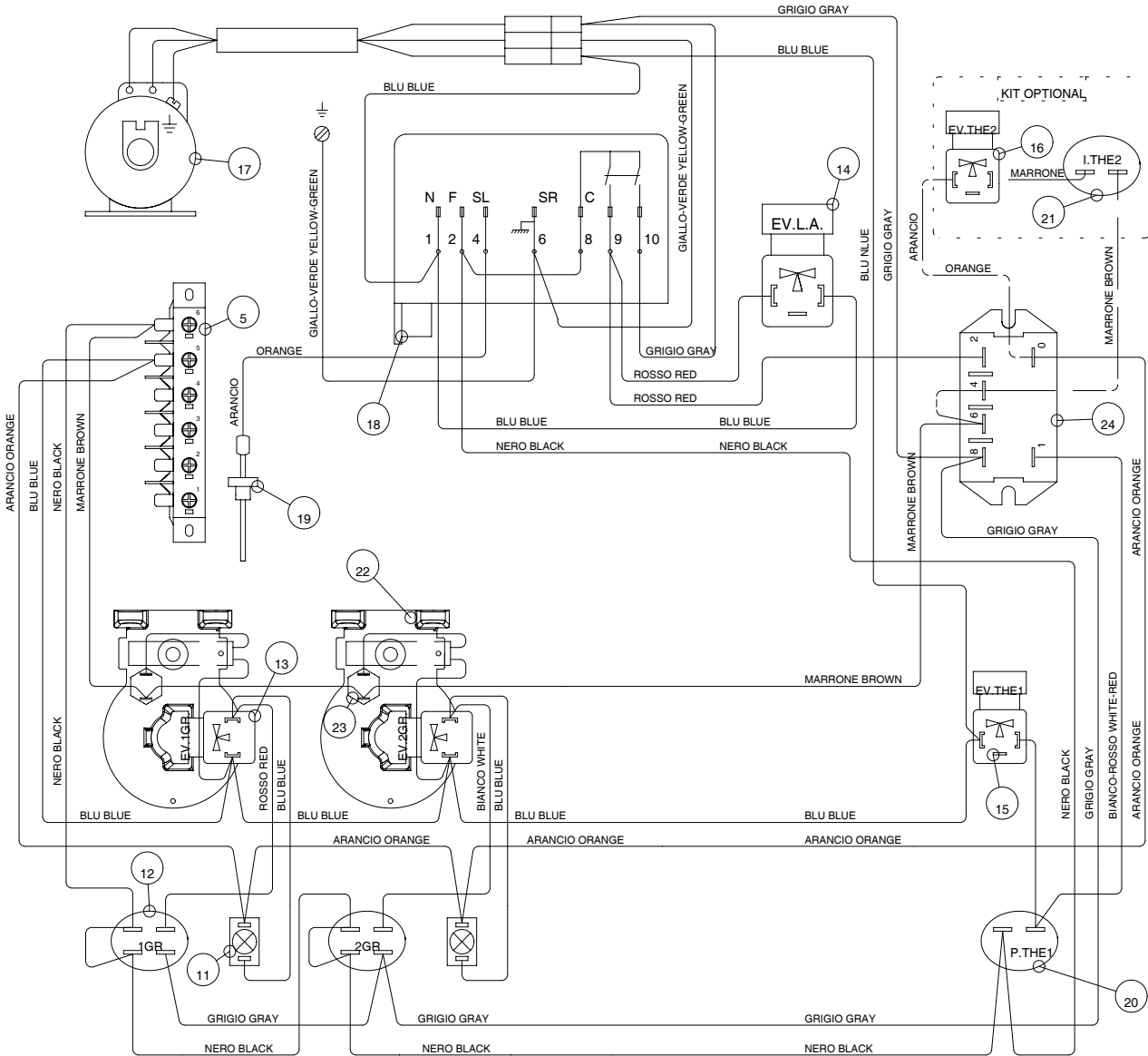
1	Cavo alimentazione pentapolare	pentapolar power cable	Fünfpoliges Stromversorgungs-kabel	Câble d'alimentation pentapolaire	Cable alimentación pentapolar	Vijfpolig stroomsnoer	Cabo de alimentación pentapolar
2	Cavo alimentazione tripolare	three-pole power cable	Dreipoliges Stromversorgungs-kabel	Câble d'alimentation tripolaire	Cable alimentación tripolar	Driepolig stroomsnoer	Cabo de alimentación tripolar
3	Commutatore 4 posizioni	4-position commutator	4-stelliger Umschalter	Commutateur à 4 positions	Commutador 4 posiciones	4-standen schakelaar	Comutador de 4 posições
4	Pressostato tripolare	three-pole pressure switch	Dreipoliger Druckwächter	Pressostat tripolaire	Presostato tripolar	Driepolige drukregelaar	Pressostato tripolar
5	Morsetiera di derivazione	branch terminal board	Verteilerklemmleiste	Boîte de dérivation	Tablero de bornes de derivación	Aftakingsklemmenbord	Caixa de ligações
6	Resistenza caldaia	boiler resistance	Heizwiderstand	Résistance de la chaudière	Resistencia caldera	Weerstand ketel	Resistência da caldeira
7	Resistenza scaldatasse	cup-warmer resistance	Heizelement zur Tassenwärmung	Résistance du chauffe-tasses	Resistencia calienta-tazas	Weerstand kopjesverwarmer	Resistência do escalda chávenas
8	Termostato a riarmo manuale	manual re-set thermostat	Thermostat zur manuellen Rücksetzung	Thermostat à réarmement manuel	Termostato de rearme manual	Thermostaat met handmatige reset	Termostato de rearme manual
9	Spia rossa macchina accessoria	machine on - red light indicator	Rote Kontrollleuchte Maschine in Betrieb	Témoin rouge machine allumée	Luz de aviso roja máquina encendida	Rood controlelampje machine ingeschakeld	Sinal luminoso de máquina acesa
10	Interruttore scaldatasse	cup warmer switch	Schalter Tassenwärmer	Interrupteur du chauffe-tasses	Interruptor calienta-tazas	Schakelaar kopjesverwarmer	Interruptor de escaldá chávenas
11	Spia interruttore caffè	light indicator coffee switch	Kontrollleuchte Schalter Kaffee	Témoin interrupteur du café	Luz de aviso interruptor café	Controlelampje schakelaar koffie	Sinal luminoso interruptor café
12	Interruttore caffè	coffee switch	Schalter Kaffee	Interrupteur du café	Interruptor café	Schakelaar koffie	Interruptor café
13	Elettrovalvola gruppo	unit solenoid valve	Magnetventil Gruppe	Électrovanne du groupe	Elettrovalvola gruppo	Magneesventiel groep	Elettrovalvola do grupo
14	Elettrovalvola livello automatico	automatic level solenoid valve	Magnetventil automatischer Füllstand	Électrovanne de niveau automatique	Elettrovalvola nivel automático	Magneesventiel automatisch peil	Elettrovalvola de nível automático
15	Elettrovalvola prelievo acqua calda	Hot water collection solenoid valve	Magnetventil Heißwasserentnahme	Électrovanne de prélèvement d'eau chaude	Elettrovalvola toma de agua caliente	Magneesventiel automatisch aftappen warm water	Elettrovalvola de extracção de água quente
16	Elettrovalvola prelievo latte	Milk collection solenoid valve	Magnetventil Milchentnahme	Électrovanne de prélèvement de lait	Elettrovalvola toma de leche	Magneesventiel melk aftappen	Elettrovalvola de extracção de leite
17	Motopompa completa	Complete motor driven pump	Motorpumpe komplett	Pompe complète	Motobomba completa	Complete motorpomp	Bomba completa
18	Centralina controllo livello automatico	automatic level control box	Steuergehäuse automatische Füllstandkontrolle	Centrale contrôle niveau automatique	Central control nivel automático	Regeleenheid automatische peilcontrole	Central de controle do nível automático
19	Sonda livello automatico	automatic level probe	Sonde automatischer Füllstand	Sonde de niveau automatique	Sonda nivel automático	Sonde automatisch peil	Sonda de nível automático
20	Interruttore prelievo acqua calda	hot water collection switch	Schalter Heißwasserentnahme	Interrupteur de prélèvement d'eau chaude	Interruptor toma de agua caliente	Schakelaar aftappen warm water	Interruptor de extracção de água quente
21	Interruttore prelievo acqua calda	hot water collection switch	Schalter Heißwasserentnahme	Interrupteur de prélèvement d'eau chaude	Interruptor toma de agua caliente	Schakelaar aftappen warm water	Interruptor de extracção de água quente
22	Resistenza a cartuccia	cartridge resistance	Kartuschenwiderstand	Résistance à cartouche	Resistencia de cartucho	Weerstand	Resistência de cartucho
23	Termostato gruppo	unit thermostat	Thermostat Gruppe	Thermostat du groupe	Termostato grupo	Groeps thermostat	Termostato grupo
24	Relè prelievo acqua calda	hot water collection relay	Relais Heißwasserentnahme	Relais de prélèvement d'eau chaude	Relé toma de agua caliente	Relais voor aftappen warm water	Relé de extracção de água quente
25	Tastiera dosatura volumetrica	volumetric measuring keyboard	Tastatur Volumendosierung	Clavier de dosage volumétrique	Teclado dosificación volumétrica	Toetsenbord volumetrische dosering	Teclado de dosagem volumétrica
26	Centralina elettronica dosatura volumetrica	volumetric measuring electronic control box	Elektronisches Steuergehäuse Volumendosierung	Centrale électronique du dosage volumétrique	Central electrónica dosificación volumétrica	Elektronische regeleenheid volumetrische dosering	Central electrónica de dosagem volumétrica
27	Contatore volumetrico	volumetric counter	Volumenmesser	Compteur volumétrique	Contador volumétrico	Volumetrische teller	Contador volumétrico
28	Pulsante prelievo acqua calda	hot water collection button	Taste Heißwasserentnahme	Boutonpoussoir de prélèvement d'eau chaude	Botón toma de agua caliente	Drukknop voor aftappen warm water	Botão de extracção de água quente
29	Display	display	Display	Écran	Display	Display	Display

AROMA SE/SM 2-3-4 GR. **CIRCUITO di POTENZA - POWER CIRCUIT - LEISTUNGSKREIS** **CIRCUIT de PUISSANCE - CIRCUITO de POTENCIA** **STROOMCIRCUIT - CIRCUITO de POTÊNCIA**



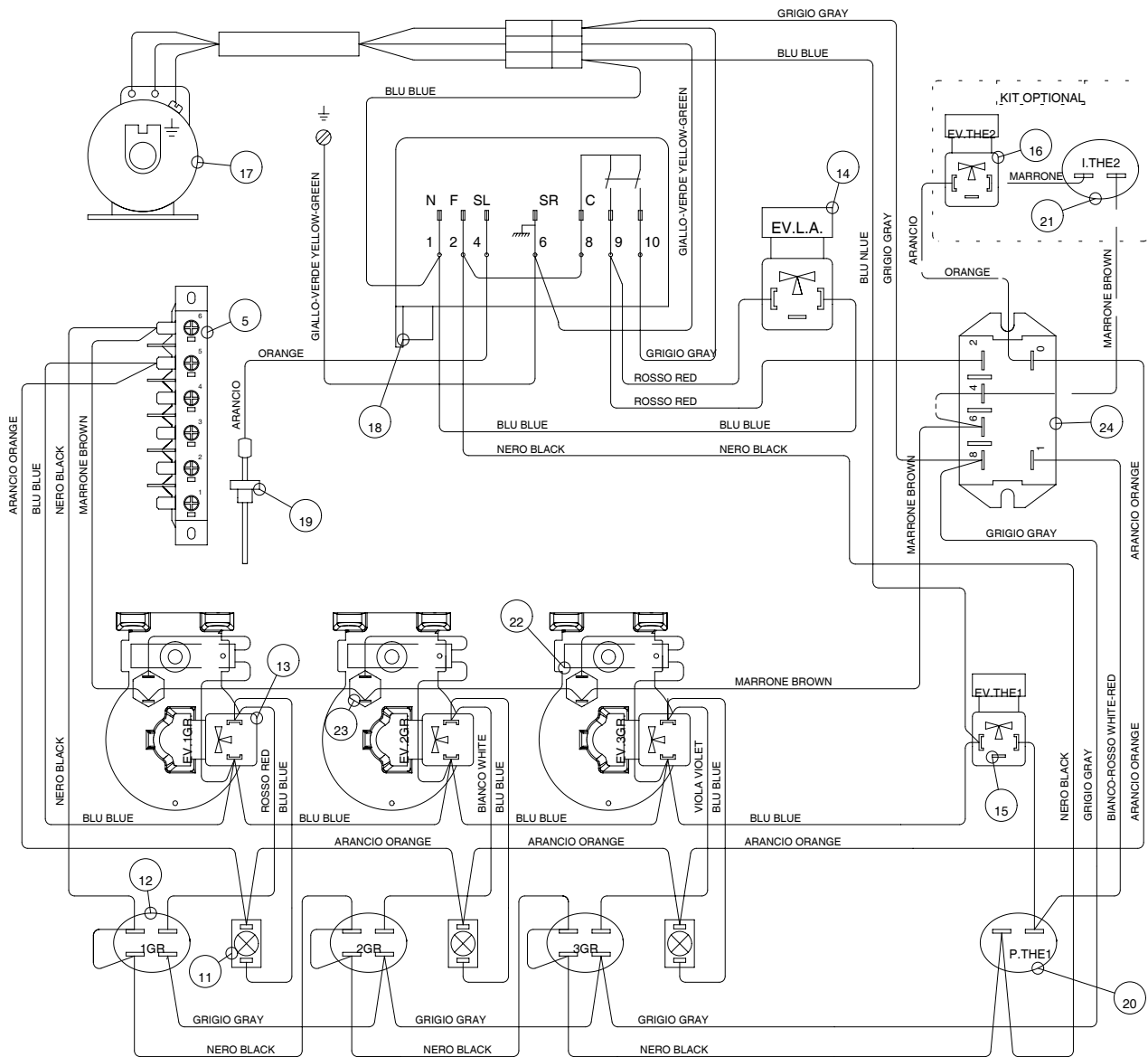
SAE0400-S-Rev3

AROMA SM 2 GR.
CIRCUITO DI COMANDI - CONTROL CIRCUIT - STEUERKREIS -
CIRCUIT DE COMMANDE - CIRCUITO DE MANDO -
HET BESTURINGSSYSTEEM - CIRCUITO DOS COMANDOS

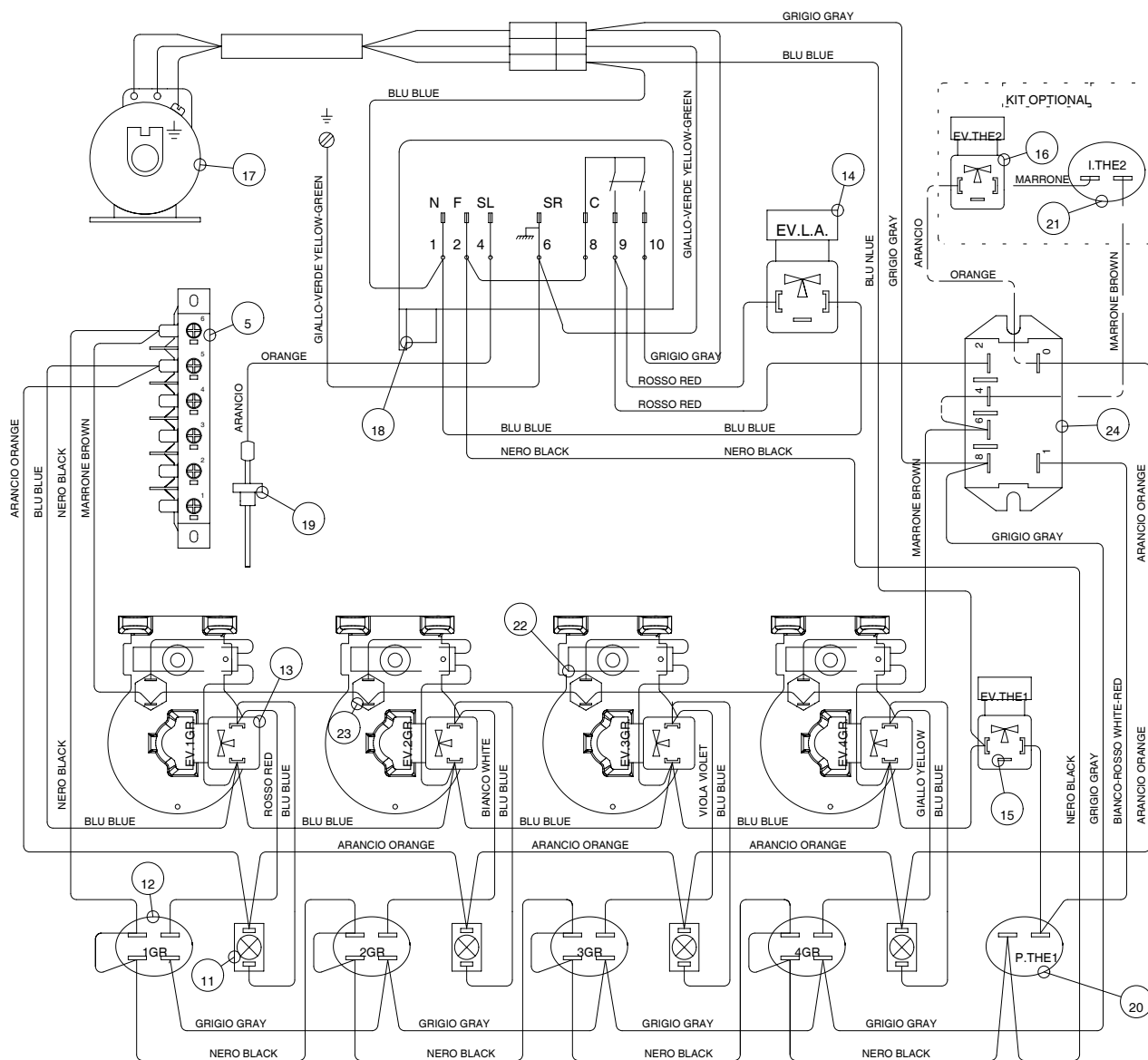


SAE0401/02 Rev1

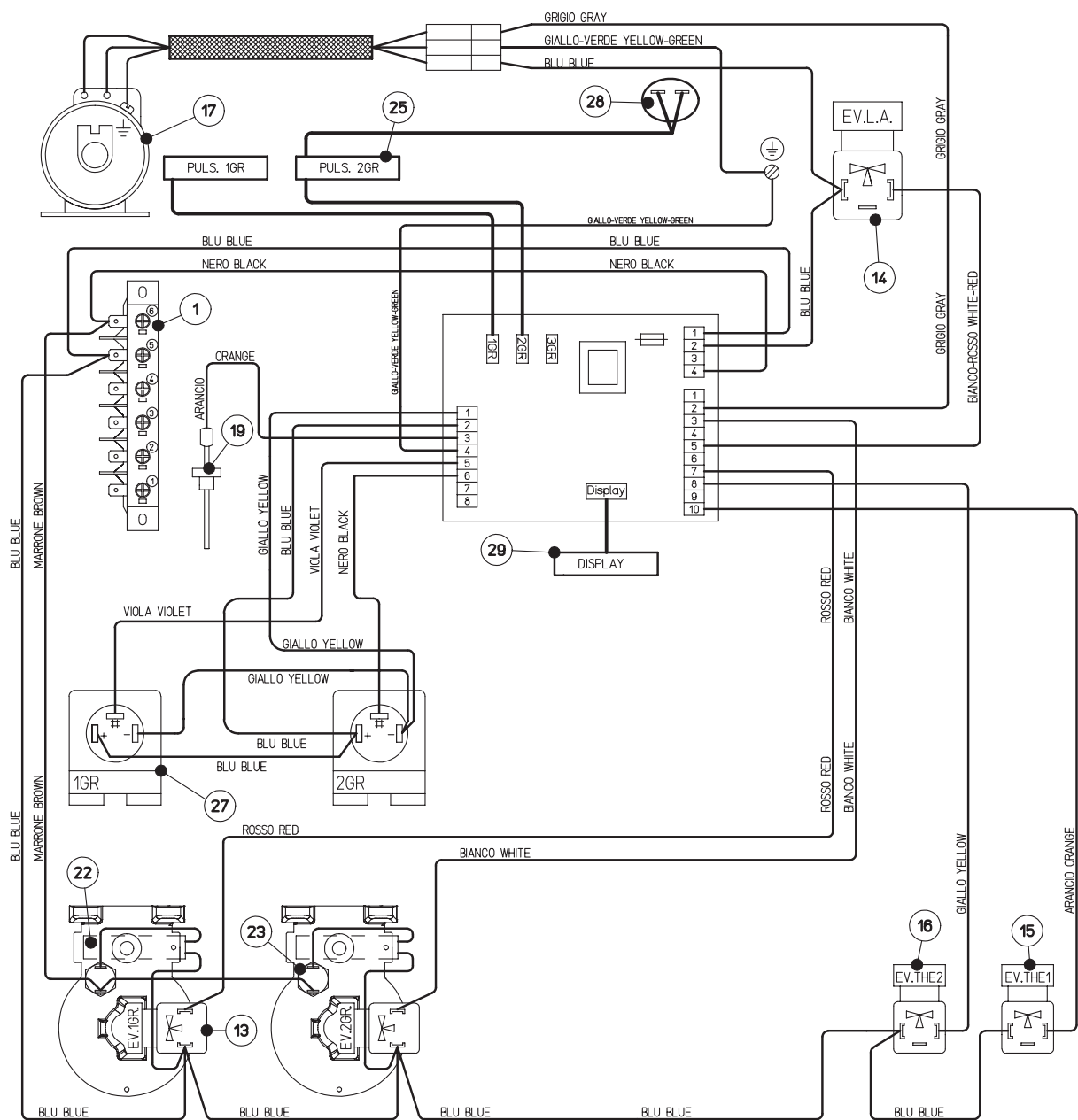
AROMA SM 3 GR.
CIRCUITO DI COMANDI - CONTROL CIRCUIT - STEUERKREIS -
CIRCUIT DE COMMANDE - CIRCUITO DE MANDO -
HET BESTURINGSSYSTEEM - CIRCUITO DOS COMANDOS



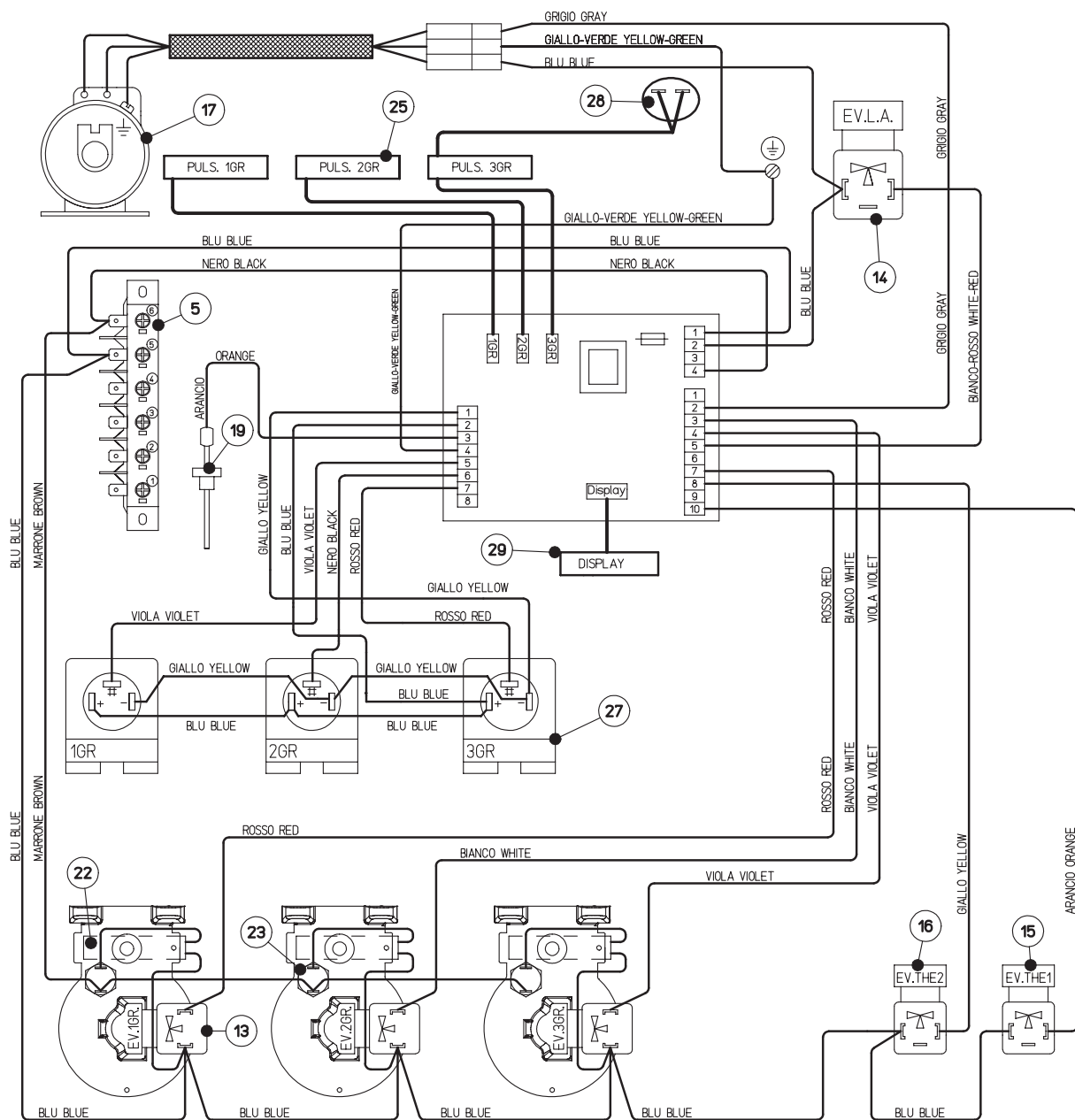
AROMA SM 4 GR.
CIRCUITO DI COMANDI - CONTROL CIRCUIT - STEUERKREIS -
CIRCUIT DE COMMANDE - CIRCUITO DE MANDO -
HET BESTURINGSSYSTEEM - CIRCUITO DOS COMANDOS



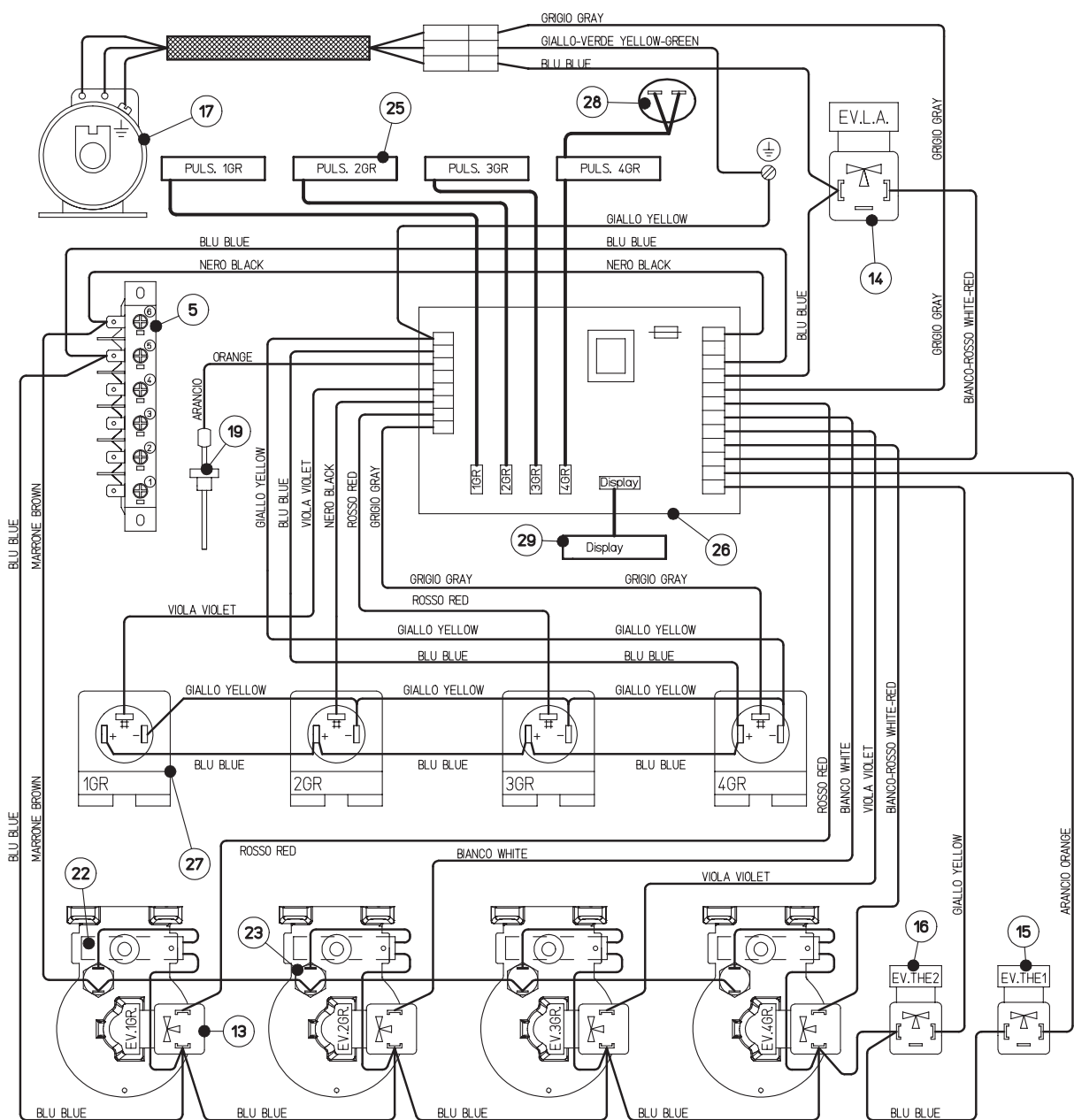
AROMA SE 2 GR.
CIRCUITO DI COMANDI - CONTROL CIRCUIT - STEUERKREIS -
CIRCUIT DE COMMANDE - CIRCUITO DE MANDO -
HET BESTURINGSSYSTEEM - CIRCUITO DOS COMANDOS



AROMA SE 3 GR.
CIRCUITO DI COMANDI - CONTROL CIRCUIT - STEUERKREIS -
CIRCUIT DE COMMANDE - CIRCUITO DE MANDO -
HET BESTURINGSSYSTEEM - CIRCUITO DOS COMANDOS



AROMA SE 4 GR.
CIRCUITO DI COMANDI - CONTROL CIRCUIT - STEUERKREIS -
CIRCUIT DE COMMANDE - CIRCUITO DE MANDO -
HET BESTURINGSSYSTEEM - CIRCUITO DOS COMANDOS



IT COLLEGAMENTO ELETTRICO

Prima di effettuare l'allacciamento della macchina alla rete elettrica, verificare il tipo di collegamento indicato sulla targhetta posta sul cavo alimentazione.

Normalmente le macchine sono predisposte per un collegamento a stella con neutro.

UK ELECTRICAL CONNECTION

Before connecting the machine to the power point, make sure that the rating corresponds with the one indicated on the rating-plate of the power cord.

Normally, the machines are preset for a star connection with earthed centre point.

DE STROMANSCHLUSS

Bevor die Maschine an das Stromnetz angeschlossen wird, achten Sie auf die Art des Anschlusses, die auf dem Schild des Versorgungskabels angegeben ist.

Normalerweise ist bei den Maschinen eine Sternverbindung mit Nullleitung vorgesehen.

FR RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Avant d'effectuer le branchement de la machine au réseau électrique, vérifier le type de raccordement indiqué sur la plaquette placée sur le câble d'alimentation.

Normalement les machines sont prédisposées pour un raccordement en étoile avec neutre.

ES CONEXIÓN ELÉCTRICA

Antes de efectuar la conexión de la máquina con la red eléctrica, verifiquen el tipo de conexión indicado en la placa presente sobre el cable de alimentación.

Generalmente las máquinas están predispuestas para una conexión de estrella con neutro.

NL ELEKTRISCHE AANSLUITING

Alvorens de machine op het elektriciteitsnet aan te sluiten, dient men het type aansluiting te controleren dat op het plaatje aangeduid wordt dat zich op het stroomsnoer bevindt.

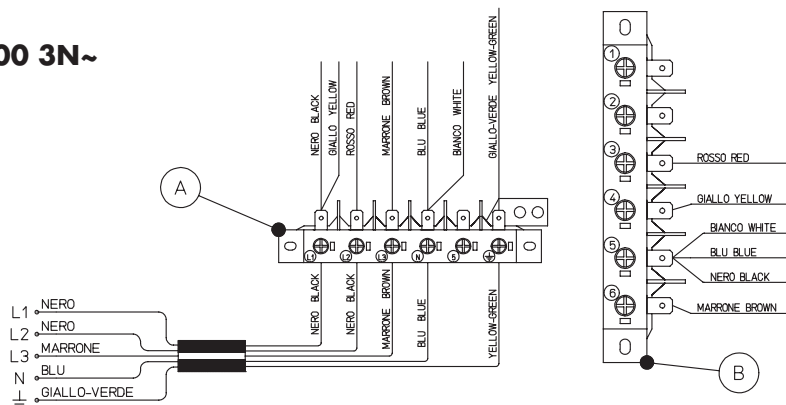
Over het algemeen zijn de machines gemaakt voor een steraansluiting met nulleiding.

PT LIGAÇÃO ELÉCTRICA

Antes de efectuar a ligação da máquina à rede eléctrica, verificar o tipo de ligação indicado na placa do cabo de alimentação.

Geralmente as máquinas estão dispostas para ligação em estrela com neutro.

V415 - 400 3N~



IT Collegamento STANDARD

Stella con neutro.

UK STANDARD Connection

Star connection with earthed centre point.

DE Standardanschluss

Stern mit Nullleiter.

FR Raccordement STANDARD

Etoile avec neutre

ES Conexión ESTÁNDAR

Estrella con neutro.

NL STANDAARD aansluiting

Ster met nulleiding

PT Ligação STANDARD

Estrela com neutro

IT Collegamento a TRIANGOLO

Per modificare il collegamento da stella a triangolo, occorre intervenire sul cavo alimentazione, sulla morsettiera alimentazione (A) e sulla morsettiera di derivazione (B), modificando le connessioni indicate nello schema qui a fianco.

UK Delta connection

To change the connection from a star connection to a delta connection, modify the connections shown in the diagram (beside) on the power cord, the input terminal board (A), and the branching terminal board (B).

DE Dreiecksanschluss

Um einen Sternanschluss in einen Dreiecksanschluss zu ändern, müssen auf dem Versorgungskabel, dem Versorgungsklemmbrett (A) und auf dem Abzweigungsklemmbrett (B) die Anschlüsse geändert werden, die auf dem nebenstehenden Schema gezeigt werden.

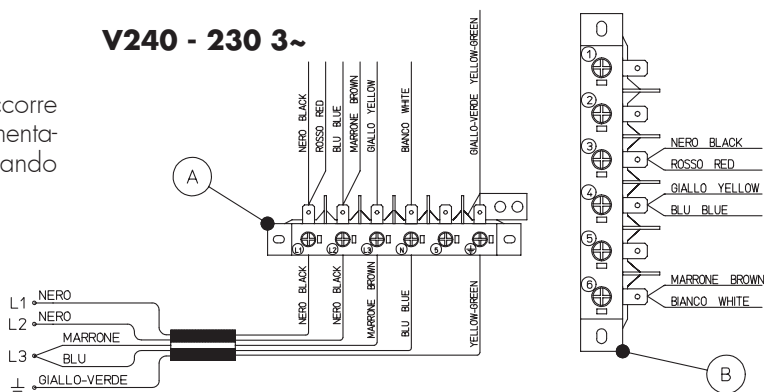
FR Raccordement en TRIANGLE

Pour modifier le raccordement d'étoile à triangle il faut intervenir sur le câble d'alimentation, sur la plaque à bornes alimentation (A) et sur la plaque à bornes de dérivation (B), en modifiant les connexions indiquées dans le schéma ci-contre.

PT Ligação em TRIÂNGULO

Para modificar a ligação de estrela para triângulo é necessário actuar no cabo de alimentação junto da régua de bornes de alimentação (A) e na régua de derivação (B), modificando as ligações indicadas no esquema ao lado.

V240 - 230 3~



ES Conexión de TRIÁNGULO

Para modificar la conexión de estrella a triángulo, es necesario actuar en el cable de alimentación, en el tablero de bornes de alimentación (A) y en el tablero de bornes de derivación (B), modificando las conexiones indicadas en el esquema al lado.

NL DRIEHOEKAANSLUITING

Om de steraansluiting in driehoekaansluiting te veranderen, dient men in te grijpen op het stroomsnoer, het toevoerklemmenbord (A) en op het aftakingsklemmenbord (B), door de aansluitingen te veranderen die in het schema hiernaast aangeduid worden.

IT Collegamento MONOFASE

Per modificare il collegamento da stella a monofase, occorre intervenire sul cavo alimentazione, sulla morsettiera alimentazione (A) e sulla morsettiera di derivazione (B), modificando le connessioni indicate nello schema qui a fianco.

UK Single-Phase connection

To change the connection from a star connection to a single-phase connection, modify the connections shown in the diagram (beside) on the power cord, the input terminal board (A), and the branching terminal board (B).

DE Einphasenanschluss

Um einen Sternanschluss in einen Einphasenanschluss zu ändern, müssen auf dem Anschlusskabel, auf dem Versorgungsklemmbrett (A) und auf dem Abzweigungsklemmbrett (B) die Anschlüsse geändert werden, die auf dem nebenstehenden Schema gezeigt werden.

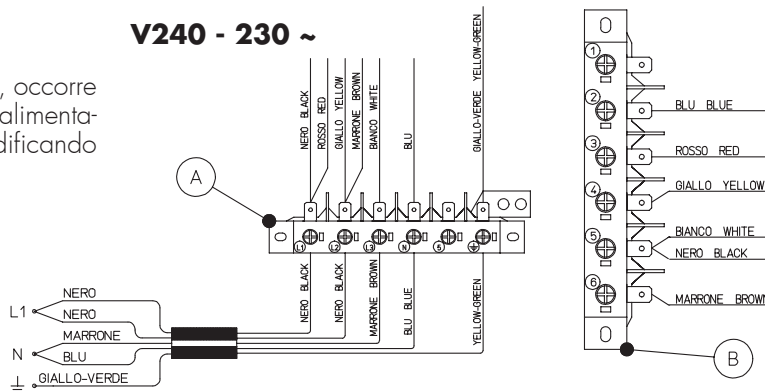
FR Raccordement MONOPHASE

Pour modifier le raccordement d'étoile à monophasé il faut intervenir sur le câble d'alimentation, sur la plaque à bornes alimentation (A) et sur la plaque à bornes de dérivation (B), en modifiant les connexions indiquées dans le schéma ci-contre.

PT Ligação MONOFÁSICA

Para modificar a ligação de estrela para monofásica é necessário actuar no cabo de alimentação junto da régua de bornes de alimentação (A) e na régua de derivação (B), modificando as ligações indicadas no esquema ao lado.

V240 - 230 ~



ES Conexión monofásica

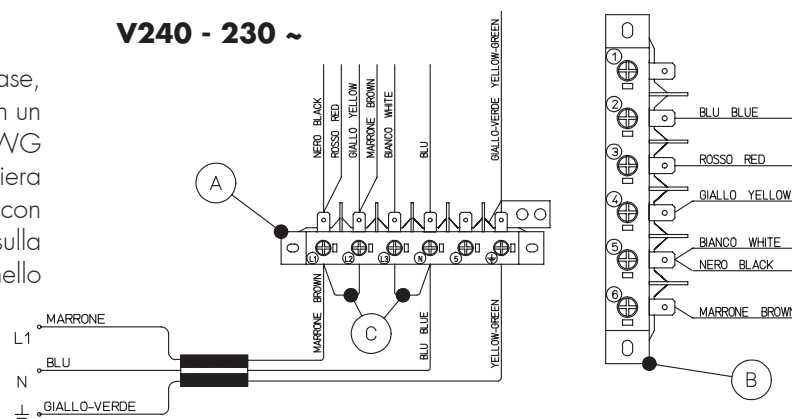
Para modificar la conexión de estrella a monofásica, es necesario actuar en el cable de alimentación, en el tablero de bornes de alimentación (A) y en el tablero de bornes de derivación (B), modificando las conexiones indicadas en el esquema al lado.

NL MONOFASE aansluiting

Om de steraansluiting in monofase aansluiting te veranderen, dient men in te grijpen op het stroomsnoer, het toevoerklemmenbord (A) en op het aftakingsklemmenbord (B), door de aansluitingen te veranderen die in het schema hiernaast aangeduid worden.

IT Collegamento MONOFASE con cavo alimentazione tripolare

Per modificare il collegamento da trifase a stella a monofase, occorre cambiare il cavo alimentazione e sostituirlo con un cavo tripolare tipo HO7RN-F 3x4 mm² (SJO 3x10 AWG per macchine mercato USA). Intervenire sulla morsettiera alimentazione (A) aggiungendo 2 ponticelli (C) forniti con il materiale a corredo e modificare le connessioni sia sulla morsettiera (A) che sulla morsettiera (B) come indicato nello schema qui a fianco.



UK Single-Phase Connection with Three-Core Power Cord

To change the connection from a three-phase connection to a single-phase star connection, change the power cord and replace it with a three-core power cord of the HO7RN-F 3x4 mm² type (SJO 3x10 AWG for machines used in the USA).

Add the supplied two jumpers (C) to the input terminal board (A) and modify the connections on the input terminal board (A) and on the branching terminal board (B) as shown in the diagram (beside).

DE Einphasenanschluss mit Dreipolkabel

Um einen Dreiphasenanschluss in einen Einphasensternanschluss zu ändern, muss das Versorgungskabel durch ein Dreiphasenkabel HO7RN-F 3x4 mm² (SJO 3x10 AWG für Maschinen auf dem amerikanischen Markt) ausgetauscht werden.

Auf dem Versorgungsklemmbrett (A) zwei Brücken hinzufügen (C), die mitgeliefert werden und die Verbindungen sowohl auf dem Klemmbrett (A) als auch auf dem Klemmbrett (B) ändern, wie es auf dem nebenstehenden Schema angezeigt wird.

FR Raccordement monophasé avec câble d'alimentation tripolaire.

Pour modifier le raccordement de triphasé à étoile monophasé, il faut changer le câble d'alimentation et le remplacer par un câble tripolaire type HO7RN-F 3x4 mm² (SJO 3x10 AWG pour des machines marché USA). Intervenir sur la plaque à bornes d'alimentation (A) en ajoutant deux ponts (C) fournis avec le matériel en dotation et modifier les connexions à la fois sur la plaque à bornes (A) et sur la plaque à bornes (B) comme indiqué dans le schéma ci-contre.

ES Conexión monofásica con cable de alimentación tripolar

Para modificar la conexión de trifásica a estrella monofásica, es necesario cambiar el cable de alimentación y sustituirlo con un cable tripolar de tipo HO7RN-F 3x4 mm² (SJO 3x10 AWG para las máquinas destinadas al mercado de los EE.UU.).

Actúen en el tablero de bornes de alimentación (A) añadiendo dos conectores puente (C) suministrados junto con el material en dotación, y modifiquen las conexiones tanto en el tablero de bornes (A) como en el tablero de bornes (B) según lo indicado en el esquema al lado.

NL MONOFASE aansluiting met driepolig stroomsnoer

Om de aansluiting van driefase met ster in monofase te veranderen, dient men de stroomkabel te vervangen met een driepolige kabel van het type HO7RN-F 3x4 mm² (SJO 3x10 AWG voor machines voor de Amerikaanse markt). Grijp in op het toevoerklemmenbord (A) door twee bruggen (C) toe te voegen, die bijgeleverd worden en verander de aansluitingen zowel op klemmenbord (A), als op klemmenbord (B), zoals aangeduid in het schema hiernaast.

PT Ligação MONOFÁSICA com cabo de alimentação tripolar

Para modificar a ligação de trifásica em estrela para monofásica é necessário trocar o cabo de alimentação, substituindo-o por um cabo tripolar tipo HO7RN-F 3x4 mm² (SJO 3x10 AWG no caso de máquinas para o mercado americano). Intervir na régua de bornes de alimentação (A) utilizando 2 shunt (C) fornecidos com o material e modificar as ligações quer na régua de bornes (A) quer na régua de ligações (B), como indicado no esquema ao lado.

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

(luogo e data)

Spettabile: _____

Con la presente, il sottoscritto _____ legale rappresentante

della societ : _____ situata: _____
(Nome e ragione sociale della ditta) (Indirizzo, citt e CAP)

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

Saeco s.p.a. _____
(marca)

(tipo)

(N^o fabbrica)

In fede

(firma del legale rappresentante)

ISPESL ORGANIZZAZIONE PERIFERICA
Dipartimenti e competenze territoriali

CAP	CITTA'	INDIRIZZO	TELEFONO	FAX	DIPART. TERRITORIALI
15100	Alessandria	Via C. Lombroso, 14	0331/252853	0131/262730	AL; AT
60100	Ancona	Via Cadorna, 10	071/201855	071/201041	AN; AP; PS; MC
70122	Bari	Via Piccinni, 164	080/5237353	080/5244049	BA; FG
24100	Bergamo	Via G. Paglia, 40	035/244164	035/239214	BG
13051	Biella	Via V. Ceretti, 7	015/9494919	015/9494989	AO; NO; VO
40121	Bologna	Via C. Boldrini, 14	051/254310	051/254450	BO; FE; MD
39100	Bolzano	Via Grazia, 49	0471/272222	0471/283728	BZ; TN
25100	Brescia	C.so Cavour, 15	030/294801	030/294801	BS; CR; MN
09100	Cagliari	Via Malta, 45	070/651235	070/659235	CA; OR
88100	Campobasso	Via N. Sauro, 6	0874/898045	0874/898045	CB; IS
95129	Catania	L.go dei Vespri, 19	095/318080	095/916595	CT; ME; EN; RG; SR;
88100	Catanzaro	Via F. Spasari, 3	0961/741082	0961/701499	CZ; CS; RC; KR
22100	Como	V.le G. Cesare, 17	031/265266	031/260047	CO; SO; VA
50121	Firenze	Via G. La Pira, 17	055/239581	055/210882	FI; AR; SI
47100	Forlì	P.le della Vittoria, 12	0543/63325	0543/401415	FO; RA
16122	Genova	P.zza Brignole, 3	010/568441-2-3	010/528786	GE; IM; SP; SV
57100	Livorno	Via Grande, 129	0586/894624	0586/898913	LI; GR; PI
56100	Lucca	Via Buonamici, 9	0583/418803	0583/418300	LU; MS; PT
20133	Milano	Via Mangiagalli, 3	02/2350351	02/70636032	MI; PV
80121	Napoli	Via Chiatamone, 33 Via Lomonaco, 3	081/7645868 081/411509 081/421242 081/421593	081/7640857	NA; AV; BN; CE; SA
35100	Padova	Via Berchet, 9	049/651263	049/658641	PD; RO; VI
90139	Palermo	Via F. Crispi, 108	091/331696	091/332709	PA; AG; CL; TP
66100	Pescara	C.so V. Emanuele II, 10	085/4212024	085/4210486	PE; CH; AQ; TE
29100	Piacenza	Via Tavema, 273	0523/40084	0523/496679	PC; PR; RE
85100	Potenza	Via Pretoria, 108	0971/37061	0971/35069	PT; MT
00186	Roma	Via Borgia, 8	06/58330651-2-3	06/58330680	RM; FR; LT; RI; VT
07100	Sassari	Via Amendola, 82	079/217172	079/217392	SS; NU
74100	Taranto	Via D'acquino, 40	099/4525025	099/4525026	TA; BR; LE
05100	Terni	Via della Rinascente, 10	0774/402078	0774/420171	TR; PG
10128	Torino	C.so Turati, 11	011/502727	011/503826	TO; CN
33100	Udine	V.le Ungheria, 32	0432/501869	0432/504187	UD; GO; PN; TS
30172	Venezia/Mestre	C.so del Popolo, 133	041/980121	041/5040189	VE; BL; TV
37100	Verona	Via L. Poloni, 7	045/8007071	045/594199	VR

