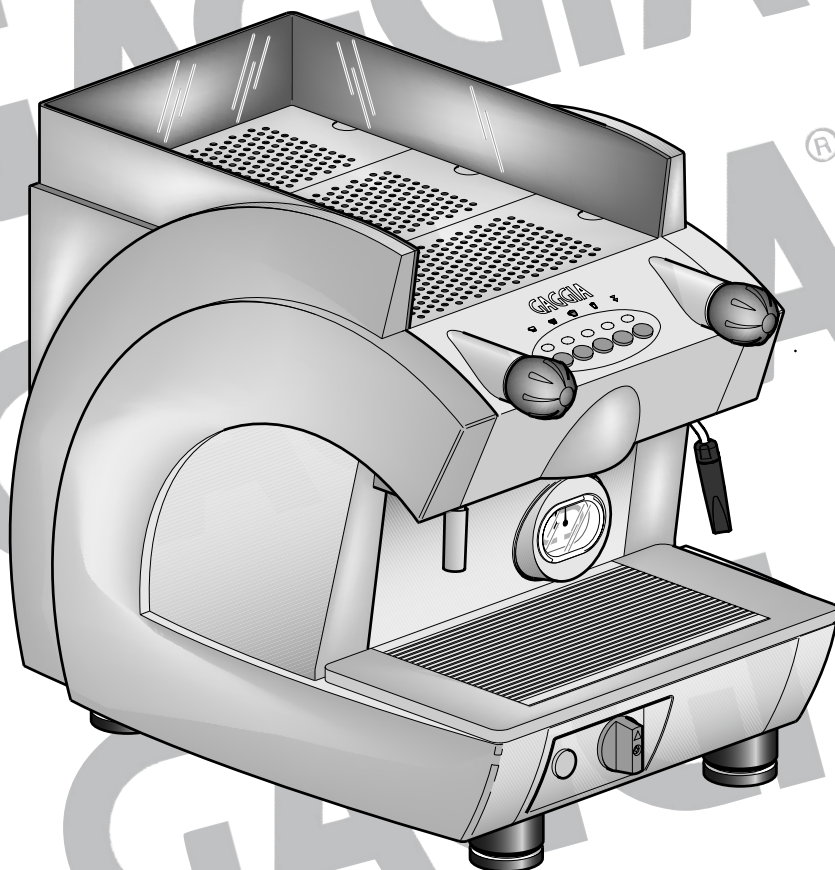


MODELLO GE-GD ONE®



GAGGIA®

ISTRUZIONI PER L'USO
OPERATING INSTRUCTIONS
GEBRAUCHSANWEISUNG
MODE D'EMPLOI
INSTRUCCIONES DE USO

GAGGIA®

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE / EC DECLARATION OF CONFORMITY

Noi / We

GAGGIA
Robecco s/Naviglio MILANO

dichiariamo sotto la nostra responsabilità che i prodotti / declare under our responsibility that the products :

MACCHINA PER CAFE' PROFESSIONALE / PROFESSIONAL COFFEE MACHINE

Type: LC/E LCD - DECO D 2, 3, 4 gr. / DECO E 2, 3, 4 gr. - GE/GD 2, 3, 4 gr - GE/GD compact 1, 2 gr. - GE/GD One -

E90/D90 Evolution 2, 3 gr. - EX/XD Evolution 2, 3 gr. - EX/XD Compact 1, 2 gr. - TS - CAP002 BG

sono conformi alle seguenti norme : are in conformity with the following standards

- Sicurezza di elettrodomestici e apparecchi elettrici - Requisiti generali: EN 60335-1 1 (2002) + A1 (2004) + A11 (2004) + A12 (2006) + A2 (2006)
- Sicurezza di elettrodomestici e apparecchi elettrici - Parte 2v. Requisiti specifici per apparecchi per riscaldare liquidi: EN 60335-2-15
- Apparecchi per uso domestico e similare - Campi elettromagnetici metodo per la valutazione e le misure : EN 62233
- Limiti e metodi di misurazione dei disturbi radio caratteristici di apparecchi con motore elettrico e termici per uso domestico e simili scopi, strumenti elettrici e simili apparecchiature elettriche - EN 55014
- Compatibilità elettromagnetica (EMC) Parte 3v. Limiti - Sezione 2 : Limiti emissioni di corrente armonica (corrente in ingresso dell'app. < 16A per fase) - EN 61000-3-2
- Compatibilità elettromagnetica (EMC) Parte 3v. Limiti - Sezione 3: Limitazione delle fluttuazioni e dei picchi di tensione nei sistemi di alimentazione a bassa tensione con corrente < 16 A. : EN 61000-3-3
- Requisiti di immunità per elettrodomestici, strumenti e apparecchi similari. Norma per famiglia di prodotti EN 55104
- Compatibilità elettromagnetica (EMC) Parte 4v. Tecniche di prova e misura - Sezione 2 : Prova di immunità alle scariche elettrostatiche. Pubblicazione di base EMC - EN 61000-4-2
- Compatibilità elettromagnetica (EMC). Parte 4v. Tecniche di prova e misura - Sezione 4 : Prova di immunità ai transienti veloci/burst. Pubblicazione di base EMC - EN 61000-4-4
- Compatibilità elettromagnetica (EMC). Parte 4v. Tecniche di prova e misura - Sezione 5 : Prova di immunità a tensioni/correnti impulsive. EN 61000-4-5
- Compatibilità elettromagnetica (EMC) Parte 4v. Tecniche di prova e misura - Sezione 6 : Immunità ai disturbi condotti, indotti da campi a radiofrequenza. EN 61000-4-6
- Compatibilità elettromagnetica (EMC) Parte 4v. Tecniche di prova e misura - Sezione 11: Prove di immunità a cadute di tensione, microint. e variazioni di tensione. EN 61000-4-11
- Safety of household and electrical appliances - General requirements : EN 60335-1 1 (2002) + A1 (2004) + A11 (2004) + A12 (2006) + A2 (2006)
- Safety of household and electrical appliances - Part 2v. Particular requirements for appliances for heating liquids: EN 60335-2-15
- Household and similar electrical appliances - Electromagnetic fields - Methods for evaluation and measurements : EN 62233
- Limits and methods of measurements of radio disturbance characteristics of electrical motor-operated and thermal appliances for households and similar purposes, electric tools and similar electric apparatus - EN 55014
- Electromagnetic compatibility (EMC) Part. 3v. Limits - Section 2 : Limits for harmonic current emissions (equipment input current < 16A per phase) - EN 61000-3-2
- Electromagnetic compatibility (EMC) Part 3v. : Limits - Section 3 : Limitation of voltage fluctuations and flicker in low-voltage supply systems for equipment with rated current < 16 A. : EN 61000-3-3
- Immunity requirements for household appliances, tools and similar apparatus. Product family standard EN 55104
- Electromagnetic compatibility (EMC). Part 4v. : Testing and measurement technique - Section 2 : Electrostatic discharge immunity test Basic EMC publication - EN 61000-4-2
- Electromagnetic compatibility (EMC). Part 4v. : Testing and measurement - Section 4 : Electrical fast transient/burst immunity test. Basic EMC publication - EN 61000-4-4.
- Electromagnetic compatibility (EMC). Part 4v. : Testing and measurement technique - Section 5 : Surge immunity test. EN 61000-4-5.
- Electromagnetic compatibility (EMC) Part 4v. : Testing and measurement - Section 6 : Immunity to conducted disturbance, induced by radio-frequency fields. EN 61000-4-6
- Electromagnetic compatibility (EMC) Part 4v. : Testing and measurement - Section 11 : Voltage dips, short interrupt. and voltage variations immunity tests. EN 61000-4-11

secondo le disposizioni delle direttive / following the provisions of the Directives :
CE 2006/95, CE 2004/108, CE 93/68.

Robecco s/Naviglio MILANO
01/02/2010

CEO GAGGIA
Stefano FOLLI





IMPORTANTE

Egregio Cliente, La informiamo tutte le nostre macchine prodotte sono commercializzate in conformità alla Direttiva 97/23/CE, recepita con Decreto Legislativo n. 93 del 25 febbraio 2000.

Le disposizioni del Decreto sopra menzionato si applicano alla progettazione, alla fabbricazione, alla valutazione di conformità della attrezzature a pressione degli insiemi sottoposti ad una pressione massima ammissibile PS superiore a 0,5 bar.

Come specificato nell'articolo 19, comma 3 del suddetto Decreto Legislativo, è previsto che l'utilizzatore deve comunicare la messa in servizio delle attrezzature a pressione e degli insiemi all'ISPEL e all'azienda unità sanitaria locale competenti per il territorio.

**LA INVITIAMO DI CONSEGUENZA A COMPILARE IL MODELLO ALLEGATO 1
IN DUPLICE COPIA E A SPEDIRLO ALLE SEDI DI COMPETENZA TERRITORIALE
ASL E ISPEL.**

N.B. La mancata comunicazione può comportare l'applicazione
dell'Art. 650 del codice penale.

Per l'indirizzo dei Dipartimenti e competenze territoriali ISPEL, può utilizzare l'allegato 2.

Per quanto riguarda il modello, ed il numero di fabbrica della macchina per caffè da installare, li può rilevare dalla targhetta dati posta sull'apparecchiatura stessa.

Esempio:



Ci congratuliamo con lei per l'acquisto di questa macchina per caffè espresso e La ringraziamo per la fiducia e disponibilità che ci ha dimostrato.

Prima di mettere in funzione la macchina, Le consigliamo di leggere attentamente le istruzioni per l'uso che Le spiegano come utilizzarla, pulirla e mantenerla in perfetta efficienza.

Rimaniamo a Sua disposizione per qualsiasi informazione.

ONLY FOR ITALY



*Gentile cliente,
la ringraziamo per la fiducia accordataci con l'acquisto di un nostro prodotto.
Se Lei avrà la costanza di seguire attentamente le indicazioni contenute nel presente manuale, siamo certi che potrà apprezzare nel tempo e con soddisfazione la qualità della nostra macchina.
La preghiamo di leggere attentamente le indicazioni contenute nel manuale che riguardano l'uso corretto del nostro prodotto, in conformità alle prescrizioni essenziali di sicurezza.*



*We thank you for your custom in the purchase of this product.
By carefully following the instructions contained in this manual you will be sure to appreciate the quality of our machine.
Please therefore carefully read the instructions of use contained in this manual, which comply with essential safety regulations.*



*Sehr geehrter Kunde,
wir danken Ihnen für das uns durch den Erwerb eines unserer Produkte entgegengebrachte Vertrauen.
Wenn Sie die Ausdauer haben, aufmerksam die im vorliegenden Handbuch enthaltenen Hinweise zu beachten, sind wir gewiß, daß Sie lange und mit Zufriedenheit die Qualität unserer Maschine schätzen werden können.
Wir bitten Sie, aufmerksam die im Handbuch enthaltenen Hinweise bezüglich der richtigen Verwendung unseres Produktes in Übereinstimmung mit den wesentlichen Sicherheitsvorschriften zu lesen.*



*Cher client,
Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez manifestée en achetant notre produit.
Si vous suivez attentivement les indications contenues dans le présent manuel, nous sommes certains que vous apprécierez la qualité de notre machine.
Nous vous prions de lire attentivement les indications contenues dans le manuel sur l'utilisation correcte de notre produit, en conformité avec les prescriptions essentielles de sécurité.*



*Estimado cliente:
Le agradecemos por la confianza que nos otorga con la compra de nuestro producto.
Si Ud. tendrá la constancia de seguir atentamente las indicaciones contenidas en este manual, estamos seguros de que podrá apreciar con satisfacción y a lo largo del tiempo la calidad de nuestra máquina.
Le rogamos que lea atentamente las indicaciones que se refieren al empleo correcto de nuestro producto contenidas en el manual, en conformidad con las prescripciones esenciales de seguridad.*



Prima della messa in funzione, **leggere attentamente il manuale di istruzioni**
Carefully read the following instruction booklet before starting up the machine.
Lesen Sie vor der Inbetriebnahme aufmerksam die Bedienungsanleitung.

Avant la mise en service, **lire attentivement le manuel d'instructions.**

Antes de la puesta en funcionamiento, **hay que leer atentamente el manual de instrucciones**



Attenzione! Togliere l'alimentazione elettrica prima di asportare le protezioni

Carefully turn off the electrical supply before removing the protections

Achtung! Schalten Sie vor dem Entfernen der Schutzabdeckungen die Stromzufuhr ab

Attention! Débrancher l'alimentation électrique, avant d'enlever les protections.

¡Atención! Desconectar la alimentación eléctrica antes de extraer las protecciones



Attenzione! Superfici calde

Important ! Hot surfaces.

Achtung! Oberfläche heiß

Attention! Surfaces chaudes.

¡Atención! Superficies calientes



Attenzione! Operazioni particolarmente importanti e/o pericolose

Important! Particularly important and/or delicate operations

Achtung! Besonders wichtige und / oder gefährliche Arbeitsgänge.

Attention! Opérations particulièrement importantes et/ou dangereuses.

¡Atención! Operaciones particularmente importantes y/o peligrosas



Importante! Interventi necessari al buon funzionamento.

Important! Operations essential to guarantee efficient function

Wichtig! Für eine gute Funktionsweise erforderliche Maßnahmen.

Important! Interventions nécessaires au bon fonctionnement.

¡Importante! Intervenciones necesarias para el buen funcionamiento.



Interventi che possono essere svolti a cura dell'utente

Operations which may be carried out by the user

Maßnahmen, die durch den Anwender vorgenommen werden können

Interventions pouvant être effectuées par l'utilisateur.

Intervenciones que pueden ser realizadas por el usuario



Interventi che **devono** essere svolti **esclusivamente da un tecnico** autorizzato.

Interventions to be carried out exclusively by an installer or **authorized technician.**

Eingriffe, die nur von einem Installateur oder von einem autorisierten Techniker vorgenommen werden dürfen.

Interventions à effectuer **uniquement** par un installateur ou un **technicien autorisé.**

Intervenciones que tienen que ser efectuadas **sólo** por el instalador o el **técnico autorizado.**

ITALIANO	8 - 20
ENGLISH	21 - 33
DEUTSCH	34 - 46
FRANÇAIS	47 - 59
ESPAÑOL	60 - 72

INDICE

1	UTILIZZO E CONSERVAZIONE DEL MANUALE D'ISTRUZIONI	9
2	USO PREVISTO DELLA MACCHINA.....	9
3	AVVERTENZE DI SICUREZZA	10
4	CARATTERISTICHE TECNICHE	11
5	PREPARAZIONE MACCHINA.....	11
6	MESSA IN SERVIZIO.....	13
7	FUNZIONAMENTO USO E PROGRAMMAZIONE	15
8	PREPARAZIONE CAFFÈ'	17
9	MANUTENZIONE E CONSIGLI UTILI	19
10	RISOLUZIONE INCONVENIENTI.....	20
11	SMANTELLAMENTO DELLA MACCHINA	20

1 – UTILIZZO E CONSERVAZIONE DEL MANUALE D'ISTRUZIONI

Il presente manuale di istruzioni è indirizzato all'utente della macchina, al proprietario al tecnico installatore e deve essere sempre a disposizione per qualsiasi eventuale consultazione.

Il manuale è destinato all'utilizzatore, al manutentore ed all'installatore della macchina.

Il manuale di istruzioni serve per indicare l'utilizzo della macchina previsto nelle ipotesi di progetto, le sue caratteristiche tecniche e per fornire indicazioni per l'uso corretto, la pulizia la regolazione e l'uso; fornisce inoltre importanti indicazioni per la manutenzione, per eventuali rischi residui e comunque per lo svolgimento di operazioni da eseguire con particolare attenzione.

Il presente manuale è da considerare parte integrante della macchina e deve essere CONSERVATO PER FUTURI RIFERIMENTI fino allo smantellamento finale della macchina.

Il manuale di istruzioni deve essere sempre disponibile per la consultazione e conservato in luogo protetto ed asciutto.

In caso di smarrimento o danneggiamento, l'utente può richiedere un nuovo manuale al costruttore o al proprio rivenditore indicando il modello della macchina ed il numero di matricola della stessa visibile sulla targhetta di identificazione.

Il presente manuale rispecchia lo stato della tecnica al momento della sua redazione, il fabbricante si riserva il diritto di aggiornare la produzione ed i manuali successivi senza l'obbligo di aggiornarne anche le versioni precedenti.

Il costruttore si ritiene sollevato da eventuali responsabilità in caso di:

- uso improprio o non corretto della macchina da caffè
- uso non conforme a quanto espressamente specificato nella presente pubblicazione
- gravi carenze nella manutenzione prevista e consigliata
- modifiche sulla macchina o qualsiasi intervento non autorizzato
- utilizzo di ricambi non originali o specifici per il modello
- inosservanza totale o anche parziale delle istruzioni
- eventi eccezionali

2 – USO PREVISTO DELLA MACCHINA

La macchina deve essere fatta funzionare da un solo operatore.

L'operatore addetto deve aver letto e ben compreso le istruzioni contenute in questo fascicolo in modo da fare funzionare correttamente la macchina.

Questa macchina, è un apparecchio adatto alla preparazione professionale di caffè espresso con miscela di caffè, al prelievo ed all'erogazione di acqua e / o di vapore.

I suoi componenti sono costruiti in materiali atossici e duraturi, e sono facilmente accessibili ad interventi di pulizia e di manutenzione.

Questa macchina è adatta esclusivamente per uso interno.
Temperatura ambiente per il corretto funzionamento della macchina: 5°C ÷ 25°C.



3 – AVVERTENZE DI SICUREZZA

E' consentito l'utilizzo solo a persone adulte che abbiano attentamente letto e ben compreso questo manuale ed ogni indicazione di sicurezza in esso contenuta.

L'apparecchio non è destinato ad essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, mentali o sensoriali o con esperienza e/o competenze insufficienti, a meno che non siano sotto la supervisione di una persona responsabile della loro sicurezza o non vengano da essa istruite sull'uso dell'apparecchio.

- I bambini devono essere sorvegliati per sincerarsi che non giochino con l'apparecchio.

- Questo apparecchio è destinato a essere utilizzato nelle applicazioni domestiche e similari quali:

- . nelle zone per cucinare riservate al personale nei negozi, negli uffici e in altri ambienti professionali;
- . nelle fattorie;
- . utilizzo da parte di clienti di alberghi, motel e altri ambienti a carattere residenziale;
- . negli ambienti tipo bed and breakfast.

L'utilizzatore ha l'obbligo di segnalare al costruttore eventuali difetti o deterioramenti che possono compromettere l'originale sicurezza dell'impianto.

L'utilizzatore ha l'obbligo di verificare le corrette condizioni ambientali, in modo da garantire la sicurezza.

L'apparecchio non è adatto all'installazione in zone nelle quali può essere utilizzato un getto d'acqua.

L'apparecchio deve essere installato solo in luoghi ove il suo impiego e il suo mantenimento sono riservati a personale qualificato.

L'installazione deve essere effettuata esclusivamente da personale autorizzato e qualificato.

Utilizzare la macchina solo in presenza di luce idonea.

Controllare con regolarità che il cavo di alimentazione sia in perfetto stato. In nessun caso si deve riparare il cavo eventualmente danneggiato con nastro isolante o con morsetti.

Non esporre la macchina ad agenti atmosferici (sole, pioggia ecc.).

La sosta prolungata (fermo macchina) a temperatura inferiore a 0°C (zero gradi centigradi), può provocare gravi danneggiamenti o rotture delle tubazioni e della caldaia; prima di ogni sosta prolungata svuotare completamente il circuito idrico.

E' vietato rimuovere le protezioni e/o i dispositivi di sicurezza previsti sulla macchina.

I componenti dell'imballaggio devono essere consegnati negli appositi centri di smaltimento e in nessun caso lasciati incustoditi o alla portata di bambini, animali o di persone non autorizzate.

La ditta costruttrice declina ogni responsabilità per danni a cose, persone od animali causati da eventuali interventi sulla macchina di persone non qualificate o non autorizzate a queste mansioni.

Qualora vengano effettuati interventi di riparazioni non autorizzate sulla macchina o vengano utilizzati ricambi non originali vengono a decadere le condizioni di garanzia e pertanto la ditta costruttrice si riserva il diritto di non riconoscerne più la validità.

L'utilizzatore deve attenersi alle norme di sicurezza vigenti nel Paese d'installazione, oltre alle regole dettate dal comune buon senso ed assicurarsi che siano effettuate correttamente le periodiche operazioni di manutenzione.

Non effettuare la pulizia interna della macchina con tensione o la spina inserita e comunque non utilizzare getti d'acqua o detergenti.

L'utilizzatore non deve toccare la macchina a piedi umidi o bagnati, nonché utilizzarla a piedi nudi. Nonostante l'utilizzo di una messa a terra della macchina, si consiglia l'uso di un impianto salvavita conforme alle disposizioni delle leggi locali per evitare al massimo il rischio di shock elettrici.

Non toccare con le mani o altre parti del corpo i beccucci del caffè e le lance d'acqua calda e vapore, poiché i liquidi o il vapore erogati sono surriscaldati e possono provocare ustioni.

Le tazze e le tazzine devono essere accuratamente asciugate prima di essere appoggiate sull'apposito piano.

Per evitare la formazione di calcare, si può utilizzare acqua minerale naturale.

4 - CARATTERISTICHE TECNICHE

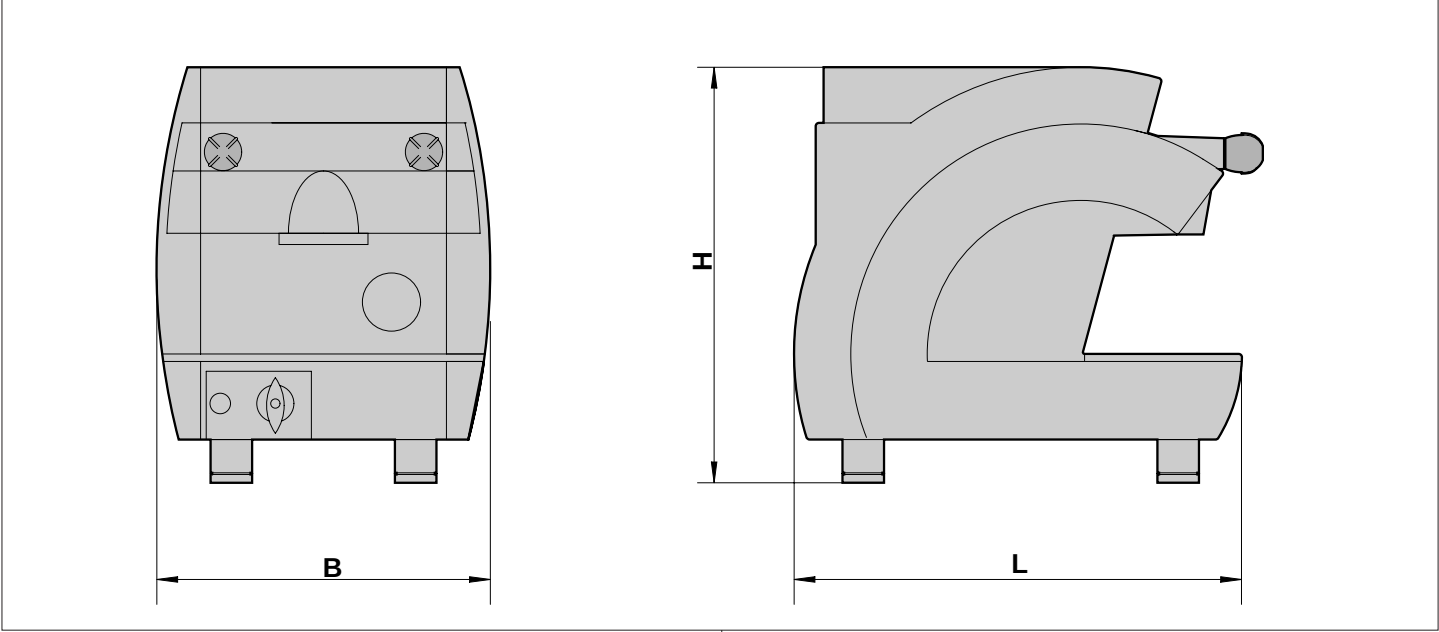


Fig.4.01

Capacità caldaia	L	2.3
Potenza totale assorbita	W	1650
Peso	kg	30
Dimensioni	B	420
	H	530
	L	540

Livello di pressione sonora ponderata A: inferiore a 70 dB

 5 - PREPARAZIONE MACCHINA

- 1 COPERCHIO SERBATOIO
- 2 SERBATOIO
- 3 CAVO ALIMENTAZIONE
- 4 PRESA ELETTRICA
- 5 INTERRUTTORE GENERALE
- 6 PIASTRA PER CONTROLLO LIVELLO
- 7 CONDOTTA DI SCARICO
- 8 TUBO SCARICO

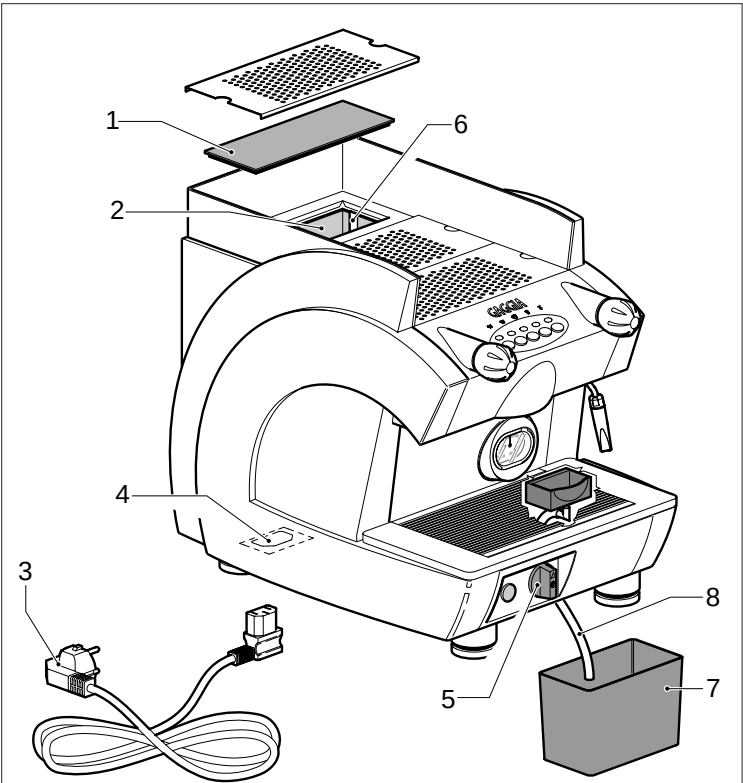


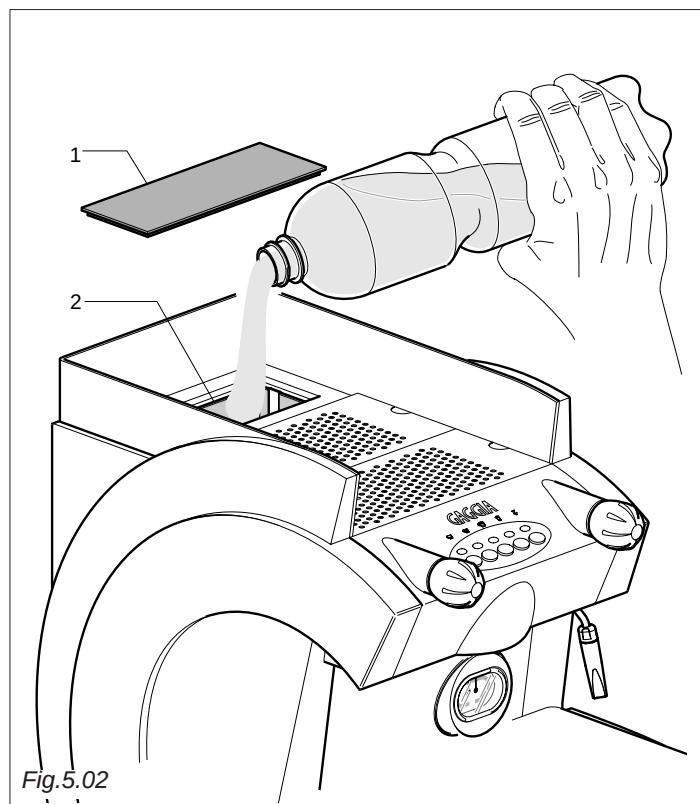
Fig.5.01

5.1 RIEMPIMENTO SERBATOIO

Togliere il coperchio (Fig.5.02 - pos.1) e riempire il serbatoio (2) di acqua fredda.

E' consigliabile usare acqua con una durezza non superiore ai 10°F per evitare incrostazioni.

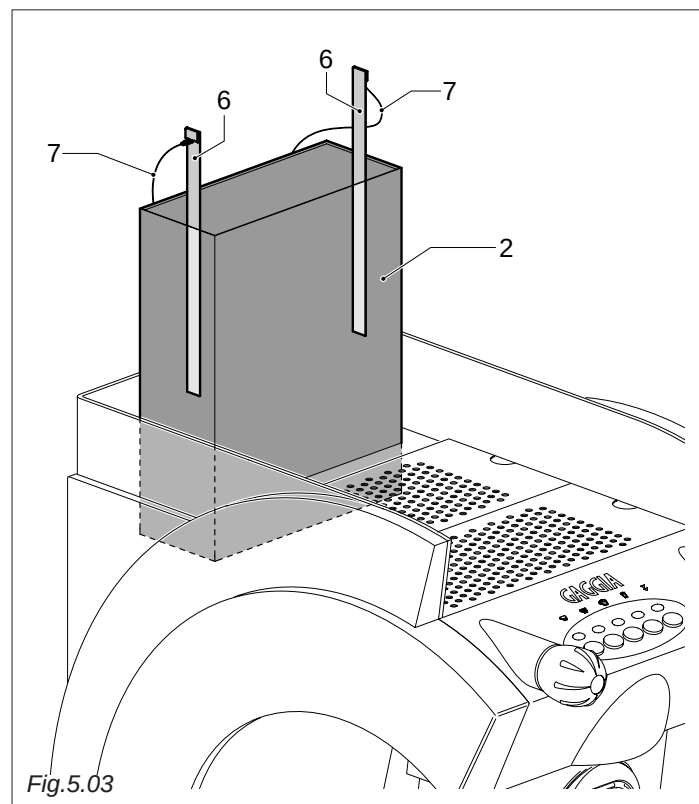
E' possibile estrarre il serbatoio acqua (Fig.5.03 - pos.2), facendo attenzione a togliere le piastre (Fig.5.03 - pos.6) per il controllo del



livello senza scollegare i cavetti (Fig.5.03 - pos.7) e sfilandolo verso l'alto. Nel rimetterlo ricordarsi di riposizionare le piastre per il controllo del livello altrimenti la macchina non ha il consenso di avviamento.

N.B. In caso di mancanza acqua, sulle macchine GE si accenderà la spia (Fig.6.01 - pos.17).

Sulle macchine GD vedere punto 7.5 "Segnalazione di allarme".



5.2 ALLACCIAMENTO ELETTRICO

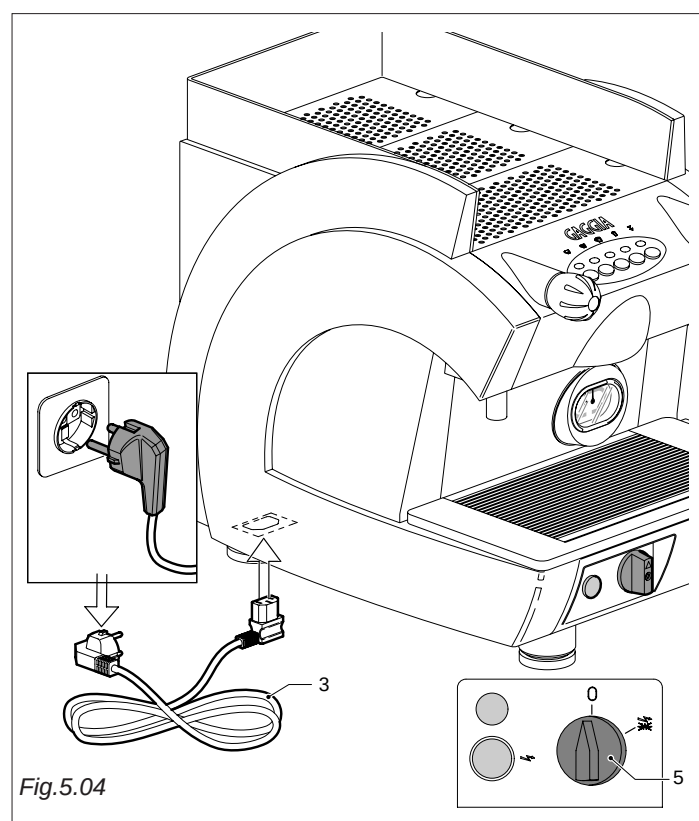
Inserire il cavo alimentazione (3) nella macchina e la spina in una presa adeguata (Fig.5.04).

Prima di effettuare l'allacciamento assicurarsi che l'interruttore generale (5) sia sulla pos. O.

5.3 ALLACCIAMENTO IDRAULICO

Collegare lo scodellino di scarico alla condotta di scarico o serbatoio di scarico.

N.B. L'altezza minima del piano di appoggio deve essere di almeno cm 110. (comunque la superficie più alta dell'apparecchio deve essere almeno ad 1,5m da terra.)





6 - MESSA IN SERVIZIO

- 1 Rubinetto vapore
- 2 Tubo vaporizzatore
- 3 Rubinetto prelievo acqua
- 4 Prelievo acqua calda
- 5 Coperchio serbatoio
- 6 Manometro caldaia
- 7 Spia macchina accesa
- 8 Serbatoio
- 9 Interruttore generale
- 10 Pulsante 1 caffè corto (GD)
- 11 Pulsante 2 caffè corti (GD)
- 12 Pulsante 1 caffè lungo (GD)
- 13 Pulsante 2 caffè lunghi (GD)
- 14 Pulsante Erogazione / Stop (GD)
- 15 Interruttore caffè comando (GE)
- 16 Cavo alimentazione
- 17 Spia livello mancanza acqua in serbatoio (solo versione GE)
- 18 Spia interruttore caffè (GE)

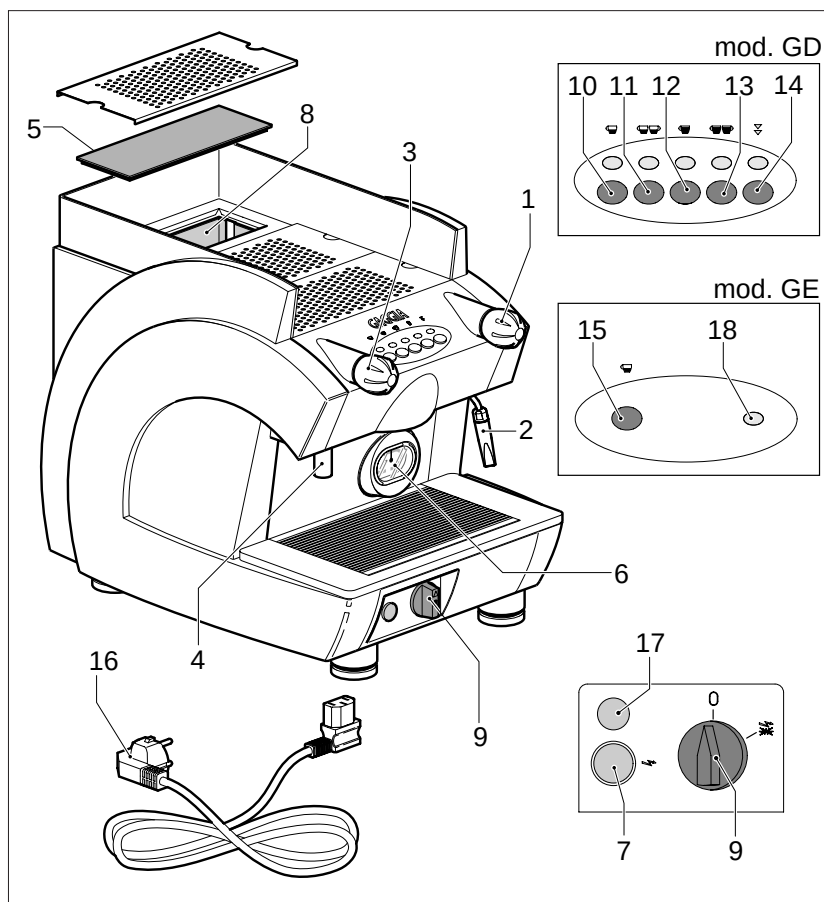


Fig. 6.01

Ultimati i collegamenti idraulici, si procede alla messa in servizio della macchina.

Portare l'interruttore generale macchina (9) sulla posizione si accenderà la spia macchina in tensione (7).

- L'autolivello si metterà in funzione.

Questa operazione, solo nel primo caricamento, può impiegare un tempo abbastanza lungo e determinare il blocco della macchina; nel caso spegnerla e riaccenderla agendo sull'interruttore generale (Fig. 6.01 - pos. 9).

- Attendere quindi che la macchina raggiunga la pressione d'esercizio "1,2 - 1,3 BAR" controllando sul manometro (Fig. 6.01 - pos. 6) la pressione caldaia.
- La macchina è pronta all'uso.



Attenzione!

Quando la macchina è nuova, la coppa portafiltro può risultare non allineata (perpendicolare alla macchina stessa) come indicato in figura (Fig. 6.02), senza per questo compromettere il buon funzionamento della stessa.

Dopo un breve periodo d'utilizzo, la coppa andrà man mano a posizionarsi nella posizione corretta.

A = Posizione del portafiltro chiuso con la macchina nuova

B = Posizione del portafiltro chiuso con la macchina dopo un breve periodo d'uso

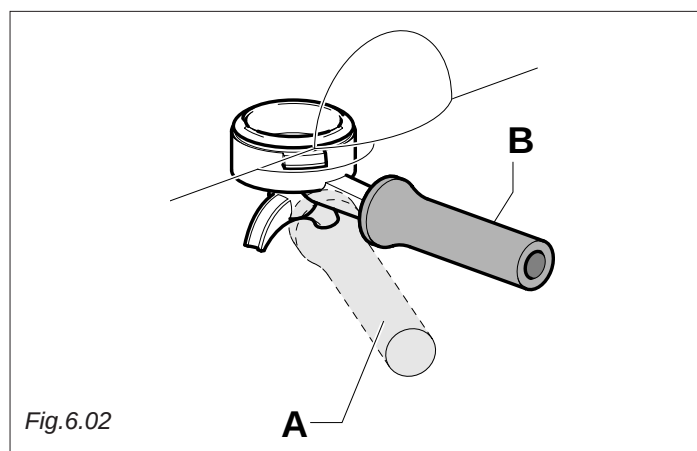


Fig. 6.02

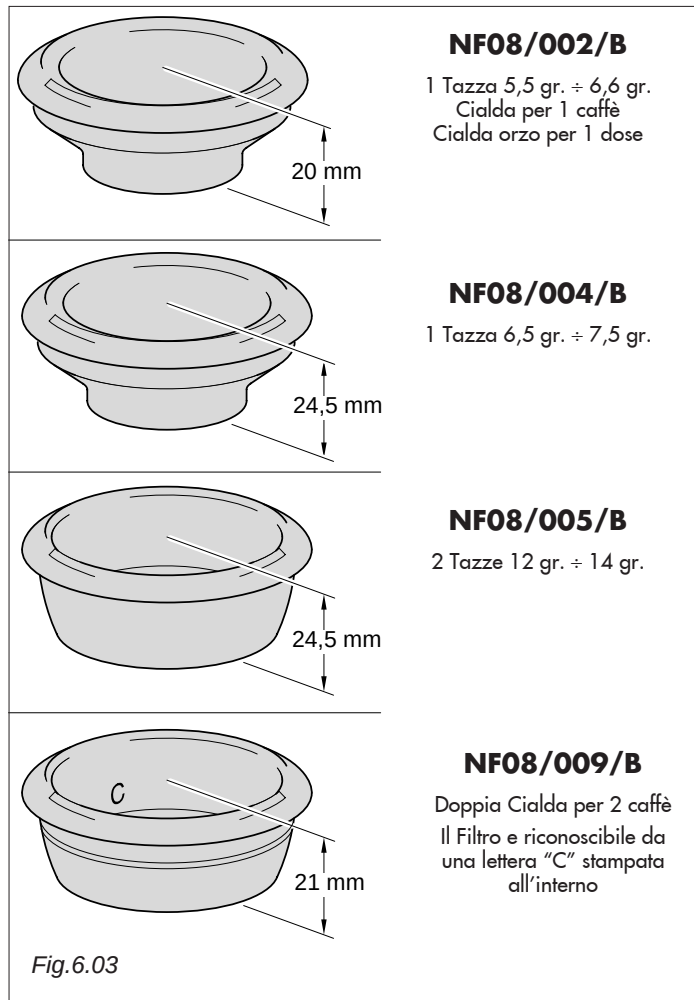
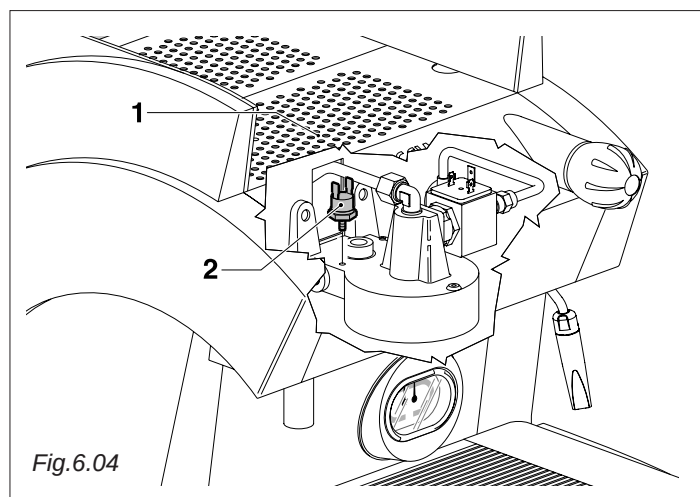
NOTA: Come optional sono disponibili guarnizioni sottocoppa di spessore inferiore (mm 8,1 cod. NG01/005), oppure guarnizioni sottocoppa di spessore superiore (mm 9 cod. NG01/002) a quella montata di serie (mm 8,5 cod. NG01/001/B).

6.1 FILTRI CAFFÈ CORREDO MACCHINA

Secondo la quantità di caffè macinato, occorre utilizzare il filtro come indicato (Fig. 6.03) per evitare che, ad erogazione terminata, la pastiglia fondi caffè resti attaccata al gruppo erogatore.

6.2 SOSTITUZIONE DEL TERMOSTATO PER DIMINUIRE LA TEMPERATURA DEL GRUPPO EROGAZIONE CAFFÈ' (OPTIONAL)

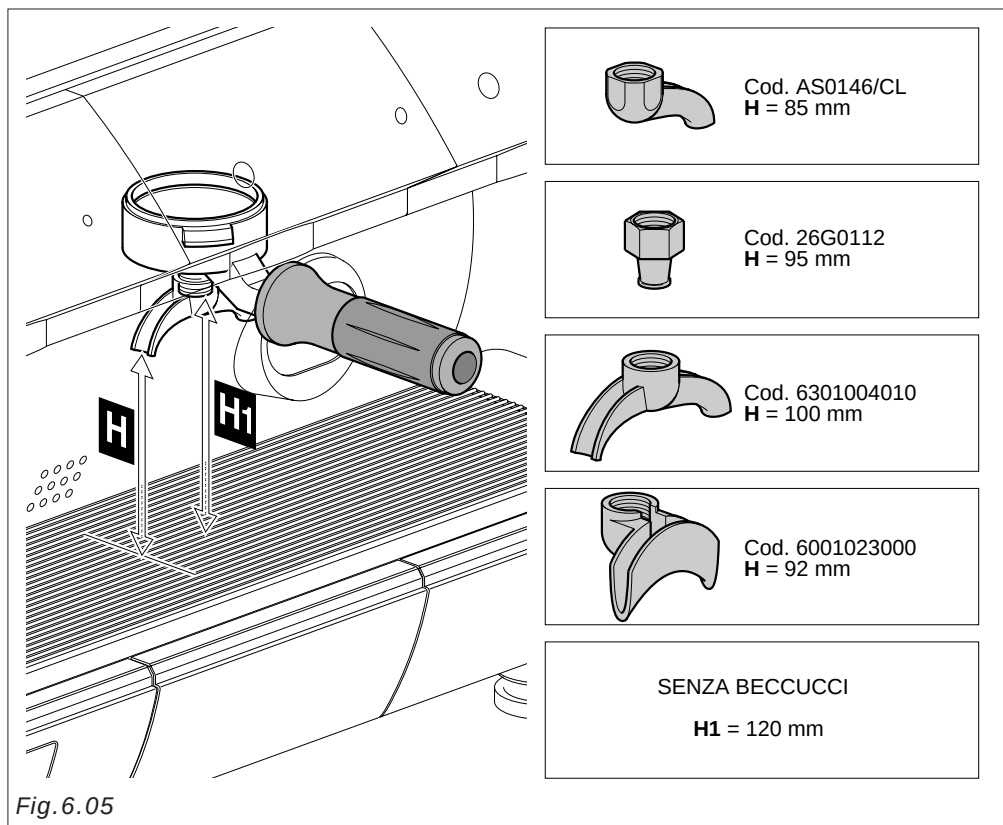
Rimuovere la bacinella scaldacqua (1). Scollegare il termostato del gruppo (2) (Cod.DM1561 - T 103°C) e sostituirlo con il termostato di temperatura più bassa (Cod.DM 1736 - T 98°C), inserito nel corredo della macchina.



6.3 BECCUCCI A CORREDO MACCHINA (Fig.6.05)

Vengono forniti a corredo della macchina N° 4 beccucci per ottenere erogazioni di caffè singole o doppie.

Nella figura a fianco, vengono riportate le differenti distanze dalla griglia di appoggio caffè (H) ottenibili in funzione delle diverse tipologie di beccucci montati sul portafiltro.



7 - FUNZIONAMENTO / USO E PROGRAMMAZIONE

INTRODUZIONE

Attraverso il software di programmazione si ha la possibilità di effettuare il controllo delle seguenti operazioni:

- gestione del gruppo caffè
- controllo di quattro differenti dosi di caffè
- controllo volumetrico delle dosi caffè
- controllo e gestione livello riempimento
- supervisione del sistema attraverso allarmi
- continuo, time out erogazione e altre funzioni



T1 - Singolo caffè espresso



T2 - Doppio caffè espresso



T3 - Singolo caffè lungo



T4 - Doppio caffè lungo



T5 - Programmazione / Continuo

7.1 PROGRAMMAZIONE DOSE CAFFÈ

E' possibile modificare le quantità delle dosi caffè (tramite controllo volumetrico) e memorizzarle seguendo questa procedura:

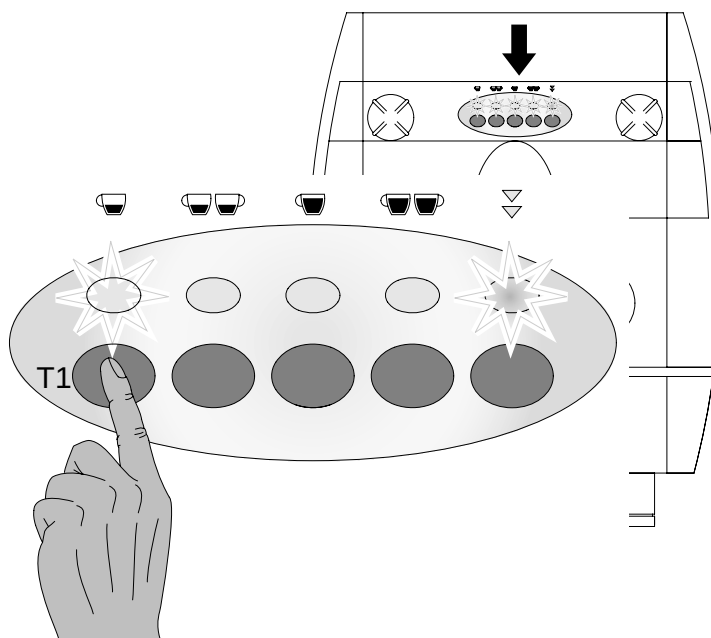
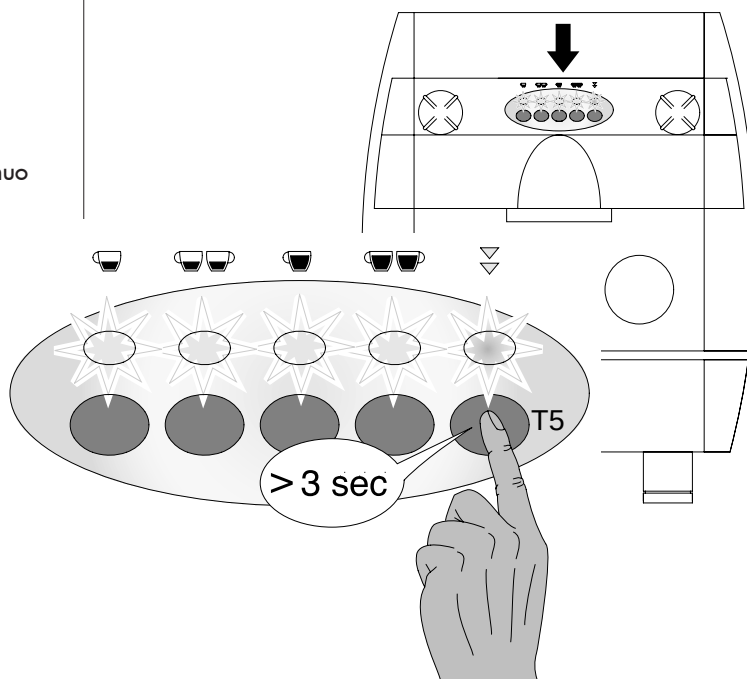
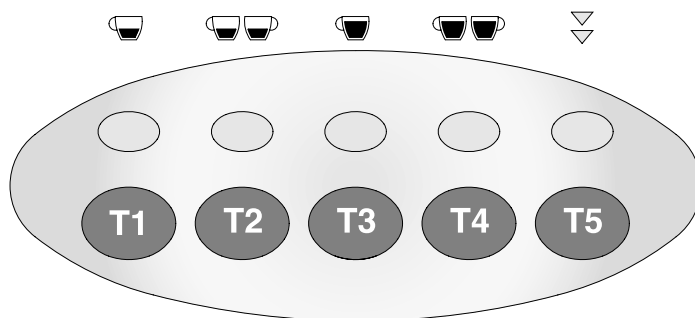
- premere il tasto **T5** (della tastiera relativa al **gruppo**) e mantenerlo premuto per un tempo **superiore ai 3 secondi** e verificare il lampeggiamento del tasto.

Entro 5 secondi (time out di programmazione), premere il tasto corrispondente alla dose che si vuole programmare (ad esempio il tasto T1).

Il LED relativo al tasto T5 rimane acceso e inoltre si accende anche il LED relativo alla dose che si sta programmando. In questa fase, e per tutta la durata della programmazione della dose caffè, viene attivata l'elettrovalvola e la pompa.

Dopo aver premuto il tasto T1, inizia l'erogazione e, al raggiungimento della dose di caffè desiderata, premere nuovamente il tasto T1 o uno qualsiasi degli altri tasti della tastiera per interrompere l'erogazione della dose di caffè. In questo modo viene memorizzato sulla EPROM il nuovo valore in impulsi della dose. Vengono disattivate sia l'elettrovalvola che la pompa che interrompono l'erogazione del prodotto e vengono spenti i led della tastiera.

Per procedere ad una nuova programmazione delle altre dosi di caffè T2-T3-T4, ripetere con la stessa sequenza le medesime operazioni effettuate per il tasto T1.

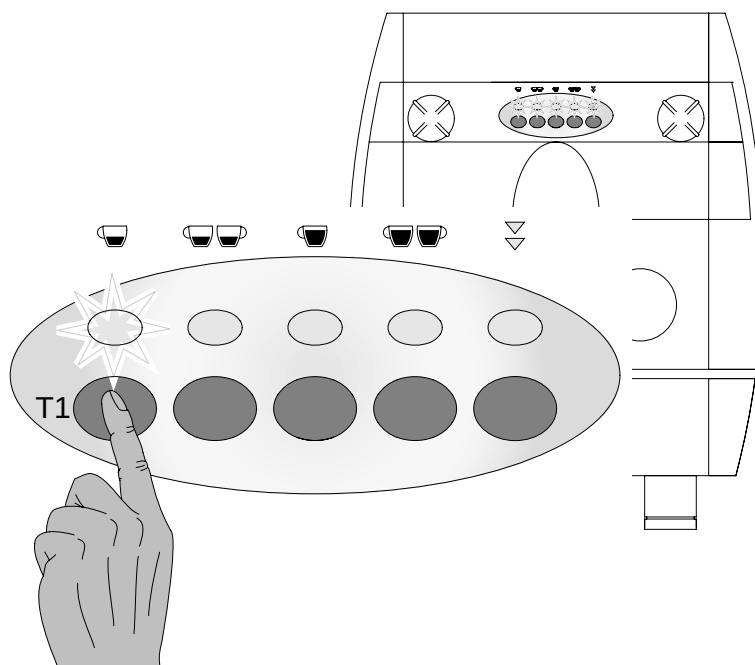


7.2 EROGAZIONE CAFFÈ'

Premendo il tasto corrispondente, T1-T2-T3 o T4, viene attivata l'elettrovalvola di erogazione per il tempo necessario al raggiungimento della quantità di prodotto (controllo volumetrico) programmata precedentemente.

Il LED relativo al tasto della dose prescelta rimane acceso per tutta la durata dell'erogazione caffè.

E' prevista la possibilità di interrompere l'erogazione in corso prima del raggiungimento della quantità di prodotto programmato premendo uno qualsiasi dei tasti dose presenti sulla tastiera del gruppo.



7.3 DOSE CAFFÈ' IN CONTINUO

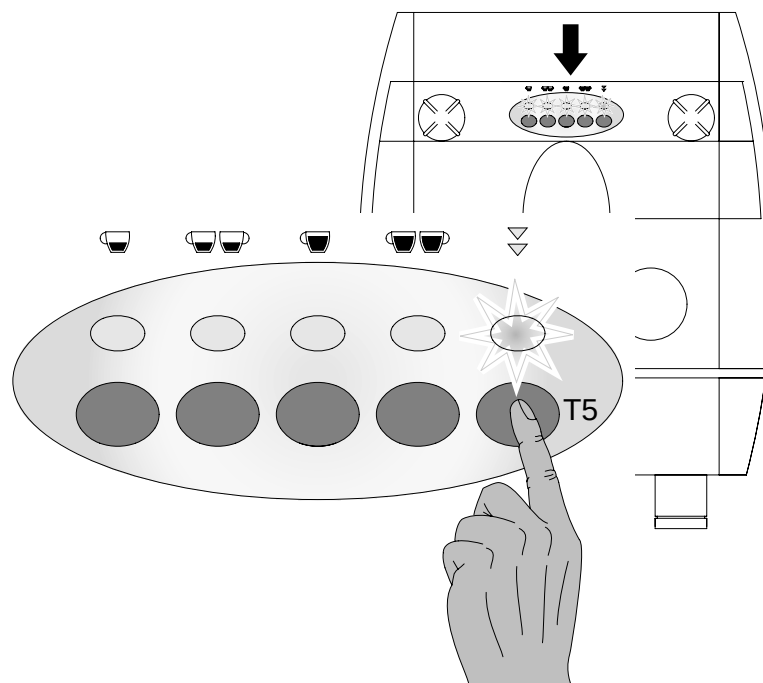
Per ottenere l'erogazione della dose di caffè in continuo premere il tasto T5 della tastiera corrispondente al gruppo su cui si vuole operare.

Il LED corrispondente al tasto T5 rimane acceso per tutta la durata dell'erogazione.

IMPORTANTE! Fare attenzione a non tenerlo premuto per oltre 3 secondi perché in questo caso si accenderebbe alla modalità di programmazione.

L'erogazione del caffè continuerà fino ad uno stop dose premendo il tasto T5, oppure al raggiungimento della quantità massima del prodotto ottenibile attraverso un controllo volumetrico (6000 impulsi) oppure attraverso un Time-out di erogazione.

IMPORTANTE! Lo START relativo al ciclo "Continuo" avviene al rilascio (entro i 3 secondi) del tasto T5 e non alla pressione dello stesso. L'eventuale STOP invece si ottiene premendo qualsiasi tasto.

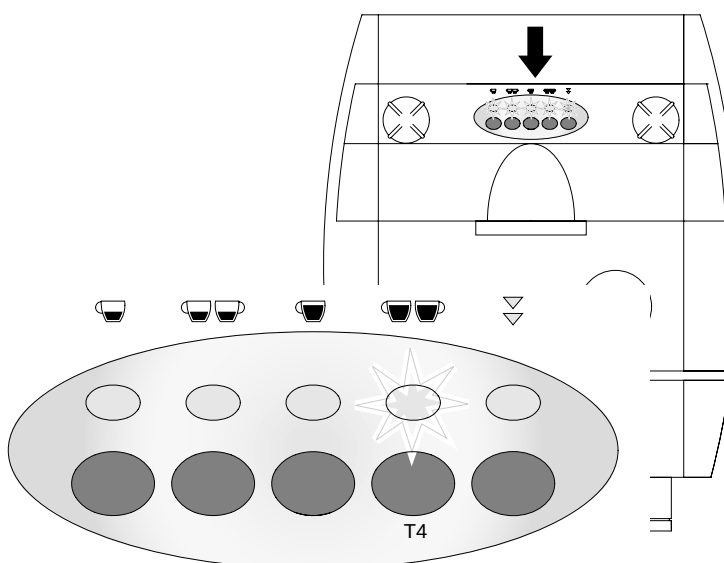


7.4 SEGNALE DI ALLARME

TIME OUT LIVELLO SERBATOIO

Questo allarme viene segnalato qualora il livello di acqua nel serbatoio diventa troppo basso e le sonde di livello restano scoperte.

In questo stato i led delle tastiere lampeggiano e cominciano a suonare.



8 - PREPARAZIONE CAFFÈ

- Scegliere il filtro corretto ed inserirlo nel portafiltro, utilizzare i filtri piccoli per una tazza ed il filtro grande per due tazze (Fig.6.03).

Inserire quindi il portafiltro nella macchina ed attendere che si riscaldi.

- Quando la macchina ha raggiunto la pressione togliere il portafiltro e riempirlo di caffè macinato utilizzando l'apposito misurino. (Considerare 1 misurino per ogni tazza di caffè).
- Premere utilizzando l'apposito pressino.
- Pulire il bordo del portafiltro da eventuali residui di caffè.
- Inserire il portafiltro nella macchina.
- Disporre una o due tazze sotto il portafiltro (Fig.8.01), premere l'interruttore caffè (Fig. 6.01-pos. **15** per GE o tastiera per GD) il caffè inizierà ad uscire.

Quando le tazzine saranno piene premere l'interruttore per interrompere l'erogazione (GE) (Fig.8.02) o aspettare lo spegnimento automatico (GD).

- Togliere le tazze e servirle.
- Il caffè sarà più o meno forte a secondo del tipo di miscela, della macinatura e della dose d'acqua.
Per ottenere la tipica crema espresso, l'erogazione caffè deve essere circa $20 \div 30$ secondi per una dose di 25-30 cc.
- Per preparare altri caffè togliere il portafiltro svuotandolo dai fondi e ripetere le operazioni partendo dal punto 2.

N.B. Sulle macchine tipo GD rimaste ferme a lungo senza erogare caffè, si consiglia di erogare acqua dal gruppo per qualche secondo per riempire il circuito, quindi eseguire la normale procedura per l'erogazione del caffè.

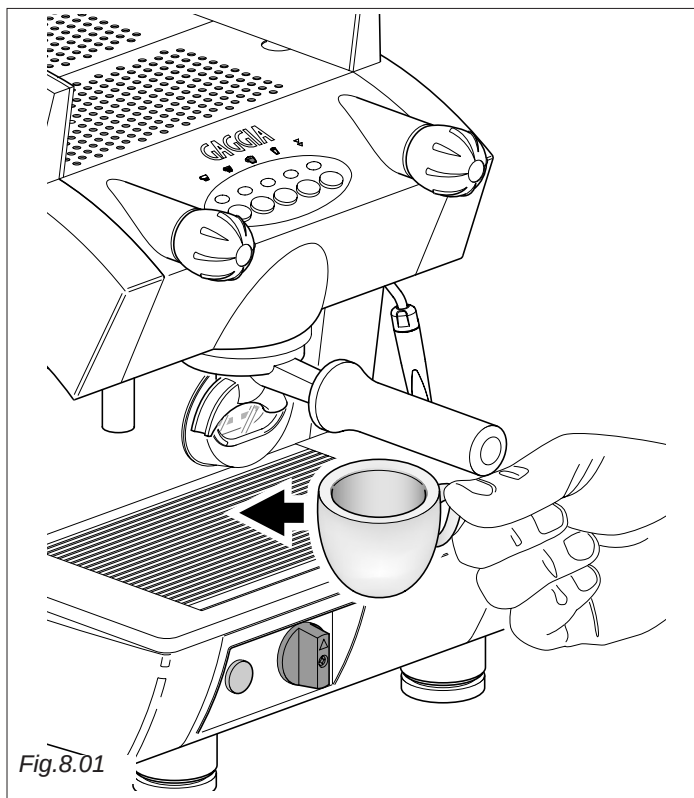


Fig.8.01

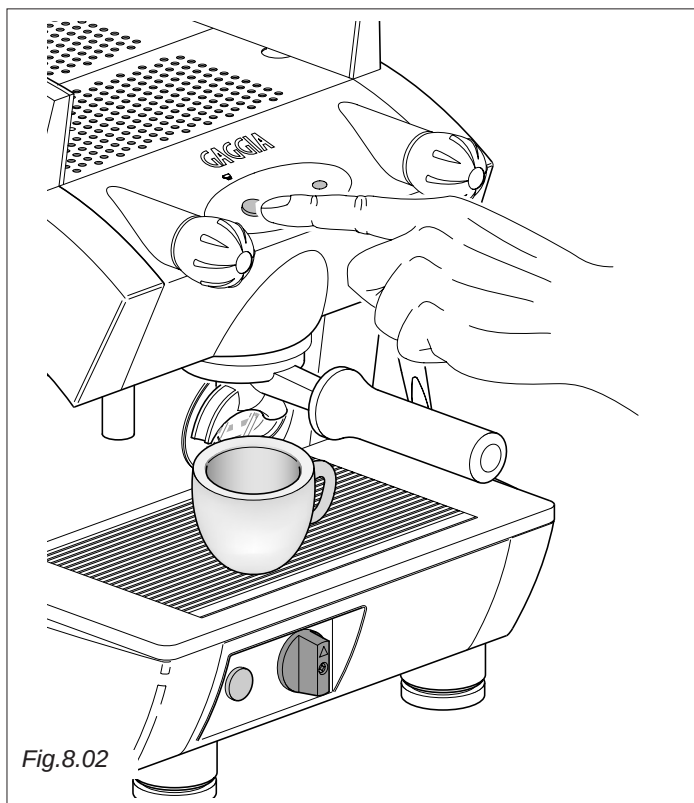


Fig.8.02

8.1 PREPARAZIONE ACQUA CALDA

- Collocare un bricco sotto l'ugello prelievo acqua calda.
- Ruotare lentamente la manopola rubinetto (Fig.8.03) in senso antiorario per consentire l'erogazione dell'acqua calda.
- Una volta ottenuta la quantità desiderata riportare la manopola rubinetto (Fig.8.03) nella posizione iniziale ruotandola in senso orario.

Rimuovere quindi il bricco.

8.2 PREPARARE CAPPUCCINO

- Preparare l'espresso in tazze grandi procedendo come precedentemente specificato.
- Prendere un bricco riempito a metà con latte freddo e metterlo sotto il tromboncino del vapore (Fig.8.04).
- Ruotare lentamente la manopola del rubinetto (Fig.8.04) in senso antiorario per far fuoriuscire il vapore.

! IMPORTANTE: La pressione del vapore aumenterà con il ruotare della manopola.

- Ruotare il bricco, con movimento circolare, facendo attenzione che l'estremità dell'ugello vapore non sia sempre immerso nel latte e "non portare il latte in ebollizione" (Fig.8.04).
- Una volta ottenuta l'emulsione desiderata, ruotare in senso orario la manopola vapore e togliere il bricco.
- Versare il latte emulsionato nel caffè. Guarnire con cannella, cacao, noce moscata.

Servire.

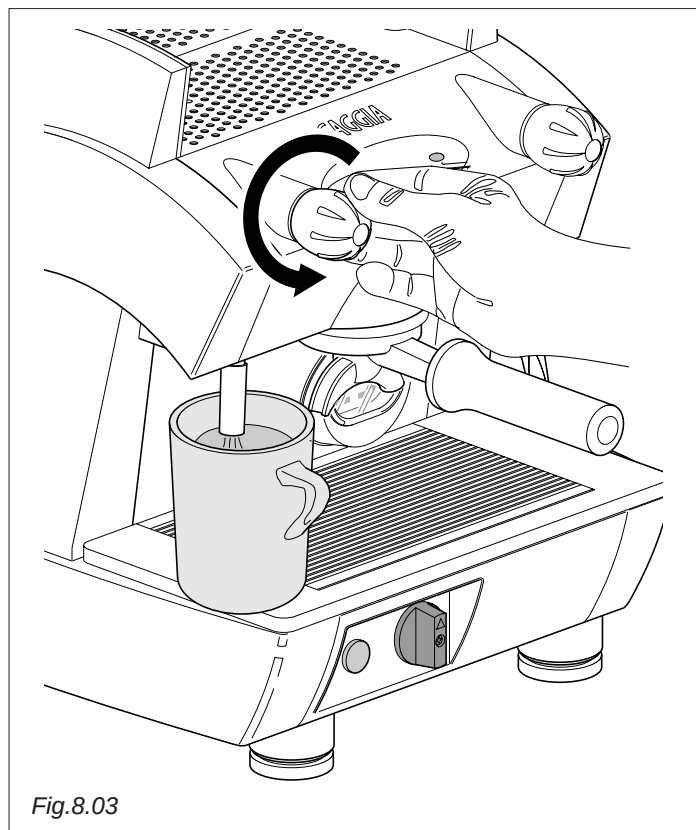


Fig.8.03

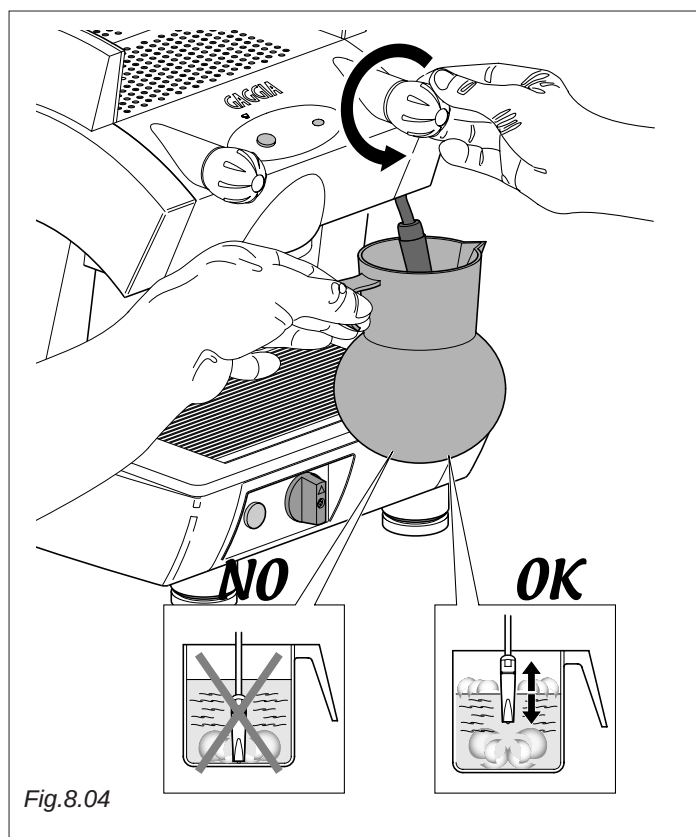


Fig.8.04



9 - MANUTENZIONE E CONSIGLI UTILI

Controllare frequentemente i forellini dei filtri (19) per rimuovere eventuali depositi.

Occorre inoltre dopo un lungo periodo di ristagno dell'acqua calda nei conduttori, che si lasci scorrere un po' d'acqua in caduta onde rimuovere eventuali depositi.

Giornalmente è utile risciacquare i filtri (19) e portafiltri (16) in acqua calda.

Si consiglia di lasciare inserite le coppe portafiltro con i fondi di caffè nel gruppo durante la giornata di lavoro per avere il portafiltro sempre a temperatura ottimale.

Per la pulizia della carrozzeria evitare di usare sostanze abrasive o solventi.

La lancia vapore deve essere pulita subito dopo l'uso onde evitare che si formi incrostazioni che possano otturare i fori ed evitare inoltre che la bevanda riscaldata successivamente non prenda cattivi sapori.

- 16** PORTAFILTRO
- 17** PORTADOCGETTA
- 18** DOCGETTA
- 19** FILTRO
- 20** GUARNIZIONE
- 21** GRUPPO
- 22** VITE
- 23** VITE A BRUGOLA

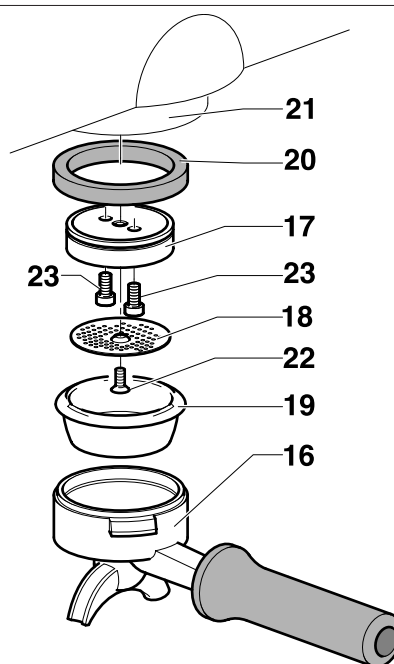


Fig.9.01



Sostituzione guarnizione sottocoppa

Si deve procedere alla sostituzione della guarnizione (20) quando, fra il gruppo (21) e ed portafiltro (16), venga rilevata durante l'erogazione una perdita di caffè o quando, chiudendo il portafiltro (16), venga oltrepassato di molto il centro del gruppo.

Procedere quindi a togliere la doccetta (18) svitando la vite centrale (22).

Togliere il portadoccetta (17) svitando le due viti a brugola (23).

Asportare quindi la guarnizione (20) aiutandosi con un cacciavite o un punteruolo.

Dopo aver staccato la guarnizione provvedere a pulire la sede e rimontare la nuova guarnizione facendo attenzione ad inserirla con lo smusso rivolto in alto verso il gruppo.

10 - RISOLUZIONE INCONVENIENTI

PROBLEMI	CAUSA	SOLUZIONE
La macchina non si accende	1. Interruttore macchina spento 2. Cavo non collegato correttamente	1. Portare l'interruttore della macchina sulla posizione  2. Collegare il cavo alimentazione
Manca l'acqua in caldaia	1. Serbatoio acqua vuoto 2. Piastre serbatoio non inserite 3. Motopompa non funzionante	1. Riempire il serbatoio 2. Inserire le piastre nel serbatoio 3. Rivolgersi a personale specializzato
Erogazione gruppo assente	1. Motopompa non funzionante 2. Elettrovalvola gruppo non funzionante 3. Interruttore gruppo non funzionante	1. Rivolgersi a personale specializzato 2. Rivolgersi a personale specializzato 3. Rivolgersi a personale specializzato
Dalla lancia non esce vapore	1. Troppa acqua in caldaia 2. Resistenza danneggiata 3. Spruzzatore intasato 4. Salvaresistenza disinserito	1. Vedi problema specifico 2. Rivolgersi a personale specializzato 3. Pulire lo spruzzatore 4. Rivolgersi a personale specializzato
Acqua in caldaia troppo alta	1. Il motore pompa rimane inserito 2. Scambiatore forato 3. Elettrovalvola carico automatico bloccata	1. Rivolgersi a personale specializzato 2. Rivolgersi a personale specializzato 3. Rivolgersi a personale specializzato
Fondi del caffè bagnati	1. Macinatura regolata troppo fine 2. Gruppo ancora freddo 3. Elettrovalvola non scarica	1. Regolare la macinatura 2. Aspettare che la macchina raggiunga la temperatura 3. Rivolgersi a personale specializzato
Erogazione del caffè troppo lenta	1. Macinatura regolata troppo fine 2. Portafiltro sporco 3. Gruppo intasato 4. Elettrovalvola parzialmente intasata	1. Regolare la macinatura 2. Sostituire il filtro ed effettuare la pulizia del portafiltro più frequentemente 3. Rivolgersi a personale specializzato 4. Rivolgersi a personale specializzato
Erogazione del caffè troppo veloce	1. Macinatura regolata troppo grossa	1. Regolare la macinatura

11. SMANTELLAMENTO DELLA MACCHINA

Per il corretto smaltimento della macchina seguire le istruzioni riportate nelle ultime pagine del manuale.

ITALIANO	8 - 20
ENGLISH	21 - 33
DEUTSCH	34 - 46
FRANÇAIS	47 - 59
ESPAÑOL	60 - 72

INDEX

1	INSTRUCTIONS BOOKLET CONSERVATION AND USE.....	22
2	ENVISAGED MACHINE USE	22
3	SAFETY ADVICE	23
4	TECHNICAL FEATURES	24
5	MACHINE PREPARATION	24
6	START UP	26
7	FUNCTION / USE AND PROGRAMMING	28
8	COFFEE PREPARATION	30
9	MAINTENANCE AND USEFUL ADVICE	32
10	TROUBLE SHOOTING	33
11	MACHINE DISMANTLING	33

1. INSTRUCTIONS BOOKLET CONSERVATION AND USE

The present instructions booklet has been prepared for the machine user, the owner and the installation technician and must be always available for reference purposes.

The manual is destined for the user, the maintenance technician and machine installation technician.

The purpose of the instructions booklet is to indicate the envisaged uses of the machine for which it has been designed, its technical features and in order to provide advice on correct use, cleaning and regulation. It also provides important maintenance information, and details on any residual risks, and all those operations which require particular care.

The present manual is to be considered as an integral part of the machine and must be CONSERVED FOR FUTURE REFERENCE until the final dismantling of the machine.

This instructions booklet must always be available for consultation and must be kept in a protected and dry place.

In the event of loss or damage to the same, the user may ask the manufacturer or local dealer for a new manual, indicating the machine model and serial number of the same as indicated on the identification plate.

The present manual reflects the state of the art, at the time of its preparation, the manufacturer however reserves the right to revise production and subsequent manuals without being obliged to update previous versions.

The manufacturer declines all responsibility in the event of :

- the improper or incorrect use of the coffee machine
- use that fails to comply with that specifically stated in the present booklet
- serious lack of maintenance as envisaged or recommended
- machine modifications or any non-authorized intervention
- use of either non-original or non-specific spares
- total or partial failure to observe the instructions

2. ENVISAGED MACHINE USE

The machine must be operated by a single operator only.

The authorized operator must have firstly read and fully understood all the instructions contained in the present booklet to ensure correct machine function.

This machine is specifically intended for the professional preparation of espresso coffee using blended coffee, as well as the drawing and delivery of water and/or steam.

Its components are made of resilient non toxic materials, and they are easily accessible for cleaning or maintenance operations.

This machine is intended for internal use only.
Ambient temperature for the correct operation of the machine
5°C ÷ 25°C.



3. SAFETY ADVICE

The machine is to be used solely by adults who have carefully read and fully understood this manual and all the safety advice contained in the same.

The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, mental or sensory abilities or with limited experience and/or expertise, unless they are supervised by a person responsible for their safety, or they are instructed by this person on how to properly use the appliance.

- Children must be supervised to ensure they do not play with the appliance.
- This appliance is to be used for household applications or in similar areas like:
 - . for staff only cooking areas in shops, offices and other professional environments;
 - . farms;
 - . for clients use in hotels, motels and other residential type areas;
 - . environments like bed and breakfasts.

The user are obliged to notify the constructor of any defects or faults which may effect the original safety of the system.

The user shall check the correct environmental conditions so that safety can be fully ensured.

Do not install the appliance in a location where water jets may be used.

The appliance must only be installed in places where it can be used and maintained only by qualified staff.

The machine is to be used solely in the presence of suitable lighting.

For safety reasons, all worn or damaged parts must be promptly replaced.

Regularly check that the power supply cable is in good conditions. Damaged cables must never be repaired using insulating tape or clamps.

Do not expose the machine to the elements (sun, rain , etc).

Prolonged machine standstill at temperatures of under 0°C (zero degrees centigrade), may cause serious damage or breakage to the boiler piping: it is therefore necessary to completely empty the water circuit before every prolonged standstill.

The removal of guard and/or safety elements fitted on the machine is forbidden.

The packaging components must be consigned to special disposal centres and must in any event never be left unguarded or within reach of children, animals or non-authorized persons.

The constructor declines responsibility for any damage to things, persons or animals caused by eventual interventions on the machine by personnel not specifically authorized to undertake such operations.

In the event of any non-authorized interventions or repairs on the machine, or in the event of the use of non-original spares all guarantee terms become void, and the company reserves the right to reject validity.

The user must comply with the current safety laws in force in the country of installation, as well as common sense and ensure that all maintenance operations are regularly carried out.

Never clean the inside of the machine with power supply on and plug connected and in any event avoid the use of water sprays or detergents.

The user must not touch the machine if his hands or feet are wet or damp, neither must be use the machine in bare feet. Despite the earth system of the machine, the use of an automatic circuit breaker in compliance with the local regulations is recommended in order to avoid electric shocks as much as possible.

Do not touch the coffee spouts and the hot water and steam nozzles with your hands or other parts of the body as the resulting liquids or steam are overheated and can cause burns.

The cups and small coffee cups must be thoroughly dried before placed on the relative surface.

In order to avoid the formation of scales, natural mineral water can be used.

4. TECHNICAL FEATURES

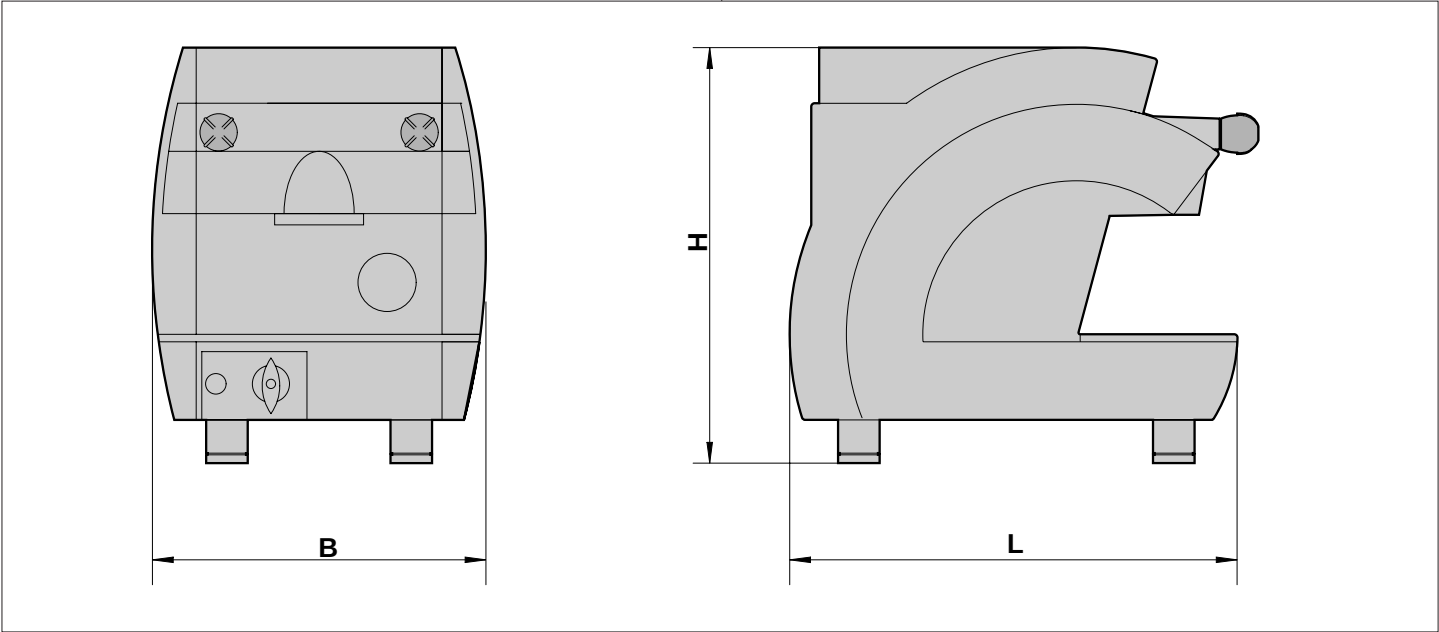


Fig.4.01

Boiler capacity	L	2.3
Overall absorbed power	W	1650
Weight	kg	30
Dimensions	B	420
	H	530
	L	540

A-weighted sound pressur level is below 70 dB

 5 - MACHINE PREPARATION

- 1 TANK LID
- 2 TANK
- 3 POWER CABLE
- 4 ELECTRIC OUTLET
- 5 MAIN SWITCH
- 6 LEVEL CONTROL PLATE
- 7 DISCHARGE DUCTS
- 8 EXHAUST PIPE

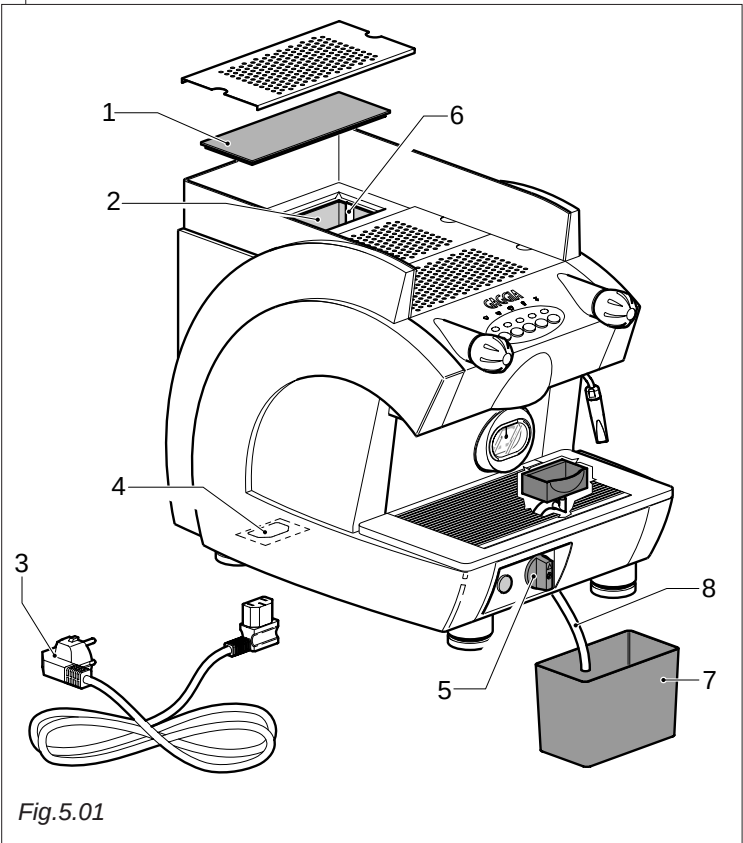
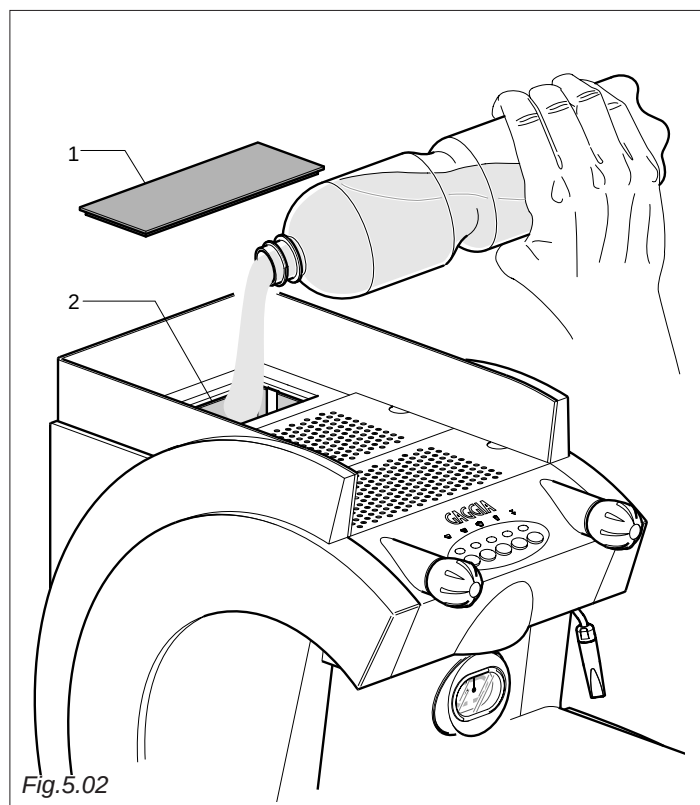


Fig.5.01

5.1 TANK FILLING

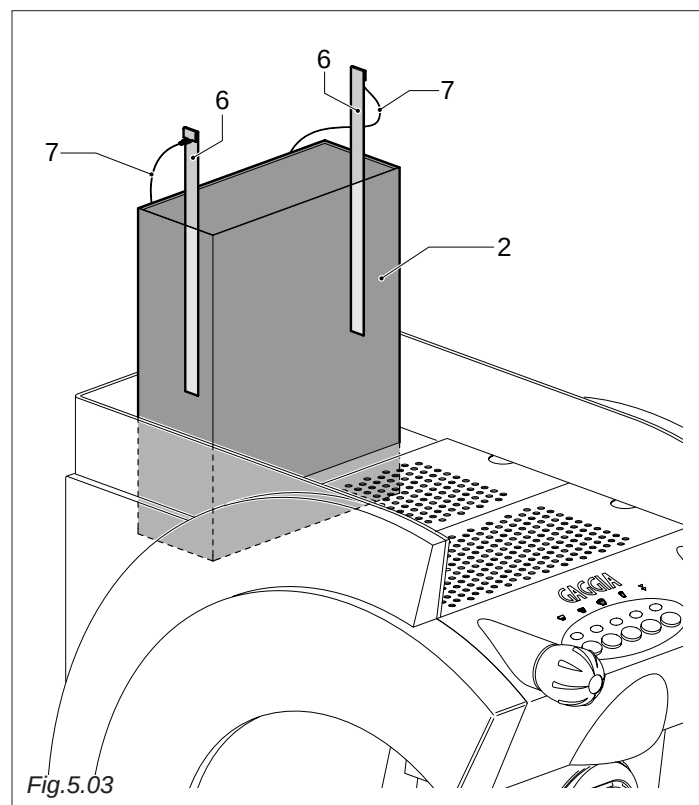
Remove the lid (Fig.5.02-pos.1) and fill the tank (2) with cold water. It is advisable to use water having a hardness not higher than 10°F to avoid encrustations.

The water tank can be removed (Fig.5.03-pos.2), paying attention to remove the level control plates (Fig.5.03-pos.6) without disconnecting the cables (Fig.5.03-pos.7) and removing it from upwards.



When re-placing it, remember to re-place the level control plates otherwise the machine would not be enabled to start.

N.B. In case of lack of water, on GE machines the pilot light will turn on (Fig.6.01 - pos.17).
On GD machines see paragraph 7.5 "Alarm signalling".



5.2 ELECTRIC CONNECTION

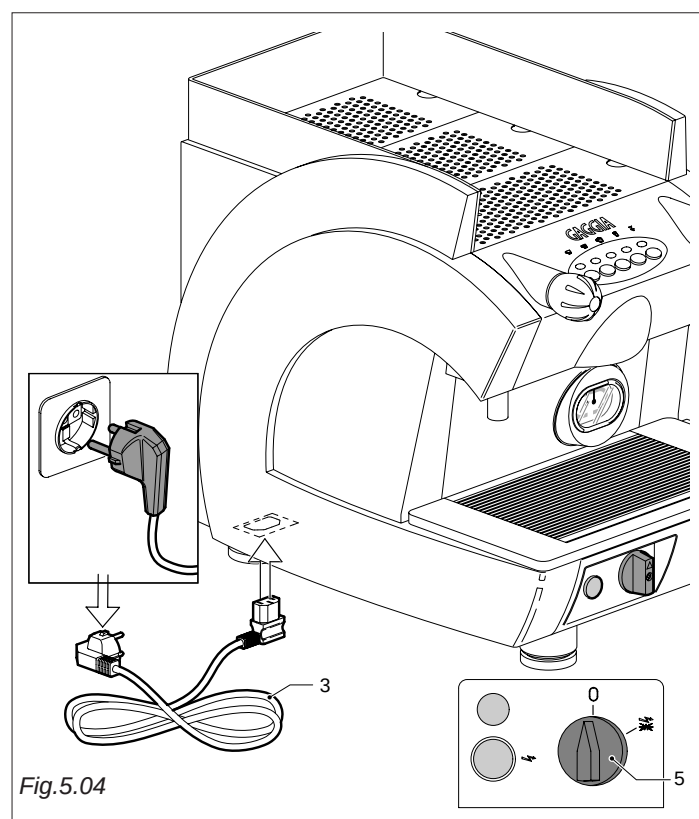
Insert the power cable (3) into the machine and the plug into an appropriate outlet (Fig.5.04).

Before carrying out the connection make sure that the main switch (5) is on pos. O.

5.3 HYDRAULIC CONNECTION

Connect the exhaust cup to the exhaust duct or exhaust tank.

N.B. The least height of the support's top must be 110cm. (The higher surface of the appliance shall however be at least 1,5 m from the ground level)





6 - START UP

- 1 Steam tap
- 2 Atomizer pipe
- 3 Water supply tap
- 4 Hot water supply
- 5 Tank cover
- 6 Boiler manometer
- 7 Pilot light for machine on
- 8 Tank
- 9 Main switch
- 10 Button- 1 strong coffee (GD)
- 11 Button -2 strong coffees (GD)
- 12 Button- 1 weak coffee (GD)
- 13 Button -2 weak coffees (GD)
- 14 Delivery / Stop Button (GD)
- 15 Coffee control switch (GE)
- 16 Power supply cable
- 17 Level pilot light for lack of water in tank (GE version only)
- 18 Coffee switch pilot light (GE)

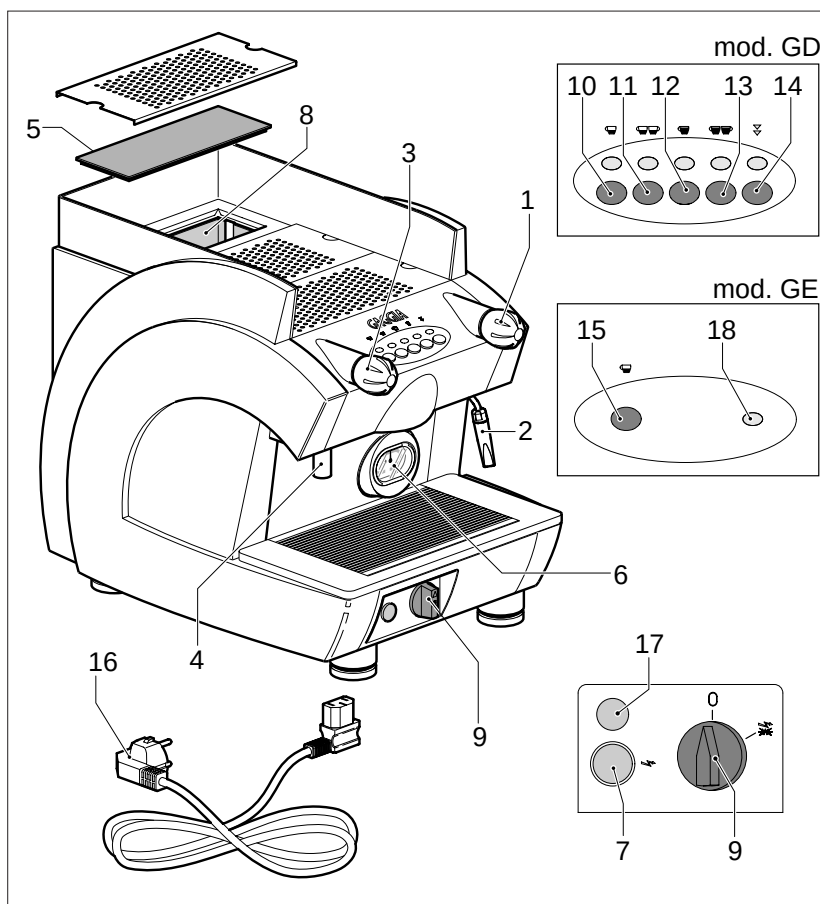


Fig.6.01

After completing the machine preparation, proceed to the start up.

Position the machine main switch (9) to position  the machine on indicator will come on (7).

- The auto-levelling device will come into operation.

Only during the first loading, this operation can take quite a long time and make the machine stop; in this case switch off the machine and switch it on again by acting on the main switch (Fig.6.01-pos.9).

- Then wait until the machine reaches the operating pressure of "1,2 - 1,3 BAR" by checking the boiler pressure on the manometer (Fig.6.01-pos.6).
- The machine is now ready for use.



Warning !!

When the machine is new the filter-holder sump may not be aligned (perpendicular to the machine itself) as shown in the figure at the side, however this does not effect the efficient function of the same.

After a short period of use the sump will gradually settle into a correct position.

A = Position of closed filter-holder with new machine.

B = Position of closed filter holder with machine after a short period of use.

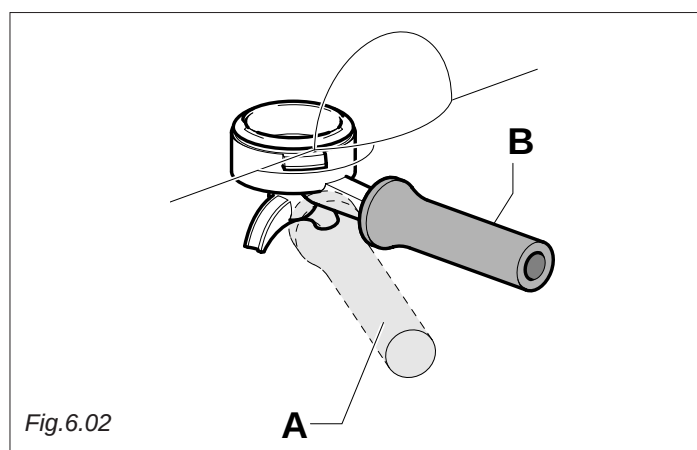


Fig.6.02

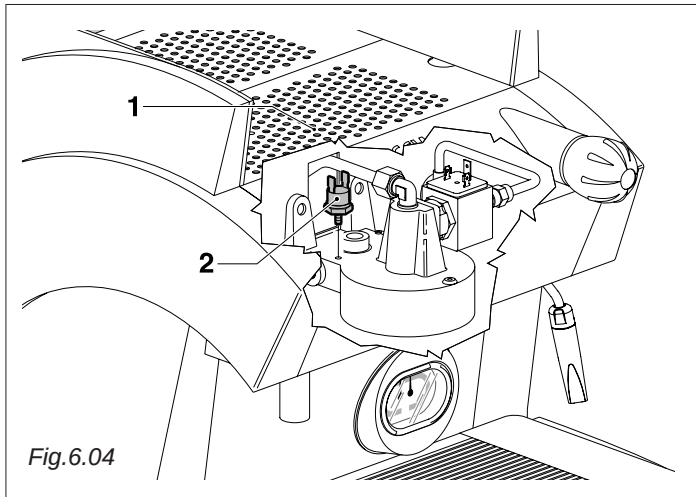
Note: Options include shower head gaskets that are thinner (8.1 mm, part no. NG01/005) or thicker (9.0 mm, part no. NG01/002) than the standard shower head gasket (8.5 mm, part no. NG01/001/B).

6.1 FILTERS FOR COFFEE MACHINE

Depending on the quantity of coffee ground, the appropriate filter must be as shown to avoid (Fig.6.03) that, once the coffee has dripped out, the leftover powder remains attached to the nozzle.

6.2 REPLACEMENT OF THE THERMOSTAT TO REDUCE THE COFFEE DISPENSING GROUP TEMPERATURE (OPTIONAL).

Remove cup heating bowl (1). Disconnect group thermostat (2) (Code DM1561 – T 103°C) and replace it with the lower temperature thermostat (Code DM1736 – T 98°C), included in the machine equipment.



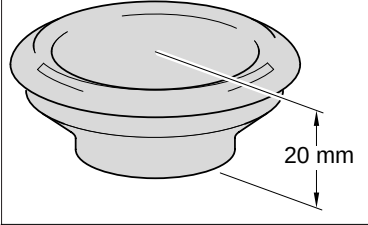
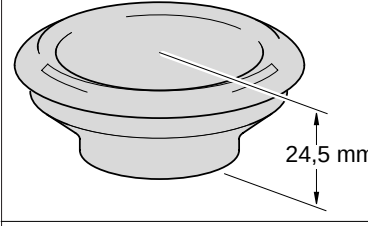
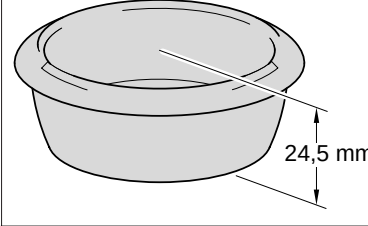
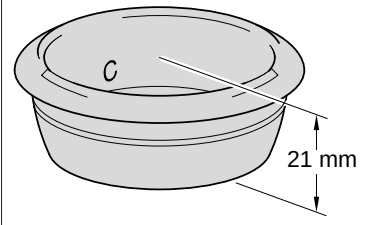
	NF08/002/B 1 coffee cup of 5,5 gr. ÷ 6,6 gr. pod for 1 coffee barley pod for 1 dose
	NF08/004/B 1 coffee cup of 6,5 gr. ÷ 7,5 gr.
	NF08/005/B 2 coffee cups of 12 gr. ÷ 14 gr.
	NF08/009/B Double pod for 2 coffees The filter may be recognised by the letter "C" printed inside

Fig.6.03

6.3 SPOUTS INCLUDED IN THE SUPPLY.

No. 4 spouts are supplied with the machine to dispense one or two coffees.

The figure (beside) shows the different distances from the cup-holding tray (H), depending on the different types of spouts fitted on the filter holder.

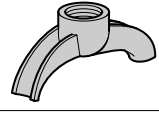
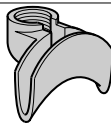
	Cod. AS0146/CL H = 85 mm
	Cod. 26G0112 H = 95 mm
	Cod. 6301004010 H = 100 mm
	Cod. 6001023000 H = 92 mm
WITHOUT SPOUTS H1 = 120 mm	

Fig. 6.05

7 - FUNCTION / USE AND PROGRAMMING

INTRODUCTION

The programming software permits the checking of the following operations:

- coffee group management
- control of four different coffee measures
- volumetric check of coffee measures
- filling level control and management
- system supervision through alarms
- continuous, delivery time out and other functions

	T1 – single espresso coffee
	T2 – double espresso coffee
	T3 – single long coffee
	T4 – double long coffee
	T5 – Programming/continuous

7.1 COFFEE MEASURE PROGRAMMING

The measured amounts of coffee can be modified (by means of volumetric check) and stored as follows:

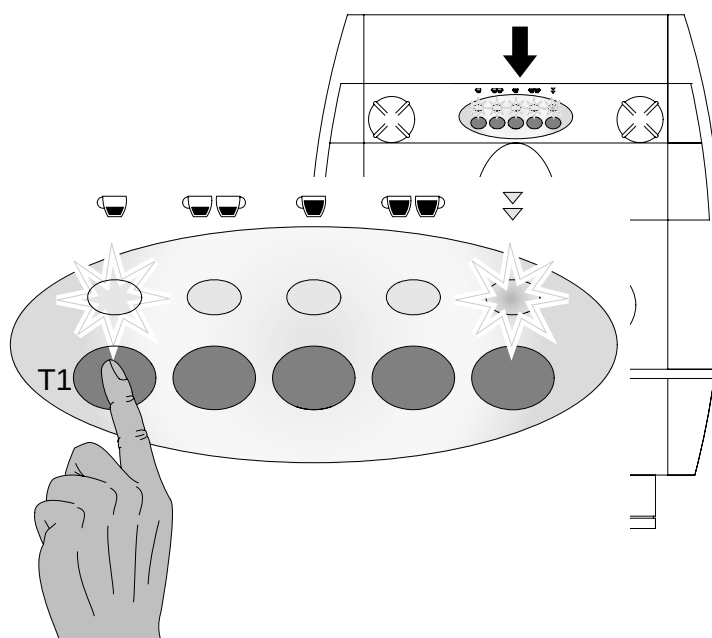
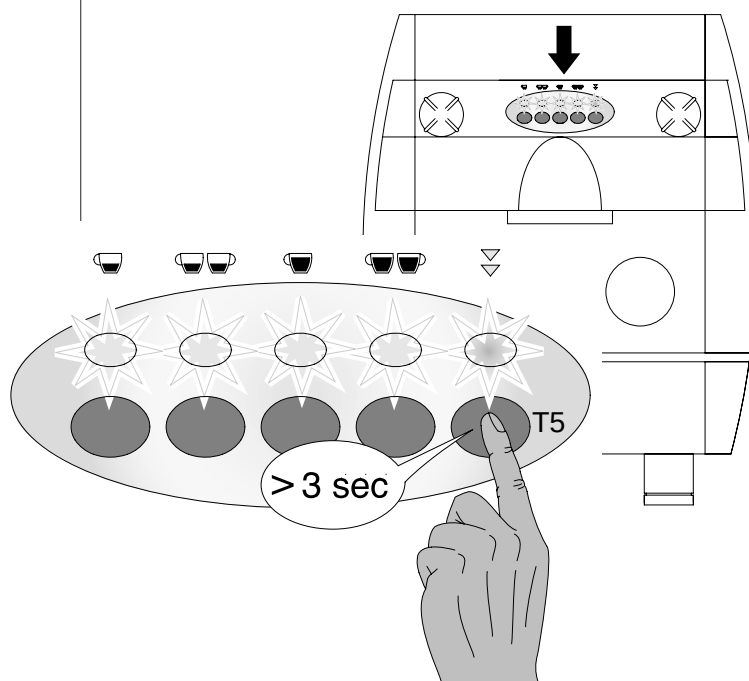
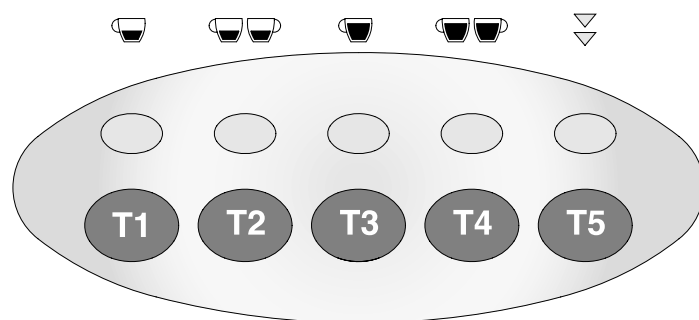
- press key T5 (of the group keyboard) , keep it pressed for over 3 seconds and make sure that the key is flashing.

Press the key corresponding to the measure to be programmed (e.g. key T1) within 5 seconds (programming time-out).

The led relevant to key T5 will remain on, and also the led relevant to the measure being programmed will turn on. In this phase and throughout the coffee measure programming, the solenoid valve and the pump will be enabled.

After pressing key T1, coffee delivery begins; once the required amount of coffee is obtained, press key T1 again or any key of the keyboard in order to stop coffee measure delivery. In this way the new impulse value of the measure is stored in the EPROM board. Both the solenoid valve and the pump stopping the product delivery are disabled and the keyboard leds are turned off.

To proceed with a new programming of the other coffee measures T2-T3-T4, repeat the same operations as carried out for key T1 in the same sequence.

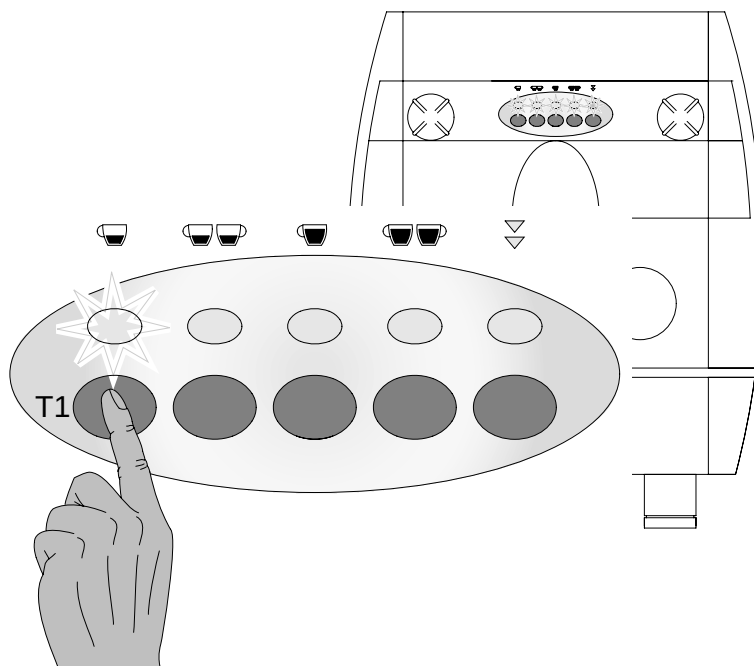


7.2 EROGAZIONE CAFFE'

By pressing the corresponding key, T1-T2-T3-T4, the delivery solenoid valve is enabled for the time required to obtain the previously programmed quantity of product (volumetric check).

The LED relevant to the key of the selected measure will remain on throughout the coffee delivery.

The delivery in progress can be stopped before obtaining the programmed quantity of product by pressing any measure key of the group keyboard.



7.3 CONTINUOUS COFFEE MEASURES

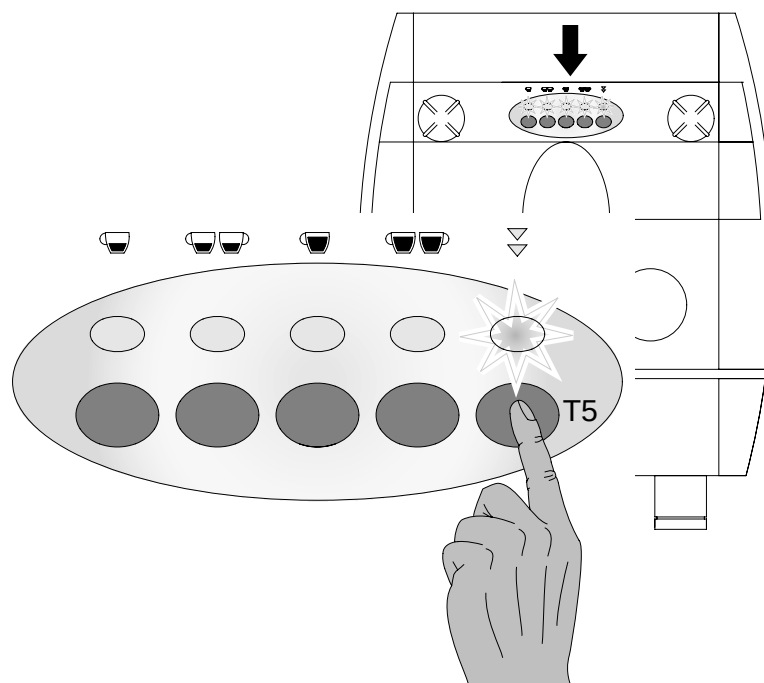
For continuous coffee measure delivery press key T5 from the keyboard corresponding to the unit on which one wishes to operate.

The LED corresponding to key T5 will remain on for the entire delivery operation.

IMPORTANT ! Avoid keeping it pressed for more than 3 seconds or it will enter the programming mode.

Coffee delivery will continue until measure stop by pressing key T5, or on obtaining the maximum amount of product which can be obtained through volumetric control (6000 impulses) or by means of delivery Time-out function.

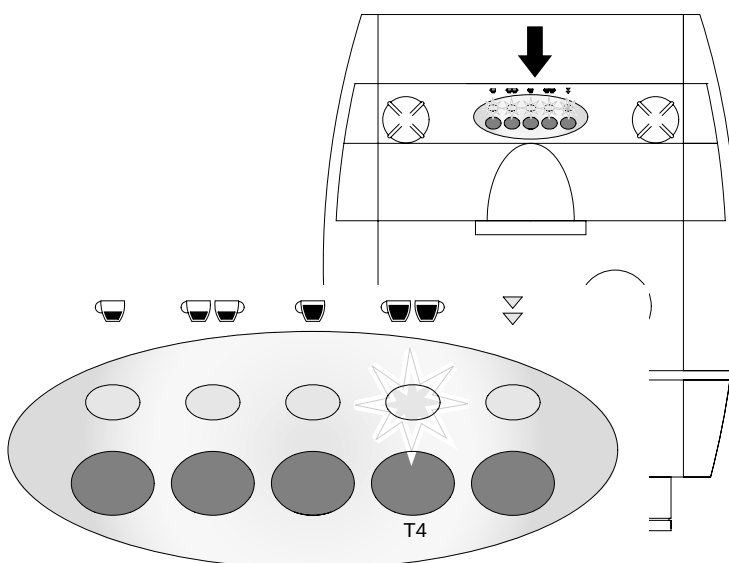
IMPORTANT ! The start of the relative "continuous" cycle occurs on the release (within 3 seconds) of key T5 and not on pressing of the same. While the STOP function may be obtained by pressing it a second time.



7.4 ALARM SIGNALLING

TANK LEVEL TIME OUT

This alarm is displayed when the water level in the tank is too low and the level probes are uncovered. In these conditions the keyboard leds flash and start ringing.



8 - COFFEE PREPARATION

- Select the correct filter and place it into the filter holder, use the small filters for one cup and the big filter for two cups (Fig.6.03).

Then place the filter holder into the machine and wait until it is heated.

- When the machine has reached the required pressure, remove the filter holder and fill it with the relevant measure (1 measure per cup of coffee).
- Press using the relevant pressing device.
- Remove any extra coffee from the filter holder rim.
- Place the filter holder into the machine.
- Put one or two cups under the filter holder (Fig.8.01), press the coffee button (Fig. 6.01-pos. **15** for GE or keyboard for GD) and coffee will start coming out.

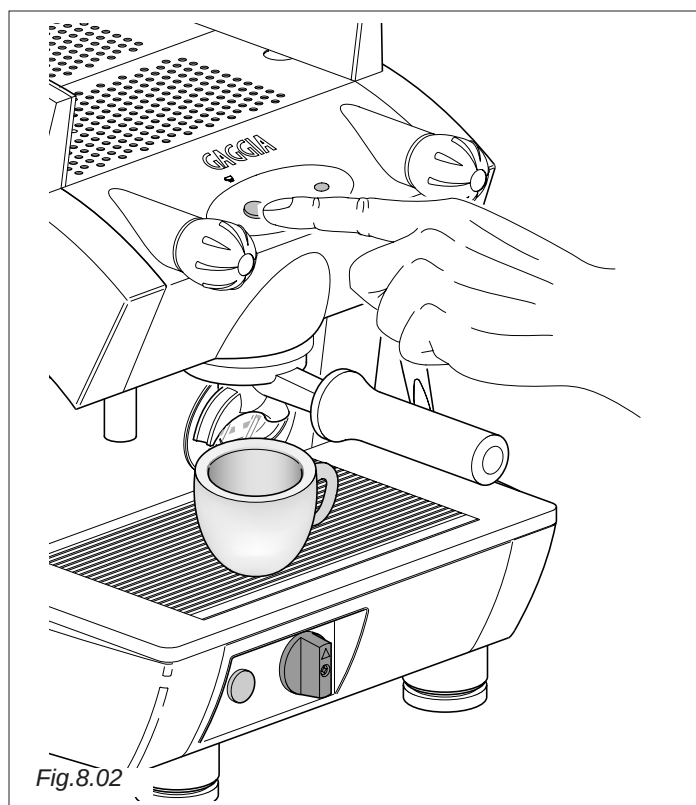
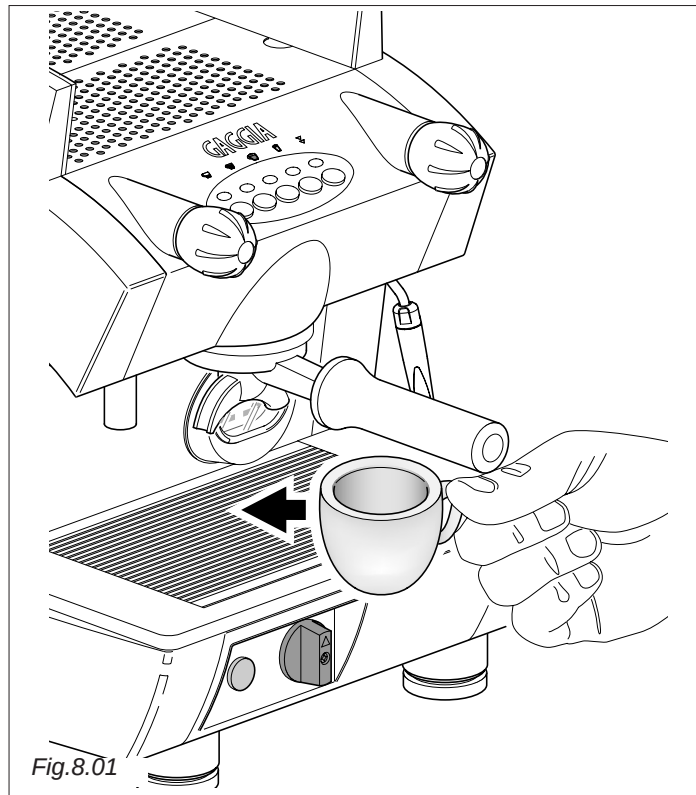
When the cups are full press the button to stop delivery (GE) (Fig.8.02) or wait for the automatic switching off (GD).

- Remove the cups and serve.
- The coffee will be more or less strong according to the type of coffee mix, grinding and water dose.

To obtain the typical espresso cream, the coffee dispensing shall be approx. 20 ÷ 30 seconds for a 25-30 cc cup.

- To prepare other coffees remove the filter holder and throw away the grounds and repeat the operations starting from point 2.

N.B. In case of GD machines unused for a long period, it is advisable to deliver water from the group for a few seconds to fill the circuit, then start the usual coffee delivery procedure.



8.1 HOT WATER PREPARATION

- Place a pot under the hot water nozzle.
- Slowly rotate the tap knob (Fig.8.03) anticlockwise to dispense the hot water.
- After obtaining the desired quantity, take the tap knob back (Fig.8.03) to the initial position by rotating it clockwise.

Then remove the pot.

8.2 CAPPUCCINO PREPARATION

- Prepare the espresso coffee in big cups by proceeding as described above.
- Take a pot half filled with cold milk and place it under the steam rod (Fig.8.04).
- Slowly rotate the tap knob (Fig.8.04) anticlockwise to let the steam out.

! IMPORTANT: The steam pressure will increase as the knob rotates.

- Rotate the pot, with a circular movement, paying attention that the steam nozzle end is not constantly immersed in the milk and "do not let milk boil" (fig.8.04).
- Once the desired emulsion has been obtained, rotate the steam knob clockwise and remove the pot.
- Pour the emulsified milk into the coffee. Garnish with cinnamon, cocoa, nutmeg.

Serve.

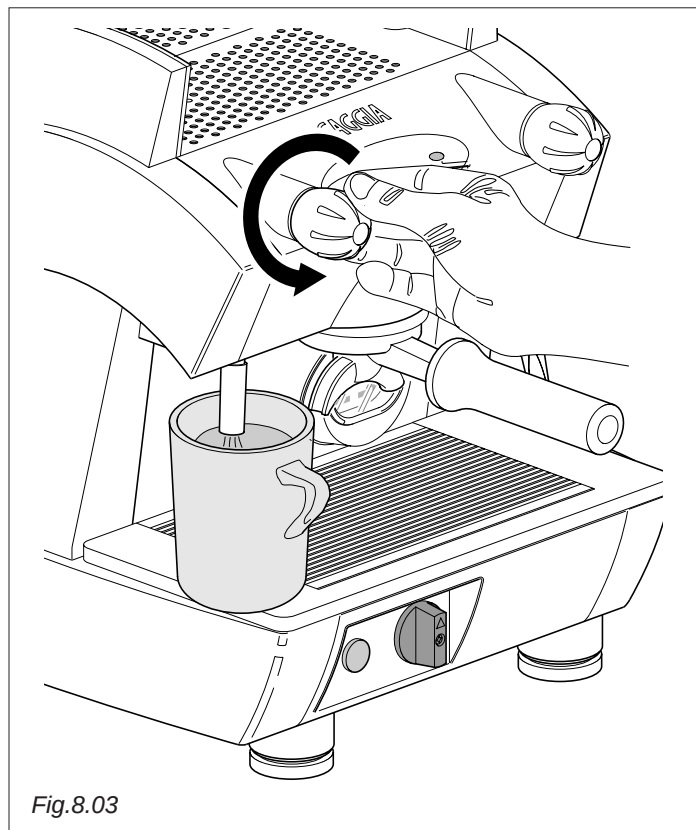


Fig.8.03

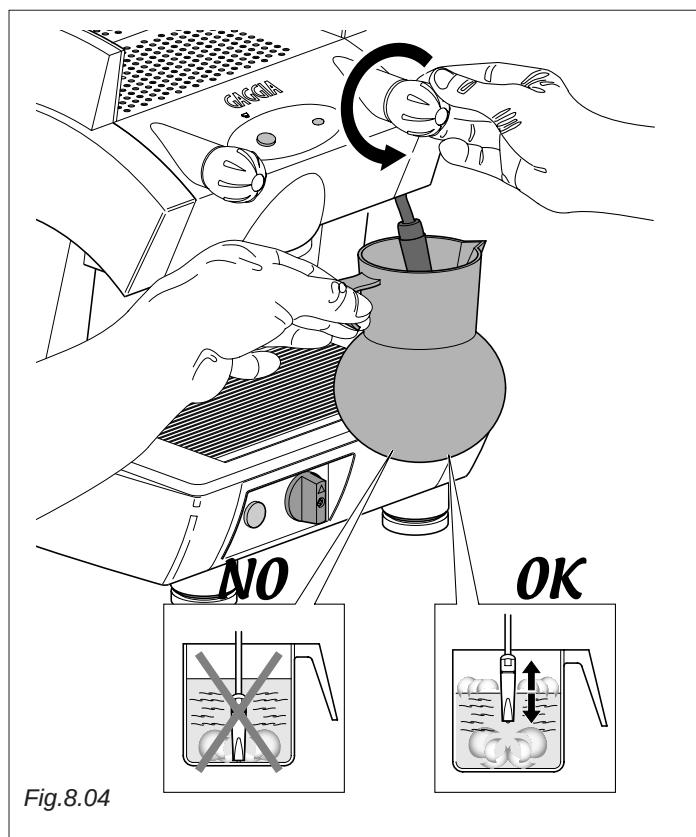


Fig.8.04



9 - MAINTENANCE AND USEFUL ADVICE

Frequently check the filter holes (19) and remove any deposits.

Should the water have been left in the ducts for a long time, it is necessary to allow some water to flow through them in order to remove any deposits.

It is a good idea to rinse the filters (19) and filter holders (16) every day in hot water.

It is advisable to leave the filter-holder cups inserted with the coffee dregs for the entire working day to ensure that the filter-holder is always at optimum temperature.

Do not use any abrasive or corrosive products for cleaning the bodywork.

The steam nozzles must be cleaned immediately after use in order to prevent the risk of the formation of any scale which may block the holes and to ensure that any drinks made subsequently do not absorb any unpleasant odours.

- 16** FILTER HOLDER
- 17** SPOUT HOLDER
- 18** SPOUT
- 19** FILTERS
- 20** SEAL
- 21** UNIT
- 22** SCREW
- 23** ALLEN SCREW

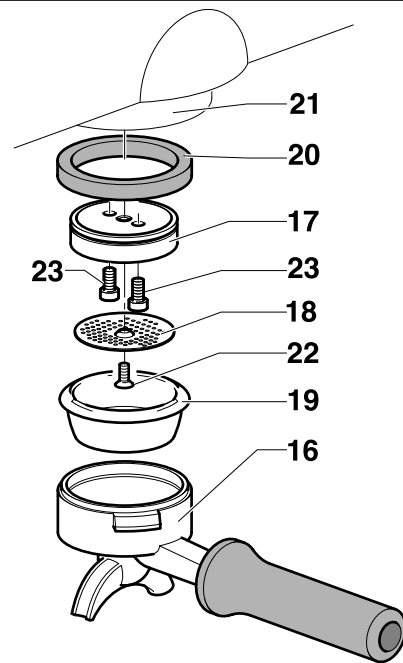


Fig.9.01



Below-cup seal replacement

Seal (20) needs to be replaced in the event that coffee leakage is noted between unit (21) and filter-holder (16), or in the event that on closing filter holder (16) the unit centre is greatly exceeded.

Remove the spout (18) by loosening the central screw (22). Remove the spout holder (17) by loosening the two Allen screws (23).

Then proceed to remove seal (20) using a screw driver.

After removing the seal undertake to clean the slot and then re-assemble the new seal taking care to insert it with the chamfered part turned upwards towards the unit itself.

10 - TROUBLE SHOOTING

PROBLEM	CAUSE	REMEDY
Machine switch off	1. Machine switch off 2. Cable not properly connected	1. position the machine switch to position  2. Connect power cable
No water in boiler	1. Water tank empty 2. Tank plates not inserted 3. Motor driven pump not in operation	1. Fill tank 2. Insert plates into tank 3. contact specialized personnel
No unit delivery	1. motor driven pump out of order 2. unit solenoid valve out of order 3. unit switch out of order	1. contact specialized personnel 2. contact specialized personnel 3. contact specialized personnel
Steam fails to come out of the nozzle	1. too much water in boiler 2. damaged resistance 3. clogged sprayer element 4. resistance saver engaged	1. see specific problem 2. contact specialized personnel 3. clean the sprayer element 4. reinsert the resistance
Too much water in the boiler	1. the motor driven pump remains engaged 2. perforated exchanger 3. automatic charge solenoid valve blocked	1. contact specialized personnel 2. contact specialized personnel 3. contact specialized personnel
Wet coffee dregs	1. Grinding regulated too fine 2. Unit still cold 3. Solenoid valve fails to discharge	1. Adjust grinding value 2. wait for the machine to reach the correct temperature 3. contact specialized personnel
Coffee dispensing too slow	1. grinding element set too fine 2. dirty filter-holder 3. clogged unit 4. Solenoid valve partially clogged	1. Adjust the grinder 2. replace the filter and undertake more frequent filter-holder cleaning 3. contact specialized personnel 4. contact specialized personnel
Coffee dispensing too fast	1. grinder is regulated too large	1. regulate the grinding

11 - MACHINE DISMANTLING

For a correct disposal of the machine, please follow the instructions contained on the last pages of the manual.

ITALIANO	8 - 20
ENGLISH	21 - 33
DEUTSCH	34 - 46
FRANÇAIS	47 - 59
ESPAÑOL	60 - 72

INDEX

1	BENUTZUNG UND AUFBEWAHRUNG DER BEDIENUNGSANLEITUNG.....	35
2	VORGESEHENER EINSATZ DER MASCHINE	35
3	SICHERHEITSHINWEISE	36
4	TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN.....	37
5	VORBEREITUNG DER MASCHINE.....	37
6	INBETRIEBNAHME.....	39
7	FUNKTIONSWEISE / BEDIENUNG UND PROGRAMMIERUNG.....	41
8	KAFFEEZUBEREITUNG	43
9	WARTUNG UND NÜTZLICHE HINWEISE.....	45
10	BEHEBUNG VON STÖRUNGEN	46
11	VERSCHROTTUNG DER MASCHINE.....	46

1 - BENUTZUNG UND AUFBEWAHRUNG DER BEDIENUNGSANLEITUNG

Das vorliegende Handbuch richtet sich an den Anwender der Maschine, den Eigentümer sowie den Installateurtechniker und muß für jegliches eventuelles Nachschlagen immer zur Verfügung stehen.

Das Handbuch ist für den Anwender, das Wartungspersonal und den Installateur der Maschine bestimmt.

Die Bedienungsanleitung dient zur Beschreibung des in der Planungsphase vorgesehenen Einsatzes der Maschine und ihrer Eigenschaften, sowie zur Bereitstellung von Angaben für eine richtige Benutzung, Reinigung, Einstellung und Anwendung. Außerdem liefert es wichtige Angaben zur Wartung, über eventuelle Restrisiken und zur Durchführung von Arbeitsgängen, die mit besonderer Sorgfalt vorgenommen werden müssen.

Das vorliegende Handbuch ist als Teil der Maschine zu betrachten und muß FÜR EIN SPÄTERES NACHSCHLAGEN bis zur endgültigen Verschrottung der Maschine AUFBEWAHRT werden.

Die Bedienungsanleitung muß immer zum Nachschlagen bereit liegen und an einem geschützten sowie trockenen Ort aufbewahrt werden.

Im Falle des Verlusts oder der Beschädigung kann der Anwender ein neues Handbuch beim Hersteller oder Vertriebshändler unter Angabe des Maschinenmodells und der Seriennummer anfordern, die auf dem Kennschild zu lesen ist.

Das vorliegende Handbuch spiegelt den Stand der Technik zum Zeitpunkt seiner Erstellung wider. Der Hersteller behält sich vor, die Produktion und die nachfolgenden Handbücher zu aktualisieren, ohne daß dabei eine Pflicht zur Überarbeitung auch der vorherigen Versionen besteht.

Der Hersteller ist von einer eventuellen Haftung in folgenden Fällen befreit:

- ungeeigneter oder falscher Einsatz der Kaffeemaschine
- Einsatz nicht in Übereinstimmung mit den ausdrücklichen Angaben in der vorliegenden Veröffentlichung
- schwere Mängel bei der vorgesehenen und empfohlenen Wartung
- Änderungen an der Maschine oder jegliche, nicht zugelassene Maßnahmen
- Einsatz von nicht originalen oder für das Modell nicht spezifischen Ersatzteilen
- vollständige oder auch teilweise Nichteinhaltung der Hinweise
- außergewöhnliche Ereignisse

2 - VORGESEHENER EINSATZ DER MASCHINE

Die Maschine darf nur durch einen einzigen Bediener betätigt werden.

Der zuständige Bediener muß die in diesem Heft enthaltenen Hinweise gelesen und gut verstanden haben, so daß die Maschine korrekt betrieben wird.

Diese Maschine ist ein zur professionellen Zubereitung von Espresso-Kaffee mit Kaffeemischung, zur Entnahme und Ausgabe von heißem Wasser und / oder Dampf geeignetes Gerät.

Seine Bauteile bestehen aus ungiftigen und dauerhaften Materialien und sind leicht bei Reinigungs- oder Wartungsarbeiten erreichbar.

Diese Maschine ist ausschließlich für den internen Gebrauch geeignet.

Raumtemperatur für die korrekte Arbeitsweise der Maschine
5°C ÷ 25°C.



3 – SICHERHEITSHINWEISE

Die Benutzung ist nur Erwachsenen gestattet, die dieses Handbuch sowie alle darin enthaltenen Sicherheitshinweise gelesen und gut verstanden haben.

Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder einer Beeinträchtigung der Sinnesorgane bzw. von Personen ohne ausreichende Erfahrung oder Kompetenz verwendet zu werden, es sei denn, sie werden von einer Person überwacht, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist oder sie werden im Gebrauch des Geräts geschult.

- Kinder müssen überwacht werden, um sicherzustellen, dass diese nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch und für Anwendungen in ähnlichen Umgebungen bestimmt, und darunter:
 - . für das Personal vorbehaltene Küchenecke in gewerblichen Lokalen, Büros und anderen professionellen Umgebungen;
 - . landwirtschaftliche Betriebe;
 - . von Kunden in Hotels, Motels und anderen Beherbergungsbetrieben;
 - . Betriebe vom Typ Bed and Breakfast.

Der Anwender hat die Pflicht, dem Hersteller eventuelle Defekte oder Verschleißerscheinungen anzuzeigen, die die ursprüngliche Sicherheit der Anlage beeinträchtigen können.

Der Nutzer hat korrekte Umgebungsbedingungen herzustellen, damit die Sicherheit gewährleistet ist.

Das Gerät ist nicht dazu geeignet, in Bereichen installiert zu werden, in denen ein Wasserstrahl benutzt werden kann.

Das Gerät muss an einem Ort installiert werden, an dem es nur von qualifiziertem Personal verwendet und instandgehalten werden kann.

Verwenden Sie die Maschine nur bei Vorhandensein einer ausreichenden Beleuchtung.

Überprüfen Sie regelmäßig, ob sich das Stromkabel in einem perfekten Zustand befindet. Keinesfalls darf das eventuell beschädigte Kabel mit Isolierband oder Klemmen repariert werden.

Setzen Sie die Maschine keinen Witterungseinflüssen aus (Sonne, Regen, usw.).

Ein längeres Aufbewahren (Stillstand der Maschine) bei Temperaturen unter 0°C (null Grad Celsius) kann zu schweren Schäden oder Defekten in den Heizkesselleitungen führen. Entleeren Sie vor jedem längeren Stillstand vollständig die Wasserleitung.

Es ist verboten, die an der Maschine vorgesehenen Schutzabdeckungen und / oder Sicherheitsvorrichtungen zu entfernen.

Die Bestandteile der Verpackung müssen bei den entsprechenden Sammelstellen abgegeben werden und dürfen keinesfalls unbewacht umherliegen oder sich in Reichweite von Kindern, Tieren oder Unbefugten befinden.

Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für Schäden an Sachen, Personen oder Tieren ab, die durch eventuelle Maßnahmen an der Maschine durch nicht qualifizierte oder zu diesen Arbeiten nicht befugte Personen verursacht werden.

Werden unzulässige Reparaturmaßnahmen an der Maschine vorgenommen oder werden keine Original-Ersatzteile verwendet, verfallen die Garantiebedingungen und der Hersteller behält sich deshalb vor, deren Gültigkeit nicht mehr anzuerkennen.

Der Anwender muß die im Installationsland gültigen Sicherheitsvorschriften sowie die durch das allgemeine Daffürhalten bestimmten Regeln beachten und sich davon überzeugen, daß die regelmäßigen Wartungsarbeiten ausgeführt wurden.

Reinigen Sie das Innere der Maschine nie bei anliegender Spannung oder angeschlossenem Stecker, und verwenden Sie keine Wasser- oder Reinigungsmittelstrahlen.

Der Anwender darf die Maschine nicht mit feuchten oder nassen Füßen berühren bzw. sie mit nackten Füßen bedienen. Auch wenn die Maschine geerdet ist, ist zur Vermeidung von Elektroschocks für eine zusätzliche Vorrichtung zum Personenschutz, die den örtlichen Vorschriften entspricht, zu sorgen.

Berühren Sie nicht mit den Händen oder anderen Körperteilen die Kaffeehähne und die Heißwasser- und Dampfrohre berühren, da die ausgestoßenen Flüssigkeiten heiß sind und Verbrennungen verursachen können.

Die Kaffee- und Teetassen müssen vor der Ablage auf der entsprechenden Fläche gründlich getrocknet werden.

Mit Mineralwasser kann eine Kalkbildung vermieden werden.

4 – TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

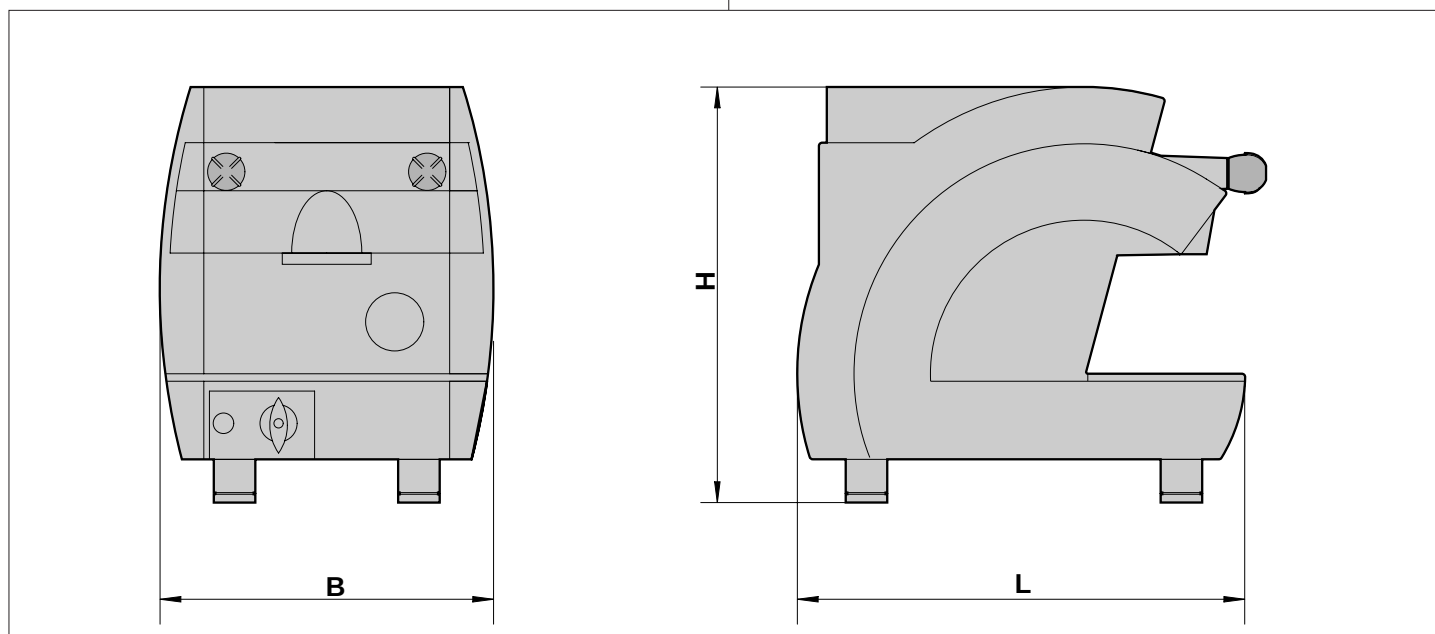


Abb.4.01

Fassungsvermögen Heizkessel

L 2.3

Gesamte Leistungsaufnahme

W 1650

Gewicht

kg 30

Abmessungen

B 420**H** 530**L** 540

A-bewerteter Schalldruckpegel: unter 70 dB



5 - VORBEREITUNG DER MASCHINE

- 1 BEHÄLTERDECKEL
- 2 BEHÄLTER
- 3 STROMVERSORGUNGSKABEL
- 4 STECKDOSE
- 5 HAUPTSCHALTER
- 6 PLATTE FÜR DIE PEGELKONTROLLE
- 7 ABFLUSSLEITUNG
- 8 ABFLUSSROHR

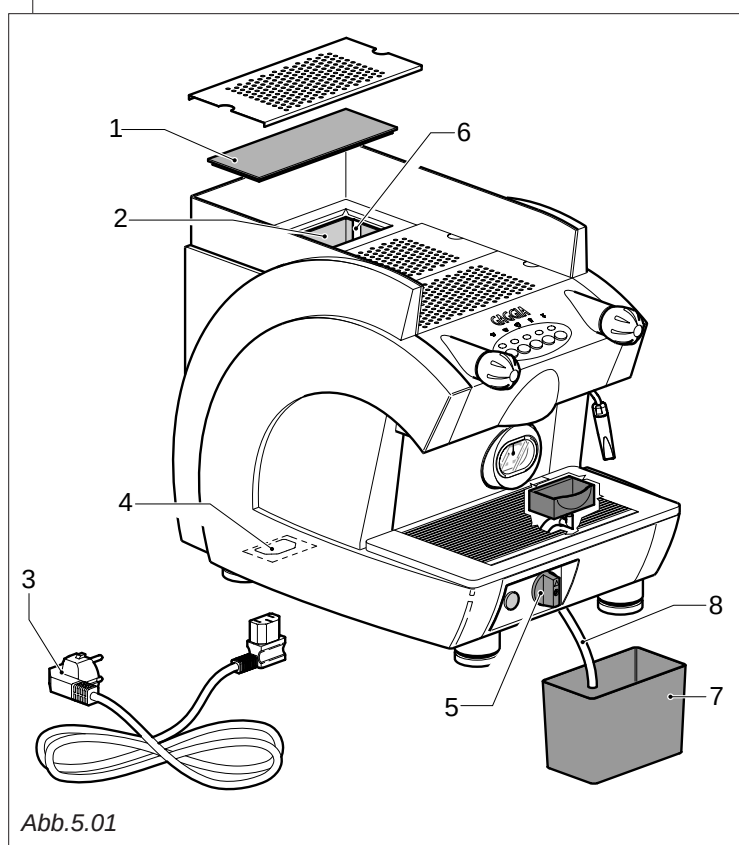


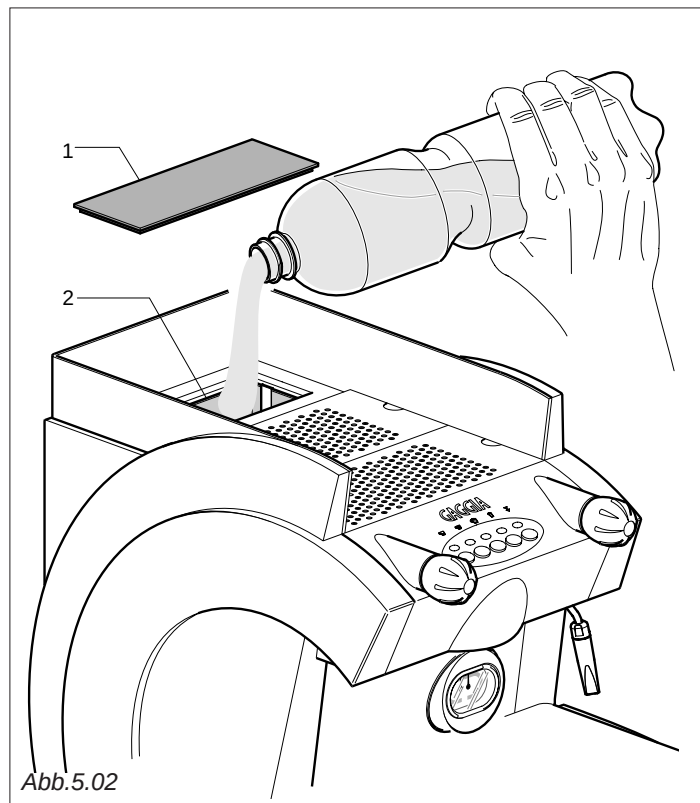
Abb.5.01

5.1 AUFFÜLLEN DES BEHÄLTERS

Den Deckel (Abb.5.02-Pos.1) abnehmen und den Behälter (2) mit kaltem Wasser füllen.

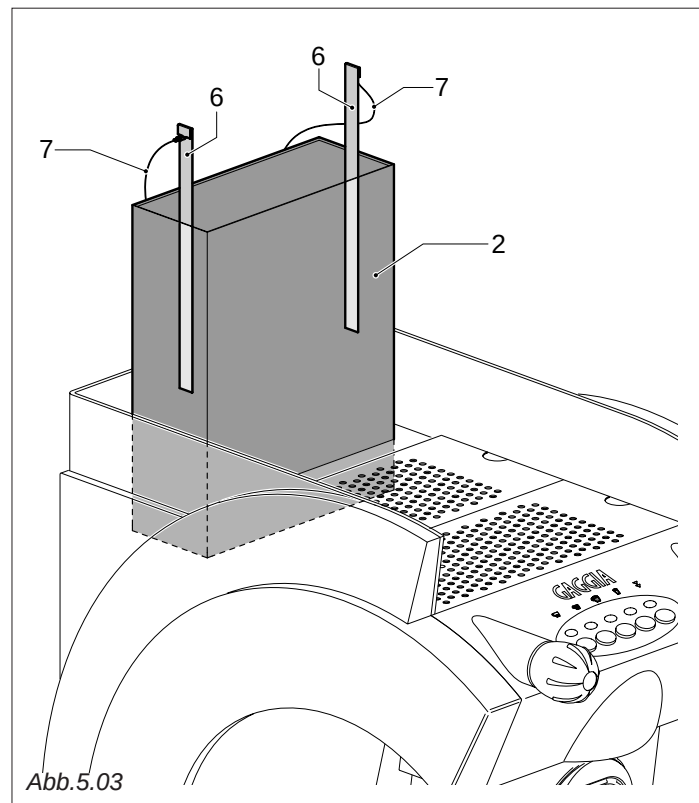
Zur Vermeidung von Ablagerungen sollte Wasser mit einer Härte von nicht mehr als 10°F verwendet werden.

Der Wasserbehälter kann von oben herausgenommen werden (Abb.5.03-Pos.2). Dabei ist darauf zu achten, dass bei der Entfernung der Platten (Abb.5.03-Pos.6) für die Pegelkontrolle die Kabel



(Abb.5.03-Pos.7) nicht abgetrennt werden. Beim Wiedereinsetzen des Behälter ist darauf zu achten, dass die Platten für die Kontrolle des Pegels wieder richtig positioniert werden, anderenfalls ist die Maschine nicht betriebsbereit.

Achtung: Wenn kein Wasser vorhanden ist leuchtet auf den Maschinen GE die entsprechende Anzeige auf (Abb.6.01 - Pos.17). Auf den Maschinen GD siehe Punkt 7.5 "Alarmsignalisierung".



5.2 STROMANSCHLUSS

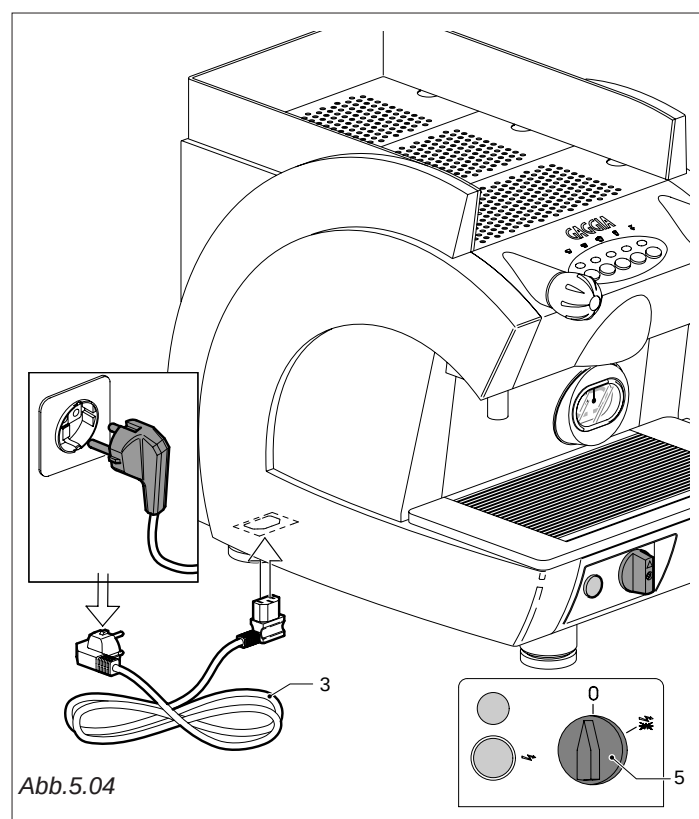
Das Netzkabel (3) in die Maschine und den Stecker in eine angemessene Steckdose (Abb.5.04) stecken.

Bevor der Anschluss ausgeführt wird, vergewissern Sie sich, dass der Hauptschalter (5) auf Position O steht.

5.3 HYDRAULISCHER ANSCHLUSS

Den Auffangteller an die Abflussleitung oder den Abflusstank anschließen.

N.B. Die mindeste Höhe der Stützesfläche muss 110cm sein. (die höchste Fläche des Geräts muss sich mindestens 1,5 m über dem Boden befinden).





6 - INBETRIEBNAHME

- 1 Dampfdüsenhahn
- 2 Dampfdüsenrohr
- 3 Wasserentnahmehahn
- 4 Heisswasserentnahme
- 5 Behälterdeckel
- 6 Manometer Heizkessel
- 7 Anzeige Maschine eingeschaltet
- 8 Wasserbehälter
- 9 Hauptschalter
- 10 Taste 1 kleiner Kaffee (GD)
- 11 Taste 2 kleine Kaffees (GD)
- 12 Taste 1 großer Kaffee (GD)
- 13 Taste 2 große Kaffees (GD)
- 14 Ausgabetaste / Stopp (GD)
- 15 Steuerung Kaffeeschalter (GE)
- 16 Netzkabel
- 17 Anzeige geringer Wasserstand im Tank
(Nur Version GE)
- 18 Anzeige Kaffeeschalter (GE)

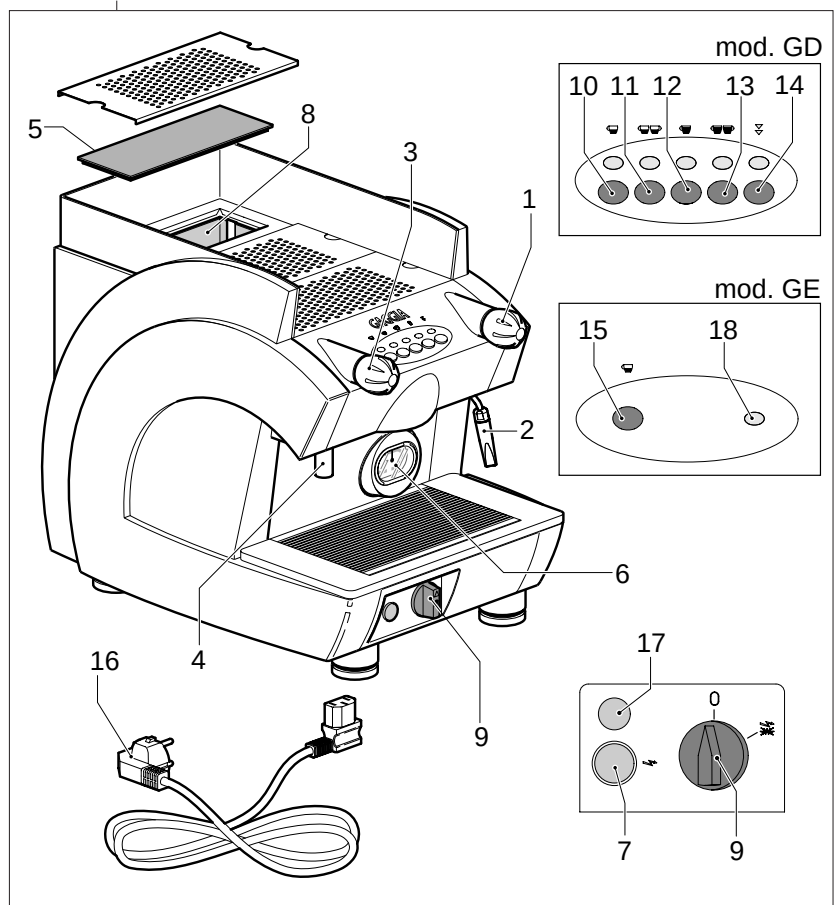


Abb.6.01

Nachdem die Maschine vorbereitet wurde, kann sie in Betrieb genommen werden.

Stellen Sie den Hauptschalter der Maschine (9) in die Position und die Kontrollleuchte Maschine unter Spannung (7) leuchtet auf.

- Die automatische Füllstandregelung schaltet sich ein.
Dieser Vorgang kann, nur beim ersten Aufladen, ziemlich lange dauern und die Maschine blockieren; die Maschine eventuell mit dem Hauptschalter aus- und wieder einschalten (Abb.6.01-Pos.9).
- Warten bis die Maschine den Betriebsdruck erreicht hat "1,2 - 1,3 BAR", auf dem Manometer den Kesseldruck überprüfen (Abb.6.01-Pos.6).
- Die Maschine ist betriebsbereit.



Achtung!

Handelt es sich um eine neue Maschine kann der Becher der Filterhalterung nicht richtig ausgerichtet sein (rechtwinklig zur Maschine), wie in der nebenstehenden Abbildung zu erkennen ist. Dadurch wird aber nicht die gute Funktionsweise der Maschine beeinträchtigt. Nach einer kurzen Benutzungszeit positioniert sich der Becher aber richtig.

A = Position der geschlossenen Filterhalterung bei einer neuen Maschine

B = Position der geschlossenen Filterhalterung nach einer kurzen Benutzungszeit der Maschine

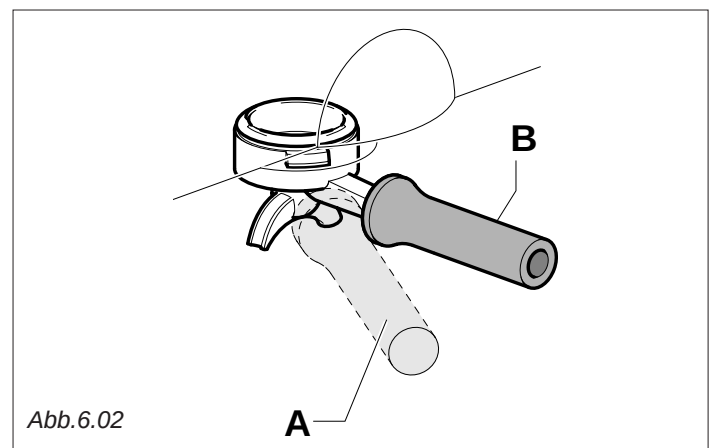


Abb.6.02

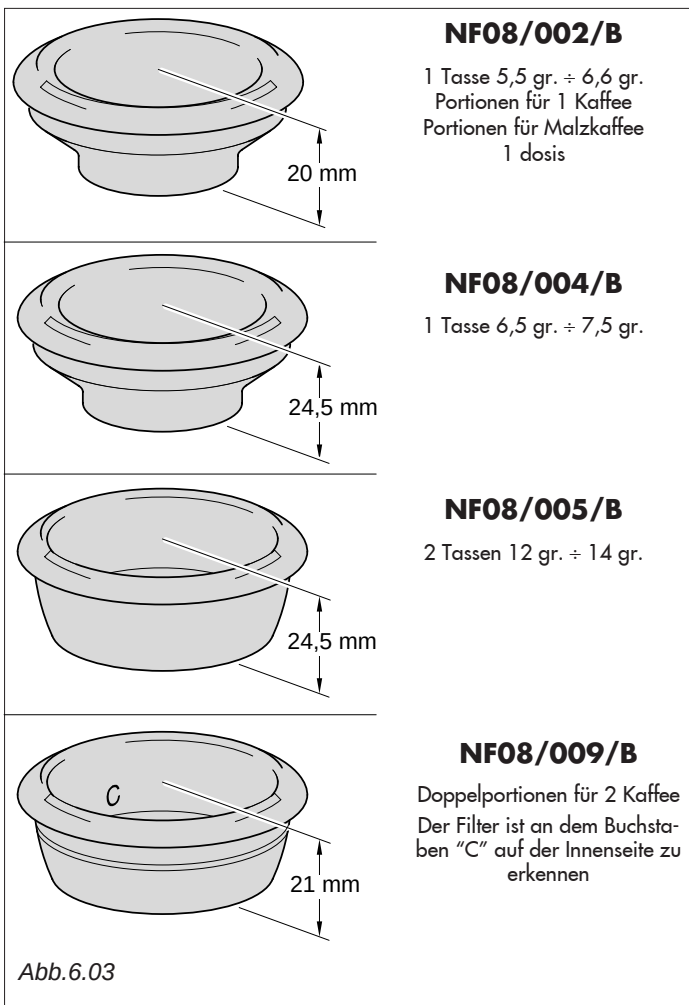
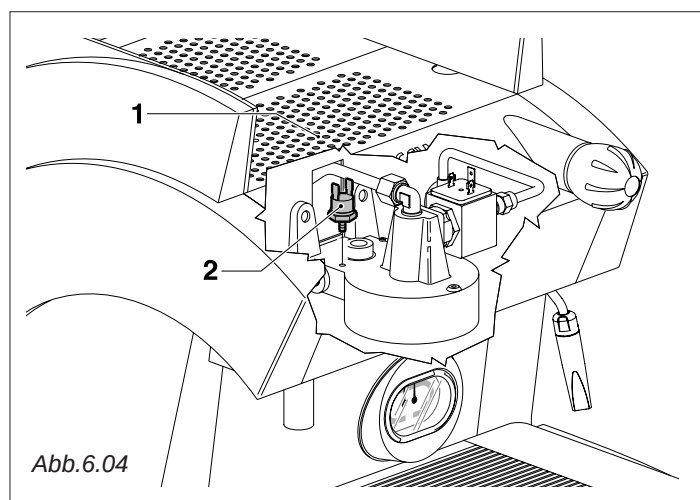
ANMERKUNG: Als Sonderzubehör können Filterhalterdichtungen mit geringerer Dicke (8,1 mm, Code NG01/005) oder Filterhalterdichtungen mit höherer Dicke (9 mm, Code NG01/002) als die der serienmäßigen Ausstattung (8,5 mm, Code NG01/001/B) bestellt werden.

6.1 KAFFEEFILTER FÜR DIE MASCHINE

Die Filter müssen je nach der Menge des gemahlene Kaffees, wie beschrieben (Abb.6.03), benutzt werden. so wird vermieden, dass die Kaffeesatzpastille nach der Kaffeeausgabe an der Brühgruppe hängen bleibt.

6.2 AUSTAUSCH DES THERMOSTATS FÜR DIE TEMPERATURVERRINGERUNG IN DER GRUPPE FÜR DIE KAFFEEAUSGABE (OPTIONAL)

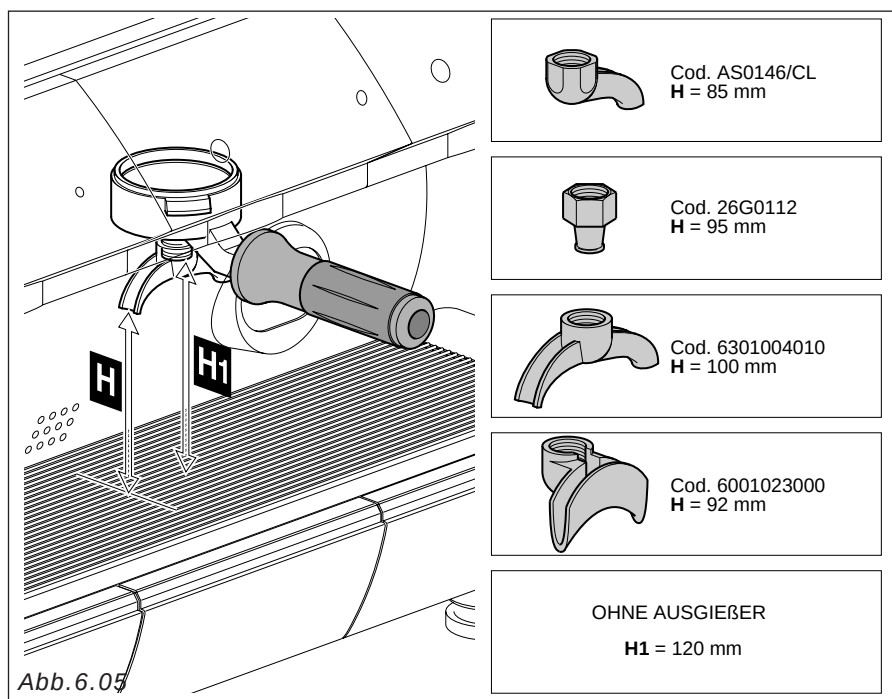
Warmhalter für (1) die Tassen entfernen. Den Thermostat der Gruppe (2) (Cod. DM1561 – T 103°C) abnehmen und mit dem Thermostat für eine niedrigere Temperatur (Cod. DM1736 – T 98°C), der der Maschine beiliegt, austauschen.



6.3 MIT AUSGIEßERSATZ.

Mit der Maschine werden 4 Ausgießer für die einzelne oder doppelte Kaffeeausgabe geliefert.

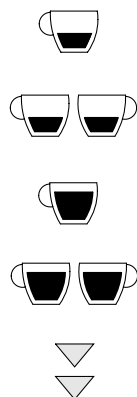
Auf der nebenstehenden Abbildung sind die verschiedenen Abstände vom Ablagegitter angegeben (H), die für die unterschiedlichen Arten von Ausgießer, die am Filterträger angebracht werden, möglich sind.



7 FUNKTIONSWEISE / BEDIENUNG UND PROGRAMMIERUNGSEINLEITUNG

Mit Hilfe der Programmiersoftware besteht die Möglichkeit eine Kontrolle der folgenden Arbeitsgänge vorzunehmen:

- Verwaltung der Gruppe Kaffee
- Überprüfung von vier verschiedenen Kaffeedosierungen
- Volumenkontrolle der Kaffeedosierungen
- Überprüfung und Verwaltung des Füllstandes
- Überwachung des Systems durch Alarme
- kontinuierlich, time out Ausgabe und andere Funktionen



- T1 - Einzelner Espresso-Kaffee
- T2 - Doppelter Espresso-Kaffee
- T3 - Einzelner verlängerter Kaffee
- T4 - Doppelter verlängerter Kaffee
- T5 - Programmierung / Dauerbetrieb

7.1 PROGRAMMIERUNG DER KAFFEEDOSIERUNGEN

Es ist möglich, die Menge der Kaffeedosierungen (durch Volumenkontrolle) zu verändern und mittels des folgenden Verfahrens zu speichern:

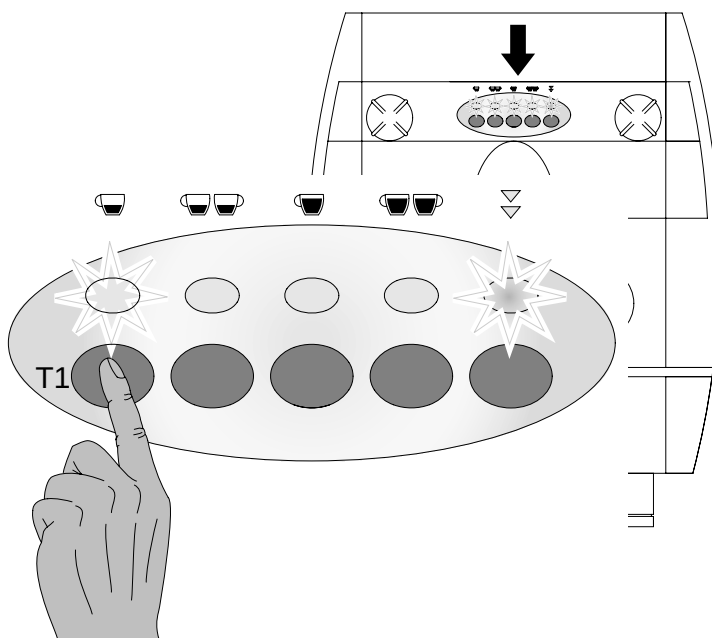
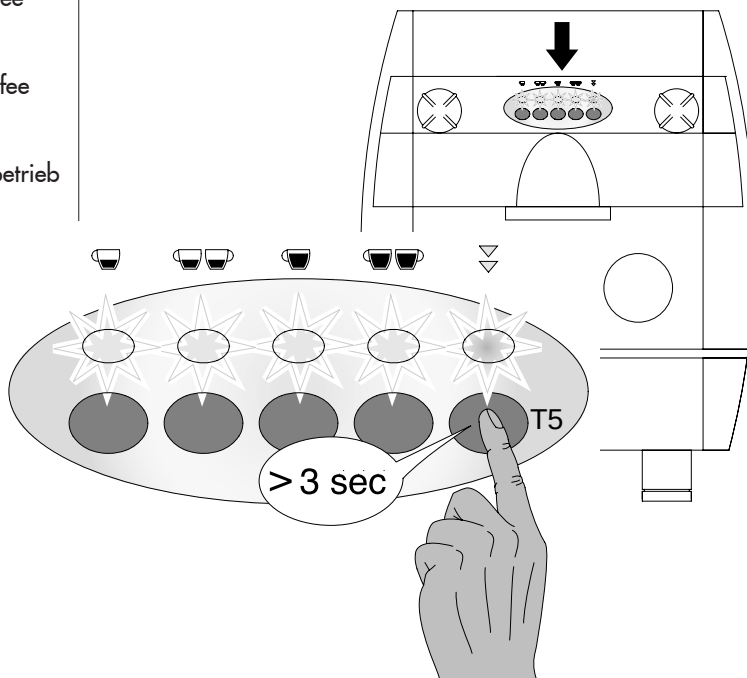
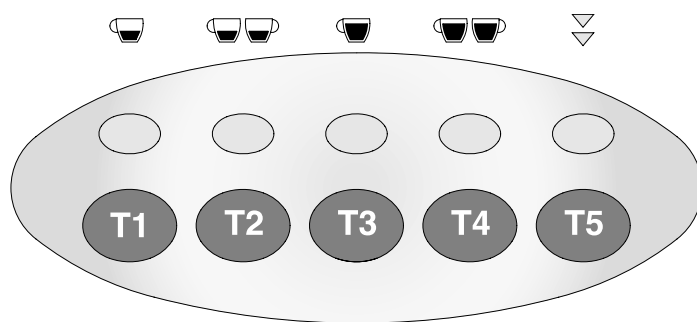
- Betätigen Sie die Taste T5 (auf der der Gruppe entsprechenden Tastatur), halten Sie sie für mehr als 3 Sekunden gedrückt und überprüfen Sie, dass die Taste blinkt.

Innert 5 Sekunden (programmiertes Timeout) die Taste der Dosierung betätigen, die programmiert werden soll (z.B. Taste T1).

Das der Taste T5 entsprechende LED bleibt erleuchtet und außerdem schaltet sich auch die LED für die Dosierung ein, die programmiert wird. In dieser Phase und während der gesamten Dauer der Programmierung der Kaffeedosierungen werden das Magnetventil und die Pumpe ausgelöst.

Nach Betätigung der Taste T1 beginnt die Ausgabe und bei Erreichen der gewünschten Kaffeedosierung muß erneut die Taste T1 oder eine beliebige andere Taste auf der Tastatur betätigt werden, um die Ausgabe der Kaffeedosierung zu unterbrechen. Auf diese Weise wird im EPROM der neue Wert der Dosis in Impulsen gespeichert. Sowohl das Magnetventil als die Pumpe werden abgeschaltet, wodurch die Ausgabe des Produktes beendet und alle Led auf der Tastatur ausgeschaltet werden.

Um eine neue Programmierung der anderen Kaffeedosierungen T2-T3-T4 vorzunehmen, genügt es die für die Taste T1 vorgenommenen Arbeitsgänge zu wiederholen.

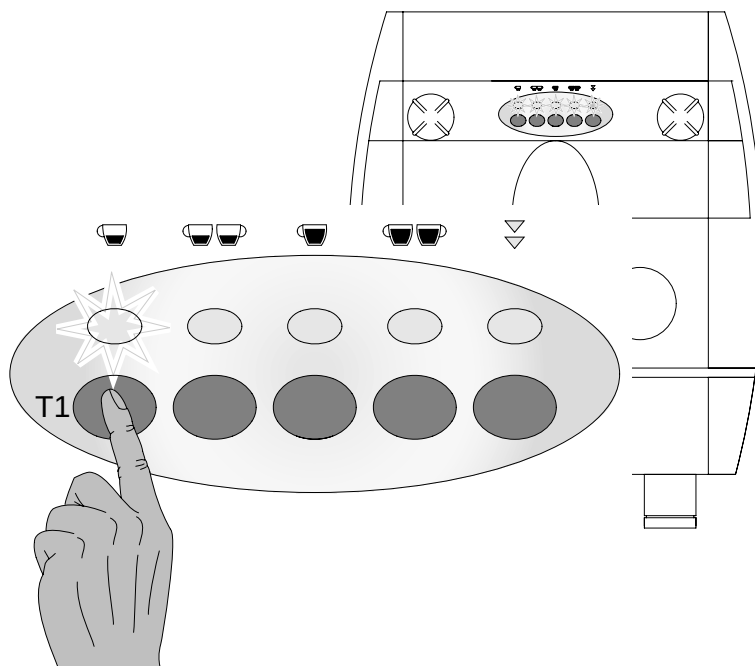


7.2 KAFFEEAUSGABE

Bei Betätigung der entsprechenden Taste, d.h. T1-T2-T3 oder T4, werden die entsprechenden Magnetventile zur Ausgabe für die zum Erreichen der Produktmenge (Volumenkontrolle) notwendige und zuvor programmierte Zeit ausgelöst.

Die Led in Bezug auf die Taste der zuvor gewählten Dosierung bleibt während der gesamten Dauer der Kaffeeausgabe erleuchtet.

Es besteht die Möglichkeit, die laufende Ausgabe vor dem Erreichen der programmierten Produktmenge zu unterbrechen, indem eine beliebige Dosiertaste auf der Tastatur der Gruppe betätigt wird.



7.3 KAFFEDOSIERUNG IM DAUERBETRIEB

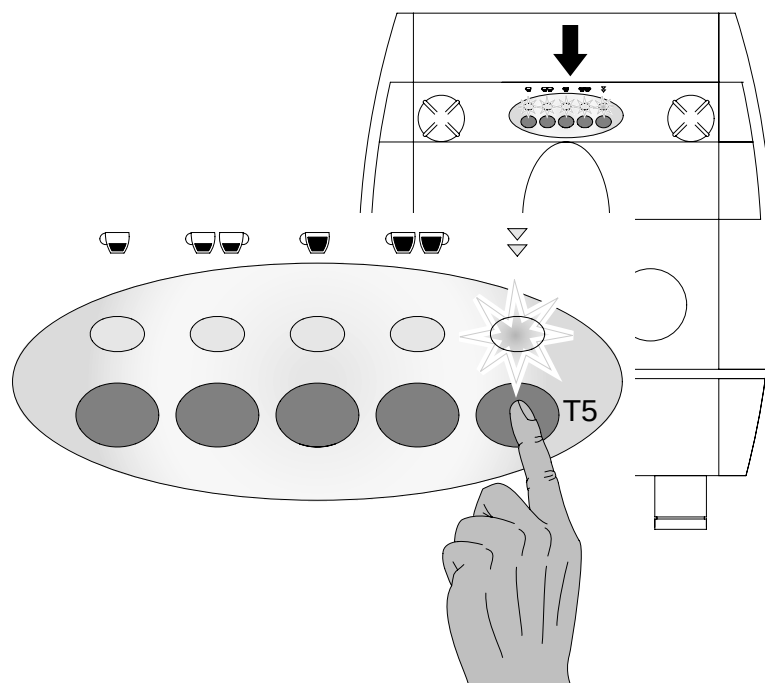
Betätigen Sie zur Ausgabe der Kaffeedosierungen im Dauerbetrieb die Taste T5 auf der der benutzten Gruppe entsprechenden Tastatur.

Die der Taste T5 entsprechende Led bleibt während der gesamten Dauer der Ausgabe erleuchtet.

WICHTIG! Achten Sie darauf, die Taste nicht länger als 3s zu betätigen, da in diesem Fall auf die Programmiermodalitäten zugegriffen würde.

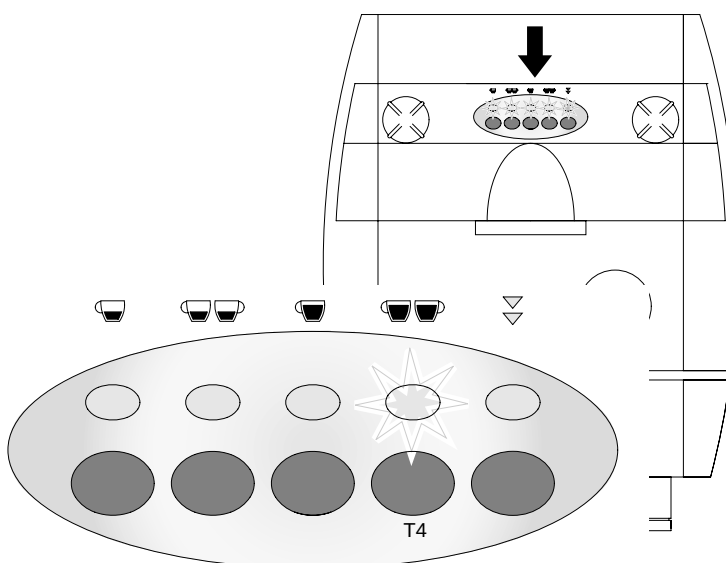
Die Ausgabe des Kaffees dauert an bis ein Stop der Dosierung mittels der Taste T5 ausgelöst oder die Höchstmenge des herstellbaren Produktes bei einer Volumenkontrolle erreicht wird (6000 Impulse), bzw. durch ein Time-Out bei der Ausgabe.

WICHTIG: Der START in Bezug auf den "Dauerzyklus" erfolgt beim Loslassen (innerhalb von 3s) der Taste T5 und nicht bei deren Betätigung. Ein eventueller STOP wird stattdessen bei nochmaliger Betätigung der gleichen Taste bewirkt.



7.4 ALARMSIGNALISIERUNG TIME OUT FÜLLSTAND WASSERBEHÄLTER

Dieser Alarm wird angezeigt, wenn der Wasserstand im Behälter zu stark sinkt und die Füllstandssonden nicht mehr bedeckt sind. In diesem Zustand blinken die Leds der Tastaturen und es ertönt ein akustisches Signal.



8 - KAFFEEZUBEREITUNG

- Den richtigen Filter wählen und in den Filterträger einlegen, dabei kleine Filter für eine Tasse und große Filter für zwei Tassen verwenden (Abb.6.03).

Dann den Filterträger in die Maschine einhaken und anwärmen.

- Wenn die Maschine den richtigen Druck erreicht hat, den Filterträger entfernen und mit dem Messbecher Kaffeepulver einfüllen. (Jeweils einen Messbecher pro Tasse Kaffee).
- Mit dem Stampfer andrücken.
- Eventuelle Kaffeerückstände vom Rand des Filterträgers entfernen.
- Den Filterträger in die Maschine einhaken.

- Eine oder zwei Tassen unter den Filterträger (Abb.8.01) stellen, Kaffeeschalter (Abb. 6.01-Pos. **15** für GE oder Tastatur für GD) betätigen; der Kaffee wird ausgegeben.

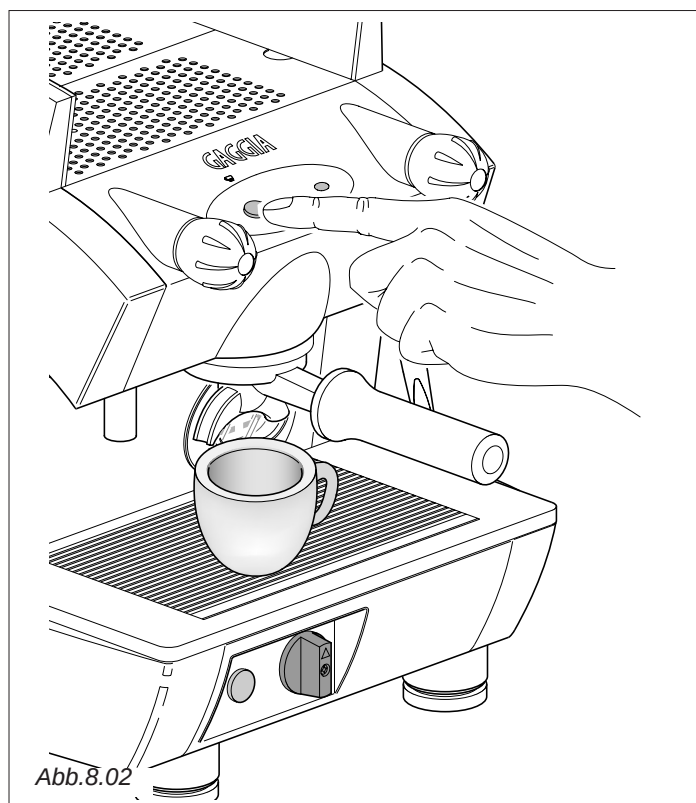
Wenn die Tassen voll sind, den Schalter erneut betätigen, um die Ausgabe zu unterbrechen (GE) (Abb.8.02) oder automatische Abschaltung abwarten (GD).

- Die Tassen nehmen und servieren.
- Die Stärke des Kaffees hängt von der Art der Mischung, der Mahlung und der Dosierung des Wassers ab.

Für die typische Espressocrema, muss die Kaffeeausgabe bei ungefähr $20 \div 30$ Grad pro Dosis von 25-30 cc. liegen.

- Für die Zubereitung weiterer Kaffees, den Filterträger abnehmen, ausleeren und den Vorgang ab Punkt 2 wiederholen.

Achtung: Auf den Maschinen vom Typ GD, die lange unbenutzt geblieben sind, wird empfohlen, einige Sekunden lang Wasser aus der Gruppe laufen zu lassen, um den Kreislauf zu füllen; danach den normalen Vorgang der Kaffeeausgabe durchführen.



8.1 ENTNAHME VON HEISSEM WASSER

- Die Kanne unter die Auslauflanze stellen.
- Den Hahn langsam gegen den Uhrzeigersinn drehen (Abb.8.03) und das heiße Wasser wird ausgegeben.
- Ist die gewünschte Menge erreicht, den Hahn (Abb.8.03) im Uhrzeigersinn wieder in Ausgangsstellung drehen.

Die Kanne entfernen.

8.2 CAPPUCCINO – ZUBEREITUNG

- In einer großen Tasse einen Espresso zubereiten, wie es oben beschrieben wird.
- Eine Kanne bis zur Hälfte mit kalter Milch füllen und unter die Dampfduse halten (Abb.8.04).
- Für die Dampfausgabe den Hahn (Abb.8.04) gegen den Uhrzeigersinn drehen.

! **WICHTIG:** Je weiter der Hahn aufgedreht wird, desto mehr Dampf wird abgegeben.

- Die Kanne mit kreisförmigen Bewegungen drehen und dabei darauf achten, dass das Ende der Dampfduse nicht immer in die Milch getaucht wird; die "Milch darf nicht zum Kochen gebracht werden".
- Wurde die gewünschte Emulsion erreicht, den Dampfahh im Uhrzeigersinn drehen und die Kanne entfernen.
- Die geschäumte Milch zu dem Kaffee geben. Mit Zimt, Kakao oder Muskatnuss garnieren.

Servieren.

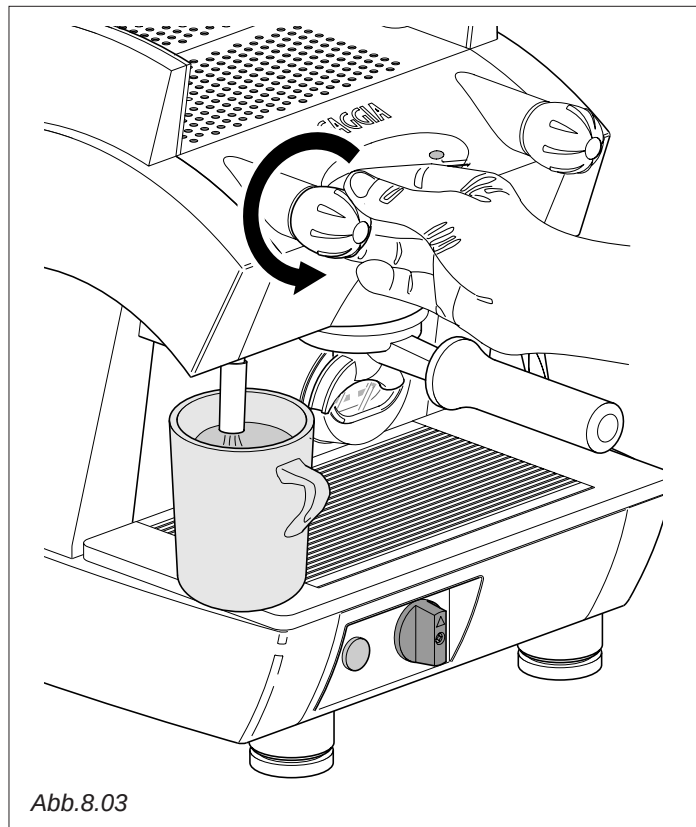


Abb.8.03

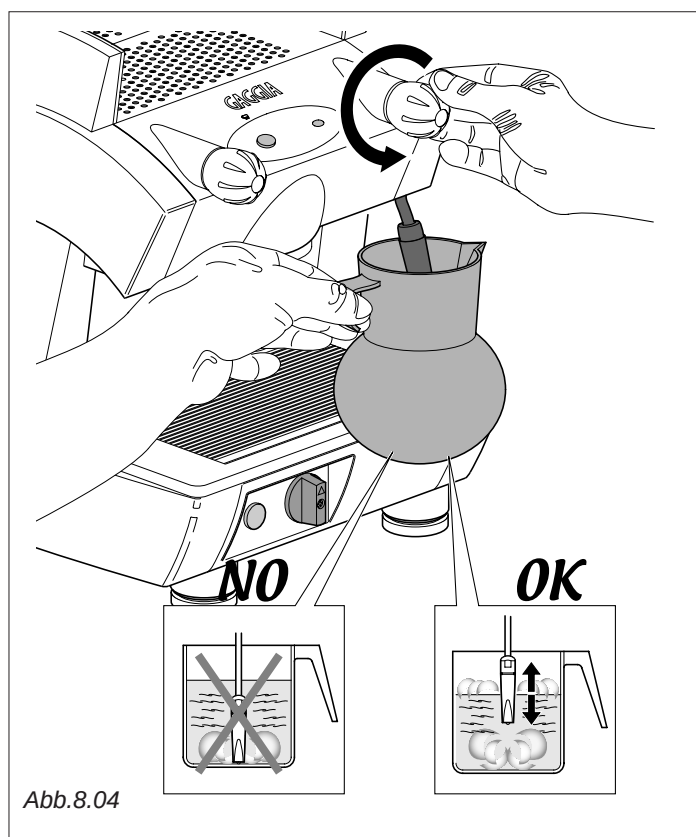


Abb.8.04



9 - WARTUNG UND NÜTZLICHE HINWEISE

Überprüfen Sie regelmäßig die Filterporen (**19**), um eventuelle Ablagerungen zu entfernen.

Außerdem ist es nach einer langen Standzeit des heißen Wassers in den Leitungen erforderlich, daß ein wenig Wasser auslaufen zu lassen, um eventuelle Ablagerungen zu entfernen.

Täglich sollten die Filter (**19**) und Filterhalterungen (**16**) mit heißem Wasser gespült werden.

Es wird empfohlen, die Filtertassen mit den Kaffeesätzen während des Arbeitstages in der Gruppe zu belassen, um die Filterhalterung immer auf einer optimalen Temperatur zu halten.

- 16** FILTERHALTERUNG
- 17** DÜSENHALTERUNG
- 18** DÜSE
- 19** FILTER
- 20** DICHTUNG
- 21** GRUPPE
- 22** SCHRAUBE
- 23** IMBUSSCHRAUBEN

Verwenden Sie keine Scheuer- oder Lösungsmittel zur Reinigung des Gehäuses.

Die Dampfdüsen müssen sofort nach der Benutzung gereinigt werden, um zu vermeiden, daß sich Verkrustungen bilden, die die Öffnungen verstopfen können. Außerdem ist zu vermeiden, daß das übermäßig erhitzte Getränk keinen schlechten Geschmack annimmt.

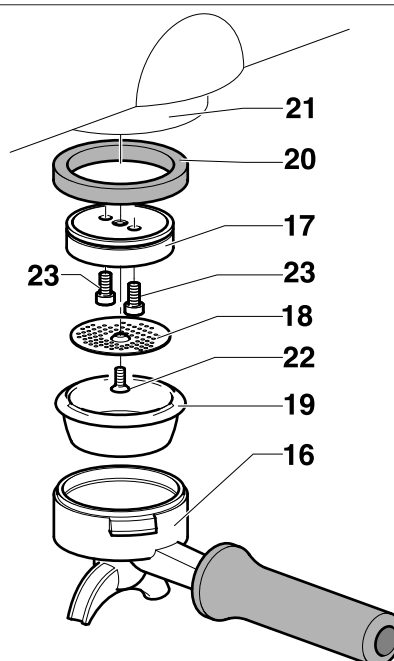


Abb.9.01



Austausch der Dichtung unter dem Teller

Die Dichtung (**20**) muß ausgetauscht werden, wenn zwischen der Gruppe (**21**) und der Filterhalterung (**16**) während der Ausgabe der Austritt von Kaffee festgestellt wird, oder wenn beim Schließen der Filterhalterung (**16**) die Mitte der Gruppe weit überschritten wird.

Entfernen Sie dann die Düse (**18**) durch Lösen der mittleren Schraube (**22**).

Entfernen Sie die Düsenhalterung (**17**) durch Lösen der beiden Imbus-schrauben (**23**).

Entfernen Sie dann die Dichtung (**20**) mit Hilfe eines Schraubenziehers oder einer Ahle.

Reinigen Sie nach dem Lösen der Dichtung deren Vertiefung und bringen Sie die neue Dichtung an, wobei darauf zu achten ist, diese mit nach oben, in Richtung der Gruppe zeigender Rundung einzulegen.

10 - BEHEBUNG VON STÖRUNGEN

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
Die Maschine schaltet sich nicht ein.	1. <i>Maschinenaschalter ausgeschaltet.</i> 2. <i>Das Kabel ist nicht korrekt angeschlossen.</i>	1. Maschinenschalter in Position  bringen. 2. Das Netzkabel anschließen.
Im Heizkessel fehl Wasser	1. <i>Wasserbehälter leer</i> 2. <i>Behälterplatten nicht eingesetzt</i> 3. <i>Motorpumpe funktioniert nicht</i>	1. Den Wasserbehälter auffüllen 2. Die Platten in den Behälter einsetzen 3. Wenden Sie sich an Fachpersonal
Keine Ausgabe an der Gruppe	1. <i>Motorpumpe funktioniert nicht</i> 2. <i>Magnetventil der Gruppe funktioniert nicht</i> 3. <i>Schalter der Gruppe funktioniert nicht</i>	1. Sie sich an Fachpersonal 2. Sie sich an Fachpersonal 3. Sie sich an Fachpersonal
Aus den Düsen tritt kein Dampf aus	1. <i>Zu viel Wasser im Heizkessel</i> 2. <i>Widerstand beschädigt</i> 3. <i>Sprüher verstopft</i> 4. <i>Widerstandschutz ausgeschaltet</i>	1. Siehe spezifisches Problem 2. Sie sich an Fachpersonal 3. Sprüher reinigen 4. Widerstand wieder einschalten
Wasserstand im Heizkessel zu hoch	1. <i>Der Pumpenmotor bleibt eingeschaltet</i> 2. <i>Austauscher durchlöchert</i> 3. <i>Magnetventil automatisches Auffüllen blockiert</i>	1. Sie sich an Fachpersonal 2. Sie sich an Fachpersonal 3. Sie sich an Fachpersonal
Nasse Kaffeesätze	1. <i>Mahlung zu fein eingestellt</i> 2. <i>Gruppe ist noch kalt</i> 3. <i>Magnetventil nicht entladen</i>	1. Mahlung einstellen 2. Warten Sie ab, die die Maschine die Betriebstemperatur 3. Sie sich an Fachpersonal
Kaffeeausgabe erfolgt zu langsam	1. <i>Mahlung zu fein eingestellt</i> 2. <i>Filterhalterung verschmutzt</i> 3. <i>Gruppe verstopft</i> 4. <i>Magnetventil teilweise verstopft</i>	1. Mahlung einstellen 2. Filter auswechseln und Reinigung der Filterhalterung häufiger vornehmen 3. Sie sich an Fachpersonal 4. Sie sich an Fachpersonal
Kaffeeausgabe zu schnell	1. <i>Mahlung zu grob</i>	1. Mahlung einstellen

11 - VERSCHROTTUNG DER MASCHINE

Für die korrekte Entsorgung der Maschine sind die Hinweise zu beachten, die auf den letzten Seiten des Handbuchs aufgeführt werden.

ITALIANO	8 - 20
ENGLISH	21 - 33
DEUTSCH	34 - 46
FRANÇAIS	47 - 59
ESPAÑOL	60 - 72

INDEX

1	UTILISATION ET CONSERVATION DU MANUEL D'INSTRUCTIONS	48
2	UTILISATION PREVUE DE LA MACHINE	48
3	AVERTISSEMENTS DE SECURITE.....	49
4	CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	50
5	PREPARATION MACHINE	50
6	MISE EN SERVICE.....	52
7	FONCTIONNEMENT, UTILISATION ET PROGRAMMATION	54
8	PREPARATION CAFE	56
9	ENTRETIEN ET CONSEILS PRATIQUES	58
10	RESOLUTION DES PROBLEMES.....	59
11	DEPOSE DE LA MACHINE	59

1 – UTILISATION ET CONSERVATION DU MANUEL D'INSTRUCTIONS

Le présent manuel d'instructions s'adresse à l'utilisateur de la machine, au propriétaire, au technicien installateur et doit toujours être à leur disposition pour toute consultation éventuelle.

Le manuel est destiné à l'utilisateur, au chargé de l'entretien et à l'installateur de la machine.

Le manuel d'instructions a pour but d'indiquer l'utilisation de la machine prévue dans les hypothèses du projet, ses caractéristiques techniques, et de fournir les indications nécessaires à l'utilisation, au nettoyage, au réglage. Il fournit, de plus, d'importantes indications sur l'entretien, sur les risques résiduels éventuels, ainsi que sur le déroulement des opérations à accomplir avec un soin particulier.

Le présent manuel est considéré comme partie intégrante de la machine et doit être CONSERVE POUR DE FUTURES CONSULTATIONS jusqu'à la dépose finale de la machine.

Le manuel d'instructions doit toujours être disponible pour la consultation et conservé dans un lieu protégé et sec.

En cas de perte ou de détérioration, l'utilisateur peut demander un nouveau manuel au constructeur ou au revendeur, en indiquant le modèle de la machine et son numéro de matricule, indiqué sur la plaque d'identification.

Le présent manuel reflète l'état de la technique au moment de sa rédaction. Le fabricant se réserve le droit de mettre à jour la production et les manuels successifs, sans obligation de mettre à jour les versions précédentes.

Le constructeur se retient déchargé d'éventuelles responsabilités, en cas de :

- utilisation impropre ou incorrecte de la machine à café,
- utilisation non conforme à ce qui est expressément spécifié dans le présent document,
- graves carences dans l'entretien prévu et conseillé,
- modifications sur la machine ou toute intervention non autorisée,
- utilisation de pièces de rechange non d'origine ou spécifiques au modèle,
- non-observation totale ou même partielle des instructions,
- événements exceptionnels.

2 – UTILISATION PREVUE DE LA MACHINE

La machine doit être utilisée par un seul opérateur.

L'opérateur chargé de l'utilisation doit avoir lu et parfaitement compris les instructions contenues dans ce fascicule, de manière à faire fonctionner correctement la machine.

Cette machine est un appareil adapté à la préparation professionnelle de café espresso avec un mélange de cafés, au prélèvement et à la distribution d'eau et / ou de vapeur.

Ses composants sont réalisés avec des matériaux atoxiques et durables, et sont facilement accessibles aux interventions de nettoyage et d'entretien.

This machine is intended for internal use only.
Ambient temperature for the correct operation of the machine
5°C ÷ 25°C.



3 – AVERTISSEMENTS DE SECURITE

L'utilisation n'est permise qu'aux personnes adultes, ayant lu attentivement et parfaitement compris ce manuel et toutes les indications de sécurité qui y sont contenues.

L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant de faibles capacités physiques, mentales ou sensorielles, sans expérience et/ou aux compétences insuffisantes, à moins qu'elles ne soient sous la supervision d'une personne responsable de leur sécurité ou formées par cette personne en ce qui concerne l'utilisation de l'appareil.

- Il faut s'assurer que les enfants n'aient jamais la possibilité de jouer avec cet appareil.

- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique et à d'autres utilisations similaires, telles que :

- . dans les zones pour cuisiner réservées au personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements professionnels ;
- . dans les fermes ;
- . utilisation de la part de clients d'hôtel, de motel et d'autres types de milieux résidentiels ;
- . dans les milieux du type bed and breakfast.

L'utilisateur a l'obligation de signaler au constructeur les éventuels défauts ou détériorations pouvant compromettre la sécurité d'origine de l'installation.

L'utilisateur a l'obligation de vérifier les conditions ambiantes correctes.

Ne pas installer l'appareil dans des zones où un jet d'eau peut être utilisé.

L'appareil ne doit être installé que dans des endroits où seulement un personnel qualifié peut l'utiliser et s'occuper de son entretien.

L'installation doit être exclusivement effectuée par un personnel autorisé et qualifié.

N'utiliser la machine qu'en présence d'une illumination appropriée.

Contrôler régulièrement que le câble d'alimentation est en parfait état. On ne doit, en aucun cas, réparer le câble éventuellement détérioré avec du ruban isolant ou des plots.

Ne pas exposer la machine aux agents atmosphériques (soleil, pluie, etc.).

L'arrêt prolongé (arrêt machine) à une température inférieure à 0°C (zéro degré centigrade) peut provoquer de graves détériorations ou des ruptures des tuyauteries de la chaudière. Avant un arrêt prolongé, vidanger complètement le circuit hydraulique.

Il est interdit d'enlever les protections et/ou les dispositifs de sécurité prévus sur la machine.

Les composants de l'emballage doivent être remis aux centres de traitement appropriés et, en aucun cas, laissés sans surveillance ou à la portée des enfants, des animaux ou des personnes non autorisées.

Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages aux biens, aux personnes ou aux animaux causés par d'éventuelles interventions sur la machine de personnes non qualifiées ou non autorisées à ces attributions.

Dès lors que des interventions de réparation non autorisées sont effectuées sur la machine ou que sont utilisées des pièces de rechange non d'origine, les conditions de garantie déchoient et le constructeur se réserve alors le droit de ne plus en reconnaître la validité.

L'utilisateur doit s'en tenir aux normes de sécurité en vigueur dans le pays de l'installation, ainsi qu'aux règles dictées par le bon sens et s'assurer que les opérations d'entretien périodique sont correctement effectuées.

Ne pas effectuer le nettoyage interne de la machine sous tension ou avec la prise insérée et, de toute façon, ne pas utiliser de jets d'eau ou des détergents.

L'utilisateur ne doit pas toucher la machine si ses pieds sont humides ou mouillés ou s'il est pieds nus. Malgré l'emploi d'une mise à la terre de la machine, il est recommandable d'employer aussi un disjoncteur différentiel conforme aux dispositions des lois locales pour éviter au maximum le risque de chocs électriques.

Ne pas toucher avec les mains ou toute autre partie du corps, les becs du café et les lances d'eau chaude et de vapeur, car les liquides ou la vapeur distribués sont surchauffés et peuvent provoquer des brûlures.

Les tasses et les tasses à café doivent être soigneusement essuyées avant d'être posées sur le plan.

Pour éviter la formation de calcaire, on peut utiliser de l'eau minérale naturelle.

4 – CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

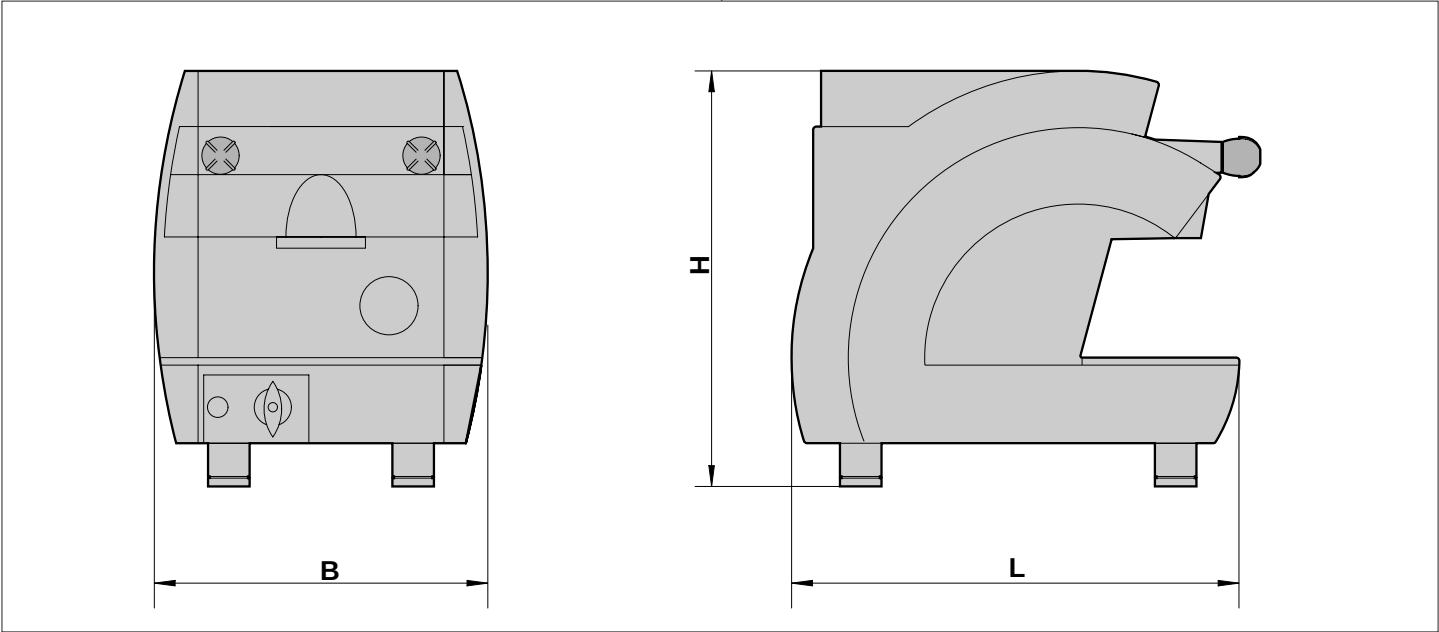


Fig.4.01

Capacité de la chaudière	L	2.3
Puissance totale absorbée	W	1650
Poids	kg	30
Dimensions	B	420
	H	530
	L	540

Niveau de pression acoustique pondéré A inférieur à 70 dB

 5 - PREPARATION MACHINE

- 1 COUVERCLE RESERVOIR
- 2 RESERVOIR
- 3 CABLE D’ALIMENTATION
- 4 PRISE ELECTRIQUE
- 5 INTERRUPTEUR GENERAL
- 6 PLAQUE POUR CONTROLE NIVEAU
- 7 CONDUITE DE DECHARGE
- 8 TUBE DE DECHARGE

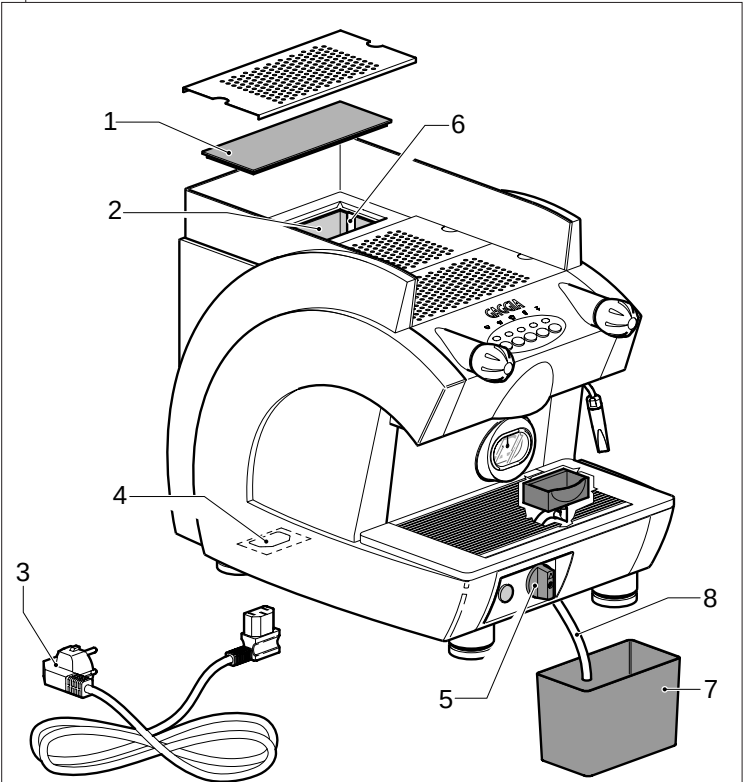


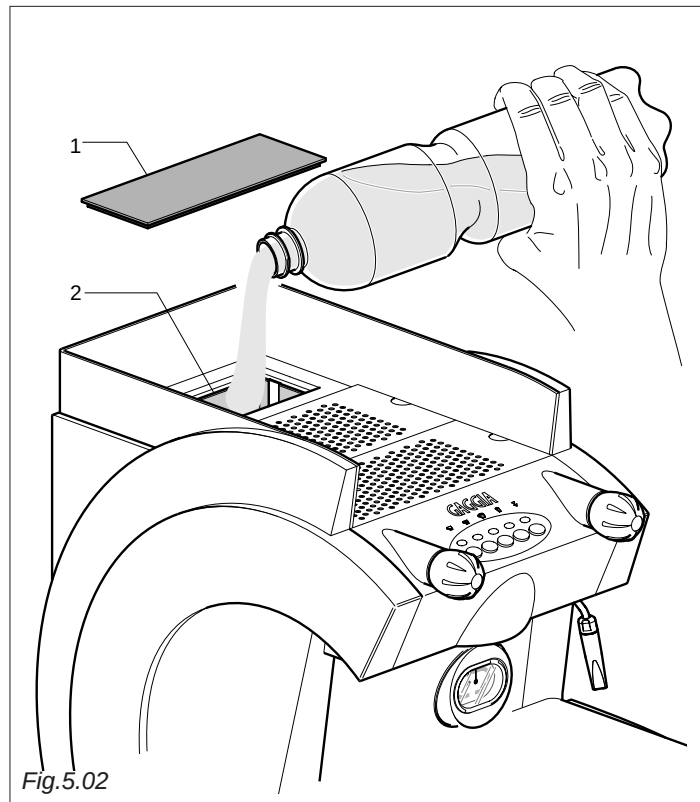
Fig.5.01

5.1 CHARGEMENT RESERVOIR

Enlever le couvercle (Fig.5.02-pos.1) et remplir le réservoir (2) avec eau froide.

Il est recommandable d'employer de l'eau ayant une dureté non supérieure à 10°F pour éviter toute incrustation.

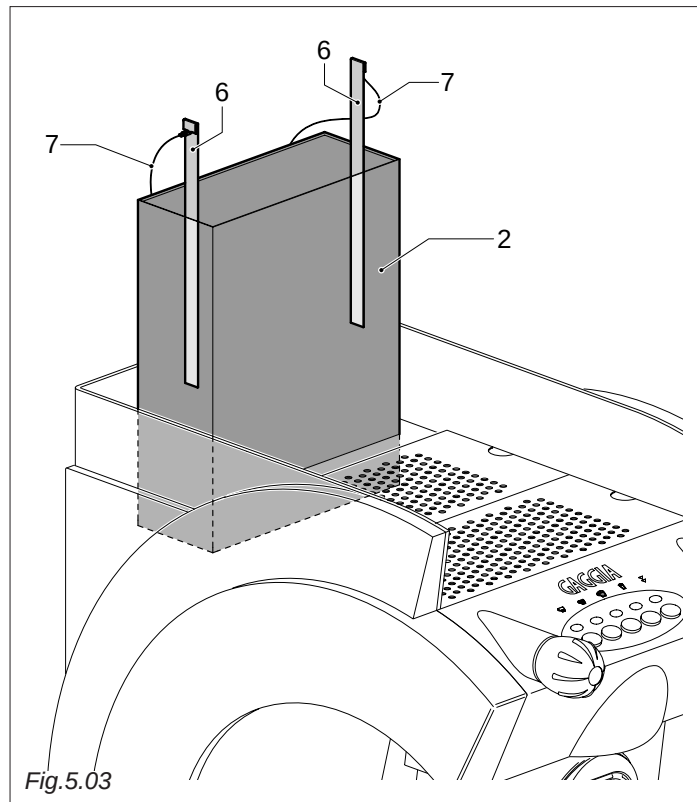
Il est possible d'extraire le réservoir eau (Fig.5.03-pos.2), faisant attention à enlever les plaques (Fig.5.03-pos.6) pour le contrôle du niveau



sans débrancher les câbles (Fig.5.03-pos.7) et le faisant glisser vers l'haut. Au moment de le réinstaller, rappeler de positionner à nouveau les plaques pour le contrôle du niveau; en cas contraire la machine n'est pas habilitée pour le démarrage.

N.B. En cas de manque d'eau, sur les machines GE le voyant relatif va s'allumer (Fig.6.01 - pos.17).

Sur les machines GD voir paragraphe 7.5 "Signalisation d'alarme".



5.2 BRANCHEMENT ELECTRIQUE

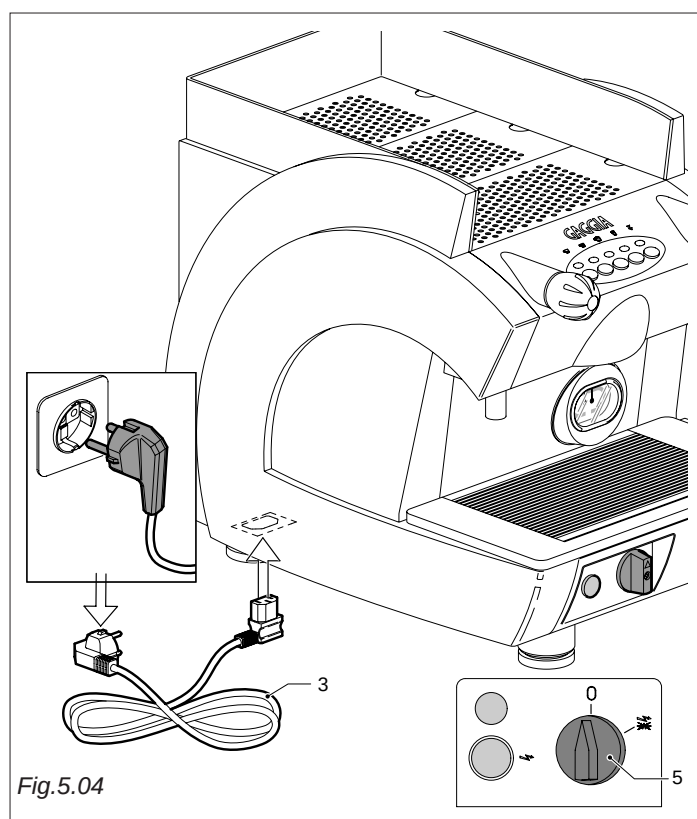
Insérer le câble d'alimentation (3) dans la machine et la fiche dans une prise adéquate (Fig.5.04).

Avant d'effectuer le branchement vérifier que l'interrupteur général (5) soit sur la pos. **O**.

5.3 BRANCHEMENT HYDRAULIQUE

Brancher la cuvette de décharge à la conduite de décharge ou au réservoir de décharge.

N.B. L'hauteur du plan d'appui doit être au moins de 110 cm. (La surface plus élevée de l'appareil doit de toute façon se trouver au moins à 1,5 m du sol)





6 - MISE EN SERVICE

- 1 Robinet vapeur
- 2 Tuyau de vaporisation
- 3 Robinet alimentation eau
- 4 Alimentation eau chaude
- 5 Couvercle réservoir
- 6 Manomètre chaudière
- 7 Voyant machine en marche
- 8 Réservoir
- 9 Interrupteur général
- 10 Bouton 1 café serré (GD)
- 11 Bouton 2 cafés serrés (GD)
- 12 Bouton 1 café allongé (GD)
- 13 Bouton 2 cafés allongés (GD)
- 14 Bouton Distribution / Arrêt (GD)
- 15 Interrupteur café commande (GE)
- 16 Câble alimentation
- 17 Voyant niveau manque d'eau dans le réservoir (uniquement version GE)
- 18 Voyant interrupteur café (GE)

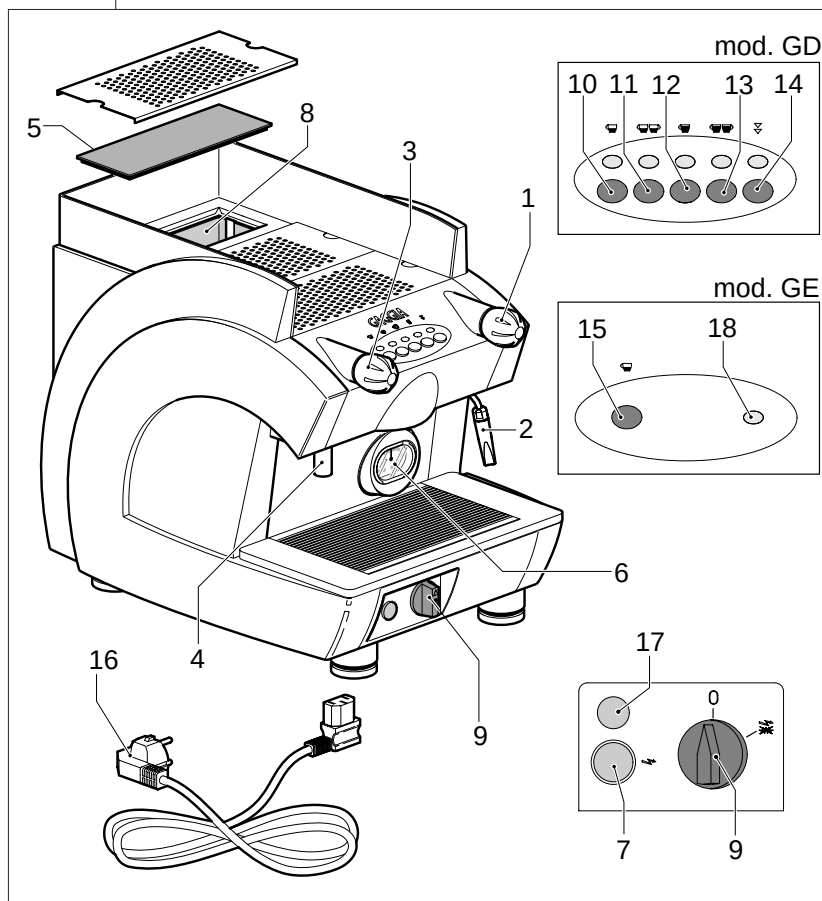


Fig. 6.01

A la fin de la phase de préparation de la machine, on peut procéder à la mise en service:

Porter l'interrupteur général machine (9) sur la position , le témoin machine sous tension (7) s'allume.

- L'auto-niveau va se mettre en fonction.
Cette opération, uniquement au cours du premier chargement, peut employer un temps assez long et déterminer l'arrêt de la machine; dans ce cas, éteindre la machine et l'allumer à nouveau en agissant sur l'interrupteur général (Fig. 6.01-pos. 9).
- Ensuite attendre que la machine arrive à la pression de travail de "1,2 - 1,3 BAR" en contrôlant sur le manomètre (Fig. 6.01-pos. 6) la pression de la chaudière.
- La machine est prête pour l'emploi.



Attention !

Lorsque la machine est neuve, la coupe porte-filtre peut ne pas être alignée (perpendiculaire à la machine), comme indiqué sur la figure (Fig. 6.02) ci-contre, sans pour cela compromettre le bon fonctionnement de la machine.

Après une courte période d'utilisation, la coupe, peu à peu, se positionnera correctement.

- A =** Position du porte-filtre fermée avec une machine neuve
B = Position du porte-filtre fermée avec une machine ayant déjà été utilisée sur une courte période

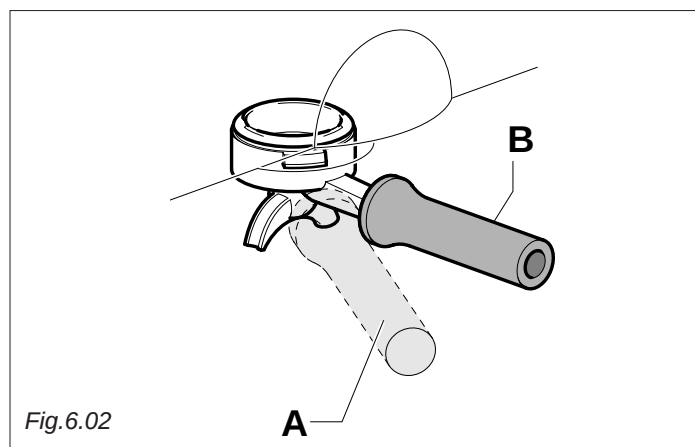


Fig. 6.02

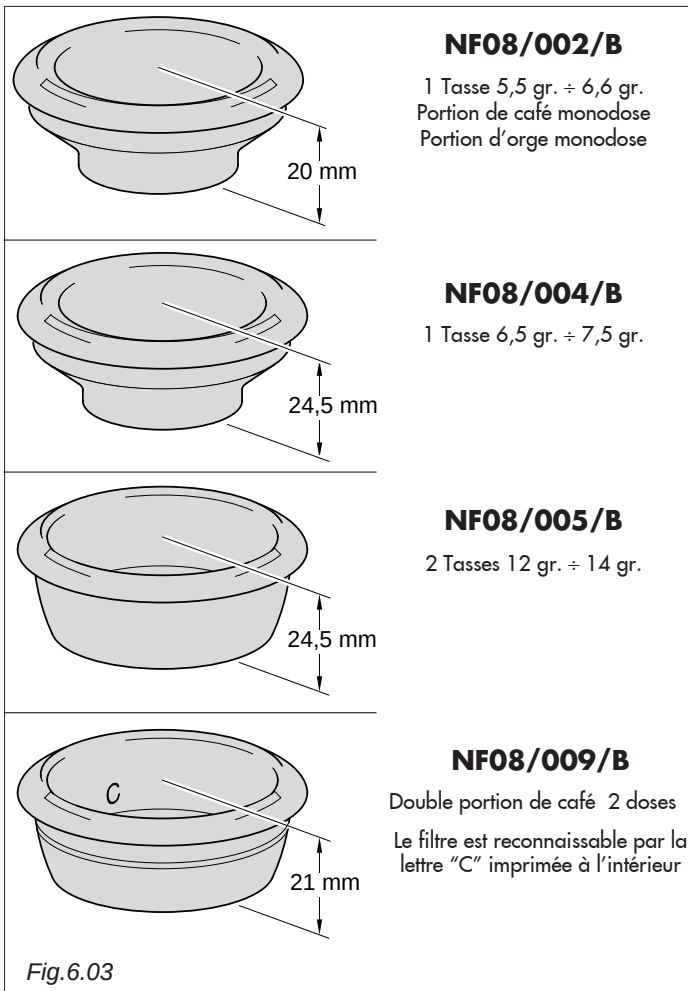
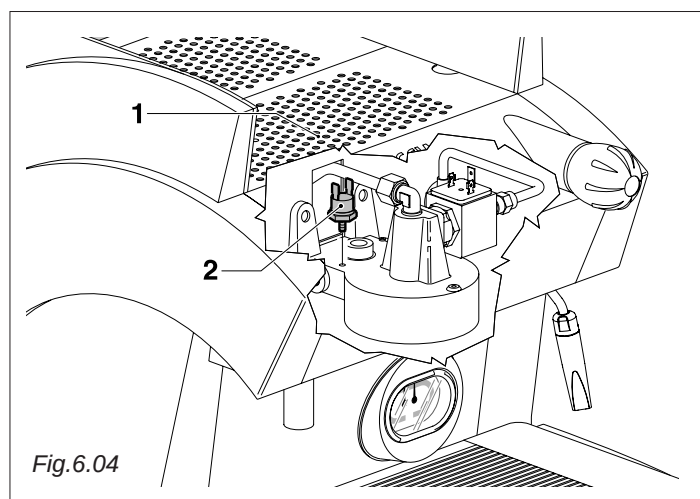
REMARQUE: En option, il existe des joints à placer sous la coupe d'une épaisseur inférieure (ép. 8,1 mm code NG01/005), ou des joints sous coupe d'une épaisseur supérieure (ép. 9 mm code NG01/002) par rapport au joint monté en série (ép. 8,5 mm code NG01/001/B).

6.1 FILTRES A CAFE FOURNIS AVEC LA MACHINE

Selon les quantités de café moulu, il faut utiliser le filtre comme indiqué (Fig.6.03) pour éviter que, une fois le filtrage termine, le marc de café reste colle au groupe de distribution.

6.2 REMPLACEMENT DU THERMOSTAT POUR RÉDUIRE LA TEMPÉRATURE DU GROUPE DISTRIBUTION CAFÉ (OPTIONAL).

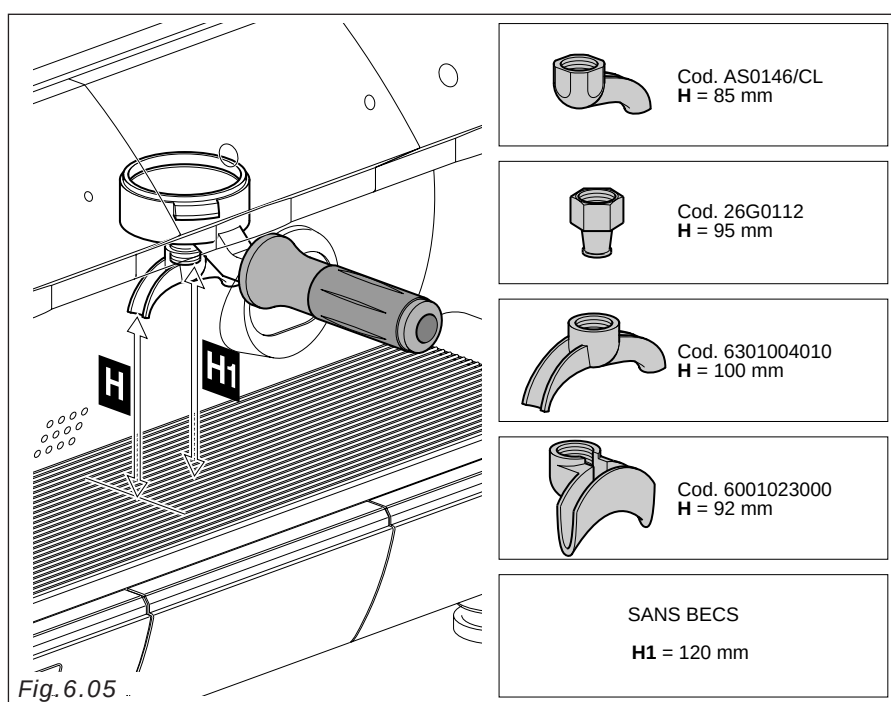
Enlever le bassin chauffe-tasses (1). Débrancher le thermostat du groupe (2) (Code DM1561 – T 103°C) et le remplacer avec le thermostat de température plus basse (Code DM1736 – T 98°C), inclus dans l'équipement de la machine.



6.3 BECS FOURNIS AVEC LA MACHINE.

N° 4 becs sont fournis avec la machine pour obtenir des distributions de café simples ou doubles.

Dans la figure ci-contre, sont reportées les différentes distances de la grille d'appui du café (H) qui peuvent être obtenues en fonction des différentes typologies de becs montés sur le portefiltre.



7 - FONCTIONNEMENT, UTILISATION ET PROGRAMMATION

INTRODUCTION

On peut effectuer, par l'intermédiaire du logiciel de programmation, le contrôle des opérations suivantes :

- gestion du groupe café
- contrôle de quatre différentes doses de café
- contrôle volumétrique des doses de café
- contrôle et gestion niveau remplissage
- supervision du système au moyen d'alarmes
- continu, time out distribution et autres fonctions



T1 - Café espresso individuel.



T2 - Café espresso double.



T3 - Café long individuel.



T4 - Café long double.



T5 - Programmation / Continu.

7.1 PROGRAMMATION DE LA DOSE DE CAFÉ

On peut modifier les quantités des doses de café (à l'aide du contrôle volumétrique) et les mémoriser selon la procédure suivante :

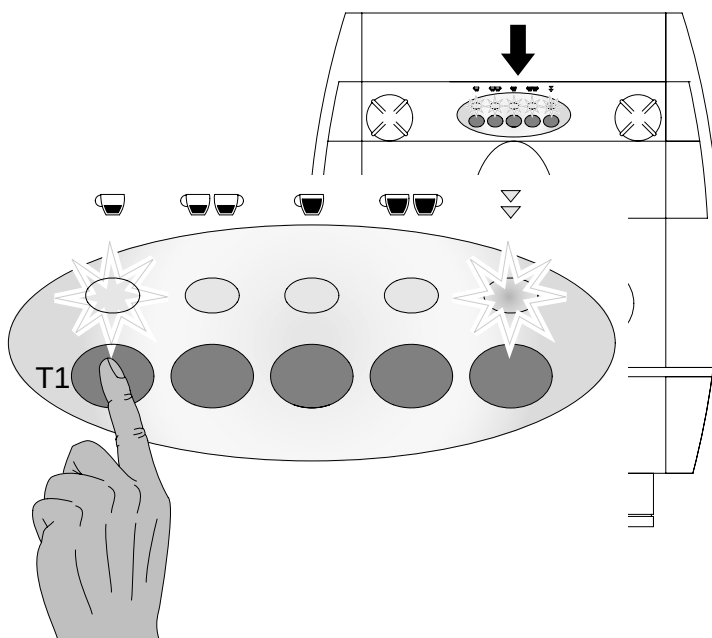
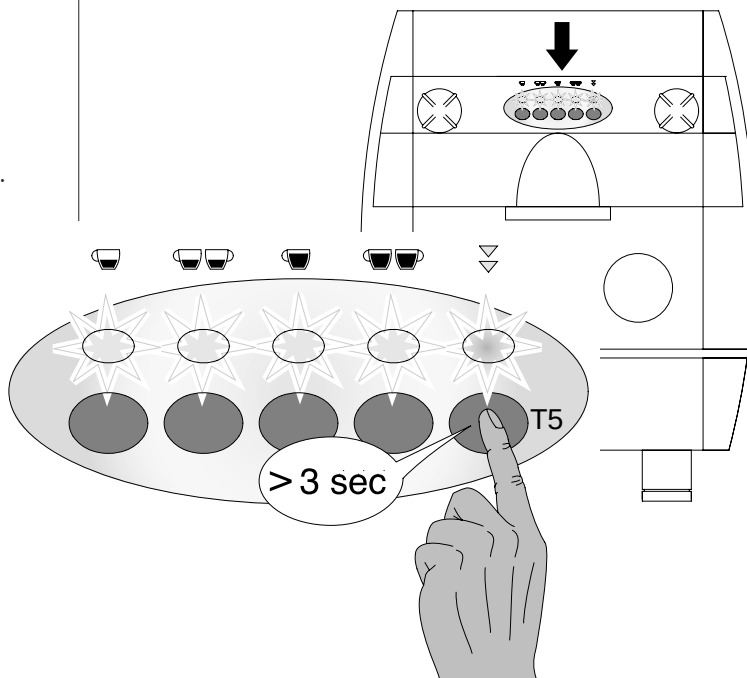
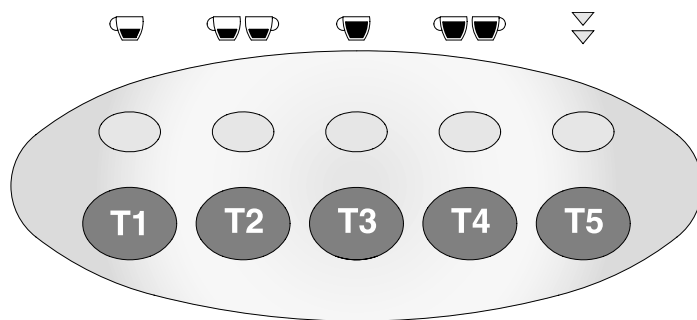
- appuyer sur la touche T5 (du clavier relatif au groupe), maintenir celle-ci pressée pour un temps supérieur à 3 secondes et vérifier le clignotement de la touche.

Dans 5 secondes (timeout de programmation), appuyer sur la touche relative à la dose que l'on souhaite programmer (par exemple la touche T1).

La LED relative à la touche T5 reste allumée et également la LED relative à la dose en cours de programmation va s'allumer. Dans cette phase, et pour toute la durée de la programmation de la dose de café, l'électrovanne et la pompe sont activées.

Après avoir appuyé sur la touche T1, la distribution va commencer et, lorsque la dose de café souhaitée est atteinte, appuyer de nouveau sur la touche T1 ou sur n'importe quelle touche du clavier pour interrompre la distribution de la dose de café. De cette façon, la nouvelle valeur en impulsions de la dose est mémorisée sur la carte EPROM. L'électrovanne et la pompe, qui interrompent la distribution du produit, sont désactivées et toutes les LED du clavier vont s'éteindre.

Pour procéder à une nouvelle programmation des autres doses de café T2-T3-T4, il suffit de répéter, avec la même séquence, les opérations effectuées pour la touche T1.

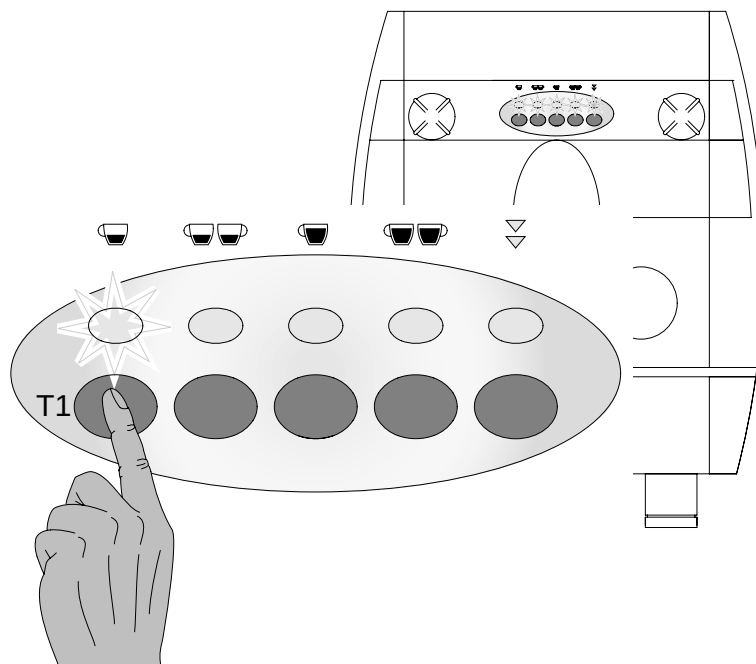


7.2 DISTRIBUTION DU CAFE

En appuyant sur la touche correspondante, T1-T2-T3 ou T4, on va activer l'électrovanne de distribution pour le temps nécessaire à atteindre la quantité de produit (contrôle volumétrique) précédemment programmée.

La LED relative à la touche de la dose sélectionnée reste allumée pour toute la durée de la distribution du café.

Il est possible d'interrompre la distribution en cours, avant d'atteindre la quantité de produit programmée, en appuyant sur n'importe quelle touche dose du clavier du groupe.



7.3 DOSE DE CAFE EN CONTINU

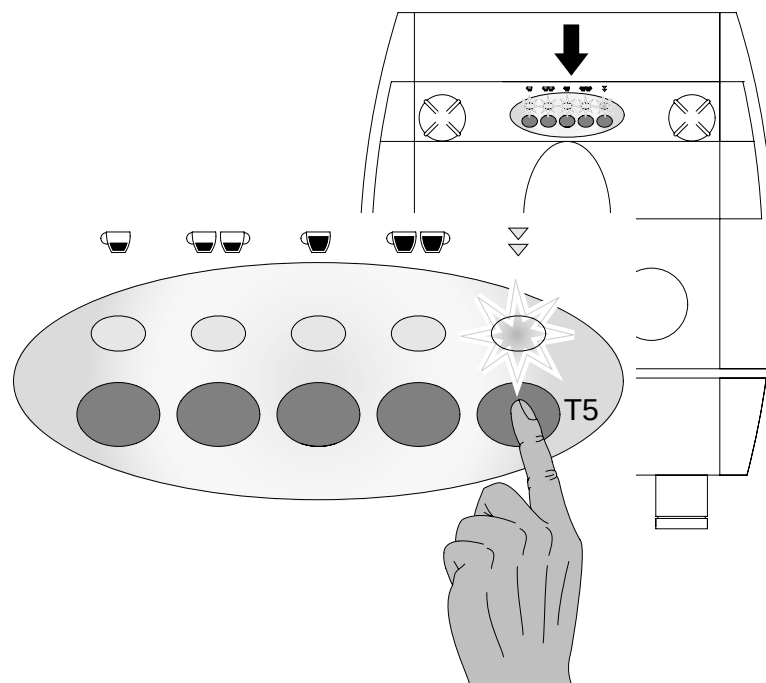
Pour obtenir la distribution de la dose de café en continu, appuyer sur la touche T5 du clavier correspondant au groupe sur lequel on souhaite opérer.

La diode LED correspondant à la touche T5 reste allumée pendant toute la durée de la distribution.

IMPORTANT ! Faire attention à ne pas la maintenir enfoncée pendant plus de 3 secondes car, dans ce cas, on accéderait à la modalité de programmation.

La distribution du café continuera jusqu'à un stop dose en appuyant sur la touche T5 ou bien lorsque est atteinte la quantité maximale du produit, obtenue par l'intermédiaire d'un contrôle volumétrique (6000 impulsions) ou bien par l'intermédiaire d'une temporisation de distribution.

IMPORTANT! Le START relatif au cycle "Continu" intervient au relâchement (dans les 3 secondes) de la touche T5 et non à la pression de celle-ci. L'éventuel STOP s'obtient, par contre, en appuyant une seconde fois sur la touche.

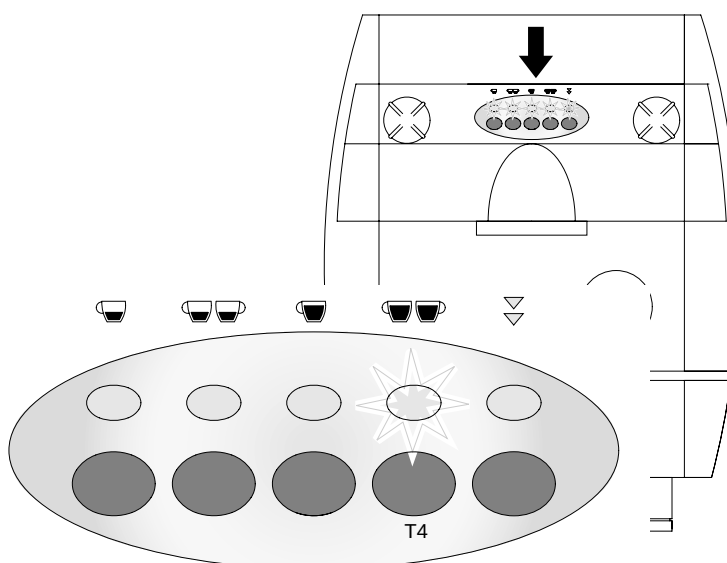


7.4 SIGNALISATION D'ALARME

TIME OUT NIVEAU RESERVOIR

Cette alarme va s'activer chaque fois que le niveau de l'eau dans le réservoir devient trop bas et les sondes de niveau restent découvertes.

Dans ces conditions les leds des claviers clignotent et vont sonner.



8 - PREPARATION CAFE

- Sélectionner le filtre correct et l'insérer dans le porte-filtre, utiliser les filtres petits pour une tasse et le filtre grand pour deux tasses. (Fig.6.03).

Ensuite insérer le porte-filtre dans la machine et attendre qu'il se réchauffe.

- Quand la machine arrive à la pression, enlever le porte-filtre et le remplir de café moulu au moyen de la mesure relative (1 mesure par tasse de café).
- Presser au moyen du presseur relatif.
- Enlever tout résidu éventuel de café du bord du porte-filtre.
- Insérer le porte-filtre dans la machine.
- Placer une ou deux tasses sous le porte-filtre (Fig.8.01), appuyer sur l'interrupteur café (Fig. 6.01-pos. **15** pour GE ou clavier pour GD) le café va sortir.

Lorsque les tasses sont remplies, appuyer sur l'interrupteur pour arrêter la distribution (GE) (Fig.8.02) ou attendre l'arrêt automatique (GD).

- Enlever les tasses et servir.
- Le café sera plus ou moins fort selon le type de mélange, de mouture et la dose d'eau.

Pour obtenir la typique crème express, la distribution du café doit être de 20 ÷ 30 secondes environ pour une dose de 25-30 cc.

- Pour préparer d'autres cafés enlever le porte-filtre en le vidant du marc et répéter les opérations à partir du point 2.

N.B. Sur les machines type GD restées longtemps inutilisées, il est recommandable de distribuer de l'eau du groupe pour quelques secondes afin de remplir le circuit, ensuite effectuer la normale procédure pour la distribution du café.

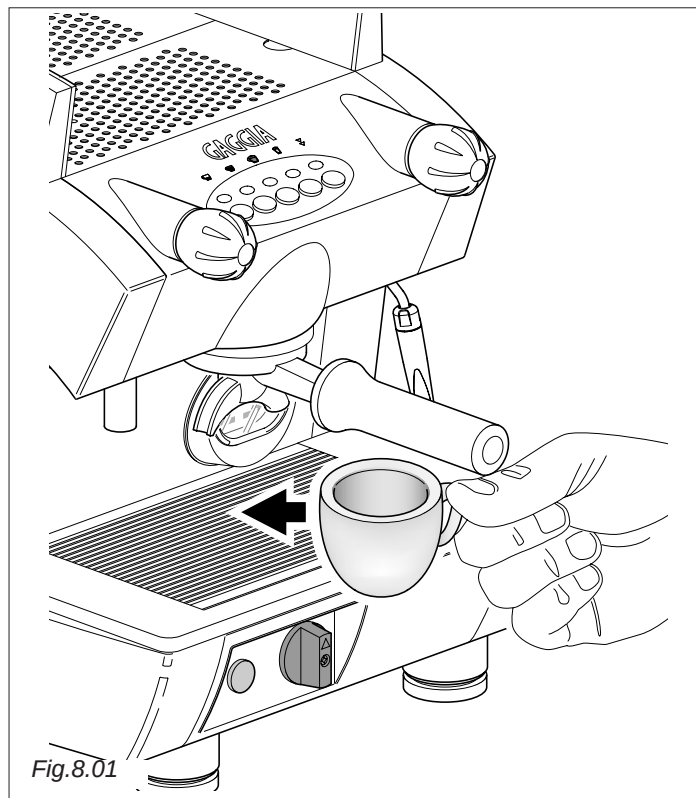


Fig.8.01

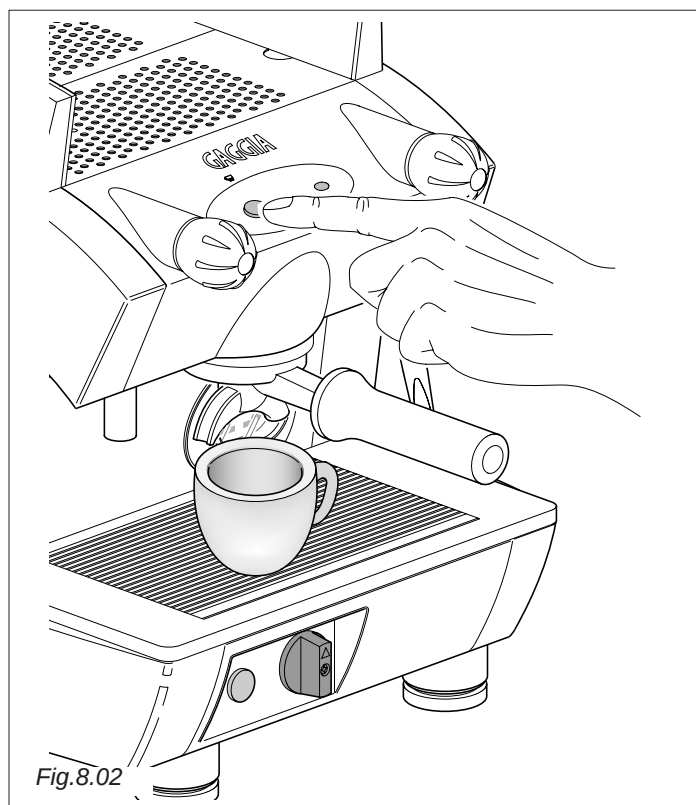


Fig.8.02

8.1 PREPARATION EAU CHAUDE

- Placer un pot sous le gicleur de l'eau chaude.
- Tourner lentement la poignée du robinet (Fig.8.03) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour permettre la sortie de l'eau chaude.
- Une fois obtenue la quantité désirée, remettre la poignée du robinet (Fig.8.03) dans la position initiale en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

Enfin enlever le pot.

8.2 PREPARATION CAPPUCCINO

- Préparer le café express en tasses grandes selon les instructions ci-dessus.
- Prendre un pot rempli à moitié avec du lait froid et le placer sous le tige du vapeur (Fig.8.04).
- Tourner lentement la poignée du robinet (Fig.8.04) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour faire sortir le vapeur.

! **IMPORTANT:** La pression du vapeur va augmenter avec la rotation de la poignée.

- Tourner le pot, avec un mouvement circulaire, en vérifiant que l'extrémité du gicleur vapeur n'est pas toujours immergée dans le lait et "ne pas porter le lait à ébullition" (fig.8.04).
- Une fois obtenue l'émulsion désirée, tourner la poignée vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre et enlever le pot.
- Verser le lait émulsionné dans le café. Garnir avec cannelle, cacao, noix muscade.

Servir.

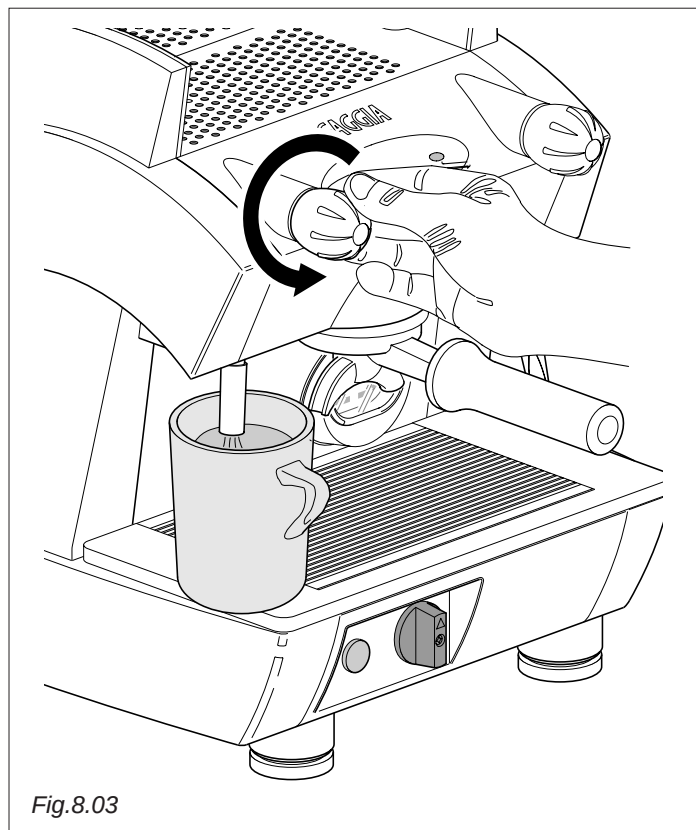


Fig.8.03

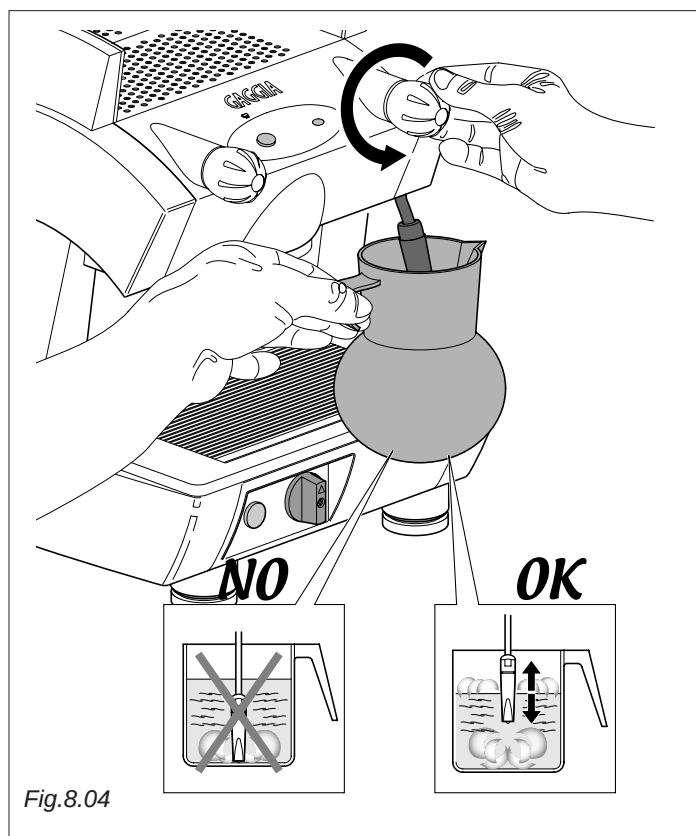


Fig.8.04



9 - ENTRETIEN ET CONSEILS PRATIQUES

Contrôler fréquemment les trous des filtres (**19**) pour éliminer les éventuels dépôts.

De plus, après une longue période de stagnation de l'eau chaude dans les conduits, il faut laisser s'écouler un peu d'eau afin d'éliminer les éventuels dépôts.

Quotidiennement, il s'avère utile de rincer les filtres (**19**) et les porte-filtres (**16**) dans de l'eau chaude.

- 16** PORTE-FILTRE
- 17** PORTE-GRILLE
- 18** GRILLE
- 19** FILTRE
- 20** GARNITURE
- 21** GROUPE
- 22** VIS
- 23** VIS À TÊTE CREUSE HEXAGONALE

Il est conseillé de laisser insérées les coupes porte-filtre avec les marcs de café dans le groupe durant la journée de travail, afin d'avoir toujours le porte-filtre à une température optimale.

Pour le nettoyage de la carrosserie, éviter d'utiliser des substances abrasives ou des solvants.

Les lances de vapeur doivent être nettoyées immédiatement après leur utilisation, afin d'éviter que ne se forment des incrustations qui pourraient obstruer les trous et d'éviter, de plus, que la boisson réchauffée successivement ne prenne un mauvais goût.

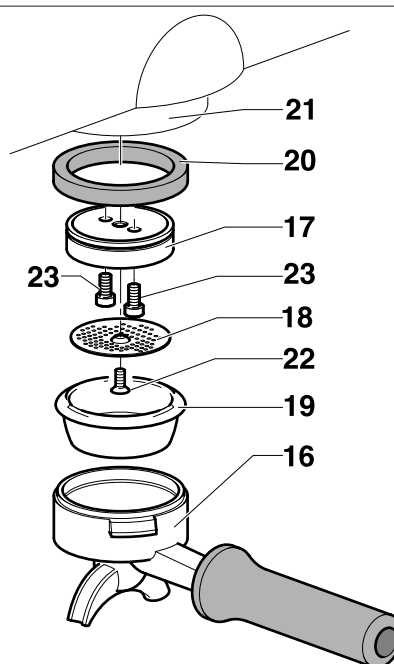


Fig.9.01



Remplacement de la garniture de la sous-coupe

On doit procéder au remplacement de la garniture (**20**) lorsque, entre le groupe (**21**) et le porte-filtre (**16**), est relevée, durant la distribution, une fuite de café ou lorsque, en fermant le porte-filtre (**16**), le centre du groupe est largement dépassé.

Procéder ensuite à l'enlèvement de la grille (**18**) en dévissant la vis centrale (**22**).

Enlever le porte-grille (**17**) en dévissant les deux vis à tête creuse hexagonale (**23**).

Oter ensuite la garniture (**20**) en s'aidant d'un tournevis ou d'un poinçon.

Après avoir détaché la garniture, nettoyer le siège et remonter la nouvelle garniture, en faisant attention de l'insérer avec le chanfrein en haut vers le groupe.

10 - RESOLUTION DES PROBLEMES

PROBLEMES	CAUSE	SOLUTION
La machine ne s'allume pas	1. <i>Interrupteur machine éteint</i> 2. <i>Câble non branché correctement</i>	1. Porter l'interrupteur de la machine en position  2. Brancher le câble d'alimentation
Manque d'eau dans la chaudière	1. <i>Réservoir eau vide</i> 2. <i>Plaques réservoir non insérées</i> 3. <i>Pompe non en état de marche</i>	1. Remplir le réservoir 2. Insérer les plaques dans le réservoir 3. S'adresser à un personnel spécialisé
Absence de distribution du groupe	1. <i>Pompe non en état de marche</i> 2. <i>Électrovanne du groupe non en état de marche</i> 3. <i>Interrupteur du groupe non en état de marche</i>	1. S'adresser à un personnel spécialisé 2. S'adresser à un personnel spécialisé 1. S'adresser à un personnel spécialisé
La vapeur ne sort pas des lances	1. <i>Trop d'eau dans la chaudière</i> 2. <i>Résistance endommagée</i> 3. <i>Gicleur engorgé</i> 4. <i>Protection de la résistance non inséré</i>	1. Voir problème spécifique 2. S'adresser à un personnel spécialisé 3. Nettoyer le gicleur 4. Réinsérer la résistance
Eau trop élevée dans la chaudière	1. <i>Le moteur de la pompe reste inséré</i> 2. <i>Echangeur percé</i> 3. <i>Électrovanne de charge auto bloquée</i>	1. S'adresser à un personnel spécialisé 2. S'adresser à un personnel spécialisé 3. S'adresser à un personnel spécialisé
Marc de café mouillés	1. <i>Mouture réglée trop fine</i> 2. <i>Groupe encore froid</i> 3. <i>Électrovanne non déchargée</i>	1. Régler la mouture 2. Attendre que la machine soit en température 3. S'adresser à un personnel spécialisé
Distribution du café trop lente	1. <i>Mouture réglée trop fine</i> 2. <i>Remplacer le filtre et nettoyer le porte-filtre plus fréquemment</i> 3. <i>Groupe engorgé</i> 4. <i>Électrovanne partiellement bouchés</i>	1. Régler la mouture 2. Porte-filtre sale 3. S'adresser à un personnel spécialisé 4. S'adresser à un personnel spécialisé
Distribution du café trop rapide	1. <i>Mouture réglée trop grosse</i>	1. Régler la mouture

11 - DEPOSE DE LA MACHINE

Pour la mise au rebut de la machine, veuillez suivre les instructions indiquées dans les dernières pages du manuel.

ITALIANO	8 - 20
ENGLISH	21 - 33
DEUTSCH	34 - 46
FRANÇAIS	47 - 59
ESPAÑOL	60 - 72

ÍNDICE

1	EMPLEO Y CONSERVACIÓN DEL MANUAL DE INSTRUCCIONES	61
2	EMPLEO PREVISTO DE LA MÁQUINA.....	61
3	ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD	62
4	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	63
5	PREPARACIÓN MÁQUINA	63
6	PUESTA EN SERVICIO	65
7	FUNCIONAMIENTO / USO Y PROGRAMACIÓN.....	67
8	PREPARACIÓN CAFÉ'	69
9	MANTENIMIENTO Y CONSEJOS ÚTILES	71
10	RESOLUCIÓN DE LOS INCONVENIENTES	72
11	DESMANTELAMIENTO DE LA MÁQUINA	72

1 – EMPLEO Y CONSERVACIÓN DEL MANUAL DE INSTRUCCIONES

El presente manual de instrucciones está dirigido al usuario de la máquina, al propietario y al técnico instalador y debe estar siempre a disposición para cualquier eventual consultación.

El manual está destinado al utilizador, al encargado del mantenimiento y al instalador de la máquina.

El manual de instrucciones sirve para indicar el empleo de la máquina, previsto en las hipótesis de diseño, sus características técnicas y para suministrar las indicaciones para el empleo correcto, la limpieza, la regulación y el uso; suministra además importantes indicaciones para el mantenimiento, para eventuales riesgos residuales y para el desarrollo de operaciones que hay que realizar con un cuidado particular.

Este manual debe ser considerado como una parte de la máquina y hay que CONSERVARLO PARA FUTURAS REFERENCIAS hasta la eliminación final de la máquina.

El manual de instrucciones debe estar siempre disponible para consultarlo y hay que conservarlo en un lugar protegido y seco.

Si se extravía o se pierde este manual, el usuario podrá solicitar uno nuevo al fabricante o al propio revendedor, indicando el modelo de la máquina y el número de matrícula de la misma, que está visible en la placa de identificación.

Este manual refleja el estado de la técnica en el momento de su redacción; el fabricante se reserva el derecho de actualizar la producción y los manuales sucesivos, sin la obligación de actualizar también las versiones precedentes.

El fabricante se considera libre de eventuales responsabilidades en el caso de:

- un empleo impropio o incorrecto de la máquina de café
- un empleo no conforme a lo expresamente especificado en la presente publicación
- graves carencias en el mantenimiento previsto y aconsejado
- modificaciones sobre la máquina o cualquier intervención no autorizada
- utilización de repuestos no originales o específicos para el modelo
- inobservancia total o inclusive parcial de las instrucciones
- Eventos excepcionales

2 – EMPLEO PREVISTO DE LA MÁQUINA

La máquina debe ser puesta en funcionamiento por un sólo operador.

El operador encargado tiene que haber leído y comprendido bien las instrucciones contenidas en este fascículo, para poder hacer funcionar correctamente la máquina.

Esta máquina es un aparato apto para la preparación profesional de café exprés con mezcla de café, para la toma y la erogación de agua y/o de vapor.

Sus componentes están fabricados con materiales atóxicos y duraderos y son fácilmente accesibles para intervenciones de limpieza y de mantenimiento.

Dicha máquina se utiliza sólo en ambientes internos.
Temperatura ambiente para el correcto funcionamiento de la máquina 5°C ÷ 25°C.



3 – ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Está permitido el empleo sólo a personas adultas que hayan leído atentamente y comprendido perfectamente este manual y cada indicación de seguridad contenida en el mismo.

El aparato no está diseñado para que lo usen personas (incluidos los niños) con reducidas capacidades físicas, mentales o sensoriales o con experiencia y/o competencias insuficientes, a no ser que lo utilicen bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que ésta les enseñe a usarlo.

- Se deberá vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.

- Este aparato ha sido diseñado para usos domésticos o similares como:

- . en zonas para cocinar reservadas al personal de tiendas y oficinas, y en otros ambientes profesionales;
- . en haciendas;
- . uso por parte de clientes de hoteles, moteles y otros ambientes de carácter residencial;
- . en ambientes de tipo bed and breakfast.

El utilizador tiene la obligación de indicarle al fabricante acerca de eventuales defectos o deterioros que puedan comprometer la seguridad original de la instalación.

El utilizador tiene la obligación de verificar las correctas condiciones ambientales.

El aparato no es idóneo para la instalación en lugares en que puede que se usen chorros de agua.

El aparato debe instalarse sólo en lugares en que su uso y mantenimiento están reservados a personal cualificado.

La instalación debe ser efectuada exclusivamente por personal autorizado y cualificado.

Utilizar la máquina sólo si hay luz adecuada.

Controlar con regularidad que el cable de alimentación esté en perfecto estado. No hay que reparar en ningún caso con cinta aisladora o con grampas el cable eventualmente dañado.

No exponer la máquina a agentes atmosféricos (sol, lluvia, etc.).

La detención prolongada (paro de la máquina) a una temperatura inferior a 0°C (cero grados centígrados), puede provocar graves daños o roturas de las tuberías y de la caldera; antes de cualquier detención prolongada hay que vaciar completamente el circuito hídrico.

Está prohibido extraer las protecciones y/o los dispositivos de seguridad previstos en la máquina.

Los componentes del embalaje deben entregarse a los apropiados centros de eliminación y en ningún caso dejados sin vigilancia o al alcance de niños, animales o de personas no autorizadas.

La empresa fabricante declina toda responsabilidad por daños a cosas, personas o animales, provocados por eventuales intervenciones sobre la máquina de personas no cualificadas o no autorizadas a realizar estas tareas.

Si se efectúan intervenciones de reparaciones no autorizadas sobre la máquina o si se utilizan repuestos no originales, decaen las condiciones de la garantía y, por lo tanto, la empresa fabricante se reserva el derecho de no reconocer más su validez.

El utilizador debe atenerse a las normas de seguridad en vigor en el País donde se realiza la instalación, además de las reglas dictadas por el sentido común y asegurarse de que se hayan efectuado correctamente las operaciones periódicas de mantenimiento.

No hay que efectuar la limpieza interior de la máquina con la tensión o el enchufe conectados ni tampoco hay que utilizar chorros de agua o detergentes.

El utilizador no debe tocar la máquina con los pies húmedos o mojados y tampoco debe utilizarla con los pies descalzos. No obstante el empleo de una puesta a masa de la máquina, se aconseja utilizar un interruptor diferencial automático, conforme con las disposiciones de las leyes locales, al fin de evitar al máximo el riesgo de shock eléctricos.

No tocar con las manos u otras partes del cuerpo los picos del café ni los lanzadores de agua caliente y de vapor, pues los líquidos o el vapor suministrados están recalentados y pueden provocar quemaduras.

Hay que secar cuidadosamente las tazas y las tacitas antes de apoyarlas sobre la superficie correspondiente.

Para evitar la formación de depósitos calcáreos, se puede utilizar agua mineral sin gas.

4 – CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

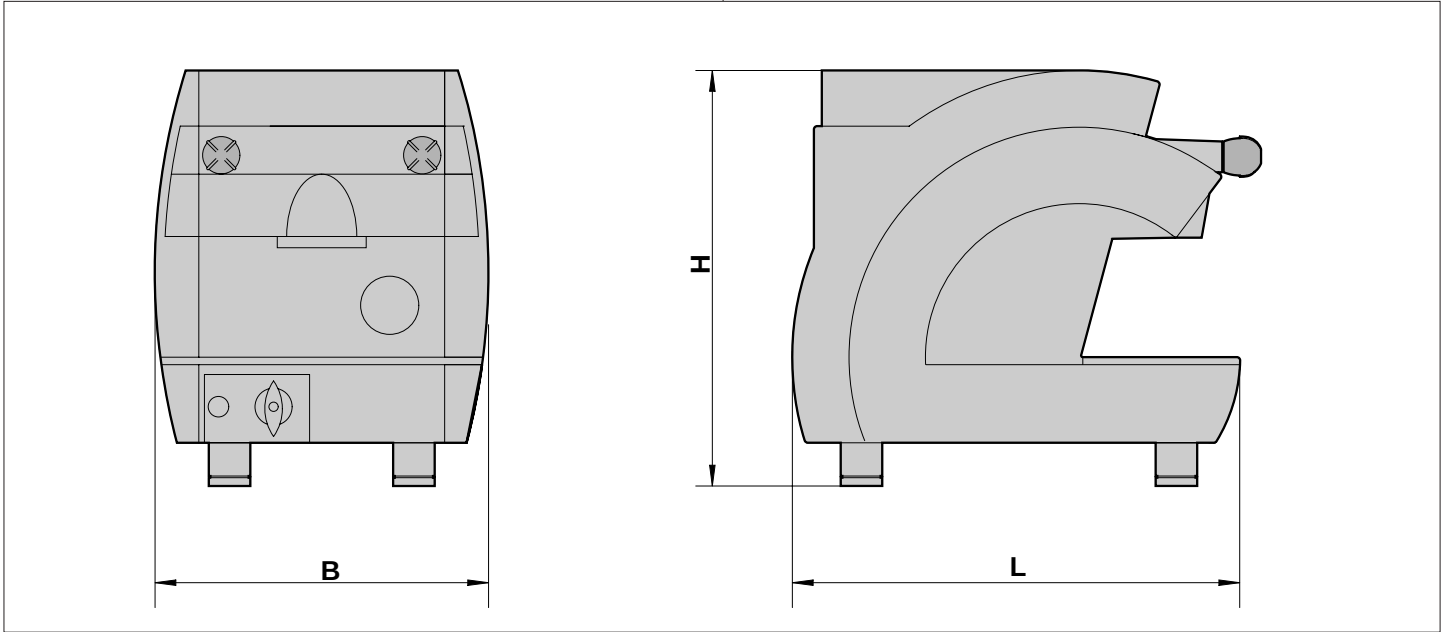


Fig.4.01

Capacidad de la caldera	L	2.3
Potencia total adsorbida	W	1650
Peso	kg	30
Dimencions	B	420
	H	530
	L	540

Nivel de presión sonora ponderado A inferior a 70 dB

 5 - PREPARACIÓN MÁQUINA

- 1 TAPA TANQUE
- 2 TANQUE
- 3 CABLE DE ALIMENTACIÓN
- 4 ENCHUFE ELÉCTRICO
- 5 INTERRUPTOR GENERAL
- 6 PLACA DE CONTROL NIVEL
- 7 CONDUCTO DE DESCARGA
- 8 TUBO DESCARGA

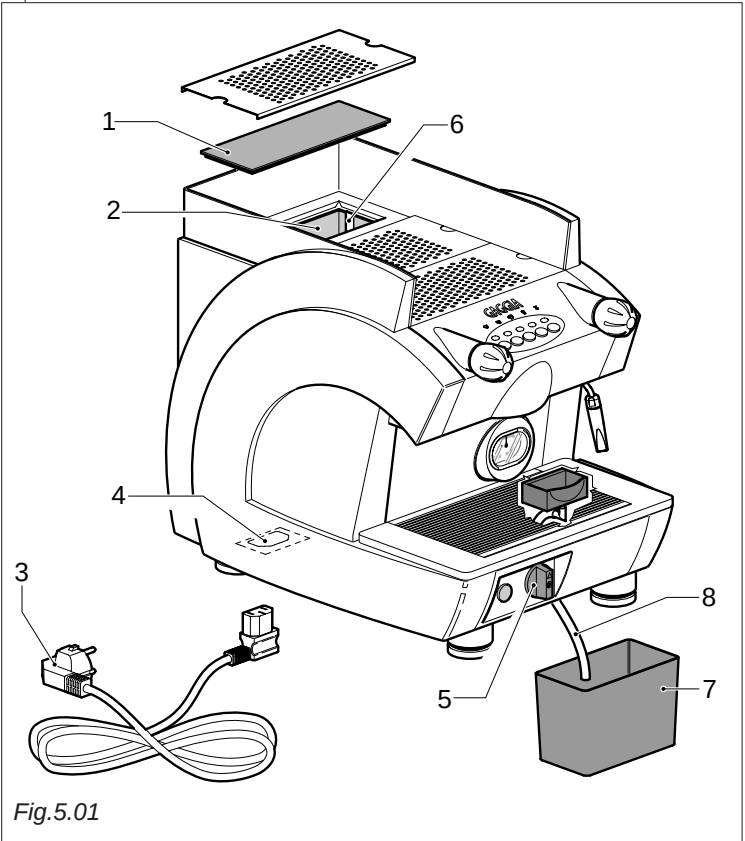
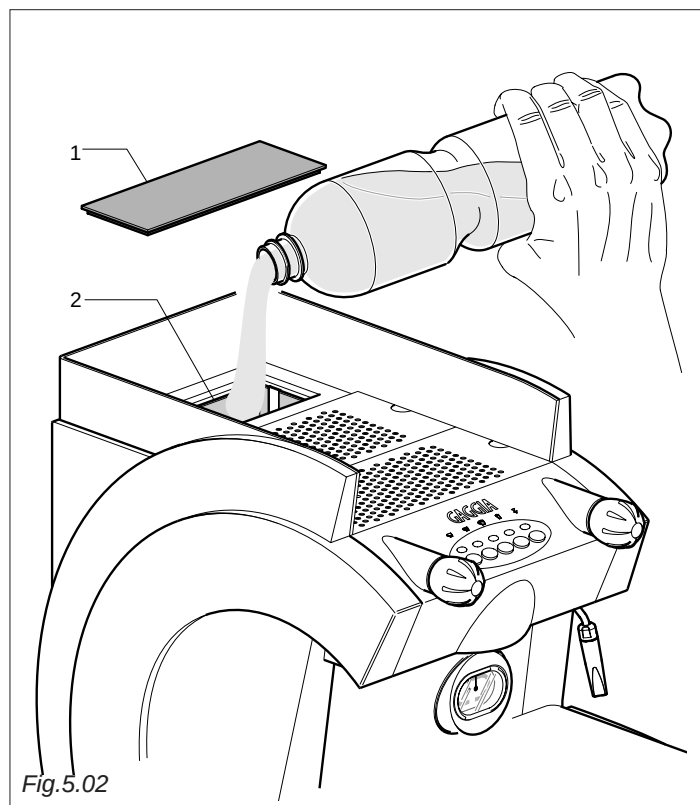


Fig.5.01

5.1 LLENADO TANQUE

Quiten la tapa (Fig.5.02-pos.1) y llenen el tanque (2) con agua fría. Se aconseja utilizar agua de dureza no superior a los 10°F al fin de evitar incrustaciones.

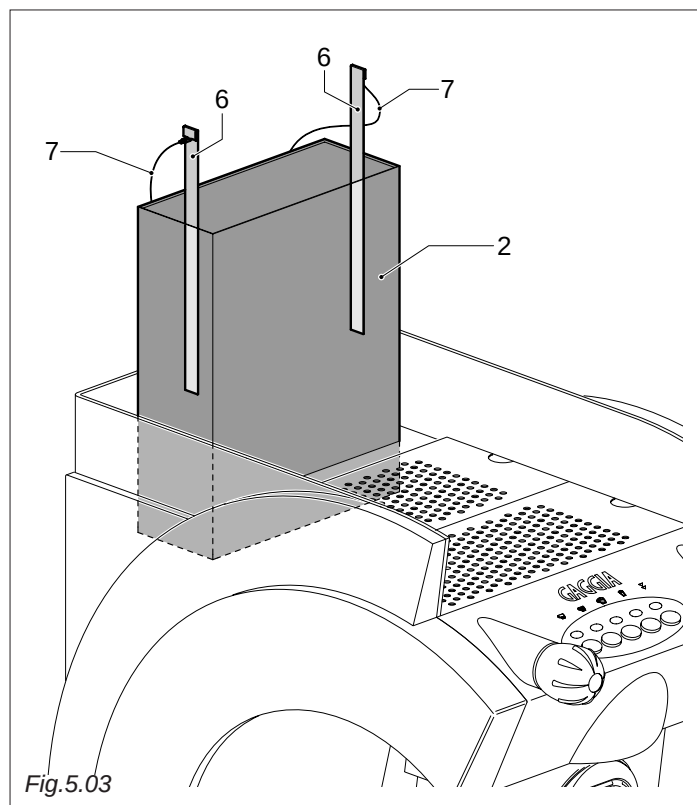
Es posible extraer el tanque del agua (Fig.5.03-pos.2), poniendo cuidado en quitar las placas (Fig.5.03-pos.6) de control de nivel sin desconectar los cables (Fig.5.03-pos.7) y soltando el mismo tanque hacia arriba. Al montarlo de nuevo, acuérdense reposicionar las placas



de control de nivel, en caso contrario la máquina no tiene el asenso de puesta en marcha.

NOTA En caso de falta de agua, en las máquinas mod. GE se enciende la luz testigo (Fig.6.01 - pos.17).

Para las máquinas mod. GD vean punto 7.5 "Señalización de alarma".



5.2 CONEXIÓN ELÉCTRICA

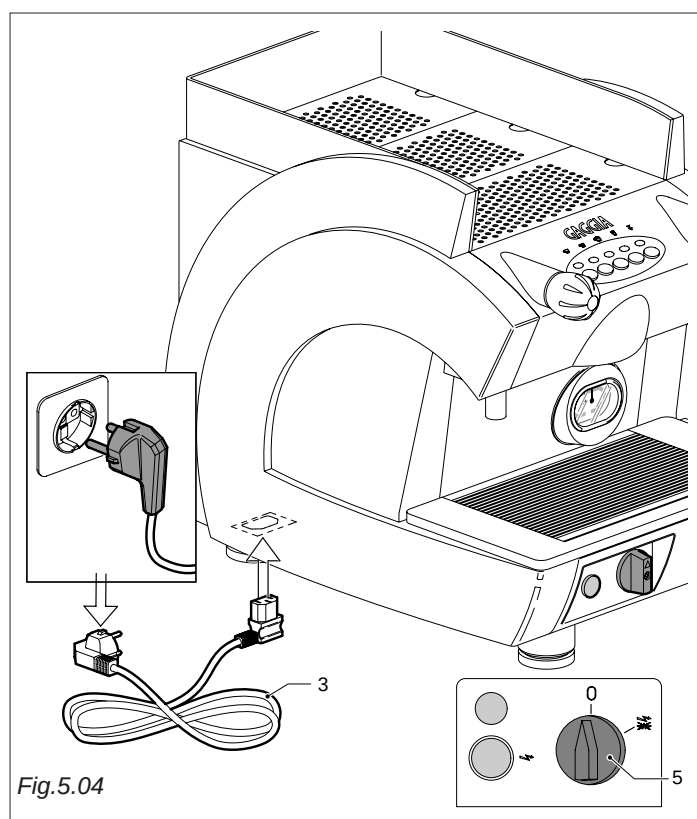
Introduzcan el cable de alimentación (3) en la máquina y el enchufe en una toma de corriente adecuada (Fig.5.04).

Antes de efectuar la conexión asegúrense de que el interruptor general (5) se encuentre en la posición O.

5.3 CONEXIÓN HIDRÁULICA

Conecten el tejuelo de descarga con el conducto de descarga o el tanque de descarga.

N.B. la altura mínima de la mesa de apoyo tiene que ser de 110 cm. (en todo caso la superficie más alta del aparato tiene que estar por lo menos a 1.5m del suelo.)





6 - PUESTA EN SERVICIO

- 1 Grifo vapor
- 2 Tubo vaporizador
- 3 Grifo carga agua
- 4 Carga agua caliente
- 5 Tapa tanque
- 6 Manómetro caldera
- 7 Luz testigo máquina encendida
- 8 Tanque
- 9 Interruptor general
- 10 Tecla 1 café expreso (GD)
- 11 Tecla 2 cafés expresos (GD)
- 12 Tecla 1 café largo (GD)
- 13 Tecla 2 cafés largos (GD)
- 14 Tecla Erogación / Stop (GD)
- 15 Interruptor café mando (GE)
- 16 Cable alimentación
- 17 Luz testigo nivel falta agua en tanque (sólo versión GE)
- 18 Luz testigo interruptor café (GE)

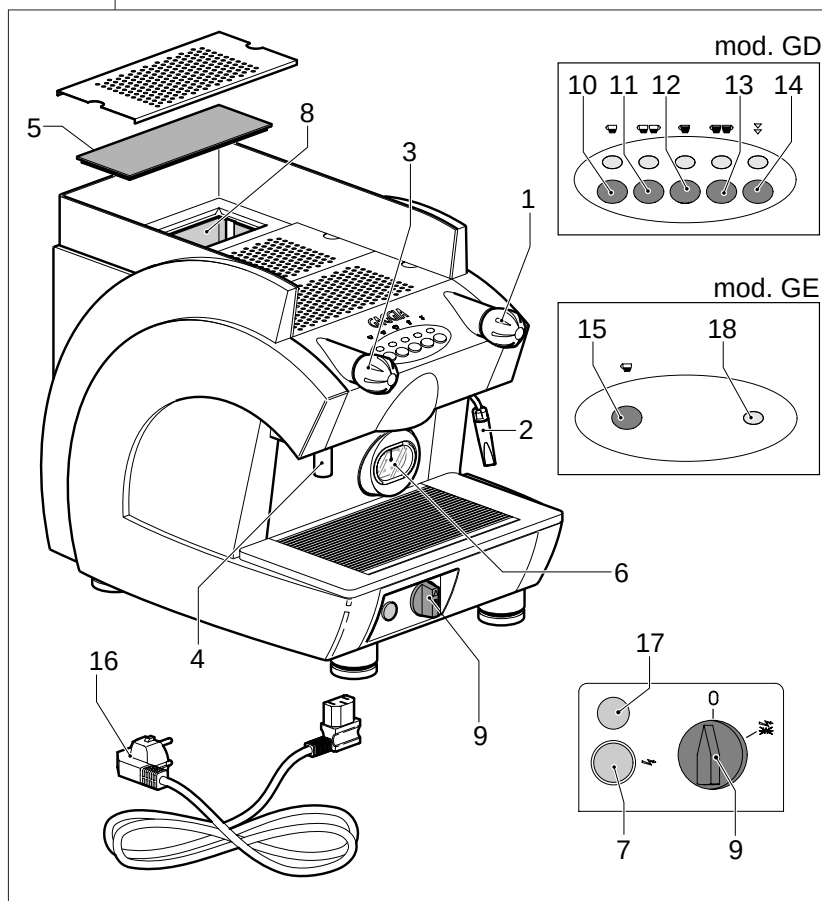


Fig.6.01

Una vez acabada la fase de preparación de la máquina, se sigue con su puesta en servicio:

Llevar el interruptor general de la máquina (9) a la posición se encenderá la luz de aviso máquina en tensión (7).

- El nivel automático se pondrá en función,
Dicha operación, sólo durante la primera carga, puede tardar un plazo bastante largo y determinar el bloqueo de la máquina; en ese caso, es necesario apagar la máquina y encenderla de nuevo, actuando en el interruptor general (Fig.6.01-pos.9).
- Luego esperen hasta que la máquina alcance la presión de ejercicio "1,2 - 1,3 BAR" controlando en el manómetro (Fig.6.01-pos.6) la presión de la caldera.
- La máquina está lista por utilizar.



¡Atención!

Cuando la máquina es nueva, la copa portafiltro puede estar no alineada (perpendicular a la máquina misma) como se indica en la figura (Fig.6.02), sin por ello comprometer el buen funcionamiento de la misma.

Luego de un breve período de uso, la copa se irá colocando en la posición correcta.

A = Posición del portafiltro cerrado con la máquina nueva

B = Posición del portafiltro cerrado con la máquina luego de un breve período de uso

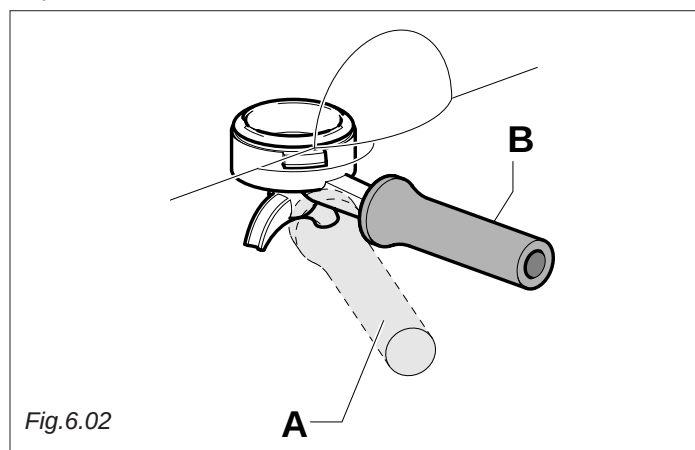


Fig.6.02

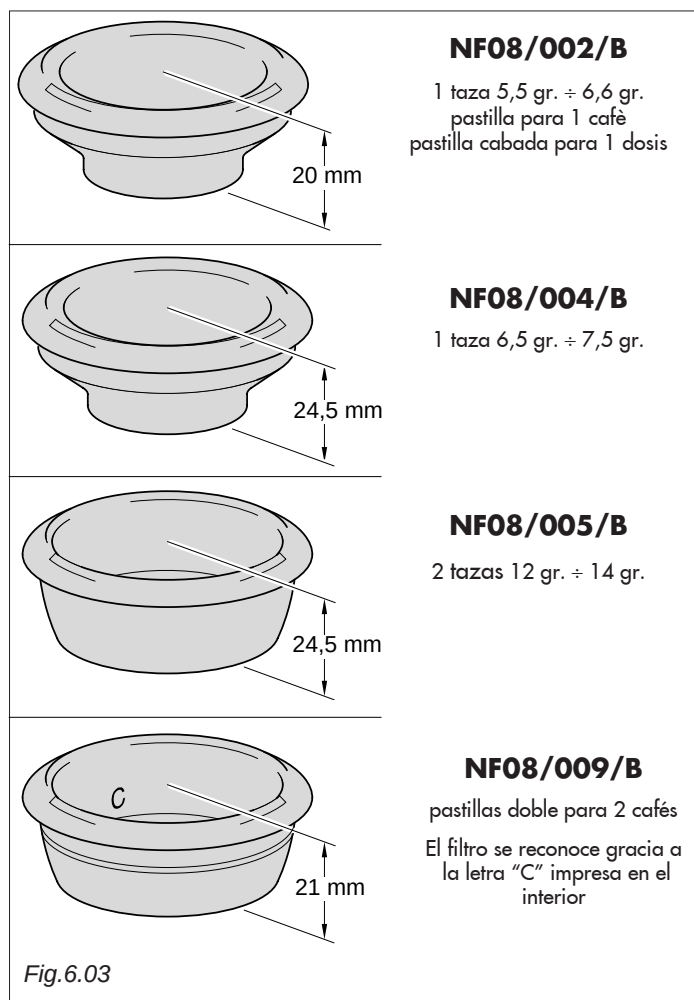
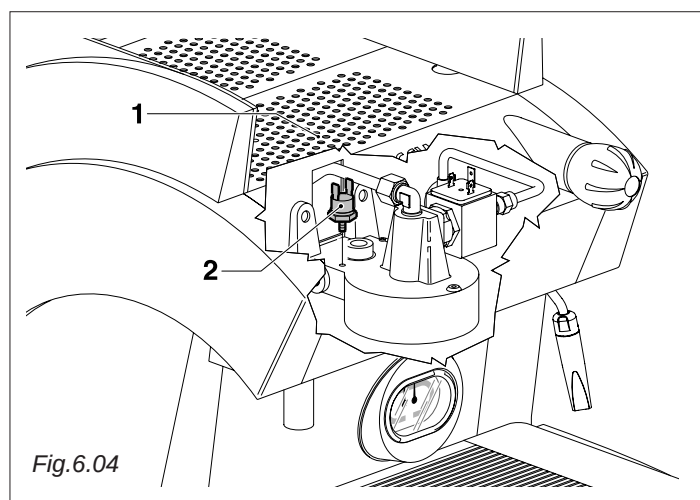
NOTA: Como opción, están disponibles unas guarniciones para ubicar debajo de la copa portafiltro, de espesor inferior o superior a la de serie; a saber: espesor de serie: 8,5 mm (cód. NG01/001/B), espesor inferior: 8,1 mm (cód. NG01/005) y espesor superior: 9 mm (cód. NG01/002).

6.1 FILTROS CAFÉ EN DOTACIÓN DE LA MÁQUINA

Según las cantidades de café molido, es necesario utilizar el filtro como Indicado (Fig. 6.03) para evitar que, una vez efectuada la erogación, la pastilla de los posos de café quede pegada al grupo suministrador.

6.2 SUSTITUCIÓN DEL TERMÓSTATO PARA DISMINUIR LA TEMPERATURA DEL GRUPO SUMINISTRO CAFÉ (OPTIONAL).

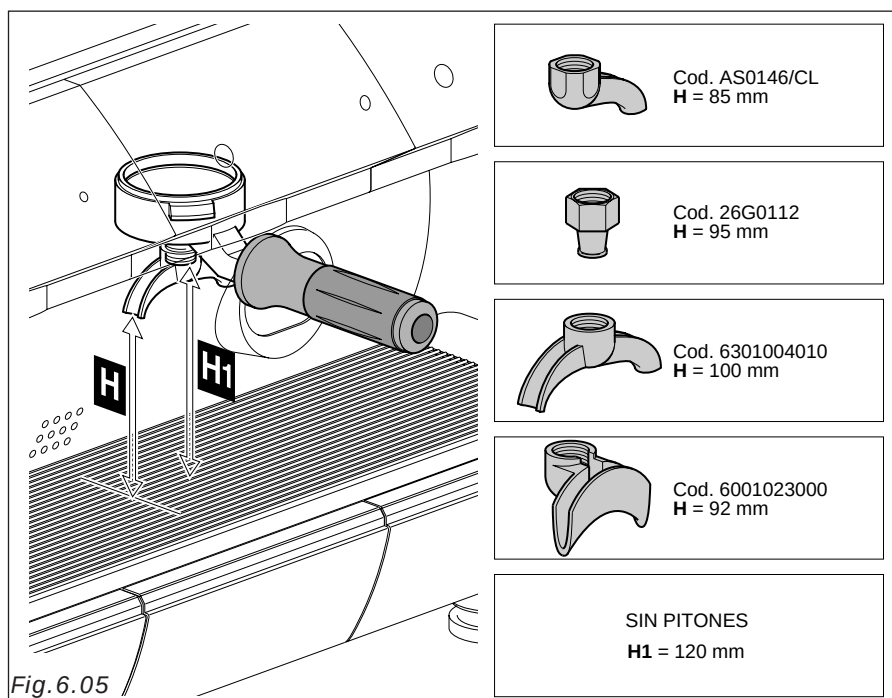
Quiten la bandeja caliente tazas (1). Desconecten el termóstato del grupo (2) (Cód. DM1561 – T 103°C) y sustituyan el mismo con el termóstato de temperatura más baja (Cód. DM1736 – T 98°C), que hace parte de la dotación de la máquina.



6.3 PITONES EN DOTACIÓN DE LA MÁQUINA.

Se abastecen junto con la máquina N° 4 pitones para obtener suministros de café únicos o dobles.

En la figura al lado, se indican las diferentes distancias de la rejilla de apoyo café (H) que se pueden obtener en función de las distintas tipologías de pitones montados en el porta filtro."

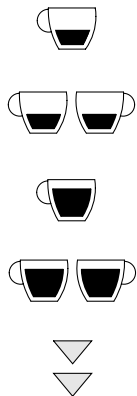


7 - FUNCIONAMIENTO / USO Y PROGRAMACIÓN

INTRODUCCIÓN

A través del software de programación se tiene la posibilidad de controlar las siguientes operaciones:

- gestión grupo café
- control de cuatro diferentes dosis de café
- control volumétrico de las dosis café
- control y gestión nivel llenado
- supervisión del sistema a través las alarmas
- continuo, time out erogación y otras funciones



- T1 - Un café expés
- T2 - Doble café expés
- T3 - Un café largo
- T4 - Doble café largo
- T5 - Programación / Continuo

7.1 PROGRAMACIÓN DE LA DOSIS DE CAFE

Se pueden modificar las cantidades de las dosis de café (por medio del control volumétrico) y memorizarlas siguiendo este procedimiento:

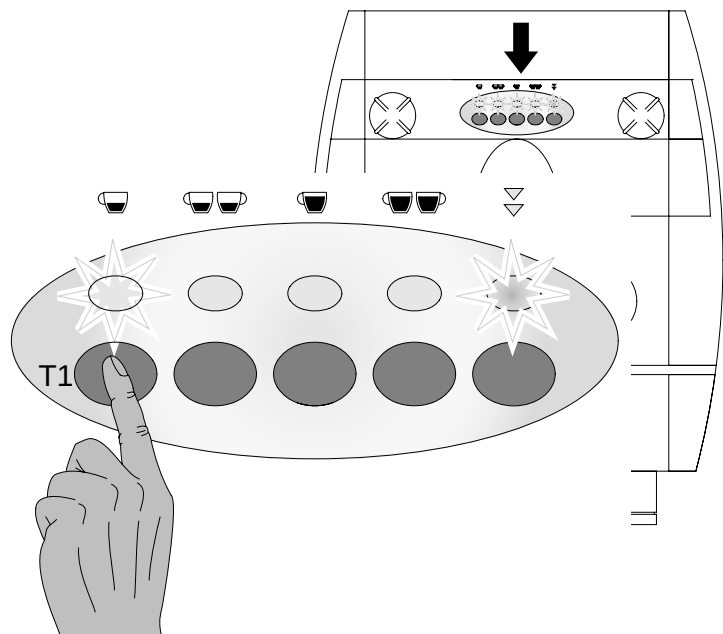
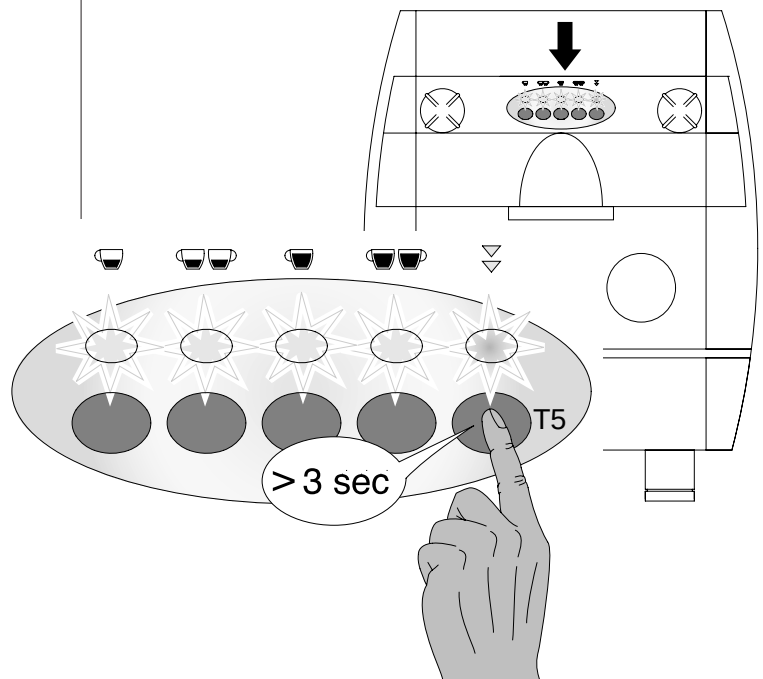
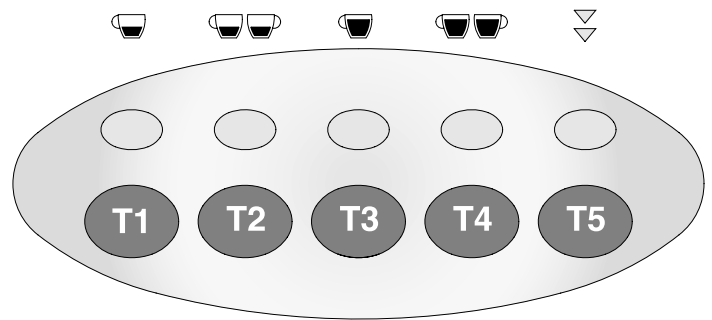
- presionar la tecla T5 (del teclado relativo al grupo) y mantenerla apretada durante un tiempo superior a 3 segundos y verificar que la tecla se ponga intermitente.

Antes de 5 segundos (time out de programación), presionar la tecla correspondiente a la dosis que se desea programar (por ejemplo la tecla T1).

El LED relativo a la tecla T5 queda encendido y además se enciende también el LED relativo a la dosis que se está programando. En esta fase y durante toda la duración de la programación de la dosis de café, se activan la electroválvula y la bomba.

Luego de haber presionado la tecla T1, comienza la erogación y, cuando se alcanza la dosis de café deseada, hay que presionar nuevamente la tecla T1 o cualquiera de las demás teclas del teclado para interrumpir la erogación de la dosis de café. De este modo se memoriza en la EPROM el nuevo valor de la dosis en impulsos. Se desactivan tanto la electroválvula como la bomba que interrumpen la erogación del producto y se apagan todos los led del teclado.

Para efectuar una nueva programación de las otras dosis de café T2-T3-T4, alcanza con repetir, en la misma secuencia, las mismas operaciones efectuadas para la tecla T1.

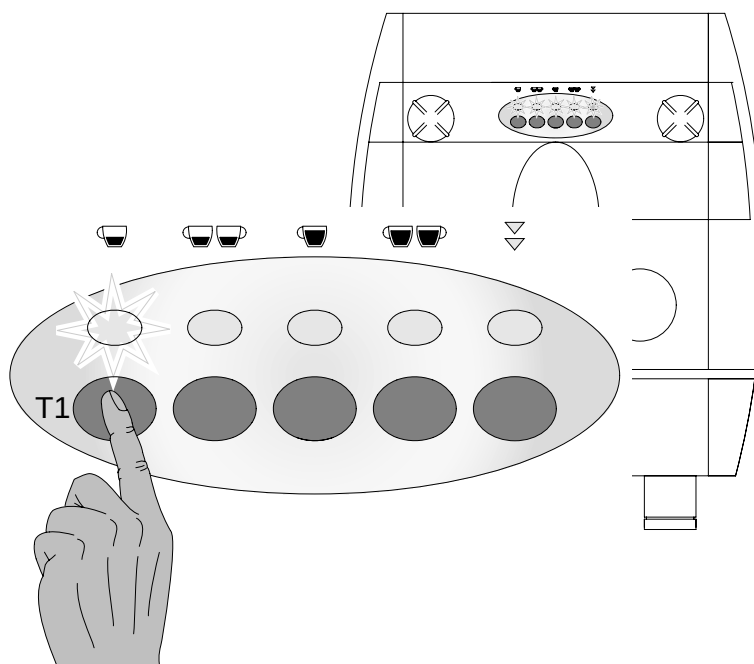


7.2 EROGACIÓN DE CAFÉ

Presionando la tecla correspondiente, T1-T2-T3 O T4, se activa la electroválvula de erogación correspondiente durante el tiempo necesario para alcanzar la cantidad de producto (control volumétrico) programada precedentemente.

El LED relativo a la tecla de la dosis escogida queda encendido por toda la duración de la erogación de café.

Está prevista la posibilidad de interrumpir la erogación en curso antes del alcance de la cantidad de producto programado, presionando una tecla cualquiera de dosis presente en el teclado del grupo.



7.3 DOSIS DE CAFÉ EN CONTINUO

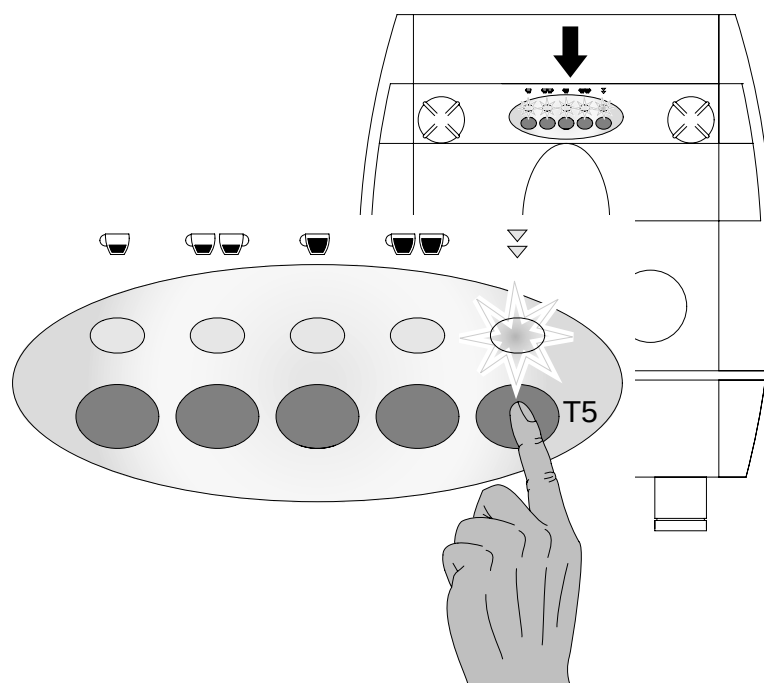
Para obtener la erogación de la dosis de café en continuo, hay que presionar la tecla T5 del teclado correspondiente al grupo sobre el cual se desea trabajar.

El LED correspondiente a la tecla T5 queda encendido por toda la duración de la erogación.

¡IMPORTANTE! Prestar atención a no tener la presionada por más de 3 segundos porque en este caso se accedería a la modalidad de programación.

La erogación del café continuará hasta un stop de la dosis presionando la tecla T5, o hasta el alcance de la cantidad máxima del producto que se puede obtener a través de un control volumétrico (6000 impulsos) o a través de un Time-out de erogación.

¡IMPORTANTE! El START correspondiente al ciclo "Continuo" se efectúa cuando se suelta (antes de los 3 segundos) la tecla T5 y no cuando se presiona la misma. El eventual STOP se obtiene, en cambio, presionando la tecla una segunda vez.

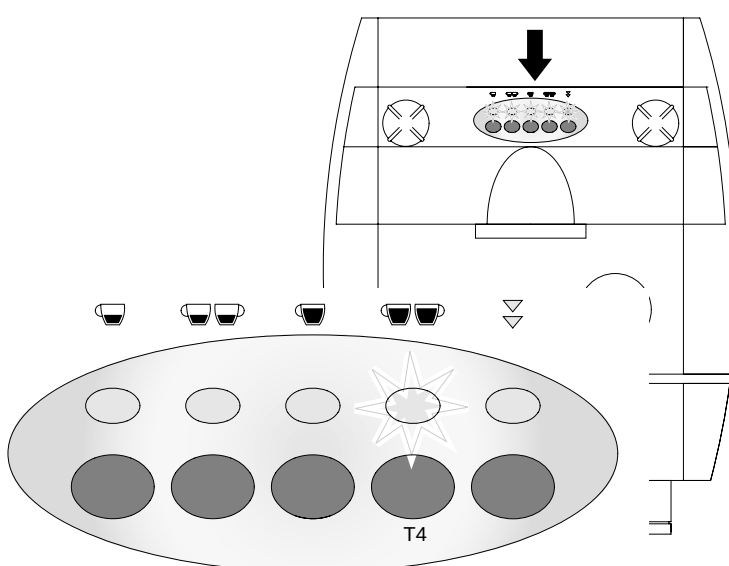


7.4 SEÑALIZACIÓN DE ALARMA

TIME OUT NIVEL TANQUE

Esta alarma aparece si el nivel de agua en el tanque baja demasiado y las sondas de nivel quedan descubiertas.

En dicha condición los led de los teclados se ponen intermitentes y empiezan a sonar.



8 - PREPARACIÓN CAFÉ'

- Elijan el filtro correcto y lo introduzcan en el porta filtro, utilicen los filtros pequeños para preparar una taza y el filtro grande para preparar dos tazas (Fig.6.03).
Luego introduzcan el porta filtro en la máquina y esperen que la misma se caliente.
 - Cuando la máquina alcance la presión, quiten el porta filtro y llenen el mismo con polvo de café, utilizando el idóneo medidor. (Consideren 1 medidor por cada taza de café).
 - Apreten utilizando el idóneo prensador.
 - Limpíen el borde del porta filtro, eliminando eventuales residuos de café.
 - Introduzcan el porta filtro en la máquina.
 - Pongan una o dos tazas debajo del portafiltro (Fig.8.01), pulsen el interruptor café (Fig. 6.01-pos. **15** para mod. GE o teclado para mod. GD) el café empieza a salir.
- Cuando las tazas están llenas, pulsen el interruptor para interrumpir la erogación (GE) (Fig.8.02) o esperen el apagamiento automático (GD).
- Quiten las tazas y sirvan.
 - El café resultará más o menos fuerte según el tipo de mezcla, de molido y de la dosis de agua.
- Para obtener la crema típica del café expés, el suministro de café tiene que tener lugar a unos $20 \div 30$ segundos con referencia a una dosis de 25-30 cc.
- Para preparar otros cafés, quiten el porta filtro limpiándolo de los posos y repitan las operaciones empezando del punto 2.

NOTA En las máquinas tipo GD que han quedado paradas por largo tiempo, se aconseja erogar agua del grupo durante unos segundos para llenar el circuito, luego ejecuten el normal procedimiento para la erogación café.



Fig.8.01



Fig.8.02

8.1 PREPARACIÓN AGUA CALDERA

- Coloquen un jarro por debajo de la boquilla de recogida agua caliente.
- Giren lentamente la empuñadura del grifo (Fig.8.03) en sentido antihorario para permitir el suministro del agua caliente.
- Una vez obtenida la cantidad deseada, posicionen de nuevo la empuñadura del grifo (Fig.8.03) en la posición inicial girándola en sentido horario.

Luego quiten el jarro.

8.2 PREPARACIÓN DE CAPPUCCINO

- Preparen el café exprés en tazas grandes, según lo anteriormente especificado.
- Pongan un jarro lleno a mitad con leche fría por debajo de la boca del vapor (Fig.8.04).
- Giren lentamente la empuñadura del grifo (Fig.8.04) en sentido antihorario para que salga el vapor.

! **IMPORTANTE:** La presión del vapor aumentará al girarse la empuñadura.

- Giren el jarro, con movimiento circular, poniendo cuidado en que la extremidad de la boquilla vapor no resulte siempre introducida en la leche y "no lleven la leche a ebullición" (Fig.8.04).
- Al obtener la emulsión deseada, giren en sentido horario la empuñadura vapor y quiten el jarro.
- Echen la leche emulsionada en el café. Añadan a placer canela, cacao, nuez noscada.

Sirvan.

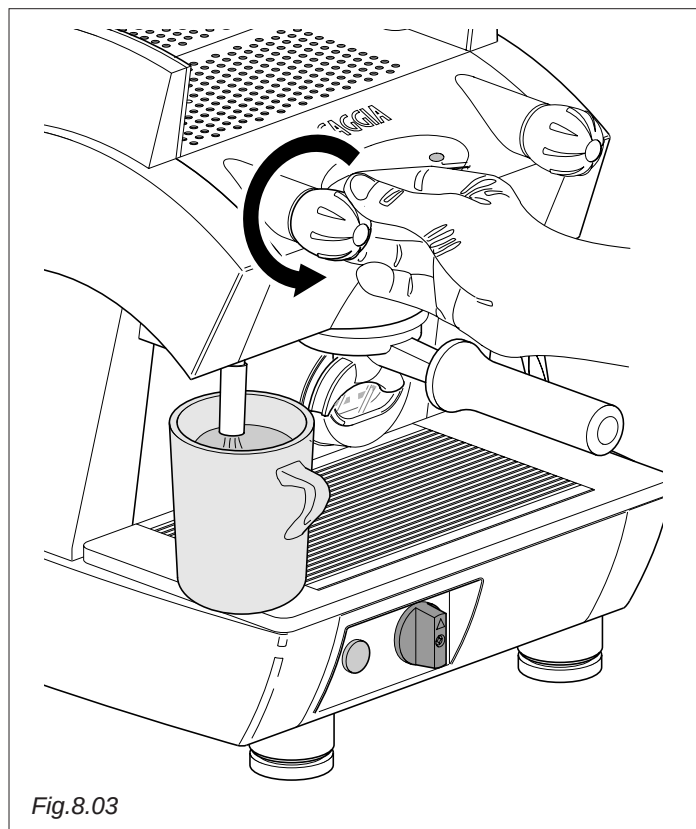


Fig.8.03

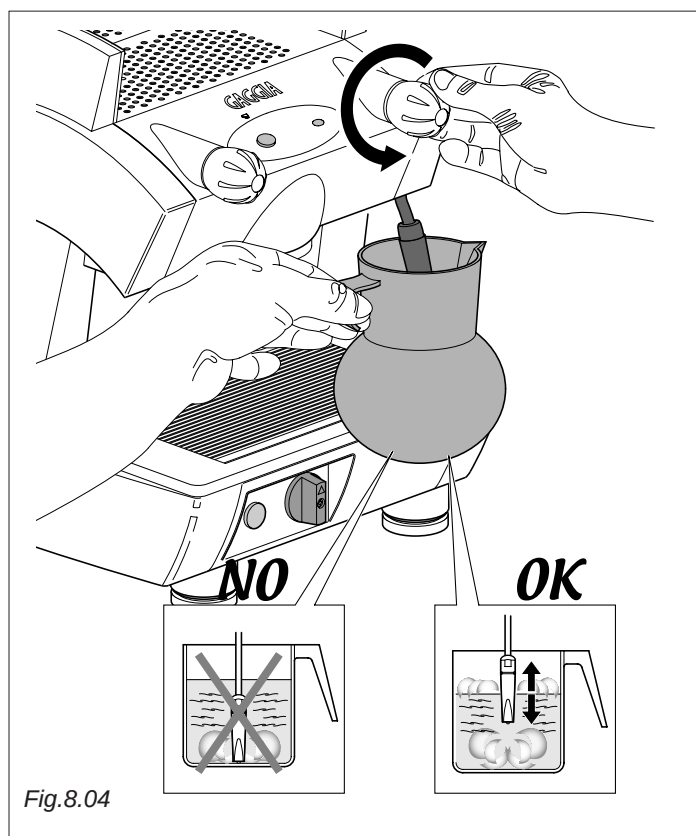


Fig.8.04



9 - MANTENIMIENTO Y CONSEJOS ÚTILES

Controlar frecuentemente los agujeritos de los filtros (**19**) para eliminar eventuales depósitos.

Además, después de un largo período de restaño del agua caliente en los conductores, hay que dejar correr un poco de agua para eliminar los eventuales depósitos.

Es útil enjuagar cotidianamente los filtros (**19**) y los portafiltros (**16**) en agua caliente y, mejor aún, dejarlos en agua inicialmente caliente durante toda la noche, para disolver las grasas de café.

Se aconseja dejar introducidas las copas portafiltro con los desperdicios de café en el grupo durante la jornada de trabajo para tener siempre el portafiltro a una temperatura óptima.

Para la limpieza de la carrocería hay que evitar utilizar sustancias abrasivas o solventes.

Hay que limpiar los lanzadores de vapor enseguida después del uso para evitar que se formen incrustaciones que pueden obturar los agujeros y evitar además que la bebida calentada sucesivamente tome malos sabores.

- 16** PORTAFILTRO
- 17** PORTASURTIDOR
- 18** SURTIDOR
- 19** FILTRO
- 20** GUARNICIÓN
- 21** GRUPO
- 22** TORNILLO
- 23** TORNILLO ALLEN

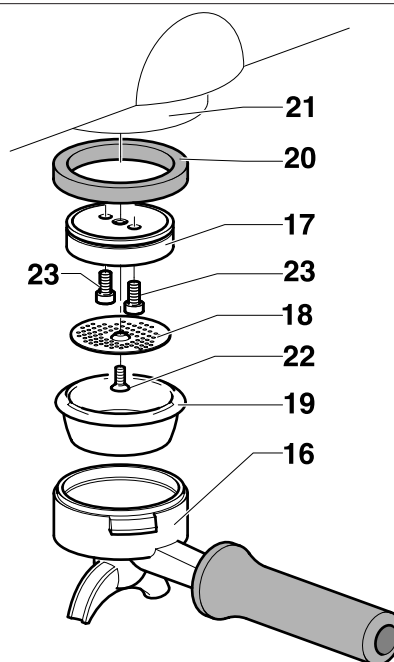


Fig.9.01



Sustitución de la guarnición debajo de la copa

Hay que sustituir la guarnición (**20**) cuando, entre el grupo (**21**) y el portafiltro (**16**), se detecte una pérdida de café durante la erogación o cuando, cerrando el portafiltro (**16**), se sobrepase mucho el centro del grupo.

Extraer entonces el surtidor (**18**) destornillando el tornillo central (**22**).

Extraer el portasurtidor (**17**) destornillando los dos tornillos Allen (**23**).

Extraer entonces la guarnición (**20**) ayudándose con un destornillador o con un puntero.

Después de haber separado la guarnición, limpiar el asiento y montar la guarnición nueva prestando atención a introducirla con el chafán dirigido hacia arriba, hacia el grupo.

10 - RESOLUCIÓN DE LOS INCONVENIENTES

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCION
La máquina no se enciende	1. Interruptor máquina apagado 2. Cable no correctamente conectado	1. Llevar el interruptor de la máquina a la posición  2. Conecten el cable de alimentación
Falta el agua en la caldera	1. Tanque agua vacío 2. Placas tanque no insertadas 3. Motobomba no funcionando	1. Llenen el tanque 2. Inserten la placa en el tanque 3. Dirigirse a personal especializado
Erogación del grupo ausente	1. Motobomba no funcionando 2. Electroválvula del grupo no funcionando 3. Interruptor del grupo no funcionando	1. Dirigirse a personal especializado 2. Dirigirse a personal especializado 3. Dirigirse a personal especializado
No sale vapor de los lanzadores	1. Demasiada agua en la caldera 2. Resistencia dañada 3. Rociador atascado 4. Salvaresistencia desconectada	1. Ver el problema específico 2. Dirigirse a personal especializado 3. Limpiar el rociador 4. Conectar nuevamente la resistencia
Agua demasiado alta en la caldera	1. El motor de la bomba queda conectado 2. Cambiador agujereado 3. Electroválvula descarga automática bloqueada	1. Dirigirse a personal especializado 2. Dirigirse a personal especializado 3. Dirigirse a personal especializado
Desperdicios del café mojados	1. Molido regulado demasiado fino 2. Grupo todavía frío 3. Electroválvula no descarga	1. Regular el molido 2. Aguardar a que la máquina alcance la temperatura 3. Dirigirse a personal especializado
Erogación del café demasiado lenta	1. Molido regulado demasiado fino 2. Portafiltro sucio 3. Grupo atascado 4. Electroválvula parcialmente atascados	1. Regular el molido 2. Sustituir el filtro y limpiar el portafiltro más frecuentemente 3. Dirigirse a personal especializado 4. Dirigirse a personal especializado
Erogación del café demasiado rápida	1. Molido regulado demasiado grueso	1. Regular el molido

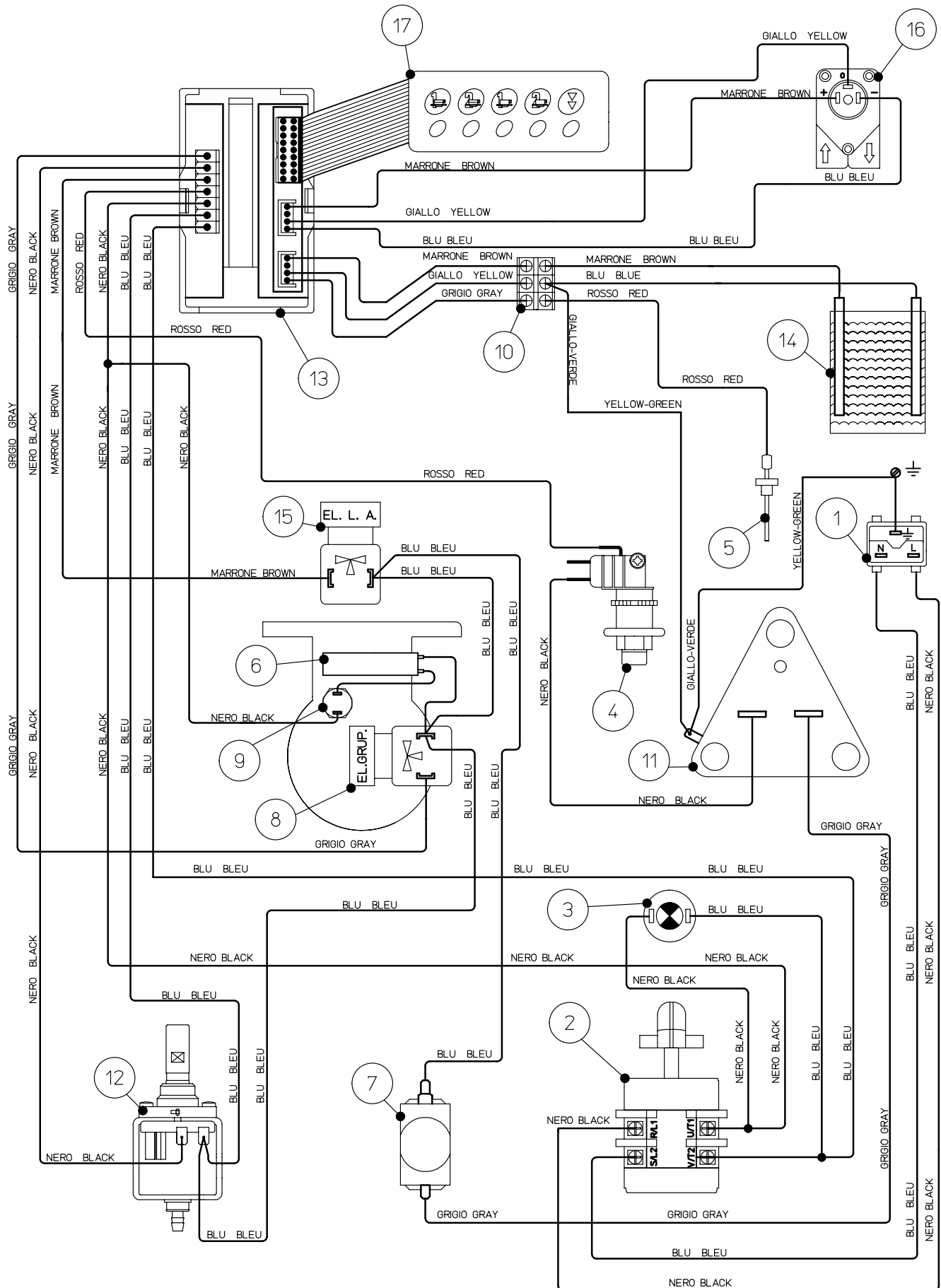
11 - DESMANTELAMIENTO DE LA MÁQUINA

Para la correcta eliminación de la máquina siga las instrucciones indicadas en las últimas páginas del manual.

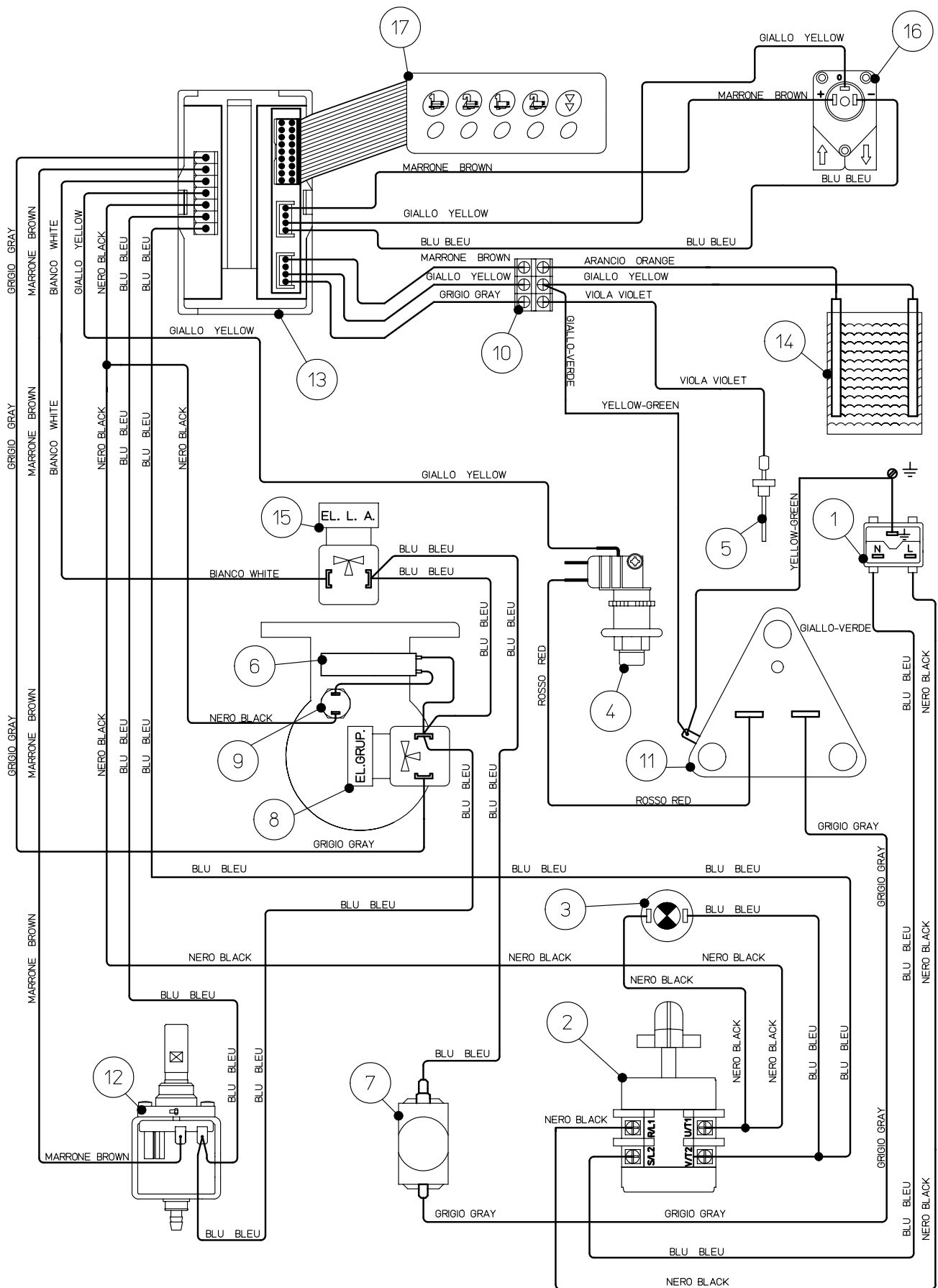
LEGENDA COMPONENTI - COMPONENTS LIST - LEGENDE BAUTEILE
LEGENDE DES COMPOSANTS- LEYENDA COMPONENTES

1	Spina autobloccante di alimentazione	Connector power	Stecker	Connecteur	Conexion
2	Interruttore principale	Switch ON-OFF	Hauptschalter	Interrupteur general	Interruptor general
3	Spia rossa macchina accesa	machine on - red light indicator	Rote Kontrolleuchte Maschine in Betrieb	Témoin rouge machine allumée	Luz de aviso roja máquina encendida
4	Pressostato	Pressure switch	Druckwächter	Pressostat	Presóstato
5	Sonda di livello acqua in caldaia	Level probe	Sonde Füllstand	Sonde de niveau	Sonda nivel
6	Resistenza a cartuccia	Heating element for group	Kartuschenwiderstand	Résistance à cartouche	Resistencia de cartucho
7	Termostato a riarmo manuale	manual re-set thermostat	Thermostat zur manuellen Rücksetzung	Thermostat à réarmement manuel	Termostato de rearme manual
8	Elettrovalvola gruppo	unit solenoid valve	Magnetventil Gruppe	Électrovanne du groupe	Electroválvula grupo
9	Termostato gruppo	Thermostat for group	Thermostat Gruppe	Thermostat du groupe	Termostato grupo
10	Morsettiera 3 elementi	3 elements branch terminal board	Verteilerklemmleiste	Boîte 3 éléments	Tablero de bornes 3 elementos
11	Resistenza caldaia	Heating element for boiler	Heizwiderstand	Résistance de la chaudière	Resistencia caldera
12	Pompa	Pump	Pumpe	Pompe	Bomba
13	Centralina	Electronic control box	Elektronisches Steuergehäuse	Centrale électronique	Central electrónica
14	Serbatoio acqua	Tank water	Behälter Wasser	Reservoir eau	Tanque agua
15	Elettrovalvola livello automatico	Solenoid valve for level	Magnetventil automatischer Füllstand	Électrovanne de niveau automatique	Electroválvula nivel automático
16	Contatore volumetrico	volumetric counter	Volumenmesser	Compteur volumétrique	Contador volumétrico
17	Pulsantiera dosatura	Volumetric measuring keyboard	Tastatur Volumendosierung	Clavier de dosage volumétrique	Teclado dosificación volumétrica
18	Spia interruttore caffè	Light indicator coffee switch	Kontrolleuchte Schalter Kaffee	Témoin interrupteur du café	Luz de aviso interruptor café
19	Interruttore caffè	coffee switch	Schalter Kaffee	Interrupteur du café	Interruptor café
20	Spia mancanza acqua serbatoio	Control lamp	Kontrolleuchte	Témoin	Luz de aviso

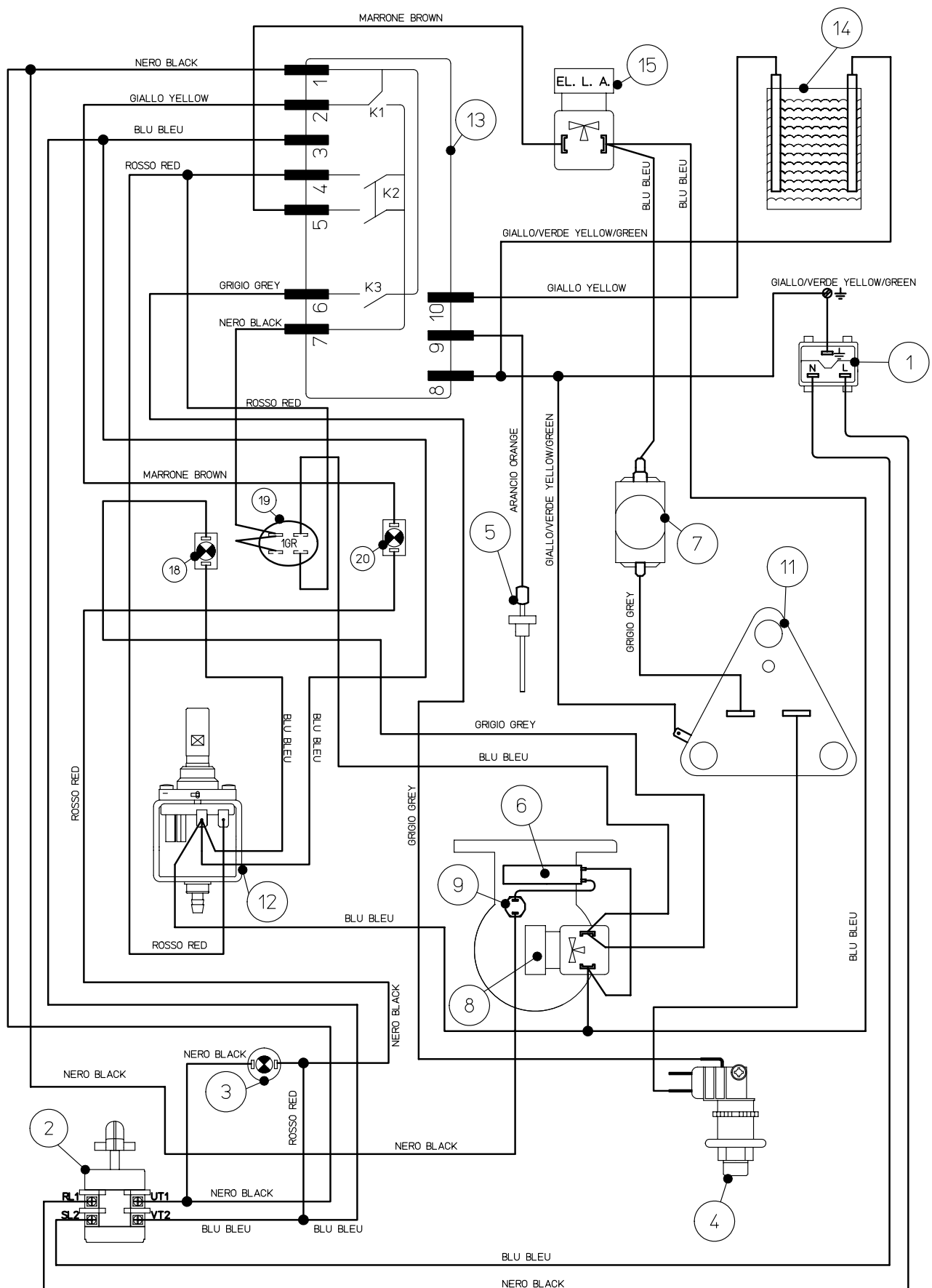
GD ONE 120 V
SCHEMA ELETTRICO TOPOGRAFICO - ELECTRICAL AND TOPOGRAPHICAL CIRCUIT



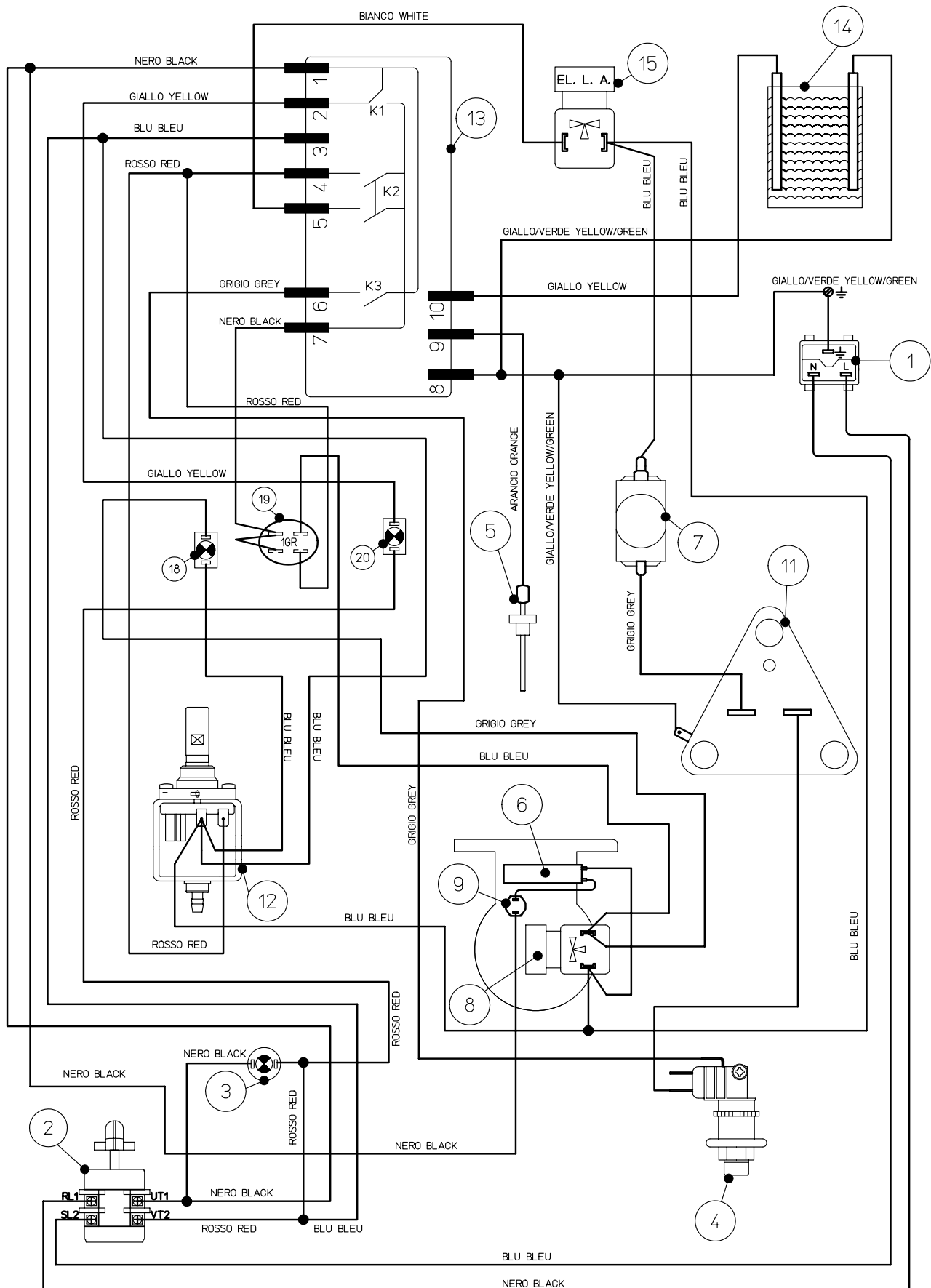
GD ONE 230 V
SCHEMA ELETTRICO TOPOGRAFICO - ELECTRICAL AND TOPOGRAPHICAL CIRCUIT



GE ONE 120 V
SCHEMA ELETTRICO TOPOGRAFICO - ELECTRICAL AND TOPOGRAPHICAL CIRCUIT



GE ONE 230 V
SCHEMA ELETTRICO TOPOGRAFICO - ELECTRICAL AND TOPOGRAPHICAL CIRCUIT



COMUNICAZIONE AI SENSI DELL'ARTICOLO 19, COMMA 3 DEL D. LGS. 93/2000

(luogo e data)

Spettabile: _____

Con la presente, il sottoscritto _____ legale rappresentante

della società: _____ situata: _____
(Nome e ragione sociale della ditta) (Indirizzo, città e CAP)

comunica la messa in servizio della seguente macchina per caffè espresso:

Gaggia s.p.a. _____
(marca)

(tipo)

(N° fabbrica)

In fede

(firma del legale rappresentante)

ONLY FOR ITALY

DM2189

ISPESL ORGANIZZAZIONE PERIFERICA
Dipartimenti e competenze territoriali

CAP	CITTA'	INDIRIZZO	TELEFONO	FAX	DIPART. TERRITORIALI
15100	Alessandria	Via C. Lombroso, 14	0331/252653	0131/262730	AL; AT
60100	Ancona	Via Cadorna, 10	071/201855	071/201041	AN; AP; PS; MC
70122	Bari	Via Piccinni, 164	080/5237363	08075244049	BA; FG
24100	Bergamo	Via G. Paglia, 40	035/244164	035/239214	BG
13051	Biella	Via V. Cerreti, 7	015/8494919	015/8494989	AO; NO; VO
40121	Bologna	Via C. Boldrini, 14	051/254310	051/254450	BO; FE; MO
39100	Bolzano	Via Orazio, 49	0471/272222	0471/283728	BZ; TN
25100	Brescia	C.so Cavour, 15	030/294801	030/294801	BS; CR; MN
09100	Cagliari	Via Malta, 45	070/651236	070/659235	CA; OR
86100	Campobasso	Via N. Sauro, 6	0874/698045	0874/698045	CB; IS
95129	Catania	L.go dei Vespri, 19	095/316080	095/916595	CT; ME; EN; RG; SR;
88100	Catanzaro	Via F. Spasari, 3	0961/741082	0961/701499	CZ; CS; RC; KR
22100	Como	V.le G. Cesare, 17	031/265266	031/260047	CO; SO; VA
50121	Firenze	Via G. La Pira, 17	055/289681	055/210882	FI; AR; SI
47100	Forlì	P.le della Vittoria, 12	0543/63325	0543/401415	FO; RA
16122	Genova	P.zza Brignole, 3	010/566441-2-3	010/528786	GE; IM; SP; SV
57100	Livorno	Via Grande, 129	0586/884624	0586/896913	LI; GR; PI
55100	Lucca	Via Buonamici, 9	0583/418803	0583/418300	LU; MS; PT
20133	Milano	Via Mangiagalli, 3	02/2360351	02/70636032	MI; PV
80121	Napoli	Via Chiatamone, 33 Via Lomonaco, 3	081/7645868 081/411509 081/421242 081/421593	081/7640857	NA; AV; BN; CE; SA
35100	Padova	Via Berchet, 9	049/651263	049/658641	PD; RO; VI
90139	Palermo	Via F. Crispi, 108	091/331696	091/332709	PA; AG; CL; TP
65100	Pescara	C.so V. Emanuele II, 10	085/4212024	085/4210486	PE; CH; AQ; TE
29100	Piacenza	Via Taverna, 273	0523/40084	0523/499679	PC; PR; RE
85100	Potenza	Via Pretoria, 108	0971/37061	0971/35069	PT; MT
00186	Roma	Via Bargoni, 8	06/58330651-2-3	06/58330680	RM; FR; LT; RI; VT
07100	Sassari	Via Amendola, 82	079/217172	079/217392	SS; NU
74100	Taranto	Via D'acquino, 40	099/4525025	099/4525026	TA; BR; LE
05100	Terni	Via della Rinascita, 10	0774/402078	0774/420171	TR; PG
10128	Torino	C.so Turati, 11	011/502727	011/503826	TO; CN
33100	Udine	V.le Ungheria, 32	0432/501669	0432/504187	UD; GO; PN; TS
30172	Venezia/Mestre	C.so del Popolo, 133	041/980121	041/5040189	VE; BL; TV
37100	Verona	Via L. Poloni, 7	045/8007071	045/594199	VR

GAGGIA®

Istruzioni per il trattamento a fine vita
Instructions for end-of-life disposal treatment
Hinweise für die Behandlung bei Außerbetriebnahme
Instructions pour le traitement de fin de vie utile
Instrucciones para el tratamiento al final de vida útil

Questo prodotto è conforme alla Direttiva EU 2002/96/EC.



IT Il simbolo  apposto sull'apparecchiatura o sulla confezione indica che l'apparecchiatura, alla fine della propria vita utile, non deve essere trattata come un rifiuto domestico generico ma deve essere portata in uno dei centri di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche approntati dalla Pubblica Amministrazione. Oppure può essere consegnata al rivenditore al momento dell'acquisto di un'apparecchiatura nuova equivalente. L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio a fine vita alle appropriate strutture di raccolta, pena le sanzioni previste dalla vigente legislazione sui rifiuti. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio dismesso al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute umana e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composto il prodotto. Per informazioni più dettagliate inerenti i sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti, o al rivenditore in cui è stato effettuato l'acquisto. Il produttore e/o l'importatore ottemperano alle proprie responsabilità per il riciclaggio, il trattamento e lo smaltimento ambientalmente compatibile sia individualmente sia partecipando a sistemi collettivi.

This product complies with EU Directive 2002/96/EC.



UK The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Dieses Produkt entspricht der EU-Richtlinie 2002/96/EG



DE Das Symbol  auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass das Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrer Gemeinde, der Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

L'appareil est en conçu et fabriqué pour faciliter sa valorisation, son recyclage ou sa réutilisation conformément à la directive européenne 2002/96/CEE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).



FR Le logo  ci-contre apposé sur l'appareil indique que ce produit ne peut pas être éliminé avec les déchets ménagers non triés. Lorsque vous aurez décidé de vous en séparer définitivement, il convient de faire procéder à la collecte sélective de cet appareil en vous conformant au mode de reprise mis en place dans votre commune (collecte ponctuelle des encombrants, déchèterie), ou en faisant appel au service de reprise proposé par votre distributeur, ou bien, en le confiant à des organisations caritatives et des associations à but non lucratif. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine.

Este producto cumple con la Directiva EU2002/96/EC.



ES El símbolo  en el producto o en su empaque indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar. Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje. Al asegurarse de que este producto se deseché correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se manipula de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto.

GAGGIA S.p.A.
20087 Robecco sul Naviglio - MI - Italia
Tel. +039 02 94 99 31
Fax +039 02 94 70 888
Internet: www.gaggia.it
E-mail: gaggia@gaggia.it

GAGGIA®