

Manual de Usuario User manual Mode d'emploi Anleitung

Office & Athenea

OFFICE CONTROL
/PULSER MOLINO



ATHENEA
LEVA /
CONTROL



OFFICE EB-61 LEVA
/ LEVA 2 BOILER



OFFICE
CONTROL/
PULSER



EXPOBAR®

U/ES

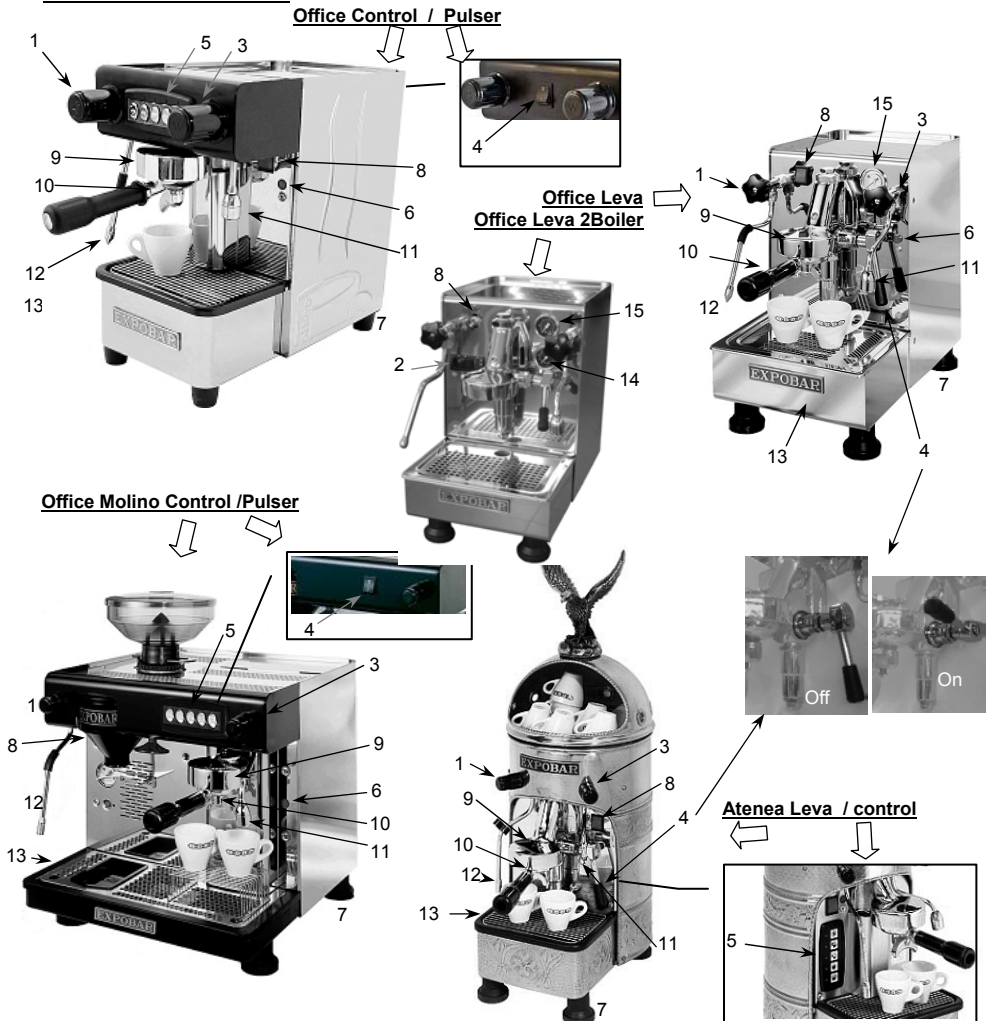
U/EN

U/FR

U/DE

Rev. 090930

Componentes externos / External components / Composants externes / Äußere Bestandteile



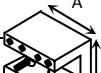
Español			
1	Grifo vapor	8	Interruptor gral.
2	Control / display temperatura	9	Grupo erogador
3	Grifo Agua caliente	10	Porta-cacillo
4	Interruptor erogación	11	Salida agua caliente
5	Centralita	12	Lanza vapor
6	Piloto Resistencia	13	Bandeja recogegotas
7	Pata regulable	14	Manómetro de erogación
		15	Manómetro de vapor

English			
1	Steam Tap	8	Main switch
2	Temperature control display	9	Brewing group
3	Hot Water tap	10	Porta Filter
4	Brewing switch	11	Hot water outlet
5	Electronic control panel	12	Steam Wand
6	Heat element light	13	Removable drip tray
7	Adjustable leg	14	Brew Manometer
		15	Steam manometer

Français			
1	Robinet de vapeur	8	Interrupteur general
2	Température Display	9	Groupe d'écoulement
3	Robinet d'eau chaude	10	Porte filtre
4	Interrupteur d'écoulement	11	Buse d'eau chaude
5	Boîtier électronique	12	Buse jet de vapeur
6	Voyant résistance chaudière	13	Plateau déversoir
7	Pieds de réglage	14	Manomètre pompe
		15	Manomètre vapeur

Deutsch			
1	Dampfahnen	8	Haupt-Schalter
2	Temperatur Display	9	Ausgabe-Gruppe
3	Heisswasserhahnen	10	Siebtraeger
4	Kaffeeausgabe-Schalter	11	Heiss Wasser ausgabe-Duese
5	Bedientasten / ausgabe-Schalter	12	Dampfgausgabe-Duese
6	Pilot leistung / Signallampe Heizung	13	Tropfschale
7	Regulierbare Stütze	14	Druck Manometer pumpe
		15	Druck Manometer Dampf

1. Características / Specifications / Bezeichnung

						Resistencia / Boiler element / Puissance resistance / Heizleistung (Watts)			
Modelos Models Modèles Modell	Groups	(mm) A	F	H	Kg	Caldera / Boiler / Chaudière / Kessel (L)	230  50 Hz 	125  60Hz 	240  60 Hz 
Office	1	246	448	404	17	1,4	1200	1200	1200
Office Leva	1	260	459	401	23	1,4	1200	1200	1200
Office Leva 2 Boiler	1	260	459	401	26,6	1,4+1,4	1200/1200	1200/1200	1200/1200
Office Molino	1	417	457	558	26,8	1,4	1200	1200	1200
Atenea	1	285	366	788	12,5	1,4	1200	1200	1200
Potencia / Power / Puissance / Leistung = potencia Resistencia / Boiler element / Puissance resistance (Watts) / Heizleistung + (Electronics 200 Watts) + (Molino / Grinder / Moulin / Mühle : 320 W) + 60 Watt									

Potencia / Power / Puissance / Leistung = potencia Resistencia / Boiler element / Puissance resistance (Watts) / Heizleistung + (Electronics 200 Watts) + (Molino / Grinder / Moulin / Mühle : 320 W) + 60 Watt

Español:

Nota1: 1200/1200 W indica que la máquina no activa ambas resistencias a la vez; o bien activa la resistencia de la caldera de agua/vapor (1200W), o bien la de la caldera de grupo (1200W), pero nunca ambas simultáneamente. A efectos del cálculo de potencia, tomaremos la potencia máxima (1200 W).

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

English:

Note1: 1200/1200 W means that the machine does never connect simultaneously both heating elements; whether it activates the 1200W heat element of the water/steam boiler, or it connects the group boiler heating element (1200W); but never both at the same time. Therefore, for power calculations consider the maximum heat power consumption (1200W in this case).

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

Français:

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

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

Deutsch:

Note1: 1200/2x1200 W bedeutet dass beide die Heiz Elemente nie gleichzeitig funktionieren. Entweder funktioniert einen von die 1200W Heiz Elemente, oder die andere Heiz Element von 1200W; aber nie beide gleichzeitig.

Note2: Sehen Sie mal die Bezeichnung Plakette in Ihren Maschine für die Maschine Model zu erkennen.

Dotación / accesories / Dotation / Ausstattung

						 Limpieza cleaning nettoyage Reinigung
Porta-cacillo	Muelle cierre porta-cacillo	Cacillo 2 tazas	Cacillo 1 taza	Cuchara dosificadora	Prensa-café	Membrana filtro
Filter holder	Filter basket spring	2 cups filter	1 cup filter	Dosage Spoon	Coffee tamper	Filter membrane
Porte-filtre	Ressort porte-filtre	Filtre 2 tasses	Filtre 1 tasse	Cuillère qui dose le café	Presse-café	Membrane filtre
Siebträger	Verschlussfeder Siebträger	2 tassen Sieb	1 tasse Sieb	Kaffeedosierung - Löffel	Kaffeepresse	Filter-membrane
x1	x1	x1	x1	x1	x1	x1

2. INDICE

2. INDICE	4
3. INSTALACIÓN DE LA MÁQUINA DE CAFÉ	5
3.1. INSTALACIÓN ELÉCTRICA:	5
3.2. TIPOS DE CONEXIONADO	5
3.3. INSTALACIÓN HIDRÁULICA:	5
3.3.1. <i>Máquina a conexión a red</i>	5
3.3.2. <i>Máquina a depósito de agua</i>	5
3.3.1. <i>Máquina con ambas posibilidades: depósito interno y conexión a red</i>	6
4. CARGA DE AGUA EN LA CALDERA	7
5. PUESTA EN MARCHA INICIAL	7
5.1. EL CONJUNTO PORTA-CACILLO	7
5.2. COLOCACIÓN DEL PORTA-CACILLO EN EL GRUPO EROGADOR	7
5.3. EROGACIÓN DE CAFÉ	7
5.4. CALENTAMIENTO DE LÍQUIDOS	8
5.5. EXTRACCIÓN DE AGUA CALIENTE PARA INFUSIONES	8
5.6. EXTRACCIÓN DE LA BANDEJA DE DESAGÜE	8
6. MÁQUINAS CON MOLINO DE CAFÉ INCORPORADO	9
6.1. OPERACIONES PREVIAS A LA PUESTA EN MARCHA DEL MOLINO:	9
6.2. PARA OBTENER UNA DOSIS DE CAFÉ MOLIDO:	9
6.3. AJUSTE DEL GRADO DE MOLIENDA DEL CAFÉ:	9
7. LIMPIEZA DE LA MÁQUINA DE CAFÉ	10
7.1. LIMPIEZA DEL GRUPO EROGADOR	10
7.2. LIMPIEZA DE LAS DUCHAS Y GOMAS	10
7.3. LIMPIEZA DE LA DUCHA	10
7.4. REGENERACIÓN DEL FILTRO DESCALCIFICADOR	11
7.4.1. <i>Cómo regenerar el filtro descalcificador</i>	11
8. CENTRALITA ELECTRÓNICA	11
8.1. PROGRAMACIÓN DE LAS DOSIS EN LA CENTRALITA ELECTRÓNICA	12
8.1.1. <i>Ejemplo de la programación de un café corto</i>	12
8.2. PROGRAMACIÓN DE LA DOSIS DE AGUA PARA INFUSIONES	12
8.3. ALARMAS DE LA CENTRALITA ELECTRÓNICA	12
9. CONTROL DE TEMPERATURA EN MÁQUINAS MULTI CALDERA	13
9.1. FUNCIONAMIENTO NORMAL	13
9.2. DESCONEXIÓN	13
9.3. CONEXIÓN	13
9.4. AJUSTE DE LA TEMPERATURA DEL GRUPO	13
9.5. RESET DE PARÁMETROS	13
9.6. ALARMAS	13
10. POSIBLES ANOMALÍAS	14
10.1. AVERÍAS QUE VIENEN PRODUCIDAS POR LA CAL	14
10.2. PROBLEMAS POR LA MOLIENDA DEL CAFÉ	14
11. CONSEJOS PARA EL BUEN FUNCIONAMIENTO	14
12. PRECAUCIONES	14

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:

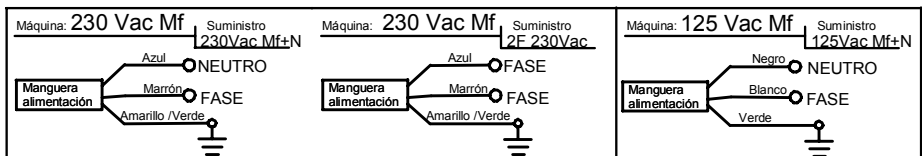
La instalación eléctrica de la máquina de café deberá ser realizada por personal cualificado, siguiéndose siempre las siguientes indicaciones de seguridad:

- 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:

3.3.1. Máquina a conexión a red

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.**

3.3.2. Máquina a depósito de agua

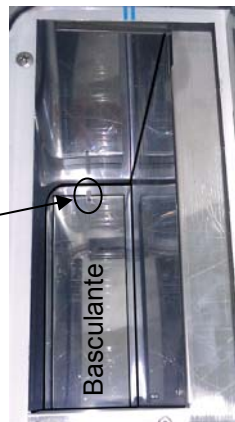
- Quite la cubierta superior de la máquina,
- Llene el depósito con agua descalcificada.

3.3.1. Máquina con ambas posibilidades: depósito interno y conexión a red

Estas máquinas, pueden utilizarse conectándolas a red o a depósito. De fábrica vendrán preparadas para ser conectada a red como ya se ha explicado.

Para cambiar la utilización de la máquina a depósito siga los siguientes pasos:

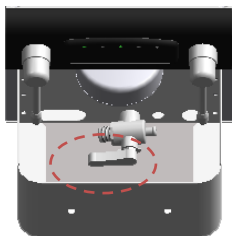
- Quite la cubierta superior de la máquina.
- Extraiga el depósito; en la máquina bajo él encontrará un basculante metálico fijado mediante una brida. Corte y retire esta brida, para liberar el funcionamiento del basculante. Esto es necesario para que la máquina detecte cuándo el depósito interno está vacío.
- Llene el depósito con agua descalcificada y reinstálelo en la máquina sumergiéndolo en él los tubos de silicona.
- Posicione correctamente el grifo by-pass de la máquina para el modo de funcionamiento elegido (explicado a continuación).



Cambie la posición del grifo by-pass, para elegir la opción de trabajo a funcionamiento desde depósito. En las siguientes imágenes se muestran las distintas posiciones:

Office & Atenea

Posición entrada agua de red



Posición de uso de agua del depósito



Office Leva EB-61 y Office molino

Posición entrada agua de red



Posición de uso de agua del depósito



4. Carga de agua en la caldera

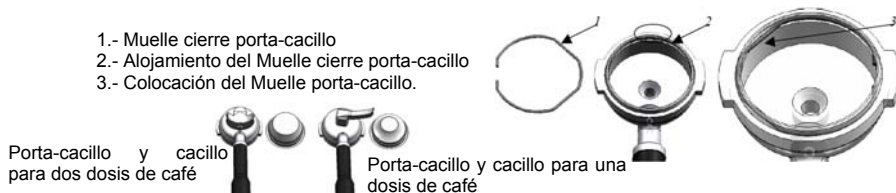
La carga de agua de la caldera de agua/vapor se realiza automáticamente. La máquina realiza el llenado automáticamente. Sin embargo, el agua para el grupo expreso circula por un circuito diferente, realizándose su llenado manualmente (accionando el funcionamiento del grupo expreso).

5. Puesta en marcha inicial

- Si la máquina está preparada para conexión a red, abra la válvula de paso de agua externa a la máquina de café. En caso de que esté preparada para utilizar depósito, asegúrese de que dispone de agua en el mismo.
- Conecte el interruptor general.
- Accione el pulsador erogador, o un botón de la centralita, hasta que salga agua de forma continua por el grupo erogador. De este modo nos aseguramos de que el intercambiador térmico de la máquina está lleno de agua.
- Abra el grifo de vapor hasta que salga vapor. Así evacuamos el aire que pueda quedar en la caldera.
- Todos los modelos de Office vienen provistos de un sistema Salva Resistencia; en caso de que la máquina se quedase sin agua, la resistencia se desconectaría automáticamente, evitando posibles daños a la máquina.

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
ESTÁN
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 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.

• Puesta en marcha inicial

- 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.

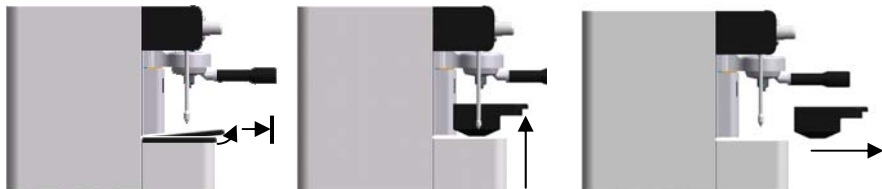
5.6. Extracción de la bandeja de desaguë

- Retire la rejilla colocada encima de la bandeja.
- Levante ligeramente la parte delantera de la bandeja y tire de ella hacia delante hasta salvar la plancha de acero del frontal,
- Levante y retire la bandeja de la máquina.

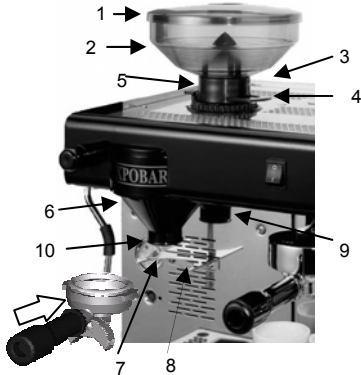
Nunca deje que la bandeja se llene en exceso de agua; tenga en cuenta que por cada café que se haga, una pequeña cantidad de agua sobrante se vierte en esta bandeja. **CONTROLE PERIÓDICAMENTE EL NIVEL DE AGUA EN LA BANDEJA.**

No olvide que la bandeja debe estar **SIEMPRE** colocada en la máquina. No opere la máquina sin la bandeja en su lugar.

DESCONECTE LA MÁQUINA DE LA RED ELÉCTRICA PARA REALIZAR ESTE PROCESO. Nunca permita que los niños manipulen la máquina.



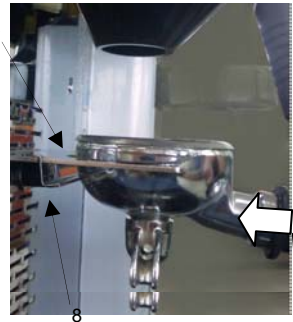
6. Máquinas con molino de café incorporado



1	TAPA DE LA TOLVA DE CAFÉ GRANO
2	TOLVA DE CAFÉ GRANO
3	PASADOR DE ACCESO DEL CAFÉ
4	PLATINA REGULACIÓN MOLIENDA DE CAFÉ
5	GATILLO DE MUELA
6	TOLVA DE CAÍDA DEL CAFÉ MOLIDO
7	SOPORTE PARA EL PORTACACILLO
8	DOSIFICADOR DE CAFÉ MOLIDO
9	PRESA PARA EL CAFÉ MOLIDO
10	ABERTURA DE SALIDA DEL CAFÉ MOLIDO

6.1. Operaciones previas a la puesta en marcha del molino:

- Asegúrese de que la tolva de café en grano (2) esté fijada.
- Levante la tapa (1) de la tolva de café (2), llene la tolva de café en grano y vuelva a taparla.
- Deslice el pasador de acceso del café en grano (3) a la posición en que permite el paso de café hacia dentro del molino, tirando del pasador.



6.2. Para obtener una dosis de café molido:

- Coloque el porta-cacillo sobre el soporte porta-cacillo (7), que está justo debajo de la apertura de salida de café molido (10).
- Presione con el porta cacillo contra el pulsador dosificador (8) y empezará a caer el café molido. Para parar, bastará con que deje de pulsar.
- Coloque el porta-cacillo debajo de la prensa de café molido (9) y presione hacia arriba para comprimir el café.

6.3. Ajuste del grado de molienda del café:

Podrá ajustar el grado de molienda (café molido más fino / café molido más grueso) de la siguiente manera:

- Para obtener una molienda más fina:** Mantenga el gatillo de muela presionado (5) y gire la platina de la muela de café(4) hacia la derecha, luego suelte el gatillo.
- Para obtener una molienda más gruesa:** Mantenga el gatillo de muela presionado (5) y gire la platina de muela de café(4) hacia la izquierda, luego suelte el gatillo.

- Si nota que al hacer café, éste sale demasiado aprisa, esto significa que tiene el grano de café muy grueso.
- Si nota que al hacer café éste sale demasiado despacio, esto significa que tiene el grano de café muy fino.
- El café debe de salir con caída lenta, fina y continua.

7. 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.

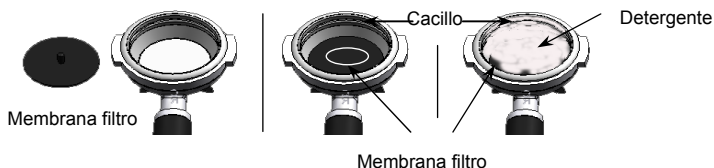
7.1. Limpieza del grupo erogador

- 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.



7.2. Limpieza de las duchas y gomas

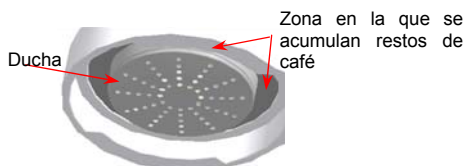
Al colocar el porta-cacillo con café molido en el grupo erogador, se acumulan restos de café en el cierre entre ambos. Estos restos de café llegan a impedir un buen ajuste del porta-cacillo en el grupo erogador. También estos restos pueden llegar a obstaculizar la salida de agua por la ducha del grupo.

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.

7.3. Limpieza de la ducha

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



7.4. Regeneración del filtro descalcificador

Si la máquina va a depósito, estará equipada con un filtro descalcificador a la entrada del tubo de entrada de agua. Este filtro descalcificador va perdiendo efectividad con el uso, y hay que regenerarlo cada cierto número de litros de agua tratada:

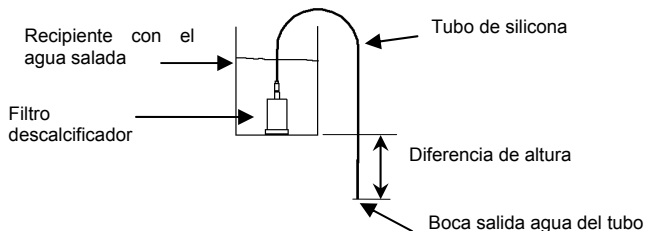
CANTIDAD (L) DE AGUA ABLANDADA SEGÚN SU DUREZA (EXPRESADA EN GRADOS FRANCESES)					
Dureza de la cal en el agua	20°	30°	40°	60°	80°
Litros de agua a los que realizar la regeneración	10,6 L	8,9 L	8 L	6,2 L	4,4 L

7.4.1. Cómo regenerar el filtro descalcificador

- Saque de la máquina el filtro descalcificador.
- Conecte al filtro descalcificador un tubo de plástico (como se ve en la figura).
- Llene un recipiente con dos litros de agua.
- Disuelva 300 gr de sal dentro del agua (removiendo el agua).
- Sumerja el filtro descalcificador en el recipiente.
- Vacíe el recipiente de agua a través del filtro descalcificador.

Para extraer el agua del recipiente le recomendamos proceder de la siguiente manera:

- Coloque el filtro descalcificador y el tubo de plástico como se indica en el dibujo.
- Succione por la boca del tubo hasta que éste se haya llenado completamente de agua. En ese momento, cierre con los dedos la boca del tubo para que no entre aire.
- Sin dejar de presionar el tubo, sitúe la boca del tubo por debajo del fondo del recipiente; libere ahora la boca del tubo y deje el agua fluir hasta que se vacíe el recipiente.
- Una vez vacío el recipiente de agua salada; llénelo de nuevo, esta vez con un litro de agua (sin sal) y repita el proceso. De este modo limpiaremos los restos de sal que queden en el filtro. Finalmente, reinstale el filtro descalcificador de nuevo en la máquina

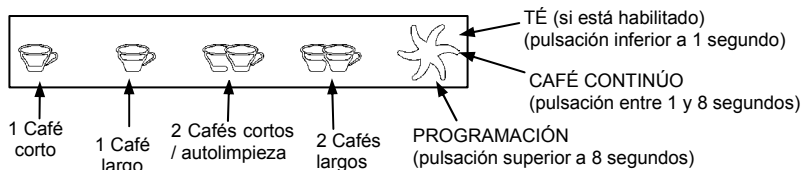


8. Centralita electrónica

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.

8.1. 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.

8.1.1. 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.

8.2. 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.

8.3. 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.

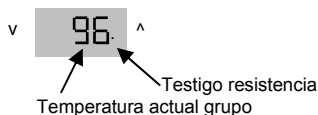
9. Control de temperatura en máquinas multi caldera

Si su máquina es del tipo multi - caldera, dispondrá de un ajuste digital de la temperatura independiente para cada grupo erogador.

Máquinas multi-caldera existen de los siguientes tipos:

- 1 grupo 2 calderas.
- 2 grupos 3 calderas
- 3 grupos 4 calderas.

El control de temperatura se realiza mediante una lógica del tipo PID; esto consigue una imbatible estabilidad de temperatura en la salida de agua del grupo.



9.1. Funcionamiento normal

Observará en cada grupo erogador un display numérico y dos botones "v" y "^".

Durante el funcionamiento normal, cada display muestra la temperatura actual de cada grupo. El punto indica cuándo la resistencia de cada uno de ellos se activa. "Testigo resistencia".

9.2. Desconexión

Si presiona el botón "v" durante 2 segundos, el termostato correspondiente se desconectará; su display mostrará "OFF" y el grupo comenzará a enfriarse.



9.3. Conexión

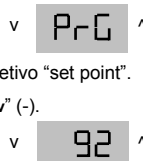
Para activar el termostato (si estaba en estado "off"), pulse uno de los botones "v" ó el "^". El termostato pasará al modo de funcionamiento normal.

9.4. Ajuste de la temperatura del grupo

Para ajustar la temperatura a la que el termostato mantendrá el grupo, proceda de la siguiente manera: Estando la máquina conectada, y el termostato en funcionamiento normal:

- Pulse brevemente el botón "v". El termostato mostrará en la pantalla "PrG".
- Inmediatamente, pulse brevemente el botón "v"; se mostrará la temperatura objetivo "set point".
- Incremente o disminuya el valor de esta temperatura con los botones "v" (+) y "^" (-).

Tenga en cuenta que tras 3 segundos del pulsado del último botón, el termostato vuelve automáticamente al modo de funcionamiento normal.



9.5. Reset de parámetros

Si por cualquier motivo, se desconfigurasen los parámetros de funcionamiento del termostato, o se observase un funcionamiento anormal de la temperatura del grupo; muy probablemente reseteando los parámetros del termostato, se arreglen todos estos problemas.

Para realizar un reset de parámetros siga los siguientes pasos:

- Estando la máquina apagada, mantenga pulsado el botón "v" y conecte la máquina.
- Cuando el display muestre "PrS", libere el botón.

Para pasar al modo de funcionamiento normal, vuelva a encender y apagar la máquina.



9.6. Alarmas

En caso de sonda de temperatura cortocircuitada, el display mostrará el error "A1".



En caso de desconexión del cable de la sonda de temperatura, el display mostrará el error "A2".



10. Posibles anomalías

10.1. 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.

10.2. 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.

11. 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.

12. 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.

13. INDEX

13. INDEX	15
14. MACHINE INSTALATION	16
14.1. ELECTRICAL INSTALLATION.....	16
14.2. CONNECTION OPTIONS	16
14.3. HYDRAULIC INSTALLATION	16
14.3.1. Machine ready for water network connection	16
14.3.2. Machine with water reservoir	16
14.3.3. Machine with both water reservoir and water network connection	17
15. FILLING UP THE BOILER.....	18
16. FIRST START UP.....	18
16.1. THE PORTAFILTER SET	18
16.2. PORTAFILTER LOCKING INTO THE GROUP	18
16.3. ESPRESSO BREWING	18
16.4. HEATING-UP LIQUIDS.....	19
16.5. HOT WATER FOR INFUSIONS.....	19
16.6. DRIP TRAY REMOVAL.....	19
17. COFFEE MACHINE WITH BUILT-IN GRINDER	20
17.1. BEFORE STARTING UP THE COFFEE GRINDER:	20
17.1. HOW TO OBTAIN A GRIINDED COFFEE DOSAGE	20
17.2. ADJUSTING THE GRINDING DEGREE OF COFFEE	20
18. CLEANING OF THE ESPRESSO MACHINE	21
18.1. CLEANING OF GROUP	21
18.2. CLEANING OF GASKET & SHOWER	21
18.3. SHOWER CLEANING	21
18.4. WATER SOFTENER FILTER REGENERATION	22
18.4.1. How to regenerate the softener filter	22
19. ELECTRONIC CONTROL PANEL	22
19.1. PROGRAMMING DOSAGE OF THE CONTROL PANEL.....	23
19.1.1. Example of 1 short coffee programming.....	23
19.2. PROGRAMMING THE DOSIS FOR HOT WATER FOR INFUSIONS	23
19.3. ALARMS AND WARNINGS OF THE ELECTRONIC CONTROL	23
20. TEMPERATURE CONTROL IN MULTI-BOILER MACHINES	24
20.1. NORMAL MODE.....	24
20.2. DISCONNECTION OF EACH THERMOSTAT	24
20.3. CONECTION OF EACH THERMOSTAT	24
20.4. ADJUSTING GROUP TEMPERATURE.....	24
20.5. FACTORY DEFAULTS / RESET OF PARAMETERS.....	24
20.6. ALARMS OF THE THERMOSTAT.....	24
21. POSSIBLE ANOMALIES.....	25
21.1. FAILURES PRODUCED BY LIME	25
21.2. PROBLEMS DUE TO GRIND SETTING	25
22. RECOMMENDATIONS	25
23. CAUTIONS	25

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

14. 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.

14.1. Electrical installation

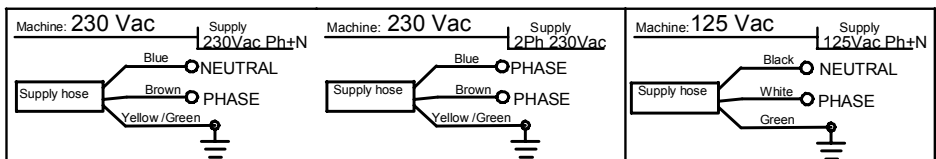
Wiring of coffee machine must be done by qualified staff, always following the safety instructions:

- 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.

14.2. 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:



14.3. Hydraulic installation

14.3.1. Machine ready for water network connection

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

14.3.2. Machine with water reservoir

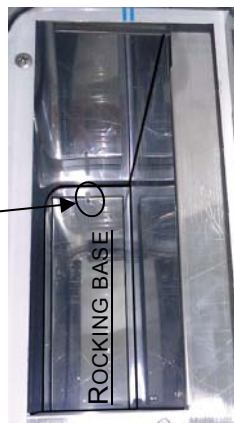
- Remove the upper lid from the coffee machine.
- Fill up the water reservoir with decalcified water. Avoid spilling water over the machine. Electrical shock could occur.

14.3.3. Machine with both water reservoir and water network connection

These machines can be used whether with its internal reservoir, or connected to the water net. When received, the machine will be ready to be used with the water network connection, as explained in a previous section.

To use the machine with its internal water reservoir, proceed as follows:

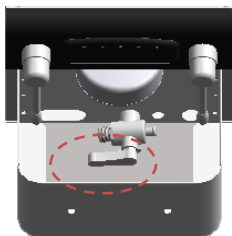
- Remove the superior cover of the machine.
- Remove the water reservoir from the machine; under it in the machine you will find a metallic rocking base, hold in place by a plastic strip. Cut and remove this plastic strip as to release the movement of it. This is necessary as for the machine to detect when the water reservoir is empty.
- Fill the water reservoir with water and reinstall it in the machine. Immerse the silicon tubes in it.
- Select the right position of the by-pass tap on the machine (it is explained in the next point).



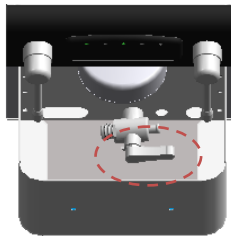
Change the position of the by-pass tap to choose the right working position for the machine (water network connection or water reservoir). In the following images the different positions are shown.

Office & Atenea

Water network tap position



Water reservoir tap position



Office Leva EB-61 & Office grinder

Water network tap position



Water reservoir tap position



15. Filling up the boiler

In this kind of machines the filling of the steam and water boiler is automatic; the machine will fill it by itself. The water for the espresso group, goes through a different circuit, that is filled manually (by activating the espresso brewing group).

16. First Start up

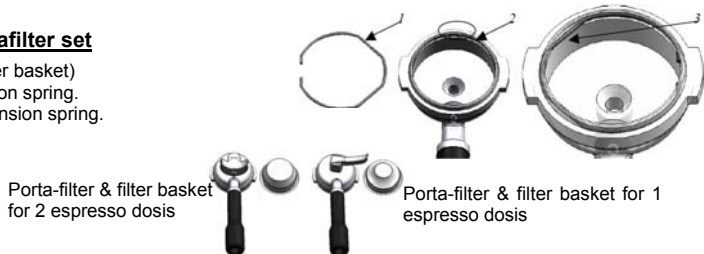
- Open the external supply of water to the machine.
- If the machine has visual level indicator, fill the boiler between the maximum and minimum level.
- Turn on the main power switch.
- Press the brew switch, or one selection on the control panel on each group, until water comes out continuously from 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".

- All the Office models are equipped with a heat element protector's system; in case of lack of water in the machine, the element will be automatically disconnected, stopping the heating process in order to avoid any damage on the machine.

16.1. The portafilter set

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



16.2. 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



CORRECT



NOT
INSERTED
ENOUGH



THE GROUP
JOINT IS
WORN OUT

16.3. 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.

16.4. 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.

16.5. 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.

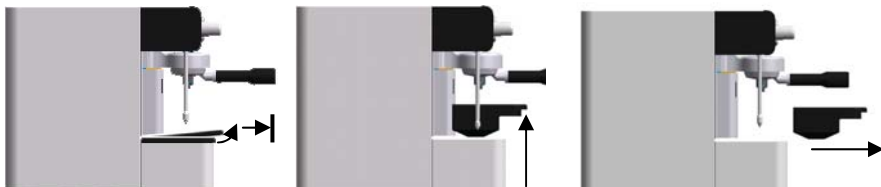
16.6. Drip tray removal

- Remove the grill placed on the drip tray.
- Lift up slightly the front part of the drip tray, and slide it forward until the drip tray does not touch the central frontal sheet metal of the machine.
- Lift up and remove the drip tray of the machine.

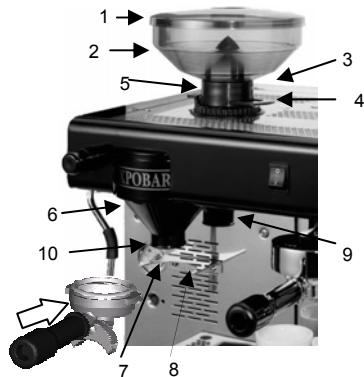
Never allow the drip tray to fill excessively; remember that for each espresso brewed, a little amount of water is dripped in this tray. Check the level of the drip tray periodically.

Do not operate the machine without the drip tray.

Switch off the machine from the mains to carry out this process. Do not let the children operate the machine.



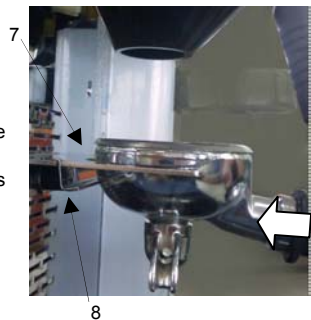
17. Coffee machine with built-in grinder



1	BEAN HOPPER LID
2	BEAN HOPPER
3	BEAN HOPPER GATE
4	COFFEE GRINDING ADJUSTMENT DISK
5	GRINDING TRIGGER
6	GRINDED COFFEE FUNNEL
7	PORTA FILTER HOLDER
8	GRINDER ACTIVATOR
9	COFFEE TAMPER
10	GRINDED COFFEE OUTLET

17.1. Before starting up the coffee grinder:

- Check that the bean hopper (2) is correctly fitted in place.
- Lift up the bean hopper lid (1), fill the bean hopper (1) with coffee beans and close it again.
- Slide open the bean hopper gate (3) to the position that allows the coffee getting into the grinder.



17.2. How to obtain a grinded coffee dosage

- Place the porta filter on the porta filter holder (7), just under the grinded coffee outlet (10).
- Press the porta filter against the Grinder activator (8). Grinded coffee will begin to come out from the grinded coffee outlet (10). Release the pressure when wished amount is achieved.
- Place the porta filter under the coffee tamper (9) and push it upwards in order to compact the coffee.

17.3. Adjusting the grinding degree of coffee

You can adjust the grinding degrees (thinner ground coffee/coarser ground coffee) as follows:

- **If you want to obtain thinner grinded coffee:** Maintain pressed the millstone trigger (5) while turning right the setting grind wheel (4), then release the trigger.
- **If you want to obtain a coarser grinded coffee:** Maintain pressed the millstone trigger (5) while turning left the setting grind wheel (4), and then release the trigger.

If when brewing espresso, it comes out very slow, the grinder is set too thin.

Espresso should come out with a slow, thin and continuous flow.

18. 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.

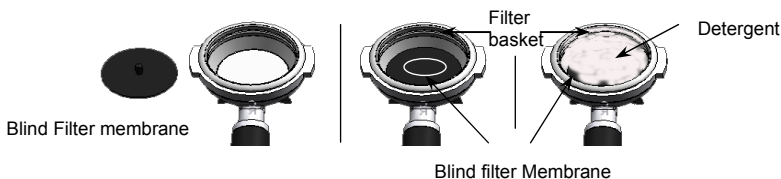
18.1. Cleaning of group

- 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.



18.2. Cleaning of gasket & shower

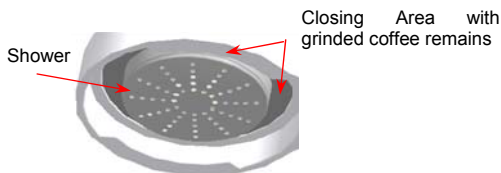
When attaching the porta-filter filled with grinded coffee into the brewing group, left overs accumulate in the closing surface. These remains if excessive can prevent a good closing between the porta-filter and the brewing group. Moreover, these remains can even block the output of water through the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

18.3. Shower cleaning

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



18.4. Water softener filter regeneration

If the machine works with its internal water reservoir, it will have a water softener filter at on the water inlet tube. This water softener filter needs to be regenerated after a certain number of treated water volume.

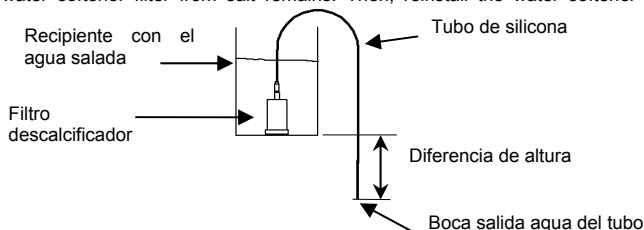
WATER VOLUME (L) SOFTENED DEPENDING ON ITS HARDNESS (Hardness in French degrees)					
Water hardness	20°	30°	40°	60°	80°
Recommended volume of water treated until regeneration	10,6 L	8,9 L	8 L	6,2 L	4,4 L

18.4.1. How to regenerate the softener filter

- Take out from the coffee machine the water softener filter.
- Connect to the water softener filter a plastic tube (as shown in the picture).
- Fill a water container with 2 liters of water.
- Dissolve 300 grams of table salt into the water (stirring the water).
- Insert the water softener filter inside the water container.
- Drain the water container through the water softener filter.

To drain the water from the reservoir.

- Place the plastic tube as shown in the picture.
- Suck in the tube until it completely fills with water.
- Without allowing the water to escape, hold closed with your fingers the water outlet of the tube to avoid any air entrance. Keeping closed the tube, place the outlet of the tube downwards, as indicated in the drawing, and let the water through. Wait until the reservoir is completely drained.
- Once the water container is empty, fill it again with non salted water and repeat the process in order to clean the water softener filter from salt remains. Then, reinstall the water softener filter back in the machine.

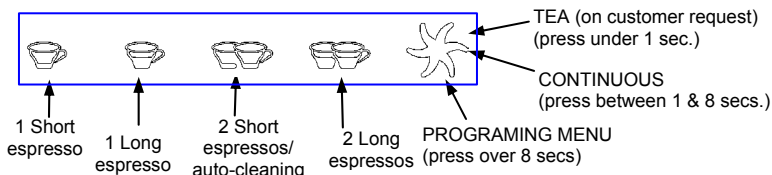


19. Electronic control panel

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.

19.1. 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.

19.1.1. 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.

19.2. 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.

19.3. 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.

20. Temperature control in Multi-Boiler machines

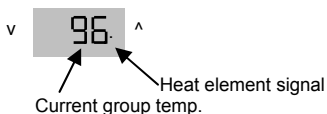
If the machine is a multi-boiler machine, it will have a digital temperature adjusting system, independent for each brewing group.

There are the following types of multi-boiler machines depending on the machine line:

- 1 group 2 boilers.
- 2 groups 3 boilers
- 3 groups 4 boilers.

The temperature control is performed by a PID thermostat, which get an unbeatable temperature output stability and control.

20.1. Normal mode



Note that in each brewing group there is a numeric display and two keypads: "v" y "^". Corresponding to each thermostat. During normal mode, each display shows the current temperature for each group. The little dot shows when the heating element is active in each boiler. "Heating element signal".

20.2. Disconnection of each thermostat

Pressing the button "v" for more than 2 seconds, will make the corresponding thermostat to turn off; the display will show "OFF" and the group will begin to cool down.



20.3. Conection of each thermostat

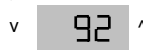
To activate each thermostat (if it was "oFF") press any of the buttons "v" or "^". It will switch to normal mode.

20.4. Adjusting group temperature

To adjust the temperature set for each group, proceed as following:

Being the machine connected and the thermostat in normal mode:

- Press briefly the button "v". The thermostat will show on the display the message "PrG":
- Immediately, press briefly the button "^", the display will show the setting temperature "set point".
- Increase or decrease the value of this temperature through the buttons: "v" (+) y "^" (-).
- Have in mind, that after 3 seconds since the last actuation on the buttons, the thermostat will automatically come back to the normal mode.



20.5. Factory defaults / Reset of parameters

If, due to any reason, the working parameters of the thermostat became de-configured, or just an abnormal performance of the brewing group temperature was observed; don't have any doubt, it will be very likely solved by resetting the parameters of the thermostat, coming it back to factory defaults. To perform a factory reset:

- Being the machine switch off, keep pressed the button "v" and turn it off without releasing it.
- When the machine shows "PrS", release the button.
- To get to normal mode, just switch off and again on the machine from the main switch..



20.6. Alarms of the thermostat

Case the temperature probe got disconnected, the display will show the error "A1".

Case the temperature probe got shor-circuited, the display will show the error "A2".



21. Possible anomalies

21.1. 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 treaters.

21.2. 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.

22. 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.

23. 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.

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

24. INDEX

24.	INDEX.....	26
25.	INSTALLATION DE LA MACHINE A CAFE	27
25.1.	INSTALLATION ELECTRIQUE	27
25.2.	TYPES DE BRANCHEMENT.....	27
25.3.	INSTALLATION HYDRAULIQUE:.....	27
25.3.1.	Machine avec connexion au réseau.....	27
25.3.2.	Machine avec réservoir d'eau.....	27
25.3.3.	Machine avec les deux options: connexion au réseau plus réservoir d'eau.....	28
26.	CHARGE DE L'EAU DANS LA CHAUDIERE.....	29
27.	MISE EN MARCHÉ.....	29
27.1.	LE PORTE-FILTRE DANS LE GROUPE	29
27.2.	EMPLACEMENT DU PORTE-FILTRE DANS LE GROUPE	29
27.3.	ÉCOULEMENT DU CAFÉ.....	29
27.4.	CHAUFFAGE DES LIQUIDES	30
27.5.	EXTRAIRE L'EAU CHAUDE POUR INFUSIONS.....	30
27.6.	EXTRACTION DU PLATEAU DE RÉCUPÉRATION.....	30
28.	MACHINES AVEC MOULIN INCORPORÉ.....	31
28.1.	OPÉRATIONS PRÉALABLES À LA MISE EN MARCHÉ DU MOULIN	31
28.2.	POUR OBTENIR UNE DOSE DE CAFÉ MOULU.....	31
28.3.	REGLAGE DE LA MOULUE DU CAFÉ.....	31
29.	NETTOYAGE DE LA MACHINE A CAFE	31
29.1.	NETTOYAGE DU GROUPE D'ÉCOULEMENT	32
29.2.	NETTOYAGE DES DOUCHETTES ET JOINTS.....	32
29.3.	NETTOYAGE DE LA DOUCHETTE	32
29.4.	REGENERATION DU FILTRE DECALCIFIANT	32
29.4.1.	Comment régénérer le filtre décalcifiant.....	32
30.	BOÎTIER ÉLECTRONIQUE.....	33
30.1.	PROGRAMMATION DES DOSES DU BOÎTIER ÉLECTRONIQUE	34
30.1.1.	Exemple de la programmation d'un café court.....	34
30.2.	PROGRAMMATION DE LA DOSE D'EAU POUR THÉ.....	34
30.3.	ALARMES DU BOÎTIER ÉLECTRONIQUE.....	34
31.	CONTROL DE TEMPERATURE AUX MACHINES MULTI-CHAUDIERE	35
31.1.	FONCTIONNEMENT NORMAL.....	35
31.2.	DECONNEXION	35
31.3.	CONNEXION	35
31.4.	AJUSTEMENT DE LA TEMPERATURE DU GROUPE	35
31.5.	RESET DE PARAMETRES.....	35
31.6.	ALARMES	35
32.	POSSIBLES ANOMALIES.....	36
32.1.	PANNES PRODUITES PAR LE CALCAIRE.....	36
32.2.	PROBLEMES PAR LE MOULAGE DU CAFÉ	36
33.	CONSEILS	36
34.	PRÉCAUTIONS	36

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

25. 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.

25.1. Installation électrique

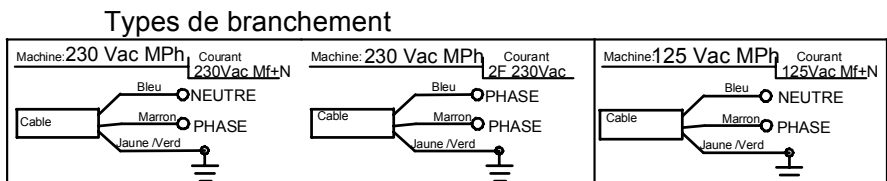
L'installation électrique de la machine à café, doit être réalisée par personnel qualifié, suivant toujours les suivantes indications de sécurité:

- 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 soit 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 que pour les dommages matériaux qui pourraient occasionner une mauvaise installation de la machine à café.

25.2. 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 :



25.3. Installation hydraulique:

25.3.1. Machine avec connexion au réseau

Avec le tuyau incorporé à la machine, connectez la à une prise d'eau de 3/8" male, avec valve de pas. **Il est obligatoire d'intercaler un adoucisseur entre la valve et la machine.**

25.3.2. Machine avec réservoir d'eau

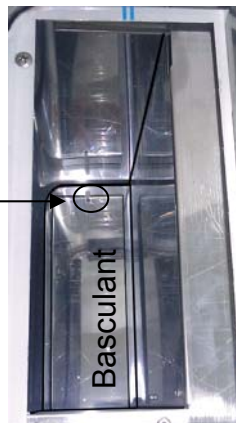
- Enlevez le couvercle supérieur de la machine,
- Remplir le réservoir avec de l'eau décalcifiée.

25.3.3. Machine avec les deux options: connexion au réseau plus réservoir d'eau.

Ces machines peuvent s'utiliser connectées au réseau ou avec réservoir. Elles sont préparées dès l'usine pour être connectées au réseau comme déjà expliqué.

Pour changer l'utilisation de la machine avec réservoir il faut suivre ces pas:

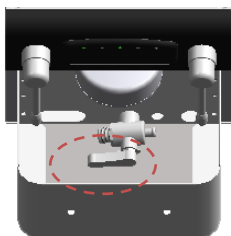
- Enlever le couvercle supérieur de la machine.
- Extraire le réservoir. Dessous vous trouverez un basculant métallique fixé avec une bride. Coupez et enlevez cette bride pour libérer le fonctionnement du basculant.
- Remplir le réservoir avec de l'eau décalcifiée et installer de nouveau dans la machine et submerger dedans les tubes de silicone.



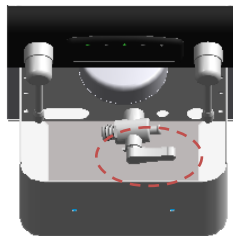
Changez la position du robinet by-pass, pour choisir l'option de travail à fonctionnement dès le réservoir, Sur les images suivantes se montrent les différentes positions:

Office et Atenea

Position entrée d'eau du réseau



Position d'usage d'eau du réservoir



Office Leva EB-61 et Office moulin

Position entrée d'eau du réseau



Position d'usage du réservoir



26. Charge de l'eau dans la chaudière

Ces machines ont la charge de la chaudière automatique.

27. 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 minimum et maximum.
- Connecter l'interrupteur général
- Actionner l'interrupteur d'écoulement de café, ou un bouton du boîtier électronique, jusque l'eau sorte d'une façon continue par le groupe d'écoulement. De cette façon on est sûr que l'échangeur thermique de la machine est plein d'eau.
- Ouvrir le robinet de vapeur, et vérifier que la vapeur sorte. Comme ça on évacue l'air qui peut rester dans la chaudière.
- Tous les modèles d'Office viennent avec un système Sauve-résistance ; dans le cas que la machine se trouve sans eau, la résistance se déconnecterait automatiquement, en évitant les possibles dommages à la machine.

27.1. 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.



27.2. Emplacement du porte-filtre dans le groupe

Le porte-filtre a sur ses cotés 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



27.3. Ecoulement 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.

27.4. Chauffage des liquides

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

27.5. Extraire l'eau chaude pour infusions

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

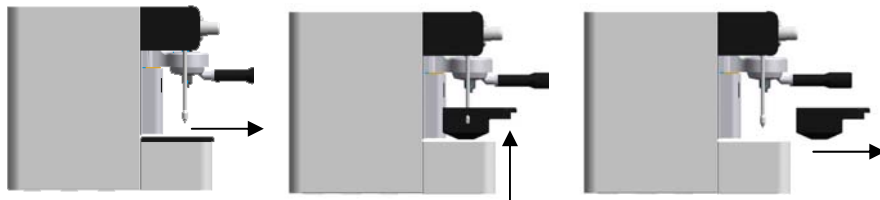
27.6. Extraction du plateau de récupération

- Retirez le grill placé sur le plateau.
- Levez légèrement la parte avant du plateau et tirez d'elle en avant pour sauver la planche d'acier du frontal.
- Levez et enlevez le plateau de la machine.

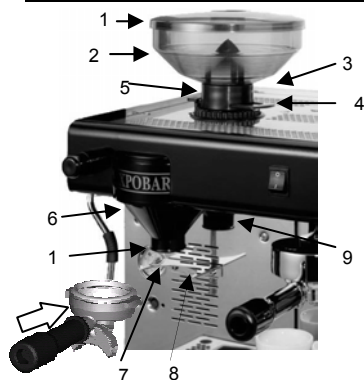
Ne permettez jamais que le plateau se remplisse en excès d'eau; considérez que pour chaque café qu'on prépare, une petite quantité d'eau restante se verse dans ce plateau. **CONTROLEZ PERIODIQUEMENT LE NIVEAU D'EAU DANS LE PLATEAU.**

N'oubliez pas que le plateau doit être TOUJOURS placé sur la machine.

DÉCONNECTER LA MACHINE DU RESSEAU ÉLECTRIQUE POUR CE PROCÈS. Ne permettez jamais que les enfants manipulent la machine.



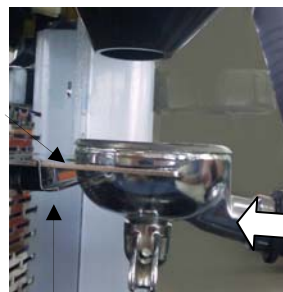
28. Machines avec moulin incorporé



1	COUVERCLE DE LA TRÉMIE DU CAFÉ GRAIN
2	TRÉMIE DU CAFÉ GRAIN
3	VERROU D'ACCÈS DU CAFÉ
4	PLATINE RÉGLAGE DE MOULAGE DE CAFÉ
5	GACHETTE DE MEULE
6	TRÉMIE DE TOMBÉ DE CAFÉ MOULU
7	SUPPORT POUR LE PORTE-FILTRE DOSEUR DE CAFÉ MOULU.
8	BOUTTON DOSEUR
9	PRESSE POUR CAFÉ MOULU
10	OUVERTURE DE SORTIE DE CAFÉ MOULU

28.1. Opérations préalables à la mise en marche du moulin

- Vérifier que la trémie (2) soit bien placée.
- Lever le couvercle (1) de la trémie du moulin à café (2), remplir la trémie de café en grain et fermer le couvercle.
- Déplacer le verrou d'accès du café (3) à la position qu'il permet le passage du grain de café dans le moulin en tirant du verrou.



8

28.2. Pour obtenir une dose de café moulu

- Placer le porte-filtre sur le support porte-filtre, qui est sous l'ouverture de la sortie du café moulu.
- Tirer sur le levier (9) du doseur, pour faire tomber le café moulu.
- Placer le porte filtre sous le presse café moulu (10) et presser vers le haut pour comprimer le café.

28.3. Réglage de la moulure du café

On pourra obtenir un moulage plus fin ou plus gros:

- Pour obtenir une moulure plus fin.** Maintenir la détente de la meule(5) pour faire tourner la couronne de régulation du moulage du café(4) vers la droite, après lâcher la détente de sécurité.
- Pour obtenir un moulage plus gros.** Maintenir la détente de sécurité de la meule (5) pour faire tourner la couronne de régulation du moulage de café (4) vers la gauche, après lâcher la gachette.

- Si le café sort très rapidement, le café est moulu trop gros.
- Si le café sort très lentement, le café est moulu trop fin.
- Le café doit sortir d'une forme lente et continue.

29. 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.

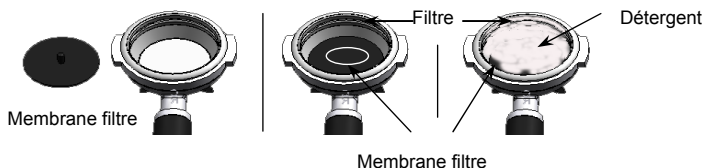
29.1. Nettoyage du groupe d'écoulement

- 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.



29.2. Nettoyage des douchettes et joints

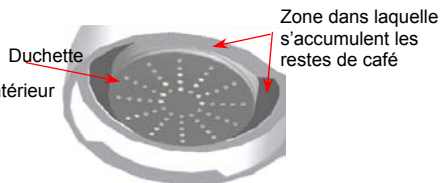
Quand on place le porte-filtre avec du café moulu dans le group d'écoulement, les restes du café s'accumulent dans la fermeture entre les deux. Ces restes de café peuvent empêcher un bon ajustement du porte-filtre dans le group. Aussi, ces restes peuvent arriver à gêner la sortie de l'eau par la douche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

29.3. Nettoyage de la douchette

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



29.4. Régénération du filtre décalcifiant

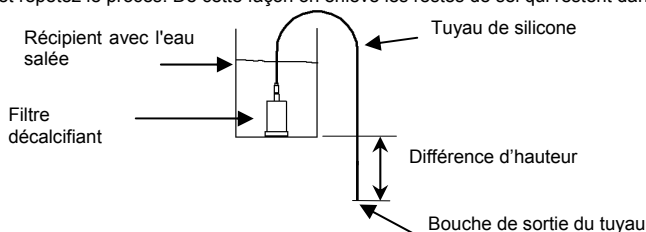
Si la machine fonctionne avec réservoir, elle sera équipée avec un filtre décalcifiant à l'entrée du tuyau d'entrée d'eau. Ce filtre décalcifiant perd effectivité avec l'usage et il faut le régénérer chaque certain numéro de litres d'eau traitée.

QUANTITÉ (L) D'EAU ADOUCIE SELON SA DURETÉ (EXPRESSÉ EN DEGRÉS FRANÇAIS)					
Dureté de la chaux dans l'eau	20°	30°	40°	60°	80°
Litres d'eau auxquels réaliser la régénération	10,6 L	8,9 L	8 L	6,2 L	4,4 L

29.4.1. Comment régénérer le filtre décalcifiant

- Remplir un récipient avec deux litres d'eau.

- Dissoudre 300 gr de sel dans l'eau (en remuant l'eau).
- Introduire le filtre décalcifiant dans le récipient.
- Vider le récipient d'eau à travers du filtre décalcifiant. Pour extraire l'eau du récipient on recommande procéder de cette façon:
- Placer le filtre décalcifiant et le tuyau de plastique comme indiqué au dessin.
- Sucrer par l'entrée du tuyau jusqu'à ce qu'il sera complètement plein d'eau. En ce moment, fermez avec les doigts la bouche du tuyau pour que l'air n'entre pas.
- Sans lâcher de presser le tuyau, placer la bouche du tuyau par dessous du fond du récipient, alors ouvrez la bouche du tuyau et laisser l'eau couler jusque le récipient se vide.
- Quand le récipient d'eau salée est vide, remplissez le une autre fois, maintenant avec un litre d'eau (sans sel) et répétez le procès. De cette façon on enlève les restes de sel qui restent dans le filtre.

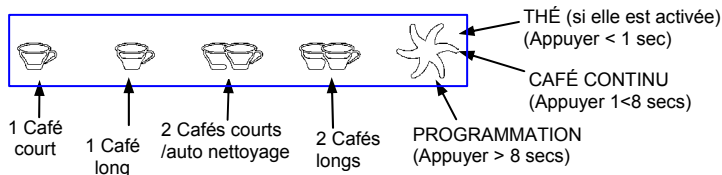


30. Boîtier électronique

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

- Contrôle volumétrique des quatre différentes dose s 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 continue. Les quatre premiers boutons (1 café court – 1 café long – 2 cafés courts – 2 cafés longs) sont de déconnection 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 continue ; pour le déconnecter il faut le presser de nouveau.
- Plus de 8 secondes : il entre en programmation de dosage du café. Cela est expliqué a 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.

30.1. 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.

30.1.1. 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.

30.2. 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.

30.3. 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 débloquer 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 débloquer in faut presser la dose une autre fois.
- Maximum temps de sécurité. Toutes les doses ont un maximum temps d'écoulement de 5 minutes.

31. Control de température aux machines multi-chaudière

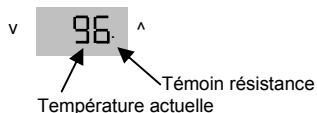
Si votre machine est du type multi-chaudière, vous disposez d'un ajustement digitale de la température Independent pour chacun des groupes d'écoulage.

Il y a trois types de machines Multi-chaudière:

- 1 groupe 2 chaudières.
- 2 groupes 3 chaudières
- 3 groupes 4 chaudières.

Le control de la température se fait avec une logique du type PID, cela obtiens une stabilité de temperature de sortie de l'eau imbattable.

31.1. Fonctionnement normal



Vous verrez sur chaque group d'écoulage un display numérique et deux boutons "v" et "^".

Pendant le fonctionnement normal, chaque display montre la température actuelle de chaque groupe.

Le point indique quand la résistance de chacun d'eux s'active "Témoin résistance".

31.2. Déconnexion

Si vous pressez le bouton "v" pendant 2 secondes, le thermostat correspondant se déconnectera; son display montrera "OFF" et le groupe commencera à se refroidir.



31.3. Connexion

Pour activer le thermostat (s'il était en mode "off"), pressez un des boutons "v" ou "^".

31.4. Ajustement de la température du groupe

Pour ajuster la température a laquelle le thermostat maintiendra le groupe, procédez comme ci-dessous :

- Avec la machine connectée, et le thermostat en fonctionnement normal : 
- Pressez brièvement le bouton "v". Le thermostat montrera sur l'écran "PrG":
- Immédiatement, pressez le bouton "v", le display montrera la température objectif "set point".
- Augmentez ou diminuez la valeur de cette température avec les boutons "v" (+) et "^" (-). 
- Considérez que après 3 secondes de pression du dernier bouton, le thermostat revient automatiquement au mode de fonctionnement normal.

31.5. Reset de paramètres

Si pour quelque raison, les paramètres perdent le réglage de fonctionnement, ou vous observez un fonctionnement anormal de la température du groupe; vous pouvez arranger très probablement tous ces problèmes en resetant les paramètres du thermostat.

Pour faire un reset de paramètres, suivez les pas suivants:

- Avec la machine éteinte, maintenir pressé le bouton "v" et connecter la machine sans lâcher le bouton.
- Quand le display montre "PrS", libérez le bouton.
- Pour passer au mode de fonctionnement normale, allumer et éteindre la machine une autre fois. 

31.6. Alarmes

En cas de déconnection du câble de la sonde de température, le display montrera l'erreur "A1".



En cas de sonde de température court-circuitée, le display montrera l'erreur "A2".



32. Possibles anomalies

32.1. 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.

32.2. 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.

33. 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.

34. 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.

35. INDEX

35.	INDEX.....	37
36.	INSTALLATION.....	38
36.1.	ELEKTRISCHER ANSCHLUSS.....	38
36.2.	NETZANSCHLUSS.....	38
36.3.	WASSERANSCHLUß.....	38
36.3.1.	Kaffeemaschine mit Wasserleitungs-Anschluss.....	38
36.3.2.	Kaffeemaschine mit Wassertank.....	38
36.3.3.	Kaffeemaschine zur Verwendung mit Festwasseranschluss und zum Anschluss mit Wassertank.....	39
37.	FÜLLEN DES BOILERS.....	40
38.	INBETRIEBNAHME.....	40
38.1.	SIEBTRÄGER.....	40
38.2.	EINLEGEN DES SIEBTRÄGERS IN DER GRUPPE.....	40
38.3.	KAFFEEZUBEREITUNG.....	40
38.4.	ERHITZEN VON FLÜSSIGKEITEN.....	41
38.5.	HEIßWASSER FÜR TEE.....	41
38.6.	ENTFERNEN DES TROPFSSCHALE.....	41
39.	KAFFEEMASCHINE MIT EINBAUMÜHLE.....	42
39.1.	VOR BENUTZUNG DER MÜHLE.....	42
39.2.	KAFFEEDOSIERUNG.....	42
39.3.	MAHLGRADEINSTELLUNG.....	42
40.	REINIGUNG DER KAFFEEMASCHINE.....	43
40.1.	REINIGUNG DER BRÜHGRUPPE.....	43
40.2.	DÜSCHEN- UND GUMMIREINIGUNG.....	43
40.1.	REINIGUNG DER DUSCHE.....	43
40.2.	REINIGUNG DES ENTKALKUNGS-FILTER.....	44
40.2.1.	Wartung des Entkalkungs-Filter.....	44
41.	STEUERELEKTRONIK.....	44
41.1.	PROGRAMMIERUNG DER STEUERUNG.....	45
41.2.	PROGRAMMIERUNG DER HEISSWASSER DOSIERUNG.....	45
41.3.	ALARMELDUNGEN.....	45
42.	TEMPERATURKONTROLLE BEI "MEHRBOILER" MASCHINEN.....	46
42.1.	NORMAL MODE.....	46
42.2.	AUSSCHALTEN DES THERMOSTATES.....	46
42.3.	EINSCHALTEN DES THERMOSTATES.....	46
42.4.	EINSTELLUNG DER TEMPERATUR DER BRÜHGRUPPE.....	46
42.5.	WERKSEINSTELLUNGEN / RESET DER EINSTELLUNGEN.....	46
42.6.	FEHLERMELDUNGEN DES THERMOSTATES.....	46
43.	MÖGLICHE FEHLERURSACHEN.....	47
43.1.	NACHFOLGENDE FEHLER, KÖNNEN DURCH KALK VERURSACHT WERDEN.....	47
43.2.	„PROBLEME“ AUFGRUND FALSCHER MÜHLENEINSTELLUNG.....	47
44.	BEDIENUNGSHINWEISE.....	47
45.	SICHERHEITSHINWEISE.....	47

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

36. 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.

36.1. Elektrischer Anschluss

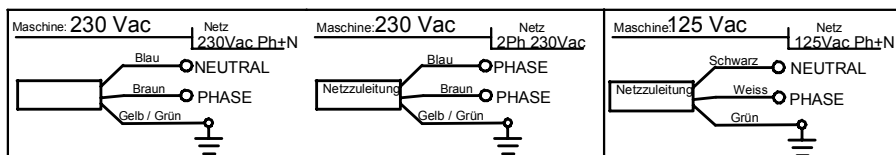
Die elektrische Installation der Kaffeemaschine muss von qualifizierten Personen vorgenommen werden, sowie auch die folgenden Sicherheitsmaßnahmen:

- 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 Schutzschalter 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.

36.2. Netzanschluss

Maschinen Typ: Achten Sie auf die Kennzeichnung der Maschine.



36.3. Wasseranschluß

36.3.1. Kaffeemaschine mit Wasserleitungs-Anschluss

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)

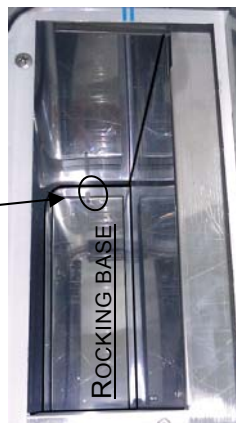
36.3.2. Kaffeemaschine mit Wassertank

- Entfernen Sie den oberen Deckel der Kaffeemaschine.
- Füllen Sie den Wassertank. IMMER MIT ENTKALKTEM WASSER.

36.3.3. Kaffeemaschine zur Verwendung mit Festwasseranschluss und zum Anschluss mit Wassertank

Die Maschine ist zum Anschluss beider Möglichkeiten vorgesehen. Im Auslieferungszustand ist die Maschine für den Festwasseranschluss vorbereitet. (siehe vorheriges Kapitel). Zur Verwendung mit Wassertank, gehen Sie wie folgt vor:

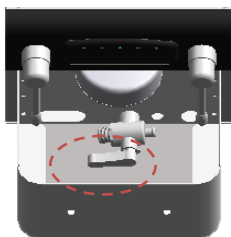
- Entfernen Sie den oberen Deckel der Kaffeemaschine.
- Entfernen Sie den Wassertank.
- Der Boden ist mit einer „Wippfunktion“ ausgestattet, die durch eine Kunststoffklammer fixiert ist. Durchtrennen Sie diese Plastikklammer, so dass der Boden „schwingt“. Bei vollem Wassertank, wird durch das Gewicht der Boden nach unten gedrückt und die Maschine erkennt dadurch einen vollen/leeren Wassertank.
- Füllen Sie den Tank mit Wasser. Verwenden Sie immer entkalktes Wasser!
- Platzieren Sie die Silikonschläuche im Tank
- Stellen Sie sicher, dass der By-Pass Hahn an der Unterseite der Maschine die richtige Position hat (siehe nachfolgende Skizzen).



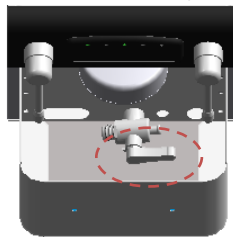
Der By-Pass Hahn dient zur Umschaltung von Festwasseranschluss zu Wassertank.

Office & Atenea

Position bei Festwasseranschluss



Position bei Verwendung Wassertank



Office Leva EB-61 & Office grinder

Position bei Festwasseranschluss



Position bei Verwendung Wassertank



37. Füllen des Boilers

Die Befüllung erfolgt automatisch.

38. Inbetriebnahme

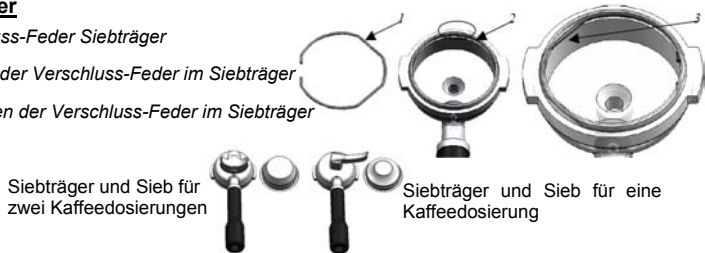
- Wenn die Maschine Wasserleitungs-Anschluss hat, öffnen Sie das Wasserzuleitungsventil außen an der Kaffeemaschine. Wenn die Maschine Wassertank benutzt, versichern sich dass die Wassertank wasser hat.
- Schalten Sie die Maschine mit dem Hauptschalter ein.
- Drücken sie die Taste für Kaffeebezug, oder die Bedientaste, solange bis aus der Brühgruppe kontinuierlich Wasser austritt.
- Öffnen Sie den Dampfhahn solange bis Dampf austritt, dann schliessen Sie es.
- "Die Anzeigelampe" (Anzeigelampe für die Heizung) zeigt an, dass sich die Maschine aufheizt. Bei erlöschen der Lampe ist die korrekte Temperatur erreicht..
- Alle Modelle Office haben ein Sicherheitssystem für die Heizleistung, falls die Maschine ohne Wasser bleibt, wird die Heizung automatisch ausgeschaltet, so dass die Maschine keinen Schaden erleidet.

38.1. Siebträger

1.- Verschluss-Feder Siebträger

2.- Position der Verschluss-Feder im Siebträger

3.- Anbringen der Verschluss-Feder im Siebträger



38.2. 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



38.3. 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.

38.4. Erhitzen von Flüssigkeiten

- Platzieren Sie die Dampfdüse über der Tropfschale und öffnen Sie leicht den Dampfhahn, um evtl. Kondenswasser innerhalb der Dampfdüse zu entfernen.
- Schließen Sie den Dampfhahn.
- Führen Sie die Dampfdüse in die Flüssigkeit die erhitzt werden soll.
- Öffnen Sie den Dampfhahn. 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 Dampfhahn.
- Nach Erwärmung, platzieren Sie die Dampfdüse über der Tropfschale und öffnen kurz den Dampfhahn um die Dampfdüse zu reinigen. Schließen Sie den Dampfhahn und reinigen die Dampfdüse von außen mit einem feuchten Tuch.

38.5. 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.

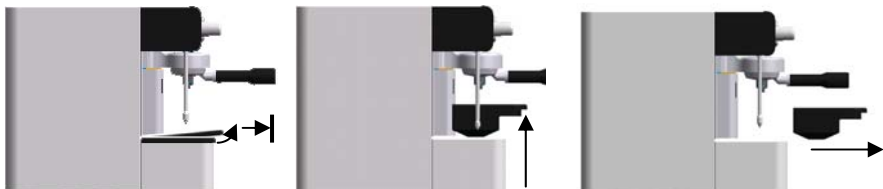
38.6. Entfernen des Tropfsschale

- Entfernen Sie den Gitter, das sich auf dem Blech befindet.
- Ziehen Sie ein wenig die vordere Seite des Tropfsschale nach oben und nach vorne, heraufziehen und von der Maschine entfernen.
- FÜR DIESEN VORGANG, SCHALTEN SIE DIE MASCHINE AUS DEM NETZANSCHLUSS.

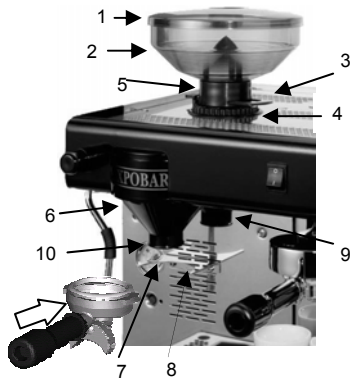
Beachten Sie, dass es nicht zu voll ist. Denken Sie daran, dass von jedem gemachten Kaffee sich eine kleine Menge des erübrigten wassers sich auf dem Tropfsschale sammelt. PRÜFEN SIE REGELMÄSSIG DEN STAND.

Vergessen Sie nicht, dass dieses Tropfsschale IMMER an der Maschine montiert sein muss.

Nie Kinder an die Maschine lassen.



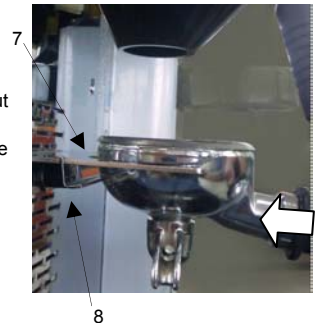
39. Kaffeemaschine mit Einbaumühle



1	Deckel Bohnenbehälter
2	Bohnenbehälter
3	Verschlusschieber Bohnenbehälter
4	Mahlgradeinstellung
5	Raster Mahlgradeinstellung
6	Malzrumpf
7	Siebträger Auflage
8	Mahlen Abzug
9	Tamper
10	Mahlkaffeeausgabe

39.1. Vor Benutzung der Mühle

- Versichern Sie sich dass der Trichter des Bohnenkaffees (2) gut fixiert ist.
- Öffnen Sie den Deckel (1) des Bohnenbehälters (2), füllen Sie den Behälter mit Kaffeebohnen und schließen Sie den Deckel.
- Öffnen Sie den Verschlusschieber (3).



39.2. Kaffeedosierung

- Stellen Sie den Siebträger unter den Mahlkaffeeausgang (11) und auf die Siebträger Auflage (7).
- Drücken Sie den Mahlen Abzug (8) mit them Siebträger. Solange Sie drücken, gemahlene Kaffee wird fallen.
- Halten Sie den Siebträger unter den Tamper (10) und drücken Sie den Siebträger zum pressen des Kaffees nach oben gegen den Tamper.

39.3. Mahlgradeinstellung

Einstellung der Mahlung (fein gemahlene Kaffee/grob gemahlene Kaffee).

- **Einstellung fein gemahlener Kaffee.** Halten Sie den Raster Mahlgradeinstellung (5) fest (Modelle bis 2009), drehen Sie die Mahlgradeinstellung (4) nach rechts und lassen Sie den Raster los.
- **Einstellung grob gemahlener Kaffee.** Halten Sie den Raster Mahlgradeinstellung (5) fest (Modelle bis 2009), drehen Sie die Mahlgradeinstellung (4) nach links und lassen Sie den Raster los.

Wenn Sie feststellen, dass bei der Kaffeezubereitung der Kaffee zu schnell ausläuft, bedeutet dies, dass die Bohnen zu grob gemahlen sind.

Wenn Sie feststellen, dass bei der Kaffeezubereitung der Kaffee zu langsam ausläuft, bedeutet dies, dass Bohnen zu fein gemahlen sind.

Der Kaffee muss langsam und in einem durchgehend Strahl auslaufen.

40. 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.

40.1. Reinigung der Brühgruppe

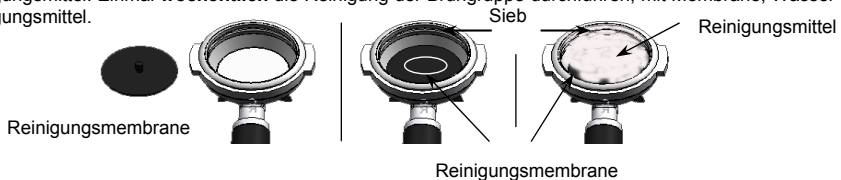
- Entnehmen sie den Siebträger
- Legen Sie die Reinigungsmembrane in den Siebträger.
- Füllen Sie Spezialreinigungsmittel (Reinigungs-Tablette) in den Siebträger. Verwenden Sie immer Spezial-Reiniger
- Platzieren sie den Siebträger in der Brühgruppe.
- Wenn Sie eine „Pulser“ Maschine haben: Drücken die 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.



40.2. 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.

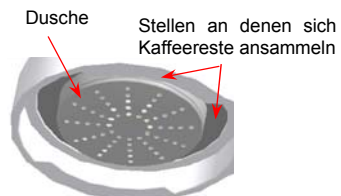
- Führen Sie die Filter-Membrane ins Sieb ein, ohne Putzmittel.
- Setzen Sie den Siebträger, ohne zu schließen, in die Gruppe ein. STELLEN SIE SICHER, DASS ER LOCKER SITZT.
- Drücken Sie die Taste für Kaffeebezug oder die Dauerbezugtaste.

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.**

40.1. Reinigung der Dusche

Reinigen Sie die Dusche von unten mit einem Scheuerlappen.



40.2. Reinigung des Entkalkungs-Filter

Maschinen mit Wassertank brauchen regelmässig reinigung des Entkalkungs Filter. Sehen Sie mal das Wartungsintervall:

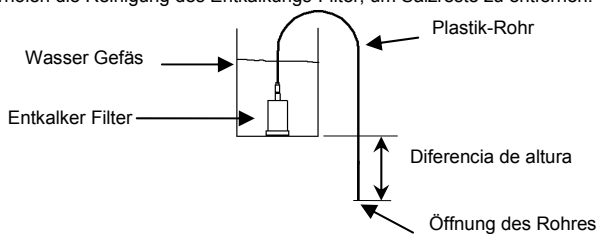
WEICH-WASSERMENGE (L) NACHE HÄRTE (IN FRANZÖSISCHEN GRADE)					
Kalkhärte im Wasser	20°	30°	40°	60°	80°
Wassermenge in Liter wo die Entkalkung gemacht werden muss	10,6 L	8,9 L	8 L	6,2 L	4,4 L

40.2.1. Wartung des Entkalkungs-Filter

- Entfernen Sie den Entkalder der Maschine
- Setzen Sie ein Plastik-Rohr nach Bild in der Entkalker ein.
- Füllen Sie ein Gefäss mit zwei Liter Wasser.
- Lösen Sie 300 Gramm Fein-Salz im Wasser auf (Wasser umrühren).
- Führen Sie den Entkalkungs-Filter in das Gefäss ein.
- Entleeren Sie den Wassertank durch dem Entkalkungs-Filter.

Zum Ausleeren des Wassers aus dem Tank:

- Saugen Sie am Rohr auf, bis es voll Wasser ist.
- Drücken Sie die Öffnung des Rohres zu, so dass keine Luft reinkommt.
- Ohne loszulassen, stellen Sie die Öffnung nach unten, wie abgebildet, und warten Sie bis sich *der Tank entleert*.
- Einmal das Gefäss mit Salzwasser entleert, füllen Sie das Gefäss mit zwei Liter Wasser (ohne Salz) und wiederholen die Reinigung des Entkalkungs-Filter, um Salzreste zu entfernen.

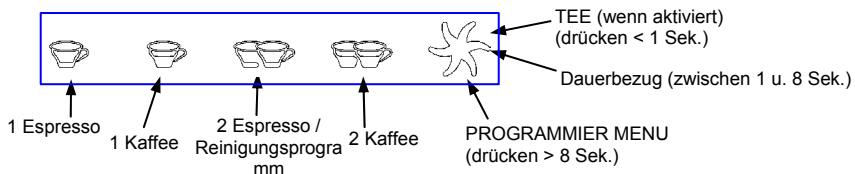


41. Steuerelektronik

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 Getränke Tasten (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.

41.1. 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.

41.2. 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.

41.3. Alarmmeldungen

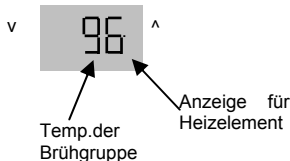
- Bei Überschreitung der voreingestellten Zeit (2 Min.) für die Boiler Befüllung, beginnen die Lämpchen blinkend zu leuchten. Zum Reset der Meldung, schalten Sie die Maschine mit dem Hauptschalter aus und wieder ein.
- Wird bei Start eines Kaffeebezuges, die Zeit für den Start des Durchflusszählers überschritten (>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.

42. Temperaturkontrolle bei "Mehrboiler" Maschinen

Bei Mehrboilermaschinen, erfolgt die Temperaturregelung unabhängig voneinander für jeden Boiler individuell. Mögliche Multiboiler Maschinen, abhängig von der jeweiligen Maschinelinie.

- 1 Gruppe 2 Boiler.
- 2 Gruppen 3 Boiler
- 3 Gruppen 4 Boiler.

Die Temperaturkontrolle, wird über einen PID Thermostat ausgeführt, der über eine extrem stabile Kontrolle verfügt und dies zu einer hohen Stabilität der Temperatur führt.



42.1. Normal mode

Hinweis: Jede Brühgruppe besitzt für jeden Thermostat eine numerische Anzeige und zwei Tasten "▲" u. "▼".
Im „normal mode“, jede Anzeige zeigt die aktuelle Temperatur der jeweiligen Brühgruppe.
Die "Anzeige für Heizelement" (kleiner Punkt), zeigt an, ob die Heizung des jeweiligen Boilers aktiviert ist.

42.2. Ausschalten des Thermostates

Drücken Sie die Taste "▲" für > 2 Sek., schaltet den jeweiligen Thermostat aus. In der Anzeige erscheint "OFF" und die Brühgruppe kühlt ab.



42.3. Einschalten des Thermostates

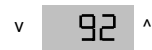
Zum einschalten des Thermostates, drücken Sie einer der Tasten "▲" oder "▼". Thermostat ist jetzt im "normal mode".

42.4. Einstellung der Temperatur der Brühgruppe

Zur Einstellung der Temperatur für jede Gruppe gehen sie wie folgt vor:

Die Maschine muss angeschlossen sein und der Thermostat in "normal mode".:

- Drücken Sie kurz die Taste "▼". In der Anzeige erscheint "PrG":
- Drücken Sie sofort kurz die Taste "▲", in der Anzeige erscheint die eingestellte Temperatur "set point".
- Zur Erhöhung oder Reduzierung der Temperatur, drücken Sie die Tasten "▲" (+) oder "▼" (-).
- Beachten Sie bitte: Wenn die Programmiertasten länger als 3 Sek. nicht betätigt wurden, verlässt die Elektronik die Programmierung und ist wieder in "normal mode".



42.5. Werkseinstellungen / Reset der Einstellungen

Sollt aus welchen Gründen immer, die Einstellungen der PID Elektronik verstellt sein oder sollten Sie ein "anormales" Temperaturverhalten der Brühgruppe feststellen, kann es notwendig sein, die Werkseinstellungen wieder herzustellen. Gehen Sie wie folgt vor:

- Drücken Sie die Taste "▲", halten diese gedrückt und schalten die Maschine aus.
- Wenn in der Anzeige "PrS" erscheint, lassen die Taste "▲" los.
- Um in „normal mode“ zu gelangen, schalten Sie die Maschine Aus und wieder Ein.



42.6. Fehlermeldungen des Thermostates

Im Fall einer Unterbrechung des Temperatursensors erscheint in der Anzeige "A1".
Im Fall eines Kurzschlusses des Temperatursensors erscheint in der Anzeige "A2".



43. Mögliche Fehlerursachen

43.1. 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!!!

43.2. „Probleme“ aufgrund falscher Mühleneinstellung

Kaffe 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.

44. 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.

45. 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.

Office & Athenea



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 *70000270