

DC PRO XT

MANUALE UTENTE - USER MANUAL
BENUTZERHANDBUCH - MANUAL DE USUARIO



DALLA
CORTE

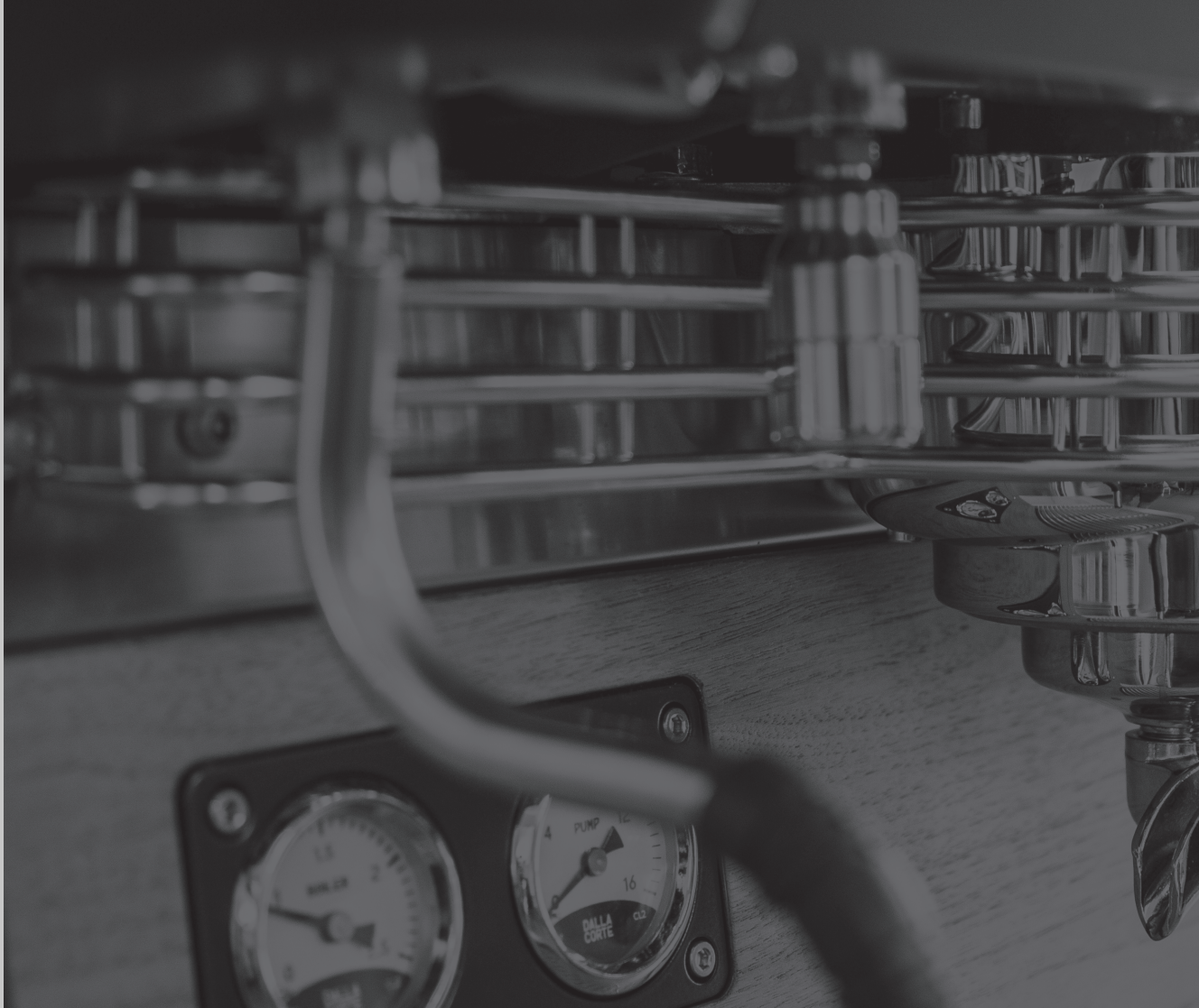


DC PRO XT

INDICE - CONTENTS

INHALT - ÌNDICE

Manuale utente (Versione originale)	5
User manual (Translated from the original)	59
Benutzerhandbuch (Vom original)	113
Manual de usuario (Traducido del original)	169



Manuale utente

1	Dotazione della macchina espresso	7
2	Avvertenze generali e di sicurezza	8
3	Predisposizione per l'installazione	14
4	Messa in funzione ed utilizzo	16
5	Descrizione della macchina	18
6	Display gruppo	20
7	Preparazione del caffè espresso	22
8	Preparazione del latte caldo	23
9	Erogazione acqua calda	24
10	Utilizzo dello scaldatozze	25
11	Utilizzo MCS (opzionale)	27
12	Regolazione del flusso	28
13	Manutenzione periodica a cura dell'utente	30
14	Menù INFO - Visualizzazione delle informazioni utili	35
15	Accensione e spegnimento delle unità gruppi e caldaia	42
16	Programmazione	44
17	Allarmi	50
	Schemi elettrici	222

Targa dati

**DALLA
CORTE**

DALLA CORTE S.R.L.
VIA ZAMBELETTI, 10
20021 BARANZATE (ITALY)

MADE IN ITALY



SERIAL N MODEL
CXXXXXXXXX DC-PROXT
YEAR 2018 X GROUPS

Maximum water pressure 0.6MPa

Coffee circuit pressure 1,1Mpa

I XX 0,15Mpa

380 - 400 V 3N 50/60Hz

220 - 230 V 50/60Hz

220 - 230 V 3 50/60Hz

6300 W IPX2

1. Dotazione della macchina espresso

- n.3-4 filtri 2 tazze H26
(il numero varia in base al modello 2 o 3 gruppi)
- n.2 filtri 1 tazza h23
- n.1 portafiltro completo 1 tazza
- n.2-3 portafiltri completi a 2 tazze
(il numero varia in base al modello 2 o 3 gruppi)
- n.1 tubo flex 3/8" L70
- n.1 tubo flex 3/8" L150
- n.1 spazzolino pulizia doccette
- n.1 chiave per vite doccette
- n.2-3 doccette a rete
(il numero varia in base al modello 2 o 3 gruppi)
- n.1 tubo spirale nero per scarico acqua
- n.1 panno pulizia parti esterne
- n.1 supporto in gomma da tavolo per la pressatura caffè
- n.1 barattolo pastiglie detergenti
- n.1 pressino caffè dotato di chiave regolazione flusso acqua
- Manuale di uso e manutenzione

2. Avvertenze generali e di sicurezza

ATTENZIONE

Leggere attentamente il manuale prima dell'uso.

Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto prima dell'uso, in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza, installazione, uso e manutenzione. Un errato utilizzo può recare danni a persone, animali o cose per le quali il costruttore non può essere considerato responsabile. Conservare questo libretto per ogni ulteriore consultazione.

Il costruttore si riserva il diritto di modificare il presente manuale senza l'obbligo di aggiornare le edizioni precedenti.

Le illustrazioni presenti in questo manuale hanno carattere puramente indicativo. Dalla Corte si riserva la facoltà di apportare variazioni alla produzione ed al manuale senza che ciò comporti l'obbligo di aggiornare produzione e manuali precedenti.

Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi al servizio di assistenza tecnica autorizzato. Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, regge, viti, chiodi, ecc...) NON devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo, ne essere dispersi nell'ambiente.

Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica. La targa dati si trova al di sotto della bacinella sul lato sinistro della macchina. L'installazione deve essere effettuata in ottemperanza alle norme vigenti secondo le istruzioni del costruttore e da personale qualificato.

Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto. Per la sicurezza elettrica di questo apparecchio è obbligatorio predisporre l'impianto di messa a terra, rivolgendosi ad un elettricista munito di patentino, che dovrà verificare che la portata elettrica dell'impianto sia adeguata alla potenza massima dell'apparecchio in targa.

L'installatore deve eseguire i collegamenti idrici rispettando le norme di igiene e sicurezza idraulica di tutela ambientale, vigenti nel luogo di installazione.

L'alimentazione del dispositivo deve essere effettuata con acqua idonea al consumo umano conforme alle disposizioni vigenti nel luogo di installazione. Per un buon funzionamento ed un buon mantenimento dell'apparecchiatura può essere necessario installare un addolcitore per l'acqua di alimentazione al fine di evitare la formazione di calcare nello stesso. Questa valutazione deve essere fatta dall'installatore dell'addolcitore secondo le istruzioni riportate nel libretto istruzioni dello stesso.

Questa apparecchiatura deve essere destinata esclusivamente all'uso per il quale è stata espressamente ideata. Ogni altro utilizzo è da considerarsi inappropriato e sconveniente. Il produttore non può essere considerato

responsabile per eventuali danni causati da usi impropri, erronei ed irragionevoli.

L'apparecchio non è idoneo per l'utilizzo da parte dei bambini, persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali, mentali o carenti di conoscenze a meno che non sia data supervisione e istruzione.

Le temperature massime e minime di immagazzinamento devono essere comprese nel range 0 °C, +55 °C.

La temperatura di funzionamento deve essere compresa nel range +5 °C, +30 °C.

L'uso di qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali.

In particolare:

- Non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati.
- Non usare l'apparecchio a piedi nudi.
- Prima di compiere qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione ordinaria, disinserire l'apparecchiatura dalla rete di alimentazione elettrica e chiudere l'acqua.
- Non lasciare l'apparecchiatura accesa ed incustodita per lunghi periodi (es. 1 giorno).
- I bambini devono essere sorvegliati per sincerarsi che non giochino con l'apparecchiatura.

- In caso di guasto e/o di cattivo funzionamento della macchina, spegnerla completamente, astenendosi da qualsiasi tentativo di riparazione diretta. Quindi, rivolgersi esclusivamente al Servizio Assistenza Tecnica autorizzato dal costruttore.
- L'apparecchiatura deve essere installato in modo che la superficie più elevata sia almeno a 1,2 metri di altezza.
- Per garantire l'efficienza dell'apparecchiatura e per il suo corretto funzionamento è indispensabile attenersi alle indicazioni del costruttore, effettuando la manutenzione ordinaria.
- Per la pulizia dell'apparecchiatura, non lavare con getti d'acqua e non immergerla in acqua.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchio dall'alimentazione.
- Non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc..).
- Non permettere che l'apparecchio sia usato da bambini o personale non autorizzato o che non abbia letto e ben compreso questo manuale.
- L'apparecchiatura non deve essere usata da persone (bambini compresi) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte, oppure in mancanza di esperienza o di conoscenza, a meno che abbiano potuto beneficiare, attraverso l'intermediazione di una persona responsabile dalla loro sicurezza, di una sorveglianza o istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchiatura.

Per evitare surriscaldamenti pericolosi si raccomanda di svolgere per tutta la sua lunghezza il cavo di alimentazione.

Non ostruire le griglie di aspirazione e/o di dissipazione in particolare dello scaldatasse.

Il cavo di alimentazione non deve essere sostituito dall'utente. In caso di danneggiamento, spegnere l'apparecchio e per la sua sostituzione rivolgersi esclusivamente al personale qualificato.

Allorché si decida di non utilizzare più un apparecchio di questo tipo si raccomanda di renderlo inoperante, dopo aver staccato la macchina dall'impianto elettrico, tagliare il cavo di alimentazione.

Il livello di pressione acustica continuo, ponderato, è inferiore a 70 dB.

ATTENZIONE PERICOLO DI USTIONE

Durante l'uso della lancia del vapore prestare molta attenzione e non mettere le mani sotto di esso e non toccarla subito dopo l'uso.

Campo d'impiego e uso previsto

La macchina da caffè espresso è concepita per un uso professionale da personale qualificato.

La macchina da caffè espresso è concepita per: la preparazione di caffè espresso tramite gli appositi erogatori, erogazione acqua calda tramite apposito erogatore, preparazione di cappuccini tramite l'erogazione di vapore dalle apposite lance secondo le procedure descritte in seguito. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.

Trasporto e movimentazione

ATTENZIONE PERICOLO DI URTO O SCHIACCIAMENTO

La macchina viene trasportata in casse di legno su pallet singolarmente; la macchina è fissata al pallet tramite gli appositi bulloni.

Prima di procedere a qualsiasi operazione di trasporto o movimentazione l'operatore deve indossare guanti e scarpe antinfortunistici ed una tuta con elastici alle estremità. Il trasporto su pallet deve essere effettuato con un mezzo di sollevamento adeguato (es. muletto).

L'operatore durante tutta la movimentazione, deve avere l'attenzione che non ci siano, persone, cose od oggetti nell'area di operazione.

Sollevare lentamente il pallet a circa 30 cm da terra e raggiungere la zona di carico.

Dopo aver verificato che non ci siano ostacoli, cose o persone, procedere al carico.

Una volta arrivati a destinazione, sempre con un mezzo di sollevamento adeguato (es. muletto), dopo essersi assicurati che non ci siano cose o persone nell'area di scarico, portare il pallet a terra e movimentarlo a circa 30 cm da terra, fino all'area di immagazzinamento.

3. Predisposizione per l'installazione

L'apparecchiatura va posta su una superficie che possa garantire un appoggio sicuro della stessa. In fase di predisposizione degli impianti prevedere un'apertura A (Fig.1) di almeno 10x10 cm sulla superficie di appoggio per poter effettuare i collegamenti con gli impianti nel vano sottostante B (Fig.1).

L'apparecchiatura deve essere alimentata esclusivamente con acqua fredda destinata al consumo umano, a norma e in ottemperanza alle regole nazionali.

La pressione di rete idrica deve essere compresa tra 0,1 e 0,6 MPa. In mancanza di quest'ultimo requisito, consultare il costruttore.

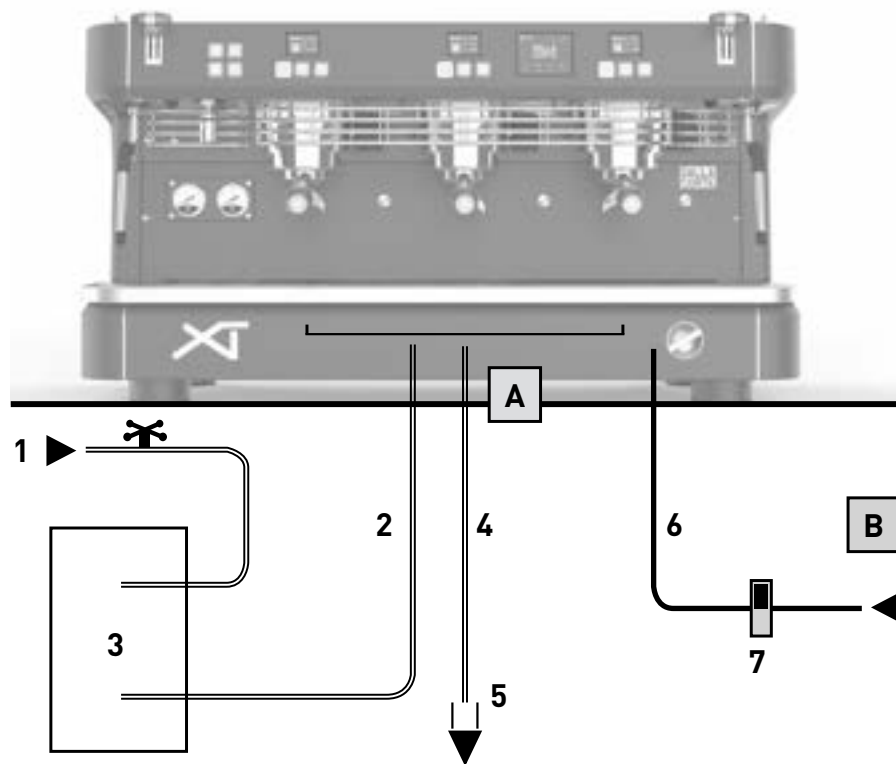
Tra la rete idrica ed il tubo di alimentazione dell'acqua della macchina deve essere installato un rubinetto di intercettazione 1 (Fig.1) in modo da poter chiudere il passaggio d'acqua in caso di necessità.

Predisporre il sifone di scarico 5 (Fig.1) con diametro minimo di 40 mm collegato all'impianto di scarico del locale di installazione.

L'apparecchiatura è fornita senza spina poiché prevede un'installazione fissa alla rete elettrica. È quindi necessario prevedere un interruttore o manipolare 7 (Fig.1) a norma e in ottemperanza alle regole.

Conessioni

Fig.1



- 1 Rubinetto alimentazione idrica
- 2 Tubi flessibili per connessione idrica
- 3 Addolcitore acqua (opzionale)
- 4 Tubo di scarico
- 5 Sifone di scarico
- 6 Cavo di alimentazione elettrica
- 7 Interruttore alimentazione elettrica

- A** Apertura sul piano di appoggio
B Vano inferiore

4. Messa in funzione ed utilizzo dell'apparecchiatura



Eseguire le seguenti istruzioni con l'aiuto dello schema riportato in Fig.1.

- Aprire il rubinetto dell'alimentazione idrica (1 Fig.1).
- Accendere l'interruttore dell'impianto elettrico (7 Fig.1) e ruotare in senso orario l'interruttore generale dell'apparecchiatura (1 Fig.2); verificare quindi che il display si accenda.



- Appena accesa l'apparecchiatura, l'autolivello automatico inizia il riempimento della caldaia fino al raggiungimento del livello di lavoro.
- Terminata la fase di caricamento, i gruppi erogatori attivati iniziano a scaldare, i valori visualizzati sui display dei singoli gruppi iniziano a lampeggiare.
- Al termine della fase di riscaldamento i valori visualizzati sui display dei singoli gruppi smettono di lampeggiare, visualizzando il valore di temperatura impostato in ogni gruppo e gli altri parametri specificati nel "Display gruppo" spiegato al paragrafo 6.

peggiare, visualizzando il valore di temperatura impostato in ogni gruppo e gli altri parametri specificati nel "Display gruppo" spiegato al paragrafo 6.

- Immediatamente dopo inizia la fase di riscaldamento della caldaia, durante la quale il simbolo  lampeggerà.
- Durante il riscaldamento della caldaia i gruppo erogatori possono già essere utilizzati. Quando la caldaia arriva alla temperatura prestabilita il simbolo  termina di lampeggiare e il segnalatore acustico emette 2 bip per indicare che tutta l'apparecchiatura è pronta per essere utilizzata.
- Quando la macchina raggiunge la temperatura e PRIMA dell'utilizzo eseguire un ciclo di lavaggio gruppi e caldaia come spiegato nel paragrafo13.

NOTA

La sequenza di attivazione di riscaldamento soprascritta avviene solo quando l'apparecchiatura viene accesa dopo uno spegnimento totale attraverso l'interruttore generale. Questa sequenza serve a non richiedere troppa energia nella fase di riscaldamento dell'apparecchio, evitando così problemi di sovraccarico dell'impianto elettrico del locale di installazione.

NOTA

Prima dell'accensione pulire le superfici esterne della macchina, lavare le griglie, filtri, portafiltri, lance vapore con detersivo per stoviglie risciacquando abbondantemente.

5. Descrizione della macchina

Fig.2

- 1 Interruttore generale
- 2 Piedini regolabili
- 3 Bacinella
- 4 Lancia vapore
- 5 Leva vapore
- 6 Uscita acqua calda
- 7 Manometro caldaia
- 8 Manometro pompa
- 9 Gruppo erogatore
- 10 Portafiltro

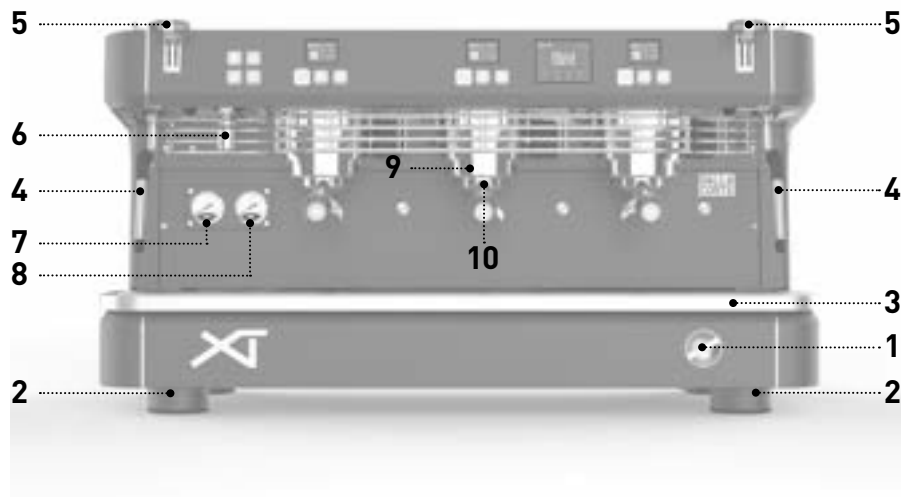
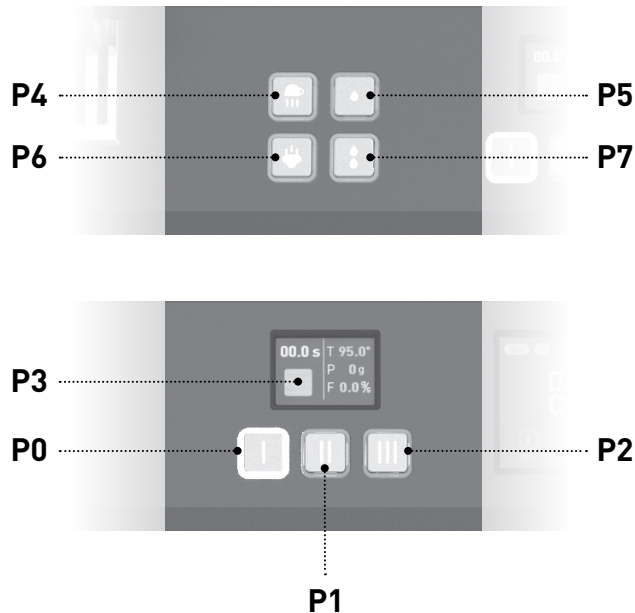


Fig.3



Pulsantiera gruppo

- P0** Pulsante selezione 1
(default caffè singolo corto)
- P1** Pulsante selezione 2
(default caffè doppio corto)
- P2** Pulsante selezione 3
(default erogazione continua)

Pulsante touch

- P3** Pulsante selezione 4
(default flush)

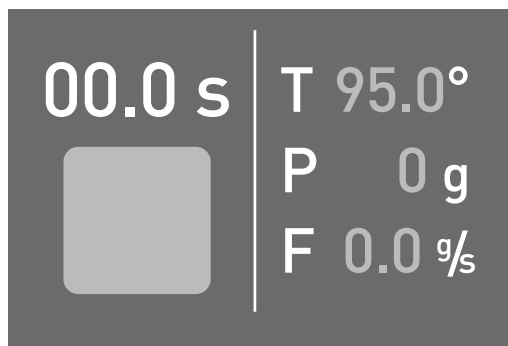
Pulsantiera servizi

- P4** Pulsante interruttore
scaldatasse
- P5** Pulsante dose 1 acqua calda
- P6** Pulsante interruttore MCS
- P7** Pulsante dose 2 acqua calda

6. Display gruppo

Campo d'impiego e uso previsto

Una volta che il gruppo erogatore raggiunge la temperatura di set dopo l'accensione questa è la schermata che visualizziamo sui display dei singoli gruppi.



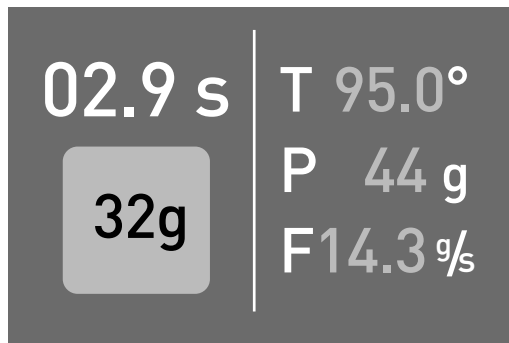
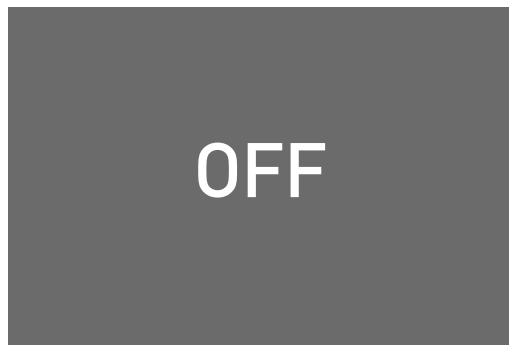
Possiamo visualizzare i seguenti dati:

- CRONOMETRO: viene visualizzato il tempo totale dell'erogazione.
- T: Temperatura di set del gruppo erogatore.
- P: Peso dell'acqua totale erogata dal gruppo erogatore.
- F: il flusso, in tempo reale, dell'acqua erogata dal gruppo erogatore, indicato in grammi al secondo.

Abbiamo inoltre a disposizione un pulsante giallo che può assumere diverse funzioni, di default è impostato sulla funzione di flush, quindi alla pressione del pulsante la macchina farà una rapida erogazione di 1,5s di acqua per poi stopparsi da sola al fine di pulire la doccetta da residui di caffè di erogazione precedenti.

In caso di SPEGNIMENTO del gruppo erogatore tramite menù dedicato sul display centrale della macchina, lo schermo non visualizzerà più i parametri

sopracitati ma apparirà solo la scritta OFF come illustrato nell'immagine che segue.



Al momento della riaccensione i parametri rimarranno lampeggianti fino al raggiungimento della temperatura impostata.

Funzione bilancia

Durante l'erogazione, oltre ad avere il peso totale sempre visualizzato alla voce P del display, viene data la possibilità di misurare il peso dell'acqua utilizzata in tazza.

Premendo il tasto P3 (tasto TOUCH GIALLO) sul display del gruppo AD EROGAZIONE IN CORSO si inizierà a visualizzare il conteggio dei grammi di acqua che si inizia ad erogare da quel momento in poi.

Questa funzione viene utilizzata ad esempio per misurare il caffè in tazza se premuto esattamente al momento della discesa delle prime gocce di caffè.

7. Preparazione del caffè espresso

Per ottenere sempre un buon caffè è necessario tenere i portafiltri (10 Fig.2) sempre inseriti nei gruppi erogatori (9 Fig.1) al fine di mantenerli sempre alla corretta temperatura.

Per preparare il caffè espresso seguire la seguente procedura:

- Sganciare il portafiltro desiderato, evitando di impugnare parti metalliche calde.
- Pulire il filtro interno al portafiltro da residui di caffè eventuali.
- Caricare quindi il filtro con caffè macinato fresco al giusto punto di macinatura (1 dose di caffè per il filtro singolo, 2 dosi di caffè per il filtro doppio).
- Pressare il caffè con fermezza con l'apposito pressino manuale in dotazione.
- Pulire il bordo del filtro da eventuali residui di caffè e riagganciare il portafiltro al gruppo erogatore.
- Premere uno dei 2 pulsanti con dosatura automatica P0, P1 (Fig.3) del gruppo a cui si è agganciato il portafiltro caricato di caffè.



ATTENZIONE

Evitare di mettere le mani sotto i gruppi erogatori quando questi sono in funzione. Non toccare parti metalliche dei gruppi erogatori o dei portafiltri in quanto possono provocare ustioni.

8. Preparazione del latte caldo

Versare del latte in un bricco con il manico. Introdurre il tubo vapore (4 Fig.2) nel bricco ed aprire il rubinetto del vapore (5 Fig.2) relativo al tubo del vapore utilizzato. Quando la temperatura del latte è quella desiderata chiudere il rubinetto del vapore. Appena terminata quest'ultima operazione, pulire con un panno umido il tubo vapore per evitare che si formino incrostazioni di latte sul tubo stesso. Poi scaricare per un istante del vapore sulla griglia della bacinella per pulire da eventuali residui di latte anche l'interno della lancia vapore, proteggendosi da eventuali schizzi con il panno umido.



ATTENZIONE

Per manovrare la lancia vapore utilizzare l'apposita impugnatura isolante. Non aprire il rubinetto del vapore senza aver introdotto il tubo del vapore nel bricco per evitare possibili ustioni.

NOTA

Per ottenere una crema di latte di buona qualità è necessario eseguire una specifica procedura durante il riscaldamento. Questa procedura può essere insegnata attraverso corsi di formazione video specifici, ma per questioni di sicurezza non viene descritta nel presente manuale.

9. Erogazione acqua calda

Questa apparecchiatura è dotata di due pulsanti di prelievo dell'acqua calda per infusi, dosati a tempo. Mettere un recipiente (resistente a temperature di almeno a 125 °C) sotto il diffusore di uscita dell'acqua calda (6 Fig.2) e premere uno dei due pulsanti di erogazione di acqua calda P5-P7 (Fig.3).

È possibile programmare, durante l'installazione, la quantità di acqua da erogare per ogni pulsante di prelievo ed anche la temperatura dell'acqua calda per gli infusi; questa programmazione deve essere eseguita solo ed esclusivamente dall'installatore.



ATTENZIONE

Evitare di premere i pulsanti di prelievo di acqua calda prima di aver posizionato sotto il tubo di erogazione un recipiente, al fine di evitare possibili ustioni.

10. Utilizzo dello scaldatasse



In particolari condizioni ambientali attorno all'apparecchiatura si creano circolazioni di aria fredda che possono compromettere e deviare il normale flusso di aria calda dalla caldaia verso le tazze, e impedire quindi a queste ultime di raggiungere la temperatura corretta.

L'utilizzo di tazze non sufficientemente riscaldate al momento dell'erogazione di un caffè è motivo di perdita istantanea di circa 25-35 °C e porta quindi ad ottenere un espresso tiepido. Lo scaldatasse incorporato in questa apparecchiatura è di tipo elettrico, quindi in caso di necessità può essere attivato o disattivato tramite il pulsante P4 (Fig.3). La parte riscaldante del piano poggiatasse è solo quella posteriore.

Sul display è possibile visualizzare l'icona della tazza rovesciata quando lo scaldatasse è attivo.

La funzione scaldatazze prevede 2 potenze: premendo il pulsante P4 una volta, lo scaldatazze funziona ad intermittenza fornendo un riscaldamento medio. In questo caso, l'icona scaldatazze sul display lampeggia.

Premendo per la seconda volta il pulsante P4 si imposta invece il riscaldamento massimo e l'icona sul display rimane fissa.

Per spegnere lo scaldatazze premere nuovamente il pulsante P4; a questo punto, l'icona sul display sparisce.

11. Utilizzo MCS (opzionale)

L'MCS (Milk Control System) è un sistema automatico di riscaldamento del latte. Attraverso l'utilizzo dell'MCS è possibile ottenere una quantità di latte riscaldata ad una temperatura prestabilita, con una crema di latte comparabile a quella ottenuta dai migliori baristi.

Per utilizzare l'MCS è sufficiente mettere una quantità di latte freddo in un bricco, posizionarlo sotto la lancia dell'MCS e premere il pulsante P6 (Fig.3). Quando il latte avrà raggiunto la temperatura prestabilita (programmata in fase di installazione della macchina), l'erogazione di vapore si fermerà automaticamente ed il latte sarà pronto per essere utilizzato.



ATTENZIONE

Non utilizzare il sistema MCS con la lancia vapore rivolta verso l'operatore o altra persona.

NOTA

Per un buon funzionamento dell'MCS è necessario, dopo ogni suo utilizzo, pulire bene la lancia vapore e il terminale. Si consiglia inoltre di smontare il terminale dalla lancia vapore almeno 2 volte al giorno (dipende dall'utilizzo dell'MCS), pulirlo e rimontarlo.

Per ottenere una buona crema di latte si consiglia di versare nel bricco una quantità di latte sufficiente a coprire il terminale della lancia vapore e di porre la stessa in posizione laterale e decentrata all'interno del bricco per agevolare la formazione di un vortice durante il riscaldamento del latte.

12. Regolazione del flusso

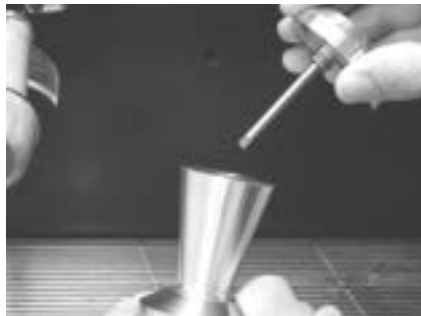
La macchina è dotata del sistema MFR (Manual Flow Regulator) che permette di regolare il flusso dell'acqua erogata da ogni singolo gruppo.

Per la regolazione del flusso occorre utilizzare l'utensile incorporato nel pressino speciale con testa a brugola.

La procedura qui di seguito mostra come regolare il flusso in modo appropriato:



1. Svitare il tappo di posizionamento sul copriscarico riferito al gruppo che si vuole regolare.



2. Estrarre l'utensile del manico pressino speciale.



3. Inserire l'utensile nel foro del copriscarico ed accertarsi di posizionarlo in modo che la testa della brugola si inserisca propriamente nella testa della vite.



4. Erogare l'acqua utilizzando il pulsante di erogazione manuale facendo attenzione a non mettere le mani al di sotto del gruppo erogatore per evitare ustioni.



5. Svitare o avvitare la vite con l'utensile per aumentare o diminuire il flusso erogato dal gruppo.



6. Verificare il corretto flusso tramite i g/s indicati nella voce F sul display del gruppo.
7. Al termine della regolazione riavvitare il tappo sul pannello copriscarico.

13. Manutenzione periodica a cura dell'utente

ATTENZIONE

Il costruttore non può essere considerato responsabile per i danni a persone, cose o animali causate da una scorretta esecuzione della manutenzione. L'efficienza dell'apparecchiatura è garantita da una corretta manutenzione della stessa; è importante quindi attenersi alle seguenti istruzioni per eseguire una corretta manutenzione.

Prima di compiere qualsiasi tipo di manutenzione indossare dei guanti protettivi e resistenti alle alte temperature.

Pulizia delle parti di carrozzeria

Pulire tutte le parti di carrozzeria con un panno umido non gocciolante evitando di usare detergenti o spugne abrasive.

Pulizia giornaliera delle parti a contatto con il caffè

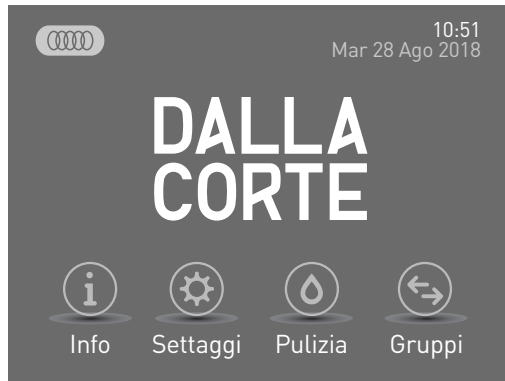
Tutte le sere, o al termine dell'uso dell'apparecchiatura, sganciare i portafiltri (10 Fig.2) dai gruppi erogatori (9 Fig.2) e togliere i filtri dai portafiltri. Lavare tutte queste parti con lo spazzolino in dotazione con la macchina per evitare che si formino incrostazioni di caffè sia sulle superfici interne sia sulle superfici esterne. Togliere e lavare bene anche la bacinella (3 Fig.2) e la relativa griglia.


Lavaggio dei gruppi (giornaliera)

Questa apparecchiatura è dotata di un sistema di cicli di lavaggio automatico dei gruppi erogatori di durata circa 3 minuti.

Per procedere al lavaggio di ogni singolo gruppo procedere come segue:

- Sganciare il portafiltro dal gruppo che si vuole pulire, togliere il filtro relativo ed installare il filtro cieco in dotazione con l'apparecchiatura.
- Mettere dentro il filtro cieco una pastiglia di detergente in dotazione con l'apparecchiatura e riagganciare il portafiltro.



- Premere CLEANING  sul display principale.
- Quindi selezionare il gruppo che si intende pulire.
- Ripetere la procedura anche per gli altri gruppi erogatori o premere INDIETRO per tornare alla schermata principale.
- Dopo aver ultimato le operazioni di lavaggio gruppi e prima del loro utilizzo, prelevare almeno 200 cc d'acqua da ogni gruppo lavato premendo il pulsante P2 (erogazione continua) relativo allo stesso senza il portafiltro agganciato.

Lavaggio della caldaia (giornaliera)

Per garantire che l'acqua calda per gli infusi sia sempre pulita e potabile effettuare giornalmente il lavaggio della caldaia.

Per eseguire il lavaggio della caldaia procedere come segue:

- Inserire un tubo flessibile nel bocchettone di uscita dell'acqua calda sull'apparecchiatura da un lato e nel lavandino dall'altro.
- Premere CLEANING sul display principale e quindi selezionare CALDAIA.
- Attivando il ciclo di lavaggio il display torna alla schermata principale visualizzando l'icona del ciclo di lavaggio.
- Durante il lavaggio della caldaia i gruppi rimangono funzionanti.
- Questo ciclo dura circa 30 minuti, quindi si consiglia di effettuarlo al termine della giornata di lavoro.



ATTENZIONE

Bloccare bene il tubo utilizzato per scaricare l'acqua calda dalla macchina per evitare ustioni.

ATTENZIONE

Qualora la macchina dovesse rimanere inattiva per un periodo superiore a 1 giorno effettuare il lavaggio dei gruppi e della caldaia come sopra descritto.

Pulizia periodica

Circa ogni 3-6 giorni (a seconda della mole di lavoro giornaliera) smontare le doccette ed i portadocette situati sotto i gruppi erogatori e pulirli con l'apposito spazzolino che si trova in dotazione. Rimontare queste parti prestando attenzione a riposizionare tutte le parti correttamente, in caso contrario si potrebbe causare una cattiva estrazione del caffè ed il danneggiamento dei gruppi erogatori.

Manutenzione addolcitore

Nel caso la macchina sia collegata ad un addolcitore, per la manutenzione di quest'ultimo vedere il libretto di istruzioni dello stesso.

ATTENZIONE

Il costruttore e l'installatore non possono essere considerati responsabili per i danni causati dalla mancanza e/o non corretta manutenzione dell'addolcitore.

14. Menù INFO

Visualizzazione delle informazioni utili

La prima voce che visualizziamo sul display principale riguarda le informazioni utili.
Premiamo INFO per accedere a questo menù:



Menù INFO



14.1 Luci

Questa voce del menù serve ad accendere e spegnere l'illuminazione anteriore e posteriore della macchina espresso. Premere sulla scritta LUCI per attivare o disattivare le stesse.

14.2 Contalitri

Questo menù permette di visualizzare il conteggio della funzione contalitri ed in caso di resettarlo. Questa funzione può essere utilizzata per monitorare il sistema di addolcimento/purificazione dell'acqua per la macchina espresso ed il reset può facilmente essere effettuato ad ogni rigenerazione addolcitore o cambio cartuccia a seconda del sistema utilizzato.

Premere CONTALITRI per accedere a questo menù:



- Sotto la voce “Litri utilizzati” possiamo vedere lo stato del conteggio dei litri.
- “Ultima sostituzione” invece indica la data dell'ultimo reset dei contalitri.
- “Reset Contalitri” è il tasto che ci permette di effettuare il reset contalitri.

Premere INDIETRO per tornare al menù precedente.

14.3 Allarmi

Questo menù permette di visualizzare se ci sono state delle anomalie nel funzionamento dell'apparecchiatura tramite lo storico degli allarmi intervenuti.

Premere su ALLARMI per accedere a questo menù:



Utilizzando le frecce laterali è possibile scorrere tutti gli allarmi registrati nello storico. A questo proposito, notare che il primo allarme ad essere visualizzato è l'ultimo in ordine temporale ad essere intervenuto.

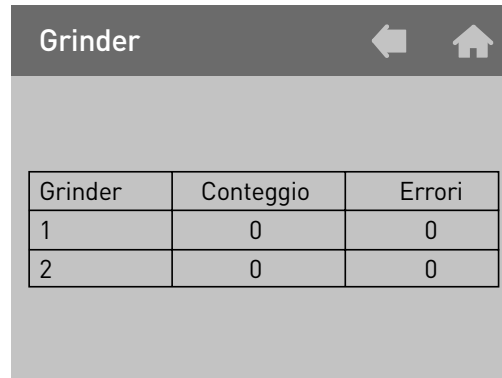
La massima capacità di memoria è di 20 allarmi. Superato questo numero, i più vecchi vengono eliminati perché sovrascritti da quelli nuovi.

Premere INDIETRO per tornare al menù precedente.

14.4 Grinder (GCS)

Questo menù permette di vedere se il collegamento del/dei grinder funziona correttamente e verificare l'andamento delle estrazione ed eventuali errori.

Premere GRINDER per accedere a questo menù:



- Nella colonna Grinder visualizziamo i grinder presenti nel sistema GCS.
- Nella colonna Conteggio visualizziamo il conteggio del sistema GCS.
- Nella colonna Errori visualizziamo gli errori misurati dal sistema GCS nelle erogazioni considerate nella colonna conteggi.

Premere INDIETRO per tornare al menù precedente.

14.5 Contacikli

Questo menù permette di visualizzare i contatori dei cicli di lavoro di ogni periferica elettromeccanica all'interno dell'apparecchiatura.

Premere CONTACICLI per accedere a questo menù:

Contacikli	
EV Gruppo 1	321
EV Gruppo 2	46
EV Gruppo 3	99
Pompa	710
EV carico	259
EV tea	290
EV MCS	1

Premere INDIETRO per tornare al menù precedente.

14.6 Contatori

Questo menu permette di visualizzare tutti i contatori relativi all'erogazione di caffè (parziali e totali), di erogazione di acqua calda e di vapore tramite l'MCS (se attivo).

Premere CONTATORI per entrare in questo menù:



14.6.1 Gruppo 1-2-3

In questo menù visualizzo i contatori dei caffè dosati erogati dal gruppo selezionato.

Premere su GRUPPO 1-2-3 per accedere a questo menù:

A screenshot of a menu titled 'Gruppo 1'. At the top, there is a dark header with a left arrow and a home icon. Below the header is a table with three columns: 'Selezione', 'Cont. parz.', and 'Cont. tot.'. The table contains five rows of data.

Selezione	Cont. parz.	Cont. tot.
S1=KP1	14	14
S1=KP2	190	190
S1=KP3	0	0
S1=KP4	0	0
Totale	204	204

- Nella colonna “Selezioni” visualizziamo l’elenco dei tasti che vengono contati.
- Nella colonna “Contatori Parziali” visualizziamo il conteggio dei contatori parziali.
- Nella colonna “Contatori Totali” visualizziamo il conteggio dei contatori totali.

Premere INDIETRO per tornare al menù precedente.

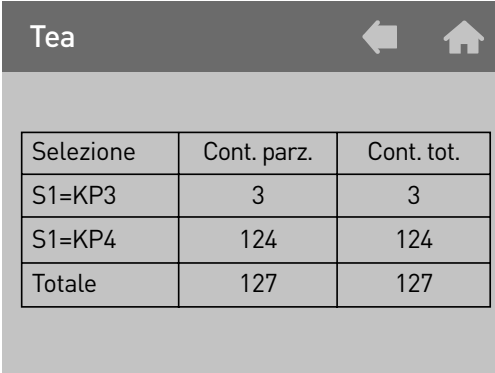
14.6.2 Caffè totali

In questo menù visualizzo il conteggio di tutti caffè dosati erogati su tutti i gruppi.

Premere INDIETRO per tornare al menù precedente.

14.6.3 Tea

In questo menù visualizzo il conteggio di tutte le erogazioni di acqua calda dalla caldaia. Premere TEA per accedere a questo menù:



Selezione	Cont. parz.	Cont. tot.
S1=KP3	3	3
S1=KP4	124	124
Totale	127	127

- Nella colonna “Selezioni” visualizziamo l’elenco dei tasti che vengono contati.

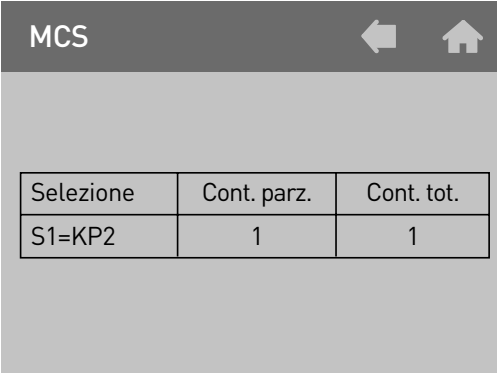
- Nella colonna “Contatori Parziali” visualizziamo il conteggio dei contatori parziali.

- Nella colonna “Contatori Totali” visualizziamo il conteggio dei contatori totali.

Premere INDIETRO per tornare al menù precedente.

14.6.4 MCS

In questo menù visualizzo i conteggi delle erogazioni di vapore tramite MCS. Premere MCS per accedere:

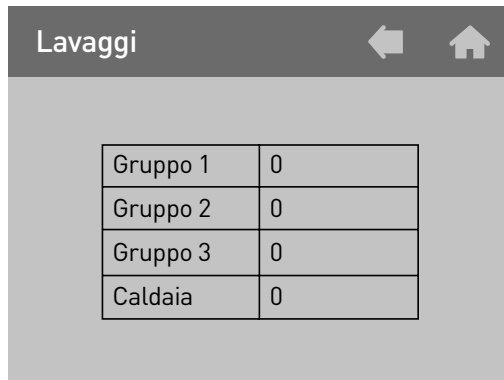


Selezione	Cont. parz.	Cont. tot.
S1=KP2	1	1

Premere INDIETRO per tornare al menù precedente.

14.6.5 Lavaggi

Questo menu permette di vedere i contatori dei cicli di lavaggio effettuati al fine di verificare se l'operatore della macchina esegue giornalmente la manutenzione ordinaria. Premere LAVAGGI per entrare in questo menù:



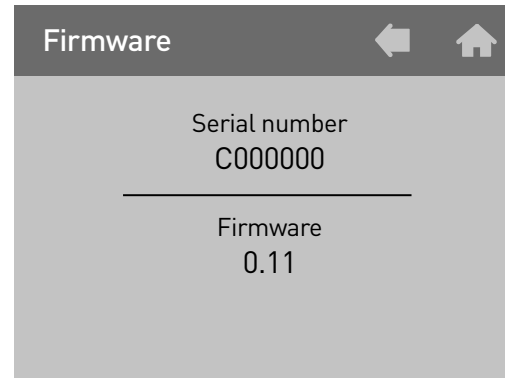
Gruppo	Contatore
Gruppo 1	0
Gruppo 2	0
Gruppo 3	0
Caldaia	0

Premere INDIETRO per tornare al menù precedente.

14.6.6 Release firmware

In questo menù visualizzo la versione del firmware della macchina espresso attualmente installato.

Premere FIRMWARE per accedere a questo menù:



Premere INDIETRO per tornare al menù precedente.

15. Accensione e spegnimento delle unità gruppi e caldaia

Dalla schermata principale, selezionando GRUPPI si accede al menù che permette di accendere e spegnere i singoli gruppi e la caldaia vapore.




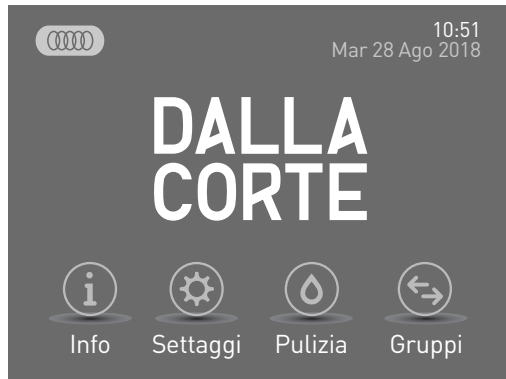
In questo menù premendo sul simbolo dell'unità che si vuole attivare e disattivare vedremo comparire/scompare la spunta nella casella sottostante che indica se l'unità è disattivata o meno.



Al momento della disattivazione di un gruppo erogatore, sul display gruppo del gruppo selezionato vedremo la scritta OFF.

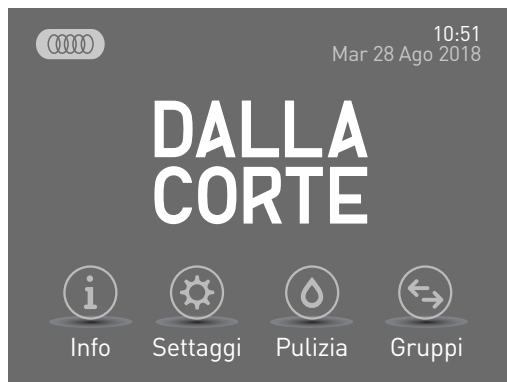
OFF

Al momento della disattivazione della caldaia vapore vedremo invece scomparire il simbolo  dalla schermata principale.

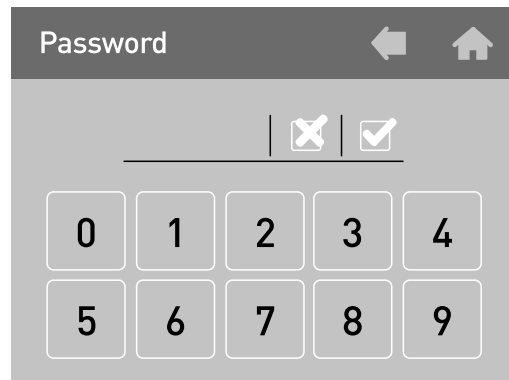


16. Programmazione

Dalla schermata principale, premendo SETTINGS, si possono programmare diverse impostazioni come la temperatura dei gruppi e caldaia e l'abilitazione del timer settimanale.



Entrando nel menù SETTINGS si visualizza la seguente schermata:



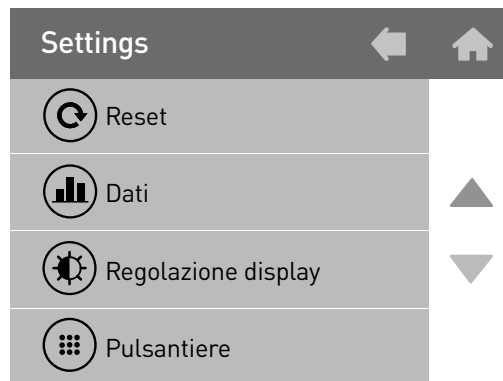
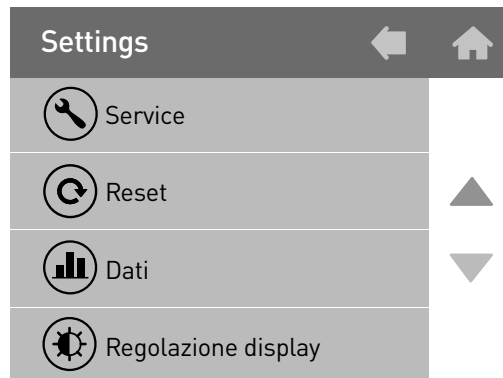
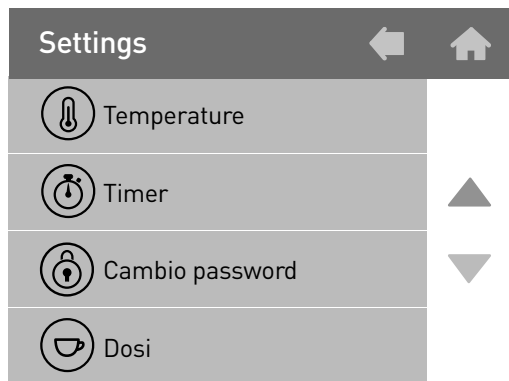
16.0 Password

Questa schermata richiede l'inserimento della password per l'accesso al menù SETTINGS.

- Con i pulsanti del tastierino numerico inserire la password. Di default la password USER è 0000.
- Premere [SIMBOLO] per confermare la password.

A questo punto si può accedere al menù.

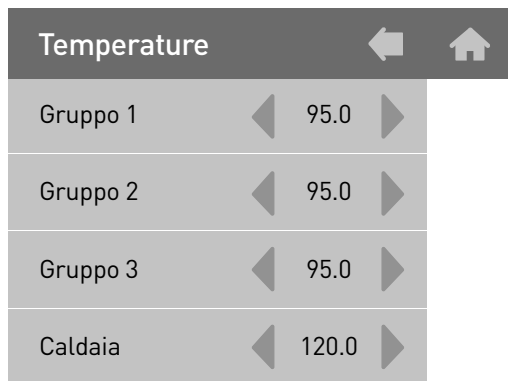
Menù SETTINGS:



16.1 Temperature

Questo menù serve per accedere alla schermata di regolazione delle temperature dei singoli gruppi e della caldaia vapore.

Premere TEMPERATURA per accedere a questo menù:



Con le frecce laterali al valore è possibile cambiare la temperatura dei singoli elementi riscaldanti.

Premere INDIETRO per tornare al menù precedente.

16.2 Timer

Questa apparecchiatura è dotata di un timer settimanale di accensione e spegnimento per ogni gruppo erogatore e per la caldaia.

Tutti i timer sono programmabili in modo indipendente tra loro e danno la possibilità di impostare l'accensione e lo spegnimento/sicurezza di ogni unità su base giornaliera.

Premere TIMER per accedere a questo menù:



- Se si desidera attivare il timer selezionare “SI” nella voce “Attivazione” e procedere premendo sulla freccia alla voce “Programma”.

16.2.1 Programmazione Timer



Premere il tasto SET a fianco del gruppo/caldaia che si vuole programmare.



Nella schermata di programmazione è possibile selezionare i giorni della settimana ed in relativi orari di accensione (ON) e spegnimento (OFF) del timer automatico.



- Selezionare a destra il giorno che si vuole programmare che, una volta selezionato, diventerà su sfondo nero. Scorrere la settimana utilizzando le frecce in basso a destra.



- Con le frecce gialle laterali ai valori di ON e OFF regolare l'orario alla quale il gruppo/caldaia si deve accendere/spegnere.
- Lo switch "Safety" ha due posizioni:
 - OFF: il gruppo/caldaia rimarrà completamente spento.

- ON: il gruppo caldaia rimarrà in uno stato di sicurezza ad una temperatura di 60° per il gruppo e 80° per la caldaia.

- È possibile premere COPIA IN e successivamente premere il successivo giorno della settimana per copiare le stesse impostazioni.

16.2.2 Copia

Dalla schermata del timer è possibile copiare le impostazioni settimanali da un'unità all'altra.

- Premere COPIA a fianco del gruppo che è già regolato.



- Premere INCOLLA a fianco al gruppo nel quale si vogliono copiare le regolazioni.



- Premere INDIETRO per tornare al menù precedente.

16.3 Cambio password

Da questo sottomenù è possibile modificare la password per accedere al menù.


Premere CAMBIO PASSWORD per accedere a questo menù:



In questa schermata visualizziamo la password attualmente impostata.

- Per modificarla premere il tasto e la prima cifra della password inizierà a lampeggiare.



- Digitare la nuova password utilizzando il tastierino numerico. Nel caso si sbagliasse a digitare, premere  per tornare alla cifra precedente.
- Premere INDIETRO per tornare al menù precedente.

17. Allarmi

Questa apparecchiatura è dotata di un sistema di controllo elettronico che, oltre a gestire tutte le funzioni operative, verifica anche il corretto funzionamento di tutti i componenti.

Nel caso si verifichi un'anomalia ad una determinata funzione, questa viene registrata e/o visualizzata attraverso un messaggio di allarme nella schermata principale.

ATTENZIONE

Si può generare un allarme a causa di un uso scorretto dell'apparecchiatura; in tal caso è sufficiente correggere la modalità di impiego per risolvere il problema.

Alcuni allarmi vengono solamente visualizzati, ma non memorizzati nel sistema perché poco rilevanti per il corretto funzionamento dell'apparecchiatura, soprattutto dal punto di vista della sicurezza dell'operatore e delle cose o persone circostanti la stessa.

Allarme	Causa	Effetto
Timeout Gr.1	Questo allarme interviene quando si esegue una erogazione sul gruppo 1 tramite il pulsante P5 di erogazione continua per più di 120 secondi	Spegnimento del gruppo; premere DEL sul display per cancellare l'allarme
Timeout Gr.2	Questo allarme interviene quando si esegue una erogazione sul gruppo 2 tramite il pulsante P5 di erogazione continua per più di 120 secondi	Spegnimento del gruppo; premere DEL sul display per cancellare l'allarme
Timeout Gr.3	Questo allarme interviene quando si esegue una erogazione sul gruppo 3 tramite il pulsante P5 di erogazione continua per più di 120 secondi	Spegnimento del gruppo; premere DEL sul display per cancellare l'allarme
Timeout vapore	Questo allarme interviene durante un'erogazione del vapore tramite l'MCS in cui la sonda di temperatura del latte non raggiunge i 30 °C entro 60 secondi	Blocco dell'erogazione del vapore; premere DEL sul display per cancellare l'allarme
Timeout caldaia	Questo allarme interviene quando entro 10 minuti dall'accensione della caldaia, questa non ha raggiunto la temperatura di 40 °C	Blocco del riscaldamento della caldaia; premere DEL sul display per cancellare l'allarme

Allarme	Causa	Effetto
Sonda caldaia inter	Questo allarme interviene quando la sonda di temperatura della caldaia è fuori campo	Blocco del riscaldamento della caldaia; premere DEL sul display per cancellare l'allarme
Sonda caldaia corto	Questo allarme interviene quando la sonda di temperatura della caldaia è fuori campo	Blocco del riscaldamento della caldaia; premere DEL sul display per cancellare l'allarme
Alta temperatura caldaia	Questo allarme interviene quando la sonda di temperatura della caldaia è andata oltre i 127 °C	Blocco del riscaldamento della caldaia; premere DEL sul display per cancellare l'allarme
Sonda vapore interrotta	Questo allarme interviene quando la sonda di temperatura dell'MCS è fuori campo	Blocco della funzione MCS; premere DEL sul display per cancellare l'allarme
Sonda vapore in corto	Questo allarme interviene quando la sonda di temperatura dell'MCS è fuori campo	Blocco della funzione MCS; premere DEL sul display per cancellare l'allarme

Allarme	Causa	Effetto
Timeout sonda Gr.1	Questo allarme interviene quando entro 5 minuti dall'accensione del gruppo 1, questo non ha raggiunto la temperatura di 50 °C	Blocco del riscaldamento del gruppo 1; premere DEL sul display per cancellare l'allarme
Sonda Gr.1 interrotta	Questo allarme interviene quando la sonda di temperatura del gruppo 1 è fuori campo	Blocco del riscaldamento del gruppo 1; premere DEL sul display per cancellare l'allarme
Sonda Gr.1 in corto	Questo allarme interviene quando la sonda di temperatura del gruppo 1 è fuori campo	Blocco del riscaldamento del gruppo 1; premere DEL sul display per cancellare l'allarme
Alta temperatura Gr.1	Questo allarme interviene quando la temperatura del gruppo 1 è andata sopra i 120 °C	Blocco del riscaldamento del gruppo 1; premere DEL sul display per cancellare l'allarme
Timeout sonda Gr.2	Questo allarme interviene quando entro 5 minuti dall'accensione del gruppo 2, questo non ha raggiunto la temperatura di 50 °C	Blocco del riscaldamento del gruppo 2; premere DEL sul display per cancellare l'allarme

Allarme	Causa	Effetto
Sonda Gr.2 interrotta	Questo allarme interviene quando la sonda di temperatura del gruppo 2 è fuori campo	Blocco del riscaldamento del gruppo 2; premere DEL sul display per cancellare l'allarme
Sonda Gr.2 in corto	Questo allarme interviene quando la sonda di temperatura del gruppo 2 è fuori campo	Blocco del riscaldamento del gruppo 2; premere DEL sul display per cancellare l'allarme
Alta temperatura Gr.2	Questo allarme interviene quando la temperatura del gruppo 2 è andata sopra i 120 °C	Blocco del riscaldamento del gruppo 2; premere DEL sul display per cancellare l'allarme
Timeout sonda Gr.3	Questo allarme interviene quando entro 5 minuti dall'accensione del gruppo 3, questo non ha raggiunto la temperatura di 50 °C	Blocco del riscaldamento del gruppo 3; premere DEL sul display per cancellare l'allarme
Sonda Gr.3 interrotta	Questo allarme interviene quando la sonda di temperatura del gruppo 3 è fuori campo	Blocco del riscaldamento del gruppo 3; premere DEL sul display per cancellare l'allarme

Allarme	Causa	Effetto
Sonda Gr.3 in corto	Questo allarme interviene quando la sonda di temperatura del gruppo 3 è fuori campo	Blocco del riscaldamento del gruppo 3; premere DEL sul display per cancellare l'allarme
Alta temperatura Gr.3	Questo allarme interviene quando la temperatura del gruppo 3 è andata sopra i 120 °C	Blocco del riscaldamento del gruppo 3; premere DEL sul display per cancellare l'allarme
Cont. vol. Gr.1 guasto	Questo allarme interviene quando, durante una erogazione sul gruppo 1, il controllo elettronico non riceve impulsi dal flussometro corrispondente allo stesso gruppo	L'erogazione deve essere fermata manualmente premendo lo stesso stato usato per l'erogazione in corso
Cont. vol. Gr.2 guasto	Questo allarme interviene quando, durante una erogazione sul gruppo 2, il controllo elettronico non riceve impulsi dal flussometro corrispondente allo stesso gruppo	L'erogazione deve essere fermata manualmente premendo lo stesso stato usato per l'erogazione in corso
Cont. vol. Gr.3 guasto	Questo allarme interviene quando, durante una erogazione sul gruppo 3, il controllo elettronico non riceve impulsi dal flussometro corrispondente allo stesso gruppo	L'erogazione deve essere fermata manualmente premendo lo stesso stato usato per l'erogazione in corso

Allarme	Causa	Effetto
Timeout livello	Questo allarme interviene quando l'autolivello non riesce a riportare la quantità dell'acqua in caldaia al livello di lavoro previsto entro il tempo impostato nella programmazione	Blocco dell'autolivello; premere DEL sul display per cancellare l'allarme e far ripartire l'autolivello
Livello di sicurezza	Questo allarme interviene quando il livello dell'acqua in caldaia scende oltre la soglia della sonda di sicurezza	Blocco del riscaldamento della caldaia; premere DEL sul display per cancellare l'allarme. Se l'allarme si ripete rivolgersi al servizio tecnico autorizzato
Ser. grinder guasta	Questo allarme interviene quando la macchina per caffè ed il grinder connesso alla stessa non riescono a dialogare tra loro (funzione GCS)	Blocco della autoregolazione del grinder; premere DEL sul display per cancellare l'allarme. Se l'allarme si ripete rivolgersi al servizio tecnico autorizzato e utilizzare momentaneamente il pulsante di erogazione continua
Seriale cassa guasta	Questo allarme interviene quando la macchina per caffè ed il cash system connesso alla stessa non riescono a dialogare tra loro	Blocco di tutte le erogazioni di caffè; premere DEL sul display per cancellare l'allarme. Se l'allarme si ripete rivolgersi al servizio tecnico autorizzato

Allarme	Causa	Effetto
Perdita dati	Questo allarme interviene quando si ha una perdita dati nel EEPRO, cioè quando si perdono tutte le impostazioni definite all'installazione e la macchina torna a lavorare con i dati di fabbrica	Premere DEL sul display per cancellare l'allarme e rivolgersi al servizio tecnico autorizzato
Orologio guasto	Questo allarme interviene quando il modulo interno dell'orologio non funziona; come conseguenza il timer, se attivo, viene disattivato automaticamente	Premere DEL sul display per cancellare l'allarme. Se l'allarme si ripete rivolgersi al servizio tecnico autorizzato
Seriale CPU guasta	Questo allarme interviene quando la trasmissione seriale tra la scheda elettronica del frontale e quella di potenza non riescono più a dialogare tra loro	Blocco totale dell'apparecchio; se dopo un tentativo di reset dell'apparecchiatura attraverso l'interruttore generale il problema persiste, rivolgersi al servizio tecnico autorizzato
Allarme 24V.	Questo allarme interviene quando viene a mancare la tensione a 24 volt necessaria al funzionamento di tutte le periferiche interne	Blocco totale dell'apparecchio; se dopo un tentativo di reset dell'apparecchiatura attraverso l'interruttore generale il problema persiste, rivolgersi al servizio tecnico autorizzato



User manual

1	Espresso machine equipment	61
2	General warnings	62
3	Preparing for installation	68
4	Commissioning and use of the equipment	70
5	Description of the machine	72
6	Brew group display	74
7	Preparing an espresso coffee	76
8	Preparing hot milk	77
9	Hot water supply	78
10	Use of the cup warmer	79
11	Use of the MCS	81
12	Flow regulation	82
13	Periodic maintenance by the user	84
14	Displaying useful information	89
15	Turning the brew groups and boiler on and off	96
16	Programming	98
17	Alarms	105
	Wiring diagram	222

Identification plate

**DALLA
CORTE**

DALLA CORTE S.R.L.
VIA ZAMBELETTI, 10
20021 BARANZATE (ITALY)

MADE IN ITALY



SERIAL N MODEL
CXXXXXXXXX DC-PROXT
YEAR 2018 X GROUPS

Maximum water pressure 0.6MPa

Coffee circuit pressure 1,1Mpa

l XX 0,15Mpa

380 - 400 V 3N 50/60Hz

220 - 230 V 50/60Hz

220 - 230 V 3 50/60Hz

6300 W IPX2

1. Espresso machine equipment

- no. 3-4 filters 2 cups H26
(the number varies according to the model, 2 or 3 groups)
- no. 2 filters 1-cup H23
- no. 1 complete 1 cup portafilter set
- no. 2-3 complete 2 cup portafilter sets
(the number varies according to the model, 2 or 3 groups)
- no. 1 3/8" L70 flex hose
- no. 1 3/8" L150 flex hose
- no. 1 brush to clean the showers
- no. 1 hex key for the shower screws
- no. 2-3 mesh showers
(the number varies according to the model 2 or 3 groups)
- no. 1 black spiral pipe for water drainage
- no. 1 cleaning cloth for external parts
- no. 1 rubber tamper stand
- no. 1 container with detergent tablets
- no. 1 coffee tamper with water flow regulation tool
- Use and maintenance manual

2. General warnings

WARNING

Read the manual carefully before use.

Read the warnings contained in this manual before use, as they provide important information regarding safety, installation, use, and maintenance. Improper use may injure people and animals or damage things for which the manufacturer shall not be liable. Keep this booklet at hand for any further consultation.

The manufacturer reserves the right to modify this manual at any time without notice and without having to update previous versions.

The illustrations in this manual are purely indicative. Dalla Corte reserves the right to make changes to the machines and to manuals without the obligation to update previous versions of machines or manuals.

After removing the packaging, check the integrity of the machine. If in doubt, do not use the machine and contact an authorized technical assistance service. The packaging elements (plastic bags, expanded polystyrene, holders, screws, nails, etc.) must not be left within the reach of children as they are potential sources of danger. Nor should they be discarded in the environment.

Before connecting the machine, make sure that the data on the information plate corresponds to the characteristics of the electric power supplied. The information plate is located below the tray on the left side of the machine. Installation must be carried out in compliance with the regulations in force, according to the manufacturer's instructions, and by qualified personnel.

The manufacturer shall not be liable for any damage caused by the lack of a proper earthing system. For safety reasons, the machine must be connected to a suitable earthing system by a certified electrician who must check that the electrical capacity of the system is suitable for the maximum power stated in the machine's information plate.

The installer must perform the water connections observing the best practices and regulations in relation to hygiene and environmental protection in force in the place of installation.

The device must be supplied with drinkable water according to the provisions in force in the place of installation. For the proper operation and efficiency of the equipment it may be necessary to install an anti-scale water softener.

This assessment must be carried out by the installer of the water softening device following the instructions in the device's instruction manual.

The machine must be used exclusively for the purpose for which it was expressly designed. Any other use is to be deemed improper. The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper, erroneous, or unreasonable use.

The machine is not suitable for use by children, persons with reduced physical, sensory, or mental capacity or anyone lacking suitable knowledge, unless supervision and instruction are provided.

The maximum and minimum storage temperatures must be within the range of 0 °C to +55 °C.

The operating temperature must be within the range of +5 °C to +30 °C.

The use of any electrical equipment always involves the observance of some fundamental rules.

In particular:

- Do not touch the equipment with wet hands or feet.
- Do not use the equipment barefoot.
- Before carrying out any cleaning or ordinary maintenance operation, disconnect the equipment in question from the power supply and turn off the water supply.
- Do not leave the equipment switched on and unattended for long periods (e.g., 1 day or longer).
- Children must always be supervised to make sure they do not play with the equipment.
- In case of failure and/or malfunction of the machine, switch it off completely, refraining from any direct repair attempt. Contact a manufacturer-authorized Technical Assistance Service.

- The equipment must be installed in such a way that the highest side is at least 1.2 meters high.
- To guarantee the efficiency of the equipment and its proper operation it is essential to follow the manufacturer's instructions, carrying out all ordinary maintenance.
- To clean the machine, do not wash it with water jets and do not immerse it in water.
- Do not pull the power cord to disconnect the machine from the power supply.
- Do not leave the machine exposed to atmospheric agents (rain, sun, etc.).
- Do not allow the machine to be used by children or unauthorized personnel or anyone who has not read and understood this manual.
- The machine must not be operated by children, persons with reduced physical, sensory, or mental capacity, or anyone lacking suitable knowledge and experience, unless they are properly supervised or instructed by persons with suitable knowledge on how to operate the machine itself safely and efficiently.

Extend the power cable along its entire length to avoid dangerous overheating phenomena.

Do not obstruct the suction and/or dissipation grids, in particular of the cup-warmer.

The power cord must not be replaced by the user. In the case of damage, switch off the machine and contact only qualified personnel to replace it.

If you decide to no longer use this equipment, after having disconnected the machine from the electrical system, cut it.

The continuous sound pressure level is less than 70 dB.

WARNING BURN HAZARD

When using the steam wand, pay close attention, do not put your hands under it, and do not touch it immediately after use.

Field of use and intended use

This espresso coffee machine is designed for professional use by qualified personnel.

This espresso coffee machine is designed for: the preparation of espresso coffee by means of the special brewing heads, hot water supply by means of a special dispenser, and the preparation of cappuccinos by supplying steam from special wands according to the procedures described below. Any other use is improper and therefore dangerous.

Transport and handling

WARNING: IMPACT/CRUSH HAZARD

The machine is transported in wooden crates on pallets individually; the machine is secured to the pallet with bolts.

Before engaging in any transport or handling operation, the operator must be sure to wear safety gloves and shoes and a suit with elastic bands at the wrists and ankles. Transport on pallets must be carried out with a suitable lifting device (e.g. forklift).

During handling operations the operator must continuously ensure that there are no persons or things in the work area.

Slowly lift the pallet about 30 cm from the ground and reach the loading area.

After checking that the work area is free of obstructions, proceed with loading.

Once the machine arrives at the destination, again, make sure that the unloading area is free of persons and things. With a suitable lifting device (e.g. forklift), unload the machine to the ground. To move it to the storage area, the pallet must be lifted about 30 cm from the ground.

3. Preparing for installation

The machine must be installed on a surface that guarantees a safe and stable support. When preparing the installation site, provide an at least 10x10 cm opening A (Fig.1) on the support surface to enable the connections with the necessary utilities in the space below B (Fig.1).

The machine must be exclusively supplied with cold drinkable water in compliance with all national regulations.

The water pressure must range between 0.1 and 0.6 MPa. In the absence of the last requirement, contact the manufacturer for further instructions.

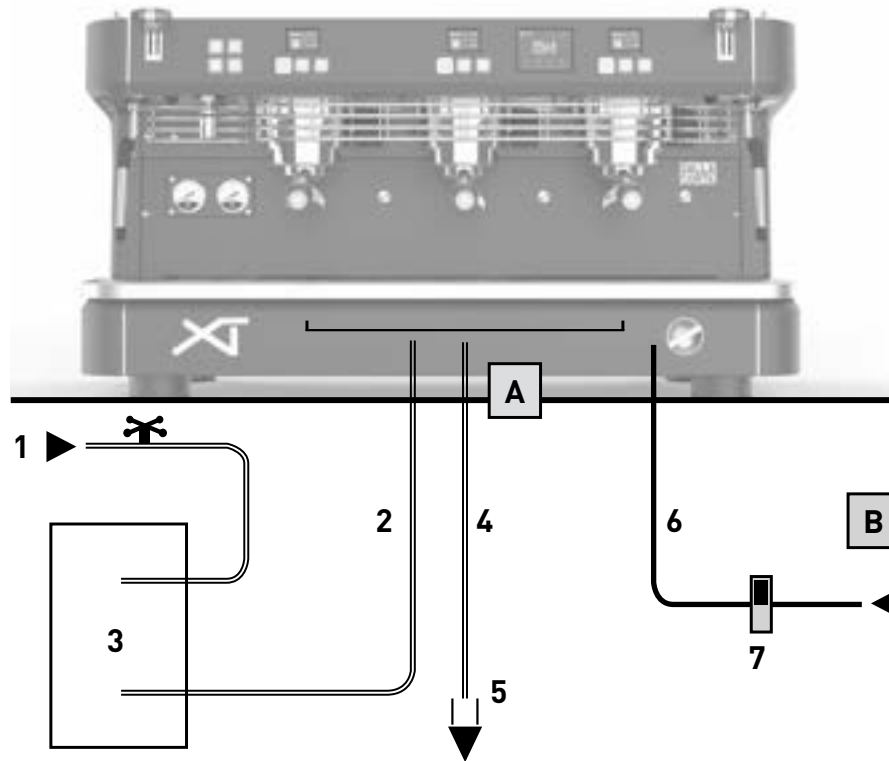
A shut-off valve 1 (Fig.1) must be installed between the water supply and the machine's water supply inlet so as to easily interrupt the water supply if necessary.

Connect the drain siphon 5 (Fig.1), with a minimum diameter of 40 mm, to the drain of the installation premises.

The equipment is supplied without a plug as it is to be installed in a fixed manner to the electrical network. Therefore an omnipolar switch 7 (Fig.1) must be provided for in compliance with all regulations and standards in force.

Connections overview

Fig.1



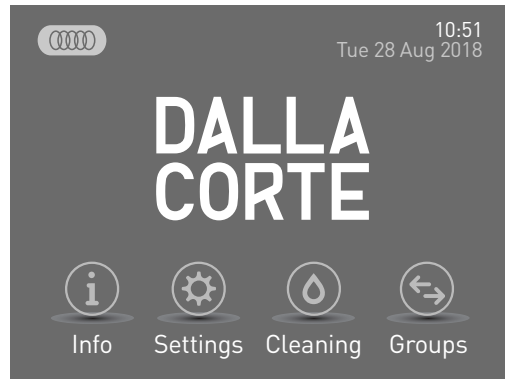
- 1 Water tap
- 2 Flexible water hoses
- 3 Water softener (optional)
- 4 Drain hose
- 5 Drain siphon
- 6 Electric supply cable
- 7 ON/OFF electrical supply switch

- A Hole on support surface
- B Under counter space

4. Commissioning and use of the equipment

Carry out the following instructions with the help of the diagram shown in Fig.1.

- Open the water supply tap (1 Fig.1).
- Turn on the electrical power switch (7 Fig.1) and turn the machine's main switch clockwise (1 Fig.2); then verify that the display lights up.





- As soon as the machine is switched on, the autofill function begins to fill the boiler until the working level is reached.

- Once the filling phase is complete, the activated brew groups begin to heat up, the values shown on the display of each group start to flash.

- At the end of the heating phase the values displayed on the display of each group stop flashing, displaying the temperature value set for each

brew group as well as the other parameters in the "Group Display" explained in paragraph 6.

- Immediately after the boiler heating phase begins during which the boiler heating symbol  will start flashing.
- While the boiler heats up the brew groups may already be used. When the boiler reaches the pre-set temperature, the symbol  stops flashing and the buzzer emits 2 beeps to indicate that all the equipment is in the nominal condition of use.
- When the machine reaches the pre-set operating temperature, BEFORE using it run a washing cycle of the boiler and the brew groups as explained in paragraph 13.

NOTE

The heating sequence above is activated only when the machine is switched on after a complete switch-off by means of the main switch. This heating sequence does not require a significant amount of energy so as to prevent the overloading of the electrical system the machine is connected to.

NOTE

Before switching on the machine, clean all external surfaces, grids, filters, portafilters, and steam wands with dishwashing detergent and then rinse thoroughly.

5. Description of the machine

Fig.2

- 1 Main switch
- 2 Adjustable feet
- 3 Tray
- 4 Steam wand
- 5 Steam valve
- 6 Hot water outlet
- 7 Boiler pressure gauge
- 8 Pump pressure gauge
- 9 Brew group
- 10 Portafilter

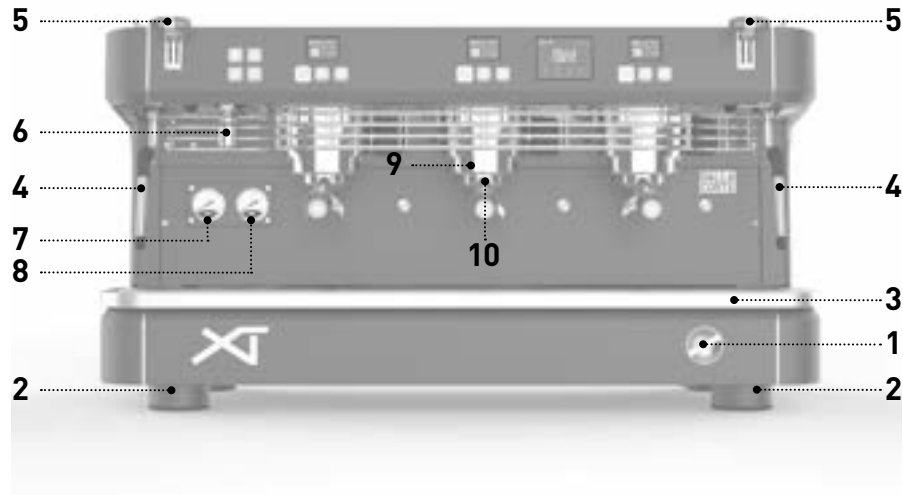
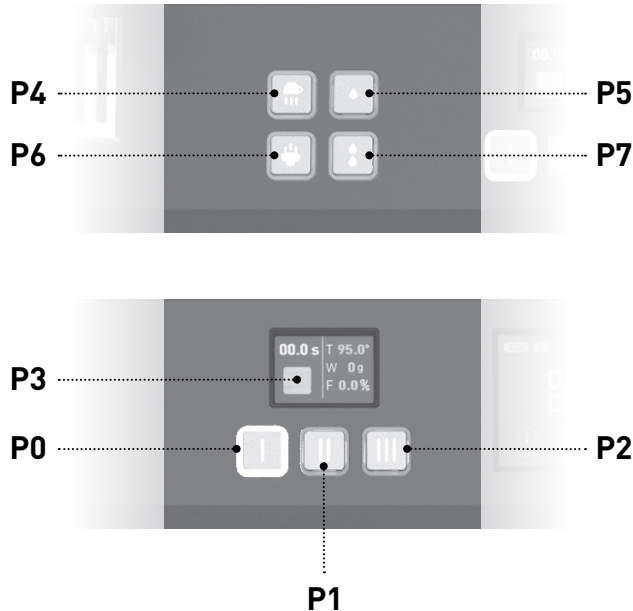


Fig.3



Brew group push-button panel

- P0** Selection button 1
(default single small shot coffee)
- P1** Selection button 2
(default double small shot coffee)
- P2** Selection button 3
(default continuous brewing)

Touch-screen button

- P3** Selection button 4
(default flush)

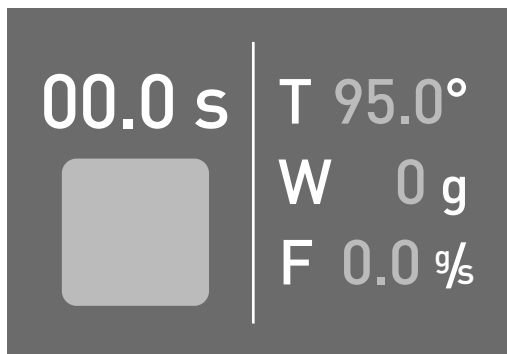
Service push-button panel

- P4** Cup warmer switch button
- P5** Hot water dose button 1
- P6** MCS switch button
- P7** 2 Hot water dose button 2

6. Brew group display

Brew group display description

Once the brew group reaches the pre-set temperature after the machine is switched on, the following screen is shown on each of the individual brew group displays.



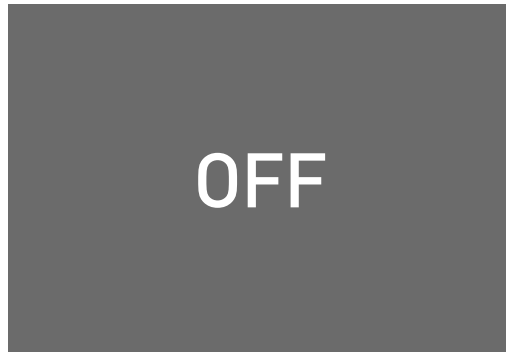
The following information is displayed:

- CHRONOMETER: Total effective brewing time.
- T: Pre-set temperature of the brew group.
- W: Total water weight supplied by the brew group.
- F: Real time flow in grams/second of the water supplied by the brew group.

There is also a yellow button available which can be configured to carry out different functions. By default it is set to activate a quick 1.5s flush of water to clean the shower of any remaining coffee residue.

If the brew group is powered OFF by means of the special menu on the machine's

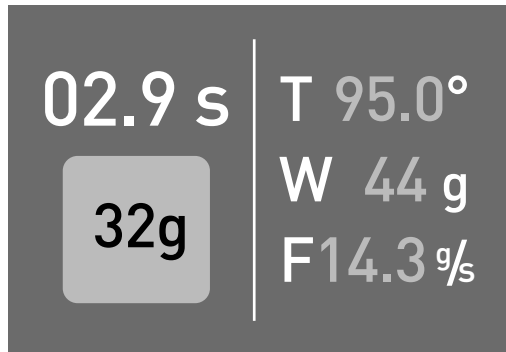
main display, the screen will no longer display the above parameters and only the word OFF will appear as shown in the image below.



When the brew group is switched back ON, all parameters will flash until the pre-set temperature is reached.

Scale

During a brewing operation, in addition to displaying the total weight of the water used (item W), it is possible to measure the weight of the water delivered to the cup.



By tapping the P3 button (YELLOW button on the touch-screen) of the relevant group DURING the BREWING PROCESS the grams of water delivered from that moment on is displayed.

This function is used, for example, to measure the coffee in the cup when pressed exactly when the first drops of coffee are delivered.

7. Preparing an espresso coffee

To always make a quality coffee keep the portafilters (10 Fig.2) inserted in the brew groups (9 Fig.1) so as to maintain them at the proper temperature.

To prepare an espresso coffee follow the procedure below:

- Unhook the desired portafilter, avoiding hot metal parts.
- Clean the filter inside the portafilter of any coffee residue.
- Load the filter with fresh coffee with the proper grind size (1 dose of coffee for a single filter, 2 doses of coffee for a double filter).
- Firmly press the coffee with the special manual coffee tamper supplied.
- Clean any residual coffee from the edge of the filter and reattach the portafilter to the brew group.
- Press one of the 2 buttons for the automatic dosage (P0 or P1 Fig.3) of the relevant brew group.



WARNING

Avoid putting your hands under the brew groups when they are in operation. Do not touch any of the metal parts of the brew groups or portafilters as they may cause burns.

8. Preparing hot milk

Pour some milk into a frothing jug/pitcher equipped with a handle. Insert the steam wand (4 Fig.2) in the jug and open the steam valve (5 Fig.2). When the milk reaches the desired temperature, close the steam valve. Once this operation is complete, clean the steam wand with a damp cloth to prevent milk residues from accumulating on it. Afterwards, discharge some steam on the grid of the tray to clean the inside of the wand from milk residues. Protect yourself from the spray with the damp cloth.



WARNING

To manoeuvre the steam wand, use the special insulating handle. Do not open the steam valve without having placed the steam wand in the jug to avoid possible burns.

NOTE

To obtain good quality milk froth it is necessary to follow a specific procedure when warming the milk. This procedure can be learnt from specific video training courses. For safety reasons it is not described in this manual.

9. Hot water supply

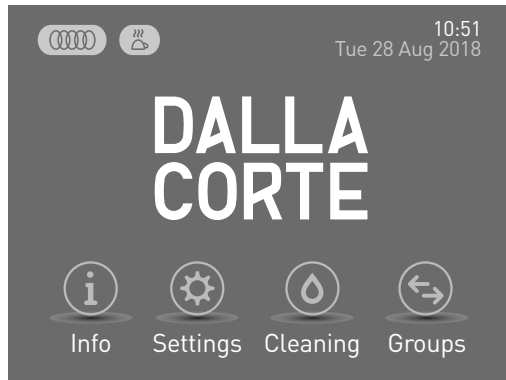
This machine is equipped with two hot water dispensing buttons for infusions, dosed by time. Place a container (resistant to temperatures of at least 125 °C) under the hot water outlet (6 Fig.2) and press one of the two hot water supply buttons (P5 or P7 Fig.3). During installation, it is possible to program the quantity and temperature of water to be delivered by each of the aforementioned buttons; this programming must be performed only and exclusively by the installer.



WARNING

Do not press the hot water buttons before placing a container under the outlet so as to prevent burns.

10. Use of the cup warmer



In particular environmental conditions around the equipment, the circulation of cold air may compromise and deviate the normal flow of hot air from the boiler towards the cups, and therefore prevent them from reaching the proper temperature.

The use of cups that are not sufficiently heated when an espresso is pulled may lead to the instantaneous loss of about 25-35 °C and a resulting lukewarm espresso.

The cup warmer built into this machine is electrically powered and can be switched on and off with the P4 button (Fig.3). Only the rear portion of the cup warming tray heats up.

The inverted cup icon is displayed on the screen when the cup warmer is switched on.

The cup warmer has 2 settings: by pressing the P4 button once, the cup warmer operates intermittently providing a medium level of heat. In this case, the cup warmer icon on the display flashes.

By pressing the P4 button a second time, the maximum heating setting is activated and the icon on the display remains fixed.

To switch off the cup warmer, press the P4 button again. At this point, the icon on the display disappears.

11. Use of the MCS

The MCS (Milk Control System) is an automatic milk heating system. With the MCS it is possible to froth milk at a pre-set temperature. The frothed milk obtained is comparable to that of the best baristas. Using the MCS is as simple as putting a quantity of cold milk in a jug, placing it under the MCS wand, and pressing the P6 button (Fig.3). When the milk has reached the preset temperature (programmed during the installation of the machine), the steam supply will stop automatically and the frothed milk will be ready for use.



WARNING

Do not use the MCS with the steam wand facing the operator or another person.

NOTE

The proper operation of the MCS requires the good cleaning of the steam wand and its nozzle after each use. Depending on the use of the MCS it is also advisable to disassemble the steam nozzle at least twice a day and wash it properly before reinstalling it.

To obtain quality frothed milk it is advisable to pour a quantity of milk in the jug sufficient to cover the end of the steam wand and place it inclined against the wall of the jug to facilitate the formation of a vortex during the heating process.

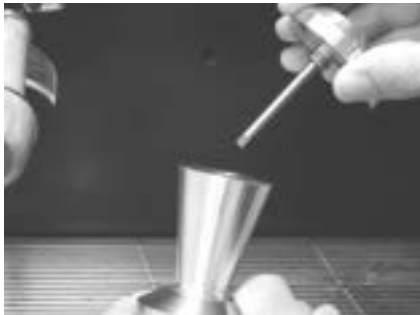
12. Flow regulation

The machine is equipped with a MFR (Manual Flow Regulator) system that allows the regulation of the water flow supplied by each brew group. To adjust the flow, use the tool featuring a hexagonal end which is incorporated in the special coffee tamper supplied with the machine.

The procedure below shows how to regulate the flow appropriately:



1. Unscrew the positioning cap on the discharge cover of the group to be adjusted.



2. Remove the tool from the handle of the special coffee tamper.



3. Insert the tool in the hole located in the discharge cover and be sure to position it so that the hexagonal end is well inserted in the screw head.



4. Dispense the water by pressing the relevant water supply button, making sure not to put your hands under the outlet to avoid burns.



5. Unscrew or tighten the screw with the tool to increase or decrease the flow supplied by the brew group in question.



6. Check the flow by means of the g/s information indicated next to the letter F on the brew group display.
7. At the end of the regulation procedure, screw the cap back onto the discharge cover panel.

13. Periodic maintenance by the user

WARNING

The manufacturer shall not be liable for any injury or damage caused to people, things, or animals as a result of the lack of proper maintenance of the equipment. The efficiency of the equipment is guaranteed only by its proper maintenance. Thus it is important to follow the instructions below to properly carry out maintenance interventions.

Before carrying out any maintenance intervention, be sure to wear high temperature protective gloves.

Cleaning of body parts

Wipe down all body parts with a damp cloth and avoid using abrasive detergents or sponges.

Daily cleaning of parts in contact with coffee

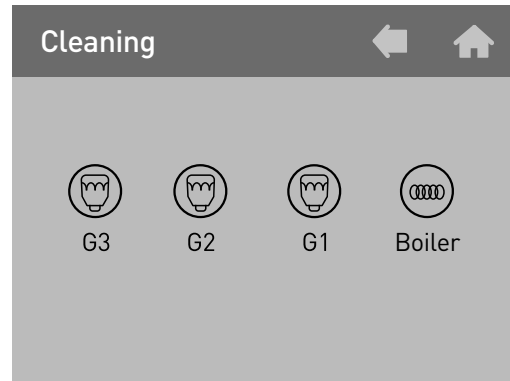
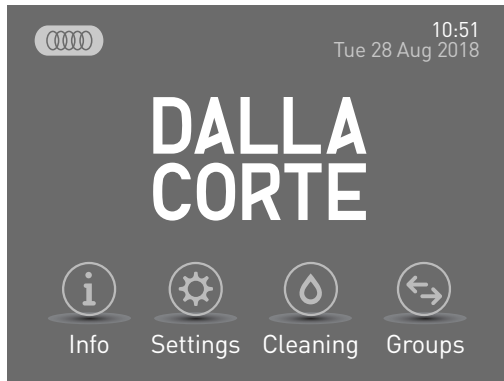
At the end of the work day, unhook the portafilters (10 Fig.2) from the brew groups (9 Fig.2) and remove the filters from the portafilters themselves. Wash all these parts using the brush supplied with the machine to prevent the formation of coffee deposits on both internal and external surfaces. Remove the tray (3 Fig.2) and the relative grid and wash both well.


Cleaning of the brew groups (daily)

This machine is equipped with a 3 minute automatic cleaning system for each brew group.

Proceed as follows to wash each individual group.

- Remove the portafilter from the relevant brew group, remove the relative filter and install the blind filter supplied with the machine.
- Put a cleaning tablet supplied with the machine inside the blind filter and reattach the portafilter to the group head.



- Tap CLEANING  on the main display.
- Then select the brew group to be cleaned.
- Repeat the procedure for the other brew groups or press BACK to return to the main screen.
- After completing the brew group cleaning operations and before using the brew groups, discharge at least 200 cubic centimeters of water from each brew group by pressing the P2 button (continuous delivery) without the portafilter installed.

Boiler washing (daily)

To ensure that the hot water for infusions is always clean and potable, clean the boiler daily.

Proceed as follows to wash the boiler:

- Insert one end of a flexible hose in the hot water outlet on the machine and the other end in the sink.
- Tap **CLEANING** on the main display and then select **BOILER**.
- Activating the wash cycle the display returns to the main screen and displays the wash cycle icon.
- During the cleaning of the boiler the groups remain operational.
- This cycle lasts about 30 minutes, so it is advisable to carry it out at the end of the work day.



WARNING

Be sure to carefully fasten the hose used to drain the hot water from the machine to avoid burns.

WARNING

Should the machine remain inactive for more than 1 day, wash the brew groups and the boiler as described above.

Periodic cleaning

Approximately every 3-6 days (depending on the amount of daily work) disassemble the showers and the shower heads located under the brew groups and clean them with the special brush provided. Reassemble these parts paying attention to reposition all the parts correctly, otherwise it could lead to bad coffee extraction and damage to the brew groups.

Softener maintenance

If the machine is connected to a water softener, for the maintenance of the latter see its special instruction manual.

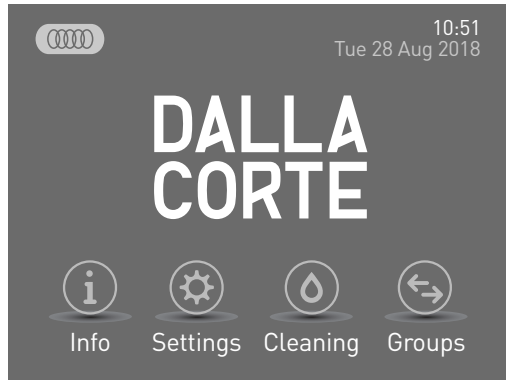
WARNING

The manufacturer and the installer shall not be liable for any damage caused by the lack of and/or incorrect maintenance of the softener.

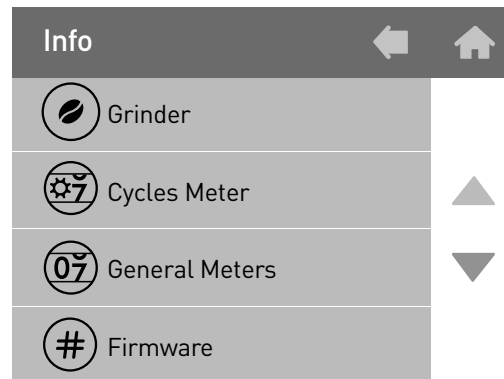
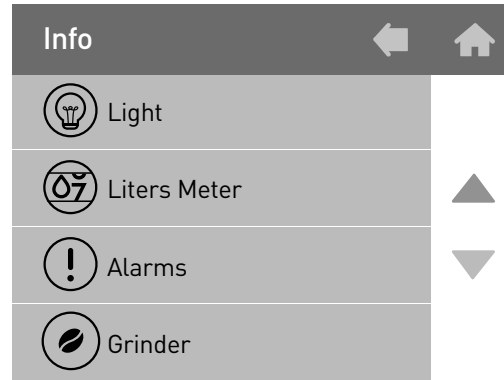
14. Displaying useful information

The first item seen on the main display concerns useful information.

Tap INFO to access this menu:



INFO menu:



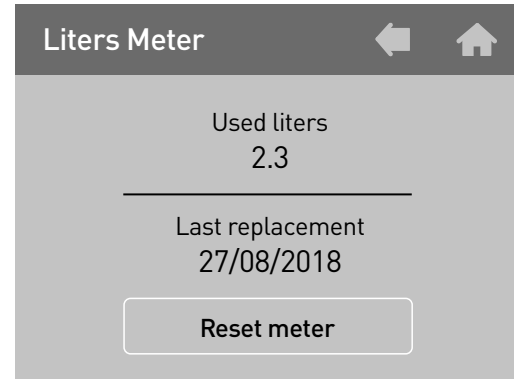
14.1 Lights

This menu item is used to switch the front and back lighting of the espresso machine on and off. Tap the word LIGHTS to turn them on or off.

14.2 Liter meter

This menu allows you to view the liter meter function and reset it if necessary. This function can be used to monitor the water softening/purification system for the espresso machine and the reset can easily be performed at each softener regeneration or cartridge change depending on the system used.

Tap LITER METER to access this menu:



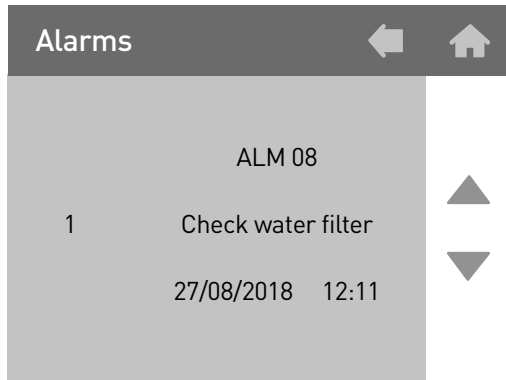
- The current status of the liters count can be seen under the heading "Liters used".
- The item "Last replacement" indicates the date the liter meter was last reset.
- Tap "Reset meter" to reset the liter meter.

Tap BACK to return to the previous menu.

14.3 Alarms

This menu allows you to see if there were any anomalies in the operation of the equipment through the alarms log.

Tap ALARMS to access this menu:



Scroll through all the alarms recorded in the log using the arrows on the right side. In this regard, note that the first alarm to be displayed is the last alarm event.

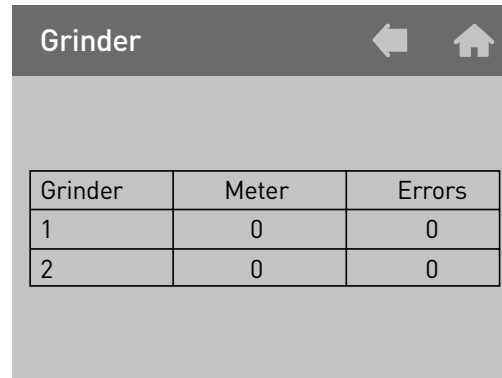
The maximum memory capacity is 20 alarm events. Once this number is exceeded, the oldest alarm is deleted because it is overwritten by the new one.

Tap BACK to return to the previous menu.

14.4 Grinder (GCS)

This menu displays if the connection of the grinder(s) operates correctly, the progress of the extraction, and any errors.

Tap GRINDER to access this menu:



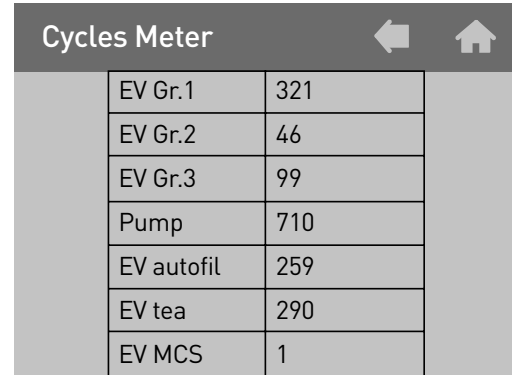
- In the Grinder column the grinders in the GCS system are displayed.
- In the Meter column the GCS system count is displayed.
- The Errors column contains the errors detected by the GCS system with respect to the operations displayed in the meter column.

Tap BACK to return to the previous menu.

14.5 Cycles meter

This menu displays the meters regarding the work cycles of each electromechanical device installed in the equipment.

Tap CYCLES METER to access this menu:



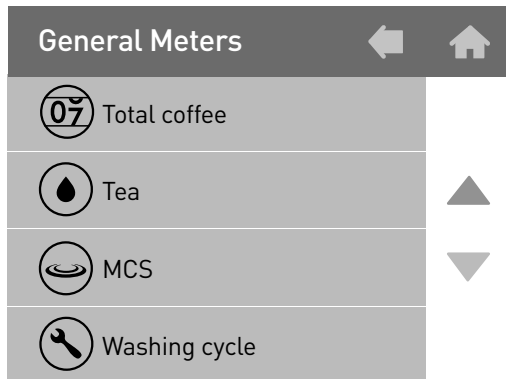
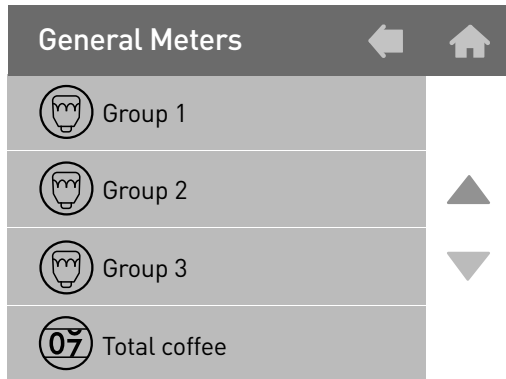
Cycles Meter	
EV Gr.1	321
EV Gr.2	46
EV Gr.3	99
Pump	710
EV autofil	259
EV tea	290
EV MCS	1

Tap BACK to return to the previous menu.

14.6 General meters

This menu displays all the meters relating to coffee brewing (partial and total), hot water supply, and steam delivery via the MCS (if active).

Tap GENERAL METERS to enter this menu:



14.6.1 Brew Groups 1-2-3

This menu displays the meters regarding the dosed coffee brewed by the selected brew group.

Tap GROUP 1-2-3 to access this menu:

A screenshot of the 'Group 1' meter menu. The header is 'Group 1' with a back arrow and a home icon. Below the header is a table with three columns: 'Selection', 'Part. Meter', and 'Tot. Meter'. The table contains the following data:

Selection	Part. Meter	Tot. Meter
S1=KP1	14	14
S1=KP2	190	190
S1=KP3	0	0
S1=KP4	0	0
Total	204	204

- The "Selection" column displays the list of buttons that are counted.
- The "Partial Counters" column displays the count of the partial counters.
- The "Total Counters" column displays the count of the total counters.

Tap BACK to return to the previous menu.

14.6.2 Total coffee

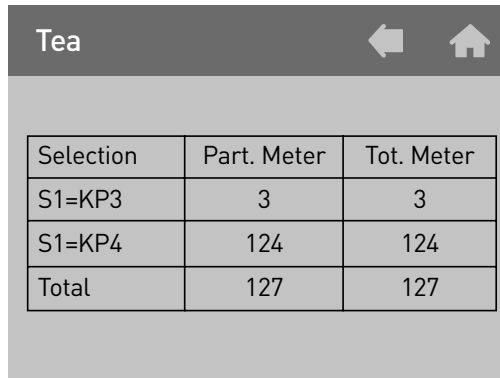
This menu displays the count of all the dosed coffee brewed on all the brew groups.

Tap BACK to return to the previous menu.

14.6.3 Tea

This menu displays the count of all the hot water supplied from the boiler.

Tap TEA to access this menu:



Selection	Part. Meter	Tot. Meter
S1=KP3	3	3
S1=KP4	124	124
Total	127	127

- The "Selection" column displays the list of buttons that are counted.

- The "Partial Counters" column displays the count of the partial counters.

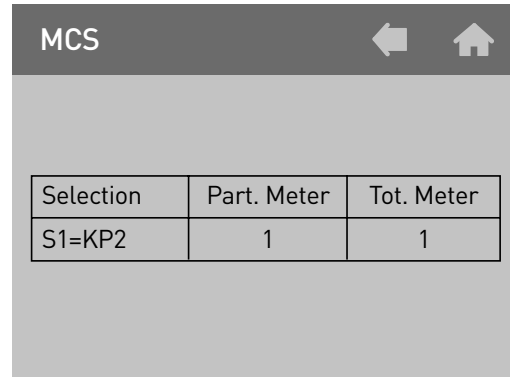
- The "Total Counters" column displays the count of the total counters.

Tap BACK to return to the previous menu.

14.6.4 MCS

This menu displays the count of steam delivery provided via the MCS.

Tap MCS to access this menu:



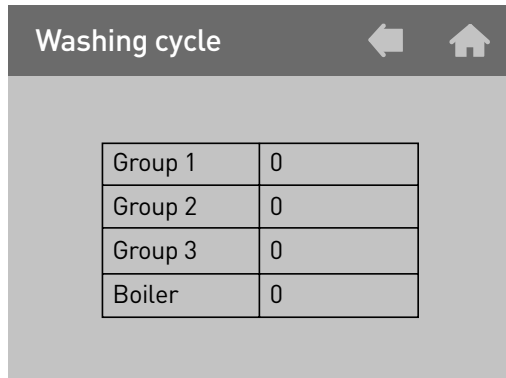
Selection	Part. Meter	Tot. Meter
S1=KP2	1	1

Tap BACK to return to the previous menu.

14.6.5 Washing cycle

This menu displays the counters of the washing cycles carried out in order to check whether the machine operator performs ordinary maintenance on a daily basis.

Tap WASHING CYCLE to enter this menu:



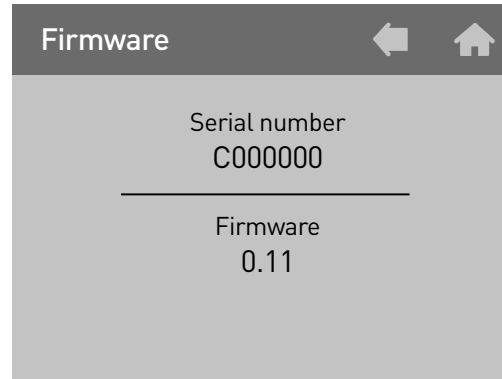
Group	Count
Group 1	0
Group 2	0
Group 3	0
Boiler	0

Tap BACK to return to the previous menu.

14.6.6 Firmware release

This menu displays the version of the firmware currently installed on the espresso machine.

Tap FIRMWARE to access this menu:

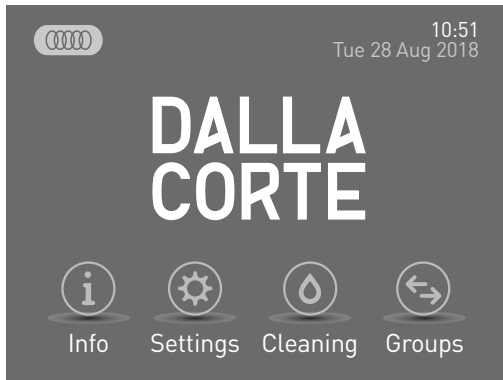


Serial number	C000000
<hr/>	
Firmware	0.11

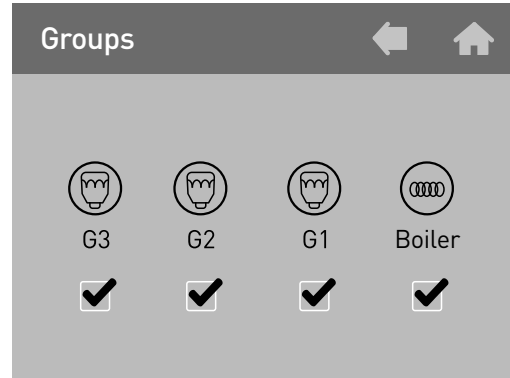
Tap BACK to return to the previous menu.

15. Turning the brew groups and boiler on and off

From the main screen, by selecting GROUPS you access the menu that allows the individual brew groups and the boiler to be turned on and off.




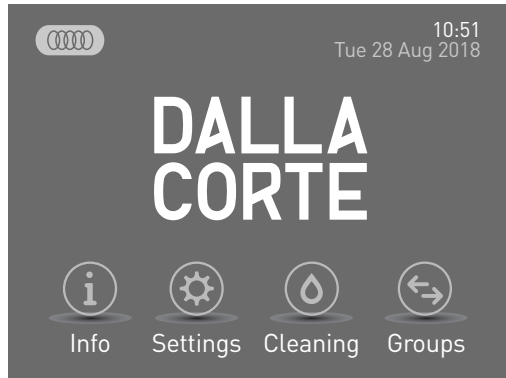
In this menu, by tapping the symbol of the unit to activate and deactivate, a check will appear/disappear in the checkbox below that indicates whether the unit is deactivated or not.



When a brew group is deactivated, the word OFF will be displayed on the individual brew group display of the selected group.

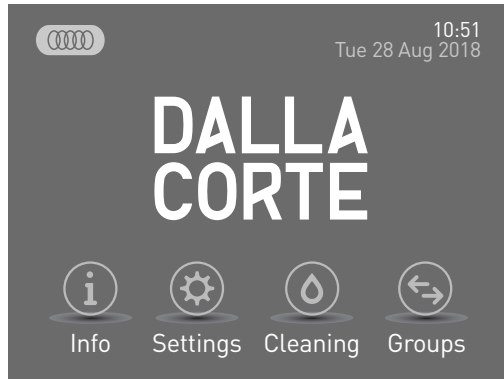
OFF

In contrast, when the boiler is deactivated, the symbol  will disappear from the main screen.

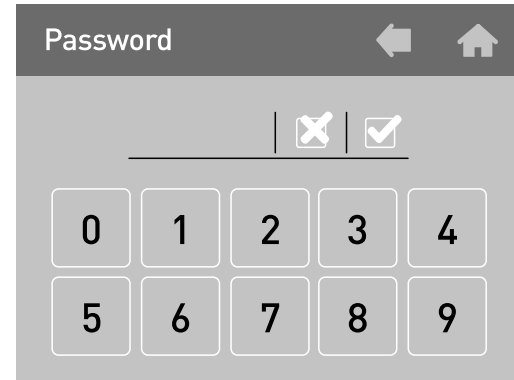


16. Programming

From the main screen, by tapping SETTINGS, you can program different settings such as the group and boiler temperature and the activation of the weekly timer.



Entering the SETTINGS menu the following screen is displayed:



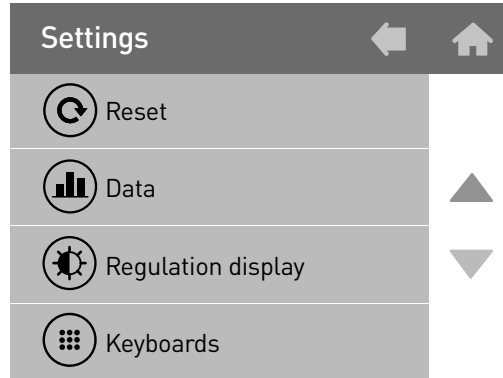
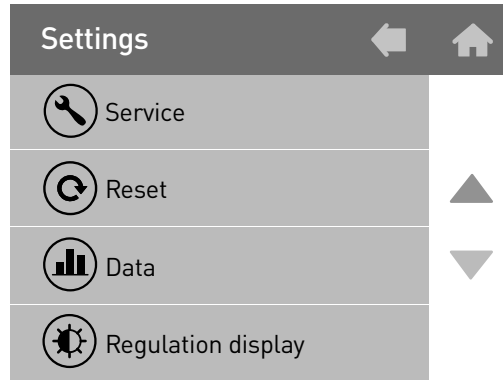
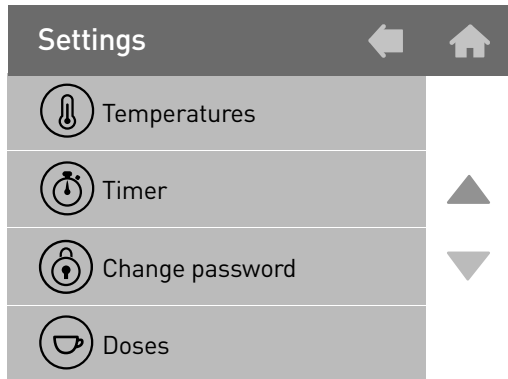
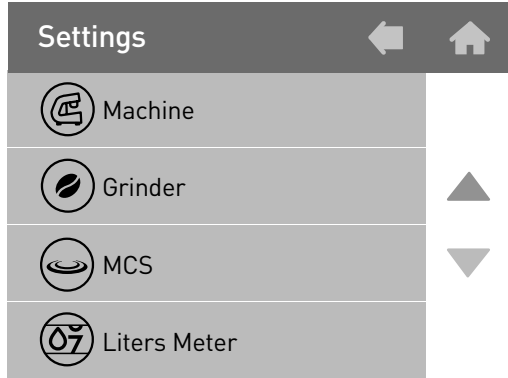
16.0 Password

This screen requests the password for access to the SETTINGS menu.

- Enter the password using the numeric keypad. By default the SERVICE password is 0000.
- Tap to confirm the password.

At this point the menu can be accessed.

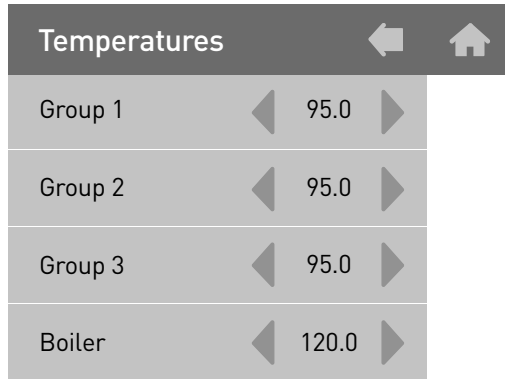
SETTINGS Menu:



16.1 Temperatures

This menu is used to access the screen to adjust the individual brew groups and boiler temperatures.

Tap TEMPERATURES to access this menu:



It is possible to change the temperature of the individual heating elements by means of the arrows on the side of each individual value.

Tap BACK to return to the previous menu.

16.2 Timer

This machine is equipped with a weekly on/off timer for each brew group and for the boiler.

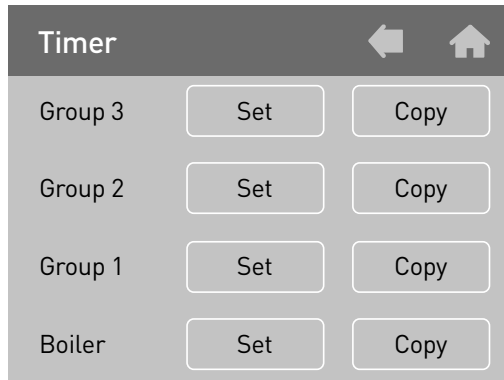
All the timers can be programmed independently from each other and allow the possibility to set the switching on/off and safety mode of each unit on a daily basis.

Tap TIMER to access this menu:



- To activate the timer select "YES" in the "Active" item and proceed by tapping the arrow to the right of "Program".

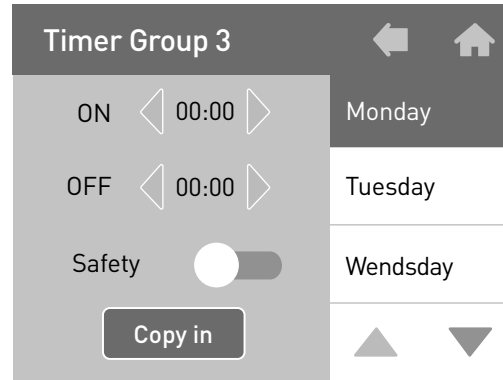
16.2.1 Timer Programming



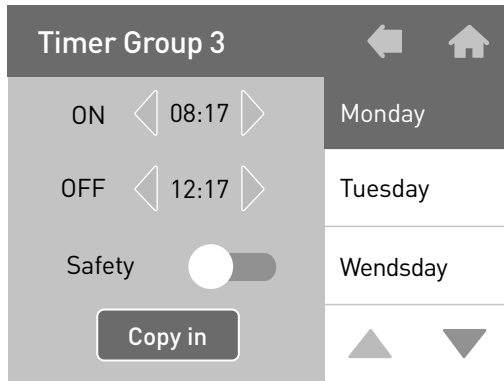
Tap the SET key next to the brew group/boiler to be programmed.



In the programming screen it is possible to select the days of the week and the relative times for the automatic timer to turn on and off.



- On the right select the day you wish to program. Once selected, the background will become black. Scroll through the week using the arrows at the bottom right.



- With the yellow arrows on the sides of the ON and OFF values, set the time at which the brew group/boiler should switch on/off.
- The "Safety" mode switch has two positions:
 - OFF: The brew group/boiler will remain completely switched off.
 - ON: The boiler unit will remain in safety mode at a temperature of 60 °C for the brew group and 80 °C for the boiler.
- Tap COPY IN and then tap the next day of the week to copy the same settings.

16.2.2 Copy

From the timer screen, you can copy the weekly settings from one unit to another.

- Tap COPY next to the brew group that is already set.



- Tap PASTE next to the brew group to which you want to copy the settings.

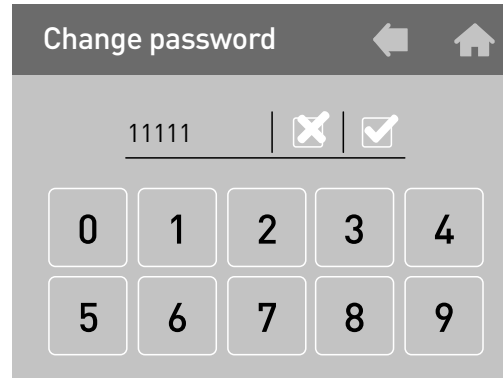


- Tap BACK to return to the previous menu.


16.3 Change password

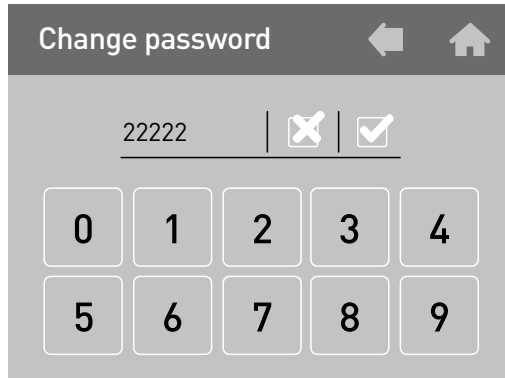
From this submenu it is possible to change the password to access the menu.


Tap CHANGE PASSWORD to access this menu:



In this screen, the currently set password is displayed.

- To change it, tap the  key and the first digit of the password will start to flash.



- Type the new password using the numeric keypad. If you make a typing error, tap  to go back to the previous digit.
- Tap BACK to return to the previous menu.

17. Alarms

This equipment is equipped with an electronic control system that, in addition to managing all the operational functions, also verifies the correct operation of all the components.

If an anomaly occurs to a certain function, it is logged and/or displayed by means of an alarm message on the main screen.

WARNING

An alarm may be generated due to the improper use of the equipment. In this case simply correct the method of use to solve the problem.

Some alarms are displayed only and not logged in the system because they are not relevant for the proper operation of the equipment, especially from the point of view of the safety of the operator and the persons or objects in the area surrounding the machine.

Alarm	Cause	Effect
Timeout Gp.1	This alarm is triggered when brewing on group 1 by means of the P5 continuous delivery button for more than 120 seconds	The brew group is switched off; tap DEL on the display to cancel the alarm
Timeout Gp.2	This alarm is triggered when brewing on group 2 by means of the P5 continuous delivery button for more than 120 seconds	The brew group is switched off; tap DEL on the display to cancel the alarm

Alarm	Cause	Effect
Timeout Gp.3	This alarm is triggered when brewing on group 3 by means of the P5 continuous delivery button for more than 120 seconds	The brew group is switched off; tap DEL on the display to cancel the alarm
Steam timeout	This alarm is triggered during steam delivery through the MCS when the milk temperature probe does not reach 30 °C within 60 seconds	The steam supply is blocked; tap DEL on the display to cancel the alarm
Boiler timeout	This alarm is triggered when the boiler has not reached the temperature of 40 °C within 10 minutes from when it was activated	Boiler heating is blocked; tap DEL on the display to cancel the alarm
Boiler sensor interrupted	This alarm is triggered when the boiler temperature sensor is out of range	Boiler heating is blocked; tap DEL on the display to cancel the alarm
Boiler sensor failure (short circuit)	This alarm is triggered when the boiler temperature sensor is out of range	Boiler heating is blocked; tap DEL on the display to cancel the alarm
High boiler temperature	This alarm is triggered when the boiler temperature sensor has exceeded 127 °C	Boiler heating is blocked; tap DEL on the display to cancel the alarm

Alarm	Cause	Effect
Steam sensor interrupted	This alarm is triggered when the MCS temperature sensor is out of range	The MCS function is blocked; tap DEL on the display to cancel the alarm
Steam sensor failure (short circuit)	This alarm is triggered when the MCS temperature sensor is out of range	The MCS function is blocked; tap DEL on the display to cancel the alarm
Gp.1 sensor timeout	This alarm is triggered when brew group 1 has not reached the temperature of 50 °C within 5 minutes from being activated	Brew group 1 heating blocked; tap DEL on the display to cancel the alarm
Gp.1 sensor interrupted	This alarm is triggered when the brew group 1 temperature sensor is out of range	Brew group 1 heating blocked; tap DEL on the display to cancel the alarm
Gp.1 sensor short circuited	This alarm is triggered when the brew group 1 temperature sensor is out of range	Brew group 1 heating blocked; tap DEL on the display to cancel the alarm
High temperature Gp.1	This alarm is triggered when the temperature of brew group 1 has gone above 120 °C	Brew group 1 heating blocked; tap DEL on the display to cancel the alarm

Alarm	Cause	Effect
Gp.2 sensor timeout	This alarm is triggered when brew group 2 has not reached the temperature of 50 °C within 5 minutes from being activated	Brew group 2 heating blocked; tap DEL on the display to cancel the alarm
Gp.2 sensor interrupted	This alarm is triggered when the brew group 2 temperature sensor is out of range	Brew group 2 heating blocked; tap DEL on the display to cancel the alarm
Gp.2 sensor short circuited	This alarm is triggered when the brew group 2 temperature sensor is out of range	Brew group 2 heating blocked; tap DEL on the display to cancel the alarm
High temperature Gp.2	This alarm is triggered when the temperature of brew group 2 has gone above 120 °C	Brew group 2 heating blocked; tap DEL on the display to cancel the alarm
Gp.3 sensor timeout	This alarm is triggered when brew group 3 has not reached the temperature of 50 °C within 5 minutes from being activated	Brew group 3 heating blocked; tap DEL on the display to cancel the alarm
Gp.3 sensor interrupted	This alarm is triggered when the brew group 3 temperature sensor is out of range	Brew group 3 heating blocked; tap DEL on the display to cancel the alarm

Alarm	Cause	Effect
Gp.3 sensor short circuited	This alarm is triggered when the brew group 3 temperature sensor is out of range	Brew group 3 heating blocked; tap DEL on the display to cancel the alarm
High temperature Gp.3	This alarm is triggered when the temperature of brew group 3 has gone above 120 °C	Brew group 3 heating blocked; tap DEL on the display to cancel the alarm
Gp.1 volume meter failure	This alarm is triggered when group 1 is brewing and the electronic control does not receive signals from the flowmeter corresponding to the same group	Brewing must be stopped manually by pressing the same button used for the brewing in progress
Gp.2 volume meter failure	This alarm is triggered when group 2 is brewing and the electronic control does not receive signals from the flowmeter corresponding to the same group	Brewing must be stopped manually by pressing the same button used for the brewing in progress
Gp.3 volume meter failure	This alarm is triggered when group 3 is brewing and the electronic control does not receive signals from the flowmeter corresponding to the same group	Brewing must be stopped manually by pressing the same button used for the brewing in progress

Alarm	Cause	Effect
Level timeout	This alarm is triggered when the autofill function fails to bring the water in the boiler to the pre-established level within the time set in the programming	Autofill function is blocked; tap DEL on the display to cancel the alarm and restart the autofill
Safety level	This alarm is triggered when the water level in the boiler drops below the safety sensor's threshold	Boiler heating is blocked; tap DEL on the display to cancel the alarm. If the alarm repeats, contact an authorized technical service provider
Grinder service failure	This alarm is triggered when the espresso machine and the grinder connected to are unable to communicate with each other (GCS function)	Grinder auto-regulation blocked; tap DEL on the display to cancel the alarm. If the alarm repeats, contact an authorized technical service provider and temporarily use the continuous dispensing button
Cashier serial port failure	This alarm is triggered when the coffee machine and the cashier connected to it are unable to communicate with each other	All brewing is blocked; tap DEL on the display to cancel the alarm. If the alarm repeats, contact an authorized technical service provider

Alarm	Cause	Effect
Data loss	This alarm is triggered when there is a data loss in the EEPROM, that is, when all the settings defined during installation are lost and the machine returns to the factory defaults	Tap DEL on the display to cancel the alarm and contact an authorized technical service provider
Clock failure	This alarm is triggered when the clock's internal module does not work; as a result the timer, if active, is automatically deactivated	Tap DEL on the display to cancel the alarm. If the alarm repeats, contact an authorized technical service provider
CPU serial port failure	This alarm is triggered when the serial transmission between the electronic board of the front panel and the power board are no longer able to communicate with each other	Equipment completely blocked. If the problem persists after an attempt to reset the equipment via the general switch, contact an authorized technical service provider
24V alarm	This alarm is triggered when the required supply of 24 volt voltage necessary for the operation of all internal devices is not present	Equipment completely blocked. If the problem persists after an attempt to reset the equipment by means of the general switch, contact an authorized technical service provider



Benutzerhandbuch

1	Ausstattung der Espressomaschine	115
2	Allgemeine Hinweise	116
3	Installationsvorbereitung	122
4	Inbetriebnahme und Benutzung des Geräts	124
5	Beschreibung der Maschine	126
6	Brühgruppenanzeige	128
7	Zubereitung des Espressos	130
8	Zubereitung der heißen Milch	131
9	Heißwasserausgabe	132
10	Benutzung des Tassenwärmers	133
11	Benutzung des MCS	135
12	Flussregulierung	136
13	Regelmäßige Wartung durch den Benutzer	138
14	Anzeige nützlicher Informationen	143
15	Ein- und Ausschalten der Brühgruppeneinheiten und des Boilers	150
16	Programmierung	152
17	Alarmer	159
	Schaltplan	222

Typenschild

**DALLA
CORTE**

DALLA CORTE S.R.L.
VIA ZAMBELETTI, 10
20021 BARANZATE (ITALY)

MADE IN ITALY



SERIAL N MODEL
CXXXXXXXXX DC-PROXT
YEAR 2018 X GROUPS

Maximum water pressure 0.6MPa

Coffee circuit pressure 1,1Mpa

l XX 0,15Mpa

380 - 400 V 3N 50/60Hz

220 - 230 V 50/60Hz

220 - 230 V 3 50/60Hz

6300 W IPX2

1. Ausstattung der Espressomaschine

- 3-4 Filter 2 Tassen H26
(die Anzahl variiert je nach 2- oder 3-gruppigem Modell)
- 2 Filter 1 Tasse H23
- 1 kompletter Siebträger f. 1 Tasse
- 2-3 komplette Siebträger f. 2 Tassen
(die Anzahl variiert je nach 2- oder 3-gruppigem Modell)
- 1 flexibler Schlauch 3/8" L70
- 1 flexibler Schlauch 3/8" L150
- 1 Bürste zur Reinigung der Duschen
- 1 Schlüssel für die Duschenschrauben
- 2-3 Duschensiebe
(die Anzahl variiert je nach 2- oder 3-gruppigem Modell)
- 1 schwarzer Spiralschlauch für den Wasserablass
- 1 Reinigungstuch für die Außenflächen
- 1 Tischunterlage aus Gummi für das Pressen des Kaffees
- 1 Dose Reinigungstabletten
- 1 Kaffeestampfer mit Schlüssel zur Einstellung des Wasserflusses
- Bedienungs- und Wartungsanleitung

2. Allgemeine Hinweise

ACHTUNG

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Gebrauch sorgfältig durch.

Lesen Sie die in dieser Anleitung enthaltenen Warnhinweise vor Gebrauch sorgfältig durch, da sie wichtige Informationen über Sicherheit, Installation, Gebrauch und Wartung enthalten. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann zu Schäden an Personen, Tieren oder Gegenständen führen, für die der Hersteller nicht verantwortlich gemacht werden kann. Bewahren Sie diese Broschüre zum weiteren Nachschlagen auf.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, dieses Handbuch zu ändern, ohne vorherige Ausgaben aktualisieren zu müssen.

Die Abbildungen in diesem Handbuch dienen nur der Information. Dalla Corte behält sich das Recht vor, Änderungen an der Produktion und an dem Handbuch vorzunehmen, ohne dass dies die Verpflichtung zur Aktualisierung früherer Produktionen und Handbücher mit sich bringt.

Vergewissern Sie sich nach dem Entfernen der Verpackung, dass das Gerät intakt ist. Verwenden Sie das Gerät im Zweifelsfall nicht und wenden Sie sich an den autorisierten technischen Kundendienst. Verpackungsteile (Plastiktüten, Styropor, Bänder, Schrauben, Nägel usw....) dürfen sich NICHT in der Reichweite von Kindern befinden, da sie potenzielle Gefahrenquellen darstellen und sie dürfen auch nicht in die Umwelt gelangen.

Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss des Gerätes, dass die Angaben auf dem Typenschild mit den Angaben des Stromnetzes übereinstimmen.

Das Typenschild befindet sich unter der Wasserauffangschale auf der linken Seite der Maschine. Die Installation muss unter Beachtung der geltenden Vorschriften nach den Anweisungen des Herstellers und durch qualifiziertes Personal durchgeführt werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch die fehlende Erdung des Systems entstehen. Für die elektrische Sicherheit dieses Geräts ist es zwingend erforderlich, die Erdung vorzusehen, indem Sie sich an einen Elektriker mit einer Lizenz wenden, der überprüfen muss, ob die Stromfestigkeit der elektrischen Anlage für die maximale Leistung des Geräts nach dem Typenschild ausreichend ist.

Der Installateur muss die Wasseranschlüsse in Übereinstimmung mit den am Aufstellungsort geltenden Hygiene- und Hydrauliksicherheitsnormen für den Umweltschutz herstellen.

Das Gerät muss mit für den menschlichen Gebrauch geeignetem Wasser gemäß den am Aufstellungsort geltenden Vorschriften versorgt werden. Für den ordnungsgemäßen Betrieb und die Wartung des Geräts kann die Installation eines Wasserenthärter für das Speisewasser erforderlich sein, um einer Kalkbildung in der Espressomaschine vorzubeugen. Der Installateur muss entsprechend den Anweisungen in der Bedienungsanleitung beurteilen, ob ein Wasserenthärter erforderlich ist.

Dieses Gerät darf nur für den Zweck verwendet werden, für den es ausdrücklich konzipiert wurde. Jeder andere Gebrauch gilt als unangemessen und unsachgemäß. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen, falschen oder vernunftswidrigen Gebrauch entstehen.

Das Gerät ist nicht für Kinder oder Personen geeignet, deren körperliche, sensorische und geistige Fähigkeiten eingeschränkt sind oder denen es an Erfahrungen und Kenntnissen fehlt.

Die maximale und minimale Lagertemperatur muss im Bereich von 0 °C bis +55 °C liegen.

Die Betriebstemperatur muss im Bereich von +5 °C bis +30 °C liegen.

Die Verwendung jeglicher Elektrogeräte setzt die Einhaltung einiger Grundregeln voraus.

Insbesondere:

- Das Gerät nicht mit nassen Händen oder Füßen berühren.
- Das Gerät nicht barfuß benutzen.
- Vor der Durchführung von Reinigungs- und planmäßigen Wartungsarbeiten ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen und das Wasser abzustellen.
- Das angestellte Gerät nicht über einen längeren Zeitraum (z. B. 1 Tag) unbeaufsichtigt lassen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

- Im Falle eines Ausfalls und/oder einer Fehlfunktion der Maschine schalten Sie diese vollständig aus und unterlassen Sie jeden Versuch einer direkten Reparatur. Wenden Sie sich nur an den vom Hersteller autorisierten technischen Kundendienst.
- Das Gerät muss so installiert werden, dass die höchste Oberfläche mindestens 1,2 Meter hoch ist.
- Um die Effizienz des Geräts und seinen korrekten Betrieb zu gewährleisten, ist es unerlässlich, die Anweisungen des Herstellers zu befolgen und die regelmäßigen Wartungsarbeiten durchzuführen.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keinen Wasserstrahl und tauchen Sie es nicht in Wasser.
- Ziehen Sie nicht am Zuleitungskabel, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen.
- Setzen Sie das Gerät keinen Witterungseinflüssen (Regen, Sonne, usw.) aus.
- Lassen Sie das Gerät nicht von Kindern oder unbefugten Personen benutzen oder die diese Anleitung nicht gelesen und verstanden haben.
- Das Gerät darf nicht von Personen benutzt werden (einschließlich Kinder), deren körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten eingeschränkt sind oder denen es an Erfahrungen und Kenntnissen fehlt, es sei denn, sie wurden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen, vermittelnden Person überwacht oder bezüglich der Verwendung des Gerätes geschult.

Um eine gefährliche Überhitzung zu vermeiden, wird empfohlen, das Netzkabel über die gesamte Länge abzuwickeln.

Nicht die Luftansaug- und/oder Ableitungsgitter, insbesondere des Tassenwärmers, behindern.

Das Netzkabel darf nicht vom Benutzer ausgetauscht werden. Schalten Sie im Schadensfall das Gerät aus und wenden Sie sich für den Austausch ausschließlich an qualifiziertes Personal.

Wenn Sie sich entscheiden, ein solches Gerät nicht mehr zu verwenden, Nachdem Sie die Maschine von der elektrischen Anlage getrennt haben, Zerschneiden des Kabels.

Der gewichtete Dauerschalldruckpegel beträgt weniger als 70 dB.

ACHTUNG VERBRÜHUNGSGEFAHR

Seien Sie bei der Verwendung der Dampfzange sehr vorsichtig und halten Sie Ihre Hände nicht darunter und berühren Sie sie nicht unmittelbar nach Gebrauch.

Anwendungsbereich und Verwendungszweck

Die Espressomaschine ist für den professionellen Einsatz durch qualifiziertes Personal konzipiert.

Die Espressomaschine ist konzipiert für: die Zubereitung von espressokaffee über die entsprechenden Ausgaben, die Heißwasserausgabe über die entsprechende Ausgabe, die Zubereitung von Cappuccino durch die Ausgabe von Dampf aus den entsprechenden Lanzen gemäß den nachfolgend beschriebenen Verfahren. Jeder andere Gebrauch gilt als unsachgemäß und somit als gefährlich.

Transport und Handhabung

ACHTUNG: KOLLISIONS- UND QUETSCHGEFAHR

Die Maschine wird in Holzkisten auf Paletten einzeln transportiert. Die Maschine ist mit den entsprechenden Schrauben an der Palette befestigt.

Vor dem Transport oder der Handhabung muss der Bediener Schutzhandschuhe, Sicherheitsschuhe und einen Anzug mit Gummibündchen tragen. Der Transport auf Paletten muss mit einer geeigneten Hebevorrichtung (z. B. Gabelstapler) durchgeführt werden.

Bei allen Handhabungen muss der Bediener darauf achten, dass sich keine Personen, Sachen oder Gegenstände im Bedienungsbereich befinden.

Die Palette langsam auf ca. 30 cm über dem Boden anheben und zum Ladebereich fahren.

Nachdem überprüft wurde, dass keine Hindernisse, Sachen oder Personen vorhanden sind, mit dem Ladevorgang fortfahren.

Am Bestimmungsort angekommen, die Palette mit einer geeigneten Hebevorrichtung (z. B. Gabelstapler) und nach Sicherstellung, dass sich keine Gegenstände oder Personen im Entladebereich befinden, auf den Boden setzen und dann ca. 30 cm vom Boden bis zum Einlagerungsplatz bringen.

3. Installationsvorbereitung

Das Gerät muss auf eine Fläche gestellt werden, die diesem einen sicheren Halt gewährt. Während der Vorbereitung der Anlagen ist eine Öffnung A (Abb.1) von mindestens 10x10 cm auf der Auflagefläche vorzusehen, damit die Verbindungen mit den Anlagen im darunter liegenden Fach B (Abb.1) hergestellt werden können.

Das Gerät muss ausschließlich mit genormtem und den nationalen Bestimmungen entsprechendem Kaltwasser für den menschlichen Gebrauch gespeist werden.

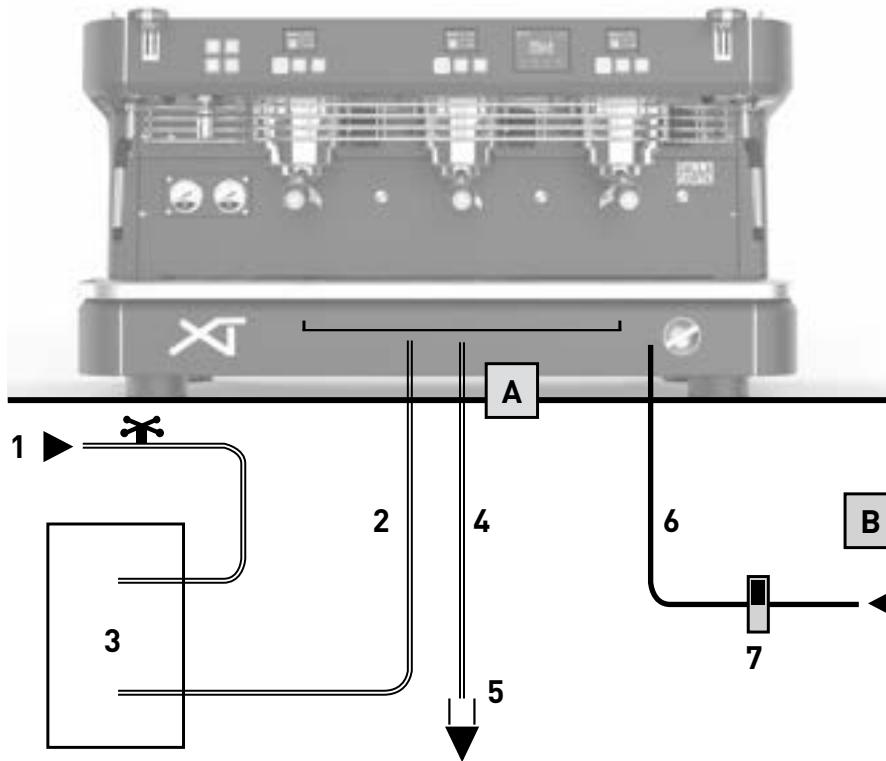
Der Wassernetzdruck muss zwischen 0,1 und 0,6 MPa betragen. Sollte letztere Voraussetzung nicht gegeben sein, wenden Sie sich an den Hersteller. Zwischen dem Wassernetz und dem Wasserzulauf des Gerätes muss ein Absperrhahn 1 (Abb.1) installiert sein, damit der Wasserdurchlauf bei Bedarf geschlossen werden kann.

Installieren Sie einen Ablaufsiphon 5 (Abb.1) mit einem Mindestdurchmesser von 40 mm, der an das Ablaufsystem des Aufstellungsraumes angeschlossen ist.

Das Gerät wird ohne Stecker geliefert, da es durch einen ständigen Anschluss mit dem Stromversorgungsnetz verbunden wird. Daher ist es notwendig, einen genormten allpoligen Standardschalter 7 (Abb.1) unter Einhaltung der Vorschriften vorzusehen.

Übersicht der anschlüsse

Abb.1



- 1 Wasserzulaufhahn
- 2 Schläuche für Wasseranschluss
- 3 Wasserenthärter (optional)
- 4 Abflussrohr
- 5 Abflusssiphon
- 6 Stromkabel
- 7 Stromschalter

- A Öffnung in der Ablagefläche
- B Unterer Hohlraum

4. Inbetriebnahme und Benutzung des Geräts



Führen Sie die folgenden Schritte unter Einhaltung der Anweisungen mit Hilfe des in Abb.1 gezeigten Schemas durch.

- Den Wasserzulaufhahn (1 Abb.1) öffnen.
- Den Schalter des elektrischen Systems (7 Abb.1) einschalten und den Hauptschalter des Geräts (1 Abb.2) im Uhrzeigersinn drehen. Überprüfen, ob die Anzeige eingeschaltet ist.



- Sobald das Gerät eingeschaltet ist, beginnt die automatische Selbstnivellierung mit dem Befüllen des Boilers bis der Betriebspegel erreicht ist.
- Nach Beendigung der Ladephase beginnen die aktivierten Brühgruppen heiß zu werden. Die auf den Anzeigen der einzelnen Gruppen angezeigten Werte beginnen zu blinken.
- Nach Beendigung der Heizphase hören die auf den Anzeigen der einzelnen Gruppen angezeigten Werte

auf zu blinken, wobei der für jede Gruppe eingestellte Temperaturwert und die anderen in der in Abschnitt 6 erläuterten Erklärung „Gruppenanzeige“ angegebenen Parameter angezeigt werden.

- Unmittelbar danach beginnt die Heizphase des Boilers während der das Symbol  blinkt.
- Während der Aufheizung des Boilers kann die Brühgruppe bereits betrieben werden. Wenn der Boiler die eingestellte Temperatur erreicht hat, hört das Symbol  auf zu blinken und die akustische Warnvorrichtung gibt 2 Pieptöne ab, um anzuzeigen, dass das Gerät betriebsbereit ist.
- Wenn die Maschine die Temperatur erreicht hat und VOR ihrem Gebrauch, einen Spülzyklus der Gruppen und des Boilers durchführen.

HINWEIS

Die obige Aktivierungssequenz der Heizphase erfolgt nur bei Einschalten des Gerätes nach einer Totalabschaltung über den Hauptschalter. Dieser Ablauf dient dazu, dass während der Heizphase des Gerätes nicht zu viel Energie verbraucht wird, wodurch Probleme der Überlastung der elektrischen Anlage des Aufstellungsraumes vermieden werden.

HINWEIS

Reinigen Sie vor dem Einschalten die Außenflächen der Maschine, waschen Sie die Gitter, Filter, Siebträger, Dampfpflanzen mit Geschirrspülmittel und spülen Sie diese gründlich ab.

5. Beschreibung der Maschine

Abb.2

- 1 Hauptschalter
- 2 Verstellbare Stützfüße
- 3 Wasserauffangschale
- 4 Dampfplanze
- 5 Dampfahn
- 6 Heißwasserausgabe
- 7 Boilerdruckmesser
- 8 Pumpendruckmesser
- 9 Brühgruppe
- 10 Siebträger

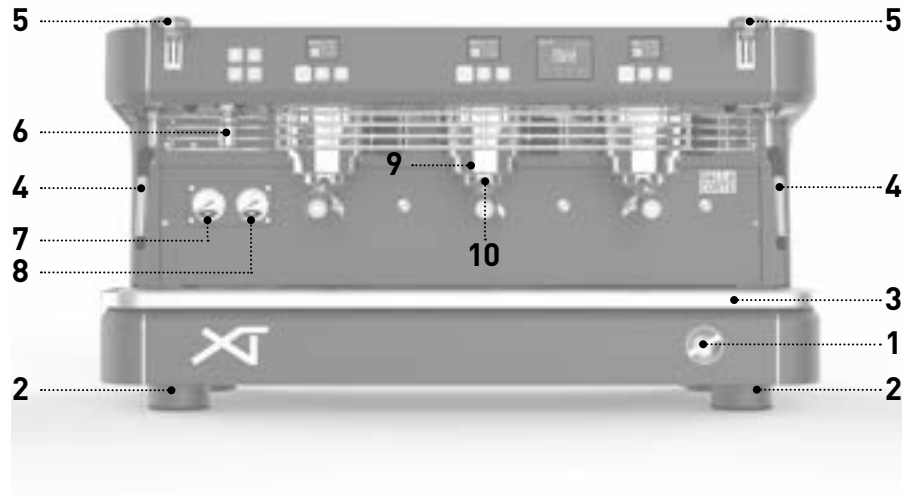
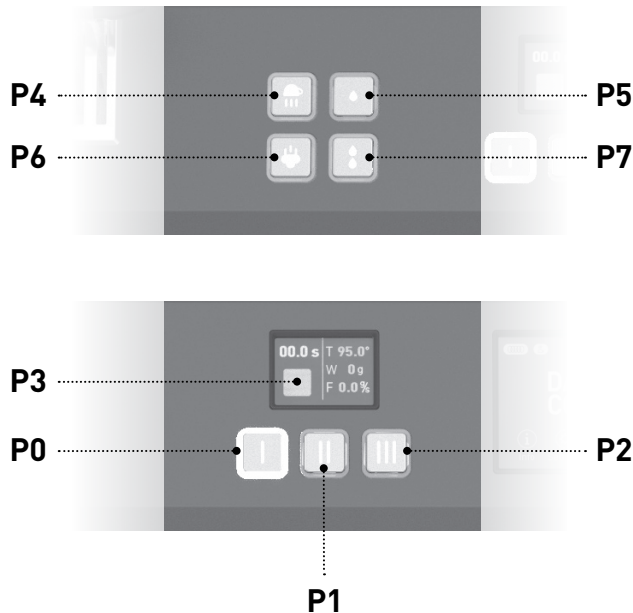


Abb.3



Tastenfeld Brühgruppe

- P0** Taster Auswahl 1
(Vorgabewert einfacher kurzer Espresso)
- P1** Taster Auswahl 2
(Vorgabewert doppelter kurzer Espresso)
- P2** Taster Auswahl 3
(Vorgabewert fortlaufende Ausgabe)

Touch-Taster

- P3** Taster Auswahl 4
(Default flush)

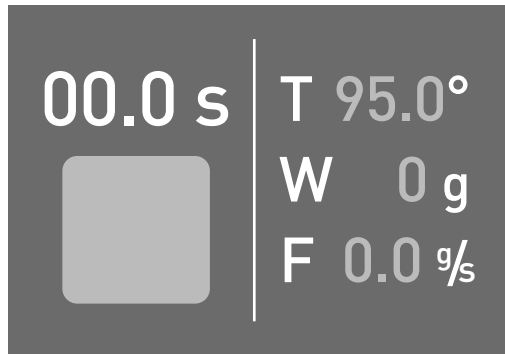
Tastenfeld Service

- P4** Taster Tassenwärmer
- P5** Taster 1 Dosis Heißwasser
- P6** Taster MCS
- P7** Taster 2 Dosis Heißwasser

6. Brühgruppenanzeige

Beschreibung Brühgruppenanzeige

Sobald die Brühgruppe nach dem Einschalten die eingestellte Temperatur erreicht hat, erscheint diese Ansicht auf den Anzeigen der einzelnen Gruppen.



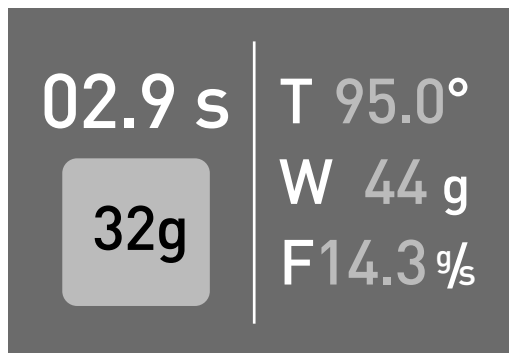
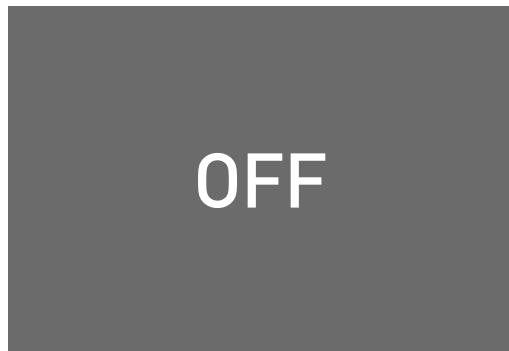
Folgende Daten werden angezeigt:

- ZEITMESSER: es wird die gesamte Ausgabezeit angezeigt.
- T: Eingestellte Temperatur der Brühgruppe.
- W: Gewicht des gesamten von der Brühgruppe ausgegebenen Wassers.
- F: der Durchfluss des von der Brühgruppe ausgegebenen Wassers in Echtzeit, angegeben in Gramm pro Sekunde.

Es gibt auch einen gelben Taster, der verschiedene Funktionen übernehmen kann. Standardmäßig ist er auf die Spülfunktion eingestellt, daher führt die Maschine bei Drücken der Taste eine schnelle 1,5-sekundige Ausgabe von Wasser durch und stoppt anschließend von selbst, um die Dusche von Kaffeeresten der vorherigen Ausgabe zu reinigen.

Wenn sich die Brühgruppe über ein spezielles Menü auf der Hauptansicht der Maschine AUSSCHALTET, werden am Bildschirm nicht mehr die oben

genannten Parameter angezeigt, sondern es erscheint, wie im folgenden Bild dargestellt, nur noch das Wort OFF.



Zum Zeitpunkt des Wiedereinschaltens blinken die Parameter weiter, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.

Wägefunktion

Während der Ausgabe kann nicht nur das Gesamtgewicht unter dem Menüpunkt W der Anzeige immer angezeigt, sondern auch das Gewicht des in der Tasse verwendeten Wassers gemessen werden.

Durch Drücken der Taste P3 (GELBER TOUCH-Taster) AUSGABE LÄUFT auf der Anzeige der AD Gruppe werden die Grammangaben des Wassers angezeigt, das ab diesem Zeitpunkt ausgegeben wird.

Diese Funktion wird beispielsweise verwendet, um den Kaffee in der Tasse zu messen, wenn genau dann gedrückt wird, sobald die ersten Tropfen Kaffee herauskommen.

7. Zubereitung des Espressos

Um immer einen guten Kaffee zu erhalten, ist es notwendig, die Siebträger (10 Abb.2) immer in den Brühgruppen (9 Abb.1) eingesetzt zu halten, damit sie immer die richtige Temperatur haben.

Um einen Espresso zuzubereiten, die folgenden Schritte durchführen:

- Den gewünschten Siebträger lösen und dabei das Festhalten von heißen Metallteilen vermeiden.
- Den Filter im Siebträger von etwaigen Kaffeerückständen reinigen.
- Dann den Filter bis zur richtigen Höhe mit frisch gemahlenem Kaffee (1 Dosis Kaffee pro Einzelfilter, 2 Dosen Kaffee pro Doppelfilter) füllen.
- Den Kaffee mit dem eigens dafür vorgesehenen und im Lieferumfang enthaltenen manuellen Kaffeestampfer fest andrücken.
- Den Filterrand von etwaigen Kaffeerückständen reinigen und den Siebträger wieder in die Brühgruppe einsetzen.
- Eine der beiden Tasten mit automatischer Dosierung P0, P1 (Abb.3) der Gruppe drücken, an der der mit Kaffee gefüllte Siebträger eingehängt ist.



WARNUNG

Vermeiden Sie es, Ihre Hände unter die Brühgruppen zu halten, während diese in Betrieb sind. Berühren Sie keine Metallteile der Brühgruppen oder Siebträger, da diese Verbrennungen verursachen können.

8. Zubereitung der heißen Milch

Milch in eine Kanne mit Henkel gießen. Das Dampfrohr (4 Abb.2) in die Kanne führen und den Dampfhahn (5 Abb.2) des entsprechend verwendeten Dampfrohrs öffnen. Hat die Milch die gewünschte Temperatur erreicht, den Dampfhahn schließen. Nach Beendigung dieses letzten Arbeitsschrittes das Dampfrohr sofort mit einem feuchten Tuch reinigen, um die Bildung von Milchkrusten auf dem Rohr zu verhindern. Dann für einen kurzen Augenblick Dampf auf das Gitter der Wasserauffangschale ablassen, um auch den Innenbereich der Dampfzange von etwaigen Milchrückständen zu reinigen.



WARNUNG

Zur Bewegung der Dampfzange den eigens dafür vorgesehenen Isoliergriff verwenden. Nicht den Dampfhahn öffnen, bevor das Dampfrohr in die Kanne eingeführt wurde, um etwaige Verbrennungen zu vermeiden.

HINWEIS

Um einen hochwertigen Milchschaum zu bekommen, muss während des Erhitzens ein bestimmtes Verfahren befolgt werden. Dieses Verfahren kann anhand von Fortbildungskursen mit spezifischen Videos vermittelt werden, wird aber aus Sicherheitsgründen nicht im vorliegenden Handbuch beschrieben.

9. Heißwasserausgabe

Dieses Gerät ist mit zwei Tasten zur Entnahme von Heißwasser für Tees ausgestattet, das zu gegebener Zeit dosiert entnommen werden kann.

Einen Behälter (temperaturresistent bis zu mindestens 125 °C) unter den Heißwasserverteiler (6 Abb.2) stellen und einen der beiden Taster für die Heißwasserausgabe P5-P7 (Abb.3) drücken. Bei der Installation ist es möglich, die auszugebende Wassermenge für jede Entnahmetaste und auch die Temperatur des Heißwassers für die Tees zu programmieren. Diese Programmierung darf einzig und allein vom Installateur durchgeführt werden.



WARNUNG

Vermeiden Sie es, die Heißwasser-Entnahmetasten zu drücken, bevor Sie einen Behälter unter die Ausgabelleitung stellen, um mögliche Verbrennungen zu vermeiden.

10. Benutzung des Tassenwärmers



Unter besonderen Umgebungsbedingungen entstehen um die Anlage herum Kaltluftkreisläufe, die den normalen Heißluftstrom vom Boiler zu den Tassen beeinträchtigen und umleiten können, wodurch verhindert wird, dass die Tassen die richtige Temperatur erreichen.

Die Benutzung von Tassen, die bei Ausgabe des Kaffees nicht ausreichend aufgewärmt sind, ist ein Grund für den sofortigen Verlust von ca. 25-35 °C und führt daher zu einem lauwarmen Espresso. Der in diesem Gerät eingebaute Tassenwärmer ist elektrisch, so dass er bei Bedarf über die Taste P4 aktiviert oder deaktiviert werden kann (Abb.3). Der wärmende Bereich der Tassenablage ist nur der hintere Teil.

Das umgekehrte Tassensymbol ist auf der Anzeige sichtbar, wenn der Tassenwärmer eingeschaltet ist.

Bei der Tassenwärmerfunktion sind 2 Stufen vorgesehen: Durch einmaliges Drücken der Taste P4 arbeitet der Tassenwärmer intermittierend und sorgt für eine mittelstarke Erwärmung. In diesem Fall blinkt das Symbol für den Tassenwärmer auf der Anzeige.

Wird die Taste P4 zum zweiten Mal gedrückt, wird die maximale Erwärmung eingestellt und das Symbol auf der Anzeige bleibt permanent sichtbar. Um den Tassenwärmer auszuschalten, erneut die Taste P4 drücken: Jetzt erlischt das Symbol auf der Anzeige.

11. Benutzung des MCS

Das MCS Milk Control System ist ein automatisches System zum Erhitzen der Milch. Durch die Benutzung des MCS kann eine bestimmte Menge Milch auf eine im Voraus festgelegte Temperatur erhitzt werden. Dabei wird ein Milchschaum erzeugt, der mit dem der besten Baristas vergleichbar ist. Zur Verwendung des MCS müssen Sie nur eine bestimmte Menge kalte Milch in eine Kanne gießen, diese unter die Lanze des MCS stellen und die Taste P6 (Abb.3) drücken. Wenn die Milch die voreingestellte Temperatur erreicht hat (die während der Maschineninstallation programmiert wurde), stoppt die Dampfzufuhr automatisch und die Milch ist fertig für den Gebrauch.



WARNUNG

Verwenden Sie das MCS nicht mit einer auf den Bediener oder eine andere Person gerichteten Dampfzange.

HINWEIS

Für eine korrekte Funktionsweise des MCS müssen die Dampfzange sowie das Endstück nach einer jeden Benutzung gründlich gereinigt werden.

Es ist des Weiteren empfehlenswert, das Endstück der Dampfzange mindestens zweimal täglich (von der Benutzung des MCS abhängig) abzunehmen, zu reinigen und wieder anzubringen.

Um einen guten Milchschaum zu bekommen, ist es empfehlenswert, genügend Milch in die Kanne zu gießen, um das Endstück der Dampfzange zu bedecken. Das Dampfrohr sollte dann innerhalb der Kanne in eine seitliche und dezentralisierte Position gebracht werden, um die Bildung eines Wirbels während des Erhitzens der Milch zu begünstigen.

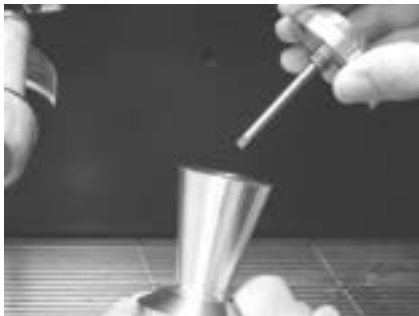
12. Flussregulierung

Die Maschine ist mit dem MFR-System (Manual Flow Regulator) ausgestattet, mit dem der Fluss des abgegebenen Wassers jeder einzelnen Brühgruppe reguliert werden kann. Um den Fluss einzustellen, verwenden Sie das im speziellen Kaffeestampfer integrierte Inbus-Werkzeug.

Bei der im Folgenden dargestellten Vorgehensweise wird gezeigt, wie der Fluss entsprechend reguliert werden kann:



1. Die Positionierungskappe an der Ablassabdeckung der Gruppe, die eingestellt werden soll, abschrauben.



2. Das Werkzeug aus dem Griff des speziellen Kaffeestampfers herausnehmen.



3. Das Werkzeug in das Loch der Ablassabdeckung einsetzen und es so positionieren, dass der Kopf des Inbusschlüssels richtig in den Kopf der Schraube passt.



4. Das Wasser über Drücken der Taste für die manuelle Ausgabe ablassen und darauf achten, nicht die Hände unter die Brühgruppe zu halten, um Verbrennungen zu vermeiden.



5. Die Schraube mit dem Werkzeug lösen oder anziehen, um den von der Gruppe ausgegebenen Fluss zu erhöhen oder zu verringern.



6. Den korrekten Fluss anhand der in Punkt F angegebenen g/s auf der Anzeige der Gruppe überprüfen.
7. Nach Beendigung der Einstellung, die Kappe an der Ablassabdeckung wieder anschrauben.

13. Regelmäßige Wartung durch den Benutzer

WARNUNG

Der Hersteller haftet nicht für Schäden an Personen-, Sachen- oder Tieren, die durch unsachgemäße Wartung verursacht werden. Die Effizienz des Geräts wird durch eine korrekte Wartung desselben gewährleistet. Es ist daher wichtig, die folgenden Anweisungen zu befolgen, um eine ordnungsgemäße Wartung durchzuführen.

Ziehen Sie vor jeder Art von Wartung Schutzhandschuhe an, die gegen hohe Temperaturen beständig sind.

Reinigung der Gehäuseteile

Alle Gehäuseteile mit einem nicht tropfenden feuchten Tuch reinigen und dabei die Verwendung von scheuernden Reinigungsmitteln oder Schwämmen vermeiden.

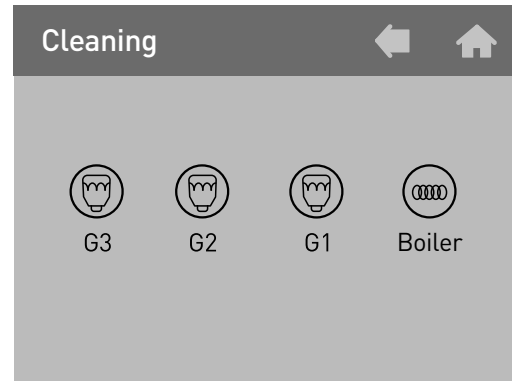
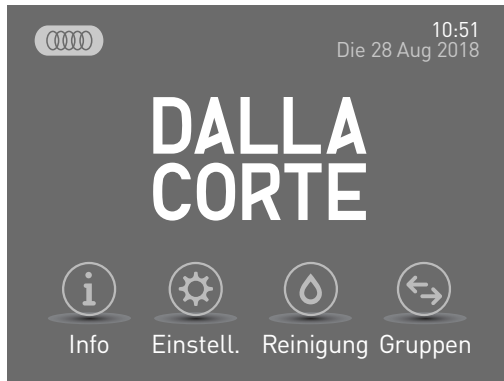
Tägliche Reinigung der mit dem Kaffee in Berührung gelangenden Teile


Jeden Abend oder am Ende der Nutzung des Gerätes die Siebträger (10 Abb.2) von den Brühgruppen (9 Abb.2) trennen und die Filter aus den Siebträgern entfernen. Waschen Sie alle diese Teile mit der mitgelieferten Bürste, um die Bildung von Kaffeeablagerungen auf den Innen- und Außenflächen zu vermeiden. Auch die Wasserauffangschale (3 Abb.2) sowie das zugehörige Gitter abnehmen und gut reinigen.

Reinigung der Brühgruppen (täglich)

Dieses Gerät ist mit einem System für automatische Spülzyklen der Brühgruppen ausgestattet, die etwa 3 Minuten dauern. Um jede Gruppe zu spülen, wie folgt vorgehen:

- Den Siebträger von der Brühgruppe trennen, die gereinigt werden soll. Den zugehörigen Filter entfernen und den mitgelieferten Blindfilter einsetzen.
- Eine im Lieferumfang des Geräts enthaltene Reinigungstablette in den Blindfilter legen und den Siebträger wieder einsetzen.



- Die CLEANING Taste  in der Hauptansicht drücken.
- Anschließend die zu reinigende Gruppe auswählen.
- Die Vorgehensweise auch für die anderen Brühgruppen durchführen oder auf ZURÜCK drücken, um zur Hauptbildschirmseite zurückzukehren.
- Nach Beendigung des Spülvorgangs der Gruppen und vor ihrer Wiederverwendung, aus jeder gereinigten Gruppe mindestens 200 ml Wasser entnehmen, indem die Taste P2 (fortlaufende Ausgabe) der entsprechenden Brühgruppe gedrückt wird, ohne dass der Siebträger dabei eingehängt ist.

Reinigung des Boilers (täglich)

Um sicherzustellen, dass das heiße Wasser für die Tees immer sauber und trinkbar ist, den Boiler täglich reinigen.

Für die Boilerreinigung folgendermaßen vorgehen:

- Einen flexiblen Schlauch an den Stutzen des Heißwasserauslasses anbringen, der sich am Gerät befindet. Das andere Ende in das Spülbecken halten.
- Die CLEANING Taste in der Hauptansicht drücken und dann BOILER wählen.
- Bei Aktivierung des Spülzyklus springt die Anzeige auf die Hauptbildschirmseite zurück und zeigt das Symbol für den Spülzyklus an.
- Während der Reinigung des Boilers bleiben die Brühgruppen in Betrieb.
- Dieser Zyklus dauert etwa 30 Minuten, daher ist es ratsam, ihn am Ende des Arbeitstages durchzuführen.



WARNUNG

Den für den Heißwasserauslass verwendeten Schlauch gut fixieren, um Verbrennungen zu vermeiden.

WARNUNG

Sollte die espressomaschine für länger als 1 Tag ausgeschaltet bleiben, die Reinigung der Brühgruppen und des Boilers, wie oben beschrieben, durchführen.

Regelmäßige Reinigung

Ungefähr alle 3-6 Tage (je nach täglichem Arbeitsumfang) die Duschen und die unter den Brühgruppen befindlichen Duschenträger abmontieren und diese mit der im Lieferumfang enthaltenen Bürste reinigen. Diese Teile wieder einbauen und dabei auf die korrekte Positionierung aller Teile achten, da es ansonsten zu einer minderwertigen Espresso-Extraktion und zur Beschädigung der Brühgruppen kommen kann.

Wartung des Wasserenthärters

Ist die Espressomaschine an einen Wasserenthärter angeschlossen, auf dessen Gebrauchsanweisung für die Wartung Bezug nehmen.

WARNUNG

Der Hersteller und der Installateur können nicht für Schäden haftbar gemacht werden, die auf das Ausbleiben und/oder die unsachgemäße Wartung des Wasserenthärters zurückzuführen sind.

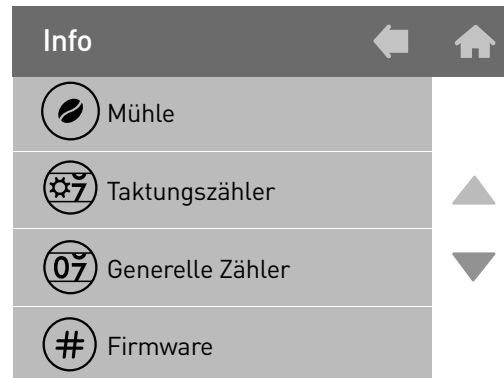
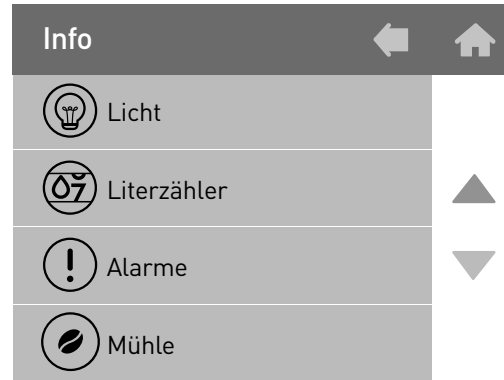
14. Anzeige nützlicher Informationen

Der erste Menüpunkt in der Hauptansicht bezieht sich auf nützliche Informationen.

Auf INFO drücken, um dieses Menü aufzurufen:



INFO Menü



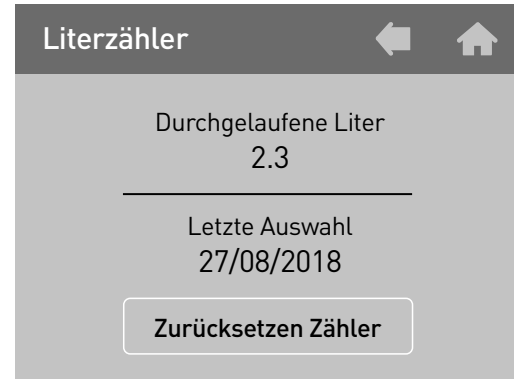
14.1 Leuchten

Mit diesem Menüpunkt werden die Front- und Rückleuchten der Espressomaschine ein- und ausgeschaltet. Auf das Wort LEUCHTEN drücken, um diese zu aktivieren oder zu deaktivieren.

14.2 Literzähler

In diesem Menü kann der Zählerstand der Literzählerfunktion eingesehen und bei Bedarf zurückgesetzt werden. Diese Funktion kann verwendet werden, um das Wasserenthärtungs- und -reinigungssystem der Espressomaschine zu überwachen und die Rücksetzung kann, je nach verwendetem System, bei jeder Regeneration des Wasserenthärters oder jedem Kartuschenwechsel einfach durchgeführt werden.

Auf LITERZÄHLER drücken, um dieses Menü aufzurufen:



- Unter dem Menüpunkt „Verbrauchte Liter“ (Used liters) wird der Status der Literzahlzählung angezeigt.
- „Letzter Austausch“ (Last replacement) zeigt hingegen das Datum der letzten Rücksetzung der Literzähler an.
- „Rücksetzung Literzähler“ (Reset meter) ist die Taste, mit der der Literzähler zurückgesetzt werden kann. Auf ZURÜCK drücken, um zum vorherigen Menü zurückzukehren.

14.3 Alarme

Dieses Menü ermöglicht es, über die Historie der aufgetretenen Alarme, zu überprüfen, ob es Anomalien beim Betrieb des Geräts gegeben hat. Auf ALARME drücken, um dieses Menü aufzurufen:



Mit den seitlichen Pfeilen kann durch alle bisher in der Historie aufgezeichneten Alarme gescrollt werden. In diesem Zusammenhang ist zu beachten, dass der erste Alarm, der angezeigt wird, der letzte in chronologischer Reihenfolge ist, der vorgekommen ist. Die maximale Speicherkapazität

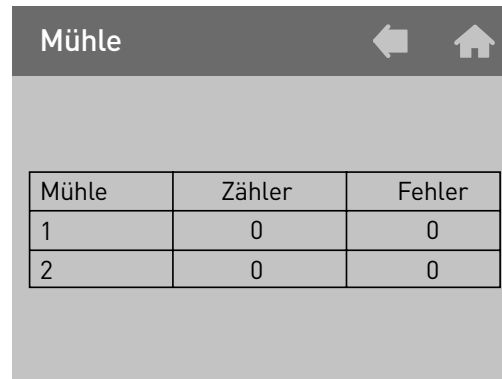
beträgt 20 Alarme. Nach Überschreiten dieser Anzahl werden die ältesten gelöscht, da sie durch die neuen überschrieben werden.

Auf ZURÜCK drücken, um zum vorherigen Menü zurückzukehren.

14.4 Grinder (GCS)

In diesem Menü können Sie sehen, ob die Verbindung der/des Grinder/s korrekt funktioniert und den Fortschritt der Extraktion sowie eventuelle Fehler überprüfen.

Auf GRINDER drücken, um zu diesem Menü zu kommen:



- In der Spalte Grinder werden die im GCS-System vorhandenen Grinder angezeigt.
- In der Spalte Zählung (Meter) wird der Zählerstand des GCS-Systems angezeigt.
- In der Spalte Fehler (Errors) werden die vom GCS-System ermittelten Fehler bei der Ausgabe, die in der Spalte Zählung berücksichtigt wurden, angezeigt.

Auf ZURÜCK drücken, um zum vorherigen Menü zurückzukehren.

14.5 Zykluszähler

Dieses Menü ermöglicht es, die Zähler der Arbeitszyklen der einzelnen elektromechanischen Peripheriegeräte innerhalb des Geräts anzuzeigen.

Auf ZYKLUSZÄHLER (Cycles Meter) drücken, um dieses Menü aufzurufen:

Taktungszähler	
EV Gr.1	321
EV Gr.2	46
EV Gr.3	99
Pumpe	710
EV autobefül	259
EV tee	290
EV MCS	1

Auf ZURÜCK drücken, um zum vorherigen Menü zurückzukehren.

14.6 Zähler

In diesem Menü können alle Zähler bezüglich der Kaffee- (teilweise und vollständig), Heißwasser- und Dampfausgabe über das MCS (falls aktiv) eingesehen werden.

Auf ZÄHLER (Meter) drücken, um auf dieses Menü zuzugreifen:



14.6.1 Gruppe 1-2-3

In diesem Menü sind die Zähler der dosierten Kaffees, die von der ausgewählten Gruppe ausgegeben wer-

den, angezeigt. Auf GRUPPE 1-2-3 drücken, um dieses Menü aufzurufen:

The screenshot shows a menu titled 'Gruppe 1' with a back arrow and a home icon. It contains a table with the following data:

Auswahl	Tageszähler	Totalzähler
S1=KP1	14	14
S1=KP2	190	190
S1=KP3	0	0
S1=KP4	0	0
Total	204	204

- In der Spalte „Auswahl“ (Selection) wird die Liste der Tasten, die gezählt werden, angezeigt.
- In der Spalte „Teilzähler“ (Partial meter) wird die Zählung der Teilzähler angezeigt.
- In der Spalte „Gesamtzähler“ (Total meter) wird die Zählung der Gesamtzähler angezeigt.

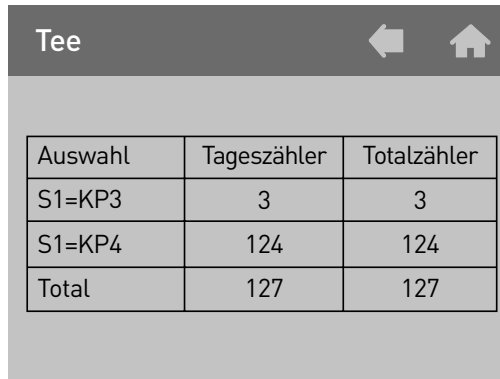
Auf ZURÜCK drücken, um zum vorherigen Menü zurückzukehren.

14.6.2 Kaffee insgesamt

In diesem Menü wird die Zählung aller dosierten Kaffees, die über alle Gruppen ausgegeben werden, angezeigt. Auf ZURÜCK drücken, um zum vorherigen Menü zurückzukehren.

14.6.3 Tee

In diesem Menü wird die Zählung aller Heißwasserausgaben des Boilers angezeigt. Auf TEE drücken, um dieses Menü aufzurufen:



Auswahl	Tageszähler	Totalzähler
S1=KP3	3	3
S1=KP4	124	124
Total	127	127

- In der Spalte „Auswahl“ (Selection) wird die Liste der Tasten, die gezählt werden, angezeigt.

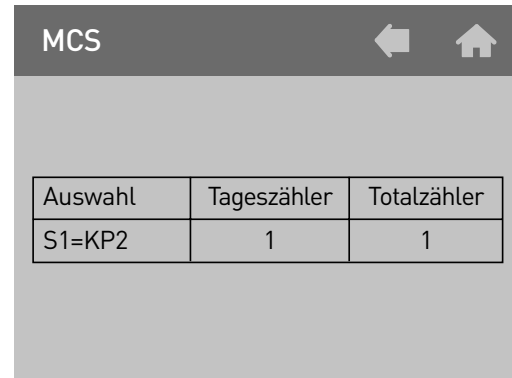
- In der Spalte „Teilzähler“ (Partial meter) wird die Zählung der Teilzähler angezeigt.

- In der Spalte „Gesamtzähler“ (Total meter) wird die Zählung der Gesamtzähler angezeigt.

Auf ZURÜCK drücken, um zum vorherigen Menü zurückzukehren.

14.6.4 MCS

In diesem Menü wird die Zählung der Dampfausgaben über MCS angezeigt. Auf GRINDER drücken, um zu diesem Menü zu kommen:



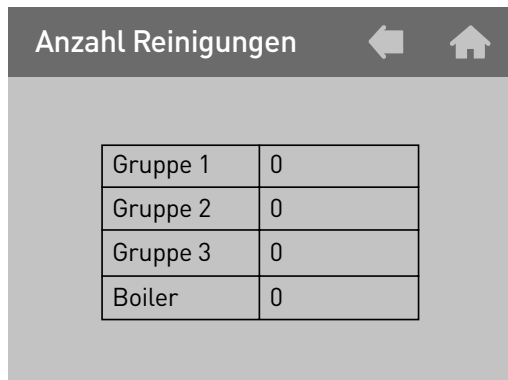
Auswahl	Tageszähler	Totalzähler
S1=KP2	1	1

Auf ZURÜCK drücken, um zum vorherigen Menü zurückzukehren.

14.6.5 Spülungen

In diesem Menü können die Zähler der durchgeführten Spülzyklen eingesehen werden, um zu überprüfen, ob der Bediener der Maschine die regelmäßigen Wartungsarbeiten durchführt.

Auf SPÜLUNGEN (Washing cycle) drücken, um auf dieses Menü zuzugreifen:



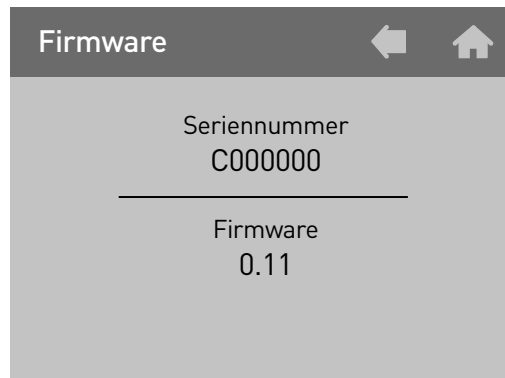
Anzahl Reinigungen	
Gruppe 1	0
Gruppe 2	0
Gruppe 3	0
Boiler	0

Auf ZURÜCK drücken, um zum vorherigen Menü zurückzukehren.

14.6.6 Release Firmware

In diesem Menü wird die Firmware der momentan installierten Espressomaschine angezeigt.

Auf FIRMWARE drücken, um dieses Menü aufzurufen:



Auf ZURÜCK drücken, um zum vorherigen Menü zurückzukehren.

15. Ein- und Ausschalten der Brühgruppeneinheiten und des Boilers

Von der Hauptbildschirmseite aus kann über die Auswahl GRUPPEN das Menü aufgerufen werden, über das die einzelnen Gruppen und der Dampfboiler ein- und ausgeschaltet werden können.




Durch Drücken in diesem Menü auf das Symbol der Einheit, die aktiviert und deaktiviert werden soll, erscheint/erlischt in dem darunter befindlichen Kästchen das Häkchen,

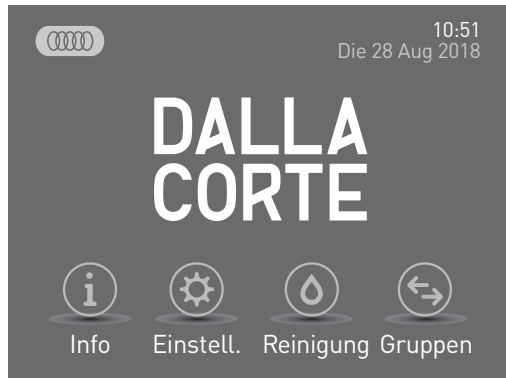
das anzeigt, ob die Einheit deaktiviert ist oder nicht.



Wenn eine Brühgruppe deaktiviert ist, zeigt die Gruppenanzeige der ausgewählten Gruppe die Meldung OFF an.

OFF

Wenn der Dampfboiler deaktiviert ist, verschwindet das Symbol  von der Hauptbildschirmseite.

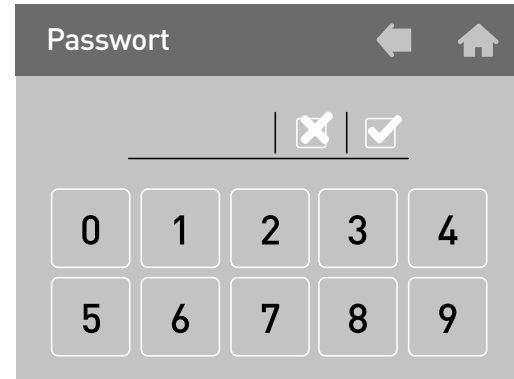


16. Programmierung

Von der Hauptbildschirmseite aus können über die Taste EINSTELLUNGEN verschiedene Einstellungen, wie die Temperatur der Gruppen und des Boilers sowie die Aktivierung der Wochenschaltuhr programmiert werden.



Durch Aufrufen des Menüs EINSTELLUNGEN erscheint die folgende Bildschirmseite:



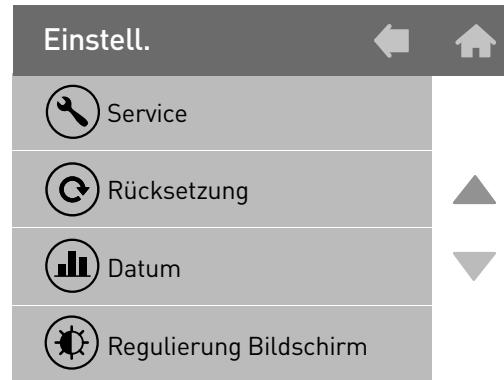
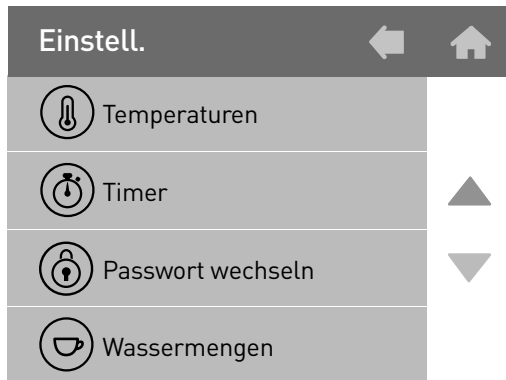
16.0 Passwort

Diese Bildschirmseite erfordert die Eingabe des Passworts für den Zugang zum Menü EINSTELLUNGEN

- Mit den Tasten der Nummerntastatur das Passwort eingeben. Standardmäßig ist das SERVICE Passwort 0000.
- Drücken (SYMBOL), um das Passwort zu bestätigen.

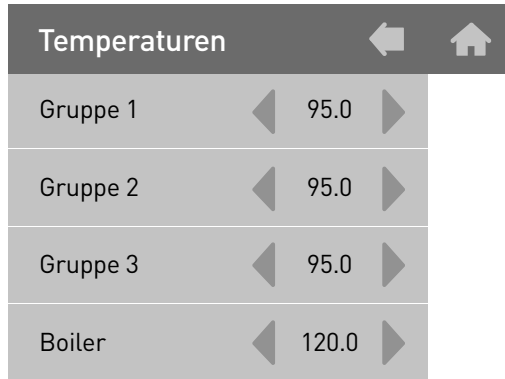
Nun kann das Menü aufgerufen werden.

Menü EINSTELLUNGEN:



16.1 Temperatur

Dieses Menü dient dazu, die Bildschirmseite für die Einstellung der Temperatur der einzelnen Einheiten und des Dampfboilers aufzurufen. Auf TEMPERATUR drücken, um dieses Menü aufzurufen:



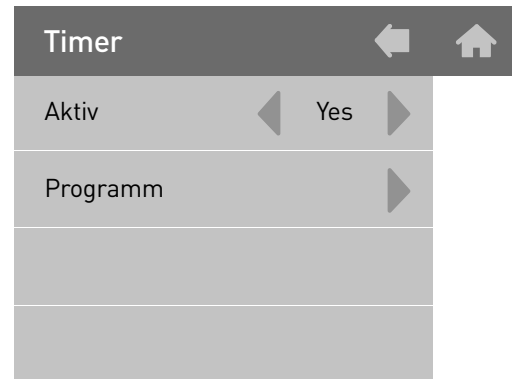
Die Temperatur der einzelnen Heizelemente kann mit den Pfeilen an der Seite der Werte verändert werden. Auf ZURÜCK drücken, um zum vorherigen Menü zurückzukehren.

16.2 Timer

Dieses Gerät ist mit einem Timer für wöchentliches Ein-/Ausschalten jeder Brühgruppe und für den Boiler ausgestattet.

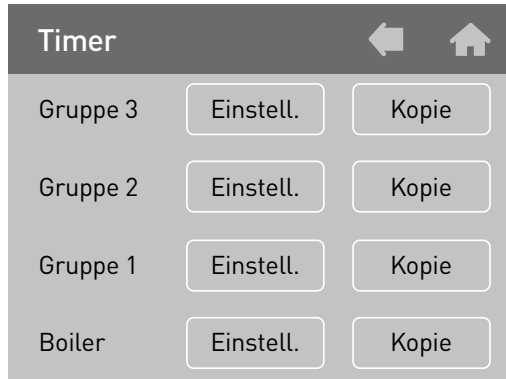
Alle Timer sind unabhängig voneinander programmierbar und bieten die Möglichkeit, die Ein- und die Ausschaltung/Sicherheit jeder Einheit täglich einzustellen.

Auf TIMER drücken, um dieses Menü aufzurufen:



- Wenn der Timer aktiviert werden soll, unter „Aktivierung“ „JA“ wählen und mit dem Pfeil auf den Menüpunkt „Programm“ gehen.

16.2.1 Timerprogrammierung



Auf die Taste EINSTELLEN an der Seite der Gruppe/des Boilers drücken, der programmiert werden soll.



Auf der Programmierbildschirmseite können die Tage der Woche und die entsprechenden Anschalt- (EIN) und Ausschaltzeiten (AUS) des automatischen Timers ausgewählt werden.



- Wählen Sie rechts den Tag, der programmiert werden soll, aus. Nach der Auswahl erscheint dieser auf schwarzem Hintergrund. Mit den Pfeilen unten rechts die Wochentage durchscrollen.



- Mit den gelben Pfeilen an der Seite der EIN- und AUS-Werte die Zeit einstellen, zu der die Gruppe/der Boiler ein-/ ausgeschaltet werden soll.
- Der Schalter „Sicherheit“ hat zwei Positionen:
 - AUS: Die Gruppe/der Boiler bleibt vollständig ausgeschaltet.

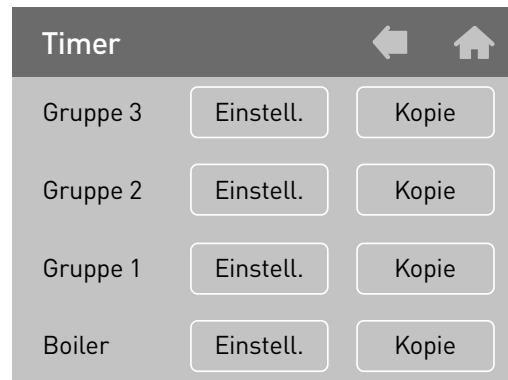
- EIN: Die Boilergruppe bleibt bei einer Temperatur von 60° für die Gruppe und 80° für den Boiler in einem Sicherheitszustand.

- Es kann auf KOPIEREN NACH und dann auf den nächsten Wochentag gedrückt werden, um die gleichen Einstellungen zu kopieren.

16.2.2 Kopie

Über die Timerbildschirmseite können die Wocheneinstellungen von einer Einheit in eine andere kopiert werden.

- Auf KOPIEREN neben der bereits eingestellten Gruppe drücken.



- Auf EINFÜGEN neben der Gruppe drücken, in die die Einstellungen kopiert werden sollen.



- Auf ZURÜCK drücken, um zum vorherigen Menü zurückzukehren.

16.3 Passwortänderung

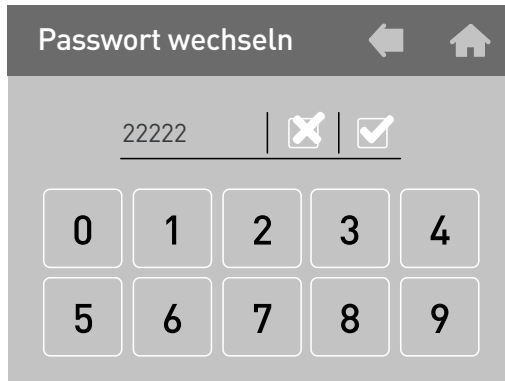
In diesem Untermenü kann das Passwort für den Zugriff auf das Menü geändert werden.


Auf PASSWORT ÄNDERN drücken, um dieses Menü aufzurufen:



Auf dieser Bildschirmseite wird das aktuell eingestellte Passwort angezeigt.

- Um es zu ändern, die Taste drücken und die erste Ziffer des Passworts beginnt zu blinken.



- Das neue Passwort über die Nummerntastatur eingeben. Wenn Sie sich bei der Eingabe irren,  drücken, um zur vorherigen Ziffer zurückzukehren.
- Auf ZURÜCK drücken, um zum vorherigen Menü zurückzukehren.

17. Alarme

Dieses Gerät ist mit einer elektronischen Steuerung ausgestattet, die neben der Verwaltung aller Betriebsfunktionen auch die ordnungsgemäße Funktion aller Komponenten überprüft.

Tritt bei einer bestimmten Funktion eine Störung auf, wird diese mittels einer Alarmmeldung auf der Hauptbildschirmseite aufgezeichnet und/oder angezeigt.

WARNUNG

Ein Alarm kann durch unsachgemäßen Gebrauch des Geräts ausgelöst werden. In diesem Fall einfach die Anwendungsweise korrigieren, um das Problem zu lösen.

Einige Alarme werden nur angezeigt, aber im System gespeichert, da sie für die einwandfreie Funktion der Anlage nicht relevant sind, insbesondere aus Sicht der Sicherheit des Bedieners und der ihn umgebenden Gegenstände oder Personen.

Alarm	Ursache	Wirkung
Timeout Gr.1	Dieser Alarm wird ausgelöst, wenn eine Ausgabe über die Gruppe 1 durch Drücken der Taste P5 für die fortlaufende Ausgabe länger als 120 Sekunden stattfindet	Ausschaltung der Gruppe. DEL auf der Anzeige drücken, um den Alarm zu löschen
Timeout Gr.2	Dieser Alarm wird ausgelöst, wenn eine Ausgabe über die Gruppe 2 durch Drücken der Taste P5 für die fortlaufende Ausgabe länger als 120 Sekunden stattfindet	Ausschaltung der Gruppe. DEL auf der Anzeige drücken, um den Alarm zu löschen
Timeout Gr.3	Dieser Alarm wird ausgelöst, wenn eine Ausgabe über die Gruppe 3 durch Drücken der Taste P5 für die fortlaufende Ausgabe länger als 120 Sekunden stattfindet	Ausschaltung der Gruppe. DEL auf der Anzeige drücken, um den Alarm zu löschen
Timeout Dampf	Dieser Alarm wird während einer Dampfausgabe durch das MCS ausgelöst, bei der der Fühler der Milchttemperatur keine 30 °C innerhalb von 60 Sekunden erreicht	Blockierung der Dampfausgabe. DEL auf der Anzeige drücken, um den Alarm zu löschen
Timeout Boiler	Dieser Alarm wird ausgelöst, wenn der Boiler 10 Minuten nach dem Einschalten keine Temperatur von 40 °C erreicht hat	Blockierung der Boilererhitzung. DEL auf der Anzeige drücken, um den Alarm zu löschen

Alarm	Ursache	Wirkung
Boilerfühler unterbrochen	Dieser Alarm wird ausgelöst, wenn der Fühler eine Boilertemperatur ermittelt hat, die sich außerhalb des Bereichs befindet	Blockierung der Boilererhitzung. DEL auf der Anzeige drücken, um den Alarm zu löschen
Kurzschluss Boilerfühler	Dieser Alarm wird ausgelöst, wenn der Fühler eine Boilertemperatur ermittelt hat, die sich außerhalb des Bereichs befindet	Blockierung der Boilererhitzung. DEL auf der Anzeige drücken, um den Alarm zu löschen
Hohe Boilertemperatur	Dieser Alarm wird ausgelöst, wenn der Fühler eine auf über 127 °C gestiegene Boilertemperatur ermittelt hat	Blockierung der Boilererhitzung. DEL auf der Anzeige drücken, um den Alarm zu löschen
Dampffühler unterbrochen	Dieser Alarm wird ausgelöst, wenn der Fühler eine MCS-Temperatur ermittelt, die sich außerhalb des Bereichs befindet	Blockierung der MCS-Funktion. DEL auf der Anzeige drücken, um den Alarm zu löschen
Kurzschluss Dampffühler	Dieser Alarm wird ausgelöst, wenn der Fühler eine MCS-Temperatur ermittelt, die sich außerhalb des Bereichs befindet	Blockierung der MCS-Funktion. DEL auf der Anzeige drücken, um den Alarm zu löschen

Alarm	Ursache	Wirkung
Timeout Fühler Gr.1	Dieser Alarm wird ausgelöst, wenn Brühgruppe 1 nicht nach 5 Minuten nach dem Einschalten die Temperatur von 50 °C erreicht hat	Blockierung der Erhitzung der Brühgruppe 1. DEL auf der Anzeige drücken, um den Alarm zu löschen
Fühler Gr.1 unterbrochen	Dieser Alarm wird ausgelöst, wenn der Fühler eine Temperatur der Brühgruppe 1 ermittelt hat, die sich außerhalb des Bereichs befindet	Blockierung der Erhitzung der Brühgruppe 1. DEL auf der Anzeige drücken, um den Alarm zu löschen
Kurzschluss Fühler GR.1	Dieser Alarm wird ausgelöst, wenn der Fühler eine Temperatur der Brühgruppe 1 ermittelt hat, die sich außerhalb des Bereichs befindet	Blockierung der Erhitzung der Brühgruppe 1. DEL auf der Anzeige drücken, um den Alarm zu löschen
Hohe Temperatur Gr.1	Dieser Alarm wird ausgelöst, wenn die Temperatur der Brühgruppe 1 auf über 120 °C gestiegen ist	Blockierung der Erhitzung der Brühgruppe 1. DEL auf der Anzeige drücken, um den Alarm zu löschen
Timeout Fühler Gr.2	Dieser Alarm wird ausgelöst, wenn Brühgruppe 2 nicht nach 5 Minuten nach dem Einschalten die Temperatur von 50 °C erreicht hat	Blockierung der Erhitzung der Brühgruppe 2. DEL auf der Anzeige drücken, um den Alarm zu löschen

Alarm	Ursache	Wirkung
Fühler Gr.2 unterbrochen	Dieser Alarm wird ausgelöst, wenn der Fühler eine Temperatur der Brühgruppe 2 ermittelt hat, die sich außerhalb des Bereichs befindet	Blockierung der Erhitzung der Brühgruppe 2. DEL auf der Anzeige drücken, um den Alarm zu löschen
Kurzschluss Fühler Gr.2	Dieser Alarm wird ausgelöst, wenn der Fühler eine Temperatur der Brühgruppe 2 ermittelt hat, die sich außerhalb des Bereichs befindet	Blockierung der Erhitzung der Brühgruppe 2. DEL auf der Anzeige drücken, um den Alarm zu löschen
Hohe Temperatur Gr.2	Dieser Alarm wird ausgelöst, wenn die Temperatur der Brühgruppe 2 auf über 120 °C gestiegen ist	Blockierung der Erhitzung der Brühgruppe 2. DEL auf der Anzeige drücken, um den Alarm zu löschen
Timeout Fühler Gr.3	Dieser Alarm wird ausgelöst, wenn Brühgruppe 3 nicht nach 5 Minuten nach dem Einschalten die Temperatur von 50 °C erreicht hat	Blockierung der Erhitzung der Brühgruppe 3. DEL auf der Anzeige drücken, um den Alarm zu löschen
Fühler Gr.3 unterbrochen	Dieser Alarm wird ausgelöst, wenn der Fühler eine Temperatur der Brühgruppe 3 ermittelt hat, die sich außerhalb des Bereichs befindet	Blockierung der Erhitzung der Brühgruppe 3. DEL auf der Anzeige drücken, um den Alarm zu löschen

Alarm	Ursache	Wirkung
Kurzschluss Fühler Gr.3	Dieser Alarm wird ausgelöst, wenn der Fühler eine Temperatur der Brühgruppe 3 ermittelt hat, die sich außerhalb des Bereichs befindet	Blockierung der Erhitzung der Brühgruppe 3. DEL auf der Anzeige drücken, um den Alarm zu löschen
Hohe Temperatur Gr.3	Dieser Alarm wird ausgelöst, wenn die Temperatur der Brühgruppe 3 auf über 120 °C gestiegen ist	Blockierung der Erhitzung der Brühgruppe 1. DEL auf der Anzeige drücken, um den Alarm zu löschen
Volumenzähler Gr.1 defekt	Dieser Alarm wird ausgelöst, wenn die elektronische Steuerung während einer Ausgabe an Gruppe 1 keine Impulse vom Durchflussmesser derselben Gruppe erhält	Die Ausgabe muss manuell durch Drücken desselben Status gestoppt werden, der für die laufende Ausgabe verwendet wird
Volumenzähler Gr.2 defekt	Dieser Alarm wird ausgelöst, wenn die elektronische Steuerung während einer Ausgabe an Gruppe 2 keine Impulse vom Durchflussmesser derselben Gruppe erhält	Die Ausgabe muss manuell durch Drücken desselben Status gestoppt werden, der für die laufende Ausgabe verwendet wird

Alarm	Ursache	Wirkung
Volumenzähler Gr.3 defekt	Dieser Alarm wird ausgelöst, wenn die elektronische Steuerung während einer Ausgabe an Gruppe 3 keine Impulse vom Durchflussmesser derselben Gruppe erhält	Die Ausgabe muss manuell durch Drücken desselben Status gestoppt werden, der für die laufende Ausgabe verwendet wird
Timeout Niveau	Dieser Alarm wird ausgelöst, wenn die automatische Selbstnivellierung nicht in der Lage ist, die Wassermenge innerhalb der in der Programmierung eingestellten Zeit wieder auf den vorgesehenen Betriebspegel in den Boiler zu bringen	Blockierung der Selbstnivellierung. DEL auf der Anzeige drücken, um den Alarm zu löschen und die Selbstnivellierung neu zu starten
Sicherheitsstufe	Dieser Alarm wird ausgelöst, wenn das Wasserniveau im Boiler unter die Schwelle der Sicherheitssonde sinkt	Blockierung der Boilererhitzung. DEL auf der Anzeige drücken, um den Alarm zu löschen. Wenn sich der Alarm wiederholt, den autorisierten technischen Kundendienst benachrichtigen

Alarm	Ursache	Wirkung
Serielle Schnittstelle Grinder defekt	Dieser Alarm wird ausgelöst, wenn die Kaffeemaschine und der mit ihr verbundene Grinder nicht miteinander kommunizieren können (GCS-Funktion)	Blockierung der Selbstregulierung des Grinders. DEL auf der Anzeige drücken, um den Alarm zu löschen. Bei Wiederholung des Alarms den autorisierten technischen Kundendienst benachrichtigen und vorübergehend die Taste für die fortlaufende Ausgabe verwenden
Serielle Schnittstelle Kasse defekt	Dieser Alarm wird ausgelöst, wenn die Kaffeemaschine und das mit ihr verbundene Cash System nicht miteinander kommunizieren können	Blockierung aller Kaffeeausgaben. DEL auf der Anzeige drücken, um den Alarm zu löschen. Wenn sich der Alarm wiederholt, an den autorisierten technischen Kundendienst wenden
Datenverlust	Dieser Alarm wird ausgelöst, wenn Daten im EEPRO verloren gehen, d.h. wenn alle bei der Installation festgelegten Einstellungen verloren gehen und die Maschine wieder mit den Werksdaten arbeitet	DEL auf der Anzeige drücken, um den Alarm zu löschen und an den autorisierten technischen Kundendienst wenden

Alarm	Ursache	Wirkung
Uhr defekt	Dieser Alarm wird ausgelöst, wenn das interne Modul der Uhr nicht funktioniert. Als Folge davon wird der Timer, falls aktiv, automatisch deaktiviert	DEL auf der Anzeige drücken, um den Alarm zu löschen. Wenn sich der Alarm wiederholt, an den autorisierten technischen Kundendienst wenden
Serielle CPU Schnittstelle defekt	Dieser Alarm wird ausgelöst, wenn die serielle Übertragung zwischen der Front- und die Leistungsplatine nicht mehr stattfindet und diese nicht mehr miteinander kommunizieren können	Vollständige Blockierung des Geräts. Wenn das Problem nach einem Rücksetzungsversuch über den Hauptschalter weiterhin besteht, an den autorisierten technischen Kundendienst wenden
Alarm 24V	Dieser Alarm wird ausgelöst, wenn die für den Betrieb aller internen Peripheriegeräte erforderliche 24-Voltspannung ausfällt	Totalblockierung des Geräts. Wenn das Problem nach einem Rücksetzungsversuch des Geräts über den Hauptschalter weiterhin besteht, an den autorisierten technischen Kundendienst wenden



Manual de usuario

1	Equipamiento de la máquina para café espresso	171
2	Advertencias generales	172
3	Preparativos para la instalación	178
4	Puesta en funcionamiento y uso del aparato	180
5	Descripción de la máquina	182
6	Pantalla de grupo	184
7	Preparación del café espresso	186
8	Preparación de leche caliente	187
9	Suministro de agua caliente	188
10	Uso del calienta tazas	189
11	Uso del MCS	191
12	Regulación del flujo	192
13	Mantenimiento periódico por parte del cliente	194
14	Visualización de información útil	199
15	Encendido y apagado de las unidades calefactoras	206
16	Programación	208
17	Alarmas	214
	Esquemas eléctricos	222

Placa de datos

**DALLA
CORTE**

DALLA CORTE S.R.L.
VIA ZAMBELETTI, 10
20021 BARANZATE (ITALY)

MADE IN ITALY



SERIAL N MODEL
CXXXXXXXXX DC-PROXT
YEAR 2018 X GROUPS

Maximum water pressure 0.6MPa

Coffee circuit pressure 1,1Mpa

I XX 0,15Mpa

380 - 400 V 3N 50/60Hz

220 - 230 V 50/60Hz

220 - 230 V 3 50/60Hz

6300 W IPX2

1. Equipamiento de la máquina para café espresso

- 3-4 filtros 2 tazas H26
(la cantidad varía según el modelo de 2 o 3 grupos)
- 2 filtros 1 taza h23
- 1 portafiltro con 1 taza
- 2-3 portafiltros para 2 tazas
(la cantidad varía según el modelo de 2 o 3 grupos)
- 1 tubo flexible de 3/8" L70
- 1 tubo flexible de 3/8" L150
- 1 cepillo para limpiar los filtros de ducha
- 1 llave para los tornillos de los filtros de ducha
- 2-3 filtros de ducha de red
(la cantidad varía según el modelo de 2 o 3 grupos)
- 1 tubo espiral negro para descargar el agua
- 1 paño para limpiar las partes externas
- 1 soporte de goma de mesa para prensar café
- 1 bote de pastillas detergentes
- 1 prensador de café dotado de llave de regulación de flujo del agua
- Manual de uso y mantenimiento

2. Advertencias generales

ATENCIÓN

Lea atentamente el manual antes del uso.

Lea atentamente las advertencias contenidas en el presente manual antes del uso, puesto que proporcionan indicaciones importantes relacionadas con la seguridad, instalación, uso y mantenimiento. Un uso incorrecto puede ocasionar daños a personas, animales o cosas por los cuales el fabricante no puede considerarse responsable. Conserve este manual para consultas futuras.

El fabricante se reserva el derecho de modificar el presente manual sin la obligación de actualizar las ediciones anteriores.

Las indicaciones presentes en este manual tienen un carácter puramente indicativo. Dalla Corte se reserva la facultad de aportar variaciones de fabricación y al manual sin que suponga la obligación de actualizar la fabricación y los manuales anteriores.

Asegúrese de que el aparato está íntegro después de haber quitado el embalaje. En caso de dudas, no utilice el aparato y llame al servicio de asistencia técnica autorizado. Los elementos del embalaje (bolsas de plástico, poliestireno expandido, flejes, tornillos, clavos, etc.) NO deben

dejarse al alcance de los niños puesto que son potenciales fuentes de peligro, ni abandonarse en el medio ambiente.

Antes de conectar el aparato, asegúrese que de que los datos de la placa se correspondan con los de la red de distribución eléctrica. La placa de datos se encuentra debajo del recipiente del lado izquierdo de la máquina. La instalación debe realizarse de conformidad con las normas vigentes, según las instrucciones del fabricante y por personal cualificado. El fabricante no puede considerarse responsable por los posibles daños causados por la falta de puesta a tierra de la instalación. Para la seguridad eléctrica de este aparato, es obligatorio preparar la instalación de puesta a tierra, dirigiéndose a un electricista dotado de licencia, quien deberá verificar que la capacidad eléctrica de la instalación sea adecuada a la potencia máxima del aparato indicada en la placa.

El instalador debe realizar las conexiones hídricas respetando las normas de higiene y seguridad hidráulica de protección medioambiental vigentes en el lugar de instalación.

La alimentación del dispositivo debe ser efectuada con agua apta para el consumo humano, de conformidad con las disposiciones vigentes en el lugar de instalación. Para un buen funcionamiento y un buen mantenimiento del equipo, puede ser necesario instalar un ablandador para el agua de alimentación a fin de evitar la formación de incrustaciones calcáreas en el mismo. Esta evaluación debe ser realizada por el instalador del ablandador según las instrucciones contenidas en el manual de instrucciones del mismo.

Este aparato debe destinarse exclusivamente al uso para el cual ha sido expresamente creado. Cualquier otro uso se considera inapropiado e incorrecto. El fabricante no puede ser considerado responsable por los posibles daños causados por usos impropios, errados o irrazonables.

El aparato no es apto para el uso por parte de niños, personas con capacidades físicas, sensoriales, mentales reducidas o carentes de conocimientos a menos que estén bajo supervisión o se les haya instruido.

Las temperaturas máximas y mínimas de almacenamiento deben estar comprendidas entre 0 °C y +55 °C.

La temperatura de funcionamiento debe estar comprendida entre +5 °C y +30 °C.

El uso de cualquier aparato eléctrico supone la observación de algunas reglas fundamentales.

En particular:

- No toque el aparato con las manos o los pies mojados.
- No use el aparato con los pies descalzos.
- Antes de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento ordinario, desconecte el equipo de la red de alimentación eléctrica y cierre el agua.
- No deje el equipo encendido y sin custodia por largos periodos (por ejemplo, 1 día).
- Los niños deben vigilarse para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

- En caso de averías y/o funcionamiento defectuoso de la máquina, apáguela por completo y absténgase de cualquier intento de reparación. Llame exclusivamente al Servicio de Asistencia Técnica autorizado por el fabricante.
- El aparato debe instalarse de modo que la superficie más elevada esté por lo menos a 1,2 m de altura.
- Para garantizar la eficacia del equipo así como su funcionamiento correcto, es indispensable atenerse a las indicaciones del fabricante, realizando las operaciones de mantenimiento ordinario.
- Para limpiar el aparato, no lo lave con chorros de agua ni lo sumerja en agua.
- No tire del cable de alimentación para desconectar el aparato.
- No deje expuesto el aparato a los agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.).
- No permita que el aparato sea usado por niños o personal no autorizado o que no haya leído y comprendido bien este manual.
- El equipo no debe ser usado por personas (incluidos los niños) cuyas aptitudes físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas, o que no tengan experiencia ni conocimientos, a menos que estén vigilados o reciban las instrucciones de uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.

Para evitar un sobrecalentamiento peligroso se recomienda desenrollar el cable de alimentación en toda su longitud.

No obstruya las rejillas de aspiración y/o disipación, en especial las del caliente tazas.

El cable de alimentación no debe ser reemplazado por el usuario. En caso de daños, apague el aparato y llame exclusivamente a personal cualificado para su reemplazo.

Si decidiera no seguir utilizando un aparato de este tipo, después de haber desconectado la máquina del sistema eléctrico, cortar el cable.

El nivel de presión acústica continuo, ponderado, es inferior a 70 dB.

ATENCIÓN PELIGRO DE QUEMADURAS

Durante el uso de la lanza de vapor, preste mucha atención: no ponga las manos debajo de ésta y no la toque inmediatamente después del uso.

Campo de uso y uso previsto

La máquina para café espresso ha sido concebida para un uso profesional por parte de personal cualificado.

La máquina para café espresso ha sido concebida para preparar café expreso mediante las boquillas especiales, suministrar agua caliente mediante la boquilla especial y preparar capuccinos mediante el suministro de vapor a través de las lanzas especiales según los procedimientos que se describen sucesivamente. Cualquier otro uso debe considerarse impropio y por tanto peligroso.

Transporte y desplazamiento

ATENCIÓN PELIGRO DE GOLPE O APLASTAMIENTO

La máquina se transporta por separado en cajas de madera sobre paletas; la máquina está fijada a la paleta mediante los pernos especiales.

Antes de realizar cualquier operación de transporte o desplazamiento, el operador debe llevar guantes y calzado de seguridad y un mono con elásticos en los extremos. El transporte sobre paletas debe realizarse con un medio de elevación adecuado (por ejemplo, una carretilla elevadora).

El operador, durante el desplazamiento, debe tener cuidado de que no hayan personas, cosas u objetos en la zona de operaciones.

Levante lentamente la paleta a unos 30 cm del suelo y vaya a la zona de carga. Tras haber comprobado que no hay obstáculos, cosas o personas, realice la carga.

Una vez que ha llegado su destino, con el medio de elevación adecuado (por ejemplo, una carretilla elevadora), y tras haberse asegurado de que no hay cosas o personas en el área de descarga, coloque la paleta en el suelo y desplácela a unos 30 cm del suelo hasta el área de almacenamiento.

3. Preparativos para la instalación

El aparato debe colocarse sobre una superficie que pueda garantizar un apoyo seguro del mismo. Durante los preparativos de las instalaciones, es necesario prever una apertura A (Fig.1) de por lo menos 10×10 cm sobre la superficie de apoyo para poder realizar las conexiones con las instalaciones del compartimiento está debajo B (Fig.1).

El aparato debe ser alimentado exclusivamente con agua fría destinada al consumo humano, de conformidad con las normas y reglamentos nacionales.

La presión de la red de suministro de agua debe estar comprendida entre 0,1 y 0,6 MPa. Si este último requisito no se cumple, consulte con el fabricante.

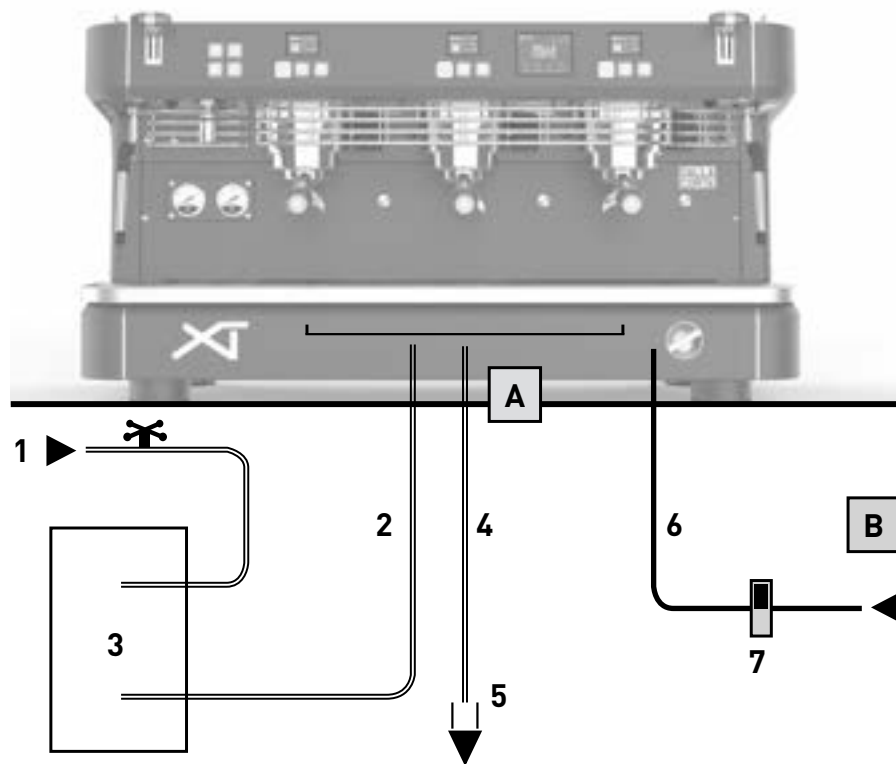
Entre la red de suministro de agua y el tubo de alimentación del agua de la máquina debe instalarse un grifo de corte 1 (Fig.1) para poder cerrar el paso del agua si es necesario.

Preparar el sifón de descarga 5 (Fig.1) con un diámetro mínimo de 40 mm conectado a la instalación de descarga de local de instalación.

El aparato se suministra sin enchufe porque tiene que instalarse de forma fija a la red eléctrica. Por tanto, es necesario dotarse de un interruptor omnipolar 7 (Fig.1) de conformidad con las normas y reglamentos.

Connexiones

Fig.1



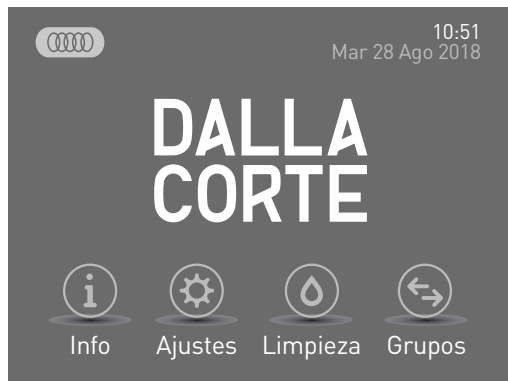
- 1 Grifo de alimentación de agua
- 2 Tubos flexibles para conexión de agua
- 3 Descalcificador de agua opcional
- 4 Tubo de descarga
- 5 Sifón de descarga
- 6 Cable de alimentación eléctrica
- 7 Interruptor de alimentación eléctrica

A Orificio en la superficie de apoyo
B Parte inferior

4. Puesta en funcionamiento y uso del aparato

Ejecute las siguientes instrucciones con la ayuda del esquema que se reproduce en la Fig.1.

- Abra el grifo de alimentación del agua (1 Fig.1).
- Encienda el interruptor del sistema eléctrico (7 Fig.1) y gire el interruptor general del aparato a derechas (1 Fig.2); verifique que la pantalla se encienda.





- Una vez que el aparato se ha encendido, el nivelador automático empieza a llenar la caldera hasta llegar al nivel de régimen.

- Al terminar la fase de carga, los grupos de boquillas activados empiezan a calentarse, los valores que aparecen en las pantallas para cada grupo empiezan a parpadear.

- Al terminar la fase de calentamiento, los valores que aparecen en

las pantallas para cada grupo dejan de parpadear y aparece el valor de temperatura configurado para cada grupo y los demás parámetros especificados en "Pantalla de grupo" que se detallan en el apartado 6.

- Inmediatamente después empieza la fase de calentamiento de la caldera, durante la cual el símbolo  parpadea.
- Los grupos de boquillas pueden utilizarse durante el calentamiento de la caldera. Cuando la caldera alcanza la temperatura previamente establecida el símbolo  deja de parpadear y el indicador acústico emite 2 pitidos que indican que el aparato está listo para ser utilizado.
- Cuando la máquina alcanza la temperatura y ANTES del uso, lleve a cabo un ciclo de lavado de los grupos y la caldera como se explica en el punto 13.

NOTA

La secuencia de activación de calentamiento antes indicada se realiza solamente cuando el aparato se enciende tras un apagado total mediante el interruptor general. Esta secuencia sirve para no utilizar demasiada energía en la fase de calentamiento del aparato, evitando sobrecargar la instalación eléctrica del lugar de instalación.

NOTA

Antes del encendido, limpie las superficies externas de la máquina, lave las rejillas, filtros, porta filtros y lanzas de vapor con un producto detergente para platos aclarando a fondo.

5. Descripción de la máquina

Fig.2

- 1 Interruptor general
- 2 Patas regulables
- 3 Recipiente
- 4 Lanza de vapor
- 5 Grifo de vapor
- 6 Salida de agua caliente
- 7 Manómetro de la caldera
- 8 Manómetro de la bomba
- 9 Grupo de boquillas
- 10 Porta filtro

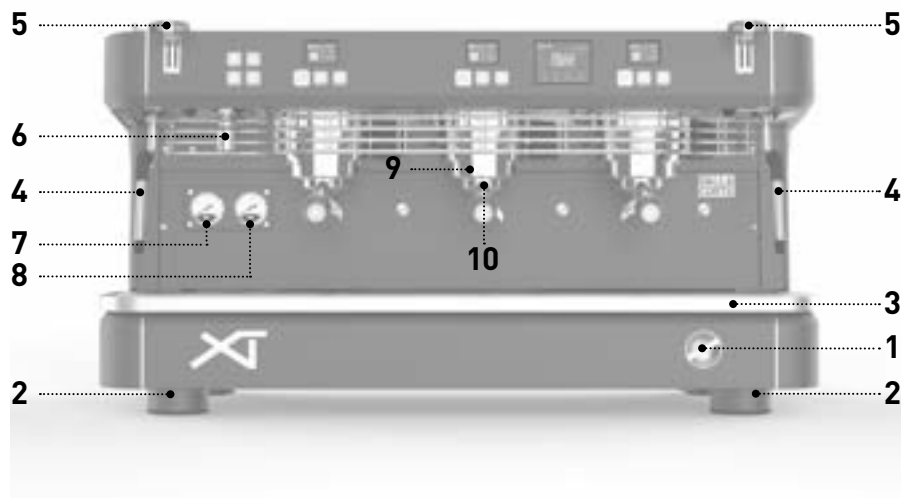
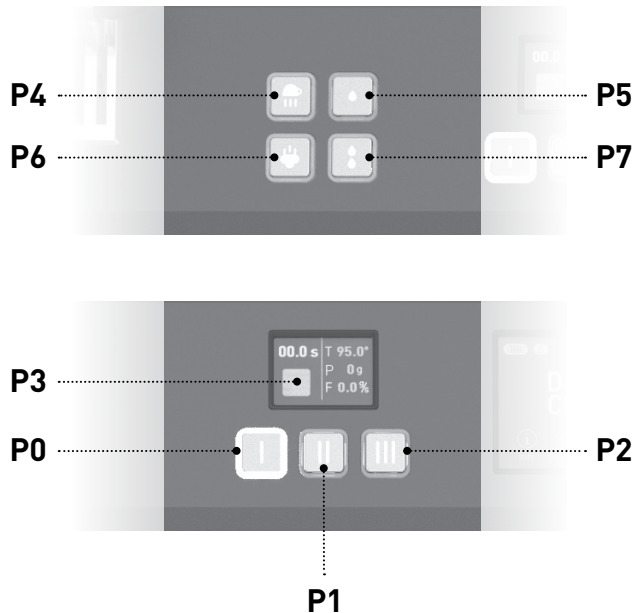


Fig.3



Botonera del grupo

- P0** Botón de selección 1
(default café simple corto)
- P1** Botón de selección 2
(default café doble corto)
- P2** Botón de selección 3
(default suministro continuo)

Botón táctil

- P3** Botón de selección 4
(default flush)

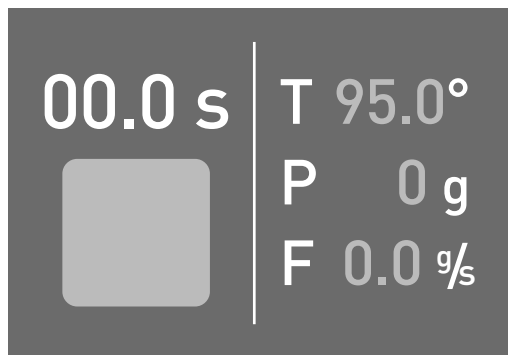
Botonera de servicios

- P4** Botón del interruptor del caliente tazas
- P5** Botón de dosis 1 de agua caliente
- P6** Botón del interruptor del MCS
- P7** Botón de dosis 2 de agua caliente

6. Pantalla de grupo

Descripción de la pantalla de grupo

Una vez que el grupo de suministro alcanza la temperatura previamente establecida después del encendido esta es la pantalla que aparece en la pantalla de cada grupo.



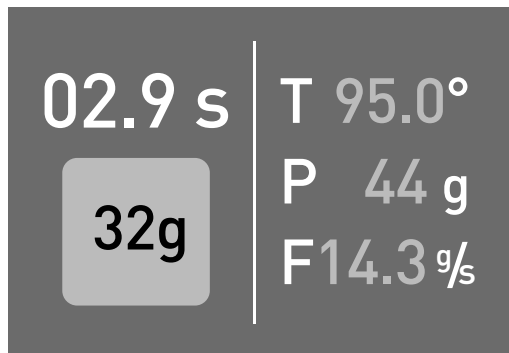
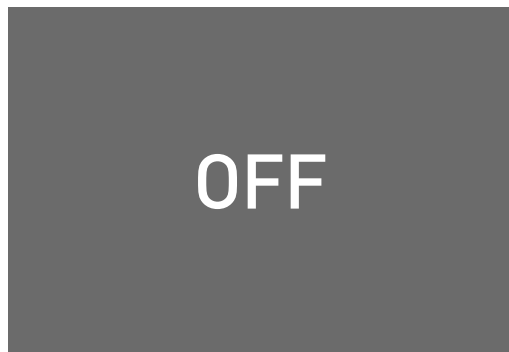
Podemos ver los siguientes datos:

- CRONÓMETRO: aparece el tiempo total de suministro.
- T: Temperatura establecida del grupo de boquillas.
- P: Peso total del agua suministrada por el grupo de boquillas.
- F: el flujo, en tiempo real, del agua suministrada por el grupo de boquillas, indicado en gramos por segundo.

Además, se dispone de un botón amarillo que puede asumir varias funciones, está configurado de forma predeterminada en la función de flush, por tanto, cuando el botón se presiona la máquina suministra de forma rápida 1,5s de agua, después se detiene automáticamente para poder limpiar los filtros de ducha de los residuos de café de suministros anteriores.

En caso de APAGADO del grupo de boquillas mediante el menú dedicado en la pantalla central de la máquina, la pantalla no muestra los parámetros

antes citados si no muestra la indicación OFF como se ilustra en la imagen que sigue.



presiona exactamente en el momento en que empiezan a caer las primeras gotas de café.

Cuando se vuelve a encender, los parámetros parpadean hasta alcanzar la temperatura configurada.

Función de balanza

Durante el suministro, además del peso total que aparece siempre en la indicación P de la pantalla, es posible medir el peso del agua que se utiliza en la taza.

Al pulsar el botón P3 (botón TÁCTIL AMARILLO) en la pantalla del grupo DE SUMINISTRO EN CURSO aparece el recuento de gramos de agua que se suministra a partir de ese momento.

Esta función se utiliza, por ejemplo, para medir el café en la taza si se

7. Preparación del café espresso

Para obtener un buen café es necesario que los porta filtros (10 Fig.2) estén insertados en el grupo de boquillas (9 Fig.1) a fin de mantenerlos siempre a la temperatura correcta.

Para preparar el café espresso realice lo siguiente:

- Desenganche el porta filtro deseado, evitando agarrar las partes metálicas calientes.
- Limpie el filtro interno del portafiltro de los posibles residuos de café.
- Cargue el filtro con café molido fresco al punto justo de molienda (una dosis de café para el filtro simple, dos dosis de café para el filtro doble).
- Prese el café con firmeza con el prensador manual especial que se suministra.
- Limpie el bordo del filtro de posibles residuos de café y vuelva a enganchar el portafiltro al grupo de boquillas.
- Presione uno de los dos botones con dosificación automática P0, P1 (Fig.3) del grupo al que se ha enganchado el portafiltro cargado de café.



ATENCIÓN

No ponga las manos debajo de los grupos de boquillas cuando están funcionando. No toque las partes metálicas de los grupos de boquillas o de los portafiltros puesto que pueden provocar quemaduras.

8. Preparación de leche caliente

Vierta leche en una jarra con asa. Introduzca el tubo de vapor (4 Fig.2) en la jarra y abra el grifo del vapor (5 Fig.2) relativo al tubo de vapor utilizado. Cuando la temperatura de la leche es la deseada cierre el grifo del vapor. Al terminar esta última operación, limpie el tubo de vapor con un paño húmedo para evitar que se formen incrustaciones de leche en el tubo mismo. Después, descargue por un instante el vapor en la rejilla del recipiente para limpiar los posibles residuos de leche incluso en el interior de la lanza de vapor, protegiéndose de las posibles salpicaduras con el paño húmedo.



ATENCIÓN

Para maniobrar la lanza de vapor, utilice el mango aislante especial. No abra el grifo de vapor sin haber introducido el tubo de vapor en la jarra para evitar posibles quemaduras.

NOTA

Para obtener una crema de leche de buena calidad es necesario realizar un procedimiento específico durante el calentamiento. Este procedimiento se enseña a través de cursos de formación por vídeo específicos, pero por cuestiones de seguridad no se describe en este manual.

9. Suministro de agua caliente

Este aparato está dotado de dos botones de toma del agua caliente para infusiones, dosificados por tiempo. Ponga un recipiente (que resista a temperaturas de por lo menos 125 °C) debajo del difusor de salida de agua caliente (6 Fig.2) y presione uno de los dos botones de suministro de agua caliente P5-P7 (Fig.3).

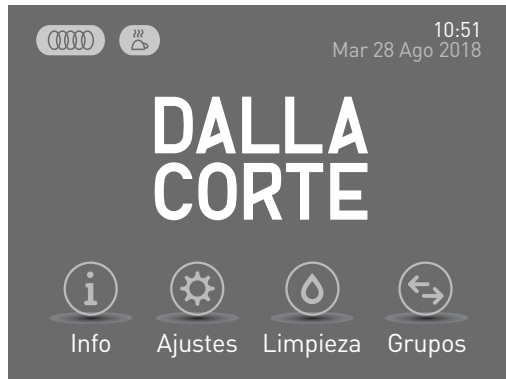
Durante la instalación, es posible programar la cantidad de agua de suministro para cada botón de toma e incluso la temperatura del agua caliente para las infusiones; esta programación debe ser realizada exclusivamente por el instalador.



ATENCIÓN

No presione los botones de toma de agua caliente antes de haber colocado un recipiente debajo del tubo de suministro, para evitar posibles quemaduras.

10. Uso del calienta tazas



En condiciones medioambientales particulares, alrededor del equipo se crea una circulación de aire fría que puede comprometer y desviar el flujo normal de aire caliente de la caldera hacia las tazas e impedir por tanto que estas últimas alcancen la temperatura correcta.

Usar tazas que no están suficientemente calientes en el momento del suministro del café hace que se pierdan instantáneamente de 25 a 35° C y se obtiene por tanto un espresso templado. El calienta tazas incorporado en este aparato es de tipo eléctrico, por tanto, si es necesario puede activarse o desactivarse mediante el botón P4 (Fig.3). La parte calefactora de la superficie en que se colocan las tazas es sólo la posterior.

En la pantalla es posible ver el icono de la taza girada cuando el calienta tazas está activado.

La función para calentar tazas tiene dos potencias: pulsando el botón P4 una vez, el calentador funciona de forma intermitente proporcionando un calentamiento medio. En este caso, el icono calienta tazas parpadea en la pantalla.

Pulsando por segunda vez el botón P4 se configura el calentamiento máximo y el icono de la pantalla permanece fijo.

Para apagar el calentador de tazas presione de nuevo el botón P4; el icono en la pantalla desaparece.

11. Uso del MCS

El MCS (Milk Control System) es un sistema automático para calentar leche. Con el MCS es posible obtener una cantidad de leche calentada a una temperatura previamente establecida, con una nata que se compara a la de los mejores camareros. Para utilizar el MCS es suficiente poner una cantidad de leche fría en una jarrita, colocarla debajo de la lanza del MCS y presionar el botón P6 (Fig.3). Cuando la leche ha alcanzado la temperatura previamente establecida (que se programa durante la instalación de la máquina), el suministro del vapor se detiene automáticamente y la leche está lista para ser utilizada.



ATENCIÓN

No utilice el sistema MCS con la lanza de vapor dirigida hacia el operador u otras personas.

NOTA

Para que el MCS funcione correctamente es necesario, después de su uso, limpiar bien la lanza de vapor y el terminal. Se recomienda además montar el terminal de la lanza de vapor por lo menos 2 veces al día (en función del uso del MCS), limpiarlo y volverlo a montar.

Para obtener una buena nata se recomienda verter en la jarra una cantidad de leche suficiente para cubrir el terminal de la lanza de vapor y colocar la misma en posición lateral y descentrada en la parte interior de la jarra para facilitar la formación de un vórtice durante el calentamiento de la leche.

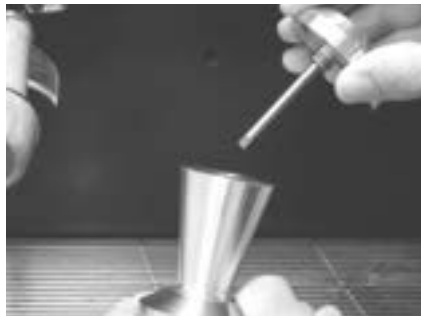
12. Regulación del flujo

La máquina está dotada del sistema MFR (Manual Flow Regulator) que permite regular el flujo del agua suministrado por cada grupo. Para regular el flujo es necesario utilizar la herramienta incorporada en el prensador especial con cabeza hexagonal.

El procedimiento que se indica a continuación muestra como regular el flujo de forma apropiada:



1. Destornille el tapón de colocación que cubre la descarga del grupo que desea regular.



2. Extraiga la herramienta del mango del prensador especial.



3. Introduzca la herramienta en el orificio de descarga y asegúrese de que lo ha colocado de modo que la cabeza hexagonal se introduzca en la cabeza del tornillo.



4. Suministre el agua utilizando el botón de suministro manual teniendo cuidado para no poner las manos debajo del grupo de suministro para evitar quemarse.



5. Destornille o atornille el tornillo con la herramienta para aumentar o disminuir el flujo suministrado por el grupo.



6. Verifique que el flujo es correcto mediante los g/s que se indican en el punto F de la pantalla del grupo.

7. Al terminar el ajuste, vuelva a atornillar el tapón en el panel que cubre la descarga.

13. Mantenimiento periódico por parte del cliente

ATENCIÓN

El fabricante no puede considerarse responsable por los daños a personas, cosas o animales debidos a la ejecución incorrecta de las operaciones de mantenimiento. La eficiencia del aparato está garantizada por un mantenimiento correcto del mismo; es importante por tanto atenerse a las siguientes instrucciones para realizar un mantenimiento correcto.

Antes de realizar cualquier tipo de mantenimiento, póngase guantes de protección resistentes a altas temperaturas.

Limpieza de las partes de la carcasa

Limpie todas las partes de la carcasa con un paño húmedo que no gotee evitando usar productos detergentes o esponjas abrasivas.

Limpieza diaria de las partes que están en contacto con el café

Todas las noches, o al terminar de usar el aparato, desenganche los portafiltros (10 Fig.2) de los grupos de boquillas (9 Fig.2) y quite los filtros de los portafiltros. Lave todas estas partes con el cepillo que se suministra con la máquina para evitar que se formen incrustaciones de café tanto en las superficies internas como externas.

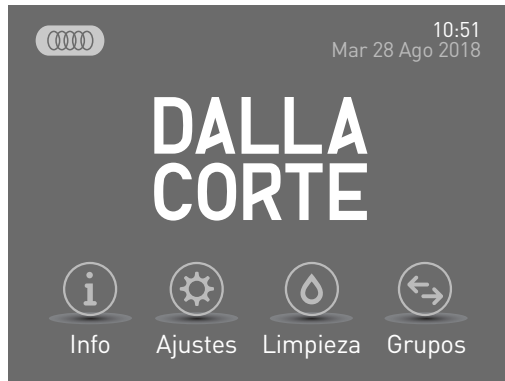
Quite y lave bien el recipiente (3 Fig.2) y la rejilla correspondiente.


Lavado de los grupos (diario)

Este aparato está dotado de un sistema de ciclos de lavado automático de los grupos de boquillas que dura aproximadamente 3 minutos.

Para lavar cada grupo, realice lo siguiente:

- Desenganche el portafiltro del grupo que desea limpiar, quite el filtro relativo e instale el filtro falso que se suministra con el aparato.
- Ponga dentro del filtro falso una pastilla de detergente que se suministra con el aparato y vuelva a enganchar el portafiltro.



- Presione LIMPIEZA  en la pantalla principal.
- Seleccione el grupo que desea limpiar.
- Realice este procedimiento con los demás grupos de boquillas o presione ATRÁS para volver a la pantalla principal.
- Tras haber finalizado las operaciones de lavado de los grupos y antes de usarlos, tome por lo menos 200 cc de agua de cada grupo lavado presionando el botón P2 (suministro continuo) correspondiente, sin el portafiltro enganchado.

Lavado de la caldera (diario)

Para garantizar que el agua caliente para las infusiones esté siempre limpia y sea potable, lave la caldera a diario.

Para lavar la caldera, realice lo siguiente:

- Introduzca una manguera en el orificio de salida del agua caliente del aparato por un lado y en el lavabo por el otro.
- Presione LIMPIEZA en la pantalla principal y seleccione CALDERA.
- Al activar el ciclo de lavado, la pantalla vuelve a la página principal visualizando el icono del ciclo de lavado.
- Durante el lavado de la caldera, los grupos siguen funcionando.
- Este ciclo dura aproximadamente 30 minutos, por tanto, se recomienda efectuarlo al terminar la jornada de trabajo.



ATENCIÓN

Fije bien el tubo utilizado para descargar el agua caliente de la máquina para evitar quemaduras.

ATENCIÓN

Si la máquina tuviese que estar inactiva por un período de más de 1 día, lave los grupos y la caldera como se indica anteriormente.

Limpieza periódica

Cada 3-6 días aproximadamente (según la carga diaria de trabajo) desmonte los filtros de ducha y los portafiltros de ducha situados debajo de los grupos de boquillas y límpielos con el cepillo especial que se suministra. Vuelva a montar estas partes teniendo cuidado de colocar las partes correctamente, de lo contrario el café podría extraerse de forma incorrecta y podrían dañarse los grupos de boquillas.

Mantenimiento del ablandador

Si la máquina está conectada a un ablandador, vea el manual de instrucciones del mismo para más información sobre las operaciones de mantenimiento.

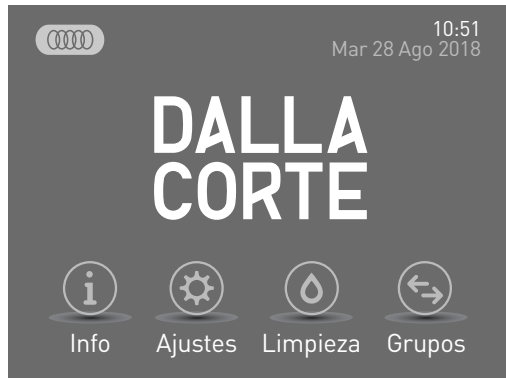
ATENCIÓN

El fabricante y el instalador no pueden considerarse responsables por los daños causados por la falta de o mantenimiento incorrecto del ablandador.

14. Visualización de información útil

El primer elemento que aparece en la pantalla principal está relacionado con información útil.

Para acceder a este menú, presione INFO:



Menù INFO



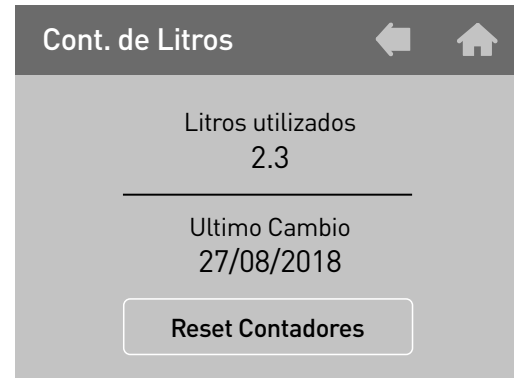
14.1 Luces

Este elemento del menú sirve para encender y apagar las luces delanteras y traseras de la máquina para café espresso. Presione la indicación LUCES para activarlas o desactivarlas.

14.2 Cuentalitros

Este menú permite ver el recuento de la función cuentalitros y si fuera necesario restablecerlo. Esta función puede utilizarse para monitorizar el sistema de ablandamiento/purificación del agua para la máquina de café espresso y el restablecimiento puede efectuarse fácilmente cada vez que el ablandador se regenera o se cambia el cartucho en función del sistema utilizado.

Para acceder a este menú, presione CUENTALITROS:



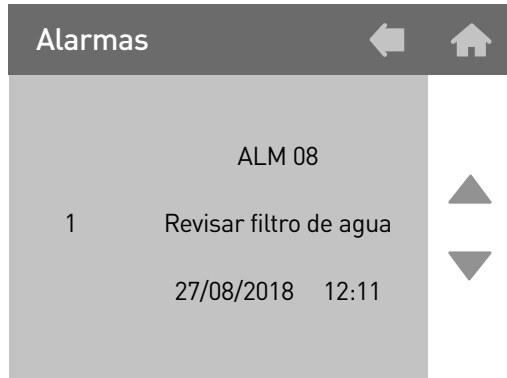
- Debajo del elemento "Litros utilizados" se puede ver el estado del recuento de litros.
- "Último reemplazo" indica la fecha del último restablecimiento de los cuentalitros.
- "Restablecer cuentalitros" este botón permite efectuar el restablecimiento de los cuentalitros.

Presione VOLVER para volver al menú anterior.

14.3 Alarmas

Este menú permite ver si el aparato ha tenido anomalías de funcionamiento mediante el historial de alarmas generadas.

Para acceder a este menú, presione ALARMAS:



Utilizando los botones de flecha laterales, es posible desplazarse por las alarmas registradas en el historial. Tenga en cuenta que la primera alarma que aparece es la última generada en orden de tiempo. La capacidad máxima de memoria es de

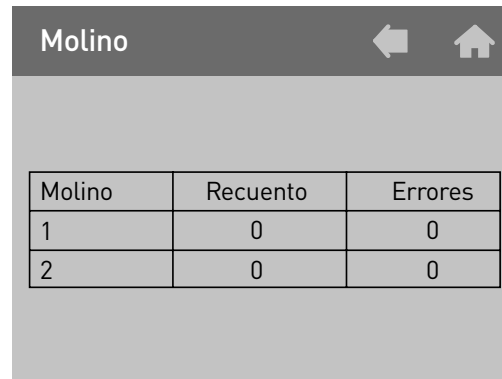
20 alarmas. Una vez que se ha superado este número, las alarmas más viejas se eliminan y se reemplazan por las nuevas.

Presione VOLVER para volver al menú anterior.

14.4 Molinillo (GCS)

Este menú permite ver si la conexión del/de los molinillo/s funciona correctamente y verificar la marcha de las extracciones y los posibles errores.

Para acceder a este menú, presione GRINDER [MOLINILLO]:



- En la columna Molinillo aparecen los molinillos presentes en el sistema GCS.
- En la columna Recuento aparece el recuento del sistema GCS.
- En la columna Errores aparecen los errores medidos por el sistema GCS en los suministros considerados en la columna de recuento.

Presione VOLVER para volver al menú anterior.

14.5 Cuentaciclos

Este menú permite ver los contadores de los ciclos de trabajo de cada periférica electromecánica en el interior del aparato.

Para acceder a este menú, presione CUENTACICLOS:

Cont. de Ciclos		←	🏠
EV Grupo 1	321		
EV Grupo 2	46		
EV Grupo 3	99		
Bomba	710		
EV autoill.	259		
EV Té	290		
EV MCS	1		

Presione VOLVER para volver al menú anterior.

14.6 Contadores

Este menú permite ver los contadores relativos el suministro de café (parciales y totales), de suministro de agua caliente y de vapor mediante el MCS (si está activo).

Para acceder a este menú, presione CONTADORES:



14.6.1 Grupo 1-2-3

En este menú aparecen los contadores de los cafés dosificados suministrados por el grupo seleccionado. Para acceder a este menú, presione GRUPO 1-2-3:

A screenshot of a menu titled 'Grupo 1'. At the top, there is a dark grey header with the word 'Grupo 1' in white, a left-pointing arrow, and a home icon. Below the header is a table with three columns and six rows. The columns are labeled 'Selección', 'Cont. Parc.', and 'Cont. Tot.'. The rows contain the following data:

Selección	Cont. Parc.	Cont. Tot.
S1=KP1	14	14
S1=KP2	190	190
S1=KP3	0	0
S1=KP4	0	0
Total	204	204

- En la columna “Selecciones” aparece la lista de botones que se cuentan.
- En la columna “Contadores parciales” aparece el recuento de los contadores parciales.
- En la columna “Contadores totales” aparece el recuento de los contadores totales.

Presione VOLVER para volver al menú anterior.

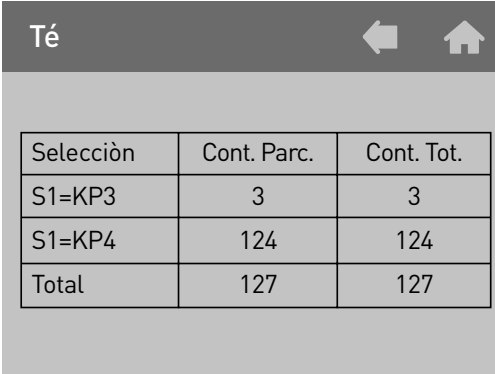
14.6.2 Cafés totales

En este menú aparece el recuento de todos los cafés dosificados suministrados en todos los grupos.

Presione VOLVER para volver al menú anterior.

14.6.3 Té

En este menú aparece el recuento de todos los suministros de agua caliente de la caldera. Para acceder a este menú, presione TÉ:



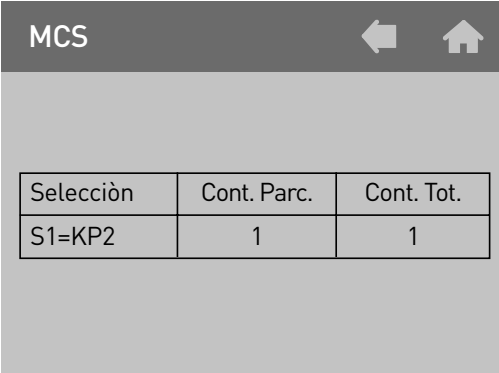
Seleccìon	Cont. Parc.	Cont. Tot.
S1=KP3	3	3
S1=KP4	124	124
Total	127	127

- En la columna “Selecciones” aparece la lista de botones que se cuentan.
- En la columna “Contadores parciales” aparece el recuento de los contadores parciales.
- En la columna “Contadores totales” aparece el recuento de los contadores totales.

Presione VOLVER para volver al menú anterior.

14.6.4 MCS

En este menú aparecen los recuentos de los suministros de vapor mediante MCS. Para acceder a este menú, presione MCS:



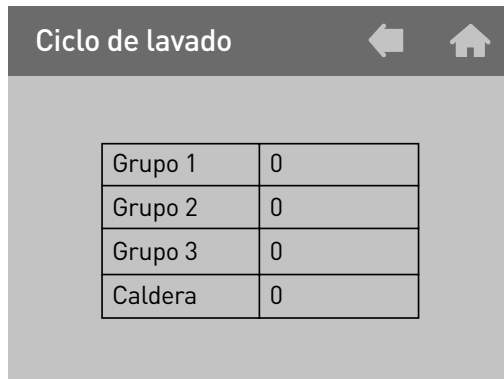
Seleccìon	Cont. Parc.	Cont. Tot.
S1=KP2	1	1

Presione VOLVER para volver al menú anterior.

14.6.5 Lavados

Este menú permite ver los contadores de los ciclos de trabajo efectuados para verificar si el operador de la máquina realiza diariamente el mantenimiento ordinario.

Para acceder a este menú, presione LAVADOS:



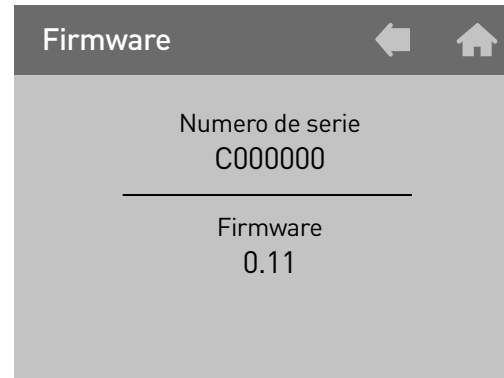
Ciclo de lavado	
Grupo 1	0
Grupo 2	0
Grupo 3	0
Caldera	0

Presione VOLVER para volver al menú anterior.

14.6.6 Release firmware

En este menú permite ver la versión del firmware actualmente instalado de la máquina para café espresso.

Para acceder a este menú, presione FIRMWARE:

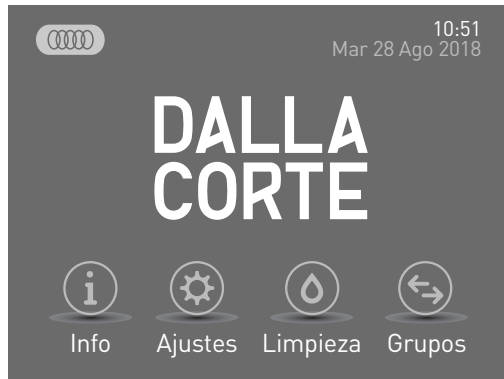


Firmware	
Numero de serie	C000000
<hr/>	
Firmware	0.11

Presione VOLVER para volver al menú anterior.

15. Encendido y apagado de las unidades de los grupos y caldera

Desde la pantalla principal, seleccionando GRUPOS se accede al menú que permite encender y apagar los grupos por separado y la caldera de vapor.




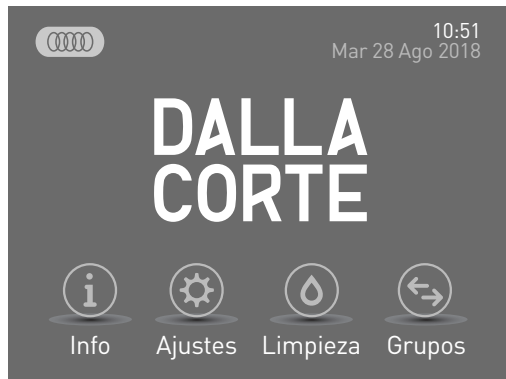
En este menú, presionando sobre el símbolo de la unidad que se desea activar y desactivar podemos ver aparecer/desaparecer la marca en la casilla debajo que indica si la unidad está desactivada o no.



Al desactivar un grupo de boquillas, en la pantalla de grupo del grupo seleccionado aparece la indicación OFF.

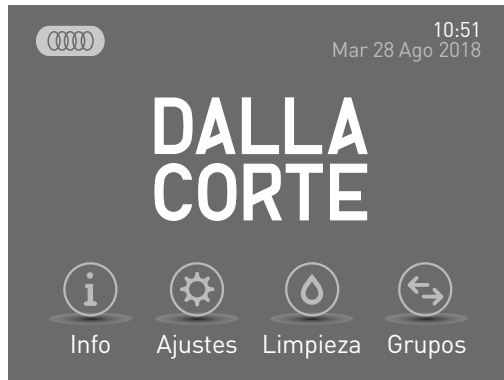
OFF

Al desactivar la caldera de vapor desaparece el símbolo  de la pantalla principal.

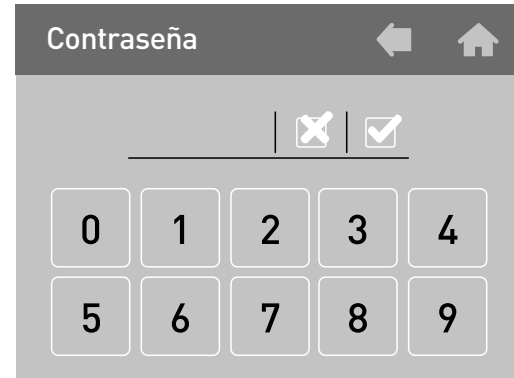


16. Programación

Desde la pantalla principal, presionando AJUSTES se pueden programar varias configuraciones como la temperatura de los grupos y de la caldera y la habilitación del temporizador semanal.



Al entrar en el menú AJUSTES aparece la siguiente pantalla:



16.0 Contraseña

Esta pantalla requiere que se introduzca la contraseña para acceder al menú AJUSTES.

- Introduzca la contraseña mediante los botones del teclado numérico. La contraseña SERVICE predeterminada es 0000.
- Presione (SIMBOLO) para confirmar la contraseña.

Ahora puede acceder al menú.

Menú AJUSTES:



16.1 Temperaturas

Este menú sirve para acceder a la pantalla de ajuste de las temperaturas de cada grupo y de la caldera de vapor.

Para acceder a este menú, presione TEMPERATURA:



Con los botones de flecha laterales respecto del valor es posible cambiar la temperatura de cada elemento calefactor.

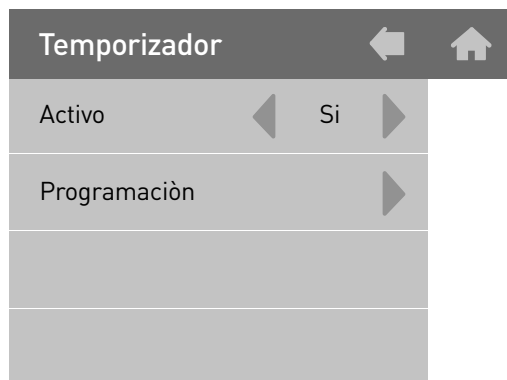
Presione VOLVER para volver al menú anterior.

16.2 Temporizador

Este aparato está dotado de un temporizador semanal de encendido y apagado para cada grupo de boquillas y para la caldera.

Todos los temporizadores son programables de modo independiente entre ellos y dan la posibilidad de configurar el encendido y apagado/seguridad de cada unidad a diario.

Para acceder a este menú, presione TEMPORIZADOR:



- Si desea activar el temporizador, seleccione "SÍ" en el elemento "Activación" y proceda presionando el botón de flecha en el elemento "Programa".

16.2.1 Programación del temporizador



Presione el botón AJUSTE que está al lado del grupo/caldera que se desea programar.



En la pantalla de programación es posible seleccionar los días de la semana y los horarios de encendido (ON) y apagado (OFF) correspondientes del temporizador automático.



- Seleccione a la derecha el día que desea programar que, una vez que se selecciona, se pone de fondo negro. Desplace la semana utilizando los botones de flecha de la parte inferior derecha.



- Con las flechas amarillas laterales respecto de los valores ON y OFF regule el horario al cual el grupo/caldera se debe encender/apagar.
- El interruptor "Safety" tiene dos posiciones:
 - OFF: el grupo/caldera permanece completamente apagado.

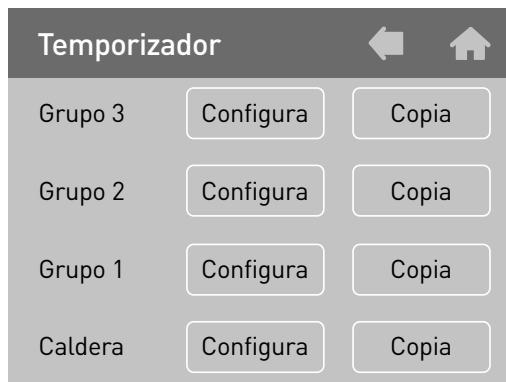
- ON: el grupo/caldera permanece en estado de seguridad a una temperatura de 60° para el grupo y 80° para la caldera.

- Es posible presionar COPIA EN y después presionar el día siguiente de la semana para copiar la misma configuración.

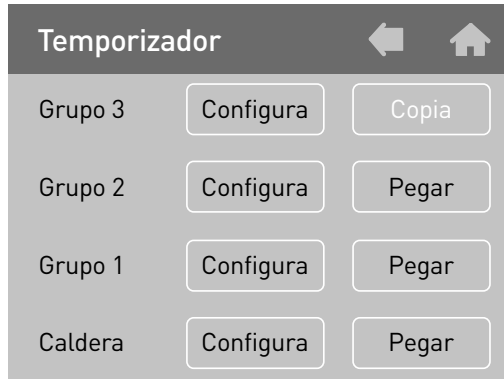
16.2.2 Copia

Desde la pantalla del temporizador es posible copiar la configuración semanal de una unidad a la otra.

- Presione COPIAR al lado del grupo que ha sido ya regulado.



- Presione PEGAR al lado del grupo al cual se desean copiar las regulaciones.

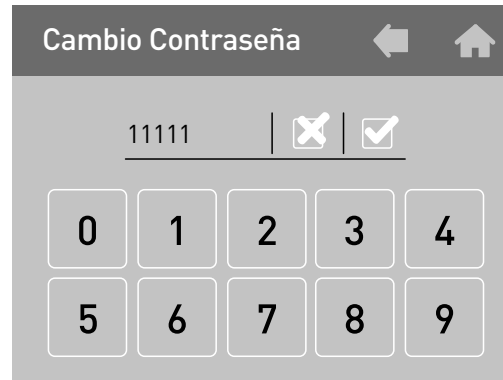


- Presione VOLVER para volver al menú anterior.

16.3 Cambio de contraseña

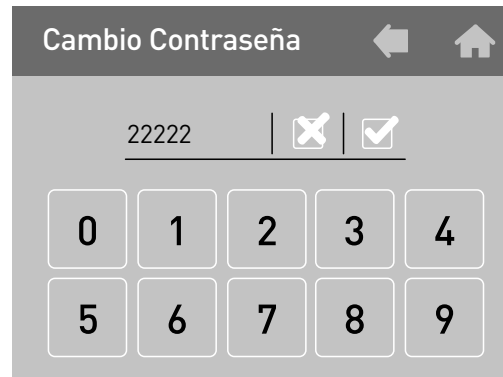
En este submenú se puede modificar la contraseña para acceder al menú.


Para acceder a este menú, presione CAMBIO CONTRASEÑA:



En esta pantalla se puede ver la contraseña configurada actualmente.

- Para modificarla, presione el botón y la primera cifra de la contraseña empieza a parpadear.



- Escriba la nueva contraseña mediante el teclado numérico. Si escribe de forma incorrecta, presione  para volver a la cifra anterior.
- Presione VOLVER para volver al menú anterior.

17. Alarmas

Este aparato está dotado de un sistema de control electrónico que, además de manejar las funciones operativas, comprueba el funcionamiento correcto de todos los componentes.

Si se produce una anomalía en una función determinada, ésta se registra y/o visualiza a través de un mensaje de alarma en la pantalla principal.

ATENCIÓN

Se puede generar una alarma a causa del uso incorrecto del aparato; en este caso, es suficiente corregir el modo de empleo para resolver el problema.

Algunas alarmas se visualizan solamente pero no quedan memorizadas en el sistema porque no son muy importantes para el funcionamiento correcto del equipo, sobre todo desde el punto de vista de la seguridad del operador y de las cosas o personas que lo rodean.

Alarma	Causa	Efecto
Timeout Gr.1	Esta alarma se genera cuando se suministra por el grupo 1 mediante el botón P5 de suministro continuo por más de 120 segundos	Apagado del grupo; presione DEL en la pantalla para borrar la alarma
Timeout Gr.2	Esta alarma se genera cuando se suministra por el grupo 2 mediante el botón P5 de suministro continuo por más de 120 segundos	Apagado del grupo; presione DEL en la pantalla para borrar la alarma
Timeout Gr.3	Esta alarma se genera cuando se suministra por el grupo 3 mediante el botón P5 de suministro continuo por más de 120 segundos	Apagado del grupo; presione DEL en la pantalla para borrar la alarma
Timeout vapor	Esta alarma se genera durante el suministro del vapor mediante el MCS, si la sonda de temperatura de la leche no llegara a los 30 °C en un lapso de 60 segundos	Bloqueo del suministro de vapor; presione DEL en la pantalla para borrar la alarma
Timeout caldera	Esta alarma se genera cuando la caldera no ha alcanzado la temperatura de 40 °C en un lapso de 10 minutos tras el encendido	Bloqueo del calentamiento de la caldera; presione DEL en la pantalla para borrar la alarma

Alarma	Causa	Efecto
Sonda caldera interrumpida	Esta alarma se genera cuando la sonda de temperatura de la caldera está fuera de campo	Bloqueo del calentamiento de la caldera; presione DEL en la pantalla para borrar la alarma
Sonda caldera en cortoc.	Esta alarma se genera cuando la sonda de temperatura de la caldera está fuera de campo	Bloqueo del calentamiento de la caldera; presione DEL en la pantalla para borrar la alarma
Alta temperatura caldera	Esta alarma se genera cuando la sonda de temperatura de la caldera supera los 127 °C	Bloqueo del calentamiento de la caldera; presione DEL en la pantalla para borrar la alarma
Sonda vapor interrumpida	Esta alarma se genera cuando la sonda de temperatura del MCS está fuera de campo	Bloqueo de la función MCS; presione DEL en la pantalla para borrar la alarma
Sonda vapor en cortoc.	Esta alarma se genera cuando la sonda de temperatura del MCS está fuera de campo	Bloqueo de la función MCS; presione DEL en la pantalla para borrar la alarma

Alarma	Causa	Efecto
Timeout sonda Gr.1	Esta alarma se genera cuando el grupo 1 no ha alcanzado la temperatura de 50 °C en un lapso de 5 minutos tras el encendido	Bloqueo del calentamiento del grupo 1; presione DEL en la pantalla para borrar la alarma
Sonda Gr.1 interrumpida	Esta alarma se genera cuando la sonda de temperatura del grupo 1 está fuera de campo	Bloqueo del calentamiento del grupo 1; presione DEL en la pantalla para borrar la alarma
Sonda Gr.1 en cortoc.	Esta alarma se genera cuando la sonda de temperatura del grupo 1 está fuera de campo.	Bloqueo del calentamiento del grupo 1; presione DEL en la pantalla para borrar la alarma
Alta temperatura Gr.1	Esta alarma se genera cuando la temperatura del grupo 1 ha superado los 120 °C	Bloqueo del calentamiento del grupo 1; presione DEL en la pantalla para borrar la alarma
Timeout sonda Gr.2	Esta alarma se genera cuando el grupo 2 no ha alcanzado la temperatura de 50 °C en un lapso de 5 minutos tras el encendido	Bloqueo del calentamiento del grupo 2; presione DEL en la pantalla para borrar la alarma

Alarma	Causa	Efecto
Sonda Gr.2 interrumpida	Esta alarma se genera cuando la sonda de temperatura del grupo 2 está fuera de campo	Bloqueo del calentamiento del grupo 2; presione DEL en la pantalla para borrar la alarma
Sonda Gr.2 en cortoc.	Esta alarma se genera cuando la sonda de temperatura del grupo 2 está fuera de campo	Bloqueo del calentamiento del grupo 2; presione DEL en la pantalla para borrar la alarma
Alta temperatura Gr.2	Esta alarma se genera cuando la temperatura del grupo 2 ha superado los 120 °C	Bloqueo del calentamiento del grupo 2; presione DEL en la pantalla para borrar la alarma
Timeout sonda Gr.3	Esta alarma se genera cuando el grupo 3 no ha alcanzado la temperatura de 50 °C en un lapso de 5 minutos tras el encendido	Bloqueo del calentamiento del grupo 3; presione DEL en la pantalla para borrar la alarma
Sonda Gr.3 interrumpida	Esta alarma se genera cuando la sonda de temperatura del grupo 3 está fuera de campo	Bloqueo del calentamiento del grupo 3; presione DEL en la pantalla para borrar la alarma

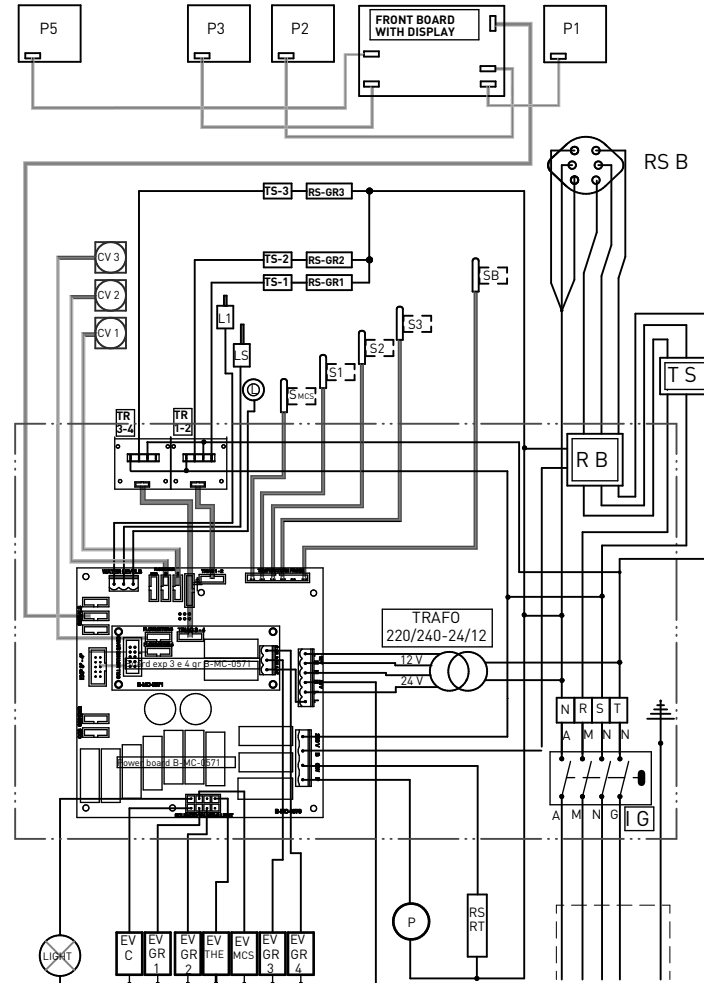
Alarma	Causa	Efecto
Sonda Gr.3 en cortoc.	Esta alarma se genera cuando la sonda de temperatura del grupo 3 está fuera de campo	Bloqueo del calentamiento del grupo 3; presione DEL en la pantalla para borrar la alarma
Alta temperatura Gr.3	Esta alarma se genera cuando la temperatura del grupo 3 ha superado los 120 °C	Bloqueo del calentamiento del grupo 1; presione DEL en la pantalla para borrar la alarma
Cont. vol. Gr. 1 averiado	Esta alarma se genera cuando, durante un suministro por el grupo 1, el control electrónico no recibe impulsos del flujómetro que corresponde al mismo grupo	El suministro debe detenerse manualmente presionando el mismo botón que se ha utilizado para el suministro en curso
Cont. vol. Gr.2 averiado	Esta alarma se genera cuando, durante un suministro por el grupo 2, el control electrónico no recibe impulsos del flujómetro que corresponde al mismo grupo	El suministro debe detenerse manualmente presionando el mismo botón que se ha utilizado para el suministro en curso
Cont. vol. Gr.3 averiado	Esta alarma se genera cuando, durante un suministro por el grupo 3, el control electrónico no recibe impulsos del flujómetro que corresponde al mismo grupo	El suministro debe detenerse manualmente presionando el mismo botón que se ha utilizado para el suministro en curso

Alarma	Causa	Efecto
Timeout nivel	Esta alarma se genera cuando el nivelador automático no consigue llevar la cantidad del agua de la caldera al nivel de régimen previsto en el lapso configurado en la programación	Bloqueo del nivelador automático; presione DEL en la pantalla para borrar la alarma y poner en marcha nivelador automático
Nivel de seguridad	Esta alarma se genera cuando el nivel de agua de la caldera desciende del umbral de la sonda de seguridad	Bloqueo del calentamiento de la caldera; presione DEL en la pantalla para borrar la alarma. Si la alarma se repite, llame al servicio técnico autorizado
Ser. grinder averiada	Esta alarma se genera cuando la máquina para café y el molinillo conectado a la misma no dialogan entre ellos (función GCS)	Bloqueo de la regulación automática del molinillo; presione DEL en la pantalla para borrar la alarma. Si la alarma se repite, llame al servicio técnico autorizado y utilice momentáneamente el botón de suministro continuo
Serial caja averiada	Esta alarma se genera cuando la máquina para café y el sistema de caja conectado a la misma no dialogan entre ellos	Bloqueo de todos los suministros de café; presione DEL en la pantalla para borrar la alarma. Si la alarma se repite, llame al servicio técnico autorizado

Alarma	Causa	Efecto
Pérdida de datos	Esta alarma se genera cuando hay una pérdida de datos en el EEPRO, es decir cuando se pierde la configuración predefinida de la instalación y la máquina vuelve a funcionar con los datos de fábrica	presione DEL en la pantalla para borrar la alarma y llame al servicio técnico autorizado
Reloj averiado	Esta alarma se genera cuando el módulo interno del reloj no funciona; como consecuencia el temporizador, si está activado, se desactiva automáticamente	Presione DEL en la pantalla para borrar la alarma. Si la alarma se repite, llame al servicio técnico autorizado
Serial CPU averiada	Esta alarma se genera cuando la transmisión serial entre la tarjeta electrónica del frontal y la de potencia no dialogan entre ellas	Bloqueo total del aparato; si el problema persiste tras un intento de restablecimiento del equipo a través del interruptor general, acuda al servicio técnico autorizado
Alarma 24 V	Esta alarma se genera cuando falta la tensión de 20 V necesaria para el funcionamiento de los sistemas periféricos internos	Bloqueo total del aparato; si el problema persiste tras un intento de restablecimiento del equipo a través del interruptor general, acuda al servicio técnico autorizado

Schema elettrico Wiring diagram Schaltplan Esquema eléctrico

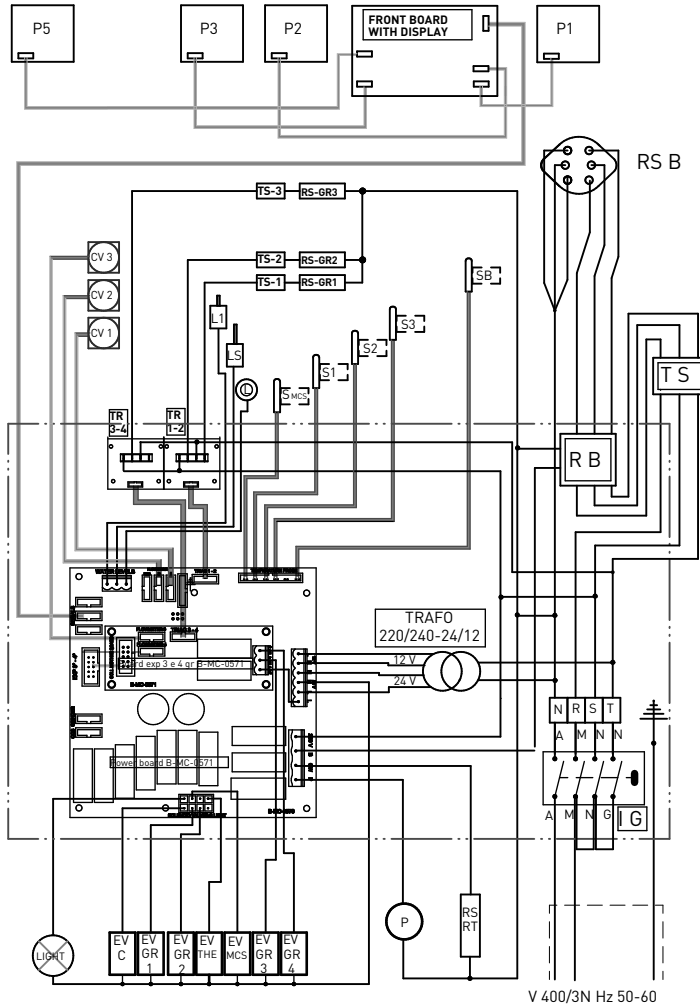
V400/3N Hz 50-60



V 400/3N Hz 50-60

Schema elettrico Wiring diagram Schaltplan Esquema eléctrico

V230/1N Hz 50-60



Dichiarazione di conformità

La sottoscritta società:

DALLA CORTE S.R.L.

Con sede in:

Via Zambelletti, 10 Baranzate (MI), ITALY

In qualità di fabbricante, dichiara che:

La macchina per la preparazione del Caffè Espresso DC PRO XT

È conforme alle seguenti direttive comunitarie: 2006/42/CE - 2014/35/EU - 2014/30/EU - 2014/68/EU

L'oggetto della dichiarazione di cui sopra è conforme alla pertinente normativa di armonizzazione dell'unione: EN 55014-1:2006 +A1:2009+A2:201; EN 55014-2:2015; EN 61000-3-2:2014; EN 61000-3-3:2013 EN 60335-1:2012 + A11:2014; EN 60335-2-64:2016; EN 62233:2008

Dalla Corte S.R.L. è autorizzata a detenere il fascicolo tecnico.

Il legale rappresentate

Paolo Dalla Corte

Declaration of conformity

The undersigned company:

Dalla Corte S.R.L.

with registered office in:

Via Zambelletti 10, 20021, Baranzate, MI, Italy

As the manufacturer, hereby declares that:

The DC PRO XT Espresso coffee machine

Complies with the following Community directives: 2006/42/EC – 2014/35/EU – 2014/30/EU – 2014/68/EU

The object of the declaration above is in compliance with the relevant Union harmonization legislation: EN 55014-

1:2006 +A1:2009+A2:201; EN 55014-2:2015; EN 61000-3-2:2014; EN 61000-3-3:2013
EN 60335-1:2012 + A11:2014; EN 60335-2-64:2016; EN 62233:2008

Dalla Corte S.R.L. is authorized to hold the technical file.

The legal representative

Paolo Dalla Corte

Konformitätserklärung

Die unterzeichnete Gesellschaft:

Dalla Corte S.R.L.

mit Sitz in:

**Via Zambeletti 10, 20021, Baranzate, MI,
Italien**

In ihrer Eigenschaft als Hersteller erklärt, dass:

Die Maschine für die Zubereitung von Espresso
sokaffee DC PRO XT

**Den folgenden Gemeinschaftsrichtlinien
entspricht:** 2006/42/EG – 2014/35/EU –
2014/30/EU – 2014/68/EU

**Der Gegenstand der oben angeführ-
ten Erklärung steht im Einklang mit den
maßgeblichen Harmonisierungsrechts-
vorschriften der Union:** EN 55014-1:2006

+A1:2009+A2:201; EN 55014-2:2015; EN
61000-3-2:2014; EN 61000-3-3:2013

EN 60335-1:2012 + A11:2014; EN 60335-2-
64:2016; EN 62233:2008

Dalla Corte S.R.L. ist berechtigt, die techni-
schen Unterlagen aufzubewahren.

Der gesetzliche Vertreter

Paolo Dalla Corte

Declaración de conformidad

La empresa:

Dalla Corte S.R.L.

con sede en:

Via Zambelletti 10, 20021, Baranzate, MI, Italy

En calidad de fabricante, declara que:

La máquina para preparar Café Espresso DC PRO XT

Es conforme a las siguientes directivas comunitarias: 2006/42/CE – 2014/35/EU – 2014/30/EU – 2014/68/EU

El objeto de la declaración anterior es conforme a la legislación de armonización pertinente de la Unión: EN 55014-1:2006

+A1:2009+A2:201; EN 55014-2:2015; EN 61000-3-2:2014; EN 61000-3-3:2013

EN 60335-1:2012 + A11:2014; EN 60335-2-64:2016; EN 62233:2008

Dalla Corte S.R.L. está autorizada a conservar el expediente técnico.

El representante legal

Paolo Dalla Corte



Avvertenze smaltimento

■ Avvertenze per il corretto smaltimento del prodotto ai sensi dell'art. 14 della Direttiva Europea 2012/19/UE del 4 luglio 2012

Alla fine della sua vita utile il prodotto NON deve essere smaltito assieme ai rifiuti urbani. Può essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali. Si prega di contattare il proprio comune, o autorità locale, per tutte le informazioni inerenti i sistemi di raccolta separata disponibili nel territorio. Oppure presso i nostri rivenditori autorizzati. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Per informazioni contattare:

DALLA CORTE S.r.l. - Via Zambelletti 10
Baranzate (MI) Tél. +39 02 45486443



Disposal instructions **Information for the correct disposal of the product pursuant to art. 14 of European Directive 2012/19/EU of 4 July 2012**

At the end of its useful life, the product must NOT be disposed of together with municipal waste. It can be delivered to the special separate collection centers set up by the municipal administrations. Please contact your municipality, or local authority, for all information regarding the separate collection systems available in your area or contact our authorized dealers. The appropriate separate collection for the subsequent forwarding of the disposed equipment for recycling, processing, and environmentally compatible disposal helps to avoid possible negative effects on the environment and on health and favors the re-use and/or recycling of the materials the equipment is composed of.

For information contact:
DALLA CORTE S.r.l. - Via Zambelletti 10
Baranzate (MI) Tél. +39 02 45486443



Hinweise zur Entsorgung **Hinweise für die ordnungsgemäße Entsorgung des Produkts gemäß Art. 14 der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU vom 4. Juli 2012**

Am Ende seiner Nutzungsdauer darf das Produkt NICHT zusammen mit dem Siedlungsabfall entsorgt werden. Es kann zu den entsprechenden, von der Gemeinde eingerichteten Stellen für getrennten Abfallsammlung gebracht werden. Bitte wenden Sie sich an Ihre Gemeinde oder Behörde vor Ort, um alle Informationen über die in Ihrer Nähe oder bei unseren autorisierten Händlern verfügbaren Anlagen für getrennte Abfallsammlung zu erhalten. Eine adäquate getrennte Sammlung für das anschließende Recycling, die Behandlung und die umweltgerechte Entsorgung von Altgeräten trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit zu vermeiden und fördert die Wiederverwendung und/oder das Recycling der Materialien, aus denen die Geräte bestehen.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an: DALLA CORTE S.r.l. - Via Zambelletti 10
Baranzate (MI) Tél. +39 02 45486443



Advertencias para la eliminación

Advertencias para una eliminación correcta del producto en virtud del artículo 14 de la Directiva Europea 2012/19/UE del 4 de julio de 2012

Al final de su vida útil el producto NO debe eliminarse junto con los residuos urbanos.

Puede entregarse en los centros de recogida selectiva especiales establecidos por las administraciones municipales. Póngase en contacto con su municipio o autoridad local para cualquier información relacionada con los sistemas de recogida selectiva disponibles en el territorio o con las oficinas de nuestros distribuidores autorizados. La recogida selectiva adecuada para que los aparatos obsoletos sean reciclados, tratados y eliminados de forma compatible con el medio ambiente contribuye a evitar posibles efectos negativos en el medio ambiente y en la salud y favorece la reutilización y/o reciclado de los materiales de los que está compuesto el equipo.

Para más información contactar:
DALLA CORTE S.r.l. - Via Zambelletti 10
Baranzate (MI) Tél. +39 02 45486443

DALLA CORTE S.R.L.
VIA ZAMBELETTI 10
20021 BARANZATE (MI) ITALY

T +39 02 454 864 43
info@dallacorte.com
www.dallacorte.com

Z-0010

