

Manual de Usuario  
User manual  
Mode d'emploi  
Anleitung

# Monroc



EXPOBAR®

U/ES

U/EN

U/FR

U/DE

Rev. 091015



## Componentes externos / External components / Composants externes / Äußere Bestandteile



| Español |                           |    |                      |
|---------|---------------------------|----|----------------------|
| 1       | Grifo vapor               | 7  | Pata regulable       |
| 2       | Manómetro presión caldera | 8  | Interruptor general  |
| 3       | Grifo Agua caliente       | 9  | Grupo erogador       |
| 4       | Interruptor erogación     | 10 | Porta-cacillo        |
| 5       | Centralita                | 11 | Salida agua caliente |
| 6       | Piloto Resistencia        | 12 | Lanza vapor          |

| English |                          |    |                  |
|---------|--------------------------|----|------------------|
| 1       | Steam Tap                | 7  | Adjustable leg   |
| 2       | Boiler Manometer         | 8  | Main switch      |
| 3       | Hot Water tap            | 9  | Brewing group    |
| 4       | Brewing switch           | 10 | Porta Filter     |
| 5       | Electronic control panel | 11 | Hot water outlet |
| 6       | Heat element light       | 12 | Steam Wand       |

| Français |                             |    |                      |
|----------|-----------------------------|----|----------------------|
| 1        | Robinet de vapeur           | 7  | Pieds de réglage     |
| 2        | Manomètre de chaudière      | 8  | Interrupteur general |
| 3        | Robinet d'eau chaude        | 9  | Groupe d'écoulement  |
| 4        | Interrupteur d'écoulement   | 10 | Porte filtre         |
| 5        | Boîtier électronique        | 11 | Buse d'eau chaude    |
| 6        | Voyant resistance chaudière | 12 | Buse jet de vapeur   |

| Deutsch |                                    |    |                            |
|---------|------------------------------------|----|----------------------------|
| 1       | Dampfahnen                         | 7  | Regulierbare Stütze        |
| 2       | Druck Manometre                    | 8  | Haupt-Schalter             |
| 3       | HeissWasserhahnen                  | 9  | Ausgabe-Gruppe             |
| 4       | Kaffeeausgabe-Schalter             | 10 | Siebtraeger                |
| 5       | Bedientasten / ausgabe-Schalter    | 11 | Heiss Wasser ausgabe-Duese |
| 6       | Pilot leistung Signallampe Heizung | 12 | Dampfgausgabe-Duese        |

## 1. Características / Specifications / Bezeichnung

|                                                                         |        |                |     |     |    |                                                       | Resistencia / Boiler element /<br>Puissance resistance / Heizleistung (Watts)                                                                                                              |                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------------|-----|-----|----|-------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Modelos<br>Models<br>Modèles<br>Modell                                                                                                                     | Groups | (mn.,<br>A F H |     |     | Kg | Caldera /<br>Boiler /<br>Chaudière /<br>Kessel<br>(L) | 230 <br>50/60 Hz<br> | 125 <br>50/60Hz<br> |
| 2 Grupos                                                                                                                                                   | 2      | 652            | 560 | 480 | 48 | 11,5                                                  | 2500                                                                                                                                                                                       | 2000                                                                                                                                                                                      |
| Potencia / Power / Puissance / Leistung = potencia Resistencia / Boiler element / Puissance resistance (Watts) /<br>Heizleistung + (Electronics 200 Watts) |        |                |     |     |    |                                                       |                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                           |

**Español:**

**Note:** Consulte en la placa de características de su máquina, qué modelo es el suyo.

**English:**

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

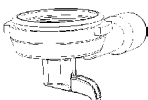
**Français:**

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

**Deutsch:**

**Note:** Sehen Sie mal die Bezeichnung Plakette in Ihren Machine für die Maschine Model zu erkennen.

**Dotación / accesories / Dotation / Ausstattung**

|                                                                                  |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  | <br>Limpieza / cleaning / nettoyage /<br>Reinigung |
| x1                                                                               | x1                                                                                | x1                                                                                | x1                                                                                                                                  |

## 2. INDICE

|            |                                                              |          |
|------------|--------------------------------------------------------------|----------|
| <b>2.</b>  | <b>INDICE .....</b>                                          | <b>3</b> |
| <b>3.</b>  | <b>INSTALACIÓN DE LA MÁQUINA DE CAFÉ .....</b>               | <b>4</b> |
| 3.1.       | INSTALACIÓN ELÉCTRICA: .....                                 | 4        |
| 3.2.       | TIPOS DE CONEXIONADO .....                                   | 4        |
| 3.3.       | INSTALACIÓN HIDRÁULICA: .....                                | 4        |
| <b>4.</b>  | <b>CARGA DE AGUA EN LA CALDERA .....</b>                     | <b>5</b> |
| 4.1.       | MANÓMETRO .....                                              | 5        |
| <b>5.</b>  | <b>PUESTA EN MARCHA INICIAL.....</b>                         | <b>5</b> |
| 5.1.       | EL CONJUNTO PORTA-CACILLO .....                              | 5        |
| 5.2.       | COLOCACIÓN DEL PORTA-CACILLO EN EL GRUPO EROGADOR .....      | 5        |
| 5.3.       | EROGACIÓN DE CAFÉ .....                                      | 5        |
| 5.4.       | CALENTAMIENTO DE LÍQUIDOS .....                              | 6        |
| 5.5.       | EXTRACCIÓN DE AGUA CALIENTE PARA INFUSIONES .....            | 6        |
| <b>6.</b>  | <b>LIMPIEZA DE LA MÁQUINA DE CAFÉ.....</b>                   | <b>6</b> |
| 6.1.       | LIMPIEZA DEL GRUPO EROGADOR .....                            | 6        |
| 6.2.       | LIMPIEZA DE LAS DUCHAS Y GOMAS .....                         | 7        |
| 6.3.       | LIMPIEZA DE LA DUCHA .....                                   | 7        |
| <b>7.</b>  | <b>CENTRALITA ELECTRÓNICA .....</b>                          | <b>7</b> |
| 7.1.       | PROGRAMACIÓN DE LAS DOSIS EN LA CENTRALITA ELECTRÓNICA ..... | 8        |
| 7.1.1.     | <i>Ejemplo de la programación de un café corto .....</i>     | 8        |
| 7.2.       | PROGRAMACIÓN DE LA DOSIS DE AGUA PARA INFUSIONES .....       | 8        |
| 7.3.       | ALARMAS DE LA CENTRALITA ELECTRÓNICA .....                   | 8        |
| <b>8.</b>  | <b>POSIBLES ANOMALÍAS .....</b>                              | <b>9</b> |
| 8.1.       | AVERÍAS QUE VIENEN PRODUCIDAS POR LA CAL .....               | 9        |
| 8.2.       | PROBLEMAS POR LA MOLIENDA DEL CAFÉ .....                     | 9        |
| <b>9.</b>  | <b>CONSEJOS PARA EL BUEN FUNCIONAMIENTO .....</b>            | <b>9</b> |
| <b>10.</b> | <b>PRECAUCIONES.....</b>                                     | <b>9</b> |

## 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:

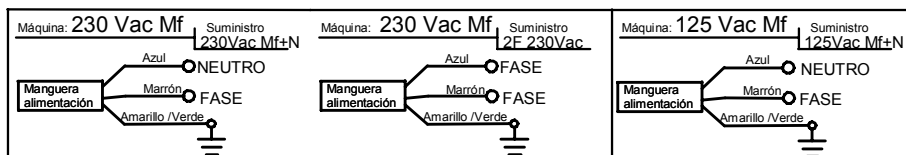
La instalación eléctrica de la máquina de café deberá ser realizada por personal cualificado, siguiéndose siempre las siguientes indicaciones de seguridad:

- 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 pudiera 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 el suyo; 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).

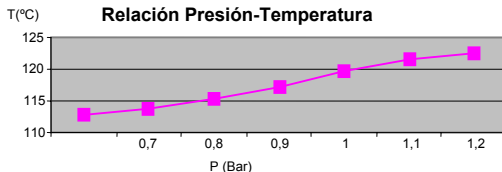
## 4. Carga de agua en la caldera

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.



Porta-cacillo y cacillo para una dosis de café

### 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.

## • Limpieza de la máquina de café

- 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 exprés.

### 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

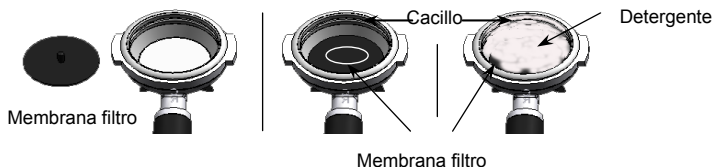
- Retire de la máquina el porta-cacillo.
- Ponga dentro del porta-cacillo la membrana filtro.
- Introduzca un sobre de detergente dentro del porta-cacillo. Se deben utilizar detergentes especiales para la limpieza del grupo erogador.
- Introduzca el porta-cacillo en la máquina de café
- Si la máquina no dispone de centralita electrónica, pulse el pulsador erogador durante unos 10 segundos y repita esta operación un mínimo de 5 veces.
- Si la máquina dispone de centralita electrónica, active el programa de autolimpieza; para ello, con la máquina apagada, pulse la opción de la centralita electrónica de dos cafés cortos, mientras que al mismo tiempo, conecte la máquina sin dejar de pulsar; de forma automática se iniciará el proceso de auto-limpieza del grupo; ya puede soltar.

**Importante:** Una vez finalizado el ciclo de limpieza con detergente, desmonte el cacillo y enjuáguelo. Repita entonces la limpieza del grupo pero sin detergente para una perfecta eliminación de restos del detergente.

**"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

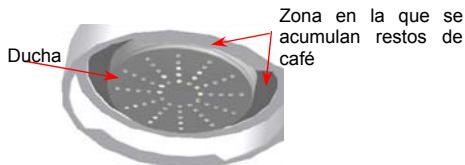
Al colocar el porta-cacillo con café molido en el grupo erogador, se acumulan restos de café en el cierre entre ambos. Estos restos de café llegan a impedir un buen ajuste del porta-cacillo en el grupo erogador. También estos restos pueden llegar a obstaculizar la salida de agua por la ducha del grupo.

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 DE QUEDAR SUELTO.
- Pulse el interruptor de erogación de café (o el botón de café continuo de la centralita).
- Dé al porta un movimientos de abrir-cerrar-abrir el porta-cacillo 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.

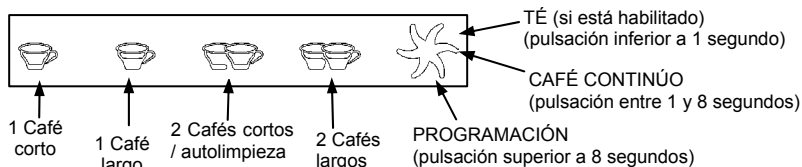


## 7. Centralita electrónica

Si su máquina va equipada con centralita electrónica, ésta ofrece las siguientes funciones:

- Control volumétrico de cuatro diferentes dosis de café por cada grupo.
- Control temporizado de la dosis del té (si está activada).
- 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, (solo para las máquinas que no lleven grifo de agua).
- 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 re-programada, 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.

#### **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**

En máquinas que no tengan grifo de agua manual, esta función estará habilitada:

Mantener pulsado mas 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. Alarmas de la centralita electrónica**

- Cuando el tiempo de carga de la caldera es superior al programado (2 minutos)( falta de agua), se iluminan de forma intermitente todas las luces de la centralita, y se para la máquina. Para desbloquearla deberá desconectar y volver a conectar la máquina desde el interruptor general.
- Si cuando pulsamos una dosis de café, la centralita tarda más de 5 segundos en recibir impulsos del contador volumétrico (café demasiado fino, o problemas en el volumétrico), la luz de la dosis que hemos pulsado comienza a parpadear. Para desconectarla deberá de volver a pulsar la dosis .
- Tiempo máximo de seguridad. Toda dosis tiene un tiempo máximo de erogación de café de 5 minutos.

## 8. Posibles anomalías

### 8.1. 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.

### 8.2. 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.

## 9. 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.

## 10. 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.**

## 11. INDEX

|                                                              |           |
|--------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>11. INDEX.....</b>                                        | <b>10</b> |
| <b>12. MACHINE INSTALATION.....</b>                          | <b>11</b> |
| 12.1. ELECTRICAL INSTALLATION .....                          | 11        |
| 12.2. CONNECTION OPTIONS .....                               | 11        |
| 12.3. HYDRAULIC INSTALATION.....                             | 11        |
| <b>13. FILLING UP THE BOILER .....</b>                       | <b>11</b> |
| 13.1. MANOMETER.....                                         | 12        |
| <b>14. FIRST START UP .....</b>                              | <b>12</b> |
| 14.1. THE PORTAFILTER SET .....                              | 12        |
| 14.2. PORTAFILTER LOCKING INTO THE GROUP .....               | 12        |
| 14.3. ESPRESSO BREWING .....                                 | 12        |
| 14.4. HEATING-UP LIQUIDS .....                               | 13        |
| 14.5. HOT WATER FOR INFUSIONS .....                          | 13        |
| <b>15. CLEANING OF THE ESPRESSO MACHINE.....</b>             | <b>13</b> |
| 15.1. CLEANING OF GROUP.....                                 | 13        |
| 15.2. CLEANING OF GASKET & SHOWER .....                      | 14        |
| 15.3. SHOWER CLEANING .....                                  | 14        |
| <b>16. ELECTRONIC CONTROL PANEL.....</b>                     | <b>14</b> |
| 16.1. PROGRAMMING DOSAGE OF THE CONTROL PANEL .....          | 14        |
| 16.1.1. <i>Example of 1 short coffee programming</i> .....   | 15        |
| 16.2. PROGRAMMING THE DOSIS FOR HOT WATER FOR INFUSIONS..... | 15        |
| 16.3. ALARMS AND WARNINGS OF THE ELECTRONIC CONTROL.....     | 15        |
| <b>17. POSSIBLE ANOMALIES .....</b>                          | <b>16</b> |
| 17.1. FAILURES PRODUCED BY LIME.....                         | 16        |
| 17.2. PROBLEMS DUE TO GRIND SETTING.....                     | 16        |
| <b>18. RECOMMENDATIONS.....</b>                              | <b>16</b> |
| <b>19. CAUTIONS.....</b>                                     | <b>16</b> |

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

## 12. Machine installation

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

### 12.1. Electrical installation

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

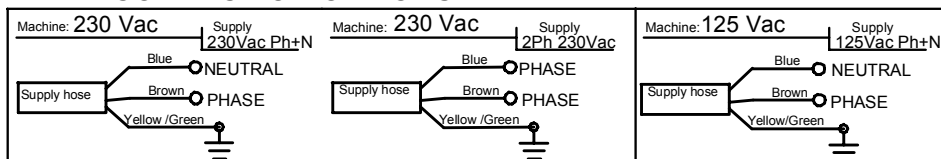
- Before plug in the machine, make sure the voltage of the supply mains corresponds to the ratings indicated on the nameplate featuring the appliance's technical data.
- The wall socket must be equipped with an earth contact. Make sure the earth system is efficient and in conformity with current safety 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.**

### 12.2. 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



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

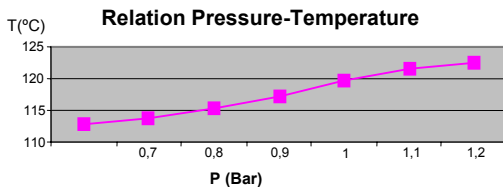
## 13. Filling up the boiler

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

### 13.1. 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).



## 14. 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”.

### 14.1. The portafilter set

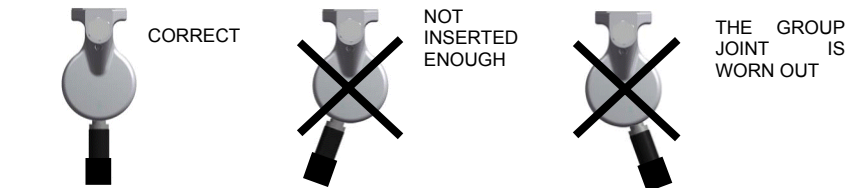
- 1.- Tension spring (Filter basket)
- 2.- Placemnent of tension spring.
- 3.- Placing portafilter tension spring.



### 14.2. 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.

CORRECT POSITION OF THE PORTA-FILTER IN THE GROUP



### 14.3. 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.

#### 14.4. 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.

#### 14.5. 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.

### 15. 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.

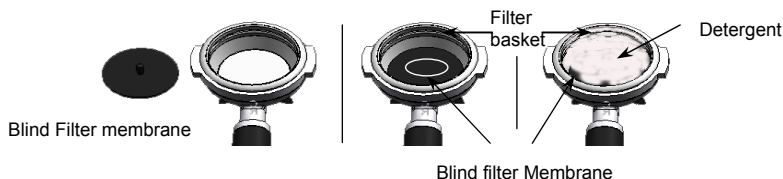
#### 15.1. Cleaning of group

- Unlock & remove the porta filter from the group head.
- Place the blind filter membrane on the filter basket.
- Insert a sachet of detergent into the porta filter. You must use specific detergents for this kind of cleaning, suitable for the cleaning of the group of espresso machines.
- Lock the porta filter into the group head.
- If you have a Pulser machine (no keypad) press the brew switch for 10 seconds, then release for 3 seconds; and then repeat again this action for at least five times more.
- If the machine is of the type Control, (it has keypad), activate the auto-cleaning cycle as follows: Switch off the machine, then keep pressed the button "2 short coffees" and turn on the machine. Now you can release the button; 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 without detergent once more for a perfect result.

**"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 filter membrane and detergent is recommended once a week.



## 15.2. Cleaning of gasket & shower

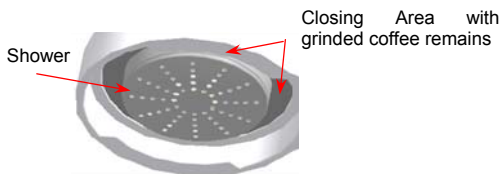
When attaching the porta-filter filled with grinded coffee into the brewing group, left overs accumulate in the closing surface. These remains if excessive can prevent a good closing between the porta-filter and the brewing group. Moreover, these remains can even block the output of water through the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

## 15.3. Shower cleaning

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

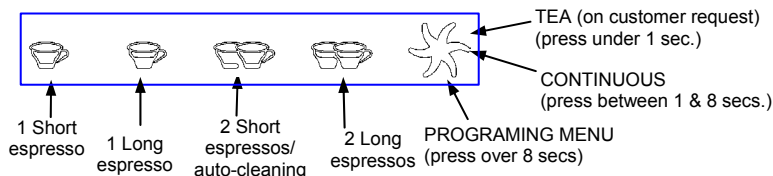


## 16. Electronic control panel

When having an electronic control panel (5 buttons per brewing group), the machine offers these additional capabilities:

- Volumetric control of four different espresso doses per brewing group.
- Time-controlled hot water dose's control. (on customer's request).
- 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 you wish) and a continuous selection. The first four keys (1 short espresso – 1 long espresso – 2 short espressos – 2 long espressos) brew the programmed amount and then stop automatically; the fifth one brews until stopped.



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

Less than 1 sec.: Activates the hot water for infusions dosing (only in machines without a water tap).

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.

## 16.1. 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 freshly 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.

#### **16.1.1. 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.

### **16.2. Programming the dosis for hot water for infusions**

In machines that do not have a manual tap for hot water, this option will be enabled. Here how to adjust it:

- 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 dosis will be stored.

Different water amounts can be stored in each keypad.

### **16.3. Alarms and warnings of the electronic control**

- When the filling time of the boiler extends over the programmed limit (2 minutes)( lack of water), all the lights of the keypad will flash, and the machine will stop and block. Once solved the problem (not enough pressure of water arriving to the machine), to unblock the machine, turn off and on the machine from the main switch.
- If, when having pressed one selection of the keypad, it takes more than 5 seconds for the electronics to receive impulses from the flow measurer (too thin grinded coffee or problems with the flowmeter), the light of the selected dosis will begin to flash. To disable this warning press again the same key.
- Maximum security time: Every selection has a maximum allowed time for brewing of 5 minutes.

## 17. Possible anomalies

### 17.1. 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.**

### 17.2. 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.

## 18. 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.

## 19. 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.

## 20. INDEX

|            |                                                         |           |
|------------|---------------------------------------------------------|-----------|
| <b>20.</b> | <b>INDEX.....</b>                                       | <b>17</b> |
| <b>21.</b> | <b>INSTALLATION DE LA MACHINE A CAFE.....</b>           | <b>18</b> |
| 21.1.      | INSTALLATION ELECTRIQUE.....                            | 18        |
| 21.2.      | TYPES DE BRANCHEMENT.....                               | 18        |
| 21.3.      | INSTALLATION HYDRAULIQUE.....                           | 18        |
| <b>22.</b> | <b>CHARGE DE L'EAU DANS LA CHAUDIERE.....</b>           | <b>19</b> |
| 22.1.      | MANOMÈTRE.....                                          | 19        |
| <b>23.</b> | <b>MISE EN MARCHÉ.....</b>                              | <b>19</b> |
| 23.1.      | LE PORTE-FILTRE DANS LE GROUPE.....                     | 19        |
| 23.2.      | EMPLACEMENT DU PORTE-FILTRE DANS LE GROUPE.....         | 19        |
| 23.3.      | ÉCOULEMENT DU CAFÉ.....                                 | 19        |
| 23.4.      | CHAUFFAGE DES LIQUIDES.....                             | 20        |
| 23.5.      | EXTRAIRE L'EAU CHAUDE POUR INSTRUCTIONS.....            | 20        |
| <b>24.</b> | <b>NETTOYAGE DE LA MACHINE A CAFE.....</b>              | <b>20</b> |
| 24.1.      | NETTOYAGE DU GROUPE D'ÉCOULEMENT.....                   | 20        |
| 24.2.      | NETTOYAGE DES DOUCHETTES ET JOINTS.....                 | 21        |
| 24.3.      | NETTOYAGE DE LA DOUCHETTE.....                          | 21        |
| <b>25.</b> | <b>BOÎTIER ÉLECTRONIQUE.....</b>                        | <b>21</b> |
| 25.1.      | PROGRAMMATION DES DOSES DU BOÎTIER ÉLECTRONIQUE.....    | 22        |
| 25.1.1.    | <i>Exemple de la programmation d'un café court.....</i> | 22        |
| 25.2.      | PROGRAMMATION DE LA DOSE D'EAU POUR THÉ.....            | 22        |
| 25.3.      | ALARMES DU BOÎTIER ÉLECTRONIQUE.....                    | 22        |
| <b>26.</b> | <b>POSSIBLES ANOMALIES.....</b>                         | <b>23</b> |
| 26.1.      | PANNES PRODUITES PAR LE CALCAIRE.....                   | 23        |
| 26.2.      | PROBLÈMES PAR LE MOULAGE DU CAFE.....                   | 23        |
| <b>27.</b> | <b>CONSEILS.....</b>                                    | <b>23</b> |
| <b>28.</b> | <b>PRÉCAUTIONS.....</b>                                 | <b>23</b> |

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

## 21. 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.

### 21.1. Installation électrique

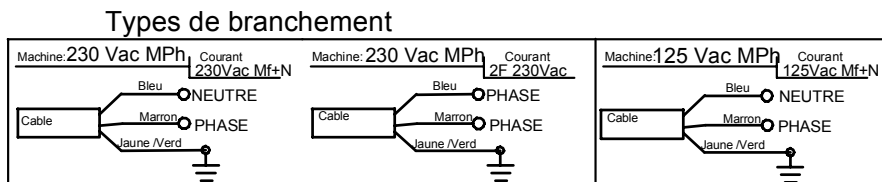
L'installation électrique de la machine à café, doit être réalisée par personnel qualifié, suivant toujours les suivantes indications de sécurité:

- 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.**

### 21.2. 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 :



### 21.3. 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.

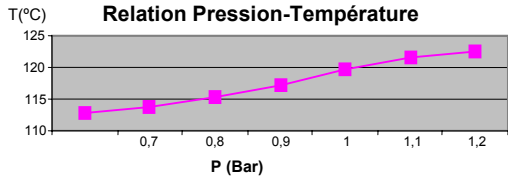
## 22. Charge de l'eau dans la chaudière

Ces machines ont la charge de la chaudière automatique.

### 22.1. 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.



## 23. Mise en marche

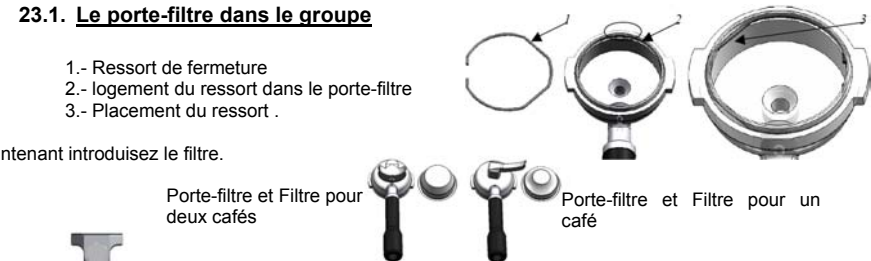
- Ouvrir la vanne de passage d'eau, externe à la machine à café.
- Si la machine a un indicateur de niveau d'eau, remplir entre le mini et maximum.
- Connecter l'interrupteur général
- Actionner l'interrupteur d'écoulement de café, ou le boîtier électronique, jusqu'à ce que l'eau sorte d'une façon continue,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

### 23.1. 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.



### 23.2. 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

### 23.3. Écoulement du café

- Retirer de la machine à café le porte-filtre.

## • Nettoyage de la machine à café

- 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.

### **23.4. 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.

### **23.5. 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.

## **24. 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.

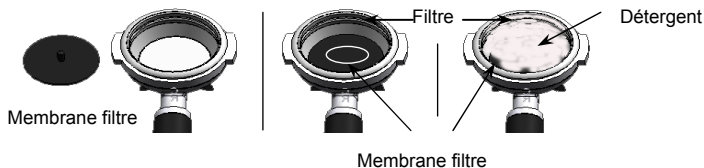
### **24.1. Nettoyage du groupe d'écoulement**

- Enlever le porte filtre de la machine.
- Mettre dans le porte-filtre la membrane filtre.
- 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.
- Si la machine n'a pas de boîtier électronique, pressez le bouton d'écoulement pendant 10 secondes et répétez cette opération minimum 5 fois.
- Si la machine a un boîtier électronique. Déconnecter la machine avec l'interrupteur général.. Appuyer la touche 2 cafés courts du boîtier électronique, en même temps connecter la machine sans laisse d'appuyer, d'une forme automatique commencera le processus d'auto nettoyage du groupe, et on peut lâcher la touche.

**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.

**"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.



## 24.2. Nettoyage des douchettes et joints

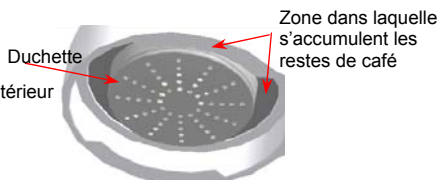
Quand on place le porte-filtre avec du café moulu dans le group d'écoulement, les restes du café s'accumulent dans la fermeture entre les deux. Ces restes de café peuvent empêcher un bon ajustement du porte-filtre dans le group. Aussi, ces restes peuvent arriver à gêner la sortie de l'eau par la douche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

## 24.3. Nettoyage de la douchette

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

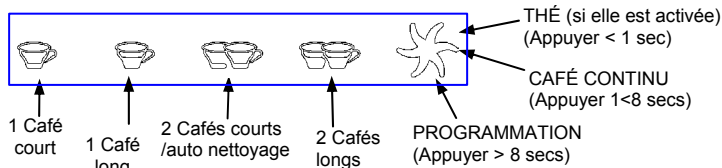


## 25. Boîtier électronique

Si votre machine est équipée avec boîtier électronique, celle-ci vous offre les fonctions suivantes :

- Contrôle volumétrique des quatre différentes doses de café de chaque groupe.
- Contrôle de la temporisation de la dose de thé (si elle est activée)
- 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 des dispositifs de lecture des données de la centrale à l'ordinateur.
- Auto-nettoyage du groupe.

Le boîtier est programmé avec 4 doses standard (elles sont reprogrammables à votre goût, voir programmation) et un écoulement continu. 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.

**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.

### **25.1. Programmation des doses du boîtier électronique**

Nous allons programmer la dose de café, que nous voulons quelle sorte automatiquement.

- 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.

#### **25.1.1. 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'écoulement 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.

### **25.2. Programmation de la dose d'eau pour thé**

Cette fonction sera habilitée sur les machines qui n'ont pas de robinet d'eau.

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.

### **25.3. Alarmes du boîtier électronique**

- Quand le temps de remplissage de la chaudière est supérieur au programmé (2 minutes (manque d'eau) toutes les lumières du boîtier s'illuminent et la machine s'arrête. Pour la débloquent il faut la connecter de nouveau dès l'interrupteur général.
- Si quand on presse une dose de café, le boîtier mets plus de 5 secondes à recevoir les impulsions du compteur volumétrique (café trop fin ou problèmes au volumétrique), la lumière de la dose que on a pressé commence à clignoter. Pour la débloquent il faut presser la dose une autre fois.
- Maximum temps de sécurité. Toutes les doses ont un maximum temps d'écoulement de 5 minutes.

## 26. Possibles anomalies

### 26.1. 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.

### 26.2. 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.

## 27. 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 dépuration 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.

## 28. 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.

## 29. Verzeichnis

|                                                                      |           |
|----------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>29. VERZEICHNIS .....</b>                                         | <b>24</b> |
| <b>30. INSTALLATION .....</b>                                        | <b>25</b> |
| 30.1. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS.....                                    | 25        |
| 30.2. NETZANSCHLUSS .....                                            | 25        |
| <b>31. WASSERANSCHLUß .....</b>                                      | <b>25</b> |
| <b>32. FÜLLEN DES BOILERS .....</b>                                  | <b>26</b> |
| 32.1. DRUCKMESSER / MANOMETER .....                                  | 26        |
| <b>33. INBETRIEBNAHME .....</b>                                      | <b>26</b> |
| 33.1. SIEBTRÄGER .....                                               | 26        |
| 33.2. EINLEGEN DES SIEBTRÄGERS IN DER GRUPPE .....                   | 26        |
| 33.3. KAFFEEZUBEREITUNG.....                                         | 26        |
| 33.4. ERHITZEN VON FLÜSSIGKEITEN .....                               | 27        |
| 33.5. HEIßWASSER FÜR TEE .....                                       | 27        |
| <b>34. REINIGUNG DER KAFFEEMASCHINE.....</b>                         | <b>27</b> |
| 34.1. REINIGUNG DER BRÜHGRUPPE.....                                  | 27        |
| 34.2. DUSCHEN- UND GUMMIREINIGUNG.....                               | 28        |
| 34.1. REINIGUNG DER DUSCHE .....                                     | 28        |
| <b>35. STEUERELEKTRONIK.....</b>                                     | <b>28</b> |
| 35.1. PROGRAMMIERUNG DER STEUERUNG .....                             | 29        |
| 35.2. PROGRAMMIERUNG DER HEISSWASSER DOSIERUNG.....                  | 29        |
| 35.3. ALARMMELDUNGEN .....                                           | 29        |
| <b>36. MÖGLICHE FEHLERURSACHEN .....</b>                             | <b>30</b> |
| 36.1. NACHFOLGENDE FEHLER, KÖNNEN DURCH KALK VERURSACHT WERDEN ..... | 30        |
| 36.2. „PROBLEME“ AUFGRUND FALSCHER MÜHLENEINSTELLUNG .....           | 30        |
| <b>37. BEDIENUNGSHINWEISE.....</b>                                   | <b>30</b> |
| <b>38. SICHERHEITSHINWEISE.....</b>                                  | <b>30</b> |

bevor Sie die Maschine das erste Mal in Betrieb nehmen, Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig!

## 30. Installation

Nach Aufstellung der Maschine am Bestimmungsort, stellen Sie bitte sicher, dass die Maschine waagrecht aufgestellt ist. Nutzen Sie zur Einstellung die einstellbaren Füße. Somit stellen Sie sicher, dass der Kaffee bei der Zubereitung gleichmäßig in alle Tassen verteilt wird.

### 30.1. Elektrischer Anschluss

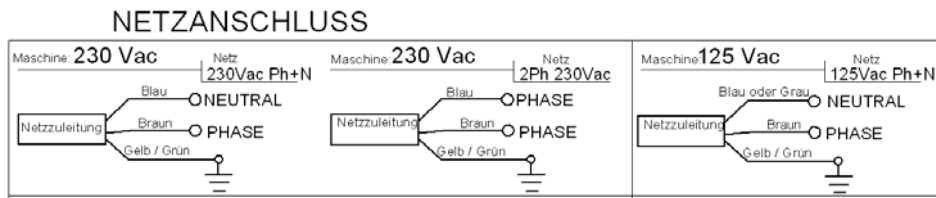
Die elektrische Installation der Kaffeemaschine muss von qualifizierten Personen vorgenommen werden, sowie auch die folgenden Sicherheitsmaßnahmen:

- Bevor Sie die Maschine mit dem Netz verbinden, stellen Sie sicher, dass die Spannung mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Der Netzanschluss muss mit einem Schutzleiter ausgestattet sein. Stellen Sie sicher, dass der Schutzleiteranschluss einwandfrei funktioniert und den aktuellen Sicherheitsbestimmungen entspricht. Es ist zwingend erforderlich die Maschinen zu erden.
- Die Spannungsversorgung sollte mit einer entsprechenden Absicherung, gem. Spezifikation auf dem Typenschild versehen sein.
- Entsprechend der Installation, sollte diese mit einem FI Schutzscharter ausgestattet sein.
- Stellen Sie sicher, dass Zuleitungen und Anschlüsse entsprechend der Leistungsaufnahme der Maschine dimensioniert sind.
- Verwenden Sie keine Verlängerungsleitungen und Mehrfachsteckdosen für den Anschluss.

Der Hersteller verpflichtet sich keiner Weise für Schäden und/oder Verletzungen an Personen oder/und Tieren, sowie Sachschäden, die aufgrund mit einer nicht korrekten Installation der Kaffeemaschine verursacht werden.

### 30.2. Netzanschluss

Maschinen Typ: Achten Sie auf die Kennzeichnung der Maschine.



## 31. Wasseranschluß

Schließen Sie den im Lieferumfang enthaltenen flexiblen Schlauch an einen Wasseranschlussschlauch mit 3/8" Außengewinde an (mit Bypass Ventil). Sie müssen die Maschine mit einer Wasserenthärtungsanlage ausstatten. Schließen Sie diese zwischen dem Ventil und der Maschine an. (Außer dem mitgelieferten Zubehör benötigen Sie zum Anschluss der Wasserenthärtungsanlage und Ventil einen weiteren 0,5m flexiblen Schlauch)

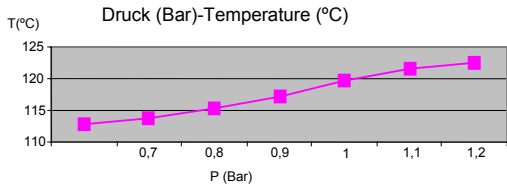
## 32. Füllen des Boilers

Die Befüllung erfolgt automatisch.

### 32.1. Druckmesser / Manometer

In den Maschinen, die Boiler Manometer haben, wird der Kesseldruck über das Manometer angezeigt.

Es gibt eine direkte Relation zwischen dem Druck im Dampfkessel und der Temperatur. (siehe Diagramm).



## 33. Inbetriebnahme

- Öffnen Sie das Wasserzuleitungsventil außen an der Kaffeemaschine
- Schalten Sie die Maschine mit dem Hauptschalter ein.
- Drücken sie die Taste für Kaffeebezug, oder die Bedientaste, solange bis aus der Brühgruppe kontinuierlich Wasser austritt.
- Öffnen Sie den Dampfhahn solange bis Dampf austritt
- "Die Anzeigelampe" (Anzeigelampe für die Heizung) zeigt an, dass sich die Maschine aufheizt. Bei erlöschen der Lampe ist die korrekte Temperatur erreicht.

### 33.1. Siebträger

1.- Verschluss-Feder Siebträger

2.- Position der Verschluss-Feder im Siebträger

3.- Anbringen der Verschluss-Feder im Siebträger

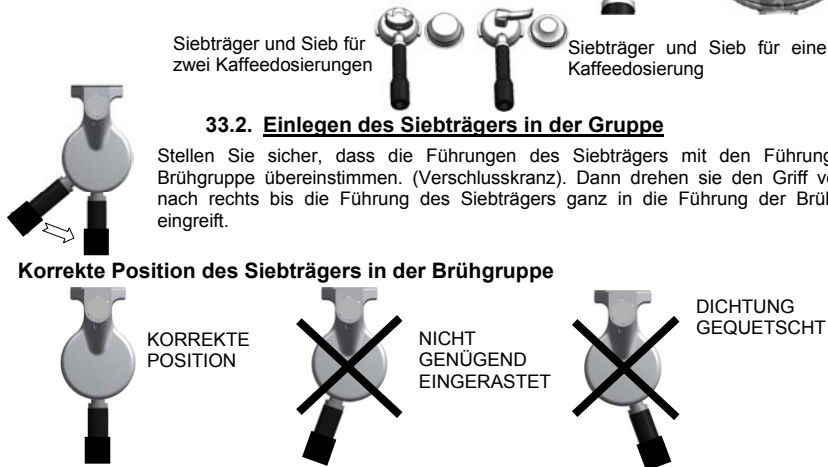
Siebträger und Sieb für zwei Kaffeedosierungen

Siebträger und Sieb für eine Kaffeedosierung

### 33.2. Einlegen des Siebträgers in der Gruppe

Stellen Sie sicher, dass die Führungen des Siebträgers mit den Führungen der Brühgruppe übereinstimmen. (Verschlusskranz). Dann drehen sie den Griff von links nach rechts bis die Führung des Siebträgers ganz in die Führung der Brühgruppe eingreift.

#### Korrekte Position des Siebträgers in der Brühgruppe



### 33.3. Kaffeezubereitung

- Entnehmen Sie den Siebträger der Brühgruppe
- Füllen Sie die entsprechende Menge Kaffee ein. Wenn möglich sollte frisch gemahlener Kaffee verwendet werden. Nutzen Sie den richtigen Filtereinsatz

- Drücken sie den Kaffee mit einem Tamper.
- Setzen Sie den Siebträger in die Gruppe ein und versichern Sie sich, dass er richtig eingesetzt ist, stellen Sie die Tasse unter den Ausgang des Siebträgers.
- Drücken Sie die Taste für Kaffeebezug oder drücken Sie die entsprechende Taste am Bedienfeld.

**Lassen Sie den Siebträger immer in der Brühgruppe** um diesen warm zu halten. Für die Zubereitung eines guten Espresso ist es wichtig die Brühgruppe auf einer bestimmten Temperatur zu halten.

### **33.4. Erhitzen von Flüssigkeiten**

- Platzieren Sie die Dampfdüse über der Tropfschale und öffnen Sie leicht den Dampfahn, um evtl. Kondenswasser innerhalb der Dampfdüse zu entfernen.
- Schließen Sie den Dampfahn.
- Führen Sie die Dampfdüse in die Flüssigkeit die erhitzt werden soll.
- Öffnen Sie den Dampfahn. Durch den austretenden Dampf wird die Flüssigkeit erhitzt. Entnehmen Sie währenddessen nicht die Dampfdüse aus der Flüssigkeit. **Verbrennungsgefahr.** Schließen Sie vor Entnahme der Dampfdüse den Dampfahn.
- Nach Erwärmung, platzieren Sie die Dampfdüse über der Tropfschale und öffnen kurz den Dampfahn um die Dampfdüse zu reinigen. Schließen Sie den Dampfahn und reinigen die Dampfdüse von außen mit einem feuchten Tuch.

### **33.5. Heißwasser für Tee**

- Platzieren Sie das Gefäß, für das Heißwasser benötigt wird, unter dem Heißwasserausgabe.
- Öffnen Sie den Heißwasserhahn, solange bis Sie die gewünschte Menge Heißwasser entnommen haben.
- Schließen Sie den Heißwasserhahn.

## **34. Reinigung der Kaffeemaschine**

Bitte bedenken Sie, dass die Kaffeemaschine ein "Werkzeug" für Ihr Geschäft darstellt und für eine optimale Leistung achten Sie bitte auf regelmäßige Reinigung und Entkalkung der Maschine.

Zur Reinigung der von außen, schalten Sie bitte die Maschine aus. Alle äußeren Teile können mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Lösungsmittel.

### **34.1. Reinigung der Brühgruppe**

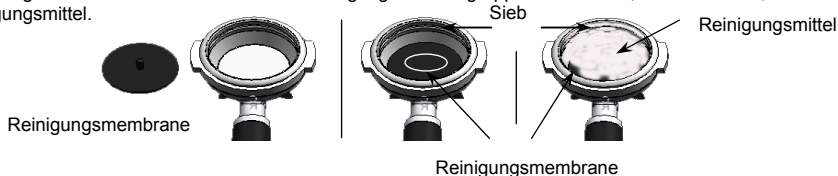
- Entnehmen sie den Siebträger
- Legen Sie die Reinigungsmembrane in den Siebträger.
- Füllen Sie Spezialreinigungsmittel (Reinigungs-Tablette) in den Siebträger. Verwenden Sie immer Spezial-Reiniger
- Platzieren sie den Siebträger in der Brühgruppe.
- Wenn Sie eine „Pulser“ Maschine haben: Drücken die Taste für Kaffeezubereitung, für ca. 10 Sekunden und wiederholen diesen Vorgang min. 5x.
- Wenn Sie eine „Control“ Maschine haben, benutzen Sie das automatische Selbstreinigungsprogramm:
- Schalten Sie die Maschine mit dem Hauptschalter aus. Dann drücken sie die Taste für 2x Espresso und schalten gleichzeitig die Maschine ein ohne die Taste los zu lassen. Nach Start der automatischen Selbstreinigung lassen sie die Taste los.

**Wichtig:** nach Reinigung mit Reinigungsmittel entfernen Sie den Filtereinsatz und führen die Reinigung ohne Reinigungsmittel durch, um evtl. Reinigungsmittelreste zu entfernen. Wiederholen Sie diesen Vorgang für ein optimales Ergebnis.

**“ WÄHREND DER REINIGUNG DEN SIEBTRÄGER NICHT ENTFERNEN”**

Nach Abschluss der Reinigung ist die Maschine wieder betriebsbereit.

**Hinweis:** Einmal **täglich** die Reinigung der Brühgruppe durchführen, mit Membrane und Wasser aber ohne Reinigungsmittel. Einmal **wöchentlich** die Reinigung der Brühgruppe durchführen, mit Membrane, Wasser und Reinigungsmittel.



### 34.2. Duschen- und Gummireinigung

Zur Entfernung von Kaffeeresten, die sich im Laufe der Zeit am Siebträger ansammeln, gehe Sie wie unten beschrieben vor. Die Kaffeereste müssen entfernt werden, da nur so ein optimaler Sitz der Brühgruppe und Wasseraustritt aus der Dusche gewährleistet werden kann.

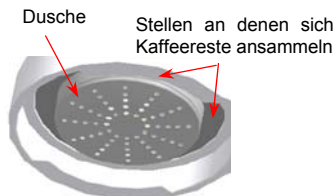
- Führen Sie die Filter-Membrane ins Sieb ein, ohne Putzmittel.
- Setzen Sie den Siebträger, ohne zu schließen, in die Gruppe ein. STELLEN SIE SICHER, DASS ER LOCKER SITZT.
- Drücken Sie die Taste für Kaffeebezug oder die Dauerbezugtaste.

Bewegen Sie während das Wasser läuft den Siebträger ohne ihn zu schließen.

**ACHTUNG:** Vorgang vorsichtig ausführen, Unfallgefahr. Durch die Ränder tritt während des Vorgangs Heißwasser aus. **VERBRENNUNGSGEFAHR.**

### 34.1. Reinigung der Dusche

Reinigen Sie die Dusche von unten mit einem Scheuerlappen.

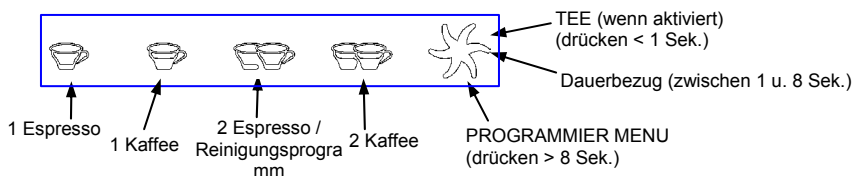


## 35. Steuerelektronik

Für Maschinen mit Steuerelektronik, (5 Tasten für jede Brühgruppe), sind folgende Funktionen verfügbar:

- Volumetrische Kontrolle von vier verschiedenen Kaffeedosierungen für jede Gruppe.
- Kontrolle der Teedosierung (wenn aktiviert).
- Automatische Kaffee- und Teedosierung (wenn aktiviert).
- Kontrolle und Boilerbefüllung, sowie Heizungskontrolle (wenn aktiviert).
- Alarmfunktion
- RS-232 Schnittstelle zum Auslesen von Daten.
- Autom. Reinigungsprogramm.

Das Bedienfeld hat vier Getränketasten (programmierbar), und eine Dauerbezugtaste. 1 Espresso, 1 Kaffee, 2 Espresso, 2 Kaffee plus 1 Dauerbezug.



Die Dauerbezugtaste hat verschiedene Funktionen:

Drücken < 1 Sek., startet den Heißwasserbezug (wenn aktiviert)

Drücken zwischen 1 und 8 Sek, startet Kaffeedauerbezug. Zum stoppen, Taste erneut drücken.

Drücken > 8 Sek., Aktivierung des Programmiermenüs.

### **35.1. Programmierung der Steuerung**

Programmierung (Menge) der Kaffeebezugstasten.

- Entfernen Sie den Siebträger und füllen diesen mit Kaffee
- Befestigen Sie den gefüllten Siebträger in der Maschine und stellen eine Tasse unter den Auslauf
- Drücken Sie 8 Sekunden lang die Taste für Dauerbezug und alle Lämpchen leuchten.
- Drücken Sie die Taste, die Sie programmieren wollen ( 1 Espresso - 1 Kaffee – 2 Espresso – 2 Kaffee). Die Lämpchen bei der gedrückten Taste und Dauerbezug bleiben an und die restlichen gehen aus. Die Kaffeezubereitung wird gestartet.
- Wenn die gewünschte Dosierung erreicht ist, drücken Sie erneut die Taste, die Sie programmieren wollen, die Kaffeezubereitung stoppt und der Wert wird gespeichert. Wiederholen Sie den Vorgang für die anderen Kaffeezubereitungstasten. Bei programmierter Dosierung erlischt das obere Lämpchen.

Die Programmierung der Kaffeedosierung muss jeweils mit neuem Kaffee für jede Taste durchgeführt werden.

#### **WICHTIG:**

Bei Programmierung der Kaffeedosierungen über die linke Tastatur, werden die eingestellten Werte automatisch für alle anderen Steuerungen übernommen.

- Eine Änderung der Kaffeedosierung (außer der linken Tastatur) hat nur Auswirkung auf die jeweils geänderte Tastatur.

Zum Verlassen des Programmiermenüs, warten Sie bitte 30 Sekunden oder schalten Sie die Maschine aus und wieder ein.

### **35.2. Programmierung der Heißwasser Dosierung**

Bei aktivierter elektronischer Heißwasserabgabe, kann die Dosierung programmiert werden:

- Stellen Sie ein Gefäß unter die Heißwasserausgabe.
- Drücken Sie 8 Sekunden die Taste für Dauerbezug und alle Lämpchen leuchten.
- Drücken Sie die Taste für Dauerbezug < 1 Sekunde und die Heißwasserausgabe startet.
- Wenn die gewünschte Menge Heißwasser erreicht ist, drücken Sie erneut die Taste, die Heißwasserabgabe stoppt und der Wert ist gespeichert.

### **35.3. Alarmmeldungen**

- Bei Überschreitung der voreingestellten Zeit (2 Min.) für die Boiler Befüllung, beginnen die Lämpchen blinkend zu leuchten. Zum Reset der Meldung, schalten Sie die Maschine mit dem Hauptschalter aus und wieder ein.
- Wird bei Start eines Kaffeebezuges, die Zeit für den Start des Durchflusszählers überschritten (>5Sek.), blinkt das Lämpchen der zuvor gedrückten Taste. Zum Reset, muss die Taste erneut gedrückt werden.
- Maximale Kaffeebezugszeit. Jede Dosierung, ist mit einer maximalen Bezugszeit von 5 Minuten eingestellt.

## **36. Mögliche Fehlerursachen**

### **36.1. Nachfolgende Fehler, können durch Kalk verursacht werden**

**Der Kaffee wird mit zu niedriger Temperatur ausgegeben**

- Die Ausgangschläuche des Wärmetauschers sind durch Kalk blockiert.

**Wasser kommt nicht aus allen Gruppen:**

- Kalk blockiert die Wasserausläufe.

90% aller Fehler werden durch Kalk verursacht, das sich in der Maschine ansammelt. Die Verwendung einer Enthärtungsanlage sowie regelmäßige Entkalkung beugt diesem vor!!!

### **36.2. „Probleme“ aufgrund falscher Mühleneinstellung**

**Kaffee wird zu schnell ausgegeben:**

- Justieren Sie die Mühle auf einen feineren Mahlgrad.

**Kaffee wird zu langsam ausgegeben:**

- Justieren Sie die Mühle auf einen gröberen Mahlgrad.

Sollten sie sonstige „Anomalien“ bei der Maschine beobachten, verständigen Sie den für Sie zuständigen Service!!!! Reparaturen oder Wartungen müssen ausschliesslich von autorisierten Fachbetrieben durchgeführt werden.

## **37. Bedienungshinweise**

- Reinigen Sie die Brühgruppe täglich ohne Reinigungsmittel, nur unter Zuhilfenahme der Membran und Wasser.
- Reinigen Sie die Brühgruppe min 1x wöchentlich mit Reinigungsmittel, und unter Zuhilfenahme der Membran und Wasser.
- Abhängig von der Wasserhärte, muss die Maschine regelmäßig entkalkt werden.
- Nutzen Sie immer frisch gemahlene Kaffee um das beste Aroma und besten Geschmack des Kaffees zu erhalten.
- Um einen guten Espresso zu erhalten, stellen Sie sicher, dass der Siebträger und/oder Brühgruppe heiß ist und eine konstante Temperatur hat. Am besten belassen Sie den Siebträger bei Nichtgebrauch in der Brühgruppe.

## **38. Sicherheitshinweise**

- Während des Brühvorgangs entnehmen Sie niemals den Siebträger. Wasser mit hohem Druck kann zu Verbrennungen/Verletzungen führen.
- Nehmen Sie keine Veränderungen im Inneren der Maschine vor. Sämtliche Wartung/Servicearbeiten dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal ausgeführt werden.
- Stecken Sie nichts in Öffnungen und verschließen diese.
- Prüfen Sie regelmäßig die Tropfschale.
- Halten Sie Kinder von der Maschine fern. Die Maschine ist für die Bedienung durch Erwachsene konzipiert. Ansonsten besteht die Gefahr von Verletzungen.
- Nutzen Sie die Maschine nicht mit nassen Händen oder Barfuß.
- Ziehen Sie den Netzstecker am Stecker aus der Dose und nicht am Kabel!
- Bei technischen Problemen verständigen Sie den für Sie zuständigen Service.

**Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne vorherige Benachrichtigung, Änderungen an der Maschine zur Produktverbesserung vorzunehmen.**

# Monroc



**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](mailto:info.es@creminternational.com) [www.creminternational.com](http://www.creminternational.com)

Art. nº \*70000350