

Manual de Usuario

User manual

Mode d'emploi

Diamant

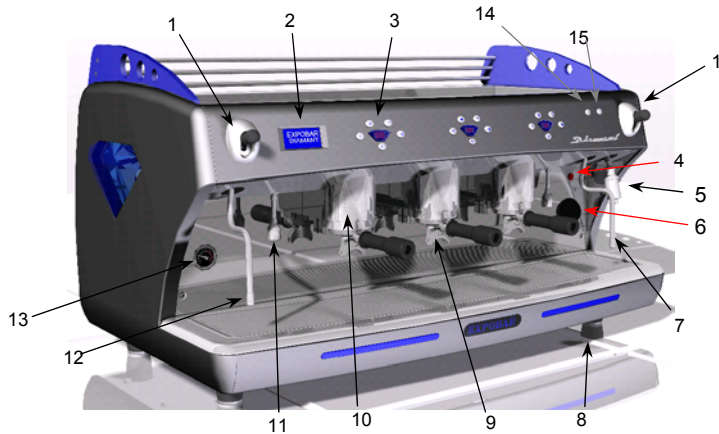


EXPOBAR®

.....
.....

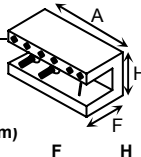
U/ES
U/EN
U/FR
Rev. 090928

Componentes externos / External components / Composants externes



Español					
1	Grifo vapor	6	Interruptor general	11	Salida agua caliente (x2)
2	Display	7	Lanza vapor con sonda temperatura	12	Lanza vapor
3	Centralita	8	Pata regulable	13	Manómetro bomba
4	Piloto resistencia	9	Porta-cacillo	14	Botón de vapor
5	Capuchinador/lanza vapor	10	Grupo erogador	15	Botón de agua para infusiones
English					
1	Steam lever	6	Main Switch	11	Hot water outlet (x2)
2	Display	7	Steam wand with temperature probe	12	Steam wand
3	Electronic Control Panel	8	Adjustable leg	13	Pump manometer
4	Heat element light	9	Porta filter	14	Steam button
5	Capuccinator	10	Brewing group	15	Water button
French					
1	Robinet de vapeur	6	Interrupteur general	11	Buse d'eau chaude (x2)
2	Display	7	Buse jet de vapeur	12	Buse jet de vapeur
3	Boîtier électronique	8	Pieds de réglage	13	Manómetro bomba
4	Voyant résistance chaudière	9	Porte filtre	14	Botón de vapeur
5	Capuccinateur / Buse jet de vapeur	10	Groupe d'écoulement	15	Botón d'eau chaude

1. Características / Specifications

							Resistencia / Boiler element / Puissance resistance (Watts)				
Modelos Models Modèles	Group Nr.	 (mm) A F H			kg	Caldera / Boiler / Boiler Litres	230  50/60 Hz	2F380 +N *	125  50/60 Hz	3F380+N	3F230
											
2 Gr.	2	880	630	600	81	11,5	3050	3050		4500	4500
2 Gr.	2	880	630	600	88	11,5+2x	4500 /			4500 /	4500 /
3 Boiler						1,5	2x1200			2x1200	2x1200
3 Gr	3	1080	630	600	97	17,5		4000		6000	6000
3 Groups	3	1080	630	600	97	17,5+3x				6000 /	6000 /
4 Boiler						1,5				3x1200	3x1200

• Características / Specifications

Potencia / Power / Puissance / Leistung = **potencia Resistencia / Boiler element / Puissance resistance (Watts) / Heizleistung + (Electronics 200 Watts)**

Español

(*) La máquina viene preparada para, en la instalación final, posibilitar distintas conexiones eléctricas: trifásica 380 (2F380+N), trifásica 220 (3F220 ó 2F220) y monofásica 230Mf.

Nota1: 4500/2x1200 W indica que la máquina no activa todas sus resistencias a la vez; o bien activa la de 4500W, o bien las 2 de 1200W, pero nunca simultáneamente. A efectos del cálculo de potencia, tomaremos la potencia máxima (4500 W). Ocurre lo mismo con el 6000/3x1200 W.

Nota2: Consulte en la placa de características de su máquina qué modelo es el suyo.

Nota3: El número de hilos se refiere al número de conductores del cable de conexión de la máquina.

English

(*) The machine is ready for different final electrical set ups: This very same machine can be connected to: 3 Phase 380 (2Ph380+N), 3 phase 220 (3ph220 or 2ph220) & single phase 230.

Note1: 4500/2x1200 W means that the machine does never connect simultaneously all of its heating elements; whether it activates the 4500W heat element, or the other 2 of 1200W; but never at the same time. So for power calculation consider the maximum heat power consumption (4500W in this case). Take this into account in the case of the 6000/3x1200 W.

Note2: Consult the characteristics plate on your machine as to know which model the machine belongs to.

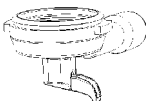
Note3: The number of wires shows the number of conductors in the connection cable of the machine.

Français

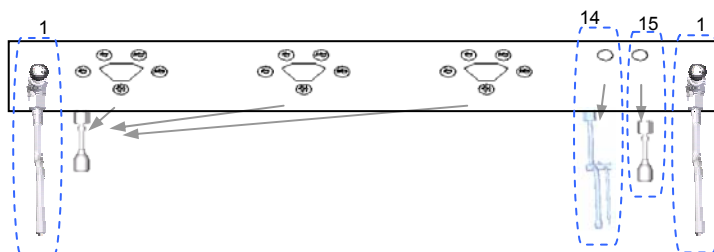
(*) La machine vient préparer pour une connexion électrique: 3 phases 380 (2F380+N), 3 phases 220 (3F220 ó 2F220) et monofásica 230Mf. et monophasée 230Mf.

Note1: 4500/2x1200 W indique que la machine n'active pas toutes ses résistances au même temps; elle active celle de 4500W, ou bien les 2 de 1200W, mais jamais simultanément. A effets de calculer la puissance, on prend la puissance maxime (4500 W). C'est le même avec le 6000/3x1200 W.

Note2: Consultez sur la plaque de spécifications de votre machine quel est votre modèle.

Included accessories				
2GR	x2	x1	x1	x2
3GR	x3	x1	x1	x2

Controls



2. INDICE

2. INDICE.....	3
3. INSTALACIÓN DE LA MÁQUINA DE CAFÉ	4
3.1. INSTALACIÓN ELÉCTRICA.....	4
3.2. TIPOS DE CONEXIONADO.....	4
3.3. INSTALACIÓN HIDRÁULICA	5
4. CARGA DE AGUA EN LA CALDERA	5
4.1. MANÓMETRO.....	5
5. PUESTA EN MARCHA INICIAL	5
5.1. EL CONJUNTO PORTA-CACILLO	5
5.2. COLOCACIÓN DEL PORTA-CACILLO EN EL GRUPO EROGADOR	5
5.3. EROGACIÓN DE CAFÉ	6
5.4. CALENTAMIENTO DE LÍQUIDOS.....	6
5.5. EXTRACCIÓN DE AGUA CALIENTE PARA INFUSIONES	6
6. LIMPIEZA DE LA MÁQUINA DE CAFÉ	6
6.1. LIMPIEZA DEL GRUPO EROGADOR	6
6.2. LIMPIEZA DE LAS DUCHAS Y GOMAS	7
6.3. LIMPIEZA DE LA DUCHA	7
7. CENTRALITA ELECTRÓNICA	7
7.1. PROGRAMACIÓN DE LAS DOSIS EN LA CENTRALITA ELECTRÓNICA	7
7.1.1. <i>Ejemplo de la programación de un café corto.....</i>	<i>8</i>
7.2. PROGRAMACIÓN DE LA DOSIS DE AGUA PARA INFUSIONES	8
7.3. PROGRAMACIÓN DOSIS DE LA LANZA DE VAPOR ELECTRÓNICA	8
7.4. TIEMPO MÁXIMO DE SEGURIDAD.....	8
8. FUNCIONES ADICIONALES ACCESIBLES DESDE EL DISPLAY	9
8.1. ESTADOS DE LA MÁQUINA DE CAFÉ.....	9
8.2. ACCESO A LOS MENÚS ADICIONALES	9
8.3. SET RELOJ: PARA MODIFICAR HORA: MINUTOS Y DÍA	10
8.4. AUTO ON/OFF.....	10
8.5. AJUSTE DEL DÍA DE DESCANSO.....	10
9. POSIBLES ANOMALÍAS.....	11
9.1. AVERÍAS QUE VIENEN PRODUCIDAS POR LA CAL	11
9.2. PROBLEMAS POR LA MOLIENDA DEL CAFÉ	11
10. CONSEJOS PARA EL BUEN FUNCIONAMIENTO.....	11
11. PRECAUCIONES	11

LEA DETENIDAMENTE EL PRESENTE MANUAL DE INSTRUCCIONES Y MANTENIMIENTO ANTES DE INSTALAR O EMPEZAR A UTILIZAR LA MÁQUINA DE CAFÉ

3. Instalación de la máquina de café

La máquina, al ser instalada en su mueble cafetero, debe ser nivelada buscando una horizontalidad lo más perfecta posible (para ello ajuste los pies regulables) a fin de que el café salga igualmente repartido a todas las tazas.

3.1. Instalación eléctrica

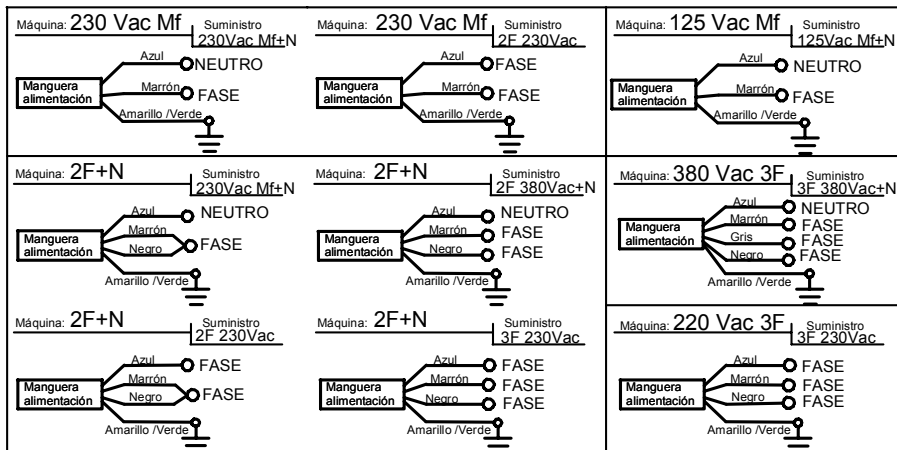
La instalación eléctrica de la máquina de café deberá ser realizada por personal cualificado, siguiéndose siempre las siguientes indicaciones de seguridad:

- Verifique que los datos eléctricos que figuran en la placa de características deben corresponder con los de la instalación de su local o domicilio.
- Obligatoriamente deberá tener la máquina de café conectada a una toma de corriente con toma a tierra que cumpla con las normativas vigentes en su país.
- Deberá protegerse la línea eléctrica del lugar de instalación con un interruptor magneto térmico adecuado a la potencia absorbida por la máquina de café, indicada en la placa de características.
- Deberá existir un relé diferencial adecuado a las características de la instalación.
- Asegúrese de que la sección de los cables de la instalación sea apropiada para la intensidad consumida por la máquina de café.
- No utilice alargadera, ni adaptadores, ni tomas múltiples en la conexión a la red de la máquina de café

El fabricante no se responsabilizará de las lesiones o daños a la salud en personas y/o animales, así como daños materiales que pudieran ocasionarse como consecuencia de una instalación incorrecta de la máquina de café.

3.2. Tipos de conexionado

Consulte en la placa de características de la máquina, qué tipo de máquina es la suya; según éste, podrá conectar su máquina como sigue:



3.3. Instalación hidráulica

Haciendo uso del latiguillo que incorpora la máquina, conéctela a una toma de agua de 3/8" macho, con válvula de paso. **Es obligatorio intercalar un descalcificador entre la válvula y la máquina** (en la dotación tiene otro latiguillo de 50 cm. para hacer esta conexión).

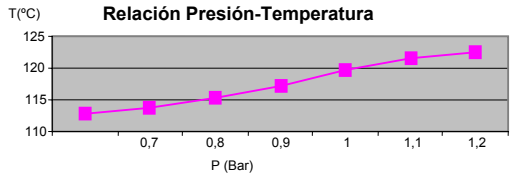
4. Carga de agua en la caldera

La carga de agua de la caldera se realiza automáticamente.

4.1. Manómetro

El manómetro de caldera, en aquellas máquinas que lo llevan incorporado, nos muestra la presión dentro de la caldera de la máquina.

Existe una relación directa entre esta presión y la temperatura dentro de la caldera (ver diagrama adjunto).

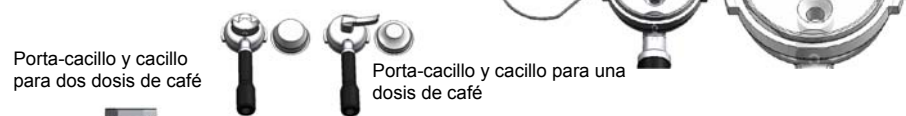


5. Puesta en marcha inicial

- Abra la válvula de paso de agua, externa a la máquina de café.
- Conecte el interruptor general.
- Accione el pulsador erogador, o un botón de la centralita, hasta que salga agua de forma continua por cada uno de los grupos erogadores. De este modo nos aseguramos que los intercambiadores térmicos de la máquina están llenos de agua.
- Abra el grifo de vapor hasta que salga vapor. Así evacuamos el aire que pueda quedar en la caldera.
- "El piloto rojo indica que la máquina se está calentando. Cuando se apague la máquina habrá alcanzado su temperatura ideal".

5.1. El conjunto porta-cacillo

- 1.- Muelle cierre porta-cacillo
- 2.- Alojamiento del Muelle cierre porta-cacillo
- 3.- Colocación del Muelle porta-cacillo.



5.2. Colocación del porta-cacillo en el grupo erogador

El porta tiene en los laterales dos salientes, deben hacerse coincidir con unas entradas que tiene el grupo, cuando sea así gire de izquierda a derecha hasta conseguir que el mango del porta quede totalmente perpendicular a la máquina de café.



POSICIÓN CORRECTA DEL PORTA EN EL GRUPO



CORRECTO



NO HA
ENTRADO
SUFICIENTE



LAS GOMAS
ESTAN
GASTADAS

5.3. Erogación de café

- Retire de la máquina de café el porta-cacillo.
- Coloque sobre el cacillo la dosis de café que precise para realizar un café a su gusto. Preferentemente que el café esté recién molido. Utilice el porta-cacillo adecuado para ello.
- Presione el café con el prensa café.
- Posicione el porta-cacillos en el grupo y asegúrese que está bien ajustado, coloque la taza debajo de la salida del porta-cacillos.
- Accione el interruptor de erogación o seleccione la opción que desee de la centralita electrónica.

DEJE SIEMPRE COLOCADO EL PORTACACILLOS EN EL GRUPO. Es muy importante para mantenerlo siempre a la temperatura idónea y de ese modo conseguir un buen café expés.

5.4. Calentamiento de líquidos

- Coloque la lanza de vapor sobre la bandeja y abra ligeramente el grifo de vapor para que salga el agua condensada que pueda quedar en la lanza.
- Cierre el grifo de vapor.
- Ponga la lanza de vapor dentro del líquido a calentar.
- Abra el grifo. El vapor empezará a calentar el líquido (con el grifo abierto, no sacar nunca la lanza de vapor de dentro del líquido, provocaría proyecciones de líquido caliente y podríamos quemarnos).
- Cuando haya finalizado el proceso, coloque de nuevo el vaporizador sobre la bandeja; abra el grifo de vapor para limpiar el interior de la lanza de residuos de leche u otros líquidos; cierre el grifo y con una bayeta húmeda, limpie el exterior de la lanza.

5.5. Extracción de agua caliente para infusiones

- Ponga debajo de la lanza de agua un recipiente, donde quiera servir el agua caliente.
- Abra el grifo de agua, hasta que haya obtenido el agua necesaria.
- Cierre el grifo.

6. Limpieza de la máquina de café

No olvide que la máquina de café es una herramienta de trabajo en su negocio; para que esté en óptimas condiciones debe tener en cuenta detalles como la limpieza de la máquina y la descalcificación.

Desconecte la máquina para limpiarla. Todo el exterior de la máquina de café se puede limpiar con una bayeta húmeda, utilizando detergentes NO agresivos. No utilizar disolventes ni desengrasantes.

6.1. Limpieza del grupo erogador

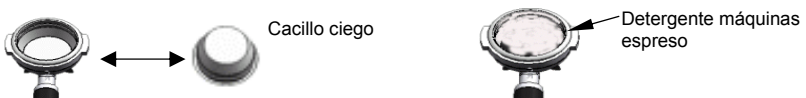
- Retire de la máquina el porta-cacillo.
- Reemplace el cacillo del porta por uno de los cacillos ciegos de la dotación
- Introduzca un sobre de detergente dentro del porta-cacillo. Se deben utilizar detergentes especiales para la limpieza del grupo erogador.
- Introduzca el porta-cacillo en la máquina de café
- Active el programa de autolimpieza; para ello, pulse simultáneamente el botón de continuo y el botón de 2 cafés cortos; de forma automática se iniciará el proceso de auto-limpieza del grupo; ya puede soltar.

Importante: Tras finalizar el ciclo de limpieza con detergente, desmonte el cacillo y enjuáguelo. Ahora repita la limpieza del grupo pero sin detergente para una perfecta eliminación de restos. Una vez acabado, re-instale el cacillo original en el porta-cacillos, y guarde el cacillo ciego.

"NO MANIPULE EL PORTACACILLOS DURANTE LA FASE DE AUTOLIMPIEZA"

Se debe realizar la limpieza del grupo sin detergente, solo con la membrana y agua, todos los días.

Se debe realizar la limpieza del grupo con detergente, una vez la semana.



6.2. Limpieza de las duchas y gomas

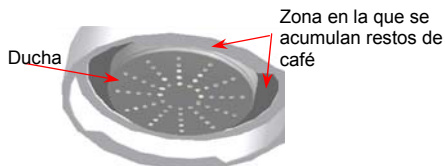
Al colocar el porta-cacillo con café molido en el grupo erogador, se acumulan restos de café en el cierre entre ambos. Estos restos de café llegan a impedir un buen ajuste del porta-cacillo en el grupo erogador. También estos restos pueden llegar a obstaculizar la salida de agua por la ducha del grupo.

La solución a esto es la limpieza.

- Coloque sobre el cacillo la membrana filtro, sin detergente.
- Coloque el porta-cacillo en el grupo sin cerrar: DEBE QUEDAR SUELTO.
- Pulse el botón de erogación continua de la centralita.
- Dé al porta movimientos de abrir-cerrar-abrir, sin llegar a cerrarlo.
- Esta operación debe efectuarse con suma atención y cuidado, ya que por los bordes del porta, saldrá el agua caliente limpiando la goma; de no hacerse con precaución, puede ocurrir algún accidente.

6.3. Limpieza de la ducha

Con un estropajo, frotar la zona de la ducha, tanto exterior, como interiormente.

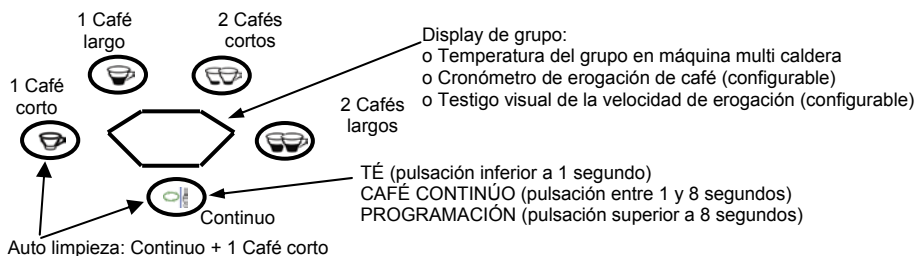


7. Centralita electrónica

Aquí, se presentan algunas de las funciones con la que va equipada la centralita electrónica:

- Control volumétrico de cuatro diferentes dosis de café por cada grupo.
- Control temporizado de la dosis del té.
- Control y gestión de carga de caldera y salva-resistencia (si está activada).
- Supervisión del sistema a través de alarmas.
- Conexión serial RS-232 con dispositivo de lectura desde la centralita al ordenador.
- Programa de auto-limpieza de los grupos.

La centralita viene programada con 4 dosis estándar (éstas son reprogramables a su gusto, ver programación) y una erogación continua. Los cuatro primeros pulsadores (1café corto – 1 café largo – 2 cafés cortos – 2 cafés largos) son de desconexión automática y el quinto es de café continuo.



El botón de café continuo, dependiendo del tiempo que se mantiene pulsado, tiene 3 funciones:
 Menor de 1 segundo: activa la dosificación de agua para infusiones de la salida de agua izquierda.
 Entre 1 y 8 segundos: salida de café continuo; para desconectarlo deberemos volverlo a pulsar.
 Más de 8 segundos: entra en programación de dosis de café. Esto se explica a continuación.

7.1. Programación de las dosis en la centralita electrónica

Vamos a programar las dosis de café que queremos que salgan automáticamente según cada selección en la centralita. Pasos a seguir:

- Mantenga pulsado durante 7 segundos la opción de café continuo, se iluminarán todas las luces de la centralita, menos la de café continuo que lo hará de forma intermitente.

- Pulse la dosis de café que desee programar (1 café corto - 1 café largo - 2 cafés cortos - 2 cafés largos). Observará que se apagan todas las luces, menos las luces de la opción que ha escogido y la del café continuo. Empezará a hacerse la infusión de café.
- Cuando haya obtenido la dosis deseada, vuelva a pulsar la selección de dosis de café que ha escogido para finalizar la infusión de café, y se quedará memorizado.
- Repita el proceso con los otros tipos de dosificación. Cuando en una selección tengamos su dosis reprogramada, la luz correspondiente no permanecerá iluminada.

La programación de las dosis de café debe hacerse con café nuevo cada vez en el cacillo.

Si desea reprogramar sólo una de las opciones: (1 café corto o 1 café largo o 2 cafés cortos o 2 cafés largos), actúe sobre el pulsador correspondiente únicamente, las demás permanecerán como estaban memorizadas.

Muy importante: Cuando programe cualquier dosis en la centralita de la izquierda (mirando de frente la máquina), esa dosis se memorizará en todas las centralitas.

Ejemplo: Si variamos la dosis del botón de 1 café corto de la centralita de la izquierda, automáticamente la dosis nueva que hemos memorizado, queda memorizada en el botón de 1 café corto de las otras centralitas. Únicamente ocurre con la centralita de la izquierda, si variamos la programación de otra centralita, solo se modifica ella misma.

Tiempo máximo de seguridad. Toda dosis tiene un tiempo máximo de erogación de café de 5 minutos.

7.1.1. Ejemplo de la programación de un café corto

Retire el porta-cacillo de la máquina de café, y coloque una dosis fresca de café en el cacillo. Introduzca el porta-cacillo en la máquina de café, coloque una taza de café bajo el porta-cacillo y pulse la opción de café continuo hasta que se iluminen todas las luces de la centralita. En este momento pulse un café corto, se apagarán todas las luces menos la de un café corto y la de café continuo y empezará a hacerse la infusión de café. Cuando haya obtenido la dosis deseada, vuelva a pulsar un café corto, finalizará la infusión de café, se encenderán todas las luces menos la de un café corto. Esto quiere decir que ya está programada. Si desea reprogramar alguna dosis de café lo puede hacer y sino, espere a que se apaguen las luces de la centralita. Las luces de la centralita tardan 30 segundos en apagarse.

7.2. Programación de la dosis de agua para infusiones

Mantener pulsado más de 8 segundos el botón de café continuo de cualquiera de las centralitas. A continuación se encenderán de forma continua todas las luces, excepto la de café continuo que lo hará de forma intermitente.

- Pulse el botón de café continuo con una pulsación inferior a 1 segundo.
- Empezará a salir agua por la lanza de agua.
- Vuelva a pulsar para parar y la nueva dosis de agua quedará memorizada.

Puede memorizar dosis diferentes de agua por centralita.

7.3. Programación dosis de la lanza de vapor electrónica

Mantener pulsado más de 8 segundos el botón de café continuo de cualquiera de las centralitas. A continuación se encenderán de forma continua todas las luces, excepto la de café continuo que lo hará de forma intermitente.

- Ponga la lanza de vapor con sonda de temperatura dentro del líquido a calentar.
- Pulse el botón del vapor
- Empezará a salir vapor por la lanza de vapor.
- Vuelva a pulsar para parar y la nueva dosis quedará memorizada.

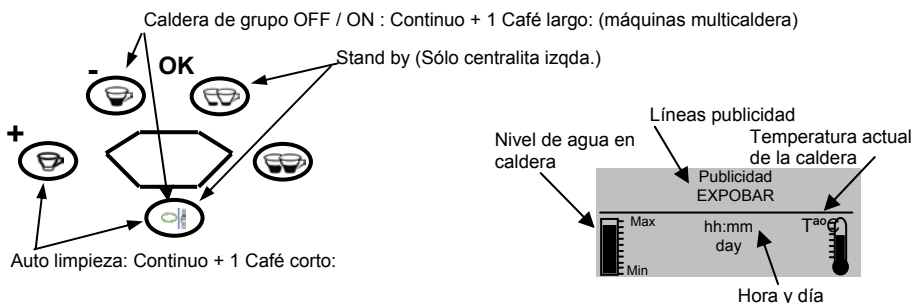
cuando se ajuste la dosis como se ha explicado, lo que se controlará no será el tiempo que se sirve vapor, sino la temperatura del líquido calentado. Esto significa, que una vez "ajustada la dosis", la máquina calentará los líquidos con la lanza, parando automáticamente cuando el líquido alcance la temperatura ajustada cuando se realizó el proceso de "ajuste de dosis", independientemente del volumen de líquido calentado.

7.4. Tiempo máximo de seguridad

Tenga en cuenta que toda dosis tiene un tiempo máximo de erogación de 5 minutos..

8. Funciones adicionales accesibles desde el display

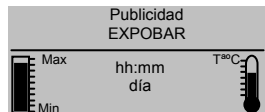
- Control automático de conexión y desconexión diaria de la máquina de café; función "stand by".
- Gestión del reloj: Hora y fecha actual.
- Display publicitario.
- Visualización y control digital de la temperatura de la caldera a través del display.
- Máximo control y precisión de la temperaturas a través de tecnología PID.
- Ayuda en display para programación y ajustes.
- Alarma visual para regeneración del descalcificador.
- Selector de idiomas de lectura.
- Ayuda e información en pantalla durante re-programación.



8.1. Estados de la máquina de café

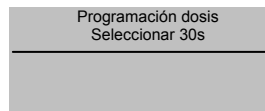
La máquina de café tiene 3 estados:

- **Estado encendido:** La máquina está activa y preparada para hacer café. En general al conectar el interruptor general, la máquina entra en este estado.
- **Estado stand by.** El interruptor general está en ON, pero la máquina de café está apagada. A este estado se llega desde el estado encendido, pulsando el botón de café continuo y sin soltar, pulsar el de 2 cafés cortos. La máquina mostrará "OFF" en el display. Para salir de este estado, pulsar el botón de 2 cafés cortos; la máquina volverá al estado encendido.
- **Estado apagado.** La máquina de café queda totalmente desconectada.



8.2. Acceso a los menús adicionales

- Estando la máquina en estado encendido, mantener pulsado más de 8 segundos el botón de café continuo de la centralita de la izquierda.
- (Entrar en programación). A continuación se encenderán de forma continua todas las luces menos la de café continuo que lo hará de forma intermitente. En esta altura del menú, podemos ajustar el volumen de las dosis de cada selección, como se explica en el punto 7.1 "Programación de las dosis en la centralita electrónica". En el display se mostrará el mensaje de la imagen.



- Vuelva a mantener pulsado el botón de café continuo hasta que se visualice la opción "Set reloj" en el display: A partir de aquí tenemos acceso a diferentes funciones. - Acepte entrar en este menú, pulsando el botón de dos cafés cortos (OK).

Set reloj	
1 café corto	↑+
1 café largo	↓-
2 cafés cortos	OK
Continuo para confirmar	

8.3. Set reloj: para modificar hora: minutos y día

Una vez pulsado el botón de 2 cafés cortos (OK) cuando "Set reloj" estaba en pantalla, entramos en el ajuste de la hora de la máquina.

- Ajuste la hora: mientras ésta parpadea, incremente o disminuya el valor de ésta pulsando "+" (un café corto) ó "-" (un café largo). Cuando el valor sea el adecuado, acéptelo pulsando "OK" (dos cafés cortos). Al pulsar "OK" se pasa a ajustar los minutos.

Set reloj	
Hh:mm	Día
1 café corto	↑+
1 café largo	↓-
2 cafés cortos	OK
Continuo para confirmar	

- Mientras parpadean los minutos, podemos incrementar o disminuir su valor pulsando "+" (un café corto) ó "-" (un café largo). Cuando el valor sea el adecuado, acéptelo pulsando "OK" (dos cafés cortos). Al pulsar "OK" (dos cafés cortos) se pasa a ajustar el día de la semana de la misma manera ("+", "-" y "OK").

Tras haber ajustado los valores anteriores, al pulsar "OK" (dos cafés cortos) se pasa al menú de encendido y apagado automático (Auto On/off).

8.4. Auto On/off

Al aceptar el ajuste dado al reloj y al día, pulsando "OK" (dos cafés cortos), entramos en la Programación de la hora de encendido y apagado automático de la máquina de café:

- Para modificar la hora de encendido, mientras la hora esté parpadeando, incremente o disminuya su valor pulsando "+" (un café corto) ó "-" (un café largo). Cuando el valor sea el adecuado, acéptelo pulsando "OK" (dos cafés cortos), entonces se pasan a ajustar los minutos del encendido automático de la misma manera ("+" y "-" y aceptar con "OK").

Auto On/Off	
On: Hh:mm	
1 café corto	↑+
1 café largo	↓-
2 cafés cortos	OK
Continuo para confirmar	

- Nota: Por defecto encontraremos este primer ajuste como: On: - - : - - lo que significa que la función está deshabilitada. En cuanto modifiquemos el valor y sea distinto a - - : - - la función estará habilitada. Si preferimos dejar esta función deshabilitada, bastará con que aceptemos pulsando "OK" (dos cafés cortos) mientras el valor seleccionado sea - - : - -.

- A continuación, mientras la hora de apagado automático parpadea, incremente o disminuya ésta hora pulsando "+" (un café corto) ó "-" (un café largo). Cuando el valor sea el adecuado, acéptelo pulsando "OK" (dos cafés cortos), con esta aceptación pasamos al siguiente menú de ajuste...

Auto On/Off	
Off: Hh:mm	
1 café corto	↑+
1 café largo	↓-
2 cafés cortos	OK
Continuo para confirmar	

8.5. Ajuste del Día de descanso

Si se ha habilitado y ajustado una horas de encendido y apagado automático, se puede habilitar un día de la semana en el que la máquina no se encenderá automáticamente; un día de descanso.

Nota: Si la función de Auto On/off no se habilitó, éste menú no aparecerá.

Para cambiar el día de la semana de descanso, pulse "+" ó "-" (un café corto o un café largo) según convenga, hasta alcanzar el valor apropiado; para aceptarlo, pulse el "OK"

Día de descanso	
Día	
1 café corto	↑+
1 café largo	↓-
2 cafés cortos	OK
Continuo para confirmar	

- Nota: Por defecto encontraremos este ajuste como: - - - - lo que significa que la función está deshabilitada. En cuanto modifiquemos el valor y sea distinto a: - - - - la función estará habilitada. Si preferimos dejar esta función deshabilitada, bastará con que aceptemos pulsando "OK" (dos cafés cortos) mientras el valor seleccionado sea: - - - -

9. Posibles anomalías

9.1. Averías que vienen producidas por la cal

El café no sale a la temperatura adecuada:

- Los tubos de salida de los intercambiadores de calor están obstruidos por la cal.

No sale agua por los grupos erogadores:

- La cal obstaculiza el paso del agua.

EL 98% de las averías de la máquina de café, son producidas por falta de regeneración del depurador de agua; lo cual permite que la cal entre en la máquina.

Para evitar las averías debidas a la cal, realice el mantenimiento regular del depurador.

9.2. Problemas por la molienda del café

El café sale muy rápido:

- Ajustar el molino de café, tiene un molido demasiado grueso.

El café sale muy lento:

- Ajustar el molino de café, tiene un molido demasiado fino.

Si observa alguna anomalía en la máquina de café acuda al servicio técnico.

10. Consejos para el buen funcionamiento

- Debe realizar la limpieza del grupo sin detergente, únicamente con la membrana y agua, todos los días.
- Se debe realizar la limpieza del grupo con detergente, una vez a la semana.
- Instale un depurador de agua antes de la entrada de agua a la máquina.
- Según la dureza de cal, realice la descalcificación del depurador de agua
- Utilice café recién molido, para mantener mejor las propiedades del café aroma y sabor.
- Para preparar un buen café, no olvide que tanto el grupo erogador como el porta-cacillo deben estar calientes y a una temperatura constante, por lo que es conveniente que el porta-cacillos esté siempre colocado en el grupo.

11. Precauciones

- MIENTRAS ESTÉ PREPARANDO UN CAFÉ, NO SAQUE NUNCA EL PORTA-CACILLOS; YA QUE EL AGUA CALIENTE A PRESIÓN PODRÍA PROVOCARLE QUEMADURAS.
- NO MANIPULE NUNCA EL INTERIOR DE LA MÁQUINA, ESTO SÓLO DEBE HACERLO PERSONAL CUALIFICADO Y AUTORIZADO.
- NO INTRODUZCA OBJETOS EXTRAÑOS POR LAS ABERTURAS DE VENTILACIÓN DE LA MÁQUINA
- REVISE PERIÓDICAMENTE LA BANDEJA DE DESAGÜE.
- NO DEJE QUE LOS NIÑOS UTILICEN LA MÁQUINA, YA QUE PODRÍAN SUFRIR QUEMADURAS.
- NO UTILICE LA MÁQUINA CON LAS MANOS O PIES MOJADOS O SIMPLEMENTE DESCALZO.
- PARA DESCONECTAR LA MÁQUINA DE CAFÉ DE LA RED ELÉCTRICA, NO TIRE NUNCA DEL CABLE, SIEMPRE DE LA CLAVIJA.
- ACUDA SIEMPRE A PERSONAL TÉCNICO CUALIFICADO Y AUTORIZADO ANTE CUALQUIER DUDA.

El fabricante se reserva el derecho de modificar la máquina sin previo aviso con el fin de mejorar su producto.

12. INDEX

12. INDEX	12
13. MACHINE INSTALLATION	13
13.1. ELECTRICAL INSTALLATION.....	13
13.2. CONNECTION OPTIONS	13
13.3. HYDRAULIC INSTALLATION	13
14. FILLING UP THE BOILER.....	14
14.1. MANOMETER	14
15. FIRST START UP.....	14
15.1. THE PORTAFILTER SET	14
15.2. PORTAFILTER LOCKING INTO THE GROUP	14
15.3. ESPRESSO BREWING	14
15.4. HEATING-UP LIQUIDS.....	15
15.5. HOT WATER FOR INFUSIONS.....	15
16. CLEANING OF THE ESPRESSO MACHINE	15
16.1. CLEANING OF GROUP	15
16.2. CLEANING OF GASKET & SHOWER	16
16.3. SHOWER CLEANING	16
17. ELECTRONIC CONTROL PANEL	16
17.1. PROGRAMMING DOSAGE OF THE CONTROL PANEL.....	16
17.1.1. <i>Example of 1 short coffee programming</i>	17
17.2. PROGRAMMING THE DOSES FOR HOT WATER FOR INFUSIONS	17
17.3. PROGRAMMING THE DOSES FOR THE ELECTRONIC STEAM WAND	17
17.4. MAXIMUM SECURITY TIME	17
18. ADDITIONAL CAPABILITIES REACHABLE FROM THE DISPLAY	18
18.1. ESPRESSO MACHINE STATUS	18
18.2. ACCESS TO ADDITIONAL MENUS	18
18.3. CLOCK ADJUST: ADJUSTING HOUR, MINUTES AND DAY	19
18.4. AUTO ON/OFF:.....	19
18.5. DAY OFF ADJUSTMENT:.....	19
19. POSSIBLE ANOMALIES.....	20
19.1. FAILURES PRODUCED BY LIME	20
19.2. PROBLEMS DUE TO GRIND SETTING	20
20. RECOMMENDATIONS	20
21. CAUTIONS	20

READ CAREFULLY THIS INSTRUCTION MANUAL PRIOR TO INSTALL OR OPERATE THE ESPRESSO MACHINE

13. Machine installation

When installing the machine on its cabinet, it should be as horizontal as possible (use its adjustable foots to achieve it), so the coffee will come out evenly to the cups, through all the spouts of each group.

13.1. Electrical installation

Wiring of coffee machine must be done by qualified staff, always following the safety instructions:

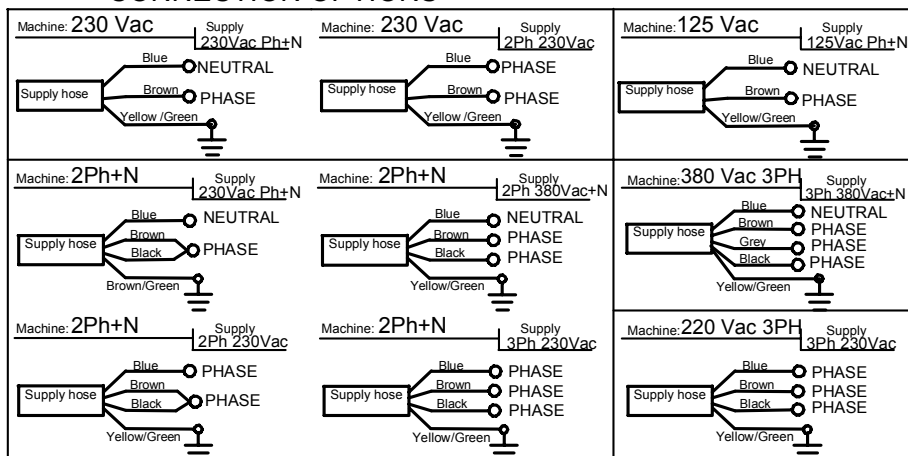
- Before plug in the machine, make sure the voltage of the supply mains corresponds to the ratings indicated on the nameplate featuring the appliance's technical data.
- The wall socket must be equipped with an earth contact. Make sure the earth system is efficient and in conformity with current safety rules. It is compulsory to earth the machine.
- You should protect the electric line of the installation with a magnetothermic switch appropriated for the power consumption of the machine, specified on its nameplate.
- A residual current circuit breaker must be installed in accordance with the characteristics of the installation.
- Check the characteristics & rating of the system and that the diameter of the cables are suitable for the power absorbed by the machine.
- Do not use any extension cable or plug adapter, nor multiple wall sockets.

The manufacturer is not liable for the injuries or damages on people and/or animals, as well as damages on equipment, caused by a improper installation of the coffee machine.

13.2. Connection options

Consult the nameplate on your machine as to know which is the electrical characteristics of the machine type that you have. Depending on it, you can connect your machine as follow:

CONNECTION OPTIONS



13.3. Hydraulic installation

Using the flexible hose provided with the machine, connect it to a connection hose 3/8" male, with closing valve. **Placement of a water softener filter between the valve and the machine is compulsory** (among all the

- **Filling up the boiler**

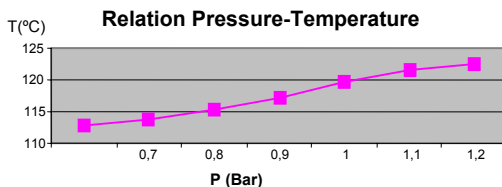
spare parts you should have another flexible hose of 50 cm in order to connect both water softener filter and valve).

14. Filling up the boiler

In this kind of machines the filling is automatic; the machine will fill the boiler by itself.

14.1. Manometer

In machines that have boiler manometer, it shows the pressure inside of the boiler. There is a direct relation between the pressure in the boiler, and the temperature in it. (see diagram).



15. First Start up

- Open the external supply of water to the machine.
- If the machine has visual level indicator, fill the boiler between the maximum and minimum level.
- Turn on the main power switch.
- Press the brew switch, or one selection on the control panel on each group, until water comes out continuously from each of them. This way the heat exchangers of the machine will be correctly filled.
- Turn on the steam knob, until steam comes out. This way we will evacuate the remaining air that could be trapped in the boiler.
- "The red pilot, shows us the machine is heating-up. Once it turns OFF, it means the machine has reached the ideal temperature".

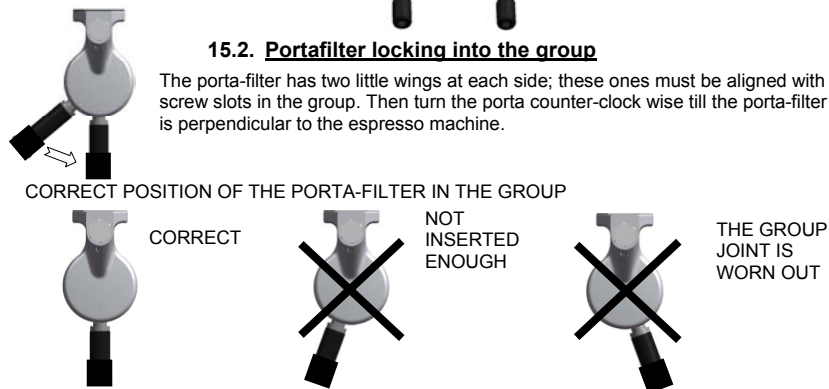
15.1. The portafilter set

- 1.- Tension spring (Filter basket)
- 2.- Placement of tension spring.
- 3.- Placing portafilter tension spring.



15.2. Portafilter locking into the group

The porta-filter has two little wings at each side; these ones must be aligned with the screw slots in the group. Then turn the porta counter-clock wise till the porta-filter handle is perpendicular to the espresso machine.



15.3. Espresso brewing

- Unlock and remove the porta - filter from the group head.

- Fill the basket filter of the porta-filter with the right amount of coffee (it will depend on the filter's basket size). For best results use freshly grinded coffee.
- Press down the coffee with the coffee tamper.
- Insert the filled porta – filter into the group head, and lock it in; be sure that it is correctly locked in place. Place one /two cup beneath the spout.
- Select the desired option from the switchboard, if yours is an electronic machine, or turn on the brew switch (in pulser models).

KEEP ALWAYS THE PORTAFILTER INSERTED IN THE GROUPHEAD TO KEEP IT WARM. This is very important to maintain it in an optimal temperature as to get the best espresso.

15.4. Heating-up liquids

- Place the steam wand over the tray and open a bit the steamer knob, in order to allow condensed water drops be ejected.
- Close the steam knob.
- Immerse the steam wand in the liquid to be heated up.
- Open up the steam knob so it will start to heat the liquid (with open tap, do not take the wand out of the liquid until closed; you could be injured with projected water). Once finished the process close the tap and remove the liquid container.
- Once finished the process, orient the steam wand over the drip tray and open up the steam knob to clean leftovers of milk or other liquids, inside the steamer. Close the knob and clean the outside of the steamer with a damp cloth.

15.5. Hot water for infusions

- Place a recipient under the water tap, where you want to get the hot water.
- Open the water knob,
- Close the water knob when reached the desired volume of water.

16. Cleaning of the espresso machine

Remember, as to get the best performance from the machine, descale and cleaning are to be observed. Disconnect the machine from the main supply prior to cleaning the machine. All the body exterior can be cleaned with a damp cloth. Do not use abrasive or dissolvent products.

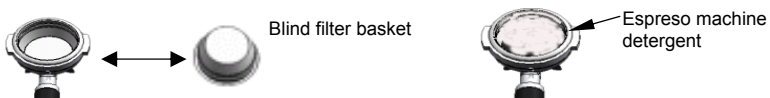
16.1. Cleaning of group

- Unlock & remove the porta filter from the group head.
- Re-place the filter basket of the porta filter with one of the provided blind filter baskets.
- Insert a sachet of detergent into the porta filter. You must use specific detergents for this kind of cleaning, specific for the cleaning of the group of espresso machines.
- Lock the porta filter into the group head.
- Activate the auto-cleaning cycle as follows: With the machine in "ON" status, press simultaneously the button "continuous" and the "2 short espressos" button. Now you can release the buttons; the auto-cleaning will automatically repeat a cleaning cycle.

Important: Once finished the cleaning process, remove the porta filter and run water through the group again to rinse out all remains. Repeat the cleaning process this time without detergent for a perfect removal of any remains of the cleaning product. Finally re-install the original filter basket on the porta-filter, and store the blind one.

"DO NOT MANIPULATE THE PORTA FILTER DURING THE AUTO - CLEANING PROCESS"

- Cleaning the groups everyday with the filter membrane but without detergent is recommended.
- Cleaning the groups with the blind filter basket and detergent is recommended once a week.



16.2. Cleaning of gasket & shower

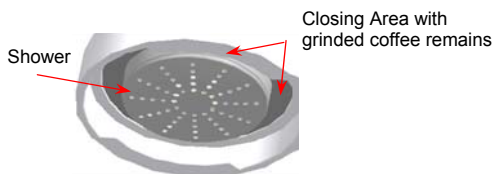
When attaching the porta-filter filled with grinded coffee into the brewing group, left overs accumulate in the closing surface. These remains if excessive can prevent a good closing between the porta-filter and the brewing group. Moreover, these remains can even block the output of water through the group.

The solution for this is cleaning:

- Place on the filter basket the blind membrane filter, without detergent.
- Place the porta-filter in the brewing group, without attempting to close it. IT MUST BE LOOSE.
- Connect a continuous espresso (switching or selecting).
- Make an opening - closing movement of the porta in place, without closing it. Water will flow around the porta filter, flowing through the closing surface, cleaning it. Be very careful, as this water is very hot, and can cause burns.

16.3. Shower cleaning

With a scouring pad, whip the shower's area both interior, and exteriorly.

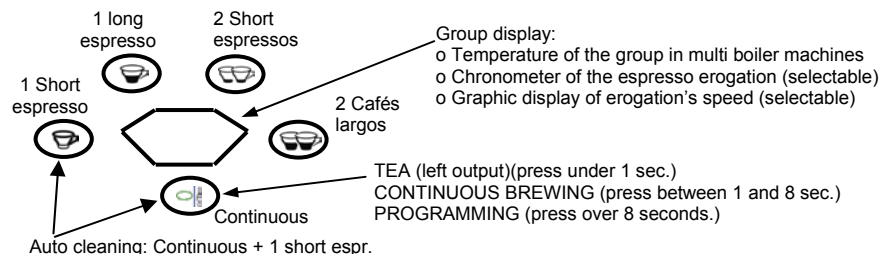


17. Electronic control panel

Here some of the additional functions that the electronics offers:

- Volumetric control of four different espresso doses per brewing group.
- Time-controlled hot water dose's control.
- Automatic filling and level control of the boiler.
- Automatic switch off of the heating element if not enough water. (on customer's request)
- System's supervision through alarms.
- Serial connection RS-232 with data-reading devices from the control panel to the computer.
- Brewing group auto-cleaning.

The control panel is by default programmed with 4 standard doses (these can be re-programmed as your wish) and a continuous selection. The first four keys (1 short espresso – 1 long espresso – 2 short espressos – 2 long espressos) brew the programmed amounts and then stop automatically; the fifth one brews without stopping by itself.



The continuous button, depending on the duration of the pressing, has 3 functions:

Less than 1 sec.: Activates the hot water for infusions dosing.

Between 1 and 8 secs.: Continuous espresso output; in order to stop it, we must press the button again.

Over 8 secs: Entry in the programming menu. This is explained in the next paragraph.

17.1. Programming dosage of the control panel

Here we will program the volume of the coffee doses that will be automatically brewed by each selection on the keypad.

- Keep pressed over 8 seconds the button of continuous coffee: all the lights in the keypad will light, but the light of the continuous coffee will flash.

- Within 5 seconds press the button of the coffee selection to be re-programmed (1 short espresso - 1 long espresso – 2 short espressos – 2 long espressos). Notice that all the lights will switch off, except the one of the option selected and the one of continuous brewing.
- The group begins brewing the espresso. When the desired volume of espresso brewed is reached, press again the selection, and this volume will be stored as the programmed dosis.
- Repeat the process with all the other selections that need re-programming. Whenever we have re-programmed each selection, its corresponding light will come off.

Each dosis re-programming must be done with fresh grinded coffee, each time.

In case only one of the selections is to be reprogrammed, act as previously described, re-programming only the one desired; remaining buttons will keep the existing programmed dosis.

Very important: When you re-program any dosis in the left keypad (facing to the machine), this dosis will be stored in every other keypad. This is: If for example we modify the dosis of the 1 short espresso in the left keypad, automatically this newly memorized new dosis will be stored in all the other keypads.

This only happens with the left keypad; if we modify the dosis on any other, it will not overwrite any other.

17.1.1. Example of 1 short coffee programming

Unlock the porta filter from the machine and fill it with fresh ground coffee. Lock it into the brewing group head, place one cup beneath the spout. Press the “*” key pad and keep it pressed for over 8 seconds, until all the green lights are simultaneously flashing. Then press the “short coffee key” pad, and you will see all the green lights switch off, except the option you have selected one of continuous brewing. The machine will start brewing. When the required coffee dose is reached, press the “short coffee key” pad. The light of this option will turn off. This means that programming of this option has been successful. You can re-program again any dosis, or just wait for the electronics to come back to normal status and the lights of the keypad to turn off.

17.2. Programming the doses for hot water for infusions

- Keep pressed over 8 seconds the continuous espresso key, till all the lights turn on, except the ones of continuous espresso, that will flash.
- Press the continuous key for less than 1 second. Water will begin to come out from the hot water wand.
- Press again the same key; the water will stop and the new doses will be stored.

Different water amounts can be stored in each keypad.

17.3. Programming the doses for the electronic steam wand

- Keep pressed over 8 seconds the continuous espresso key, till all the lights turn on, except the ones of continuous espresso, that will flash.
- Immerse the steam wand in the liquid to be heated up.
- Press the steam button.
- When the liquid reaches the desired temperature, press again the steam button. The new doses is then stored.

When adjusting the dose as already explained, what will be controlled will not be the time steaming, but the temperature of the liquid being heated up. This means, that once adjusted the doses of the electronic Steam wand with temperature probe, the machine will steam up the liquids stopping always at the very same temperature measured on the liquid being heated, independently from the volume of liquid being heated up.

17.4. Maximum security time

Every selection has a maximum allowed time for brewing of 5 minutes.

18. Additional capabilities reachable from the display

Automatic daily switch ON/OFF; "Stand by" function.

Time management: Current day and time.

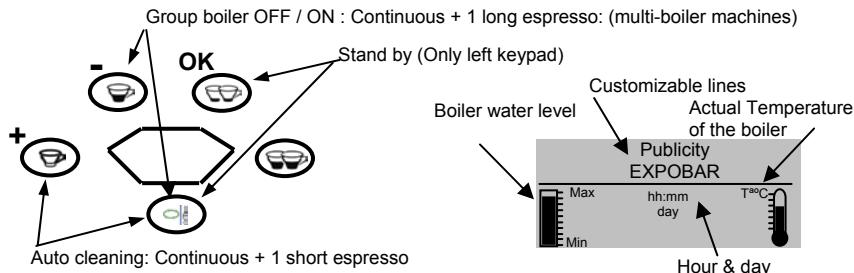
Advertising display.

Digital control and visualization of the temperature of the boiler through the display.

Maximum control of temperature in the boiler through PID technology.

On-display help for re-programming and adjusting.

Visual alarm to warn about the need of regeneration of the water softener filter.



18.1. Espresso machine status

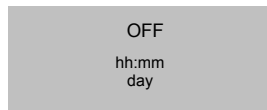
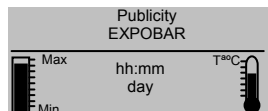
The espresso machine has 3 possible status:

ON status: The machine is active and ready for brewing espresso.

Generally when switching on the main switch, the machine will enter this status.

stand by Status. The main switch is ON, but the espresso machine is off, and this is shown in the display. – To arrive to this status, being the machine with the main switch ON, and the machine in ON status, press the continuous key, and without releasing it, press the 2 short coffees key. The machine will show "OFF" on the display. To get out from this status, press the 2 short espressos, the machine will come back to the ON status.

OFF status. The espresso machine is totally disconnected.

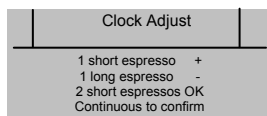
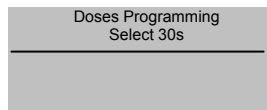


18.2. Access to additional menus

Keep pressed over 8 seconds the continuous espresso key on the left keypad.

(Entering programming). Now all the keypad lights will light up continuously, but the one of continuous erogation that will flash intermittently. At this point of the menu, we can adjust the volumes of the different dosis of each selection, as explained in previous point 7.1 "Programación de las dosis en la centralita electrónica". In the display will appear the message shown.

Now, press again the continuous button on the left keypad, until the display shows "Clock adjust" on the display: From this point we get access to the different settings. – Enter this menu by pressing the button "two short coffees" (OK).



18.3. Clock adjust: adjusting hour, minutes and day.

Once pressed the button “two short coffees” (OK) while “Clock adjust” was displayed, the adjusting of the clock begins.

Adjust the hour: while the hour is blinking, increase or decrease its value by pressing “+” (one short espresso) or “-” (one large coffee). When the right value is reached, accept it by pressing “OK” (two short espressos). Then it begins with the minutes adjusting.

Clock Adjust	
HH:MM	Day
1 short espresso	+
1 long espresso	-
2 short espressos	OK
Continuous to confirm	

While the minutes are blinking, we can increase or decrease its value by pressing “+” (one short espresso) or “-” (one large coffee). When the right value is reached, accept it by pressing “OK” (two short espressos). Then the day of the week can be adjusted in the very same way (“+”, “-” & “OK”).

After having adjusted all previous values, when pressing “OK” (two short espressos) the “Auto On” / “Auto Off” menus are shown.

18.4. Auto On/off:

After accepting the adjusting made in the time & day by pressing “OK” (two short coffees), we enter in the programming of the automatic connection and disconnection of the machine.

As to modify the time at which the machine automatically gets into the “ON” status: While the hour is blinking, , increase or decrease its value by pressing “+” (one short espresso) or “-” (one large coffee). When the right value is reached, accept it by pressing “OK” (two short espressos). Then the minutes will blink, and will be adjustable in the same way than the hour (“+”, “-” & “OK”).

Auto On/Off	
On: Hh:mm	
1 short espresso	+
1 long espresso	-
2 short espressos	OK
Continuous to confirm	

Note: By default, this first value will be: On: - - : - - this means that the function is disabled. As soon as we modify the value, and it become different from - - : - - the function will be enabled. If we prefer to leave this function disabled, just accept by pressing “OK” while the adjusted value is - - : - - .

Now, while the auto-disconnection time blinks, increase or decrease its value by pressing “+” (one short espresso) or “-” (one large coffee). When the right value is reached, accept it by pressing “OK” (two short espressos). Then the minutes will blink, and will be adjustable in the same way than the hour (“+”, “-” & “OK”). With this final acceptance, we will proceed to the next adjusting menu.

Auto On/Off	
Off: Hh:mm	
1 short espresso	+
1 long espresso	-
2 short espressos	OK
Continuous to confirm	

18.5. Day Off adjustment:

If automatic On and Off times have been assigned, a day off can be enabled in which the machine will not switch on: the day off.

Note that if the function of Auto On/Off was not enabled, this menu will not appear.

To adjust the day Off, press “+” (one short espresso) or “-” (one large coffees, as needed, till reaching the desired value; then accept it by pressing “OK” (two short espressos).

Closed on	
Day	
1 short espresso	+
1 long espresso	-
2 short espressos	OK
Continuous to confirm	

Note: By default, this setting will be: - - : - - this means that the function is disabled. As soon as we modify the value, and it become different from - - : - - the function will be enabled. If we prefer to leave this function disabled, just accept by pressing “OK”(two short espressos) while the adjusted value is - - : - - .

19. Possible anomalies

19.1. Failures produced by lime

The coffee does not come out at a appropriate temperature:

- The outlet tubes of heat exchangers are clogged by lime.

Water does not come out from the groups:

- Lime blocks the water getting through .

Ninety percent of failures are caused by scale build-up in the machine when none water treatment operation is done. Is very easy to avoid this kind of failure by performing the regular maintenance of the water treater.

19.2. Problems due to grind setting

Coffee comes out very fast:

- Adjust the grinder setting, the grind is too coarse.

Coffee comes out very slow:

- Adjust the grinder setting, the grind is too fine.

If you observe any malfunctioning in the coffee machine contact the technical service.

20. Recommendations

- You should clean every day the group without soap, only with the blind membrane / filter basket and water.
- You should clean the group with espresso detergent (as described in this manual), at least once a month.
- You should regularly re-generate the water softener device.
- Use freshly grinded coffee as to preserve the properties, aroma and flavor of the moment the coffee is used.
- In order to obtain a good espresso coffee, remember that both the brewing group and the portafilter must be hot and at a constant temperature; so keep the portafilter placed in every moment into the group.

21. Cautions

- When you are brewing espresso do not attempt to take out the porta-filter. Boiling water at high pressure could be projected and cause you burns.
- Never manipulate the inside of the machine; this must be done only by authorized technicians.
- Do not insert any kind of things inside the openings & ventilation holes of the machine.
- Check frequently the drip tray water sink .
- Do not allow children to use or touch the machine; it has hot surfaces that could cause them burns.
- Do not use the machine with wet hands, wet feet or barefoot.
- If you want to disconnect the machine from the electrical outlet, do not pull from the wire; remove it by pulling from the electrical plug.
- If you have any problem contact the technical service.

The manufacturer holds the rights to modify the machine without prior announcement.

22. INDEX

22.	INDEX.....	21
23.	INSTALLATION DE LA MACHINE A CAFE.....	22
23.1.	INSTALLATION ÉLECTRIQUE.....	22
23.2.	TYPES DE BRANCHEMENT.....	22
23.3.	INSTALLATION HYDRAULIQUE.....	22
24.	CHARGE DE L'EAU DANS LA CHAUDIERE.....	23
24.1.	MANOMÈTRE.....	23
25.	MISE EN MARCHÉ.....	23
25.1.	LE PORTE-FILTRE DANS LE GROUPE.....	23
25.2.	EMPLACEMENT DU PORTE-FILTRE DANS LE GROUPE.....	23
25.3.	ÉCOULEMENT DU CAFÉ.....	24
25.4.	CHAUFFAGE DES LIQUIDES.....	24
25.5.	EXTRAIRE L'EAU CHAUDE POUR INSTRUCTIONS.....	24
26.	NETTOYAGE DE LA MACHINE A CAFE.....	24
26.1.	NETTOYAGE DU GROUPE D'ÉCOULEMENT.....	24
26.2.	NETTOYAGE DES DOUCHETTES ET JOINTS.....	25
26.3.	NETTOYAGE DE LA DOUCHETTE.....	25
27.	BOÎTIER ÉLECTRONIQUE.....	25
27.1.	PROGRAMMATION DES DOSES AU BOÎTIER ÉLECTRONIQUE.....	26
27.1.1.	<i>Exemple de la programmation d'un café court.....</i>	<i>26</i>
27.2.	PROGRAMMATION DE LA DOSE D'EAU POUR THÉ.....	26
27.3.	PROGRAMMATION DES DOSES DE LA LANCE À VAPEUR ÉLECTRONIQUE.....	26
27.4.	TEMPS MAXIMUM DE SÉCURITÉ.....	26
28.	FONCTIONS ADDITIONNELLES ACCESSIBLES DU DISPLAY.....	27
28.1.	ÉTATS DE LA MACHINE À CAFÉ.....	27
28.2.	ACCESS AUX MENUS ADDITIONNELS.....	27
28.3.	SET HORLOGE: POUR MODIFIER L'HEURE: MINUTES ET JOUR.....	28
28.4.	AUTO ON/OFF.....	28
28.5.	RÉGLAGE DU JOUR DE REPOS.....	28
29.	POSSIBLES ANOMALIES.....	29
29.1.	PANNES PRODUITES PAR LE CALCAIRE.....	29
29.2.	PROBLÈMES PAR LE MOULAGE DU CAFÉ.....	29
30.	CONSEILS.....	29
31.	PRÉCAUTIONS.....	29

LISEZ CE MANUEL D'INSTRUCTIONS ET ENTRETIEN AVEC ATTENTION AVANT D'INSTALLER OU COMMENCER À UTILISER LA MACHINE À CAFÉ

23. Installation de la machine à café

La machine à café doit être installée parfaitement horizontale, sur son meuble cafetier (pour cela on doit utiliser les pieds de réglage) afin que le café soit réparti de façon égale, dans toutes les tasses à café.

23.1. Installation électrique

L'installation électrique de la machine à café, doit être réalisée par personnel qualifié, suivant toujours les suivantes indications de sécurité:

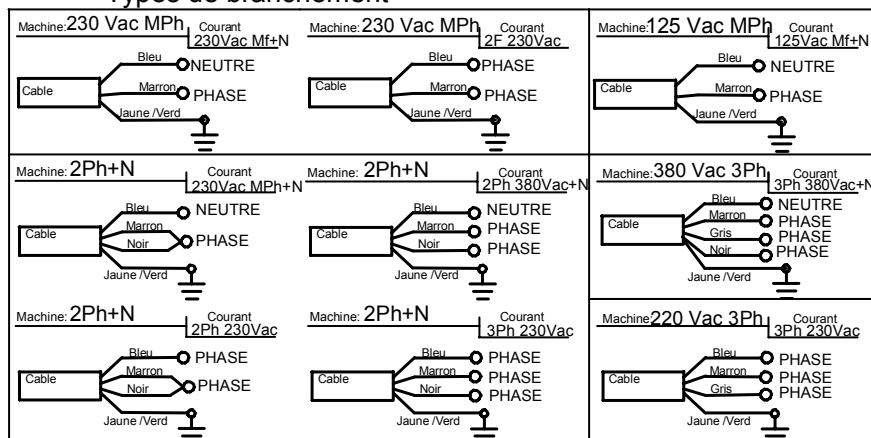
- Vérifiez que les données électriques qui figurent sur la plaque des caractéristiques de la machine, correspondent bien à votre installation du local ou domicile.
- Obligatoirement la machine doit être branchée sur un socle de prise de courant avec prise de terre selon la normative de votre pays.
- Vous devez protéger la ligne électrique du lieu de l'installation avec un interrupteur magnétothermique de II doit avoir un relais différentiel approprié aux caractéristiques de l'installation .
- Il faut s'assurer que la section des câbles de l'installation sera l'appropriée pour l'intensité consommée par la machine à café.
- Ne pas utiliser des rallonges, adaptateurs, et des prises multiples pour la connexion de la machine au réseau électrique.

Le fabricant n'est pas responsable des lésions ou dommage à la santé sur les personnes et / ou animaux, ainsi comme les dommages matériels qui pourraient occasionner une mauvaise installation de la machine à café.

23.2. Types de branchement

Consultez sur la plaque de caractéristiques de la machine, quel type est le votre, Vous pourrez connecter la machine comme ci-dessous :

Types de branchement



23.3. Installation hydraulique

Utilise le manchon flexible incorporé dans la machine, brancher-le au réseau d'eau avec 3/8 " mâle et une vanne de passage. **Il est obligatoire d'intercaler un filtre de calcaire entre la vanne de passage et la machine** (dans la dotation il y a un autre tuyau de 50 cm, pour faire cette connexion). Dans un chapitre

postérieur on expliquera comment régénérer les résines du filtre de calcaire pour qu'elles continuent retenant les particules de calcaire.

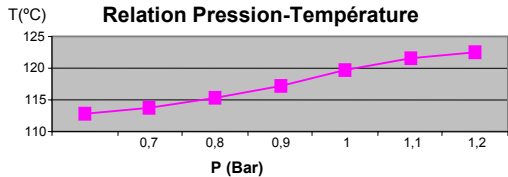
24. Charge de l'eau dans la chaudière

Ces machines ont la charge de la chaudière automatique.

24.1. Manomètre

Le manomètre de la chaudière (opt.), nous montre la pression dans la chaudière de la machine.

Il y a une relation directe entre cette pression et la température de la chaudière.



25. Mise en marche

- Ouvrir la vanne de passage d'eau, externe à la machine à café.
- Si la machine a un indicateur de niveau d'eau, remplir entre le mini et maximum.
- Connecter l'interrupteur général
- Actionner l'interrupteur d'écoulement de café, ou le boîtier électronique, jusqu'à ce que l'eau sorte d'une façon continue, par les groupes d'écoulements.
- Ouvrir le robinet de vapeur, et vérifier que la vapeur sorte.

"Le voyant rouge, nous indique que la machine est en train de se chauffer. Quand il s'éteint, cela nous indique que la machine atteint la température idéale".

25.1. Le porte-filtre dans le groupe

- 1.- Ressort de fermeture
- 2.- logement du ressort dans le porte-filtre
- 3.- Placement du ressort.



Maintenant introduisez le filtre.

Porte-filtre et Filtre pour deux cafés



Porte-filtre et Filtre pour un café



25.2. Emplacement du porte-filtre dans le groupe

Le porte-filtre a sur ses côtés deux encoches, les quelles doivent coïncider avec deux entrées du groupe, lorsque ça s'emboîte, tournez-le de gauche à droite afin que le manche reste perpendiculaire à la machine.



POSITION CORRECTE DU PORTE-FILTRE DANS LE GROUPE
CORRECTE



PAS ENTRÉ
SUFFISAMMENT



LES JOINTS
SONT USÉS

25.3. Écoulement du café

- Retirer de la machine à café le porte-filtre.
- Charger dans le porte-filtre la quantité désirée de café moulu, afin d'obtenir un café à votre goût fraîchement moulu (avec le porte-filtre approprié).
- Presser le café avec le presse café.
- Placer le porte-filtre dans le groupe, en s'assurant que celui-ci est bien ajusté, mettre la tasse sous la sortie du porte-filtre.
- Sélectionner l'option désirée sur le boîtier électronique ou pressez l'interrupteur d'écoulement (d'accord au modèle)

ON DOIT TOUJOURS LAISSER LE PORTE-FILTRE SERRÉ DANS LE GROUPE. Cela est important pour le maintenir toujours à la température idéale, et obtenir un bon express.

25.4. Chauffage des liquides

- Placer la buse jet de vapeur, au-dessus de la grille du bac de récupération, tourner le robinet peu à peu afin de laisser évacuer les restes d'eau condensée dans la buse..
- Fermer le robinet de vapeur.
- Mettre la buse jet de vapeur dans le liquide à chauffer.
- Ouvrir le robinet et commencé à chauffer (avec le robinet ouvert ne retirer jamais la buse jet de vapeur du liquide, cela pourrait provoquer des brûlures).
- Lorsque qu'on a finalisé, replacer la buse au-dessus de la grille du bac et ouvrir le robinet pour nettoyer l'intérieur de la buse, fermer le robinet et avec une éponge humide nettoyer l'extérieur de la buse.

25.5. Extraire l'eau chaude pour instructions

- Mettre un récipient dessous la buse d'eau.
- Ouvrir le robinet d'eau jusqu'à la quantité d'eau désirée.
- Fermer le robinet.

26. Nettoyage de la machine à café

N'oubliez pas que la machine à café est un outil de travail à votre commerce, pour qu'elle est en conditions optimales, il faut considérer détails comme le nettoyage de la machine et la décalcification. Débrancher la machine avant de la nettoyer. Toutes les parties extérieures de la machine peuvent se nettoyer avec une éponge humide, en utilisant des détergents non agressifs. Ne pas utiliser dissolvants et dégraissants.

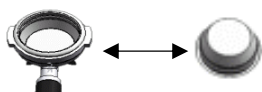
26.1. Nettoyage du groupe d'écoulement

- Enlever le porte filtre de la machine.
- Remplacer le filtre du porte-filtre par un des filtres aveugles de la dotation.
- Introduire le détergent dans le porte-filtre. On doit utiliser des détergents spéciaux pour nettoyer le groupe d'écoulement.
- Introduire le porte-filtre dans la machine à café.
- Activer le programme d'auto-nettoyage ; pour cela, pressez simultanément le bouton de café continu et celui de deux cafés courts, le procès d'auto-nettoyage du groupe commencera automatiquement, vous pouvez lâcher maintenant.

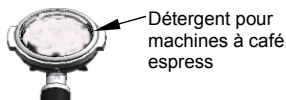
Important: Une fois finalisé le cycle de nettoyage avec le détergent, démonter le filtre et le rincer. Répéter le nettoyage du groupe mais sans le détergent pour une parfaite élimination de restes. Quand il est fini, installer de nouveau le filtre original dans le porte-filtre et garder le filtre aveugle.

"NE PAS TOUCHER LE PORTE-FILTRE PENDANT LA PHASE DE NETTOYAGE".

- Il faut nettoyer le group sans détergent, seulement avec la membrane et de l'eau, chaque jour.
- Il faut nettoyer le group avec détergent, une fois par semaine.



Filtre aveugle



Détergent pour machines à café express

26.2. Nettoyage des douchettes et joints

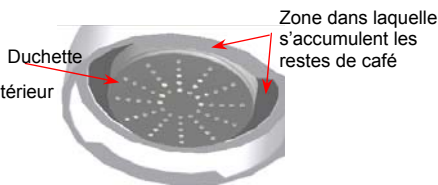
Quand on place le porte-filtre avec du café moulu dans le group d'écoulement, les restes du café s'accumulent dans la fermeture entre les deux. Ces restes de café peuvent empêcher un bon ajustement du porte-filtre dans le group. Aussi, ces restes peuvent arriver à gêner la sortie de l'eau par la douche du groupe.

La solution pour tout cela est le nettoyage.

- Placer la membrane filtre dans le filtre, sans détergent.
- Placer le porte-filtre dans le groupe, sans fermer : IL DOIT RESTER LÂCHE.
- Presser le bouton de café continue du boîtier.
- Faire un mouvement avec le porte-filtre de ouvrir-fermer-ouvrir le porte-filtre sans arriver à le fermer.
- Cette opération doit se faire avec attention et soin, parce que l'eau chaude sortira par les bords du porte-filtre, en nettoyant la gomme. Si vous ne faites pas attention, un accident peut devenir.

26.3. Nettoyage de la douchette

Avec une éponge, frotter la zone de la douchette, à l'intérieur

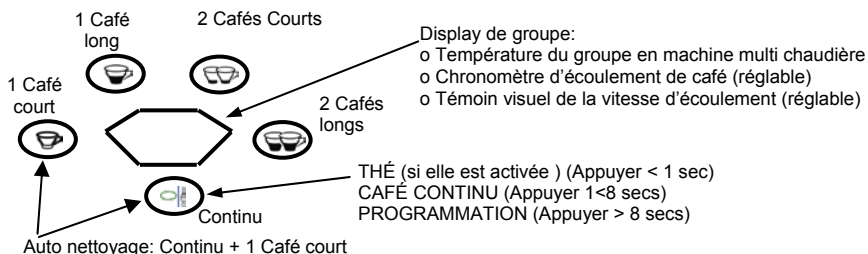


27. Boîtier Électronique

Ici on présente des fonctions avec lesquelles le boîtier électronique est équipé.

- Contrôle volumétrique de quatre doses différentes pour chaque groupe.
- Contrôle temporisé des doses de thé.
- Contrôle et gestion de la charge de la chaudière et sauve résistance (si elle est activée).
- Supervision du système à travers d'alarmes.
- Connexion serial RS-232 avec dispositifs de lecture du boîtier à l'ordinateur.
- Programme d'auto-nettoyage des groupes.

Le boîtier est programmé avec 4 doses standard (elles sont reprogrammables à votre goût, voir programmation) et un écoulement continue. Les quatre premiers boutons (1 café court – 1 café long – 2 cafés courts – 2 cafés longs) sont de déconnexion automatique, et le cinquième est de café continue.



Le bouton du café continu, en dépendant du temps qu'il est pressé, a trois fonctions:

- Moins d'une seconde: il active le dosage de l'eau pour thé (seulement pour les machines sans robinet d'eau)
- Entre 1 et 8 secondes: sortie d'un café continu ; pour le déconnecter il faut le presser de nouveau.
- Plus de 8 secondes : il entre en programmation de dosage du café. Cela est expliqué à continuation.

27.1. Programmation des doses au Boîtier Électronique

Nous allons programmer la dose de café, que nous voulons quelle sorte automatiquement., selon chaque sélection du boîtier. Les pas à suivre :

- Maintenir l'option de café continue pressée pendant 7 secondes, toutes les lumières du boîtier s'illuminent, à exception de celle du café continue qui le fait clignotant.
- Presser la dose de café que vous voulez programmer (1 café court – 1 café long – 2 cafés courts – 2 cafés longs). Vous verrez que toutes les lumières s'éteignent, à exception de l'option que vous avez choisi et celle du café continue. L'écoulement du café commence.
- Quand vous avez obtenu la dose désirée, pressez une autre fois la sélection de dose de café que vous avez choisi pour finir l'écoulement du café, et ça sera mémorisé.
- Répétez le procès avec les autres types de dosage. Quand nous aurons la dose reprogrammée sur une sélection, la lumière correspondante ne restera pas illuminée.

La programmation des doses de café doit se faire chaque fois avec du café nouveau dans le filtre.

Si vous désirez reprogrammer seulement une des options: (1 café court – 1 café long – 2 cafés courts – 2 cafés longs) procéder seulement sur le bouton correspondant, les autres resteront comme ils étaient mémorisés.

Très important: Quand on programme n'importe quelle dose du boîtier gauche (en regardant la machine en face) cette dose se mémorise dans tous les boîtiers.

Exemple: Si on change la dose du bouton d'un café court du boîtier gauche, automatiquement la nouvelle dose que on a mémorisé, est aussi mémorisé au bouton d'un café court des autres boîtiers.

Cela ne se passe que sur le boîtier gauche, si on change la programmation de l'autre boîtier, on change seulement celui ci.

Maximum temps de sécurité. Toutes les doses ont un temps maximum d'écoulement de café de 5 minutes.

27.1.1. Exemple de la programmation d'un café court

Enlever le porte-filtre de la machine à café et placer une dose fraîche de café dans le filtre. Introduire le porte-filtre dans la machine à café, placer une tasse sous le porte-filtre et presser l'option de café continue jusqu'à ce que toutes les lumières du boîtier sont allumées. En ce moment, presser un café court, toutes les lumières s'éteignent à exception de celle d'un café court et celle du café continue, et commencera l'écoulement du café. Quand vous avez obtenu la dose désirée, presser de nouveau le bouton d'un café court. L'érogation du café finira et toutes les lumières s'illumineront à exception de celle d'un café court. Cela veut dire qu'elle est programmée. Si vous voulez reprogrammer une dose de café vous pouvez le faire, si non, attendez à que toutes les lumières du boîtier s'éteignent.

Les lumières du boîtier mettent 30 secondes à s'éteindre.

27.2. Programmation de la dose d'eau pour thé

Maintenir pressé plus de 8 secondes le bouton de café de n'importe quel boîtier. A continuation toutes les lumières s'allumeront d'une façon continuée, à exception de celle du café continu qui clignotera.

- Presser le bouton du café continu pendant moins d'une seconde.
- L'eau commence à sortir par la lance.
- Pressez de nouveau pour arrêter et la nouvelle dose d'eau sera mémorisée.

Vous pouvez mémoriser différentes doses par boîtier.

27.3. Programmation des doses de la lance à vapeur électronique

Maintenir pressé le bouton de café continu plus de 8 secondes sur un des boîtiers. À continuation toutes les lumières s'allumeront continument, à exception de celle du café court qui clignotera.

- Introduire la lance à vapeur avec sonde dans le liquide à chauffer.
- Pressez le bouton du vapeur.
- Le vapeur commence à sortir par la lance de vapeur.
- Pressez une autre fois pour arrêter et la nouvelle dose restera mémorisée.

Quand on ajuste la dose comme on a expliqué, ce qu'on contrôle n'est pas le temps de servir le vapeur, mais la température du liquide chauffé. Cela veut dire que quand on « ajuste la dose », la machine chauffera les liquides avec la lance, en s'arrêtant automatiquement quand le liquide arrive à la température réglée quand on a réalisé le procès de « réglage de dose », indépendamment du volume de liquide chauffé.

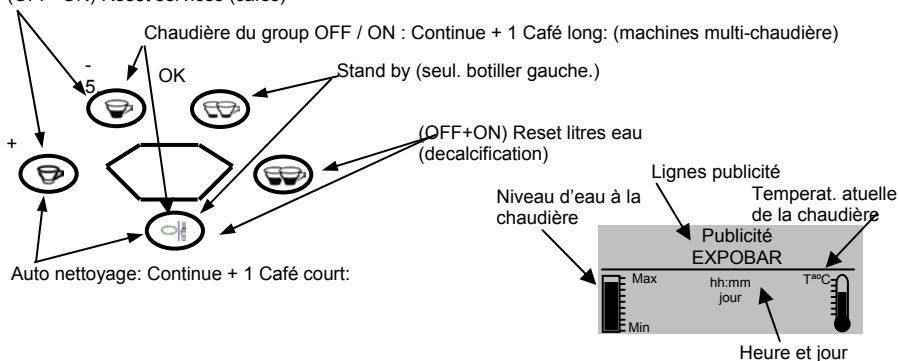
27.4. Temps maximum de sécurité

- Prenez en compte que toute dose a un temps maximum d'écoulement de 5 minutes.

28. Fonctions additionnelles accessibles du display

- Control automatique et déconnection quotidienne de la machine à café; fonction "stand by".
- Gestion de l'horloge: Heure et date actuelle.
- Display publicitaire.
- Totalisateur d'infusions et cafés écoulés (sur le display).
- Visualisation et control digital de la température de la chaudière sur le display.
- Control maximum et précision de la température avec technologie PID.
- Aide sur le display pour programmation et règlements.
- Alarme visuelle pour régénération de l'adoucisseur.
- Sélecteur de langues de lecture.
- Aide et information sur l'écran pendant la reprogrammation.

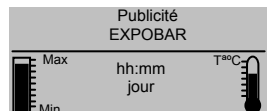
(OFF+ON) Reset services (cafés)



28.1. États de la machine à café

La machine à café a 3 états:

- **État allumée:** La machine est active et préparée pour faire le café. En général, en connectant l'interrupteur général la machine entre dans cet état.
- **État stand by.** L'interrupteur général est en ON, mais la machine à café est éteinte. On arrive à cet état dès l'état allumée, en pressant le bouton de café continu, et sans lâcher, pressez le bouton de 2 cafés courts. La machine montrera "OFF" sur le display. Pour sortir de cet état, pressez le bouton de deux cafés courts ; la machine reviendra à l'état allumée.
- **État éteinte.** La machine à café reste complètement déconnectée.



28.2. Access aux menus additionnels

- Avec la machine en état allumée, maintenir le bouton de café continu du boîtier gauche pressé plus de 8 secondes.

- (Entrer en programmation). À continuation toutes les lumières s'allumeront à exception ce celle du café continu, qui clignotera. Dans cette part du menu on peut ajuster le volume des doses de chaque sélection, comme il s'explique sur la section **7.1 "Programación de las dosis"** en la centralita electrónica". Sur le display se montrera le message de l'image.
- Pressez une autre fois le bouton de café continu jusqu'à ce que vous visualisez l'option "Set horloge" sur le display: À partir d'ici on a accès aux différentes fonctions. – Acceptez entrer dans ce menu, en pressant le bouton de 2 cafés courts (OK).

Programmation dose
Sélectionner 30s

Set horloge

1 café court	↑+
1 café long	↓-
2 cafés courts	OK
Continu pour confirmer	

28.3. Set horloge: pour modifier l'heure: minutes et jour

Une fois pressé le bouton de 2 cafés courts (OK) quand "Set horloge" était sur l'écran, on entre dans le réglage de l'heure de la machine.

- Ajuster l'heure: pendant qu'elle clignote, augmentez ou diminuez sa valeur en pressant "+" (un café court) ou "-" (un café long). Quand la valeur est correcte, acceptez en pressant "OK" (deux cafés courts). En pressant "OK" on passe à ajuster les minutes.

Set horloge
hh:mm

1 café court	↑+
1 café long	↓-
2 cafés courts	OK
Continu pour confirmer	

- Pendant que les minutes clignent, on peut augmenter ou diminuer sa valeur en pressant "+" (un café court) ou "-" (un café long). Quand la valeur est correcte, acceptez en pressant "OK" (deux cafés courts). En pressant "OK" on passe à ajuster le jour de la semaine de la même façon ("+", "-", "OK").

Après avoir ajusté les valeurs antérieures, en pressant "OK" (deux cafés courts) on passe au menu d'allumage et éteinte automatique (Auto On/off).

28.4. Auto On/off

En acceptant le réglage donné à l'horloge et au jour, en pressant "OK" (deux cafés courts), On entre dans la programmation de l'heure d'allumage et éteinte automatique de la machine à café:

- Pour modifier l'heure d'allumer, pendant que l'heure clignote, augmentez ou diminuez sa valeur en pressant "+" (un café court) ou "-" (un café long). Quand la valeur est correcte, acceptez en pressant "OK" (deux cafés courts), alors on passe à ajuster les minutes de l'allumage automatique de la même façon ("+" et "-" et accepter avec "OK").

Auto On/Off
On: hh:mm

1 café court	↑+
1 café long	↓-
2 cafés courts	OK
Continu pour confirmer	

- Note: Par défaut on trouve ce premier réglage comme: On: - - : - - cela veut dire que la fonction est désactivée. Dès qu'on modifie la valeur et elle est différente de - - : - - la fonction sera habilitée. Si on préfère laisser cette fonction désactivée, on n'a qu'à accepter en pressant "OK" (deux cafés courts) pendant que la valeur sélectionnée soit - - : - -.

- À continuation, pendant que l'heure d'éteinte automatique clignote, augmentez ou diminuez cette heure en pressant "+" (un café court) ou "-" (un café long). Quand la valeur est correcte, acceptez en pressant "OK" (deux cafés courts). Avec cette acceptation on passe au menu de réglage suivant...

Auto On/Off
Off: hh:mm

1 café court	↑+
1 café long	↓-
2 cafés courts	OK
Continu pour confirmer	

28.5. Réglage du jour de repos

Si on ha habilité et ajusté les heures d'allumage et éteinte automatique, on peut habilitier un jour de la semaine auquel la machine ne s'allumera pas automatiquement, un jour de repos.

Note: Si la fonction de Auto On/off ne s'est pas habilitée, ce menu n'apparaîtra pas.

Pour changer le jour de la semaine de repos, pressez "+" ou "-" (un café court ou un café long) selon il convienne, jusqu'à arriver à la valeur correcte, pour accepter, pressez "OK"

Jour de repos
Jour

1 café court	↑+
1 café long	↓-
2 cafés courts	OK
Continu pour confirmer	

- Note: Par défaut on trouve ce premier réglage comme: On: - - : - - cela veut dire que la fonction est désactivée. Dès qu'on modifie la valeur et elle est différente de - - : - - la fonction sera habilitée. Si on préfère laisser cette fonction désactivée, on n'a qu'à accepter en pressant "OK" (deux cafés courts) pendant que la valeur sélectionnée soit - - : - -.

29. Possibles anomalies

29.1. Pannes produites par le calcaire

Le café ne sort pas à la température adéquate :

Obstruction de calcaire dans les tubes de sortie des inter-changeurs de chaleur et gicleur du groupe d'écoulement.

L'eau ne sort pas par un des groupes:

Incrustations de calcaires.

Le 98% des pannes de la machine à café sont produites à cause de ne pas utiliser de l'eau dépurée de calcaire, s'introduisant dans la machine a café,. Cette panne est très facile à éviter, simplement en utilisant de l'eau dépurée de calcaire.

29.2. Problèmes par le moulage du café

Le café sort très rapidement:

-Régler le moulin à café. Le café est moulu trop gros.

Le café sort très lentement:

-Régler le moulin. Le café est moulu trop fin.

Si vous observez des anomalies dans la machine à café, appelez le service technique.

30. Conseils

- Nettoyage du groupe sans détergent tous les jours.
- Nettoyer des douchettes tous les jours.
- Nettoyer le groupe avec détergent une fois par semaine.
- Faire la dépuración du calcaire selon sa dureté.
- Utiliser du café récemment moulu, pour mieux maintenir les propriétés du café, arôme et goût.
- Pour préparer un bon café, n'oubliez pas que le groupe d'écoulement et le porte-filtre doivent être chauds et à une température constante, c'est pour cela qu'on doit toujours laisser le porte-filtre serré dans le groupe.

31. Précautions

- Quand vous préparer un café, jamais enlever le porte-filtre, l'eau chaude à pression peut provoquer des brûlures.
- Ne pas manipuler l'intérieur de la machine, il peut seulement le faire un technicien qualifié.
- Ne pas introduire d'objets étranges dans les orifices de ventilation.
- Contrôler périodiquement le plateau de récupération.
- Ne pas laisser les enfants utiliser la machine, ils peuvent se brûler gravement.
- Ne pas utiliser la machine avec les mains ou les pieds mouillés ou nus.
- Pour débrancher la machine du réseau électrique jamais tirer sur les fils, toujours tirer de la prise.
- Si vous avez des doutes sur le fonctionnement de la machine vous devez demander conseil à un technicien qualifié.

Le fabricant se réserve le droit de modifier la machine sans prévenir, afin d'améliorer son produit.

Diamant



Para servicio / For Service / Pour service

Póngase en contacto con su distribuidor

Contact your distributor

Contactez votre distributeur

Su distribuidor / your distributor / votre distributeur

.....
.....
.....

CREM INTERNATIONAL SPAIN S.L.U.

C/ Comerç nº 4 – Pol. Ind. Alcodar – Gandía (Valencia – Spain)

Tel: + 34 96 287 88 75, Fax: +34 96 287 88 39

E-mail: info.es@creminternational.com www.creminternational.com

Art. nº *70000340s