

sensius



ATENCIÓN: MÁQUINA DE USO
EXCLUSIVAMENTE PROFESIONAL

MANUAL DE INSTRUCCIONES

ES

ATTENTION: MACHINE FOR
PROFESSIONAL USE ONLY

OPERATING INSTRUCTIONS

EN

ATTENTION : MACHINE À USAGE
PROFESSIONNEL UNIQUEMENT

MODE D'EMPLOI

FR






QUALITY ESPRESSO
Capture the Essence

Antes de poner en marcha esta maquinaria, es necesario leer las instrucciones de uso y conexión.

	<u>Página</u>
1. <u>Indicaciones de seguridad</u>	4
1.1 Símbolos	4
1.2 Indicaciones de seguridad	4-6
2. <u>Descripción general</u>	7
2.1 Vista general	7
2.2 Perfil de mandos	7
3. <u>Instalación y puesta en marcha</u>	8
3.1 Antes de la instalación	8
3.2 Instalación	8-9
3.3 Programación de las dosis de café	10
4. <u>Limpieza y cuidados diarios</u>	11
4.1 Limpieza externa	11
4.2 Limpieza automática de los grupos	11
4.3 Vaciado parcial de la caldera	11
4.4 Cuidados diarios	11
5. <u>Iluminación de la máquina</u>	12
5.1 Programación de colores de botoneras y barras de acción	12
5.2 Programación de luz de trabajo y luz ambiental	13
6. <u>Avisos de alarma</u>	14
7. <u>Condiciones de garantía</u>	14
8. <u>Información de contacto</u>	14

1. Indicaciones de seguridad

1.1 Símbolos

	<p>ADVERTENCIA Puede causar daños.</p>
	<p>INFORMACIÓN Información que es importante o útil.</p>
	<p>PELIGRO RIESGO ELECTRICO Puede causar daños.</p>

Rogamos se asegure de leer atentamente este manual de usuario antes de poner en marcha por primera vez su nueva máquina de café.

Guarde estas instrucciones en lugar seguro donde pueda consultarlas en caso necesario. La utilización inadecuada de esta máquina exime a Quality Espresso de cualquier responsabilidad.

1.2 Indicaciones de seguridad

<p><i>Instalación</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • La máquina sólo debería ser instalada por personal técnico autorizado. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños causados por una instalación inadecuada.
<p><i>Transporte</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Se recomienda la utilización de guantes y un mínimo de dos personas para el transporte manual de la máquina al punto de instalación.
<p><i>Almacenaje</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • La máquina debe ser almacenada en lugares con una temperatura superior a 5°C. • En caso de almacenamiento o bien transporte de la máquina con temperaturas inferiores a 0°C, y para evitar la congelación, se debe vaciar previamente el circuito hidráulico de la máquina. • En caso de congelación, la máquina debería colocarse en un lugar con una temperatura superior a los 10°C y esperar a que se descongele. Bajo ninguna circunstancia, debe conectarse la máquina al circuito eléctrico antes de la descongelación.
<p><i>Ubicación</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Se recomienda instalar la máquina en un lugar espacioso, libre de corrientes de aire y con una base sólida. Evite instalar la máquina sobre una superficie húmeda o caliente. • Regule la altura de la máquina a través de los pies de apoyo, la inclinación máxima no podrá ser superior entre cualquiera de sus ejes a 1.

Conexión eléctrica



- Compruebe que todas las características de conexión eléctrica coinciden en voltaje, frecuencia y potencia, con las descritas en la placa de características de la máquina. La placa de características se encuentra ubicada en el chasis debajo de la bandeja de desagüe.



- Consideramos que la máquina se ha instalado correctamente, cuando se ha hecho a través de un interruptor magneto-térmico omnipolar adecuado a la potencia de la máquina, junto con un diferencial que no exceda una corriente residual de 30 mA.
- La máquina tiene que ser instalada de acuerdo con la normativa eléctrica vigente del lugar. Tiene que asegurarse que la instalación eléctrica tiene una conexión fiable a tierra de acuerdo con las normas anteriormente mencionadas. Quality Espresso declina toda responsabilidad por los posibles daños causados por una instalación o conexión a tierra defectuosa.
- No debe hacerse uso de extensiones o enchufes múltiples de ningún tipo para conectar la máquina a la red de alimentación. El cable de conexión a red, nunca deberá ser enrollado, por el contrario, deberá extenderse al máximo para evitar un posible sobrecalentamiento.

Manipulación



- Cualquier manipulación interna de la máquina, tiene que ser hecho por un servicio técnico autorizado.
- Es obligatorio hacer la limpieza y el mantenimiento preventivo de acuerdo con la frecuencia indicada por la máquina o el servicio técnico.
- El fabricante declina toda responsabilidad por posibles daños a la máquina debido al incumplimiento de esas obligaciones, así como las debidas a un uso incorrecto o inadecuado de la máquina.
- Todos los componentes de la máquina, incluyendo el cable de alimentación, serán reemplazados sólo por recambios originales. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio postventa o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.
- Antes de proceder a cualquier operación de mantenimiento, dejar la máquina sin energía eléctrica ya sea a través del interruptor general de la instalación o desconectando el cable de alimentación.

ES

Nota: este aparato no supera los 70 dB de presión acústica.



Consejos importantes



- Instalar la máquina sobre una base sólida.



- Este equipo pueden utilizarlo personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o formación apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato.

- No utilice la máquina al aire libre, a menos que esté protegida de elementos externos, aire, lluvia, niebla, etc.



- El equipo no será expuesto en ningún caso, incluido al hacer la limpieza, a chorros de agua o vapor.

- No toque la máquina con los pies mojados, húmedos o desnudos, así como con las manos mojadas o húmedas.

- La máquina no se utilizará para servir otros productos que no sean los descritos en este manual.



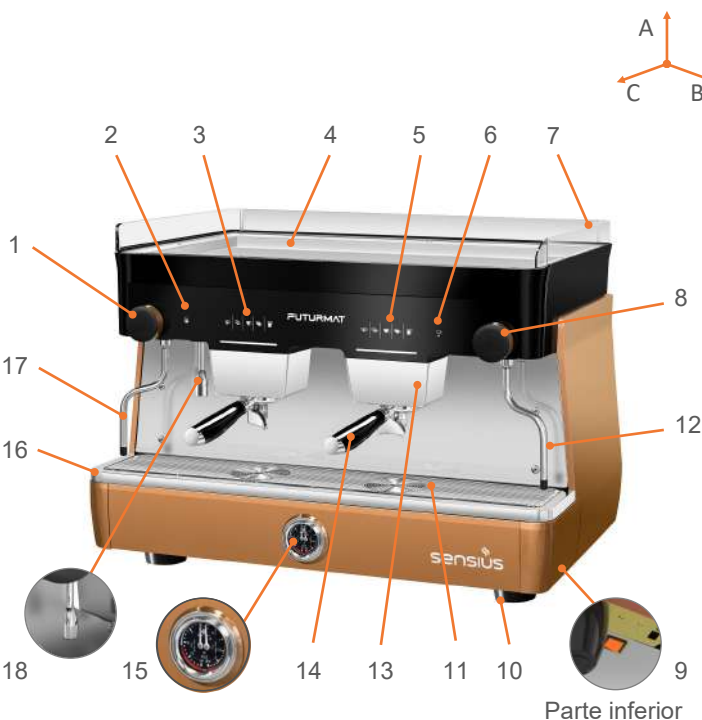
- Evitar posibles quemaduras no tocando las salidas, antes, durante y después de servir un producto. Tenga cuidado con los recipientes utilizados para servir los productos (tazas, jarras, vasos, etc.) pueden estar calientes.



- No vierta agua ni ponga recipientes húmedos en la parte superior de la máquina. El agua podría filtrarse a través de los orificios de ventilación y causar daños en la máquina o al personal que la manipula.

2. Descripción general

2.1 Vista general



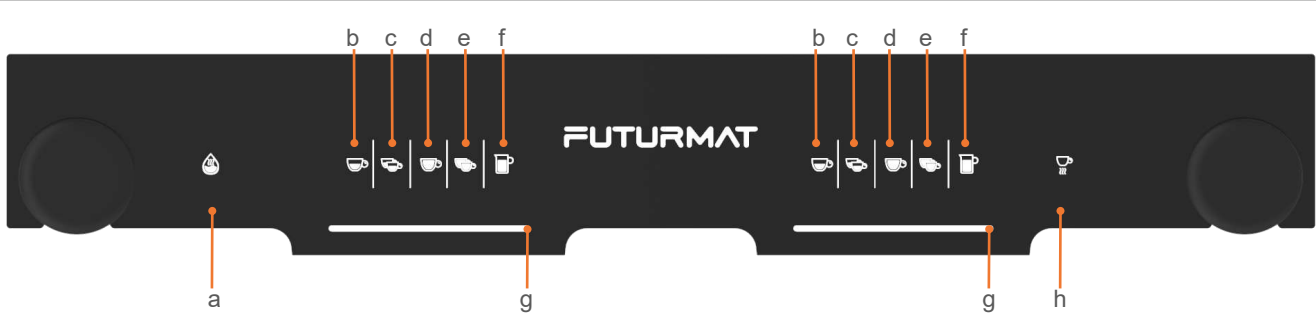
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Nº de grupos	2Gr.	3Gr.
Largo (B)	808 mm	1048 mm
Alto (A)	598 mm	598 mm
Ancho (C)	580 mm	580 mm
Peso	59 Kg	72 Kg
Alim. hidráulica	3/8" G	3/8" G
Potencia Resistencia	3500 W	4600 W
Cap. caldera	13 Litros	18 Litros

NOTA: La máquina dispone de un sistema calentatazas (situado en la parte superior, debajo de la bandeja apoyatazas (4). Se acciona pulsando el botón de calentatazas durante 3 segundos (6) para mantener las tazas a una temperatura óptima.

- | | | |
|----------------------------|-----------------------------|--------------------------|
| 1- Pomo vapor izquierdo | 7- Barandillas | 13- Grupo erogación |
| 2- Botón agua caliente | 8- Pomo vapor derecho | 14- Porta-filtros |
| 3- Botonera grupo 1 (izq.) | 9- Interruptor general | 15- Manómetro |
| 4- Bandeja Apoyatazas | 10- Pies | 16- Bandeja de desagüe |
| 5- Botonera grupo 2 (drch) | 11- Sobrebandeja de desagüe | 17- Salida vapor izq |
| 6- Botón calentatazas | 12- Salida vapor derecha | 18- Salida agua caliente |

2.2 Perfil de mandos



a- Botón de agua caliente	d- Botón de un café largo	g- Luz barra de progresión
b- Botón de un café corto	e- Botón de dos cafés largos	h- Botón de calentatazas
c- Botón de dos cafés cortos	f- Botón de café continuo	

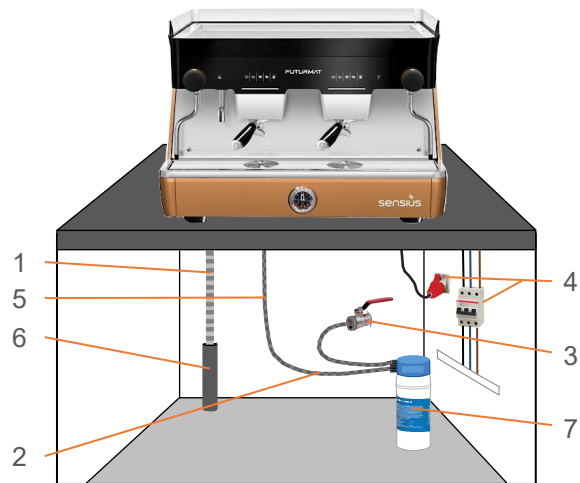


3. Instalación y puesta en marcha

3.1 Antes de la instalación

Verificar antes de la instalación:

1. Tubo para desagüe con diámetro interior no inferior a 35 mm.
2. Tubo alimentación hidráulico de red a descalcificador.
3. Grifo de paso con salida 3/8" G - macho.
4. Base enchufe con toma de tierra y protegido con interruptor magneto-térmico.
5. Tubo alimentación hidráulico de descalcificador a máquina (suministrado con la máquina).
6. Tubo de desagüe (suministrado con la máquina).
7. Descalcificador.



3.2 Instalación

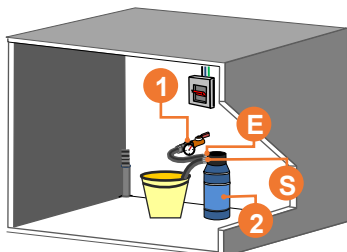
Una vez desembalada la máquina, se deben realizar las siguientes operaciones:

- Comprobar que el voltaje de la red es el mismo que consta en la placa de características y en la documentación de la máquina.



1 Instalación y Purga del Descalcificador

- Colocar el equipo en el lugar de trabajo correspondiente, y realizar las conexiones de agua al filtro descalcificador (2): con el grifo de paso (1) cerrado, conectar el flexo corto desde el grifo de paso (1) a la entrada (E) del filtro y conectar el flexo más largo a la salida (S) del filtro.
- Purgar la salida del descalcificador abriendo el grifo de paso y siguiendo las instrucciones del fabricante. Utilizar un cubo o el mismo desagüe de la instalación para drenar el agua hasta que ésta salga completamente limpia.



Se recomienda ajustar el descalcificador para que el agua tenga una dureza entre 5-8 dH°(8-14 fH°), para evitar incrustaciones calcáreas y obtener una calidad óptima del producto.

2 Conexión hidráulica y alimentación de agua

- Conectar la salida del filtro descalcificador a la entrada de agua de la bomba (3).
- Abrir el grifo de paso (1).
- Asegurarse que las conexiones realizadas son estancas y no hay pérdidas de agua.



3 Instalación del tubo de desagüe



Salida cubeta desagüe

- Quitar la bandeja de desagüe y conectar el tubo corrugado suministrado con la dotación de la máquina, en la salida de la cubeta de desagüe (ver figura), finalmente introducir el otro extremo en el desagüe general del establecimiento.

i Es importante que el tubo de desagüe esté completamente recto y no quede colgando, para facilitar un buen drenaje.

4 Conexión eléctrica

- Conectar la máquina a una base de conexión adecuada según la normativa eléctrica vigente del lugar.
- Conectar la máquina según la tensión de red del establecimiento de acuerdo con las indicaciones de la etiqueta que se adjunta al cable de instalación, (ver figura a).



Etiqueta de conexión eléctrica

Figura a)

i No debe hacerse uso de extensiones o enchufes múltiples de ningún tipo para conectar la máquina a la red de alimentación.

El cable de conexión a red nunca deberá ser enrollado, por el contrario, deberá extenderse al máximo para evitar un posible sobrecalentamiento.

5 Puesta en marcha

- Presionar el interruptor ubicado en la base de la máquina. Al encenderse la máquina, se encenderá el interruptor.

Al inicio, al detectar que no hay nivel de agua en la caldera, la centralita activa la electroválvula de carga y la bomba y éstas permanecen activas hasta que la sonda de nivel detecta el nivel de agua adecuado. Justo a partir de este momento la resistencia de la caldera se activará calentando todo el sistema.

Durante ese proceso, las luces de acción (bajo las botoneras) se encenderán de izquierda a derecha repetidamente.



El interruptor se encuentra en la parte inferior derecha de la máquina, junto a la pata delantera.

i Si al inicio la centralita no detecta nivel de agua en la caldera durante un tiempo de 180 segundos, todos los leds de los pulsadores programables, permanecerán parpadeando. La alarma desaparecerá con el apagado y posterior encendido de la máquina. (ver apartado 6, pág. 13).

6 Purgar los grupos

- Colocar el portafiltros en el grupo de erogación, pulsar el botón de café continuo para purgar el grupo y dejar fluir el agua durante unos 30 segundos.
- Esperar hasta que la máquina esté a temperatura de régimen de trabajo, observando que el manómetro señala 1bar de presión en la caldera.



Presión de trabajo: 1 bar

7

- Mientras la máquina se calienta, proceda a la instalación del molino, ajuste del punto de molido y dosificación.

8

- Una vez la máquina haya alcanzado la temperatura de trabajo y se haya ajustado el punto de molido, proceda a programar la dosis de café (ver apartado 3.3, pág. 9).

Nota:

Antes de programar las diferentes dosis de café:

- Asegurar que el punto de molido y la cantidad de café son los correctos
- Comprobar que la bomba está ajustada correctamente a 9 bares de presión, haciendo café en un sólo grupo.

Para visualizar la presión de la bomba, dirigirse al manómetro ubicado en el la parte frontal inferior de la máquina y ver qué marca la aguja de presión situada a la izquierda.

En caso necesario ajustar la bomba a través del bypass (La bomba se encuentra ubicada en el interior de la máquina, lado izquierdo).

Para acceder a ésta es necesario quitar el lateral izquierdo de la máquina.

3.3 Programación de las dosis de café

1. Entrar en programación

2. Programar dosis

3. Salir de programación

1. Entrar en programación

- 1.1. Desconectar la alimentación de la máquina a través del interruptor general.
- 1.2. Poner en marcha la máquina a través del interruptor general y esperar hasta que el botón de un café largo del grupo 1 (botonera izquierda) se apague. Justo en ese instante, pulsar el botón de continuo del grupo 1 (botonera izquierda) y mantenerlo hasta que todas las luces de los botones se queden fijas.



Figura 1

2. Programar dosis

- 2.1 Mantener pulsado el botón del producto que queremos programar del grupo 1 hasta que se activa la erogación de café.
- 2.2 Esperar hasta obtener la dosis deseada y pulsar el mismo botón para parar la erogación.
- 2.3 Repetir los puntos 2.1. y 2.2. para todos los pulsadores programables del grupo izquierdo.

Nota:

Programando sólo el grupo1 (izquierdo), todos los demás grupos quedarán programados automáticamente al salir de programación. Si queremos obtener en cualquier grupo, dosis diferentes de las programadas en el grupo 1, continuar programando repitiendo los puntos 2.1, 2.2. y 2.3, en los grupos que queramos dosis distintas, finalmente salir de programación.

3. Salir de programación

- 3.1 Apagar y encender la máquina a través del interruptor general.

4. Limpieza y cuidados diarios

Es una obligación diaria mantener la máquina en óptimas condiciones de limpieza, para garantizar la higiene necesaria y una buena calidad del producto final, así como una mayor vida útil de la máquina.

4.1 Limpieza externa

No utilizar ningún producto químico ni abrasivo para la limpieza de la máquina, usar únicamente un paño de algodón humedecido con agua. Ponga especial cuidado en las botoneras y las zonas relacionadas con el producto, lanza de vapor, salida agua caliente, grupo y porta-filtros.

4.2 Limpieza automática de los grupos

Limpieza independiente del grupo de erogación

- Colocar el accesorio de limpieza de la máquina en el portafiltros con el que se va a realizar la limpieza
- Emplazar el portafiltros en el grupo de erogación que se le va a realizar la limpieza y, mantener pulsado el botón de café continuo de dicho grupo hasta que el indicador luminoso empiece a parpadear
- La limpieza finalizará después de 15 ciclos o al volver a pulsar el botón de café continuo.



Accesorio para la limpieza del grupo de erogación



Es recomendable hacer la limpieza con detergente especial, por lo menos una vez al mes.

Nota: *mientras se está realizando la limpieza independiente en un grupo, se permite hacer café con el otro grupo.*

4.3 Vaciado parcial de la caldera manual

Es importante para mantener el agua de la caldera en buenas condiciones. Para ello, debe ejecutar el vaciado parcial de la caldera por los menos una vez al mes. Para realizar este procedimiento debe pulsar y mantener pulsado el botón de agua caliente hasta que empiece a parpadear (Ver página 6 punto 2.1). La máquina procederá a vaciar el agua de la caldera. Para parar el vaciado, pulse otra vez el botón de agua caliente.

4.4 Cuidados diarios

Al inicio de la jornada

- Accionar el grupo durante 20 seg. para desaguar el agua retenida en el circuito.
- Comprobar que el agua sale por la ducha formando un sólo chorro y de forma continua, sino es así, hacer una limpieza del grupo. Substituir junta y ducha si el problema persiste.
- Eliminar del dosificador los restos de café molido del día anterior.
- Verificar que la dosis de café y el punto de molido son los adecuados.
- Hacer un café y comprobar que sale correctamente.

Al finalizar la jornada

- Limitar la cantidad de café a moler al consumo del momento, ya que el café que queda molido de un día para otro se debe desestimar.
- Limpieza del grupo (ducha y descarga) utilizando el accesorio para la limpieza suministrado.
- Limpiar el filtro y el porta-filtros con agua caliente, verificar a contraluz que los orificios del filtro no estén obstruidos. Dejar colocado el porta-filtros en el grupo sin tensionar.
- Limpiar con un paño húmedo el tubo de vapor y purgarlo repetidas veces.
- Limpiar la bandeja de desagüe de los restos de café.



Consejos prácticos

- No apilar más de tres tazas de altura en la parte superior de la máquina.
- Evitar recalentar la leche. Calentar pequeños volúmenes.
- Antes de calentar leche abrir el vapor para purgar. Una vez finalizada la operación purgar de nuevo y limpiar el tubo con un paño húmedo.



5. Iluminación de la máquina

5.1 Programación de colores de botoneras y barras de progresión

Colores de las botoneras y barras de progresión

Tanto las botoneras como las barras de progresión, pueden iluminarse de 16 colores diferentes, **incluyendo un modo arcoíris**, de manera independiente (botoneras de un color y barras de progresión por separado. No es posible seleccionar un color distinto para cada grupo). Los colores son los siguientes (el color en la máquina puede variar del representado en el manual):



Botonera táctil

Barra de progresión

NOTA IMPORTANTE: En el momento de realizar un café, las luces de acción se empezarán a encender de izquierda a derecha. Al llegar al final, volverán a empezar, siempre y cuando la máquina siga realizando el servicio de café.

Asimismo, mientras la máquina esté rellenando la cardera de agua, las barras de acción se volverán de color azul, empezando a encenderse de izquierda a derecha. Al llegar al final, volverán a empezar, siempre y cuando la máquina siga cargando agua.

Cambiar el color de las botoneras y barras de progresión

1. Desconectar la alimentación de la máquina a través del interruptor general.
2. Poner en marcha la máquina a través del interruptor general y esperar que el botón de un café largo del grupo 1 (botonera izquierda) se apague.
3. Mantener pulsados a la vez los botones de **un café corto y café continuo** del grupo 1 (izquierdo) (figura 1).
4. Cuando se enciendan el botón de 1 café corto, 2 cortos y el café continuo del grupo izquierdo, la máquina entra en modo de programación general de iluminación (del grupo derecho se iluminan todos pero sin funcionalidad en este modo) (figura 2).
 - Para cambiar el **color de las botoneras**, pulsar sucesivamente el botón de **1 café corto**, según el color que se quiera. Las botoneras irán cambiando entre los colores disponibles.
 - Para cambiar el **color de las barras de progresión**, pulsar sucesivamente el botón de **2 cafés cortos**, según el color que se quiera. Las barras de acción irán cambiando entre los colores disponibles.
5. Para confirmar su selección, apagar y encender de nuevo la máquina. Los cambios se guardan automáticamente.



Nota: Al encender la máquina, durante el proceso de calentamiento de la caldera, las barras de progresión, siempre se iluminarán en modo "Arcoíris", al margen del modo que esté prefijado.

Mantener pulsado un café corto y el café continuo del grupo 1 a la vez



Figura 1

Barras de progresión: Cada vez que se pulse este botón se cambiará el color de las barras progresión.

Seleccionar colores según se indica



Figura 2

Barras de progresión: Cada vez que se pulse este botón se cambiará el color de las barras progresión.

5.2 Programación de luz de trabajo y luz ambiental

Luces de trabajo y luces ambientales

La máquina dispone de 6 luces de trabajo por grupo (3 a cada lado) que apuntan directamente a la zona de trabajo de cada grupo. También tiene dos luces ambientales por grupo, situadas más cerca del panel (ver Figura 1). Ambas opciones son configurables en cuanto al encendido de las mismas (no es posible seleccionar una opción distinta para cada grupo).

Modos de las luces de trabajo y ambientales

Las luces ambientales están encendidas por defecto cuando la máquina está en funcionamiento. Las luces de trabajo, en cambio, se encienden cuando se realiza un café en ese grupo. Como alternativa, las luces ambientales pueden apagarse, y las luces de trabajo pueden quedarse siempre encendidas.



Luz ambiental

Luz de trabajo

Figura 1

Programación de las luces de trabajo

1. Desconectar la alimentación de la máquina a través del interruptor general.
2. Poner en marcha la máquina a través del interruptor general y esperar que el botón de un café largo del grupo 1 (botonera izquierda) se apague.
3. Mantener pulsados a la vez los botones de un café corto y café continuo del grupo 1 (izquierdo) (figura 1).
4. Cuando se enciendan el botón de 1 café corto, 2 cortos y el café continuo del grupo izquierdo la máquina entra en modo de programación general de iluminación (del grupo derecho se iluminan todos pero sin funcionalidad en este modo).
5. Pulsar sobre el botón de café continuo del grupo izquierdo (figura 3) (no es posible seleccionar diferentes modos para cada grupo).
 - Si éste se apaga, las luces de trabajo permanecerán apagados hasta que se inicie un servicio, en cuyo caso se encenderán en dicho grupo.
 - Si éste se enciende, las luces de trabajo estarán permanentemente encendidas.
6. Para confirmar su selección, apagar y encender de nuevo la máquina. Los cambios se guardan automáticamente.

Mantener pulsado un café corto y el café continuo del grupo 1 a la vez

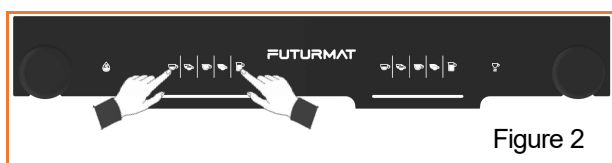


Figure 2

Pulsar sobre el botón de café continuo para alternar entre los modos de iluminación de la luz de trabajo.

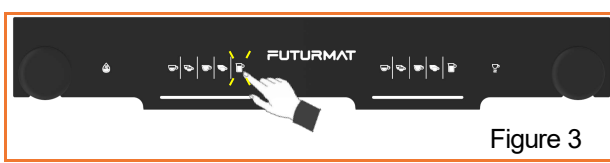


Figure 3

Programación de las luces de ambiente

1. Desconectar la alimentación de la máquina a través del interruptor general.
2. Poner en marcha la máquina a través del interruptor general y esperar que el botón de un café largo del grupo 1 (botonera izquierda) se apague.
3. Pulsar el botón de **1 café corto** del grupo izquierdo hasta que las botoneras se enciendan y apaguen. En ese momento la máquina cambia la configuración de las luces de ambiente. Si estaban apagadas a encendidas, y viceversa.
4. La máquina se reiniciará automáticamente. Si desea revertir la configuración a su estado anterior, repita pasos 1-3.



6. Avisos de alarma

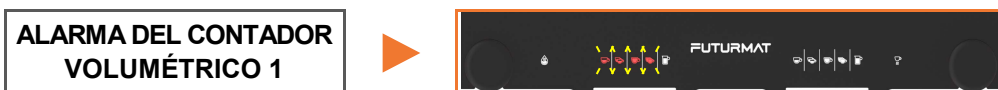
Alarma de seguridad de nivel

- La alarma se muestra con el parpadeo de todos los leds de las teclas de café programables (un café corto, un café largo, dos cafés cortos y dos cafés largos) en color rojo (con independencia del color seleccionado). Indica que la sonda de nivel ha excedido el tiempo de seguridad establecido sin detectar agua en la caldera. Mientras la alarma esté activa sólo se permite hacer café con la tecla de café continuo, las demás teclas permanecerán bloqueadas. Para eliminar la alarma de nivel, apagar la máquina y volverla a encender a través del interruptor general. A partir de este momento, la máquina empezará de nuevo a cargar agua para llenar la caldera, si la sonda sigue sin detectar agua, pasado el tiempo de seguridad la máquina entrará de nuevo en alarma de seguridad de nivel, en ese caso, llamar al servicio técnico.



Alarma de contador volumétrico

- La alarma se muestra con el parpadeo de todos los leds de las teclas de café programables (un café corto, un café largo, dos cafés cortos y dos cafés largos) de la botonera del grupo que tiene el fallo en color rojo (con independencia del color seleccionado). Esta alarma permite la elaboración de café con todas las teclas de la botonera, pero la cantidad de agua no será la programada. Al finalizar la dosis cortará por seguridad y nuevamente aparecerá la alarma. En este caso llamar al servicio técnico.



7. Condiciones de garantía

Se garantiza durante 12 meses (a partir de su instalación) los componentes de la máquina que por defecto afecten al buen funcionamiento de la misma.

La **GARANTIA** comprende exclusivamente la sustitución gratuita de las piezas con defectos de fabricación. En ningún caso implicará la sustitución de la máquina en su conjunto.

Quedan excluidos de esta garantía los componentes de vidrio, goma, plástico o aquellas piezas eléctricas que, por variaciones en la red, causen desperfectos o afecten al funcionamiento de otros componentes. Así como aquellas que, por el uso normal, sufran desgaste.

Las máquinas que hayan sido manipuladas por personal no autorizado o aquellas en las que se aprecie un uso indebido de las mismas, perderán todas las condiciones de la **GARANTIA**.

Sólo los **SERVICIOS TÉCNICOS**, autorizados, están en condiciones de ofrecer una reparación garantizada con repuestos **ORIGINALES**. Los gastos por desplazamientos, mano de obra y dietas a que hubiera lugar, por la reparación de un producto, correrán a cargo del mismo usuario.



8. Información de contacto



QUALITY ESPRESSO
Capture the Essence

Motors, 1-9. 08040 Barcelona

Tel.+34 93 223 12 00

Fax+34 93 223 20 17

Export Tel. +34 933 946 305

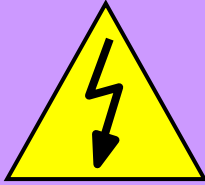
Export Fax +34 933 322 111

email: info@qualityespresso.net

www.qualityespresso.net

ATTENTION: MACHINE FOR
PROFESSIONAL USE ONLY **OPERATING INSTRUCTIONS**

EN



WARNING

**RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK
DO NOT OPEN**






WARNING, TO REDUCE THE RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK
DO NOT REMOVE COVER (OR BACK)
NO USER — SERVICEABLE PARTS INSIDE
REPAIR SHOULD BE DONE BY AUTHORIZED SERVICE PERSONNEL ONLY

Before using this machine, read these user and connection instructions.

	<u>Page</u>
1. <u>Safety instructions</u>	18
1.1 Symbols.....	18
1.2 Safety Instructions.....	18—20
2. <u>General Description</u>	21
2.1 Overview	21
2.2 Front Panel.....	21
3. <u>Installation and Operation</u>	22
3.1 Before Installing.....	22
3.2 Installation	22—23
3.3 Coffee Dose Programming.....	24
4. <u>Cleaning and Daily Maintenance</u>	25
4.1 External Cleaning	25
4.2 Automatic Cleaning of Group Heads.....	25
4.3 Partial Draining of the Boiler	25
4.4 Daily Maintenance.....	25
5. <u>Machine Illumination</u>	26
5.1 Programming Touch Button Pads & Action Bars Colour Light	26
5.2 Programming Coffee Preparation & Ambient Lights	27
6. <u>Warning Signals</u>	28
7. <u>Warranty Conditions</u>	28
8. <u>Contact Information</u>	28

1. Safety Instructions

1.1 Symbols

	<p>WARNING May cause injuries</p>
	<p>INFORMATION Important or useful information.</p>
	<p>RISK OF ELECTRIC SHOCK May cause injuries.</p>

Please read this user manual carefully before operating your new coffee machine for the first time.

Keep these instructions in a safe place where you can consult them when necessary.

Quality Espresso shall not be held liable for any problems arising from the inappropriate use of this machine.

1.2 Safety Instructions

<p><i>Installation</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> The machine should only be installed by authorised technical personnel. The manufacturer does not accept any responsibility for any injuries caused by improper installation.
<p><i>Transport</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> The use of gloves and a minimum of two people is recommended during manual transport of the machine to its place of installation.
<p><i>Storage</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> The machine should be stored in places with a temperature above 5°C. If the machine is stored or transported at temperatures below 0°C, and to prevent freezing, the hydraulic circuit of the machine should be drained first. If it freezes, the machine should be placed somewhere with a temperature above 10°C to wait for it to unfreeze. Under no circumstances should the machine be connected to the electrical circuit before it is unfrozen.
<p><i>Placement</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> It is recommended that the machine be installed in a spacious area, free of air currents and on a solid base. Do not install the machine on a wet or hot surface. Adjust the height of the machine using the support feet. Maximum inclination cannot exceed 1° between any of its axes.



Important Tips



- Install the machine on a solid base.



- This machine may be used by people with reduced physical, sensory or mental abilities or with a lack of experience and knowledge, if they have received appropriate supervision or training in how to use the device safely and they understand the risks involved. Children must not play with the device.

- Do not use the machine outdoors, unless it is protected from the elements (wind, rain, fog, etc.).



- The machine should never be exposed to running water or steam, even while cleaning.

- Do not touch the machine with wet, moist or bare feet, or with moist or wet hands.

- The machine cannot be used to serve beverages other than those described in this manual.



- Avoid possible burns by not touching the outlets before, during and after serving a beverage.

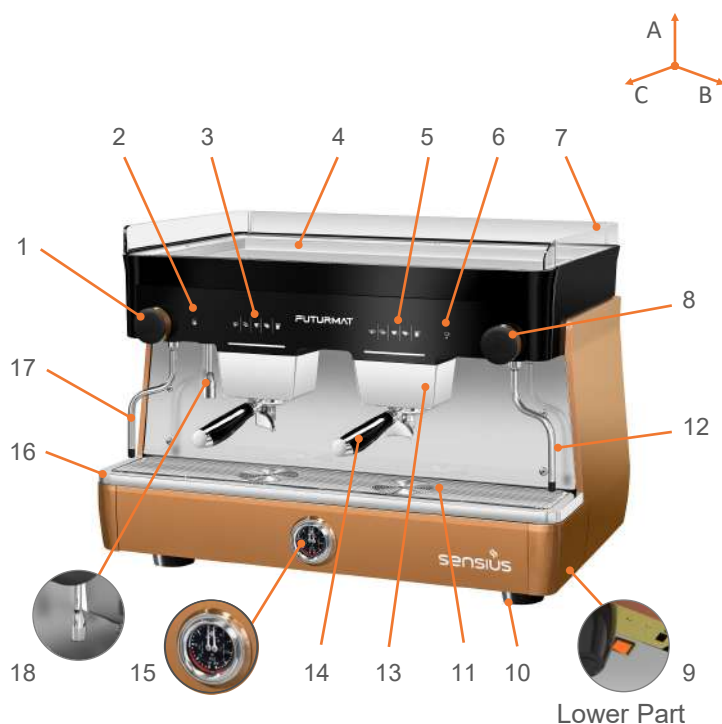
Be careful with the containers used for serving the beverages (cups, jars, glasses, etc.) because they may be hot.



- Do not pour water or put wet containers on top of the machine. Water could seep through the vent holes and either damage the machine or injure the personnel operating it.

2. General Description

2.1 Overview



TECHNICAL CHARACTERISTICS

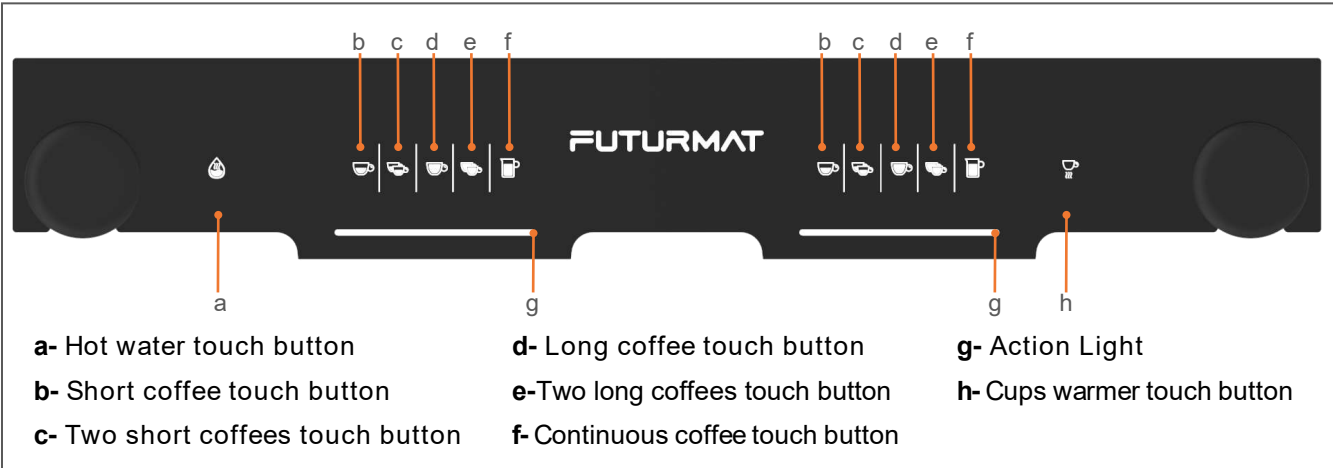
No of Gr.	2Gr.	3Gr.
Width (B)	808 mm	1048 mm
Height (A)	598 mm	598 mm
Depth (C)	580 mm	580 mm
Weight	59 Kg	72 Kg
Hydr. supply	3/8" G	3/8" G
Heating Element Power	3500 W	4600 W
Boiler capacity	13 Litros	18 Litros

NOTE: The machine has a cups warmer system, located in its upper part, beneath the cup warmer tray (4). It is actuated by pressing the cups warmer touch button for 3 seconds (6) to keep the cups in an optimal temperature.

- 1- Left steam knob
- 2- Hot water touch button
- 3- Group head touch pad (left)
- 4- Cup warmer tray
- 5- Group head touch pad (right)
- 6- Cup warmer touch button
- 7- Cup rails
- 8- Right steam knob
- 9- Main switch
- 10- Machine feet
- 11- Drain tray cover
- 12- Right steam outlet
- 13- Brewing group head
- 14- Filter holder
- 15- Pressure gauge
- 16- Drain tray
- 17- Left steam outlet
- 18- Hot water outlet

EN

2.2 Front Panel



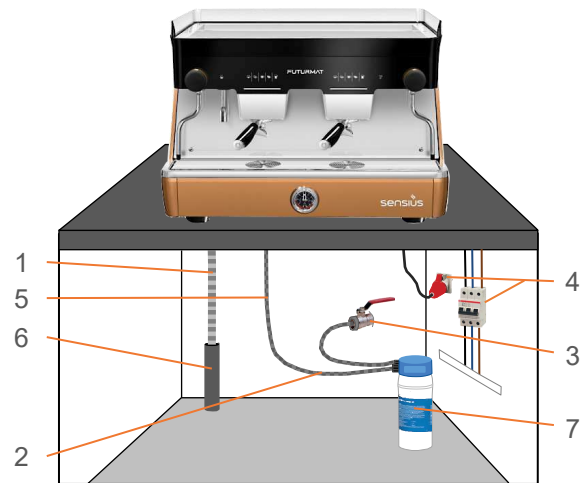


3. Installation and Operation

3.1 Before Installing

Check before installing:

1. Drain hose with internal diameter not less than 35 mm.
2. Mains water feed connected to water purifier.
3. Stopcock with 3/8" G - male outlet.
4. Earthed plug protected with magnetic circuit breaker.
5. Water feed from water purifier to machine (supplied with the machine).
6. Drain hose (supplied with the machine).
7. Water purifier.



3.2 Installation

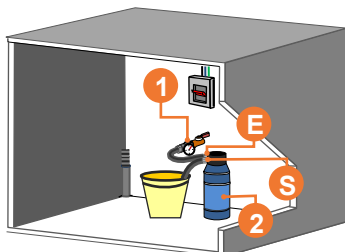
After unpacking the machine, take the following steps:

- Check that the mains voltage is the same as that on the specifications plate and in the machine documentation.



1 Installing and Purging the Water Purifier

- Place the machine in the work area and connect the water supply to the water purifier filter (2): with the stopcock (1) closed, connect the short hose from the stopcock (1) to the filter inlet (E) and connect the longer hose to the filter outlet (S).
- Purge the water purifier outlet, opening the stopcock and following the manufacturer's instructions. Use a bucket or the installation drainage to drain the water until it comes out completely clean.



It is recommended adjusting the water purifier until the water has a hardness of between 5-8 dH° (8-14 fH°) to avoid limescale and to achieve optimum product quality.

2 Hydraulic Connection and Water Supply

- Connect the water purifier filter outlet to the pump inlet (3).
- Open the stopcock (1).
- Make sure the connections are tight and that there are no water leaks.



3 Installation of the Drain Hose



Drainage tray outlet

- Remove the drainage tray and connect the corrugated hose, supplied with the machine, to the drainage tray outlet (see figure), before finally connecting the other end to the general drainage system of the establishment.



It is important that the drain hose is completely straight and does not hang loose to enable good drainage.

4 Electrical Connection

- Connect the machine to a suitable connection, in line with current electrical regulations.
- Connect the machine according to the mains voltage of the establishment as indicated on the label attached to the installation cable, see figure a).



You should not use any type of extension cords or power strips to connect the machine to the power supply.

The power connection cable should never be rolled up, but instead should be fully extended to prevent possible overheating.

5 Operation

- Press the main switch, located at the base of the machine. When the machine switches on, the switch will light.
- After switching on, the electronic control unit detects that there is no water level in the boiler, activating the solenoid valve and the pump, which both remain active until the level gauge detects the correct water level. During that process, the action lights (under the touch pads) will light from left to right repeatedly. When finished, the boiler heating element will then be activated, heating the whole system.



The main switch is located on the lower right part of the machine, near the front foot.



If the control unit does not detect water level in the boiler for a certain duration, all the LEDs of the programmable buttons will flash continuously in red colour. The alarm will disappear with the turning off and subsequent turning on of the machine. (see section 6, page 26).

6 Purging the Group Heads

- Purging the group heads Place the portafilter in the brew group and press the continuous coffee button to purge the group head; let the water flow for around 30 seconds
- Wait until the machine reaches working temperature, checking that the gauge shows 1 bar pressure in the boiler.



7

- While the machine heats up, install the grinder and adjust the grind fineness and dosing.

8

- Once the machine has reached working temperature and you have adjusted the grind fineness, you can program the coffee dosing (see section 3.3, p. 22).

Note:

Before programming the different coffee doses:

- Make sure the grind fineness and amount of coffee are correct.
- Also check that the pump is correctly adjusted to a 9 bar pressure, making coffee on one group head.

To view the pump pressure, check the gauge located on the lower front part of the machine to the left and see what the pressure needle to the left marks.

If necessary, adjust the pump using the bypass (the pump is located inside the machine, to the left).

To access it you will need to remove the left hand panel of the machine.

3.3 Coffee dose programming

1. Entering the programming mode

2. Programming the dose

3. Exiting the programming mode

1. Entering the programming mode

1.1 Switch the machine off by means of the main switch.

1.2 Turn on the machine with the main switch and wait until the long coffee button from group 1 (left touch button) goes out. Then immediately press the continuous Coffee button from group 1 (left touch button) and hold it down until all of the buttons' lights are steady.



Figure 1

2. Programming the dose

2.1 Press and hold the beverage button that you want to program in group head 1 until the coffee dispenser is activated.

2.2 Wait until you have obtained the required dose and press the same button to stop the dispensing.

2.3 Repeat points 2.1 and 2.2 for all the programmable buttons in the left group head.

Note:

By only programming group head 1 (left), all the other groups will be automatically programmed when exiting the programming.

If you want in any group different doses to those programmed in group head 1, continue programming by repeating points 2.1, 2.2 and 2.3 for the group heads in which you want different doses, before finally exiting the programming.

3. Exiting the programming mode

3.1 Turn the machine off and on with the main switch.

4. Cleaning and Daily Maintenance

Keeping the machine in optimal conditions of cleanliness is a daily requirement for guaranteeing the necessary hygiene and good quality of the final beverage, as well as a longer service life of the machine.

4.1 External Cleaning

Do not use any chemical or abrasive product to clean the machine, only use a cotton cloth dampened with water. Take special care with the touch pad and areas related to beverage preparation, the steam arm, hot water outlet, group head and portafilter.

4.2 Automatic Cleaning

Independent Cleaning for Each Group Head

- Place the cleaning accessory of the machine in the porta-filter with which are going to clean the group.
- Place the porta-filter in the group where you are going to do the clean and next, hold the continuous coffee button of this group until that the button begin blink
- The clean going to finish after 15 cycles or when you press the continuous coffee button again.



Accessory for the group head cleaning



You should clean the machine with special detergent at least, once a month.

Nota: while one group head is being cleaned independently, you can make coffee with the other group head

4.3 Manual Partial Drainign of the Boiler

It is important to keep the water in the boiler in good conditions. At least once a month, the user should empty the water in the boiler.

To proceed, press the hot water touch button until it flashes (see page 19 point 2.1). The machine will start to empty the boiler automatically. To stop the process, press again the hot water button.

4.4 Daily Maintenance

At the beginning of the day

1. Activate the group head for 20 seconds to drain the water from the circuit.
2. Check that the water from the shower plate comes out in a single continuous steam. If it is not, clean the group head. Replace the gasket and shower plate if the problem persists.
3. Remove the previous day's ground coffee from the doser.
4. Check that the coffee dose and grind fineness are appropriate.
5. Make a coffee and check that it comes out correctly.

At the end of the day

1. Limit the amount of coffee to be grounded to single servings because, ground coffee leftovers from one day to the next, should be thrown away.
2. Clean the group head (shower plate and discharge) using the cleaning accessory provided.
3. Clean the filter and filter holder with hot water and hold it up to the light, to check that the filter holes are not obstructed. Place the filter holder in the group head without over-tightening it.
4. Clean the steam arm with a damp cloth and purge it several times.



Practical tips

1. Do not stack cups more than three cups high on top of the machine
2. Do not reheat milk. Heat small amounts.
3. Before heating milk, open the steam knob to purge. After finishing the operation, purge again and clean the tube with a damp cloth.



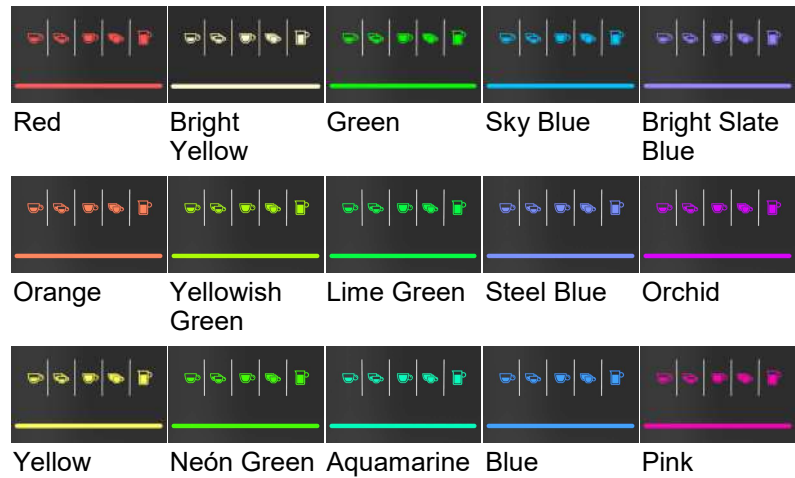


5. Machine Illumination

5.1 Programming touch button pads & action bars colour lights

Touch button pads & action bars colour lights

The touch button pads and the action bars can switch between 15 different colours (besides there is a rainbow mode available just like any other colour), independently (touch button pads in one colour and the action bars in a different one) (it is not possible to select different options for each group). The colour gallery is the following (some colours may vary from the represented in the instructions booklet)



IMPORTANT NOTE: When a service is ordered, the action bars will start to light from left to right, repeatedly, as long as the machine is servicing.

Likewise, while the machine is filling the boiler with water, the action bars will switch to blue, starting to light from left to right, repeatedly, as long as the machine is filling the boiler.

Changing the touch pad & action bar colour lights

1. Disconnect the machine using the main switch.
2. Turn on the machine using the main switch, and wait until the long coffee touch button light in the left group head turns off.
3. Press and keep pressing the **short coffee button and the continuous coffee button** (figure 1).
4. When the short coffee, the 2 short and the continuous coffee in the left group head light, the machine will enter in the general light programming mode (the right touch pad will light but it has no functionality in this mode) (figure 2).
 - To change the touch **button pads light colour**, press repeatedly the **short coffee button** in the left group head, according to the color wanted. The touch button pads light will change when the short coffee button is pressed.
 - To change the **action bars light colour**, press repeatedly the **2 short coffee button** in the left group, depending on the desired color. The action bars light colour will change when the 2 short coffee button is pressed.
5. To confirm the chosen selection, please turn off the machine and turn it on again. The changes are saved automatically.



Note: when switching on the machine, during the heating up process of the boiler, the action bars will always light up in "Rainbow mode". Regardless of whether the "Rainbow mode or fixed color mode has been selected.

Keep the short and continuous coffee button pressed



Figure 1

Touch button pads light colour: Each time the button is pressed, it will change the touch button pads light colour.

Select the colours as shown



Figure 2

Action bars light colour: Each time the button is pressed, it will change the action bars light colour.

5.2 Programming Coffee Preparation & Ambient Lights

Coffee Preparation & Ambient Lights

The machine has 6 coffee preparation lights per group (3 each side) that point directly to the coffee preparation area of each group. It also has 2 ambient lights per group, located closer to the panel (see Figure 1). Both options are configurable (it is not possible to select different options for each group).

Coffee Preparation & Ambient Lights Mode

The ambient lights are on by default when the machine is in operation. The coffee preparation lights, on the other hand, light up when a coffee is made in that group. As an alternative, the ambient lights can be set to turn off, and the coffee preparation lights can be set to always stay on.



Ambient Lights

Coffee Preparation Lights

Figure 1

Programming Coffee Preparation Lights

1. Disconnect the machine using the main switch.
2. Turn on the machine using the main switch, and wait until the long coffee touch button light in the left group head turns off.
3. Press and keep pressing the short coffee button and the continuous coffee button (figure 2).
4. When the short coffee, the 2 short and the continuous coffee in the left group head light, the machine will enter in the general light programming mode (the right touch pad will light but it has no functionality in this mode).
5. Press the continuous coffee button of the left group (figure 3) (it is not possible to select different modes for each group).
 - If it turns off, the coffee preparation lights will remain off until a service is started, in which case they will light up in that group.
 - If it turns on, the coffee preparation lights will always remain on.
6. To confirm the chosen selection, please turn off the machine and turn it on again. The changes are saved automatically.

Press and keep pressed the short coffee & the continuous coffee button.

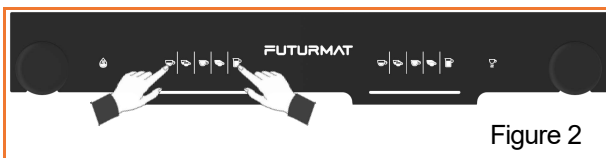


Figure 2

Press the continuous coffee button to switch between the coffee preparation lights mode

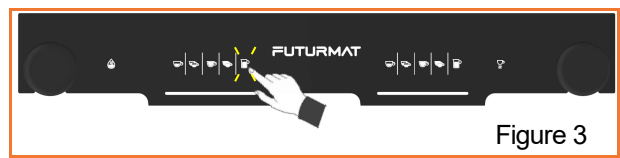


Figure 3

Programming Ambient Lights

1. Disconnect the machine using the main switch.
2. Turn on the machine using the main switch, and wait until the long coffee touch button light in the left group head turns off.
3. Press the short coffee button in the left group until the touch button pad lights turn on & off. At that moment, the machine changes the ambient lights configuration. If they were configured to be turned off, they will be configured to turn on and vice versa.
4. The machine will restart automatically with the new configuration saved. If you want to revert the changes, please repeat steps 1-3.

6. Warning signals

Level safety alarm

- The alarm is displayed by the flashing of all the LEDs in red colour (independently of the touch button pads light selected) of all the programmable coffee buttons. It Indicates that the level gauge has exceeded the safety time established without detecting water in the boiler. While the alarm is on, you will only be able to make coffee with the continuous coffee button, but the other buttons will remain locked. To remove the level alarm, turn off the machine and then turn it on again with the main switch. The machine will then start to fill the boiler with water again. If the gauge still fails to detect water, the machine will once activate the level safety alarm after the safety time has elapsed; in this case, call the technical service.



Flowmeter alarm

- The alarm is displayed by the flashing of all the LEDs in red colour (independently of the touch button pads light selected) of the programmable coffee buttons (one short coffee, one long coffee, two short coffees and two long coffees) of the touch pad of the group head with the fault. This alarm allows you to prepare coffee with all the touch pad keys, but the amount of water will not be programmed. After the dose, it will cut off for safety reasons and the alarm will appear once again. In this case call the technical service.



7. Warranty conditions

All components of the machine are guaranteed for 12 months (after their installation) against any defect that affects its correct operation.

The **WARRANTY** exclusively covers the free replacement of parts with manufacturing defects. Under no circumstances does it imply the complete replacement of the machine.

This warranty does not cover glass, rubber and plastic components, electrical parts which, due to variations in the electrical network, cause damage or affect the operation of other components, nor parts that suffer the usual wear and tear.

Any machines that have been handled by unauthorised personnel or those with indications of incorrect use will forfeit all the conditions of this **WARRANTY**.

Only authorised **TECHNICAL SERVICES** are able to offer guaranteed repairs with **ORIGINAL** spare parts. Any travel, labour and accommodation costs for repairing a product are at the user's expense.



8. Contact Information

ATTENTION: MACHINE À USAGE
PROFESSIONNEL UNIQUEMENT **MODE D'EMPLOI**

FR

Avant de faire fonctionner cette machine, il est nécessaire de lire les instructions d'utilisation et de branchement.

	<u>Page</u>
1. <u>Consignes de sécurité</u>	32
1.1 Symboles	32
1.2 Consignes de sécurité	32—34
2. <u>Description générale</u>	35
2.1 Vue générale	35
2.2 Panneau de contrôle	35
3. <u>Installation et mise en service</u>	36
3.1 Avant l'installation.....	36
3.2 Installation	36—37
3.3 Programmation des doses de café	38
4. <u>Nettoyage et entretiens quotidiens</u>	39
4.1 Nettoyage extérieur	39
4.2 Nettoyage automatique des groupes	39
4.3 Vidange partielle de la chaudière.....	39
4.4 Entretiens quotidiens	39
5. <u>Éclairage de la machine</u>	40
5.1 Programmation des couleurs des commandes et des barres d'action	40
5.2 Programmation de la lumière de travail et de la lumière d'ambiance	41
6. <u>Messages d'alarme</u>	42
7. <u>Conditions de garantie</u>	42
8. <u>Coordonnées</u>	42

1. Consignes de sécurité

1.1 Symboles



AVERTISSEMENT

Peut endommager la machine.



INFORMATION

Informations importantes/utiles.



DANGER ÉLECTRIQUE IMPORTANT

Peut endommager la machine.

Veillez lire attentivement ce manuel de l'utilisateur avant de mettre en marche votre nouvelle machine à café pour la première fois.

Conservez ces instructions en lieu sûr afin de pouvoir vous y référer si nécessaire.

Toute utilisation inappropriée de cette machine exempte Quality Espresso de toute responsabilité.

1.2 Consignes de sécurité

Installation

- La machine ne doit être installée que par un membre du personnel de service autorisé. Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage causé suite à une mauvaise installation.

Transport

- Il est recommandé de porter des gants et de prévoir un minimum de deux personnes pour transporter physiquement la machine à l'endroit où elle sera installée.

Stockage

- La machine doit être stockée dans un endroit dont la température est supérieure à 5 °C.
- Pour stocker ou transporter la machine à des températures inférieures à 0 °C et pour éviter qu'elle ne gèle, le circuit hydraulique de la machine doit être préalablement purgé.
- Si la machine venait à geler, il faudrait la placer dans un endroit où la température est supérieure à 10 °C et attendre qu'elle dégèle. La machine ne doit en aucun cas être connectée au circuit électrique avant qu'elle ne soit totalement dégivrée.

Emplacement

- Il est recommandé d'installer la machine dans un endroit spacieux, sans courants d'air et sur une base solide. Évitez d'installer la machine sur une surface humide ou chaude.
- Réglez la hauteur de la machine à l'aide des pieds de support, l'inclinaison maximale entre ses axes ne peut pas dépasser 1°.

Raccordement Électrique



- Vérifiez que toutes les caractéristiques du raccordement électrique correspondent en tension, fréquence et puissance à celles décrites sur la plaque signalétique de la machine. La plaque signalétique se trouve sur le châssis, sous le plateau d'écoulement.



- La machine est considérée comme correctement installée lorsqu'elle a été équipée d'un interrupteur magnétothermique omnipolaire adapté à la puissance de la machine, ainsi que d'un différentiel ne dépassant pas un courant résiduel de 30 mA.
- La machine doit être installée conformément aux réglementations électriques locales. Assurez-vous que l'installation électrique dispose d'une mise à la terre fiable et conforme aux normes ci-dessus. Quality Espresso décline toute responsabilité pour tout dommage causé suite à une mauvaise installation ou une mise à la terre défectueuse.
- Aucune rallonge ou multiprise de quelque nature que ce soit ne peut être utilisée pour connecter la machine à la source d'alimentation. Le câble de raccordement au réseau électrique ne doit jamais être enroulé, au contraire, il doit être tendu le plus possible pour éviter une éventuelle surchauffe.

Manipulation



- Toute manipulation à l'intérieur de la machine doit être effectuée par un technicien de service autorisé.
- Le nettoyage et l'entretien préventif doivent être effectués selon la fréquence indiquée par la machine ou le service technique.
- Le fabricant décline toute responsabilité pour d'éventuels dommages causés sur la machine suite au non-respect de ces obligations, ainsi que pour les dommages dus à une utilisation incorrecte ou non conforme.
- Tous les composants de la machine, y compris le câble de raccordement, ne seront remplacés que par des pièces de rechange d'origine. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par son service après-vente ou par un technicien qualifié en vue d'éviter tout danger.
- Avant d'effectuer des travaux d'entretien, débranchez la machine de l'alimentation électrique, soit à l'aide de l'interrupteur général, soit en débranchant le câble d'alimentation électrique.

Remarque: la pression sonore de cette machine ne dépasse pas les 70 dB.



Conseils importants



- Installez la machine sur une base solide.



- Les personnes handicapées physiques, mentales ou sensorielles ou les personnes non formées et qui ne sont pas conscientes des dangers liés à l'utilisation de cette machine ne devraient pas l'utiliser à moins qu'elles ne soient supervisées par une personne dûment qualifiée. Les enfants doivent être tenus à l'écart de la machine et ne pas l'utiliser.

- N'utilisez pas cette machine à l'extérieur, sauf si elle est protégée des éléments extérieurs (air, pluie, brouillard, etc.).



- En aucun cas, y compris lors du nettoyage, la machine ne doit être exposée à des jets d'eau ou de vapeur.

- Ne touchez pas la machine avec les pieds mouillés, humides ou nus, ou avec les mains mouillées ou humides.

- La machine ne doit pas être utilisée pour servir des produits autres que ceux décrits dans ce manuel.



- Évitez de possibles brûlures en évitant de toucher les orifices de sortie, avant, pendant et après avoir servi un produit.

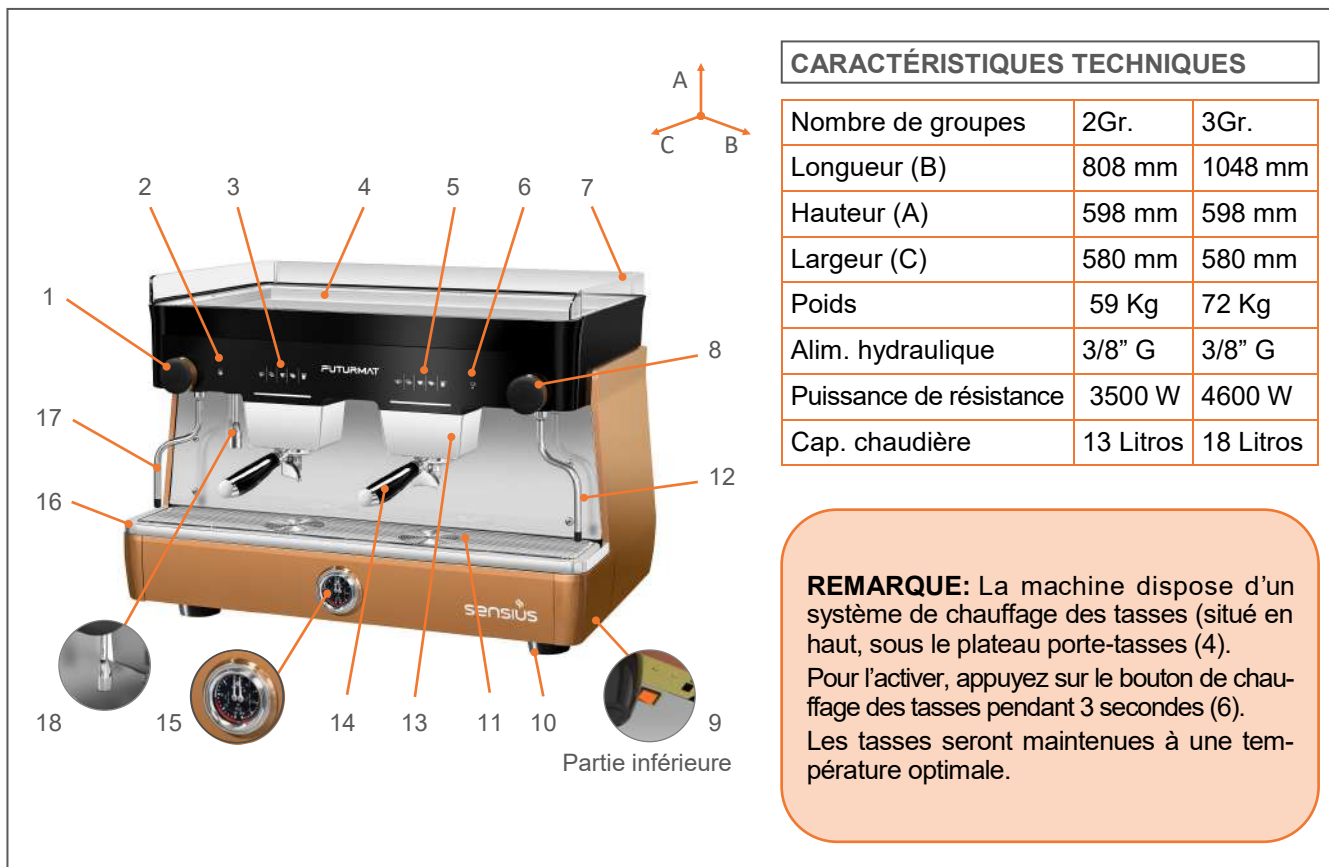
- Faites attention aux récipients utilisés pour servir les produits (tasses, pichets, verres, etc.) ; ces derniers peuvent être brûlants.



- Ne versez jamais d'eau et ne recouvrez jamais la machine de récipients humides. L'eau pourrait filtrer par les orifices de ventilation et causer des dommages à la machine ou entraîner des blessures sur le personnel qui la manipule.

2. Description générale

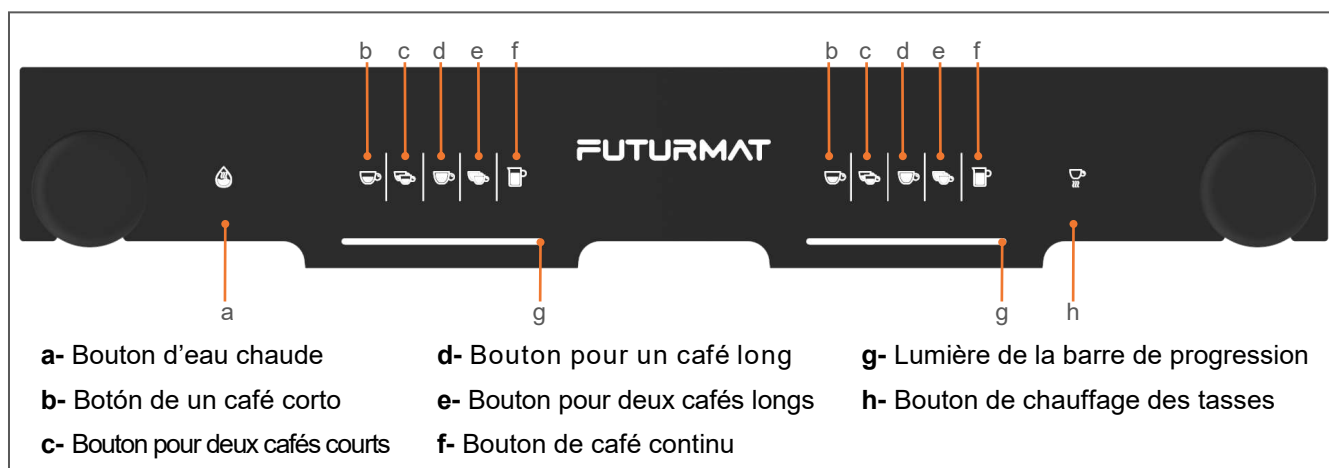
2.1 Vue générale



- | | | |
|-----------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------|
| 1- Pommeau à vapeur (gauche) | 7- Rampe | 13- Groupe de distribution |
| 2- Bouton d'eau chaude | 8- Pommeau à vapeur (droite) | 14- Porte-filtres |
| 3- Commandes du groupe 1 (gauche) | 9- Interrupteur général | 15- Manomètre |
| 4- Plateau porte-tasses | 10- Pieds | 16- Plateau d'écoulement |
| 5- Commandes du groupe 2 (droite) | 11- Plateau amovible d'écoulement | 17- Sortie de vapeur (gauche) |
| 6- Bouton de chauffage des tasses | 12- Sortie de vapeur (droite) | 18- Sortie d'eau chaude |

FR

2.2 Panneau de contrôle



3 Installation de tuyaux d'écoulement



Sortie du bac d'écoulement

- Retirez le plateau d'écoulement et raccordez le tuyau ondulé fourni avec la machine à la sortie du bac d'écoulement (voir figure), puis insérez l'autre extrémité dans l'écoulement général mis en place.



Il est important que le tuyau d'écoulement soit complètement tendu et ne soit pas suspendu, pour faciliter une bonne évacuation.

4 Raccordement électrique

- Branchez la machine sur une prise de courant appropriée, conformément à la réglementation électrique locale.
- Branchez la machine conformément à la tension du réseau de l'établissement, comme indiqué sur l'étiquette apposée sur le câble d'installation, voir figure a).



Figure a)



Aucune rallonge ou multiprise de quelque nature que ce soit ne peut être utilisée pour connecter la machine à la source d'alimentation.

Le câble de raccordement au réseau électrique ne doit jamais être enroulé, au contraire, il doit être tendu le plus possible pour éviter une éventuelle surchauffe.

5 Mise en service

- Appuyez sur l'interrupteur situé à la base de la machine. Lorsque la machine est allumée, l'interrupteur s'allume.

Au début, lorsqu'elle détecte que le niveau d'eau dans la chaudière est insuffisant, l'unité de contrôle active l'électrovanne de chargement et la pompe, qui restent actives jusqu'à ce que la sonde de niveau détecte le niveau d'eau approprié. La résistance de la chaudière sera alors activée et chauffera l'ensemble du système.

Pendant ce processus, les lumières d'action (sous les commandes) clignoteront de gauche à droite à plusieurs reprises.



L'interrupteur est situé en bas à droite de la machine, à côté du pied avant.



Si, au début, l'unité de contrôle ne détecte pas le niveau d'eau dans la chaudière pendant 180 secondes, toutes les LED des boutons-poussoirs programmables continueront à clignoter. L'alarme cessera lorsque la machine sera éteinte, puis rallumée. (voir section 6, page 40).

6 Purger les groupes

- Placez le porte-filtre dans le groupe de distribution, appuyez sur le bouton «Café continu» pour vidanger le groupe et laissez couler l'eau pendant environ 30 secondes.
- Attendez que la machine atteigne la température de fonctionnement. Pour cela, observez le manomètre. Il doit indiquer 1 bar de pression sur la chaudière.



Pression de service 1 bar

7

- Pendant que la machine chauffe, procédez à l'installation du moulin, au réglage du point de mouture et au dosage.

8

- Une fois que la machine a atteint la température de fonctionnement et que le point de mouture a été réglé, programmez la dose de café (voir section 3.3, page 36).

Remarque:

Avant de programmer les différentes doses de café, assurez-vous:

- le point de mouture et la quantité de café sont adéquats.
- Vérifiez également que la pompe est correctement réglée sur une pression de 9 bars, en faisant le café en un seul groupe.
- Pour visualiser la pression de la pompe, accédez au manomètre situé sur la partie avant inférieure de la machine et vérifiez ce qu'indique l'aiguille de pression sur la gauche
Si nécessaire, réglez la pompe via le by-pass (la pompe est située à l'intérieur de la machine, du côté gauche).
Pour y accéder, vous devez retirer le côté gauche de la machine

3.3 Programmation des doses de café

1. Entrer dans «Programmation»

2. Programmer la dose

3. Sortir du mode «Programmation»

1. Entrer dans «Programmation»

- 1.1 Coupez l'alimentation électrique de la machine à l'aide de l'interrupteur général.
- 1.2 Démarrez la machine à l'aide de l'interrupteur général et attendez que le bouton pour un café long du groupe 1 (commandes de gauche) s'éteigne. À ce moment, appuyez sur le bouton «Café continu» du groupe 1 (commandes de gauche) et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que tous les voyants des boutons restent fixes.



Figure 1

2. Programmer la dose

- 2.1 Appuyez sur le bouton du produit à programmer du groupe 1 et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que le distributeur de café soit activé.
- 2.2 Attendez que la dose souhaitée soit obtenue et appuyez sur le même bouton pour arrêter la distribution.
- 2.3 Répétez les points 2.1. et 2.2. pour tous les boutons-poussoirs programmables du groupe de gauche. Remarque: En programmant uniquement le groupe 1 (gauche), tous les autres groupes seront programmés automatiquement à la sortie de la programmation. Pour obtenir dans un groupe quelconque des doses différentes de celles programmées dans le groupe 1, continuez à programmer en répétant les points 2.1., 2.2. et 2.3 pour les groupes pour lesquels vous souhaitez des doses différentes, puis finalement, quittez la programmation.

Note:

By only programming group head 1 (left), all the other groups will be automatically programmed when exiting the programming.

If you want in any group different doses to those programmed in group head 1, continue programming by repeating points 2.1, 2.2 and 2.3 for the group heads in which you want different doses, before finally exiting the programming.

3. Exiting the programming mode

- 3.1 Turn the machine off and on with the main switch.

4. Nettoyage et entretiens quotidiens

Il est impératif de maintenir la machine dans des conditions de nettoyage optimales, afin de garantir l'hygiène nécessaire et une bonne qualité du produit final, ainsi qu'une plus longue durée de vie de la machine.

4.1 Nettoyage extérieur

N'utilisez aucun produit chimique ou abrasif pour nettoyer la machine, utilisez uniquement un chiffon doux en coton humidifié à l'eau. Faites particulièrement attention aux commandes et aux zones en relation avec le produit, à la buse de vapeur, à la sortie d'eau chaude, au groupe et au porte-filtre

4.2 Nettoyage automatique des groupes

Nettoyage individuel pour chaque groupe

- Placez l'accessoire de nettoyage de la machine dans le porte-filtre sur lequel le nettoyage va être effectué.
- Placez le porte-filtre dans le groupe où le nettoyage doit être effectué et maintenez enfoncée la touche «Café continu» de ce groupe jusqu'à cette dernière clignote.
- Le nettoyage se terminera après 15 cycles ou en appuyant à nouveau sur la touche «Café continu».



Accessoire pour le nettoyage de groupe



Nous vous conseillons d'effectuer un nettoyage avec un détergent spécial, au moins une fois par mois.

Remarque: lorsque le nettoyage individuel d'un groupe est en cours, il est possible de faire du café avec l'autre groupe

4.3 Vidange partielle de la chaudière manuelle

Il est important de maintenir l'eau de la chaudière en bon état. Pour cela, il est important d'effectuer une vidange partielle de la chaudière au moins une fois par mois. Pour effectuer cette procédure, vous devez appuyer sur la touche d'eau chaude et la maintenir enfoncée jusqu'à ce qu'elle clignote (voir page 33, point 2.1.). La machine procédera à la vidange de l'eau de la chaudière. Pour arrêter la vidange, appuyez à nouveau sur le bouton d'eau chaude.

4.4 Entretiens quotidiens

En début de journée

- Faites fonctionner le groupe pendant 20 secondes pour vider l'eau retenue dans le circuit.
- Vérifiez que l'eau sort de la douche en un seul jet et de forme continue, si ce n'est pas le cas, nettoyez le groupe. Remplacez le joint et la douche si le problème persiste.
- Retirez les restes de café moulu du distributeur de la veille.
- Vérifiez que la dose de café et le point de mouture sont adéquats.
- Préparez une tasse de café et vérifiez qu'il coule correctement.

En fin de journée

- La quantité de café à moulin doit être limitée à la consommation du moment, car le café qui reste moulu d'un jour à l'autre doit être jeté.
- Nettoyez le groupe (douche et évacuation) à l'aide de l'accessoire de nettoyage fourni.
- Nettoyez le filtre et le porte-filtre à l'eau chaude ; vérifiez à la lumière que les trous du filtre ne sont pas obstrués
- Nettoyez le tuyau de vapeur avec un chiffon humide et purgez-le plusieurs fois.
- Nettoyez le plateau d'écoulement des restes de café.



Conseils pratiques

- N'empilez pas plus de trois tasses sur la partie supérieure de la machine.
- Évitez de faire surchauffer le lait. Chauffez de petites quantités.
- Avant de chauffer le lait, ouvrez la vapeur pour vidanger. Une fois l'opération terminée, purgez à nouveau et nettoyez le tuyau avec un chiffon humide.

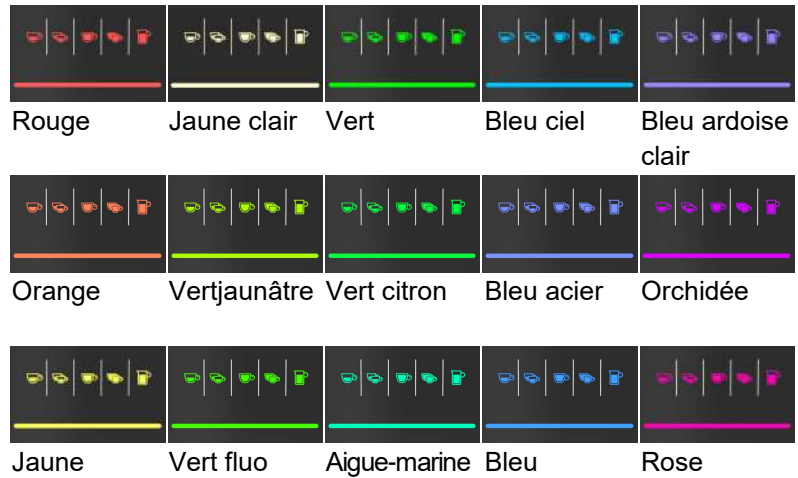


5. Éclairage de la machine

5.1 Programmation des couleurs des commandes et des barres de progression

Couleurs des commandes et des barres de progression

Les commandes et les barres de progression peuvent s'allumer avec 15 couleurs différentes (en plus d'un mode arc-en-ciel, disponible en tant que couleur supplémentaire), indépendamment (les commandes d'une couleur et les barres de progression d'une autre couleur) (il n'est pas possible de sélectionner une couleur différente pour chaque groupe). Les couleurs sont les suivantes (la couleur sur la machine peut différer de celle représentée dans le manuel):



REMARQUE: Au moment de préparer un café, les lumières d'action commenceront à s'allumer de gauche à droite. Arrivées à la fin, elles recommenceront tant que la machine continuera à servir du café. De plus, pendant que la machine remplit l'eau de la chaudière, les barres d'action deviendront bleues et commenceront à s'allumer de gauche à droite. Lorsqu'elles arrivent à la fin, elles recommenceront, tant que la machine continue à charger de l'eau.

Changer les couleurs des commandes et des barres de progression

1. Coupez l'alimentation électrique de la machine à l'aide de l'interrupteur général.
2. Démarrez la machine à l'aide de l'interrupteur général et attendez que le bouton pour un café long du groupe 1 (commandes de gauche) s'éteigne.
3. Maintenez simultanément enfoncées les touches pour un **café court** et un **café continu** du groupe 1 (gauche) (figure 1).
4. Lorsque les touches pour 1 café court, 2 cafés courts et de café continu du groupe de gauche s'allument, la machine entre en mode de programmation générale de l'éclairage (tout le groupe de droite s'allume, mais sans fonctionnalité dans ce mode) (figure 2).
 - Pour changer la **couleur des commandes**, appuyez successivement sur le bouton pour 1 café court, en fonction de la couleur souhaitée. Les boutons changeront pour afficher les couleurs disponibles.
 - Pour changer la **couleur des barres de progression**, appuyez successivement sur le bouton pour 2 cafés courts, en fonction de la couleur souhaitée. Les barres d'action feront défiler les couleurs disponibles.
5. Pour confirmer votre sélection, éteignez et rallumez la machine. Les modifications sont enregistrées automatiquement.



Remarque: lors de la mise en marche de la machine, pendant le processus de chauffage de la chaudière, les barres de progression s'allumeront toujours en mode «Arc-en-ciel», que le mode «couleur fixe» ou le mode «Arc-en-ciel» soit sélectionné.

Appuyez simultanément sur les boutons «Un café court» et «Café continu» du groupe 1 et maintenez-les enfoncés



Figure 1

Couleur des commandes:
Sélectionnez les couleurs comme indiqué

Sélectionnez les couleurs comme indiqué



Figure 2

Couleur des barres de progression: Chaque fois que vous appuyez sur ce bouton, la couleur des barres de progression change.

5.2 Programmation de la lumière de travail et de la lumière d'ambiance

Lumières de travail et lumières d'ambiance

La machine dispose de 6 lumières de travail par groupe (3 de chaque côté) qui pointent directement vers la zone de travail de chaque groupe. Elle dispose également de deux lumières d'ambiance par groupe, situées plus près du panneau (voir figure 1). L'allumage des deux options est configurable (il n'est pas possible de sélectionner une option différente pour chaque groupe).

Modes des lumières de travail et d'ambiance

Les lumières d'ambiance sont allumées par défaut lorsque la machine est en marche. Les lampes de travail, en revanche, s'allument lorsqu'un café est préparé dans ce groupe. Autrement, les lumières d'ambiance peuvent être éteintes et les lumières de travail peuvent être laissées allumées en permanence.



Lumière d'ambiance

Lumière de travail

Figure 1

Programmation des lumières de travail

1. Coupez l'alimentation électrique de la machine à l'aide de l'interrupteur général.
2. Démarrez la machine à l'aide de l'interrupteur général et attendez que le bouton pour un café long du groupe 1 (commandes de gauche) s'éteigne.
3. Maintenez simultanément enfoncées les touches pour un café court et un café continu du groupe 1 (gauche) (figure 1).
4. Lorsque les boutons pour 1 café court, 2 cafés courts et de café continu du groupe de gauche s'allument, la machine entre en mode de programmation générale de l'éclairage (tout le groupe de droite s'allume, mais sans fonctionnalité dans ce mode).
5. Appuyez sur la touche «Café continu» du groupe de gauche (figure 3) (il n'est pas possible de sélectionner différents modes pour chaque groupe).
 - S'il est éteint, les lumières de travail resteront éteintes jusqu'au démarrage d'un service, auquel cas elles s'allumeront dans ce groupe.
 - S'il s'allume, les lumières de travail seront allumées en permanence.
6. Pour confirmer votre sélection, éteignez et rallumez la machine. Les modifications sont enregistrées automatiquement.

Appuyez simultanément sur les boutons «Un café court» et «Café continu» du groupe 1 et maintenez-les enfoncés



Figure 2

Appuyez sur le bouton «Café continu» pour basculer entre les modes d'éclairage de la lampe de travail.

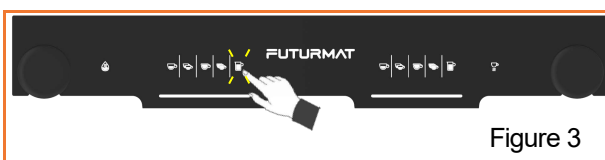


Figure 3

Programmation des lumières d'ambiance

1. Coupez l'alimentation électrique de la machine à l'aide de l'interrupteur général.
2. Démarrez la machine à l'aide de l'interrupteur général et attendez que le bouton pour un café long du groupe 1 (commandes de gauche) s'éteigne.
3. Appuyez sur le bouton pour 1 café court du groupe de gauche jusqu'à ce que les commandes s'allument et s'éteignent. À ce moment, la machine change la configuration des lumières d'ambiance. Si elles étaient éteintes, elle les allume, et vice versa.
4. La machine redémarrera automatiquement. Si vous souhaitez rétablir la configuration précédente, répétez les étapes 1 à 3.

6. Messages d'alarme

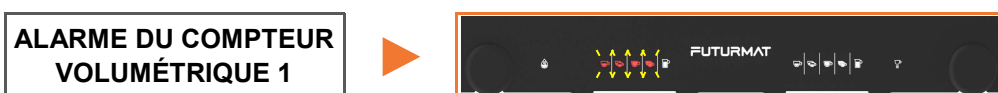
Alarme de niveau de sécurité

- L'alarme se manifeste par le clignotement de toutes les LED des touches de café programmables (un café court, un café long, deux cafés courts et deux cafés longs) de couleur rouge (peu importe la couleur sélectionnée). Indique que le capteur de niveau a dépassé le temps de sécurité fixé sans détecter l'eau dans la chaudière. Tant que l'alarme est active, seule la touche de café en continu est autorisée à faire du café, les autres touches restant verrouillées. Pour désactiver l'alarme de niveau, éteignez la machine et rallumez-la avec l'interrupteur général. La machine recommencera alors à charger de l'eau pour remplir la chaudière. Si la sonde ne détecte toujours pas d'eau, après le délai de sécurité, la machine entrera à nouveau en alarme de niveau de sécurité. Dans ce cas, veuillez appeler le service technique.



Alarme de compteur volumétrique

- L'alarme se manifeste par le clignotement de toutes les LED des touches de café programmables (un café court, un café long, deux cafés courts et deux cafés longs) sur les commandes du groupe qui présente la panne de couleur rouge (peu importe la couleur sélectionnée). Cette alarme permet de préparer du café avec toutes les touches des commandes, mais la quantité d'eau ne sera pas celle programmée. Une fois la dose terminée, l'alarme se coupe par sécurité et s'affiche à nouveau. Dans ce cas, appelez le service technique.



7. Conditions de garantie

Tous les composants de la machine sont garantis pendant 12 mois (à partir de l'installation) contre tout défaut empêchant un bon fonctionnement.

La **GARANTIE** couvre exclusivement le remplacement des pièces présentant des défauts de fabrication. En aucun cas cela n'implique le remplacement complet de la machine.

Cette garantie ne couvre pas les composants en verre, en caoutchouc ou en plastique ou les pièces électriques qui endommagent ou affectent le fonctionnement d'autres composants en raison de fluctuations de la tension d'alimentation principale. La garantie exclut également l'usure des composants dérivée de l'usage normal.

Toute machine qui aurait été manipulée par du personnel non autorisé ou dont l'utilisation serait incorrecte perdra toutes les conditions de cette **GARANTIE**.

Seuls les **SERVICES TECHNIQUES** autorisés sont en mesure d'offrir des réparations garanties avec des pièces **ORIGINALES**.

Les frais de main-d'œuvre, de déplacement et d'hébergement pour la réparation de tout produit sont à la charge de l'utilisateur.



8. Coordonnées



QUALITY ESPRESSO

Capture the Essence