

**Uso e manutenzione
Emploi et entretien
Gebrauch und Instandhaltung
Use and maintenance
Uso y manutención
Uso e manutenção**

Mod. **GREEN - CLUB**

**Macchina per caffè
Machine à café
Kaffeemaschinen
Coffee machine
Máquina para café
Máquina para café**



- ME
- PU
- PU/S

 **PROMAC**

I

Gentile cliente,

grazie per averci accordato la Sua fiducia.

Siamo sicuri che il prodotto che Lei ha acquistato risponderà in pieno alle Sue aspettative, come tutti gli altri articoli della produzione PROMAC. Il prodotto che Lei si accinge ad usare è il risultato di approfonditi studi e meticolose sperimentazioni fatte dalla PROMAC per offrirLe quanto di più funzionale, sicuro ed apprezzabile, anche sotto il profilo del design, si possa trovare sul mercato. Il libretto di istruzioni per il corretto uso e manutenzione della macchina La aiuterà a sfruttare al meglio le sue elevatissime possibilità e prestazioni.

Con l'augurio di poterLa sempre annoverare tra i nostri clienti, Le auguriamo una buona lettura.

F

Cher Client,

Nous Vous remercions pour Votre confiance.

Nous sommes certains que le produit que Vous avez acheté correspondra entièrement à Vos désirs, comme du reste tous les articles de la production PROMAC. Le produit que Vous allez employer est le résultat d'études approfondies et de méticuleux essais effectués par PROMAC afin de pouvoir Vous offrir le produit le plus fonctionnel, le plus sûr et le plus remarquable, également du point de vue design, que l'on puisse trouver sur le marché. Le petit livre d'instructions pour l'emploi correct et l'entretien de la machine Vous aidera à tirer le maximum de ses grandes possibilités et performances. Nous sommes certains que nos explications sont claires et espérons, cher client, mériter Votre fidélité.

D

Sehr geehrte Kundin/sehr geehrter Kunde,

Zuerst möchten wir Ihnen für das uns entgegengebrachte Vertrauen danken.

Wir hoffen, dass das von Ihnen gekaufte Produkt Ihren Erwartungen in jeder Hinsicht entsprechen wird-wie übrigens auch all unsere anderen Erzeugnisse. Das Produkt das Sie in Gebrauch nehmen werden, ist das Resultat von sorgfältigen von PROMAC Untersuchungen und Tests, um Ihnen in Bezug auf Funktionalität, Sicherheit, Leitungsfähigkeit sowie Design ein Produkt anbieten zu können, das das Beste auf Markt befindliche ist. Das Büchlein mit den Anweisungen für eine korrekte Bedienung und Wartung der Maschine wird Ihnen behilflich sein, das Beste aus Ihrem Gerät zu machen. Wir hoffen, dass unsere Erklärungen verständlich sind und dass Sie auch in Zukunft zu unseren Kunden zählen dürfen.

Mit freundlichen Grüßen.

GB

Dear Customer,

First of all, thank you choosing PROMAC.

We are confident that the product you have purchased will come up to all your expectations-just as all our other products are designed to do. The product that you are about to use is the outcome of painstaking research and tests. The PROMAC's consistency assures quite sure that the equipment we have supplied you with, is the most functional, safe and satisfactory of its kind to be found on the market, as regards both its design and its efficiency. The booklet of instructions for its correct use and maintenance will help you to get the best possible service out of your machine. We trust you will find our explanations clear and we may continue, in the future, to count you among our esteemed customers.

E

Muy estimado cliente:

muchas gracias por habernos acordado Su confianza.

Estamos seguros que el producto que Ud. ha adquirido responderá seguramente a Sus esperanzas, así como es por todos los demás artículos PROMAC fabrica. El producto que Ud. se apresta a utilizar es el resultado de particulares estudios y pruebas meticolosas hechas por la firma PROMAC para ofrecerle un producto funcional, seguro y apreciable, también por lo que se refiere al design, seguramente uno de los mejores que Ud. pueda encontrar en comercio. El manual de instrucciones para utilizar correctamente y efectuar la manutención de la máquina, la ayudará a disfrutar a lo máximo las elevadas posibilidades y prestaciones de la misma. Mientras confiamos que Ud. siga siendo siempre Cliente nuestro, le deseamos una provechosa lectura.

P

Prezado Cliente,

Obrigado por nos ter dado a sua confiança.

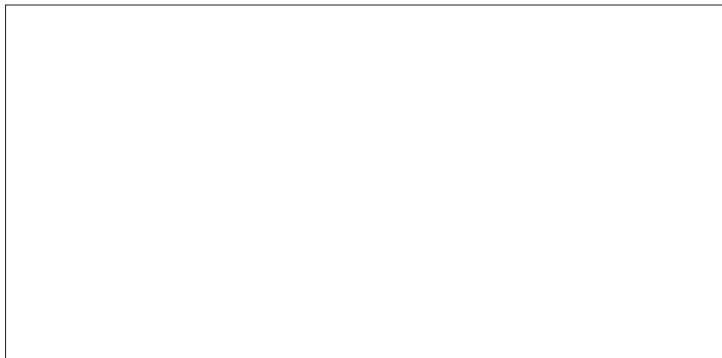
Temos certeza que o produto que Você comprou responderá totalmente as suas expectativas, como todos os outros artigos da produção PROMAC. O produto que Você está para usar é o resultado de estudos profundos e experiências meticolosas feitas pela PROMAC, para oferece-lhe quanto de mais funcional, seguro e considerável, também sob o perfil do design, que se possa encontrar no mercado. O manual de instruções para o uso correto e manutenção da máquina lhe ajudará a desfrutar ao máximo as suas elevadíssimas possibilidades e desempenhos.

Com o desejo de poder tê-lo sempre entre os nossos clientes, desejamo-lhe uma boa leitura.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' CE - DECLARATION DE CONFORMITE CE
 EG-KONFORMITÄTSEKRLÄRUNG - EC DECLARATION OF CONFORMITY
 DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE - DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE CE

Noi **PROMAC Italia S.r.l.**

Dichiaro sotto la nostra responsabilità che il prodotto: *Macchina per caffè per uso professionale*
 Déclarons, sous notre responsabilité, que le produit : *Machine à café d'utilisation professionnel*
 Wir erklären auf unsere Verantwortung, daß das Produkt: *Kaffeemaschine für Beruflichgebrauch*
 Declare under our responsibility that the product: *Espresso coffee makers for commercial use*
 Declaramos bajo nuestra responsabilidad que el producto: *Máquina para café de uso profesional*
 Declaramos sob a nossa responsabilidade que o produto: *Máquina para café para uso profissional*



al quale è riferita questa Dichiarazione, secondo quanto prescritto dalle direttive specifiche:
 à laquelle se réfère cette déclaration, selon les prescriptions des directives spécifiques.
 auf das sich diese Erklärung bezieht, Entsprechend der Vorschriften der spezifischen Richtlinien.
 to which this declaration relates is, according to the provisions of the specific directives:
 al cual se refiere esta Declaración, de acuerdo con lo prescrito por las específicas directivas:
 ao qual se refere esta Declaração, segundo quanto prescrito pelas específicas diretrizes:

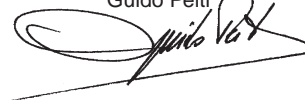
98/37/CE	Direttiva macchina - Directive machine - Richtlinie Maschine - Makers directive - Directiva máquina - Diretriz da máquina
73/23/CEE, 93/68/CEE	Direttiva Bassa Tensione - Directive Basse Tension - Niederspannungsrichtlinie - Low Voltage Directive - Directiva Baja Tensión - Diretriz Baixa Tensão:
89/336/CEE, 93/68/CEE, 92/31/CEE	Direttiva EMC - Directive EMC - Richtlinie EMC - EMC Directive - Directiva EMC - Diretriz EMC
97/23/CE	Direttiva attrezzatura a pressione (PED)-Directive sur les appareillages sous pression (PED)-Richtlinie für unter Druck stehende Geräte (PED) Pressure device directive (PED) - Directiva equipos de presión (PED) - Diretriz aparelhagem de pressão (PED)
è conforme alle seguenti norme: - conforme aux normes suivantes : In Übereinstimmung mit den folgenden Normen: - it complies with the following norms: es conforme a las siguientes normas: - É conforme as seguintes normas:	
EN 292-1, EN 292-2, EN 60335-1, EN 60335-2-15, EN 55014, EN 61000-3, EN 61000-4, ENV 50141, EN 55104	Norme EN armonizzate - Normes EN harmonisées - Harmonisierte EN-Norme - Harmonized EN norms - Normas EN armonizadas - Normes EN Harmonia
VSR, S, M ed. '78 e '95	Norme applicate - Normes appliquées - Angewandte Vorschriften - Applied standards - Normas aplicadas - Normas aplicadas

Descrizione attrezzatura a pressione-Description de l'appareillage sous pression-Beschreibung der unter Druck stehenden Geräte-
 Pressure device description-Descripción de los equipos de presión - Descrição dos equipamentos de pressão

	Pressione - Pession Druck - Pressure Presión - Pressão	Temperatura - Température Temperatur - Temperature Temperatura - Temperatura	Fluido - Fluide Flüssig - Fluid Fluido - Fluido	Capacità It-Capacité It-Fähigkeit It- Capacity It-Potencia It- Potência it					
Caldaia - Chaudière Kessel - Boiler Caldera - Caldeira	da 0,165/1,65 a,0,18/1,8 Mpa/bar	da 129 a 131,2C°	Acqua/Vapore - Eau/Vapeur Wasser/Dampf - Water/Steam Água/Vapor - Água/Vapor	1 gr.	2gr.C	2 gr.	3 gr.	4 gr.	
				5	5	11	16	22	
	Pressione - Pession Druck - Pressure Presión - Pressão	Temperatura - Température Temperatur - Temperature Temperatura - Temperatura	Fluido - Fluide Flüssig - Fluid Fluido - Fluido	Capacità-Capacité Fähigkeit -Capacity Potencia-Potência	Numero scambiatore -Número de l'échangeur Nummer des Austauschers- Exehanger number-Número intercambiador Número Intercambiador				
Scambiatore Echangeur Austauscher Exchanger Intercambiador Intercambiador	GREEN 1.2/12 Mpa/bar	129 C°	Acqua - Eau Wasser- Water Água - Água	0.35 l	1 gr.	2gr.C	2 gr.	3 gr.	4 gr.
					1	2	2	3	4
	CLUB 1.2/12 Mpa/bar	129 C°	Acqua - Eau Wasser- Water Água - Água	0.09 l	1 gr.				
					5				

L'Amministratore delegato:

Guido Peiti



Legnano li: 01-12-2004

La presente dichiarazione perde la sua validità se la macchina viene modificata senza la nostra espressa autorizzazione.
 La présente déclaration perd sa validité dès lors que la machine est modifiée sans notre expresse autorisation.
 Die vorliegende Erklärung verliert ihre Gültigkeit, wenn die Maschine ohne unsere ausdrückliche Genehmigung verändert wird.
 The present declaration will become invalid should the machine be modified without our specific authorization.
 La presente declaración pierde su validez si la máquina es modificada sin nuestra expresa autorización.
 A presente declaração perde a validade se a máquina é modificada sem a nossa expressa autorização.

1		
2	3	4
5		8
6	7	
9	10	11
12		13

Fig. 1

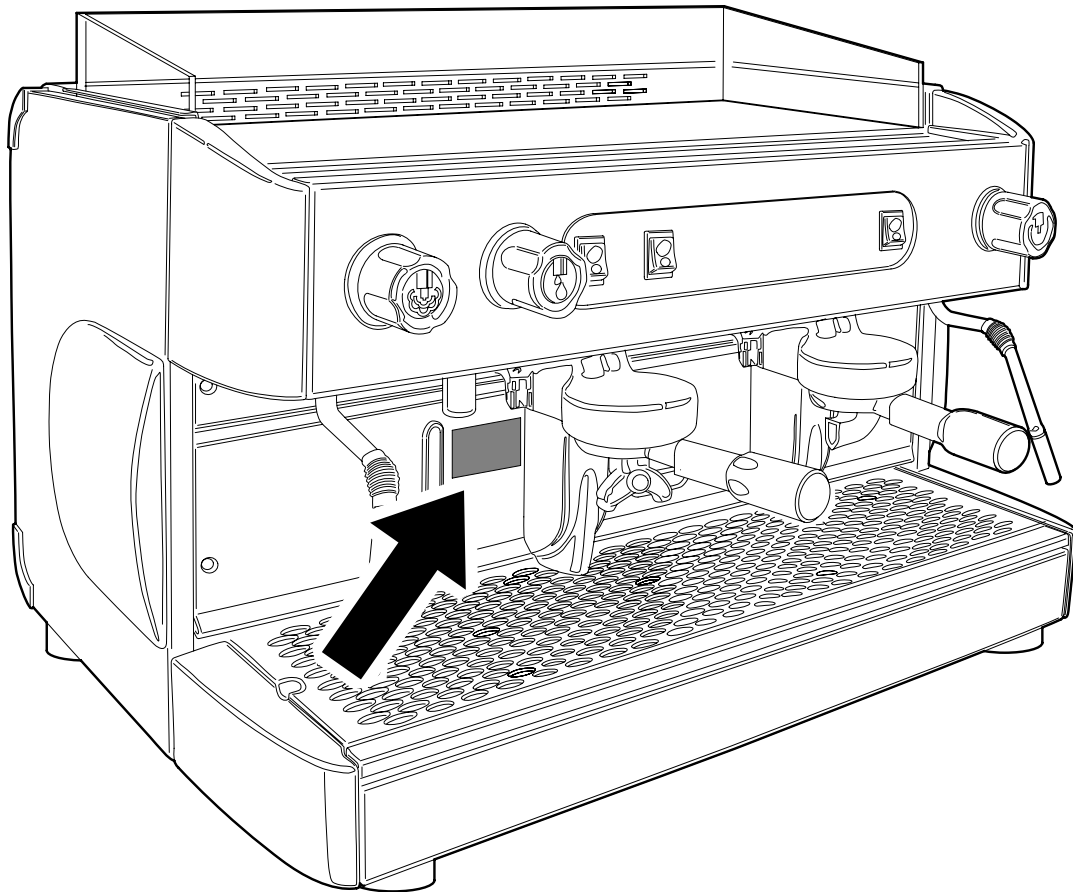
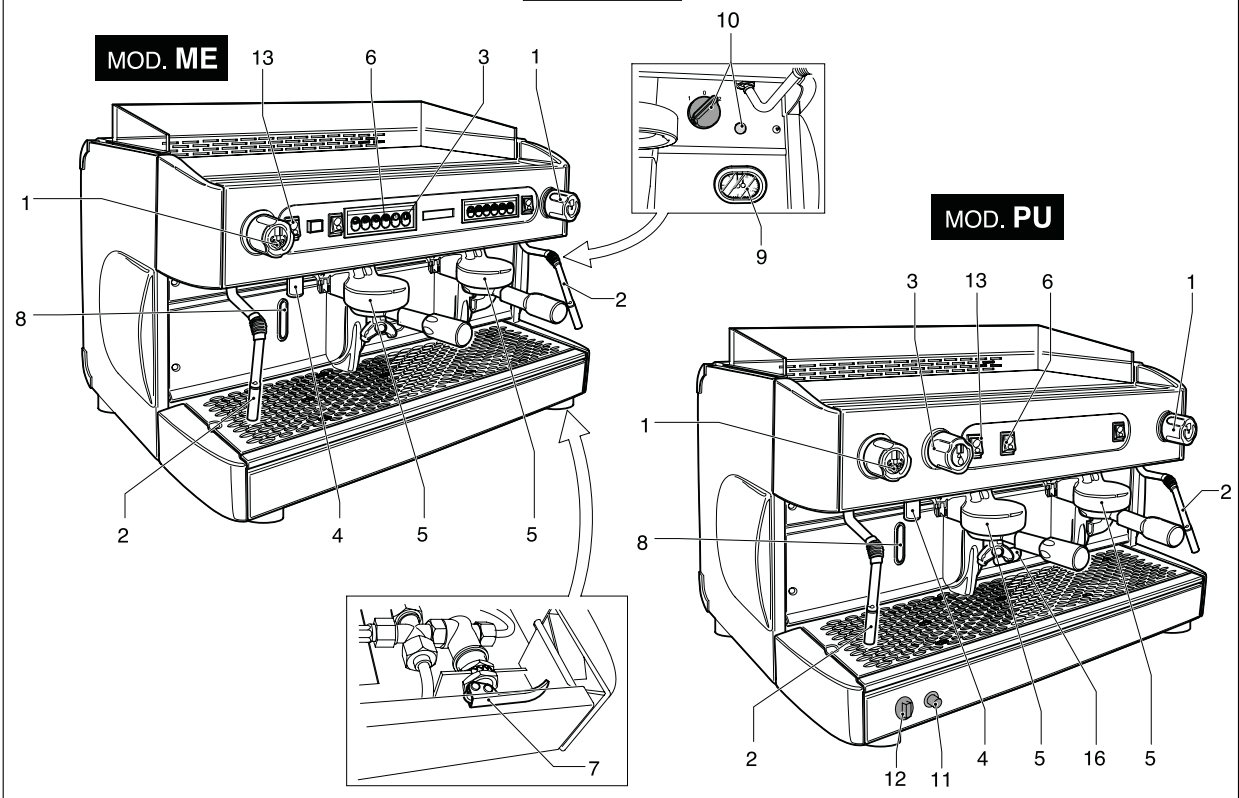


Fig. 2

GREEN



CLUB

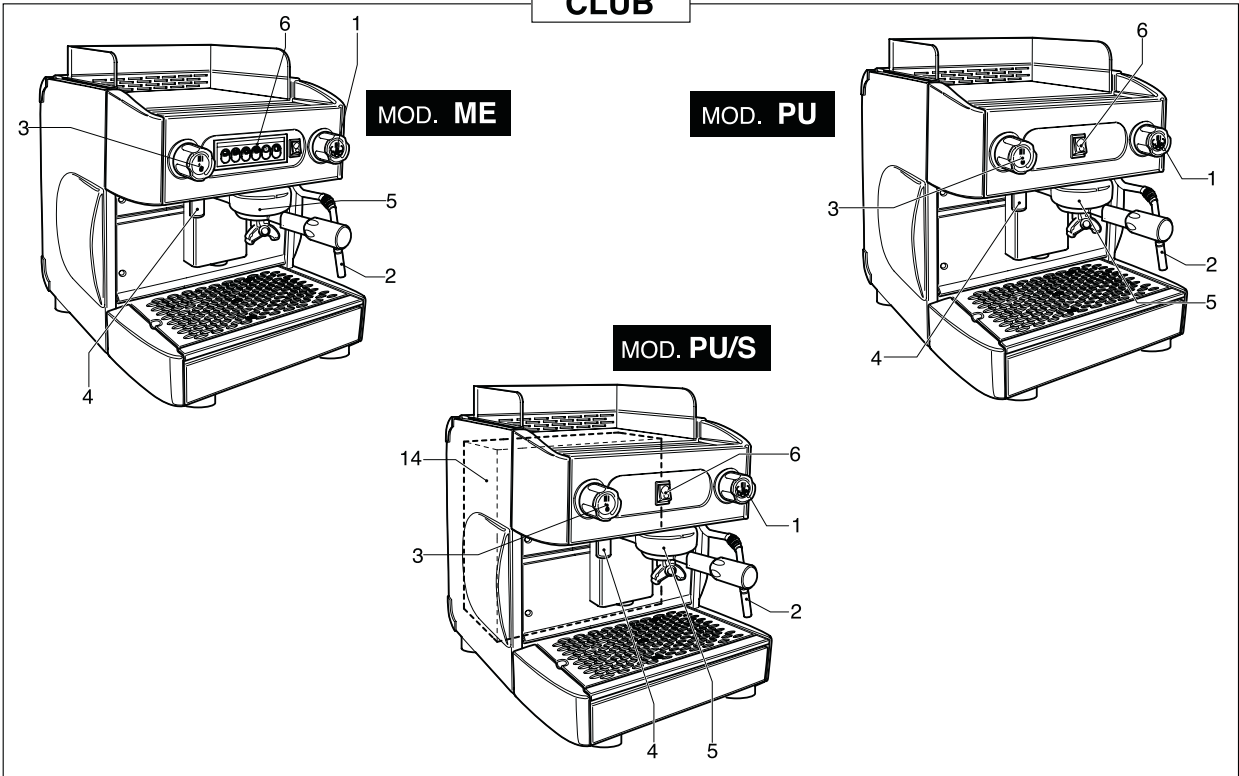
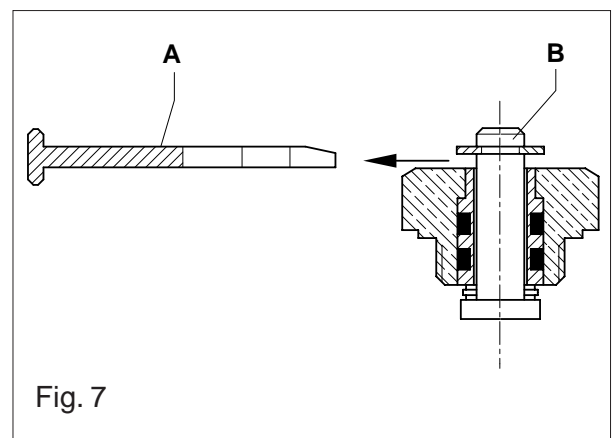
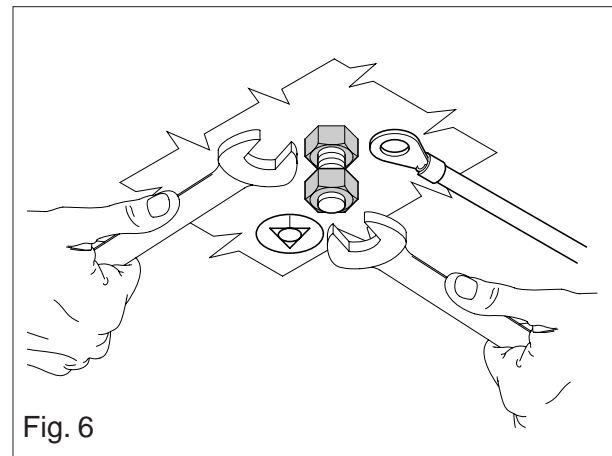
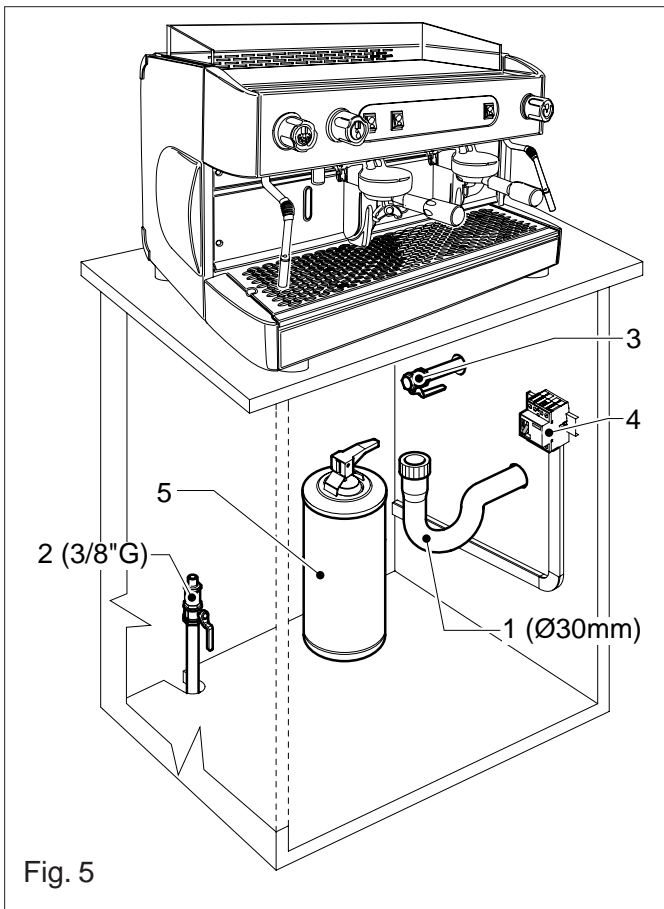
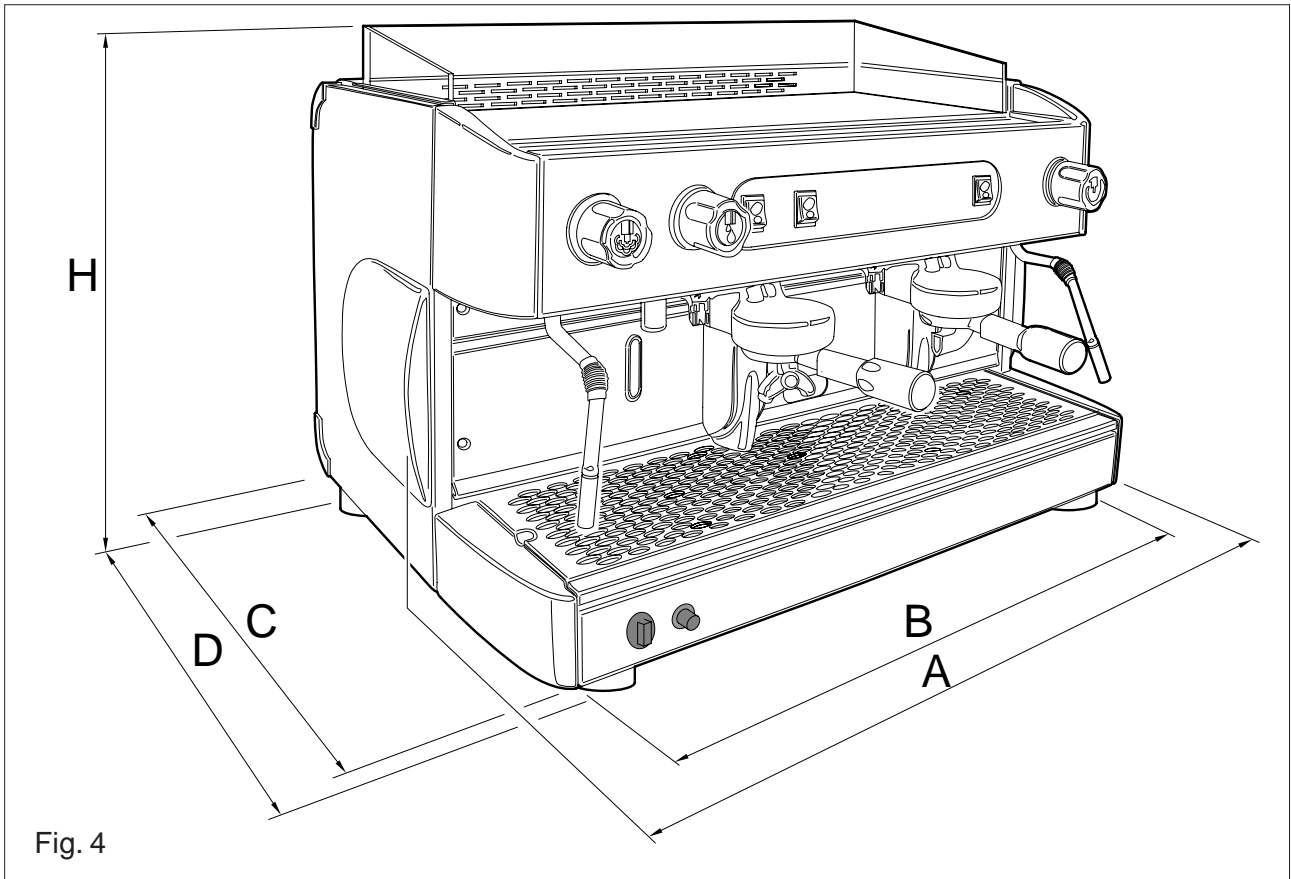
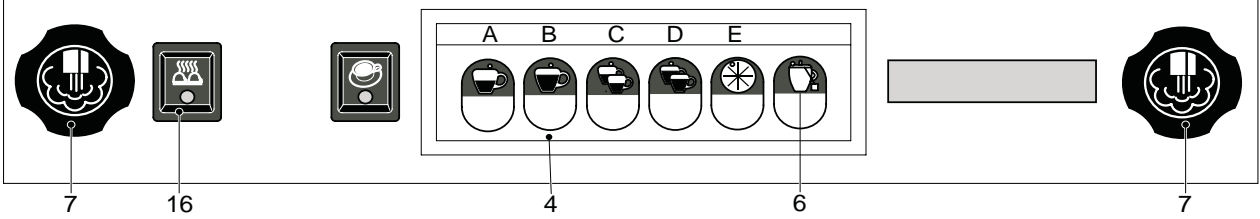


Fig. 3



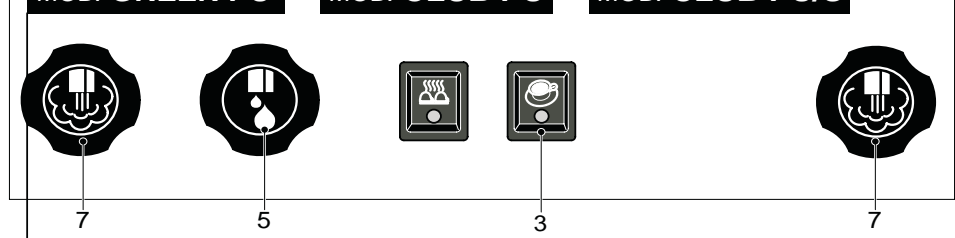
MOD. GREEN ME



MOD. GREEN PU

MOD. CLUB PU

MOD. CLUB PU/S



MOD. CLUB ME

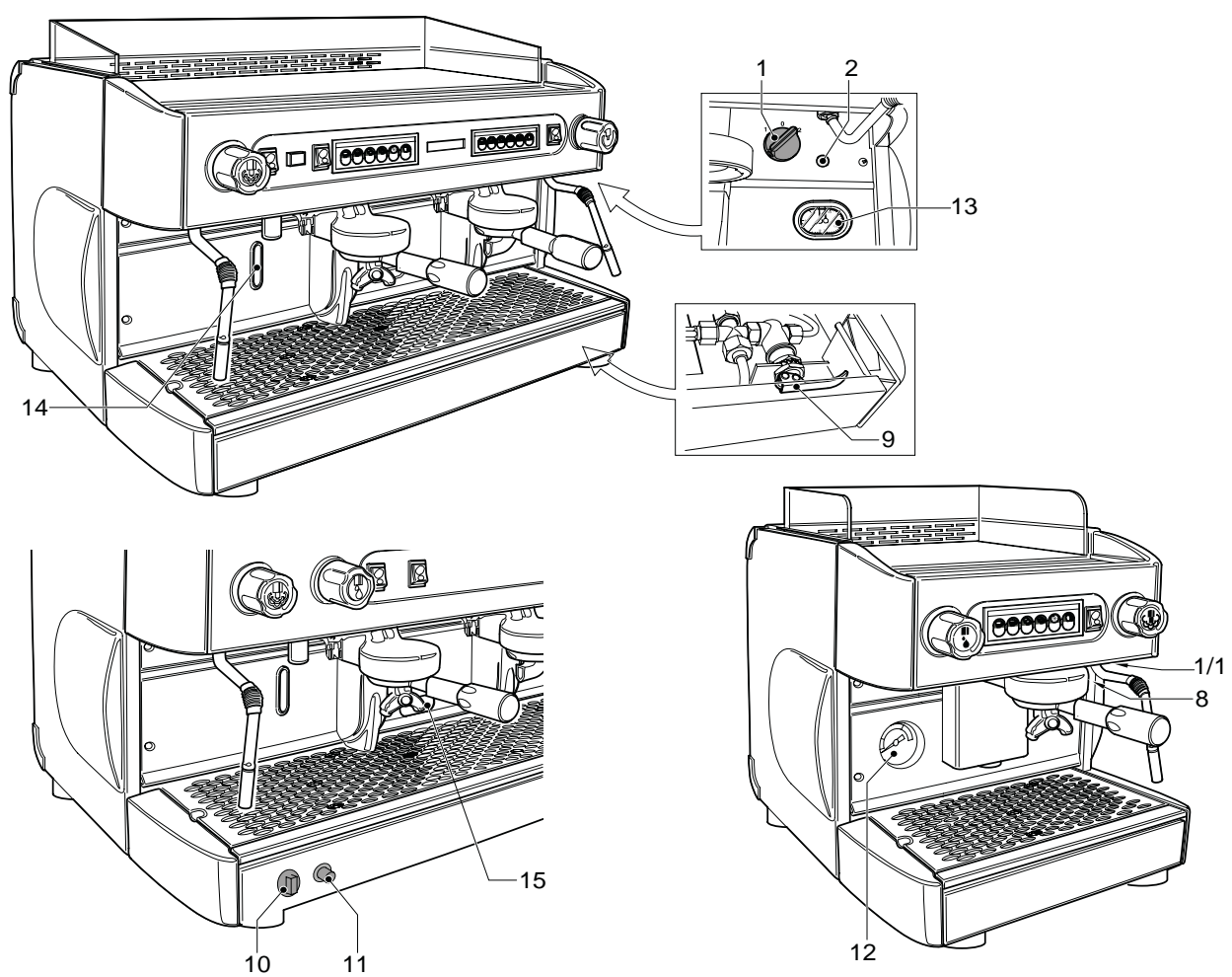
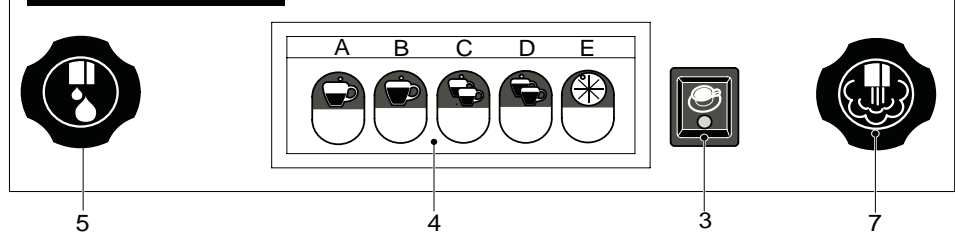


Fig. 8

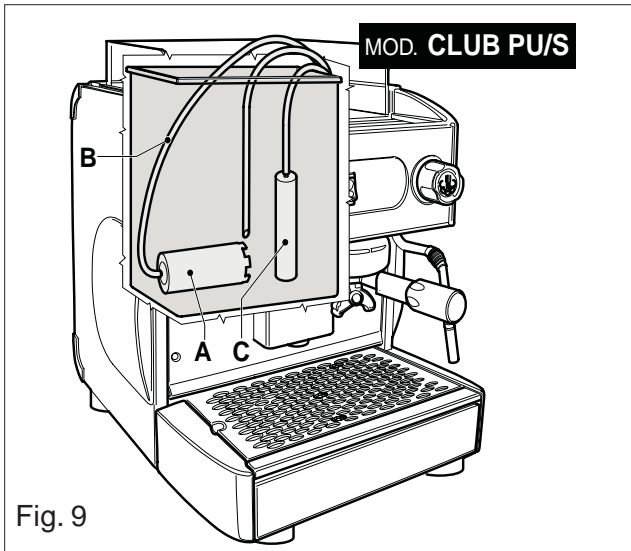


Fig. 9

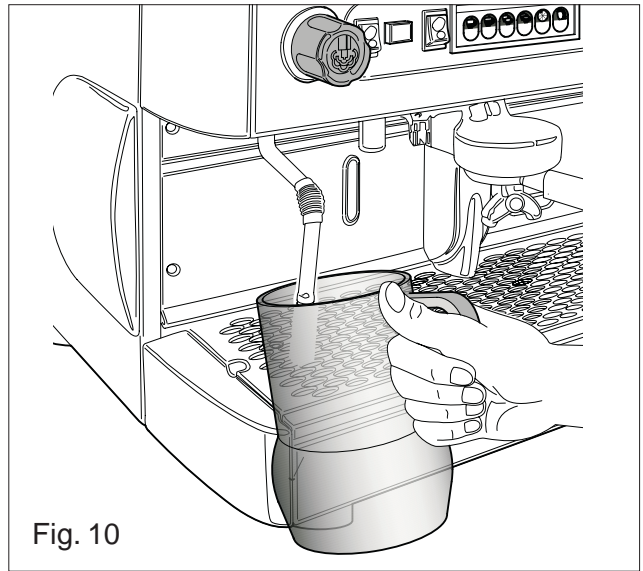


Fig. 10

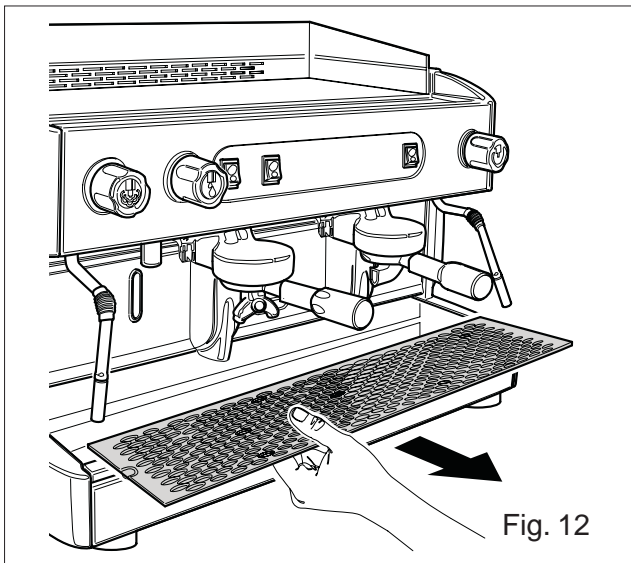


Fig. 12

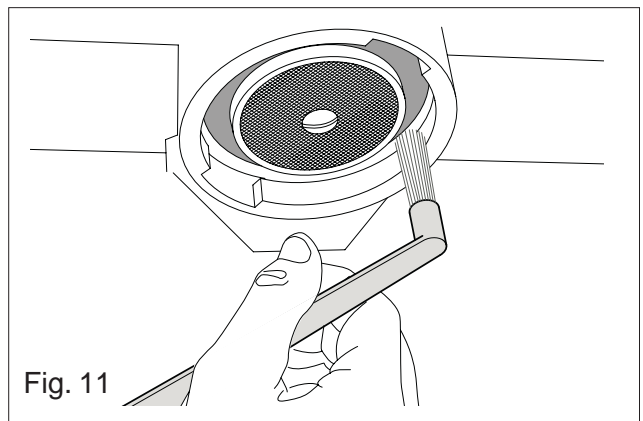


Fig. 11

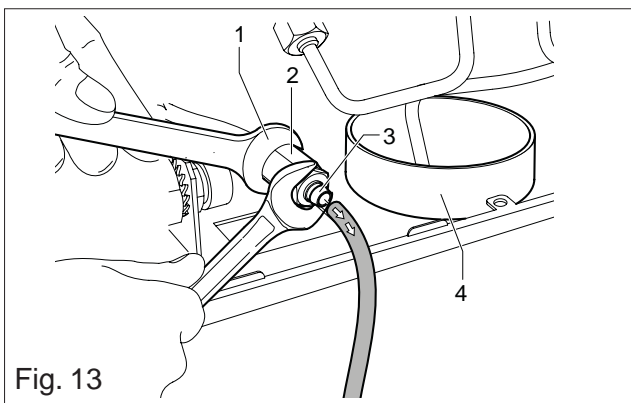


Fig. 13

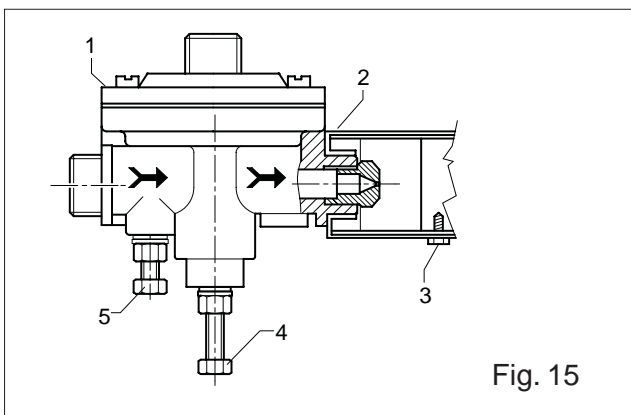


Fig. 15

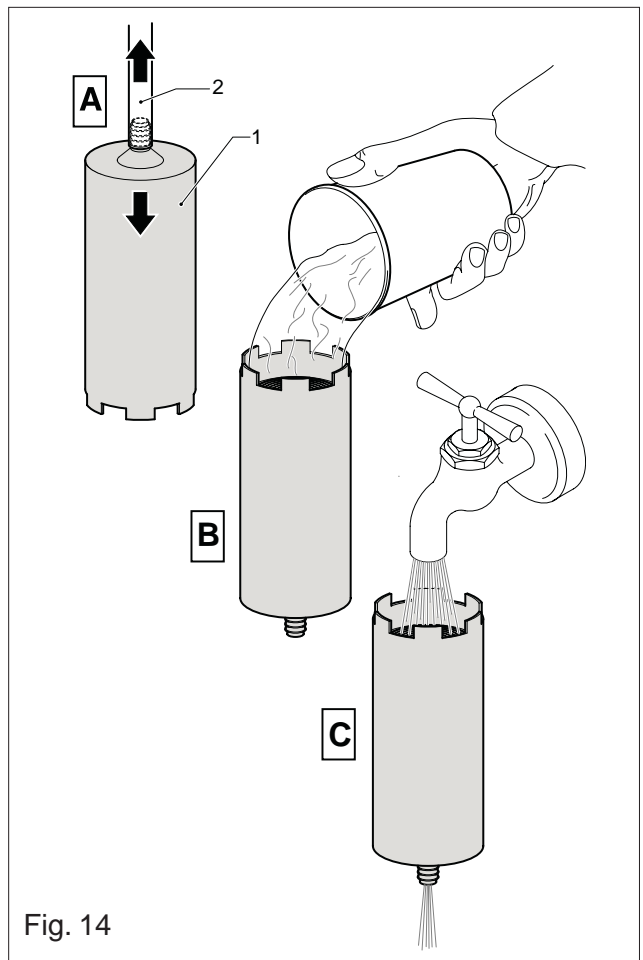


Fig. 14

I	ITALIANO	10-27
F	FRANCAIS	28-45
D	DEUTSCH	46-63
GB	ENGLISH	64-81
E	ESPAÑOL	82-99
P	PORTUGUÊS	100-117

SCHEMI ELETTRICI	118-128
SCHEMAS ELECTRIQUES	
SCHALTPLANE	
WIRING DIAGRAMS	
ESQUEMAS ELECTRICOS	
ESQUEMAS ELÉTRICOS	

SCHEMI IDRAULICI	129-134
SCHÉMAS HYDRAULIQUES	
HYDRAULIKPLÄNE	
HYDRAULIC DIAGRAMS	
ESQUEMAS HIDRÁULICOS	
ESQUEMAS HIDRÁULICOS	



Le operazioni indicate con questo simbolo sono di esclusiva pertinenza del tecnico installatore



Le operazioni indicate con questo simbolo possono essere effettuate dall'utente.

I ITALIANO

INDICE

Dati di riconoscimento macchina	11
1. Avvertenze generali	11
2. Descrizione della macchina	12
2.1. Specifiche funzionali	12
2.2. Dotazioni macchine	13
2.3. Protezioni meccaniche	13
2.4. Sicurezze elettriche	13
2.5. Rumore aereo.....	13
2.6. Vibrazioni	13
3. Dati tecnici	13
3.1. Dimensioni pesi	13
4. Destinazione d'uso.....	14
4.1. Controindicazioni d'uso	14
5. Trasporto.....	14
5.1. Imballo	14
5.2. Controllo al ricevimento	14
6. Installazione.....	15
6.1. Allacciamenti da predisporre a cura del cliente.....	15
6.1.1. Alimentazione idrica e gas	15
6.1.2. Alimentazione elettrica	15
6.2. Operazioni preliminari.....	16
6.3. Valvola antirisucchio	16
6.4. Allacciamento	16
7. Messa in servizio.....	16
7.1. Comandi	16
7.2. Strumenti di controllo.....	17
7.3. Avvio macchina.....	17
8. Uso.....	18
8.1. Come si prepara il caffè.....	18
8.2. Come di prepara il cappuccio	18
8.3. Come si riscalda una bevanda	18
8.4. Come di prepara il the, camomilla, etc.	19
9. Regolazioni e tarature dosi	19
9.1. Modelli ME	19
9.2. Programmazione tecnico	19
9.2.1. Lettura consumazioni e lettura litri conteggiati	22
9.2.2. Azzeramento consumazioni	23
9.2.3. Azzeramento litri	23
9.2.4. Ponticelli mobili	24
9.2.5. Segnalazione di allarme	24
9.2.6. Assenza di impulsi del contatore volumetrico	24
9.2.7 Preinfusione	24
10. Manutenzione	25
10.1. Giornaliera	25
10.2. Settimanale.....	25
10.3. Manutenzioni periodiche.....	25
10.3.1. Sostituzione acqua Mod.CLUB ME/PU	26
10.3.2. Sostituzione acqua Mod. ME	26
10.3.3. Rigenerazione	26
11. Messa fuori servizio	26
12. Inconvenienti possibili.....	26
13. Versione macchina con riscaldamento supplementare a gas.....	27

DENOMINAZIONE: **Macchina per caffè**

VERSIONE: **GREEN ME - PU 1 / 2 / 3 / 4 GRUPPI
GREEN COMPACT ME - PU 2 gruppi
CLUB ME - PU - PU/S - 1 gruppo**

La targa posta sulla dichiarazione di conformità CE del presente documento corrisponde alla targa di identificazione collocata sulla macchina Fig.2.

Schema d'identificazione dati di targa (Fig.1):

1	Costruttore
2	Modello e versione
3	Tensione elettrica
4	Marchio CE (ove richiesto)
5	Numero di matricola
6	Dati caldaia
7	Assorbimento totale della macchina
8	Grado di protezione
9	Potenza motore
10	Potenza elemento riscaldante
11	Frequenza elettrica
12	Marchio di conformità
13	Anno di fabbricazione

Convenzioni tipografiche



Segnale di pericolo che indica di osservare scrupolosamente le istruzioni a cui è riferito onde evitare possibili danneggiamenti alla macchina o infortuni.

Il presente libretto costituisce parte integrante ed essenziale del prodotto e dovrà essere consegnato all'utilizzatore. Per un corretto uso e utilizzo dell'apparecchio, leggere attentamente il manuale e rispettare tutte le indicazioni in esso contenute. Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.

1. AVVERTENZE GENERALI

- Gli elementi d'imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo espanso, chiodi, cartoni, ecc...) non devono essere lasciati alla portata di bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
- Prima di collegare la macchina accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica.
- È vietato l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe.
- In caso di dubbio o di incertezza far controllare da personale qualificato l'impianto di alimentazione elettrica che deve rispondere ai requisiti disposti dalle normative di sicurezza vigenti, fra i quali:
 - efficace messa a terra;
 - sezione dei conduttori sufficiente alla potenza di assorbimento;
 - dispositivo salvavita efficiente.
- Posizionare la macchina su un piano idrorepellente (laminato, acciaio, ceramica, ecc...) lontano da sorgenti di calore (forni, fornelli, camini, ecc...) e in ambienti dove la temperatura non scenda sotto i 5°C. TEME IL GELO.
- Non esporre la macchina ad intemperie o piazzarla in ambienti ad elevata umidità come locali da bagno, ecc..
- Non ostruire le griglie di aspirazione o di dissipazione, in particolare non coprire con panni o altro il piano scaldatozze.
- La macchina imballata va immagazzinata in luogo riparato dalle intemperie, asciutto e privo di umidità. La temperatura deve essere non inferiore a +5°C.
I colli si possono impilare per un massimo di tre pezzi dello stesso tipo. Evitare di sovrapporre all'imballo colli pesanti di altro genere.
- In caso di emergenza, come principio d'incendio, rumorosità anomala, surriscaldamento, ecc... intervenire immediatamente a staccare l'alimentazione elettrica di rete, chiudere i rubinetti del gas e dell'acqua.
- Utilizzare solo accessori e ricambi autorizzati dal produttore. Questo significa garanzia di sicuro funzionamento privo di inconvenienti.



Un'errata installazione può causare danni a persone e cose per i quali il costruttore non può considerarsi responsabile.

2. DESCRIZIONE DELLE MACCHINE

Le macchine sono realizzate per la preparazione di caffè espresso e bevande calde.

Il principio di funzionamento consiste in una pompa volumetrica interna alla macchina che alimenta la caldaia nella quale avviene il riscaldamento dell'acqua. Azionando gli appositi comandi, l'acqua viene inviata agli erogatori esterni sotto forma di acqua calda o vapore secondo l'occorrenza.

Il modello CLUB PU/S è dotato di serbatoio acqua incorporato quindi non necessita di allacciamento alla rete idrica. All'interno del serbatoio è posto l'addolcitore che ha la funzione di addolcire l'acqua trattenendo i sali di calcio in essa contenuti.

La costruzione è composta da una struttura portante in acciaio alla quale vengono fissati i componenti meccanici ed elettrici. Il tutto è inglobato con pannelli a copertura totale realizzati in acciaio verniciato e acciaio inox.

Sul fronte macchina si effettuano le operazioni produttive, sono posizionati i comandi, le apparecchiature di controllo e gli erogatori.

Sopra la macchina è ricavato un piano destinato ad uso scaldatazze.

2.1. Specifiche funzionali e composizione macchine (Fig.3)

		A	B	C	D	E	F
CLUB PU		ok	-	1	1	1	-
CLUB ME		-	ok	1	1	1	-
CLUB PU/S	*	ok	-	1	1	1	-
COMPACT PU		ok	-	2	1	1	-
COMPACT ME		-	ok	2	2	1	-
GREEN PU	**	ok	-	2/3/4	2	1	-
GREEN ME	**	-	ok	2/3/4	2	1	***
GREEN PU		ok	-	1	1	1	-

Legenda simbologia:

A Funzionamento semiautomatico; avvio e arresto erogazione manuale.

B Funzionamento automatico; controllo elettronico erogazione dosi di caffè e acqua calda.

C Nr. gruppi di erogazione caffè.

D Nr. lance di erogazione vapore.

E Nr. lance di erogazione acqua calda.

F Display

* Serbatoio acqua e addolcitore incorporato (non necessita di allacciamento alla rete idrica)

** Con possibilità di installare il riscaldamento a gas (solo 2/3/4 gr.)

***Solo per le versioni con 2-3-4 gruppi caffè

1 Rubinetto erogazione vapore

2 Lancia vapore

3 Comando erogazione acqua calda

4 Lancia acqua calda

5 Gruppo erogazione caffè

6 Comando erogazione caffè

7 Pulsante carico acqua manuale

8 Livello ottico

9 Manometro

10 Interruttore generale e spia interruttore acceso

11 Accenditore gas (per modelli previsti)

12 Rubinetto gas valvolato (per modelli previsti)

13 Interruttore inserimento scaldatazze (optional)

14 Serbatoio acqua (solo per modello CLUB PU/S)

15 Lampada spia arancio mancanza acqua

16 Finestra di controllo

(modello con installato il riscaldamento a gas)

2.2. Dotazione macchine

	CLUB 1 Gruppo	COMPACT 2 Gruppi	3 Gruppi	4 Gruppi
Portafiltro 1 dose	1	1	1	1
Portafiltro 2 dosi	1	2	3	4
Filtri	2	3	4	5
Filtro cieco	1	1	1	1
Tubo carico 0,8 m.	1	2	2	2
Tubo carico 1,8 m.	1	1	1	1
Tubo scarico 2 m.	1	1	1	1
Raccordi	1	1	1	1
Libretto istruzioni	1	1	1	1
Spazzolino	1	1	1	1
Schemi elettrici	1	1	1	1

Modelli corredati con accessori di allacciamento gas (quando applicato).

2.3. Protezioni meccaniche

Le protezioni di cui le macchine sono dotate sono:

- pannellatura completa di protezione alle parti soggette a calore e al generatore di vapore e acqua calda;
- piano scaldato con vasca di contenimento dei liquidi che possono essere accidentalmente travasati;
- piano di lavoro con griglia e bacinella sottostante di raccolta liquidi;
- comandi posti sopra le zone di erogazione in posizione di sicurezza;
- valvola espansione sull'impianto idraulico e valvola sulla caldaia contro le sovrappressioni;
- valvola di non ritorno sull'impianto idraulico onde evitare reflussi nella rete di alimentazione.

2.4. Sicurezze elettriche

Le sicurezze previste sono:

- protezione termica sul motore della pompa;
- termocoppia di controllo mancanza gas e termostato di controllo termocoppia che chiude automaticamente il rubinetto del gas;
- termica salvaresistenze.

2.5. Rumore aereo

Nel posto di lavoro non viene normalmente superato il livello di pressione sonora di 70dB(A).

2.6. Vibrazioni

Le macchine sono equipaggiate con piedini in gomma antivibrante. In normali condizioni di lavoro non generano vibrazioni dannose all'operatore e all'ambiente.

3. DATI TECNICI

3.1. Dimensioni e pesi (Fig.4)

	CLUB	1 Gruppo	2 gr. COMPACT	2 Gruppi	3 Gruppi	4 Gruppi
A mm	430	625	625	810	1050	1290
B mm	234	436	436	621	861	1101
C mm	540	540	540	540	540	540
D mm	370	310	310	310	310	310
H mm	570	570	570	570	570	570
Capacità caldaia lt	4	5	5	11	16	22
Peso macchina kg	30	50	67	68	88	108
Entrata acqua	3/8	3/8	3/8	3/8	3/8	3/8
Scarico Ømm	14	14	14	14	14	14
Imballo						
Colli nr.	1	1	1	1	1	1
Volume m ³	0,21	0,27	0,27	0,44	0,55	0,67
Dimensioni LxPxH mm	500x690x600	660x670x600	660x670x600	910x670x720	1150x670x720	1390x670x720
Peso lordo kg	34	54	71	73	93	114



Per i dati tecnici di allacciamento elettrico, vedere la targa di identificazione macchina Fig.1.

Le macchine con riscaldamento a gas sono dotate di un kit di raccordi standard con i quali è possibile effettuare i seguenti tipi di collegamento:

- con tubo rigido diretto;
- con tubo in rame e doppio cono;
- con portagomma.



L'allacciamento al gas deve essere effettuato attenendosi scrupolosamente alle norme di sicurezza vigenti nel paese di installazione.

4. DESTINAZIONE D'USO

Le macchine sono state progettate, costruite e protette per essere utilizzate quali macchine per caffè espresso e preparazione di bevande calde (the, cappuccino, ecc.). Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.



Il costruttore declina ogni responsabilità per danni a persone o cose dovute ad uso improprio, errato o irragionevole.

L'operatore deve sempre attenersi alle indicazioni di uso e manutenzione contenute nel presente libretto. In caso di dubbio o anomalia di funzionamento, fermare la macchina, astenersi da effettuare riparazioni o interventi diretti e rivolgersi al servizio di assistenza.

L'operatore non deve:

- toccare con le mani la zone calde e di erogazione;
- appoggiare contenitori di liquidi sulla macchina;
- mettere le mani sotto gli erogatori durante l'uso;
- intervenire in opere di manutenzione o di trasporto con la linea inserita e la macchina calda;
- lavare la macchina con getti d'acqua diretti o in pressione;
- immergere completamente o parzialmente in acqua la macchina;
- esporre la macchina a fonti di calore;
- utilizzare la macchina se il cavo di alimentazione risulta danneggiato.
- toccare la macchina con mani o piedi bagnati o umidi;
- utilizzare la macchina qualora vi fossero dei minori nelle immediate vicinanze;
- lasciare utilizzare la macchina a persone non capaci o a minori;
- ostruire le griglie di aspirazione o dissipazione calore con panni o altro;
- lasciare aperti gli sportelli di rifornimento (mod.CLUB PU/S)
- utilizzare la macchina qualora risultasse bagnata o fortemente umida al di fuori della zona di erogazione

4.1. Controindicazione d'uso

Le macchine sono destinate ad uso esclusivamente alimentare per cui è vietato l'impiego di liquidi o materiali di altro genere come ad esempio riscaldare liquidi o inserire macinato nel portafiltro che possano generare pericoli e inquinare gli erogatori.



Il costruttore declina ogni responsabilità per danni a persone o cose dovuti ad uso improprio, errato o irragionevole e all'uso delle macchine da parte di operatori non professionali.

5. TRASPORTO

5.1. Imballo

La macchina viene consegnata in unico collo con imballo in robusto cartone ed inserti di protezione interni.

Sull'imballo sono riportate le simbologie convenzionali da osservare durante il movimento e lo stoccaggio del collo.



Effettuare il trasporto tenendo sempre il collo in posizione verticale, non capovolgere o coricare su un fianco, procedendo con cautela evitando urti ed esposizione alle intemperie.

5.2. Controllo al ricevimento

Controllare che la macchina ricevuta sia quella indicata sui documenti di accompagnamento, compresi eventuali accessori.

Controllare che non abbia subito danni durante il trasporto ed in caso affermativo, avvertire con tempestività lo spedizioniere ed il nostro ufficio clienti.



Gli elementi d'imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo espanso, chiodi, cartoni, ecc..) non devono essere lasciati alla portata di bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.

Non disperdere nell'ambiente gli elementi d'imballaggio, ma smaltirli affidandoli agli organi preposti a tali attività.



6. INSTALLAZIONE

La macchina deve essere installata solamente in luoghi dove l'uso e la manutenzione è effettuata da personale qualificato.

Le macchine sono dotate di piedini regolabili in altezza.

Il piano di appoggio deve essere ben livellato, asciutto, liscio, robusto, stabile ed essere ad un'altezza tale per cui il piano scaldato si trovi oltre 150 cm da terra. Non usare getti d'acqua, né installare in luoghi dove vengano usati getti d'acqua.

Per garantire il normale esercizio, l'apparecchio deve essere installato in luoghi in cui la temperatura ambiente sia compresa tra una temperatura di +5°C ÷ +32°C e l'umidità non superi il 70%.

Per il buon funzionamento della macchina, non si necessitano ancoraggi al piano di appoggio né accorgimenti tecnici atti a limitarne le vibrazioni.

Si consiglia di lasciare degli spazi liberi attorno alla macchina al fine di agevolare l'uso e le operazioni di manutenzione.

Qualora la macchina risulti bagnata o fortemente umida, bisogna astenersi dal procedere all'installazione fino a quando non si abbia la certezza della sua asciugatura. È comunque necessario fare un controllo preventivo da parte del servizio di assistenza per accertare eventuali danni subiti dai componenti elettrici.

Prevedere in prossimità della macchina l'area da destinare al macinadosatore (vedere la relativa documentazione).

Normalmente le macchine sono dotate di un addolcitore di tipo DP8 o DP12 che deve essere allacciato a cura dell'installatore secondo le norme vigenti. In caso di montaggio di un addolcitore diverso, fare riferimento alla documentazione del prodotto scelto. Fare predisporre dall'installatore un cassetto battifondi.



6.1. Allacciamenti da predisporre a cura del cliente.



Le operazioni di allacciamento devono essere eseguite da personale qualificato e in completa osservanza delle regole federali, statali o locali

6.1.1. Alimentazione idrica e gas (Fig.5)

Gli allacciamenti devono essere posizionati in prossimità della macchina.

- 1) Tubo di scarico acqua 1 di diametro interno minimo da 30mm. munito di sifone ispezionabile.
- 2) Tubo alimentazione acqua di rete 2 con rubinetto di esclusione da 3/8" G. e valvola di non ritorno.

- 3) Tubo di alimentazione gas 3 con rubinetto di esclusione.

- 4) Interruttore generale

- 6) Addolcitore



Verificare che la massima pressione di alimentazione non superi i 6,5 Mpa, in caso contrario inserire un riduttore di pressione.



Le macchine dotate di riscaldamento a gas devono essere installate in conformità alle norme vigenti locali.



6.1.2. Alimentazione elettrica.

La macchina è fornita pronta per l'allacciamento secondo le specifiche richieste.

Prima di collegare la macchina accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica.

Il cavo di alimentazione elettrica va allacciato direttamente alla connessione precedentemente predisposta secondo le norme vigenti.

L'impianto di messa a terra e di protezione contro le scariche atmosferiche deve obbligatoriamente essere realizzato come prescritto dalle norme.

Utilizzare per la rete di alimentazione un cavo a norme con conduttore di protezione (filo a terra)
Per alimentazione trifase utilizzare un cavo a 5 conduttori (3 fasi+neutro+terra).
Per alimentazione monofase utilizzare un cavo a 3 conduttori (fase+neutro+terra).

In entrambi i casi predisporre a monte del cavo di alimentazione un interruttore automatico differenziale 4 (Fig.5), completo di sganciatori magnetici secondo i dati riportati sulla targa di identificazione macchina (Fig.1). I contatti devono avere una apertura uguali o superiore a 3 mm.

Si ricorda che ogni macchina deve essere dotata delle proprie sicurezze.

ATTENZIONE



Se il cavo di alimentazione è danneggiato esse deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.



6.2. Operazioni preliminari (Fig.6):

COLLEGAMENTO EQUIPOTENZIALE

Questo collegamento, previsto da alcune norme, ha la funzione di evitare le differenze di potenziale elettrico tra le masse delle apparecchiature installate nello stesso locale. Questo apparecchio è predisposto con un morsetto posto sotto il basamento per il collegamento di un conduttore esterno equipotenziale.

Terminata l'installazione, è **NECESSARIO** eseguire questo tipo di collegamento con un conduttore avente sezione nominale in conformità con le norme vigenti.



6.3. Valvola antirisucchio (Fig.7)

Sulla parte superiore della caldaia è installata la valvola antirisucchio, **all'atto dell'installazione provvedere a sfilare la linguetta di bloccaggio "A" e accertarsi che il perno della valvola "B" scorra liberamente.**

Questa operazione è della massima importanza per il corretto funzionamento della valvola antirisucchio.



6.4. Allacciamento

- Posizionare il corpo macchina sul piano orizzontale preposto.

Prima di effettuare le connessioni, eseguire un accurato lavaggio dei tubi idrici di rete:

- Aprire completamente il rubinetto acqua di rete e lasciare scorrere per qualche minuto.
- Procedere alla connessione idrica di carico e scarico acqua.
- Allacciare la macchina alla presa di corrente.
- Allacciare il tubo del gas.

Eeguire un accurato lavaggio di tutta la tubazione idrica della macchina:

- Aprire completamente il rubinetto dell'alimentazione idrica di rete;
- Azionare l'interruttore generale (pos.1) (Fig.8); attendere che la caldaia si riempia sino al livello impostato.
- Azionare l'interruttore generale (pos.2) (Fig.8) per dare inizio al riscaldamento dell'acqua in caldaia.
- Azionare ogni gruppo in modo da far uscire acqua per circa un minuto; ripetere l'operazione per due volte.
- Erogare vapore dalle lance vapore per circa un minuto.
- Erogare acqua calda per circa un minuto; ripetere l'operazione per due volte.
- Spegnerne gli interruttori 1 e 2.
- Svuotare l'acqua in caldaia. Vedi punto 10.3

ATTENZIONE



Quando la macchina non effettua erogazioni per più di 24 ore, prima di iniziare il lavoro procedere a un lavaggio dei componenti interni, ripetendo le operazioni sopra descritte

7. MESSA IN SERVIZIO

7.1. Comandi (Fig.8)

1 Interruttore generale.

Selettore a tre posizioni:

0 spento

1 attiva la pompa per riempire la caldaia

2 immette corrente in tutta la macchina e attiva gli elementi di riscaldamento.

1/1 Interruttore generale.

Selettore a due posizioni con led luminoso (per mod. CLUB):

attivare l'interruttore, led acceso, si immette corrente alla macchina e si avvia la pompa che carica la caldaia con acqua ed entra in funzione il riscaldatore.

2 Spia luminosa verde.

Accesa indica che c'è tensione in macchina (interruttore generale inserito).

3 Interruttore erogazione caffè.

Selettore a due posizioni con led luminoso (mod. PU):

attivare l'interruttore, led acceso, si procede alla erogazione di caffè;

sganciare l'interruttore, led spento, si interrompe l'erogazione di caffè.

4 Tastiera elettronica erogazione caffè.

Sei tasti con relativo led (mod. ME):

A Premere il tasto, rimane acceso il led del tasto prescelto e si spengono quelli degli altri tasti, si avvia l'erogazione di un caffè corto.

I leds si riaccendono ad erogazione terminata.

B Premere il tasto, rimane acceso il led del tasto prescelto e si spengono quelli degli altri tasti, si avvia l'erogazione di un caffè lungo.

I leds si riaccendono ad erogazione terminata.

C Premere il tasto, rimane acceso il led del tasto prescelto e si spengono quelli degli altri tasti, si avvia l'erogazione di due caffè corti dallo stesso gruppo.

I leds si riaccendono ad erogazione terminata.

D Premere il tasto, rimane acceso il led del tasto prescelto e si spengono quelli degli altri tasti, si avvia l'erogazione di due caffè lunghi dallo stesso gruppo.

I leds si riaccendono ad erogazione terminata.

E premere il tasto per interrompere l'erogazione in corso.

Per interrompere una erogazione in corso avviata con i tasti A-B-C-D, si deve premere lo stesso tasto attivato o il tasto E STOP.

5 Volantino erogazione acqua calda (mod.PU).

Rubinetto: ruotare in senso antiorario per aprire o in senso orario per chiudere.

6 Pulsante erogazione acqua calda dosata (mod. ME).

Premere il pulsante e si ottiene l'erogazione di una dose di acqua calda.

7 Volantino erogazione vapore.

Rubinetto: ruotare in senso antiorario per aprire o in senso orario per chiudere.

8 Spia luminosa arancio (mod. CLUB PU/S-ME).

Accesa indica mancanza d'acqua nel serbatoio e conseguente arresto della macchina.

9 Pulsante carico acqua manuale.

Tenere premuto il pulsante per riempire la caldaia.

10 Rubinetto alimentazione gas valvolato (modelli con riscaldamento a gas).

Aperto: posizione verticale;

Chiuso: ruotare in senso orario di 90°.

11 Pulsante piezo-elettrico (modelli con riscaldamento a gas).

Pulsante a scatto: premere a fondo per generare la scintilla che accende il gas al bruciatore.

7.2. Strumenti di controllo (Fig.8)

12 Manometro ad ago mobile su quadrante fisso con singola scala graduata e zone a colori di indicazione (mod. CLUB).

Controllo visivo della pressione in caldaia.

13 Manometro ad ago mobile su quadrante fisso con doppia scala graduata e zone a colori di indicazione (escluso mod. CLUB).

Controllo visivo della pressione in caldaia e della pompa.

14 Lettore di livello con riferimento di minimo e massimo (escluso mod. CLUB).

Controllo visivo e spia luminosa del livello acqua in caldaia.

15 Finestra di controllo (modelli con riscaldamento a gas).

Controllo visivo di accensione e funzionamento della fiamma del bruciatore a gas.

16 Interruttore inserimento scaldatozze (optional).




7.3. Avvio macchina

Modello CLUB PU/S-ME (Fig.9)

- Aprire il coperchio di accesso al serbatoio acqua e controllare che l'addolcitore A sia inserito nel tubetto pescante B;

- Accertarsi che la trappola aria C sia inserita nella apposita sede;

 *Se la trappola aria è fuori posizione la macchina può non riscaldare e non segnalare correttamente la eventuale mancanza d'acqua nel serbatoio.*

- Immettere 2 litri di acqua nel serbatoio e richiudere il coperchio;

- Azionare l'interruttore generale 1/1; si ottiene il riempimento della caldaia e l'entrata in funzione del riscaldatore;

- Attendere che sia raggiunta la pressione di esercizio, ago del manometro 12 Fig.8 sulla zona verde, e che la macchina raggiunga il giusto equilibrio termico.

Modello CLUB ME - PU (Fig.3)

- Aprire il rubinetto della rete idrica Fig.5;
- Azionare l'interruttore generale 1/1 Fig.8; si ottiene il riempimento della caldaia e l'entrata in funzione del riscaldatore;
- Attendere che sia raggiunta la pressione di esercizio, ago del manometro 12 Fig.8 sulla zona verde, e che la macchina raggiunga il giusto equilibrio termico.

Modelli GREEN ME - PU

- Aprire il rubinetto della rete idrica Fig.5;
- Azionare in senso antiorario l'interruttore generale 1 Fig.8 in posizione 1; si attiva la pompa che provvede a riempire la caldaia;
- A livello raggiunto si ferma la pompa, quindi ruotare in senso orario l'interruttore generale 1 Fig.8 in posizione 2 per dare inizio al riscaldamento dell'acqua in caldaia;
- Attendere che sia raggiunta la pressione di esercizio, ago del manometro 13 Fig.8 sulla zona verde, e che la macchina raggiunga il giusto equilibrio termico.



Il tempo di caricamento acqua è predefinito in un massimo di 2 minuti, per cui è possibile che su alcuni modelli (ME 3-4 gruppi) tale durata non sia sufficiente per raggiungere il livello previsto. In questo caso per completare il riempimento, occorre spegnere e riaccendere l'interruttore generale dando corso ad una ulteriore fase di caricamento.

Sui modelli ME la mancanza di acqua viene segnalata con il lampeggiare dei led della pulsantiera. I modelli dotati di autolivello effettuano l'operazione di controllo livello automaticamente.

Modelli con gas

- Aprire il rubinetto della rete idrica Fig.5;
- Azionare in senso ANTIORARIO l'interruttore generale 1 Fig.8 in posizione 1; si attiva la pompa che provvede a riempire la caldaia;
- A livello raggiunto si ferma la pompa, quindi ruotare in senso ORARIO l'interruttore generale 1 Fig.8 in posizione 2 per dare inizio al riscaldamento dell'acqua in caldaia;
- Ruotare il rubinetto del gas 10 Fig.8 in posizione verticale di aperto e tenere premuto il pulsante incorporato, contemporaneamente premere ripetutamente a fondo il pulsante del piezoelettrico 11 fino a che la scintilla accende il gas generando la fiamma (seguire l'operazione guardando tramite la finestra 15 Fig.8). Tenere premuto il pulsante del rubinetto 10 per circa 30 secondi al fine di consentire al sistema di sicurezza di mantenere accesa la fiamma.

Se la fiamma si spegne, ripetere l'operazione.



In caso di mancata accensione della fiamma, evitare di insistere e chiudere il rubinetto del gas ruotandolo in senso orario di 90°.

- Attendere che sia raggiunta la pressione di esercizio, ago del manometro 13 Fig.8 sulla zona verde, e che la macchina raggiunga il giusto equilibrio termico.



8. USO

Le macchine sono provviste di un piano superiore sul quale le tazze vengono immagazzinate e preriscaldare in attesa dell'utilizzo.

Questo accorgimento è molto importante per conseguire ottimi caffè, in quanto la tazza preriscaldata evita il rapido raffreddamento del caffè.

8.1. Come si prepara il caffè



È pericoloso effettuare l'erogazione di caffè senza il portafiltro nel gruppo.

- Sganciare il portafiltro dal gruppo erogatore, batterlo capovolto sul cassetto battifondi dalla parte periferica al filtro per scaricare i fondi (attenzione a non danneggiare il filtro).
- Utilizzare il filtro per 1 o 2 caffè secondo l'occorrenza.
- Riempire il filtro con la dose di caffè macinato, livellare e premere leggermente il caffè con il pressino.
- Togliere dal bordo del filtro l'eventuale caffè macinato rimasto durante la pressatura.



Lasciare caffè macinato sul bordo del filtro non permette la perfetta aderenza della guarnizione al filtro con conseguente perdita di acqua e fondi di caffè.

- Agganciare il portafiltro al gruppo in modo da ottenere una buona tenuta.
- Posizionare le tazze sotto i beccucci erogatori, avviare l'erogazione.

Modello PU (Fig.8)

- Premere l'interruttore 3 per iniziare l'erogazione. Raggiunta la quantità desiderata, riportare l'interruttore nella posizione iniziale per cessare l'erogazione.

Modello ME (Fig.8)

- Premere il tasto relativo al caffè da erogare:
 - A = 1 caffè corto;
 - B = 1 caffè lungo;
 - C = 2 caffè corti;
 - D = 2 caffè lunghi.

L'erogazione viene effettuata automaticamente secondo la dose predeterminata.

Per erogare una dose diversa, premere il tasto E (led acceso) che dà inizio all'erogazione continua. Ripremere il tasto E per far cessare l'erogazione.

Per interrompere una erogazione in corso effettuata con i tasti A-B-C-D, premere lo stesso tasto attivato o il tasto E.

- Completata l'erogazione di caffè, lasciare il portafiltro inserito nel gruppo fino alla prossima erogazione.



Durante le erogazioni, fare attenzione alle parti calde della macchina in special modo ai gruppi di erogazione caffè, alle lance del vapore e dell'acqua calda. Non mettere assolutamente le mani sotto i gruppi e le lance quando sono in funzione.

Per ottenere un buon caffè, è importante che la regolazione della macinatura corrisponda ad una erogazione di caffè compresa fra 25-30 secondi. Se la macinatura è troppo grossa, si ottengono caffè chiari e leggeri con pochissima crema, mentre se la macinatura è troppo fine, si ottengono caffè scuri e senza crema. Inoltre è importante che il macinato sia fresco e con grossezza uniforme (ottenibile se il macinadosatore ha le macine efficienti) e la dose sia nella giusta quantità (circa 6 grammi per caffè).

Si consiglia di macinare la quantità di caffè necessaria all'immediato fabbisogno, perché il caffè macinato perde rapidamente le proprie qualità aromatiche e le sostanze grasse contenute irrancidiscono.

8.2. Come si prepara il cappuccino (Fig.10)

- Utilizzare un recipiente alto e stretto riempito a metà circa di latte;
- Mettere il recipiente sotto la lancia in modo che lo spruzzatore tocchi il fondo;
- Aprire il rubinetto vapore 7 (Fig.8) e abbassare il recipiente fino a che lo spruzzatore sfiori la superficie del latte;
- A questo punto si deve alzare e abbassare in continuazione il recipiente in modo che lo spruzzatore si immerga e fuoriesca dal latte generandone la monta (crema schiumosa).
- Chiudere il rubinetto vapore, versare il latte nella tazza e aggiungere il caffè espresso.



Appena effettuata l'operazione, pulire con una spugna o un panno pulito la lancia al fine di evitare l'essiccazione del latte sulla lancia stessa. Fare attenzione che la lancia è calda e può ustionare la mano.

Il tempo massimo di erogazione vapore non deve superare i 5 minuti.

8.3. Come si riscalda una bevanda

- Immergere la lancia vapore nel liquido da riscaldare;
- Aprire gradualmente il rubinetto vapore 7 (Fig.8); il vapore gorgogliando nel liquido, gli cede calore portandolo fino alla temperatura desiderata.
- Chiudere il rubinetto vapore quando si ritiene di aver raggiunto la temperatura desiderata.



Appena effettuata l'operazione, pulire con una spugna o un panno pulito la lancia. Fare attenzione che la lancia è calda e può ustionare la mano.

8.4. Come si prepara il the, camomilla, ecc..

- Posizionare sotto la lancia di erogazione acqua calda 4 Fig.3 il contenitore, quindi attivare il comando di erogazione secondo il modello Fig.8. Raggiunta la quantità desiderata, chiudere il rubinetto (nei mod. GREEN ME l'erogazione cessa automaticamente secondo la dose prestabilita).

In fase di erogazione acqua calda dosata elettronicamente, è possibile interrompere anticipatamente l'erogazione in corso premendo il pulsante 6 Fig.8.

Per la regolazione delle dosi consultare il Capitolo 9.

- Aggiungere il prodotto desiderato.

Se l'acqua è addolcita, la bevanda assume in genere una colorazione più scura; qualora si voglia ottenere una colorazione più chiara, procedere al riscaldamento dell'acqua come descritto al punto 8.2 utilizzando acqua fresca prelevata da un rubinetto che eroga acqua non addolcita.

9.REGOLAZIONI E TARATURE DOSI

9.1. Modelli ME

Sui modelli a controllo elettronico, è possibile intervenire e regolare le dosi di erogazione caffè ed erogazione acqua calda.

- Porre il portafiltro con il caffè macinato sotto il gruppo da programmare e la tazza (o le tazze) sotto i relativi beccucci d'erogazione;
- Tenere premuto il tasto E Fig.8 della tastiera posta sul primo gruppo a sinistra per 5 secondi. I led dei tasti E lampeggianti indicano l'abilitazione alla programmazione.
- Premere entro 5 secondi il tasto interessato (A-B-C-D) e controllare visivamente l'effettuarsi dell'erogazione. Quando la dose erogata corrisponde a quella desiderata, ripremere lo stesso tasto, si blocca l'erogazione e automaticamente viene memorizzato il volume della dose.
- Effettuare eventuali altre regolazioni seguendo la stessa procedura che è valida anche per i tasti di erogazione acqua calda (2 dosi differenti) Fig.8.



Evitare di effettuare la regolazione su gruppi privi di portafiltro con caffè e relative tazze.

La regolazione effettuata sul primo gruppo di sinistra vale anche per gli altri gruppi. Se si vogliono ottenere dosi diverse fra gruppi, si deve prima regolare il primo gruppo di sinistra e poi procedere gradualmente sugli altri.

Al termine della programmazione attendere almeno 5 secondi prima di iniziare le selezioni.

I dati memorizzati vengono mantenuti permanentemente in memoria anche in assenza totale della tensione di rete.



9.2 Programmazione tecnico (Mod.GREEN ME)

L'entrata nell'ambiente relativo alla PROGRAMMAZIONE TECNICO, consente la programmazione di particolari parametri o funzioni.

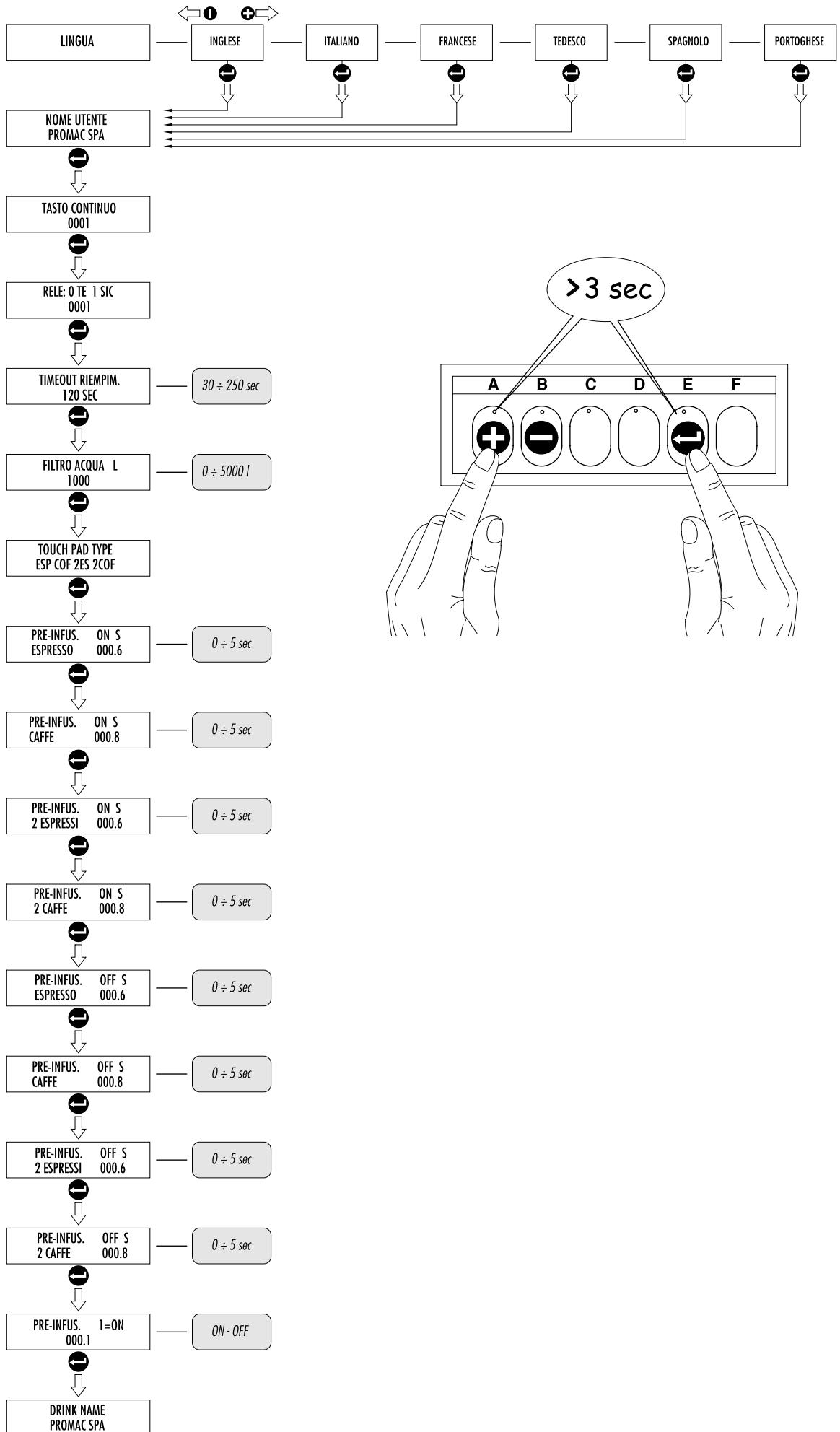
Per accedere alla PROGRAMMAZIONE TECNICO agire nel modo seguente:

- spegnere la macchina
- tenere premuti contemporaneamente i tasti A ed E del 1° gruppo
- accendere la macchina
- attendere (circa 3 secondi) che la macchina entri in programmazione
- rilasciare i tasti.

Alcuni tasti appartenenti alla pulsantiera del gruppo 1 svolgono specifiche funzioni (diverse da quelle di erogazione) quando si sta svolgendo la "PROGRAMMAZIONE TECNICO" e precisamente:

A	+	Funzione di "incremento" dei valori numerici o selezione delle opzioni "prefissate" relative al parametro in programmazione.
B	-	Funzione di "decremento" dei valori numerici o selezione delle opzioni prefissate relative al parametro in programmazione.
C	ENTER	Funzione di conferma di alcune operazioni durante la programmazione.
E	MENU'	Funzione di selezione / scelta del parametro che si intende programmare.

- Accedendo alla PROGRAMMAZIONE TECNICO nella modalità precedente descritta, a display compare il primo parametro TECNICO, ovvero la LINGUA impostata.
Se si vuole modificare il parametro visualizzato, è necessario agire sui tasti A (+) B (-) Per selezionare le varie opzioni disponibili.
- Per passare alla visualizzazione del parametro successivo premere E.
Viene visualizzata l'impostazione di NOME UTENTE.
Se si vuole modificare il parametro (scritta) agire sui tasti A (+) o B (-), per selezionare le lettere dell'alfabeto; quando la lettera/simbolo/numero sotto il cursore lampeggiante è quella/o desiderata, è necessario premere il tasto C (ENTER) per confermare la lettera/simbolo/numero e passare alla selezione della lettera/simbolo/numero successiva/o.
- Per passare alla visualizzazione del parametro successivo premere E.
Viene visualizzata l'impostazione del tasto di erogazione continua.
Impostando il valore 0000 il tasto assume la funzione di STOP di qualunque erogazione.
Impostando invece il valore 0001 il tasto avrà la funzione di START erogazione continua.
Per incrementare o decrementare il valore numerico premere i tasti A (+) o B (-).



- Terminata l'impostazione dello User Name, la pressione del tasto E consente il passaggio alla visualizzazione per la scelta della funzione relativa all'attuatore SICUREZZA o TEA2.
Se si vuole modificare il parametro agire sui tasti A (+) o B (-); 0000 indica che si è scelto di utilizzare il relè SIC/EVTEA2 come EVTEA2, 0001 indica che si è scelto di utilizzare l'attuatore SIC/EVTEA2 come SICUREZZA.
 - Per passare alla visualizzazione del parametro successivo, ovvero il TIME-OUT LIVELLO, è sufficiente premere il tasto E (MENU').
Se si vuole modificare il parametro Time-out Livello è necessario agire sui tasti A (+) o B (-) per aumentare o diminuire il suo valore.
 - Terminata la programmazione del Time-out, per passare al menù successivo premere E (MENU'); si passa all'impostazione PROGRAMMAZIONE LITRI..
Se si vuole modificare il parametro "filtro acqua" relativo ai litri conteggiati è necessario agire sui tasti A (+) o B (-) per aumentare o diminuire il suo valore.
 - Terminata la programmazione LITRI, per passare al parametro successivo premere E (MENU'); si passa all'impostazione del tipo di PULSANTIERA impiegata sulla dosatura e vale per tutte le pulsantiere impiegate per i tre gruppi.
Selezionare "Esp – Cof – 2Es – 2Cof"
 - Premere E per passare alla visualizzazione relativa all'impostazione dei tempi di ON dell'elettrovalvola EVx durante la PRE-INFUSIONE.
Il primo tempo di ON programmabile è quello relativo ai tasti A di ogni gruppo.
Se si vuole modificare il parametro ON è necessario agire sui tasti A (+) o B (-) per aumentare o diminuire il valore.
 - Terminata la programmazione del tempo di ON relativo alla pre-infusione sui tasti A di ogni gruppo, premere il tasto E (MENU'); si passa all'impostazione del tempo di ON pre-infusione dei tasti B di ogni gruppo.
Se si vuole modificare il parametro ON è necessario agire sui tasti A (+) o B (-) per aumentare o diminuire il valore.
 - Terminata la programmazione del tempo di ON relativo alla pre-infusione sui tasti B di ogni gruppo, premere il tasto E (MENU'); si passa all'impostazione del tempo ON pre-infusione dei tasti C di ogni gruppo.
Se si vuole modificare il parametro ON è necessario agire sui tasti A (+) o B (-) per aumentare o diminuire il valore.
 - Terminata la programmazione del tempo di ON relativo alla pre-infusione sui tasti C di ogni gruppo, premere il tasto E (MENU'); si passa all'impostazione del tempo ON pre-infusione dei tasti D di ogni gruppo.
Se si vuole modificare il parametro ON è necessario agire sui tasti A (+) o B (-) per aumentare o diminuire il valore.
 - Terminata la programmazione del tempo di ON relativo alla pre-infusione sui tasti D di ogni gruppo, premere il tasto E (MENU'); si passa alla visualizzazione del nuovo parametro programmabile, ovvero all'impostazione dei tempi di OFF dell'elettrovalvola Evx durante la PRE-INFUSIONE partendo dai tasti A di ogni gruppo.
Se si vuole modificare il parametro OFF è necessario agire sui tasti A (+) o B (-) per aumentare o diminuire il valore.
 - Terminata la programmazione del tempo di OFF relativo alla pre-infusione sui tasti A di ogni gruppo, premere il tasto E (MENU'); si passa all'impostazione del tempo di OFF pre-infusione dei tasti B di ogni gruppo.
Se si vuole modificare il parametro OFF è necessario agire sui tasti A (+) o B (-) per aumentare o diminuire il valore.
 - Terminata la programmazione del tempo di OFF relativo alla pre-infusione sui tasti B di ogni gruppo, premere il tasto E (MENU'); si passa all'impostazione del tempo OFF pre-infusione dei tasti C di ogni gruppo.
Se si vuole modificare il parametro OFF è necessario agire sui tasti A (+) o B (-) per aumentare o diminuire il valore.
 - Terminata la programmazione del tempo di OFF relativo alla pre-infusione sui tasti C di ogni gruppo, premere il tasto E (MENU'); si passa all'impostazione del tempo OFF pre-infusione dei tasti D di ogni gruppo.
Se si vuole modificare il parametro OFF è necessario agire sui tasti A (+) o B (-) per aumentare o diminuire il valore.
 - Terminata la programmazione del tempo di OFF relativo alla pre-infusione sui tasti d di ogni gruppo, premere il tasto E (MENU')
A questo punto viene presentata la possibilità di abilitare o disabilitare realmente la funzione di pre-infusione durante le erogazioni.
Se si vuole modificare il parametro relativo all'abilitazione/disabilitazione della pre-infusione, agire sui tasti A (+) o B (-); 0000 indica che si è scelto di non utilizzare la funzione di pre-infusione durante le erogazioni, mentre 0001 indica che si è scelto di utilizzarla.
 - Terminata la scelta di attivare o disattivare la funzione di pre-infusione durante le erogazioni, la pressione del tasto E (MENU') porta il sistema nello stato di idle-on, ponendo fine di fatto alla PROGRAMMAZIONE TECNICO.
- Nota:** una volta entrati nell'ambiente di PROGRAMMAZIONE TECNICO, per uscire è necessario scorrere tutti i menù tramite la pressione del tasto E (MENU') fino a ritornare nello stato di idle-on (Select Drink); non è previsto nessun time-out di uscita automatica dalla fase di programmazione tecnico.

9.2.1. Lettura consumazioni e lettura litri conteggiati

E' offerta la possibilità di effettuare la lettura relativa alle consumazioni (caffè e tea) eseguite seguendo la procedura di seguito riportata.

Per accedere alla LETTURA DELLE CONSUMAZIONI e LITRI è sufficiente premere e mantenere premuto il tasto E (solo ed esclusivamente dalla pulsantiera gruppo 1) un tempo maggiore di 10 secondi.

Per uscire dall'ambiente di LETTURA DELLE CONSUMAZIONI e LITRI è sufficiente ripremere, in qualsiasi momento lo stesso tasto.

In questo caso, i tasti A e B hanno la particolare funzione di incremento / decremento delle visualizzazioni relative alle letture consumazioni.

Per "Cumulative Total" s'intende il totale delle erogazioni caffè eseguite, ossia la somma di tutte le erogazioni effettuate tramite la pressione dei tasti A-B-C-D-E di ogni gruppo.

Le erogazioni tea NON VENGONO CONTEGGIATE nel Cumulative Total.

La dosatura offre inoltre la possibilità di analizzare nello specifico il totale delle erogazioni effettuate da ogni singolo "tasto" per ogni gruppo.

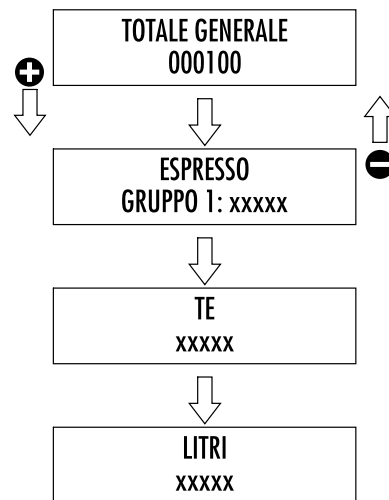
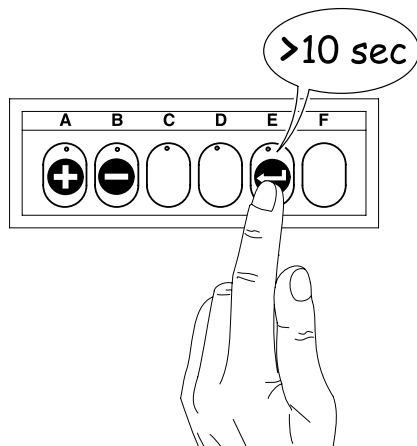
Dalla visualizzazione "Cumulative total", premendo il tasto A viene visualizzato il totale relativo al tasto A del gruppo 1.

A questo punto, ad ogni pressione del tasto A del gruppo 1 vengono visualizzati in modalità sequenziali tutti i totali relativi ai singoli tasti di ogni gruppo (1°, 2°, 3°, 4° e 5° tasto per il 1°, 2° e 3° gruppo).

L'eventuale pressione del tasto B del gruppo 1° gruppo consente di ritornare a visualizzare la lettura totale precedente.

Terminate le letture relative alle dosi caffè di ogni singolo gruppo (5° tasto 3° gruppo), la pressione del tasto A consente all'utente di leggere il totale delle erogazioni TEA effettuate; in questo caso si tratta di un totale in quanto non è prevista la divisione di lettura tra il tea1 ed il tea2.

L'ulteriore pressione del tasto A consente la lettura dei litri fino ad ora conteggiati.

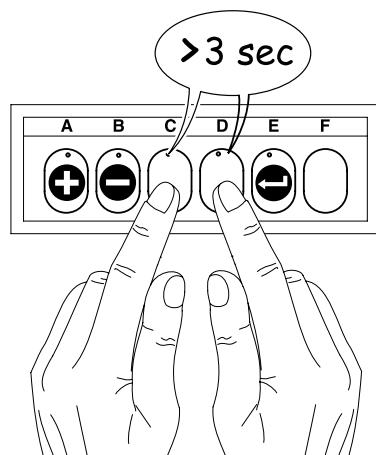


9.2.2 Azzeramento consumazioni

Se si vuole azzerare il totale relativo ad ogni singolo tasto di ogni gruppo, è sufficiente agire come di seguito riportato.

Se si è già nell'ambiente di lettura delle consumazioni e litri, agire opportunamente sul tasto B (1° gruppo) (arretramento delle letture consumazioni) fino a quando non viene visualizzata a display l'indicazione "Cumulative Total". Se non ci si trova nell'ambiente di lettura è necessario entrarci mediante la pressione del tasto A (1° gruppo) per più di 10 secondi.

Quando a display è visualizzata l'indicazione "Cumulative Total" premere e mantenere premuti contemporaneamente per almeno 3 secondi i tasti C e D (1° gruppo)



I totali relativi ad ogni singolo tasto vengono automaticamente azzerati.

ATTENZIONE. Il "Cumulative Total" ovvero il totale derivante dalla sommatoria di tutte le erogazioni effettuate per ogni singolo tasto di ogni gruppo non può essere azzerato.

Nota: l'operazione di azzeramento consumazioni NON AZZERA le letture dei litri consumati; per tale azzeramento fare riferimento all'apposito paragrafo.

Per uscire dall'ambiente di LETTURA DELLE CONSUMAZIONI e LITRI è sufficiente ripremere, in qualsiasi momento il tasto



9.2.3 Azzeramento litri

Quando a display compare la visualizzazione (Fig. I°) significa che si è superato il valore impostato in PROGRAMMAZIONE TECNICO dei litri depurabili dal filtro.

Per azzerare questa segnalazione è sufficiente alimentare la macchina tenendo premuti contemporaneamente i tasti C e D (1° gruppo)

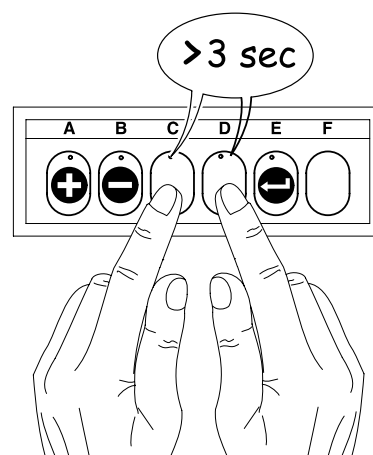
A questo punto il display indicherà le operazioni di Reset (Fig.II°).

Attendere che la dosatura ritorni i idle-on.

Il display ritornerà quindi alla impostazione iniziale (Fig.III°).

Con questa procedura viene azzerata la lettura dei litri e viene "eliminata" l'indicazione "Change H2O Filter"

I° SELEZIONARE BEVANDA SOSTITUIRE FILTRO



II° CONTATORE FILTRO AZZERATO ATTEND.

III° SELEZIONARE PROMAC SPA

9.2.4 Ponticelli mobili

La dosatura 3d5 MAESTRO dispone di un ponticello mobile atta a svolgere la seguente funzione:

- Ponticello mobile P1

APERTO: la dosatura si predisporre con una sensibilità di livello e sicurezza ALTA (circa 1,4 M)

CHIUSO: La dosatura si predisporre con una sensibilità di livello e sicurezza NORMALE (circa 400K)

NOTA: lo stato relativo al ponticello mobili (aperto/chiusi) viene rilevato dalla dosatura 3d5 al momento dell'accensione. Non effettuare quindi variazioni con la scheda in ON (alimentata) in quanto la modifica non viene rilevata se non dopo un successivo Power OFF/ON.

9.2.5 Segnalazione di allarme

Time out livello (riempimento) in caldaia

Ogni qualvolta la sonda di livello rileva la mancanza di acqua (sonda scoperta) viene abilitata la fase di riempimento (EVCAR + POMPA), mentre il microcontrollore attiva un timer interno relativo alla durata di questa fase.

Se EVCAR + POMPA rimangono eccitate in modo continuo per un tempo superiore al time.out (x secondi) impostato tramite WIZARD o tramite l'ausilio della PROGRAMMAZIONE TECNICO, la dosatura viene inibita di tutte le sue funzioni principali. Le tastiere vengono disabilitate, e tutti gli attuatori inibiti di ogni funzionamento.

Tutti i led presenti sulle pulsantiere iniziano a lampeggiare (½ ON, ½ OFF) per segnalare visivamente in utenza l'ingresso nella fase di allarme.

Il display visualizza:

**ALLARME: TIME-OUT
RIEMPIMENTO BOILER**

Per uscire dalla segnalazione di allarme è necessario eseguire un Power-OFF/ON della macchina (spegnimento/ accensione).

9.2.6 Assenza di impulsi del contatore volumetrico (5 secondi)

La dosatura, dopo aver avviato un ciclo caffè a controllo volumetrico (EVx + POMPA sia in fase di erogazione che di programmazione) verifica il corretto funzionamento del contatore volumetrico tramite la rilevazione degli impulsi inviati dallo stesso microcontrollore.

Se non vengono rilevati impulsi per un tempo maggiore di 5 secondi consecutivi, il led relativo alla dose selezionata inizia a lampeggiare (½ ON, ½ OFF)

Dopo 1 minuto (Time-out contatore volumetrico) di permanenza dell'assenza di impulsi da parte del contatore volumetrico, la dose in corso viene arrestata automaticamente.

**ALLARME
CONTATORE V. GR.X**

**SELEZIONARE
PROMAC SPA**

9.2.7 Preinfusione

La dosatura può essere configurata in maniera che l'erogazione relativa alle dosi 1 Espresso e 2 Espresso sia preceduta dalla preinfusione. All'avvio della dose, dopo il tempo t1, si spegne l'elettrovalvola gruppo mantenendola spenta per il tempo t2.

ATTIVAZIONE PREINFUSIONE:

Accendere la macchina tenendo premuto il tasto **A** per abilitare la preinfusione. La corretta abilitazione della funzione di PRE-INFUSIONE viene evidenziata dall'accensione dei led dei tasti **A** e **B**.

DISATTIVAZIONE PREINFUSIONE:

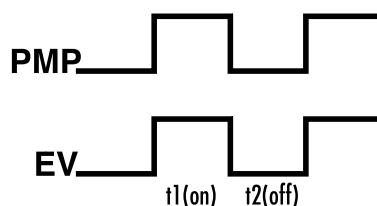
Accendere la macchina tenendo premuto il tasto **B** per disabilitare la preinfusione. La corretta disabilitazione della funzione PRE-INFUSIONE viene evidenziata dall'accensione dei led dei tasti **C** e **D**.

Spegnere e riaccendere la macchina e verificare il settaggio desiderato.

Quando la funzione di Pre-infusione viene attivata, il normale ciclo di erogazione viene preceduto da un breve getto di acqua temporizzato utilizzato per inumidire la pastiglia di caffè prima dell'effettiva erogazione.



ATTENZIONE: se la funzione è attiva, anche nella fase di programmazione dosi sarà funzionante la pre-infusione; pertanto, attendere il termine di questa fase prima di programmare le dosi di erogazione del caffè.





10. MANUTENZIONE



Le operazioni di manutenzione vanno effettuate a macchina spenta e fredda e con la spina di alimentazione elettrica disinserita. Alcune operazioni specifiche richiedono il funzionamento della macchina.

Per la pulizia non utilizzare strumenti metallici o abrasivi tipo pagliette, spazzole metalliche, aghi, ecc..., e detersivi generici (alcool, solventi o altro).

Dove richiesto, utilizzare detersivi specifici per macchine da caffè acquistabili nei centri di assistenza tecnica specializzati.

10.1. Giornaliera (Fig.11)

Utilizzare un panno o una spugna puliti che non lasciano peli o fili (preferire tela o cotone).

- Pulire con cura la carrozzeria con l'accortezza di seguire il senso della satinatura sulle parti in acciaio inox.
- Pulire le lance vapore e acqua calda e controllare che gli ugelli spruzzatori siano liberi da incrostazioni (qualora si dovessero disincrostare fare attenzione a non deformare o danneggiare lo spruzzatore).
- Pulire le doccette e le guarnizioni sottocoppa dei gruppi erogatori utilizzando l'apposito spazzolino, fornito in dotazione.
- Togliere i portafiltri, smontare il filtro e la molletta che ferma il filtro; con lo spazzolino rimuovere le incrostazioni di caffè e sciacquarli in acqua calda onde sciogliere i depositi di grasso.

10.2. Settimanale



Operazione da effettuare con la macchina operativa in pressione.

- Montare nel portafiltro il filtro cieco in dotazione alla macchina, mettere un cucchiaino di polvere detergente per macchine da caffè quindi montare il portafiltro nel gruppo da pulire.
- Azionare il comando di erogazione caffè del gruppo per circa 30 secondi.
- Arrestare e attivare l'erogazione più volte fino a che si vedrà scendere acqua pulita dal tubetto di scarico gruppo.
- Smontare il portafiltro, togliere il filtro cieco e inserire un filtro normale, rimontare il portafiltro sul gruppo e azionare più volte l'erogazione per effettuare il risciacquo.
- Fare un caffè per eliminare sapori sgradevoli.

Ciclo di lavaggio (Mod.GREEN ME)

Il CICLO LAVAGGIO permette la pulitura dei gruppi caffè e viene attivata con le seguenti modalità:

Premere il tasto continuo E e successivamente il tasto prima dose A relativi al gruppo sul quale si intende eseguire il lavaggio.

Il display visualizza (quando il modello lo prevede)

**LAVAGGIO
GRUPPO**

Vengono effettuati n.5 cicli così composti:
7 secondi di erogazioni e 3 secondi di intervallo.

Modello CLUB PU/S - ME



Operazione da effettuare a macchina spenta e fredda e con la linea di rete disinserita.

- Togliere il coperchio del serbatoio acqua;
- Sfilare la trappola d'aria C e l'addolcitore A Fig.9;
- Estrarre il serbatoio, svuotarlo e pulirlo;
- Risciacquare abbondantemente il serbatoio e reinserirlo nella macchina;
- Posizionare la trappola d'aria nell'apposita guida e l'addolcitore sul fondo serbatoio in posizione orizzontale;
- Riempire il serbatoio con acqua pulita e infine chiudere con il coperchio.

Se la trappola aria è fuori posizione la macchina può non riscaldare e non segnalare correttamente la eventuale mancanza d'acqua nel serbatoio.

Pulizia filtri e doccette (Fig.12)



Operazione da effettuare con la macchina spenta e fredda.

- Preparare una soluzione composta da 4 bustine di detergente in polvere Cod.69000124 sciolte in un litro d'acqua bollente in un recipiente di acciaio inox, plastica o vetro, **CHE NON SIA DI ALLUMINIO O DI FERRO.**
- Togliere i filtri e immergerli con i portafiltri nella soluzione preparata lasciandoli per almeno minuti 20 - 30 (meglio una notte).
- Dopodiché toglierli dal recipiente e sciacquarli abbondantemente in acqua corrente.
- Togliere le griglie di appoggio tazze (Fig.12), sfilare la sottostante bacinella dell'acqua di scarico e provvedere alla loro pulizia.
- Controllare e pulire anche la vaschetta di scarico togliendo gli eventuali residui dei fondi utilizzando un cucchiaino.



10.3. Manutenzioni periodiche

10.3.1. Sostituzione acqua in caldaia modelli CLUB PU - ME (Fig.13)

La sostituzione va effettuata dal servizio tecnico di assistenza.

- Spegnere la macchina ed attendere che non ci sia pressione all'interno della caldaia (manometro con indice a "0");
- Inserire un tubo in gomma nel raccordo portagomma (3) (Fig.13)
- Tenere fermo con la chiave (1) il raccordo (2) e allentare il raccordo portagomma (3).
- Lasciare defluire completamente l'acqua, quindi chiudere il raccordo (3) e togliere il tubo in gomma.
- Procedere ad effettuare un nuovo riempimento della caldaia (paragrafo 7.3.).



10.3.2 Sostituzione acqua in caldaia modelli ME (escluso CLUB ME - M).



Operazione da effettuare con la macchina operativa in pressione.

- Prelevare l'acqua dalla caldaia premendo il tasto di comando erogazione 6 Fig.8;
- Ripetere l'operazione più volte onde consentire un sufficiente ricambio di acqua;
- Attendere il raggiungimento della corretta pressione di esercizio (ago del manometro Fig.8 sulla zona verde) prima di fare il caffè.

10.3.3. Rigenerazione (Fig.14)

Modello CLUB PU/S - ME

Operazione da effettuare a macchina spenta e fredda e con la spina di alimentazione elettrica disinserita.

Da effettuare dopo il consumo di circa 15 litri di acqua (durezza media considerata 35 gradi francesi) o almeno una volta alla settimana.

- Preparare la salamoia in un bicchiere d'acqua con l'aggiunta di tre cucchiaini di sale fino (il sale deve essere ben sciolto nell'acqua)
- Procedere allo svuotamento del serbatoio vedere paragrafo 10.2.
- Sfilare l'addolcitore 1 Fig.14 dal tubo in gomma 2 e capovolgerlo.
- Versare la salamoia sopra il filtro lasciandola defluire liberamente attraverso le resine.
- Attendere circa cinque minuti, poi porre l'addolcitore sotto il rubinetto dell'acqua corrente per risciacquare. Quando l'acqua che esce dall'addolcitore non è più salata, la rigenerazione è terminata e l'addolcitore è pronto per l'uso.
- Collegare l'addolcitore al tubo e sistemarlo sul fondo del serbatoio in posizione orizzontale.

- Dopo la rigenerazione, occorre rimettere in funzione la macchina seguendo le operazioni descritte al paragrafo 7.3.

Addolcitore DP8 - DP12

Rigenerare l'addolcitore alle scadenze previste facendo riferimento alla tabella riportata:

DP8

- nr.1 rigenerazione al mese per 500 caffè/giorno;
- nr.2 rigenerazioni al mese (1 ogni 15 giorni) per 1000 caffè/giorno.

DP12

- nr.1 rigenerazione al mese per 1000 caffè/giorno;
- nr.2 rigenerazioni al mese (1 ogni 15 giorni) per 2000 caffè/giorno.

La presente tabella è stata stilata in riferimento all'acqua con durezza di 25 gradi francesi.

Per le modalità d'uso, vedere la documentazione annessa all'addolcitore.

11. MESSA FUORI SERVIZIO

A - Temporanea

- Effettuare le operazioni di pulizia e manutenzione.
- Avvolgere il cavo elettrico e fissarlo alla macchina con nastro adesivo.
- Coprire la macchina e riporla in un ambiente asciutto, al riparo da intemperie e di esclusivo accesso (evitare di lasciarla alla portata di minori o incapaci).



Per le operazioni di sconnessione dalle reti di alimentazione, affidarsi a personale qualificato.

B - Definitiva

- Oltre alle operazioni della messa fuori servizio temporanea, provvedere a tagliare il cavo di alimentazione, imballare la macchina con cartone, polistirolo o altro e consegnarla al personale preposto (smaltimento rifiuti autorizzato o ritiro usato).

12. INCONVENIENTI E RIMEDI



Operazioni di controllo eseguibili dall'utilizzatore da effettuare a spina staccata.

Per ogni altro tipo di anomalia o inconveniente non specificato, staccare la spina di corrente, astenersi da interventi diretti di riparazione o verifica e rivolgersi al servizio tecnico di assistenza qualificato.

- A) Non si accende la macchina:
 - Controllare se è inserita la spina;
 - Controllare che ci sia corrente in rete e il salvavita o l'interruttore generale sia inserito;
 - Controllare le condizioni della spina e del cavo di alimentazione, se sono danneggiati farli sostituire da personale qualificato.
- B) Presenza di acqua sotto la macchina:
 - Controllare che lo scarico della vaschetta non sia ostruito.
- C) Erogazione lenta:
 - Controllare le condizioni di pulizia di filtri e doccette;
 - Verificare se il caffè macinato è troppo fine.
- D) Erogazione vapore irregolare:
 - Controllare gli ugelli della lancia che non siano ostruiti.

13. VERSIONE MACCHINA CON RISCALDAMENTO SUPPLEMENTARE A GAS (Fig.15)



ATTENZIONE: L'installazione della macchina e tutte le eventuali operazioni di regolazione o adattamento al tipo di gas devono essere effettuate da personale professionalmente qualificato.



La macchina esce dalla ditta predisposta per essere alimentata con gas liquido (GPL), pertanto sul regolatore gas (1) è applicato il relativo iniettore indicato nella tabella sottostante:

Modello	Portata termica nominale	GPL G30 - 29 mbar	Gas naturale G20 - 20 mbar
2 Gr.	2,5 KW (2150 Kcal/h.)	75	102
3-4 Gr	3,3 KW (2850 Kcal/h.)	90	135

Il regolatore della presa aria primaria (2) è fissato con la tacca di riferimento indicata con "GPL" in corrispondenza della vite di fissaggio (3).

La regolazione della fiamma (minimo e massimo) è relativa a tale tipo di gas.

Dovendo alimentare la macchina con un diverso tipo di gas, occorre provvedere alla sostituzione dell'iniettore come rilevato dalla tabella e ruotare il regolatore dell'aria primaria (2) che, nel caso di gas naturale, deve essere posizionato con la tacca di riferimento indicata con "N" in corrispondenza della vite di fissaggio (3).

Per fare ciò occorre naturalmente allentare la vite di fissaggio (3) e quindi riavvitare dopo aver effettuato la rotazione del regolatore aria primaria (2).

Il collegamento alla rete del gas, dal rubinetto di esclusione del gas, appositamente predisposto nel locale, al rubinetto valvolato installato sulla macchina, deve essere effettuato nel rispetto delle norme vigenti utilizzando tubo flessibile o tubo rigido in rame ricotto.

Nel primo caso si applica l'apposito portagomma che viene fissato a tenuta sul rubinetto valvolato mediante l'ogiva biconica e relativo dado di fissaggio in dotazione.

Nel secondo caso il tubo di rame ricotto può essere collegato, sempre con apposite ogive biconiche e relativi dadi, direttamente al rubinetto valvolato.

Una volta che è stato eseguito il collegamento della macchina alla rete del gas, e dopo aver provveduto al caricamento dell'acqua in caldaia secondo le istruzioni del libretto "USO E MANUTENZIONE", si può procedere all'accensione del bruciatore agendo come segue:

- Aprire il rubinetto di esclusione del gas.
- Premere la manopola del rubinetto valvolato, ruotarla di 90° in senso antiorario e mantenerla premuta, contemporaneamente agire premendo una o più volte sul pulsante dell'accensione piezoelettrico (identificato da una scintilla stilizzata) fino a che il bruciatore si accende.
- Attendere circa 20 secondi, quindi rilasciare la manopola del rubinetto valvolato ed il bruciatore rimarrà acceso (la fiamma è visibile dal foro appositamente realizzato sul pannello posto dietro ai gruppo erogatori).

NOTA:

In caso di mancata accensione non insistere e rilasciare la manopola del rubinetto valvolato, quindi verificare che la scintilla di accensione sul bruciatore sia regolare e lunga circa 5 mm.

Nel caso la fiamma si spenga al rilascio della manopola verificare la posizione della termocoppia ed il circuito collegato alla stessa.

La fiamma deve essere di un colore azzurro brillante, diversamente agire minimamente sul regolatore della presa d'aria primaria (2) fino a raggiungere questo risultato.

Attendere che la macchina raggiunga la pressione di taratura e che questa sia al valore voluto, diversamente agire sul regolatore pressostatico del gas che è munito di due viti per le regolazioni.

Quella più sporgente (4) serve per la regolazione della pressione di esercizio della caldaia, mentre l'altra (5) serve per la regolazione del minimo.

A macchina in pressione verificare la regolazione del minimo agendo sulla vite (4); dopo aver allentato il relativo controdado, svitarla fino a sentirla libera (condotto principale del gas chiuso) e verificare che in queste condizioni rimanga accesa una fiamma bassa, con la funzione di pilota.

Se la fiamma è troppo alta occorre agire sulla vite (5) ruotandola leggermente in senso orario, dopo aver naturalmente allentato il relativo controdado; viceversa se la fiamma tende a spegnersi occorre agire sulla vite (5) ruotandola in senso antiorario fino ad ottenere una fiamma molto bassa ma sicura.

Raggiunta la giusta regolazione della fiamma del minimo mantenere ferma la vite relativa e bloccare il controdado della stessa.

Agire quindi sulla vite (4) ruotandola in senso orario fino ad avere una fiamma alta ed attendere che la caldaia raggiunga la pressione di esercizio stabilita; se la fiamma si abbassa prima di aver raggiunto la pressione richiesta avvitarla ulteriormente la vite (4), se si abbassa ad una pressione più alta occorre svitarla.

Verificare una o due volte il funzionamento agendo sul rubinetto vapore per scaricare la pressione in caldaia, quindi provvedere a bloccare il controdado mantenendo ferma la vite (4).

I	ITALIANO	10-27
F	FRANCAIS	28-45
D	DEUTSCH	46-63
GB	ENGLISH	64-81
E	ESPAÑOL	82-99
P	PORTUGUÊS	100-117

SCHEMI ELETTRICI	
SCHEMAS ELECTRIQUES	118-128
SCHALTPLANE	
WIRING DIAGRAMS	
ESQUEMAS ELECTRICOS	
ESQUEMAS ELÉTRICOS	

SCHEMI IDRAULICI	
SCHÉMAS HYDRAULIQUES	129-134
HYDRAULIKPLÄNE	
HYDRAULIC DIAGRAMS	
ESQUEMAS HIDRÁULICOS	
ESQUEMAS HIDRÁULICOS	



Ce symbole indique les opérations devant être faites exclusivement par un technicien installateur.



Ce symbole indique les opérations pouvant être faites par l'utilisateur.

F FRANCAIS

INDEX

	Données d'identification de la machine.....	29
1.	Avertissements de caractère général.....	29
2.	Description des machines	30
	2.1. Spécifications fonctionnelles.....	30
	2.2. Equipements des machines.....	31
	2.3. Protections mécaniques.....	31
	2.4. Dispositifs de sécurité électrique ...	31
	2.5. Bruit aérien	31
	2.6. Vibrations	31
3.	Données techniques.....	31
	3.1. Dimensions et poids.....	31
4.	Destination d'emploi	32
	4.1. Contre-indications d'emploi.....	32
5.	Transport	32
	5.1. Emballage	32
	5.2. Contrôle à la réception.....	32
6.	Installation.....	33
	6.1. Raccordements par les soins du client	33
	6.1.1. Alimentation hydrique et gaz.....	33
	6.1.2. Alimentation électrique	33
	6.2. Opérations préliminaires	34
	6.3 installation de la soupape V.A.	34
	6.4. Mise en place.....	34
7.	Mise en service	34
	7.1. Commandes.....	34
	7.2. Instruments de contrôle	35
	7.3. Démarrage de la machine.....	35
8.	Emploi.....	36
	8.1. Comment préparer le café	36
	8.2. Comment préparer le cappuccino....	36
	8.3. Comment réchauffer une boisson...	36
	8.4. Comment préparer le thé, la camomille, etc.....	37
9.	Réglages et calibrages doses	37
	9.1. Pour les modèles ME	37
	9.2. Programmation technique.....	37
	9.2.1. Lecture consommations et lecture litres calculés	40
	9.2.2. Mise à zéro des consommations .	41
	9.2.3. Mise à zéro des litres	41
	9.2.4. Pontets mobiles.....	42
	9.2.5. Signalisation d'alarme.....	42
	9.2.6. Absence d'impulsions du compteur volumétrique	42
	9.2.7 Preinfusion.....	42
10.	Entretien	43
	10.1. Quotidien.....	43
	10.2. Hebdomadaire	43
	10.3. Entretien périodiques	44
	10.3.1 Remplacement eau de la chaudière Mod. PU-CLUB PU-ME.....	44
	10.3.2. Remplacement eau ME	44
	10.3.3. Régénération	44
11.	Mise hors de service	44
12.	Inconvénients et remèdes.....	44
13.	Version machine avec chauffage d'appoint au gaz	45

DENOMINATION: **Machine à café**

VERSION: **GREEN ME - PU 1 / 2 / 3 / 4 Groupes
GREEN COMPACT ME - PU 2 Groupes
CLUB ME - PU - PU/S - 1 Group**

La plaque placée sur la déclaration de conformité CE de ce document correspond à la plaque d'identification qui se trouve sur la machine Fig. 2 .

Schéma d'identification des données de la plaque (Fig.1):

1	Constructeur
2	Modèle et version
3	Tension électrique
4	Marquage CE (où cela est demandé)
5	Numéro matricule
6	Données chaudière
7	Absorption totale de la machine
8	Niveau de protection
9	Puissance moteur
10	Puissance élément réchauffeur
11	Fréquence électrique
12	Marques de conformité
13	Année de fabrication

Symbolique



Signal de danger spécifiant d'observer scrupuleusement les instructions auxquelles il se réfère afin d'éviter de détériorer à la machine et les accidents.

Ce livret fait partie intégrante et essentielle du produit et devra être remis à l'utilisateur. Pour un emploi correct de l'appareil, lire attentivement ce manuel et respecter toutes les indications qui y sont contenues. Garder ce livret avec soin pour toute consultation ultérieure.

1. AVERTISSEMENTS DE CARACTERE GENERAL

- Les éléments d'emballage (sachets en plastique, polystyrène expansé, clous, cartons, etc..) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants, car ce sont des sources potentielles de danger.
- Avant de raccorder la machine , s'assurer que les données de la plaque correspondent à celles du réseau de distribution électrique.
- L'emploi d'adaptateurs, de prises multiples et/ou de rallonges est interdit.
- En cas de doute, faire contrôler par un personnel qualifié l'installation d'alimentation électrique qui doit être conforme aux normes de sécurité en vigueur, parmi celles-ci en particulier:
 - mise à la terre efficace;
 - section des conducteurs suffisante pour la puissance d'absorption;
 - dispositif coupe-circuit automatique efficace.
- Placer la machine sur une surface hydrofuge (laminé, acier, céramique, etc.) loin de sources de chaleur (fours, brûleurs, cheminées, etc.) et dans des lieux où la température ne descende pas en dessous de +5°C. LA MACHINE CRAINT LE GEL.

- Ne pas exposer la machine aux intempéries et ne pas la placer dans des lieux très humides comme les salles de bain, etc.
- Ne pas obstruer les grilles d'aspiration ou de dissipation, en particulier ne pas couvrir avec des chiffons ou autres le plan chauffe-tasses.
- La machine emballée doit être emmagasinée à l'abri des intempéries, dans un lieu sec et sans humidité. La température doit être d'au moins +5°C. Les colis peuvent être superposés pour un maximum de trois pièces du même type. Eviter de superposer à l'emballage d'autres types de colis lourds .
- En cas d'urgence, comme un début d'incendie, un niveau de bruit anormal, du surchauffage, etc.intervenir immédiatement en débranchant l'alimentation électrique de réseau, fermer les robinets de gaz et d'eau.
- N'utiliser que des accessoires et des pièces de rechange autorisées par le fabricant. Cela garantit un fonctionnement sûr sans inconvénients.



Une mauvaise installation peut causer des dommages aux personnes et aux choses pour lesquels le constructeur ne peut être considéré comme responsable.

2. DESCRIPTION DES MACHINES

Les machines sont conçues pour la préparation du café espresso et des boissons chaudes.

Le principe de fonctionnement est constitué par une pompe volumétrique interne à la machine qui alimente une chaudière dans laquelle s'effectue le réchauffage de l'eau.

En actionnant les commandes correspondantes, l'eau est envoyée aux becs de débit externes sous la forme d'eau chaude ou de vapeur suivant le besoin.

Le modèle CLUB PU/S est équipé d'un réservoir d'eau incorporé et donc n'a pas besoin d'être raccordé au réseau hydrique. A l'intérieur du réservoir, est placé un adoucisseur qui a la fonction d'adoucir l'eau en retenant les sels de calcium qui y sont contenus.

La construction est composée par une structure portante en acier, à laquelle sont fixés les composants mécaniques et électriques.

Le tout est englobé dans des panneaux à couverture totale réalisés en acier vernis et en acier inox

Les opérations de production sont effectuées sur la partie frontale de la machine où sont placés les commandes, les appareillages de contrôle et les becs de débit.

Au-dessus de la machine se trouve une surface employée comme chauffe-tasses.

2.1. Spécifications fonctionnelles-composition machines (Fig.3)

		A	B	C	D	E	F
CLUB PU		ok	-	1	1	1	-
CLUB ME		-	ok	1	1	1	-
CLUB PU/S	*	ok	-	1	1	1	-
COMPACT PU		ok	-	2	1	1	-
COMPACT ME		-	ok	2	2	1	-
GREEN PU	**	ok	-	2/3/4	2	1	-
GREEN ME	**	-	ok	2/3/4	2	1	***
GREEN PU		ok	-	1	1	1	-

Légende des symboles:

A Fonctionnement semi-automatique; démarrage et arrêt débit manuel.

B Fonctionnement automatique; contrôle électronique débit doses de café et eau chaude.

C Nr. groupes de débit café.

D Nr. lances de débit vapeur.

E Nr. lances de débit eau chaude.

F Dispaly.

* Réservoir d'eau et adoucisseur incorporé (n'a pas besoin de raccordement au réseau hydrique).

** Sur demande avec réchauffage à gaz (pour 2/3/4 groupes).

*** Uniquement pour les versions avec 2-3-4 groupes café

1 Robinet de débit vapeur

2 Lance vapeur

3 Commande débit eau chaude

4 Lance eau chaude

5 Groupe débit café

6 Commande débit café

7 Bouton chargement manuel eau

8 Niveau optique

9 Manomètre

10 Interrupteur général et voyant interrupteur allumé

11 Dispositif d'allumage gaz (pour modèles prévus)

12 Robinet du gaz avec vanne (pour modèles prévus)

13 Interrupteur introduction chauffe-tasses (optionnel)

14 Réservoir eau (seulement pour modèle CLUB PU/S)

15 Voyant orange manque d'eau

16 Fenêtre de contrôle

(modèle avec chauffage à gaz installé)

2.2. Equipements des machines

	CLUB 1 Gruppo	COMPACT 2 Gruppi	3 Gruppi	4 Gruppi
Porte-filtre 1 dose	1	1	1	1
Porte-filtre 2 doses	1	2	3	4
Filtres	2	3	4	5
Filtre sans issue	1	1	1	1
Tuyau d'aliment. 0,8 m.	1	2	2	2
Tuyau d'aliment. 1,8 m.	1	1	1	1
Tuyau d'evacuat. 2 m.	1	1	1	1
Raccords	1	1	1	1
Livret d'instructions	1	1	1	1
Brosse	1	1	1	1
Schémas électriques	1	1	1	1

Modèles équipés d'accessoires de raccordement gaz (quand il est appliqué).

2.3. Protections mécaniques

Les protections dont les machines sont équipées sont:

- panneaux de protection des parties soumises à la chaleur et au générateur de vapeur et d'eau chaude;
- plan chauffe-tasses avec cuve de récolte des liquides qui peuvent être déversés accidentellement;
- surface de travail avec grille et cuvette de récolte liquides placée en dessous;
- commandes placées au dessus des zones de débit en position de sécurité;
- soupape à expansion sur l'installation hydraulique et soupape sur la chaudière contre les sur-pressions;
- clapet de non retour sur l'installation hydrique afin d'éviter les reflux dans le réseau d'alimentation.

2.4. Dispositifs de sécurités électriques

Les dispositifs de sécurité prévus sont:

- protection thermique de contrôle sur le moteur de la pompe;
- thermocouple de contrôle manque de gaz et thermostat de contrôle thermocouple qui ferme automatiquement le robinet du gaz;
- dispositif thermique de sauvegarde des résistances

2.5. Bruit aérien

Sur les lieux de travail, le niveau de pression sonore de 70 dB (A) n'est normalement pas dépassé.

2.6. Vibrations

Les machines sont équipées de pieds en caoutchouc antivibratoires. Dans des conditions de travail normales, ils ne créent pas de vibrations nocives pour l'opérateur et pour le milieu ambiant.

3. DONNEES TECHNIQUES

3.1. Dimensions et poids (Fig.4)

	CLUB	1 Gruppo	2 gr. COMPACT	2 Gruppi	3 Gruppi	4 Gruppi
A mm	430	625	625	810	1050	1290
B mm	234	436	436	621	861	1101
C mm	540	540	540	540	540	540
D mm	370	310	310	310	310	310
H mm	570	570	570	570	570	570
Capacité chaudière lt	4	5	5	11	16	22
Poids machine kg	30	50	67	68	88	108
Entrée eau	3/8	3/8	3/8	3/8	3/8	3/8
Evacuation Ømm	14	14	14	14	14	14
Emballage						
Colis nr.	1	1	1	1	1	1
Volume m ³	0,21	0,27	0,27	0,44	0,55	0,67
Dimensions L x P x H	500x690x600	660x670x600	660x670x600	910x670x720	1150x670x720	1390x670x720
Poids brut kg	34	54	71	73	93	114



Pour les données techniques de raccordement électrique voir la plaque d'identification de la machine Fig. 1.

Les machines avec réchauffage à gaz sont équipées d'un kit de raccords standards avec lesquels il est possible d'effectuer les types de raccordements suivants :

- avec tuyau rigide direct;
- avec tuyau en cuivre et double cône;
- avec porte-caoutchouc.



Le raccordement à gaz doit être effectué en respectant scrupuleusement les normes de sécurité en vigueur dans le pays d'installation.

4. DESTINATION D'EMPLOI

Les machines ont été conçues, construites et protégées pour être utilisées comme machines pour le café espresso et la préparation de boissons chaudes (thé, cappuccino, etc). Tout autre emploi doit être considéré comme impropre et donc dangereux.



Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages aux personnes ou aux choses causés par un emploi impropre, erroné ou déraisonnable.

L'opérateur doit toujours se conformer aux indications d'emploi et d'entretien contenues dans ce livret.

En cas de doute ou d'anomalie de fonctionnement, arrêter la machine, n'effectuer aucune réparation ou intervention directe et s'adresser au service d'assistance.

L'opérateur ne doit pas:

- toucher avec les mains les parties chaudes et de débit;
- appuyer des récipients pleins de liquides sur la machine;
- mettre les mains sous les becs de débit pendant l'emploi;
- donner lieu à des interventions d'entretien ou de transport lorsque l'appareil est branché et la machine est chaude;
- laver la machine avec des jets d'eau directs ou sous pression;
- plonger complètement ou partiellement la machine dans l'eau;
- éviter que la machine soit exposée à des sources de chaleur;
- utiliser la machine si le câble d'alimentation apparaît être endommagé;
- toucher la machine avec les mains et les pieds mouillés ou humides;
- utiliser la machine en présence de mineurs;
- permettre que la machine soit utilisée par des mineurs ou des personnes non autorisées;
- boucher les grilles d'aspiration ou de dissipation de la chaleur avec des chiffons ou autres;
- laisser les portillons de chargement ouverts (mod. CLUB PU/S);
- utiliser la machine si elle est mouillée ou très humide en-dehors des zones de distribution

4.1. Contre-indications d'emploi

Les machines ne sont destinées qu'à l'emploi exclusivement alimentaire, il est donc interdit d'employer des liquides ou d'autres matériaux comme par exemple réchauffer des liquides ou introduire du café moulu dans le porte-filtre qui puissent entraîner des dangers et polluer les becs de débit.



Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages aux personnes ou aux choses causés par un usage impropre, erroné ou déraisonnable des machines et par leur usage de la part d'opérateurs non professionnels.

5. TRANSPORT

5.1. Emballage

La machine est livrée dans un seul colis avec un emballage en carton solide et des pièces de protection internes.

Sur l'emballage sont indiquées les symboliques conventionnelles à respecter pendant le mouvement et le stockage du colis.



Effectuer le transport en gardant toujours le colis en position verticale, ne pas renverser ou coucher sur le côté, manipuler délicatement en évitant les chocs et l'exposition aux intempéries.

5.2. Contrôle à la réception

Contrôler que la machine reçue soit celle qui est indiquée sur les documents d'accompagnement y compris ses accessoires.

Contrôler qu'elle n'ait pas subi de dommages pendant le transport et, dans le cas contraire, avvertir rapidement l'expéditionnaire et notre bureau clients.



Les éléments d'emballage (sachets en pla-stique, polystyrène expansé, clous cartons, etc) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants, car ce sont des sources potentielles de danger.

Ne pas disperser les éléments d'emballage dans l'environnement mais les éliminer en les confiant aux organismes spécialisés



6. INSTALLATION

La machine doit être installée uniquement dans des lieux où l'utilisation et l'entretien sont effectués par du personnel qualifié.

Les machines sont équipées de pieds réglables dans le sens de l'hauteur.

Le plan d'appui doit être bien nivelé, sec, lisse, stable et se trouver à une hauteur telle que le plan chauffettes est à plus de 150 cm du sol. N'utiliser pas de jets d'eau ni installer où des jets d'eau sont utilisés.

Pour autoriser une fonction normale, l'appareil doit être installé dans un local dans lesquels la température ambiante comprise entre +5°C. ÷ +32°C et l'humidité non supérieure à 70%.

Pour le bon fonctionnement de la machine, aucun ancrage à la surface d'appui et aucun dispositif technique pour limiter les vibrations ne sont nécessaires.

Il est conseillé de laisser des espaces libres autour de la machine afin d'en faciliter l'emploi et les opérations d'entretien.

Au cas où la machine serait mouillée ou très humide, il ne faudra pas procéder à l'installation tant que l'on ne sera certain qu'elle soit parfaitement sèche. Il est toutefois nécessaire de faire effectuer un contrôle préalable par le service d'assistance pour vérifier si les composants électriques n'ont pas subi de dommages.

Prévoir près de la machine la zone à destiner à la machine pour la mouture et le dosage du café (voir la documentation correspondante).

Normalement les machines sont équipées d'un adoucisseur de type DP2 ou DP4 qui doit être raccordé par l'installateur suivant les normes en vigueur. En cas de montage d'un adoucisseur différent, se référer à la documentation du produit choisi.

Faire préparer par l'installateur un tiroir de récupération des fonds.



6.1. Raccordements aux soins du client.

Les opérations de branchement doivent être faites par un personnel dûment qualifié, dans l'observation et le respect des règles fédérales, nationales ou locales.



6.1.1. Alimentation hydrique et gaz (Fig.5)

Les raccordements doivent être placés près de la machine.

- 1) Tuyau d'évacuation de l'eau 1, de 30 mm de diamètre interne minimum, muni de syphon inspectable.
- 2) Tuyau d'alimentation de l'eau de réseau 2, avec robinet d'exclusion de 3/8" G. et clapet de non retour.
- 3) Tuyau d'alimentation gaz 3 avec robinet d'exclusion.

4) Interrupteur général

5) Pompe volumétrique (si extérieure à la machine)

6) Adoucisseur



Vérifier que la pression maximum d'alimentation ne dépasse pas 6,5 Mpa, dans le cas contraire insérer un réducteur de pression.



Les machines équipées de réchauffage à gaz doivent être installées en conformité aux normes locales



6.1.2. Alimentation électrique.

La machine est prête à être branchée selon les spécifications électriques demandées.

Avant de brancher la machine, s'assurer que les données de la plaquette (Fig. 1) correspondent bien à celles du réseau de distribution électrique.

Le câble d'alimentation électrique doit être directement branché à la connexion précédemment prédéposée, selon les normes en vigueur. S'assurer que la prise de terre est efficace et qu'elle répond bien aux paramètres des normes en vigueur.

L'installation de mise à la terre et de protection contre les décharges atmosphériques doit obligatoirement être réalisée selon la norme.

Pour le réseau d'alimentation, utiliser un câble à norme, équipé d'un conducteur de protection (fil de terre).

Pour une alimentation triphasée, utiliser un câble à cinq conducteurs (trois phases + neutre + terre).

Pour une alimentation monophasée, utilisez un câble à trois conducteurs (phase + neutre + terre).

Dans les deux cas, prédisposer, en amont du câble d'alimentation, un interrupteur différentiel automatique, 4 (Fig. 6), équipé de déclencheurs magnétiques, selon les données reportées sur la plaquette d'identification de la machine (Fig. 1). Les contacts doivent avoir une ouverture supérieure ou égale à 3 mm.

Il est rappelé que toute machine doit être équipée de ses propres sécurités.



ATTENTION

Si le câble d'alimentation est détérioré, il doit être remplacé par le constructeur ou par son service d'assistance technique ou, pour le moins, par un personnel ayant des qualifications équivalentes, de manière à éviter tout risque possible.



6.2. Opérations préliminaires (Fig.6)

CONNEXION EQUIPOTENTIELLE

Ce raccordement, prévu par certaines normes, permet d'éviter les différences de niveau de potentiel électrique entre les masses des appareils installés dans une même pièce. Cet appareil poss. de sous sa base d'une borne servant pour la connexion d'un conducteur externe equipotentiel. Une fois terminée l'installation, il est NECESSAIRE d'effectuer ce type de connexion avec un conducteur ayant une section nominale conforme aux normes en vigueur.



6.3. Installation de la soupape V.A. (Fig.7)

La soupape V.A est installée sur la partie supérieure de la chaudière.

Lors de l'installation désenfiler la languette de blocage "A" et s'assurer que le tourillon se déplace librement.

Cette opération est de la plus grande importance pour garantir le fonctionnement correct de la machine.



6.4. Mise en place

- Placer le corps de la machine sur la surface horizontale choisie.

Avant d'effectuer les connexions, laver soigneusement les tuyaux hydriques du réseau:

- ouvrir complètement le robinet de l'eau du réseau et laisser couler pendant quelques minutes;
- effectuer le raccordement hydrique d'évacuation et d'alimentation d'eau;
- raccorder la machine à la prise de courant;
- raccorder le tuyau du gaz;

Effectuer un lavage soigneux de toute la tuyauterie hydrique de la machine:

- ouvrir complètement le robinet de l'alimentation hydrique de réseau.
- Enfoncer l'interrupteur général (pos.1 - Fig.8) et attendez que la chaudière se remplisse jusqu'au niveau indiqué.
- Enfoncer l'interrupteur général (pos.2 - Fig.8) pour commencer à chauffer l'eau dans la chaudière.
- Enfoncer chaque groupe de manière à faire sortir l'eau pendant une minute; recommencez l'opération 2 fois.
- Envoyer la vapeur depuis les lances vapeur pendant une minute.
- Envoyer l'eau chaude pendant une minute; recommencer l'opération deux fois.
- Eteindre les interrupteurs 1 et 2.
- Vider l'eau dans la chaudière. Voir point 10.3

ATTENTION !



Lorsque la machine n'effectue pas de refoulement pendant plus de 24 heures, avant de commencer à travailler, effectuez un lavage des composants intérieurs en répétant les opérations susmentionnées

7. MISE EN SERVICE

7.1. Commandes Fig.8

1 Interrupteur général.

Sélecteur à trois positions:

- 0 éteint
- 1 active la pompe pour remplir la chaudière
- 2 donne du courant à toute la machine et active les éléments de réchauffage.

1/1 Interrupteur général.

Sélecteur à deux positions avec led lumineux (pour mod. CLUB):

activer l'interrupteur, le led s'allume, le courant entre dans la machine, la pompe qui remplit la chaudière d'eau démarre et le réchauffeur entre en fonction.

2 Voyant vert.

Allumé il indique qu'il y a tension dans la machine (interrupteur général branché).

3 Interrupteur de débit café.

Sélecteur à deux positions avec led lumineux (mod. PU):

activer l'interrupteur, le led s'allume, le débit de café commence;
éteindre l'interrupteur, le led s'éteint, le débit de café s'arrête.

4 Clavier électronique de débit café.

6 touches avec led correspondant (mod. ME):

A Appuyez sur la touche, le led de la touche choisie reste allumé et les leds des autres touches vont s'éteindre, la distribution d'un café court va commencer.

Les leds vont s'allumer à nouveau à la fin de la distribution.

B Appuyez sur la touche, le led de la touche choisie reste allumé et les leds des autres touches vont s'éteindre, la distribution d'un café long va commencer.

Les leds vont s'allumer à nouveau à la fin de la distribution.

C Appuyez sur la touche, le led de la touche choisie reste allumé et les leds des autres touches vont s'éteindre, la distribution de deux cafés courts du même groupe va commencer

Les leds vont s'allumer à nouveau à la fin de la distribution.

D Appuyez sur la touche, le led de la touche choisie reste allumé et les leds des autres touches vont s'éteindre, la distribution de deux cafés longs du même groupe va commencer.

Les leds vont s'allumer à nouveau à la fin de la distribution.

E Appuyez sur la touche pour interrompre la distribution en cours

Pour interrompre une distribution en cours commencée au moyen des touches A-B-C-D-, il faut appuyer sur la même touche activée ou sur la touche E STOP.

5 Volant à main débit eau chaude (mod.PU).

Robinet: tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour ouvrir ou dans le sens des aiguilles d'une montre pour fermer.

6 Bouton débit eau chaude dosée (mod. ME).

Presser sur le bouton pour obtenir un débit d'une dose d'eau chaude.

7 Volant à main débit vapeur.

Robinet : tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour ouvrir et dans le sens des aiguilles d'une montre pour fermer.

8 Voyant orange (mod. CLUB PU/S-ME).

Allumé, il indique un manque d'eau dans le réservoir et par conséquent l'arrêt de la machine.

9 Bouton d'alimentation d'eau manuel.

Garder le bouton pressé pour remplir la chaudière.

10 Robinet alimentation gaz à soupape (mod. avec réchauffage à gaz).

Ouvert: position vertical.

Fermé: tourner dans le sens des aiguilles d'une montre de 90°.

11 Bouton piézo-électrique (mod. avec réchauffage à gaz).

Bouton à déclic: presser à fond pour créer l'étincelle qui allume le gaz au brûleur.

7.2. Instruments de contrôle (Fig.8)

12 Manomètre à aiguille mobile sur cadran fixe avec une seule échelle graduée et des zones d'indication en couleur (sauf pour les modèles CLUB).
Contrôle visuel de la pression dans la chaudière.

13 Manomètre à aiguille mobile sur cadran fixe avec double échelle graduée et zones d'indication en couleur (sauf pour le modèle CLUB).
Contrôle visuel de la pression dans la chaudière et de la pompe.

14 Lecteur de niveau avec référence de minimum et maximum (sauf pour les modèles CLUB).
Contrôle visuel du niveau d'eau dans la chaudière.

15 Fenêtre de contrôle (modèles avec réchauffage à gaz).
Contrôle visuel d'allumage et de fonctionnement de la flamme du brûleur à gaz.

16 Interrupteur mise en marche chauffe-tasses (optionnel).



7.3. Démarrage machine

Modèle CLUB PU/S-ME (Fig.9)

- Ouvrir le couvercle d'accès au réservoir d'eau et contrôler que l'adoucisseur A est bien branché dans le petit tube d'aspiration B;
- S'assurer que le piège d'air C est placé dans son siège;



Si le piège d'air n'est pas à sa place, la machine peut ne pas réchauffer et ne pas signaler correctement l'éventuel manque d'eau dans le réservoir.

- Introduire 2 litres d'eau dans le réservoir et refermer le couvercle;
- Actionner l'interrupteur général 1/1; on obtient le remplissage de la chaudière et l'entrée en fonction du réchauffeur;
- Attendre que la pression d'exercice soit atteinte, aiguille du manomètre 12 Fig.8 sur la zone verte et que la machine atteigne à un bon équilibre thermique.

Modèle CLUB ME - PU (Fig.3)

- Ouvrir le robinet du réseau hydrique Fig.5;
- Actionner l'interrupteur général 1/1 Fig.8; on obtient ainsi le remplissage de la chaudière et l'entrée en fonction du réchauffeur;
- Attendre que la pression d'exercice soit atteinte, aiguille du manomètre 12 Fig.8 sur la zone verte et que la machine atteigne un bon équilibre thermique.

Modèle GREEN ME - PU

- Ouvrir le robinet du réseau hydrique Fig.5;
- Actionner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre l'interrupteur général 1 Fig.8 en position 1; la pompe s'active et remplit la chaudière;
- Une fois que le niveau est atteint, la pompe s'arrête, tourner dans le sens des aiguilles d'une montre l'interrupteur général 1 Fig.8 en position 2 pour commencer le réchauffage de l'eau dans la chaudière;
- Attendre que la pression d'exercice soit atteinte, aiguille du manomètre 13 Fig.8 sur la zone verte et que la machine atteigne le bon équilibre thermique.



Le temps de chargement de l'eau est choisi à l'avance dans un maximum de 2 minutes, il est donc possible que sur certains modèles (ME 3-4 groupes) ce temps ne soit pas suffisant pour arriver au niveau prévu. Dans ce cas, pour compléter le remplissage, il faut éteindre et rallumer l'interrupteur général, donnant ainsi lieu à une nouvelle phase de chargement.

Sur les modèles ME, le manque d'eau est indiqué par le clignotement des leds du panneau des boutons poussoirs.

Les modèles équipés d'autoniveau effectuent automatiquement l'opération d'autocontrôle du niveau.

Modèles avec gaz

- Ouvrir le robinet du réseau hydrique Fig.5;
- Actionner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre l'interrupteur général 1 Fig.87 en position 1; la pompe s'active et remplit la chaudière;
- Une fois que le niveau est atteint, la pompe s'arrête, tourner dans le sens des aiguilles d'une montre l'interrupteur général 1 Fig.8 en position 2 pour commencer le réchauffage de l'eau dans la chaudière;
- Tourner le robinet du gaz 10 Fig.8 en position verticale (ouvert) et garder pressé le bouton incorporé, en même temps appuyer plusieurs fois à fond sur le bouton piézo-électrique 11, jusqu'à ce que l'étincelle allume le gaz en produisant la flamme (suivre l'opération en regardant par la fenêtre 15 Fig.8). Garder le bouton du robinet 10 pressé pendant environ 30 secondes afin de permettre au système de sécurité de garder la flamme allumée. Si la flamme s'éteint, répéter l'opération.



Au cas où la flamme ne s'allumerait pas, éviter d'insister et fermer le robinet du gaz en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre de 90°.

- Attendre que la pression d'exercice soit atteinte, aiguille du manomètre 13 Fig.8 sur la zone verte et que la machine atteigne un bon équilibre thermique.



8. EMPLOI

Les machines sont équipées d'un plan supérieur sur lequel sont emmagasinées et pré-réchauffées les tasses en attente d'être utilisées.

Cela est très important pour obtenir d'excellents cafés étant donné que la tasse pré-réchauffée évite le refroidissement rapide du café.

8.1. Comment préparer le café



Il est dangereux d'effectuer le débit de café sans le porte-filtre dans le groupe.

- Décrocher le porte-filtre du groupe de débit, le taper, renversé, sur le tiroir de récolte des fonds sur la partie périphérique du filtre, pour faire sortir les fonds (attention à ne pas endommager le filtre).
- Utiliser le filtre pour 1 ou 2 cafés suivant la nécessité.
- Remplir le filtre avec la dose de café moulu, niveler et appuyer légèrement sur le café à l'aide du presseur.
- Enlever du bord du filtre le café moulu qui pourrait y être resté après le pressage.



Laisser du café moulu sur le bord du filtre empêche l'adhérence parfaite de la garniture au filtre ce qui entraîne une perte d'eau et de fonds de café.

- Accrocher le porte-filtre au groupe de façon à assurer une bonne étanchéité.
- Placer les tasses sous les becs de débit, et actionner le débit.

Modèle PU (Fig.8)

- Appuyer sur l'interrupteur 3 pour commencer le débit. Une fois que la quantité désirée est obtenue, remettre l'interrupteur dans la position d'origine pour arrêter le débit.

Modèle ME (Fig.8)

- Appuyer sur la touche qui correspond au café qui doit être fait:
A = 1 petit café;
B = 2 petits cafés;
C = 1 grand café;
D = 2 grands cafés.
Le débit est effectué automatiquement suivant la dose choisie à l'avance.

Pour débiter une dose différente, appuyer sur la touche E (led allumé) qui fait partir le débit continu. Appuyer à nouveau sur la même touche E pour faire cesser le débit. Pour interrompre un débit en cours avec les touches A-B-C-D, presser sur la même touche qui a été activée.

- Une fois que le débit de café est terminé, laisser le porte-filtre enclenché dans le groupe jusqu'au prochain débit.



Pendant les débits, faire attention aux parties de la chaudière, particulièrement aux groupes de débit de café, aux lances de la vapeur et de l'eau chaude. Ne mettre en aucun cas les mains sous les groupes et les lances lorsqu'ils sont en fonction.

Pour obtenir un bon café, il est important que le réglage de la mouture corresponde à un débit de café compris entre 25 et 30 secondes. Si la mouture est trop grosse, on obtiendra des cafés clairs et légers avec très peu de crème, alors que si la mouture est trop fine, on obtiendra des cafés noirs et sans crème. Il est en outre important que la mouture soit fraîche et uniforme (ce qui peut être obtenu avec une machine pour la mouture et le dosage du café ayant des couteaux en bon état) et que la quantité soit bien dosée (environ 6 grammes de café). On conseille de mouliner la quantité de café nécessaire aux besoins immédiats parce que le café moulu perd rapidement ses qualités aromatiques et les substances grasses qui y sont contenues rancissent.

8.2. Comment préparer le cappuccino (Fig.10)

- Utiliser un récipient haut et étroit rempli de lait jusqu'à environ sa moitié;
- Mettre le récipient sous la lance de façon à ce que l'atomiseur touche le fond;
- Ouvrir le robinet de vapeur 7 (Fig.8) et baisser le récipient jusqu'à ce que l'atomiseur effleure la surface du lait;
- Il faut alors lever et baisser continuellement le récipient de façon à ce que l'atomiseur plonge et ressorte du lait en produisant sa montée (crème mousseuse);
- Fermer le robinet de vapeur 2, verser le lait dans la tasse et ajouter le café espresso.



Dès que l'opération est effectuée, nettoyer la lance avec une éponge ou un chiffon propre afin d'éviter l'essiccation du lait sur celle-ci. La lance est chaude: faire attention à ne pas se brûler la main.

Le temps maximum de débit ne doit de toute façon pas dépasser les 5 minutes.

8.3. Comment réchauffer une boisson

- Plonger la lance de vapeur dans le liquide à réchauffer;
- Ouvrir progressivement le robinet de vapeur 7 (Fig.8); la vapeur en bouillonnant dans le liquide lui cède de la chaleur en l'amenant jusqu'à la température désirée.
- Fermer le robinet de vapeur lorsque l'on pense avoir obtenue la température désirée.



Dès que l'opération est effectuée, nettoyer la lance avec une éponge ou un chiffon propres. La lance est chaude: faire attention à ne pas se brûler la main.

8.4. Comment préparer le thé, la camomille, etc...

- Placer le récipient sous la lance de débit de l'eau chaude 4 Fig.3 puis activer la commande de débit suivant le modèle Fig.8.

Une fois que la quantité désirée est obtenue, fermer le robinet (dans les modèles GREEN ME le débit cesse automatiquement suivant la dose choisie).

Pendant la phase de débit de l'eau chaude électriquement dosée, il est possible d'interrompre le débit en cours à l'avance en appuyant sur le bouton 6 Fig.87.

Pour le réglage des doses, consulter le Paragraphe 9.

- Ajouter le produit désiré.

Si l'eau est adoucie, la boisson prend en général une couleur plus foncée; si l'on veut obtenir une boisson plus claire, réchauffer l'eau comme décrit au point 8.2 en utilisant de l'eau fraîche prélevée du robinet qui distribue l'eau non adoucie.

9. REGLAGES ET CALIBRAGES DOSES

9.1. Modèles ME

Sur les modèles à contrôle électronique, il est possible d'intervenir et de régler les doses de débit de café et d'eau chaude.

- Placer le porte-filtre avec le café moulu sous le groupe qui doit être programmé et la tasse (ou les tasses) sous les becs de débit correspondants;
- Maintenir enfocée la touche E Fig.8 du clavier place sur le premier groupe à gauche, pendant 5 secondes. Les leds des touches E clignotent, indiquent l'habilitation de la programmation
- Appuyer, dans les 5 seconds, sur la touche concernée (A-B-C-D) et contrôler visuellement que le débit s'effectue; lorsque la dose débitée correspond à la dose désirée, appuyer à nouveau sur la touche, le débit se bloque et le volume de la dose est automatiquement mémorisé.
- Effectuez tout autre réglage selon la même procédure valable également pour les touches de distribution eau chaude (2 doses différentes) Fig.8.



Eviter d'effectuer le réglage sur des groupes sans porte-filtre avec le café et les tasses.

Le réglage effectué sur le premier groupe de gauche est aussi valable pour les autres groupes. Si l'on veut obtenir des doses différentes pour les groupes, il faut régler d'abord le premier groupe de gauche puis procéder progressivement au réglage sur les autres.

A la fin de la programmation; attendre au moins 5 secondes, avant de démarrer les sélections.

Les données mémorisées sont maintenues de façon permanente même en l'absence totale de tension di réseau.



9.2 Programmation technique (Mod. GREEN ME)

L'entrée dans le milieu relatif à la PROGRAMMATION TECHNIQUE permet la programmation de paramètres ou fonctions particulières.

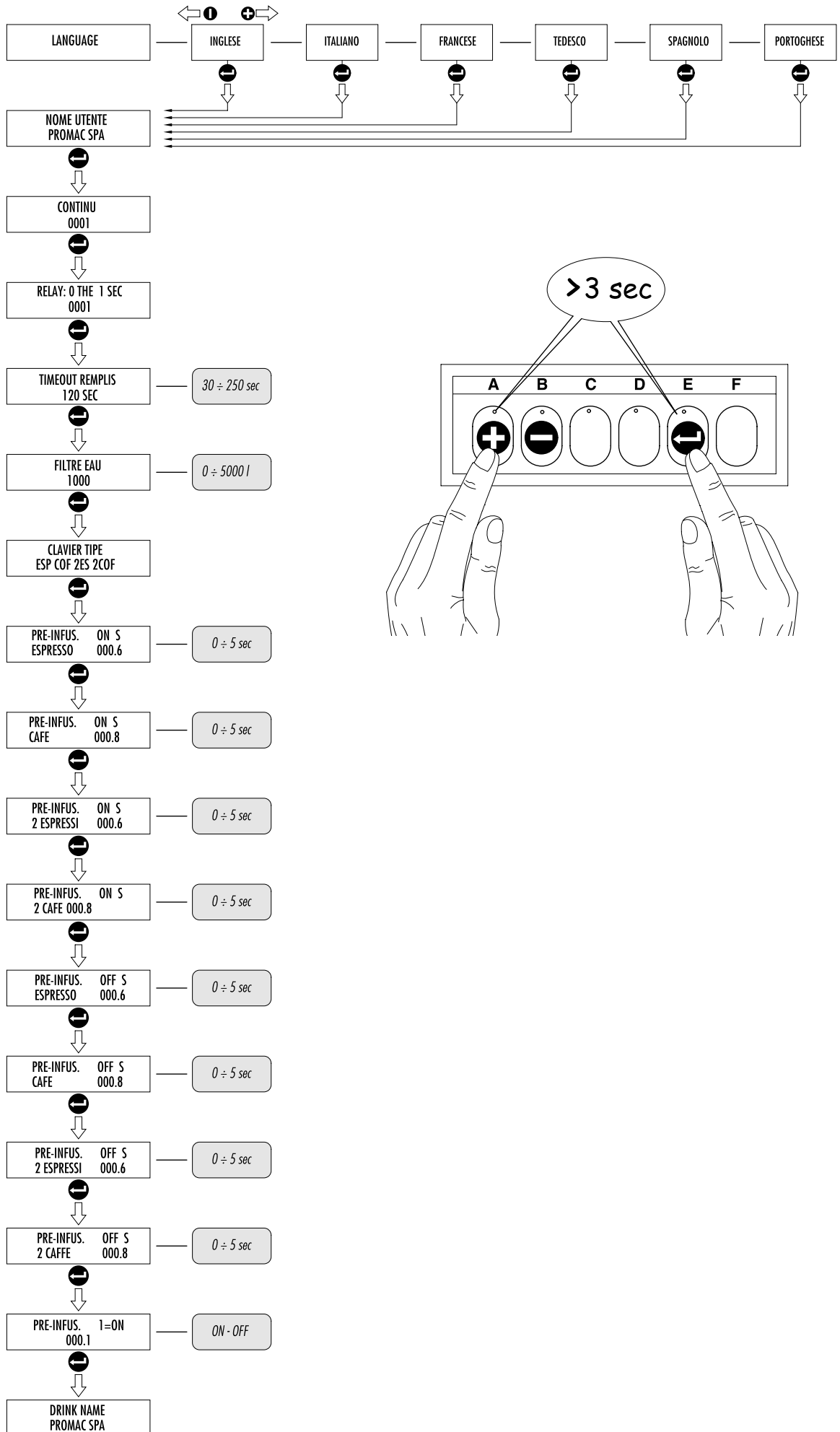
Pour accéder à la PROGRAMMATION TECHNIQUE procédez de la façon suivante:

- Arrêtez la machine
- Tenez pressées en même temps les touches A et E du groupe 1
- Allumez la machine
- Attendez (3 secondes environ) que la machine entre en programmation
- Relâchez les touches.

Quelques touches appartenant au clavier du groupe 1 effectuent des fonctions spécifiques (différentes des fonctions de distribution) lorsque la " PROGRAMMATION TECHNIQUE » est en cours.

A	+	Fonction d' "incrément" des valeurs numériques ou sélection des options "préfixées" relatives au paramètre en programmation.
B	-	Fonction de "décrément" des valeurs numériques ou sélection des options "préfixées" relatives au paramètre en programmation.
C	ENTER	Fonction de confirmation de quelques opérations pendant la programmation.
E	MENU'	Fonction de sélection /choix du paramètre que l'on désire programmer.

- En accédant à la PROGRAMMATION TECHNIQUE dans la modalité décrite ci-dessus, l'écran de visualisation va montrer le premier paramètre TECHNIQUE, à savoir la LANGUE sélectionnée. Si vous désirez modifier le paramètre visualisé, il faut agir sur les touches A (+) B (-) pour sélectionner les différentes options disponibles.
- Pour passer à la visualisation du paramètre suivant appuyez sur E. La sélection du NOM UTILISATEUR sera visualisée. Si vous désirez modifier le paramètre (message), appuyez sur les touches A (+) ou B (-), pour sélectionner les lettres de l'alphabet, lorsque la lettre/symbole/ numéro sous le curseur clignotant est votre choix, il faut appuyer sur la touche C (ENTER) pour confirmer la lettre/symbole/numéro et passer à la sélection de la lettre/symbole/numéro suivant.
- Pour passer à la visualisation du paramètre suivant appuyez sur E. L'affichage de la touche de distribution continue est visualisé. En introduisant la valeur 0000 la touche aura la fonction de STOP de n'importe quelle distribution. En introduisant au contraire la valeur 0001 la touche aura la fonction de START distribution continue. Pour incrémenter ou décrémenter la valeur nu-



- A la fin de l'introduction du nom utilisateur, la pression de la touche E permet le passage à la visualisation pour le choix de la fonction relative à l'actionneur SECURITE ou TEA2.
Si vous désirez modifier le paramètre, agissez sur les touches A (+) ou B (-); 0000 indique que l'on a choisi d'utiliser le relais SIC/EVTEA2 comme EVTEA2, 0001 indique que l'on a choisi d'utiliser l'actionneur SIC/EVTEA2 comme SECURITE.
 - Pour passer à la visualisation du paramètre suivant, à savoir le TIME-OUT NIVEAU, il suffit d'appuyer sur la touche E (MENU).
Si vous désirez modifier le paramètre Time-out Niveau il faut agir sur les touches A (+) ou B (-) pour augmenter ou réduire sa valeur.
 - A la fin de la programmation du Time-out, pour passer au menu suivant appuyez sur E (MENU); on passe à l'affichage PROGRAMMATION LITRES.
Si vous désirez modifier le paramètre "filtre eau" relatif aux litres calculés, il faut agir sur les touches A (+) ou B (-) pour augmenter ou réduire sa valeur.
 - A la fin de la programmation LITRES, pour passer au paramètre suivant appuyez sur E (MENU); on passe à l'affichage du type de TABLEAU DE COMMANDE employé sur le dosage valable pour tous les tableaux de commande employés pour les trois groupes.
Sélectionnez "Esp – Cof – 2Es – 2Cof"
 - Appuyez sur E pour passer à la visualisation relative à l'affichage des temps de ON de l'électrovanne EVx pendant la PRE-INFUSION.
Le premier temps de ON programmable est le temps relatif aux touches A de chaque groupe.
Si vous désirez modifier le paramètre ON il faut agir sur les touches A (+) ou B (-) pour augmenter ou réduire sa valeur.
 - A la fin de la programmation du temps de ON relatif à la pré-infusion sur les touches A de chaque groupe, appuyez sur la touche E (MENU); on passe à l'affichage du temps de ON pré-infusion des touches B de chaque groupe.
Si vous désirez modifier le paramètre ON il faut agir sur les touches A (+) ou B (-) pour augmenter ou réduire sa valeur.
 - A la fin de la programmation du temps de ON relatif à la pré-infusion sur les touches B de chaque groupe, appuyez sur la touche E (MENU); on passe à l'affichage du temps de ON pré-infusion des touches C de chaque groupe.
Si vous désirez modifier le paramètre ON il faut agir sur les touches A (+) ou B (-) pour augmenter ou réduire sa valeur.
 - A la fin de la programmation du temps de ON relatif à la pré-infusion sur les touches C de chaque groupe, appuyez sur la touche E (MENU); on passe à l'affichage du temps de ON pré-infusion des touches D de chaque groupe.
Si vous désirez modifier le paramètre ON il faut agir sur les touches A (+) ou B (-) pour augmenter ou réduire sa valeur.
 - A la fin de la programmation du temps de ON relatif à la pré-infusion sur les touches D de chaque groupe, appuyez sur la touche E (MENU); on passe à la visualisation du nouveau paramètre programmable, à savoir à l'affichage des temps de OFF de l'électrovanne Evx pendant la PRE-INFUSION à partir des touches A de chaque groupe.
Si vous désirez modifier le paramètre OFF il faut agir sur les touches A (+) ou B (-) pour augmenter ou réduire sa valeur.
 - A la fin de la programmation du temps de OFF relatif à la pré-infusion sur les touches A de chaque groupe, appuyez sur la touche E (MENU); on passe à l'affichage du temps de OFF pré-infusion des touches B de chaque groupe.
Si vous désirez modifier le paramètre OFF il faut agir sur les touches A (+) ou B (-) pour augmenter ou réduire sa valeur.
 - A la fin de la programmation du temps de OFF relatif à la pré-infusion sur les touches B de chaque groupe, appuyez sur la touche E (MENU); on passe à l'affichage du temps de OFF pré-infusion des touches C de chaque groupe.
Si vous désirez modifier le paramètre OFF il faut agir sur les touches A (+) ou B (-) pour augmenter ou réduire sa valeur.
 - A la fin de la programmation du temps de OFF relatif à la pré-infusion sur les touches C de chaque groupe, appuyez sur la touche E (MENU); on passe à l'affichage du temps de OFF pré-infusion des touches D de chaque groupe.
Si vous désirez modifier le paramètre OFF il faut agir sur les touches A (+) ou B (-) pour augmenter ou réduire sa valeur.
 - A la fin de la programmation du temps de OFF relatif à la pré-infusion sur les touches D de chaque groupe, appuyez sur la touche E (MENU);
A ce point il y a la possibilité d'habiliter ou déshabiliter réellement la fonction de pré-infusion pendant les distributions.
Si vous désirez modifier le paramètre relatif à l'habilitation/déshabilitation de la pré-infusion, agissez sur les touches A (+) ou B (-); 0000 indique que vous avez choisi de ne pas utiliser la fonction de pré-infusion pendant les distributions, tandis que 0001 indique que vous avez choisi de l'utiliser.
 - A la fin du choix pour activer ou désactiver la fonction de pré-infusion pendant les distributions, la pression de la touche E (MENU) porte le système dans l'état idle-on, terminant ainsi la PROGRAMMATION TECHNIQUE.
- Note:** Une fois entrés dans le milieu de PROGRAMMATION TECHNIQUE, pour sortir il faut faire défiler tous les menus en appuyant sur la touche E (MENU) jusqu'à retourner dans l'état idle-on (Sélectionner boisson) : aucun time-out de sortie de la phase de programmation technique n'est prévu.

9.2.1. Lecture consommations et lecture litres calculés

Il y a la possibilité d'effectuer la lecture relative aux consommations (café et thé) effectuées selon la procédure indiquée ci-après.

Pour avoir accès à la LECTURE DES CONSOMMATIONS et LITRES il suffit de presser et maintenir pressée la touche E (uniquement du tableau de commande groupe 1) pour un temps supérieur à 10 secondes.

Pour sortir du milieu de LECTURE DES CONSOMMATIONS et LITRES il suffit de presser à nouveau, en tout moment la même touche.

Dans ce cas, les touches A et B ont la particulière fonction d'incrément/décément des visualisations relatives aux lectures des consommations.

"Cumulative Total" (Total Cumulatif) indique le total des distributions de café effectuées, à savoir la somme de toutes les distributions effectuées au moyen des touches A-B-C-D-E- de chaque groupe. Les distributions de thé NE SONT PAS CALCULEES dans le Cumulative Total.

Le dosage offre aussi la possibilité d'analyser les détails du total des distributions effectuées par chaque "touche" de chaque groupe.

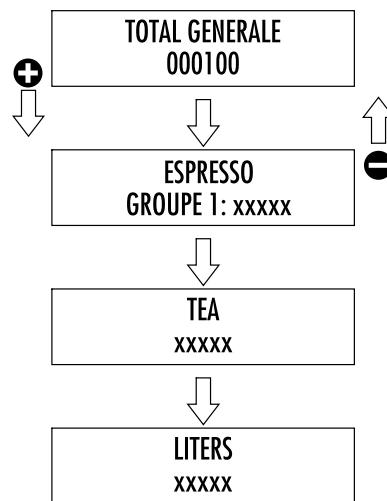
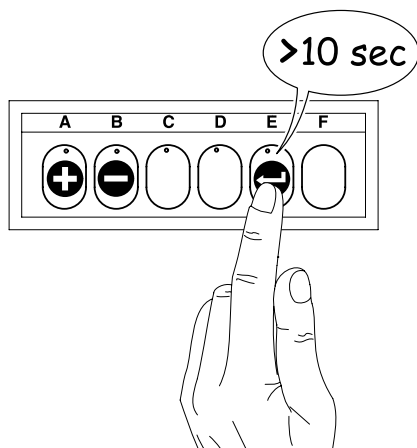
De la visualisation "Cumulative total", en appuyant sur la touche A on visualise le total relatif à la touche A du groupe 1.

A ce point, à chaque pression de la touche A du groupe 1 on peut visualiser en modalités séquentielles tous les totaux relatifs à chaque touche de chaque groupe (1°, 2°, 3°, 4° et 5° touche pour le 1°, 2° et 3° groupe).

La pression éventuelle de la touche B du groupe 1 permet de retourner à visualiser la lecture totale précédente.

A la fin des lectures relatives aux doses de café de chaque groupe (5° touche 3° groupe), la pression de la touche A permet à l'utilisateur de lire le total des distributions THE effectuées; dans ce cas il s'agit d'un total car aucune division de lecture entre thé1 et thé 2 n'est prévue.

La pression ultérieure de la touche A permet la lecture des litres calculés jusqu'à ce moment.

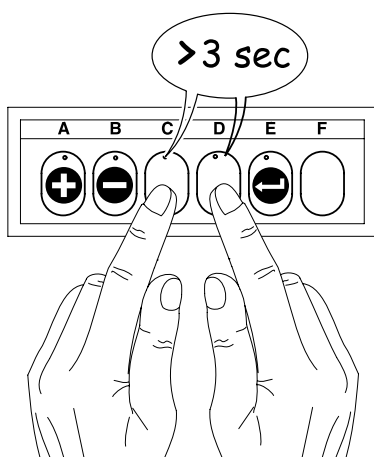


9.2.2 Mise à zéro des consommations

Si vous désirez mettre à zéro le total relatif à chaque touche de chaque groupe, il suffit d'agir selon la procédure ci-après.

Si vous êtes déjà dans le milieu de lecture des consommations et litres, agissez sur la touche B (1^o groupe) (recul des lectures des consommations) jusqu'à ce que l'écran de visualisation montre l'indication « Cumulative Total ». Si vous n'êtes pas dans le milieu de lecture il faut y entrer en appuyant sur la touche A (groupe 1) pour plus de 10 secondes.

Quand l'écran de visualisation montre l'indication « Cumulative Total » pressez et maintenez pressées en même temps au moins pour 3 secondes les touches C et D (groupe 1).



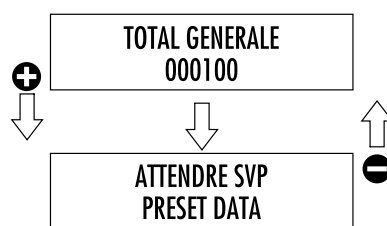
Les totaux relatifs à chaque touche sont automatiquement mis à zéro.



ATTENTION. Le "Cumulative Total", à savoir le total dérivant de la somme de toutes les distributions effectuées pour chaque touche de chaque groupe ne peut pas être mis à zéro.

Note: l'opération de mise à zéro des consommations NE MET PAS A ZERO la lecture des litres consommés, pour cette mise à zéro il faut se référer au paragraphe relatif.

Pour sortir du milieu de LECTURE DES CONSOMMATIONS et LITRES il suffit de presser à nouveau, en tout moment, la touche.



9.2.3 Mise à zéro des litres

Quand l'écran de visualisation montre (Fig.I^o) cela signifie que la valeur indiquée en PROGRAMMATION TECHNIQUE des litres dépurables par le filtre a été dépassée.

Pour mettre à zéro cette signalisation il suffit d'alimenter la machine en tenant pressées en même temps les touches C et D (1^o groupe).

A ce point l'écran de visualisation va indiquer les opérations de redémarrage (Fig.II^o).

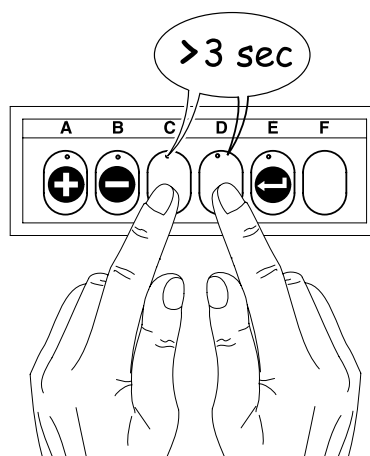
Attendez jusqu'à ce que le dosage retourne en idle-on.

L'écran de visualisation va retourner au réglage initial (Fig.III^o).

Cette procédure met à zéro la lecture des litres et "élimine" l'indication "Change H2O Filter" (Changer filtre H2O).



SELECT BOISSON
CHANGER EAU FILTRE



CONTAT. FILTRE
MISE A ZERO



SELECT BOISSON
PROMAC SPA

9.2.4 Pontets mobiles

Le dosage 3d5 MAESTRO est pourvue d'un pontet mobile apte à la fonction suivante:

- Pontet mobile P1

OUVERT: le dosage est prédisposé avec une sensibilité de niveau et sécurité ELEVÉE (1,4 M environ)

FERME: le dosage est prédisposé avec une sensibilité de niveau et sécurité NORMALE (400K environ)

NOTE: l'état relatif au pontet mobile (ouvert/fermé) est relevé par le dosage 3d5 au moment de la mise en marche. Par conséquent n'effectuez aucune variation avec la carte en ON (alimentée) car la modification n'est relevée qu'après un ultérieur Power OFF/ON.

9.2.5 Signalisation d'alarme

Time out niveau (remplissage) dans la chaudière
Chaque fois que la sonde de niveau relève le manque d'eau (sonde découverte) la phase de remplissage est habilitée (EVCAR + POMPE), tandis que le microcontrôleur va activer un temporisateur intérieur relatif à la durée de cette phase.

Si EVCAR + POMPE restent excitées de façon continue pour un temps supérieur au time-out (x secondes) réglé au moyen de WIZARD ou à l'aide de la PROGRAMMATION TECHNIQUE, le dosage sera inhibé dans toutes ses fonctions principales. Les claviers seront déshabilités et tous les actionneurs inhibés dans tout fonctionnement.

Tous les leds sur les claviers commencent à clignoter (½ ON, ½ OFF) pour signaler de façon visuelle aux utilisateurs l'entrée en phase d'alarme.

L'écran de visualisation va montrer:

**ALLARM
RIEMPLISSAGE CHAUD**

Pour sortir de la signalisation d'alarme il faut effectuer un Power OFF/ON de la machine (arrêt/marche).

9.2.6 Absence d'impulsions du compteur volumétrique (5 secondes)

Après avoir commencé un cycle café à contrôle volumétrique (EVx + POMPE en phase de distribution ainsi qu'en phase de programmation) le dosage vérifie le fonctionnement correct du compteur volumétrique à travers le relèvement des impulsions envoyées par le microcontrôleur.

Si aucune impulsion n'est relevée pour un temps supérieur à 5 secondes consécutives, le led relatif à la dose sélectionnée va clignoter (½ ON, ½ OFF).

Après 1 minute (Time-out compteur volumétrique) de permanence de l'absence d'impulsions de la part du compteur volumétrique, la dose en cours sera automatiquement arrêtée.

**ALARM
DEBIMETRE V. GR.X**

**SELECT
PROMAC SPA**

9.2.7 Preinfusion

Le dosage peut être configuré de façon que la distribution des doses 1 Espresso et 2 Espresso soit précédée par la préinfusion. A la distribution de la dose, après le temps t1, l'électrovanne du groupe s'éteint et reste éteinte pour le temps t2.

MISE EN SERVICE PREINFUSION:

Allumer la machine en tenant pressée la touche **A** pour habiliter la préinfusion. La correcte habilitation de la fonction de PRE-INFUSION est confirmée par l'allumage des led des touches **A** et **B**.

MISE HORS SERVICE PREINFUSION:

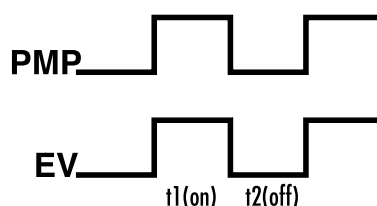
Allumer la machine en tenant pressée la touche **B** pour déshabiller la préinfusion. La correcte déshabilitation de la fonction de PRE-INFUSION est confirmée par l'allumage des led des touches **C** et **D**.

Eteindre et allumer à nouveau la machine et vérifier le réglage désiré.

Lorsque la fonction de pré-infusion est activée, le normal cycle de distribution est précédé par un court jet d'eau temporisé employé pour mouiller la pastille de café avant la distribution effective.



ATTENTION: Si la fonction est active, la pré-infusion sera en service aussi pendant la phase de programmation des doses; attendre la fin de cette phase avant de programmer les doses de distribution du café.





10. ENTRETIEN

Les opérations d'entretien doivent être effectuées quand la machine est éteinte et froide et la prise d'alimentation débranchée. Certaines opérations spécifiques ont besoin du fonctionnement de la machine.



Pour le nettoyage, ne pas utiliser d'instrument métalliques ou abrasifs comme pailles de fer, brosses métalliques, aiguilles, etc. et de détergents génériques (alcool, solvants, etc.).

Utiliser où cela sera nécessaire, des détergents spéciaux pour les machines à café pouvant être achetés dans les centres d'assistance technique spécialisés.

10.1. Quotidien (Fig.10)

Utiliser un chiffon ou une éponge propres qui ne perdent pas de poils ou de fils (préférer la toile ou le coton).

- Nettoyer avec soin la structure en faisant attention à suivre le sens du satinage sur les parties inox.
- Nettoyer les lances de vapeur et d'eau chaude 4, contrôler que les buses des nébulisateurs soient sans incrustations (au cas où ils auraient besoin d'être désincrustés, faire attention à ne pas déformer ou endommager le nébulisateur).
- Nettoyer les douches et les joints soucoupe des groupes de refoulement à l'aide de la brosse fournie
- Enlever les porte-filtres de la machine, démonter les filtres et la molette de blocage du filtre ; à l'aide de la brosse, enlever les incrustations de café et rincez-les sous l'eau chaude pour ôter les dépôts de gras.

10.2. Hebdomadaire



Opération à effectuer avec la machine en état de marche et sous pression.

- Monter dans le porte-filtre le filtre sans-issu dont la machine est équipée, mettre une cuillère de poudre détergente pour machine à café, puis monter le porte-filtre dans le groupe à nettoyer.
- Actionner la commande de débit café du groupe pendant environ 30 secondes.
- Arrêter et activer le débit plusieurs fois jusqu'à ce que l'eau qui descend du tuyau d'évacuation du groupe soit propre.
- Démonter le porte-filtre, enlever le filtre sans-issu et introduire un filtre normal, remonter le porte-filtre sur le groupe et actionner plusieurs fois le débit pour rincer.
- Faire un café pour éliminer les saveurs désagréables

Cycle de lavage (Mod. GREEN ME)

Le CYCLE DE LAVAGE permet le nettoyage des groupes café et est activé avec les modalités ci-dessous :

Appuyez sur la touche continue E et ensuite sur la touche première dose A appartenant au groupe destiné au lavage.

L'écran de visualisation va montrer (sur les modèles prévus)

**LAVAGE
GROUPE**

N° 5 cycles seront effectués de la façon suivante : 7 secondes de distribution et 3 secondes d'intervalle.

Modèles CLUB PUS - ME



Opération à effectuer à machine éteinte et froide et avec la ligne du réseau débranchée.

- Enlever le couvercle du réservoir d'eau;
- Retirer le piège d'air C et l'adoucisseur A Fig.8;
- Extraire le réservoir, le vider et le nettoyer;
- Rincer abondamment le réservoir et le remettre dans la machine;
- Placer le piège d'air dans le guidage prévu à cet effet et l'adoucisseur sur le fond du réservoir en position horizontale;
- Remplir le réservoir avec de l'eau propre et enfin refermer avec le couvercle.



Si le piège d'air n'est pas à sa place la machine peut ne pas réchauffer et ne pas signaler correctement le manque d'eau éventuel dans le réservoir.

Nettoyage filtres et douches (Fig.12)



Opération à effectuer lorsque la machine est éteinte et froide.

- Préparer une solution composée de 4 sachets de déterfif en poudre code **69000124** dissous dans un litre d'eau chaude, dans un récipient en inox, plastique ou verre **mais pas en aluminium ou en fer.**
- Enlever les filtres et les plonger avec les porte-filtres dans la solution ainsi préparée en les laissant au moins 20/30 minutes (ou mieux une nuit entière).
- Après cela, les sortir du récipient et les rincer abondamment à l'eau courante.
- Enlever les grilles d'appui des tasses (Fig.12), retirer la cuvette d'eau d'évacuation qui se trouve en dessous et les nettoyer.
- Contrôler et nettoyer également la cuvette d'évacuation en enlevant les restes des fonds de café éventuellement présents, à l'aide d'une petite cuillère.



10.3. Entretien périodiques

10.3.1. Remplacement eau dans la chaudière Modèles CLUB PU - ME (Fig.13)

Le remplacement doit être fait par le service technique d'assistance.

- éteindre la machine et attendre qu'il n'y ait pas de pression à l'intérieur de la chaudière (manomètre avec index à "0").
- Introduire un tuyau en caoutchouc dans le raccord porte-caoutchouc (3) (Fig.13)
- Immobiliser à l'aide de la clé (1) le raccord (2) et desserrer le raccord porte-caoutchouc (3).
- Laisser couler complètement l'eau, puis fermer le raccord (3) et enlever le tuyau en caoutchouc.
- Remplir à nouveau la chaudière (paragraphe 7.3.).



10.3.2. Remplacement de l'eau de la chaudière mod. ME (sauf CLUB ME - ME)



Opération à effectuer alors que la machine est en marche et sous pression.

- Prélever l'eau de la chaudière en appuyant sur la touche de commande de débit 6 Fig.8;
- Répéter l'opération plusieurs fois, afin de permettre un rechange d'eau suffisant;
- Attendre que la pression d'exercice correcte soit atteinte (aiguille du manomètre Fig.8 sur le vert) avant de faire le café.

10.3.3. Régénération (Fig.14)

Modèle CLUB PU/S - ME



Opération à effectuer lorsque la machine est éteinte et froide et la prise d'alimentation électrique débranchée.

A effectuer après la consommation d'environ 15 litres d'eau (dureté moyenne de 35 degrés français) ou au moins une fois par semaine.

- Préparer la saumure dans un verre d'eau en ajoutant trois petites cuillerées de sel fin (bien dissoudre le sel dans l'eau).
- Vider le réservoir, voir point 10.2.
- Retirer l'adoucisseur 1 Fig.14 du tuyau en caoutchouc 2 et le renverser.
- Verser la saumure sur le filtre en la laissant couler librement à travers les résines.
- Attendre environ cinq minutes puis mettre l'adoucisseur sous le robinet d'eau courante pour le rincer. Lorsque l'eau qui sort de l'adoucisseur n'est plus salée, la régénération est terminée et l'adoucisseur est prêt pour l'usage.
- Raccorder l'adoucisseur au tuyau et le placer sur le fond du réservoir en position horizontale.
- Après la régénération, il faut remettre en fonction la machine en suivant les opérations décrites au paragraphe 7.3.

Adoucisseur DP8 - DP12

Régénérer l'adoucisseur aux échéances prévues en se référant au tableau suivant:

DP8

- nr.1 régénération par mois pour 500 cafés/jour;
- nr.2 régénérations par mois (1 tous les 15 jours) pour 1000 cafés/jour.

DP12

- nr.1 régénération par mois pour 1000 cafés/jour;
- nr.2 régénérations par mois (1 tous les 15 jours) pour 2000 cafés/jour.

Ce tableau se réfère à une eau ayant une dureté de 25 degrés français.

Pour les modalités d'emploi, voir la documentation annexée à l'adoucisseur

11. MISE HORS DE SERVICE

A - Temporaire

- Effectuer les opérations de nettoyage et d'entretien.
- Envelopper le câble électrique et le fixer à la machine avec un ruban adhésif.
- Couvrir la machine et la ranger dans un lieu sec, à l'abri des intempéries et dont l'accès est exclusivement réservé aux personnes autorisées (éviter de la laisser à la portée de mineurs ou de personnes incapables).



Pour les opérations de déconnexion des réseaux d'alimentation, s'adresser au personnel qualifié.

B - Définitive

- En plus des opérations de mise hors de service temporaire, il faut couper le câble d'alimentation, emballer la machine avec du carton, du polystyrène ou autre et la rendre au personnel spécialisé (élimination des déchets autorisée ou retrait des objets usagés).

12. INCONVENIENTS ET REMEDES



Opérations de contrôle qui peuvent être effectuées par l'utilisateur, la prise étant débranchée. Pour tout autre type d'anomalie ou d'inconvénient, débrancher la fiche de courant, s'abstenir de toute intervention directe de réparation ou de vérification et s'adresser au service technique d'assistance qualifié.

- A) La machine ne démarre pas:
 - Contrôler que la prise soit branchée;
 - Contrôler qu'il y ait du courant dans le réseau d'alimentation et que le coupe-circuit ou l'interrupteur général soient branchés;
 - Contrôler l'état de la prise et du câble d'alimentation, s'ils sont endommagés, les faire changer par un personnel qualifié.
- B) Présence d'eau sous la machine :
 - Contrôler que le dégorgement de la cuvette ne soit pas bouché.
- C) Débit lent:
 - Contrôler les conditions de propreté des filtres et des douches;
 - Vérifier si le café moulu n'est pas trop fin.
- D) Débit vapeur irrégulier:
 - Contrôler que les buses de la lance ne soient pas bouchées.

13. VERSION MACHINE AVEC CHAUFFAGE D'APPOINT AU GAZ (Fig.15)



ATTENTION: *l'installation de la machine et toutes les opérations éventuelles de réglage ou d'adaptation au type de gaz doivent être effectuées par des personnes professionnellement qualifiées.*



La machine sort de la fabrique prête à être alimentée au gaz liquéfié (GPL); par conséquent, sur le régulateur du gaz (1) est appliquée la buse correspondante indiquée dans le tableau ci-dessous:

Modèle	Portée thermique nominale	GPL G30 - 29 mbar	Gaz naturel G20 - 20 mbar
2 Gr.	2,5 KW (2150 Kcal/h.)	75	102
3-4 Gr	3,3 KW (2850 Kcal/h.)	90	135

Le régulateur de la prise d'air primaire (2) est fixé avec l'encoche de référence placée sur la vis de fixation (3) sur "GPL".

La réglage de la flamme (minimum/maximum) a été effectué pour ce type de gaz.

Si la machine est alimentée avec un autre type de gaz, il faut remplacer la buse comme indiqué dans le tableau et tourner le régulateur de l'air primaire (2) qui, dans le cas de gaz naturel, doit être réglé avec l'encoche de référence sur la vis de fixation (3) placée sur "N".

Pour ce faire, il faut desserrer la vis de fixation (3) puis la revisser après avoir effectué la rotation du régulateur d'air primaire (2).

Le raccordement au réseau de gaz, par le robinet d'exclusion du gaz expressément placé dans le local au robinet à soupape monté sur la machine doit être effectué conformément aux normes en vigueur à l'aide du tuyau flexible ou rigide en cuivre recuit.

Dans le premier cas, on applique le raccord spécial qui est fixé en étanchéité au robinet à soupape à l'aide de l'ogive biconique et de l'écrou de fixation livré avec la machine.

Le flexible est enfilé sur le raccord et fixé à l'aide du collier de serrage livré avec la machine.

Dans le second cas, le tube en cuivre recuit peut être relié, toujours avec les ogives biconiques et les écrous, directement au robinet à soupape.

Une fois terminé le raccordement de la machine au réseau du gaz et après avoir alimenté en eau la chaudière d'après les instructions du livret "FOCTIONNEMENT ET ENTRETIEN", allumer le brûleur en procédant comme suit:

- Ouvrir le robinet d'arrêt du gaz.
- Appuyer sur la manette du robinet à soupape, la tourner de 90° dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et la maintenir dans cette position en appuyant simultanément, une ou plusieurs fois sur le bouton de l'allumeur piézoélectrique (identifié par le pictogramme reproduisant une étincelle) jusqu'à ce que le brûleur s'allume:
- Attendre environ 20 secondes, puis relâcher la manette du robinet à soupape et le brûleur restera allumé (la flamme est visible à travers l'orifice destiné à cet effet sur le panneau à l'arrière du groupe distributeurs).

ATTENTION:

Si le brûleur ne s'allume pas, ne pas insister et relâcher la manette du robinet à soupape, puis vérifier que l'étincelle d'allumage sur le brûleur soit régulière et longue de près de 5 mm.

Au cas où la flamme s'éteindrait lorsqu'on relâche la manette, vérifier la position du thermocouple et le circuit qui y est relié.

La flamme doit avoir une couleur bleu brillante sinon, agir délicatement sur le régulateur de la prise d'air primaire (2) jusqu'à atteindre ce résultat.

Attendre que la machine atteigne la pression de tarage et que celle-ci soit à la valeur désirée; sinon, agir sur le régulateur pressostatique du gaz, qui est muni de deux vis pour les réglages.

La plus saillante (4) sert au réglage de la pression de service de la chaudière, tandis que l'autre (5) sert à régler le minimum.

Lorsque la machine est en pression, vérifier la régulation du minimum en agissant sur la vis (4); après avoir desserré le contre-écrou correspondant, la dévisser jusqu'à la sentir libre (conduit principal du gaz fermé) et vérifier que dans ces conditions une flamme basse reste allumée avec la fonction pilote.

Si la flamme est trop haute, il faut agir sur la vis (5) en la tournant légèrement dans le sens des aiguilles d'une montre, après avoir, bien sûr, desserré le contre-écrou; par contre, si la flamme tend à s'éteindre, il faut agir sur la vis (5) en la tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à obtenir une flamme très basse mais ferme. Après avoir obtenu le réglage correct de la flamme du minimum, maintenir bloquée la vis et serrer à fond le contre-écrou.

Agir ensuite sur la vis (4) en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à obtenir une flamme haute et attendre que la chaudière atteigne la pression de service établie; si la flamme s'abaisse avant d'avoir atteint la pression requise, visser encore la vis (4); si elle s'abaisse à pression plus haute, il faut la dévisser.

Vérifier une ou deux fois le fonctionnement en agissant sur le robinet de la vapeur pour décharger la pression dans la chaudière; puis bloquer le contre-écrou en maintenant la vis (4) dans sa position.

I	ITALIANO	10-27
F	FRANCAIS	28-45
D	DEUTSCH	46-63
GB	ENGLISH	64-81
E	ESPAÑOL	82-99
P	PORTUGUÊS	100-117

SCHEMI ELETTRICI SCHEMAS ELECTRIQUES SCHALTPLANE WIRING DIAGRAMS ESQUEMAS ELECTRICOS ESQUEMAS ELÉTRICOS	118-128
---	----------------

SCHEMI IDRAULICI SCHÉMAS HYDRAULIQUES HYDRAULIKPLÄNE HYDRAULIC DIAGRAMS ESQUEMAS HIDRÁULICOS ESQUEMAS HIDRÁULICOS	129-134
---	----------------



Die mit diesem Symbol gekennzeichneten Arbeitsgänge sind ausschließlich dem Installationstechniker vorbehalten



Die mit diesem Symbol gekennzeichneten Arbeitsgänge sind durch den Anwender auszuführen.

D DEUTSCH

INHALTSVERZEICHNIS

Maschinenidentifizierung.....	47
1. Allgemeine Anweisungen.....	47
2. Beschreibung der Maschinen	48
2.1. Eigenschaften.....	48
2.2. Maschinenzubehör	49
2.3. Mechanische Schutzvorrichtungen	49
2.4. Elektrische Sicherheiten.....	49
2.5. Geräuschpegel	49
2.6. Vibrationen.....	49
3. Technische Daten.....	49
3.1. Außenmaße und Gewicht.....	49
4. Gebrauch.....	50
4.1. Unzweckmäßiger Gebrauch	50
5. Transport.....	50
5.1. Verpackung.....	50
5.2. Kontrolle am Maschinenempfang	50
6. Installation	51
6.1. Anschlüsse, die durch den Kunden vorgesehen werden müssen	51
6.1.1. Wasser- und Gasanschluß	51
6.1.2. Elektrischer Anschluß.....	51
6.2. Vorbereitungsarbeiten	52
6.3 V.A. Ventil Einsetzung.....	52
6.4. Positionierung.....	52
7. Inbetriebnahme.....	52
7.1. Bedienung	52
7.2. Kontrollinstrumente.....	53
7.3. Inbetriebnahme der Maschinen.....	53
8. Gebrauch.....	54
8.1. Zubereitung von Kaffee	54
8.2. Zubereitung von Cappuccino.....	54
8.3. . Zubereitung von warmen Getränken ..	54
8.4. Zubereitung von Tee, Kamillentee, usw.	55
9. Einstellungen und Abmessen der Dosiereinheit	55
9.1. Für die Modelle ME	55
9.2 Technische Programmierung.....	55
9.2.1. Ablesen der Konsumierungen und Ablesen der gezählten Liter.....	58
9.2.2. Nullstellung der Konsumierungen.....	59
9.2.3. Nullstellung der Liter.....	59
9.2.4. Bewegliche Überbrückungen.....	60
9.2.5. Alarmanzeige.....	60
9.2.6. Die Impulse des volumetrischen Zählers fehlen.....	60
9.2.7 Preinfusion	60
10. Wartung.....	61
10.1. Tägliche Wartung.....	61
10.2. Wöchentliche Wartung.....	61
10.3. Periodische Wartung	62
10.3.1. Wechsel des Kesselwassers Modelle CLUB ME/PU	62
10.3.2. Wechsel des Kesselwassers Mod.ME... ..	62
10.3.2. Regenerierung.....	62
11. Ausser Betrieb setzen.....	62
12. Störungen und Abhilfe.....	62
13. Version des Automaten mit Zusatzlicher Gasheizung	63

BEZEICHNUNG: **KAFFEEMASCHINEN**

VERSIONEN: **GREEN ME - PU 1 / 2 / 3 / 4 Gruppe**
GREEN COMPACT ME - PU 2 Gruppe
CLUB ME - PU - PU/S - 1 Gruppe

Das Schild auf der EG-Konformitätserklärung dieser Bedienungsanleitung entspricht dem Datenschild auf der Maschine Abb. 2.

Schema des Datenschildes (Abb.1):

- 1 Hersteller
- 2 Modell und Version
- 3 Spannung
- 4 CE Konformitätswarenzeichen (wo verlangt)
- 5 Seriennummer
- 6 Kesseldaten
- 7 GesamtabSORption der Maschine
- 8 Schutzgrad
- 9 Motorleistung
- 10Heizkörperleistung
- 11Elektrischefrequenz
- 12Konformitätszeichen
- 13Herstellungsjahr

Zeichen



Warnzeichen. Um Personen- oder Maschinenschäden zu verhindern, die Hinweise, auf die sich dieses Zeichen beziehen, unbedingt beachten.

Dieses Heft ist ein wesentlicher Bestandteil der Maschine und muß dem Benutzer ausgehändigt werden. Die darin enthaltenen Anweisungen sind genau zu beachten, da sie für die Sicherheit bei der Installation, beim Gebrauch und der Instandhaltung der Maschine von äußerster Wichtigkeit sind. Es wird empfohlen, dieses Heft zum weiteren Nachschlagen sorgfältig aufzubewahren.

1.ALLGEMEINE ANWEISUNGEN

- Die Verpackungselemente (Plastiksäcke, Schaumpolystyrol, Nägel, Kartons, usw.) dürfen Kindern nicht zugänglich gemacht werden, da sie eine potentielle Gefahr darstellen.
- Vor Anschluß der Maschine sich davon überzeugen, daß die auf dem Schild angegebenen Daten mit jenen des am Installationsort vorhandenen Versorgungsnetzes übereinstimmen.
- Vom Einsatz von Adaptern, Vielfachsteckdosen und/oder Verlängerungskabeln wird abgeraten.
- Im Zweifelsfall die elektrische Anlage von einem Fachmann überprüfen lassen, welche den nachfolgend aufgeführten Sicherheitsvorschriften entsprechen muß:
 - Sicherheitserdung;
 - einen für den Leistungsbedarf angemessenen Kabeldurchmesser;
 - Leitungsschutzschalter.
- Die Maschine auf einer wasserabweisenden Oberfläche (Laminat, Stahl, Keramik), weit weg von Wärmequellen (Öfen, Herd, Kamin, usw.) und an einem Ort, an dem die Umgebungstemperatur nicht unter 5 °C abfallen kann, installieren. DIE MASCHINE IST FROSTEMPFLINDLICH.
- Die Maschine nicht Witterungseinflüssen aussetzen und in feuchten Räumen wie Badezimmer installieren.
- Die Gitter zur Ansaugung und Verteilung nicht verstopfen und die Oberfläche zur Erwärmung der Kaffeetassen nicht mit Tüchern oder Anderem abdecken.
- Die verpackte Maschine muß an einem geschützten und trockenen Ort gelagert werden und die Umgebungstemperatur darf nicht unter +5°C fallen. Es sollten nicht mehr als drei verpackte Maschinen desselben Typs aufeinander gestellt werden und keine anderen schweren Kisten auf den Kartons gelagert werden.
- Im Notfall, wenn die Maschine Feuer fangen sollte, merkwürdige Geräusche von sich gibt oder sich überhitzen sollte, sofort den Netzstecker ziehen und Gas- und Wasserzufuhr abdrehen.
- Zum Austausch von defekten Teilen nur vom Hersteller genehmigte Ersatzteile verwenden. Dies gewährleistet Funktionstüchtigkeit ohne Störungen.



Eine nicht fachgerechte Installation kann zu Personen- und Sachschäden führen, für die der Hersteller nicht verantwortlich gemacht werden kann.

2. BESCHREIBUNG DER MASCHINEN

Die Maschinen wurden eigens zur Vorbereitung von Espresso-Kaffee und warmen Getränken entwickelt.

Das Funktionsprinzip, welches bei allen Maschinen gleich ist, besteht aus einer Verdrängerpumpe im Inneren der Maschine, die den Heizkessel, in dem das Wasser erwärmt wird, versorgt. Wenn die jeweiligen Drucktasten betätigt werden, wird das Wasser je nach Wunsch in Form von Wasser oder Dampf zu den Ausgabedüsen gepumpt.

Das Modell CLUB PU/S ist mit einem eigenen internen Wasserbehälter ausgestattet und muß demnach nicht an die Wasserleitung angeschlossen werden. Im Wasserbehälter befindet sich der Wasserenthärter, der das Wasser durch Herausfiltern der enthaltenen Kalzium-Salze enthärten soll.

Die Maschine besteht aus einer zentralen Einheit aus Stahl, an der die mechanischen und elektrischen Bestandteile befestigt werden. Die Struktur ist komplett von Verkleidungen aus lackiertem Stahl und rostfreiem Stahl umhüllt.

Auf der Vorderseite der Maschine, von wo aus die Maschine bedient wird, befinden sich die Bedientasten, die Kontrollvorrichtungen und die Ausgabedüsen.

Über der Maschine befindet sich eine Ablage, die zum Erwärmen der Kaffeetassen dient.

2.1. Eigenschaften und Zusammensetzung der Maschinen (Abb.3)

		A	B	C	D	E	F
CLUB PU		ok	-	1	1	1	-
CLUB ME		-	ok	1	1	1	-
CLUB PU/S	*	ok	-	1	1	1	-
COMPACT PU		ok	-	2	1	1	-
COMPACT ME		-	ok	2	2	1	-
GREEN PU	**	ok	-	2/3/4	2	1	-
GREEN ME	**	-	ok	2/3/4	2	1	***
GREEN PU		ok	-	1	1	1	-

Legende der Symbole:

- A** Halbautomatischer Betrieb; Ein- und Ausschalten der manuellen Brühung.
B Automatischer Betrieb; elektronische Kontrolle der Ausgabemenge von Kaffee und Wasser.
C Anzahl der Brühgruppen für Kaffee.
D Anzahl der Dampfauslauflanzen.
E Anzahl der Heißwasserauslauflanzen.
F Dispaly.

* eingebauter Wasserbehälter und -enthärter (ein Wasseranschluß ist nicht notwendig).

** Auf Anfrage mit Gasheizung (für die 2-3-4 Kaffeegruppen)

***Nur für die Versionen mit 2-3-4 Kaffeegruppen

- 1 Dampfhahn
- 2 Dampfauslauflanze
- 3 Schalter zur Heißwasserausgabe
- 4 Heißwasserlanze
- 5 Brühgruppe Kaffee
- 6 Schalter zur Kaffeeausgabe
- 7 Knopf für manuelles Wasserauffüllen
- 8 Wasserstandanzeiger
- 9 Manometer
- 10 Hauptschalter und Schalterkontrolllampe eingeschaltet
- 11 Gasanzünder (für die vorgesehenen Modelle)
- 12 Gashahn mit Ventil (für die vorgesehenen Modelle)
- 13 Schalter und Anzeigelampe des Kesselheizkörpers.
- 14 Wasserbehälter (nur für Modell CLUB PU/S)
- 15 Orange Kontrolllampe Wassermangel
- 16 Kontrollfenster (Modell mit installierter Gasheizung)

2.2. Maschinenzubehör

	CLUB 1 Gruppo	COMPACT 2 Gruppi	3 Gruppi	4 Gruppi
Filterträger 1 Dosis	1	1	1	1
Filterträger 2 Dosis	1	2	3	4
Filter	2	3	4	5
Blindfilter	1	1	1	1
Zuflußrohr 0,8 Meter	1	2	2	2
Zuflußrohr 1,8 Meter	1	1	1	1
Abflußrohr 2 Meter	1	1	1	1
Verbindungsstücke	1	1	1	1
Gebrauchsanweisung	1	1	1	1
Burste	1	1	1	1
Elek.Schaltplan	1	1	1	1

Modelle mit Zusatzausrüstung für Gasanschluß (falls verwendet).

2.3. Mechanische Schutzvorrichtungen

Die Maschinen sind mit folgenden Schutzvorrichtungen ausgestattet:

- Die Teile der Maschine, die heiß werden können und der Dampf- und Heißwassererzeuger sind von einer Schutzverkleidung umgeben;
- Die Ablage zur Erwärmung der Kaffeetassen ist mit einer Auffangwanne für vergossene Flüssigkeiten ausgestattet;
- Die Arbeitsfläche hat ein Gitter mit einem darunterliegenden Behälter zum Auffangen der Flüssigkeiten;
- Die Drucktasten zur Bedienung der Maschine befinden sich über dem Ausgabebereich in einer sicheren Lage;
- Überlaufventil auf der hydraulischen Anlage und Überdruckventil auf dem Heizkessel gegen einen eventuellen Überdruck;
- Rückschlagventil auf der hydraulischen Anlage um eine eventuellen Rückführung in das Zufuhrnetz zu vermeiden.

2.4. Elektrische Sicherheiten

Die Maschinen sind mit folgenden elektrischen Schutzvorrichtungen ausgestattet:

- Überhitzungsschutz für den Motor der Pumpe;
- Thermoelement zur Kontrolle bei Gasmangel, Thermostat zur Kontrolle des Thermoelements, der die Gaszufuhr automatisch stoppt;
- Schutzschalter für die Widerstände.

2.5. Geräuschpegel

Während dem Betrieb der Maschine wird normalerweise der Geräuschpegel von 70dB(A) nicht überschritten.

2.6. Vibrationen

Die Maschinen sind auf der Unterseite mit schwingungsdämpfenden Gummifüßen ausgerüstet. Bei normalen Arbeitsbedingungen erzeugen die Maschinen keine schädlichen Vibrationen für Bediener und Umwelt.

3. TECHNISCHE DATEN

3.1. Außenmaße und Gewicht (Abb.4)

	CLUB	1 Gruppo	2 gr. COMPACT	2 Gruppi	3 Gruppi	4 Gruppi
A mm	430	625	625	810	1050	1290
B mm	234	436	436	621	861	1101
C mm	540	540	540	540	540	540
D mm	370	310	310	310	310	310
H mm	570	570	570	570	570	570
Kesselkapazität lt.	4	5	5	11	16	22
Gewicht Maschine kg	30	50	67	68	88	108
Wassereingang	3/8	3/8	3/8	3/8	3/8	3/8
Abfluß Ømm	14	14	14	14	14	14
Verpackung						
Paket nr.	1	1	1	1	1	1
Volumen m ³	0,21	0,27	0,27	0,44	0,55	0,67
Ausmaß L x P x H mm	500x690x600	660x670x600	660x670x600	910x670x720	1150x670x720	1390x670x720
Bruttogewicht kg	34	54	71	73	93	114



Zum Anschluß der Maschine die Angaben des Datenschildes auf der Maschine beachten Abb. 1.

Bei den Maschinen, die über einen Gasanschluß verfügen, wird bereits ein Set Standard-Verbindungsstücke mitgeliefert, in denen folgende Anschlüsse möglich sind:

- mit einem direkten unbiegsamen Rohr;
- mit einem zweikegeligen Kupferrohr;
- mit einem Gummischlauch.



Der Gasanschluß muß gemäß den am Installationsort gültigen Sicherheitsvorschriften ausgeführt werden.

4. GEBRAUCH

Die Maschinen sind eigens zur Vorbereitung von Espresso-Kaffee und warmen Getränken (Tee, Cappuccino, usw. ..) entwickelt und hergestellt worden. Jeder andere Einsatz ist ungeeignet und demnach gefährlich.



Der Hersteller übernimmt für eventuelle Schäden, die durch ungeeigneten, falschen oder unvernünftigen Gebrauch hervorgerufen worden sind, keinerlei Verantwortung.

Der Benutzer sollte für den Gebrauch und die Wartung immer den Anweisungen dieser Gebrauchsanweisung folgen. Bei Zweifeln oder Störungen, die Maschine sofort ausschalten, nicht versuchen den Schaden selbst zu beheben und sich direkt an ausgebildetes Fachpersonal wenden.

Der Benutzer darf nicht:

- die Ausgabefilter und andere heiße Stellen mit den Händen anfassen;
- Flüssigkeitsbehälter auf die Maschine stellen;
- die Hände während des Gebrauchs unter die Ausgabefilter halten;
- die Maschine mit eingestöpseltem Netzstecker reparieren oder transportieren;
- die Maschine mit einem direkten Wasser- oder Druckstrahl reinigen;
- die Maschine ganz oder teilweise ins Wasser tauchen;
- die Maschine Wärmequellen aussetzen;
- die Maschine betätigen, wenn das Speisekabel defekt ist;
- die Maschine mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren;
- die Maschine in Anwesenheit von Kindern betätigen;
- Kindern oder unbefähigten Personen den Gebrauch der Maschine erlauben;
- die Gitter zur Ansaugung oder Verteilung der Wärme mit Tüchern oder anderem verstopfen;
- die Türen zur Versorgung der Maschine geöffnet lassen (Modell CLUB PU/S);
- Maschine zu benutzen, wenn diese ausserhalb des Ausgabebereiches nass oder sehr feucht ist.

4.1. Unzweckmäßiger Gebrauch

Die Maschine darf nur für den Gebrauch eingesetzt werden, für den sie ausdrücklich entworfen worden ist. In den Filterträger nur gemahlene Kaffee füllen, da dieser sonst beschädigt werden könnte.



Der Hersteller übernimmt für eventuelle Schäden, die durch ungeeigneten, falschen oder unvernünftigen Gebrauch durch nicht informierte Bediener hervorgerufen worden sind, keinerlei Verantwortung.

5. TRANSPORT

5.1. Verpackung

Die Maschine wird in einer einzigen Verpackung aus robustem Karton mit internen Verstärkungselementen geliefert.

Auf der Verpackung befinden sich die üblichen Symbole, die während des Transports und der Lagerung des Kartons beachtet werden müssen.



Während des Transports den Karton immer in vertikaler Position belassen, nicht umkehren oder auf die Seite legen.
Den Karton mit Vorsicht handhaben, Stöße und Wettereinflüsse vermeiden.

5.2. Kontrolle am Maschinenempfang

Kontrollieren Sie, daß die erhaltene Maschine mit der auf den Lieferdokumenten angegebenen Maschine und eventuellem Zubehör übereinstimmt.

Überprüfen Sie, daß die Maschine während des Transports unbeschädigt geblieben ist. Andernfalls setzen Sie sich umgehend mit dem Spediteur oder unserem Kundendienstbüro in Verbindung.



Die Verpackungselemente (Plastiksäcke, Schaumpolystyrol, Nagel, Kartons, usw.) dürfen Kindern nicht zugänglich gemacht werden, da sie eine potentielle Gefahr darstellen. Der Umwelt zuliebe bitte kein Verpackungselemente in der Natur liegenlassen und diese ordnungsgemäß entsorgen.



6. INSTALLATION

Die Maschine darf nur an einem Ort installiert werden, an dem die Maschine von qualifiziertem Personal angewendet und gewartet wird.

Maschinen sind mit höhenverstellbaren Füßchen ausgestattet.

Die Auflagefläche muss eben, trocken, glatt, robust, stabil und entsprechend hoch sein, damit der Warmlalter für die Tassen mindestens 150 cm über dem Boden liegt. Die Maschine darf nicht mit Wasserstrahlen gereinigt werden und auch nicht an einem Platz aufgestellt werden, an dem mit Wasserstrahlen gearbeitet wird.

Zur Gewährleistung eines normalen Betriebs, muss der Automat in Räumlichkeiten aufgestellt werden, deren Temperaturbereich $+5^{\circ}\text{C} \div +32^{\circ}\text{C}$ umfasst und die Feuchtigkeit nicht 70% überschreitet.

Es ist nicht notwendig die Maschine zu befestigen noch andere Maßnahmen zur Einschränkung der Vibrationen zu treffen.

Es ist ratsam um die Maschine genug Freiraum zur einfacheren Bedienung und für Wartungsarbeiten zu belassen.

Wenn die Maschine naß oder feucht sein sollte, diese nicht aufstellen und in Betrieb nehmen bis diese nicht vollständig getrocknet ist. Vor Inbetriebnahme ist es jedoch notwendig, die Maschine von einer Kundendienststelle auf eventuelle Schäden an elektrischen Bestandteilen überprüfen zu lassen.

In der Nähe der Maschine einen Platz für die Doserkaffeemühle vorsehen (siehe entsprechende Dokumentation).

Normalerweise sind die Maschinen mit einem Wasserenthärter des Typs DP2 oder DP4 ausgestattet, welcher durch den Installateur gemäß den gültigen Vorschriften angeschlossen werden muß. Bei Montage eines anderen Wasserenthärters, beachten Sie die Dokumentation des gewählten Produkts. Lassen Sie sich durch den Installateur auch eine Schublade für das verbrauchte Kaffeepulver installieren.



6.1. Anschlüsse, die durch den Kunden vorgesehen werden müssen



Die elektrischen Anschlüsse müssen unter voller Einhaltung aller regionalen, staatlichen oder lokalen Vorschriften ausschliesslich von Fachpersonal vorgenommen werden.

6.1.1. Wasser- und Gasanschluß (Abb.5)

Die Anschlüsse müssen in der Nähe der Maschine vorgesehen werden.

- 1) Das Wasserabflußrohr 1 muß einen minimalen inneren Durchmesser von 30 mm aufweisen und einen kontrollierbaren Siphon haben.
- 2) Das Wasserzufuhrrohr 2 muß mit einem 3/8" G Abstellhahn und einem Rücklaufventil ausgestattet sein.

- 3) Das Gaszufuhrrohr 3 sollte ebenfalls einen Abstellhahn aufweisen.

- 4) Hauptschalter

- 5) Volumetrische Pumpe (falls extern am Gerät angeordnet)

- 6) Enthärter



Kontrollieren, dass der Versorgungsdruck 6,5 Mpa nicht übersteigt, ggf. einen Druckreduzierer einfügen.



Die Maschinen mit einer Gasheizung müssen gemäß den am Installationsort gültigen Vorschriften installiert werden.



6.1.2. Elektrischer Anschluß

Die Maschine wird vorgeschriftsmässig nach den Elektronormen anschlussbereit geliefert. Bevor die Maschine an das Stromnetz geschlossen wird, überprüfen Sie, dass die Daten auf dem Kennschild mit denen des Netzanschlusses übereinstimmen.

Das elektrische Stromkabel muss direkt an einen vorhandenen normengerechten Schalter geschlossen werden. Kontrollieren Sie, dass ein leistungsstarker und den Normen entsprechender Erdleiter vorhanden ist.

Die Erdverbindung und falls vorgesehen der Entladungsschutz müssen ebenfalls den Normen entsprechen.

Für das Stromnetz muss ein normengerechtes Kabel mit Schutzleiter (Erdung) verwendet werden.

Bei Drehstrom-Speisung muss ein Fünfleiter-Kabel (Dreiphasen + Sternpunkt + Erde) verwendet werden.

Bei Einphasen-Speisung ein Dreileiter-Kabel (Phase + Sternpunkt + Erde).

In beiden Fällen muss wie auf dem Maschinenschild steht (Bild 1), vor dem Stromkabel ein automatischer Fehlerstrom-Schutzschalter 4 (Bild 5) komplett mit Magnetauslösern vorgesehen sein, deren Kontakte mindestens 3 mm Öffnung haben müssen.

Wichtig ist, dass jede Maschine mit den entsprechenden Sicherheitsvorrichtungen ausgerüstet ist.

ACHTUNG



Sollte das Stromkabel beschädigt sein, müssen die Baufirma oder deren Technischer Wartungsdienst oder auf jedem Fall ein Fachelektriker dieses unverzüglich auswechseln, damit jedes Risiko ausgeschlossen wird.



6.2. Vorbereitungsarbeiten (Abb.6)

ANSCHLUß MIT

POTENTIALAUSGLEICHSLEITER

Dieses Gerät ist unter dem Untergestell mit einer Anschlußklemme versehen, die mit einem externen Potentialausgleichsleiter zu verbinden ist. Nach der Installation MUSS der Anschluß wie folgt vorgenommen werden.

Einen Leiter verwenden, dessen Nennquerschnitt den einschlägigen Bestimmungen entspricht.



6.3. V.A. Ventil Einsetzung

Das V.A. Ventil ist auf der oberen Seite des Kessels installiert.

Bei der Aufstellung nehmen Sie den Federkeil zum Klemmer "A" heraus und beobachten Sie dass, der Zapfen des Ventiles frei fließt.

Diese Operation ist sehr wichtig, um eine korrekten Arbeitsweise des Ventiles zu gewährleisten.



6.4. Positionierung

- Das Gerät auf der dafür vorgesehenen horizontalen Oberfläche installieren.

Bevor die jeweiligen Anschlüsse vorgenommen werden, die Rohre der Wasserversorgung reinigen:

- Den Wasserhahn des Versorgungsnetzes öffnen und das Wasser einige Minuten lang fließen lassen.
- Die Rohre für Wasserzufuhr- und -abfluß anschließen.
- Den Stecker in die Steckdose stecken.
- Die Gasleitung anschließen

Die Wasserrohre der Maschine gut spülen:

- Den Wasserhahn des Versorgungsnetzes ganz öffnen;
- Hauptschalter (po.1 - Abb.8) betätigen; abwarten, daß sich der Boiler bis zum eingestellten Füllstand füllt.
- Hauptschalter (pos.2 - Abb.8) betätigen, um die Erwärmung des Wassers im Boiler zu starten.
- Alle Baugruppen so betätigen, daß über etwa eine Minute Wasser abgelassen wird; den Vorgang noch zweimal wiederholen.
- Etwa eine Minute lang Dampf über die Dampfplantzen ausströmen lassen.
- Etwa eine Minute lang warmes Wasser ablassen; den Vorgang noch zweimal wiederholen.
- Die Schalter 1 und 2 ausschalten.
- Das im Boiler enthaltene Wasser entleeren. Siehe Punkt 10.3



ACHTUNG

Wird die Maschine über mehr als 24 Stunden nicht benutzt, vor dem Beginn der Arbeiten eine Spülung der inneren Bauteile vornehmen und die vorstehend beschriebenen

7. INBETRIEBNAHME

7.1. Bedienung (Abb.8)

1 Hauptschalter.

Wählschalter mit 3 Positionen:

- 0 aus
- 1aktiviert die Pumpe um den Heizkessel zu füllen
- 2 gibt der ganzen Maschine Strom und aktiviert die Heizelemente.

1/1Hauptschalter.

Wählschalter mit 2 Positionen mit Kontrolllampe (für Mod. CLUB):

durch das Einschalten, die Kontrolllampe leuchtet, wird die Maschine mit Strom versorgt, die Pumpe, die den Heizkessel mit Wasser versorgt, und das Heizelement werden aktiviert.

2 Grüne Kontrolllampe.

Wenn diese leuchtet, steht die Maschine unter Strom (Hauptschalter eingeschaltet).

3 Kaffeeausgabeschalter.

Wählschalter mit 2 Positionen mit Kontrolllampe (Mod. PU):

durch das Einschalten, die Kontrolllampe leuchtet, wird der Kaffee abgegeben; durch das Ausschalten, die Kontrolllampe leuchtet nicht mehr, wird die Kaffeeausgabe unterbrochen.

4 Elektronische Tastatur für die Kaffeeausgabe.

6 Tasten mit Kontrolllampe (Modelle ME):

A Die Taste drücken, die LED der gewählten Taste bleibt eingeschaltet und die LED der anderen Tasten schalten sich aus, es wird ein kurzer Kaffee abgegeben.

Die Leuchtdioden schalten sich am Ende der Ausgabe wieder ein.

B Die Taste drücken, die LED der gewählten Taste bleibt eingeschaltet und die LED der anderen Tasten schalten sich aus, Es beginnt die Ausgabe eines langen Kaffees.

Die Leuchtdioden schalten sich am Ende der Ausgabe wieder ein.

C Die Taste drücken, die LED der gewählten Taste bleibt eingeschaltet und die LED der anderen Tasten schalten sich aus, Es beginnt die Ausgabe von zwei kurzen Kaffees aus der selben Brühgruppe

Die Leuchtdioden schalten sich am Ende der Ausgabe wieder ein.

D Die Taste drücken, die LED der gewählten Taste bleibt eingeschaltet und die LED der anderen Tasten schalten sich aus, Es beginnt die Ausgabe von zwei langen Kaffees aus der selben Brühgruppe.

Die Leuchtdioden schalten sich am Ende der Ausgabe wieder ein.

E Auf die Taste drücken, um die laufende Ausgabe zu unterbrechen.

Um eine laufende Ausgabe zu unterbrechen, die mit einer der Tasten A-B-C-D eingeschaltet wurde, die selbe Taste nochmals oder die Taste E STOP drücken.

5 Heißwasser Auslauflanze (Modelle PU).

Absperrhahn: zum Öffnen gegen den Uhrzeigersinn und zum Schließen im Uhrzeigersinn drehen.

6 Drucktaste für eine dosierte Heißwassermenge (Modelle ME).

Die Taste drücken: es wird eine Dosis Heißwasser ausgegeben.

7 Dampfauslauflanze.

Absperrhahn: zum Öffnen gegen den Uhrzeigersinn und zum Schließen im Uhrzeigersinn drehen.

8 Orange Kontrolllampe (Modell CLUB PU/S-ME).

Das Aufleuchten dieser Kontrolllampe zeigt an, daß der Wasserbehälter leer ist und die Maschine demnach ihren Betrieb einstellt.

9 Drucktaste zur manuellen Wasserauffüllung

Solange diese Taste gedrückt wird füllt sich der Heizkessel mit Wasser.

10 Absperrhahn Gaszufuhr mit Ventil (Modelle mit Gasheizung).

Geöffnet: vertikale Position;

Geschlossen: im Uhrzeigersinn um 90° drehen.

11 Piezoelektrischer Druckknopf (Modelle mit Gasheizung).

Federknopf: diesen ganz eindrücken um den Funken auszulösen, der das Gas entzündet.

7.2. Kontrollinstrumente (Abb.8)

12 Manometer mit Nadelanzeiger auf Zifferblatt, Gradeinteilung und farbigen Anzeigenfeldern (Modell CLUB ausgeschlossen).

Visuelle Kontrolle des Drucks im Heizkessel.

13 Manometer mit Nadelanzeiger auf Zifferblatt, Gradeinteilung und farbigen Anzeigenfeldern (Modell CLUB ausgeschlossen).

Visuelle Kontrolle des Drucks im Heizkessel und der Pumpe.

14 Niveauanzeiger mit Angabe von Minimum und Maximum (Modelle CLUB ausgeschlossen).

Visuelle Kontrolle des Wasserniveaus im Heizkessel.

15 Kontrollfenster (Modelle mit Gasheizung).

Visuelle Kontrolle über das Anzünden und Funktionieren der Flamme des Gasbrenners.

16 Zuschaltung Tassenwärmer (Option).



7.3. Inbetriebnahme

Modell CLUB PU/S-ME (Abb.9)

- Den Deckel zum Wasserbehälter öffnen und überprüfen, ob der Wasserenthärter A am Ende des im Behälter befindlichen Schlauchs B angebracht ist;
- Überprüfen, daß sich die Luftfalle C am richtigen Ort befindet;



Wenn sich die Luftfalle nicht an der richtigen Stelle befindet, kann sich die Maschine nicht aufheizen und einen eventuellen Wassermangel im Behälter nicht richtig anzeigen.

- Zwei Liter Wasser in den Behälter einfüllen und den Deckel wieder schließen;
- Den Hauptschalter 1/1 betätigen; der Heizkessel wird gefüllt und das Heizelement beginnt das Wasser zu erwärmen;
- Abwarten bis der richtige Betriebsdruck erreicht wird, d.h. wenn die Nadel des Manometers 12 Abb. 8 sich auf dem grünen Feld befindet und die Maschine ihr thermisches Gleichgewicht erreicht hat.

Modell CLUB ME - PU (Abb.3)

- Den Wasserzufuhrhahn Abb.5 öffnen;
- Den Hauptschalter 1 Abb.8 betätigen; der Heizkessel wird gefüllt und das Heizelement beginnt das Wasser zu erwärmen;
- Abwarten bis der richtige Betriebsdruck erreicht wird, d.h. wenn die Nadel des Manometers 12 Abb. 8 sich auf dem grünen Feld befindet und die Maschine ihr thermisches Gleichgewicht erreicht hat.

Modelle GREEN ME - PU

- Den Wasserzufuhrhahn Abb.5 öffnen;
- Den Hauptschalter 1 Abb.8 im Gegen Uhrzeigersinn auf Position 1 drehen; die Pumpe wird aktiviert und der Heizkessel gefüllt;
- Wenn das Wasserniveau erreicht ist, wird die Pumpe deaktiviert. Den Hauptschalter 1 Abb.8 Uhrzeigersinn auf Position 2 drehen um mit der Erwärmung des Wassers zu beginnen;
- Abwarten bis der richtige Betriebsdruck erreicht wird, d.h. wenn die Nadel des Manometers 13 Abb. 8 sich auf dem grünen Feld befindet und die Maschine ihr thermisches Gleichgewicht erreicht hat.



Die vorbestimmte Wassernachfüllzeit beträgt 2 Minuten. Es ist deshalb möglich, daß bei einigen Modellen (ME mit 3-4 Brühgruppen) dieser Zeitraum nicht ausreicht, um das vorgesehene Wasserniveau zu erreichen.

Um den Heizkessel mit der vorgesehenen Wassermenge zu füllen, muß die Maschine aus- und wieder eingeschaltet werden.

Bei den Modellen ME wird der Wassermangel durch das Blinken der Kontrolllampen auf der Schalttafel signalisiert.

Die Modelle mit Niveauekontrolle führen diese Kontrolle automatisch aus.

Modelle mit Gasheizung

- Den Wasserzufuhrhahn Abb.5 öffnen;
- Den Hauptschalter 1 Abb.8 im Gegen Uhrzeigersinn auf Position 1 drehen; die Pumpe wird aktiviert und der Heizkessel gefüllt;
- Wenn das Wasserniveau erreicht ist, wird die Pumpe deaktiviert. Den Hauptschalter 1 Abb.8 Uhrzeigersinn auf Position 2 drehen um mit der Erwärmung des Wassers zu beginnen;
- Den Gashahn 10 Abb.8 in die vertikale Position drehen, wobei der eingebaute Knopf gedrückt bleiben muß. Gleichzeitig den piezoelektrischen Druckknopf 11 mehrmals drücken bis der Funken das Gas entzündet (diesen Vorgang über das Fenster 15 Abb.8 verfolgen). Den Knopf des Gashahns 10 ungefähr 30 Sekunden gedrückt halten damit die Flamme anbleibt. Wenn die Flamme ausgeht, muß der Vorgang wiederholt werden.



Wenn die Flamme nicht angeht, keine weiteren Versuche unternehmen und den Gashahn mit einer Drehung um 90° im Uhrzeigersinn schließen.

- Abwarten bis der richtige Betriebsdruck erreicht wird, d.h. wenn die Nadel des Manometers 13 Abb. 8 sich auf dem grünen Feld befindet und die Maschine ihr thermisches Gleichgewicht erreicht hat.



8. GEBRAUCH

Alle Maschinen sind mit einem Tassenwärmer ausgestattet, auf dem die Tassen gelagert und vorgewärmt werden.

Gut vorgewärmte Tassen sind die beste Gewähr für einen warmen und cremigen Kaffee.

8.1. Zubereitung von Kaffee



Es ist gefährlich die Kaffeerausgabetaste zu drücken, wenn der Filterträger nicht an der Brühgruppe angeschlossen ist.

- Den Filterträger von der Brühgruppe aushaken und auf die betreffende Schublade klopfen, um die Kaffeesätze aus dem Filter zu entleeren (aufpassen, daß der Filter nicht beschädigt wird);
- Je nach Bedarf einen Filter für 1 oder 2 Kaffees verwenden;
- Den Filter mit der vorgesehenen gemahlene Kaffee menge füllen und mit dem Stampfer glattdrücken;
- Eventuell zurückgebliebenes Kaffeepulver vom Filterrand entfernen;



Auf dem Filterrand zurückgebliebenes Kaffeepulver beeinträchtigt das perfekte Schließen zwischen Dichtung und Filter und kann zu Wasser- oder Kaffeesatzverlust führen.

- Den Filterträger in der Brühgruppe fest einhaken;
- Die Tassen unter die Auslauftüllen stellen.

Modell PU (Abb.8)

- Den Ausgabeschalter 3 drücken, um mit der Ausgabe zu beginnen. Wenn die gewünschte Kaffeemenge ausgegeben ist, den Schalter wieder in die Ausgangsposition bringen, um die Ausgabe zu unterbrechen.

Modello ME (Abb.8)

- Die gewünschte Kaffeetaste drücken:
 - A = 1 Espresso;
 - B = 2 Espresso;
 - C = 1 Kaffee;
 - D = 2 Kaffees.

Die Ausgabe findet automatisch gemäß der vorbestimmten Dosis statt.

Um die Ausgabemenge abzuändern, die Taste E (Kontrolllampe leuchtet) drücken, um die Dauerbrühung zu aktivieren. Die Taste E erneut drücken, um die Ausgabe zu unterbrechen.

Um eine Ausgabe, welche mit den Tasten A-B-C-D gestartet wurde, zu unterbrechen, muß dieselbe Taste erneut gedrückt werden.

- Nach Beendigung der Kaffeebrühung muß der Filterträger bis zur neuen Betätigung an der Brühgruppe angeschlossen bleiben.



Während der Ausgabe besonders auf die warmen Bestandteile der Maschine, wie Brühgruppen, Heißwasser- und Dampfauflanzungen achten. Um Verletzungen zu vermeiden, nie die Hände unter den Brühgruppen und Lanzen lassen, wenn die Maschine in Betrieb ist.

Für einen guten Kaffee ist es wichtig, daß die Mahleinstellung einer Kaffeebrühung zwischen 25-30 Sekunden entspricht. Bei zu großer Mahlung werden helle und leichtere Kaffees mit wenig Creme ausgegeben, während starke und dunkle Kaffees ohne Creme mit einer feineren Mahlung zubereitet werden. Einen wohlschmeckenden Kaffee erhalten Sie mit der richtigen Dosierung (ca. 6 gr.) von gleichmäßig und frisch gemahlene Kaffeebohnen (dazu ist eine Kaffeemühle mit scharfen Mühls teinen erforderlich). Frisch gemahlener Kaffee ist eine grundsätzliche Bedingung für einen guten Kaffee, denn die Bohnen verlieren schnell ihr Aroma und werden ranzig. Deshalb nur die benötigte Menge Kaffeebohnen mahlen.

8.2. Zubereitung von Cappuccino (Abb.10)

- Verwenden Sie einen hohes und schmales Gefäß und füllen Sie es bis zur Hälfte mit Milch;
- Das Gefäß unter die Lanze halten und zwar so, daß die Spritzdüse den Gefäßboden berührt;
- Den Dampfahh 7 (Abb.8) öffnen und das Gefäß niedriger halten und so neigen, daß sich die Spritzdüse direkt unter der Milchoberfläche befindet;
- Nun das Gefäß fortwährend nach oben und unten bewegen, so daß die Spritzdüse abwechselnd von der Oberfläche in die Milch eintaucht. Diese Bewegung wiederholen bis die Milch gut schäumt;
- Dem Dampfahh schließen, die Milch in die Tasse gießen und den Kaffee hinzufügen.



Nach Beendigung die Auslauflanze mit einem sauberen Schwamm oder Tuch reinigen um das Antrocknen von Milchresten zu vermeiden. Vorsicht, die Lanze ist heiß und kann Verbrennungen verursachen.

Die maximale Ausgabezeit darf in allen Fällen die 5 Minuten Grenze nicht überschreiten.

8.3. Zubereitung von warmen Getränken

- Die Dampfauflanze in das zu erwärmende Getränk eintauchen;
- Den Dampfahh 7 Abb.8 stufenweise öffnen; der brodelnde Dampf erwärmt die Flüssigkeit und bringt sie auf die gewünschte Temperatur;
- Dem Dampfahh schließen, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.



Nach Beendigung die Auslauflanze mit einem sauberen Schwamm oder Tuch reinigen um das Antrocknen von Milchresten zu vermeiden. Vorsicht, die Lanze ist heiß und kann Verbrennungen verursachen.

8.4. Zubereitung von Tee, Kamillentee, usw. .

- Das Gefäß unter die Heißwasserauslaufflanze 4 Abb.3 halten, dann je nach Modell Abb.8 die Ausgabe aktivieren. Wenn die gewünschte Menge erreicht ist, den Hahn zudrehen (bei den Modellen GREEN ME wird die Ausgabe gemäß der eingegebenen Dosis automatisch gestoppt).

Die elektronisch dosierte Heißwasserausgabe kann durch Druck auf die Taste 6 Abb.8 im voraus unterbrochen werden.

Für die Einstellung der Dosierungen verweisen wir auf Paragraph 9.

- Das gewünschte Produkt hinzufügen.

Bei enthärtetem Wasser erhalten die Getränke gewöhnlich eine dunklere Färbung; wünscht man eine hellere Färbung, frisches nicht enthärtetes Wasser vom Wassernetz entnehmen und dies wie unter Punkt 8.2. beschrieben erwärmen.

9. EINSTELLUNGEN UND ABMESSEN DER DOSIERUNGEN

9.1. Modelle ME

Bei den Modellen mit elektronischer Kontrolle kann die Kaffee- und Wasserausgabemenge eingestellt werden.

- Den Filterträger mit dem gemahlene Kaffee an die zu programmierende Brühgruppe anschließen und die Tasse (oder die Tassen) unter die Kaffeeauslaufrohre stellen;
- Taste E Abb. 8 an Tastatur an der ersten Gruppe links 5 Sekunden gedrückt halten. Die Lampen der Tasten E blinken und zeigen an, dass die Programmierung freigegeben ist.
- Betätigen Sie innerhalb der 5 Sekunden die gewünschte Taste (A-B-C-D) und überwachen Sie, dass die Ausgabe erfolgt ist; wenn die ausgegebene Menge mit der gewünschten Menge übereinstimmt, dieselbe Taste erneut drücken; die Ausgabe wird unterbrochen und das Volumen der Dosis automatisch gespeichert.
- Eventuelle weitere Einstellungen auf die selbe Weise ausführen. Diese Vorgehensweise wird auch für die Heißwassertaste (2 verschiedene Mengen) angewendet. (Abb.8)



Keine Einstellungen bei Brühgruppen vornehmen, wenn der mit Kaffeepulver gefüllte Filterträger nicht angeschlossen ist und/oder die Tassen nicht unter den Kaffeeauslaufrohren stehen.

Die Einstellungen, die auf der ersten Brühgruppe links vorgenommen werden, gelten auch für alle anderen Brühgruppen. Wenn andere Einstellungen gewünscht werden, muß zuerst die erste Brühgruppe links programmiert werden und dann nach und nach die anderen.

Nachdem die Programmierung erfolgt ist, nehmen Sie die Einstellung erst nach einer Wartezeit von mindestens 5 Sekunden vor.

Die gespeicherten Daten bleiben auch bei einem kompletten Stromausfall im Speicher.



9.2 Technische Programmierung (Mod. GREEN ME)

In der TECHNISCHEN PROGRAMMIERUNG können spezifische Parameter oder Funktionen programmiert werden.

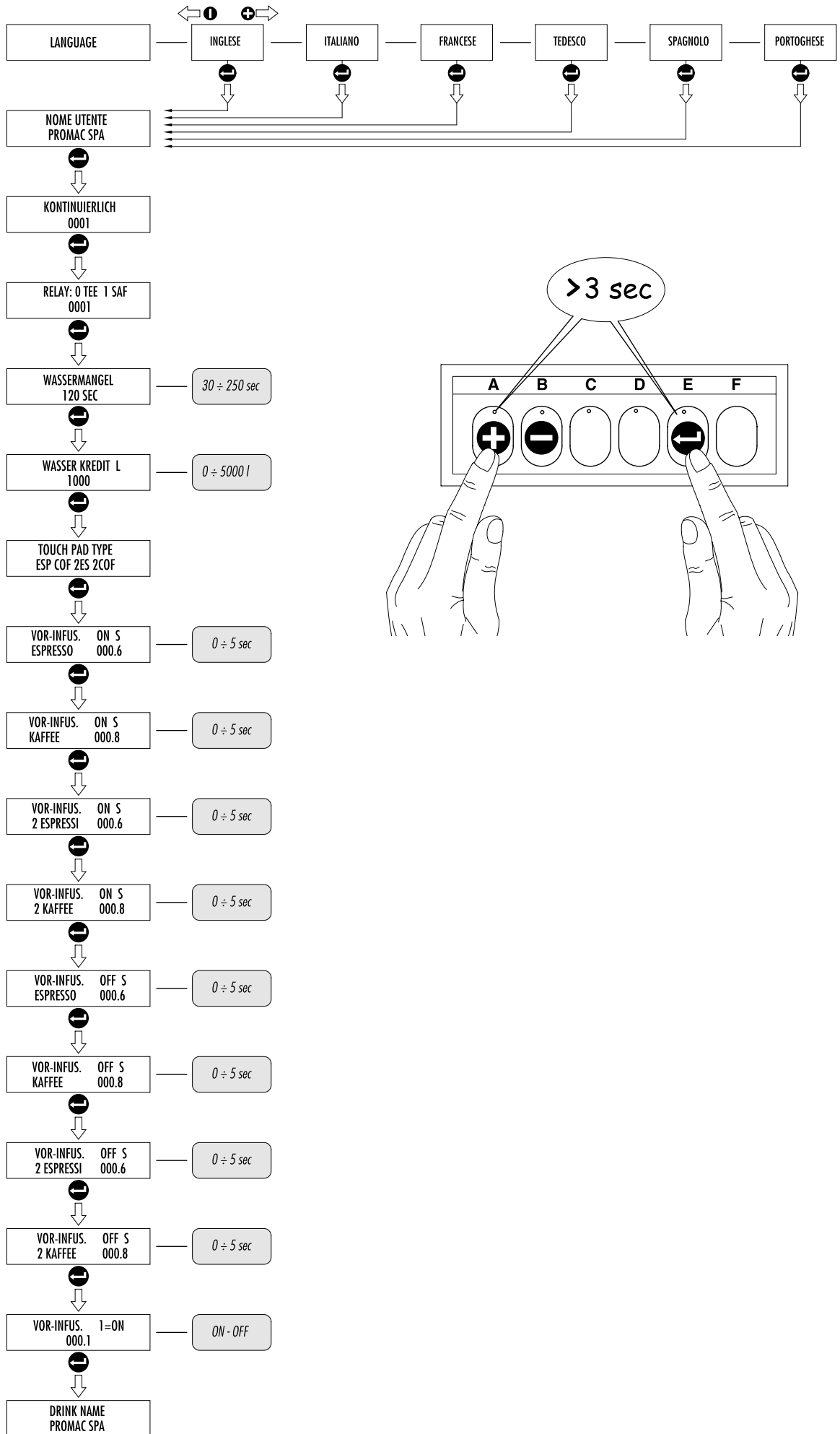
Für den Zugang an die "TECHNIKER PROGRAMMIERUNG" handeln Sie wie folgt:

- Maschine ausschalten
- Knöpfe A und E der 1. Gruppe gleichzeitig drücken und gedrückt halten
- Maschine einschalten
- ca. 3 Sekunden warten, damit die Maschine in die Programmierung eintritt
- Knöpfe loslassen.

Einige Tasten der Knopftafel der ersten Gruppe haben spezifische Funktionen (sie unterscheiden sich von denen für die Ausgabe), wenn die "TECHNISCHE PROGRAMMIERUNG" durchgeführt wird.

A	+	Funktion "Steigerung" der numerischen Werte oder Auswahl aus den "festgesetzten" Optionen für den zu programmierenden Parameter.
B	-	Funktion "Verringerung" der numerischen Werte oder Auswahl aus den festgesetzten Optionen für den zu programmierenden Parameter.
C	ENTER	Funktion zur Bestätigung einiger Vorgänge während der Programmierung
E	MENU'	Funktion Wahl / Entscheidung für den Parameter, der programmiert werden soll.

- Greift man auf die TECHNISCHE PROGRAMMIERUNG in der vorher beschriebenen Weise zu, erscheint auf dem Display der erste TECHNISCHE Parameter, nämlich die eingestellte SPRACHE. Soll der angezeigte Parameter verändert werden, wählt man mit den Tasten A (+) B (-) aus den vorhandenen Optionen aus.
- Um zur Anzeige des nächsten Parameters zu gelangen, auf E drücken. Es wird die Einstellung des NUTZERNAMENS angezeigt. Soll der Parameter (die Schrift) verändert werden, wählt man mit den Tasten A (+) B (-) die Buchstaben des Alphabets aus; .ist der Buchstabe/das Zeichen/ die Nummer unter dem blinkenden Cursor richtig, auf die Taste C (ENTER) drücken, um Buchstabe/Symbol/ Nummer zu bestätigen, dann zur Wahl des nächsten Buchstaben/Symbol/Nummer übergehen.
- Um zur Anzeige des nächsten Parameters zu gelangen, auf E drücken. Es wird die Einstellung der Taste für die kontinuierliche Ausgabe angezeigt. Mit Eingabe des Wertes 0000 nimmt die Taste die Funktion STOP für jede Art von Ausgabe an. Wird hingegen der Werte 0001 eingegeben, nimmt die Taste die Funktion START kontinuierliche Ausgabe an. Zur Erhöhung oder Verringerung des numerischen



- Nach der Einstellung des Nutzernamens, gelangt man mit der Taste E zur Anzeige für die Wahl der Funktion des Schalters SICHERHEIT oder TEA2.
Soll der angezeigte Parameter verändert werden, die Tasten A (+) B (-) drücken;. 0000 zeigt an, dass das Relais SIC/EVTEA2 als EVTEA2 verwendet wird, 0001 zeigt an, dass gewählt wurde, den Schalter SIC/EVTEA2 als Sicherheit zu verwenden.
 - Um zur Anzeige des nächsten Parameters, also zum TIME-OUT für den Pegelstand überzugehen, braucht nur die Taste E (MENÜ) gedrückt zu werden.
Soll der Parameter Time-out für den Pegelstand verändert werden, den Wert mit den Tasten A (+) B (-) erhöhen oder verringern.
 - Nach der Programmierung des Time-out, auf E (MENÜ) drücken, um zum nächsten Menü überzugehen; man gelangt zur Einstellung PROGRAMMIERUNG DER LITER.
Soll der Parameter "Wasserfilter" für die gezählten Liter verändert werden, mit den Tasten A (+) B (-) , den Wert erhöhen oder verringern.
 - Nach der Programmierung der LITER auf E (MENÜ) drücken, um zum nächsten Parameter überzugehen; man gelangt zur Einstellung des Typs der KNOPFTAFEL, die für die Zuteilung eingesetzt wird und die für alle Knopftafeln gilt, die für die drei Gruppen eingesetzt werden.
"Esp – Cof – 2Es – 2Cof" wählen.
 - Auf E drücken, um zur Anzeige der ON-Zeiten des Elektroventils Evx während des VORAUFGUSSES zu gelangen.
Die erste Zeit, die für ON programmiert wird, gilt für Taste A jeder Gruppe.
Soll der Parameter ON geändert werden, mit den Tasten A (+) B (-) den Wert erhöhen oder verringern.
 - Nach der Programmierung der Zeit für ON für den Voraufguss auf den Tasten A jeder Gruppen, die Taste E (MENÜ) drücken; man gelangt zur Einstellung der Zeit für ON Voraufguss der Tasten B aller Gruppen .
Soll der Parameter ON geändert werden, mit den Tasten A (+) B (-) den Wert erhöhen oder verringern.
 - Nach der Programmierung der Zeit für ON für den Voraufguss auf den Tasten B jeder Gruppe, die Taste E (MENÜ) drücken; man gelangt zur Einstellung der Zeit für ON Voraufguss der Tasten C aller Gruppen .
Soll der Parameter ON geändert werden, mit den Tasten A (+) B (-) den Wert erhöhen oder verringern.
 - Nach der Programmierung der Zeit für ON für den Voraufguss auf den Tasten C jeder Gruppe, die Taste E (MENÜ) drücken; man gelangt zur Einstellung der Zeit für ON Voraufguss der Tasten D aller Gruppen.
Soll der Parameter ON geändert werden, mit den Tasten A (+) B (-) den Wert erhöhen oder verringern.
 - Nach der Programmierung der Zeit für ON für den Voraufguss auf den Tasten D jeder Gruppe, die Taste E (MENÜ) drücken; man gelangt zur Anzeige eines weiteren programmierbaren Parameters, d.h. zur Einstellung der Zeiten OFF des Elektroventils während des VOREINGUSSES und beginnt mit der Taste A jeder Gruppe.
Soll der Parameter OFF geändert werden, mit den Tasten A (+) B (-) den Wert erhöhen oder verringern.
 - Nach der Programmierung der Zeit für OFF für den Voraufguss auf den Tasten A jeder Gruppe, die Taste E (MENÜ) drücken; man gelangt zur Einstellung der Zeit für OFF Voraufguss der Tasten B aller Gruppen.
Soll der Parameter OFF geändert werden, mit den Tasten A (+) B (-) den Wert erhöhen oder verringern.
 - Nach der Programmierung der Zeit für OFF für den Voraufguss auf den Tasten B jeder Gruppe, die Taste E (MENÜ) drücken; man gelangt zur Einstellung der Zeit für OFF Voraufguss der Tasten C aller Gruppen..
Soll der Parameter OFF geändert werden, mit den Tasten A (+) B (-) den Wert erhöhen oder verringern.
 - Nach der Programmierung der Zeit für OFF für den Voraufguss auf den Tasten C jeder Gruppe, die Taste E (MENÜ) drücken; man gelangt zur Einstellung der Zeit für OFF Voraufguss der Tasten D aller Gruppen.
Soll der Parameter OFF geändert werden, mit den Tasten A (+) B (-) den Wert erhöhen oder verringern.
 - Nach der Programmierung der Zeit für OFF für den Voraufguss auf den Tasten D jeder Gruppe, die Taste E (MENÜ) drücken.
Jetzt hat man die Möglichkeit, die Funktion Voraufguss während der Ausgaben freizugeben oder zu sperren.
Soll der Parameter für die Freigabe/Spernung des Voraufgusses verändert werden, die Tasten A (+) oder B (-) drücken; 0000 zeigt an, dass entschieden wurde, die Funktion des Voraufgusses während der Ausgaben nicht zu verwenden, und 0001 zeigt an, dass man gewählt hat, sie anzuwenden.
 - Nach der Wahl die Funktion des Voraufgusses während der Ausgaben freizugeben oder zu sperren mit der Taste E (MENÜ) das System in den Status idle-on setzen und die TECHNISCHE PROGRAMMIERUNG beenden.
- Hinweis:** *Be findet man sich in der TECHNISCHEN PROGRAMMIERUNG und möchte sie verlassen, müssen mit der Taste E (MENÜ) alle Menüs durchlaufen werden, um zum Status idle-on (Select Drink) zurückzukehren; es ist kein Time-out für das automatische Verlassen der technischen Programmierung vorgesehen.*

9.2.1. Ablesen der Konsumierungen und Ablesen der gezählten Liter

Mit der folgenden Vorgehensweise können die erfolgten Konsumierungen (Kaffe und Tee) abgelesen werden,.

Um zum ABLESEN DER KONSUMIERUNG UND LITER zu gelangen, genügt es die Taste E (nur auf der Knopftafel der Gruppe 1) länger als 10 Sekunden gedrückt zu halten.

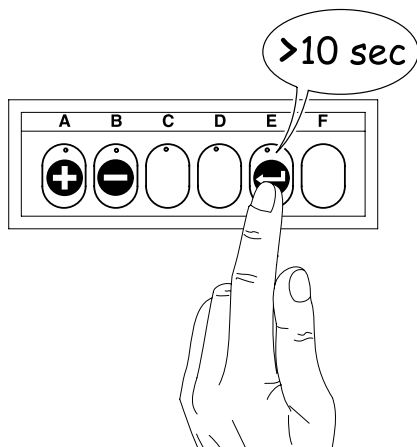
Um das Menü ABLESEN DER KONSUMIERUNG UND LITER zu verlassen, kann jederzeit die selbe Taste wieder gedrückt werden.

In diesem Fall haben die Tasten A und B die besondere Funktion Erhöhung / Verringerung der Anzeigen für das Ablesen der Konsumierungen.

Unter "Cumulative Total" versteht sich die Gesamtsumme der Kaffeeausgaben, bzw. die Gesamtsumme der Ausgaben, die mit den Tasten A-B-C-D-E aller Gruppen erfolgten.

Die Tee-Ausgaben werden im Cumulative Total NICHT GEZÄHLT.

Die Zuteilung bietet außerdem die Möglichkeit, in der Gesamtanzeige abzulesen, mit welcher "Taste" welcher Gruppe wie viele Ausgaben erfolgten.



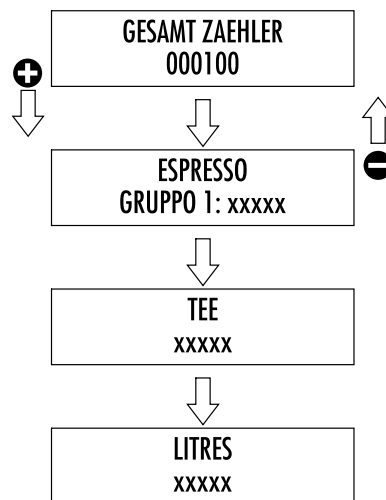
Drückt man bei der Anzeige "Cumulative total" die Taste A, erscheint die Gesamtsumme der Taste A der Gruppe 1.

Jetzt werden bei jedem Druck auf die Taste A der Gruppe 1 nacheinander alle Summen für jede einzelne Taste jeder Gruppe angezeigt. (1°, 2°, 3°, 4° und 5° Taste für die 1°, 2° und 3° Gruppe).

Wird die Taste B der 1. Gruppe gedrückt, kehrt man zur Anzeige der vorherigen Summe zurück.

Lesen Sie die Anzeigen für die Kaffeemengen aller Gruppen ab (5. Taste, 3. Gruppe). Mit der Taste A kann der Nutzer die Gesamtsumme der Tee-Ausgaben ablesen; in diesem Fall handelt es sich um eine Gesamtsumme, da keine Teilung der Ablesungen Tee 1 und Tee 2 vorgesehen ist.

Mit erneutem Druck der Taste A können die bis zu diesem Zeitpunkt gezählten Liter abgelesen werden.

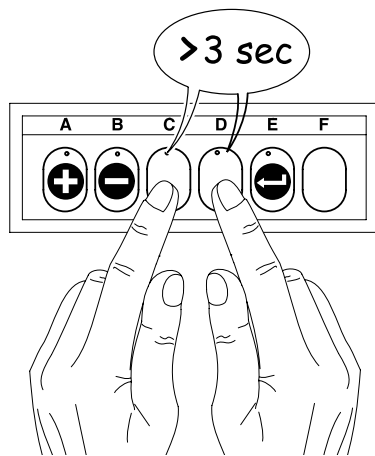


9.2.2 Nullstellung der Konsumierungen

Soll die Summe für jede Taste jeder Gruppe auf Null gestellt werden, geht man wie folgt vor.

Befindet man sich schon im Menü zum Ablesen der Konsumierungen und Liter, die Taste B (1. Gruppe), (Verlassen der Konsumierungsanzeige) drücken, bis auf dem Display die Anzeige "Cumulative Total" erscheint. Befindet man sich nicht im Menü Ablesen, die Taste A (1. Gruppe) mehr als 10 Sekunden gedrückt halten, um in das Menü zu gelangen.

Wenn auf dem Display die Anzeige "Cumulative Total" erscheint, die Tasten C und D (1. Gruppe) gleichzeitig mindestens 3 Sekunden gedrückt halten.



9.2.3 Nullstellung der Liter

Wenn auf dem Display die Anzeige (Abb.1) erscheint, bedeutet dies, dass die Liter, die der Filter reinigt und in der TECHNISCHEN PROGRAMMIERUNG eingestellt wurden, überschritten sind.

Um diese Anzeige auf Null zu stellen, genügt es die Maschine zu speisen, indem gleichzeitig die Tasten C und E (1. Gruppe) gedrückt werden.

Nun zeigt das Display die Vorgänge des Reset an. (Abb.II)

Warten, bis die Zuteilung auf idle-on zurückkehrt.

Das Display kehrt zur Anfangseinstellung zurück. (Abb.III)

Mit diesem Verfahren werden die Liter auf Null gestellt und die Anzeige "Change H2O Filter" "eliminiert".

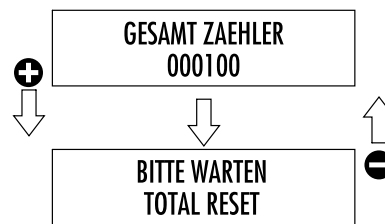
Die Summen der einzelnen Tasten werden automatisch auf Null gestellt.



ACHTUNG. Das "Cumulative Total", d.h. die Gesamtsumme aller Ausgaben, die durch jede Taste jeder einzelnen Taste jeder einzelnen Gruppe erfolgte, kann nicht auf Null gestellt werden.

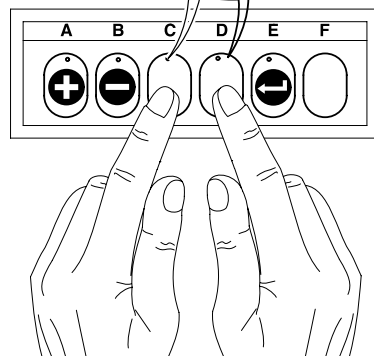
Hinweis: Durch die Nullstellung der Konsumierungen werden die verbrauchten Liter NICHT AUF NULL GESTELLT; wie man die Liter auf Null stellt, wird in einem besonderen Kapitel beschrieben.

Um das Menü ABLESEN DER KONSUMIERUNG UND LITER zu verlassen, kann jederzeit die Taste wieder gedrückt werden.



BITTE WAEHLEN
FILTER WECHASLEN

> 3 sec



RESET WASSERFILT
ZAEHLER WARTEN



BITTE WAEHLEN
PROMAC SPA

9.2.4 Bewegliche Überbrückungen

Die Zuteilung 3d5 MAESTRO verfügt über eine bewegliche Überbrückung mit folgender Funktion:

- Bewegliche Überbrückung P 1

GEÖFFNET: Die Zuteilung ist mit einer Sensibilität mit hohem Sicherheitsgrad (circa 1,4 M) eingestellt.

GESCHLOSSEN: Die Zuteilung ist mit einer Sensibilität mit NORMALEM Sicherheitsgrad (circa 400K) eingestellt.

HINWEIS: *Der Status der beweglichen Überbrückung (geöffnet/geschlossen) wird von der Zuteilung 3d5 beim Einschalten erkannt. Es darf also keine Veränderung mit der Karte auf ON (eingeschaltet) vorgenommen werden, da keine Veränderung angenommen wird, solange die Maschine nicht aus- und eingeschaltet wird.*

9.2.5 Alarmanzeige

Time out Pegelstand (Auffüllung) im Heizkessel
Immer wenn die Pegelsonde bemerkt, dass Wasser fehlt (freiliegende Sonde), wird die Auffüllphase eingeleitet (EVCAR + PUMPE), und der Mikroschalter aktiviert den internen Timer für die Dauer dieser Phase.

Wenn EVCAR + PUMPE kontinuierlich länger laufen, als das mit WIZARD oder mit der TECHNISCHEN PROGRAMMIERUNG eingestellte Time-out (x Sekunden), werden sämtliche Funktionen der Zuteilung abgeschaltet. Die Tastaturen werden gesperrt und alle Schalter verlieren ihre Funktionen. Alle Leuchtdioden auf der Knopftafel beginnen zu blinken (½ ON, ½ OFF) und zeigen an, dass der Betrieb in eine Alarmphase gerät.

Auf dem Display wird angezeigt:

**ALARM
WASSERMANGEL**

Um den Alarmzustand zu verlassen, ist ein Power OFF/ON der Maschine (Aus- und Einschalten) nötig.

9.2.6 Die Impulse des volumetrischen Zählers fehlen (5 Sekunden)

Nachdem ein Kaffeezyklus mit volumetrischem Zähler eingeschaltet wurde (Evx +Pumpe sowohl bei der Ausgabe- als in der Programmierungsphase), überprüft die Zuteilung die korrekte Funktion des volumetrischen Zählers über die Erkennung der Impulse, die vom Mikroschalter gesendet werden.

Werden mehr als 5 Sekunden lang keine Impulse erkannt, beginnt die LED der gewählten Dosis zu blinken (½ ON, ½ OFF).

Werden 1 Minute (Time-out volumetrischer Zähler) lang keine Impulse vom volumetrischem Zähler gesendet, wird die laufende Dosis automatisch unterbrochen.

**ALARM
FLOW METER GR.X**

**BITTE WAEHLEN
PROMAC SPA**

9.2.7 Preinfusion

Die Dosierung kann so konfiguriert werden, dass vor den den Dosierungen 1 Espresso und 2 Espresso entsprechenden Ausgaben die Preinfusion erfolgt. Bei Anlauf der Dosierung, nach der Zeit t1, schaltet das Elektroventil der Einheit sich aus und bleibt für eine Zeitdauer t2 ausgeschaltet.

AKTIVIERUNG DER PREINFUSION:

Bei Einschalten der Maschine die Taste **A** gedrückt halten, um die Preinfusion zu befähigen. Die korrekte Aktivierung der Funktion PRE-INFUSION wird durch das Aufleuchten der Leds der beiden Tasten **A** und **B** angezeigt.

ENTAKTIVIERUNG DER PREINFUSION:

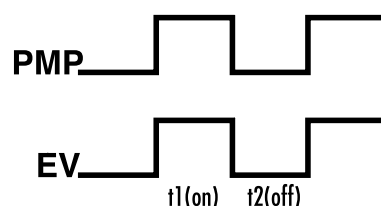
Bei Einschalten der Maschine die Taste **B** gedrückt halten, um die Preinfusion auszuschalten. Die korrekte Entaktivierung der Funktion PRE-INFUSION wird durch das Aufleuchten der Leds der beiden Tasten **C** und **D** angezeigt.

Die Maschine aus- und neu einschalten und die gewünschten Einstellungen überprüfen.

Wenn die Funktion Preinfusion aktiviert wird, wird vor dem normalen Ausgabezyklus ein kurzer zeitgesteuerter Wasserstrahl ausgegeben, um die Pads vor der effektiven Ausgabe anzufeuchten.



ACHTUNG: wenn die Funktion aktiviert ist, ist die Preinfusion auch in der Programmierungsphase der Dosierungen funktionstüchtig; warten Sie daher das Ende dieser Phase ab, bevor sie die Kaffeeausgabe-Dosierungen programmieren.





10. WARTUNG



Wartungsarbeiten müssen bei ausgeschalteter und abgekühlter Maschine vorgenommen und der Stecker muß immer herausgezogen werden. Bestimmte Arbeiten können jedoch nur ausgeführt werden, wenn die Maschine in Betrieb ist.

Für die Säuberung der Maschine keine Metall- oder Schmirgelwerkzeuge wie Metallwolle, Metallbürsten, Nadeln, usw. und Reinigungsmittel verwenden, sondern nur einen feuchten Lappen oder Schwamm.

Wo verlangt, sollten spezielle Reinigungsmittel für Kaffeemaschinen verwendet werden, die in Fachgeschäften erhältlich sind.

10.1. Tägliche Wartung (Abb.11)

Ein sauberes Tuch oder einen Schwamm (wenn möglich aus Leinen oder Baumwolle) verwenden.

- Das Gehäuse sorgfältig reinigen. Für die Reinigung der Edelstahlteile in Sattinierichtung wischen.
- Die Druck- und Heißwasserauslaufsätze reinigen, die Spritzdüsen überprüfen und eventuell von Wasserstein befreien (Bei der Reinigung die Spritzdüsen nicht verformen oder beschädigen).
- Die Sprühköpfe und die Dichtungen der Ausgabebaugruppen unter Verwendung der entsprechenden mitgelieferten Bürste reinigen.
- Die Filterhalterungen entfernen, der Filter und die Klammer zur Befestigung des Filters ausbauen, mit der Bürste die Verkrustungen aus Kaffee entfernen und alle Teile unter warmem Wasser spülen, um die Fettablagerungen zu lösen.

10.2. Wöchentliche Wartung



Die Maschine muß unter Druck stehen.

- Den Blindfilter auf den Filterträger montieren, einen Löffel Reinigungspulver für Kaffeemaschinen einfüllen und den Filterträger an die Brühgruppe anschließen, die gesäubert werden muß.
- Die Kaffeetaste der Brühgruppe ca. 30 Sekunden drücken.
- Die Ausgabe mehrfach aus- und wieder einschalten, bis klares Wasser aus dem Abflußröhrchen der Gruppe ausfließt.
- Den Filterträger entfernen, den Blindfilter herausnehmen und einen normalen Filter montieren. Den Filterträger wieder an die Brühgruppe anschließen und die Ausgabe mehrmals unterbrechen und aktivieren um die Brühgruppe zu spülen.
- Einen Kaffee vorbereiten um einen eventuellen unangenehmen Beigeschmack zu verhindern.

Waschzyklus (Mod. GREEN ME)

Der Waschzyklus dient dazu, die Brühgruppen zu reinigen, dabei geht man wie folgt vor:

Die Dauertaste E und anschließend die Taste A für die erste Dosis der Gruppe, die gereinigt werden soll, drücken.

Auf dem Display erscheint eine Anzeige (wenn es das Modell vorsieht).

GROUPE REINIGUNG

Es werden 5 Waschküchläge ausgeführt, die sich so zusammensetzen:

7 Sekunden Ausgabe und 3 Sekunden Pause.

Modell CLUB PU/S - ME



Wartungsarbeiten müssen bei ausgeschalteter und abgekühlter Maschine vorgenommen und der Stecker muß immer herausgezogen werden.

- Den Deckel des Wasserbehälters entfernen;
- Die Luftfalle C und den Wasserenthärter A Abb.9 entfernen;
- Den Wasserbehälter herausnehmen, entleeren und reinigen;
- Den Wasserbehälter gut ausspülen und wieder montieren;
- Die Luftfalle und den Wasserenthärter wieder montieren;
- Den Behälter mit sauberem Wasser füllen und den Deckel schließen.

Wenn sich die Luftfalle nicht an der richtigen Stelle befindet, kann die Maschine sich nicht aufheizen und einen eventuellen Wassermangel im Behälter nicht richtig anzeigen.

Reinigung von Filtern und Duschen (Abb.12)



Diese Arbeit muß bei ausgeschalteter und abgekühlter Maschine vorgenommen werden

- Vier Beutel m. Waschpulver (Kodex **69000124**) in einem Nirostastahlgefäß oder Kunststoff, Glas in einem Liter kochendem Wasser auflösen. **WICHTIG IST, DASS DAS GEFÄß NICHT AUS ALUMINIUM ODER EISEN IST.**
- Filter ausbauen und mit den Filterhaltern mindestens 20/30 Minuten (besser eine Nacht) in diese Lösung legen.
- Danach aus der Reinigungslösung entfernen und gut mit fließendem Wasser nachspülen.
- Das Tassenstützgitter Abb.12 entfernen, die darunter liegende Wasserauffangschale herausnehmen und reinigen.
- Die Abflußwanne kontrollieren und reinigen; den eventuellen Satzschlamm mit einem Teelöffel entfernen.



10.3. Periodische Wartung

10.3.1. Wechsel des Kesselwassers (Abb.13)

Der Austausch muß durch Fachpersonal ausgeführt werden.

- Die Maschine ausschalten und abwarten, bis im Kessel kein Druck mehr vorhanden ist (der Zeiger des Manometers muß auf "0" stehen);
- Den Gummischlauch in den Gummihalterstutzen (3) stecken. (Abb.13)
- Den Stutzen (2) mit dem Schlüssel (1) festhalten und den Gummihalterstutzen (3) lockern.
- Das Wasser völlig abfließen lassen, dann den Verschluss (3) schließen und den Gummischlauch entfernen.
- Nun den Kessel wieder auffüllen (siehe Paragraph 7.3).



10.3.2. Wechsel des Kesselwassers Modelle ME (CLUB ME - ME ausgeschlossen).



Diese Arbeit muß durchgeführt werden, wenn die Maschine unter Druck steht.

- Durch Druck auf die Ausgabetaste 7 Abb.6 läuft das Wasser aus dem Heizkessel;
- Diesen Vorgang mehrmals wiederholen, um einen ausreichenden Wasseraustausch zu ermöglichen;
- Abwarten bis der richtige Betriebsdruck erreicht wird (die Nadel des Manometers Abb. 6 befindet sich auf dem grünen Feld) bevor ein Kaffee zu bereitet wird.

10.3.3. Regenerierung (Abb.14)

Modell CLUB PU/S - ME



Diese Arbeit muß bei ausgeschalteter und abgekühlter Maschine vorgenommen und der Stecker muß immer herausgezogen werden.

Der sich im Wasserbehälter befindliche Enthärter muß nach dem Verbrauch von 15 Litern Wasser (errechnet auf Grund von Proben mit Wasserhärte von 35° f.H.), oder wenigstens einmal im Monat, regeneriert werden.

- Eine Salzsole in einem Wasserglas mit 3 Teelöffeln Salz (das Salz muß sich gut aufgelöst haben) vorbereiten;
- Den Wasserbehälter entleeren wie unter Punkt 10.2 beschrieben;
- Den Wasserenthärter 1 Abb.14 aus dem Gummischlauch 2 herausnehmen und umdrehen;
- Die vorbereitete Salzsole in den Filter gießen und durch den Harz frei ablaufen lassen;
- Ungefähr 5 Minuten abwarten, den Wasserenthärter zum Nachspülen unter fließendes Wasser halten. Sobald das aus dem Wasserenthärter fließende Wasser nicht mehr salzig ist, sind die Harze regeneriert und der Wasserenthärter ist wieder einsatzfähig;
- Den Wasserenthärter wieder mit dem Gummischlauch verbinden und im Behälter anbringen;
- Zur Inbetriebnahme der Maschine nach der Regenerierung den Angaben unter Paragraph 7.3 folgen.

Wasserenthärter DP8 - DP12

Die Regenerierung des Wasserenthärters muß termingerecht gemäß der nachfolgenden Tabelle erfolgen:

DP8

- nr.1 Regenerierung pro Monat bei 500 Kaffees/Tag
- nr.2 Regenerierungen pro Monat (n°1 alle 15 Tage) bei 1000 Kaffees/Tag

DP12

- nr.1 Regenerierung pro Monat bei 1000 Kaffees/Tag
- nr.2 Regenerierungen pro Monat (N°1 alle 15 Tage) bei 2000 Kaffees/Tag

Diese Tabelle wurde für eine Wasserhärte von 25 Grad französische Härte aufgestellt.

Für den Gebrauch beiliegende Anweisung beachten.

11. AUSSER BETRIEB SETZEN

A - Zeitweilig

- Die Maschine reinigen und die Wartung ausführen;
- Das Speisekabel aufrollen und mit einem Klebeband an der Maschine befestigen;
- Die Maschine zudecken, an einem trockenen und vor Witterungseinflüssen geschützten Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern oder unfähigen Personen lagern.



Nur ein Fachmann sollte die Maschine von den Versorgungsnetzen abtrennen.

B - Endgültig

- Gehen Sie wie unter Punkt A beschrieben vor. Darüber hinaus sollten Sie das Speisekabel durchschneiden, die Maschine mit Karton, Polystyrol oder anderem Material verpacken und diese laut den geltenden Bestimmungen entsorgen.

12. STÖRUNGEN UND ABHILFE



Kontrollen, die durch den Benutzer ausgeführt werden können. Dafür den Stecker aus der Steckdose entfernen. Bei allen anderen Störungen oder nicht aufgeführten Schwierigkeiten, den Netzstecker ziehen und nicht versuchen, den Schaden selbst zu beheben. Wenden Sie sich direkt an ausgebildetes Fachpersonal.

- A) Die Maschine geht nicht an:
 - Prüfen Sie, ob der Stecker in der Steckdose steckt;
 - Versichern Sie sich, daß der Strom nicht ausgefallen ist und daß der Leitungsschutzschalter und der Hauptschalter eingeschaltet sind;
 - Kontrollieren Sie den Zustand Stecker und das Kabel. Im Falle eines Defekts wenden Sie sich sofort zum Austausch an das zuständige Fachpersonal.
- B) Wasser unter der Maschine:
 - Vergewissern Sie sich, daß Ablauf der Wasserauffangwanne nicht verstopft ist;
- C) Langsame Brühung:
 - Den Zustand von Filtern und Duschen überprüfen.
 - Kontrollieren, ob der Kaffee zu fein gemahlen ist.
- D) Unregelmäßige Dampfausgabe:
 - Vergewissern Sie sich, daß die Spritzdüsen der Auslaufanlage nicht verstopft sind;

11. VERSION DES AUTOMATEN MIT ZUSÄTZLICHER GASHEIZUNG (Abb.15)



ACHTUNG

Die Installation des Automaten, Einstell- und Anpassarbeiten auf den Gastyp müssen von ausgebildeten Fachleuten erfolgen.



Der Automat wird werksseitig so eingerichtet, dass dieser mit Flüssiggas (GPL) gespeist werden kann. Deshalb befindet sich an dem Gasregelhahn (1) die aus nachstehender Tabelle hervorgehende Düse:

Model	Thermo-Nennleistung	GPL G30 - 29 mbar	Erdgas G20 - 20 mbar
2 Gr.	2,5 KW (2150 Kcal/h.)	75	102
3-4 Gr	3,3 KW (2850 Kcal/h.)	90	135

Der Regelhahn der Hauptluftklappe (2) wurde mit der Indexraste "GPL" in Höhe der Feststellschraube (3) gekennzeichnet.

Die Flammenregelung (Min./Max.) erfolgt je nach Gas-Produkt.

Sollte der Automat mit einem anderen Gastyp gespeist werden, muss die Düse gemäss der Tabelle gewechselt und der Regelhahn der Hauptluft (2) muss bei Erdgas auf die Indexraste "N" in Höhe der Feststellschraube (3) stehen.

Dazu muss die Feststellschraube (3) erst gelockert und dann nach dem Drehen des Regelhahns der Hauptluft (2) wieder angezogen werden.

Der Anschluss an die Gasleitung, vom Gasausschaltahahn, der im Lokal vorhanden sein muss, zum an Automaten installierten Ventilhahn muss gemäss den geltenden Vorschriften mit einem flexiblen Schlauch oder einem steifen, geglühtem Kupferrohr erfolgen.

In ersten Fall muss ein Schlauchhalter, der mit einer Zweikegel-Dichtung sowie mit der zur Lieferung gehörenden Blockiermutter dicht an den Ventilhahn geschlossen werden.

Im zweiten Fall muss das geglühte Kupferrohr mit Zweikegeldichtungen und Blockiermuttern direkt an den Ventilhahn geschlossen werden.

Nachdem der Automat an die Gasleitung geschlossen und der Kessel gemäss den Anweisungen aus dem BETRIEBS- UND WARTUNGS-Handbuch mit Wasser gefüllt wurde, kann der Brenner wie folgt eingeschaltet werden:

- Gashahn öffnen.
- Handgriff des Ventilhahns drücken; 90° in Gegenurzeigersinn drehen und gedrückt halten. Gleichzeitig muss der Piezozündungs-Knopf ein oder mehrmals bis sich der Brenner einschaltet gedrückt werden (es erscheint ein Zündfunke).

- Nach ca. 20 Sekunden kann der Handgriff des Ventilhahns losgelassen werden und der Brenner ist eingeschaltet (die Flamme ist an dem Guckfenster an der hinter der Ausgabegruppe liegenden Tafel sichtbar).

HINWEIS:

Sollte die Zündung nicht erfolgen ist es ratsam keinen weiteren Versuch vorzunehmen, sondern Ventilhahn-Handgriff loszulassen; prüfen ob der Zündfunke an Brenner in Ordnung ist und deren Länge ca. 5 mm beträgt.

Sollte sich die Flamme bei Loslassen des Handgriffs ausstellen, müssen die Position des Thermoelements und der angeschlossene Steuerkreis geprüft werden.

Die Flamme muss leuchtend hellblau sein; sollte das nicht der Fall sein muss die Hauptluftklappe (2) so geregelt werden, bis das Ergebnis erzielt wird.

Abwarten bis der Automat den Eichdruck erreicht hat. Andernfalls kann der Druck an dem Gas-Druckwächter, an welchem sich zwei Regelschrauben befinden, geregelt werden.

Die längere Regelschraube (4) dient zum Regeln des Betriebsdrucks des Heizkessels und die andere (5) dient zum Regeln des Mindestdrucks.

Wenn der Automat unter Druck steht Mindestdruck an Schraube (4) kontrollieren; Gegenmutter lockern und solange drehen bis diese freigegeben ist (Hauptgasleitung geschlossen). Jetzt muss kontrolliert werden, ob die Flamme in ihrer Funktion als Pilotflamme auf klein angezündet bleibt.

Sollte die Flamme zu hoch sein, kann die Regelung an der Schraube (5) durch leichtes Drehen in Uhrzeigersinn erfolgen; natürlich muss erst die Gegenmutter gelockert werden. Sollte die Flamme zu niedrig sein und demzufolge ausgehen, muss die Schraube (5) in Gegenuhrzeigersinn, bis eine niedrige aber sicherflackende Flamme erzielt wird, geregelt werden.

Wenn die Flamme einwandfrei auf das Minimum geregelt wurde Schraube festhalten und mit Gegenmutter blockieren.

Schraube (4) in Uhrzeigersinn drehen bis die richtige Flammenhöhe erzielt wurde und abwarten bis der Heizkessel den eingestellten Betriebsdruck erreicht hat. Sollte die Flamme vor Druckerreichen abfallen, Schraube (4) aufschrauben: Sollte sich die Flamme bei einem höheren Druck kleiner stellen, muss die Schraube zugeschraubt werden.

Betrieb ein oder zweimal durch Druckablassen an Dampfahh kontrollieren; jetzt Schraube (4) feststellen und mit Gegenmutter blockieren.

I	ITALIANO	10-27
F	FRANCAIS	28-45
D	DEUTSCH	46-63
GB	ENGLISH	64-81
E	ESPAÑOL	82-99
P	PORTUGUÊS	100-117

SCHEMI ELETTRICI SCHEMAS ELECTRIQUES SCHALTPLANE WIRING DIAGRAMS ESQUEMAS ELECTRICOS ESQUEMAS ELÉTRICOS	118-128
---	----------------

SCHEMI IDRAULICI SCHÉMAS HYDRAULIQUES HYDRAULIKPLÄNE HYDRAULIC DIAGRAMS ESQUEMAS HIDRÁULICOS ESQUEMAS HIDRÁULICOS	129-134
---	----------------



The operations marked with this symbol are to be undertaken exclusively by an installation technician



The operations marked with this symbol are to be undertaken by the user.

GB ENGLISH

CONTENTS

Machine identification data.....	65
1. General safety rules.....	65
2. Description.....	66
2.1. Specifications and composition	66
2.2. Machine equipment	67
2.3. Mechanical protective devices.....	67
2.4. Electric safety devices	67
2.5. Aerial noise.....	67
2.6. Vibrations.....	67
3. Technical data.....	67
3.1. Dimensions and weights.....	67
4. Use.....	68
4.1. Precautionary measures	68
5. Transport.....	68
5.1. Packaging	68
5.2. Inspection on receipt	68
6. Installation	69
6.1. Connections to be made by the user.....	69
6.1.1. Water and gas supply	69
6.1.2. Electric supply	69
6.2. Preliminary operations.....	70
6.3. Antisuction valve installation.....	70
6.4. Positioning	70
7. Setting up.....	70
7.1. Controls	70
7.2. Control instruments	71
7.3. Starting up	71
8. Use.....	72
8.1. Preparing coffee	72
8.2. Preparing cappuccino.....	72
8.3. Warming a beverage.....	72
8.4. Preparing tea, camomile, etc.....	73
9. Adjustments and settings of the dose	73
9.1. For ME models	73
9.2. Technical programming	73
9.2.1. Reading of consumed drinks and reading of calculated litre	76
9.2.2. Setting consumed drinks to zero	77
9.2.3. Setting litres to zero.....	77
9.2.4. Mobile jumpers	78
9.2.5. Alarm signalling	78
9.2.6. Absence of pulses of volumetric counter	78
9.2.7 Pre-brewing	78
10. Maintenance.....	79
10.1. Daily.....	79
10.2. Weekly	79
10.3. Periodical	80
10.3.1. Renewal of water in the boiler mod.CLUB PU - ME	80
10.3.2. Renewing the water in the boiler mod.ME	80
10.3.2. Regeneration	80
12. Stopping the machine.....	80
13. Troubleshooting	80
11. Machines with alternative gas heater version.....	81

NAME: **Coffee machine**

VERSIONS: **GREEN ME - PU 1 / 2 / 3 / 4 Groups**
GREEN COMPACT ME - PU 2 Groups
CLUB ME - PU - PU/S - 1 Group

The label illustrated on the EC declaration of conformity of this instruction manual corresponds to the identification label placed on the machine Fig. 2.

Label identification (Fig.1):

- | | |
|----|----------------------------------|
| 1 | Manufacturer |
| 2 | Model and version |
| 3 | Voltage |
| 4 | EC conformity mark (if required) |
| 5 | Serial number |
| 6 | Boiler data |
| 7 | Machine total absorption |
| 8 | Protection level |
| 9 | Motor power |
| 10 | Heating element power |
| 11 | Frequency |
| 12 | Conformity marks |
| 13 | Year of manufacture |

Symbols



Warning signal. The instructions which refer to this signal must be followed with great care in order to avoid accidents or damage to the machine.

This manual is an integral and essential part of the product and must be delivered to the user. The warnings contained in it must be read carefully, as they supply important indications relating to the safety of installation, use and maintenance. Keep this manual for future reference.

1. GENERAL SAFETY RULES

- Don't leave the packing elements (plastic bags, polystyrene foam, nails, cardboard, etc.) within the reach of children, as these elements are potential sources or danger.
- Check that the data on the machine corresponds to that of the electrical supply network, before connecting the equipment.
- Adaptors, multiple sockets and /or extensions must not be used.
- In doubt, request an accurate check on of the plant by qualified personnel. The electric system must be provided with the following safety devices:
 - efficient earth connection;
 - section of conductors suitable for absorption capacity
 - efficient earth leakage protection circuit breaker.
- Install the machine on a water repellent surface (laminated, steel, ceramic, etc.) away from heat sources (oven, cooking stove, fireplace, etc.) and in conditions in which the temperature may not go below 5°C. **KEEP WARM.**
- Do not leave the machine exposed to atmospheric agents or place them in damp rooms such as bathrooms.
- Do not obstruct the suction or dispersion grills and do not cover with cloths, etc.
- Keep the packed machine in a dry place, not exposed to atmospheric agents and in conditions in which the temperature does not go below 5°C. Do not stack more than three items of the same kind. Do not place heavy items on the packaging.
- In an emergency, such as fire, unusual noise, overheating, etc., take immediate action, disconnecting the power and closing gas and water taps.
- Only use original spare parts in order to avoid compromising the safety and proper functioning of the machine.



Erroneous installation may cause damage to people, animals and things for which the manufacturer cannot be held responsible

2. DESCRIPTION

The machines have been designed to prepare espresso coffee and hot beverages.

A positive-displacement pump inside the machine powers the heater in which the water is heated. By pressing the appropriate buttons, water is supplied to the spouts in the form of hot water or steam, according to needs.

Model CLUB PU/S has an incorporated water-tank and does not, therefore, need to be connected to the waterworks. A water-softener inside the tank softens the water, filtering the calcium salts in it.

The machine consists of a steel supporting structure on which the mechanical and electrical components are fitted. These are completely covered with panels in varnished steel and stainless steel.

The beverages are dispensed at the front of the machine, where all the buttons, control devices and dispensers are to be found.

There is a cup-warming plate on the top of the machine.

2.1. Specifications and composition (Fig.3)

		A	B	C	D	E	F
CLUB PU		ok	-	1	1	1	-
CLUB ME		-	ok	1	1	1	-
CLUB PU/S	*	ok	-	1	1	1	-
COMPACT PU		ok	-	2	1	1	-
COMPACT ME		-	ok	2	2	1	-
GREEN PU	**	ok	-	2/3/4	2	1	-
GREEN ME	**	-	ok	2/3/4	2	1	***
GREEN PU		ok	-	1	1	1	-

Legend:

A Semiautomatic system; manual dispensing start and stop.

B Automatic system; electronic control of coffee and hot water doses dispensed.

C N. of coffee dispensing units.

D N. of steam spouts.

E N. of hot water spouts.

F Display.

* *Incorporated water-tank and softener (does not need to be connected to the water supply.)*

** *Gas heated version available on request (only 2/3/4 coffee groups).*

*** *For versions with 2-3-4- coffee groups only*

- 1 Steam tap
- 2 Steam spout
- 3 Hot water switch
- 4 Hot water spout
- 5 Coffee dispensing unit
- 6 Coffee dispensing button
- 7 Manual water load button
- 8 Level indicator
- 9 Gauge
- 10 Main switch and pilot light for switch on
- 11 Gas ignition device (for designed models)
- 12 Gas tap with valve (for designed models)
- 13 Cup heater engagement switch.
- 14 Water-tank (only on model CLUB PU/S)
- 15 Orange pilot light for lack of water
- 16 Check opening (model with gas heating system)

2.2. Machine equipment

	CLUB 1 Group	COMPACT 2 Groups	3 Groups	4 Groups
1 dose filter holder	1	1	1	1
2 dose filter holder	1	2	3	4
Filters	2	3	4	5
Blind filter	1	1	1	1
0,8 mt. supply pipe	1	2	2	2
1,8 mt. supply pipe	1	1	1	1
2 mt. drainage pipe	1	1	1	1
Pipe connections	1	1	1	1
Instruction manual	1	1	1	1
Brush	1	1	1	1
Wiring diagram	1	1	1	1

Models equipped with gas connections (when applied).

2.3. Mechanical protective devices

The machine is equipped with the following protective devices:

- complete panelling protection of all the parts subject to heat and of the steam and hot water supplier;
- cup-warmer plate supplied with a tray to collect spilt liquids;
- work surface provided with grill and tray to collect spilt liquids;
- buttons in a safe place above the dispensing area;
- expansion valve in the hydraulic system and valve on the boiler to avoid overpressure;
- nonreturn valve on the hydraulic system to avoid flowing back to the main supply.

2.4. Electric safety devices

The safety devices provided are:

- thermal protection on the pump motor;
- gas failure thermocouple and thermocouple control thermostat automatically closing gas tap;
- resistance protection thermal relai.

2.5. Aerial noise

Noise level in the work place does not usually exceed 70dB(A).

2.6. Vibrations

The machine is supplied with rubber vibration damping feet. In normal working conditions, the machine does not produce vibrations harmful to the operator and the environment.

3. TECHNICAL DATA

3.1. Dimensions and weights (Fig.4)

	CLUB	1 Group	2 gr. COMPACT	2 Groups	3 Groups	4 Groups
A mm	430	625	625	810	1050	1290
B mm	234	436	436	621	861	1101
C mm	540	540	540	540	540	540
D mm	370	310	310	310	310	310
H mm	570	570	570	570	570	570
Boiler capacity in liter.	4	5	5	11	16	22
Machine weight kg	30	50	67	68	88	108
Water inlet	3/8	3/8	3/8	3/8	3/8	3/8
Ømm drainage	14	14	14	14	14	14
Packaging						
Package nr.	1	1	1	1	1	1
Volume m ³	0,21	0,27	0,27	0,44	0,55	0,67
Dimensions LxPxH mm	500x690x600	660x670x600	660x670x600	910x670x720	1150x670x720	1390x670x720
Gross weight kg	34	54	71	73	93	114



You'll find all the technical data on electric connection, on the machine identification label Fig. 1.

Machines provided with gas heating have a standard connection kit to carry out the following connections with:

- direct stiff pipe;
- copper and double cone pipe;
- rubber support.



Gas connections must be made in compliance with the safety regulations in force in the relative country.

4. USE

The machine have been designed, manufactured and protected to be used to make express coffee and hot beverages (tea, cappuccino, etc.). Any other use is to be considered unsuitable and therefore dangerous.



The manufacturer cannot be held responsible for any damage caused to people or things due to unsuitable, erroneous or irrational use of the machine.

The operator must always follow the indications contained in this manual. In the case of a failure or if the machine is not working properly, switch it off and do not attempt any direct repair. Contact the service centre.

The user must not:

- touch the hot surfaces and dispensing areas;
- place liquid containers on the machine;
- put his hands under the spouts during use;
- transport the machine or carry out maintenance operations when the plug is connected or when the machine is hot;
- wash the machine with water or steam jet;
- completely or partially immerse the machine in water;
- leave the machine exposed to heat sources;
- use the machine if the cable is damaged;
- touch the machine when his hands or feet are wet or damp;
- use the machine when there are children in its proximity;
- allow the machine to be used by children or unfit people;
- obstruct the suction or dispersal grills with cloth or any other thing;
- leave the side doors open (mod. CLUB PU/S);
- do not use the machine when wet or very damp.

4.1. precautionary measures

This machine may only be used with foodstuffs. It cannot be used for heating liquids or grinding any other kind of product that could damage and pollute it.



The manufacturer cannot be held responsible for damage to people or things caused by unsuitable, erroneous or irrational use.

5. TRANSPORT

5.1. Packaging

The machine is delivered in a strong cardboard box with internal protection.

The packaging bears symbols which must be observed during handling and stocking of the item.



Always keep the package in a vertical position during transport. Do not turn it over or lay it on its side and avoid bumping and exposure to atmospheric agents.

5.2. Inspection on receipt

Check that the machine received corresponds to the one indicated on the delivery note, including any accessories.

Check that it has not been damaged during transport and, if so, inform the forwarder and our customer service office immediately.



The packing elements (plastic bags, polystyrene foam, nails, cardboard, etc.) must not be left within reach of children as they are potential sources of danger. Do not dispose of the packing elements in the environment; consign them to firms authorized for their disposal.



6. INSTALLATION

The appliance is only to be installed in locations where use and maintenance is restricted to trained personnel.

The machines are fitted with height adjustable feet.

The support surface shall be levelled, dry, smooth, steady and stable and at such a height that the cup-warming surface is at over 150 cm from ground. Do not use water jets or install where water jets are used.

In order to guarantee normal operation, the machine must be installed in areas that the environmental temperature is between +5°C ÷ +32°C and humidity of not over 70%.

It does not need to be anchored to the surface and it does not require any technical operations to dampen vibrations in order to operate properly.

It is recommended to leave the area around the machine free to facilitate its use and the performance of any maintenance operations.

If the machine is wet or very damp, wait until it is completely dry before installing or using it. It is always necessary to request an accurate control to qualified service people in order to find any possible damage to the electric components.

Reserve an area near the machine for the installation of the coffee grinding and dosage machine (see relevant documentation).

The machine is usually equipped with a water softener, type DP2 or DP4, which must be connected by the user in compliance with the laws in force. Should a different softener be installed, refer to the documentation of the relevant product.

A dreg drawer should be fitted by the installer.



6.1. Connections to be made by the user.



Connections must be carried out by qualified personnel in full accordance with federal, state and local regulations.

6.1.1. Water and gas supply (Fig.5)



This equipment is to be installed to comply with the applicable federal, state or local plumbing codes.

Connections must be installed close to the machine.

- 1) Water drainage pipe 1, having a minimum internal diameter of 30 mm, equipped with a water-trap accessible for inspection.
- 2) Water supply pipe 2, with a 3/8" G cut-off tap.
- 3) Gas supply pipe 3, with a cutoff tap.

4) Main switch

5) Volumetric pump (if external to the machine)

6) Softener



Make sure that the maximum supply pressure does not exceed 6.5 Mpa; otherwise, install a pressure reducer.



The machine with gas heating must be installed in compliance with current local laws.



6.1.2. Electricity supply

The machine is supplied ready for connection according to the required electrical specifications.

Before connecting the machine ensure that the plate details comply with those of the electric distribution network.

The electrical connection cable must be directly connected to the connection provided according to current legislation. Ensure that the earthing system is efficient and in compliance with current legal requirements.

The earthing system and the lightning protection system must be realized in accordance with the provisions of current legislation.

For the supply network use a cable in compliance with standards with protective conductor (earthing wire).

For three-phase power use a cable with 5 conductors (3 phases + neutral + earth).

For single phase power supply use a cable with 3 conductors (phase + neutral + earth).

In both cases it is necessary to provide an automatic differential switch 4 (Fig. 5) at the start of the power cable, complete with magnetic release elements in accordance with the identification plate details (Fig. 1). The contact opening must be equivalent or over 3 mm.

Remember that each machine must be fitted with its own safety elements.



WARNING:

Should the power supply cable be damaged it is to be replaced by the manufacturer or by its technical assistance service or by person with equivalent qualification, in order to prevent any risks.



6.2. Preliminary operations (Fig.6)

POTENTIAL-EQUALIZING CONNECTION

This connection, which is the one called for by several norms, avoids electrical potential differences, building up between any equipment that may be installed in the same room. There is a terminal clip on the under side of the base of the machine to which an external potential-equalizing wire should be connected.

This connection is absolutely necessary and must be made right after the machine is installed.

Use a wire whose cross-sectional area conforms to the existing norms.



6.3. Antisuction valve installation (Fig.7)

On the top of the boiler there is the antisuction valve.

When installing the machine be sure to remove the plastic fork "A" and check that the pin "B" is not blocked.

This operation is very important for the correct working of the machine.



6.4. Positioning

● Place the machine on the horizontal surface previously prepared.

Before connecting, thoroughly wash the mains water pipes:

- Leave the water supply taps running at full pressure for several minutes.
- Connect to the mains water supply.
- Connect the machine to the socket.
- Connect the gas pipe

Thoroughly wash all the water pipes of the machine:

- Leave the water supply taps running at full pressure.
- Switch on main switch (pos.1 - Fig.8): wait until the boiler fills up to the level set.
- Switch on main switch (pos.2 - Fig.8) to begin heating the water in the boiler.
- Operate each unit in order to allow the water to escape for about one minute; repeat the operation twice.
- Deliver steam from the steam jets for about one minute.
- Deliver hot water for about one minute; repeat the operation twice.
- Switch off switches 1 and 2.
- Empty the water from the boiler: see point 10.3

IMPORTANT



Should the machine not deliver water for over 24 hours, wash the internal components before beginning work, repeating the operations as described above

7. SETTING UP

7.1. Controls Fig.8

1 Main switch.

Three-position switch:

0 off;

1 activates the pump to fill the boiler;

2 turns on the whole machine and activates the heating elements.

1/1 Main switch.

Two-position switch with led (for mod. CLUB);

turn on the switch, led on, the machine is turned on and the pump is activated, filling the boiler with water and the heater starts to work.

2 Green pilot lamp.

When on, indicates that machine is powered (main switch on).

3 Coffee dispensing switch.

Two-position switch with led (mod. PU):

turn on the switch, led on, coffee is dispensed;

turn off the switch, led off, dispensing of coffee is interrupted.

4 Electronic coffee delivery button panel.

6 buttons with relative led (mod. ME):

A Press the button, the led of the selected button will remain on and the leds of the other buttons will switch off, the dispensing of one strong coffee will start.

The leds will switch on again at the end of the dispensing.

B Press the button, the led of the selected button will remain on and the leds of the other buttons will switch off, the dispensing of one long coffee will start.

The leds will switch on again at the end of the dispensing

C Press the button, the led of the selected button will remain on and the leds of the other buttons will switch off, the dispensing of two strong coffees from the same group will start.

The leds will switch on again at the end of the dispensing

D Press the button, the led of the selected button will remain on and the leds of the other buttons will switch off, the dispensing of two long coffees from the same group will start.

The leds will switch on again at the end of the dispensing

E Press the button to stop the dispensing under way.

To stop a dispensing under way started with A-B-C-D- buttons, press the same button activated or button E STOP

5 Hot water supply handwheel (mod. PU).

Tap: turn anticlockwise to open and clockwise to close.

6 Dose of hot water supply switch (mod. ME).

Press the button to obtain the delivery of a dose of hot water.

7 Steam supply handwheel.

Tap: turn in an anticlockwise direction to open and clockwise to close.

8 Orange pilot lamp (mod. CLUB PU/S-ME).

When on indicates a lack of water in the tank and consequent stop of machine.

9 Manual filling button.

Press down to fill the boiler.

10 Valved gas power tap (models with gas heating).

Open: vertical position;

Closed: turn 90° in clockwise direction.

11 Piezoelectric button (models with gas heating).

Firing button: press down firmly to give off the spark to light the gas for the burner.

7.2. Control instruments (Fig.8)

12 Gauge with mobile needle on a fixed dial with a single scale and colour indicator areas (mod. CLUB).

Visual control of boiler pressure.

13 Gauge with mobile needle on a fixed dial with a double scale and colour indicator areas (excluding mod. CLUB).

Visual control of the pump and of the boiler pressure.

14 Minimum and maximum water level indicator (excluding mod. CLUB).

Visual control of water level in boiler.

15 Control window (models with gas heating).

Visual control of lighting and functioning of the flame of the gas burner.

16 Cup-warmer on/off switch (optional).



7.3. Starting up

Model CLUB PU/S-ME (Fig.9)

- Open the lid on the water-tank and check that the softener 1 has been inserted in the dip pipe 2;
- Ensure that the air trap 3 has been inserted in the appropriate housing;



If the air trap is not properly positioned, the machine may not heat or properly indicate the lack of water in the tank.

- Fill the tank with 2 litres of water and close the lid;
- Turn on main switch 1/1; the boiler is filled and the heater is activated;
- Wait for the machine to reach its working pressure, gauge needle 12 Fig.8 on green area, and to reach the correct thermal balance.

Model CLUB ME - PU Fig.3

- Turn on the water supply tap Fig.5;
- Turn on the main switch 1/1 Fig. 8, the boiler is filled and the heater is activated;
- Wait for the machine to reach its working pressure, gauge needle 12 Fig.8 on green area, and to reach the correct heat level.

Models GREEN ME - PU

- Turn on the water supply tap Fig.5;
- Turn the main switch 1 Fig.8 in an anticlockwise direction to position 1; the pump is activated, filling the boiler;
- When the correct level is reached, the pump stops. Turn the main switch 1 Fig.8 in a clockwise direction to position 2 to begin heating the water in the boiler;
- Wait for the machine to reach its working pressure, gauge needle 13 Fig.8 on green area, and to reach the correct heat level.



Filling time is preset to a maximum of 2 minutes so it is possible that this is not long enough for some models (ME 3-4 units) to reach the required level. In this case, turn the main switch off and on again to complete filling by starting another filling cycle. Lack of water is indicated on models ME by leds blinking on the button panel. Models with automatic water level automatically control the water level.

Models with gas

- Turn on the water supply tap Fig.5;
- Turn the main switch 1 Fig.8 in an anticlockwise direction to position 1; the pump is activated, filling the boiler;
- When the correct level is reached, the pump stops. Turn the main switch 1 Fig.8 in a clockwise direction to position 2 to begin heating the water in the boiler;
- Turn the gas tap 10 Fig.8 to the vertical open position and hold down the incorporated button, at the same time repeatedly pressing hard on the piezoelectric button 11 until the spark lights the gas flame (carry out this operation looking through window 15 Fig.8). Hold the tap button 10 down for approx. 30 seconds to allow the safety system to keep the flame alight. If the flame goes out, repeat the operation.



Should the flame not light up, avoid insisting and close the gas tap by turning it 90° in a clockwise direction.

- Wait for the machine to reach its working pressure, gauge needle 13 Fig.8 on green area, and to reach the correct heat level.



8. USE

The machine has a top shelf on which the cups are kept and heated, ready for use. This is very important to obtain good coffee as the pre-warmed cup stops the coffee from growing cold too quickly.

8.1. Preparing coffee



It is dangerous to dispense coffee without a filter-holder in the unit.

- Unclamp the filter-holder from the dispensing unit and knock any grouts out into the drawer especially provided for this purpose, taking care not to damage the rim of the filter.
- Use the filter for 1 or 2 coffees, as required.
- Fill the filter with the measure of coffee, level it off and press it down gently with the presser.
- Remove any ground coffee that has stuck to the rim of the filter while pressing.



If ground coffee is left on the rim of the filter, a leaktight seal is not ensured, with consequent leaking of water and coffee grounds.

- Lock the filter-holder into the dispensing unit firmly to obtain a leaktight seal;
- Place the cups under the spouts and start pouring.

Model PU (Fig.8)

- Press switch 3 to begin dispensing. Once the desired quantity has been obtained, turn the switch back to its initial position to stop dispensing.

Model ME (Fig.8)

- Press the button according to the desired coffee:
A = 1 small coffee;
B = 2 small coffees;
C = 1 long coffee;
D = 2 long coffees.

Dispensing is automatic according to the dose selected.

To deliver a different dose, press key E (led on) to begin continuous delivery. Press key E again to stop delivery. To interrupt delivery effected with keys A-B-C-D, press the same key that was used.

- When the coffee has been poured, leave the filter-holder attached to the dispensing unit until the next coffee is required.



When pouring, beware of the hot parts of the machine, especially the coffee dispensing units, the steam and hot water spouts. Do not put your hands for any reason under the units and the spouts when they are operating.

The grinding of the coffee beans is of fundamental importance to the making of good coffee, and the granular texture of the resulting grounds should be such that it takes 25-30 seconds to produce the beverage. If the coffee is ground too coarsely the coffee will be pale in colour and weak in flavour, with only a very small amount of white cream, and if the grounds are too fine, the coffee will be dark with no cream. Good coffee can only be made if the beans are freshly and uniformly ground (only possible when the blades of the coffee grinder are sharp) and are then measured out into the correct quantities (roughly 6 grams per measure).

The importance of freshly ground coffee beans is due to the fact that once ground, they rapidly lose their aromatic qualities, and fats present in the beans go rancid.

8.2. Preparing cappuccino (Fig.10)

- Use a high and narrow jug, half-filled with milk;
- Place the jug under the spout 1 so that the nozzle touches the bottom;
- Turn on the steam tap 2 and lower the jug so that the nozzle is almost at the surface of the milk;
- Continuously move the jug up and down so that the nozzle moves in and out of the milk, causing it to froth;
- Turn off the steam tap 2, pour the milk into a cup and add the express coffee.



Immediately after carrying out this operation, clean the spout with a sponge or a clean cloth so that the milk does not dry on it. Be careful as the spout is hot and may burn your hand.

Delivery time must not exceed 5 minutes.

8.3. Heating a beverage

- Immerse the steam spout into the liquid to be heated;
- Gradually turn on the steam tap 7 (Fig.8); the steam that bursts in the liquid heats it to the desired temperature.
- Turn off the steam tap when the desired temperature has been reached.



Immediately after carrying out this operation, clean the spout with a sponge or clean cloth. Be careful as the spout is hot and may burn your hand.

8.4. Preparing tea, camomile, etc.

- Place the jug under the hot water spout 4, Fig.3 and use the delivery control according to the model Fig. 8. When the desired quantity has been obtained, close the tap (dispensing is automatically halted according to the quantity set for models GREEN ME).

During the delivery of hot water electronically dosed, delivery can be interrupted by pressing button 6 Fig. 8.

To adjust the doses, see Paragraph 9.

- Add the desired product.

When purified water is used, these beverages often assume a darker colour. Should the user prefer a lighter coloured drink, draw fresh water from an ordinary tap and proceed with the heating phase as described in point 8.2.

9. ADJUSTING AND SETTING THE DOSE

9.1. Models ME

The doses of coffee and hot water dispensed can be adjusted on the electronically controlled models.

- Place the filter-holder with the ground coffee under the unit to be programmed and the cup (or cups) under the corresponding spouts;
- Keep the E key Fig. 8 of the keyboard located onto the first group on the left hand side pressed for 5 seconds. The flashing leds of the E keys indicate the enabling of the programming phase.
- Within 5 seconds press the appropriate key (A-B-C-D) and visually check the delivery; when the quantity delivered corresponds to the desired amount, press the same key again; delivery ceases and the volume of the dose is automatically memorized.
- Carry out any other adjustment with the same procedure which will also apply for hot water dispensing buttons (2 different doses) Fig.8.



Do not make adjustments to units that do not have a filter-holder with coffee and corresponding cups.

The adjustment made to the first unit on the left also applies to the other units. If you wish to obtain different doses from the other units, the unit on the left must first be adjusted, followed step-by-step by the others.

At the end of the programming phase wait at least 5 seconds before beginning the selections. The data memorised is permanently stored within the memory even in the case of complete absence of electric power.



9.2 Technical programming (Mod.GREEN ME)

The entrance in the TECHNICAL PROGRAMMING environment enables the programming of special parameters or functions.

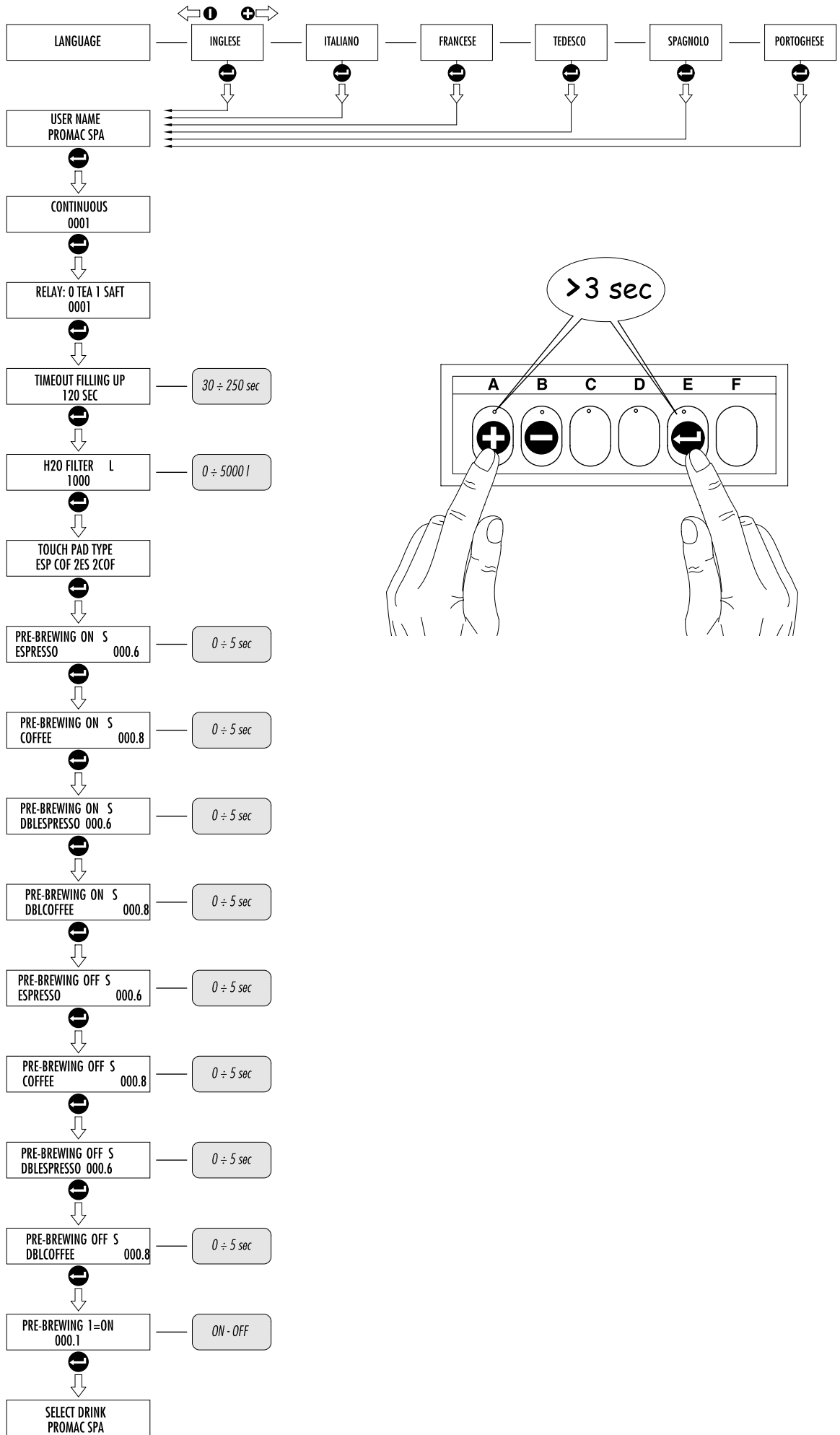
To access TECHNICAL PROGRAMMING proceed as follows:

- Turn off the machine
- Keep buttons A and E –group 1- pressed at the same time
- Turn on the machine
- Wait (approx.3.seconds) for the machine to enter programming
- Release the buttons

Some buttons belonging to the push button panel of group 1 perform specific functions (other than dispensing functions) when “TECHNICAL PROGRAMMING” is under way.

A	+	Function of “incrementing” numerical values or selection of “preset” options concerning the parameter being programmed.
B	-	Function of “decrementing” numerical values or selection of “preset” options concerning the parameter being programmed.
C	ENTER	Function of confirming some operations during programming.
E	MENU'	Function of selecting/choosing the parameter to be programmed.

- By accessing TECHNICAL PROGRAMMING in the mode described above, the display will show the first TECHNICAL parameter, i.e. the set LANGUAGE.
If you want to modify the displayed parameter, act on buttons A (+) B (-) to select the different options available.
- To display the next parameter press E.
The USER NAME setting will be displayed.
If you want to modify the parameter (message) act on buttons A (+) or B (-), to select the letters of the alphabet; when the letter/symbol/number under the flashing cursor is the desired one, press button C (ENTER) to confirm the letter/symbol/number and go to the selection of the next letter/symbol/number.
- To display the next parameter press E.
The setting of the continuous dispensing button will be displayed.
If value 0000 is set, the button function will be to STOP any dispensing.
If value 0001 is set, the button function will be to START continuous dispensing.
To increment or decrement the numerical value, press A (+) or B (-).



- When the User Name is set, press button E to display the choice of the function related to SAFETY or TEA2 actuator.
If you want to modify the parameter act on buttons A (+) or B (-); 0000 will mean that you have chosen to use SIC/EVTEA2 relay as EVTEAS2, 0001 will mean that you have chosen to use SIC/EVTEA2 actuator as SAFETY.
- To display the next parameter, i.e. LEVEL TIME-OUT, just press button E (MENU).
If you want to modify the Level Time-out parameter, press buttons A (+) or B (-) to increase or decrease its value.
- When Time-out has been programmed, to go to the next menu press E (MENU) and LITRES PROGRAMMING will be displayed for setting.
If you want to modify the “water filter “ parameter related to the litres calculated, press buttons A (+) or B (-) to increase or decrease its value.
- When LITRES parameter has been programmed, go to the next parameter by pressing E (MENU) for the setting of the type of PUSH BUTTON PANEL used on dosing and this will apply to all push button panels used for the three groups.
Select “Esp – Cof – 2Es – 2Cof”
- Press E to display the setting of ON times of solenoid valve EVx during PRE-INFUSION.
The first programmable ON time is related to buttons A of each group.
If you want to modify the ON parameter act on buttons A (+) or B (-) to increase or decrease its value.
- At the end of the programming of pre-infusion ON time on buttons A of each group, press button E (MENU) to go to the setting of pre-infusion ON time of B buttons of each group.
If you want to modify the ON parameter act on buttons A (+) or B (-) to increase or decrease its value.
- At the end of the programming of pre-infusion ON time on buttons B of each group, press button E (MENU) to go to the setting of pre-infusion ON time of C buttons of each group.
If you want to modify the ON parameter act on buttons A (+) or B (-) to increase or decrease its value.
- At the end of the programming of pre-infusion ON time on buttons C of each group, press button E (MENU) to go to the setting of pre-infusion ON time of D buttons of each group.
If you want to modify the ON parameter act on buttons A (+) or B (-) to increase or decrease its value.
- At the end of the programming of pre-infusion ON time on buttons D of each group, press button E (MENU); to display the new programmable parameter, i.e. the setting of OFF times of solenoid valve Evx during PRE-INFUSION starting from buttons A of each group.

If you want to modify the OFF parameter act on buttons A (+) or B (-) to increase or decrease its value.

- At the end of the programming of pre-infusion OFF time on buttons A of each group, press button E (MENU) to go to the setting of pre-infusion OFF time of B buttons of each group.
If you want to modify the OFF parameter act on buttons A (+) or B (-) to increase or decrease its value.
- At the end of the programming of pre-infusion OFF time on buttons B of each group, press button E (MENU) to go to the setting of pre-infusion OFF time of C buttons of each group.
If you want to modify the OFF parameter act on buttons A (+) or B (-) to increase or decrease its value.
- At the end of the programming of pre-infusion OFF time on buttons C of each group, press button E (MENU) to go to the setting of pre-infusion OFF time of D buttons of each group.
If you want to modify the OFF parameter act on buttons A (+) or B (-) to increase or decrease its value.
- At the end of the programming of pre-infusion OFF time on buttons D of each group, press button E (MENU.)
Now there is the possibility of really enabling or disabling the pre-infusion function during dispensings.
If you want to modify the pre-infusion enabling/disabling parameter, act on buttons A (+) or B (-); 0000 means that you have chosen not to use the pre-infusion functions during dispensings, while 0001 means that you have chosen to use it.
- When you have chosen to enable or disable the pre-infusion function during dispensing, if button E (MENU) is pressed, the system will go to idle on status and TECHNICAL PROGRAMMING will therefore be terminated.

Note: *After accessing the TECHNICAL PROGRAMMING environment, if you want to exit you shall scroll all menus by pressing button E (MENU) until you go back to idle on status (Select Drink) ; no automatic exit time-out from technical programming phase is provided.*

9.2.1 Reading of consumed drinks and reading of calculated litres

There is the possibility of reading the consumed drinks (coffee and tea) according to the procedure described hereafter.

To access READING OF CONSUMED DRINKS and LITRES, just press button E (exclusively from push button panel of group 1) and keep it pressed more than 10 seconds.

To exit from the environment of READING OF CONSUMED DRINKS and LITRES, press again the same button at any time.

In this case, buttons A and B perform the special function of incrementing/decrementing the displayed values concerning the reading of consumed drinks.

“Cumulative Total” means the total coffee dispensings made, i.e. the sum of all dispensings made by pressing buttons A-B-C-D-E of each group.

Tea dispensings ARE NOT INCLUDED in the Cumulative Total.

Dosing also offers the possibility of analyzing the details of the total dispensings made by every single “button” of each group.

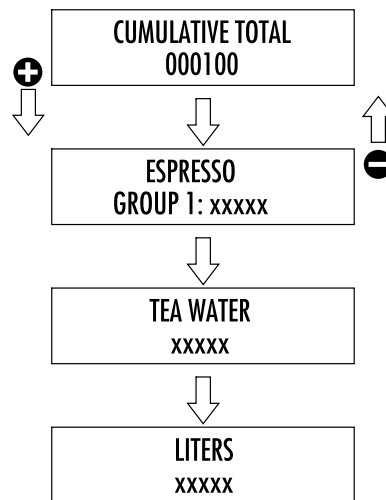
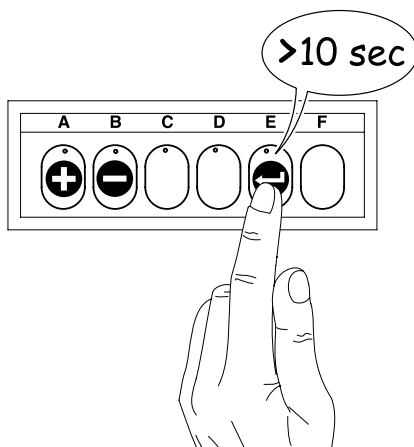
From the “Cumulative total”, by pressing button A the total related to button A of group 1 will be displayed.

Now whenever button A of group 1 is pressed, all totals concerning the single buttons of every group will be displayed in sequential modes (1°, 2°, 3°, 4° and 5° button for 1°, 2° and 3° group).

If button B of group 1 is pressed, this will enable to go back to the previous total reading.

At the end of the readings concerning the coffee doses of every single group (button 5, group 3), the pressure of button A will enable the user to read the total TEA dispensings made; in this case it will be a total as no reading division between tea1 and tea2 is provided.

If button A is pressed again, this will enable to read the litres calculated up to that moment.

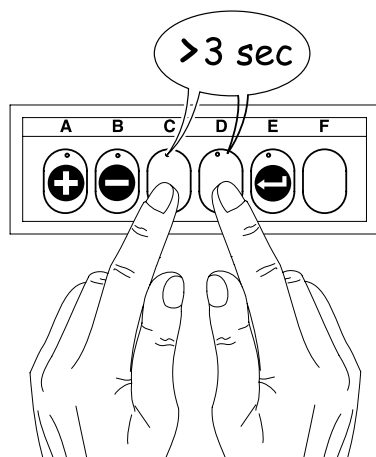


9.2.2 Setting consumed drinks to zero

If you want to set to zero the total related to every single button of each group, just follow the procedure below.

If you are already in the reading environment of consumed drinks and litres, act on button B (group 1) (backing of readings of consumed drinks and litres) until the display shows "Cumulative total". If you are not in the reading environment, enter it by pressing button A (group 1) for more than 10 seconds.

When the display shows "Cumulative Total" press button C and D (group 1) and keep them pressed at the same time for at least 3 seconds.

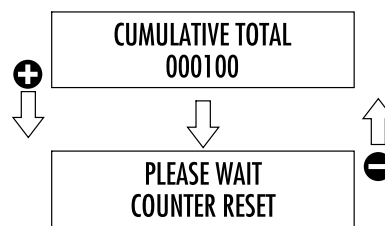


The totals related to every single button will be automatically set to zero.

WARNING. The "Cumulative Total" i.e. the total resulting from the sum of all dispensings made for every single button of each group cannot be set to zero.

Note: the setting to zero of consumed drinks DOES NOT SET TO ZERO the reading of consumed litres, to set to zero this parameter please refer to the relevant paragraph.

To exit from the READING environment of CONSUMED DRINKS and LITRES press the button again at any time.



9.2.3 Setting litres to zero

When the display shows (Fig. I°) it means that the value set in TECHNICAL PROGRAMMING of the litres that can be purified by the filter has been exceeded.

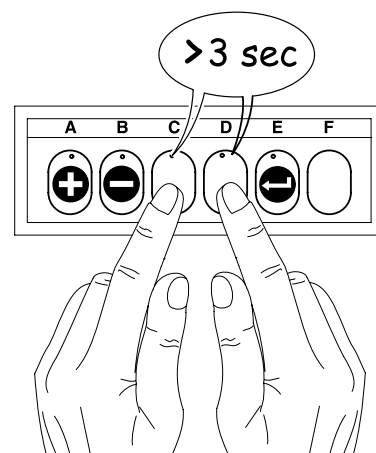
To set this signalling to zero just supply the machine by keeping buttons C and D pressed at the same time (group 1)

Now the display will show the Reset operations (Fig. II°).

Wait for dosing to go back to idle-on.

Then the display will go back to the initial setting (Fig. III°).

This procedure will set the litre reading to zero and "eliminate" the "Change H2O Filter" indication.



9.2.4 Mobile jumpers

3d5 MAESTRO dosing is provided with a mobile jumper suitable for the following function:

- P1 mobile jumper

OPEN: dosing is provided with a HIGH level sensitivity and safety (approx. 1,4 M)

CLOSED: dosing is provided with a NORMAL level sensitivity and safety (approx. 400K)

NOTE: *the status relevant to the mobile jumper (open/closed) is detected by 3d5 dosing upon switching on. Do not carry out any variation with board in ON (power supplied) as the modification is detected only after a further Power OFF/ON.*

9.2.5 Alarm signalling

Level time out (filling) in the boiler

Whenever the level probe detects lack of water (probe uncovered) the filling phase is enabled (EVCAR + PUMP) while the microcontroller activates an internal timer for the duration of this phase.

If EVCAR+ PUMP remain excited continuously for a time longer than time-out (x seconds) set by means of WIZARD or through the TECHNICAL PROGRAMMING, dosing is inhibited in all its main functions. Keyboards are disabled and all actuators inhibited in every operation

All leds installed on the push button panels start flashing (½ ON, ½ OFF) to visually signal the alarm phase to users.

The display will show:

**ALARM: TIME-OUT
FILLING-UP BOILER**

To exit from alarm signalling, perform a Power OFF/ON of the machine (switching off/on).

9.2.6 Absence of pulses of volumetric counter (5 seconds)

After starting a coffee cycle with volumetric control (EVx + PUMP in both dispensing and programming phase), dosing will check the proper running of the volumetric counter by measuring the pulses sent by the microcontroller.

If no pulse is measured for a period longer than 5 consecutive seconds, the led related to the selected dose will start flashing (½ ON, ½ OFF).

After 1 minute (volumetric counter Time-out) of absence of pulses of the volumetric counter, the dose under way will be automatically stopped.

**ALARM
FLOW METER GR.X**

**SELECT DRINK
PROMAC SPA**

9.2.7 Pre-brewing

Dosing can be configured so that the dispensing of doses 1 Espresso and 2 Espresso is preceded by pre-brewing. When the dose is started, after time t1, the group solenoid valve switches off and is kept off for time t2.

PRE-BREWING ENABLING:

Start up the machine by keeping button **A** pressed to enable pre-brewing. The correct enabling of the PRE-BREWING function is confirmed when the leds of buttons **A** and **B** are lit.

PRE-BREWING DISABLING:

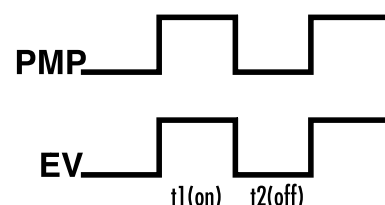
Start up the machine by keeping button **B** pressed to disable pre-brewing. The correct disabling of the PRE-BREWING function is confirmed when the leds of buttons **C** and **D** are lit.

Switch off the machine and switch it on again and check the desired setting.

When the pre-brewing function is enabled, the regular dispensing cycle is preceded by a short timed water jet used to moisten the coffee tablet before the actual dispensing.



WARNING: *If the function is enabled, the pre-brewing will be enabled also in the dose programming phase; wait for the end of this phase before programming the coffee dispensing doses.*





10. MAINTENANCE

Maintenance operations have to be carried out when the machine is off and cold and the plug is disconnected. Some particular operations have to be effected when the machine is operating.



Do not clean the machine by using metal or abrasive devices, such as steel wool, metal brushes, needles, etc. or general detergents (alcohol, solvents, etc.)

When necessary, use special detergents for coffee machines that can be bought in specialized service centres.

10.1. Daily (Fig.11)

Use a clean cloth or sponge that does not leave hairs or fluff (preferably cotton or linen).

- Carefully clean the outside surface, following the grain of the satin finish on the parts in stainless steel.
- Clean the steam and hot water spouts, check that the nozzles are not encrusted (if they become encrusted, be careful not to deform or damage them).
- Clean the spray units and the seals under the casing of the delivery units using the special brush supplied
- Remove the filter-holders of the machine and remove the filters and the clamp which secures the filter, use a brush to remove any coffee deposits and rinse with hot water in order to dissolve any grease deposits.

10.2. Weekly



Operations to be carried out with the machine operative and under pressure.

- Place the supplied blind filter in the filter-holder, put in a spoonful of detergent in powder for coffee machines and fit the filter-holder in the unit to be cleaned.
- Press the coffee dispensing button and draw water for approx. 30 seconds.
- Stop and start dispensing several times until clean water comes out of the discharge unit tube.
- Remove the filter-holder, take out the blind filter and insert a normal one. Replace the filter-holder on the unit and rinse by drawing water several times.
- Make a coffee to eliminate any unpleasant taste.

Washing cycle (Mod.GREEN ME)

The WASHING CYCLE enables the cleaning of the coffee groups and is activated as follows:
Press continuous button E and then button first dose A belonging to the group to be washed.

The display will show (on designed models):



No.5 cycles will be performed as follows:
7-second dispensing and 3-second interval

Model CLUB PU/S - ME



Operation to be carried out when the machine is off and cold and the plug is disconnected.

- Remove the lid on the water-tank;
- Remove the air trap C and softener A Fig.9;
- Take out the water-tank, empty and clean it;
- Thoroughly rinse the water-tank and replace it in the machine;
- Place the air trap in its guide and the softener horizontally on the bottom of the water-tank;
- Fill the tank with clean water and close the lid.



If the air trap is not in the correct position, the machine cannot heat or indicate a lack of water in the tank.

Cleaning the filters and delivery heads (Fig.12)



Operation to be carried out when the machine is off and cold.

- Prepare a solution of 4 sachets of detergent powder Code **69000124** dissolved in a litre of boiling water in a stainless steel, plastic or glass container (**NOT ALUMINIUM OR IRON**).
- Remove the filters and immerse them with the filter holders in the prepared solution, leaving them for at least 20/30 minutes (all night is better).
- Remove them from the container and rinse them thoroughly in running water.
- Remove the cup rack (Fig.12), slide out the drip tray and clean them both.
- Check and clean the drainage sump, removing any sludge with the help of a spoon.



10.3. Periodical maintenance

10.3.1. Renewal of water in the boiler models CLUB PU - ME (Fig.13)

To be carried out only by qualified personnel.

- Turn off the machine and wait for the pressure in the boiler to diminish (gauge needle on "0").
- Insert a rubber hose into the hose-end fitting (3) (Fig.13)
- Use the wrench (1) to immobilize the fitting (2) and loosen the hose-end fitting (3).
- Allow the water to flow out completely; then, close the fitting (3) and remove the rubber hose.
- Refill the boiler (paragraph 7.3.).



10.3.2. Renewing the water in the boiler models ME (excluding CLUB ME - ME).



Operation to be carried out when the machine is on and under pressure.

- Draw the water from the boiler by pressing the delivery control key 6 Fig.8;
- Repeat this operation several times to enable an adequate change of water;
- Wait until the correct operating pressure has been reached (gauge needle Fig.8 on green area) before making coffee.

10.3.3. Regeneration (Fig.14)

Model CLUB PU/S - ME



Operation to be carried out when the machine is off and cold and with the plug disconnected.

To be effected after the consumption of approx.15 litres of water (average hardness calculated as 35 degrees on the French scale) or at least once a month.

- Prepare a solution in a glass of water adding three teaspoons of fine salt (the salt must be properly dissolved).
- Drain the water-tank, see point 10.2.
- Slide the softener 1 Fig.14 off the rubber tubing 2 and turn it over.
- Pour the solution through the filter and the resin, letting it flow down freely.
- Wait about 5 minutes, then hold the softener under a tap and rinse it with water. When the water coming out of the softener is no longer salty, the resins are regenerated and the softener is ready for use once again.
- Put the softener back on the rubber tube and replace it horizontally on the bottom of the tank.
- On completion of this operation, the machine can be started up again by repeating the procedure described in paragraph 7.3.

Softener DP8 - DP12

Regenerate the water softener within the time-limits specified for the softener as follows:

DP8

nr.1 regeneration per month for 500 coffees/day;
nr.2 regenerations per month (once a fortnight) for 1000 coffees/day.

DP12

nr.1 regeneration per month for 1000 coffees/day;
nr.2 regenerations per month (once a fortnight) for 2000 coffees/day.

This table has been drawn up according to a water hardness of 25 degrees calculated on the French scale.

See the documentation included with the softener for the instructions for use.

11. STOPPING THE MACHINE

A - Temporary stop

- Carry out cleaning and maintenance operations.
- Wind up the cable and fasten it to the machine with sticky tape.
- Cover the machine and place it in a dry room. Do not leave it exposed to atmospheric agents and do not allow it to be touched by children or unfit persons.



To disconnect from the main power supply, consult qualified personnel.

B - Definitive stop

- Besides carrying out the operations necessary for a temporary stop, cut off the cable, pack the machine in cardboard, polystyrene or other packing material and consign it to firms authorized for its disposal or to second-hand goods dealers.

12. PROBLEMS AND REMEDIES



Check operations to be carried out by the user with the plug disconnected.

For any type of problem or inconvenience not specifically indicated, disconnect the plug and contact our service centre without attempting any direct repairs.

A) The machine does not start:

- check that the plug is connected;
- In case of power failure wait for the power to return and check if the earth leakage protection circuit breaker or the main switch is on;
- check the condition of the plug and the supply cable; if damaged have them replaced by qualified personnel.

B) There is water under the machine:

- check that the drainage tray is not obstructed.

C) Slow dispensing:

- check that the filters and delivery heads are clean;
- check that the coffee is not too finely ground.

D) Irregular steam delivery:

- check that the nozzles are not obstructed.

11. MACHINES WITH ALTERNATIVE GAS HEATER VERSION (Fig.15)



N.B. Installation of the machine and any adjustment or adaptation to the type of gas should be done by a technically qualified person.



The machine leaves the factory all set for use with liquid gas (GPL).

The gas regulator (1) is therefore fitted with the appropriate injector shown in the table below:

Model	Nominal thermic capacity	GPL G30 - 29 mbar	Natural gas G20 - 20 mbar
2 Gr.	2,5 KW (2150 Kcal/h.)	75	102
3-4 Gr	3,3 KW (2850 Kcal/h.)	90	135

The primary air intake regulator (2) is set with the reference notch showing "GPL" corresponding to the fixture screw (3).

The flame is regulated (minimum and maximum) to suit this type of gas.

If the machine is to be used with a different type of gas, it will be necessary to replace the injector in accordance with the above table and to rotate the primary air regulator (2), which, in the case of natural gas, will have to be set with the reference notch showing "N" corresponding to the securing screw (3).

To do this, it will of course be necessary to loosen the securing screw (3) and to tighten it again after rotating the primary air intake regulator (2).

Connections to mains gas, from the gas tap available in the room to the valve fitted on the machine, must be carried out in accordance with the regulations in force, using a flexible pipe or a rigid pipe of soft copper.

In the latter case, the special rubber-pipe fitting in connected tightly to the valve by means of the biconical nozzle and securing nut supplied.

The flexible pipe is fitted over the end of the mains outlet and secured with the metal strip supplied.

Alternatively, the soft copper pipe can be connected up, again using the special biconical nozzle and the appropriate nuts, directly to the valve.

Once the machine has been connected up to the gas main, and after filling the boiler up with water in accordance with the instructions in the booklet ("INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE"), the burner can be lit in the following manner:

- Open the gas exclusion tap.
- Press on the gas valve knob, on the machine rotate it 90° anti-clockwise, and keep it pressed in. At the same time, press the piezoelectric lighter one or more times – the lighter knob bears a symbol resembling a spark – until the burner lights up.

- Wait about 20 seconds, then release the valve knob and the burner should stay lit – the flame is visible through the special hole in the panel behind the dispenser units.

N.B.

Should the burner not light up, do not persist, but release the valve knob, and then check that lighter spark on the burner is in order and about 5 mm long.

Should the flame go out when the valve knob is released, check the position of thermocouple and the circuit connected to it.

The flame should be bright blue; if not, slightly regulate the primary air intake (2) until the desired effect is achieved.

Wait until the machine reaches the correct pressure, according to instructions. Otherwise, adjust the gas pressure regulator, which has two regulating screws. The one that protrudes more (4) serves to regulate the boiler's operating pressure, while the other (5) serves to set the flame at the minimum.

When the machine is pressurized, check to see that the minimum flame is correct by adjusting the screw (4) if necessary; after loosening the locking-nut, unscrew the screw until it feels loose (the main gas-pipe is closed), and check whether, under these conditions, the low flame remains lit, thus acting as a pilot.

If the flame is too high, it will be necessary to regulate screw (5), turning it slightly clockwise, of course after having loosened the locking-nut. If, on the contrary, the flame tends to go out, then regulate screw (5) by turning it anti-clockwise, until a very low, but constant flame is obtained. Having achieved this correct adjustment of the minimum flame, hold the screw still and lock it with the locking-nut.

Then rotate the screw (4) clockwise until there is a high flame, and wait for the boiler to reach the desired operating pressure: if the flame dies down before reaching the required pressure, tighten screw (4) further; if the flame dies down at a higher pressure, then unscrew the screw.

Check once or twice by opening the steam tap to release the pressure in the boiler, then hold screw (4) still and lock it with the locking-nut.

I	ITALIANO	10-27
F	FRANCAIS	28-45
D	DEUTSCH	46-63
GB	ENGLISH	64-81
E	ESPAÑOL	82-99
P	PORTUGUÊS	100-117

SCHEMI ELETTRICI
 SCHEMAS ELECTRIQUES
 SCHALTPLANE
 WIRING DIAGRAMS
ESQUEMAS ELECTRICOS 118-128
 ESQUEMAS ELÉTRICOS

SCHEMI IDRAULICI
 SCHÉMAS HYDRAULIQUES
 HYDRAULIKPLÄNE
 HYDRAULIC DIAGRAMS
ESQUEMAS HIDRÁULICOS 129-134
 ESQUEMAS HIDRÁULICOS



Las operaciones indicadas con este símbolo son de exclusiva pertinencia del técnico instalador



Las operaciones indicadas con este símbolo deben ser efectuadas por el usuario.

E ESPAÑOL

ÍNDICE

	Datos de identificación de la máquina.....	83
1.	Advertencias generales.....	83
2.	Descripción de la máquina.....	84
	2.1. Especificaciones funcionales.....	84
	2.2. Dotaciones de las máquinas	85
	2.3. Protecciones mecánicas.....	85
	2.4. Seguridades eléctricas	85
	2.5. Ruido aéreo	85
	2.6. Vibraciones	85
3.	Datos técnicos.....	85
	3.1. Dimensiones y pesos	85
4.	Destinación de uso	86
	4.1. Contraindicaciones de uso	86
5.	Transporte.....	86
	5.1. Embalaje.....	86
	5.2. Control en el momento de la recepción	86
6.	Instalación.....	87
	6.1. Enlaces que debe predisponer el cliente	87
	6.1.1. Alimentación de agua y gas	87
	6.1.2. Alimentación eléctrica	87
	6.2. Operaciones preliminares.....	88
	6.3. Instalacion de la valvula V.A.	88
	6.4. Instalación	88
7.	Puesta en servicio.....	88
	7.1. Mandos.....	88
	7.2. Instrumentos de control.....	89
	7.3. Puesta en marcha de la máquina.....	89
8.	Uso.....	90
	8.1. Cómo se prepara el café	90
	8.2. Cómo se prepara el capuchino.....	90
	8.3. Cómo se calienta una bebida	90
	8.4. Cómo se preparan té, manzanilla, etc.	91
9.	Regulación y calibraciones del las dosis	91
	9.1. Para modelos ME	91
	9.2. Programación técnico.....	91
	9.2.1. Lectura consumiciones y lectura litros computados	94
	9.2.2. Reseteo consumiciones	95
	9.2.3. Reseteo litros.....	95
	9.2.4. Conectores puente móviles	96
	9.2.5. Señalización de alarma	96
	9.2.6. Ausencia de impulsos del contador volumétrico	96
	9.2.7 Preinfusión	96
10.	Manutención	97
	10.1. Diaria	97
	10.2. Semanal	97
	10.3. Manutenciones periódicas.....	98
	10.3.1. Sustitución del agua mod. CLUB PU-ME.	98
	10.3.2. Sustitución del agua mod.ME.....	98
	10.3.2. Regeneración	98
11.	Puesta fuera de servicio.....	98
12.	Inconvenientes posibles.....	98
13.	Versión máquinas con calentamiento suplementario por gas.....	99

DENOMINACIÓN: **Máquina para café**

VERSIONES: **GREEN ME - PU 1 / 2 / 3 / 4 Grupos**
GREEN COMPACT ME - PU 2 Grupos
CLUB ME - PU - PU/S - 1 Grupos

La placa situada en la declaración de conformidad CE del presente documento corresponde a la placa de identificación colocada sobre la máquina, Fig. 2.

Esquema de identificación de los datos de la placa (Fig.1):

1	Fabricante
2	Modelo y versión
3	Tensión eléctrica
4	Marca CE (donde pedido)
5	Número de matrícula
6	Datos caldera
7	Absorción total de la máquina
8	Grado de protección
9	Potencia motor
10	Potencia elemento calefactor
11	Frecuencia eléctrica
12	Marca de conformidad
13	Año de fabricación

Simbología



Señal de peligro que indica la necesidad de atenderse escrupulosamente a las instrucciones a las que se refiere con el fin de evitar posibles daños a la máquina o accidentes.

Este folleto constituye una parte integrante y esencial del producto y deberá ser entregado al usuario. Para un empleo correcto del aparato, leer atentamente el manual y atenderse a todas las indicaciones presentadas en él. Guardar cuidadosamente este folleto para toda ulterior consulta.

1. ADVERTENCIAS GENERALES

- Los elementos de embalaje (bolsitas de plástico, poliestireno expandido, clavos, cartones, etc.) no se deben dejar al alcance de niños ya que son potenciales fuentes de peligro.
- Antes de conectar la máquina comprobar que los datos de la placa correspondan a los de la red eléctrica de distribución.
- Se prohíbe el empleo de adaptadores, enchufes múltiples y/o extensiones.
- En caso de dudas o de incertidumbres solicitar un control, por parte de personal cualificado, de la instalación de alimentación eléctrica que tiene que cumplir los requisitos de las normas de seguridad vigentes, entre las cuales:
 - puesta a tierra eficaz;
 - sección de los conductores suficiente para la potencia de absorción;
 - dispositivo interruptor de seguridad eficiente.
- Colocar la máquina sobre una superficie impermeable (fórmica, acero, cerámica, etc.) lejos de fuentes de calor (hornos, hornillos, chimeneas, etc.) y en ambientes donde la temperatura no sea inferior a +5°C. **TEME EL HIELO**

- No exponer la máquina a las intemperies ni colocarla en ambientes con humedad elevada, como locales de baño, etc.
- No obstruir las rejillas de aspiración o disipación, en particular no tapar con paños u otros objetos la superficie caliente-tazas.
- La máquina embalada se almacena en un lugar resguardado de las intemperies, seco y sin humedad. La temperatura no debe ser inferior a +5°C.
Se pueden apilar como máximo 3 bultos iguales. Evitar de poner encima del embalaje bultos pesados de otro tipo.
- En caso de emergencia, como principio de incendio, ruidosidad anómala, sobrecalentamiento, etc., intervenir inmediatamente y desconectar la alimentación eléctrica de red, cerrar los grifos del gas y del agua.
- Utilizar sólo accesorios y repuestos autorizados por el productor. Esto significa garantía de seguro funcionamiento sin inconvenientes.



Una instalación errada puede ocasionar daños a personas y cosas frente a los cuales el fabricante no puede ser considerado responsable.

2. DESCRIPCIÓN DE LAS MAQUINAS

Las máquinas son fabricadas para preparar café expreso y bebidas calientes.

El principio de funcionamiento consiste en una bomba volumétrica en el interior de la máquina que alimenta la caldera en la que se produce el calentamiento del agua.

Accionando los mandos el agua es enviada a los erogadores externos en forma de agua caliente o vapor, según las necesidades.

El modelo CLUB PU/S viene provisto de depósito de agua incorporado por lo que no necesita ningún enlace con la red de abastecimiento de agua. Al interior del depósito está colocado el eliminador de caliza que tiene la función de suavizar el agua reteniendo las sales de calcio contenidas en ella.

La máquina está formada por una estructura portante en acero a la que se fijan los componentes mecánicos y eléctricos. El conjunto está cubierto con paneles de cobertura total realizados en acero barnizado y en acero inoxidable.

En la parte frontal de la máquina se realizan las operaciones productivas y están situados los mandos, los aparatos de control y los suministradores.

Encima de la máquina hay una superficie destinada al calentador de las tazas.

2.1. Especificaciones funcionales y composición de las máquinas (Fig.3)

		A	B	C	D	E	F
CLUB PU		ok	-	1	1	1	-
CLUB ME		-	ok	1	1	1	-
CLUB PU/S	*	ok	-	1	1	1	-
COMPACT PU		ok	-	2	1	1	-
COMPACT ME		-	ok	2	2	1	-
GREEN PU	**	ok	-	2/3/4	2	1	-
GREEN ME	**	-	ok	2/3/4	2	1	***
GREEN PU		ok	-	1	1	1	-

Explicación de la simbología:

A Funcionamiento semiautomático; puesta en marcha y paro suministro manual

B Funcionamiento automático; control electrónico suministro dosis café y agua caliente

C N° grupos suministro café

D N° lanzas suministro vapor

E N° lanzas suministro agua caliente

F Display

* *Depósito del agua y eliminador de caliza incorporados (no necesita ningún enlace con la red de abastecimiento de agua).*

** *Con posibilidad de instalar la calefacción de gas (para 2/3/4 grupos).*

****Sólo para las versiones de 2-3-4 grupos café*

- 1 Grifo suministro vapor
- 2 Lanza vapor
- 3 Comando suministro agua caliente
- 4 Lanza agua caliente
- 5 Grupo suministro café
- 6 Comando suministro café
- 7 Tecla para carga manual de agua
- 8 Nivel óptico
- 9 Manómetro
- 10 Interruptor general y luz testigo interruptor encendido
- 11 Encendedor gas (para los modelos que lo prevén)
- 12 Grifo gas con válvula (para los modelos que lo prevén)
- 13 Interruptor caliente-tazas (optional)
- 14 Depósito del agua (sólo modelo CLUB PU/S)
- 15 Lámpara testigo color naranja falta agua
- 16 Ventanilla de control (modelo con instalación de calentamiento de gas)

2.2. Dotaciones de las máquinas

	CLUB 1 Grupo	COMPACT 2 Grupos	3 Grupos	4 Grupos
Portafiltro 1 dosis	1	1	1	1
Portafiltro 2 dosis	1	2	3	4
Filtros	2	3	4	5
Filtro ciego	1	1	1	1
Tubo carga 0,8 mt.	1	2	2	2
Tubo carga 1,8 mt.	1	1	1	1
Tubo descarga 2 mt.	1	1	1	1
Uniones	1	1	1	1
Folleto de istrucc.	1	1	1	1
Cepillo	1	1	1	1
Esquemas electricos	1	1	1	1

Modelos equipados con accesorios de conexión gas (cuando aplicada).

2.3. Protecciones mecánicas

Las protecciones con que van equipadas las máquinas son:

- paneles integrales de protección de las partes sometidas a calor y del generador de vapor y agua caliente;
- superficie caliente-tazas con recipiente para los líquidos que puedan verterse accidentalmente;
- superficie de trabajo con rejilla y recipiente inferior para recoger líquidos;
- comandos situados encima de la zona de suministro, en posición de seguridad;
- válvula de expansión en la instalación hidráulica y válvula en la caldera para prevenir sobrepresiones
- válvula interceptadora en la instalación hidráulica para evitar reflujos en la red de alimentación.

2.4. Seguridades eléctricas

Las seguridades previstas son:

- protección térmica sobre el motor de la bomba;
- termopar de control falta gas y termóstato de control termopar que cierra automáticamente el grifo del gas;
- térmica salva-resistencias (donde previsto).

2.5. Ruido aéreo

En el puesto de trabajo por lo general no se supera nunca el nivel de presión sonora de 70 dB(A).

2.6. Vibraciones

Las máquinas están provistas de patas de goma anti-vibraciones. En condiciones normales de trabajo la máquina no genera vibraciones dañinas para el operador o el ambiente.

3. DATOS TÉCNICOS

3.1. Dimensiones y pesos (Fig.4)

	CLUB	1 Grupo	2 gr. COMPACT	2 Grupos	3 Grupos	4 Grupos
A mm	430	625	625	810	1050	1290
B mm	234	436	436	621	861	1101
C mm	540	540	540	540	540	540
D mm	370	310	310	310	310	310
H mm	570	570	570	570	570	570
Capacidad caldera l.	4	5	5	11	16	22
Peso máquina kg	30	50	67	68	88	108
Entrada agua	3/8	3/8	3/8	3/8	3/8	3/8
Descarga Ømm	14	14	14	14	14	14
Embalaje						
Paquete nr.	1	1	1	1	1	1
Volumen m ³	0,21	0,27	0,27	0,44	0,55	0,67
Dimensión L x P x H mm	500x690x600	660x670x600	660x670x600	910x670x720	1150x670x720	1390x670x720
Peso bruto kg	34	54	71	73	93	114



Para los datos técnicos de enlace eléctrico, véase la placa de identificación de la máquina, Fig. 1.

Las máquinas con calefacción de gas están provistas de un kit de uniones standard con las cuales es posible efectuar los siguientes tipos de enlace:

- con tubo rígido directo;
- con tubo de cobre y doble cono;
- con portagoma.



El enlace con el gas ha de ser efectuado cumpliendo escrupulosamente las normas de seguridad vigentes en el país en que se instale la máquina.

4. DESTINACIÓN DE USO

Las máquinas han sido diseñadas, fabricadas y protegidas para ser empleadas como máquinas para preparar café expreso y bebidas calientes (té, capuchino, manzanilla, etc.); todo otro uso ha de ser considerado impropio y por tanto peligroso.



El fabricante declina toda responsabilidad por daños a personas o cosas debidos a un uso impropio, errado o irrazonable.

El operador se debe atenerse siempre a las indicaciones de uso y manutención presentadas en el presente folleto. En caso de dudas o anomalías de funcionamiento, parar la máquina, abstenerse de efectuar reparaciones o intervenciones directas y dirigirse al servicio de asistencia.

El operador no tiene que:

- tocar con las manos las zonas calientes y de erogación;
- apoyar recipientes de líquidos sobre la máquina;
- poner las manos debajo de los suministradores durante el uso;
- intervenir para trabajos de mantenimiento o transporte del aparato con la línea enchufada y la máquina caliente;
- lavar la máquina con chorros de agua directos o a presión;
- sumergir completa o parcialmente la máquina en agua;
- exponer la máquina a fuentes de calor;
- utilizar la máquina cuando el cable de alimentación presenta daños;
- tocar la máquina con manos o pies mojados o húmedos;
- utilizar la máquina en presencia de menores en las cercanías;
- dejar utilizar la máquina a menores o a personas incapaces;
- obstruir las rejillas de aspiración o disipación del calor con trapos u otros objetos;
- dejar abiertos los postigos de abastecimiento (mod. CLUB PU/S);
- Utilizar la máquina si estuviera mojada o muy húmeda por fuera de la zona de erogación.

4.1. Contraindicaciones de uso

Las máquinas están destinadas para un uso exclusivamente alimentar por lo que se prohíbe el empleo de líquidos o materiales de otro género como por ejemplo calentar líquidos o introducir molido en el portafiltro que puedan generar peligros y polucionar los suministradores.



El fabricante declina toda responsabilidad por daños a personas o cosas ocasionados por un empleo impropio, erróneo o irrazonable del aparato y por el uso de las máquinas por parte de operadores no profesionales.

5. TRANSPORTE

5.1. Embalaje

La máquina se entregadas en un único bulto con embalaje en cartón robusto y con partes internas de protección.

En el embalaje están aplicados las simbologías convencionales a las cuales hay que atenerse durante el desplazamiento y el almacenamiento del bulto.



Efectuar el transporte manteniendo siempre el bulto en posición vertical, no volcarlo ni cargarlo sobre un lado, procediendo con cautela a fin de evitar choques o exposición a las intemperies.

5.2. Control en el momento de la recepción

Comprobar que la máquina recibida sea la indicada en la documentación que la acompaña, incluidos los eventuales accesorios.

Comprobar que durante el transporte no haya sufrido daños y de se así, sufrido avisar inmediatamente al transportista y a nuestra oficina Clientes.



Los elementos del embalaje (bolsitas de plástico, poliestireno expandido, clavos, cartones, etc.) no se deben dejar nunca al alcance de niños ya que son potenciales fuentes de peligro.

No dispersar en el medio ambiente los elementos del embalaje, sino eliminarlos entregándolos a las entidades encargadas de tales actividades.



6. INSTALACIÓN

La máquina tiene que instalarse sólo en aquellos lugares donde personal calificado efectúa las operaciones de empleo y de mantenimiento.

Las máquinas están dotadas de pies ajustables en altura.

El plano de apoyo tiene que ser bien nivelado, seco, alisado, robusto, estable y tiene que encontrarse a determinada altura para que la bandeja caliente tazas se encuentre más de 150 cm. del suelo. No utilicen chorros de agua ni instalen en lugares donde se utilizan chorros de agua.

Para garantizar el ejercicio normal, el aparato tiene que ser instalado en lugares en donde la temperatura ambiente esté comprendida entre una temperatura de $+5^{\circ}\text{C} \div +32^{\circ}\text{C}$ y la humedad no supere el 70%.

Para el buen funcionamiento de la máquina no son necesario anclajes para la superficie de apoyo ni soluciones técnicas aptas para limitar las vibraciones.

Se aconseja dejar unos espacios libres alrededor de la máquina para facilitar su uso y las operaciones de manutención.

Caso de que la máquina estuviera mojada o muy húmeda hay que abstenerse de proceder con la instalación hasta cuando no se esté seguros de que se haya secado completamente. De todas formas es necesario hacer efectuar un control preventivo por parte del servicio de asistencia a fin de verificar eventuales daños que los componentes eléctricos hayan podido sufrir.

Prever en proximidad de la máquina una zona a destinar para el molidor-dosificador (véase la relativa documentación).

Normalmente las máquinas viene provistas de un suavizador de tipo DP2 o DP4 que ha de ser enlazado a cargo del instalador según las normas vigentes. En caso de montaje de un suavizador diferente referirse a la documentación del producto seleccionado. El instalador tiene que predisponer un cajón para los posos de café.



6.1. Enlaces que debe predisponer el cliente



Las operaciones de enlace deben ser efectuadas por personal cualificado y en el pleno respeto de las reglas federales, estatales o locales.

6.1.1. Alimentación de agua y gas (Fig.5)

Los enlaces deben ser colocados cerca de la máquina.

- 1) Tubo de descarga agua 1, de diámetro interior mínimo de 30 mm, dotado con sifón inspeccionable.
- 2) Tubo de alimentación agua de red 2 con grifo de exclusión de 3/8" G y válvula interceptadora.
- 3) Tubo de alimentación gas 3 con grifo de exclusión.

4) Interruptor general

5) Bomba volumétrica (si exterior a la máquina)

6) Eliminador de caliza



Verifiquen que la máxima presión de alimentación no supere 6,5 Mpa, en caso contrario pongan un reductor de presión.



Las máquinas equipadas con calefacción de gas han de ser instaladas conformemente a las normas locales vigentes.



6.1.2. Alimentación eléctrica

La máquina se suministra lista para el enlace, de acuerdo con las especificaciones eléctricas requeridas.

Antes de conectar la máquina hay que asegurarse de que los datos de la placa correspondan a los de la red de distribución eléctrica.

El cable de alimentación eléctrica debe enlazarse directamente a la conexión que se ha predispuesto con anterioridad, de acuerdo con las normas vigentes.

La instalación de puesta a tierra y de protección contra las descargas atmosféricas debe estar realizada obligatoriamente como lo prescriben las normas.

Para la red de alimentación hay que utilizar un cable a norma con conductor de protección (cable de tierra).

Para la alimentación trifásica hay que utilizar un cable de 5 conductores (3 fases + neutro + tierra).

Para la alimentación monofásica hay que utilizar un cable de 3 conductores (fase + neutro + tierra).

En ambos casos, antes del cable de alimentación hay que predisponer un interruptor automático diferencial 4 (Fig.5), que incluya los disparadores magnéticos según los datos presentados en la placa de identificación de la máquina (Fig. 1). Los contactos deben tener una apertura igual o superior a 3 mm.

Se recuerda que cada máquina debe estar dotada de sus propias seguridades.



ATENCIÓN

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante o por su servicio de asistencia técnica, o igualmente por una persona con una cualificación similar, de modo que se pueda prevenir cualquier riesgo.



6.2. Operaciones preliminares (Fig.6)

CONECION EQUIPOTENCIAL

Este aparato, está preajustado con un borne ubicado debajo de la base para la conexión de un conductor externo equipotencial. Una vez terminada la instalación es NECESARIO efectuar este tipo de conexión con un conductor con una sección nominal conforme con las normas vigentes.



6.3. Instalacion de la valvula V.A. (Fig.7)

En la parte superior de la caldera hay la valvula v.a.: **mientras instalen la maquina tiene que sacar le lengüeta "A" y asegurarse de que el pernio "B" se mueva libremente.**

Esa operacion es de la maxima importancia para el correcto funcionamiento de la maquina.



6.4. Instalación

- Colocar el cuerpo de la máquina sobre la superficie horizontal preparada al efecto.

Antes de efectuar los enlaces lavar esmeradamente los tubos del agua de red:

- Abrir completamente el grifo del agua de red y dejar fluir el agua durante unos minutos.
- Proceder luego con los enlaces de carga y descarga del agua.
- Conectar la máquina con la toma de corriente.
- Conectar el tubo del gas.

Lavar esmeradamente todas las tuberías del agua de la máquina:

- Abrir completamente el grifo de alimentación del agua de red.
- Accionar el interruptor general (pos.1 - Fig.8); aguardar a que la caldera se llene hasta el nivel programado.
- Accionar el interruptor general (pos.2 - Fig.8) para que el agua en la caldera comience a calentarse.
- Accionar cada grupo de modo que salga agua durante aproximadamente un minuto; repetir la operación dos veces.
- Erogar vapor por los dispositivos de lanzamiento de vapor durante aproximadamente un minuto.
- Erogar agua caliente durante aproximadamente un minuto; repetir la operación dos veces.
- Apagar los interruptores 1 y 2.
- Vaciar el agua en la caldera. Véase el punto 10.3

ATENCIÓN



Cuando la máquina no efectúa erogaciones por más de 24 horas, antes de comenzar a trabajar hay que efectuar un lavado de los componentes internos, repitiendo las operaciones descritas anteriormente

7. FUNCIONAMIENTO

7.1. Mandos (Fig.8)

1 Interruptor general.

Selector de tres posiciones:

- 0 apagado
- 1 activa la bomba para llenar la caldera
- 2 introduce corriente en toda la máquina y activa los elementos calefactores.

1/1 Interruptor general.

Selector de dos posiciones con Led luminoso (para mod. CLUB):

activar el interruptor, Led encendido, se introduce corriente en la máquina y se pone en marcha la bomba que carga la caldera con agua y entra en función el calefactor.

2 Testigo luminoso verde

Encendido indica que hay tensión en la máquina (interruptor general conectado).

3 Interruptor suministro café.

Selector de dos posiciones con Led luminoso (mod. PU):

activar el interruptor, Led encendido, se procede a suministrar café;
desconectar el interruptor, Led apagado, se interrumpe el suministro del café.

4 Teclado electrónico suministro café.

6 teclas con respectivo Led (mod. ME):

A Pulsen la tecla, queda encendido el led de la tecla elegida y se apagan los de las demás teclas, comienza el suministro de un café expés.

Los leds se vuelven a encender una vez acabado el suministro.

B Pulsen la tecla, queda encendido el led de la tecla elegida y se apagan los de las demás teclas, comienza el suministro de un café largo.

Los leds se vuelven a encender una vez acabado el suministro.

C Pulsen la tecla, queda encendido el led de la tecla elegida y se apagan los de las demás teclas, comienzade dos cafés expés del mismo grupo. Los leds se vuelven a encender una vez acabado el suministro.

D Pulsen la tecla, queda encendido el led de la tecla elegida y se apagan los de las demás teclas, comienza el suministro de dos cafés largos del mismo grupo.

Los leds se vuelven a encender una vez acabado el suministro.

E Pulsen la tecla para interrumpir el suministro en curso.

Para interrumpir un suministro en curso que se ha activado por medio de las teclas A-B-C-D, hay que pulsar la misma tecla activada o la tecla E STOP.

5 Volante suministro agua caliente (mod.PU).

Grifo: girar en sentido antihorario para abrir o en sentido horario para cerrar.

6 Pulsante suministro agua caliente dosificada (mod.ME).

Apretar el pulsante para activar el suministro de una dosis de agua caliente.

7 Volante suministro vapor.

Grifo: girar en sentido antihorario para abrir o en sentido horario para cerrar.

8 Testigo luminoso naranja (mod. CLUB PU/S-ME)

Encendido indica falta de agua en el depósito con consiguiente paro de la máquina.

9 Pulsante carga manual agua.

Mantener apretado el pulsante para llenar la caldera.

10 Grifo alimentación gas con válvula (modelos con calefacción de gas).

Abierto: posición vertical.

Cerrado: girar de 90° en sentido horario.

11 Pulsante piezoeléctrico (modelos con calefacción de gas).

Pulsante de disparo: apretar a fondo para generar la chispa que enciende el gas en el quemador.

7.2. Instrumentos de control (Fig.8)

12 Manómetro de aguja móvil sobre cuadrante fijo con escala graduada sencilla y zonas de colores indicativas (mod. CLUB).

Control visual de la presión en la caldera

13 Manómetro de aguja móvil sobre cuadrante fijo con doble escala graduada sencilla y zonas de colores indicativas (excluidos los modelos CLUB).

Control visual de la presión en la caldera y de la bomba.

14 Lector de nivel con referencia de mínimo y máximo (excluidos los mod. CLUB y SUPERCOMPACT).

Control visual del nivel del agua en la caldera.

15 Ventana de control (modelos con calefacción de gas).

Control visual de encendido y funcionamiento de la llama del quemador de gas.

16 Interruptor conexión caliente-tazas (opción).



7.3. Puesta en marcha de la máquina

Modelo CLUB PU/S-ME (Fig.9)

- Abrir la tapadera de acceso al depósito del agua y comprobar que el eliminador de caliza A esté introducido en el tubo pescador B;
- Comprobar que la trampa de aire C esté introducida en la sede apropiada;



Si la trampa de aire está fuera de su sitio la máquina puede no calentar y no señalar correctamente la eventual falta de agua en el depósito.

- Introducir 2 litros de agua en el depósito y cerrar la tapadera;
- Accionar el interruptor general 1/1; se obtiene el llenado de la caldera y el funcionamiento del calefactor;
- Esperar a que se alcance la presión de operación, aguja del manómetro 12, Fig.8, sobre la zona verde, y que la máquina alcance su correcto equilibrio térmico.

Modelo CLUB ME - PU (Fig.3)

- Abrir el grifo de la red de abastecimiento del agua, Fig.5;
- Accionar el interruptor general 1/1 Fig.8; se obtiene el llenado de la caldera y la entrada el funcionamiento del calefactor;
- Esperar a que se alcance la presión de ejercicio, aguja del manómetro 12, Fig. 8, sobre la zona verde, y que la máquina alcance su correcto equilibrio térmico.

Modelos GREEN ME - PU

- Abrir el grifo de la red de abastecimiento del agua, Fig.5;
- Accionar en sentido antihorario el interruptor general 1, Fig.8, sobre la posición 1; se activa la bomba que se encarga de llenar la caldera;
- Una vez alcanzado el nivel la bomba se para, girar en sentido horario el interruptor general 1, Fig.8, sobre la posición 2 para activar la calefacción del agua en la caldera;
- Esperar a que se alcance la presión de ejercicio, aguja en el manómetro 13 Fig.8 sobre la zona verde, y que la máquina alcance el equilibrio térmico correcto.



El tiempo de carga del agua está predefinido en un máximo de 2 minutos, por esto es posible que en algunos modelos (ME 3-4 grupos) este tiempo no sea suficiente para alcanzar el nivel previsto. En tal caso para acabar de llenar hay que apagar y volver a encender el interruptor general activando una nueva fase de carga. En los modelos ME la falta de agua es señalada con el centelleo de los Led de la botonera.

Los modelos equipados con autonivel realizan la operación de control del nivel en forma automática.

Modelos con gas

- Abrir el grifo de la red de agua Fig.5;
- Accionar en sentido antihorario el interruptor general 1, Fig. 8, sobre la posición 1; se activa la bomba que se encarga de llenar la caldera;
- Una vez alcanzado el nivel la bomba se para, girar en sentido horario el interruptor general 1, Fig.8, sobre la posición 2 para activar la calefacción del agua en la caldera;
- Dar vuelta al grifo del gas 10, Fig.8, para llevarlo a la posición vertical de abierto y mantener apretado el pulsante incorporado, al mismo tiempo apretar repetidas veces a fondo el pulsante del piezoeléctrico 11, hasta que la chispa encienda el gas generando la llama (observar la operación mirando por la ventana 15, Fig.8). Mantener apretado el pulsante del grifo 10 durante unos 30 segundos para permitir, que el sistema de seguridad que mantenga encendida la llama.

Si la llama de apaga, repetir la operación.



Caso de que no se encienda la llama, no hay que insistir y hay que cerrar el grifo del gas girándolo de 90° en sentido horario.

- Esperar a que se alcance la presión de ejercicio, aguja en el manómetro 13, Fig.8, sobre la zona verde, y que la máquina alcance el equilibrio térmico correcto.



8. USO

Las máquinas vienen provistas de una superficie superior sobre la cual colocar las tazas y precalentarlas en espera de utilizarlas.

Esta solución tiene mucha importancia para obtener excelentes cafés porque la taza precalentada evita que el café se enfríe rápidamente.

8.1. Cómo se prepara el café



Es peligroso efectuar el suministro de café sin que el portafiltro esté colocado en el grupo.

- Desenganchar el portafiltro del grupo suministrador, descargar los residuos de café en el correspondiente cajón al efecto golpeando el portafiltro, volcado de cara al cajón, por la parte periférica (cuidado con no dañar el filtro).
- Utilizar el filtro para 1 ó 2 cafés según las necesidades.
- Llenar el filtro con la dosis de café molido, nivelar y presionar ligeramente el café con el macillo.
- Eliminar del borde del filtro el eventual café molido que haya quedado durante el prensado.



Dejar café molido sobre el borde del filtro impide la perfecta adherencia de la junta con respecto al filtro con consiguiente pérdida de agua y de residuos de café.

- Enganchar el portafiltro en el grupo suministrador de manera que se logre una buena estanqueidad.
- Colocar las tazas debajo de los picos suministradores y activar la preparación:

Modello PU (Fig.8)

- Apretar el interruptor 3 para activar el suministro. Una vez alcanzada la cantidad deseada volver a colocar el interruptor en su posición original para cesar el suministro.

Modello ME (Fig.8)

- Apretar la tecla relativa al café a preparar:
 - A = 1 café corto;
 - B = 2 cafés cortos;
 - C = 1 café largo;
 - D = 2 cafés largos.

El suministro es efectuado automáticamente según las dosis predeterminadas.

Para suministrar una dosis diferente apretar la tecla E (Led encendido) que activa el suministro continuo. Apretar de nuevo la misma tecla E para cesar el suministro.

Para interrumpir un suministro en curso, activado con las teclas A-B-C-D, apretar de nuevo la misma tecla activada.

- Una vez terminado el suministro del café dejar el portafiltro enganchado en el grupo hasta la preparación sucesiva.



Durante los suministros tener cuidado con las partes calientes de la máquina, especialmente con los grupos suministradores y con las lanzas del vapor y del agua caliente. No poner nunca las manos debajo de los grupos y de las lanzas cuando están funcionando.

Para obtener un buen café es importante que la regulación de la molidura corresponda a un suministro del café entre 25 y 30 segundos. Si la molidura es demasiado gruesa se obtienen cafés claros y ligeros con muy poca crema, mientras que si la molidura es demasiado fina, se sacan cafés oscuros y sin crema. Además tiene mucha importancia que el molido sea fresco y que tenga grosor uniforme (que se obtiene si el molinillo-dosificador tiene las muelas en buen estado) y que la dosis sea de la cantidad correcta (aproximadamente 6 gramos por café).

Se aconseja moler la cantidad de café necesaria en el momento en que se necesita porque el café molido pierde rápidamente sus cualidades de aroma y las sustancias grasas contenidas en el café se vuelven rancias

8.2. Cómo se prepara el “capuchino” (Fig.10)

- Utilizar un recipiente alto y estrecho lleno de leche hasta la mitad.
- Colocar el recipiente debajo de la lanza del vapor 1 de manera que el surtidor toque el fondo del recipiente.
- Abrir con el grifo del vapor 7 (Fig.8) y bajar el recipiente de manera que el surtidor roce la superficie de la leche.
- Ahora levantar y bajar continuamente el recipiente de manera que el surtidor se sumerja y salga de la leche con el fin de montarla (crema espumosa).
- Cerrar el grifo del vapor 2, verter la leche en la taza y agregar el café expreso.



Una vez terminada esta operación limpiar con una esponja o con un paño limpio la lanza para evitar que la leche se seque sobre la lanza misma. Tener cuidado porque la lanza queda caliente y puede quemar la mano.

El tiempo máximo de suministro de vapor no tiene que superar los 5 minutos.

8.3. Cómo se prepara una bebida

- Sumergir la lanza del vapor en el líquido a calentar.
- Abrir paulatinamente el grifo del vapor 7 (fig.8); el vapor burbujeando en el líquido le cede calor hasta llevarlo a la temperatura deseada.
- Cerrar el grifo del vapor cuando se piensa que se ha alcanzado la temperatura deseada.



Enseguida después de efectuar la operación limpiar la lanza con una esponja o con un paño limpio. Tener cuidado porque la lanza está caliente y puede quemar la mano.

8.4. Cómo se preparan té, manzanilla, etc.

- Colocar el recipiente debajo de la lanza de suministro de agua caliente 4, Fig.3, luego activar el mando de suministro según los modelos, Fig.87. Una vez alcanzada la cantidad deseada cerrar el grifo (en los modelos GREEN ME el suministro cesa automáticamente según la dosis preestablecida).

En la fase de suministro del agua caliente dosificada electrónicamente es posible interrumpir el suministro en curso apretando el pulsante 6, Fig.8.

Para ajustar las dosis de agua caliente consúltese el apartado 9.

- Agregar el producto deseado.

Si el agua está suavizada, la bebida por lo general toma un color más oscuro; si se desea lograr un color más claro hay que proceder con el calentamiento del agua como descrito en el apartado 8.2, utilizando agua fresca tomada de un grifo que suministre agua sin caliza.

9. AJUSTES Y CALIBRACIONES DE LAS DOSIS

9.1. Modelos ME

En los modelos de control electrónico es posible intervenir y ajustar las dosis de suministro de café y de agua caliente.

- Colocar el portafiltro con el café molido debajo del grupo a programar y colocar la taza (o las tazas) debajo de los respectivos picos suministradores;
- Mantener presionada la tecla E Fig.8 del teclado situado en el primer grupo a la izquierda durante 5 segundos. Los led de las teclas E centelleantes indican la habilitación para la programación
- Presionar la tecla interesada (A-B-C-D) antes de pasados los 5 segundos y controlar visualmente si se efectúa la erogación; cuando la dosis suministrada corresponde a la deseada apretar de nuevo la misma tecla, de esta manera se bloquea el suministro y automáticamente es memorizado el volumen de la dosis preparada.
- Efectúen eventuales otras regulaciones cumpliendo con el mismo procedimiento, que resulta válido incluso para las teclas de suministro agua caliente (2 dosis diferentes) Fig.8.



Evítese efectuar la regulación en grupos que no lleven portafiltro con café y las relativas tazas.

El ajuste efectuado en el primer grupo de la izquierda vale también para los demás grupos. Si se desea disponer de dosis diferentes en los varios grupos hay que regular en primer lugar el primer grupo de la izquierda y luego proceder paulatinamente con el ajuste de los demás grupos.

Al final de la programación, aguardar por lo menos 5 segundos antes de comenzar las selecciones.

Los datos memorizados se mantienen permanentemente en la memoria, incluso ante la ausencia total de la tensión de red.



9.2 Programación técnico (Mod.GREEN ME)

El acceso al ambiente relativo a la PROGRAMACIÓN TÉCNICO, permite la programación de particulares parámetros o funciones.

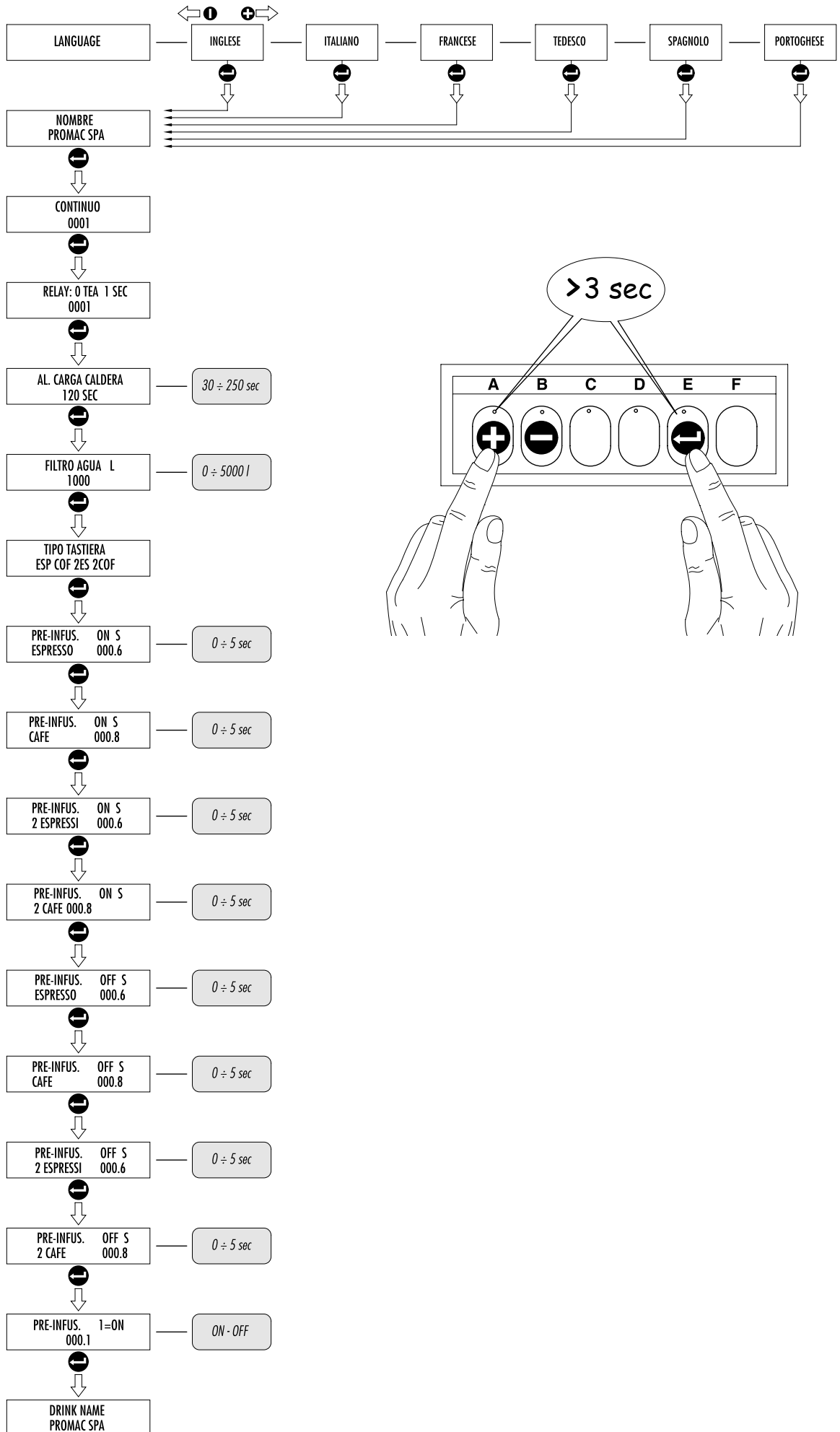
Para acceder a la PROGRAMACIÓN TÉCNICO proceder como sigue:

- apagar la máquina
- mantener contemporáneamente apretadas las teclas A y E del 1er grupo
- prender la máquina
- esperar que la máquina entre en programación (3 segundos aproximadamente)
- dejar las teclas

Algunas teclas que forman parte de la caja de pulsadores del grupo 1 desempeñan unas funciones específicas (diferentes respecto a las de suministro) durante la actuación de la "PROGRAMACIÓN TÉCNICO"

A	+	Función de "incremento" de los valores numéricos o selección de las opciones "preestablecidas" relativas al parámetro en programación.
B	-	Función de "disminución" de los valores numéricos o selección de las opciones preestablecidas relativas al parámetro en programación.
C	ENTER	Función de confirmación de algunas operaciones durante la programación.
E	MENU'	Función de selección / elección del parámetro que se quiere programar.

- Accedendo a la PROGRAMACIÓN TÉCNICO según la modalidad anteriormente descrita, en la pantalla aparece el primer parámetro TÉCNICO, es decir el IDIOMA configurado.
Si quieren modificar el parámetro visualizado, es necesario que actúen en las teclas A (+) B (-) para seleccionar las varias opciones disponibles.
- Para visualizar el parámetro siguiente pulsen E. Se visualiza la configuración de NOMBRE USUARIO.
Si quieren modificar el parámetro (inscripción) actúen en las teclas A (+) o B (-), para seleccionar los caracteres del alfabeto; cuando el carácter/símbolo/número por debajo del cursor intermitente corresponde al deseado, es necesario pulsar la tecla C (ENTER) para confirmar el carácter/símbolo/número y luego pasar a la selección del carácter/símbolo/número siguiente.
- Para visualizar el parámetro siguiente pulsen E. Se visualiza la configuración de la tecla de suministro continuo.
Configurando el valor 0000 la tecla asume la función de STOP de cualquier suministro.
Al contrario, configurando el valor 0001 la tecla tendrá la función de ARRANQUE suministro continuo.
Para incrementar o disminuir el valor numérico



- Una vez acabada la configuración del Nombre Usuario, pulsando la tecla E se pasa a la visualización que permite elegir la función relativa al actuador SEGURIDAD o TEA2 (TÉ2).

Si quieren modificar el parámetro, actúen en las teclas A (+) o B (-); 0000 indica que han optado por utilizar el relé SEG/EVTEA2 cual EVTEA2 (ELECTROVÁLVULA TÉ2), 0001 indica que han optado por utilizar el actuador SEG/EVTEA2 cual SEGURIDAD.

- Para visualizar el parámetro siguiente, es decir TIME-OUT NIVEL, es suficiente pulsar la tecla E (MENÚ).

Si quieren modificar el parámetro Time-out Nivel es necesario actuar en las teclas A (+) o B (-) para aumentar o disminuir su valor.

- Una vez acabada la programación del Time-out , para pasar al menú siguiente pulsen E (MENÚ); se pasa a la configuración PROGRAMACIÓN LITROS.

Si quieren modificar el parámetro "filtro agua" relativo a los litros computados, es necesario que actúen en las teclas A (+) o B (-) para aumentar o disminuir su valor.

- Una vez acabada la programación LITROS, para pasar al parámetro siguiente pulsen E (MENÚ); se pasa a la configuración del tipo de CAJA DE PULSADORES utilizada para la dosificación que resulta válida para todas las cajas de pulsadores utilizadas en los tres grupos.

Seleccionen "Esp – Cof – 2Es – 2Cof"

- Pulsen E para pasar a la visualización relativa a la configuración de los tiempos de ON de la electroválvula EVx durante la INFUSIÓN PRELIMINAR.

El primer tiempo de ON programable es el relativo a las teclas A de cada grupo.

Si quieren modificar el parámetro ON es necesario que actúen en las teclas A (+) o B (-) para aumentar o disminuir el valor.

- Una vez acabada la programación del tiempo de ON relativo a la infusión preliminar en las teclas A de cada grupo, pulsen la tecla E (MENÚ); se pasa a la configuración del tiempo de ON infusión preliminar de las teclas B de cada grupo.

Si quieren modificar el parámetro ON es necesario que actúen en las teclas A (+) o B (-) para aumentar o disminuir el valor.

- Una vez acabada la programación del tiempo de ON relativo a la infusión preliminar en las teclas B de cada grupo, pulsen la tecla E (MENÚ); se pasa a la configuración del tiempo ON infusión preliminar de las teclas C de cada grupo.

Si quieren modificar el parámetro ON es necesario que actúen en las teclas A (+) o B (-) para aumentar o disminuir el valor.

- Una vez acabada la programación del tiempo de ON relativo a la infusión preliminar en las teclas C de cada grupo, pulsen la tecla E (MENÚ); se pasa a la configuración del tiempo ON infusión preliminar de las teclas D de cada grupo.

Si quieren modificar el parámetro ON es necesario que actúen en las teclas A (+) o B (-) para aumentar o disminuir el valor.

- Una vez acabada la programación del tiempo de ON relativo a la infusión preliminar en las teclas D de cada grupo, pulsen la tecla E (MENÚ); se pasa a la visualización del nuevo parámetro programable, es decir a la configuración de los tiempos de OFF de la electroválvula Evx durante la INFUSIÓN PRELIMINAR empezando de las teclas A de cada grupo.

Si quieren modificar el parámetro OFF es necesario que actúen en las teclas A (+) o B (-) para aumentar o disminuir el valor.

- Una vez acabada la programación del tiempo de OFF relativo a la infusión preliminar en las teclas A de cada grupo, pulsen la tecla E (MENÚ); se pasa a la configuración del tiempo de OFF infusión preliminar de las teclas B de cada grupo.

Si quieren modificar el parámetro OFF es necesario que actúen en las teclas A (+) o B (-) para aumentar o disminuir el valor.

- Una vez acabada la programación del tiempo de OFF relativo a la infusión preliminar en las teclas B de cada grupo, pulsen la tecla E (MENÚ); se pasa a la configuración del tiempo OFF infusión preliminar de las teclas C de cada grupo.

Si quieren modificar el parámetro OFF es necesario que actúen en las teclas A (+) o B (-) para aumentar o disminuir el valor.

- Una vez acabada la programación del tiempo de OFF relativo a la infusión preliminar en las teclas C de cada grupo, pulsen la tecla E (MENÚ); se pasa a la configuración del tiempo OFF infusión preliminar de las teclas D de cada grupo.

Si quieren modificar el parámetro OFF es necesario que actúen en las teclas A (+) o B (-) para aumentar o disminuir el valor.

- Una vez acabada la programación del tiempo de OFF relativo a la infusión preliminar en las teclas de cada grupo, pulsen la tecla E (MENÚ)

Ahora es posible habilitar o deshabilitar realmente la función de infusión preliminar durante los suministros.

Si quieren modificar el parámetro relativo a la habilitación/deshabilitación de la infusión preliminar, actúen en las teclas A (+) o B (-); 0000 indica que se ha optado por no utilizar la función de infusión preliminar durante los suministros, mientras que 0001 indica que se ha optado por utilizarla.

- Una vez acabada la elección de activación o desactivación de la función de infusión preliminar durante los suministros, pulsando la tecla E (MENÚ) el sistema va al estado de idle-on, terminando efectivamente la PROGRAMACIÓN TÉCNICO.

Nota: tras tener acceso al ambiente de PROGRAMACIÓN TÉCNICO, para salir es necesario pasar todos los menús pulsando la tecla E (MENÚ) hasta regresar al estado de idle-on (Select Drink- Selección Bebida); no se preve ningún time-out para la salida automática de la fase de programación técnico.

9.2.1.Lectura consumiciones y lectura litros computados

Se ofrece la posibilidad de efectuar la lectura relativa a las consumiciones (café o té) efectuadas, cumpliendo con las instrucciones indicadas a continuación.

Para tener acceso a la LECTURA DE LAS CONSUMICIONES y LITROS es suficiente pulsar y mantener pulsada la tecla E (únicamente de la caja de pulsadores grupo 1) por un tiempo superior a los 10 segundos.

Para salir del ambiente de LECTURA DE LAS CONSUMICIONES y LITROS es suficiente volver a pulsar, en cualquier momento, la misma tecla.

En dicho caso, las teclas A y B tiene la función particular de incremento / disminución de las visualizaciones relativas a las lecturas consumiciones.

Cual "Cumulative Total" (Total Acumulativo) se entiende el total de los suministros café efectuados, es decir la suma de todos los suministros efectuados pulsando las teclas A-B-C-D-E de cada grupo. Los suministros té NO SE COMPUTAN en el Cumulative Total (Total Acumulativo).

Además, la dosificación ofrece la posibilidad de analizar en detalle el total de los suministros efectuados por cada "tecla" de cada grupo.

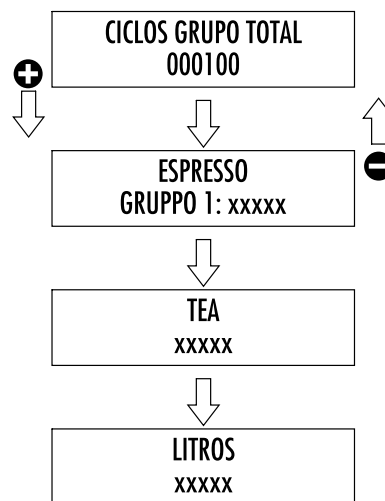
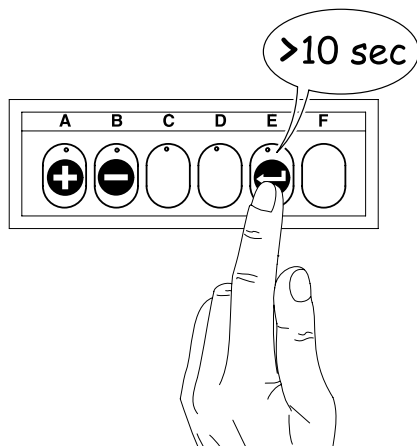
De la visualización "Cumulative total" (Total Acumulativo), pulsando la tecla A se visualiza el total correspondiente a la tecla A del grupo 1.

Ahora, cada vez que se pulsa la tecla A del grupo 1 se visualizan en modalidad secuencial todos los totales relativos a cada tecla de cada grupo (1°, 2°, 3°, 4° y 5° tecla por el 1°, 2° y 3° grupo).

Eventualmente, pulsando la tecla B del grupo 1 se puede volver a visualizar la lectura total anterior.

Una vez acabadas las lecturas relativas a las dosis café de cada grupo (5° tecla 3° grupo), pulsando la tecla A el usuario puede leer el total de los suministros TÉ efectuados; en dicho caso se trata de un total ya que no se preve la diferencia de lectura entre té1 y té2.

Pulsando otra vez la tecla A se pueden leer los litros computados hasta el momento.

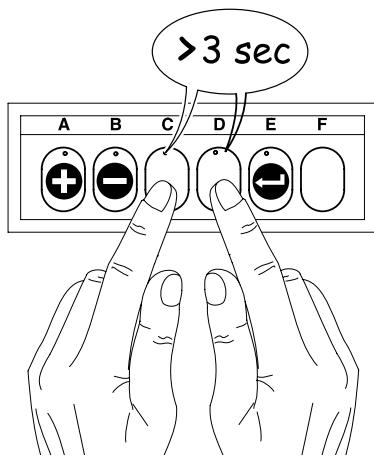


9.2.2 Reseteo consumiciones

Si quieren resetear el total relativo a cada tecla de cada grupo, es suficiente que actúen según lo indicado a continuación.

Al encontrarse ya en el ambiente de lectura de las consumiciones y litros, actúen de manera oportuna en la tecla B (1° grupo) (lectura atrás de las consumiciones) hasta que no se visualice en la pantalla la indicación "Cumulative Total" (Total Acumulativo). Al no encontrarse en el ambiente de lectura, es necesario acceder al mismo, pulsando la tecla A (1° grupo) durante más de 10 segundos.

Cuando en la pantalla se visualiza la indicación "Cumulative Total" (Total Acumulativo) pulsen y mantengan pulsadas contemporáneamente durante por lo menos 3 segundos las teclas C y D (1° grupo)



9.2.3 Reseteo litros

Cuando en la pantalla aparece la visualización (Fig. I°) significa que se ha sobrepasado el valor configurado en PROGRAMACIÓN TÉCNICO de los litros que el filtro puede depurar.

Para resetear dicha señalización es suficiente alimentar la máquina manteniendo pulsadas contemporáneamente las teclas C y D (1° grupo).

Ahora la pantalla va a indicar las operaciones de Reseteo (Fig.II°).

Esperen hasta que la dosificación regrese a idleon.

La pantalla, por consiguiente, regresa a la configuración inicial (Fig.III°).

Por medio de dicho procedimiento se resetea la lectura de los litros y se "elimina" la señalización "Change H2O Filter"

Los totales correspondientes a cada tecla se resetean de forma automática.



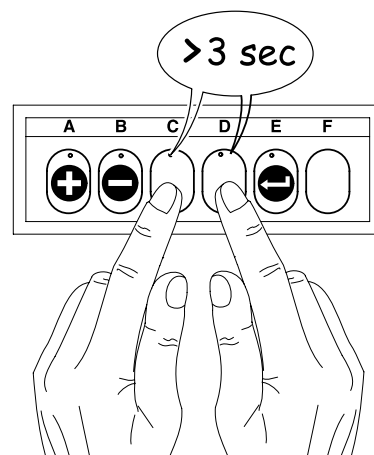
CUIDADO. El "Cumulative Total" (Total Acumulativo) es decir el total que deriva de la suma de todos los suministros efectuados por cada tecla de cada grupo, no se puede resetear.

Nota: la operación de reseteo consumiciones NO RESETEA las lecturas de los litros consumidos; para efectuar dicho reseteo hagan referencia al específico párrafo.

Para salir del ambiente de LECTURA DE LAS CONSUMICIONES y LITROS es suficiente volver a pulsar, en cualquier momento, la tecla



SELECCION. BEBIDA
ALARME: FILT. AGUA



CONTAT. FILTRE
MISE A ZERO



SELECCION. BEBIDA
PROMAC SPA

9.2.4 Conectores puente móviles

La dosificación 3d5 MAESTRO dispone de un conector puente móvil que desempeña las siguientes funciones:

- Conector puente móvil P1

ABIERTO: la dosificación se predispone con una sensibilidad de nivel y de seguridad ALTA (aproximadamente 1,4 M)

CERRADO: La dosificación se predispone con una sensibilidad de nivel y de seguridad NORMAL (aproximadamente 400K)

NOTA: el estado relativo al conector puente móvil (abierto/cerrado) se detecta por la dosificación 3d5 al momento del encendido. Por consiguiente, no efectúen variaciones con la ficha en estado ON (alimentada) ya que la modificación no se detecta si no después de otro siguiente Power OFF/ON.

9.2.5 Señalización de alarma

Time out nivel (carga) en la caldera

Cada vez que la sonda de nivel detecta la falta de agua (sonda expuesta) se habilita la fase de carga (EVCAR + BOMBA), mientras que el microcontrolador activa un temporizador interior relativo a la duración de dicha fase.

Si EVCAR + BOMBA quedan excitados de forma continua por un período de tiempo superior al time out (por segundos) configurado por medio de WIZARD o por medio de la PROGRAMACIÓN TÉCNICO, la dosificación desactiva todas sus principales funciones. Las cajas de pulsadores se deshabilitan y todos los actuadores desactivan cada tipo de funcionamiento.

Todos los led presentes en las cajas de pulsadores empiezan a ponerse intermitentes (½ ON, ½ OFF) para señalar visualmente en fase de utilización la entrada en la fase de alarma.

La pantalla visualiza:

**ALARME
CARGA CALDERA**

Para salir de la señalización de alarma es necesario efectuar un Power-OFF/ON de la máquina (apagamiento/ encendido).

9.2.6 Ausencia de impulsos del contador volumétrico (5 segundos)

La dosificación, tras el arranque de un ciclo café de control volumétrico (EVx + BOMBA tanto en fase de suministro como en fase de programación) verifica el correcto funcionamiento del contador volumétrico detectando los impulsos que el mismo microcontrolador envía.

Al no detectarse impulsos por un período de tiempo superior a 5 segundos seguidos, el led relativo a la dosis seleccionada empieza a ponerse intermitente (½ ON, ½ OFF)

Después de 1 minuto (Time-out contador volumétrico) de estancia de la ausencia de impulsos por parte del contador volumétrico, la dosis en curso se para de forma automática.

**ALARME
FLOW METER GR.X**

**SELECCION. BEBIDA
PROMAC SPA**

9.2.7 Preinfusión

La dosificación puede ser configurada de manera tal que el suministro relativo a las dosis 1 Exprés y 2 Exprés sea precedido por la preinfusión. Cuando se inicia la dosis, después del tiempo t1, se apaga la electroválvula del grupo manteniéndola apagada durante el tiempo t2.

ACTIVACIÓN DE LA PREINFUSIÓN:

Encender la máquina manteniendo presionada la tecla **A** para habilitar la preinfusión. La habilitación correcta de la función de PRE-INFUSIÓN está evidenciada por el encendido de las luces testigo de las teclas **A** y **B**.

DESACTIVACIÓN DE LA PREINFUSIÓN:

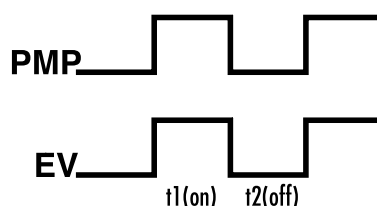
Encender la máquina manteniendo presionada la tecla **B** para inhabilitar la preinfusión. La inhabilitación correcta de la función PRE-INFUSIÓN está evidenciada por el encendido de las luces testigo de las teclas **C** y **D**.

Apagar y encender nuevamente la máquina y verificar la programación deseada.

Cuando se activa la función de Preinfusión, el ciclo normal de suministro es precedido por un breve chorro de agua temporizado, utilizado para humedecer la pastilla de café antes del suministro efectivo.



ATENCIÓN: si la función está activa, también en la fase de programación de la dosis estará funcionando la preinfusión; por lo tanto, hay que aguardar a que termine esta fase antes de programar las dosis de suministro del café.





10. MANUTENCIÓN

Las operaciones de *manutención se deben efectuar con la máquina apagada y fría y con el enchufe de alimentación desconectado. Algunas operaciones específicas necesitan que la máquina esté en funcionamiento.*



Para la limpieza no utilizar utensilios metálicos o abrasivos como estropajos, cepillos metálicos, agujas, etc., ni detergentes de uso general (alcohol, solventes o de otro género). Donde sea necesario utilizar detergentes específicos para máquinas de café adquiribles en los centros de asistencia técnica especializados.

10.1. Diaria (Fig.11)

Utilizar un paño o una esponja limpios que no suelten pelos o hilos (preferentemente de algodón o tela).

- Limpiar con cuidado el chasis de la máquina siguiendo el sentido del satinado en las partes de acero inoxidable.
- Limpiar las lanzas del vapor y del agua caliente 4, comprobar que las boquillas surtidoras estén libres de incrustaciones (de ser necesario eliminar las incrustaciones y tener cuidado en no déformar o dañar el surtidor).
- Limpiar los surtidores y las guarniciones de abajo del cárter de los grupos erogadores utilizando el cepillo correspondiente, suministrado en dotación
- Extraer los portafiltros de la máquina, desmontar los filtros y el pequeño resorte que sujeta el filtro, eliminar con el cepillo las incrustaciones de café y enjuagarlos con agua caliente para disolver los depósitos de grasa.

10.2. Semanal



Operaciones a efectuar con la máquina operativa en presión.

- Montar en el portafiltro el filtro ciego en dotación con la máquina, colocar una cucharada de polvo detergente para máquinas de café y luego montar el portafiltro en el grupo a limpiar.
- Accionar el mando de suministro de café del grupo por 30 segundos.
- Detener y activar el suministro varias veces hasta que vea bajar agua limpia por el tubito de descarga del grupo.
- Desmontar el portafiltro, sacar el filtro ciego e introducir un filtro normal, volver a montar el portafiltro en el grupo y accionar varias veces el suministro para efectuar un enjuague.
- Preparar un café para eliminar sabores desagradables.

Ciclo de lavado (Mod. GREEN ME)

El CICLO DE LAVADO permite la limpieza de los grupos cafés y se activa gracias a las siguientes modalidades:

Pulsen la tecla continua E y luego la tecla primera dosis A que se refieren al grupo que se quiere lavar.

La pantalla visualiza (cuando el modelo lo preve)

LAVADO
GRUPO

Se efectúan 5 ciclos así formados:
7 segundos de suministros y 3 segundos de intervalo

Modelo CLUB PU/S - ME



Operaciones a efectuar con la máquina apagada y fría y con la alimentación eléctrica desconectada.

- Sacar la tapadera del depósito del agua;
- Extraer la trampa de aire C y el eliminador de caliza A Fig.9;
- Extraer el depósito, vaciarlo y limpiarlo;
- Enjuagar abundantemente el depósito e introducirlo de nuevo en la máquina;
- Colocar la trampa de aire en la guía correspondiente y el eliminador de caliza en el fondo del depósito, en posición horizontal;
- Llenar el depósito con agua limpia y para acabar cerrar con la tapadera.

Si la trampa de aire está fuera de su sitio la máquina puede no calentar y no señalar correctamente la eventual falta de agua en el depósito.

Limpieza de filtros y surtidores (Fig.12)



Operaciones a efectuar con la máquina apagada y fría.

- Preparar una solución compuesta por 4 sobrecitos de detergente en polvo Cod. **69000124** disueltos en un litro de agua hirviendo en un recipiente de acero inox, plástico o vidrio **QUE NO SEA DE ALUMINIO O DE HIERRO.**
- Extraer los filtros y sumergirlos con los portafiltros en la solución preparada, dejándolos durante por lo menos 20-30 minutos (mejor una noche).
- Luego sacarlos del recipiente y enjuagarlos abundantemente en agua corriente.
- Quitar las rejillas de apoyo de las tazas (Fig.12), sacar la bandeja del desagüe situada debajo de las rejillas y limpiarlas.
- Examinar y limpiar también la cubeta de descarga eliminando, con una cucharita, los eventuales residuos



10.3. Mantenimiento periódica

10.3.1. Sustitución del agua de la caldera (Fig.13)

La sustitución ha de ser efectuada por parte del servicio técnico de asistencia.

- Apagar la máquina y esperar a que no haya presión en el interior de la caldera (manómetro con índice sobre "0").
- Introduzcan el tubo de goma en la conexión porta goma (3) (Fig.13)
- Mantengan fija por medio de la llave (1) la conexión (2) y suelten la conexión porta goma (3).
- Dejen salir completamente el agua, luego cierren la conexión (3) y quiten el tubo de goma.
- Efectuar un nuevo llenado de la caldera (apartado 7.3).

10.3.2. Sustitución del agua de la caldera en los modelos ME (excluido mod. CLUB ME - ME)



Operación a efectuar con la máquina operativa en presión.

- Sacar el agua de la caldera apretando la tecla de comando de suministro 6, Fig.8.
- Repetir esta operación varias veces para permitir un suficiente recambio de agua.
- Esperar a que se alcance la correcta presión de ejercicio (aguja del manómetro, Fig.8, sobre la zona verde) antes de preparar el café.



10.3.3. Regeneración (Fig.14)

Modelo CLUB P/US - ME



Operaciones a efectuar con la máquina apagada y fría y con el enchufe de la alimentación eléctrica desconectada.

A efectuar luego de un consumo de aproximadamente 15 litros de agua (dureza media considerada de 35 grados franceses) o por lo menos una vez por semana.

- Preparar la salmuera en un vaso de agua con añadidura de tres cucharaditas de sal fina (la sal tiene que estar bien disuelta en el agua).
- Vaciar el depósito; véase el apartado 10.2.
- Extraer el eliminador de caliza 1, Fig.14, del tubo de goma 2 y volcarlo.
- Verter la salmuera encima del filtro dejándola fluir libremente a través de las resinas.
- Esperar aproximadamente cinco minutos y luego colocar el eliminador de caliza debajo del grifo del agua corriente para enjuagarlo. Cuando el agua que sale del eliminador de caliza ya no está más salada, termina la regeneración y el eliminador de caliza está listo para el empleo.
- Conectar el suavizador al tubo y colocarlo en el fondo del depósito, en posición horizontal.
- Luego de la regeneración hay que poner de nuevo en función la máquina efectuando las operaciones descritas en el apartado 7.3.

Eliminador de caliza DP8 - DP12

Regenerar el eliminador de caliza en los plazos previstos, con referencia a la tabla siguiente:

DP8

- nr.1 regeneración al mes para 500 cafés/día
- nr.2 regeneraciones al mes (1 cada 15 días) para 1000 cafés/día.

DP12

- nr.1 regeneración al mes para 1000 cafés/día
- nr.2 regeneraciones al mes (1 cada 15 días) para 2000 cafés/día.

Esta tabla ha sido redactada con referencia a una dureza del agua de 25 grados franceses.

Para las modalidades de empleo véase la documentación adjuntada al eliminación de caliza.

11. PUESTA FUERA DE SERVICIO

A - Temporánea

- Efectuar las operaciones de limpieza y mantenimiento
- Enrollar el cable de alimentación eléctrica y fijarlo a la máquina con cinta adhesiva.
- Cubrir la máquina y colocarla en un ambiente seco, resguardado de las intemperies y que tenga acceso limitado a las personas autorizadas (evítese dejar la máquina al alcance de menores o de personas incapaces).



Para las operaciones de desconexión de las redes de alimentación dirigirse a personal especializado

B - Definitiva

- Además de las operaciones de puesta fuera de servicio temporánea, hay que cortar también el cable de alimentación, embalar la máquina con cartón, poliestireno u otro material y entregarla al personal encargado (vertedero autorizado o retiro de aparatos usados).

12. INCONVENIENTES Y SOLUCIONES



Operaciones de control que el usuario puede efectuar con la clavija de alimentación eléctrica desconectado el enchufe.

Para todo otro tipo de anomalía o inconveniente no especificado, desconectar el enchufe, abstenerse de efectuar intervenciones directas de reparación o verificación y dirigirse al servicio técnico de asistencia autorizado.

A) La máquina no se enciende:

- Comprobar que el enchufe esté conectado;
- Comprobar que haya corriente en la red y que el interruptor de seguridad o el general estén conectados;
- Comprobar las condiciones del enchufe y del cable de alimentación, si están dañados pedir a personal cualificado que los sustituya.

B) Presencia de agua debajo de la máquina:

- Comprobar que la descarga de la cubeta no esté atascado.

C) Suministro lento:

- Examinar las condiciones de limpieza de los filtros y de los surtidores;
- Verificar que la molidura del café no sea demasiado fina.

D) Suministro de vapor no uniforme:

- Comprobar que las boquillas de la lanza no estén atascadas.

13. VERSION MAQUINA CON CALENTAMIENTO SUPLEMENTARIO POR GAS (Fig.15)



CUIDADO: La instalación de la máquina y todas las eventuales operaciones de regulación y adaptación al tipo de gas tienen que ser efectuadas por personal profesionalmente cualificado



La máquina sale de la fábrica preajustada para ser alimentada con gas líquido (GPL). Por dicho motivo en el regulador del gas (1) está montado el inyector correspondiente, según lo detallado en la siguiente table:

Modelo	Capacidad termica nominal	GPL G30 - 29 mbar	Gas natural G20 - 20 mbar
2 Gr.	2,5 KW (2150 Kcal/h.)	75	102
3-4 Gr	3,3 KW (2850 Kcal/h.)	90	135

El regulador de la toma de aire principal (2) está montado de manera que la marca de referencia "GPL" coincida con el tornillo de fijación (3).

La regulación de la llama (mínimo y máximo) se hace en función de dicho tipo de gas.

En caso de que la máquina se tuviese que alimentar con un gas diferente al citado, es necesario reemplazar el inyector indicado en la tabla. En caso de gas natural hay que girar el regulador del aire principal (2) posicionándolo con la marca "N" en coincidencia con el tornillo de fijación (3).

Para hacer esta operación cabe desde luego aflojar el tornillo de fijación (3) y volver a enroscarlo después de haber girado el regulador del aire principal (2).

La conexión con la red del gas, desde la llave de paso del gas instalada en el local hasta el grifo de válvula instalada en la máquina, tiene que ser efectuada conforme a las normas en vigencia utilizando un tubo flexible o un tubo rígido de cobre recocado.

En el primer caso se fija herméticamente el portagoma especial al grifo de válvula por medio de la ojiva bicónica y la correspondiente tuerca de fijación de serie.

En el segundo caso el tubo de cobre recocado se puede conectar, siempre por medio de las ojivas bicónicas y las relativas tuercas, directamente en el grifo de válvula.

Una vez completada la conexión de la máquina con la red del gas y después de haber llenado la caldera con agua según las instrucciones del manual "USO Y MANTENIMIENTO", se puede proceder a encender el quemador, como sigue:

- Abrir la llave de paso del gas
- Presionar la manecilla del grifo de válvula, girarla a 90° en el sentido del reloj y mantenerla apretada. Al mismo tiempo apretar una o más veces el botón del encendedor piezoeléctrico (marcado con una chispa estilizada) hasta que el quemador se encienda.

- Esperar unos 20 segundos, y al soltar la manecilla el quemador queda encendido (la llama se puede ver a través del orificio realizado expresamente en el panel puesto detrás de los grupo de erogación).

NOTA:

En caso de falta de encendido, no insistir. Soltar la manecilla del grifo de válvula y controlar que la chispa sea regular y de unos 5 mm aprox de largo. En caso de que la llama se apague al soltar la manecilla, verificar la posición del termopar y el circuito conectado con el mismo.

La llama tiene que ser de color azul brillante; en caso contrario ajustar el regulador de la toma de aire principal (2) hasta alcanzar dicho resultado.

Esperar que la máquina alcance la presión de calibración y que ésta sea del valor programado; en caso contrario ajustar el regulador presostático del gas por medio de los dos tornillos de regulación.

El tornillo que sobresale (4) sirve para la regulación de la presión de ejercicio de la caldera, mientras que el otro(5) sirve para la regulación del mínimo.

Cuando la máquina alcanza la presión programada, verificar la regulación del mínimo utilizando el tornillo (4); aflojar la correspondiente contratuerca, desenroscar el tornillo hasta sentirlo libre (manteniendo cerrado al conducto principal del gas) y verificar que en estas condiciones quede encendida una llama baja, que tiene la función de piloto.

Si la llama es demasiado alta, regularla por medio del tornillo (5) haciéndolo girar ligeramente en el sentido del reloj, luego de haber aflojado la correspondiente contratuerca. En caso contrario, es decir, si la llama tiende a apagarse, es necesario regularla haciendo girar el tornillo (5) en el sentido contrario al del reloj hasta obtener una llama muy baja pero segura.

Una vez lograda la regulación exacta de la llama del mínimo, mantener firme el tornillo correspondiente y bloquear la contratuerca.

Girar el tornillo (4) en el sentido del reloj hasta lograr una llama alta y esperar que la caldera alcance la presión de ejercicio establecida; si la llama se reduce antes de que la presión haya alcanzado el valor prefijado, enroscar ulteriormente el tornillo (4); si se reduce a una presión mayor, desenroscar el tornillo.

Verificar una e dos veces el funcionamiento por medio de la llave del vapor para eliminar la presión de la caldera y luego bloquear la contratuerca manteniendo firme el tornillo (4).

I	ITALIANO	10-27
F	FRANCAIS	28-45
D	DEUTSCH	46-63
GB	ENGLISH	64-81
E	ESPAÑOL	82-99
P	PORTUGUÊS	100-117

SCHEMI ELETTRICI SCHEMAS ELECTRIQUES SCHALTPLANE WIRING DIAGRAMS ESQUEMAS ELECTRICOS ESQUEMAS ELÉTRICOS	118-128
---	----------------

SCHEMI IDRAULICI SCHÉMAS HYDRAULIQUES HYDRAULIKPLÄNE HYDRAULIC DIAGRAMS ESQUEMAS HIDRÁULICOS ESQUEMAS HIDRÁULICOS	129-134
---	----------------



As operações indicadas com este símbolo são de pertinência exclusiva do técnico instalador



As operações indicadas com este símbolo podem ser efetuadas pelo usuário.

P PORTUGUÊS

ÍNDICE

Dados de identificação macchina	101
1. Advertência gerais.....	101
2. Descrição das máquinas.....	102
2.1. Especificações das funções – composição das máquinas	102
2.2. Fornecidos com a máquinas	102
2.3. Proteções mecânicas.....	103
2.4. Seguranças elétricas.....	103
2.5. Rumor aéreo	103
2.6. Vibrações	103
3. Dados técnicos	103
3.1. Dimensões e pesos.....	103
4. Destinação do uso	104
4.1. Contraindicações do uso.....	104
5. Transporte	104
5.1. Embalagem	104
5.2. Controle no recebimento.....	104
6. Instalação	105
6.1. Ligações a serem predispostas por parte do cliente.....	105
6.1.1. Alimentação hídrica e gás.....	105
6.1.2. Alimentação elétrica.....	105
6.2. Operações preliminares	106
6.3. Instalação.....	106
7. Funcionamento	106
7.1. Comandos.....	106
7.2. Instrumentos de Controle.....	107
7.3. Início da Máquina.....	107
8. Uso	108
8.1. Como se prepara o café.....	108
8.2. Como se prepara o cappuccino	108
8.3. Como se aquece uma bebida	108
8.4. Como se prepara chá, chá de camomila, etc.	109
9. Regulagem e calibragem das doses	109
9.1. Modelos ME	109
9.2. Programação da parte técnica	109
9.2.1. Leitura das consumações e leitura dos litros conta.....	112
9.2.2. Anulação das consumações	113
9.2.3. Anulação dos litros	113
9.2.4. Pontinhas móveis	114
9.2.5. Sinalização de alarme.....	114
9.2.6. Ausência dos impulsos do contador volumétrico	114
9.2.7 Pré-infusão	114
10. Manutenção	115
10.1. Diária.....	115
10.2. Semanal	115
10.2.1. Timer	115
10.3. Manutenção Periódica.....	116
10.3.1. Substituição da água Mod.CLUB PU-ME ...	116
10.3.2. Substituição da água Mod.ME	116
10.3.3. Regeneração.....	116
11. Colocação fora de serviço	116
12. Inconvenientes e remédios	116
13. Versão máquina com aquecimento suplementar a gás	117

DENOMINAÇÃO: **Máquina para café**

VERSÃO: **GREEN ME - PU 1 / 2 / 3 / 4 Grupos**
GREEN COMPACT ME - PU 2 Grupos
CLUB ME - PU - PU/S - 1 Grupos

A placa localizada na Declaração de Conformidade CE do presente documento corresponde à placa de identificação localizada na máquina Fig. 2.

Esquema de identificação dos dados da placa (Fig. 1)

1	Fabricante
2	Modelo e Versão
3	Tensão elétrica
4	Marca CE (onde pedido)
5	Número de matrícula
6	Dados da caldeira
7	Absorção total da máquina
8	Grau de proteção
9	Potência do motor
10	Potência do elemento aquecedor
11	Frequência elétrica
12	Marcas de conformidade
13	Ano de fabricação

Convenções tipográficas



Sinal de perigo que requer a observação escrupulosa das instruções à qual se refere, para evitar possíveis danificações à máquina ou acidentes.

O presente manual constitui parte integrante e essencial do produto e deverá ser entregue ao usuário. Para um correto uso e utilização da aparelhagem. Ler atentamente o manual e respeitar todas as indicações nele contidas. Conservar com cuidado este manual para todas as consultas posteriores.

1. ADVERTÊNCIA GERAIS

- Os elementos para embalagem (sacos de plástico, poliestireno expandido, pregos, papéis, etc...) não devem ser deixados ao alcance de crianças, enquanto potenciais fontes de perigo.
- Antes de ligar a máquina certificar-se de que os dados da placa sejam correspondentes com aqueles da rede de fornecimento elétrico.
- É proibido o uso de adaptadores, tomadas múltiplas e/ou extensões.
- Em caso de dúvida ou incertezas fazer controlar por pessoas qualificadas a instalação elétrica, que deve corresponder aos requisitos dispostos pelas leis de segurança em vigor, entra as quais
 - eficaz fio terra;
 - seção dos condutores suficiente para a potência de absorção;
 - dispositivo salva vida eficiente
- Posicionar a máquina em um plano repelente à água (laminado, aço, cerâmica, etc..) longe de fontes de calor (fornos, fogões, lareiras, etc.) e em ambientes onde a temperatura não desça abaixo de 5 °C. **TEME O GELO**

- Não expor a máquina a intempérie ou instalá-la em ambientes com elevada umidade, como locais para banho, etc.
- Não obstruir as grelhas de aspiração ou de dissipação, em particular não cobrir com panos ou outra coisa o plano para aquecimento das xícaras.
- A máquina embalada deve ser armazenada em local protegido da intempérie, seco e sem umidade. A temperatura não deve ser inferior a + 5°C. As caixas podem ser empilhadas num máximo de três unidades do mesmo tipo. Evitar de sobrepôr à embalagem caixas pesadas de outro tipo.
- Em caso de emergência, como princípio de incêndio, rumores anômolos, super aquecimento, etc..., intervir imediatamente e tirar a alimentação elétrica da rede, fechar as torneiras do gás e da água.
- Utilizar somente acessórios e peças de troca autorizadas pelo fabricante. Isto significa garantia de funcionamento seguro, sem inconvenientes.



Uma instalação errada pode causar danos a pessoas e coisas, pelos quais o fabricante não pode considerar-se responsável.

2. DESCRIÇÃO DAS MÁQUINAS

As máquinas são realizadas para a preparação de café expresso e bebidas quentes. O princípio de funcionamento consiste em uma bomba volumétrica no interior da máquina que alimenta a cladeira, onde acontece o aquecimento da água. Acionando os comandos apropriados, a água é enviada aos distribuidores externos sob forma de água quente ou vapor, segundo a necessidade.

O modelo CLUB PU/S possui um reservatório de água interno, por isto não necessita ser ligado à rede hídrica. No interior do reservatório encontra-se o descalcificador, que tem a função de descalcificar a água, retendo os sais nela contidos

A construção é composta por uma estrutura em aço, na qual são fixados os componentes mecânicos e elétricos. Tudo é protegido por painéis com cobertura total, realizados em aço inóx.

Na parte posterior da máquina efetuam-se as operações produtivas, são posicionados os comandos, as aparelhagens de controle e os distribuidores. Sobre a máquina está localizado um plano destinado ao aquecimento das xícaras.

2.1. Especificações das funções – composição das máquinas (Fig.3)

		A	B	C	D	E	F
CLUB PU		ok	-	1	1	1	-
CLUB ME		-	ok	1	1	1	-
CLUB PU/S	*	ok	-	1	1	1	-
COMPACT PU		ok	-	2	1	1	-
COMPACT ME		-	ok	2	2	1	-
GREEN PU	**	ok	-	2/3/4	2	1	-
GREEN ME	**	-	ok	2/3/4	2	1	***
GREEN PU		ok	-	1	1	1	-

Legenda dos símbolos

- A** Funcionamento semi-automático, início e término da distribuição manual.
B Funcionamento automático; controle eletrônico da distribuição das doses de café e água quente.
C Nr. dos grupos de distribuição do café.
D Nr. lançadores de distribuição do vapor.
E Nr. lançadores de distribuição de água quente.
F Display.

* Reservatório da água e descalcificador interno (não necessita da ligação à rede hídrica)

** Com possibilidade de instalar o aquecimento à gás (só 2/3/4 grupos)

*** Só para as versões com 2-3-4 grupos de café

- 1 Torneira de distribuição do vapor
- 2 Lançador do vapor
- 3 Comando para distribuição da água quente
- 4 Lança água quente
- 5 Grupo de distribuição do café
- 6 Comando para distribuição do café
- 7 Botão para o abastecimento manual da água
- 8 Nível ótico
- 9 Manômetro
- 10 Interruptor geral e espia do interruptor aceso
- 11 Acendedor do gás (para modelos previstos)
- 12 Torneira do gás valvulada (para modelos previstos)
- 13 Interruptor para acionamento do aquecedor de xícaras (opcional)
- 14 Reservatório da água (só para o modelo CLUB PU/S)
- 15 Lâmpada espia laranja para falta de água
- 16 Janela de controle
(modelo onde instalado o aquecimento a gás)

2.2. Fornecidos com a máquinas

	CLUB 1 Grupo	COMPACT 2 Grupos	3 Grupos	4 Grupos
Porta-filtro 1 dose	1	1	1	1
Porta-filtro 2 doses	1	2	3	4
Filtros	2	3	4	5
Filtro cego	1	1	1	1
Tubo para abasteciment 0,8 m.	1	2	2	2
Tubo para abasteciment 1,8 m.	1	1	1	1
Tubo para descarga 2 m.	1	1	1	1
Ligações	1	1	1	1
Manual de instruções	1	1	1	1
Escovinha	1	1	1	1
Esquemas elétricos	1	1	1	1

Modelos com acessórios para ligação do gás (quando aplicado).

2.3. Proteções mecânicas

As proteções mecânicas que as máquinas possuem são:

- Conjunto de painéis completo para proteção das partes sujeitas a calor e do gerador de vapor e água quente;
- Plano para aquecimento das xícaras com recipiente de contenção dos líquidos que podem transbordarem acidentalmente;
- Plano de trabalho com grelha e recipiente situado a abaixo para recolha dos líquidos;
- Válvula de expansão na instalação hidráulica e válvula na caldeira contra as pressões excessivas;
- Válvula de não retorno na instalação hidráulica, para evitar refluxos na rede de alimentação.

2.4. Seguranças elétricas

As seguranças previstas são:

- Proteção térmica no motor da bomba;
- dupla térmica de controle na falta do gás e termostato de controle da dupla térmica, que fecha automaticamente a torneira do gás;
- Térmica para proteção das resistências

2.5. Rumor aéreo

No local de trabalho normalmente não é superado o nível de pressão sonora de 70dB (A).

2.6. Vibrações

As máquinas são equipadas com pés de borracha contra vibrações. As condições normais de trabalho não geram vibrações danosas para o operador e o ambiente.

3. DADOS TÉCNICOS

3.1. Dimensões e pesos (Fig. 4)

	CLUB	1 Grupo	2 gr. COMPACT	2 Grupos	3 Grupos	4 Grupos
A mm	430	625	625	810	1050	1290
B mm	234	436	436	621	861	1101
C mm	540	540	540	540	540	540
D mm	370	310	310	310	310	310
H mm	570	570	570	570	570	570
Potência da caldeira lt	4	5	5	11	16	22
Peso da máquina	30	50	67	68	88	108
Entrada da água	3/8	3/8	3/8	3/8	3/8	3/8
Descarga Ø mm	14	14	14	14	14	14
Embalagem						
Escorrimentos nr.	1	1	1	1	1	1
Volume m ³	0,21	0,27	0,27	0,44	0,55	0,67
Dimensões LxPxH mm	500x690x600	660x670x600	660x670x600	910x670x720	1150x670x720	1390x670x720
Peso bruto Kg	34	54	71	73	93	114



Para os dados técnicos para ligação elétrica, ver a placa de identificação da máquina Fig.1

As máquinas com aquecimento a gás possuem um kit de ligações padrão, com os quais é possível efetuar os seguintes tipos de ligação:

- com tubo rígido direto;
- com tubo de cobre e cone duplo;
- com porta-borracha.



A ligação ao gás deve ser efetuada seguindo rigorosamente as normas de segurança vigentes no país de instalação.

4. DESTINAÇÃO DO USO

As máquinas foram projetadas, construídas e protegidas para serem utilizadas como máquinas para café expresso e preparação de bebidas quentes (chá, capuccino, etc...). Qualquer outro uso deve ser considerado impróprio e portanto perigoso.



O construtor declina qualquer responsabilidade por danos a pessoas ou coisas devido ao uso impróprio, errado ou irracional.

O operador deve sempre respeitar as indicações do uso e manutenção contidas no presente manual. Em caso de dúvida ou anomalia de funcionamento, parar a máquina, abster-se de efetuar consertos ou intervenções diretas e procurar o serviço de assistência.

O operador não deve:

- tocar com as mãos as zonas quentes e de distribuição;
- apoiar recipientes com líquidos na máquina;
- colocar as mãos embaixo dos distribuidores durante o uso;
- intervir em operações de manutenção e de transporte com a linha introduzida e a máquina quente;
- lavar a máquina com jatos de água diretos ou com pressão;
- mergulhar a máquina completamente ou parcialmente na água.
- expor a máquina a fontes de calor;
- Utilizar a máquina se o fio de alimentação resulta danificado;
- Tocar a máquina com as mãos ou pés molhados ou úmidos;
- Utilizar a máquina caso haja menores nas imediações;
- Deixar que pessoas não capazes ou crianças usem a máquina;
- Obstruir as grelhas de aspiração ou dissipação do calor com panos ou outras coisas;
- deixar abertas as portinholas de fornecimentos (mod.CLUB PU/S)
- Utilizar a máquina caso resulte molhada ou fortemente úmida além da zona de distribuição.

4.1 Contraindicações do uso

As máquinas são destinadas ao uso exclusivamente alimentar por isto é proibido o uso de líquidos ou materiais de outra natureza, como por exemplo aquecer líquidos ou introduzir pós no porta-filtro que possam gerar perigos e sujar os distribuidores.



O fabricante declina qualquer responsabilidade por danos a pessoas ou coisas devido ao uso impróprio, errado ou irracional e pelo uso das máquinas por parte de operadores não profissionais.

5. TRANSPORTE

5.1. Embalagem

A máquina é entregue em uma única caixa, em embalagem de papelão resistente e aparadores internos de proteção.

Na embalagem encontram-se símbolos convencionais a serem observados durante o movimento e o armazenamento da caixa.



Efetuar o transporte mantendo sempre a caixa na posição vertical, não virar ou deitar sobre um lado, procedendo com cuidado, evitando choques e exposição à intempérie.

5.2. Controle no recebimento

Controlar que a máquina recebida seja aquela indicada nos documentos de acompanhamento, inclusive eventuais acessórios.

Controlar que não tenha sofrido danos durante o transporte e em caso afirmativo, advertir rapidamente o mensageiro e a nossa seção clientes.



Os elementos para embalagem (sacos de plástico, poliestireno expandido, pregos, papelões, etc...) não devem ser deixados ao alcance de crianças enquanto potenciais fontes de perigo.

Não deixar no ambiente os elementos de embalagem, mas desmantelá-los entregando-os aos órgãos predispostos para tais atividades.



6. INSTALAÇÃO

A máquina deve ser instalada somente em lugares onde o uso e a manutenção seja efetuada por pessoas qualificadas.

As máquinas possuem pés reguláveis na altura.

O plano de apoio deve ser bem nivelado, seco, resistente, estável e estar a uma altura tal que o plano que aquece as xícaras encontre-se a mais de 150 cm do chão. Não usar jetos de água, nem instalar em lugares onde são usados jatos de água.

Para garantir o normal exercício, o aparelho deve ser instalado em locais onde a temperatura ambiente esteja compreendida entre uma temperatura de +5°C ÷ +32°C e a umidade não superior a 70%

Para um bom funcionamento da máquina, não são necessárias ancoragens ao plano de apoio nem particularidades técnicas específicas para limitar as vibrações da mesma.

Aconselha-se deixar alguns espaços livres ao redor da máquina com a finalidade de facilitar o uso e as operações de manutenção.

Caso a máquina resulte molhada ou muito úmida, é necessário abster-se de proceder à instalação, até quando não se tenha a certeza que esteja seca. De qualquer modo é necessário fazer um controle preventivo por parte do serviço de assistência, para verificar eventuais danos sofridos pelos componentes elétricos.

Prever em proximidade da máquina a área a ser destinada ao moedor-dosador (ver a relativa documentação).

Normalmente as máquinas possuem um atenuador do tipo DP2 ou DP4 que deve ser ligado com cuidado pelo instalador, segundo as normas em vigor. Em caso de montagem de um atenuador diferente, consultar a documentação do produto escolhido. Fazer predispor pelo instalador uma caixa para bater fundos de café.



6.1. Ligações a serem predispostas por parte do cliente



As operações de ligação devem ser executadas por pessoas qualificadas e em completa observância das regras federais, estatais ou locais.

6.1.1. Alimentação hídrica e gás (Fig. 5)

As ligações devem ser posicionadas em proximidade da máquina.

- Tubo de descarg da água 1 com diâmetro interno mínimo de 30 mm, munido de sifão que possa ser inspecionado.
- Tubo de aliementação da água de rede 2 com torneira de exclusão de 3/8" G. E válvula de não retorno.
- Tubo de alimentação do gás, com 3 torneiras de exclusão.

4) Interruptor geral

5) Bomba volumétrica (se externa à máquina)

6) Descalcificador



Verificar para que a máxima pressão de alimentação não supere 6,5 Mpa, caso contrário introduzir um redutor de pressão.



As máquinas que possuem o aquecimento a gás devem ser instaladas em conformidade com as normas locais vigentes.



6.1.2. Alimentação elétrica

A máquina é fornecida pronta para ser ligada, segundo as especificações requeridas.

Antes de ligar a máquina certificar-se de que os dados da placa sejam correspondentes àqueles da rede de distribuição elétrica.

O fio de alimentação elétrica deve ser ligado diretamente à conexão predisposta em precedência, segundo as leis em vigor.

A instalação do fio terra e de proteção contra as descargas atmosféricas deve obrigatoriamente ser realizada como prescrito pelas normas.

Utilizar para a rede de alimentação um fio segundo a norma, com condutor de proteção (fio terra)

Para alimentação trifásica utilizar um fio com 3 condutores (3 fases + neutro + terra).

Para alimentação monofásica utilizar um fio com 3 condutores (fase + neutro + terra)

Em ambos os casos predispor na ponta do fio de alimentação um interruptor automático diferencial 4 (Fig. 5), completo de desenganchadores magnéticos, segundo os dados trazidos na placa de identificação da máquina (Fig.1). Os contatos devem ter uma abertura igual ou superior a 3 mm.

Recorda-se que cada máquina deve possuir as suas próprias seguranças.



ATENÇÃO

Se o fio de aliementação está danificado deve ser substituído pelo fabricante ou pelo seu serviço de assistência técnica ou de qualquer forma por uma pessoa com qualificação similar, para prevenir todo risco.



6.2. Operações preliminares (Fig. 6):

LIGAÇÃO EQÜIPOTENCIAL

Esta ligação, prevista por algumas normas, tem a função de evitar as diferenças de potencial elétrico entre as massas das aparelhagens instaladas no mesmo local. Este aparelho é predisposto com um borne localizado embaixo da base para a ligação de um condutor externo eqüipotencial. Terminada a instalação é **NECESSÁRIO** executar este tipo de ligação com um condutor que haja seção nominal, em conformidade com as leis em vigor.



6.3. Válvula Anti-remoinho (Fig.7)

Na parte superior da caldeira está instalada a válvula anti-remoinho, **no ato da instalação tirar a lingüeta de blocagem "A" e certificar-se de que o perno da válvula "B" escorra livremente.** Esta operação é da máxima importância para o correto funcionamento da válvula anti-remoinho



6.4. Instalação

- Posicionar o corpo da máquina em um plano horizontal predisposto.

Antes de efetuar as conexões, executar uma cuidadosa lavagem dos tubos hídricos da rede

- Abrir completamente a torneira da água da rede e deixar escorrer por alguns minutos
- Proceder à conexão hídrica de abastecimento e descarga da água.
- Ligar a máquina à tomada da corrente
- Ligar o tubo do gás.

Executar uma cuidadosa lavagem de toda a tubulação hídrica da máquina:

- Abrir completamente a torneira da alimentação hídrica da rede.
- Acionar o interruptor geral (pos.1 - Fig. 8), esperar que a caldeira encha até o nível programado.
- Acionar o interruptor geral (pos.2 - Fig. 87) para dar início ao aquecimento da água na caldeira.
- Acionar cada grupo em modo que faça sair a água por cerca um minuto; repetir a operação por duas vezes.
- Fazer sair vapor pelos lançadores de vapor, por cerca um minuto
- Fazer sair água quente por cerca um minuto; repetir a operação por duas vezes.
- Desligar os interruptores 1 e 2.
- Esvaziar a água na caldeira. Ver o ponto 10.3



ATENÇÃO

Quando a máquina não efetua distribuições por mais de 24 horas, antes de iniciar o trabalho efetuar uma lavagem dos componentes internos, repetindo as operações descritas acima.

7. FUNCIONAMENTO

7.1. Comandos (Fig.8)

1 Interruptor Geral.

Seletor com três posições:

0 desligado

1 ativa a bomba para abastecer a caldeira

2 emite corrente em toda a máquina e ativa os elementos de aquecimento.

1/1 Interruptor Geral.

Seletor com duas posições, com led luminoso (para mod. CLUB):

ativar o interruptor, led aceso, é emitida corrente à máquina e aciona-se a bomba que carrega a caldeira com água e entra em função o aquecedor.

2 Espia luminosa verde.

Acesa indica que há tensão na máquina (interruptor geral acionado).

3 Interruptor da distribuição do café

Seletor com duas posições, com led luminoso (mod. PU):

ativar o interruptor, led aceso, procede-se à distribuição do café;

desenganchar o interruptor, led apagado, interrompe-se a distribuição do café

4 Teclado eletrônico para distribuição do café

Seis teclas com os relativos leds (mod. ME):

A Pressionar a tecla, permanece aceso o led da tecla escolhida e apagam-se aquelas das outras teclas, dá-se início à distribuição de um café curto.

Os leds reacendem-se ao final da distribuição.

B Pressionar a tecla, permanece aceso o led da tecla escolhida e apagam-se aquelas das outras teclas, dá-se início à distribuição de um café longo. Os leds reacendem-se ao final da distribuição.

C Pressionar a tecla, permanece aceso o led da tecla escolhida e apagam-se aquelas das outras teclas, dá-se início à distribuição de dois cafés curtos do mesmo grupo.

Os leds reacendem-se ao final da distribuição.

D Pressionar a tecla, permanece aceso o led da tecla escolhida e apagam-se aquelas das outras teclas, dá-se início à distribuição de dois cafés longos do mesmo grupo.

Os leds reacendem-se ao final da distribuição.

E Pressionar a tecla para interromper a distribuição em curso.

Para interromper uma distribuição em curso, iniciada com as teclas A-B-C-D, deve-se pressionar a mesma tecla ativada ou a tecla E STOP

5 Volante para distribuição da água quente (mod. PU)

Torneira: girar em sentido anti-horário para abrir ou em sentido horário para fechar.

6 Botão para distribuição da água quente dosada (mod. ME).

Pressionando o botão obtém-se a distribuição de uma dose de água quente.

7 Seletor da distribuição do vapor

Torneira: rodar em sentido anti-horário para abrir ou em sentido horário para fechar.

8 Espia luminosa laranja (mod. CLUB PU/S-ME).

Acesa indica a falta de água no reservatório e conseqüente parada da máquina.

9 Botão para abastecimento manual da água

Manter pressionado o botão para encher a caldeira

10 Torneira para alimentação do gás valvulada (modelos com aquecimento a gás).

Aberta: posição vertical;

Fechada: girar de 90°, em sentido horário.

11 Botão elétrico (modelos com aquecimento a gás).

Botão a gatilho. Pressionar até no fundo para gerar a faísca que acende o gás do queimador.

7.2 Instrumentos de Controle (Fig.8)

12 Manômetros com agulha móvel, em quadrante fixo, com dupla escala graduada e zonas de indicação.(mod. CLUB).

Controle visivo da pressão na caldeira

13 Manômetros com agulha móvel, em quadrante fixo, com dupla escala graduada e zonas de indicação. (excluído mod. CLUB).

Controle visivo da pressão na caldeira e da bomba

14 Leitor de nível com referência de mínimo e máximo.(excluído mod. CLUB).

Controle visivo do nível da água na caldeira.

15 Janela de controle (modelos com aquecimento a gás).

Controle visivo de acendimento e funcionamento da chama do queimador a gás.

16 Interruptor para ativação do aquecedor de xícaras (opcional)



7.3. Início da Máquina

Modelo CLUB PU/S-ME (Fig.9)

- Abrir a tampa de acesso ao reservatório da água e controlar se o descalcificador A está introduzido no tubo pescador B
- Certificar-se de que o aprisionador do ar C está introduzido na sede apropriada;



Se o aprisionador do ar está fora da posição, a máquina pode não aquecer e não sinalizar corretamente a eventual falta de água no reservatório.

- Colocar 2 litros de água no reservatório e fechar a tampa;
- Acionando o interruptor geral 1/1; obtém-se o abastecimento da caldeira e a entrada em função do aquecedor;
- Esperar que seja alcançada a pressão de exercício, o ponteiro do manômetro 13 Fig.7 na zona verde, e que a máquina alcance o justo equilíbrio térmico.

Modelo CLUB PU - ME (Fig.3)

- Abrir a torneira da rede hídrica Fig.5;
- Acionando o interruptor geral 1(Fig.8); obtém-se o abastecimento da caldeira e a entrada em função do aquecedor;
- Esperar que seja alcançada a pressão de exercício, o ponteiro do manômetro 12 Fig.8 na zona verde, e que a máquina alcance o justo equilíbrio térmico.

Modelos GREEN ME - PU

- Abrir a torneira da rede hídrica Fig.5;
- Girar em sentido anti-horário o interruptor geral 1 Fig.8 em posição 1; ativa-se a bomba que providencia o abastecimento da caldeira;
- Ao alcançar o nível a bomba pára, então girar em sentido horário o interruptor geral 1 Fig.7 na posição 2 para dar início ao aquecimento da água na caldeira;
- Esperar que seja alcançada a pressão de exercício, o ponteiro do manômetro 14 Fig.7 na zona verde, e que a máquina alcance o justo equilíbrio térmico.



O tempo de abastecimento da água é predefinido, em um máximo de 2 minutos, portanto é possível que em alguns modelos (E 3-4 grupos) tal duração não seja suficiente para alcançar o nível previsto. Neste caso, para completar o abastecimento é necessário desligar e religar o interruptor geral, dando início a uma ulterior fase de abastecimento. Nos modelos E a falta de água é sinalizada com o lampejar dos leds do conjunto de botões. Os modelos que possuem auto-nível efetuam automaticamente a operação de controle do nível.

Modelos con gas

- Abrir a torneira da rede hídrica Fig.5;
- Girar em sentido ANTI-HORÁRIO o interruptor geral 1 Fig.8 na posição 1; ativa-se a bomba que providencia o abastecimento da caldeira;
- Alcançado o nível bomba pára, então girar em sentido HORÁRIO o interruptor geral 1 Fig.8 na posição 2 para dar início ao aquecimento da água na caldeira;
- Girar a torneira do gás 10 Fig.8 na posição vertical de aberto e manter pressionado o botão embutido, contemporaneamente pressionar repetidamente até o fim o botão do piezelétrico 11, até que a faísca acenda o gás gerando a chama (seguir a operação olhando através da janela 15 Fig.8). Manter pressionado o botão da torneira 10, por cerca 30 segundos para consentir que o sistema de segurança mantenha a chama acesa.

Se a chama apaga-se, repetir a operação.



Em caso de falta de acendimento da chama, evitar insistir e fechar a torneira do gás girando-a, em sentido horário, de 90°.

- Esperar que seja alcançada a pressão de exercício, o ponteiro do manômetro 13 Fig.8 na zona verde, e que a máquina alcance o justo equilíbrio térmico.



8. USO

As máquinas são provistas de um plano superior sobre o qual as xícaras são colocadas à espera do uso.

Esta função é muito importante para obter ótimos cafés, dado que a xícara aquecida evita o rápido resfriamento do café.

8.1. Como se prepara o café



É pericoloso effettuare l'erogazione di caffè senza il portafiltro nel gruppo.

- Desenganchar o porta-filtro do grupo distribuidor, batê-lo virado para baixo na gaveta para bater fundo do café da parte periférica do filtro para descarregar o fundo do café (atenção para não danificar o filtro).
- Utilizar o filtro para 1 ou 2 cafés, segundo a necessidade
- Encher o filtro com a dose de café moído, nivelar e pressionar levemente o café com a prensa.
- Tirar da borda do filtro o eventual café moído durante a prensagem.



Deixando o café moído na borda do filtro não permite a perfeita aderência da guarnição ao filtro com conseqüente perda de água e fundo de café.

- Enganchar o porta-filtro ao grupo para obter uma boa aderência.
- Posicionar as xícaras embaixo do bico distribuidores, iniciar a distribuição.

Modelo PU (Fig.8)

- Pressionar o interruptor 3 para iniciar a distribuição. Obtida a quantidade desejada, levar novamente o interruptor à posição inicial para cessar a distribuição..

Modelo ME (Fig.8)

- Pressionar a tecla relativa ao café a ser feito:

- A = 1 café curto ;
- B = 2 cafés curtos ;
- C = 1 café longo;
- D = 2 cafés longos;

A distribuição é efetuada automaticamente, segundo a dose predeterminada.

Para distribuir uma dose diversa, pressionar a tecla E (led aceso) que dá início à distribuição contínua. Pressionar novamente a tecla E para fazer cessar a distribuição.

Para interromper uma distribuição em curso, efetuada com as teclas A-B-C-D, pressionar a mesma tecla ativada.

- Completada a distribuição do café, deixar o porta-filtro introduzido no grupo até a próxima distribuição.



Durante as distribuições, prestar atenção nas partes quentes da máquina, em especial modo nos grupos de distribuição do café, nos lançadores do vapor e da água quente. Não colocar absolutamente as mãos embaixo dos grupos e dos lançadores quando estão funcionando.

Para obter um bom café é importante que a regulação da moagem corresponda a uma distribuição de café compreendida entre 25-30 segundos. Se a moagem é muito grossa, obtém-se cafés claros e leves com pouquíssimo creme, se a moagem é muito fina obtém-se cafés escuros e sem creme. Também é importante que o pó seja fresco e com grossura uniforme (pode ser obtida se o moedor-dosador possui moedores eficientes) e a dose esteja na quantidade justa (cerca 6 gramas por café).

Aconselha-se moer a quantidade de café necessária para a necessidade imediata, porque o café moído perde rapidamente as próprias qualidades aromáticas e as substâncias gordurosas contidas rançam.

8.2. Como se prepara o cappuccino (Fig.10)

- Utilizar um recipiente alto e estreito, cheio de leite até cerca a metade.
- Colocar o recipiente embaixo do lançador de modo que o borrifador toque o fundo.
- Abrir a torneira do vapor 7 (Fig.8) e abaixar o recipiente até que o borrifador toque levemente a superfície do leite.
- Neste ponto deve-se levantar e abaixar em continuação o recipiente de modo que o borrifador mergulhe e saia do leite gerando a emulsão do mesmo.
- Fechar a torneira do vapor , colocar o leite na xícara e juntar o café expresso.



Assim que acabar a operação, limpe com uma esponja ou um pano limpo o lançador para evitar que o resto do leite seque no próprio lançador. Prestar atenção porque o lançador está quente e pode queimar a mão.

O tempo máximo de distribuição do vapor não deve superar os 5 minutos.

8.3 Como se aquece uma bebida

- Mergulhar o lançador de vapor no líquido a ser aquecido.
- Abrir gradualmente a torneira do vapor 7 (Fig. 8); o vapor gorgolando no líquido dá-lhe calor levando-o até a temperatura desejada.
- Fechar a torneira do vapor quando se pensa ter obtido a temperatura desejea.



Assim que acabar a operação, limpe com uma esponja ou um pano limpo o lançador . Prestar atenção porque o lançador está quente e pode queimar a mão.

8.4. Como se prepara chá, chá de camomila, etc...

- Posicionar o recipiente embaixo do lançador de distribuição da água quente 4 Fig.3, então ativar o comando de distribuição, segundo o modelo (Fig. 8). Obtida a quantidade desejada, fechar a torneira (nos mod.GREEN ME a distribuição cessa automaticamente segundo a dose preestabelecida). Em fase de distribuição da água quente dosada eletronicamente, é possível interromper a distribuição em curso, pressionando o botão 6 Fig.8.

Para a regulagem das doses consultar o Parágrafo 9

- Acrescentar o produto desejado.

Se a água não é dura, a bebida geralmente assume uma coloração mais escura; caso queira-se obter uma coloração mais clara, proceder ao aquecimento da água como descrito no ponto 8.2, utilizando água fresca retirada de uma torneira que distribua água dura.

9.REGULAGEM E CALIBRAGEM DAS DOSES

9.1. Modelos ME

Nos modelos com controle eletrônico, é possível intervir e regular as doses de distribuição do café e a distribuição da água quente

- Colocar o porta-filtro com o café moído embaixo do grupo a ser programado e a xícara (ou as xícaras) embaixo dos relativo bicos de distribuição;
- Manter pressionada a tecla E Fig.8 do teclado localizado no primeiro grupo da esquerda, por 5 segundos. Os leds das teclas E lampejantes indicam a habilitação à programação.
- Pressionar, dentro de 5 segundos, a tecla escolhida (A-B-C-D) e controlar visivamente o processo de distribuição.Quando a dose distribuída corresponde àquela desejada, pressionar novamente a mesma tecla, é bloqueada a distribuição e automaticamente é memorizado o volume da dose.
- Efetuar eventuais outras distribuições seguindo o mesmo procedimento, que é válido também para as teclas de distribuição da água quente (2 doses diferentes) Fig.8.



Evitar efetuar a regulagem em grupos sem porta-filtro com café e relativas xícaras

A regulagem efetuada no primeiro grupo da esquerda vale também para os outros grupos. Se se quer obter doses diferentes entre os grupos, deve-se primeiro regular o primeiro grupo da esquerda e depois proceder gradualmente com os outros.

Ao final da programação, esperar ao menos 5 segundos antes de iniciar as seleções.

Os dados memorizados são mantidos permanentemente na memória, mesmo na ausência total da tensão da rede.



2. Programação da parte técnica (só Mod. GREEN CLUB)

A entrada no ambiente relativo à PROGRAMAÇÃO DA PARTE TÉCNICA, consente a programação de particulares parâmetros ou funções.

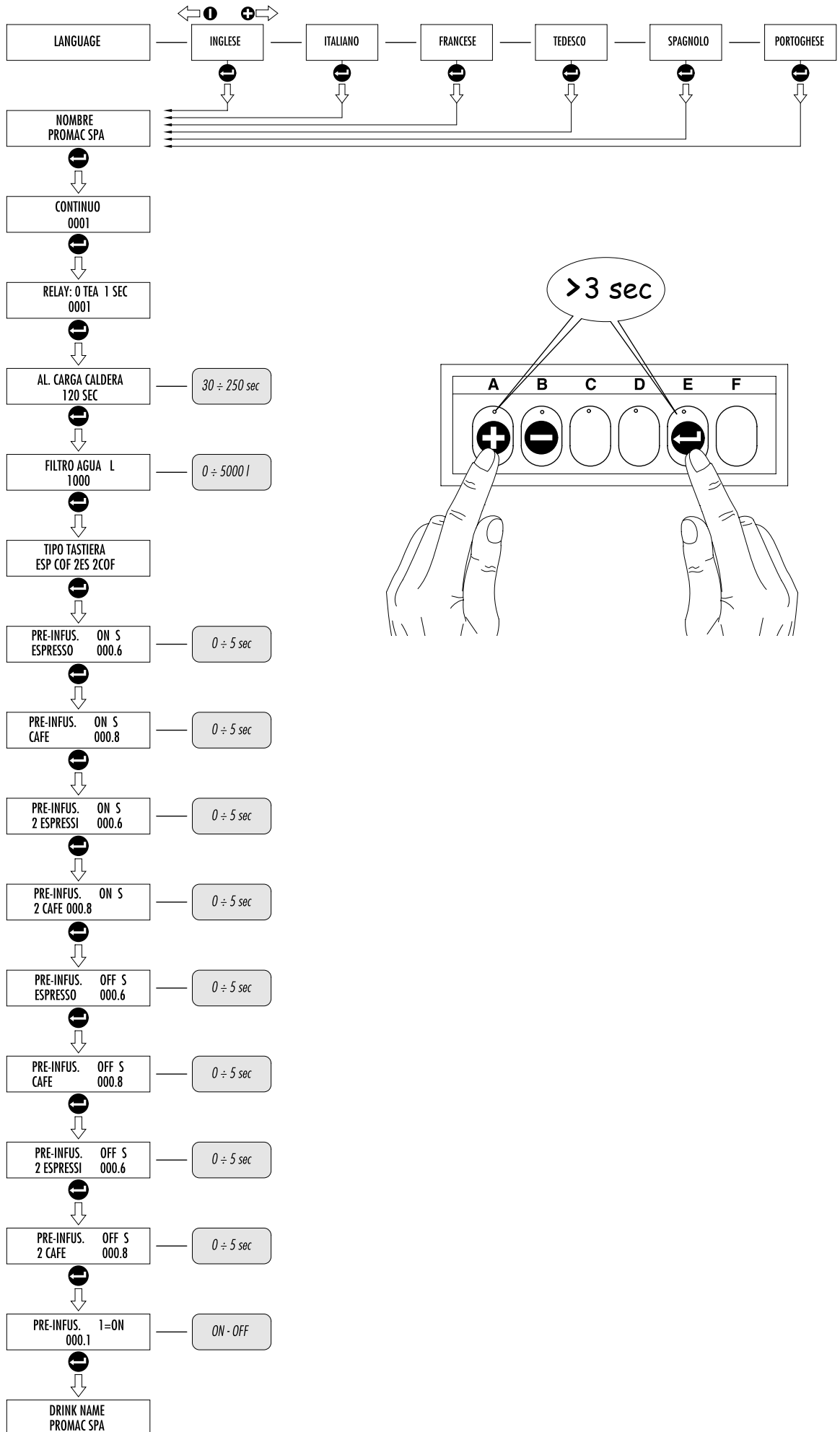
Para acceder a la PROGRAMACIÓN TÉCNICA llevar a cabo los siguientes pasos:

- apagar la máquina
- presionar al mismo tiempo las teclas A y E del 1º grupo
- encender la máquina- esperar a que la máquina entre en programación (unos 3 segundos)
- soltar las teclas.

Algumas teclas que pertencem ao conjunto dos botões do grupo 1 têm funções específicas (diferentes daquelas da distribuição) quando se está fazendo a “PROGRAMAÇÃO DA PARTE TÉCNICA”

A	+	Função de “aumento” dos valores numéricos ou seleção das opções “prefixadas” relativas ao parâmetro em programação.
B	-	Função de “diminuição” dos valores numéricos ou seleção das opções prefixadas relativas ao parâmetro em programação.
C	ENTER	Função de confirmação de algumas operações durante a programação
E	MENU'	Função de seleção/escolha do parâmetro que se pretende programar

- Tendo acesso à PROGRAMAÇÃO DA PARTE TÉCNICA, na modalidade precedente descrita, no display aparece o primeiro parâmetro TÉCNICO, ou seja a LÍNGUA programada.
Se se quer modificar o parâmetro visualizado, é necessário usar as teclas A (+) B (-) Para seleccionar as várias opções disponíveis.
- Para se passar à visualização do parâmetro sucessivo pressionar E.
É visualizada a programação NOME DO USUÁRIO
Se se quer modificar o parâmetro (escrita) usar as teclas A (+) o B (-), para seleccionar as letras do alfabeto; quando a letra/símbolo/número abaixo do cursor lampejante é aquela/e desejada/o, é necessário pressionar a tecla C (ENTER) para confirmar a letra/símbolo/número e passar à seleção da letra/símbolo/número sucessiva/o.
- Para se passar à visualização do parâmetro sucessivo pressionar E.
É visualizada a programação da tecla de distribuição contínua.
Programando o valor 0000 a tecla assume a função de STOP, de qualquer distribuição.
Programando ao invés o valor 0001 a tecla terá a função de START, distribuição contínua.
Para aumentar ou diminuir o valor numérico, pressionar as teclas A (+) o B (-).



- Terminada a programação do User Name, a pressão da tecla E consente a passagem à visualização para a escolha da função relativa ao atuador SEGURANÇA ou CHÁ2.
Se se quer modificar o parâmetro usar as teclas A (+) o B (-); 0000, indica que escolheu-se utilizar o relé SIC/EVCHÁ2 como EVCHÁ2, 0001 indica que escolheu-se usar o atuador SIC/EVCHÁ2 como SEGURANÇA.
 - Para se passar à visualização do parâmetro sucessivo, ou seja o TIME-OUT DO NÍVEL, é suficiente pressionar a tecla E (MENU).
Se se quer modificar o parâmetro Time-out do Nível é necessário usar as teclas (+) ou B (-) para aumentar ou diminuir o seu valor .
 - Terminada a programação do Time-out , para passar ao menu sucessivo pressionar E (MENU); se passa à programação PROGRAMAÇÃO DOS LITROS
Se se quer modificar o parâmetro “filtro da água”, relativo aos litros contados, é necessário usar as teclas A (+) o B (-) para aumentar ou diminuir o seu valor .
 - Terminada a programação LITROS, para passar ao parâmetro sucessivo pressionar E (MENU); se passa à programação do tipo de CONJUNTO DE BOTÕES utilizado na dosagem e vale para todos os conjuntos de botões utilizados para os três grupos.
Selecionar “Esp – Cof – 2Es – 2Cof”
 - Pressionar E para passar à visualização relativa à programação dos tempos de ON da válvula elétrica Vex, durante a PRÉ-INFUSÃO.
O primeiro tempo de ON programável é aquele relativo às teclas A de cada grupo.
Se se quer modificar o parâmetro ON é necessário usar as teclas A (+) o B (-) para aumentar ou diminuir o valor.
 - Terminada a programação do tempo de ON, relativo à pré-infusão das teclas A de cada grupo, pressionar a tecla E (MENU); se passa à programação do tempo de ON de pré-infusão das teclas B de cada grupo.
Se se quer modificar o parâmetro ON é necessário usar as teclas A (+) o B (-) para aumentar ou diminuir o valor.
 - Terminada a programação do tempo de ON, relativo à pré-infusão das teclas B de cada grupo, pressionar a tecla E (MENU); se passa à programação do tempo ON de pré-infusão das teclas C de cada grupo.
Se se quer modificar o parâmetro ON é necessário usar as teclas A (+) o B (-) para aumentar o diminuir o valor.
 - Terminada a programação do tempo de ON, relativo à pré-infusão das teclas C de cada grupo, pressionar a tecla E (MENU); se passa à programação do tempo ON de pré-infusão das teclas D de cada grupo.
Se se quer modificar o parâmetro ON é necessário usar as teclas A (+) o B (-) para aumentar o diminuir o valor.
 - Terminada a programação do tempo de ON, relativo à pré-infusão das teclas D de cada grupo, pressionar a tecla E (MENU); se passa à visualização do novo parâmetro programável, ou seja a programação dos tempos de OFF da válvula elétrica Evx , durante a PRÉ-INFUSÃO, partindo das teclas A de cada grupo.
Se se quer modificar o parâmetro OFF é necessário usar as teclas A (+) o B (-) para aumentar o diminuir o valor.
 - Terminada a programação do tempo de OFF, relativo à pré-infusão das teclas A de cada grupo, pressionar a tecla E (MENU); se passa à programação do tempo de OFF de pré-infusão das teclas B de cada grupo.
Se se quer modificar o parâmetro OFF é necessário usar as teclas A (+) o B (-) para aumentar o diminuir o valor.
 - Terminada a programação do tempo de OFF, relativo à pré-infusão das teclas B de cada grupo, pressionar a tecla E (MENU); se passa à programação do tempo OFF de pré-infusão das teclas C de cada grupo.
Se se quer modificar o parâmetro OFF é necessário usar as teclas A (+) o B (-) para aumentar o diminuir o valor.
 - Terminada a programação do tempo de OFF, relativo à pré-infusão das teclas C de cada grupo, pressionar a tecla E (MENU); se passa à programação do tempo OFF de pré-infusão das teclas D de cada grupo.
Se se quer modificar o parâmetro OFF é necessário usar as teclas A (+) o B (-) para aumentar o diminuir o valor.
 - Terminada a programação do tempo de OFF, relativo à pré-infusão das teclas de cada grupo, pressionar a tecla E (MENU)
Neste ponto é apresentada a possibilidade de habilitar ou desabilitar realmente a função de pré-infusão durante le distribuições.
Se se quer modificar o parâmetro relativo a habilitar/desabilitar a pré-infusão, usar as teclas A (+) o B (-); 0000 indica que se escolheu de não utilizar a função de pré-infusão durante as distribuições, enquanto 0001 indica que se escolheu de utilizá-la.
 - Terminada a escolha de ativar ou desativar a função de pré-infusão durante as distribuições, a pressão da tecla E (MENU) leva o sistema para o estado d idle-on, colocando fim de fato na programação da parte técnica.
- Nota:** *uma vez que se entra no ambiente de PROGRAMAÇÃO DA PARTE TÉCNICA, para sair é necessário percorrer todos os menus, através da pressão da tecla E (MENU), até retornar-se ao estado de idle-on (Select Drink); não é previsto nnhum time-out de saída automática da fase de PROGRAMAÇÃO DA PARTE TÉCNICA.*

9.2.1. Leitura das consumações e leitura dos litros contados

É oferecida a possibilidade de efetuar a leitura relativa as consumações (café e chá) efetuadas seguindo procedimento trazido a seguir.

Para ter acesso à leitura das consumações e dos litros é suficiente pressionar e manter pressionada a tecla E (só e exclusivamente do conjunto de botões do grupo 1) um tempo maior que 10 segundos.

Para sair do ambiente de leitura das consumações e dos litros é suficiente pressionar novamente, a qualquer momento, a mesma tecla.

Neste caso, as teclas A e B têm a particular função de aumento/diminuição das visualizações relativas às leituras das consumações.

Por “Cumulativo Total” entende-se o total das distribuições de café efetuadas, ou seja a soma de todas as distribuições efetuadas através da pressão das teclas A-B-C-D-E de cada grupo.

As distribuições de chá **NÃO SÃO CONTADAS** no Cumulativo Total.

A dosagem oferece também a possibilidade de analisar em modo específico o total das distribuições efetuadas de cada a “tecla”, para cada grupo.

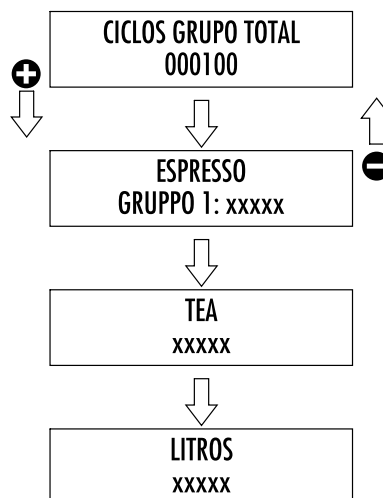
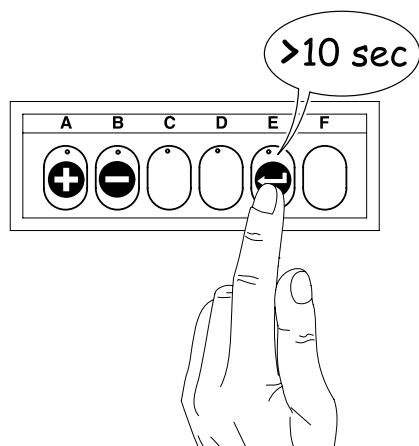
Da visualização “Cumulativo total”, pressionando a tecla A é visualizado o total relativo a tecla A do grupo 1.

Neste ponto, com cada pressão da tecla A do grupo 1 são visualizados, de modo sequencial, todos os totais relativos a cada uma das teclas de cada grupo (1°, 2°, 3°, 4° e 5° tecla para o 1°, 2° e 3° grupo).

A eventual pressão da tecla B do grupo 1° grupo consente retornar a visualizar a leitura total precedente.

Terminadas as leituras relativas às doses de café de cada grupo (5° tecla 3° grupo). A pressão da tecla A consente ao usuário ler o total das distribuições de chá efetuadas; neste caso trata-se de um total, enquanto não é prevista a divisão da leitura entre o chá1 e o chá2.

Uma ulterior pressão da tecla A consente a leitura dos litros até então contados

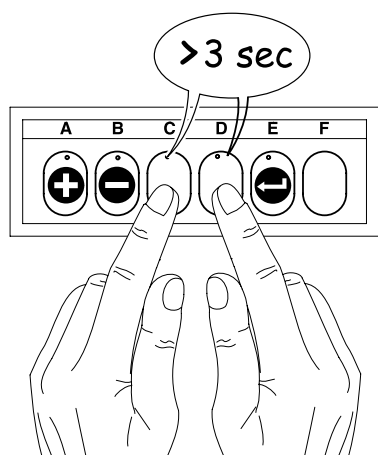


9.2.2 Anulação das consumações

Se se quer anular o total relativo de cada tecla de cada grupo, é suficiente usar como trazido a seguir.

Se se é já no ambiente de leitura das consumações e dos litros, usar oportunamente a tecla B (1º grupo) (fazendo voltar para trás as leituras das consumações) até quando não é visualizada no display a indicação "Cumulativo Total". Se não se encontra no ambiente de leitura é necessário entrar no mesmo mediante a pressão da tecla A (1º grupo), por mais de 10 segundos.

Quando no display é visualizada a indicação "Cumulativo Total" pressionar e manter pressionadas contemporaneamente, por ao menos 3 segundos, as teclas C e D (1º grupo)



9.2.3 Anulação dos litros

Quando no display aparece a visualização (Fig.Iº), significa que foi superato o valor programado em PROGRAMAÇÃO DA PARTE TÉCNICA dos litros que podem ser depurados pelo filtro.

Para anular esta sinalização é suficiente alimentar a máquina mantendo pressionadas contemporaneamente as teclas C e D (1º grupo)

Neste ponto o display indicará as operações de Reset (Fig.IIº).

Esperar que na dosagem retorne os idle-on.

O display retornará então à programação inicial (Fig.IIIº).

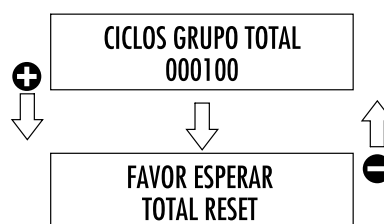
Com este procedimento é anulada a leitura dos litros e é "eliminada" a indicação "Change H2O Filter"

Os totais relativos de cada tecla são automaticamente anulados.

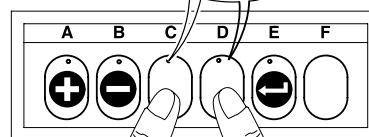
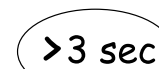


ATENÇÃO. O "Cumulativo Total" ou seja o total derivante da somatória de todas as distribuições efetuadas para cada tecla, de cada grupo não pode ser anulado.

Nota: a operação de anulação das consumações NÃO ANULA as leituras dos litros consumados, para tal anulação consultar a parágrafo apropriado. Para sair do ambiente de leitura das consumações e dos litros é suficiente pressionar novamente, a qualquer momento, a tecla



SELECON. BEBIDA
ALARME: FILT. AGUA



CONTAT. FILTRE
MISE A ZERO



SELECON. BEBIDA
PROMAC SPA

9.2.4 Pontinhas móveis

A dosagem 3d5 MESTRE dispõe de uma pontinha móvel apropriada para cumprir a seguinte função:

- Pontinha móvel P1

ABERTO: a dosagem predispõe-se com uma sensibilidade de nível e segurança ALTA (cerca 1,4 M)

FECHADO: A dosagem predispõe-se com uma sensibilidade de nível e segurança NORMAL (cerca 400K)

NOTA: o estado relativo à pontinha móvel (aberto/fechado) é detectado pela dosagem 3d5, no momento do acionamento. Não efetuar então variações com a placa em ON (alimentada), enquanto a modificação não é detectada se não depois de sucessivo Power OFF/ON.

9.2.5 Sinalização de alarme

Time out do nível (abastecimento) na caldeira
Cada vez que a sonda de nível detecta a falta de água (sonda descoberta) é habilitada a fase de abastecimento (EVCAR + BOMBA), enquanto o micro-controlador ativa um timer interno relativo à duração desta fase.

Se EVCAR + BOMBA permanecem excitadas em modo contínuo, por um tempo superior ao time.out (x segundos), programado através WIZARD ou através do auxílio da programação da parte técnica, a dosagem é inibida em todas as suas funções principais, as teclas são desabilitadas e todos os atuadores inibidos de todo funcionamento.

Todos os leds presentes nos conjuntos de botões iniciam a lampear (½ ON, ½ OFF) para sinalizar visivelmente ao usuário a entrada na fase de alarme.

O display visualiza:

**ALARME
CARGA CALDERA**

Para sair da sinalização de alarme é necessário efetuar um Power-OFF/ON da máquina (desligar/ligar).

9.2.6 Ausência dos impulsos do contador volumétrico (5 segundos)

A dosagem, depois de ter iniciado um ciclo de café com controle volumétrico (VEx + BOMBA seja em fase de distribuição que de programação) verifica o correto funcionamento do contador volumétrico, através da detecção dos impulsos enviados pelo próprio micro-controlador.

Se não são detectados impulsos por um tempo maior que 5 segundos consecutivos, o led relativo à dose selecionada inicia a lampear (½ ON, ½ OFF)

Depois de 1 minuto (Time-out do contador volumétrico) de permanência da ausência de impulsos, por parte do controlador volumétrico, a dose em curso pára automaticamente.

**ALARME
FLOW METER GR.X**

**SELECON. BEBIDA
PROMAC SPA**

9.2.7 Pré-infusão

A dosagem pode ser configurada de modo que a preparação relativa às doses 1 Espresso e 2 Espresso seja precedida pela pré-infusão. Ao acionar a dose, depois do tempo t1, desliga-se a válvula elétrica do grupo, mantendo-a desligada para o t2.

ATIVAÇÃO DA PRÉ-INFUSÃO:

Ligar a máquina mantendo pressionada a tecla **A** para habilitar a pré-infusão. A correta habilitação da função de PRÉ-INFUSÃO é evidenciada pelo acendimento dos leds das teclas **A** e **B**.

DESATIVAÇÃO DA PRÉ-INFUSÃO:

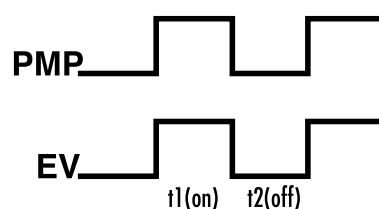
Ligar a máquina mantendo pressionada a tecla **B** para desabilitar a pré-infusão. A correta desabilitação da função de PRÉ-INFUSÃO é evidenciada pelo acendimento dos leds das teclas **C** e **D**.

Desligar e ligar novamente a máquina e verificar a programação desejada .

Quando a função de pré-infusão está ativada, o ciclo normal de preparação é precedido por um breve jato de água temporizado, utilizado para umedecer a pastilha de café antes da efetiva preparação .



ATENÇÃO: se a função está ativa, também na fase de preparação das doses estará em função a pré-infusão; portanto, esperar o término desta fase antes de programar as doses de preparação do café.





10. MANUTENÇÃO

As operações de manutenção devem ser efetuadas com a máquina apagada e fria e com a tomada de alimentação elétrica retirada. Algumas operações específicas requerem o funcionamento da máquina.



Para a limpeza não utilize instrumentos metálicos ou abrasivos do tipo esponjas, escovas metálicas, agulhas, etc.. e detergentes genéricos ácool, solventes ou outros). Onde pedido, utilizar detergentes específicos para máquinas de café, que podem ser comprados nos centros de assistência técnica especializados.

10.1. Diária (Fig.10)

Utilizar um pano um esponja limpos que não deixem pelos e fios (preferir tela ou algodão).

- Limpar com cuidado a carroceria com atenção para seguir o sentido da acetinagem nas partes em aço inóx.
- Limpar os lançadores do vapor e da água quente e controlar com os condutos borrifadores estejam livres de incrustações (caso tenha-se que desincrustar prestar atenção para não deformar ou danificar o borrifador).
- Limpar as duchinhas e as guarnições protetoras dos grupos distribuidores, utilizando a escova apropriada, fornecida com a máquina .
- Tirar os porta-filtros, desmontar o filtro e a mola que fixa o filtro; com a escova remover as incrustações de café e enxagá-los na água quente para dissolver os depósitos de gordura.

10.2. Semanal



Operação a ser efetuada com a máquina operativa em pressão.

- Montar no porta-filtro o filtro cego fornecido com a máquina, colocar uma colher de pó detergente para máquinas de café, então montar o porta-filtro no grupo a ser limpo.
- Acionar o comando de distribuição do café do grupo por cerca 30 segundos.
- Parar e ativar a distribuição várias vezes, até que se veja descer água limpa do tubo de descarga do grupo.
- Desmontar o porta-filtro, tirar o filtro cego e introduzir um filtro normal, remontar o porta-filtro no grupo e acionar várias vezes a distribuição para efetuar o enxague.
- Fazer um café para eliminar sabores desagradáveis.

Ciclo de lavagem (Mod.GREEN ME)

O CICLO DE LAVAGEM permite a limpeza dos grupos de café e é ativada com as seguintes modalidades:

Pressionar a tecla contínuo E e sucessivamente a tecla da primeira dose A relativas ao grupo no qual se quer executar a lavagem.

O display visualiza (quando o modelo o prevê)

LAVADO
GRUPO

São efetuados n.5 ciclos assim compostos:
7 segundos de distribuição e 3 segundos de intervalo.

Modelo CLUB PU/S - ME



Operação a ser efetuada com a máquina desligada e fria com a linha da rede desconectada.

- Tirar a tampa do reservatório da água;
- Retirar o aprisionador C e o descalcificador A Fig.9;
- Extrair o reservatório, esvaziá-lo e limpá-lo;
- Enxaguar abundantemente o reservatório e recolocá-lo na máquina;
- Posicionar o aprisionador na guia apropriada e o descalcificador no fundo do reservatório, em posição horizontal;
- Abastecer o reservatório com água limpa e enfim fechar com a tampa.

Se o aprisionador do ar está fora da posição a máquina pode não aquecer e não sinalizar corretamente a eventual falta de água no reservatório.

Limpeza dos filtros e duchinhas (Fig. 12)



Operação a ser efetuada com a máquina apagada e fria.

- Preparar uma solução composta por 4 saquinhos de detergente em pó Cod. **69000124** dissolvidos em um litro de água fervendo, em um recipiente de aço inóx, plástico ou vidro. **QUE NÃO SEJA DE ALUMÍNIO OU DE FERRO.**
- Tirar os filtros e mergulhá-los com os porta-filtros na solução preparada, deixando-os por ao menos 10 – 20 minutos (melhor uma noite).
- Depois disto tirá-los do recipiente e enxaguar-los muito bem em água corrente.
- Tirar as grelhas de apoio para as xícaras (fig.12) retirar o recipiente de água, localizado abaixo, de descarga e passar a limpeza dos mesmos.
- Controlar e limpar também o recipiente de descarga tirando os eventuais resíduos dos fundos utilizando uma colherzinha



10.3 Manutenção Periódica

10.3.1. Substituição da água na caldeira Modelos CLUB PU-ME (Fig. 13)

A substituição deve ser efetuada pelo serviço técnico de assistência.

- Desligar a máquina e esperar que não haja pressão no interior da caldeira (manômetro com índice "0");
- Introduzir o tubo de borracha na ligação porta-borracha (3) (Fig.13)
- Manter fixo com a chave (1) a ligação (2) e soltar a ligação porta-borracha.
- Deixar fluir completamente a água, então fechar a ligação (3) e tirar o tubo de borracha.
- Proceder e efetuar um novo abastecimento da caldeira (parágrafo 7.3.)



10.3.2 Substituição da água na caldeira Modelos ME (escluso CLUB ME - ME).



Operação a ser efetuada com a máquina operativa sob pressão.

- Retirar a água da caldeira pressionando a tecla de comando da distribuição 6 Fig.8;
- Repetir a operação diversas vezes para consentir uma suficiente troca da água;
- Esperar o alcance da correta pressão de exercício (o ponteiro do manômetro Fig.8 na zona verde) antes de fazer o café.

10.3.3. Regeneração (Fig.14)

Modelo CLUB PU/S - ME

Operação a ser efetuada com a máquina desligada e fria e com a tomada de alimentação elétrica desconectada.

- A ser efetuada depois do consumo de cerca 15 litros de água (dureza média considerada 35 graus franceses) ou ao menos uma vez por semana.
- Preparar a salmoura em um copo de água, acrescentando três colheres de sal fino (o sal deve ser bem dissolvido na água)
- Proceder ao esvaziamento do reservatório, ver parágrafo 10.2.
- Retirar o descalcificador 1 Fig.14 do tubo de borracha 2 e virá-lo de cabeça para baixo.
- Derramar a salmoura sobre o filtro, deixando-a defluir livremente através das resinas.
- Esperar cerca cinco minutos, depois colocar o descalcificador embaixo da torneira da água corrente para enxaguar. Quando a água que sai do descalcificador não é mais salgada, a regeneração está terminada e o descalcificador é pronto para o uso.
- Ligar o descalcificador ao tubo e colocá-lo no fundo do reservatório, em posição horizontal.
- Depois da regeneração, é necessário recolocar em função a máquina seguindo as operações descritas no parágrafo 7.3.

Descalcificador DP8 - DP12

Regenerar o descalcificador nos prazos previstos, consultando a tabela abaixo:

DP8

- nr.1 regeneração por mês, para 500 cafés/dia;
- nr.2 regenerações por mês (1 cada 15 dias) para 1000 cafés/dia.

DP12

- nr.1 regeneração por mês para 1000 cafés/dia;
- nr.2 regenerações por mês (1 cada 15 dias) para 2000 cafés/dia.

A presente tabela foi construída com referência à água com dureza de 25 graus franceses.

Para as modalidades de uso, consultar a documentação anexada ao descalcificador.

11. COLOCAÇÃO FORA DE SERVIÇO

A- Temporária

- Efetuar as operações de limpeza e manutenção.
- Recolher o fio elétrico e fixá-lo na máquina com fita adesiva.
- Cobrir a máquina e colocá-la em um ambiente seco, protegida da intempérie e com acesso exclusivo (evitar de deixá-la ao alcance de menores não capazes).

Para as operações de desconexão das redes de alimentação, procurar pessoas qualificadas.

B- Definitiva

- As operações de controle executáveis pelo usuário a serem efetuadas com a tomada desligada.
- Para qualquer outro tipo de anomalia ou inconveniência não especificada, desligar a tomada da corrente, abster-se de fazer intervenções de conserto diretos ou verificações, procurar o serviço de assistência técnica qualificado.

12. INCONVENIENTES E REMÉDIOS



Operações de controle que podem ser executadas pelo usuário e deve ser efetuadas com a tomada desligada. Para qualquer outro tipo de anomalia ou inconveniente não especificado, desligar a tomada de corrente, abster-se de fazer intervenções diretas de conserto ou verificações e dirigir-se ao serviço de assistência qualificado.

- A) A máquina não liga:
 - Controlar se a tomada está ligada
 - Controlar que haja corrente na rede e o terra do interruptor geral esteja ligado.
 - Controlar as condições da tomada e do fio de alimentação, se estão danificados fazer substituí-los por pessoas qualificadas.
- B) Presença de água embaixo da máquina.
 - Controlar as condições de limpeza dos filtros e duchinhas;
- C) Distribuição Lenta:
 - Controlar a condições de limpeza dos filtros e duchinhas;
 - Verificar se o café moído é muito fino.
- D) Distribuição do vapor irregular:
 - Controlar se os condutos do lançador não estão obstruídos.

13. VERSÃO MÁQUINA COM AQUECIMENTO SUPLEMENTAR A GÁS (Fig.15)



ATENÇÃO: A instalação da máquina e todas as eventuais operações de regulagem ou adaptação ao tipo de gás devem ser efetuadas por pessoas profissionalmente qualificadas.

A máquina sai da fábrica predisposta para ser alimentada com gás líquido (GPL), portanto no regulador do gás (1) está aplicado o relativo injetor indicado na tabela abaixo:

Modelo	Capacidade térmica nominal	GPL G30 - 29 mbar	Gás natural G20 - 20 mbar
2 Gr.	2,5 KW (2150 Kcal/h.)	75	102
3-4 Gr	3,3 KW (2850 Kcal/h.)	90	135

O regulador de entrada do ar primário (2) está fixado com o talho de referência indicada com "GPL" em correspondência dos parafusos de fixação(3).

A regulagem da chama (mínimo e máximo) é relativa a tal tipo de gás.

Devendo alimentar a máquina com um tipo de gás diferente, é necessário providenciar a substituição do injetor de acordo com a tabela e girar o regulador do ar primário (2) que, no caso de gás natural, deve ser posicionado com um talho de referência indicado com "N" em correspondência dos parafusos de fixação (3)

Para fazer isto naturalmente é necessário soltar os parafusos de fixação (3) e então parafusar novamente, depois de ter efetuado a rotação do regulador do ar primário (2).

A ligação à rede do gás, da torneira de exclusão do gás, predisposta propositalmente no local, à torneira valvulada instalada na máquina, deve ser efetuada segundo as normas vigentes, utilizando tubo flexível ou tubo rígido em cobre temperado.

No primeiro caso aplica-se o porta-borracha apropriado, que é bem fixado à torneira valvulada, mediante a ogiva bicônica e a relativa porca de fixação fornecida.

No segundo caso o tubo de cobre temperado pode ser ligado, sempre com as ogivas bicônicas apropriadas e as relativas porcas, diretamente à torneira valvulada.

Uma vez que foi executada a ligação da máquina à rede do gás, e depois de ter providenciado ao abastecimento da água na caldeira, segundo as instruções do manual "USO E MANUTENÇÃO", pode-se passar ao acendimento do queimador, agindo da seguinte maneira:

- Abrir a torneira de exclusão do gás.
- Pressionar o botão da torneira valvulada, girando-a de 90° , em sentido horário, e mantê-lo pressionado, contemporaneamente agir pressionando uma ou mais vezes o botão de acendimento elétrico (identificado por uma faísca estilizada) até que o queimador acenda.

- Esperar cerca 20 segundos, então soltar o botão da torneira valvulada e o queimador permanecerá aceso (a chama é visível através do furo realizado propositalmente no painel localizado atrás dos grupos dos distribuidores).

NOTA:

Em caso de falta de acendimento não insista e solte o botão da torneira valvulada, então verificar se a faísca de acendimento no queimador está regular e alta cerca 5 mm.

Caso a chama apague ao soltar o botão, verificar a posição da dupla térmica e o circuito ligado à mesma.

A chama deve ser de uma cor azul brilhante, se não, agir minimamente no regulador da entrada do ar primário (2) até obter este resultado.

Esperar que a máquina chegue à pressão de tara e que esta esteja no valor desejado, diferentemente agir no regulador da estabilidade da pressão do gás, que é munido de dois parafusos para a regulagem. Aquele mais saliente (4) serve para a regulagem da pressão de exercício da caldeira, enquanto a outro (5) serve para a regulagem do mínimo.

Com a máquina com pressão verificar a regulagem do mínimo agindo no parafuso (4); depois de ter soltado a relativa porca de apoio, soltá-la até senti-la livre (conduto principal do gás fechado) e verificar que nestas condições permaneça uma chama baixa, com a função de piloto.

Se a chama é muito alta, é necessário agir no parafuso (5) girando-o ligeiramente em sentido horário, depois de naturalmente ter soltado a relativa porca de apoio, vice-versa se a chama tende a apagar-se é necessário agir no parafuso (5) girando-o em sentido anti-horário, até obter uma chama muito baixa, mas segura.

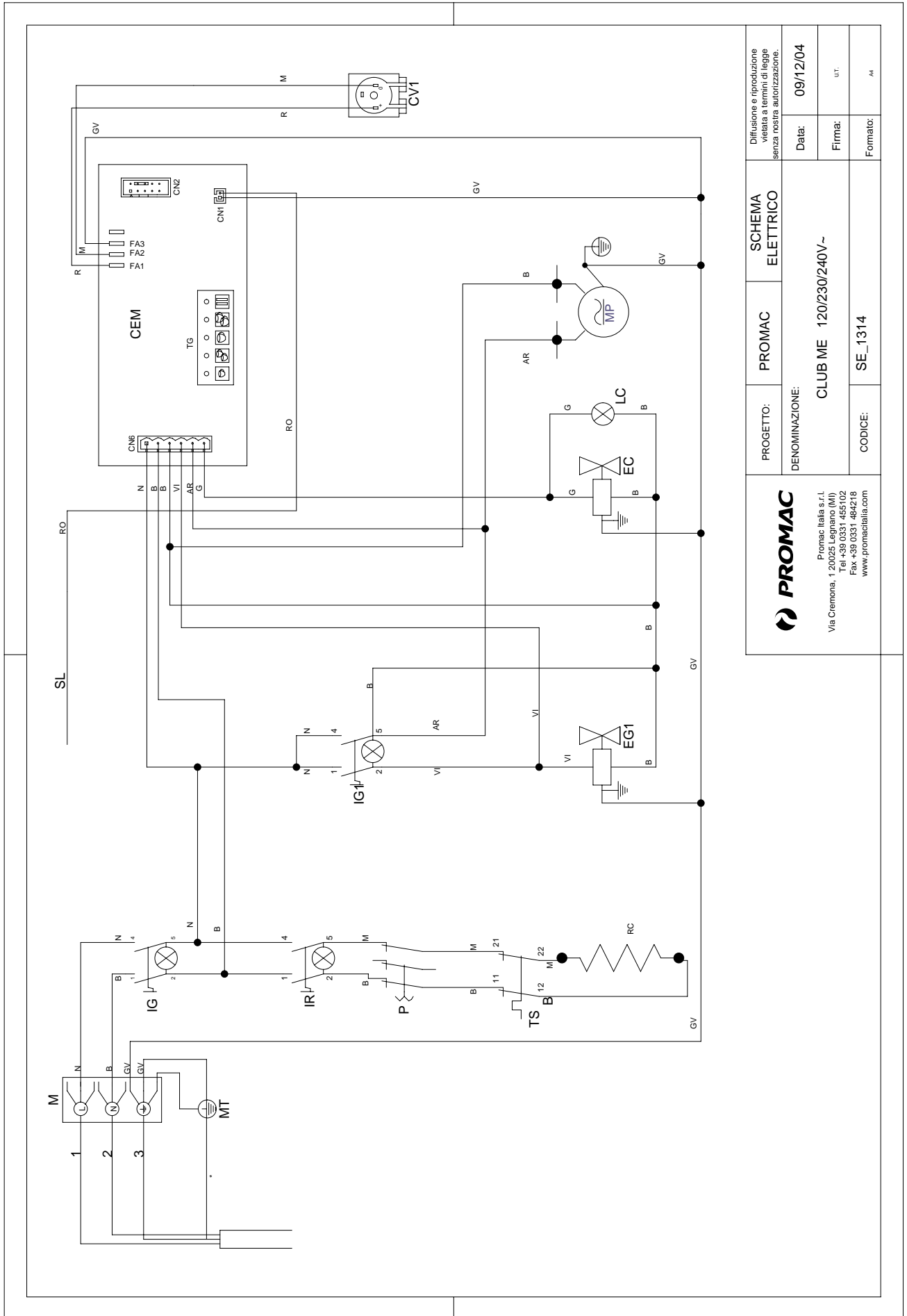
Obtida a correta regulagem da chama do mínimo, manter firme o parafuso relativo e bloquear a porca de apoio da mesmo


Agir então no parafuso (4) girando-o em sentido horário até ter uma chama alta e esperar que a caldeira chegue à pressão de exercício estabelecida; se a chama abaixa-se antes de ter chegado à pressão pedida, parafusar ulteriormente o parafuso (4), se abaixa-se a uma pressão mais alta é necessário desparafusá-lo.

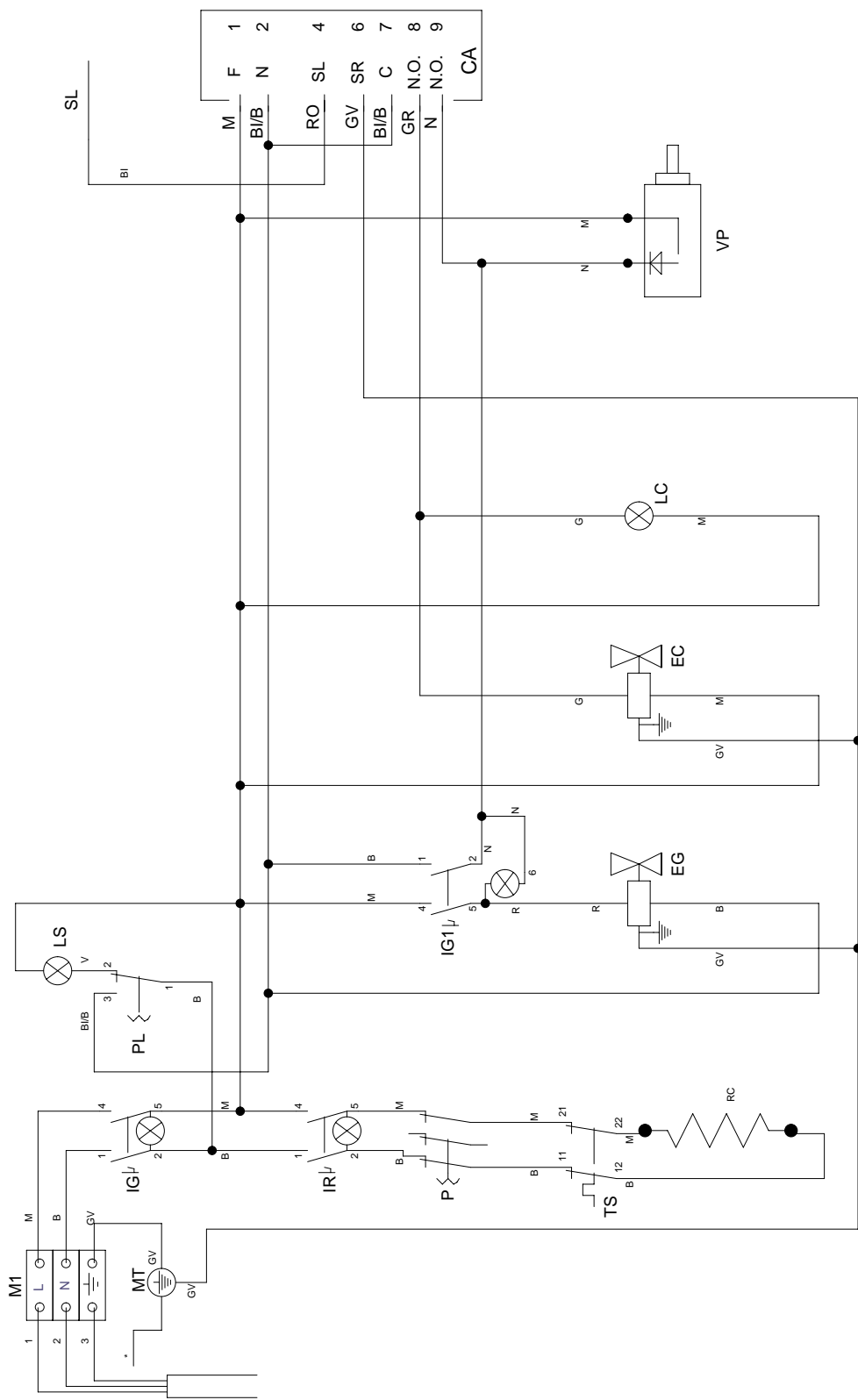
Verificar uma ou duas vezes o funcionamento, agindo na torneira do vapor para descarregar a pressão da caldeira, então providenciar para bloquear a porca de apoio, mantendo firme o parafuso (4).


**SCHEMI ELETTRICI
SCHEMAS ELECTRIQUES
SCHALTPLANE
WIRING DIAGRAMS
ESQUEMAS ELECTRICOS
ESQUEMA ELÉTRICO**

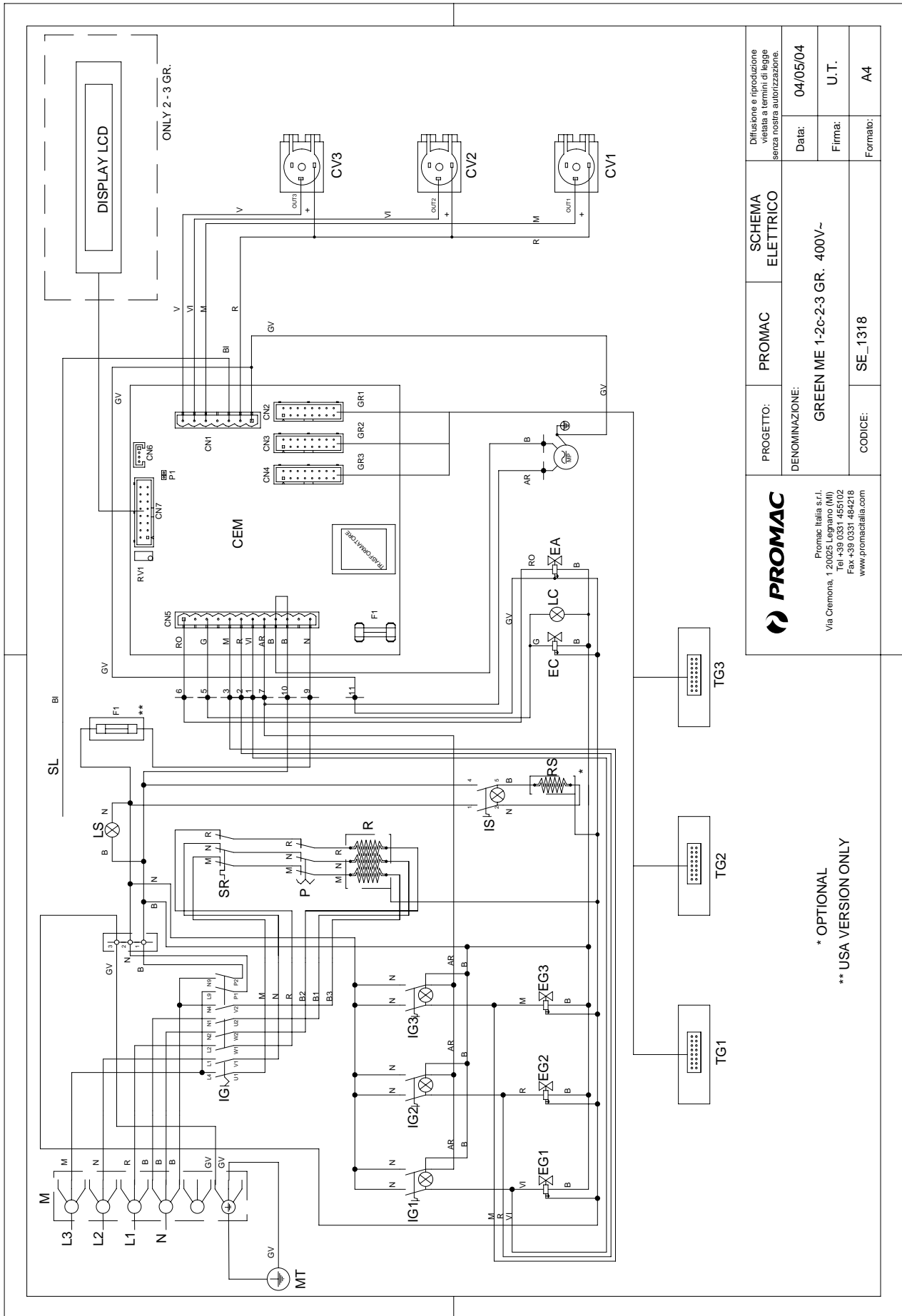
IT	FR	DE	EN	ES	PT
CA = Centralina autolivello	<i>Contrôle de niveau de l'eau</i>	Wasserniveauekontrolle	<i>Water level control</i>	Transd. autonivel	<i>Central auto nível</i>
CPU = Scheda CPU	<i>Fiche CPU</i>	Karte CPU	<i>CPU Board</i>	Tarjeta CPU	<i>Placa CPU</i>
CV = Contatore volumetrico	<i>Compteur volumetrique</i>	Volumenzaehler	<i>Flow Meter</i>	Contador volum.	<i>Contador volumétrico</i>
EA = Elettrovalvola acqua	<i>Electrovanne eau</i>	Wasserelektroventil	<i>Water electrovalve</i>	Electrovalvula agua	<i>Válvula Eléctrica da água</i>
EAR = Elettrovalvola aria	<i>Electrovanne air</i>	Luftelektroventil	<i>Air electrovalve</i>	Electrovalvula aire	<i>Válvula Eléctrica do ar</i>
EC = Elettrovalvola carico	<i>Electr. de chargement</i>	Speisungselektroventil	<i>Feeding electrovalve</i>	Electrovalv. carga	<i>Válvula Eléctrica abast.</i>
EE = Elettr. Economizzatore	<i>Electr. economiseur</i>	Ekonomiserelektroventil	<i>Economizer electr.</i>	Electr. Economizador	<i>V.Eletr. Economizador</i>
EG = Elettrovalvola gruppo	<i>Electr. du groupe</i>	Gruppeeletroventil	<i>Group Electrovalve</i>	Electrovalvula grupo	<i>Válvula Eléctrica grupo</i>
EV = Elettrovalvola vapore	<i>Electrovanne vapeur</i>	Dampfелеktroventil	<i>Steam valve</i>	Electrovalvula vapor	<i>Válvula Eléctrica vapor</i>
F = Fusibile	<i>Fusible</i>	Sicherung	<i>Fuse</i>	Fusible	<i>Fusível</i>
IG = Interruttore generale	<i>Interrupteur general</i>	Hauptschalter	<i>Main switch</i>	Interruptor general	<i>Interruptor geral</i>
IG1-4 = Interruttori gruppo	<i>Interrupteurs groupe</i>	Gruppenschalter	<i>Group switches</i>	Interruptores grupo	<i>Interruptores do grupo</i>
IA = Interruttori acqua	<i>Interrupteurs eau</i>	Wasserschalter	<i>Water switches</i>	Interruptores agua	<i>Interruptores da água</i>
IR = Interruttore Resistenza	<i>Interrupteur resistance</i>	Heizungsschalter	<i>Resistance Switch</i>	Interruptor resist.	<i>Interruptor da Resist.</i>
IS = Interruttore scaldatazze	<i>Interrupteur chauffe tasses</i>	Schalter Tassenwärmer	<i>Cup heating switch</i>	Interruptor caliente tazas	<i>Interruptor aquec. xícaras</i>
LC = Lampada livello	<i>Lampe niveau</i>	Lampe für Wasserstand	<i>Level lamp</i>	Lámpara de nivel	<i>Lâmpada nível</i>
M = Morsettiera allacciam.	<i>Boit a bornes pour branchement</i>	Anschlussklemmleiste	<i>Mains Power Connection</i>	Bloque de terminales	<i>Conj. bornes ligação</i>
MP = Motore pompa	<i>Moteur pompe</i>	Pumpen motor	<i>Motor Pump</i>	Motor bomba	<i>Motor da bomba</i>
MRE = Micro Relé pompa	<i>Micro Relé pompe</i>	Micro Relé pumpen	<i>Pump micro Comtactor</i>	Micro Relé bomba	<i>Micro Relé bomba</i>
MT = Morsetto di terra	<i>Borne du sol</i>	Erdklammer	<i>Earth connection</i>	Conexion de tierra	<i>Borne do terra</i>
P = Pressostato	<i>Pressostat mecanique</i>	Mech. druckwaechter	<i>Mechanic pressure switch</i>	Presostato mecanico	<i>Interrup. Mec. Pressão</i>
RC = Resistenza caldaia	<i>Resistance chaudiere</i>	Kesselheizung	<i>Boiler Heating Resist.</i>	Resist. Caldera	<i>Resistência da caldeira</i>
RS = Resistenza scaldatazze	<i>Resistance chauffe tasse</i>	Tassen warmerheizung	<i>Cups Heating Resistance</i>	Resist. Caliente tazas	<i>Resistência aquec. xícaras</i>
RP = Relé pompa	<i>Relé pompe</i>	Relé pumpen	<i>Pump contactor</i>	Relé bomba	<i>Relé bomba</i>
SA = Scheda autolivello	<i>Carte autoniveau</i>	Wasserstandkarte	<i>Autolevel board</i>	Ficha de autonivel	<i>Placa auto nível</i>
SL = Sonda Livello	<i>Sonde niveau</i>	Standfühler	<i>Level feeler</i>	Sonda nivel	<i>Sonda nível</i>
SP = Sensore di pressione	<i>Capteur de pression</i>	Drucksensor	<i>Autolevel board</i>	Detector de presión	<i>Sensor de pressão</i>
ST = Sonda temperatura	<i>Sonde Temperature</i>	Temperatur Sonde	<i>Temperature Probe</i>	Sonda de temp.	<i>Sonda temperatura</i>
STS = Sonda temp.TS/TSC	<i>Sonde Temperature TS/TSC</i>	Temperatur Sonde TS/TSC	<i>Temperature Probe TS/TSC</i>	Sonda de temp. TS/TSC	<i>Sonda temperatura TS/TSC</i>
TA = Tasto acqua	<i>Touche eau</i>	Wassertaste	<i>Key water</i>	Tecla agua	<i>Tecla água</i>
TF = Tastiera funzioni/servizi	<i>Clavier function/service</i>	Funktion/Dienst druck	<i>Function/service keyboard</i>	Botonera/Funciòn/ servicio	<i>Teclado funções/ serviços</i>
TG = Tastiera gruppo	<i>Clavier groupe</i>	Gruppedruckknoepfe	<i>Group Keyboard</i>	Botonera grupo	<i>Teclado grupo</i>
TM = Trasformatore	<i>transformateur</i>	Transformator	<i>Transformer</i>	Transformador	<i>Transformador</i>
TP = Tastiera programmazione	<i>Clavier de programmation</i>	Programmiertastatur	<i>Program Keyboard</i>	Botonera programación	<i>Teclado programação</i>
TR = Teleruttore	<i>Télérupteur</i>	Fernschalter	<i>Transformer</i>	Telerruptor	<i>Contador</i>
TS = Termostato di sicurezza	<i>Thermostat de sécurité</i>	Sicherheitsdruckwächter	<i>Safety thermostat</i>	Termóstato de seguridad	<i>Termostato de segurança</i>
TTSC = Tastiera TSC	<i>Clavier TSC</i>	Tastatur TSC	<i>TSC keyboard</i>	Botonera TSC	<i>Teclado TSC</i>
Ar = Arancio	<i>Orange</i>	Orange-farbig	<i>Orange</i>	Naranja	<i>Laranja</i>
B = Blu	<i>Bleu</i>	Blau	<i>Blue</i>	Azul	<i>Azul</i>
Bi = Bianco	<i>Blanc</i>	Weiss	<i>White</i>	Blanco	<i>Branco</i>
BiB = Bianco-Blu	<i>Blanc-Bleu</i>	Weiss-Blau	<i>White-Blue</i>	Blanco-Azul	<i>Branco-Azul</i>
BiN = Bianco-Nero	<i>Blanc-Noir</i>	Weiss- Braun	<i>White-Black</i>	Blanco-Negro	<i>Branco-Preto</i>
G = Giallo	<i>Jaune</i>	Gelb	<i>Yellow</i>	Amarillo	<i>Amarelo</i>
GV = Giallo-Verde	<i>Jaune-vert</i>	Gelb-gruen	<i>Yellow-green</i>	Amarillo-verde	<i>Amarelo-Verde</i>
M = Marrone	<i>Marron</i>	Braun	<i>Brown</i>	Marron	<i>Marrom</i>
N = Nero	<i>Noir</i>	Schwarz	<i>Black</i>	Negro	<i>Preto</i>
R = Rosso	<i>Rouge</i>	Rot	<i>Red</i>	Rojo	<i>Vermelho</i>
Ro = Rosa	<i>Rose</i>	Rosa	<i>Rose</i>	Rosado	<i>Rosa</i>
V = Verde	<i>Vert</i>	Gruen	<i>Green</i>	Verde	<i>Verde</i>
Vi = Viola	<i>Violette</i>	Violett	<i>Violet</i>	Morado	<i>Roxo</i>



 Promac Italia s.r.l. Via Cremona, 1 20025 Luffiano (MI) Tel. +39 0331 455102 Fax. +39 0331 484218 www.promacitalia.com	PROGETTO: PROMAC	SCHEMA ELETTRICO	Diffusione e riproduzione vietata a termini di legge senza nostra autorizzazione.
	DENOMINAZIONE: CLUB ME 120/230/240V~	CODICE: SE_1314	Data: 09/12/04
			Firma: ut.
			Formato: A4

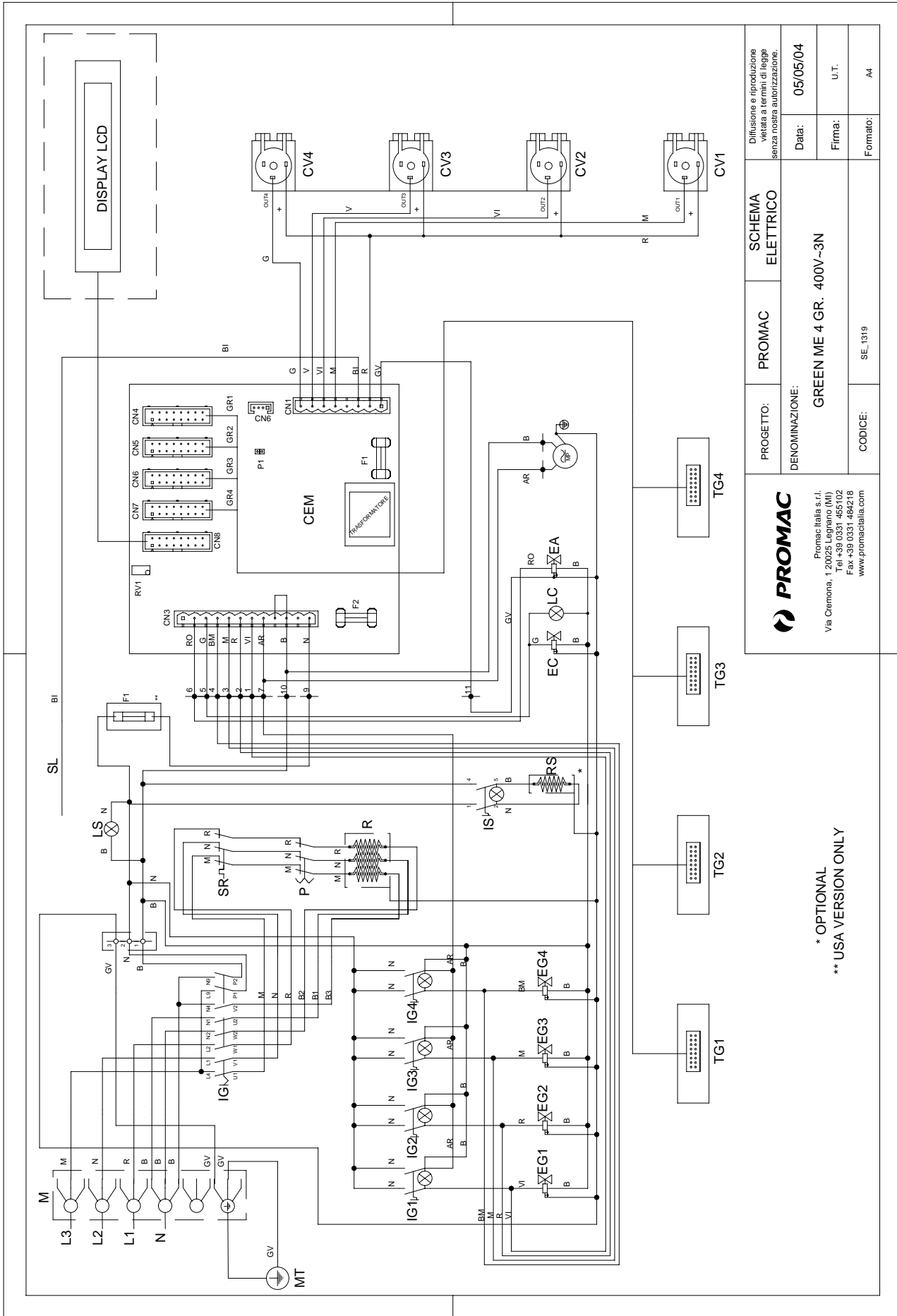


 Promac Italia s.r.l. Via Cremona, 1 20025 Legnano (MI) Tel. +39 0361 484218 Fax +39 0361 484218 www.promacitalia.com	PROGETTO: DENOMINAZIONE:	SCHEMA ELETTRICO	Diffusione e riproduzione vietata a termini di legge senza nostra autorizzazione.
	PROMAC	CLUB PU/S 230/240V~	Data: 07/05/04
CODICE: SE_1316	Firma: U.T.	Formato: A4	



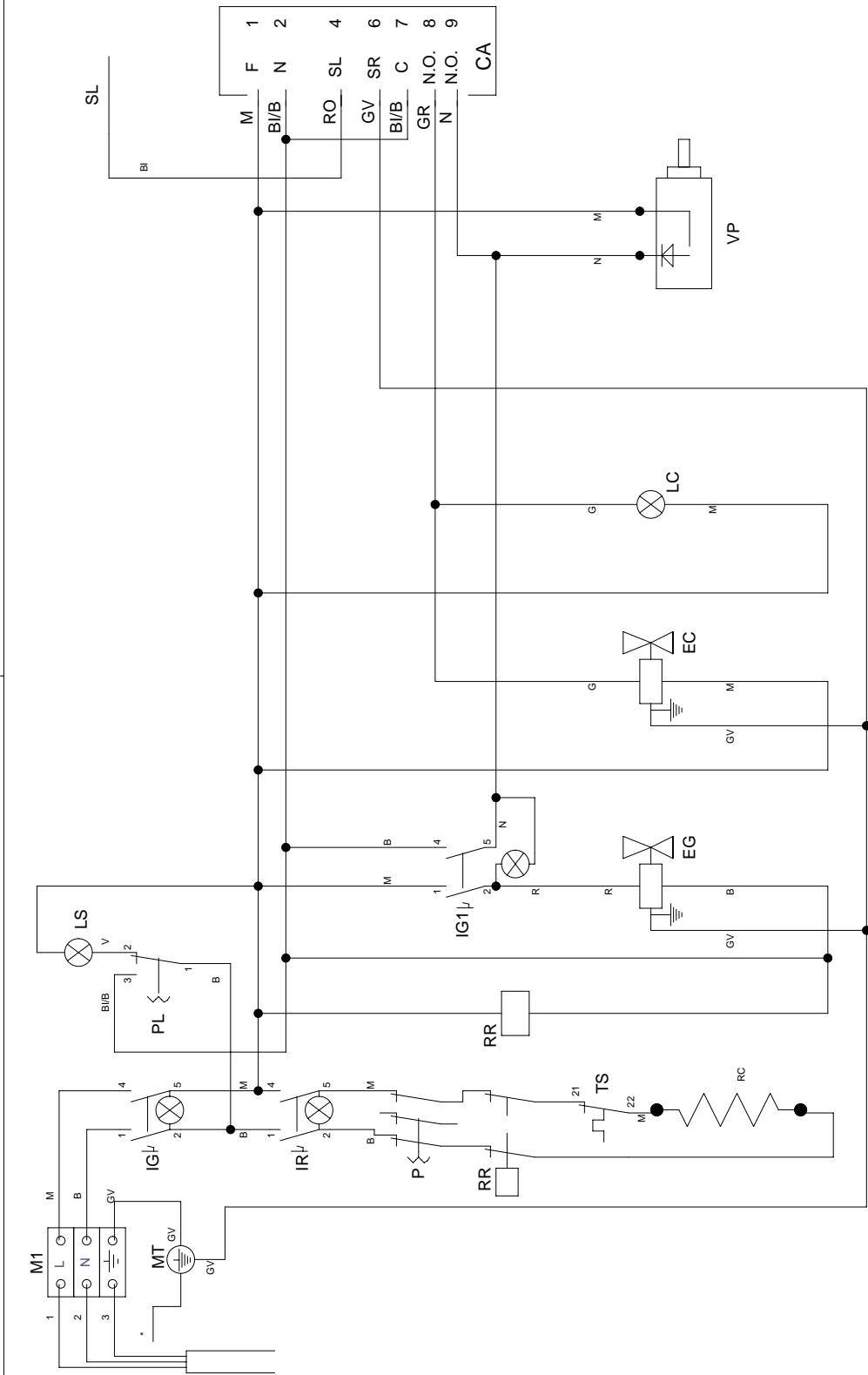
 Promac Italia s.r.l. Via Cremona, 1 20125 Legnano (MI) Tel +39 0331 465102 Fax +39 0331 484218 www.promacitalia.com	PROGETTO: PROMAC	SCHEMA ELETTRICO	Diffusione e riproduzione vietata a termini di legge senza nostra autorizzazione.
	DENOMINAZIONE: GREEN ME 1-2c-2-3 GR. 400V~	CODICE: SE_1318	Data: 04/05/04 Firma: U.T. Formato: A4


* OPTIONAL
 ** USA VERSION ONLY

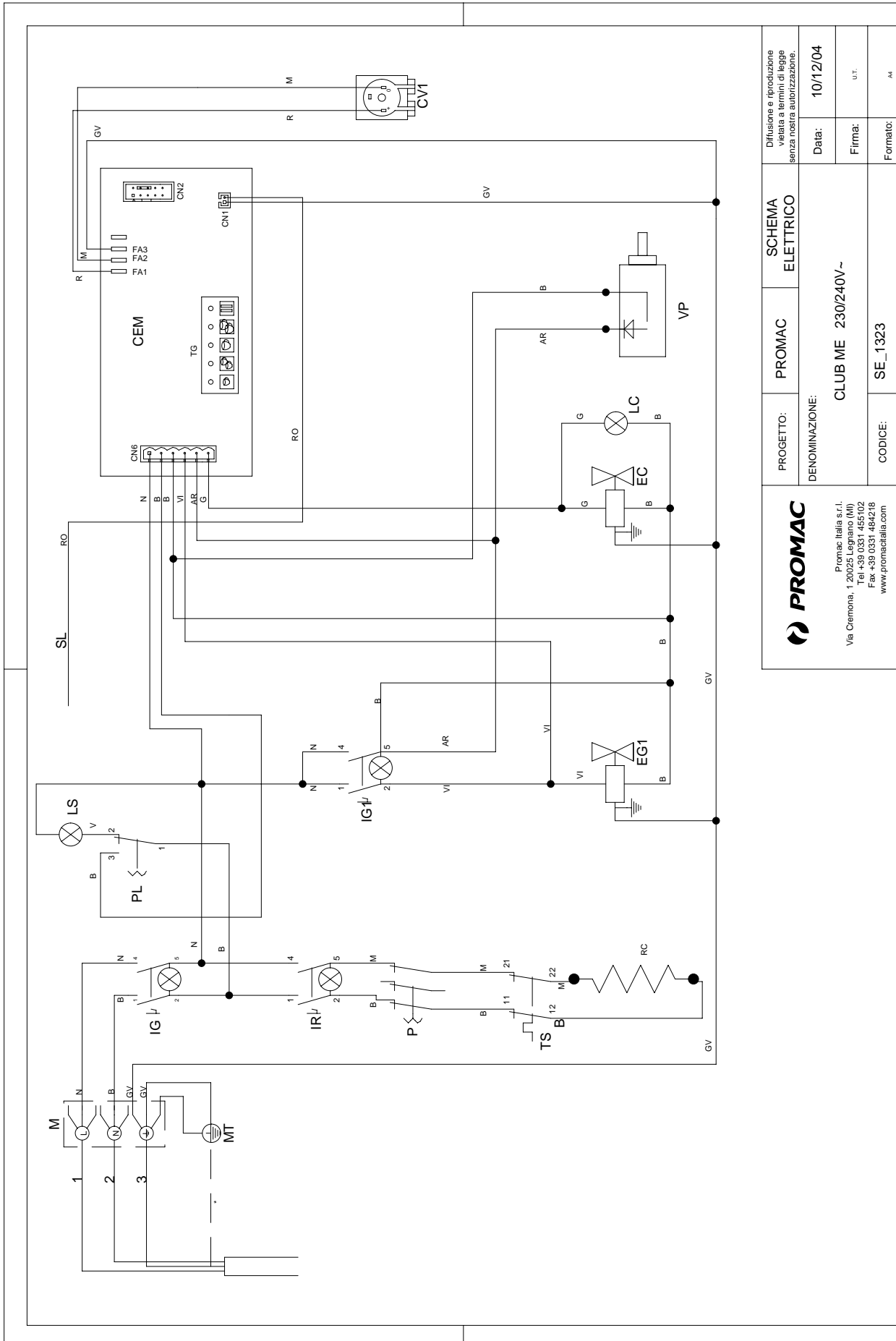



<p>Promac Italia s.r.l. Via Cremona, 1 20025 Legnano (MI) Tel +39 0331 455102 Fax +39 0331 484218 www.promacitalia.com</p>	<p>PROGETTO:</p> <p>PROMAC</p>	<p>SCHEMA ELETTRICO</p>	<p>Diffusione e riproduzione vietata ai termini di legge senza nostra autorizzazione.</p>
	<p>DENOMINAZIONE:</p> <p>GREEN ME 4 GR. 400V~3N</p>	<p>PROGETTO:</p> <p>PROMAC</p>	<p>SCHEMA ELETTRICO</p>

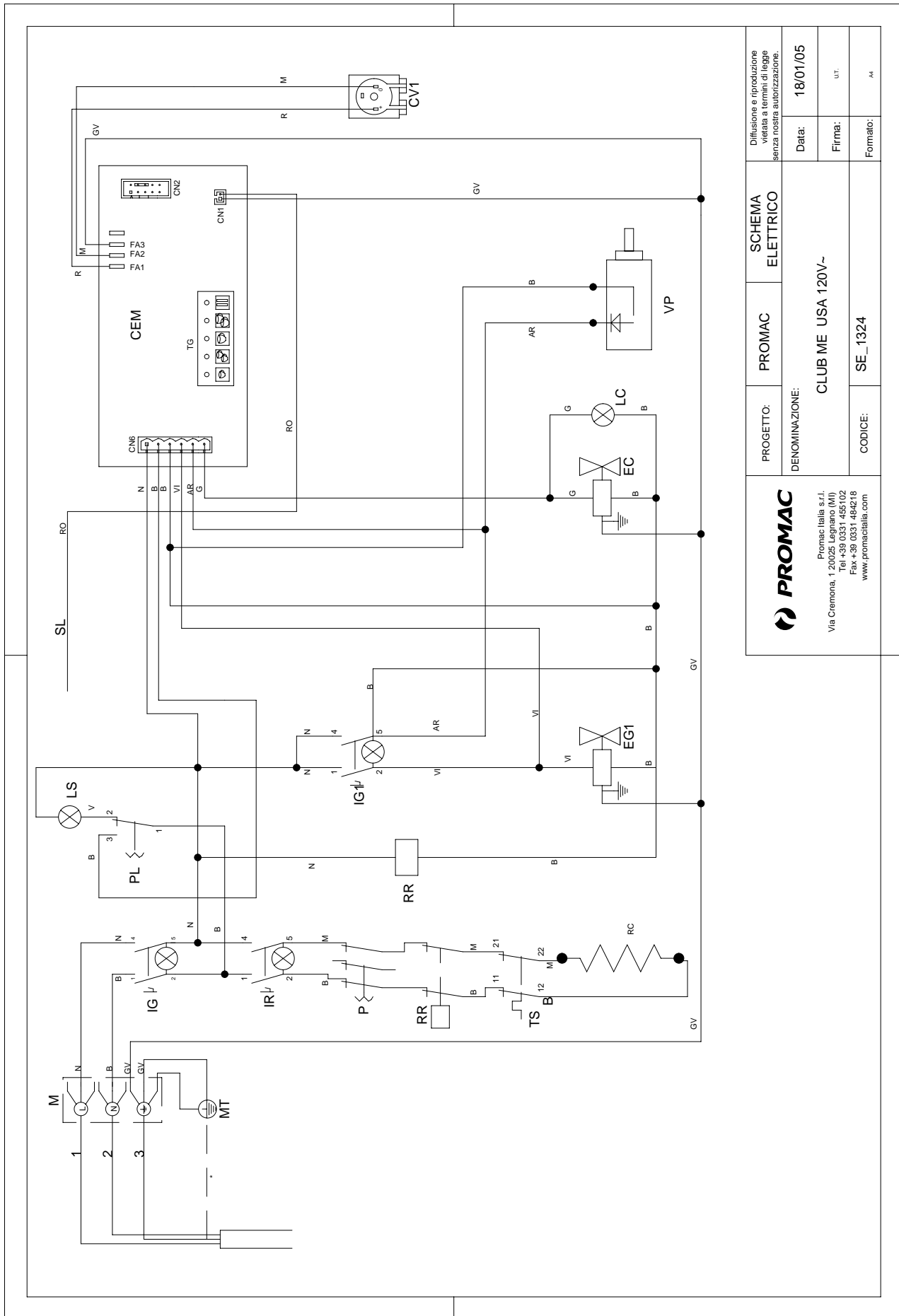
* OPTIONAL
** USA VERSION ONLY




 Promac Italia s.r.l. Via Cremona, 1 20025 Legnano (MI) Tel +39 0331 455102 Fax +39 0331 484218 www.promacitalia.com	PROGETTO: PROMAC	SCHEMA ELETTRICO	Diffusione e riproduzione vietata a termini di legge senza nostra autorizzazione.
	DENOMINAZIONE: CLUB PUI/S USA 120V~	CODICE: SE_1321	Data: 23/11/04
			Firma: U.T.
			Formato: A4

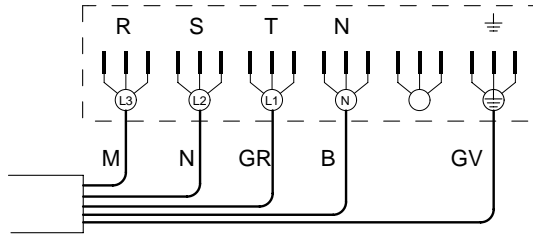


 Promac Italia s.r.l. Via Cremona, 1-20025, Lezignano (MI) Tel. +39 0331 465102 Fax +39 0331 464218 www.promacitalia.com	PROGETTO: PROMAC	SCHEMA ELETTRICO	Diffusione e riproduzione vietata senza autorizzazione.
	DENOMINAZIONE: CLUB ME 230/240V~	CODICE: SE_1323	Data: 10/12/04
			Firma: U.T.
			Formato: A4



 Promac Italia s.r.l. Via Cremona, 1 20025 Legnano (MI) Tel +39 0331 455102 Fax +39 0331 484218 www.promacitalia.com	PROGETTO:	PROMAC	SCHEMA ELETTRICO	Diffusione e riproduzione vietata a termini di legge senza nostra autorizzazione.
	DENOMINAZIONE:			Data: 18/01/05
			CLUB ME USA 120V~	Firma: U.T.
CODICE:			SE_1324	Formato: A4

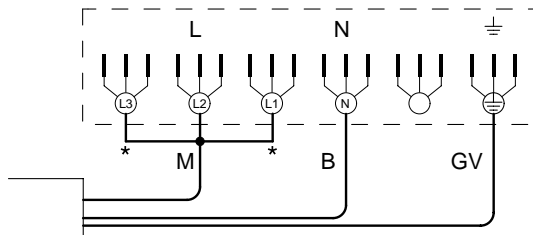
**COLLEGAMENTO ELETTRICO
BRANCHEMENT ELECTRIQUE
STROMANSCHLUSS
ELECTRONIC CONNECTION
CONEXION ELECTRICA**



400 V / 3N~

COLLEGAMENTO TRIFASE A STELLA CON NEUTRO
BRANCHEMENT TRIPHASE EN ETOILE AVEC NEUTRE
DREIPHASIGER STERN ANSCHLUSS MIT MITTELEITER
THREE-PHASE STAR CONNECTION WITH NEUTRAL
CONEXION TRIFASICA A ESTRELLA CON NEUTRO
LIGAÇÃO TRIFÁSICA EM FORMA DE ESTRELA, COM NEUTRA

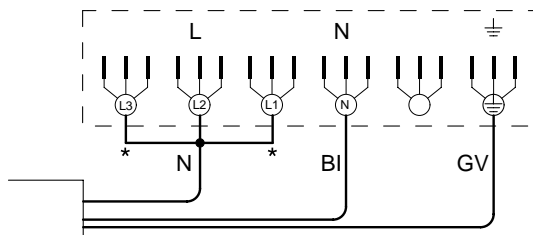
1 / 2 GR. H07RN-F 5x2,5 mm²
3 / 4 GR. H07RN-F 5x4 mm²



230 V~

COLLEGAMENTO MONOFASE
BRANCHEMENT MONOPHASE
EINPHASIGER ANSCHLUSS
SINGLE-PHASE CONNECTION
CONEXION MONOFASICA
LIGAÇÃO MONOFÁSICA

1 / 2 GR. H07RN-F 3x2,5 mm²
3 / 4 GR. H07RN-F 3x4 mm²



120V~ / 220V~ U.S.A.

COLLEGAMENTO MONOFASE
BRANCHEMENT MONOPHASE
EINPHASIGER ANSCHLUSS
SINGLE-PHASE CONNECTION
CONEXION MONOFASICA
LIGAÇÃO MONOFÁSICA

1 / 2 GR. 120V~ 1 / 2 / 3 / 4 GR. 220V~

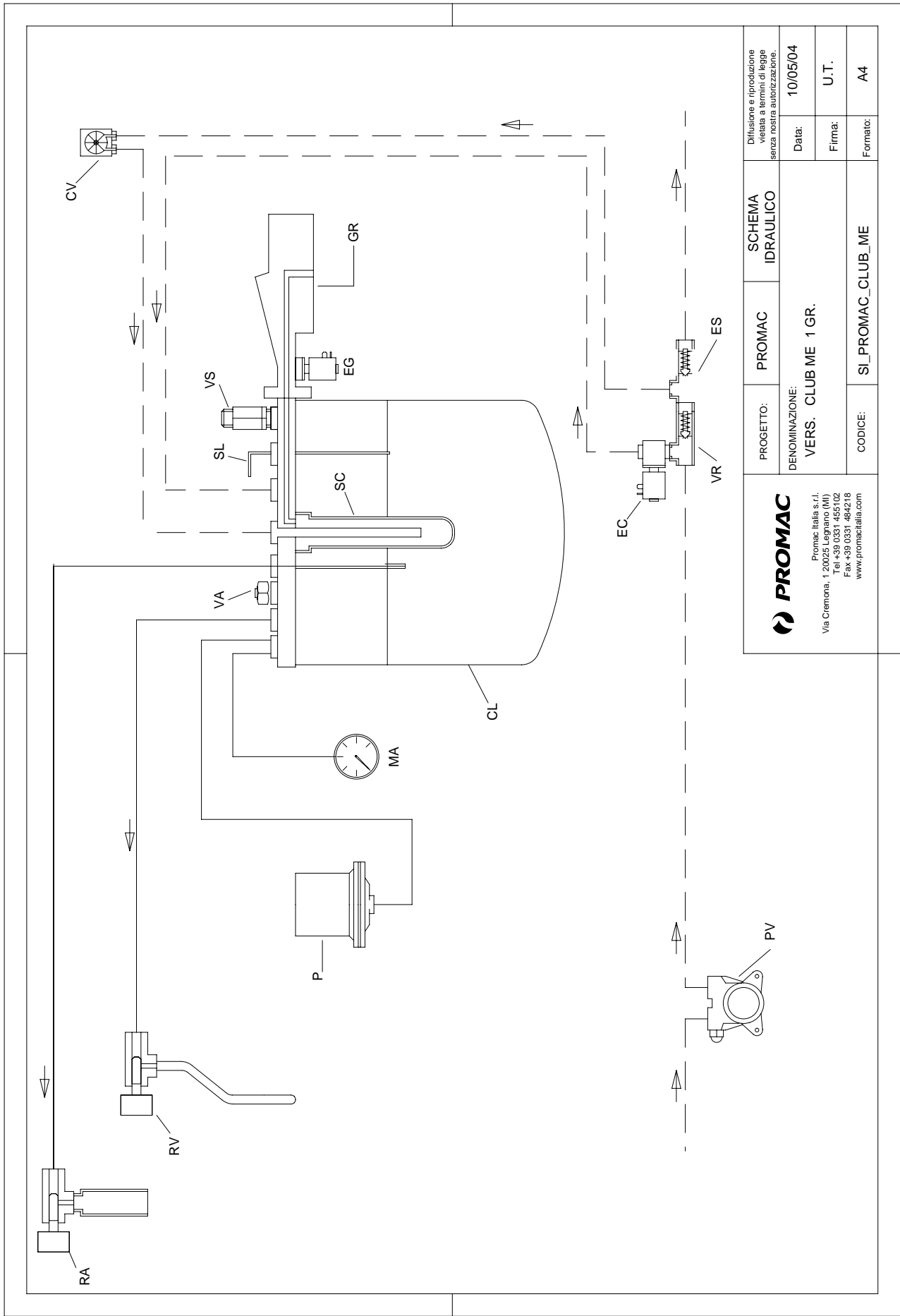
* PONTICELLI FORNITI IN DOTAZIONE
JUMPERS ARE WITH THE SUPPLIED
ZUSATZBRUCKEN SIND IN AUSSTATTUNG
PONTETS INSERES DANS LA DOTATION
PUENTES ESTAN INCLUIDOS EN EL MATERIAL DE DOTACION
PONTINHAS FORNECIDAS


IL CONDUTTORE DI TERRA (GV) DEVE ESSERE PIU' LUNGO DI 9 cm RISPETTO AI RIMANENTI
THE EARTH CONDUCTOR (GV) MUST BE LONGER THAN THE OTHERS OF 9 cm
DER ERD STROMLEITER MUSS LAENGER ALS 9 cm IN BEZUG AUF DEN RESTLICHEN STROMLEITER SEIN
LE CONDUCTEUR DE TERRE DOIT ETRE PLUS LONG DE 9 cm PAR RAPPORT A LES AUTRES
LA LONGITUD DE LA TOMA DE TIERRA TIEN ESSER SUPERIOR A 9 cm RESPECTO AL RESTO
O FIO TERRA (GV) DEVE SER 9 cm MAIS COMPRIDO DO QUE OS RESTANTES

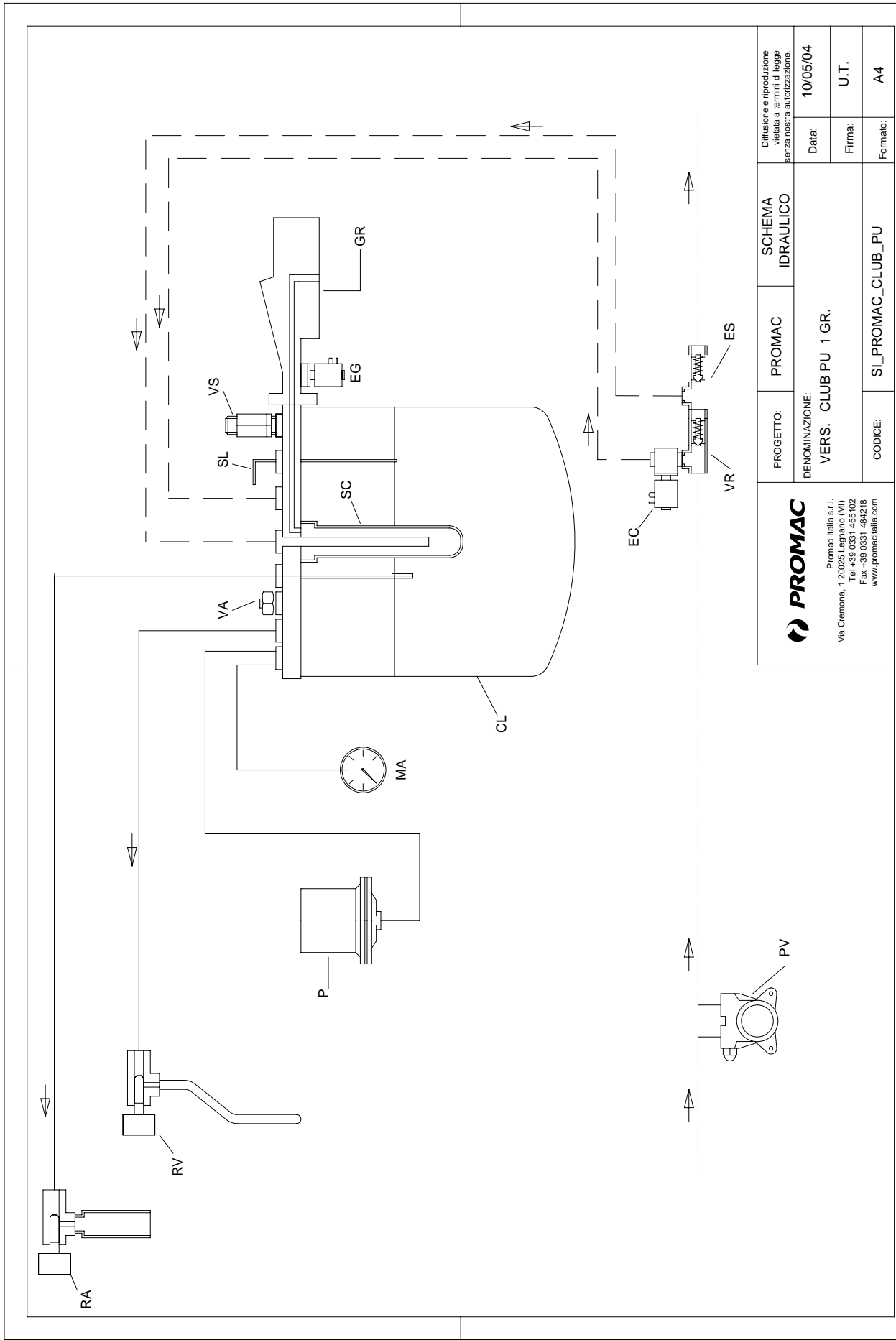
M	=	MARRONE	MARRON	BRAUN	BROWN	MARRON	MARROM
N	=	NERO	NOIR	SCHWARZ	BLACK	NEGRO	PRETO
B	=	BLU	BLEU	BLAU	BLUE	AZUL	AZUL
BI	=	BIANCO	BLANC	WEISS	WHITE	BLANCO	BRANCO
V	=	VERDE	VERT	GRUEN	GREEN	VERDE	VERDE
GV	=	GIALLO-VERDE	JAUNE-VERT	GELB-GRUEN	YELLOW-GREEN	AMARILLO-VERDE	AMARELO-VERDE
BIN	=	BIANCO-NERO	BLANC-NOIR	WEISS-SCHWARZ	WHITE-BLACK	BLANCO-NEGRO	BRANCO-PRETO
BIB	=	BIANCO-BLU	BLANC-BLEU	WEISS-BLAU	WHITE-BLUE	BLANCO-AZUL	BRANCO-AZUL
VI	=	VIOLA	VIOLET	VIOLET	VIOLETT	VIOLETA	ROXO
R	=	ROSSO	ROUGE	ROT	RED	ROJO	VERMELHO


**SCHEMI IDRAULICI
SCHÉMAS HYDRAULIQUES
HYDRAULIKPLÄNE
HYDRAULIC DIAGRAMS
ESQUEMAS HIDRÁULICOS
ESQUEMA HIDRÁULICO**

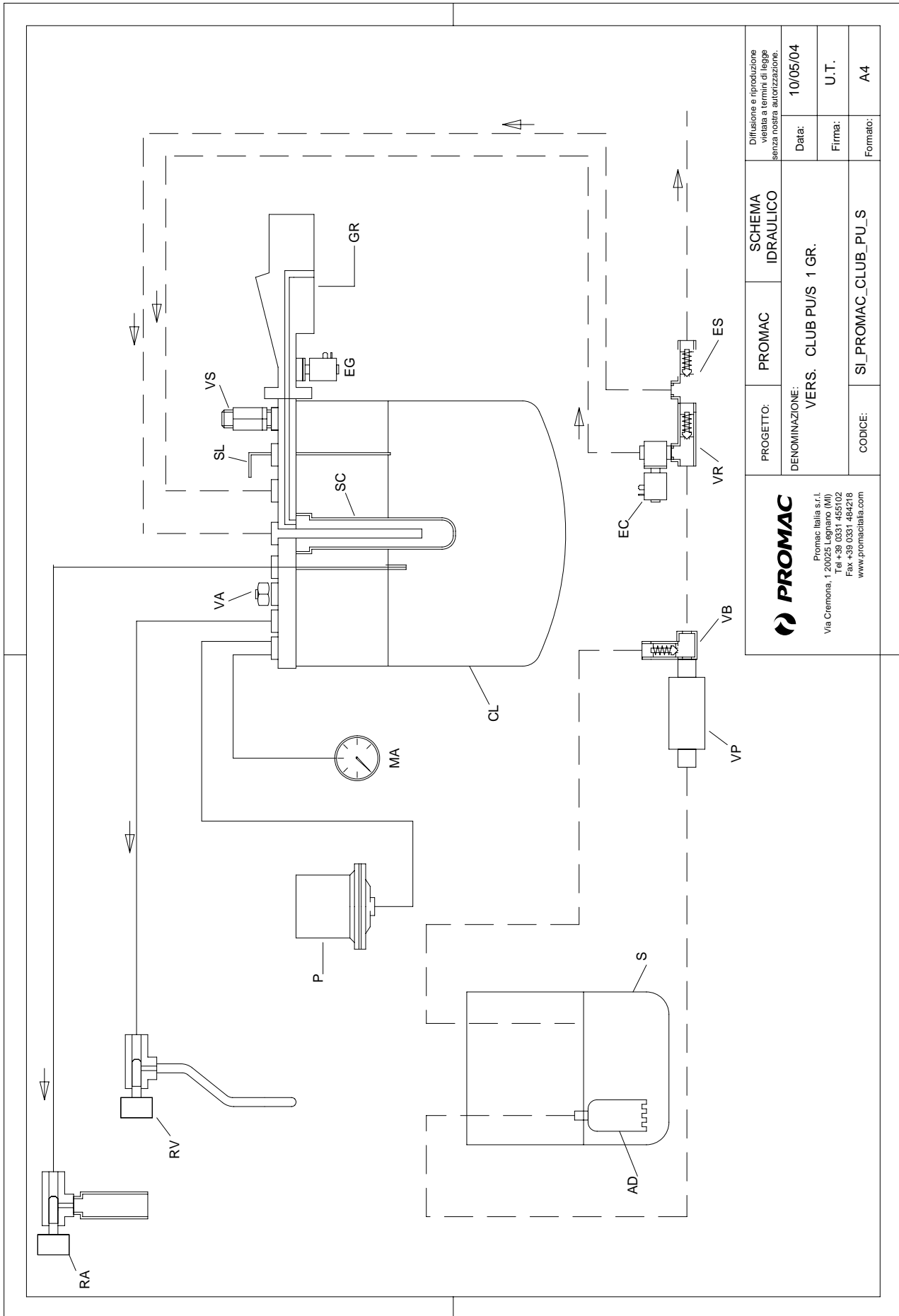
IT	FR	DE	EN	ES	PT
CA = Centralina autolivello	<i>Contrôle de niveau de l'eau</i>	Wasserniveaueontrolle	<i>Water level control</i>	Transd. autonivel	<i>Central auto nível</i>
CL = Caldaia	<i>Chaudière</i>	Kessel	Boiler	Caldera	<i>Caldeira</i>
CV = Contatore volumetrico	<i>Compteur volumétrique</i>	Volumenzaehler	<i>Flow Meter</i>	Contador volum.	<i>Contador volumétrico</i>
EA = Elettrovalvola acqua	<i>Electrovanne eau</i>	Wasserelektroventil	<i>Water electrovalve</i>	Electrovalvula agua	<i>Válvula Elétrica da água</i>
EAR = Elettrovalvola aria	<i>Electrovanne air</i>	Luftelektroventil	<i>Air electrovalve</i>	Electrovalvula aire	<i>Válvula Elétrica do ar</i>
EC = Elettrovalvola carico	<i>Electr. de chargement</i>	Speisungselektroventil	<i>Feeding electrovalve</i>	Electrovalv. carga	<i>Válvula Elétrica abast.</i>
EE = Miscelatore	<i>Mélangeur</i>	Mixer	<i>Mixer</i>	Mezclador	<i>Misturador</i>
EG = Elettrovalvola gruppo	<i>Electr. du groupe</i>	Gruppenelektroventil	<i>Group Electrovalve</i>	Electrovalvula grupo	<i>Válvula Elétrica grupo</i>
ES = Valvola di espansione	<i>valve d'expansion</i>	Expansionsventil	<i>expansion valve</i>	Válvula de expansión	<i>Válvula de expansão</i>
EV = Elettrovalvola vapore	<i>Electrovanne vapeur</i>	Dampfelektroventil	<i>Steam valve</i>	Electrovalvula vapor	<i>Válvula Elétrica vapor</i>
GR = Gruppo erogatore	<i>Groupe de distribution</i>	Brühgruppe	<i>Group</i>	Grupo erogador	<i>Grupo distribuidor</i>
IL = Indicatore livello	<i>Indicateur de niveau</i>	Pegelanzeiger	<i>Level indicator</i>	Indicador de nivel	<i>Indicador do nível</i>
LC = Lampada livello	<i>Lampe niveau</i>	Lampe für Wasserstand	<i>Level lamp</i>	Lámpara de nivel	<i>Lâmpada do nível</i>
MA = Manometro	<i>Manomètre</i>	Manometer	<i>Manometer</i>	Manómetro	<i>Manômetro</i>
MA1 = Manometro Pompa	<i>Manomètre pompe</i>	Manometer Pumpe	<i>Manometer pump</i>	Manómetro bomba	<i>Manômetro Bomba</i>
MA2 = Manometro Caldaia	<i>Manomètre chaudière</i>	Manometer Kessel	<i>Manometer boiler</i>	Manómetro caldera	<i>Manômetro Caldeira</i>
P = Pressostato	<i>Pressostat mecanique</i>	Mech. druckwaechter	<i>Mechanic pressure switch</i>	Presostato mecanico	<i>Interrup. Mec. Pressão</i>
PV = Pompa volumetrica	<i>pompe volumétrique</i>	Volumetrische Pumpe	<i>Volumetric pump</i>	Bomba volumétrica	<i>Bomba volumétrica</i>
RA = Rubinetto Acqua	<i>Robinet eau</i>	Wasserhahn	<i>Water tap</i>	Grifo de agua	<i>Torneira Água</i>
RL = Rubinetto Carico	<i>Robinet d'arrivée</i>	Auffüllhahn	<i>Inlet water tap</i>	Grifo de carga	<i>Torneira Abastecimento</i>
RV = Rubinetto Vapore	<i>Robinet vapeur</i>	Dampfahn	<i>Steam tap</i>	Grifo de vapor	<i>Torneira Vapor</i>
SA = Scheda autolivello	<i>Fiche autoniveau</i>	Wasserstandkarte	<i>Autolevel board</i>	Ficha de autonivel	<i>Placa auto nível</i>
SC = Scambiatore di calore	<i>Échangeur de chaleur</i>	Wärmaustauscher	<i>Heat-exchanger</i>	Intercambiador de calor	<i>Intercambiador de calor</i>
SL = Sonda Livello	<i>Sonde niveau</i>	Standfühler	<i>Level feeler</i>	Sonda nivel	<i>Placa Nível</i>
SP = Sensore di pressione	<i>Capteur de pression</i>	Drucksensor	<i>Pressure sensor</i>	Detector de presión	<i>Sensor de pressão</i>
ST = Sonda temperatura	<i>Sonde Temperature</i>	Temperatur Sonde	<i>Temperature Probe</i>	Sonda de temp.	<i>Sonda temperatura</i>
VA = Valvola antidepressione	<i>Vanne antidépression</i>	Unterdruckventil	<i>Antivacuum valve</i>	Válvula antidepresión	<i>Válvula anti depressão</i>
VP = Pompa a vibrazione	<i>Pompe à vibration</i>	Vibrationspumpe	<i>Vibration pump</i>	Bomba de vibración	<i>Bomba com vibração</i>
VR = Valvola di ritegno	<i>Valve de retenue</i>	Rückschlagventil	<i>Check-valve</i>	Válvula de retención	<i>Válvula de retenção</i>
VS = Valvola di sicurezza	<i>Clapet de sûreté</i>	Sicherheitsventil	<i>Safety valve</i>	Válvula de seguridad	<i>Válvula de segurança</i>




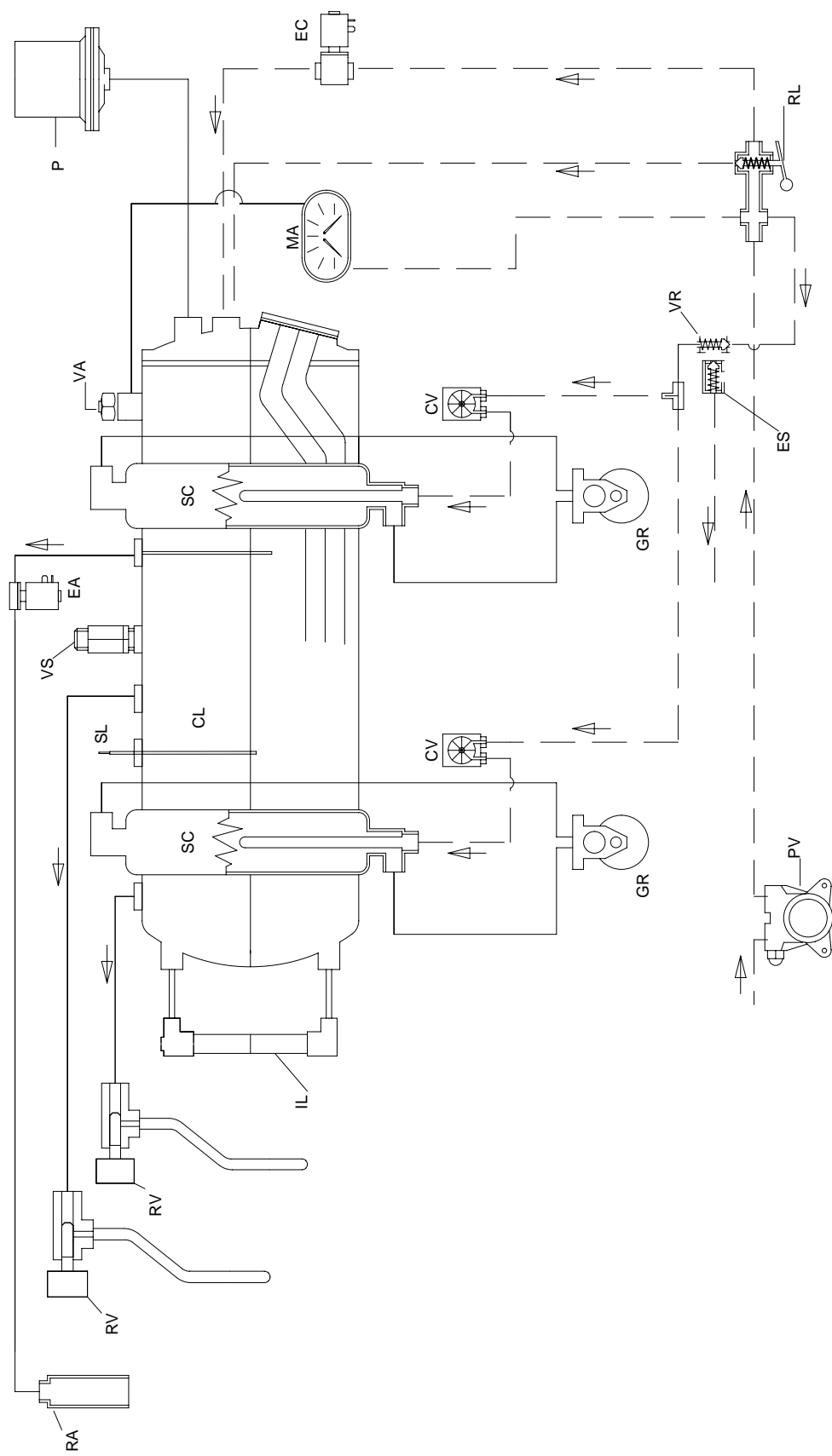
 Promac Italia s.r.l. Via Cremona, 1 20025 Leignano (MI) Tel +39 0331 455102 Fax +39 0331 494278 www.promacitalia.com	PROGETTO: PROMAC	SCHEMA IDRAULICO	Diffusione e riproduzione vietata a termini di legge senza nostra autorizzazione.
	DENOMINAZIONE: VERS. CLUB ME 1 GR.	CODICE: SI_PROMAC_CLUB_ME	Data: 10/05/04 Firma: U.T. Formato: A4




 PROMAC Promac Italia s.r.l. Via Cremona, 1 20025 Leignano (MI) Tel +39 0331 455102 Fax +39 0331 484218 www.promacitalia.com	PROGETTO: PROMAC	SCHEMA IDRAULICO	Diffusione e riproduzione vietata senza autorizzazione.
	DENOMINAZIONE: VERS. CLUB PU 1 GR.	CODICE: SI_PROMAC_CLUB_PU	Data: 10/05/04 Firma: U.T. Formato: A4



 Promac Italia s.r.l. Via Cremona, 1 20025 Legnano (MI) Tel +39 0331 455102 Fax +39 0331 454218 www.promacitalia.com	PROGETTO: PROMAC	SCHEMA IDRAULICO	Diffusione e riproduzione vietata a termini di legge senza nostra autorizzazione.
	DENOMINAZIONE: VERS. CLUB PU/S 1 GR.	CODICE: SI_PROMAC_CLUB_PU_S	Data: 10/05/04
			Firma: U.T.
			Formato: A4



 Promac Italia s.r.l. Via Cremona, 1 20025 Legnano (MI) Tel. +39 0331 465102 Fax +39 0331 484218 www.promacitalia.com	PROGETTO: PROMAC	SCHEMA IDRAULICO	Diffusione e riproduzione vietata a termini di legge senza nostra autorizzazione.
	DENOMINAZIONE: VERS. GREEN ME 2 GR.		Data: 10/05/04
CODICE: SI_PROMAC_GREEN_ME	Firma: U.T.	Formato: A4	

I Proprietà riservata.

E' vietata la riproduzione totale o parziale del presente manuale senza l'autorizzazione scritta della PROMAC Italia srl .

La ditta PROMAC Italia srl si riserva il diritto di apportare in ogni momento le modifiche che riterrà necessarie.

F *Propriété réservée.*

Il est interdit de reproduire totalement ou partiellement ce manuel sans l'autorisation écrite de la Société PROMAC Italia srl .

La maison PROMAC Italia srl se réserve le droit d'apporter à tout moment les éventuelles modifications qu'elle jugera nécessaires.

D *Eigentumsrecht Vorbehalt.*

Der teilweise oder gesamte Nachdruck dieses Handbuchs, ohne schriftliche Genehmigung der Fa. PROMAC Italia srl ist verboten.

Die firma PROMAC Italia srl behält sich vor, eventuell notwendige Änderungen jederzeit durchzuführen.

GB *Reserved property.*

Partial or total reproduction of this manual is forbidden without written authorisation of PROMAC Italia srl .

PROMAC Italia srl reserves the right to effectuate, in any given moment, any modifications which are considered necessary.

E *Propiedad reservada.*

Prohibida la reproducción total o parcial del presente manual sin la autorización escrita de la PROMAC Italia srl .

PROMAC Italia srl se reserva el derecho de aportar eventuales modificaciones que reputará necesarias en cualquier momento.

P *Propriedade reservada.*

É proibida a reprodução total ou parcial do presente manual sem a autorização escrita da PROMAC Italia srl .

A fábrica PROMAC Italia srl reserva-se o direito de fazer, em qualquer momento, as modificações que julgar necessárias.



Macchine per caffè espresso ed attrezzature per Bar
Espresso coffee Machines and Bar equipment

PROMAC Italia s.r.l. - 20025 LEGNANO (MI) - Italy

Via Cremona, 1

Telefono 0331 455102 - Fax 0331 484218