

Giulietta

PL1SVH- PL2SVH/PL2SVH2



MANUALE ISTRUZIONI - INSTALLAZIONE - USO - MANUTENZIONE
INSTRUCTION MANUAL - INSTALLATION - USE - MAINTENANCE
GEBRAUCHSANWEISUNGEN - INSTALLATION - GEBRAUCH - WARTUNG
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ - УСТАНОВКЕ - ИСПОЛЬЗОВАНИЮ -
ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ
MANUAL DE INSTRUCTIUNI - INSTALARE - UTILIZARE - INTRETINERE
MANUEL D'INSTRUCTIONS - INSTALLATION - USAGE - MAINTENANCE



Italiano

Manuale istruzioni

Pag. 6

English

Instruction manual

Page 22

Deutsch

Gebrauchsanweisungen

Seite 38

Русский

Инструкция по эксплуатации

Стр. 54

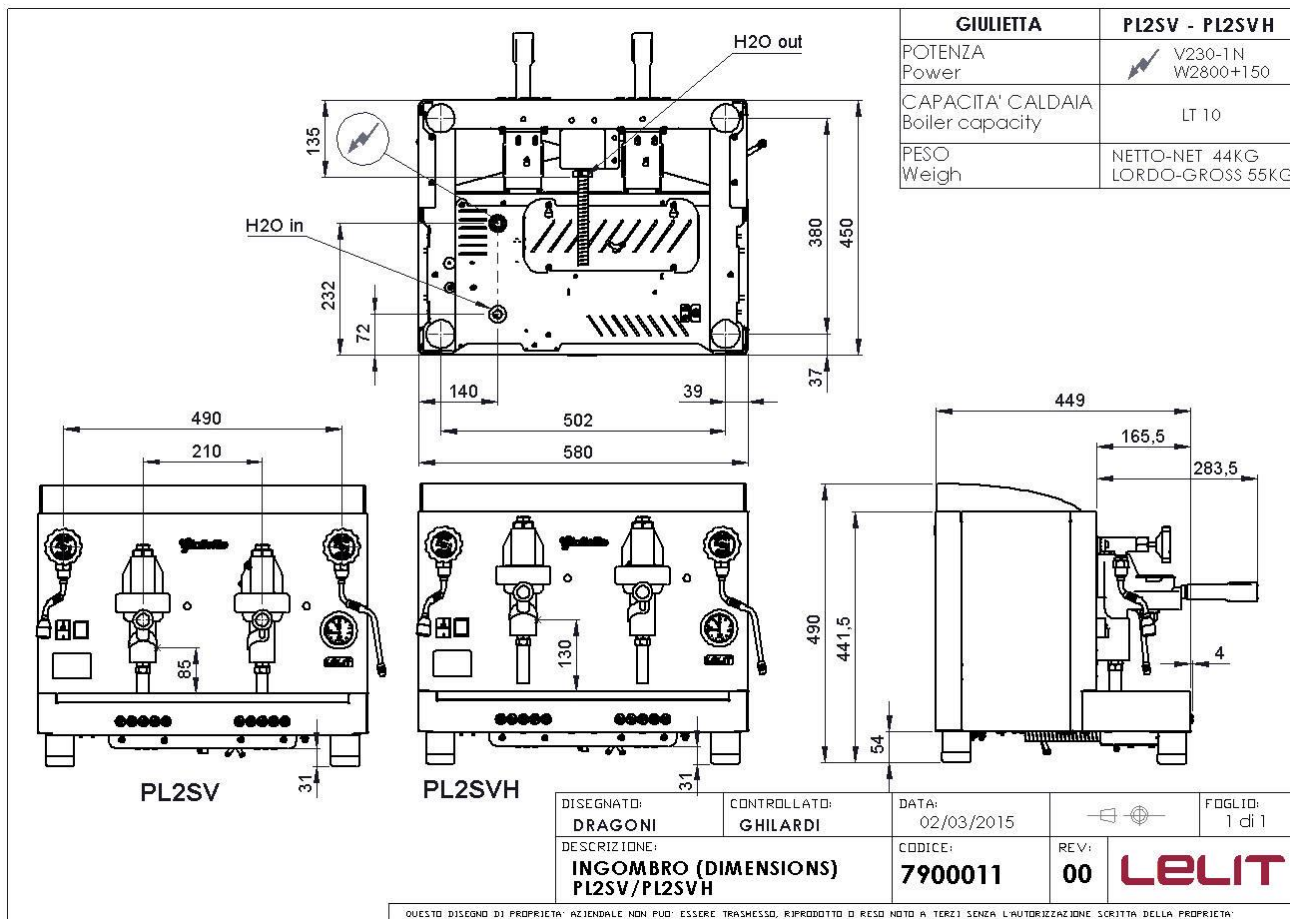
Romana

Manual de instructiuni

Pag.70

Descrizione attrezzatura a pressione/Pressure device description/Description de l'appareille sous pression
 Beschreibung der unter Druckstehenden Gerät/ Описание прибора под давлением / Descrierea aparatului sub presiune

	P max [bar]	T max [°C]	Fluido Fluid Fluide Flüssig Жидкость Fluid	Capacità lt/Capacity lt Capacité lt/ Fähigkeit lt/ Объем л / Capacitate lt			Giulietta SVH
				PL1SHV	PL2SHV	PL3SHV	
Caldaia/Boiler Chaudière/Kessel Бойлер / Cazan	1,8	133	Acqua/Vapore Water/Steam Eau/Vapeur Wasser/Dampf Вода/Пар Apa/Abur	4	10	-	Giulietta SVH
Scambiatore Exchanger Echangeur Austauscher Теплообменник Schimbator	12	133	Acqua Water Eau Wasser Вода Apa	0,5 (x1)	0,5 (x2)	-	

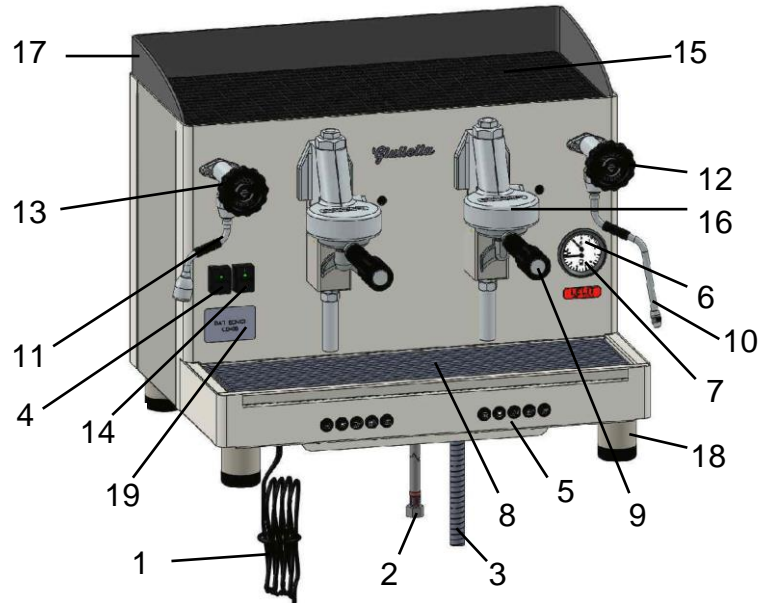


LELIT si riserva il diritto di apportare cambiamenti all'equipaggiamento della macchina a seconda delle esigenze di singoli Paesi e di effettuare modifiche dovute agli avanzamenti del progresso tecnico.

LELIT has the right to make changes to the machine according to the needs of the different individual countries and according to the advancement of the technical progress.

LELIT behält sich das Recht vor, Änderungen an der Maschine nach den Bedürfnissen der einzelnen Länder und Veränderungen aufgrund der Weiterentwicklung des technischen Fortschritts zu machen.

LELIT имеет право вносить изменения в машины в соответствии с потребностями различных отдельных стран и в соответствии с развитием технического прогресса.



IT LEGENDA	EN LEGEND	FR LEGENDE	DE LEGENDE	RO	RUS
1 Cavo di alimentazione	1 Power cord	1 Cable d'alimentation	1 Kabel	1 Cablu de alimentare	1 Шнур питания
2 Tubo allacciamento idrico	2 Tube for water connection	2 Tuyau pour le raccordement de l'eau	2 Rohr für Wasseranschluß	2 Tub conectare hidrica	2 Труба для подключения воды
3 Tubo di scarico	3 Water draining tube	3 Tuyau d'évacuation	3 Abflaßleitung	3 Tub de descarcare	3 Труба для слива воды
4 Interruttore generale	4 Main switch	4 Interrupteur général	4 Hauptschalter	4 Intrerupator general	4 Включатель главный
5 Tastiera	5 Selection panel	5 Clavier	5 Dosierungswahlstasten	5 Tastiera	5 Выбор панели
6 Manometro press. caldaia vapore	6 Steam boiler pressure manometer	6 Manomètre pression chaudière vapeur	6 Manometer für Dampfkessel	6 Manometru presiune cazan	6 Манометр давления пара в бойлере
7 Manometro pressione pompa	7 Pump pressure manometer	7 Manomètre pression pompe	7 Manometer für Pumpendruck	7 Manometru presiune pompa	7 Манометр давления насоса
8 Bacinella appoggiategge	8 Cup and water tray	8 Grille appuie-tasses	8 Abtropfschale	8 Grila pentru cesti	8 Поддон для чашек
9 Portafiltro	9 Filterholder	9 Porte-filtre	9 Filterträger	9 Port-filtru	9 Фильтродержатель
10 Lancia vapore	10 Steam wand	10 Tube vaporisant	10 Dampfausgaberohr	10 Tub abur	10 Паровой кран
11 Lancia acqua calda	11 Hot water wand	11 Bec débit eau chaude	11 Heißwasserausgabe	11 Distributor apa calda	11 Кран для выдачи горячей воды
12 Manopola erogazione vapore	12 Steam knob	12 Bouton distribution vapeur	12 Dampfdrehknopf	12 Buton erogare abur	12 Регулятор пара
13 Manopola erogazione acqua calda	13 Hot water knob	13 Bouton distribution eau chaude	13 Drehknopf für Heißwasserabgabe	13 Buton erogare apa calda	13 Регулятор горячей воды
14 Interruttore scaldacaffe (optional)	14 Switch for electrical cup warmer (optional)	14 Interrupteur pour chauffe-tasses électrique (facultatif)	14 Schalter für elektronischen Tassenwärmer (Zubehöre)	14 Intrerupator incalzitor cesti (optional)	14 Включатель для электрического подогрева чашек (опционально)
15 Piano appoggiategge	15 Passive cup warmer	15 Surface chauffe-tasses	15 Passiv geheizte Tassenwärmhalterfläche	15 Incalzitor cesti	15 Пассивный подогрев чашек
16 Gruppo erogazione caffè	16 Coffee distribution grouphead	16 Groupe distribution café	16 Abgabe-Einheit Kaffee	16 Grup erogare cafea	16 Кофейные группы
17 Vetrinetta	17 Cup holder	17 Support pour les tasses	17 Tassenhalter	17 Vitrina sustinere cesti	17 Держатель чашек
18 Piedini regolabili	18 Adjustable feet	18 Pieds réglables	18 Regelbare Füße	18 Picioare reglabile	18 Регулируемые ножки
19 Targa dati	19 Technical nameplate	19 Etiquette données techniques	19 Datenschild	19 Eticheta date tehnice	19 Техническая табличка
PL2SVH2: CON 2 LANCE VAPORE	PL2SVH2: WITH 2 STEAM WANDS	PL2SVH2: AVEC 2 BUSES VAPEUR	PL2SVH2: MIT 2 DAMPFROHREN	PL2SVH2: CU 2 TUBURI ABUR	PL2SVH2: C 2 ПАРОВЫМИ КРАНАМИ

Gentile Cliente,

La ringraziamo per aver acquistato un nostro prodotto, costruito secondo le ultime innovazioni tecnologiche. Seguendo scrupolosamente le semplici operazioni riguardanti l'uso corretto del nostro prodotto in conformità alle prescrizioni essenziali di sicurezza indicate nel presente manuale, potrà ottenere il massimo delle prestazioni e verificare la notevole affidabilità di questo prodotto nel corso degli anni.

Le auguriamo buon lavoro.

INDICE GENERALE

PRESCRIZIONI

Tabella PED	pag.3
Descrizione legenda	pag.4
Indice generale	pag.5

1. Informazioni generali	pag.6
2. Informazioni sull'installazione	pag.6
3. Informazioni elettriche di installazione	pag.7
4. Collegamento equipotenziale	pag.7
5. Informazioni idrauliche di installazione	pag.8
6. Messa in funzione	pag.8
7. Check-up di installazione	pag.8
8. Informazioni per l'operatore	pag.9
9. Avvertenze	pag.10
10. Manutenzione e riparazioni	pag.10

USO

11. Accensione	pag.11
12. Riscaldamento	pag.11
13. Erogazione caffè	pag.11
13/1. Programmazione dosi caffè	pag.12
13/2. Abilitazione/disabilitazione della pre infusione	pag.13
13/3. Ciclo di lavaggio	pag.14
13/4. Configurazione led tastiere accesi/spenti	pag.14
14. Preparazione altre bevande calde	pag.15
15. Pulizia e manutenzione	pag.16
16. Anomalie e guasti	pag.17-18
17. Consigli – Suggestimenti – Immagini	pag.19-20

Dichiarazione CE	pag.85
Messa fuori servizio definitiva	pag.86

1 – INFORMAZIONI GENERALI



Leggere attentamente le avvertenze e le prescrizioni contenute nelle istruzioni di installazione, uso e manutenzione prima di utilizzare o manipolare in qualsiasi modo la macchina, in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza ed il rispetto della corretta prassi igienica nell'uso della macchina stessa.

Conservare questo libretto per ogni ulteriore consultazione.

- La macchina è prevista unicamente per la preparazione di caffè espresso e bevande calde mediante acqua calda o vapore e per il preriscaldamento delle tazzine.
- La macchina deve essere installata in un luogo dove possa essere usata solo da personale opportunamente formato ed informato sui rischi d'uso della stessa.
- La macchina è destinata all'uso professionale.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti.
- I bambini devono essere sorvegliati affinché non giochino con la macchina.
- La macchina non può essere lasciata incustodita e utilizzata all'esterno.
- Se la macchina viene immagazzinata in locali in cui la temperatura può scendere sotto il punto di congelamento, vuotare in ogni caso la caldaia e le tubazioni di circolazione acqua.
- Non lasciare la macchina esposta ad agenti atmosferici (pioggia, sole, gelo).
- Non pulire la macchina con getti d'acqua.
- La rumorosità della macchina non supera i 70 dB(A).
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso 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.
- Ogni utilizzazione diversa da quella sopra descritta è impropria e può essere fonte di pericolo; il produttore non assume responsabilità alcuna in caso di danni risultanti da un uso improprio della macchina.

QUESTI CAPITOLATI SONO AD USO DEL PERSONALE TECNICO QUALIFICATO ED AUTORIZZATO

2 – INFORMAZIONI SULL'INSTALLAZIONE



L'installazione, lo smontaggio e le regolazioni devono essere eseguite esclusivamente da personale tecnico qualificato e autorizzato.

Leggere attentamente le avvertenze e le prescrizioni contenute nelle istruzioni di installazione, uso e manutenzione prima di utilizzare o manipolare in qualsiasi modo la macchina, in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione.

Conservare questo libretto per ogni ulteriore consultazione.

- Il personale addetto allo spostamento della macchina deve essere a conoscenza dei rischi legati alla movimentazione dei carichi. Movimentare la macchina prestando sempre la massima attenzione, utilizzando un mezzo di sollevamento adeguato (tipo carrello elevatore). Nel caso di movimentazione manuale assicurarsi di: essere un numero adeguato di persone in funzione del peso e della difficoltà di presa della macchina. Utilizzare sempre e comunque i necessari dispositivi antinfortunistici (scarpe, guanti).
- Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità della macchina e dei dispositivi di sicurezza.
- Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei 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 ed idrica.
- Svolgere per tutta la sua lunghezza il cavo di alimentazione; in caso di danneggiamento, lo stesso deve essere sostituito solo da personale tecnico qualificato ed autorizzato.
- La macchina per caffè deve essere appoggiata su una superficie piana e stabile, ad una distanza minima di 20 mm dalle pareti e dalla superficie d'appoggio; inoltre deve essere installata tenendo conto che la superficie di appoggio più alta (piano scaldatasse) sia ad una altezza non inferiore a 1,2 m. Prevedere una superficie di appoggio per gli accessori.
- La temperatura ambiente deve essere compresa tra 10° e 32°C (50°F e 90°F).
- Deve avere i collegamenti di alimentazione (energia elettrica ed acqua) e lo scarico dell'acqua dotato di sifone nelle immediate vicinanze.
- Non installare in locali (cucine) in cui sia prevista la pulizia mediante getti d'acqua.

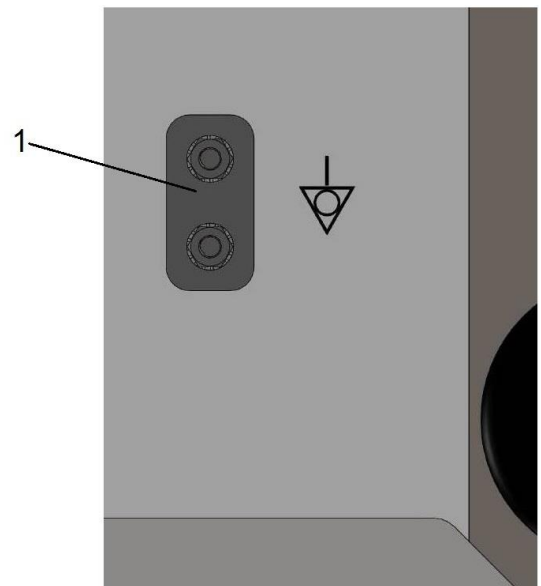
- Non ostruire le aperture o fessure di ventilazione o di smaltimento calore.
- Non installare l'apparecchio all'esterno.

3 – INFORMAZIONI ELETTRICHE DI INSTALLAZIONE

- All'installazione prevedere un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III e una protezione da corrente di dispersione con valore pari a 30mA. Tale dispositivo di disconnessione deve essere previsto nella rete di alimentazione conformemente alle regole di installazione. Sotto condizioni di alimentazioni sfavorevoli, la macchina può causare cadute di tensione transitorie.
- La sicurezza elettrica di questa macchina è assicurata soltanto quando la stessa è correttamente collegata ad un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica. E' necessario verificare questo fondamentale requisito di sicurezza e, in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale professionalmente qualificato. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.
- Non utilizzare adattatori, prese multiple e/o prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario utilizzare solamente adattatori semplici o multipli e prolunghe conformi alle vigenti norme di sicurezza, facendo però attenzione a non superare il limite di portata in valore di corrente, marcato sull'adattatore semplice e sulle prolunghe, e quello di massima potenza marcato sull'adattatore multiplo.
- Controllare che il tipo di collegamento e la tensione corrispondano a quelli indicati sulla targa dati.

4 – COLLEGAMENTO EQUIPOTENZIALE

- Questo collegamento, previsto da alcune norme, ha la funzione di evitare le differenze di livello di potenziale elettrico tra le masse delle apparecchiature installate nello stesso locale. Questo apparecchio è predisposto con un morsetto (1) posto **SOTTO IL BASAMENTO** per il collegamento di un conduttore esterno equipotenziale. Terminata l'installazione è **NECESSARIO** eseguire questo tipo di collegamento.
- usare un conduttore avente una sezione nominale in conformità con le norme vigenti.
- collegare un capo del conduttore al morsetto e l'altro capo alle masse delle apparecchiature adiacenti.
- La mancata attuazione di questa norma di sicurezza scagiona il costruttore da ogni responsabilità per guasti o danni che possano essere causati a persone o cose.



N.B.: NON COLLEGARE ALLA MESSA A TERRA DELL'IMPIANTO DI DISTRIBUZIONE ELETTRICA IN QUANTO IL CONDUTTORE DI MESSA A TERRA IN UN CAVO DI ALIMENTAZIONE NON VIENE CONSIDERATO UN CONDUTTORE DI COLLEGAMENTO EQUIPOTENZIALE.

Ricordiamo che la GEMME ITALIAN PRODUCERS srl non risponde dei danni provocati da un non corretto collegamento elettrico.

Ricordiamo inoltre la responsabilità dell'installatore nel caso di danni.



5 – INFORMAZIONI IDRAULICHE DI INSTALLAZIONE

- L'acqua destinata ad alimentare la macchina per caffè, deve essere acqua adatta per il consumo umano (vedi direttive e legislazioni vigenti).
- Controllare che nel punto di ingresso acqua della macchina il valore di pH sia conforme alle leggi vigenti e che il valore dei cloruri sia inferiore a 100 mg/l.
- Se i valori riscontrati non rientrano nei limiti indicati occorre inserire un appropriato dispositivo di trattamento dell'acqua (rispettando le norme locali vigenti e compatibili con la macchina).
- Nel caso si dovesse alimentare la macchina con acqua di durezza superiore agli 8°F (4,5 °D), per il buon funzionamento della stessa, occorre applicare un piano di manutenzione specifico in funzione del valore di durezza rilevato e della modalità d'uso.
- Per l'installazione usare esclusivamente i componenti in dotazione; nel caso si dovessero impiegare altri componenti, utilizzare esclusivamente componenti nuovi, mai usati in precedenza e idonei al contatto con acqua per consumo umano (secondo le norme locali vigenti).
- Posizionare l'apparecchio in perfetto piano orizzontale agendo sui piedini.
- Eseguire i collegamenti idraulici rispettando le norme di igiene, di sicurezza idraulica ed antinquinamento vigenti nel paese di installazione.
- Nel caso la pressione di rete possa salire oltre 6 bar, installare un riduttore di pressione tarato a 2÷3 bar.
- Mettere l'estremità del tubo di scarico in un pozzetto dotato di sifone per l'ispezione e la pulizia.
- Il tubo di scarico, nelle curve, NON deve avere un andamento che possa ostruire o rallentare il corretto deflusso.

6 – MESSA IN FUNZIONE

- Ultimati i collegamenti elettrici ed idraulici si procede alla messa in funzione della macchina.
- Aprire il rubinetto della rete idrica e chiudere l'interruttore generale di protezione.
- Portare l'interruttore I/O della macchina sulla posizione I, la spia luminosa macchina in tensione si accende.
- L'autolivello si metterà in funzione per il caricamento dell'acqua in caldaia fino a quando lo stesso raggiungerà automaticamente il corretto livello di acqua in caldaia.
- Terminata l'operazione di caricamento automatico dell'acqua, la resistenza inizia a riscaldare l'acqua in caldaia.
- Attendere che la macchina raggiunga la pressione nominale di esercizio 1÷1,2 bar controllando sul manometro la pressione caldaia. Qualora la macchina non si dovesse stabilizzare sui valori indicati, si dovrà procedere alla taratura del pressostato.
- La macchina ora è pronta per l'uso



7 – CHECK-UP DI INSTALLAZIONE

- Terminata l'installazione verificare le condizioni di corretto funzionamento.
- Verificare l'assenza di perdite dagli allacciamenti idrici o dai tubi
- Verificare che la pressione in caldaia e d'esercizio siano rispondenti ai valori nominali.
- Verificare il corretto funzionamento del controllo di pressione
- Verificare il corretto funzionamento dell'autolivello
- Verificare il corretto funzionamento della valvola di espansione
- Verificare il corretto funzionamento dello scaldatazze (se previsto sulla macchina).



ATTENZIONE: A MACCHINA INSTALLATA E PRONTA PER L'USO, PRIMA DI CONSEGNARE LA STESSA ALL'OPERATORE PER IL LAVORO, ESEGUIRE UN LAVAGGIO DEI COMPONENTI INTERNI SEGUENDO LE ISTRUZIONI SOTTO RIPORTATE

Gruppi

- Agganciare i portafiltri ai gruppi (senza caffè)
- Eseguire erogazioni per circa un minuto, per ogni gruppo

Acqua calda

- Erogare acqua calda (azionando il relativo comando) sino a prelevare almeno 4 litri di acqua per macchina.

Vapore

- Erogare vapore dalle lance per circa un minuto, usando i relativi comandi.

8 – INFORMAZIONI PER L'OPERATORE

INIZIO ATTIVITA'



ATTENZIONE: PRIMA DI INIZIARE IL LAVORO ESEGUIRE UN LAVAGGIO DEI COMPONENTI INTERNI SEGUENDO LE ISTRUZIONI SOTTO RIPORTATE. DETTE OPERAZIONI DEVONO ESSERE RIPETUTE QUANDO LA MACCHINA NON EFFETTUA EROGAZIONI PER PIU' DI 8 ORE E COMUNQUE ALMENO UNA VOLTA AL GIORNO.



ATTENZIONE: PER UNA CORRETTA PULIZIA PROGRAMMATA ATTENERSI ALMENO A QUANTO DESCRITTO NEL CAPITOLO "15 – PULIZIA E MANUTENZIONE".

Gruppi

- Agganciare i portafiltri ai gruppi (senza caffè)
- Eseguire erogazioni per circa un minuto, per ogni gruppo

Acqua calda

- Erogare ripetutamente acqua calda (azionando il relativo comando) sino a prelevare almeno 4 litri di acqua per macchina.

Vapore

- Erogare vapore dalle lance per circa un minuto, usando i relativi comandi.

DURANTE L'ATTIVITA'

Erogazione vapore

- Prima di scaldare la bevanda (acqua, latte, ecc...) fare uscire vapore dalla lancia per almeno 2 secondi per garantire lo scarico della condensa.

Erogazione caffè

- Se la macchina è rimasta inattiva per oltre un'ora, prima dell'erogazione eseguire una erogazione a vuoto di circa 100cc.

Erogazione acqua calda

- Se la macchina è rimasta inattiva per oltre un'ora, prima dell'erogazione eseguire una erogazione a vuoto di circa 200cc.

Pulizia circuito caffè

- Per le modalità e le istruzioni di pulizia consultare la sezione specifica.

9 – AVVERTENZE



ATTENZIONE: le zone contraddistinte dall'etichetta sotto riportata, sono parti calde, quindi avvicinarsi ed operare con la massima cautela



CAUTION: HOT

AVVERTENZE GENERALI

- Il costruttore declina ogni responsabilità per danni a cose e persone risultanti da un uso irregolare o non previsto della macchina per caffè.
- Non azionare mai la macchina per caffè con le mani bagnate o a piedi nudi.
- Non portare le mani oppure parti del corpo nelle vicinanze dei gruppi di erogazione caffè, oppure delle lance di erogazione vapore e acqua calda.
- Fare attenzione che la macchina non venga azionata da bambini oppure da persone non istruite all'uso della stessa.
- Collocare sul piano scaldatazze solo tazzine, tazze e bicchieri per il servizio della macchina da caffè.
- Far asciugare accuratamente le tazzine prima di collocarle sul piano scaldatazze.
- Non è ammesso il collocamento di altri oggetti sul piano scaldatazze.

INTERRUZIONE DELL'ATTIVITA'

Quando la macchina rimane a lungo incustodita (di notte, durante la chiusura settimanale o durante le vacanze), eseguire le seguenti operazioni:

- Staccare la spina dalla presa di corrente, oppure disinserire l'interruttore principale.
- Chiudere il rubinetto di alimentazione idrica.
- L'inosservanza di tali norme di sicurezza scagiona il costruttore da ogni responsabilità per guasti o danni a persone o cose.

10 – MANUTENZIONE E RIPARAZIONI



ATTENZIONE: una manutenzione eseguita da personale non qualificato può pregiudicare la sicurezza e la conformità alle norme vigenti della macchina. Richiedere l'assistenza solo da personale qualificato e autorizzato

- Per la salvaguardia della sicurezza d'esercizio e delle funzioni è indispensabile seguire tutte le istruzioni del costruttore; far verificare periodicamente a cura di personale qualificato e autorizzato l'integrità delle protezioni ed il corretto funzionamento di tutti i dispositivi di sicurezza (la prima volta non oltre 3 anni e successivamente ogni anno).
- In caso di cattivo funzionamento, spegnere la macchina, disinserire l'interruttore principale ed avvertire il servizio assistenza.
- In caso di danni al cavo di collegamento elettrico, spegnere la macchina e richiedere un ricambio dal servizio di assistenza.
- Usare solo ed esclusivamente ricambi originali garantiti dalla casa madre; diversamente decade completamente la responsabilità del costruttore.
- Dopo le operazioni di manutenzione eseguire i CHECK-UP di installazione come indicato nella specifica sezione delle istruzioni.

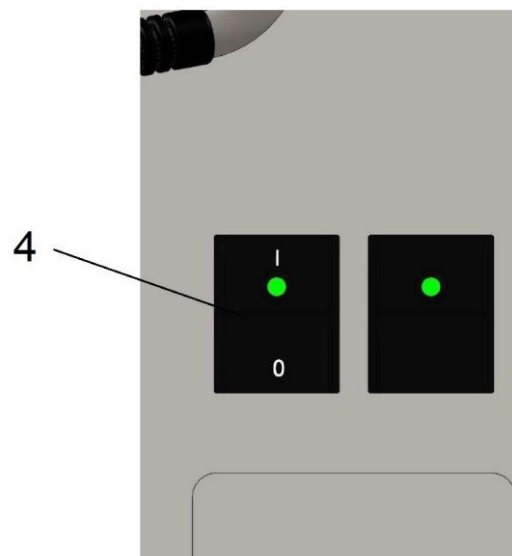
11 - ACCENSIONE



Prima di mettere in funzione la macchina accertarsi che:
l'interruttore principale dell'alimentazione elettrica sia inserito.
il rubinetto principale dell'alimentazione idrica sia aperto.

Accensione elettrica

Schiacciare l'interruttore generale (4) nella posizione I.
La caldaia viene riempita d'acqua fino al raggiungimento del livello previsto.
A questo punto comincia la "**Fase di riscaldamento**".
Al termine dell'attività giornaliera, spegnere la macchina schiacciando l'interruttore generale (4) nella posizione 0.

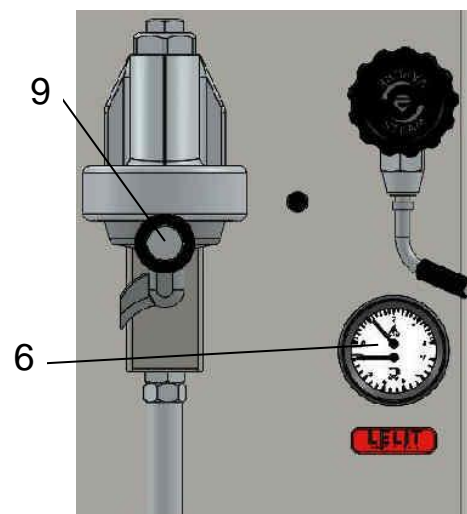


12 - RISCALDAMENTO



ATTENZIONE: non ricoprire con panni il ripiano scaldatazze

In attesa che la macchina sia pronta per l'uso, innestare i portafiltri (9) ai gruppi.
Per non alterare la termica della macchina, non ricoprire con panni il piano scalda tazze.
Quando il manometro (6) indica la pressione di regime, la macchina è pronta per l'uso



13 - EROGAZIONE CAFFÈ

1. Sganciare il portafiltro (9) dal gruppo.
2. Riempire il filtro con la dose di caffè macinato.
3. Pressare il caffè con un pressino ed asportare dal bordo del filtro eventuali residui di caffè macinato.
4. Agganciare il portafiltro (9) al gruppo in modo che faccia bene tenuta sulla guarnizione sottocoppa.
5. Posizionare la/le tazza/e sotto i beccucci di erogazione.
6. **EROGAZIONI DOSATE:** Premere uno dei tasti dose caffè (**K1-K2-K3-K4**) la dose verrà automaticamente interrotta al raggiungimento della quantità programmata.
7. **EROGAZIONE CONTINUA:** premere invece, il tasto continuo/stop (**K5**) per effettuare erogazioni continue.
8. Attenzione: se è in corso una dose e si preme un qualsiasi tasto della stessa tastiera, la dose verrà interrotta.
9. Se si desidera fare altri caffè, togliere il portafiltro, svuotarlo dai fondi di caffè e pulirlo accuratamente con un panno umido, quindi ripetere le



operazioni sopra elencate.

13/1 – PROGRAMMAZIONE DOSI CAFFÈ

Tastiere



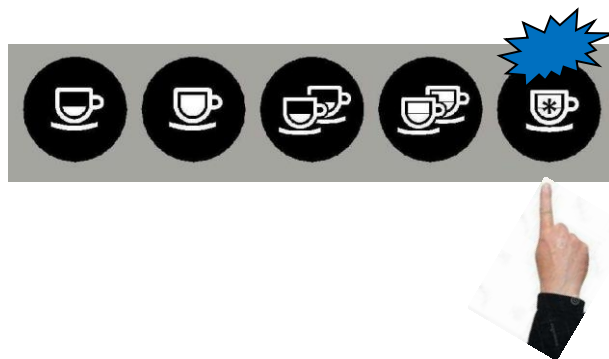
GRUPPO 1



GRUPPO 2

Prima di procedere con la programmazione dei tasti erogazione caffè, riempire il portafiltro con la corretta dose di caffè macinato. Non utilizzare i fondi dei caffè precedenti per la programmazione delle dosi. È possibile modificare e memorizzare le quantità relative alle dosi caffè (tramite controllo volumetrico) seguendo la procedura di seguito riportata:

- Ingresso programmazione: premere uno dei tasti programmazione **K5** di un qualsiasi gruppo e mantenerlo premuto per un tempo maggiore di **3** secondi; verificare il lampeggio dei LED del tasto **K5** delle pulsantiere di tutti i gruppi.



- Entro **5 secondi** (time-out di uscita dalla fase programmazione) premere uno qualsiasi dei tasti abbinati alle 4 dosi che possono essere programmate (ad esempio **K1GRx**). I LED relativi ai tasti **K1GRx** della dose in fase di programmazione e **K5GRx** rimangono accesi fissi.



- Al raggiungimento della quantità di caffè con la quale si desidera programmare la dose, premere nuovamente il tasto dose selezionato, la dose viene automaticamente memorizzata e la macchina torna in stand-by.

Contemporaneamente si verifica lo spegnimento del LED relativo alla dose programmata e la riaccensione lampeggiante dei LED dei tasti **K5** delle tastiere di tutti i gruppi; ora è quindi possibile procedere alla programmazione delle restanti dosi senza dover ripetere l'operazione di ingresso (vedi punto 1).

- Per procedere alla programmazione delle restanti dosi caffè (se non si è superato il time-out di programmazione di 5 secondi) ripetere in sequenza i punti 2 e 3.

In caso d'intervento del time-out (5 secondi) sulla fase di programmazione, per procedere nell'esecuzione della stessa è necessario ripetere l'intera sequenza descritta nei punti 1 – 2 – 3.

Per uscire dalla programmazione non modificando i parametri è necessario attendere cinque secondi di time-out, senza premere nessun tasto.

IMPORTANTE: la programmazione effettuata sul PRIMO GRUPPO viene SEMPRE trasferita automaticamente anche su tutti gli altri gruppi. Questo non pregiudica comunque la possibilità di programmare i restanti gruppi indipendentemente dal primo mediante le operazioni descritte nei punti 1 – 2 – 3.

13/2 – ABILITAZIONE/DISABILITAZIONE DELLA PRE INFUSIONE

È possibile abilitare o disabilitare la funzione di PRE-INFUSIONE direttamente dalla tastiera. Il sistema permette inoltre di gestire la pre-infusione solo sui tasti dose K3 e K4 in modo indipendente dai tasti dose K1 e K2.

Per abilitare la funzione di pre-infusione è sufficiente agire come di seguito riportato:

Partendo dallo stato di OFF, accendere la macchina tenendo premuto il tasto **K1GR1**. L'accensione del rispettivo LED indica l'abilitazione della pre-infusione. Spegner e riaccendere la macchina, ora la preinfusione è abilitata.



Per disabilitare la funzione di pre-infusione è sufficiente agire come di seguito riportato:

Partendo dallo stato di OFF, accendere la macchina tenendo premuto il tasto **K2GR1**. L'accensione del rispettivo LED indica la disabilitazione della pre-infusione. Spegner e riaccendere la macchina, ora la preinfusione non è più abilitata.



Per abilitare la funzione di pre-infusione sui tasti K3GRx e K4GRx (solo se già abilitata su K1GRx e K2GRx) è sufficiente agire come di seguito riportato:

Partendo dallo stato di OFF, accendere la macchina tenendo premuti contemporaneamente i tasti **K1GR1** e **K2GR1**. L'accensione dei rispettivi LED indica l'abilitazione della pre-infusione sui tasti K3 e K4. Spegner e riaccendere la macchina, ora la preinfusione è abilitata.



Per disabilitare la funzione di pre-infusione sui tasti K3GRx e K4GRx (solo se già abilitata su K1GRx e K2GRx) è sufficiente agire come di seguito riportato:

Partendo dallo stato di OFF, accendere la macchina tenendo premuti contemporaneamente i tasti **K1GR1** e **K2GR1**. L'accensione dei rispettivi LED indica la disabilitazione della pre-infusione sui tasti K3 e K4. Spegner e riaccendere la macchina, ora la preinfusione non è più abilitata.



13/3 – CICLO DI LAVAGGIO

Il ciclo di lavaggio permette la pulizia dei gruppi caffè e viene attivato con le seguenti modalità:

Premere il tasto continuo (K5GRx) e successivamente il tasto prima dose (K1GRx) relativi al gruppo sul quale si intende eseguire il lavaggio. La segnalazione visiva nella fase di lavaggio avviene tramite il lampeggio sincrono dei due led riferiti ai tasti premuti in sequenza (K5GRx + K1GRx); Il lampeggio permane durante tutta la fase di lavaggio, interrompendosi solamente nel caso in cui venga premuto uno dei rimanenti tasti del gruppo interessato (in tal caso tutti i led tornano in condizione di ON ed il lavaggio viene interrotto). Durante la fase di lavaggio, i led della tastiera sulla quale è stato fatto partire il ciclo (tranne i due led lampeggianti sopra citati), sono in condizione di OFF. È possibile eseguire il ciclo di lavaggio con l'utilizzo dell'apposito detergente (vedi paragrafo 15)



In questo modo il gruppo corrispondente alla tastiera sulla quale è stato fatto partire il ciclo, esegue per 5 volte una erogazione/stop appositamente dosata.

Al termine di un ciclo di lavaggio, la tastiera si riporta automaticamente in funzionamento normale.

È possibile effettuare contemporaneamente il ciclo di lavaggio su più gruppi, quante volte si desidera durante l'arco della giornata.

Al paragrafo 15-PULIZIA E MANUTENZIONE viene dettagliatamente spiegato come effettuare tale ciclo utilizzando anche dei detergenti.

13/4 – CONFIGURAZIONE LED TASTIERE ACCESI/SPENTI

La macchina permette di configurare la modalità di utilizzo dei led di tutte le tastiere presenti. Le opzioni gestibili sono con led **ACCESI** (quando si abilita una dose, il led della dose da erogare rimane acceso, mentre tutti gli altri dello stesso gruppo si spengono), oppure con led **SPENTI** (quando si abilita una dose, il led della dose da erogare si accende).

Per abilitare la funzione led ACCESI è sufficiente agire come di seguito riportato:

Partendo dallo stato di OFF, accendere la macchina tenendo premuti contemporaneamente i tasti **K1GR1** e **K5GR1**. La corretta configurazione è segnalata dall'accensione dei rispettivi led dei tasti premuti. Spegnerne e riaccendere il sistema per ripristinare il normale funzionamento della macchina.



Per disabilitare la funzione led ACCESI è sufficiente agire come di seguito riportato:

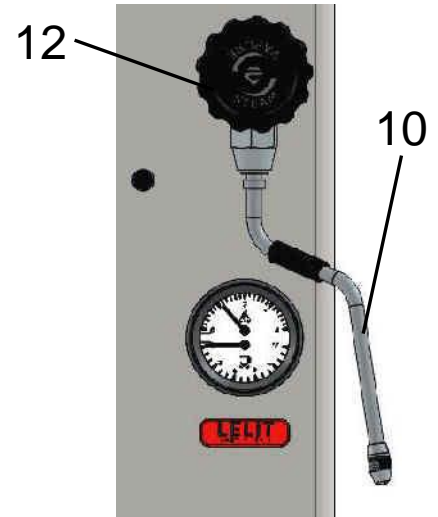
Partendo dallo stato di OFF, accendere la macchina tenendo premuti contemporaneamente i tasti **K2GR1** e **K5GR1**. La corretta configurazione è segnalata dall'accensione dei rispettivi led dei tasti premuti. Spegnerne e riaccendere il sistema per ripristinare il normale funzionamento della macchina.



14 – PREPARAZIONE ALTRE BEVANDE CALDE

Erogazione vapore

A macchina pronta aprire il volantino vapore (12) in senso antiorario con la lancia vapore (10) rivolta sulla griglia appoggiategge e scaricare la piccola quantità di acqua iniziale; richiudere il volantino vapore. Introdurre ora la lancia vapore (10) nel contenitore contenente la bevanda da riscaldare. Ruotare il volantino vapore (12) in senso antiorario per dare inizio all'erogazione e in senso orario per arrestarla.



Erogazione acqua calda

Posizionare il contenitore in corrispondenza del tubo (11). Ruotare il volantino acqua (13) in senso antiorario per dare inizio all'erogazione e in senso orario per arrestarla.



Riscaldamento del latte per il cappuccino

Usare un bricco alto e stretto, riempirlo fino a metà circa.

A macchina pronta aprire il volantino vapore (12) in senso antiorario con la lancia vapore (10) rivolta sulla griglia appoggiategge e scaricare la piccola quantità di acqua iniziale; richiudere il volantino vapore.

Introdurre ora la lancia vapore (10) nel latte.

Aprire ora gradualmente il volantino vapore (12) e riscaldare il latte per alcuni secondi.

Raggiunta la quantità di schiuma desiderata ed una temperatura sufficientemente calda, arrestare l'erogazione ruotando in senso orario il volantino vapore (12).

Finito l'uso del vapore, pulire accuratamente il tubo (10) con una spugna od uno straccio pulito.

N.B.: al termine di ogni erogazione vapore, pulire la lancia vapore operando nel seguente modo: indirizzare il tubo vapore verso la bacinella poggia tazze e, prestando particolare attenzione, erogare almeno una volta vapore. In seguito pulire accuratamente l'erogatore vapore con una spugna o panno pulito eliminando ogni residuo organico presente

15 – PULIZIA E MANUTENZIONE



ATTENZIONE: per la corretta applicazione del sistema HACCP attenersi a quanto indicato nel presente paragrafo

Pulizia dei gruppi

- Intervento da effettuarsi al termine della giornata lavorativa su tutti i gruppi
- Pulire la guarnizione sottocoppa con lo spazzolino.
- Introdurre nel portafiltro il filtro cieco.
- Versare 3-5 gr di polvere detergente (codice Lelit PL103) nel filtro cieco.
- Agganciare il portafiltro al gruppo ed eseguire il ciclo di lavaggio secondo il paragrafo 13/3.
- Togliere il portafiltro, pulire con una spugna la doccetta.
- Eseguire il risciacquo erogando per circa 30 sec acqua da ogni gruppo.



Pulizia dei portafiltri

- In un recipiente adatto versare un litro di acqua calda e circa 10 gr di polvere detergente.
- Togliere i filtri dai portafiltri.
- Immergere filtri e portafiltri, nella soluzione per almeno 20 min.
- Rimuovere con una spugna eventuali residui e sciacquare con acqua calda.
- Rimontare i filtri nel portafiltro, accertandosi che la molla di fissaggio del filtro sia nella sua sede.



Pulizia delle lance vapore e acqua calda

- Utilizzando una spugna pulita, lavare con acqua calda rimuovendo eventuali residui organici presenti; sciacquare accuratamente.
- Per pulire la parte interna della lancia operare nel seguente modo: indirizzare il tubo verso la bacinella appoggiatezze, e prestando particolare attenzione, erogare almeno una volta vapore.

Pulizia della bacinella di gocciolamento

- Estrarre la bacinella e completare la pulizia in acqua corrente.

Pulizia vaschetta di scarico

- Al termine della giornata di lavoro, versare un bricco di acqua calda nella stessa, questo per rimuovere eventuali incrostazioni nello scarico.

Pulizia della carrozzeria

- Pulire con un panno morbido e prodotti SENZA ammoniaca o abrasivi, eliminando eventuali residui organici presenti nella zona di lavoro; non spruzzare liquidi nelle cave dei pannelli della carrozzeria.

16 – ANOMALIE E GUASTI

Interventi diretti da parte dell'operatore

- Prima di chiamare il servizio assistenza tecnica, allo scopo di evitare inutili spese, verificare se il problema presentato dalla macchina rientra nella casistica di seguito riportata.

ANOMALIA	CAUSA	RIMEDIO
Perdita dal bordo del portafiltro	Guarnizione sottocoppa sporca di caffè	Pulire con lo spazzolino
Tempo d'erogazione caffè troppo breve	Caffè macinato troppo grosso Caffè troppo vecchio	Restringere la macinatura Sostituire il caffè
Caffè scende goccia a goccia	Fori filtro otturati o foro uscita portafiltro sporco. Macinatura troppo fine	Pulire Allargare la macinatura
Perdita di acqua sotto la macchina	Pozzetto di scarico intasato Foro bacinella di scarico otturato	Pulire Pulire

16 – ANOMALIE E GUASTI

Interventi diretti da parte del tecnico specializzato

ANOMALIA	CAUSA	OSSERVAZIONI
Periodo di infusione molto breve Erogazione rapida Caffè molto blando, senza crema (difetti presenti su tutti i gruppi)	Macinatura grossa Caffè vecchio	Questo difetto associato ad altri sintomi secondari può essere causato da molteplici altre cause di cui ai punti seguenti. Non regolare la macinatura finché non si sono escluse tutte le altre cause
Periodo di infusione molto breve Erogazione rapida Caffè molto blando, senza crema (difetti presenti su di un solo gruppo)	Ugello del gruppo allargatosi con l'uso Guarnizione OR del tronco conico perde Valvola di infusione rimasta aperta Filtro rotto sul bordo	La portata del gruppo senza filtro deve essere di circa 100 cm ³ in un tempo di 8÷10 secondi
Scarso sfruttamento del caffè Erogazione lenta Caffè freddo e blando	Doccetta sporca	Mettendo in funzione il gruppo senza il portafiltro, invece di un filone centrale, si notano dei getti sottili ed isolati
Erogazione veloce, caffè blando Manometro pompa indica pressione superiore a 9 bar	Pompa starata Valvola di by-pass bloccata	
Scarso sfruttamento del caffè Erogazione veloce Caffè caldo e blando	Filtri con fori allargati Macinatura grossa	Si riscontra una presenza eccessiva di fondi di caffè nella tazza
Caffè freddi, blandi e senza crema Tempi di infusione e di erogazione normali	Bolla d'aria nella circolazione a termosifone Valvola di ritegno non tiene (con pressione di rete molto bassa) Svuotamento degli scambiatori di calore Manometro caldaia guasto (segna pressioni più alte del reale)	Manovrare alcune volte il gruppo per eliminarla Toccando il tubo di carico acqua si sente che è caldo in prossimità della macchina Pressostato di conseguenza tarato a valori più bassi
Caffè freddi al mattino all'inizio del lavoro	Presenza di aria in caldaia	Vedere le istruzioni per l'accensione
Erogazione lenta Caffè bruciato e freddo Crema molto scura, con tendenza a formare l'occhio	Macinatura troppo fine Bassa pressione della pompa Filtro a rete sopra l'ugello sporco Ugello parzialmente otturato	

16 – ANOMALIE E GUASTI

Interventi diretti da parte del tecnico specializzato

ANOMALIA	CAUSA	OSSERVAZIONI
Erogazione lenta, caffè bruciato Manometro pompa indica pressione inferiore a 9 bar	Pompa starata Pompa con portata ridotta	
Gruppo in riposo perde dal canotto di scarico (difetto presente su di un solo gruppo) Caffè erogato normalmente	Valvola di erogazione non tiene	Non corretto tempestivamente, esaurisce l'addolcitore molto prima della scadenza prevista, con conseguenti incrostazioni calcaree
Gruppo in riposo, guarnizione valvola di erogazione si guasta rapidamente Perdita di acqua dal canotto di scarico Caffè erogato normalmente Difetto presente su tutti i gruppi	Valvola di espansione con taratura troppo forte (superiore a 13 bar)	Non corretto tempestivamente, esaurisce l'addolcitore molto prima della scadenza prevista, con conseguenti incrostazioni calcaree
Gruppi in riposo, perdita continua di acqua fredda nella vaschetta di scarico Gruppi non erogano più caffè ed il manometro pompa segna valori bassi	Valvola di espansione rimasta aperta	Non corretto tempestivamente, esaurisce l'addolcitore molto prima della scadenza prevista, con conseguenti incrostazioni calcaree
Gruppo in funzione Perde dal canotto di scarico Non si ottiene caffè	Valvola di scarico non tiene	
Gruppo in funzione, perdita di acqua fredda nella vaschetta di scarico Caffè blando Erogazione lenta	Valvola di espansione starata (apre a meno di 9 bar)	
Gruppo perde dall'asta della camma	Perdita sui due premistoppa	Togliendo i premistoppa, attenzione a non rigare le sedi, non usare attrezzi di acciaio o altri materiali duri Prima di rimontare, pulire bene l'alberino, specialmente nelle scanalature
Manovra del gruppo difficoltosa	Profilo della camma usurata	
Macchina non va in pressione o va più lentamente del solito	Manca la corrente Interruttore automatico scattato Resistenze bruciate Circuito elettrico alla resistenza interrotto Manca acqua in caldaia	Rubinetto vapore perde
Gruppi funzionano regolarmente Manometro pompa non indica la pressione corretta (8-9 bar).	Manometro guasto	
Pompa non va in pressione Non avviene l'erogazione	Motore non funziona: - manca corrente - condensatore bruciato - microinterruttore bruciato - motore bruciato - valvole ritegno pompa aperta - valvola by-pass completamente aperta	
Pompa rumorosa	Pompa difettosa Mancanza di acqua nella rete	

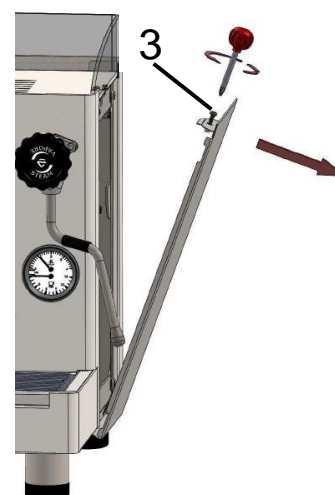
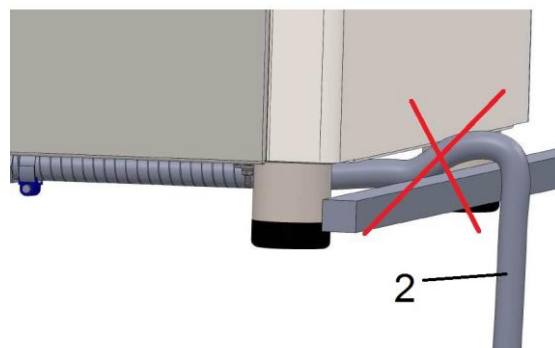
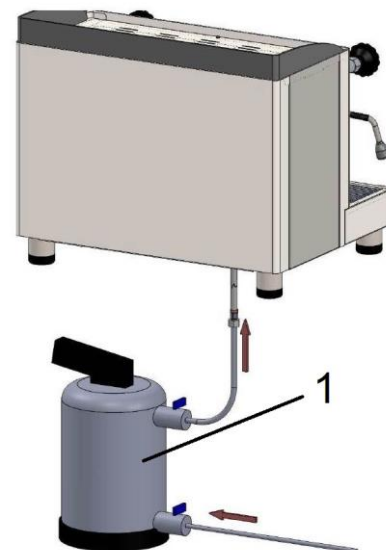


ATTENZIONE: QUESTO CAPITOLO E' AD USO DEL PERSONALE TECNICO QUALIFICATO ED AUTORIZZATO

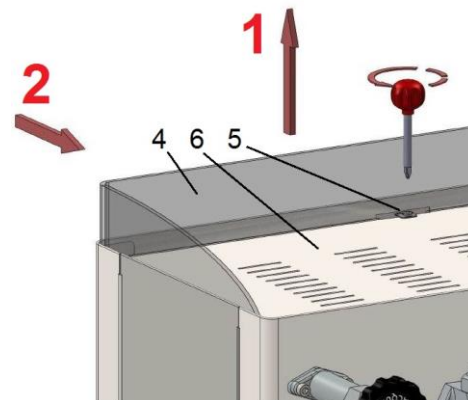


ATTENZIONE: La macchina deve essere alimentata con acqua avente durezza superiore a 8°F. Non è possibile l'utilizzo di tubi e guarnizioni già utilizzati.

- È consigliabile l'installazione di un depuratore (1) dell'acqua per l'alimentazione idrica della macchina, da collegare alla rete.
- **N.B.** Prima di allacciare il depuratore alla macchina, effettuare un lavaggio finché l'acqua non si presenti limpida, procedere solo dopo quindi al collegamento del depuratore alla macchina.
- Per quanto riguarda la pressione di rete, se essa è al di sopra di 0,5Mpa (5bar), si consiglia di installare un riduttore di pressione bilanciato per alta pressione (dispositivo in cui un eventuale aumento di pressione di rete non si ripercuote sulla pressione in uscita).
- Il tubo di scarico (2) non deve presentare curve che possano provocare dei ristagni o dei ritorni di acqua verso la macchina.
- Per togliere i fianchi macchina, basta allentare (non togliere del tutto) la vite (3) in questo modo il fianco può ruotare e liberarsi completamente dalla struttura della macchina. Per il montaggio agire in senso contrario, facendo attenzione di agganciare prima nella parte inferiore il fianco stesso e serrando quindi completamente la vite (3).

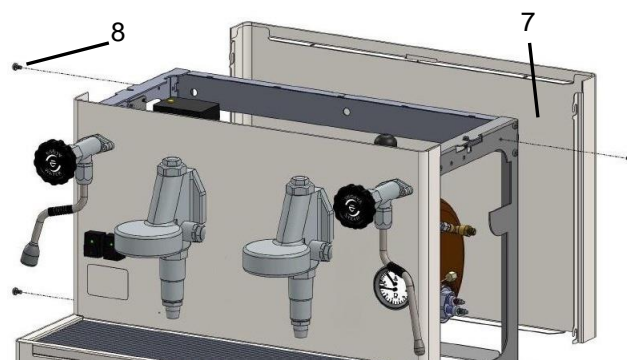


- Per togliere la vetrinetta (4) liberare la stessa dalla piastrina che la tiene fissata allentando la vite (5), successivamente alzare e far scorrere verso il fronte macchina la vetrinetta per liberarla completamente dalla struttura. Per rimontarla agire in senso contrario, assicurandosi di inserire nella fessura della vetrinetta la piastrina prima di serrare la vite (5).

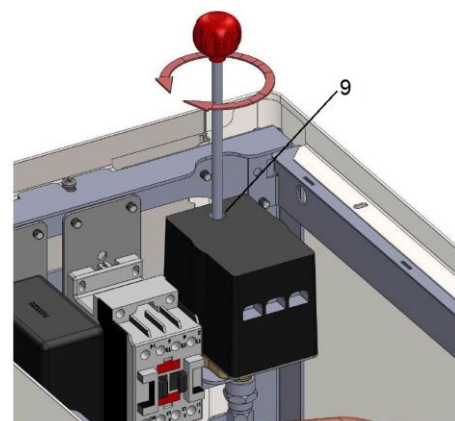


- Se si vuole togliere il ripiano scald tazze (6) dopo aver tolto i fianchi, svitare completamente le altre due viti che lo tengono fissato.

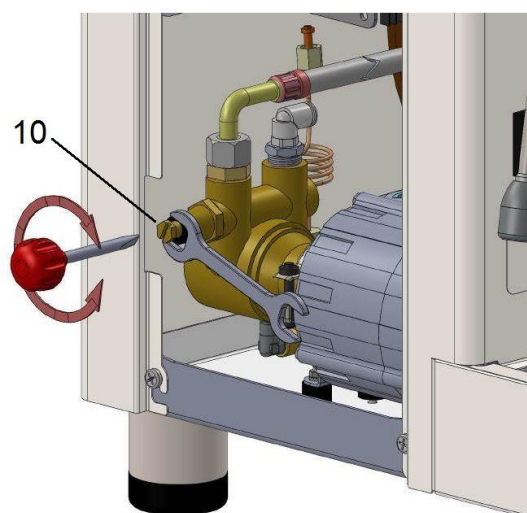
- Per togliere il pannello posteriore (7), svitare le 4 viti (8) in questo modo il pannello è completamente libero dalla struttura.



- Per la regolazione della pressione in caldaia, agire sulla vite (9) del pressostato. Senso orario aumenta. Senso antiorario diminuisce.



- Per la regolazione della pressione pompa, agire sulla vite (10) dopo aver allentato il controdado. Senso orario aumenta. Senso antiorario diminuisce. Al termine serrare di nuovo il controdado.



Dear customer,

Thank you for purchasing our espresso machine, which has been built according to the most up-to-date technologies. Carefully following the instructions of this booklet, which comply with all the essential safety norms, you'll be able to get the most satisfying performances, verifying the remarkable reliability of this espresso machine in the years to come. We wish you all the best.

INDEX

RULES

CE Declaration	page 3
PED chart	page 4
Legend	page 5
Index	page 22

1. General information	page 23
2. Installation	page 23
3. Electrical installation rules	page 24
4. Equipotential connection	page 24
5. Water installation rules	page 25
6. Getting the machine ready for use	page 25
7. Installation check-up	page 25
8. Information for end user / worker operating the machine	page 26
9. Caution	page 27
10. Maintenance and repairs	page 27

USE

11. Turning the machine on	page 28
12. Heating phase	page 28
13. Coffee dispensing	page 28
13/1. Coffee dose programming	page 29
13/2. Activating or deactivating the pre-infusion function	page 30
13/3. Washing cycle	page 31
13/4. Configuring the panel leds to be on or off	page 31
14. Hot beverages dispensing	page 32
15. Cleaning and maintenance	page 33
16. Defects and malfunctions	pages 34-35
17. Advices – tips – images	pages 36-37

Dismantling the machine	page 86
-------------------------	---------

1 – GENERAL INFORMATION



Please read the warnings and rules in this User's Manual carefully before using or handling the machine in any way because they provide important information regarding safety and hygiene when operating the machine. Keep this booklet handy for easy reference

- The machine was designed solely for preparing espresso, coffee and hot beverages using hot water or steam, and for warming cups.
- The machine must be installed in a place where it is only used by carefully trained staff that knows the risks tied with using the machine.
- The machine is for professional use only.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved
- Children must always be supervised to prevent them from playing with the machine.
- The machine must not be left unattended or used outdoors.
- If the machine is stored in rooms where the temperature can drop below freezing, empty the boiler and water circuit tubes.
- Do not expose the machine to atmospheric agents (rain, sun, and cold).
- Do not clean the machine with jets of water.
- The machine's noisiness does not overcome 70 dB(A).
- Should the power cord be damaged, please let only authorized, technically qualified people replace it.
- If the machine is used improperly or for purposes other than those described above, it can be a source of danger. The manufacturer will not be held responsible for damages caused by improper use of the machine..



THESE CHAPTERS IN THE MANUAL ARE JUST FOR QUALIFIED, AUTHORIZED TECHNICAL STAFF

2 – INSTALLATION



Installation, dismantling, and adjustments must only be performed by qualified and authorized technicians. Carefully read the warnings and rules in this manual because they provide important information regarding safe installation use and maintenance of the machine, before operating with it. Keep this booklet handy for easy reference.

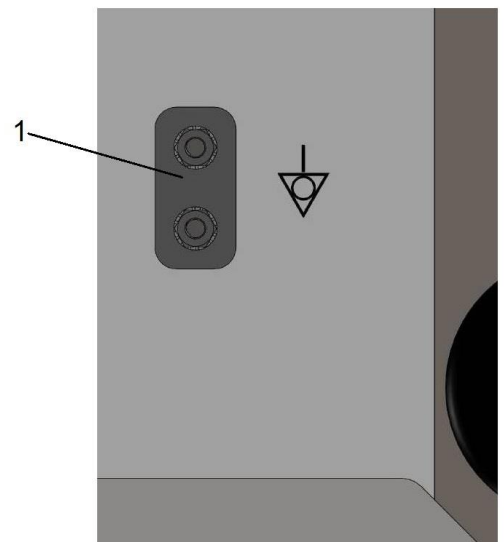
- Staff responsible for moving the machine must realize the risks in moving heavy loads. Move the machine carefully, using the correct lifting equipment (fork lift, for example). If moving the machine by hand, make sure:
 - enough people are available for the task, depending on the machine weight and difficult handling;
 - to always use the necessary safety gear (shoes/gloves).
- After removing the machine from its packing materials, make sure that the machine and its safety devices are intact.
- Packing materials (plastic bags, polystyrene foam, staples, etc.) must be kept out of the reach of children because they are potentially hazardous.
- Before plugging in the machine, make sure that the information on the nameplate (voltage, etc.) matches that of the electrical and water systems.
- Completely unwind the power supply cable. Should the power cord be damaged, please let only authorized, technically qualified people replace it.
- The coffee machine should sit on a flat, stable surface at least 20 mm from walls and from the counter. Keep in mind that the highest surface on the machine (the cup warmer tray) sits at a height of at least 1.2 meters. Make sure there is a shelf nearby for the accessories.
- Room temperature must range between 10° and 32°C (50°F and 90°F).
- An electrical outlet, water connections, and a drain with siphon must be in the immediate vicinity.
- Do not install in rooms (kitchens) that are cleaned with jets of water.
- Do not obstruct openings or ventilation and heat vents.
- Do not install the machine outdoors.

3 – ELECTRICAL INSTALLATION RULES

- Prior to installation, make sure there is a circuit breaker installed with a distance between the contacts that allows for complete disconnection when there is a category III overload and that provides protection against current leakage equal to 30 mA. The circuit breaker must be installed on the power supply in compliance with installation rules. If the power supply is not working properly, the machine can cause transitory voltage drops.
- The electrical safety of this machine is only ensured when it is correctly connected to an efficient earthing system in compliance with the electrical safety laws in force. This fundamental safety requirement must be verified. If in doubt, request that a qualified electrician inspect the system. The manufacturer cannot be held responsible for any damage caused by the lack of an earthing system on the electrical supply.
- It is unadvisable to use adaptors, multiple plugs, and/or extension cords. If their use is indispensable, only use simple or multiple adaptor plugs and extension cords that are in compliance with safety laws. Make sure that these devices do not exceed the voltage capacity marked on the simple adaptor and on extension cords, and the maximum voltage marked on the multiple adaptor.
- Check that the type of connection and voltage correspond with the information on the technical nameplate.

4 – EQUIPOTENTIAL CONNECTION

- This type of connection, required by some laws, prevents differences in the electric potential level between the earthing connections of equipment installed in the same room. This machine is provided with a clamp (1) **UNDERNEATH THE BASE** for connection to an external equipotential cable. After installation, this type of connection **MUST** be made:
 - use a cable with a nominal section in compliance with the laws in force;
 - Connect one end of the cable to the terminal and the other end to the earthing of adjacent equipment;
 - Failure to follow this safety norm releases the manufacturer from any responsibility for machine breakdowns or damage to people or property.



N.B.: DO NOT CONNECT TO THE POWER SUPPLY EARTHING BECAUSE IT IS NOT CONSIDERED AN EQUIPOTENTIAL CABLE CONNECTION.



Bear in mind that GEMME ITALIAN PRODUCERS srl is not responsible for damage caused by improper electrical connections, and that the installer is responsible for any damage.

5 – WATER INSTALLATION RULES

- Water used in coffee machines must be potable and suitable for human consumption (see laws and regulations in force).
- Check on the machine's water inlet that the pH level complies with the laws in force and that the chloride value is less than 100 mg/l
- If the values do not fall within the limits, an appropriate water treatment device must be inserted (respecting the local laws and compatible with the machine).
- If the machine uses water with a hardness exceeding 8°F (4.5 °D), a specific maintenance plan must be implemented according to the hardness detected and machine usage.
- Only use the supplied parts for installation. If other parts are installed, they must be new (not used) and they must be able to come in contact with potable water suitable for human consumption (according to local laws in force).
- Place the machine on a flat surface and stabilize it by adjusting and securing the feet.
- Hook up the water connections respecting the hygiene, water safety, and antipollution laws in the country of installation.
- If the water pressure can rise above 6 bar, install a pressure reducer set at 2÷3 bar.
- Place the end of the water draining tube in a drain with a siphon for inspection and cleaning.
- The curves of the draining tube must NOT bend.

6 – GETTING THE MACHINE READY FOR USE

- Once the hydraulic and electrical installations are over, proceed to get the machine ready for use.
- Open the tap of the water mains and close the general protection switch.
- Switch on the main switch I/O placing it on the position I, the relative pilot light will go on.
- The self-levelling device will start working in order to fill the boiler with water until the right level is automatically reached.
- Once the water has been automatically pumped into the boiler, the boiler heating element will start heating it.
- Wait until the machine has reached the exercise nominal pressure of 1÷1,2 (check the relative manometer). Should the machine not reach the above values, the pressure switch will have to be re-calibrated.
- The machine is ready for use.



7 – INSTALLATION CHECK-UP

- Once the installation is over, check if the machine is working properly.
- Verify that there are no leaks from the connections or tubes.
- Verify that boiler and operating pressure comply with the nominal values.
- Verify that the pressure gauge is working properly.
- Verify that the self-leveling device is working properly.
- Verify that the expansion valve is working properly.
- Verify that the electrical cup warmer (if available) is working properly.



WARNING: ONCE THE MACHINE HAS BEEN INSTALLED AND IS READY FOR USE, BEFORE ALLOWING THE WORKER TO START USING THE MACHINE, WASH THE INTERNAL COMPONENTS ACCORDING TO THE INSTRUCTIONS BELOW:

Groups

- Hook up the filter holders to the groups (without coffee).
- Let each group dispense water for about a minute.

Hot water

- Continuously dispense hot water (opening the relative knob) until at least 4 liters of water come out of the machine.

Steam

- Dispense steam from the nozzles for about a minute, using the appropriate knob.

8 – INFORMATION FOR END USER/WORKER OPERATING THE MACHINE

BEFORE YOU START



WARNING: BEFORE YOU START OPERATING THE MACHINE, WASH THE INTERNAL COMPONENTS FOLLOWING THE INSTRUCTIONS INDICATED BELOW. THESE STEPS MUST BE REPEATED AT LEAST ONCE A DAY AND WHEN THE MACHINE HAS NOT BEEN OPERATED FOR MORE THAN 8 HOURS.

Groups

- Hook up the filter holders to the groupheads (without coffee).
- Let each group dispense water for about a minute.

Hot water

- Continuously dispense hot water (opening the relative knob) until at least 4 liters of water come out of the machine.

Steam

- Dispense steam from the nozzles for about a minute, using the appropriate knob.

DURING DAILY USE/ON THE JOB

Steam dispensing

- Before heating the beverage (water, milk, etc.), open the steam knob for at least 2 seconds and let the condense water get out of the wand.

Coffee dispensing

- If the machine has not been used for more than an hour, before making coffee, dispense about 100 cc through the group.

Hot water dispensing

- If the machine has not been used for more than an hour, before using the hot water, dispense about 200 cc.

Cleaning the coffee circuits

- Please read the specific section to learn how to clean these circuits.

9 – CAUTION



DANGER OF BURNS: the areas marked with the below label become really hot. **GREAT CARE SHOULD BE TAKEN WHEN IN VICINITY OF THIS AREAS.**



CAUTION: HOT

GENERAL WARNINGS

- The manufacturer disclaims all liability for damages to items or persons due to improper use or due to the coffee machine being used for reasons other than its intended use.
- Never operate the espresso machine with wet hands or bare feet.
- Do not place hands or other body parts close to the coffee distribution points or near to the steam and hot water nozzles.
- Ensure that the machine is not handled by children or people that have not been properly instructed in its correct use.
- On the cup-warming surface place just the cups/glasses that need to be used in conjunction with the coffee machine.
- Ensure that the cups/glasses are completely drained/dry before placing them on the cup-warming surface.
- No other objects should be placed on the cup-warming surface.

MACHINE CLOSE-DOWN

When the machine remains unused for a long period of time (at night or during holidays), the following operations should be performed:

- Unplug the machine or switch off the main switch.
- Close the water tap.
- Non-compliance with these safety measures exonerates the manufacturer from all liability for malfunctions or damage to persons or items.

10 – MAINTENANCE AND REPAIRS



WARNING: maintenance by unqualified people can compromise the safety and conformity of the machine. Let only qualified, authorized technicians operate/repair the machine.

- To ensure safety during operation, it is absolutely necessary to: a) follow the manufacturer's instructions; b) have qualified, authorized technicians periodically check that all safety devices are intact and work properly (the first inspection must be done after three years from the purchase date and then every year).
- In case of malfunction, turn off the machine, turn off the main on-off switch and call the service center.
- If the power supply cord is damaged, turn off the machine and ask for a replacement cord from the service center.
- Only use original spare parts guaranteed from the manufacturer. The manufacturer warranty will cease if other parts will be used.
- After maintenance always perform the installation CHECK-UP as indicated in the specific section of the user's manual.

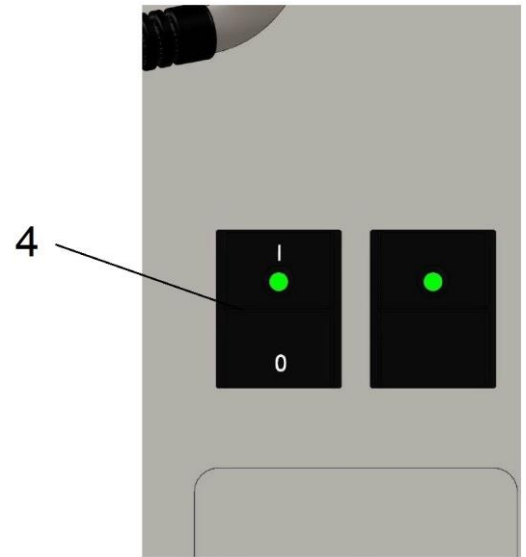
11 – TURNING THE MACHINE ON



Before setting the machine at work, make sure that:
the main electric power switch is on.
That main water tap is open.

Electric switch on

Press the main switch (4) to the position I.
The boiler will be filled with water until the foreseen level. The
“Heating phase” will start.
At the end of the working day, turn the machine off by pressing the
main switch (4) to the position 0.

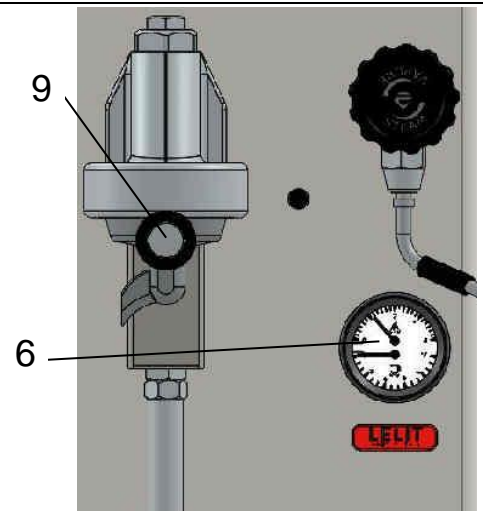


12 - HEATING PHASE



WARNING: do not put any cloth on the cup warmer

While waiting for the machine to get ready, insert the filter holders (9)
onto the groupheads.
Do not cover the cup warmer with cloths to prevent over-heating
of the machine.
When the manometer (6) indicates the working pressure, the machine is
ready for use.



13 – COFFEE DISPENSING

1. Unhook the filterholder (9) from the grouphead.
2. Fill the filter with the desired dose of ground coffee.
3. Press it with a tamper and clean the filter edges from eventual coffee residues/rests.
4. Firmly lock the filterholder (9) to the grouphead and make sure that the group gasket provides a good seal.
5. Place the cup/cups under the filterholder dispensing spouts.
6. PRE-PROGRAMMED DOSES: press one of the switches (K1-K2-K3-K4) and the pre-programmed dose/serving will be dispensed. Water will stop flowing out once the programmed quantity will be reached.
7. CONTINUOUS DISPENSING: to have continuous dispensing, press the continuous/stop switch K5.
8. Attention: if the machine is dispensing coffee and you press any of the switches of the same panel, the dose will be interrupted.
9. To brew other espressos, remove the filterholder, clean it from the coffee rests with a wet cloth and repeat the above mentioned operations.



13/1 –COFFEE DOSE PROGRAMMING

Control panels



GROUP 1



GROUP 2

Before programming the coffee dispensing switches fill the filter holder with the correct serving of ground coffee. Don't use coffee grouts for programming servings. It's possible to modify and memorize the servings (through volumetric control) following the procedure described below:

1. To enter the programming mode: press one of the 2 switches **K5** of any of the 2 groups and keep it pressed for more than **3** seconds. Verify that the leds of **K5** on all groups blink.



2. Within **5 seconds** (after 5 seconds you are out of the programming mode) press any of the switches for the different servings (for example switch **K1GRx**). The relative led of **K1GRx** of the serving you are programming and the led of **K5GRx** will stay on.



3. Once the desired quantity of coffee for that serving is reached, press the selected switch again and the serving will be memorized. The machine will go back to its stand-by mode.
4. Contemporarely the LED of the programmed serving will go off and the LED of the all the K5 switches will blink; now it's possible to programm the other switches to have other servings without repeating the operation described in point 1.
5. To programm the other switches (if 5 seconds have not elapsed yet) repeat points 2 and 3 consequently.

If 5 seconds have already elapsed and you are out of the programming mode, you need to repeat all the operations of point 1-2-3 to enter in the programming mode again.
To exit the programming mode without modifying any of the parameters just wait for 5 seconds, without pressing any switch.

IMPORTANT: what has been programmed on the FIRST GROUP is ALWAYS automatically transferred also to the other groups. This does not mean that you cannot programm the other groups independently from group 1, you can do so repeating the operations in points 1-2-3 also on the other groups.

13/2 – ACTIVATING OR DEACTIVATING THE PRE-INFUSION FUNCTION

It's possible to insert or get rid of the PRE-INFUSION FUNCTION acting on the panel. The program enables to regulate this function only on the switches K3 and K4 independently from the switches K1 and K2.

To insert the pre-infusion function act as follows:

Starting with the machine off, turn the machine on keeping the switch **K1GR1** pressed. The going on of the relative LED indicates the inserting of the pre-infusion function. Turn the machine off and then on again. Now the pre-infusion is programmed.



To remove the pre-infusion function act as follows:

Starting with the machine off, turn the machine on keeping the switch **K2GR1** pressed. The going on of the relative LED indicates the deactivation of the pre-infusion function. Turn the machine off and then on again. Now the pre-infusion has been deactivated.



To insert the pre-infusion function on the switches K3GRx e K4GRx (only if already activated on the switches K1GRx e K2GRx) act as follows:

Starting with the machine off, turn the machine on keeping the switches **K1GR1** and **K2GR1** contemporarily pressed. The going on of the relative LEDs indicates the inserting of the pre-infusion function on the switches K3 and K4. Turn the machine off and then on again. Now the pre-infusion is programmed.



To remove the pre-infusion function on the switches K3GRx e K4GRx (only if already activated on the switches K1GRx e K2GRx) act as follows:

Starting with the machine off, turn the machine on keeping the switches **K1GR1** and **K2GR1** contemporarily pressed. The going on of the relative LEDs indicates the deactivation of the pre-infusion function on the switches K3 and K4. Turn the machine off and then on again. Now the pre-infusion has been deactivated.



13/3 – WASHING CYCLE

The washing cycle enables the cleaning of the groups and can be done acting as follows:

Press the continuous/stop switch (K5GRx) and then the switch (K1GRx) of the group where you want to do the washing cycle. The washing cycle will be confirmed by the synchronic blinking of the relative leds of the 2 switches that you have pressed one after the other (K5GRx + K1GRx); the blinking will continue during the entire washing cycle and will stop if any of the other switches of the same panel will be pressed. In this case the washing cycle will be interrupted and the LEDs will go back to the ON position. During the washing cycle, all the LEDs of the panel (apart from the leds of the 2 switches you have pressed) are in the OFF position. It's possible to undergo a washing cycle using an appropriate detergent powder (see paragraph 15).



In this way the group that undergoes the washing cycle will dispense water for 5 times through the group. Once the cycle is over, the panel will go back to the normal functioning mode.

It's possible to do the washing cycle contemporarily on more groups, as many times as desired during the day.

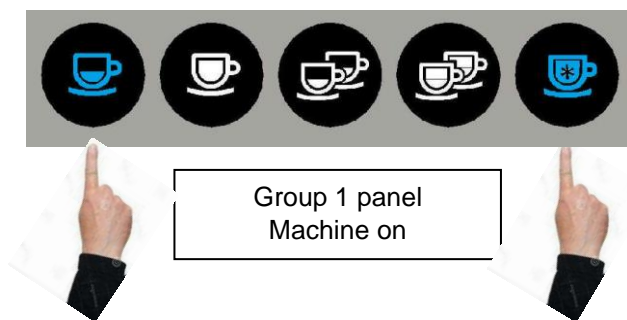
In paragraph 15-CLEANING AND MAINTENANCE you'll see in details how to do the washing cycle with the recommended detergent powder.

13/4 – CONFIGURATING THE PANEL LEDS TO BE ON OR OFF

The machine enables the configuration of the way the leds work on all the panels. You can choose between: leds ON (when you press one of the switches for a determined serving, the led of the chosen switch/serving goes on and all the other leds go off) or leds OFF (when you press one of the switches for a determined serving, the led of the chosen switch/serving goes on).

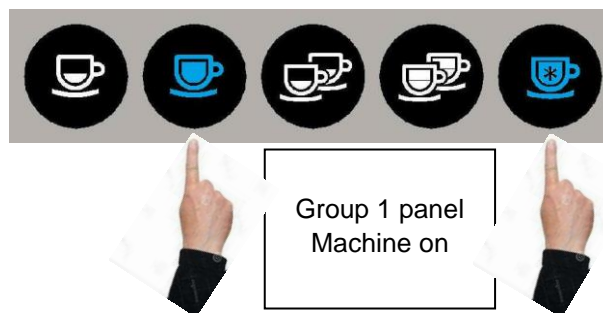
To have the LEDS ON, act as follows:

Starting with the machine off, turn the machine on keeping the switches **K1GR1** and **K5GR1** contemporarely pressed. The correct configuration is given by the going on of the leds of the pressed switches. Turn the machine off and then on again for the normal functioning of the machine.



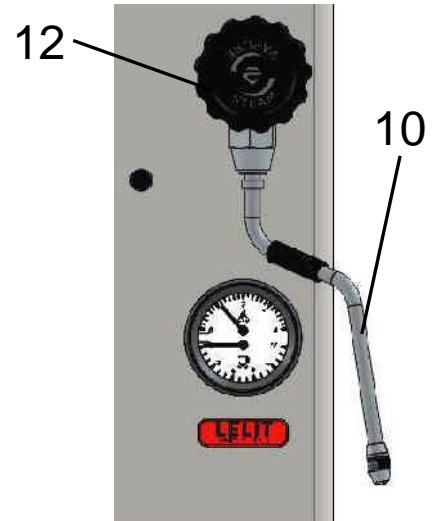
To have the LEDS OFF, act as follows:

Starting with the machine off, turn the machine on keeping the switches **K2GR1** and **K5GR1** contemporarely pressed. The correct configuration is given by the going on of the leds of the pressed switches. Turn the machine off and then on again for the normal functioning of the machine.



Steam dispensing

Once the machine is ready, open the steam knob (12) anticlockwise with the steam wand (10) directed on to the cup tray and let the initial condense water come out of it; then close the steam knob. Completely immerse the steam nozzle (10) in the beverage. Gradually open the steam knob (12) anticlockwise to let the steam come out and turn it clockwise to stop it.

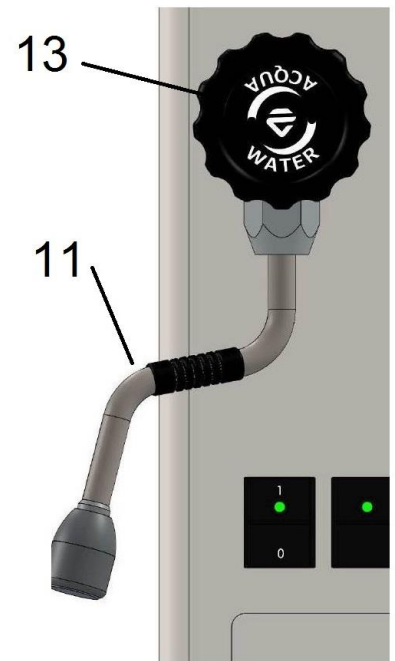


Hot water dispensing

Place the jug under the hot water wand (11). Open the hot water knob (13) anticlockwise to let the water come out and turn it clockwise to stop it.

Milk frothing for cappuccino

Use a tall narrow jug and fill it up to about the half-way mark. Once the machine is ready, open the steam knob (12) anticlockwise with the steam wand (10) directed on to the cup tray and let the initial condense water come out of it; then close the steam knob. Then plunge the steam wand (10) into the milk. Gradually open up the steam knob (12) and heat the milk for a few seconds. When the required amount of froth has been made and the temperature is sufficiently warm, stop the steam flow by turning the steam knob (12) clockwise. Once the frothing is over, clean the steam wand (10) thoroughly with a sponge or a clean cloth.



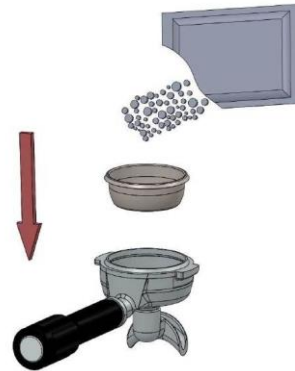
Note: At the conclusion of each steam dispensing phase, clean the inside of the steam nozzle as follows: a) turn the nozzle towards the cup tray and carefully activate the steam dispensing at least once, b) clean the steam wand thoroughly with a sponge or a clean cloth.



WARNING: for the correct application of the food safety system HACCP, please follow the instructions in this paragraph.

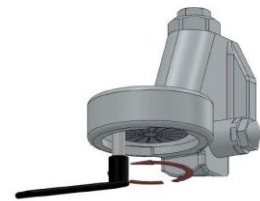
Groupheads cleaning

- Procedure to be done at the end of each workday on each grouphead.
- Clean the group gasket with a brush.
- Insert the blind filter in the filterholder.
- Pour 3-5 gr of detergent powder (LELIT PL103) in the blind filter.
- Hook the filterholder onto the grouphead and perform a washing cycle acting as described in paragraph 13/3.
- Remove the filterholder and clean the shower with a sponge.
- Rinse letting water come out of each group for 30 seconds.



Filterholder cleaning

- Pour 1 litre of warm water and 10 gr of detergent powder into a suitable basin.
- Remove the filters from the filterholders.
- Leave the filters and filterholders in the solution for at least 20 minutes.
- Remove any residues with a sponge and rinse with plenty of warm water.
- Replace the filters in the filterholders, making sure that the filter fixing spring is in the correct position.



Cleaning of the steam and hot water wands

- Using a clean sponge, wash the wands with hot water removing any eventual organic residue. Rinse carefully.
- To clean the inside of the steam nozzle, proceed as follows: turn the nozzle towards the cup tray and carefully activate the steam dispensing at least once.

Cleaning the cup and water tray

- Remove the cup tray and the relative water tray and rinse both with water.

Cleaning the water discharge tray

- At the end of the working day, pour a jug of hot water into the discharge tray, removing any eventual organic residue.

Cleaning the appliance body

- Use a soft cloth and cleaning products WITHOUT ammonia or abrasives, removing any eventual organic residue in the work area. **Note:** do not spray liquids into the panel slots.

16 – DEFECTS AND MALFUNCTIONS

To be done by the end user/worker

- Before calling service personnel, to avoid useless expenses, check whether the machine problem corresponds to one of the cases indicated below.

MALFUNCTION	CAUSE	SOLUTION
Leaking from the filterholder edge.	Dirty group gasket.	Clean the group gasket with a brush.
Coffee dispensing time too short.	Coffee ground too coarse. Coffee is too old.	Use a finer grind. Use new coffee.
Coffee comes out in drops.	Filter holes blocked or filter holder outlet dirty. Coffee ground too fine.	Clean. Use coarser grind.
Water leak under the machine.	Discharge well clogged up. Discharge tank hole blocked.	Clean. Clean.

16 – DEFECTS AND MALFUNCTIONS

To be done by authorized, qualified personnel

MALFUNCTION	CAUSE	NOTES
Infusion time too short. Rapid dispensing. Coffee very bland, without cream. (Same defects on all groups).	Coffee ground too coarse. Old coffee.	This defect is associated to other secondary symptoms which may be caused by a number of other causes as per the previous points. Do not adjust the machine until all other causes have been excluded.
Infusion time too short. Rapid dispensing. Coffee very bland, without cream. (Same defects on 1 group).	Group nozzle widened through use. OR gasket in cone-shaped section leaks. Infusion valve remains open Filter edge broken.	The capacity of the group without filter must be 100 cm ³ in 8 ÷ 10 seconds.
Low coffee yield. Slow dispensing. Coffee cold and bland.	Shower dirty.	Letting water come out of the group without the filterholder, you note thin, isolated jets instead of one central jet.
Fast dispensing, coffee bland. Pressure gauge pump indicates pressure higher than 9 bar.	Pump out of calibration. By-pass valve blocked.	
Low coffee yield. Quick dispensing. Coffee hot and bland.	Filters with perforations widened. Coarse grinding.	Coffee grounds in cup.
Coffee cold, bland and without cream. Normal infusion and dispensing times.	Air bubble in thermosiphon circulation. Check valve does not hold (with low pressure in system). Heat exchangers emptied. Pressure gauge defective (shows pressures higher than real values).	Move the lever to remove air bubble. When touching the water tube it is warm near to the machine. Pressure gauge calibrated with values that are too low.
Coffee cold in the morning at start of work.	Air in boiler.	See instructions for turning the machine on.
Dispensing slow. Coffee burnt and cold. Cream very dark, with tendency of formation of an "eye".	Coffee grounds too fine. Low pressure in pump. Mesh filter above spout dirty. Spout partially blocked.	

16 – DEFECTS AND MALFUNCTIONS

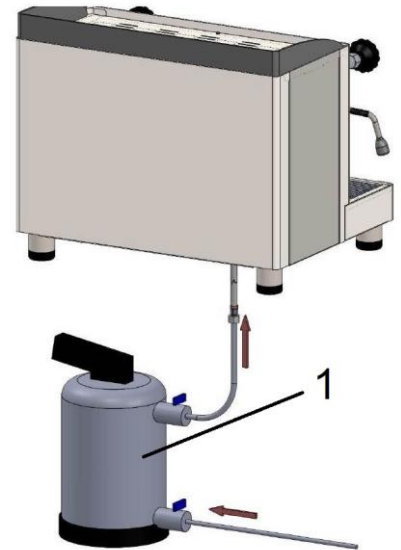
To be done by authorized, qualified personnel

MALFUNCTION	CAUSE	NOTES
Dispensing slow, coffee burnt. Pressure gauge pump lower than 9 bar.	Pump out of calibration. Pump with reduced capacity.	
Drainage tube leaks when group is at rest (defect only on one group). Coffee dispensed normally.	Dispensing valve does not hold.	If this defect is not corrected immediately, the water softener runs out long before the expiry time, with consequent scale deposit.
Group at rest Dispensing valve gasket fails rapidly. Water leak from the drainage tube. Coffee dispensed normally. Defect on all groups.	Expansion valve with calibration too high (above 13 bar).	If this defect is not corrected immediately, the water softener runs out long before the expiry time, with consequent scale deposit.
Group at rest. Continuous loss of cold water in the drainage tray. Groups do not dispense any more coffee and the pressure gauge pump shows low values.	Expansion valve remained open.	If this defect is not corrected immediately, the water softener runs out long before the expiry time, with consequent scale deposit.
Group in operation. Drainage tube leaks. No coffee.	Drainage valve does not hold.	
Group in operation. Loss of cold water in drainage tray. Coffee bland. Dispensing slow.	Expansion valve out of calibration (opens at less than 9 bar).	
Group leaks at cam shaft.	Leak on the two glands.	Remove the glands taking care not to mark the housings. Do not use tools made of steel or other hard materials. Before remounting, clean the shaft thoroughly, especially the grooves
Difficult to move the groups.	Cam profile worn.	
Machine does not go into pressure or reaches pressure level slowly.	No electricity. Automatic switch gone off. Heating elements burned. Electric circuit to heating element interrupted.	Steam tap leaks.
Groups function normally. Pressure gauge pump does not give correct pressure reading (8 ÷ 9 bar).	Pressure gauge defective.	
Pump does not reach pressure level. No dispensing.	Motor does not work: - No electricity. - Capacitor burnt. - Microswitch burnt. - Motor burnt. - Check valve pump open. - By pass valve completely opened.	
Pump noisy.	Pump defective. No water in system.	

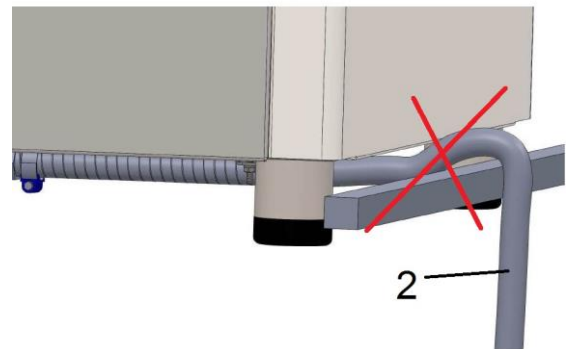


WARNING: The machine must be fed with water having a hardness higher than 8 ° F. It is not possible the use of tubes and gaskets that have been already used.

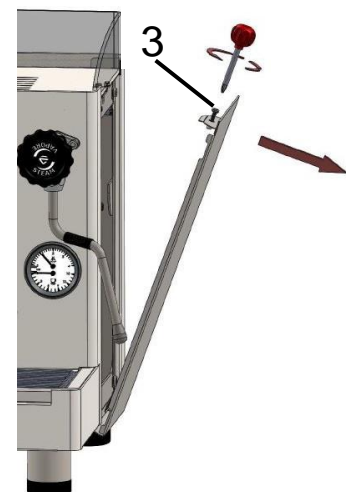
- It is advisable to install a water softener (1) for the water connection of the machine.
- **N.B.** Before connecting the water softener to the machine, perform a wash cycle and wait until the water is clear. Only after this you can connect the water softener to the machine.
- As far as regards the pressure of the mains, if it is above 0.5 Mpa (5 bar), it is recommended to install a balanced pressure reducing valve for high pressure (a device in which any increase in the mains pressure does not affect the output pressure).



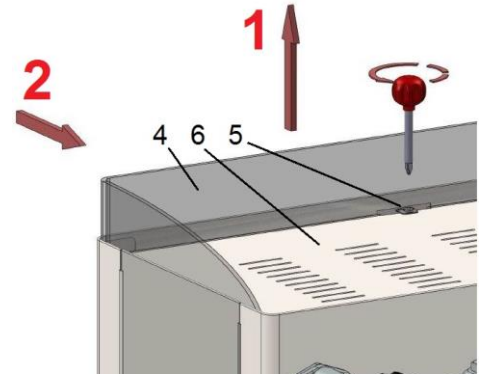
- The water draining tube (2) must not bend to avoid water returns to the machine.



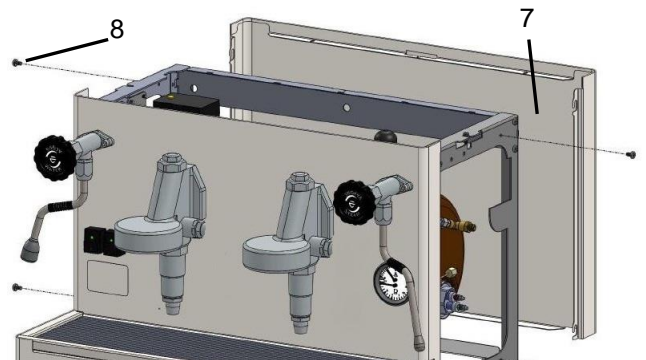
- To remove the side appliance body, just loosen (do not unscrew totally) the screw (3). This way the side can move. To replace it, pay attention to first place the below part of the side and then screw it as it was originally (3).



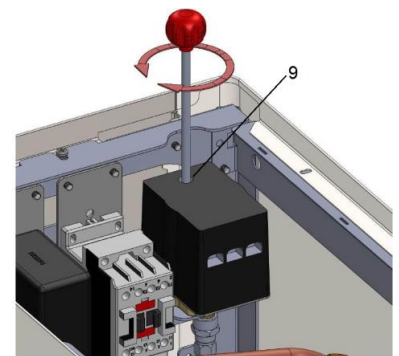
- To remove the cup holder (4) unscrew it from the plate that fixes it (5), then lift it and pull it towards the machine front part. To place it back, act the other way round, making sure to insert the plate in the cup holder hole before fixing it with the screw (5).
- If you want to remove the cup warmer surface (6) after removing the sides, unscrew the 2 screws that fix it.



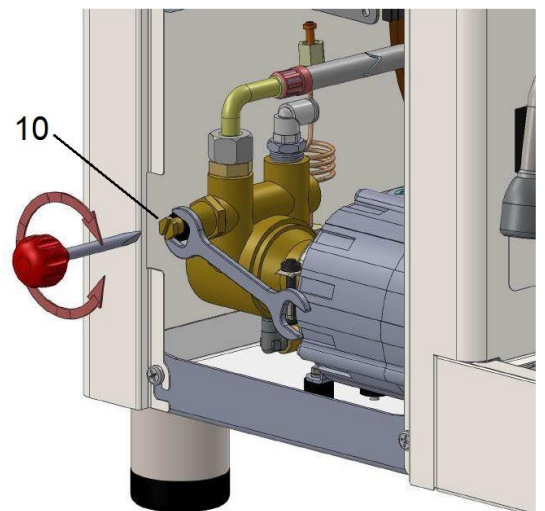
- To remove the back panel (7), unscrew the 4 screws (8). This way the back panel will be completely free.



- To regulate/set the boiler pressure, act on the pressure gauge screw (9). Turning it clockwise, the pressure increases, anticlockwise it decreases.



- To regulate/set the pump pressure, act on the screw (10) after having loosen the locknut. Turning it clockwise, then fix the locknut as it was originally.



Sehr geehrter Kunde,

wir bedanken uns, dass Sie eine von unseren Espressomaschinen erworben haben, die nach den neuesten technologischen Errungenschaften konstruiert wurde. Bei korrektem Einhalten sämtlicher Bedienungsanweisungen dafür und bei Einhalten aller unten beschriebenen Vorsichtsmaßnahmen, können Sie von der ganzen Produktqualität, des ganzen Produktergebnisses und der Produktzuverlässigkeit über Jahre profitieren.

Wir wünschen Ihnen eine gute Arbeit mit unserer Espressomaschine!

INHALTSVERZEICHNIS

ALLGEMEINE VORSCHRIFTEN

EG Konformitätserklärung	Seite 3
Tabelle PED	Seite 4
Legende	Seite 5
Inhaltsverzeichnis	Seite 38
1. Allgemeine Vorschriften	Seite 39
2. Aufstellung	Seiten 39-40
3. Elektrischer Anschluß	Seite 40
4. Potentialausgleich	Seite 40
5. Anschluß der Wasserkreise	Seite 41
6. Inbetriebsetzung	Seite 41
7. Kontrollen zur vorschriftsmäßigen Installation	Seite 41
8. Vorschriften für den Bediener	Seite 42
9. Hinweise	Seite 43
10. Außerordentliche Wartung und Reparaturen	Seite 43

GEBRAUCH

11. Tägliche Einschaltung	Seite 44
12. Vorwärmphase	Seite 44
13. Kaffeeabgabe	Seite 44
13/1. Programmierung der Dosierungen	Seite 45
13/2. Einschalten und Ausschalten der Funktion „Vor-Infusion“	Seite 46
13/3. Reinigungszyklus	Seite 47
13/4. Konfiguration Lampen an oder aus	Seite 47
14. Zubereitung sonstiger Heißgetränke	Seite 48
15. Reinigung und Wartung	Seite 49
16. Anomalien und Störungen	Seiten 50-51
17. Ratschläge – Tipps – Bilder	Seiten 52-53
Endgültige Ausserbetriebstellung	Seite 86

1 – ALLGEMEINE VORSCHRIFTEN



Die vorliegenden Hinweise und Bestimmungen müssen vor Aufstellung und vor Inbetriebnahme der Maschine genau durchgelesen werden, da sie wichtige Angaben enthalten, die den sicheren Betrieb der Maschine entsprechend der Vorschriften zur Sicherheit und Hygiene betreffen.

Das vorliegende Handbuch muß sorgfältig aufbewahrt werden, um eine spätere Einsichtnahme zu ermöglichen.

- Die Maschine darf nur zur Zubereitung von espressokaffee und von heißgetränken mittels Wasser oder Wasserdampf sowie zum Vorwärmen der Kaffeetassen eingesetzt werden.
- Die Maschine darf nur von entsprechend geschulter Fachleute bedient werden, welche mit den einschlägigen Vorschriften zum Unfallschutz und den während des Betriebs entstehenden potentiellen Gefahren bestens vertraut sein müssen.
- Die Maschine ist für den professionellen Einsatz bestimmt.
- Die Maschine darf nicht unbeaufsichtigt von Kindern oder von Personen mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder sinnlichen Kapazitäten benutzt werden.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden und dürfen nicht mit der Maschine spielen.
- Die Maschine darf nicht unbeaufsichtigt gelassen werden oder im Freien benutzt werden.
- Wenn die Maschine in einem Raum abgestellt werden soll, in welchem die Umgebungstemperatur unter den Gefrierpunkt absinken könnte, muss vor Abstellung der Maschine der Wasserkessel entleert und das Wasser aus den Leitungen der Maschine abgelassen werden.
- Die Maschine darf keinen Witterungseinflüssen (Regen, direkte Sonnenstrahlung, Frost) ausgesetzt werden.
- Die Maschine darf nicht mit Wasser abgespritzt werden.
- Geräusch: die Maschine überschreitet 70 dB(A) nicht.
- Sollte das Netzkabel beschädigt sein, so darf es nur von einem entsprechend qualifizierten und befugten Fachtechniker ausgetauscht werden.
- Gleich welcher Einsatz der Maschine, der von den vorstehend aufgeführten Bestimmungen abweicht, gilt als unsachgemäß und beinhaltet das Entstehen von Gefahrenquellen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden gleich welcher Art, welche auf einen unsachgemäßen Gebrauch der Maschine zurückzuführen wären.

DIESE KAPITEL DES HANDBUCHES WENDEN SICH NUR AN QUALIFIZIERTE UND OFIZIELL BEFUGTE FACHTECHNIKER

2 – AUFSTELLUNG



Die Installation, die Demontage und die Einstellung der Maschine dürfen nur von entsprechend qualifizierten und offiziell zugelassenen Fachtechnikern vorgenommen werden.

Die im vorliegenden Handbuch enthaltenen Hinweise und Bestimmungen müssen genau durchgelesen werden, da sie wichtige Angaben enthalten, welche die Installation sowie den Gebrauch und die Wartung der Maschine unter Bedingungen der maximalen Sicherheit betreffen.

Das vorliegende Handbuch muß zwecks späterer Einsichtnahme sorgfältig aufbewahrt werden.

- Die mit dem Transport und der Versetzung der Maschine beauftragten Personen müssen die einschlägigen Bestimmungen zur Bewegung von Lasten kennen. Gehen Sie beim Transport und bei der Versetzung mit maximaler Umsicht vor und setzen Sie die jeweils angemessenen Transport- und Hebemittel (Gabelstapler) ein.
- Bei Transport und der Versetzung der Maschine von Hand müssen folgende Voraussetzungen gewährleistet sein:
 - die Anzahl der zur Anhebung und zur Versetzung der Maschine eingesetzten Personen muss dem Gewicht der Maschine sowie den durch die Maschine bestehenden Möglichkeiten des festen Griffs entsprechen;
 - alle zur Anhebung und zur Versetzung der Maschine eingesetzten Personen müssen mit angemessenen Mitteln zum Unfallschutz (Sicherheitsschuhe, Handschuhe) ausgestattet sein.
- Nehmen Sie die Maschine aus der Verpackung, und vergewissern Sie sich vom einwandfreien Zustand aller Komponenten und Einheiten zur Betriebssicherheit der Maschine.
- Die verschiedenen Bestandteile der Verpackung (Plastikbeutel, Polystyrol-Schaumstoff, Nägel, etc.) dürfen nicht in Reichweite von Kindern gelassen werden, da sie eine potentielle Gefahrenquelle darstellen.
- Vergewissern Sie sich vor Anschluß der Maschine, daß die Angaben auf dem Kenndatenschild der Maschine den Werten des Strom- und Wassernetzes entsprechen.
- Das Netzkabel muß in seiner gesamten Länge abgewickelt werden. Sollte es defekt sein, muss es nur von Fachleuten ausgetauscht werden.
- Die Maschine muß auf einer ebenen und stabilen Fläche mit einem Abstand zu Wänden und zur Aufstellungsfläche von wenigstens 20 mm aufgestellt werden; achten Sie bei der Aufstellung darauf, daß sich die

obere Ebene der Maschine (zur Abstellung und Vorwärmung der Kaffeetassen) in einer Höhe von nicht unter 1,2 Meter befindet und daß eine ausreichende Fläche zur Ablage / Aufstellung der Zubehörteile zur Verfügung steht.

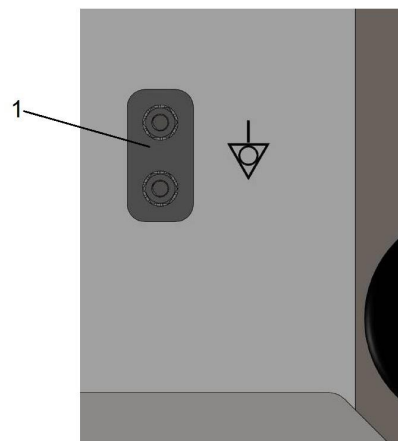
- Die Umgebungstemperatur muß im Bereich zwischen 10°C und 32°C (50°F und 90°F) liegen.
- Vergewissern Sie sich, daß in unmittelbarer Nähe der Maschine Vorrichtungen zum Anschluß an das Strom- und Wassernetz sowie ein mit Siphon versehener Wasserablaß vorhanden sind.
- Die Maschine darf nicht in Räumen (z. B. in Küchen) aufgestellt werden, in denen eine Reinigung mittels Strahlwasser vorgesehen ist.
- Vergewissern Sie sich, daß die zur Belüftung und Wärmeableitung vorgesehenen Schlitze und Öffnungen der Maschine nicht verstopft sind.
- Die Maschine darf nicht im Freien aufgestellt werden.

3 – ELEKTRISCHER ANSCHLUß

- Das Netz zum elektrischen Anschluß der Maschine muß mit einem Stromtrenner mit einer Kontaktöffnung versehen sein, welche die totale Abtrennung gemäß Überspannungskategorie III sowie einen Schutz gegen Stromverluste von 30mA gewährleistet. Dieser Stromtrenner muß entsprechend der einschlägigen Gesetzesbestimmungen zur Installation von Elektrogeräten in das Stromnetz eingebunden sein. Bei ungünstigen Bedingungen der Netzstromversorgung kann ein Abfall der Einschwingungsspannung auftreten.
- Die elektrische Sicherheit der Maschine kann nur gewährleistet werden, wenn die Maschine an ein lt. den einschlägigen Gesetzesbestimmungen vorschriftsmäßig geerdetes Netz angeschlossen wird. Vergewissern Sie sich vor dem elektrischen Anschluß der Maschine, daß diese Voraussetzungen gewährleistet sind, und wenden Sie sich im Zweifelsfall zur Kontrolle Ihres Stromnetzes an einen qualifizierten Elektriker. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden gleich welcher Art, welche auf eine fehlende Erdung des Stromnetzes zurückzuführen wären.
- Von einer Verwendung von Adaptern, Mehrfachsteckern u/o Verlängerungskabeln wird abgeraten. Sollte der Einsatz dieser Komponenten unerlässlich werden, so dürfen nur Adapter, Mehrfachstecker und Verlängerungskabel verwendet werden, die den einschlägigen Gesetzesbestimmungen zur Sicherheit elektrischer Anschlüsse entsprechen, wobei darauf zu achten ist, daß die auf dem Adapter bzw. auf dem Verlängerungskabel angegebene Grenzwerte des Stromdurchsatzes und der maximalen Stromlast nicht überschritten werden.
- Kontrollieren Sie des weiteren, daß die Anschlußart und die Netzspannung mit den Angaben auf dem Kenndatenschild der Maschine übereinstimmen.

4 – POTENTIALAUSGLEICH

- Diese Art des Anschlusses, die in einigen der einschlägigen, Bestimmungen vorgeschrieben ist, dient dazu, Unterschiede des elektrischen Potentials auszugleichen, welche zwischen zwischen der Masse der im gleichen Raum installierten Geräte auftreten können. **UNTER DER MASCHINE** befindet sich eine Klemmenleiste (1) an welcher der externe Leiter zum Potentialausgleich abgeschlossen werden kann. Nach erfolgter Installation MUSS die Maschine wie folgt angeschlossen werden.
- Der Anschluß **muß** mit einem Leiter mit Nennquerschnitt gemäß den einschlägigen Gesetzesbestimmungen erfolgen.
- Verbinden Sie ein Ende des Leiters mit der dafür vorgesehenen Klemme und das andere Ende mit dem Massepol der angrenzenden Geräte.
- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Sach- oder Personenschäden gleich welcher Art, welche auf eine Nichtbeachtung der vorstehend angegebenen Vorschriften zurückzuführen wären.



N.B.: DER LEITER ZUM POTENTIALAUSGLEICH DARF NICHT AN DIE ERDUNG DES STROMNETZES ANGESCHLOSSEN WERDEN, DA DER ERDLEITER EINES NETZKABELS NICHT ALS LEITER ZUM POTENTIALAUSGLEICH ANGESEHEN WIRD.

Es wird daran erinnert, daß GEMME ITALIAN PRODUCERS srl von jeder Haftung für Schäden entbunden wird, welche auf einen nicht vorschriftsmäßigen elektrischen Anschluß zurückzuführen wären.

Es wird darauf hingewiesen, daß die Haftung im Schadensfall beim Installateur der Maschine liegt.

5 – ANSCHLUß DER WASSERKREISE

- Das Wasser zur Versorgung der Kaffeemaschine muß Trinkwasser lt. den einschlägigen Gesetzesbestimmungen sein.
- Vergewissern Sie sich, daß im Wassereinflaß der Maschine folgende Bedingungen vorliegen: a) pH-Wert gemäß den einschlägigen Gesetzesbestimmungen; b) Chloridwert unter 100 mg/l.
- Sollten die o.a. Werte überschritten werden, so muß eine Einheit zur Wasseraufbereitung (entsprechend der vor Ort geltenden Gesetzesbestimmungen und dem Maschinentyp) zwischengeschaltet werden.
- Sollte der Härtegrad des Wassers zur Versorgung der Kaffeemaschine 8°F (4,5 °D) überschreiten, so empfiehlt sich, um die vorschriftsmäßige Funktion der Maschine zu gewährleisten, die Zeiträume zur Wartung der Maschine dem jeweils ermittelten Härtegrad sowie der jeweiligen Art des Einsatzes der Maschine anzupassen.
- Zur Installation der Maschine dürfen nur die mitgelieferten Originalteile verwendet werden; in jedem Falle dürfen nur neue, nicht vorher benutzte und (entsprechend der vor Ort geltenden Gesetzesbestimmungen) für Trinkwasser zugelassene Komponenten benutzt werden.
- Achten Sie auf die perfekt waagerechte Positionierung der Maschine, die über entsprechende Regelung und anschließendes Feststellen der Standfüße der Maschine erzielt wird.
- Nehmen Sie den Anschluß an die Wasserleitung entsprechend der einschlägigen, am Aufstellungsort geltenden Bestimmungen in Sachen der Hygiene, der Unbedenklichkeit der Wasserversorgung und des Umweltschutzes.
- Sollte der Druck der Wasserleitung 6 bar überschreiten, so muß ein Druckminderer installiert werden, welcher auf 2 ÷ 3 bar einzustellen ist.
- Abwasserleitung: Legen Sie das Ende der Abwasserleitung in einen Ablauf, welcher zu Zwecken der Inspektion und der Reinigung mit einem Siphon ausgestattet sein muß.
- Die Abwasserleitung darf in den Kurvenbereichen NICHT den Wasserfluss blockieren!

6 – INBETRIEBSETZUNG

- Nach erfolgtem elektrischem Anschluß und erfolgtem Anschluß der Wasserkreise kann die Maschine ins Betrieb gesetzt werden.
- Öffnen Sie den Hahn zur Wasserversorgung und die Maschine über den Hauptschalter ausschalten.
- Drücken Sie den Hauptschalter I/O zur Position I, das Aufleuchten der Leuchtdiode zeigt Ihnen die Stromversorgung der Maschine an.
- Die elektronische Wasserstandkontrolle setzt sich in den Betrieb, um den Kessel mit Wasser zu füllen, bis das richtige Wasserniveau automatisch erreicht ist.
- Sobald das Wasser automatisch in den Kessel gepumpt worden ist, startet der Kesselheizstab das Wasser zu heizen.
- Warten Sie bis die Maschine den optimalen, nominalen Druck von 1÷1,2 Bar erreicht hat (wie im Manometer gezeichnet). Wenn die Maschine solchen Druck nicht erreicht, muss der Manometer erneut kalibriert werden.
- Die Maschine ist jetzt betriebsbereit.



7 – KONTROLLEN ZUR VORSCHRIFTSMÄßIGEN INSTALLATION

- Vergewissern Sie sich, nach erfolgter Installation, den vorschriftsmäßigen Betrieb der Maschine, d.h. daß:
- es keine Leckagen an den Anschlußstellen oder den Wasserleitungen gibt;
- den Betriebsdruck des Wasserkessels entsprechend der angegebenen Nennwerte ist;
- der Druckwächter vorschriftsmäßig funktioniert;
- die elektronische Wasserstandkontrolle vorschriftsmäßig funktioniert;
- die Expansionsventile vorschriftsmäßig funktioniert;
- der elektronische Tassenerwärmer (wenn verfügbar) vorschriftsmäßig funktioniert.



ZU BEACHTEN: NACH INSTALLATION, ANSCHLUSS UND EINSTELLUNG DER MASCHINE UND VOR DER ÜBERGABE ZUM BETRIEB MÜSSEN DIE INNENKOMPONENTEN GESPÜLT WERDEN, WOBEI DIE NACHSTEHENDEN ANGABEN ZU BEFOLGEN SIND:

ABGABEEINHEITEN:

- Die Filterhalter (ohne Kaffee) an die Abgabeeinheiten anschließen.
- Pro Einheit etwa eine Minute lang einen Abgabezyklus ausführen.

HEISSWASSERKREIS:

- Den Drehknopf für Heißwasser öffnen und Heißwasser austreten lassen, bis wenigstens 4 Liter abgegeben wurden

DAMPFKREIS:

- Den Drehknopf für Dampf öffnen und etwa eine Dampf austreten lassen.

INBETRIEBNAHME

ZU BEACHTEN: VOR DER INBETRIEBNAHME MÜSSEN DIE INNENKOMPONENTEN DER MASCHINE GESPÜLT WERDEN, WOBEI DIE NACHSTEHENDEN ANGABEN ZU BEFOLGEN SIND. DIESE ARBEITSSCHRITTE DER SPÜLUNG MÜSSEN IMMER AUSGEFÜHRT WERDEN, WENN DIE MASCHINE LÄNGER ALS 8 STUNDEN NICHT IN BETRIEB GENOMMEN WURDE. IN JEDEM FALL MUSS DIE MASCHINE WENIGSTENS EINMAL PRO TAG GESPÜLT WERDEN.

ABGABEEINHEITEN:

- Die Filterhalter (ohne Kaffee) an die Abgabeeinheiten anschließen.
- Pro Einheit etwa eine Minute lang einen Abgabezyklus ausführen.

HEISSWASSERKREIS:

- Den Drehknopf für Heißwasser öffnen und Heißwasser austreten lassen, bis wenigstens 4 Liter abgegeben wurden

DAMPFKREIS:

- Den Drehknopf für Dampf öffnen und etwa eine Dampf austreten lassen.

WÄHREND DES BETRIEBES**DAMPFABGABE**

- Vor der Erhitzung des abzugebenden Getränks (auf Wasser- oder Milchbasis) wenigstens 2 Sekunden lang Dampf austreten lassen, um den vollständigen Austritt von Kondensat zu gewährleisten.

KAFFEEABGABE

- Wenn die Maschine länger als 1 Stunde nicht in Betrieb genommen wurde, vor der Kaffeeabgabe etwa 100 cc Wasser austreten lassen.

HEIßWASSERABGABE

- Wenn die Maschine länger als 1 Stunde nicht in Betrieb genommen wurde, vor der Kaffeeabgabe etwa 200 cc Wasser austreten lassen.

REINIGUNG KAFFEEKREIS

- Beziehen Sie Sich dafür auf den entsprechenden Abschnitt des Bedienerhandbuchs.

9 – HINWEISE



VEBRENNUNGSGEFAHR: die durch das unter Symbol gekennzeichneten Bereiche der Maschine stehen unter hoher Temperatur und dürfen nur mit großer Vorsicht angefaßt werden.



CAUTION: HOT

ALLGEMEINE HINWEISE

- Der Hersteller haftet nicht für Schäden oder Verletzungen, die auf einen unvorschriftsmäßigen oder unsachgemäßen Gebrauch der Kaffeemaschine zurückzuführen sind.
- Betreiben Sie die Maschine nie mit nassen Händen oder wenn Sie mit nackten Füßen auf dem Boden stehen sollten.
- Nähern Sie sich niemals mit den Händen oder mit anderen Körperteilen den Einheiten zur Abgabe von Kaffee, Dampf oder Heißwasser.
- Achten Sie darauf, daß die Maschine nicht von Kindern oder von nicht mit der Bedienung der Maschine vertrauten Personen bedient wird.
- Stellen Sie auf die Fläche zur Tassenvorwärmung nur Kaffeetassen oder Spezialgefäße, die für den gemeinsamen Betrieb mit der Kaffeemaschine geeignet sind.
- Trocknen Sie die Kaffeetassen gut ab, bevor Sie sie auf die Fläche zur Tassenvorwärmung stellen.
- Auf der Fläche zur Tassenvorwärmung dürfen keine anderen Gegenstände abgestellt werden.

NICHTGEBRAUCH DER MASCHINE

Gehen Sie wie nachstehend beschrieben vor, wenn die Maschine für einen längeren Zeitraum (nachts, während Urlaub) nicht gebraucht bzw. unbeaufsichtigt gelassen wird:

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, oder schalten Sie die Maschine über den Hauptschalter ab;
- Sperren Sie den Hahn zur Wasserversorgung ab.
- Die Nichtbeachtung der vorstehend aufgeführten Anweisungen befreit den Hersteller von jeder Art der Haftung hinsichtlich einer Beschädigung von Gegenständen oder einer Verletzung von Personen.

10 – AUßERORDENTLICHE WARTUNG UND REPARATUREN



ZU BEACHTEN: bitte bedenken Sie, daß die Ausführung von Wartungsmaßnahmen durch nicht entsprechend qualifizierte Personen die Betriebssicherheit der Maschine beeinträchtigen und die Entsprechung der Maschine zu den einschlägigen Gesetzesbestimmungen gefährden könnte. Wenden Sie sich **IMMER NUR** an qualifizierte und entsprechend befugte Fachleute.

- Folgende Regeln sind hinsichtlich der Betriebssicherheit und der Funktionstüchtigkeit der Maschine grundlegender Bedeutung. Gehen Sie stets nach den Anleitungen des Herstellers vor; lassen Sie alle Schutzeinrichtungen der Maschine regelmäßig von spezifisch befugten Fachleuten kontrollieren (erste Kontrolle spätestens 3 Jahre nach Erstinbetriebnahme – alle weiteren Kontrollen einmal pro Jahr).
- Im Fall von Störungen die Maschine über den Hauptschalter ausschalten und den Kundendienst benachrichtigen.
- Sollte das Netzkabel beschädigt sein, die Maschine über den Hauptschalter ausschalten und beim Kundendienst ein neues Netzkabel bestellen.
- Es dürfen nur die vom Hersteller angebotenen Originalersatzteile eingesetzt werden. Der Einsatz anderer Ersatzteile beinhaltet den Verfall der Herstellergarantie.
- Nach Ausführung von Schritten der außerordentlichen Wartung müssen die KONTROLLEN zur vorschriftsmäßigen Installation ausgeführt werden, wie im entsprechenden Abschnitt des Bedienerhandbuchs beschrieben.

11- TÄGLICHE EINSCHALTUNG



Vergewissern Sie sich vor Inbetriebnahme der Maschine von folgenden Gegebenheiten:

- der Hauptschalter zur Stromversorgung der Maschine muß eingeschaltet sein;
- das Ventil zur Wasserzuführung muß geöffnet sein.

Elektrische Einschaltung

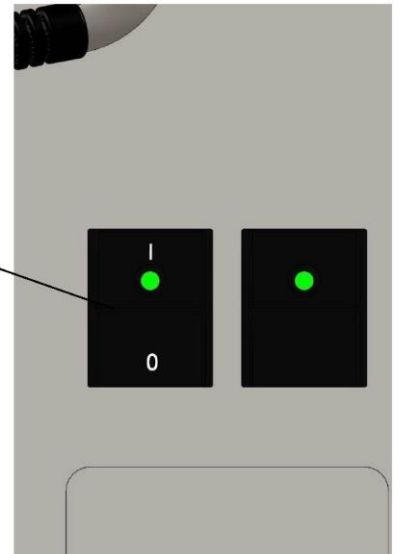
Den Hauptschalter (4) auf I stellen.

Den Kessel wird mit Wasser gefüllt, bis das richtige Wasserniveau automatisch erreicht ist.

Dann beginnt die "Vorwärmphase".

Nach dem täglichen Betrieb müssen Sie die Maschine abschalten, indem Sie den Hauptschalter (4) auf „0“ setzen.

4



12 - VORWÄRMPHASE



ACHTUNG: das Tassenablagegitter des Tassenheizgerätes sollte NIE mit Tüchern gedeckt werden.

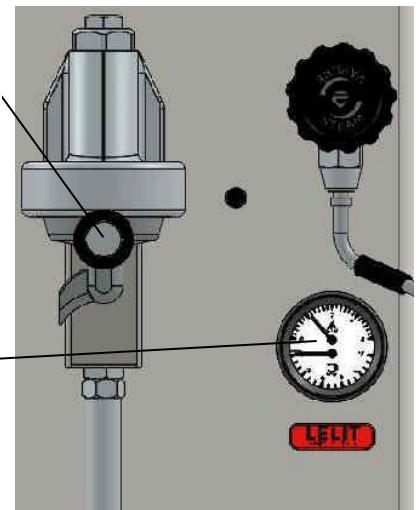
Während der Vorwärmphase, in der sich die Maschine auf Betriebsbereitschaft bringt, können Sie die Filterhalter (9) in die Abgabeeinheiten einsetzen.

Um die Wärmeleistung der Maschine nicht zu verändern, dürfen die Tassen auf dem Tassenvorwärmer nicht mit Lappen oder Tüchern abgedeckt werden.

Wenn das Manometer (6) den vorgeschriebenen Betriebsdruck anzeigt; ist die Maschine betriebsbereit.

9

6



13 - KAFFEEABGABE

1. Nehmen Sie den Filterhalter (9) von der Abgabeeinheit ab.
2. Füllen Sie den Filter des Filterhalters mit gemahlenem Kaffee.
3. Drücken Sie das Pulver mit einem Preßstempel/Tamper an, reinigen Sie den Siebrägerkanten von Kaffeeresten.
4. Setzen den Siebräger dann in die Abgabe-Einheit Kaffee (9) ein, so daß die Dichtung eine perfekte Dichtigkeit gewährleistet.
5. Stellen Sie die Kaffeetasse(n) unter den Auslauf der Siebräger.
6. DOSIERTE ABGABEN: Drücken Sie eine der Tasten zur Kaffeeabgabe (K1-K2-K3-K4); die Abschaltung des Abgabevorgangs erfolgt automatisch, wenn die programmierte Dosis erreicht wird.
7. KONTINUERLICHE KAFFEEABGABE: wenn Sie dagegen eine kontinuierliche Kaffeeabgabe wünschen, müssen Sie die Taste kontinuierliche Abgabe/Stop (K5) drücken.
8. Achtung: wenn Sie eine der Dosierungswahltasten während des Abgabevorgangs drücken, die Abgabe wird sich unterbrechen.
9. Wenn Sie weitere Espresso zubereiten möchten, entnehmen Sie den Siebräger, entfernen Sie den Kaffeesatz und reinigen Sie den Siebräger mit einem feuchten Tuch. Wiederholen Sie die oben beschriebenen Vorgänge.

K1 K2 K3 K4 K5



Dosierungswahltasten

Taste K1GR1	Taste K2GR1	Taste K3GR1	Taste K4GR1	Taste K5GR1
				
1 Espresso	1 Kaffee	2 Espresso	2 Kaffee	Kontinuierliche Abgabe/Stop

GRUPPE 1

Taste K1GR2	Taste K2GR2	Taste K3GR2	Taste K4GR2	Taste K5GR2
				
1 Espresso	1 Kaffee	2 Espresso	2 Kaffee	Kontinuierliche Abgabe/Stop

GRUPPE 2

Vor der Programmierung der Tasten zur Kaffeeabgabe muß der Filterhalter mit der vorschriftsmäßigen Menge an gemahlenem Kaffee angefüllt werden. Benutzen Sie zur Programmierung der Kaffeedosierung keinen Kaffeesatz von vorher zubereitetem Kaffee. Es ist möglich, die Kaffeedosierung (durch volumetrische Kontrolle) zu ändern und zu speichern. Gehen Sie zur Programmierung der Tasten wie folgt:

1. Anfang der Programmierung: drücken Sie eine der Programmierungstasten **K5** der Gruppen und halten Sie sie für länger als **3 Sekunden** gedrückt; überprüfen Sie, dass die Tasten **K5** der beiden Gruppen blinken.



2. Innerhalb von **5 Sekunden** (nach 5 Sekunden sind Sie schon aus der Programmierung) drücken Sie eine der verschiedenen Dosierungswahltasten (z.B. **K1GRx**). Die Lampen der Tasten **K1GRx**, die jetzt programmiert wird, und **K5GRx** bleiben an.



3. Sobald die gewünschte Kaffeemenge in die Tasse abgegeben wurde, müssen Sie die gewählte Taste wieder drücken. Die gewünschte Dose wird damit gespeichert und die Maschine geht zum Stand-by Status zurück.

Gleichzeitig erfolgt das Ausschalten der Lampe der programmierten Taste und das Blinken der Lampe der Tasten **K5** aller Gruppen; jetzt ist es möglich, die verbleibenden Dosen, ohne den Vorgang beschrieben im Punkt 1, zu programmieren.

4. Um die anderen Tasten zu programmieren, wenn Sie eine zweite Taste innerhalb von 5 Sekunden drücken, wiederholen Sie den o.a. Vorgang (ohne den Punkt 1) für alle Tasten zur Kaffeeabgabe, die programmiert werden sollen.

Im Falle der Einschaltung der Auszeit (5 Sekunden) auf der Programmierphase, wiederholen Sie den o.a. Vorgang vom Punkt 1 bis 3.

Zum Verlassen der Programmierung, ohne die programmierten Parameter zu ändern, warten Sie 5 Sekunden und drücken Sie keine weitere Taste.

WICHTIG: die Programmierung der ERSTEN GRUPPE wird IMMER automatisch auf den anderen Gruppen wiederholt. Sie können aber die anderen Gruppen unabhängig von der ersten Gruppe mit der Wiederholung der Punkten 1-2-3 programmieren.

13/2 – EINSCHALTEN/AUSSCHALTEN DER FUNKTION “VOR-INFUSION”

Mit den Wahltasten ist es möglich die Funktion der “Vor-Infusion” ein- oder auszuschalten. Man kann diese Funktion nur auf den Tasten K3 und K4 unabhängig von den Tasten K1 und K2 programmieren.

Um die o.g. Funktion einzuschalten, gehen Sie wie folgt:

Die Kaffeemaschine soll ausgeschaltet sein. Schalten Sie die Maschine ein und halten Sie gleichzeitig die Taste **K1GR1** gedrückt. Das Einschalten der entsprechenden Lampe zeigt, dass die Funktion VORINFUSION programmiert ist. Schalten Sie die Maschine aus und dann wieder ein. Die Funktion ist aktiviert worden.



Um die o.g. Funktion auszuschalten, gehen Sie wie folgt:

Die Kaffeemaschine soll ausgeschaltet sein. Schalten Sie die Maschine ein und halten Sie gleichzeitig die Taste **K2GR1** gedrückt. Das Einschalten der entsprechenden Lampe zeigt, dass die Funktion VORINFUSION nicht mehr programmiert ist. Schalten Sie die Maschine aus und dann wieder ein. Die Funktion ist deaktiviert worden.



Um die Funktion Vorinfusion auf den Tasten K3GRx und K4GRx zu aktivieren (nur wenn sie bereits auf den Tasten K1GRx und K2GRx programmiert worden ist) gehen Sie wie folgt:

Die Kaffeemaschine soll ausgeschaltet sein. Schalten Sie die Maschine ein und halten Sie gleichzeitig die Tasten **K1GR1** und **K2GR1** gedrückt. Das Einschalten der entsprechenden Lampen zeigt, dass die Funktion VORINFUSION auf den Tasten K3 und K4 programmiert ist. Schalten Sie die Maschine aus und dann wieder ein. Die Funktion ist aktiviert worden.



Um die Funktion Vorinfusion auf den Tasten K3GRx und K4GRx zu deaktivieren (nur wenn sie bereits auf den Tasten K1GRx und K2GRx programmiert worden ist) gehen Sie wie folgt:

Die Kaffeemaschine soll ausgeschaltet sein. Schalten Sie die Maschine ein und halten Sie gleichzeitig die Tasten **K1GR1** und **K2GR1** gedrückt. Das Einschalten der entsprechenden Lampen zeigt, dass die Funktion VORINFUSION auf den Tasten K3 und K4 nicht mehr programmiert ist. Schalten Sie die Maschine aus und dann wieder ein. Die Funktion ist deaktiviert worden.



13/3 – REINIGUNGSZYKLUS

Das Reinigungszyklus ermöglicht die Reinigung der Gruppen und soll wie folgt gemacht werden:

Drücken Sie die Taste für kontinuierliche Abgabe (K5GRx) und in der Folge die Taste (K1GRx) der Gruppe, wo das Reinigungszyklus ausgeführt werden soll. Das synchronische Blinken der Lampen der zwei gedrückten Tasten (K5GRx + K1GRx) bestätigt die Reinigungsphase; das Blinken dauert für das ganze Reinigungszyklus. Es hört auf nur wenn eine der anderen Wahltasten der gleichen Gruppe gedrückt wird (in diesem Fall alle Lampen gehen an und das Reinigungszyklus ist unterbrochen). Während des Reinigungszyklus sind alle Lampen (ausser die Lampen der zwei o.g. Tasten) der Gruppe, wo das Reinigungszyklus ausgeführt ist, AUS. Das Reinigungszyklus kann auch mit einem Reinigungsmittel ausgeführt werden. (Siehe Abschnitt 15)



Bei der gewählten Gruppe wird fünfmal eine programmierte Abgabe beginnen und automatisch enden. Am Ende des Zyklus gehen die Wahltasten zum normalen Betriebsstatus zurück.

Man kann gleichzeitig das Reinigungszyklus auf mehreren Gruppen ausführen und dass kann so oft wie gewünscht im Laufe des Tages geschehen.

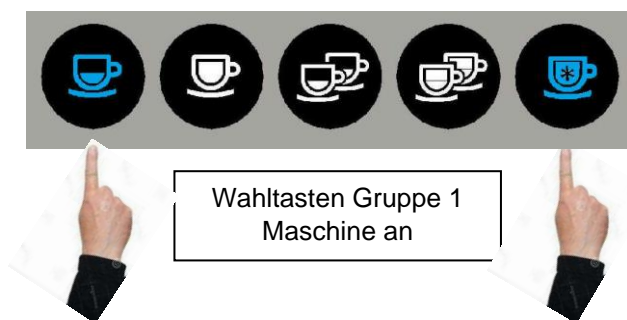
Im Abschnitt 15-REINIGUNG UND WARTUNG wird detailliert beschrieben, wie das Reinigungszyklus mit Reinigungsmitteln ausgeführt werden kann.

13/4 – KONFIGURATION DER LAMPEN DER WAHLTASTEN AN ODER AUS

Die Maschine erlaubt die Konfiguration der Lampen der Wahltasten aller Gruppen. Die Optionen sind mit Lampen **AN** (wenn Sie eine Dosierungswahltaste drücken, die entsprechende Taste bleibt an und alle andere Tasten der gleichen Gruppe gehen aus), oder mit Lampen **AUS** (wenn Sie eine Dosierungswahltaste drücken, die entsprechende Taste geht an).

Um die Funktion LAMPEN AN zu aktivieren, gehen Sie wie folgt:

Die Kaffeemaschine soll ausgeschaltet sein. Schalten Sie die Maschine ein und halten Sie gleichzeitig die Tasten **K1GR1** und **K5GR1** gedrückt. Das Einschalten der entsprechenden Lampen zeigt, dass die Funktion programmiert ist. Schalten Sie die Maschine aus und dann wieder an für den normalen Betrieb.



Um die Funktion LAMPEN AUS zu aktivieren, gehen Sie wie folgt:

Die Kaffeemaschine soll ausgeschaltet sein, Schalten Sie die Maschine ein und halten Sie gleichzeitig die Tasten **K2GR1** und **K5GR1** gedrückt. Das Einschalten der entsprechenden Lampen zeigt, dass die Funktion programmiert ist. Schalten Sie die Maschine aus und dann wieder an für den normalen Betrieb.



14 – ZUBEREITUNG SONSTIGER HEIßGETRÄNKE

Dampfabgabe

Sobald die Maschine betriebsbereit ist, verstellen Sie den Dampfdruckknopf (12) gegen den Uhrzeigersinn mit der Dampfdruckspitze (10) auf der Tropfschale und lassen Sie ein wenig Wasser austreten; schließen Sie dann den Dampfdruckknopf.

Setzen Sie das Dampfdruckrohr (10) in den Behälter mit dem zu erwärmenden Getränk. Verstellen Sie den Dampfdruckknopf (12) gegen den Uhrzeigersinn, um die Dampfdruckabgabe zu beginnen und im Uhrzeigersinn, um den Dampfdruckbezug zu beenden.

Heißwasserabgabe

Stellen Sie ein Gefäß unter das Heißwasserrohr (11) und verstellen Sie den Drehknopf für Heißwasser (13) gegen den Uhrzeigersinn, um die Heißwasserabgabe zu beginnen und im Uhrzeigersinn, um den Heißwasserbezug zu beenden.

Milchaufschäumung zur Cappuccino-Zubereitung

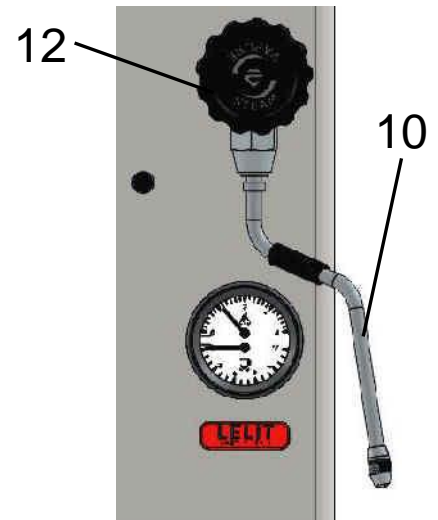
Füllen Sie ein angemessen hohes und schmales Milchkännchen bis etwa auf halbe Höhe mit Milch.

Sobald die Maschine betriebsbereit ist, verstellen Sie den Dampfdruckknopf (12) gegen den Uhrzeigersinn mit der Dampfdruckspitze (10) auf der Tropfschale und lassen Sie ein wenig Wasser austreten; schließen Sie dann den Dampfdruckknopf. Stecken Sie das Wasserdampfrohr (10) in die Milch.

Öffnen Sie langsam den Dampfdruckknopf (12) und erhitzen Sie die Milch (einige Sekunden lang).

Wenn die Milch aufschäumt und eine angemessene Temperatur erreicht hat, verstellen Sie den Dampfdruckknopf (12) im Uhrzeigersinn, um die Dampfdruckabgabe zu unterbrechen.

Nach Benutzung des Dampfes muß das Rohr (10) sorgfältig mit einem Schwamm oder einem sauberen Lappen gereinigt werden.



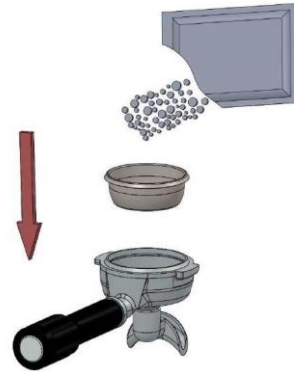
N.B.: Nach jedem Vorgang der Dampfdruckabgabe muß das Abgabedampfrohr auf folgende Weise gereinigt werden: richten Sie das Rohr zur Tassenaufsatzwanne aus, und führen Sie wenigstens eine Dampfdruckabgabe aus. Gehen Sie bei diesem Vorgang mit besonderer Umsicht vor. Reinigen Sie dann das Rohr sorgfältig mit einem Schwamm oder Lappen, um eventuelle organische Ablagerungen zu beseitigen.



VORSICHT: Halten Sie sich hinsichtlich des vorschriftsmäßigen Einsatzes des HACCP-Systems an die im vorliegenden Paragraphen aufgeführten Angaben.

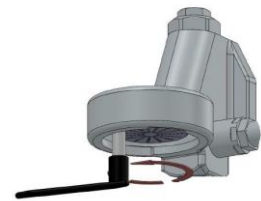
Reinigung der Abgabeeinheiten

- Der nachstehend beschriebene Vorgang muß nach jedem Arbeitstag für alle Abgabeeinheiten ausgeführt werden!
- Reinigen Sie die Dichtung der Abgabeeinheit mit einer Bürste.
- Setzen Sie den Blindfilter in den Filterträger ein.
- Füllen Sie den Blindfilter mit 3-5 gr Reinigungsmittel (LELIT PL103) ein.
- Setzen Sie den Filterträger in die Abgabeeinheit, und führen Sie ein Reinigungszyklus aus, wie im Abschnitt 13/3 beschrieben.
- Nehmen Sie den Filterträger ab, und reinigen Sie die Wasserdusche mit einem Schwamm.
- Spülen Sie jede Abgabeeinheit, indem Sie etwa 30 Min. lang Wasser abgeben.



Reinigung der Filterträger

- Geben Sie einen Liter warmes Wasser und 10 gr Reinigungsmittel in einen geeigneten Behälter.
- Nehmen Sie die Filter aus den Filterträgern.
- Lassen Sie die Filter und die Filterträger wenigstens 20 Minuten in der Reinigungslösung liegen.
- Entfernen Sie mögliche Restablagerungen mit einem Schwamm, und spülen Sie die Filter und die Filterträger mit reichlich warmem Wasser gut aus.
- Setzen Sie die Filter wieder in die Filterträger; vergewissern Sie sich, daß die Feder zur Festklemmung des Filters in ihren Sitz einschnappt.



Reinigung der Rohre Dampf- und Heißwasserabgabe

- Nehmen Sie einen sauberen Schwamm, reinigen Sie die Rohe mit warmem Wasser, und entfernen Sie möglicherweise präsenste organische Ablagerungen. Spülen Sie die Rohre mit reichlich Wasser.
- Gehen Sie zur Reinigung des Inneren des Abgaberohrs wie folgt vor: richten Sie das Rohr zur Tassenaufsatzwanne aus, und führen Sie wenigstens eine Dampfabgabe aus; gehen Sie bei diesem Vorgang mit besonderer Umsicht vor.

Reinigung der Tropfenauffangwanne

- Ziehen Sie die Wanne heraus, und reinigen Sie sie unter fließendem Wasser.

Reinigung der Ausflußwanne

- Kippen Sie am Ende jedes Arbeitstages ein Kännchen mit heißem Wasser in die Wanne, um Ablagerungen und Verkrustungen im Ausfluß zu entfernen.

Reinigung des Gehäuses

- Reinigen Sie das Gehäuse der Maschine mit einem weichen Lappen; BENUTZEN SIE WEDER AMMONIAK NOCH SCHEUERENDE PUTZMITTEL. Entfernen Sie möglicherweise im Arbeitsbereich präsenste organische Ablagerungen. **Zu beachten:** achten Sie darauf, keine Flüssigkeiten in die Vertiefungen der Paneele des Gehäuses zu spritzen.

6 – ANOMALIEN UND STÖRUNGEN

Vom Bediener/Endkunden auszuführende Vorgänge

- Kontrollieren Sie, bevor Sie sich an den Kundendienst wenden, ob die vorliegende Störung durch Ausführung einer der nachstehend beschriebenen Maßnahmen behoben werden kann.

STÖRUNG	STÖRUNGURSACHE	MASSNAHME
Austritte aus dem Rand des Filterträgers	Die Dichtung der Abgabereinheit ist mit Kaffee verschmutzt.	Die Dichtung mit einer Bürste reinigen.
Zu schnelle Kaffeeabgabe	Kaffee zu grob gemahlen. Kaffe zu alt.	Feiner mahlen. Bohnen ersetzen.
Kaffee tritt nur tropfenweise aus.	Die Löcher des Filters sind verstopft oder der Filterträgerauslauf ist verschmutzt.	Filter / Filterträger reinigen.
	Kaffe zu fein gemahlen	Gröber gemahlene Kaffee verwenden.
Unter der Maschine tritt Wasser aus.	Wasserablaßgully zugesetzt. Abblaßöffnung in Abblaßwanne zugesetzt.	Wasserablaßgully reinigen. Abblaßöffnung reinigen.

16 – ANOMALIEN UND STÖRUNGEN

Vom Kundendienst auszuführende Vorgänge

STÖRUNG	STÖRUNGURSACHE	MASSNAHME
Zu kurze Aufgußzeit. Zu schnelle Abgabe. Kaffee zu schwach, ohne Schaumkrone (bei allen Abgabereinheiten).	Kaffee zu grob gemahlen. Kaffe zu alt.	Diese Störung kann mit anderen sekundären Ursachen in Zusammenhang stehen, die nachstehend beschrieben werden. Verändern Sie die Mahlfeinheit erst, wenn alle dieser sekundären Ursachen beseitigt wurden.
Zu schnelle Aufgußzeit. Zu schnelle Abgabe. Kaffee zu schwach, ohne Schaumkrone (nur bei einer Abgabereinheit).	Die Öffnungen der Düse der Abgabereinheit haben sich im Laufe der Zeit vergrößert. Die O-Ringdichtung des konischen Schaftes ist undicht. Aufgußventil geöffnet. Filterrand defekt.	Der Durchsatz der Abgabereinheit ohne Filter muß in einer Zeit zwischen 8 und 10 Sekunden gleich 100 cm ³ sein.
Schlechte Kaffeeausbeute. Zu langsame Abgabe. Kaffee zu kalt und zu schwach.	Wasserdusche verschmutzt	Abgabereinheit ohne Filter betreiben: anstatt eines zentralen Strahls treten einzelne, feinere Strahlen aus.
Zu schnelle Abgabe, Kaffee zu schwach. Das Manometer der Pumpe zeigt einen Druck über 9 bar an.	Pumpe falsch eingestellt. By-Pass-Ventil blockiert.	
Schlechte Kaffeeausbeute. Zu schnelle Abgabe. Kaffee zu heiß und zu schwach	Die Öffnungen der Filter haben sich im Laufe der Zeit vergrößert. Kaffee zu grob gemahlen.	Zu viel Kaffeesatz in der Tasse weist auf diese Anomalie hin.
Kaffee zu kalt und zu schwach und ohne Schaumkrone. Aufgußzeiten und Abgabezeiten normal.	Im Siphon-Wärmeumlaufkreis haben sich Luftblasen gebildet. Das Rückschlagventil ist undicht (bei extrem niedrigem Leitungsdruck). Entleerung der Wärmetauscher. Manometer Heizkessel defekt (und zeigt einen über dem Istdruck liegenden Wert an).	Entfernen Sie die Luftblasen aus dem Wärmeumlaufkreis. Bei Berührung der Wassereinführung kann man feststellen, daß die Leitung in Maschinennähe sehr heiß ist. Der Druckwächter ist auf einen zu niedrigen Wert eingestellt.
Der erste Kaffee am Morgen, zu Beginn des Betrieb, ist zu kalt.	Luft im Heizkessel.	Halten Sie sich an die Anleitungen zur Einschaltung der Maschine.
Zu langsame Abgabe. Kaffee verbrannt und zu kalt. Sehr dunkler Schaum, Tendenz zur Bildung von "Augen".	Kaffee zu fein gemahlen. Zu niedriger Betriebsdruck der Pumpe. Netzfilter über der Düse verschmutzt. Düse teilweise zugesetzt.	

16 – ANOMALIEN UND STÖRUNGEN

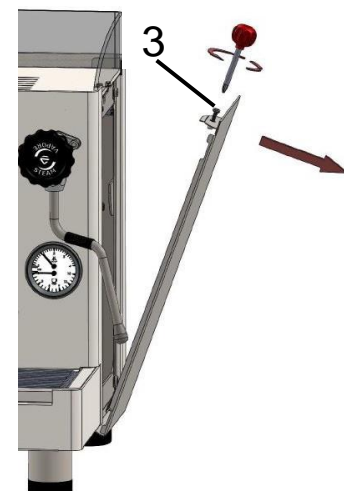
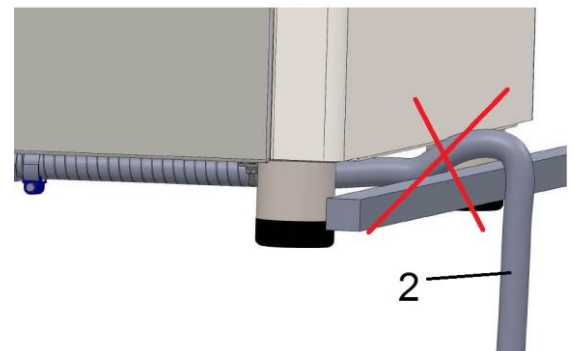
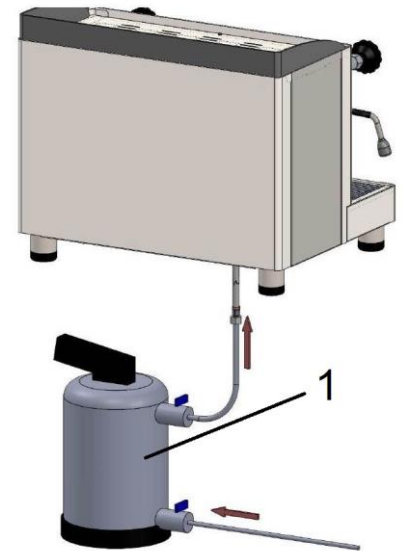
Vom Kundendienst auszuführende Vorgänge

STÖRUNG	STÖRUNGURSACHE	MASSNAHME
Zu langsame Abgabe. Kaffee verbrannt. Das Manometer der Pumpe zeigt einen Druck unter 9 bar an.	Pumpe falsch eingestellt. Zu niedrige Förderleistung.	
Im Ruhestatus leckt das Auslaufrohr (nur bei einer Abgabeeinheit). Normale Kaffeeabgabe.	Abgabeeventil defekt.	Wenn diese Anomalie nicht rechtzeitig behoben wird, verliert der Wasserenthärter vorzeitig seine Wirkung, so daß sich Kalkablagerungen bilden.
Abgabeeinheit im Ruhestatus, zu schneller Verschleiß der Dichtung des Abgabeeventils. Wasseraustritte unter dem Auslaufrohr. Normale Kaffeeabgabe. (Die Anomalie tritt bei allen Abgabeeinheiten auf).	Das Ausdehnungsventil ist auf einen zu hohen Wert eingestellt (über 13 bar).	Wenn diese Anomalie nicht rechtzeitig behoben wird, verliert der Wasserenthärter vorzeitig seine Wirkung, so daß sich Kalkablagerungen bilden.
Abgabeeinheit im Ruhestatus. Kontinuierlicher Austritt von kaltem Wasser in die Abfallwanne. Die Abgabeeinheiten geben keinen Kaffee mehr ab; das Manometer der Pumpe zeigt einen zu niedrigen Betriebsdruck an.	Das Ausdehnungsventil ist geöffnet geblieben.	Wenn diese Anomalie nicht rechtzeitig behoben wird, verliert der Wasserenthärter vorzeitig seine Wirkung, so daß sich Kalkablagerungen bilden.
Abgabeeinheit in Betrieb. Wasseraustritt Auslaufrohr. Keine Kaffeeabgabe.	Auslaßventil defekt oder verschmutzt.	
Abgabeeinheit in Betrieb. Kontinuierlicher Austritt von kaltem Wasser in die Abfallwanne. Zu schwacher Kaffee. Zu langsame Abgabe.	Ausdehnungsventil falsch eingestellt (öffnet bei Werten unter 9 bar).	
Die Abgabeeinheit leckt am Stößel der Nockenwelle.	Verluste an beiden Stopfbuchsen	Bauen Sie die Stopfbuchsen aus; achten Sie dabei auf die Sitze der Stopfbuchsen. Benutzen Sie kein Werkzeug aus Stahl oder anderem harten Werkstoff. Vor dem erneuten Einbau der Stopfbuchsen muß die kleine Welle gut gereinigt werden (insbesondere in den Riefelungen)
Die Abgabeeinheit läßt sich nur schwer bewegen.	Nockenwelle kaputt.	
Der Betriebsdruck wird nicht oder nur zu langsam erreicht.	Stromausfall. Auslösung des Leistungsschutzschalters. Heizelemente durchgebrannt. Stromversorgung der Heizelemente unterbrochen. Kein Wasser im Heizkessel	Das Dampfventil leckt.
Vorschriftsmäßiger Betrieb der Abgabeeinheiten. Das Manometer der Pumpe zeigt nicht den vorschriftsmäßigen Betriebsdruck (8 ÷ 9 bar) an.	Manometer defekt.	
Der Betriebsdruck der Pumpe wird nicht erreicht. Keine Abgabe.	Ausfall des Pumpenmotors: - Stromausfall; - Kondensator durchgebrannt; - Mikroschalter durchgebrannt; - Motor überhitzt; - Rückschlagventil der Pumpe geöffnet. - By-Pass-Ventil vollständig geöffnet.	
Exzessives Laufgeräusch der Pumpe.	Pumpe defekt. Kein Wasser in der Leitung.	

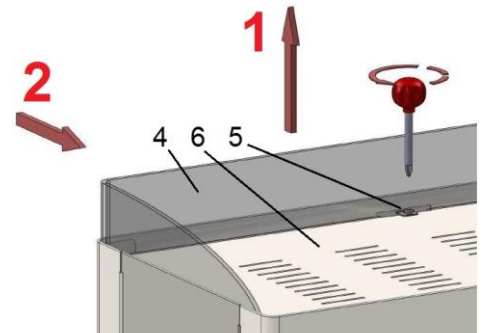


VORSICHT: die Maschine muss mit Wasser mit einer Härte von mehr als 8 ° F zugeführt werden. Die Verwendung von bereits verwendeten Schläuchen und Dichtungen ist nicht möglich.

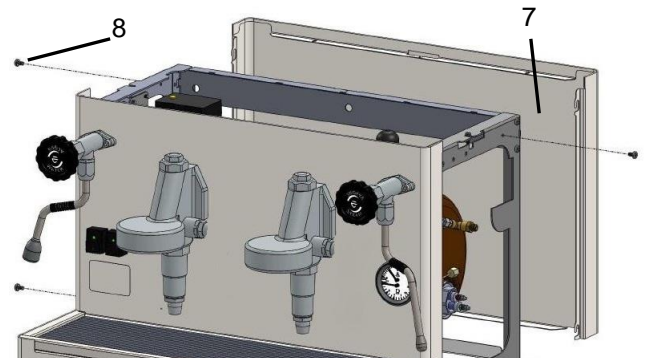
- Es ist besser, ein Wasserenthärter (1) für die Maschinewasserversorgung an die Wasserleitung zu installieren.
- **N.B.** Bevor Sie den Wasserenthärter zu der Maschine installieren, müsst/müssen eine oder mehrere Spülungen geführt werden, bis das Wasser klar ist. Nur danach können Sie den Wasserenthärter zu der Maschine installieren.
- Was den Netzdruck betrifft, wenn er über 0,5Mpa (5bar) ist, empfehlen wir den Einbau eines ausgeglichenen Druckminderventils für Hochdruck (eine Vorrichtung, in der jede Erhöhung des Netzdrucks sich nicht auf die Ausgangsdruck wirkt).
- Die Abwasserleitung (2) darf nicht in Kurven verlegt werden, um Wasserstagnation-Retouren zu vermeiden.
- Um die Seiten der Maschine zu entfernen, lösen Sie die Schraube (3) (nicht ganz entschrauben). Auf diese Weise kann man die Seite vollständig von der Maschinenstruktur wegnehmen. Für die Montage legen Sie erstmal das untere Teil der Seite an die Maschinenstruktur und dann schrauben Sie die Schraube (3).



- Um den Tassenhalter zu entfernen (4), machen Sie ihn von der Fixierungsplatte frei beim Lösen der Schraube (5). Heben und schieben Sie den Tassenhalter in Richtung der Vorderseite der Maschine, um ihn vollständig zu befreien. Um den Tassenhalter zurückzusetzen, legen Sie erstmal die Fixierungsplatte in den Tassenhalterschlitze ein und dann schrauben Sie die Schraube (5).

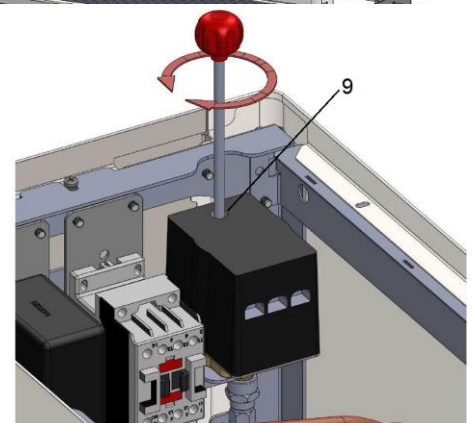


- Um die Tassenabstellfläche (6) zu entfernen, nachdem Sie die Seiten entfernt haben, schrauben Sie die 2 Fixierschrauben.

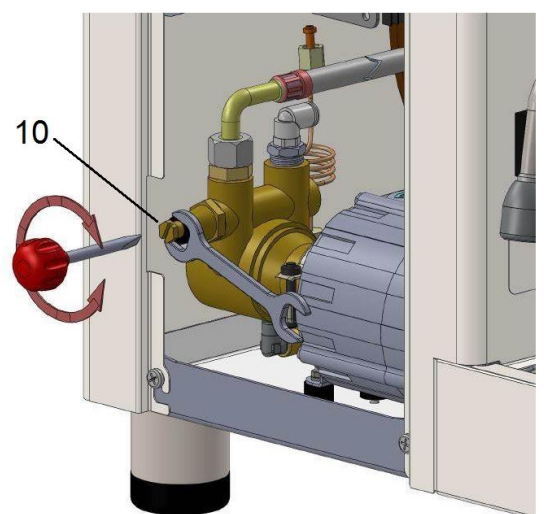


- Um die Rückseite zu entfernen (7), schrauben Sie die 4 Schrauben (8).

- Um den Kesseldruck zu regulieren, drehen Sie die Druckwächterschraube (9). Im Uhrzeigersinn erhöht sich der Druck, gegen den Uhrzeigersinn verringert sich.



- Um den Pumpendruck zu regulieren, drehen Sie die Schraube (10) nachdem Sie die Kontermutter gelöst haben. Im Uhrzeigersinn erhöht sich der Druck, gegen den Uhrzeigersinn verringert sich. Am Ende die Kontermutter wiederziehen.



Уважаемый клиент,

благодарим Вас за покупку нашей продукции, производимой в соответствии с последними технологическими инновациями. Тщательно следуя простым операциям по корректному пользованию нашего электроприбора и в соответствии с предписаниями по безопасности, изложенными в данном руководстве, вы можете получить максимальную производительность и обеспечить высокую надежность данного продукта на протяжении многих лет.

Наслаждайтесь работой!

СОДЕРЖАНИЕ

ТРЕБОВАНИЯ

Декларация CE	стр. 3
Схемы	стр. 4
Описания	стр. 5
Содержание	стр. 54

1. Общая информация	стр. 55
2. Установка	стр. 55-56
3. Правила подключения к электричеству	стр. 56
4. Эквипотенциальное подключение	стр. 56
5. Правила подключения к воде	стр. 57
6. Подготовка машины к эксплуатации	стр. 57
7. Установка и проверка	стр. 57
8. Информация для пользователя /работника	стр. 58
9. Предупреждения	стр. 59
10. Техническое обслуживание и ремонт	стр. 59

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

11. Включение машины	стр. 60
12. Фаза нагрева	стр. 60
13. Приготовление кофе	стр. 60
13/1. Программирование доз/порций	стр. 61
13/2. Включение и выключение предварительного смачивания	стр. 62
13/3. Цикл очистки	стр. 63
13/4. Выбор включения/выключение подсветки Включателей на панели	стр. 63
14. Приготовление горячих напитков	стр. 64
15. Чистка и тех.обслуживание	стр. 65
16. Неисправности и неполадки	стр. 66-67
17. Рекомендации-советы-рисунки	стр. 68-69

Демонтаж машины	стр. 86
-----------------	---------

1 – ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ



**Внимательно прочтите предупреждения и правила в этом руководстве, прежде чем приступить к использованию и управлению кофемашиной, поскольку здесь содержится важная информация, касающаяся безопасности и гигиены при работе с аппаратом.
Храните буклет под рукой для удобства обращения к нему.**

- Машина была разработана исключительно для приготовления кофе эспрессо и горячих напитков при помощи горячей воды или пара, а также для подогрева чашек.
- Машину необходимо устанавливать в местах, где контроль работы аппарата будет осуществлять квалифицированными сотрудниками. Машиной могут пользоваться только специально обученные сотрудники, которые знают о возможных рисках, связанных с работой оборудования.
- Машина предназначена только для профессионального использования.
- Машина не должна использоваться детьми или людьми с ограниченными физическими, сенсорными или психическими нарушениями: если такие люди используют машину, они должны находиться под наблюдением во время работы.
- Дети должны находиться под присмотром, чтобы предотвратить их игры с машиной.
- Машина не должна оставаться без присмотра или использоваться на открытом воздухе.
- Если машина хранится в помещениях, где температура может опускаться ниже нуля, нужно опорожнить бойлер и циркуляционные трубы от воды.
- Не подвергайте устройство воздействию атмосферных факторов (дождь, солнце, мороз).
- Не используйте для чистки машины струи воды.
- Уровень шума машины не превышает порог в 70 дБ (А).
- В случае повреждения сетевого шнура его нужно заменить, сделать это может только квалифицированный персонал.
- Если машина используется неправильно или для целей, не указанных в инструкции, она может быть источником опасности. ИПроизводитель не несет ответственности за повреждения, вызванные в результате неправильного использования машины.

ЭТИ ГЛАВЫ В РУКОВОДСТВЕ ПРЕДНАЗНАЧЕНЫ ТОЛЬКО ДЛЯ КВАЛИФИЦИРОВАННОГО ТЕХНИЧЕСКОГО ПЕРСОНАЛА

2 – УСТАНОВКА



**Внимательно прочтите предупреждения и правила в этом руководстве, прежде чем приступить к использованию и управлению кофемашиной, поскольку здесь содержится важная информация, касающаяся безопасности и гигиены при работе с аппаратом.
Храните буклет под рукой для удобства обращения к нему.**

- Персонал отвечающий за перевозку/перемещение машины должен быть осведомлен о рисках, связанных с перемещениями тяжелых грузов. Осторожно перемещайте машину, используя правильное подъемное оборудование (например: вилочных погрузчиков). Если перемещение машины происходит вручную, убедитесь, что:
 - достаточно количество людей для выполнения этой задачи, подъем может быть очень сложным из-за веса машины;
 - необходимо всегда использовать защитные средства (обувь/перчатки).
- После извлечения машины из упаковочных материалов, убедитесь, что машина и ее защитные устройства не повреждены.
- Упаковочные материалы (пластиковые пакеты, пенопласт, скобы и т.д.) должны быть вне досягаемости детей, так как они потенциально опасны.
- Перед включением машины убедитесь, что информация на табличке с заводскими данными (напряжение и т.д.), соответствуют параметрам имеющихся электрической и водной системам.
- Полностью размотайте шнур питания. Если шнур питания поврежден, его должен заменить только квалифицированный и уполномоченный сотрудник.
- Машина должна быть установлена на плоской устойчивой поверхности, не менее чем 2 см от стен и от конца поверхности, на которой ОНА установлена. Помните, что верхняя поверхность машины (платформа для подогрева чашек) находится на высоте не менее 1,20 метра. Убедитесь, что рядом есть место для аксессуаров.
- Температура в помещении должна составлять от 10 ° до 32 ° C (50 ° F и 90 ° F).
- Электрические выключатель, водопроводные шланги и слив сифона должны быть в непосредственной близости.

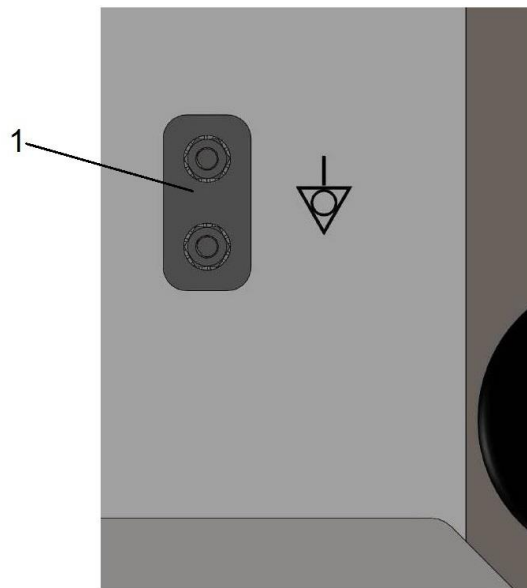
- Не устанавливайте машину в помещениях (кухнях), которые моются струями воды.
- Не создавайте препятствий для вентиляции машины.
- Не устанавливайте машину на открытом воздухе.

3 – ПРАВИЛА ПОДКЛЮЧЕНИЯ К ЭЛЕКТРИЧЕСТВУ

- Перед подключением убедитесь, что автоматический выключатель цепи установлен с таким расстоянием между контактами, которое позволит полностью разъединить цепь при перегрузке 3-й категории и обеспечит защиту от утечки тока в 30 мА. Автоматический выключатель должен быть установлен на шнуре питания в соответствии с правилами установки. Если блок питания не работает должным образом, машина может вызвать временные падения напряжения.
- Электрическая безопасность этой машины гарантируется только при правильном подключении эффективной системе заземления в соответствии с действующими правилами электрической безопасности. Если вы сомневаетесь, попросите квалифицированного электрика проверить систему. Производитель не может нести ответственность за любые повреждения, вызванные недостатками системы заземления.
- Не рекомендуется использовать адаптеры, многополюсные штепсели и/или удлинители. Если их использование необходимо, применяйте только простые или многоместные штепселя и удлинители, соответствующие требованиям безопасности. Убедитесь в том, что эти устройства не превышают пределы по напряжению, указанные на простом адаптере и удлинителе, а также максимальное напряжение, указанное на многоместном адаптере.
- Убедитесь, соответствует ли тип соединения и напряжения параметрам, указанным на технической табличке.

4 – ЭКВИПОТЕНЦИАЛЬНОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

- Такое подключение требуется по некоторым нормам, оно служит для предотвращения перепадов уровня электрического потенциала между массами оборудования, установленного в одном и том же рабочем помещении. Данная машина оснащена клеймой (1) **ПОД ОСНОВАНИЕМ**, которая предназначена для подсоединения внешнего провода уравнивателя потенциалов. Это подсоединение необходимо и должно быть выполнено сразу после установки машины:
- используйте провод с номинальным сечением, в предусмотренным с действующими стандартами;
- подсоедините один конец провода к клейме, а другой к массе установленного рядом оборудования;
- Несоблюдение этой нормы безопасности исключает гарантию производителя от любой ответственности за неработающее оборудование или повреждения людям и имуществу.



Н.В.: ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПОДСОЕДИНЕНИЕ К ПРОВОДУ ЗАЗЕМЛЕНИЯ В ИСТОЧНИКЕ ЭЛЕКТОПИТАНИЯ, ПОСКОЛЬКУ ДАННЫЙ ПРОВОД В СЕТЕВОМ ШНУРЕ НЕ ЯВЛЯЕТСЯ ПРОВОДОМ ПОДСОЕДИНЕНИЯ УРАВНИТЕЛЯ ПОТЕНЦИАЛОВ.

Имейте в виду, что GEMME ITALIAN PRODUCERS srl не несет ответственности за повреждения, вызванные неправильным подключением к электросети. Ответственность за повреждения, в данном случае, несет установщик.



5 – ПРАВИЛА ПОДКЛЮЧЕНИЯ К ВОДЕ

- Вода, используемая в машине должна быть питьевой и подходить для потребления человеком.
- Проверьте воду на входе в машину, убедитесь, что уровень pH соответствует действующему законодательству в вашей стране, а также что значение хлора в воде меньше 100 мг/л.
- Если значения не соответствуют пределам, нужно установить фильтр очистки воды (в соответствии с местными правилами и совместимый с машиной).
- Если машина использует воду с жесткостью, превышающей 8 ° F (4,5 ° D), необходимо осуществлять дополнительное особое техническое обслуживание в соответствии с жесткостью, определенной для использования машиной.
- Для установки пользуйтесь только деталями входящими в комплект к этой машине. Если вы используете сторонние детали для установки, то они должны быть новыми (не используемыми ранее), пригодные для контакта с водой для потребления человеком (в соответствии с местными правилами).
- Поставьте машину на горизонтальную поверхность и выставьте по уровню, при помощи регулируемых ножек.
- Убедитесь, что подключение к водопроводу и сливу соответствует требованиям по безопасности действующим в вашей стране.
- Если давление воды может повышаться выше 6 бар, установите редукционный клапан с настройкой давления на 2÷3 бар.
- Поместите конец в сливную трубу оборудованную сифоном, обеспечивая доступ для проверки и чистки.
- Сливной шланг не должен быть подсоединен так, чтобы это могло привести к замедлению потока воды или блокировке.

6 – ПОДГОТОВКА МАШИНЫ К ЭКСПЛУАТАЦИИ

- После того, как гидравлические и электрические подключения закончились, перейдите к подготовке машины к использованию.
- Откройте кран водопроводной сети и закройте выключатель общей защиты.
- Включите главный выключатель I/O переключив его на позицию I, сигнальная лампа загорится.
- Заливные устройства начнут работу и будут закачивать воду в бойлер до достижения необходимого уровня.
- Как только вода автоматически закачается в бойлер, нагревательный элемент начнет нагрев воды.
- Подождите, пока машина достигнет рабочего давления 1÷1,2 (проверьте на манометре). Если машина не достигла указанного значения, реле давления придется заново отрегулировать.
- Машина готова к работе.



7 – УСТАНОВКА И ПРОВЕРКА

- После завершения установки, проверьте, что машина работает нормально.
- Убедитесь, что нет никаких протечек в соединениях воды и слива.
- Убедитесь, что давление в бойлере и рабочее давление соответствуют нормальным значениям.
- Убедитесь, что манометр работает должным образом.
- Убедитесь, что автоматическое заполнение бойлера работает нормально.
- Убедитесь, что расширительный клапан работает правильно.
- Убедитесь, что электрическая платформа для подогрева чашек (при наличии) работает нормально.



ВНИМАНИЕ: ПОСЛЕ УСТАНОВКИ МАШИНЫ, ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЭКСПЛУАТАЦИИ НЕОБХОДИМО ПРОИЗВЕСТИ ПРОМЫВКУ ВНУТРЕННИХ ЧАСТЕЙ, В СООТВЕТСВИИ С НИЖЕ УКАЗАННЫМИ РЕКОМЕНДАЦИЯМИ:

Группы

- Подключите фильтродержатели к группам (без кофе).
- Пропускайте воду через каждую группу в течение приблизительно 1 минуты.

Горячая вода

• Пропускайте горячую воду из крана (при помощи регулятора), до тех пор, не выйдет примерно 4 л воды (из каждого).

Пар

• Выпускайте пар из парового крана в течение приблизительно 1 минуты, используя соответствующий регулятор.

ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ



ВНИМАНИЕ: ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ НУЖНО ПРОМЫВАТЬ ВНУТРЕННИЕ ЧАСТИ МАШИНЫ, СЛЕДУЯ РЕКОМЕНДАЦИЯМ, УКАЗАННЫМ НИЖЕ. ЭТИ РЕКОМЕНДАЦИИ НЕОБХОДИМО ПОВТОРЯТЬ КАЖДЫЙ РАЗ, ЕСЛИ МАШИНЫ БЫЛА ВЫКЛЮЧЕННА БОЛЕЕ ЧЕМ 8 ЧАСОВ.

Группы

- Подключите фильтродержатели к группам (без кофе).
- Пропускайте воду через каждую группу в течение приблизительно 1 минуты.

Горячая вода

• Пропускайте горячую воду из крана (при помощи регулятора), до тех пор, не выйдет примерно 4 л воды (из каждого).

Пар

• Выпускайте пар из парового крана в течение приблизительно 1 минуты, используя соответствующий регулятор.

ПРИ ЕЖЕДНЕВНОМ ИСПОЛЬЗОВАНИИ / В РАБОТЕ

ПРОИЗВОДСТВО ПАРА

• Перед нагреванием напитка (вода, молоко и т.д.), откройте паровой кран в течение не менее 2 секунд, чтобы конденсат воды вышел из трубки.

ПРОИЗВОДСТВО КОФЕ

• Если машина не использовалась более 1 часа, прежде чем приготовить кофе, пролейте через группу около 100 мл воды.

ПРОИЗВОДСТВО ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ

• Если машина не используется более 1 часа, прежде чем получить горячую воду, пролейте около 200 мл воды.

ЧИСТКА ГРУПП ВЫДАЧИ КОФЕ

- Пожалуйста, прочитайте специальный раздел, чтобы узнать, как очистить группы выдачи кофе.

9 – ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ



Опасность ожога: области, помеченные этикеткой, указанной ниже очень горячие. БОЛЬШОЕ ВНИМАНИЕ СЛЕДУЕТ УДЕЛЯТЬ ПРИ РАБОТЕ В ЭТИХ ОБЛАСТЯХ.



CAUTION: HOT

ОБЩИЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный предметам или здоровью людей, произошедший в связи с нарушениями инструкции по эксплуатации и технике безопасности, использованием машины для других целей, чем ее прямое предназначение.
- Никогда не работайте с машиной мокрыми руками или босиком.
- Не притрагивайтесь руками или другими частями тела к кофе-группам и к местам расположенными рядом с ними, к трубкам подачи воды и пара по время приготовления напитков.
- Не допускайте детей к машине и убедитесь, что с машиной не работают люди, которые не обучены должным образом.
- Подогреваемая платформа предназначена только для подогрева чашек/стаканов, которые используются в работе с машиной.
- Убедитесь, что чашки /стаканы сухие и в них совсем нет воды, до их размещения на платформу для подогрева чашек.
- Другие предметы не должны быть размещены на платформе для подогрева чашек.

ВЫКЛЮЧАЙТЕ МАШИНУ

Если аппарат не используется в течение длительного периода времени (ночью или во время праздников), должны быть выполнены следующие операции:

- Отсоединить вилку шнура питания от электросети или отключить главный выключатель машины.
- Закрыть кран на водопроводной трубе.
- Несоблюдение указанных выше норм снимает всякую ответственность с фирмы-производителя за неисправности или причиненный ущерб здоровью людей и предметам.

10 – ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И РЕМОНТ



ВНИМАНИЕ: обслуживание неквалифицированным персоналом может негативно отразиться на безопасности работы машины. Допускайте только квалифицированных и уполномоченных техников работать / ремонтировать машину.

- Для обеспечения безопасности во время работы, абсолютно необходимо выполнять следующее: а) следовать инструкциям производителя; б) периодически вызывать квалифицированных, уполномоченных техников для проверки защитных устройств безопасности, чтобы убедиться что они не повреждены и нормально работают (1-я проверка должна быть сделана после 3-х лет с момента покупки, затем каждый год).
- В случае неисправности, выключите главный выключатель машины и обратитесь в сервисный центр.
- Если шнур питания поврежден, выключите машину и попросить сервисный центр заменить шнур.
- Используйте только оригинальные запасные части, гарантированные от производителя. Гарантия производителя не будет действовать, если будут использоваться другие запчасти.
- После обслуживания всегда осматривайте машину, как указано в конкретном разделе N°7 установка и проверка.

11 – ВКЛЮЧЕНИЕ МАШИНЫ



Перед запуском машины для работы, убедитесь, что:
главный выключатель источника питания подключен.
Главный кран на водопроводе открыт

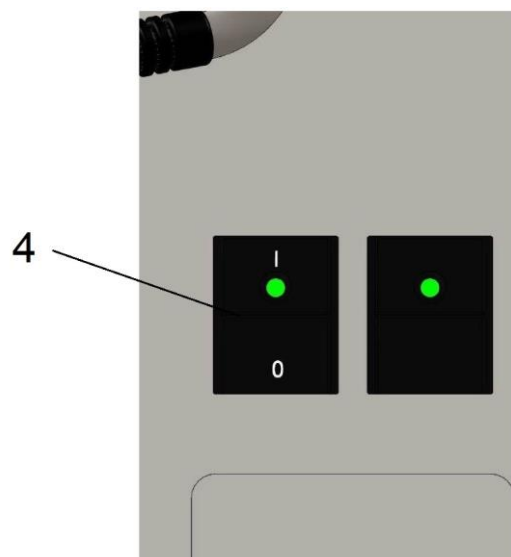
Электрический выключатель

Нажмите главный выключатель (4) в положение I.

Бойлер заполнится до необходимого уровня.

Начнется "Фаза нагрева".

В конце рабочего дня, выключите машину, нажав на главный выключатель (4) в положение 0.



12 – ФАЗА НАГРЕВА

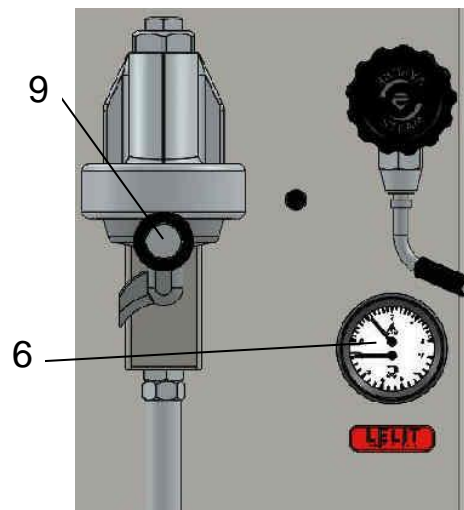


**ВНИМАНИЕ: ПЛАТФОРМУ ДЛЯ ПОДОГРЕВА ЧАШЕК
НЕ НАКРЫВАТЬ ТКАНЬЮ**

Во время ожидания прогрева машины, вставьте фильтродержатели (9) в кофе-группы.

Не накрывайте платформу для подогрева чашек тканью, во избежание перегрева машины.

Когда манометр (6) покажет рабочее давление, машина готова к использованию.



13 – ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОФЕ

1. Снимите фильтродержатель (9) с кофе-группы.
2. Положите необходимое количество молотого кофе в фильтр.
3. Утрамбуйте его, затем очистите края фильтродержателя от остатков кофе.
4. Вставить фильтродержатель (9) в кофейную группу, плотно закрыв поворотом ручки и убедившись, что группа обеспечивает хорошее уплотнение.
5. Поставьте чашки под фильтродержатель.
6. ПОДАЧА КОФЕ С ДОЗИРОВАННЫХ ВКЛЮЧАТЕЛЕЙ: нажмите один из включателей панели с желаемой дозой (K1-K2-K3-K4). Порция автоматически закончится, когда доза будет достигнута.
7. НЕПРЕРЫВНЫЙ РЕЖИМ: чтобы иметь непрерывную подачу, используйте **непрерывный/стоп** включатель (K5).
8. Внимание: если во время приготовления любой порции, вы нажимаете любой включатель этой же панели, подача кофе автоматически прерывается.
9. Для приготовления следующих эспрессо, выньте фильтродержатель, вытряхните из него кофейные остатки, протрите влажной тканью и повторите указанные выше операции.

10.



Контроль панели



ГРУППА 1



ГРУППА 2

Перед программированием дозирования кофе, заполните фильтры фильтродержателя необходимым количеством молотого кофе. Не используйте кофейную гущу для программирования доз. Чтобы изменить и запрограммировать дозы (контроль объема порции) действуйте в соответствии с процедурой, описанной ниже:

1. Для входа в режим программирования: нажмите на один из включателей **K5** любой группы и держите его нажатым в течение более чем **3** секунды. Убедитесь, что светодиоды **K5** по всем группам мигают.



2. В течение **5 секунд** (после 5 секунд вы будете вне режима программирования) нажмите любой из включателей панели (например, включить **K1GRx**). Светодиод **K1GRx**, который вы сейчас программируете и светодиод **K5GRx** будут оставаться включенными.



3. После того, как необходимое количество кофе для порции будет достигнуто, снова нажмите выбранный включатель и порция будет сохранена. Автоматически вернетесь в режим stand-by.

Светодиод запрограммированной порции выключится, а светодиоды всех **K5** включателей будут мигать; теперь возможно перепрограммировать все другие включатели не повторяя действия, описанные в пункте 1.

4. Чтобы запрограммировать другие включатели (если 5 секунд еще не истекли) повторите пункты 2 и 3 последовательно.

Если 5 секунд уже прошли и вы уже находитесь вне режима программирования, необходимо повторить все операции, описанные в пунктах 1-2-3, чтобы снова войти в режим программирования. Для выхода из режима программирования, без изменения любого из параметров, просто подождите 5 секунд, не нажимая ни на какую кнопку.

ВАЖНО: то, что было запрограммировано на первой группы всегда автоматически переходит также и на другие группы. Это не означает, что вы не можете запрограммировать другие группы независимо от группы 1, вы можете сделать это повторяя операции в пунктах 1-2-3 и на других группах.

13/2 – ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ФУНКЦИИ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО СМАЧИВАНИЯ

Можно включить или выключить функцию ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО СМАЧИВАНИЯ, программируя это на панели. Программа позволяет регулировать функцию на выключателях K1 и K2 независимо друг от друга, а также и от выключателей K3 и K4.

Чтобы включить функцию предварительного смачивания действуйте следующим образом:

Начинайте с выключенной машиной, включите машину, нажмите и держите нажатым переключатель **K1GR1**. Включение соответствующего светодиода показывает включение функции предварительного смачивания. Выключите машину и включите ее снова. Теперь функция предварительного смачивания запрограммирована.



Чтобы выключить функцию предварительного смачивания действуйте следующим образом:

Начинайте с выключенной машиной, включите машину, нажмите и держите нажатым переключатель **K2GR1**. Включение соответствующего светодиода показывает удаление функции предварительного смачивания. Выключите машину и включите ее снова. Теперь функция предварительного смачивания удалена.



Чтобы включить функцию предварительного смачивания на выключателях K3GRx и K4GRx (только если эта функция уже активирована на выключателях K1GRx и K2GRx) действуйте следующим образом:

Начинайте с выключенной машиной, включите машину, нажмите и держите нажатыми переключатели **K1GR1** и **K2GR1**. Включение соответствующих светодиодов показывает включение функции предварительного смачивания на K3 and K4. Выключите машину и включите ее снова. Теперь функция предварительного смачивания включена.



Чтобы выключить функцию предварительного смачивания на выключателях K3GRx и K4GRx (только если эта функция уже активирована на выключателях K1GRx и K2GRx) действуйте следующим образом:

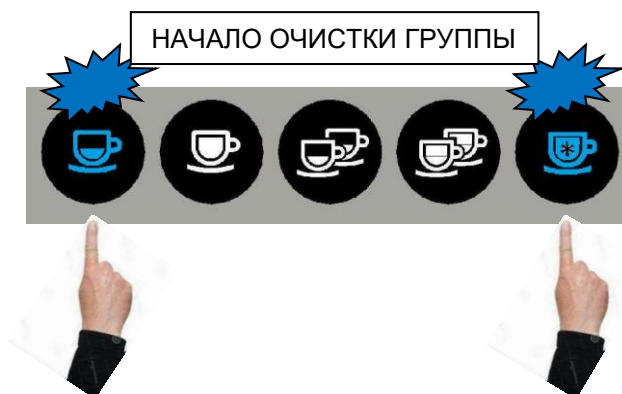
Начинайте с выключенной машиной, включите машину, нажмите и держите нажатыми переключатели **K1GR1** и **K2GR1**. Включение соответствующих светодиодов показывает удаление функции предварительного смачивания на K3 and K4. Выключите машину и включите ее снова. Теперь функция предварительного смачивания удалена.



13/3 – ЦИКЛ ОЧИСТКИ

Цикл очистки позволяет очищать группы и может быть включен, действуя следующим образом:

Нажмите выключатель **непрерывный/стоп** (K5GRx), а затем выключатель (K1GRx) группы, где вы хотите, чтобы был произведен цикл очистки. Цикл очистки будет подтвержден синхронным миганием соответствующих светодиодов 2 выключателей, которые были нажаты друг за другом (K5GRx + K1GRx); мигание будет продолжаться в течение всего цикла очистки. Во время цикла очистки, все светодиоды панели (кроме двух светодиодов выключателей, которые вы нажали) находятся в положении OFF. Внимание: если какой-либо из других выключателей этой же панели будет нажат во время очистки, то цикл очистки остановится. В этом случае, светодиоды будут возвращены в позицию ON. Цикл очистки можно осуществить с помощью соответствующего чистящего порошка (см. пункт 15).



Таким образом, группа, которая подверглась циклу очистки, будет подавать воду в течение 5 раз через себя. После того, как цикл закончен, панель вернется в нормальный режим функционирования. Цикл очистки возможно производить и на другой группе, столько раз, сколько Вам это потребуется в течение дня. В пункте 15-ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ вы ознакомитесь в деталях, как сделать цикл очистки с рекомендуемым чистящим порошком.

13/4 – ВЫБОР ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПОДСВЕТКИ ВЫКЛЮЧАТЕЛЕЙ НА ПАНЕЛИ

Машина позволяет выбирать режим включения/выключения подсветки выключателей. Вы можете выбрать между 2 режимами:

1. Подсветка выключателей/порция на панели включена (на панели **подсвечиваются выключатели** - когда вы нажимаете на один из выключателей определенной порции, загорается выбранный выключатель/порция, а все остальные выключаются).
2. Подсветка выключателей /порция панели выключена (на панели **не подсвечиваются выключатели** - когда вы нажимаете на один из выключателей определенной порции, загорается выбранный выключатель/порция).

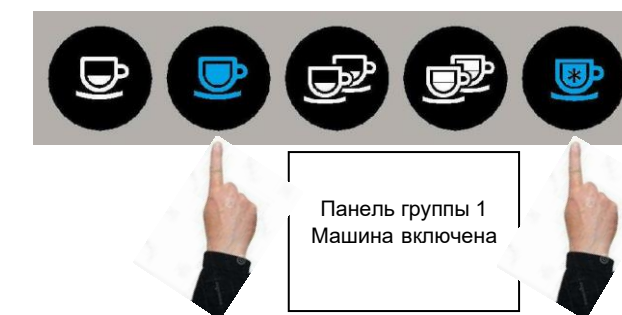
Для того, чтобы подсветка была включена, нужно действовать следующим образом:

Начинайте с выключенной машиной, включите машину и одновременно нажмите и держите нажатыми переключатели **K1GR1** и **K5GR1**. Правильная настройка подтверждается зажженными светодиодами нажатых переключателей. Выключите машину, а затем снова включите для нормального функционирования



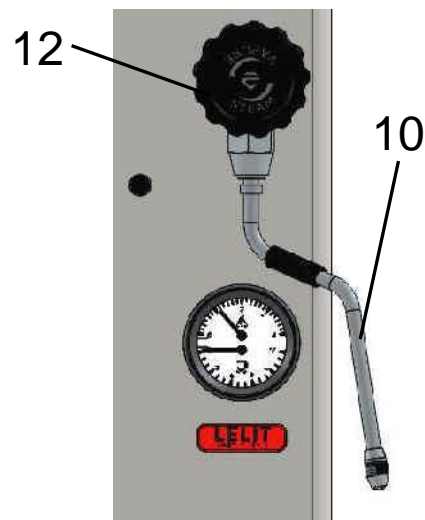
Для того, чтобы подсветка была выключена, нужно действовать следующим образом:

Начинайте с выключенной машиной, включите машину и одновременно нажмите и держите нажатыми переключатели **K2GR1** и **K5GR1**. Правильная настройка подтверждается зажженными светодиодами нажатых переключателей. Выключите машину, а затем снова включите для нормального функционирования.



Приготовление пара

Как только машина готова, направьте трубку пара (10) на решетку поддона, откройте регулятор пара (12) против часовой стрелки и пусть конденсат воды выйдет из него; затем закройте регулятор пара. Полностью погрузите сопло паровой трубки (10) в жидкость, которую вам нужно нагреть. Постепенно открывайте регулятор пара (12) против часовой стрелки, а после окончания работы с паром, поверните регулятор обратно по часовой стрелке.



Приготовление горячей воды

Поместите сосуд под кран выдачи горячей воды (11). Откройте регулятор (13) против часовой стрелки, вода начнет выходить. Поверните регулятор по часовой стрелке, чтобы остановить выход воды.

Вспенивание молока для капучино

Используйте высокий, узкий сосуд (питчер). Залейте в него молоко, примерно до половины.

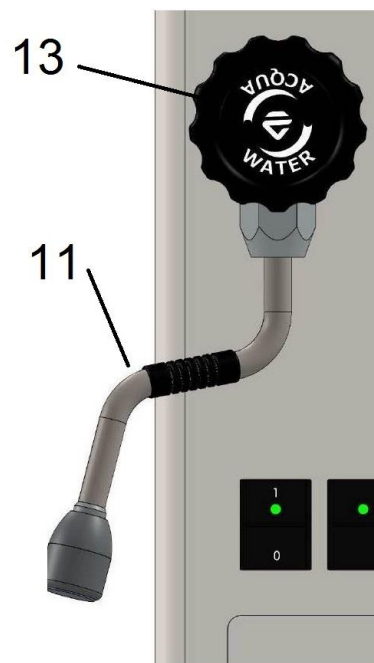
Как только машина готова, направьте кран пара (10) на решетку поддона, откройте регулятор пара (12) против часовой стрелки и пусть конденсат воды выйдет; затем закройте регулятор.

После погрузите паровое сопло (10) в молоко.

Постепенно открывайте регулятор пара (12) и взбивайте молоко в течение нескольких секунд.

После получения требуемого количества молочной пены, остановить поток пара, повернув регулятор пара (12) по часовой стрелке.

После вспенивания молока, тщательно очистите паровое сопло (10) от остатков молока при помощи губки или чистой ткани.



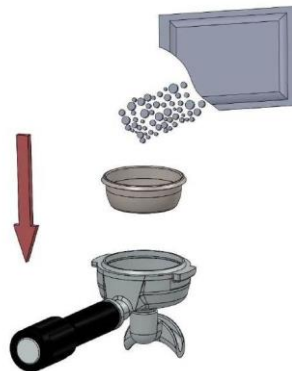
ВАЖНО: По окончании работы с паром, нужно провести чистку внутри носика парового крана, следующим образом: а) направьте кран пара на решетку поддона, откройте регулятор против часовой стрелки, по крайней мере один раз; б) тщательно очистите паровое сопло при помощи губки или чистой ткани.



ВНИМАНИЕ: для соблюдения системы обеспечения безопасности пищевых продуктов НАССР, пожалуйста, следуйте инструкциям этого раздела.

Чистка группы

- Процедура должна быть произведена на каждой группе в конце рабочего дня, ежедневно.
- Очистите прокладку группы с помощью щетки.
- Вставьте слепой фильтр в фильтродержатель.
- Положите 3-5 гр моющего порошка (LELIT PL103) в слепой фильтр.
- Вставьте фильтродержатель в группу и выполните цикл очистки, как описано в пункте 13/3.
- Снимите фильтродержатель и очистите душ группы губкой.
- Промывайте группу от моющего порошка пропуская воду из каждой группы в течение 30 секунд.



Чистка фильтродержателя

- Влить 1 л теплой воды и 10 гр моющего средства в подходящую посуду.
- Выньте фильтры из фильтродержателей.
- Положите фильтры и фильтродержатели в посуду с приготовленным раствором на время не менее 20 минут.
- Очищайте все кофейные остатки с помощью губки и затем промойте большим количеством теплой воды.
- Вставьте фильтры в фильтродержатели, убедившись, что фиксирующее кольцо находится в правильном положении.



Чистка кранов для пара и воды.

- С помощью чистой губки, вымойте краны горячей водой, удаляя все органические остатки. Тщательно ополосните их.
- Чтобы очистить внутри носик парового крана, действуйте следующим образом: поверните сопло в сторону поддона и осторожно включайте пар, не менее 1 раза.

Чистка поддон для чашек

- Выньте поддон для чашек и промойте её под проточной водой.

Чистка сливного поддона

- В конце рабочего дня, залить горячую воду из сосуда в сливной поддон, для удаления возможных органических остатков.

Чистка корпуса

- Используйте мягкую ткань и чистящие средства без аммиака или абразивов для удаления возможных органических остатков в рабочей зоне. **Внимание:** не распыляйте жидкости в пазы панелей.

16 – НЕИСПРАВНОСТИ И НЕПОЛАДКИ

Устранение возможных неполадок работником/пользователем машины

- Перед обращением к обслуживающему персоналу, чтобы избежать ненужных расходов, проверьте, соответствует ли проблема с одним из случаев, указанных ниже.

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Протечка по краям фильтродержателя.	Прокладка засорена частичками кофе.	Очистите прокладку при помощи щетки.
Кофе слишком быстро вытекает.	Помол кофе слишком крупный. Кофе слишком старый.	Сделайте помол мельче. Используйте свежий кофе.
Кофе выходит каплями.	Забилась отверстия фильтра или выход у фильтродержателя. Помол кофе слишком мелкий	Прочистите. Сделайте помол крупнее.
Протечка воды под машиной.	Забился поддон для слива воды. Забилось отверстие дренажного резервуара.	Провести чистку. Провести чистку.

16 – НЕИСПРАВНОСТИ И НЕПОЛАДКИ

Устранение возможных неполадок уполномоченным квалифицированным обслуживающим персоналом

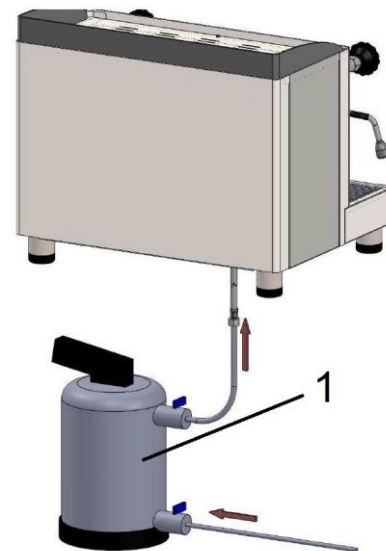
ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	КОММЕНТАРИИ
Период предсмачивания короткий. Кофе проливается быстро. Кофе не насыщенный, без пенки. (Те же недостатки на всех группах).	Помол кофе слишком крупный. Кофе слишком старый.	Эти неполадки могут быть вызваны многими другими причинами, некоторые из них упомянутые в следующих пунктах. Не регулируйте помол, пока вы не исключите все другие причины.
Период предсмачивания короткий. Кофе проливается быстро. Кофе не насыщенный, без пенки. (Те же недостатки только на одной группе).	Носик группы расширился в связи с износом. Прокладка усеченного конуса протекает. Инфузионный клапан оставался открытым. Края фильтра сломаны.	Пропускная способность группы без фильтра должно быть 100 см ³ в 8 ÷ 10 секунд.
Плохая подача кофе. Кофе выходит медленно. Кофе холодный и слабый.	Душ загрязнился.	В этом случае, при эксплуатации устройства без фильтродержателя, можно видеть одну центральную струю, а не изолированные тонкие струйки.
Кофе выходит быстро, ненасыщенный. Манометр насоса указывает давление выше, чем 9 бар.	Насос не отрегулирован. Vu-pass клапан закрыт.	
Плохая подача кофе. Кофе вытекает быстро. Кофе горячий и слабый.	Отверстия в фильтрах расширились. Крупный помол.	Существует чрезмерное присутствие кофейной гущи в чашке.
Кофе холодный, мягкий и без пенки. Период предсмачивания нормальный	Пузырьки воздуха находятся в системе термосифона. Обратный клапан не держит (с низким давлением в системе). Теплообменники освобождены. Манометр неисправен (показания давление выше, чем реальные значения).	Поднимите рычаг на группе, для выхода воздуха Когда прикасаетесь к трубе забора, рядом с машиной воды, чувствуете, что она теплая. Датчик давления откалиброван на слишком низких значениях.
По утрам, в начале работы, кофе выходит холодный	Воздух в бойлере.	См. инструкции по включению машины.
Кофе выходит медленно. Кофе жённый и холодный. Пенка очень темная, с тенденцией формирования «глаза».	Помол слишком мелкий. Низкое давление насоса. Сетевой фильтр над носиком загрязнился. Частично забит носик.	
Подача медленная, кофе жённый. Давление на манометре насоса ниже, чем 9 бар.	Насос не калиброван. Насос с пониженной всасывающей способностью.	

Дренажная трубка подтекает, когда группа находится в состоянии покоя (дефект только на одной группе). Кофе выходит нормально.	Клапан подачи не держит.	Если этот дефект не будет исправлен немедленно, смягчитель для воды закончится задолго до истечения своего срока, с последующей накипью.
С группой в состоянии покоя, прокладка клапана быстро выходит из строя. Утечки воды из дренажной трубки. Кофе выходит нормально. Дефект на всех группах.	Терморегулирующий клапан откалиброван на слишком высокое давление (выше 13 бар).	Если этот дефект не будет исправлен немедленно, смягчитель для воды закончится задолго до истечения своего срока, с последующей накипью.
С группой в состоянии покоя, непрерывная потеря холодной воды в дренажном лотке. Группы не выдают больше кофе и манометр насоса показывает низкие значения.	Терморегулирующий клапан оставался открытым.	Если этот дефект не будет исправлен немедленно, смягчитель для воды закончится задолго до истечения своего срока, с последующей накипью.
Группа в работе. Утечка дренажной трубки. Кофе не выходит.	Дренажный клапан не держит.	
Группа в работе. Потеря холодной воды в дренажном лотке. Кофе не насыщенный. Выдача кофе медленно.	Предохранительный клапан откалиброван на слишком низкое давление (менее 9 бар).	
Группа протекает по распределительному валу.	Утечка на двух прокладках.	Удалите эти прокладки, стараясь не поцарапать корпус. Не используйте инструменты, изготовленные из стали или других твердых материалов. Перед установкой обратно, очистите распределительный вал, особенно канавки.
Трудно прокручивать фильтродержатель в группе.	Контур распределительного вала изношен.	
Давление в машине не поднимается или поднимается слишком медленно.	Нет электричества. Автоматический выключатель отключил машину. Нагревательные элементы сгорели. Электрическая цепь для нагревательного элемента прерывается. Нет воды в бойлере.	Паровой кран протекает.
Группы работают нормально. Манометр насоса не дает правильные показания давления (8 ÷ 9 бар).	Манометр неисправен	
Насос не достигает давления. Нет выхода кофе.	Мотор не работает: - Нет электроэнергии. - Конденсатор сгорел. - Микровыключатель сгорел. - Двигатель сгорел. - Обратный клапан насоса открыт. - Ву-pass клапан полностью открыт.	
Насос шумит.	Насос неисправен. Нет воды в системе.	

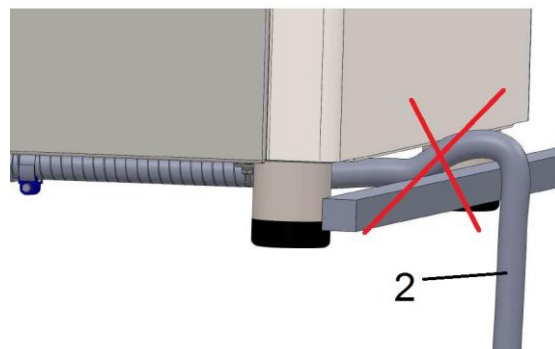


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Это оборудование должно работать на воде, имеющей жесткость выше 8° F. Не возможно применение труб и прокладок, которые уже ранее использовались.

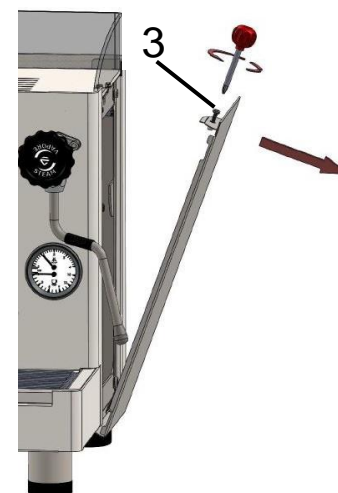
- Желательно установить фильтр смягчитель (1) для подключения машины к воде.
- **N.B.** Перед подключением устройства для смягчения воды к машине, выполните цикл слива на нем и подождите, пока вода не станет чистой. Только после этого вы можете подключить устройство для смягчения воды к машине.
- Что касается давления сети, если оно выше 0,5 МПа (5 бар), рекомендуется установить редукционный клапан для высокого давления (устройство, в котором любое увеличение давления сети не влияет на сбалансированное давление на выходе).



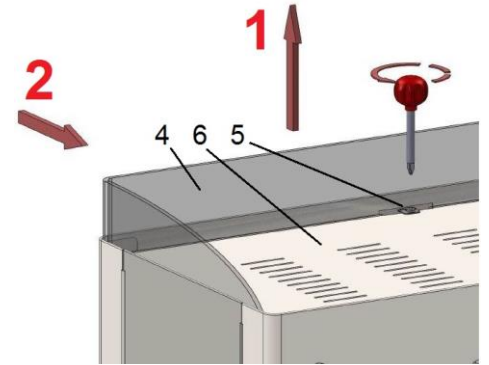
- Трубка слива воды (2) не должна сгибаться, чтобы избежать возврата воды в машину.



- Чтобы снять боковые части корпуса машины, просто ослабьте (не откручивайте полностью) винт (3). Таким образом, вы можете их снять. Чтобы поставить их на место, обратите внимание, что сначала нужно установить нижнюю часть, а затем закрутить винт, так как он был вкручен изначально (3).

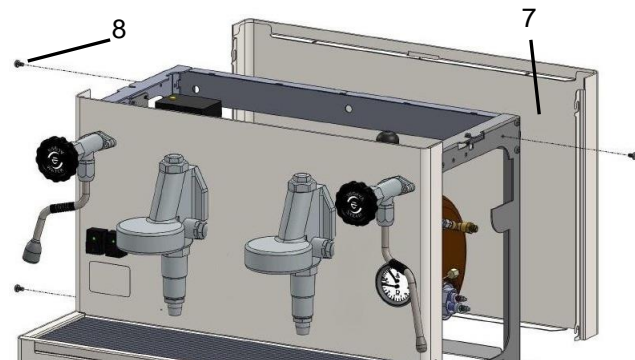


- Чтобы снять подстаканник (4) открутите его от пластины, которая фиксирует его (5), затем поднимите и потяните его в сторону передней части машины. Чтобы поместить его обратно, действуйте наоборот. Убедитесь, что вставили пластину в отверстие подстаканника до её фиксации винтом (5).

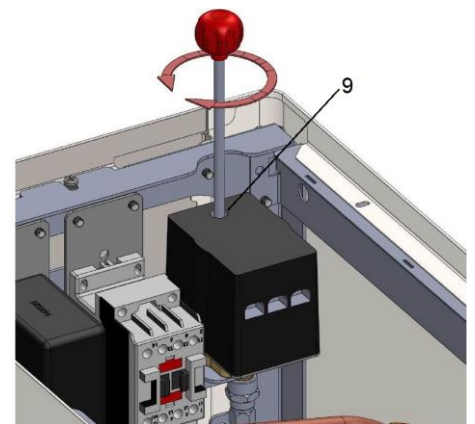


- Если вы хотите снять платформу для подогрева чашек (6) после снятия боковых сторон, открутите 2 винта, которые крепят ее.

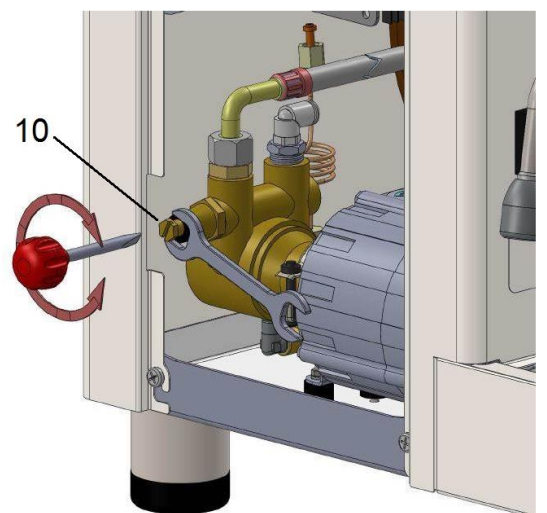
- Чтобы снять заднюю панель (7), открутить 4 винта (8). Таким образом, задняя панель будет полностью снята.



- Для регулирования давления в бойлере, поверните на пресостате винт (9). Поворотом по часовой стрелке, давление увеличивается, против часовой стрелки уменьшается.



- Для регулирования давления насоса, поверните винт (10), после того как ослабите контргайку. Поворотом по часовой стрелке давление увеличивается. Против часовой стрелки уменьшается. В конце регулирования затяните контргайку, как прежде.



Stimate Client,

Va multumim ca ati cumparat produsul nostru, fabricat dupa ultimele inovatii tehnologice. Urmarind cu mare atentie operatiile simple privind corecta utilizare a produsului nostru in conformitate cu prescrierile esentiale de siguranta indicate in acest manual, veti putea obtine o prestatie maxima si veti putea verifica afidabilitatea acestui produs de-a lungul anilor.

Va dorim spor la munca!

INDEX

PRESCRIERI

Declaratie CE	pag.3
Tabela PED	pag.4
Descriere legenda	pag.5
Index general	pag.70

1. Informatii generale	pag.71
2. Informatii instalare	pag.71
3. Informatii electrice pentru instalare	pag.72
4. Conectare echipotentiala	pag.72
5. Informatii hidraulice pentru instalare	pag.73
6. Punere in functiune	pag.73
7. Verificare instalare	pag.73
8. Informatii pentru operator	pag.74
9. Avertismente	pag.75
10. Intretinere si reparatii	pag.75

UTILIZARE

11. Aprindere	pag.76
12. Incalzire	pag.76
13. Erogare cafea	pag.76
13/1. Programare doze cafea	pag.77
13/2. Activare/Dezactivare pre-infuzie	pag.78
13/3. Ciclu spalare	pag.79
13/4. Configurare LED tastiere aprins/stins	pag.79
14. Prepararea altor bauturi calde	pag.80
15. Curatare si intretinere	pag.81
16. Anomalii si defecte	pag.82-83
17. Sfaturi – Recomandari – Imagini	pag.84-85

Eliminare definitiva	pag.86
----------------------	--------

1 – INFORMATII GENERALE



Cititi cu atentie avertismentele si prescrierile continute in instructiunile de instalare, utilizare si intretinere inainte de a folosi sau manipula in orice mod aparatul, pentru ca acestea contin indicatii importante privind siguranta si respectul codului igienic in timpul folosirii produsului insusi. Pastrati acest manual pentru consultari ulterioare.

- Aparatul trebuie folosit doar pentru prepararea cafelei espresso si a bauturilor calde prin intermediul apei calde sau a aburului si pentru pre-incalzirea cestilor.
- Aparatul trebuie sa fie instalat intr-un loc unde poate fi folosit doar de catre personal format si informat asupra riscurilor in utilizarea aparatului insusi.
- Aparatul este destinat domeniului profesional.
- Aparatul nu poate fi folosit de catre copii sau de persoane cu capacitati fizice, sensoriale sau mentale reduse; in caz de folosire de catre aceste persoane este obligatorie supravegherea.
- Copiii trebuie sa fie supravegheati pentru a nu se juca cu aparatul.
- Aparatul nu poate fi lasat nesupravegheat si utilizat in exterior.
- Daca aparatul este inmagazinat in spatii unde temperatura poate scadea sub punctul de congelare, este necesara golirea cazanului si a circuitelor de apa.
- Nu lasati aparatul expus agentilor atmosferici (ploaie, soare, ger).
- Nu curatati aparatul cu jet de apa.
- Zgomotul produs de aparat nu depaseste 70 dB(A).
- In caz de deteriorare a cablului de alimentare, acesta trebuie sa fie inlocuit doar de catre personal tehnic calificat si autorizat.
- Orice utilizare diferita de cea descrisa mai sus este necorespunzatoare si poate fi sursa de pericol; producatorul nu isi asuma responsabilitatea in caz de daune determinate de o utilizare necorespunzatoare a aparatului.

ACESTE CAPITOLE SUNT DESTINATE PERSONALULUI TEHNIC CALIFICAT SI AUTORIZAT

2 – INFORMATII INSTALARE



Instalarea, dezmontarea si reglarile trebuie sa fie efectuate doar de catre personal tehnic calificat si autorizat.

Cititi cu atentie avertismentele si prescrierile continute in instructiunile de instalare, utilizare si intretinere inainte de a utiliza sau manipula in orice mod aparatul, pentru ca acestea contin indicatii importante privind siguranta in instalare, utilizare si intretinere. Pastrati acest manual pentru consultari ulterioare.

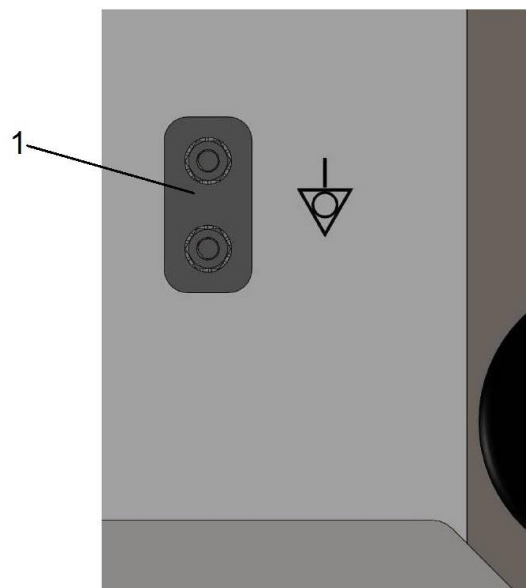
- Personalul insarcinat cu deplasarea aparatului trebuie sa cunoasca riscurile legate de manipularea sarcinilor grele. Aparatul trebuie manipulat cu mare atentie, folosind un mijloc de ridicare adecvat (de ex. stivuitor de ridicare). In caz de manipolare manuala este necesara prezenta unui numar adecvat de persoane in functie de greutatea si de dificultatea de manipolare a aparatului. In orice caz, este obligatorie folosirea dispozitivelor de protectie (pantofi, manusi).
- Dupa ce ati eliminat ambalajul trebuie verificata integritatea aparatului si a dispozitivelor de siguranta.
- Elementele de ambalaj (saci de plastic, polistiren expandat, cuie, etc.) nu trebuie lasate la indemana copiilor pentru ca pot fi sursa de pericol.
- Inainte de a conecta aparatul asigurati-va ca datele tehnice de pe eticheta corespund datelor retelelor electrice si hidrice.
- Derulati complet cablul de alimentare; in caz de deteriorare, acesta trebuie sa fie inlocuit doar de catre personal tehnic calificat si autorizat.
- Espressorul trebuie sa fie pozitionat pe o suprafata plana si stabila, la o distanta de minim 20mm de pereti si de suprafata de pozitionare; apoi, trebuie sa fie instalat tinand cont ca suprafata de pozitionare a cestilor este la o inaltime superioara a 1,2 m. Considerati si o suprafata pentru pozitionarea accesoriilor.
- Temperatura ambientului trebuie sa fie cuprinsa intre 10° si 32°C (50°F si 90°F).
- Punctele de conectare la alimentarea cu energie electrica si apa trebuie sa fie aproape, ca si punctul de descarcare a apei care trebuie sa fie dotat de sifon.
- Nu instalati in localuri (bucatarii) unde este prevazuta curatarea cu jet de apa.
- Nu obstructionati deschiderile sau gaurile de ventilare sau eliminare a caldurii.
- Nu instalati aparatul in exterior.

3 – INFORMATII ELECTRICE DE INSTALARE

- La instalare trebuie prevazut un dispozitiv care sa asigure deconectarea de la retea cu o distanta de deschidere a contactelor care sa permita deconectarea completa in conditiile categoriei de supra-tensiune III si o protectie impotriva curentului de dispersie cu valoare de 30mA. Acest dispozitiv de deconectare trebuie sa fie prevazut in retea de alimentare conform regulilor de instalare. In conditii de alimentare nefavorabile, aparatul poate determina caderi tranzitorii de tensiune.
- Siguranta electrica a acestui aparat este asicurata doar cand acesta este conectat complet la o instalatie eficienta de impamantare cum este dispus de normele de siguranta electrica in vigoare. Trebuie verificata aceasta cerinta fundamentala de siguranta si, in caz de indoiala, trebuie cerut un control detaliat al instalatie de catre personal profesional calificat. Producatorul nu poate fi considerat responsabil pentru eventuale daune cauzate de lipsa impamantarii instalatiei.
- Nu folositi adaptatori, prize multiple si/sau extensii. In caz de uz indispensabil a acestor elemente, trebuie folosite doar adaptatori simpli sau multipli si extensii conforme normelor de siguranta in vigoare, considerand ca nu trebuie depasita limita de debit in valoare de curent, indicata pe adaptatorul simplu si pe extensii, si limita de putere maxima indicata pe adaptatorul multiplu.
- Controlati ca tipul de conexiune si tensiunea corespund celor indicate pe eticheta date tehnice.

4 – CONECTARE ECHIPOTENTIALA

- Aceasta conectare, prevazuta de anumite norme, are functia de a evita diferentele la nivel de potential electric intre masele aparatelor instalate in acelasi local. Acest aparat este prevazut cu un terminal (1) plasat **SUB BAZA** pentru conectarea unui conductor extern echipotential. Odata terminata instalarea **TREBUIE** efectuat acest tip de conexiune.
- Folositi un conductor cu sectiune nominala conform normelor in vigoare.
- Conectati un capat al conductorului la terminal si celalalt capat la masele aparatelor adiacente.
- Ignorarea acestei norme de siguranta scuteste producatorul de orice responsabilitate pentru defecte sau daunele ce pot fi cauzate pe persoane sau lucruri.



N.B.: A NU SE CONECTA LA IMPAMANTAREA INSTALATIEI DE DISTRIBUIRE ELECTRICA PENTRU CA CONDUCTORUL DE IMPAMANTARE INTR-UN CABLU DE ALIMENTARE NU ESTE CONSIDERAT UN CONDUCTOR DE CONEXIUNE ECHIPOTENTIALA.

Va amintim ca GEMME ITALIAN PRODUCERS srl nu raspunde pentru daunele provocate de o conexiune electrica gresita.

In plus va amintim responsabilitatea instalatorului in caz de daune.

5 – INFORMAZIONI IDRAULICHE DI INSTALLAZIONE

- Apa destinata alimentarii espressorului trebuie sa fie apa potabila (a se vedea directivele si legislativa in vigoare).
- Asigurati-va ca in punctul de intrare apa al aparatului valoarea ph-ului este conforma legilor in vigoare si ca valoarea clorurilor este inferioara la 100 mg/l.
- Daca valorile nu sunt cuprinse intre limitele indicate este necesara introducerea unui dispozitiv corespunzator pentru tratarea apei (respectand normele locale in vigoare si compatibili cu aparatul).
- In cazul in care aparatul este alimentat cu apa cu o duritate superioara la 8°F (4,5 °D), pentru a mentine buna functionare a acestuia, trebuie aplicat un plan de intretinere specific in functie de valoarea de duritate registrata si de modalitatea de folosinta.
- Pentru instalare folositi doar componentii in dotare; in cazul in care este necesara folosirea altor componente, utilizati doar componente noi, nemaifolosite si adecvati contactului cu apa potabila (conform normelor locale in vigoare).
- Positionati aparatul pe o suprafata perfect orizontala ajutandu-va cu picioarele reglabile, din dotare.
- Efectuati conexiunile hidraulice respectand normele de igiena, de siguranta idraulica si anti-poluare in vigoare in tara de instalare.
- In cazul in care presiunea de reata ar putea depasi 6 bar, instalati un reductor de presiune reglat la 2-3 bar.
- Puneti capatul tubului de descarcare intr-un canal dotat de sifon pentru inspectie si curatare.
- Tubul de descarcare NU trebuie sa aiba in curbe o pozitie care ar putea obstructiona sau incetini defluirea corecta.

6 – PUNEREA IN FUNCTIUNE

- Odata terminate conexiunile electrice si hidraulice se procedeaza la punerea in functiune a aparatului.
- Deschideti robinetul de la reseaua hidrica si inchideti intrerupatorul general de protectie.
- Puneti intrerupatorul I/O al aparatului in pozitia I, se va aprinde indicatorul luminos pentru aparat in tensiune.
- Dispozitivul de auto-nivel va intra in functiune pentru a incarca apa in boiler (cazan) pana la atingerea nivelului corect de apa in boiler.
- La sfarsitul operatiei de incarcare automata a apei, rezistenta incede sa incalzeasca apa in boiler.
- Asteptati pana cand aparatul atinge presiunea nominala de exercitiu 1÷1,2 bar controland pe manometru presiunea in boiler. In cazul in care aparatul nu se stabilizeaza la valorile indicate, va trebui efectuata calibrarea presostatului.
- Espressorul este acum gata de folosinta.



7 – VERIFICARE INSTALARE

- La sfarsitul instalarii verificati conditiile de functionare corecta.
- Verificati absenta pederilor din punctele de conectare hidrica sau din tuburi
- Verificati ca presiunea in boiler si de exercitiu corespund valorilor nominale
- Verificati functionarea corecta a controlului presiunii
- Verificati functionarea corecta a dispozitivului de auto-nivel
- Verificati functionarea corecta a valvei de expansiune
- Verificati functionarea corecta a incalzitorului de cesti (daca este in dotare cu aparatul)



ATENIE: CU APARATUL INSTALAT SI GATA DE FOLOSINTA, INAINTE DE A-L PEDA OPERATORULUI/UTILIZATORULUI, EFECTUATI O SPALARE A COMPONENTELOR INTERNE URMARIND INSTRUCTIUNILE INDICATE MAI JOS

Grupuri

- Introduceti port-filtrele in grupuri (fara cafea)
- Efectuati erogari timp de circa un minut, pentru fiecare grup

Apa calda

- Erogati apa calda (actionand butonul de comanda) pentru a prelua pana la 4 litri de apa.

Abur

- Erogati abur din tuburile vaporizante timp de circa un minut, folosind butoanele de comanda aferente.

INCEPERE ACTIVITATE

ATENȚIE: ÎNAINTE DE A ÎNCEPE MUNCĂ EFECTUATI O SPALARE A COMPONENTELOR INTERNE URMĂRIND INSTRUCȚIUNILE INDICATE MAI JOS. ACESTE OPERAȚIUNI TREBUIE SĂ FIE REPETATE ÎN CAZUL ÎN CARE APARATUL RAMANEFOLOSIT PENTRU MAI MULT DE 8 ORE ȘI ORICUM CEL PUTIN O DATA PE ZI.

Grupuri

- Introduceți port-filtrele în grupuri (fără cafea)
- Efectuați erogări timp de circa un minut, pentru fiecare grup.

Apa caldă

- Erogați apă caldă (acționând butonul de comandă) pentru a prelua până la 4 litri de apă.

Abur

- Erogați abur din tuburile vaporizante timp de circa un minut, folosind butoanele de comandă aferente.

ÎN TIMPUL ACTIVITĂȚII**Erogare abur**

- Înainte de a încălzi băutura (apa, lapte, etc) erogați abur din tubul vaporizant timp de cel puțin 2 secunde pentru a garanta descărcarea condensului.

Erogare cafea

- Dacă aparatul a rămas nefolosit mai mult de o oră, efectuați o erogare “oarbă” de 100cc înainte de a face prima erogare de cafea.

Erogare apă caldă

- Dacă aparatul a rămas nefolosit mai mult de o oră, efectuați o erogare “oarbă” de 200cc înainte de a face prima erogare de cafea.

Curățarea circuitului cafea

- Pentru modul și instrucțiunile de curățare consultați secțiunea specifică.

9 – AVERTISMENTE



ATENȚIE: partile marcate cu eticheta indicata mai jos, sunt parti calde, deci trebuie prestata maxima atentie in apropiere si operare



CAUTION: HOT

AVERTISMENTE GENERALE

- Producatorul nu isi asuma responsabilitatea pentru daune la lucruri si persoane cauzate de o utilizare neadecvata sau neprevazuta a espressorului.
- Nu actionati niciodata espressorul cu mainile ude sau cu picioarele goale.
- Nu puneti mainile sau alte parti ale corpului in zona grupurilor de erogare cafea, sau in apropierea tuburilor de erogare abur si apa calda.
- Luati masurile necesare pentru ca produsul sa nu poata fi actionat de catre copii sau persoane neinstruite in folosirea acestuia.
- Pozitionati pe incalzitorul de cesti doar cescute, cesti si pahare destinate folosirii cu masina de cafea.
- Uscati bine cestile inainte de a le pozitiona pe incalzitorul de cesti.
- Este interzisa pozitionarea altor obiecte pe incalzitorul de cesti.

INTRERUPEREA ACTIVITATII

Daca espressorul ramane nefolosit pentru mult timp (noaptea, in timpul inchiderii saptamanale sau pe perioada vacanțelor), trebuie efectuate urmatoarele operatii:

- Scoateti stecher-ul din priza de curent, sau deconectati intrerupatorul principal.
- Inchideti rubinetul de alimentare hidrica.
- Ignorarea acestor norme de siguranta scuteste producatorul de orice responsabilitate pentru defecte sau daune ce pot fi cauzate pe persoane sau lucruri.

10 – INTRETINERE SI REPARATII



ATENȚIE: intretinerea efectuata de catre personal necalificat poate prejudica siguranta si conformitatea la normele in vigoare ale produsului insusi. Asistenta trebuie sa fie facuta doar de catre personal calificat si autorizat.

- Pentru a mentine siguranta in esercitiu si a functiilor produsului este indispensabil ca toate instructiunile producatorului sa fie urmarite cu atentie; integritatea protectiilor si corecta functionare a tuturor dispozitivelor de siguranta trebuie verificata periodic de catre personal calificat si autorizat (prima verificare trebuie facuta inainte de 3 ani iar apoi in fiecare an).
- In caz de functionare neadecvata, stingeti espressorul, deconectati intrerupatorul principal si chemati centrul de asistenta/service.
- In caz de daune la cablul de alimentare electrica, stingeti espressorul si comandati piesa de schimb la centrul de asistenta/service.
- Folositi doar piese de schimb originale garantate de casa producatoare; in caz contrar responsabilitatea producatorului decade complet.
- Dupa efectuarea operatiilor de intretinere trebuie efectuata o VERIFICARE a instalarii asa cum este indicat in relativa sectiune a instructiunilor.

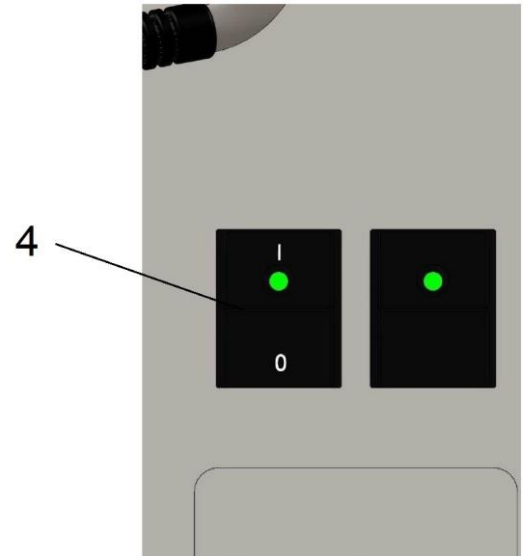
11 - APRINDERE



Inainte de a pune in functiune aparatul asicurati-va ca:
intrerupatorul principal pentru alimentare electrica este aprins.
robinetul principal pentru alimentare hidrica este deschis.

Aprindere electrica

Apasati intrerupatorul general (4) in pozitia I.
Cazanul se va umple cu apa pana la nivelul prevazut.
Din acest moment incepe "Faza de incalzire".
La sfarsitul activitatii zilnice, stingeti aparatul apasand pe intrerupatorul general (4) in pozitia 0.

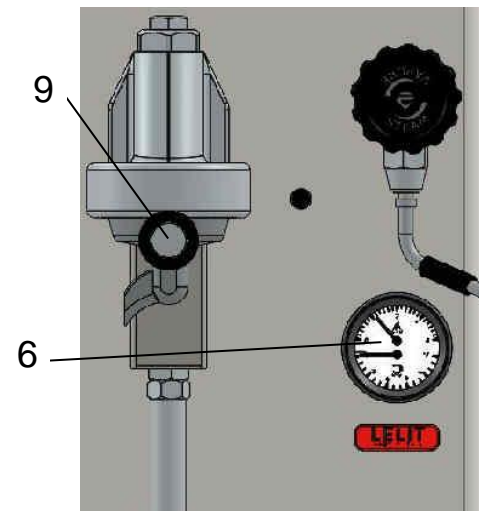


12 - INCALZIRE



ATENTIE: nu acoperiti suprafata incalzitor de cesti cu carpe.

Asteptand incalzirea aparatului, introduceti port-filtrii (9) in grupuri.
Pentru a evita supra-incalzirea espressorului, nu acoperiti suprafata pentru incalzirea cestilor cu carpe varii.
Cand manometrul (6) indica presiunea de regim, aparatul este gata sa fie folosita.



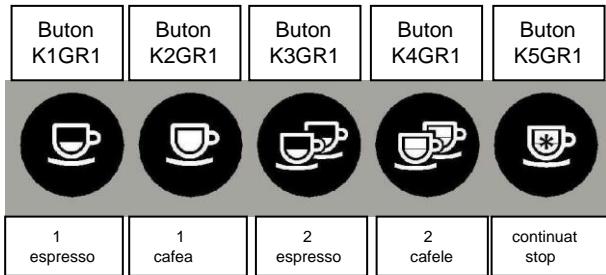
13 – EROGARE CAFEA

1. Declipsati port-filtrul (9) din grup.
2. Umpleti filtrul cu cantitatea de cafea rasnita.
3. Presati cafeaua cu un tamper si eliminati resturile de cafea de pe marginile filtrului.
4. Introduceti port-filtrul (9) in grup in asa fel incat sa preseze bine pe garnitura grupului.
5. Pozitionati cescuta/cescutele sub duzele de erogare.
6. EROGARI DOZATE: apasati unul dintre butoanele cafea (K1-K2-K3-K4), doza va fi apoi intrerupta in mod automat la completarea cantitatii programate.
7. EROGARE CONTINUATA: apasati butonul continuat/stop (K5) pentru a efectua erogari continuate.
8. Atentie: daca este in curs o erogare dozata si se apasa pe un buton oarecare al tastierei, doza in curs va fi intrerupta.
9. Daca doriti a face alte cafele, declipsati port-filtrul, eliminati resturile de cafea si curatati-l atent cu ajutorul unei carpe umede, apoi repetati operatiile indicate mai sus.



13/1 – PROGRAMARE DOZE CAFEA

Tastiere



GRUPUL 1



GRUPUL 2

Inainte de incepe programarea butoanelor pentru erogare cafea, varsati in port-filtru doza corecta de cafea rasnita. Nu folositi resturile unor cafele deja facute pentru a programa dozele. Este posibila modificarea si memorizarea cantitatilor relative la dozele de cafea (cu ajutorul controlului volumetric) urmarind procedura de mai jos:

1. Intrare in programare: apasati pe unul din butoanele programare **K5** pe unul din grupuri si mentineti butonul apasat mai mult de **3** secunde; verificati ca LED-urile butoanelor **K5** pe toate tastierele licaresc.



2. In timp de **5 secunde** (timp limita dupa care se iese din faza de programare) apasati pe un buton corespunzator celor 4 doze care pot fi programate (de exemplu **K1GRx**). Luminile LED corespunzatoare butonului **K1GRx** al dozei in faza de programare si al **K5GRx** raman aprinse in mod fix.



3. La completarea cantitatii de cafea cu care se doreste a programa doza, apasati din nou butonul doza selectat, doza va fi memorizata in mod automat iar aparatul va intra in stand-by.

Simultan se va stinge lumina LED-ului dozei programate si se reaprind LED-urile butoanelor **K5** de pe tastierele grupurilor; acum este posibila programarea celorlalte doze fara a fi nevoie a repeta operatiunea de intrare (vezi punctul 1).

4. Pentru a programa celelalte doze de cafea (daca nu s-a depasit timpul limita de 5 secunde) repetati in ordine punctele 2 si 3.

In caz de depasire a timpului limita (5 secunde) in faza de programare, pentru a proceda la efectuarea acesteia este necesar a repeta toata procedura descrisa in punctele 1 – 2 – 3. Pentru a iesi din programare fara a modifica parametri este necesar a astepta cinci secunde de timp limita, fara a apasa pe nici un buton.

IMPORTANT: programarea facuta pe PRIMUL GRUP este transferata MEREU in mod automat si pe celelalte grupuri. Acest fapt nu impiedica oricum programarea independenta a celorlalte grupuri urmarind operatiile descrise in punctele 1 – 2 – 3.

13/2 – ACTIVARE/DEZACTIVARE PRE INFUZIE

Este posibil a activa sau dezactiva functia de PRE-INFUZIE direct din tastiera. In plus, sistemul permite gestiunea acestei functii de pre-infuzie doar pe butoanele doze K3 si K4 in mod independent de butoanele doze K1 si K2.

Pentru a activa functia de pre-infuzie este suficient sa procedati in felul urmatoar:

Plecand din faza OFF, aprindeti aparatul mentinand apasat butonul **K1GR1**. Aprinderea LED-ului corespunzator indica activarea pre-infuziei. Stingeti si aprindeti din nou aparatul, pre-infuzia este acum activata.



Pentru a dezactiva functia de pre-infuzie este suficient sa procedati in felul urmatoar:

Plecand din faza OFF, aprindeti aparatul mentinand apasat butonul **K2GR1**. Aprinderea LED-ului corespunzator indica dezactivarea pre-infuziei. Stingeti si aprindeti din nou aparatul, pre-infuzia este acum dezactivata.



Pentru a activa functia de pre-infuzie pe butoanele K3GRx si K4GRx (doar daca deja activata pe K1GRx si K2GRx) este suficient sa procedati in felul urmatoar:

Plecand din faza OFF, aprindeti aparatul mentinand apasat simultan butoanele **K1GR1** si **K2GR1**. Aprinderea LED-urilor corespunzatoare indica activarea pre-infuziei pe butoanele K3 si K4. Stingeti si aprindeti din nou aparatul, pre-infuzia este acum activata.



Pentru a dezactiva functia de pre-infuzie pe butoanele K3GRx si K4GRx (doar daca deja activata pe K1GRx si K2GRx) este suficient sa procedati in felul urmatoar:

Plecand din faza OFF, aprindeti aparatul mentinand apasat simultan butoanele **K1GR1** si **K2GR1**. Aprinderea LED-urilor corespunzatoare indica dezactivarea pre-infuziei pe butoanele K3 si K4. Stingeti si aprindeti din nou aparatul, pre-infuzia este acum dezactivata.



13/3 – CICLU DE SPALARE

Ciclul de spalare ajuta la curatarea grupurilor cafea si poate fi activat in felul urmatoar:

Apasati butonul continuat (K5GRx) si apoi apasati butonul prima doza (K1GRx) corespunzatoare grupului pe care se doreste a face ciclul de spalare. Semnalarea viziva in faza de spalare se face prin aprinderea in mod sincron a celor doua LED-uri relative la butoanele apasate in ordine (K5GRx + K1GRx); semnalarea ramane pe toata durata fazei de spalare, intrerupandu-se doar in cazul in care este apasat unul din celalalte butoane ale grupului insusi (in acest caz toate LED-urile reintra in faza ON iar spalarea este intrerupta). In timpul ciclului de spalare, LED-urile tastierei pe care a fost activat ciclul (cu exceptia celor doua LED-uri indicate mai sus), sunt in faza OFF. Este posibil a efectua ciclul de spalare utilizand un detergent specific (vezi paragraful 15).



In acest fel, grupul corespunzator tastierei pe care a fost activat ciclul de spalare, efectueaza de 5 ori o erogare/stop specific dozata.

La sfarsitul ciclului de spalare, tastiera reintra in mod automat in functionare normala.

Este posibil a efectua simultan ciclul de spalare pe mai multe grupuri, de cate ori se doreste in timpul unei zii de serviciu. In paragraful 15-CURATARE SI INTRETINERE este descris in detaliu cum trebuie efectuat acest ciclu folosind si detergenti.

13/4 – CONFIGURARE LED-uri TASTIERE APRINS/STINS

Aparatul permite configurarea modalitatii de folosire a LED_urilor pentru toate tastierele prezente. Optiunile sunt cu LED_uri **APRINSE** (cand se activeaza o doza, LED-ul dozei de erogat ramane aprins, in timp ce celelalte LED-uri de pe acelasi grup se sting), sau cu LED-uri **STINSE** (cand se activeaza o doza, LED-ul dozei de erogat se aprinde).

Pentru a activa functia LED-uri APRINSE este suficient sa procedati in felul urmatoar:

Plecand din faza OFF, aprindeti aparatul mentinand apasat simultan butoanele **K1GR1** si **K5GR1**. Configurarea corecta este semnalata de catre respectivele LED-uri ale butoanelor apasate. Stingeti si aprindeti din nou aparatul pentru a intra din nou in functionarea normala a acestuia.



Pentru a dezactiva functia LED-uri APRINSE este suficient sa procedati in felul urmatoar:

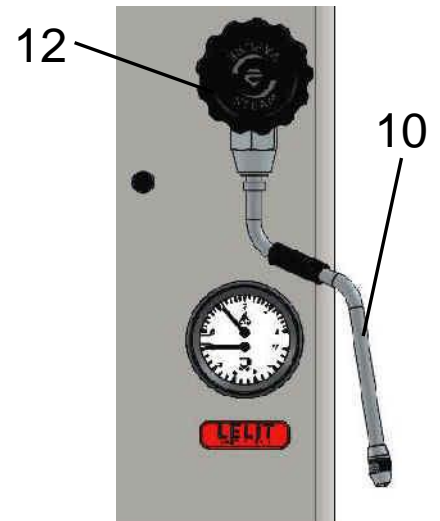
Plecand din faza OFF, aprindeti aparatul mentinand apasat simultan butoanele **K2GR1** si **K5GR1**. Configurarea corecta este semnalata de catre respectivele LED-uri ale butoanelor apasate. Stingeti si aprindeti din nou aparatul pentru a intra din nou in functionarea normala a acestuia.



Erogare abur

Cand aparatul este gata de folosinta, deschideti robinetul (12) invartind in sens anti-orar, cu tubul vaporizant (10) orientat deasupra grilei de sustinere a cestilor si lasati sa curga putina apa initiala; inchideti apoi robinetul abur.

Introduceti tubul vaporizant (10) in recipientul ce contine bautura care trebuie incalzita. Invertiti robinetul (12) in sens anti-orar pentru a incepe erogarea si in sens orar pentru a o intrerupe.



Erogare apa calda

Positionati recipientul sub tubul (11). Invertiti robinetul apa (13) in sens anti-orar pentru a incepe erogarea si in sens orar pentru a o intrerupe.

Incalzirea laptelui pentru cappuccino

Folositi un recipient inalt si stramt, umpleti-l pana la jumatate circa.

Cand aparatul este gata de folosinta, deschideti robinetul (12) invartind in sens anti-orar, cu tubul vaporizant (10) orientat deasupra grilei de sustinere a cestilor si lasati sa curga putina apa initiala; inchideti robinetul abur.

Introduceti acum tubul vaporizant (10) in lapte.

Deschideti incet si progresiv robinetul abur (12) si incalziti laptele timp de cateva secunde.

O data obtinuta spuma dorita si o temperatura suficient de calda, intrerupeti erogarea invartind robinetul abur (12) in sens orar.

La sfarsitul utilizarii aburului, curatati cu atentie tubul vaporizant (10) folosind un burete sau o carpa curata.



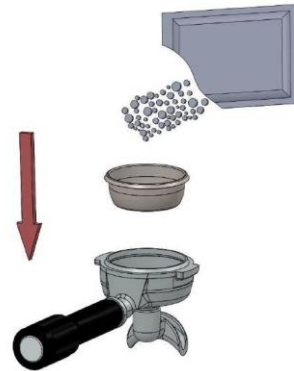
N.B.: la sfarsitul fiecarei erogari de abur, curatati tubul vaporizant facand in felul urmatoar: indreptati tubul vaporizant catre grila de sustinere a cestilor si, facand mare atentie, erogati abur cel putin o data. Apoi curatati bine duza abur cu un burete sau o carpa curata eliminand orice fel de residuu organic.



ATENȚIE: pentru o corectă aplicare a sistemului HACCP este necesară urmărirea scrupuloasă a indicațiilor din acest paragraf

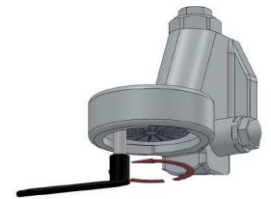
Curatarea grupurilor

- Trebuie efectuată la sfârșitul zilei de muncă pe toate grupurile
- Curățați garnitura grupului cu ajutorul periei.
- Introduceți filtrul orb în port-filtru.
- Varsați 3-5 gr de pulbere detergență (cod LELIT PL103) în filtrul orb.
- Introduceți port-filtrul în grupul de erogare și efectuați ciclul de spălare conform paragrafului 13/3
- Declipsați port-filtrul, curățați cu un burete discul perforat
- Efectuați clătirea erogând apă din fiecare grup timp de 30 sec.



Curatarea port-filtrelor

- Varsați un litru de apă caldă și circa 10 gr de pulbere detergență într-un recipient.
- Scoateți filtrele din port-filtre.
- Introduceți filtrele și port-filtrele în soluția obținută timp de cel puțin 20 min.
- Înlăturați eventuale reziduuri cu ajutorul unui burete și clătiți cu apă caldă.
- Montați din nou filtrele în port-filtru, asigurându-vă că arcul de fixare al filtrului este la locul lui.



Curatarea tuburilor de abur și de apă caldă

- Folosind un burete curat, spălați cu apă caldă înlăturând eventuale reziduuri organice prezente; clătiți cu atenție.
- Pentru a curăța partea internă a tubului procedați în felul următor: îndreptați tubul către grila susținere cesti și, făcând mare atenție, erogați abur cel puțin o dată.

Curatarea grilei de susținere a cestilor și a tavitei

- Extrageți grila cu tavita și completați curățarea cu apă curentă.

Curatarea tavii de descarcare

- La sfârșitul zilei de muncă, varsați un recipient de apă caldă în tavă pentru a facilita descărcarea eventualelor reziduuri în canal.

Curatarea caroteriei

- Curățați folosind o cârpă fină și produse FARA amoniac sau particule abrazive, eliminând eventuale reziduuri prezente în zona de lucru; nu pulverizați lichide în gaurile prezente pe caroterie.

16 – ANOMALII SI DEFECTE

Interventii directe facute de catre operator

- Inainte de a telefona la centrul de asistenta/service, pentru a evita cheltuieli inutile, verificati daca problema reintra in cazurile prezentate mai jos.

ANOMALIE	CAUZA	REMIU
Pierde de la marginea port-filtrului	Garnitura grupului este murdara de cafea	Curatati cu periuța
Durata erogarii cafelei este prea scurta	Cafea rasnita prea grosolan Cafea prea veche	Schimbati gradul de rasnire, strangandu-l Inlocuiti cafeaua
Cafeaua curge picatura dupa picatura	Gaurile filtrului sunt blocate sau gaura de iesire a port-filtrului este murdara Grad de rasnire prea fin	Curatare Schimbati gradul de rasnire, largindu-l
Pierdere de apa de sub espresor	Canalul de descarcare este blocat Gaura tavitei de descarcare este blocata	Curatare Curatare

16 – ANOMALII SI DEFECTE

Interventii directe facute de catre tehnician specializat

ANOMALIE	CAUZA	OBSERVATII
Timp de infuzie foarte scurt Erogare rapida Cafea foarte slaba, fara crema (defecte prezente pe toate grupurile)	Grad de rasnire grosolan Cafea veche	Acest defect impreuna cu alte simptome secundare poate fi determinat de multe cauze mentionate in punctele urmatoare. Nu schimbati gradul de rasnire pana cand nu ati eliminat toate celelalte cauze.
Timp de infuzie foarte scurt Erogare rapida Cafea foarte slaba, fara crema (defecte prezente pe un singur grup)	Duza grupului s-a largit cu timpul Garnitura OR al trunchiului conic pierde Valva de infuzie a ramas deschisa Filtrul este rupt pe margine	Debitul grupului fara filtru trebuie sa fie de circa 100 cm ³ intr-un timp de 8÷10 secunde
Uz deficitar al cafelei Erogare lenta Cafea rece si slaba	Filtru perforat murdar	Punand grupul in functiune fara port-filtru se obtin jet-uri subtiri si izolate in loc de un curs central
Erogare rapida, cafea slaba Manometrul pompa arata o presiune superioara la 9 bar	Pompa nu mai este calibrata Valva de by-pass este blocata	
Uz deficitar al cafelei Erogare rapida Cafea calda si slaba	Filtrele au gaurile largite Grad de rasnire grosolan	Se observa prezenta marcata a resturilor de cafea in ceasca
Cafea rece, slaba si fara crema Timp de infuzie si de erogare normal	Bule de aer in circulatia de termo-sifon Valva de retinere nu mai tine (cu presiune de retea foarte joasa) Descarcarea schimbatorilor de caldura Manometru cazan defect (arata presiuni mai inalte decat cele reale)	Actionati maneta de cateva ori pentru a le elimina Atingand tubul de incarcare apa se simte ca este cald langa espresor Presostat calibrat la valori mai joase
Cafea rece dimineata, la inceputul muncii	Este prezent aer in cazan	Vedeti instructiunile relative la aprinderea aparatului
Erogare lenta Cafea arsa si rece Crema foarte inchisa la culoare, cu tendinta a forma ochiul	Grad de rasnire prea fin Presiune joasa a pompei Filtrul pus deasupra duzei este murdat Duza partial blocata	

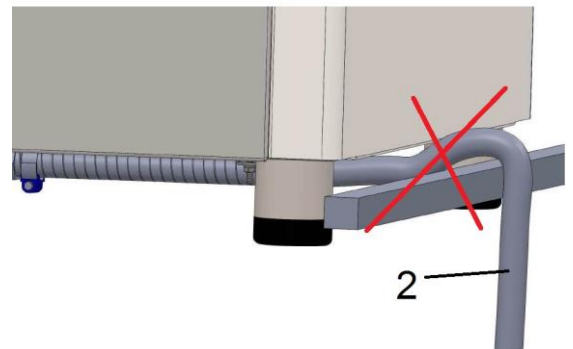
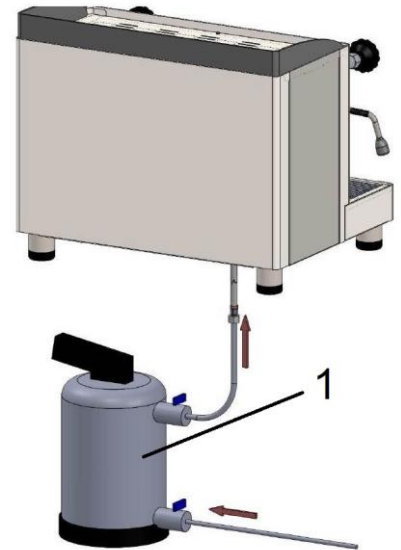
Interventii directe facute de catre tehnician specializat

ANOMALIE	CAUZA	OBSERVATII
Erogare lenta, cafea arsa Manometrul pompei indica o presiune inferioara la 9 bar	Pompa nu mai este calibrata Pompa are un debit redus	
Grupul in pauza pierde de la mansonul de descarcare (defect prezent pe un singur grup) Cafea erogata normal	Valva de erogare nu tine	Acest defect necorectat in timp util determina terminarea dedurizatorului inainte de termenul real de viata, si apoi prezenta rezidurilor de tartru.
Grup in pauza, garnitura valva de erogare se defecteaza rapid Pierdere de apa de la mansonul de descarcare Cafea erogata normal . Defect prezent pe toate grupurile	Valva de expansiune cu calibrare prea puternica (superioara la 13 bar)	Acest defect necorectat in timp util determina terminarea dedurizatorului inainte de termenul real de viata, si apoi prezenta rezidurilor de tartru.
Grupuri in pauza, pierdere continua de apa rece in tavita de descarcare Grupurile nu mai distribuie cafea iar manometrul pompa arata valori joase	Valva de expansiune a ramas deschisa	Acest defect necorectat in timp util determina terminarea dedurizatorului inainte de termenul real de viata, si apoi prezenta rezidurilor de tartru.
Grup in functiune Pierdere de la mansonul de descarcare Nu se obtine cafea	Valva de descarcare nu tine	
Grup in functiune, pierdere continua de apa rece in tavita de descarcare Cafea slaba Erogare lenta	Valva de expansiune nu mai este calibrata (deschide la mai putin de 9 bar)	
Grupul pierde de la cama	Pierdere pe cele doua garnituri	Inlaturati garniturile, facand atentie a nu dauna sediilor, nu folositi instrumente de otel sau alte materiale dure Inainte de a monta totul, curatati bine arborul, mai ales in gaurele
Actionarea grupului este dificila	Profilul camei este uzurat	
Espressorul nu intra in presiune sau intra mai incet decat de obicei	Nu este curent Intrerupatorul automatic a sarit Rezistentele sunt arse Circuitul electric la rezistenta este intrerupt Nu este apa in cazan	Robinetul abur pierde
Grupurile functioneaza normal Manometrul pompa nu indica presiunea corecta (8÷9 bar).	Manometrul este defect	
Pompa nu intra in presiune Nu se obtine erogarea	Motorul nu functioneaza: - nu este curent - condensatorul este ars - micro-intrerupatorul este ars - motorul este ars - valvele de retinere pompa sunt deschise - valvele by-pass sunt complet deschise	
Pompa face mult zgomot	Pompa este defecta Nu este apa in retea	

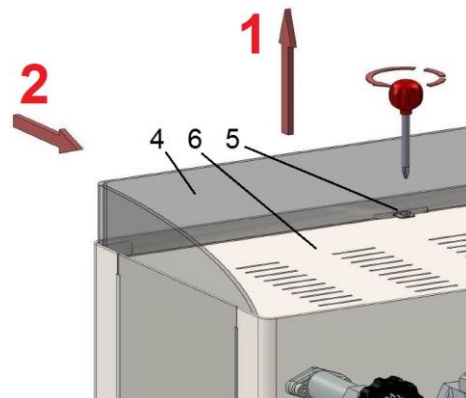


ATENȚIE: Espresso trebuie să fie alimentat cu apă cu duritate superioară la 8°F. Este interzisă folosirea tuburilor și garniturilor deja uzate.

- Este recomandată instalarea unui dedurizator de apă (1) pentru alimentarea hidrică a aparatului, care trebuie conectat la rețea.
- **N.B.** Înainte de a conecta dedurizatorul la espresso efectuați o clătire până când apa nu se prezintă limpede, doar după aceea procedați cu conectarea dedurizatorului la aparat.
- În ceea ce privește presiunea de rețea, dacă aceasta este superioară la 0,5Mpa (5bar), este recomandată instalarea unui reductor de presiune echilibrat pentru presiune înaltă (dispozitiv în care o eventuală marire a presiunii de rețea nu se repercutează asupra presiunii în ieșire)
- Tubul de descărcare (2) nu trebuie să aibă curbe care pot provoca stagnarea sau întorcerea apei către espresso.
- Pentru a înlătura părțile laterale ale aparatului, trebuie să desurubați (parțial) șurubul (3) în așa fel încât placa să poată roti și să poată apoi fi luată complet din sediul. Pentru a o remonta acționați în sens contrar, făcând atenție să introduceți mai întâi partea joasă și doar apoi să însurubați șurubul (3).



- Pentru a înlătura vitrina (4) eliberati-o din placheta slabind surubul (5), apoi ridicati-o si glisati-o catre partea frontala a espressorului pentru a o putea în sfarsit elibera din sediu. Pentru a o remonta actionati în sensul contrar, asigurandu-va ca ati introdus placheta în sina vitrinei înainte de a însuruba bine surubul (5).

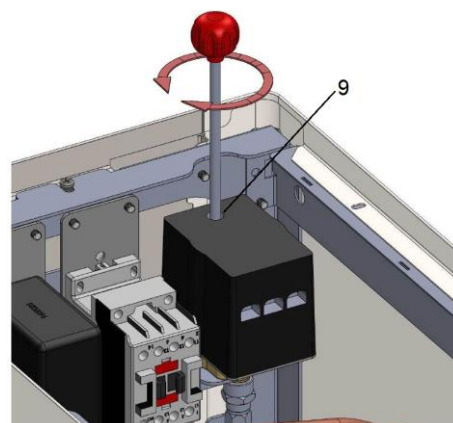


- Daca se doreste înlăturarea suprafetei de încalzire cesti (6), trebuie desurubate complet celelalte 2 suruburi care o tin fixata.

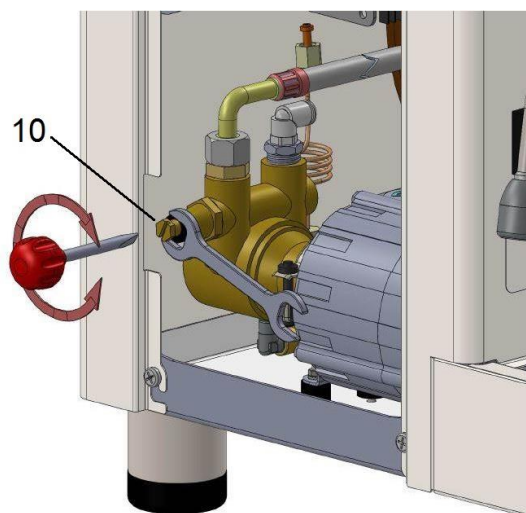
- Pentru a înlătura placa posterioara (7), desurubati cele 4 suruburi (8) în asa fel încat placa sa se elibereze din sediu.



- Pentru a regla presiunea în cazan, trebuie actionat surubul presostatului (9). În sens orar se mareste. În sens anti-orar se micșoreaza.



- Pentru a regla presiunea pompei trebuie actionat surubul (10) dupa ce a fost slabita piulita. În sens orar se mareste. În sens anti-orar se micșoreaza. La sfarsitul operatiei strangeti din nou piulita.



**Dichiarazione di conformità CE - EC Declaration of conformity - Declaration de conformite CE
EG Konformitätserklärung - Декларация соответствия CE**

GEMME ITALIANS PRODUCERS srl

Dichiara sotto la propria responsabilità che il prodotto: Macchina per caffè per uso professionale
Declare that the following product: Espresso coffee machines for professional use
Déclare que les produits suivants: Machines à café expresso pour usage professionnel
Erklärt, dass die folgenden Produkte: Gewerbe Espresso Kaffeemaschinen
Заявляют, что следующий продукт: кофемашина-эспрессо для профессионального использования,

- Apparecchio/Appliance/Appareil/Gerätes/ Прибор
- Marca/Brand/Marque/Marke/ Марка
- Fabbricante/Manufacturer/Fabricant/Hersteller/ Производитель
- Tipo di macchina/Type of machine/Type de la machine
Maschinentypen/Модель
- N° della macchina/Serial number/N° de la machine
Maschinen-Nummer/ Номер машины



(vedere targa dati)
(refer to machine data)
(voir étiquette donne)
(siehe Angaben zum Maschinentyp)
(смотреть машинные данные)

al quale è riferita questa Dichiarazione, è conforme alle seguenti direttive:
to which this declaration relates is in compliance with the following directives:
à laquelle se réfère cette déclaration, est conforme aux normatives suivantes:
auf das sich diese Erklärung bezieht, entspricht den folgenden Gesetzesbestimmungen:
к которой относится настоящая декларация, соответствует требованиям следующих директив:

- | | |
|-------------------|--|
| 2006/42/EC | Direttiva machine/EC Machinery Directive/Normes CE Machines/EG-Maschinenrichtlinie
Директива по машинному оборудованию |
| 2014/35/UE | Direttiva bassa tensione/EC Low Voltage Directive/Normes CE Basse-tension
EG-Niederspannungsrichtlinie/ Директива по низкому напряжению |
| 97/23/EC | Direttiva attrezzature a pressione (PED) (Vedere art. 1, § 3.6. - Vedere tabella nella pagina successiva)
Pressure Equipment Directive (PED) (See art. 1, § 3.6. - See chart in the following page)
Directive équipements sous Pression (PED) (Voir art. 1, § 3.6. - Voir tableau dans la page suivant)
Richtlinie-Druckgeräte (PED) (Siehe art. 1, § 3.6. - Siehe Tabelle auf der nächsten Seite)
Директива по Работе под давлением. (PED) (по статью. 1, § 3.6. – как написано в таблице на след. стр.) |
| 2014/30/UE | EMC - EC Electromagnetic Compatibility directive/Normes CE Compatibilité électromagnétique
EG-Richtlinie Elektromagnetische Verträglichkeit/ Директива по электромагнитной совместимости. |
| 2011/65/UE | Direttiva RoHS2/RoHS2 directive/Normes RoHS2/RoHS2-Richtlinie/ Директива RoHS2 |

e successive modifiche ed integrazioni/and later modifications and integrations.
et modifications ultérieures et integrations/sowie den nachfolgenden Änderungen und Ergänzungen.
и более поздние модификации и интеграции

La presente dichiarazione perde la sua validità nel caso in cui l'apparecchio venga modificato senza espressa autorizzazione del costruttore oppure se installato o utilizzato in modo non conforme a quanto indicato nel manuale d'uso e nelle istruzioni. Il fascicolo tecnico è archiviato da "Product Development Manager" presso la sede legale.

This declaration is null and void if the machine is modified without the express authorization of the manufacturer or if improperly installed and used in such a way that does not comply with indications in the users' manual and the instructions. The technical booklet is archived by the "Product Development Manager" at the company's legal headquarters.

La présente déclaration perd toute validité dans le cas où l'appareil est modifié sans l'autorisation du constructeur ou si l'appareil est installé ou utilise de façon non conforme à ce qui est indiqué dans le manuel et dans le mode d'emploi. Le fascicule technique est archivé par "Product Development Manager" auprès du siège juridique.

Die vorliegende Bescheinigung verliert ihre Gültigkeit, falls das Gerät ohne ausdrückliche Genehmigung des Hersteller modifiziert werden sollte oder falls es nicht entsprechend der im Bedienungs- und Wartungshandbuch aufgeführten Anleitungen installiert oder benutzt werden sollte. Die technischen Unterlagen wurden vom "Product Development Manager" am Geschäftssitz archiviert.

Эта декларация теряет силу в том случае, если устройство модифицированной без специального разрешения производителя, установлено неправильно или используется не в соответствии с указаниями Руководства по эксплуатации. Технический файл сохраняется в качестве «менеджера по развитию продуктов» в зарегистрированном офисе.

Castegnato, via del Lavoro 45/47 (BS) ITALY

GEMME ITALIAN PRODUCERS S
Via Del Lavoro, 45/47
25075 CASTEGNATO (Brescia)

Amministratore Delegato

Messa fuori servizio definitiva – Dismantling the machine - Endgültige Ausserbetriebstellung - Демонтаж машины - Eliminarea definitiva a produsului

	<p>AVVERTENZE PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA 2002/96/EC</p> <p>Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani. Può essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che forniscono questo servizio. Smaltire separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere un importante risparmio di energia e di risorse. Per rimarcare l'obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici, sul prodotto è riportato il marchio del contenitore di spazzature mobile barrato.</p>
	<p>IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH EC DIRECTIVE 2002/96/EC</p> <p>At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differential waste collection centre or to a dealer providing this service. Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal of enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the products is marked with a crossed-out wheeled dustbin.</p>
	<p>AVERTISSEMENT POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT AUX TRMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 200/96/EC</p> <p>Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains. Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service. Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombée négatives pou l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.</p>
	<p>WICHTIGER HINWEIS FÜR DIE KORREKTE ENTSORGUNG DES PRODUKTS IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DER EG-RICHTLINIE 2002/96/EG</p> <p>Am Ende seiner Nutzzeit darf das Produkt NICHT zusammen mit dem Siedlungsabfall beseitigt werden. Es kann zu den eigens von den städtischen Behören eingerichteten Sammelstellen oder zu den Fachhändlern, die einen Rücknahmeservice anbieten, gebracht werden. Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt. Zur Erinnerung an die Verpflichtung, die Elektrohaushaltsgeräte zu beseitigen, ist das Produkt mit einer Mülltonne, die durchgestrichen ist, gekennzeichnet.</p>
	<p>AVERTISMENTE PENTRU CORECTA ELIMINARE A PRODUSULUI DEVENIT DESEU IN BAZA DIRECTIVEI EUROPENE 2002/96/EC</p> <p>La sfarsitul vietii de folosinta, produsul nu trebuie aruncat impreuna cu gunoaiete urbane. Poate fi trimis la centrele de colectare diferentiata organizate de administratia primariilor sau vanzatorilor care furnizeaza acest serviciu. Colectarea separata a unui electrocasnic permite evitarea posibilelor consecinte negative pentru ambient si pentru sanatate derivate de la o colectare inadecvata si permite recuperarea materialelor din care este compus pentru a obtine o importanta economie de energie si resurse. Pentru a remarca obligatia de colectare separata a electrocasnicelor, pe produs se gaseste simbolul containerului de gunoi barat.</p>
	<p>УКАЗАНИЯ ПО КОРРЕКТНОМУ ИЗБАВЛЕНИЮ ОТ ИЗДЕЛИЯ В СООТВЕТСТВИИ С ЕВРОПЕЙСКОЙ ДЕРЕКТИВОЙ 2002/96/ЕС</p> <p>По окончании срока службы, электроприбор не следует помещать в общий контейнер с мусорными отходами. Его можно сдать в специальные центры по сбору дифференциальных отходов, предоставленных административными муниципалитетами, или в специализированные фирмы, которые занимаются таким обслуживанием. Раздельная переработка электроприборов позволяет избежать возможные негативные последствия, возникающие из-за не соответствующей переработки отходов, для окружающей среды, здоровья общества. Дает возможность достигнуть значительной экономии энергии и ресурсов, благодаря повторному использованию материалов изготовления электроприбора. Чтобы подчеркнуть обязательство сдачи электроприбора на раздельную переработку, на изделие нанесена маркировка в виде зачеркнутого передвижного мусорного контейнера.</p>

Cod. 7800014 REV03_Oct2019



Gemme Italian Producers srl

Via del Lavoro 45 - I - 25045 Castegnato (BS) Italy

Tel: +39 030 2141199 - Fax: +39 030 2147637

www.lelit.com - lelit@lelit.com - P.Iva 03426920173