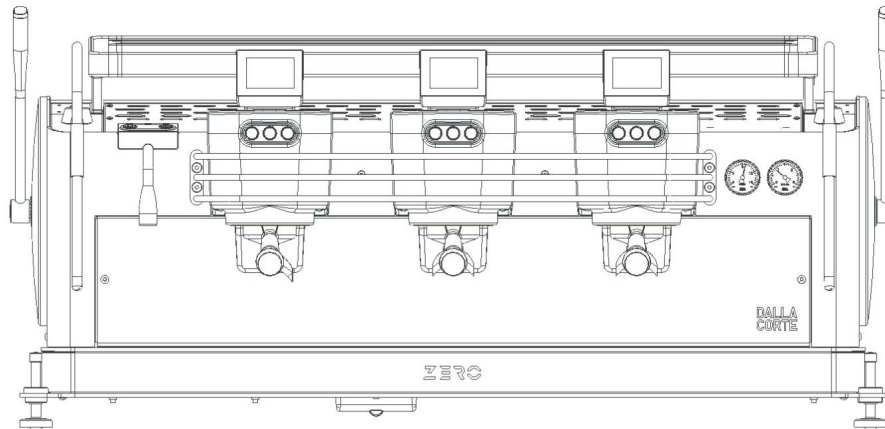


DALLA CORTE

ESPRESSO-KAFFEEMASCHINEN "ZERO CLASSIC"



BENUTZERHANDBUCH

REVISION

SCHABLONE	AUSGABE	DATUM	REVISION	DATUM	HINWEIS
"ZERO CLASSIC"	0,0	10/2020	00		

DALLA CORTE srl dankt Ihnen, dass Sie sich für eines seiner Produkte entschieden haben. Bevor Sie die Maschine starten, empfehlen wir Ihnen, dieses Handbuch sorgfältig zu lesen, um die notwendigen Informationen zu erhalten, die für eine korrekte Verwendung des Produkts nützlich sind. Bei weiteren Fragen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder unser Büro.

Es ist verboten, dieses Handbuch in irgendeiner Form, auch auszugsweise, ohne die schriftliche Genehmigung von zu verbreiten und/oder zu vervielfältigen **DALLA CORTE srl**.

DALLA CORTE srl behält sich das Recht vor, ohne Vorankündigung die Eigenschaften des in diesem Handbuch beschriebenen Produkts zu ändern.

Bei Zweifeln oder Verständnis- oder Interpretationsschwierigkeiten des Handbuchs gilt die auf dem Umschlag als „ORIGINAL ANLEITUNG“ gekennzeichnete Original-/offizielle Version als gültige Version.

Der Inhalt dieses Handbuchs wurde sorgfältig geprüft, um sicherzustellen, dass er der betreffenden Maschine entspricht. Sie werden jedoch regelmäßig überprüft und eventuelle Korrekturen bzw. Änderungen werden in der nächsten Ausgabe enthalten sein.

Einige der Abbildungen in diesem Handbuch sollten nur als Beispiele betrachtet werden.

ZUSAMMENFASSUNG

- 1. ALLGEMEINES. 1-1**
 - 1.1 EINLEITUNG. 1-2
 - 1.1.1 Symbole. 1-2
 - 1.2 WARNUNGEN. 1-4

- 2. SICHERHEIT. 2-1**
 - 2.1 ALLGEMEINE INFORMATIONEN. ... 2-2
 - 2.1.1 Maschinenzertifizierung. 2-3
 - 2.2 BEABSICHTIGTE UND UNBEABSICHTIGTE VERWENDUNG. 2-4
 - 2.3 SICHERHEITSHINWEISE. 2-5
 - 2.4 UMWELTBEDINGUNGEN FÜR DEN BETRIEB. 2-8
 - 2.4.1 Feuerlöschanlage. 2-8

ESPRESSOMASCHINE „ZERO CLASSIC“ - BEDIENUNGSANLEITUNG

2.4.2 Vibrationen.	2-8
2.4.3 Lärm.	2-9
2.4.4 Elektromagnetische Emissionen.	2-9
2.5 RESTRISIKEN.	2-10
2.5.1 Feuerlöschanlage.	2-10
2.5.2 Restrisiken.	2-10
3. ALLGEMEINE BESCHREIBUNG.	3-1
3.1 MASCHINENKOMPONENTEN.	3-2
3.2 MASCHINENAUSSTATTUNG.	3-4
3.3 TECHNISCHE DATEN.	3-4
4. TRANSPORT UND INSTALLATION.	4-1
4.1 TRANSPORT UND INSTALLATION.	4-2

4.1.1 Verpackung.	4-2
4.1.2 Entfernen der Verpackung.	4-3
4.1.3 Installation.	4-4
4.1.4 Anschluss an das Wassernetz.	4-5
4.1.5 Anschluss an das Stromnetz.	4-6

5. VERWENDUNG. 5-1

5.1 BEFEHLE AUF DER FRONTPLATTE DER MASCHINE.	5-2
5.2 SERVICE-TASTENFELD.	5-3
5.3 TASTENFELD KAFFEEBRÜHGRUPPE 1-2-3.	5-3
5.4 ANZEIGE KAFFEEBRÜHGRUPPE 1 (HAUPT).	5-4
5.5 ANZEIGE KAFFEEBRÜHGRUPPE 2 - 3.	5-5
5.6 HAUPTMENÜ DER KAFFEEBRÜHGRUPPE 1.	5-6
5.7 HAUPTMENÜ DER KAFFEEBRÜHGRUPPE 2 - 3.	5-9

ESPRESSOMASCHINE „ZERO CLASSIC“ - BEDIENUNGSANLEITUNG

5.8 GRUPPENEINST.	5-12
5.8.1 Temperatur.	5-13
5.8.2 Dosen.	5-14
5.9 MASCHINENEINSTELLUNG.	5-15
5.9.1 Die Info.	5-18
5.9.2 Kesseltemp.	5-24
5.9.3 Wasser-Tee-Dosen.	5-25
5.9.4 Maschine.	5-25
5.9.5 Mühle.	5-26
5.9.6 Daten.	5-26
5.9.7 Drucktastenfelder.	5-26
5.9.8 Uhr.	5-27

5.9.9 Literzähler.	5-28
5.9.10 Wartung.	5-28
5.9.11 Zurücksetzen.	5-28
5.9.12 Prüfung.	5-28
5.10 ESPRESSOKAFFEE ZUBEREITEN.	5-29
5.11 ZUBEREITUNG VON HEISSER MILCH.	5-30
5.12 WARMWASSERLIEFERUNG.	5-31
5.13 TASSENWÄRMER.	5-31
5.14 MCS (OPTIONAL).	5-32
5.15 ALARME.	5-33
5.15.1 Gruppenalarme.	5-34
5.15.2 Maschinenalarme. ...	5-36

6. WARTUNG.....	6-1
6.1 REINIGUNG DER LANZEN UND DES ÄUSSEREN DER MASCHINE.....	6-2
6.2 REINIGUNG ABNEHMBARE TEILE.....	6-3
6.3 WASCHEN VON SPENDERGRUPPEN.....	6-4
6.4 KESSELWÄSCHE.....	6-6

AUFBAU DES HANDBUCHS

Das Handbuch ist in 6 Kapitel unterteilt.

KAPITEL 1 - ALLGEMEINES

Dieses Kapitel enthält allgemeine Hinweise zum Aufbau des Handbuchs.

KAPITEL 2 - SICHERHEIT

Dieses Kapitel enthält die Sicherheitshinweise und Umgebungsbedingungen der Maschine.

KAPITEL 3 – ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

Dieses Kapitel enthält die Beschreibung der Funktionsprinzipien und allgemeine technische Daten.

KAPITEL 4 - TRANSPORT UND INSTALLATION

Dieses Kapitel enthält Anweisungen für den Transport und die Installation der Maschine.

KAPITEL 5 - VERWENDUNG

Dieses Kapitel enthält die Anweisungen für die Inbetriebnahme und den Gebrauch der Maschine mit einer Beschreibung der Befehle, die dem Bediener zur Verfügung stehen, den wichtigsten Bedienabläufen und der Verwendung der Diagnosesysteme.

KAPITEL 6 - WARTUNG

Dieses Kapitel enthält Informationen zu den an der Maschine durchzuführenden Wartungsarbeiten.

1. ALLGEMEINES

1.1 EINLEITUNG




Della Corte srl dankt Ihnen, dass Sie sich für eines seiner Produkte entschieden haben.

Bevor Sie die Maschine in Betrieb nehmen, empfehlen wir Ihnen, dieses Handbuch sorgfältig zu lesen, um sich die notwendigen Informationen für den korrekten Gebrauch und die angemessene Wartung anzueignen.

Bei Zweifeln oder Fragen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder unser Büro.

Bewahren Sie das Handbuch an einem sicheren Ort auf. Für alle Informationen oder Probleme, die nicht erschöpfend behandelt werden, wenden Sie sich an das zuständige Personal.

1.1.1 Symbole

SYMBOL	BEDEUTUNG	HINWEIS
	ACHTUNG	Weist auf eine Gefahr mit Verletzungsgefahr für den Benutzer hin. Achten Sie besonders auf Textblöcke mit diesem Symbol.
	AUFMERKSAMKEIT	Weist auf eine mögliche Verschlechterung oder Beschädigung der Maschine hin. Achten Sie auf die mit diesem Symbol gekennzeichneten Textblöcke.
	WARNUNG HINWEIS	Weist auf eine Warnung oder einen Hinweis für wichtige Funktionen oder nützliche Informationen hin. Achten Sie auf die mit diesem Symbol gekennzeichneten Textblöcke.

Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden bei:

- Verwendungen, die nicht den beabsichtigten Zwecken entsprechen;
- Änderung des Netzkabels;
- Veränderung von Bauteilen der Maschine;
- Verwendung von nicht originalen Komponenten oder Zubehör;
- Reparaturen, die nicht bei angeschlossenen Kundendienstzentren durchgeführt wurden;



Dieses Produkt erfüllt die Kennzeichnungsanforderungen der WEEE-Richtlinie (2002/96/EG). Das angebrachte Symbol weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht im Hausmüll entsorgt werden darf. PRODUKTKATEGORIE mit Hinweisen auf die im Anhang 1 der WEEE-Richtlinie aufgeführten Gerätetypen: Dieses Produkt fällt in die Kategorie 2 „Haushaltskleingeräte“.

NICHT IN EINEM HAUSMÜLLBEHÄLTER ENTSORGEN.

Bei Nichtbeachtung der vorgenannten Punkte erlischt die Garantie.

1.2 WARNUNGEN

- Die Bestandteile der Verpackung (Plastiktüten, Styropor, Nägel, Kartons usw.) dürfen nicht in Reichweite von Kindern gelassen werden, da sie potenzielle Gefahrenquellen darstellen.
- Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss der Maschine, dass die Typenschilddaten mit denen des Stromnetzes übereinstimmen.
- Setzen Sie die Maschine keiner Witterung aus und bauen Sie sie nicht ein Umgebungen mit hoher Luftfeuchtigkeit.
- Die verpackte Maschine muss an einem witterungsgeschützten, trockenen und feuchtigkeitsfreien Ort gelagert werden. Die Temperatur sie darf nicht unter + 5 °C liegen.
- Lassen Sie im Zweifelsfall das Stromversorgungssystem von qualifiziertem Personal überprüfen, das den Anforderungen der geltenden Sicherheitsvorschriften entsprechen muss, einschließlich einer wirksamen Erdung, eines für die Aufnahmeleistung ausreichenden Leiterquerschnitts und eines Geräts effizient lebensrettend.
- Bei Sach- oder Personenschäden, die durch unsachgemäße Installation oder Verwendung verursacht werden, kann der Hersteller nicht haftbar gemacht werden.
- Bei Sach- oder Personenschäden, die durch unsachgemäße Installation oder Verwendung verursacht werden, kann der Hersteller nicht haftbar gemacht werden.
- Wenden Sie sich im Falle des Austauschs von Teilen an a Händler oder autorisierten Wiederverkäufer und verwenden nur Original-Ersatzteile.
- Pakete können für maximal drei Stück des gleichen Typs gestapelt werden. Vermeiden Sie es, schwere Pakete anderer Art auf dem Paket zu überlappen.
- Die Verwendung von Adaptern, Mehrfachsteckdosen und/oder Verlängerungen wird nicht empfohlen. Wenn ihre Verwendung unbedingt erforderlich ist, müssen Produkte mit einem Qualitätszertifizierungszeichen (z. B. IMQ, VDE, + s usw.) verwendet und überprüft werden, ob der aufgedruckte Leistungswert höher ist als die Stromaufnahme (A = Ampere) des angeschlossenen Geräts.

2. SICHERHEIT

2.1 ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Der Kunde muss das Personal über die Unfallgefahren, die an der Maschine installierten Sicherheitsvorrichtungen und die allgemeinen Unfallverhütungsvorschriften der Gemeinschaftsrichtlinien und der Gesetzgebung des Landes, in dem die Maschine installiert ist, unterweisen.

Die Bediener müssen die Position und den Betrieb aller Maschinensteuerungen und deren Eigenschaften kennen.

Sie müssen auch den Inhalt dieses Handbuchs gelesen und vollständig verstanden haben.

Manipulation oder unbefugter Austausch eines oder mehrere Komponenten der Maschine, die Verwendung von Zubehör, das die Verwendung derselben verändert, und die Verwendung von anderen als den empfohlenen Ersatzteilen können Unfälle verursachen.



ACHTUNG

Es ist absolut verboten, die an der Maschine vorgesehenen Sicherheitseinrichtungen außer Kraft zu setzen / zu manipulieren. Bei Nichtbeachtung dieses Verbots lehnt der Hersteller jede Verantwortung für die Sicherheit der Maschine ab.

2.1.1 Maschinenzertifizierung

Die Maschine wird mit der EG-Konformitätserklärung zu den wesentlichen Sicherheitsanforderungen gemäß der Maschinenrichtlinie 2006/42/EG (Anhang II A) und der Elektromagnetischen Verträglichkeitsrichtlinie 2014/30/EU geliefert.



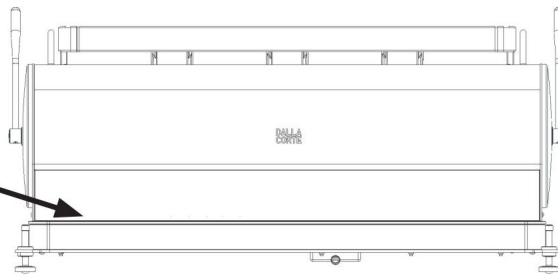
HINWEIS

Jede Änderung an der Maschine macht die vom Hersteller ausgestellte CE-Zertifizierung sofort ungültig.



HINWEIS

Das folgende Bild dient ausschließlich dazu, die Position des CE-Schildes mit den wichtigsten Identifikationsdaten der Maschine anzuzeigen.



2.2 BEABSICHTIGTE UND UNBEABSICHTIGTE VERWENDUNG

Die betreffende Maschine wurde für den professionellen Einsatz durch qualifiziertes Personal konzipiert und gebaut. Es kann Folgendes ausführen:

1. Einzel- und Doppelbrühe auf Basis von gemahlenem Kaffee.
2. Einfache und doppelte Lieferungen auf Milchbasis: Cappuccino, Macchiato, Latte, Latte Macchiato.
3. Warmwasserversorgung: Tee.
4. Dampfversorgung (Dampfdüse).

ACHTUNG



Die Verwendung der Maschine für Zwecke und Verfahren, die nicht in diesem Handbuch beschrieben sind, stellt eine **UNSACHGEMÄSSE VERWENDUNG** dar.

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung im Falle von Manipulationen an der Maschine, für nicht autorisierte Änderungen oder für Wartungsarbeiten ab, die von nicht geschultem Personal durchgeführt werden.

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Schäden an Sachen und / oder Personen ab und betrachtet jede Form und Art der Garantie für die Maschine als ungültig.

ACHTUNG



Im Falle eines anomalen Verhaltens der Maschine oder eines Stromausfalls ist jede Operation verboten.

Diese Eingriffe sind ausschließlich Wartungspersonal vorbehalten.

2.3 SICHERHEITSHINWEISE

- Überprüfen Sie, ob die elektrischen Daten auf dem CE-Schild denen der Hauptstromversorgung entsprechen, an die die Maschine angeschlossen wird.
- Stellen Sie die Maschine auf eine horizontale und stabile Oberfläche.
- Die Maschine darf nur an den im Abschnitt „ALLGEMEINE BESCHREIBUNG“ angegebenen Orten installiert werden.
- Der Anschluss an das Wassernetz muss von einem qualifizierten Techniker gemäß den geltenden Vorschriften durchgeführt werden.
- Wasserdrücke und -temperaturen sind im Abschnitt „ALLGEMEINE BESCHREIBUNG“ angegeben.
- Die in dieser Anleitung beschriebene Maschine wurde ausschließlich zur Herstellung von Kaffee, Heißwasser und Dampf für Heißgetränke entwickelt und hergestellt. Jede andere Verwendung ist als unsachgemäß und gefährlich anzusehen. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Nichtbenutzung entstehen
Korrekt.
- Bevor Sie die Maschine an das Stromnetz anschließen, vergewissern Sie sich, dass Kapazität und Nennleistung für den auf der Maschine angegebenen maximalen Energieverbrauch geeignet sind.
- Die Maschine ist nicht für die Aufstellung in der Nähe von möglichen Wasserstrahlen oder Wärmequellen geeignet.
- Der Gebrauch und die Wartung der Maschine sind nur qualifiziertem Personal vorbehalten.
- Die Verwendung von Zubehör wie Adaptern oder Verlängerungen, die nicht vom Hersteller empfohlen werden, wird nicht empfohlen, da diese Schäden verursachen könnten.
- Verwenden Sie die Maschine nicht, wenn Kabel, Stecker oder andere Teile beschädigt sind. Wenden Sie sich im Falle einer Fehlfunktion an den Hersteller.

- Treffen Sie die folgenden Vorsichtsmaßnahmen, um die Maschine vor elektrischen Problemen zu schützen:

1. Führen Sie keine Wartungs- und / oder Transportarbeiten durch, wenn der Stecker eingesteckt oder die Maschine heiß ist.
2. Ziehen Sie den Netzstecker nicht, indem Sie am Netzkabel ziehen.
3. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel beschädigt ist.
4. Berühren Sie die Maschine nicht mit nassen oder feuchten Händen und Füßen.
5. Die Verpackung und die Maschine nicht auf den Kopf stellen oder auf die Seite legen.
6. Waschen Sie die Maschine nicht mit direktem Wasserstrahl, unter Druck oder mit Dampf.
7. Tauchen Sie die Maschine nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
8. Die Benutzung des Geräts ist Kindern unter acht Jahren und Personen mit eingeschränkten geistigen, körperlichen oder sensorischen Fähigkeiten nicht gestattet, es sei denn, diese Personen wurden von einer dafür verantwortlichen Person in die Benutzung des Geräts eingewiesen ihre Sicherheit. Treffen Sie die notwendigen Vorkehrungen, um zu verhindern, dass Kinder mit dem Gerät spielen.
Reinigung und Wartung, die für den Benutzer bestimmt sind, dürfen nicht von Kindern über acht Jahren ohne Aufsicht durchgeführt werden.
9. Stellen Sie keine Flüssigkeitsbehälter auf die Maschine.



ACHTUNG

Wenn die Maschine nass oder sehr feucht ist, unterlassen Sie die Installation und den Gebrauch, bis Sie sicher sind, dass sie vollständig getrocknet ist. In jedem Fall ist eine vorbeugende Kontrolle durch den Kundendienst erforderlich, um eventuelle Schäden an den elektrischen Komponenten festzustellen.

- Verwenden Sie die Maschine für einen korrekten Betrieb in Umgebungen mit Temperaturen zwischen +5 °C und +30 °C.
- Verwenden Sie immer zertifizierte Ersatz- und Zubehörteile des Herstellers.
- Wenn die Maschine Störungen aufweist, Teile beschädigt sind oder nicht mehr funktionieren, schalten Sie die Maschine aus und trennen Sie die Stromversorgung. Versuchen Sie nicht, die Maschine zu reparieren. Alle Reparaturen müssen von einem spezialisierten Techniker des Herstellers durchgeführt werden.
- Der hintere Boiler und die Pumpe sind mit Überhitzungsschutz ausgestattet, der die Heizung bei Ausfall oder Überhitzung abschaltet.
- Blockieren Sie nicht die Ansaug- und / oder Abluftgitter, in Detail des Tassenwärmers.
- Schalten Sie vor jeder Art von Reinigungs- oder Wartungsarbeiten die Maschine aus und trennen Sie die Stromversorgung elektrisch.
- Wenn eine längere Lagerung bei Temperaturen unter 2 °C vorgesehen ist, muss der Wasserkreislauf des Geräts entleert werden. Schalten Sie die Maschine nicht ein, bevor Sie sie mindestens eine Stunde an einem Ort mit geeigneter Umgebungstemperatur überholt haben.
- Der Zutritt zu den Servicebereichen ist nur gestattet an Personal mit Kenntnissen und praktischer Erfahrung mit dem Gerät, insbesondere in Bezug auf Sicherheit und Hygiene.



AUFMERSAMKEIT

Als Vorsichtsmaßnahme für Sicherheitszwecke ist es erforderlich, die korrekte Befestigung der Sicherheitsvorrichtungen regelmäßig zu überprüfen. Es ist strengstens verboten, Änderungen jeglicher Art vorzunehmen, um keine zusätzlichen Gefahren und daraus resultierende unvorhergesehene Risiken zu schaffen.

2.4 UMWELTBEDINGUNGEN FÜR DEN BETRIEB

2.4.1 Feuerlöschanlage

Die Maschine ist nicht mit einer eigenen Feuerlöschanlage ausgestattet.

Die Maschine zirkuliert keine leicht entzündlichen Flüssigkeiten.

Der Kunde muss prüfen, ob es erforderlich ist, in der Nähe des Aufstellungsorts der Maschine ein angemessenes Brandschutzsystem gemäß den im Einsatzland geltenden Sicherheits- und Brandschutzvorschriften einzurichten.

2.4.2 Vibrationen

Die Maschine ist mit Anti-Vibrations-Gummifüßen ausgestattet. Unter normalen Arbeitsbedingungen erzeugt die Maschine keine Schwingungen, die für Personen und / oder Sachen schädlich sind.



AUFMERKSAMKEIT

Übermäßige Vibrationen können nur durch mechanisches Versagen verursacht werden. Dies muss sofort gemeldet und beseitigt werden, um die Sicherheit der Maschine und des verantwortlichen Personals nicht zu gefährden.

2.4.3 Lärm

Lärmmessungen wurden gem
gemäß den Bestimmungen der Akustiknorm UNI EN ISO 9614-2.
Typische Schallpegeldaten werden vom Hersteller gespeichert.

Der bewertete Dauerschalldruckpegel ist niedriger
bei 70dB.

2.4.4 Elektromagnetische Emissionen

Die Maschine enthält elektronische Bauteile, die den Vorschriften zur
elektromagnetischen Verträglichkeit unterliegen, bedingt durch
leitungsgebundene und abgestrahlte Emissionen.

Die Emissionswerte entsprechen der Norm
durch die Verwendung von Komponenten, die der Richtlinie zur elektromagnetischen
Verträglichkeit entsprechen, geeignete Verbindungen, z
die Installation von Filtern, falls erforderlich.

Die Maschine entspricht damit der Richtlinie zur elektromagnetischen Verträglichkeit
(EMV).

2.5 RESTRISIKEN

2.5.1 Feuerlöschanlage

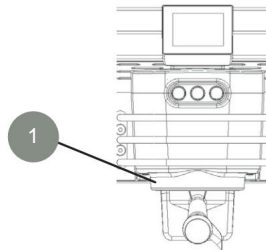
Während der Konstruktionsphase wurden alle gefährdeten Bereiche und Teile bewertet und folglich alle notwendigen Vorkehrungen getroffen, um eine Gefährdung von Personen und Schäden an den Maschinenkomponenten zu vermeiden.

2.5.2 Restrisiken

Nach sorgfältiger Abwägung der möglichen Risiken der Maschine wurden alle notwendigen Lösungen ergriffen, um diese zu beseitigen und die Gefahren für die exponierten Personen zu begrenzen.

Aus der durchgeführten und im Dossier aufbewahrten Risikoanalyse Hersteller-Techniker, folgendes Restrisiko ist entstanden:

- **Verbrühungsgefahr** im unteren Bereich der Kaffeebrüheinheit (1), aufgrund der hohen Temperatur, die diese erreichen kann.



3. ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

3.1 MASCHINENKOMPONENTEN

Die betreffende Maschine wurde für den professionellen Gebrauch entwickelt und gebaut, der von qualifiziertem Personal durchgeführt werden muss.

Der Maschinenkörper besteht aus einer tragenden Struktur aus Edelstahl.

Ein Touchscreen-Bedienfeld ermöglicht die Ausgabe von Getränken und die Programmierung der Maschinenfunktionen.

Die Maschine besteht aus folgenden Teilen:

1 Tastatur für Dienste

2 Berühren Sie das Bedienfeld

3 Tastenfeld Kaffeebrüheinheit 8 Ablaufschale

4 Dampfhebel

5 Kessel- und Pumpenmanometer

6 Kaffeebrühgruppe

7 Hauptschalter (hinter der Schüssel)

9 Tassenwärmer

10 Schutzgitter der Kaffeebrüheinheit

Die volumetrische Pumpe verwaltet die Ausgabe von Kaffee und heißem Wasser und die Kessellast.

Der Boiler erhitzt das Wasser zum Brühen von Kaffee, heißes Wasser und Dampf.

Alle Funktionen können nach Bedarf eingestellt werden Endbenutzer.

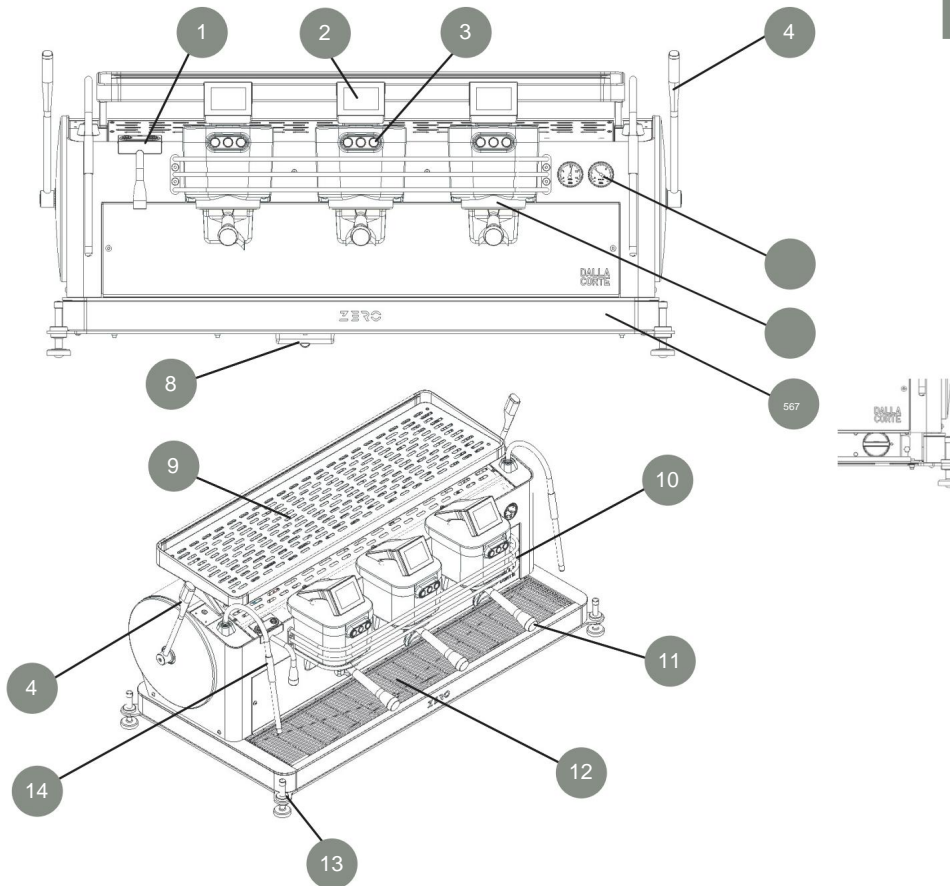
11 Filterhalter

12 Becken mit Tassenauflegerost

13 Verstellbare Füße

14 Dampfahn

KAPITEL 3 – ALLGEMEINE BESCHREIBUNG



3.2 MASCHINENAUSSTATTUNG

Die folgenden Teile werden mit der Maschine geliefert.

- 3-4 Filter / 2 Tassen H26
- 2 Filter / 1 Tasse H23
- Kompletter Siebträger / 1 Tasse
- 2-3 komplette Siebträger / 2 Tassen
- 3/8 "L70 flexibler Schlauch
- 3/8 "L150 flexibler Schlauch
- Reinigungsbürste für die Dusche
- Duschreinigungsschlüssel
- 2-3 Netzduschen
- Schwarzer Spiralschlauch für Wasserablauf
- Reinigungstuch für externe Teile
- Tischgummi Auflage zum Kaffeepressen
- Glas mit Waschmitteltabletten
- Kaffee-Tamper mit Schlüssel zur Einstellung des Wasserdurchflusses
- Blindfilter

3.3 TECHNISCHE DATEN

	3 Gruppen	2 Gruppen
Abmessungen (LxHxP)	1090 x 525 x 540 mm	862 x 525 x 540 mm
Versorgungsspannung	220-240 V - 50-60 Hz / 380-400 V - 50-60 Hz 220-240 V - 50-60 Hz / 380-400 V - 50-60 Hz	
Gewicht	110 kg	80 kg
Leistung	7000 W	7000 W

4. TRANSPORT UND INSTALLATION

4.1 TRANSPORT UND INSTALLATION

4.1.1 Verpackung

Die Maschine wird in Holzkisten auf Paletten transportiert. Halten Sie den Hals während des Transports immer in der richtigen Position und beachten Sie dabei die auf der Außenseite des Gehäuses aufgedruckten Angaben.

Das Paket enthält die abgetrennten Teile und die Begleitdokumentation, die für weitere Konsultationen aufbewahrt werden müssen.

Das Paket nicht auf den Kopf stellen oder auf die Seite legen.



4.1.2 Auspacken

Stellen Sie sicher, dass keine Anzeichen von Beschädigung vorhanden sind Maschine überprüft sorgfältig die Verpackung.

Öffnen Sie den oberen Teil der Verpackung, entfernen Sie das Zubehör, entfernen Sie den Holzrand der Kiste, indem Sie ihn nach oben schieben. Entfernen Sie die Befestigungsschrauben der Maschine unter dem Bett und heben Sie sie an.

Überprüfen Sie die Unversehrtheit der Maschine, des Zubehörs, des Netzkabels und des Steckers. Benachrichtigen Sie bei Beschädigungen sofort den Hersteller oder Händler.

Bewahren Sie die Verpackung nach dem Entfernen der Maschine für einen eventuellen späteren Transport auf (außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren).

Die Verpackungselemente (Plastiktüten, Styropor, Nägel, Pappe usw.) dürfen nicht in Reichweite von Kindern gelassen werden, da sie potenzielle Gefahrenquellen darstellen.

Entsorgen Sie die Verpackungselemente nicht in der Umwelt, sondern entsorgen Sie sie, indem Sie sie den für diese Tätigkeiten zuständigen Stellen anvertrauen.

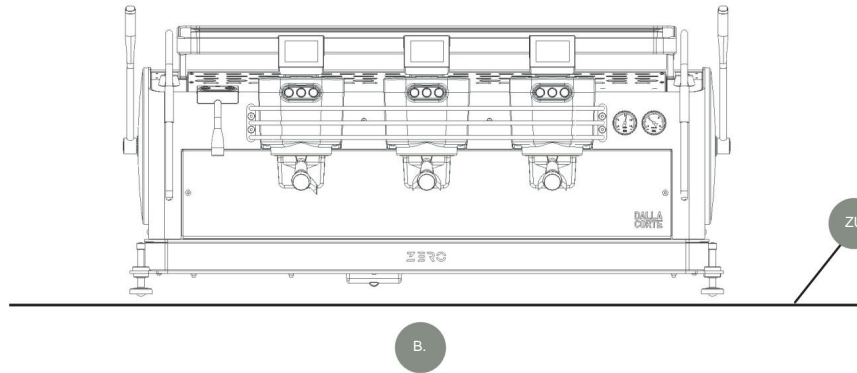
4.1.3 Installation

Die Oberfläche, auf der die Maschine installiert werden soll, muss gut eben, trocken, fest und stabil sein und eine Höhe von mindestens 80 cm über dem Boden haben.

Es wird nicht empfohlen, die Maschine in Nischen oder ähnlichem aufzustellen, um Unannehmlichkeiten beim Betrieb, beim Auftanken und bei der Wartung zu vermeiden.

Auf der Auflagefläche **(A)** eine Öffnung von mindestens 100 x 100 mm für die Verbindung der Elektrik und Fluidik mit dem darunter liegenden Fach **(B)** **vorsehen**.

Die Maschine muss mindestens 14 cm von Wänden entfernt aufgestellt werden.



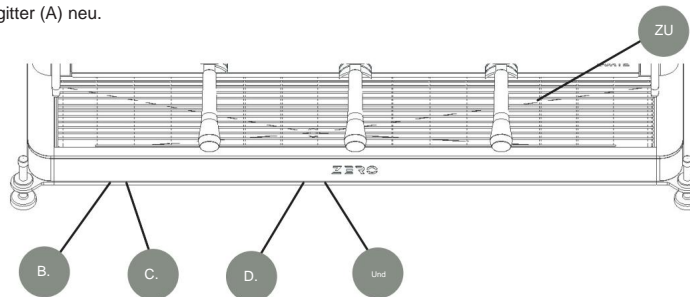
4.1.4 Anschluss an das Wassernetz

Das aus dem Netz kommende Wasser muss enthärtet sein und eine Temperatur zwischen + 5 ° C und + 45 ° C haben.

Die Wasserzuleitung muss einen Wasserhahn enthalten des Abfangens, das erlaubt, die Quelle von zu sezieren Stromversorgung.

Um die Verbindung herzustellen, müssen Sie:

1. Entfernen Sie das Tassenstützgitter **(A)**.
2. Schließen Sie die Maschine an die Wasserversorgung **(B)** an, indem Sie den 3/8-Zoll-Zulaufschlauch (mitgeliefert) durch die untere Öffnung der Maschine **(C)** führen.
3. Schließen Sie den Ablaufschlauch **(D)** (mitgeliefert) durch die Öffnung **(E)** an.
4. Positionieren Sie das Tassenstützgitter (A) neu.



4.1.5 Anschluss an das Stromnetz

Die Maschine wird einbaufertig gemäß Typenschild geliefert. Stellen Sie sicher, dass die Stromleitung gleich ist Eigenschaften der Maschine.

Die Maschine wird ohne Stecker geliefert, da sie eine feste Installation an das Stromnetz erfordert. Der Stecker wird nur auf ausdrücklichen Wunsch mitgeliefert.

Das elektrische Stromversorgungssystem muss mit einem Leistungsschalter oder einem automatischen Hauptschalter mit einer funktionierenden geerdeten Steckdose ausgestattet sein.

Wenn keine elektrische Sicherheit vorhanden ist, lassen Sie qualifiziertes Personal einen magnetothermischen bipolaren Differenzialschalter installieren, wie von den geltenden Sicherheitsnormen vorgeschrieben.

Das Gerät muss geerdet sein. Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab, wenn diese Unfallverhütungsvorschrift nicht eingehalten wird.

Achten Sie darauf, das Netzkabel nicht durch Biegen, Quetschen oder Stress zu beschädigen.

Um Schäden zu vermeiden, ziehen Sie das Gerät aus der Steckdose, indem Sie am Stecker ziehen, nicht am Kabel.



ACHTUNG

Fassen Sie den Stecker niemals mit nassen Händen an.



5. VERWENDUNG



5.1 BEFEHLE AUF DER FRONTPLATTE DER MASCHINE

1 Dampfhebel

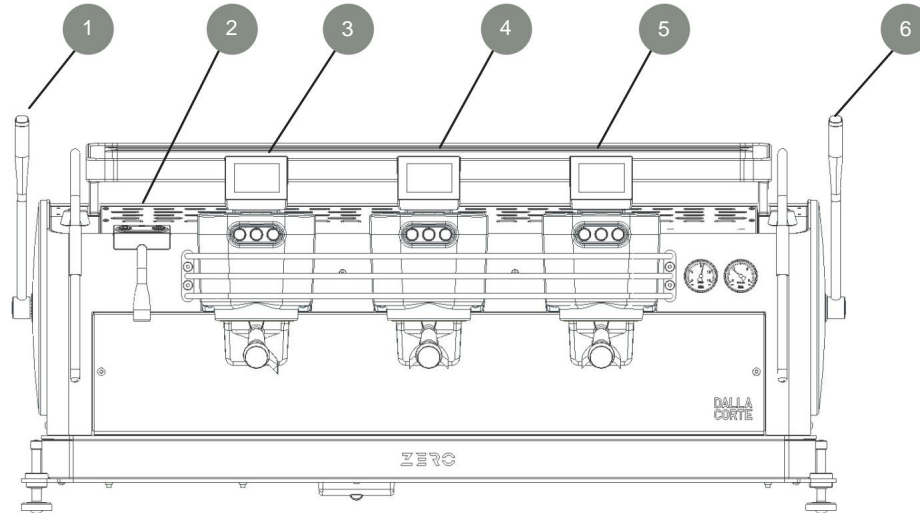
2 Tastatur für Dienste

3 Tastenfeld Kaffeebüheinheit 3

4 Tastenfeld Kaffeebüheinheit 2

5 Tastenfeld Kaffeebüheinheit 1

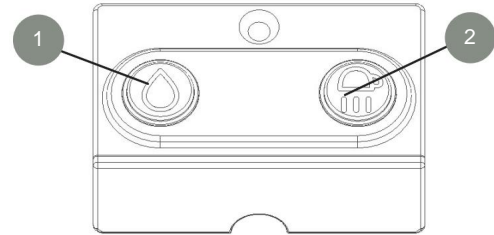
6 Dampfhebel



5.2 SERVICE-TASTENFELD

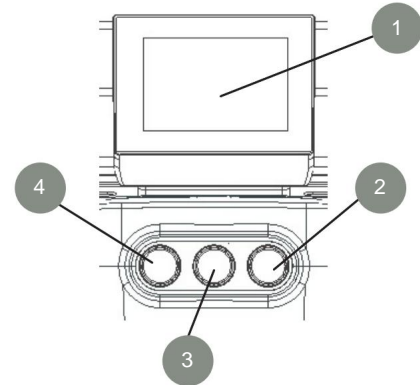
1 Heißwassertaste

2 Schalter für Tassenwärmer



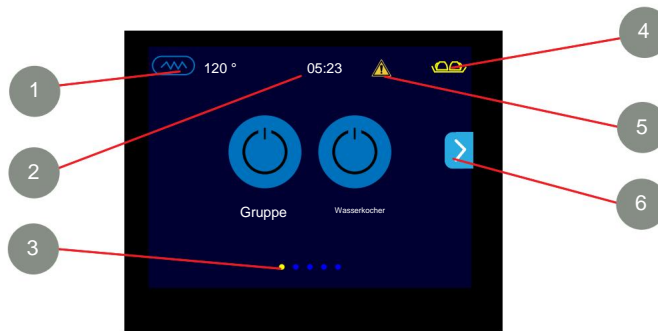
5.3 TASTENFELD KAFFEEBRÜHGRUPPE 1-2-3

- 1 Anzeige
- 2 Auswahltaste III (voreingestellte kontinuierliche Auswahl)
- 3 Auswahltaste II (Default Einzeldosis)
- 4 Auswahltaste I (Standard doppelte Dosis)



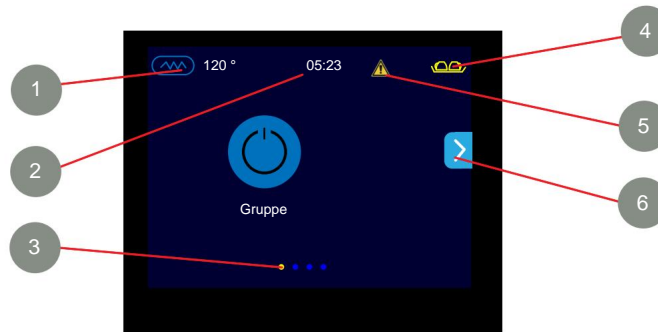
5.4 ANZEIGE KAFFEEBRÜHGRUPPE 1 (HAUPT)

- 1 Statusanzeige des Dampfkesselwiderstands (ein oder aus) und Dampfkesseltemperatur
- 2 Anzeige der aktuellen Zeit
- 3 Anzeige der angezeigten Seite
- 4 Statusanzeige für Tassenwärmer (ein oder aus)
- 5 Anzeige des vorhandenen Alarmsymbols mit entsprechendem Code. Der Code bezieht sich auf den zuletzt aufgetretenen Alarm der Reihe nach Gewitter
- 6 Seitennavigationsymbole



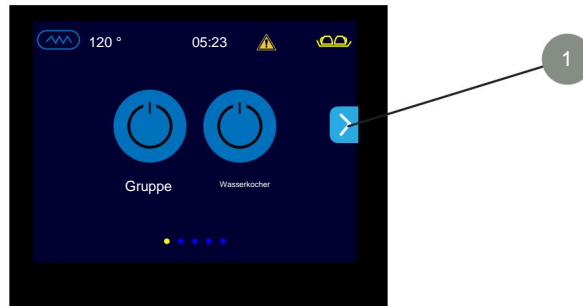
5.5 ANZEIGE KAFFEEBRÜHGRUPPE 2 - 3

- 1 Statusanzeige des Dampfkesselwiderstands (ein oder aus) und Dampfkesseltemperatur
- 2 Anzeige der aktuellen Zeit
- 3 Anzeige der angezeigten Seite
- 4 Statusanzeige für Tassenwärmer (ein oder aus)
- 5 Anzeige des vorhandenen Alarmsymbols mit entsprechendem Code. Der Code bezieht sich auf den zuletzt aufgetretenen Alarm der Reihe nach Gewitter
- 6 Seitennavigationssymbole



5.6 HAUPTMENÜ DER KAFFEEBRUHENGROPPE 1

Von der Hauptseite aus können durch Drücken des Symbols (1) die anderen Seiten des Hauptmenüs angezeigt werden.



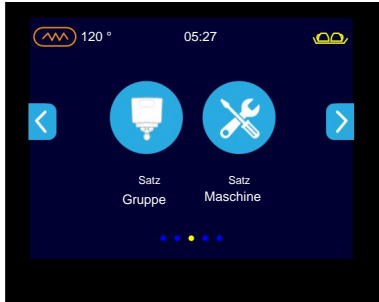
Durch Drücken auf die Symbole (2) oder (3) können sie eingeschaltet werden (angezeigt durch die gelbe Farbe des entsprechenden Symbols).





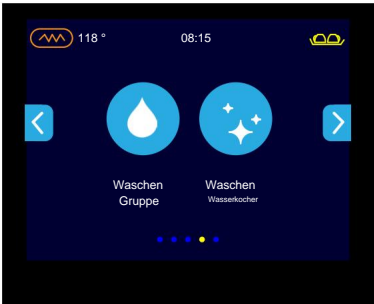
Die zweite Seite des Hauptmenüs zeigt die eingestellte Temperatur (in °C) und den Kaffeedurchfluss (in g/s)

Durch Drücken auf den der Temperatur entsprechenden Bildschirm kann gespült werden.



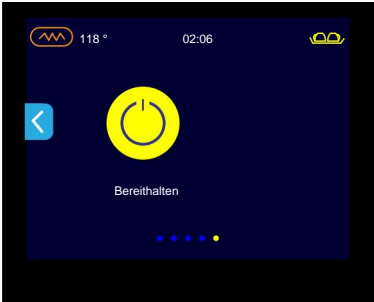
Auf der dritten Seite des Hauptmenüs haben Sie Zugriff auf:

- Gruppe einstellen: Seiten zum Einstellen der Gruppe.
- Maschineneinstellung: Maschineneinstellungsseiten (nur wenn keine Dosis oder kein Zyklus ist in Arbeit).



Auf der vierten Seite des Hauptmenüs können Sie:

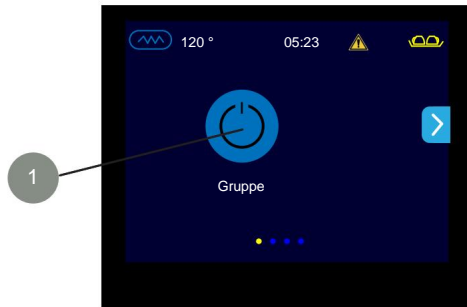
- Gruppenwäsche: Führen Sie die Gruppenwäsche durch.
- Boilerwäsche: Boilerwäsche durchführen (nur wenn keine Dosierung oder kein Zyklus ist im Gange).

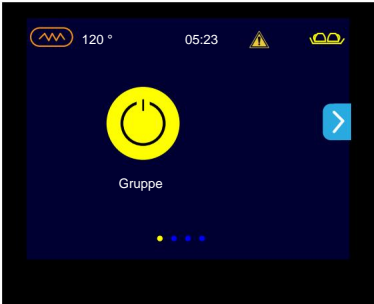


Auf der fünften Seite des Hauptmenüs ist es möglich, die Maschine auszuschalten, ohne den Hauptschalter zu betätigen.

5.7 HAUPTMENÜ DER KAFFEEBRUHENGRUPPE 2 - 3

Von der Hauptseite aus können durch Drücken des Symbols (1) die anderen Seiten des Hauptmenüs angezeigt werden.



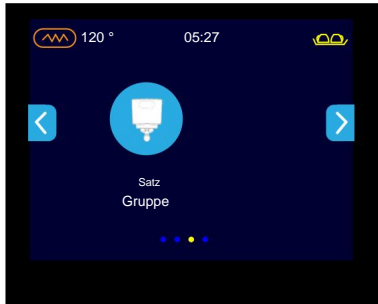


Durch Drücken auf das Symbol „Gruppe“ kann es eingeschaltet werden (angezeigt durch die gelbe Farbe des entsprechenden Symbols).



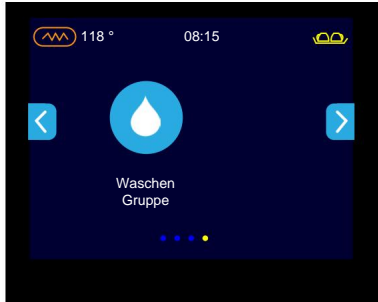
Die zweite Seite des Hauptmenüs zeigt die eingestellte Temperatur (in °C) und den Kaffeedurchfluss (in g/s)

Durch Drücken auf den der Temperatur entsprechenden Bildschirm kann gespült werden.



Auf der dritten Seite des Hauptmenüs haben Sie Zugriff auf:

- Gruppe einstellen: Seiten zum Einstellen der Gruppe.



Auf der vierten Seite des Hauptmenüs können Sie:

- Gruppenwäsche: Führen Sie die Gruppenwäsche durch.

5.8 GRUPPENEINST



Drücken des Symbols

Von den Haupteinrichtungsseiten aus können Sie auf die folgende Seite zugreifen.



„Temperatur“: Zugriff auf die Seite zur Einstellung der Gruppentemperatur.

„Dosen“: Zugriff auf die Dosiseinstellungsseite.

5.8.1 Temperatur



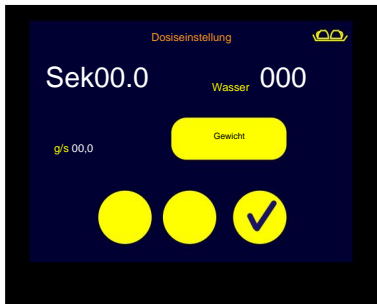
Mit dem "+" und "-" ist es möglich, die Gruppentemperatur einzustellen
Speichern durch Drücken der Taste „BESTÄTIGEN“.

5.8.2 Dosen



Diese Einstellung muss unter realen Betriebsbedingungen vorgenommen werden.

Drücken Sie eine der Kaffeeausgabeknopfe, der folgende Bildschirm erscheint (die gedrückte Taste erscheint hervorgehoben).



Auf dieser Seite sehen Sie die Zeit (sec), die Dosis (g/s) und die Menge Wasser.

Sobald die gewünschten Werte erreicht sind, drücken Sie erneut die Kaffeeausgabeknopfe, um sie zu speichern.

Wiederholen Sie den gleichen Vorgang für die zweite und dritte Taste.

Wenn eine der Tasten auf „Purge“ oder „Continuous Dose“ eingestellt wurde, ist dieses Verfahren deaktiviert.

5.9 MASCHINENEINSTELLUNG



Drücken des Symbols

Von den Haupteinrichtungsseiten aus können Sie auf die Maschineneinrichtungsseite zugreifen.



„Info“: Zugriff auf die Einstellungsseite einiger Funktionen des Geräts.

"Temp. Boiler ": Zugang zur Einstellungsseite der Boiler temperatur.

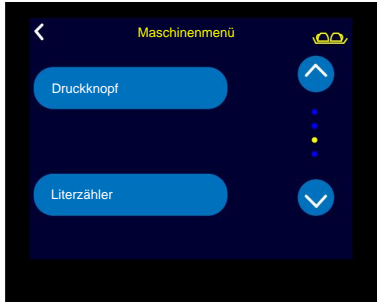
„Wasser-Tee-Dosen“: Zugriff auf die Seite zum Einstellen der Wasser-Tee-Dosen.



„Maschine“: Zugriff auf die Seite zum Einstellen der Werkparameter.

„Mühle“: Zugriff auf die Einstellungsseite bei angeschlossener Kaffeemühle.

„Daten“: Zugriff auf die Seite zum Einstellen von Sprache und Maßeinheiten.



„Tastenfeld“: Zugriff auf die Seite zum Einstellen der Tasten, die an jeder Kaffeebrühgruppe vorhanden sind.

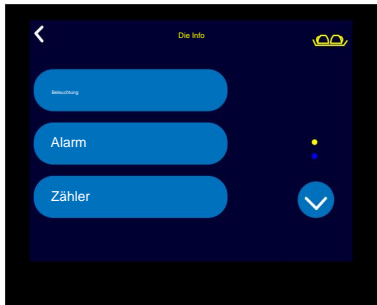
„Literzähler“: Zugriff auf die Seite zum Einstellen der Literzählerschwelle.



„Zurücksetzen“: Zugriff auf die Seite zum Zurücksetzen der Maschineneinstellungen.

„Uhr“: Zugriff auf die Seite zum Einstellen von Datum und Uhrzeit.

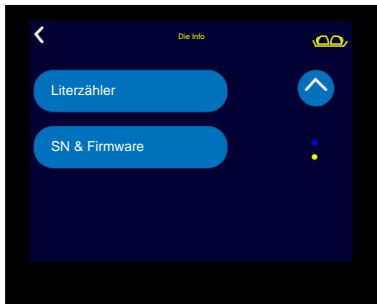
5.9.1 Info



„Lights“: Zugriff auf die Einstellungsseite für die Beleuchtung.

„Alarmer“: Zugriff auf die Anzeigeseite der anstehenden Alarme.

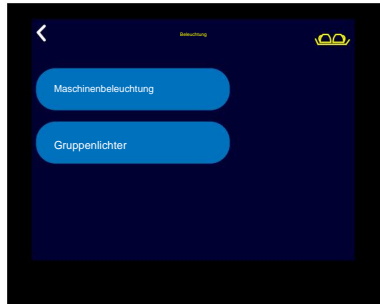
„Zähler“: Zugriff auf die Seite zur Anzeige der Zähler.



„Literzähler“: Zugriff auf die Seite zum Einstellen der Literzähler.

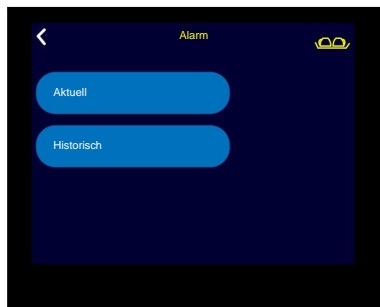
„SN & Firmware“: Zugriff auf die Anzeigeseite der seriellen Daten der Maschine.

Beleuchtung



Durch Drücken der Taste „Licht“ erscheint der folgende Bildschirm, in dem es möglich ist, die Maschinenbeleuchtung oder die der Gruppe ein- / auszuschalten.

Alarm



Durch Drücken der Taste „Alarmer“ erscheint der folgende Bildschirm.

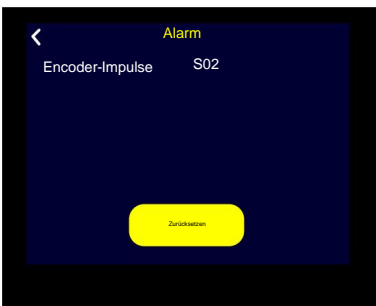
„Aktuell“: Zugriff auf die Seite der in der Maschine vorhandenen Alarme.

„Verlauf“: Zugriff auf die im Gerät vorhandene Seite des Alarmverlaufs.

Die Maschinen- und Gruppenalarme werden in der Kaffeebrühgruppe 1 angezeigt.

In den Brühgruppen 2 und 3 werden nur die Alarme der Gruppe angezeigt.

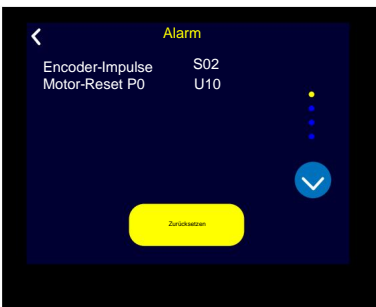
Aktuelle Alarme



Durch Drücken der Taste „Aktuell“ erscheint der folgende Bildschirm, auf dem die an der Maschine vorhandenen Alarme angezeigt werden können.

Um sie zu löschen, drücken Sie einfach die Schaltfläche „Zurücksetzen“.

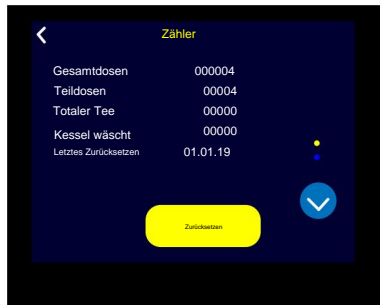
Alarmhistorie



Durch Drücken der Taste „Verlauf“ erscheint der folgende Bildschirm, auf dem der Verlauf aller an der Maschine aufgetretenen Alarme eingesehen werden kann.

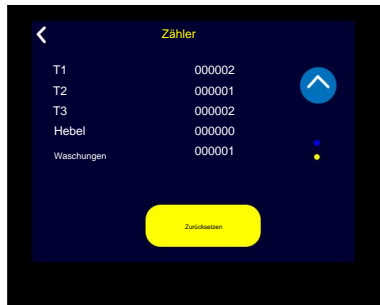
Um sie zu löschen, drücken Sie einfach die Schaltfläche „Zurücksetzen“.

Zähler



Durch Drücken der Taste „Zähler“ erscheint der folgende Bildschirm, von dem aus die in der Maschine vorhandenen Gesamt- und Teilzähler angezeigt werden können.

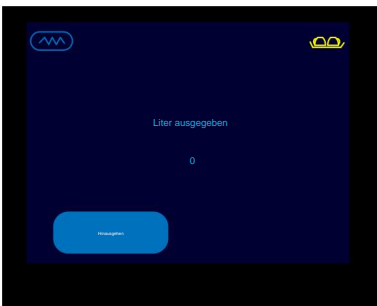
Um die Teilzähler zurückzusetzen, drücken Sie die Taste „Reset“ (passwortgeschützt).



Auf der zweiten Seite der „Zähler“ erscheinen die Dosiszähler jeder Gruppe sowie die Anzahl der Hebelbetätigungen und die Anzahl der durchgeführten Waschgänge.

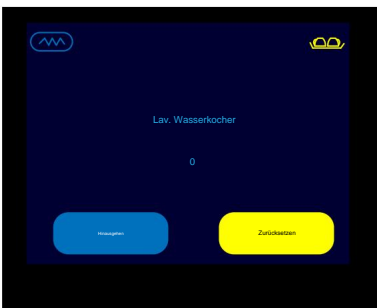
Auch bei diesen Zählern erfolgt das Zurücksetzen durch Drücken der „Reset“-Taste (passwortgeschützt).

Literzähler



Durch Drücken der Taste „Literzähler“ erscheint der folgende Bildschirm, auf dem die ausgegebene Wassermenge in Litern angezeigt werden kann

Lav. Wasserkocher



Durch Drücken der Taste „Lav. Boiler“, erscheint der folgende Bildschirm, auf dem die Anzahl der durchgeführten Boilerwäschen angezeigt werden kann.

Zum Zurücksetzen drücken Sie die Taste „Reset“ (passwortgeschützt).

SN & Firmware

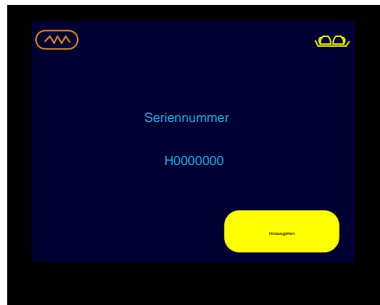


Durch Drücken der Taste „SN & Firmware“ erscheint der folgende Bildschirm.

„Seriennummer“: Zugriff auf die Anzeigeseite der Seriennummer des Maschine.

„Info fw“: Zugriff auf die Seite zur Anzeige von Informationen zur Firmware des Geräts.

„Warten auf USB-Schlüssel): Passwortgeschützte Funktion.



Auf diesem Bildschirm ist es möglich, die Seriennummer der Maschine anzuzeigen (dieselbe auf dem CE-Schild).



Auf diesem Bildschirm können Sie die Motherboard-Firmware (erste Zeile) und die der Displays (zweite Zeile) anzeigen.

5.9.2 Kesseltemp



Auf dieser Seite kann mit den Tasten „+“ und „-“ die Boilertemperatur für Heißwasser und Dampf eingestellt und mit der Taste „Bestätigen“ gespeichert werden.

5.9.3 Wasser-Tee-Dosen



Auf dieser Seite kann mit den Tasten „+“ und „-“ die Wasserdosis für den Tee in Sekunden nach der Ausgabe eingestellt und mit der Taste „Bestätigen“ gespeichert werden.

5.9.4 Maschine

Passwortgeschützte Seite, nicht einsehbar für den Benutzer.

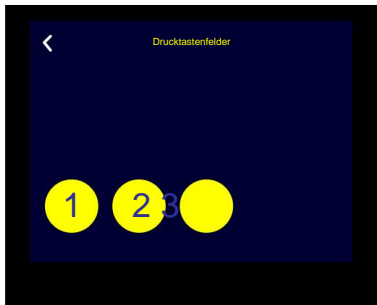
5.9.5 Mühle

Passwortgeschützte Seite, nicht einsehbar für den Benutzer.

5.9.6 Daten

Passwortgeschützte Seite, nicht einsehbar für den Benutzer.

5.9.7 Drucktastenfelder



Auf dieser Seite kann die Taste ausgewählt werden, der eine Funktion zugewiesen werden soll.

Durch Drücken einer dieser Tasten erscheint der folgende Bildschirm.



Auf dieser Seite kann mit den Tasten „+“ und „-“ die Funktion jeder Taste eingestellt werden:

K1 - K2 - K3 = dosierte Ausgabe

Kontinuierlich

Blutung

Durch Drücken der Taste „Bestätigen“ wird die Einstellung gespeichert.

5.9.8 Uhr



Auf dieser Seite können Sie Datum und Uhrzeit mit den Tasten „+“ und „-“ einstellen.

Durch Drücken der Taste „Bestätigen“ wird die vorgenommene Einstellung gespeichert, indem zum nächsten Feld übergegangen wird.

5.9.9 Literzähler

Passwortgeschützte Seite, nicht einsehbar für den Benutzer.

5.9.10 Wartung

Passwortgeschützte Seite, nicht einsehbar für den Benutzer.

5.9.11 Zurücksetzen

Passwortgeschützte Seite, nicht einsehbar für den Benutzer.

5.9.12 Prüfung

Passwortgeschützte Seite, nicht einsehbar für den Benutzer.

5.10 ESPRESSOKAFFEE ZUBEREITEN



HINWEIS

Um immer einen guten Kaffee zu erhalten, ist es notwendig, die Filterhalter immer in den Brühgruppen eingesetzt zu lassen.

Dadurch bleiben sie immer auf der richtigen Temperatur.

Um den Espresso zuzubereiten, gehen Sie wie folgt vor:

- Lösen Sie den gewünschten Filterhalter und vermeiden Sie es, die heißen Metallteile zu berühren.
- Reinigen Sie den Filter im Filterhalter und entfernen Sie Kaffeerückstände.
- Füllen Sie den Filter mit frisch gemahlenem Kaffee zum richtigen Mahlgrad (1 Portion Kaffee für den Einfachfilter, 2 Portionen für den Doppelfilter).
- Drücken Sie den Kaffee mit dem mitgelieferten Spezialstampfer gut an und entlüften Sie ihn, um den Duschkopf zu reinigen.
- Filterrand von Kaffeeresten reinigen e
Haken Sie den Filterhalter an der Brühgruppe ein.
- Drücken Sie eine der beiden Tasten der Gruppe mit Dosierung automatisch.



ACHTUNG

Fassen Sie nicht unter die Brüheinheiten, wenn diese in Betrieb sind.

Berühren Sie nicht die Metallteile der Ausgabeeinheiten oder Filterhalter, da dies zu Verbrennungen führen kann.

5.11 ZUBEREITUNG VON HEISSER MILCH

Um heiße Milch zuzubereiten, gehen Sie wie folgt vor:

- Gießen Sie etwas Milch in einen Krug mit dem Griff.
- Stecken Sie das Dampfrohr in die Kanne und öffnen Sie den entsprechenden Dampfahh (Hebel). Wenn die Milchttemperatur die gewünschte ist, schließen Sie den Hebelhahn.
- Entfernen Sie die Kanne und reinigen Sie das Rohr mit einem feuchten Tuch. Vermeiden Sie Milchverkrustungen auf der Tube selbst.
- Richten Sie die Dampfdüse auf den Rost des Beckens und öffnen Sie, schützen Sie sich mit dem feuchten Tuch vor eventuellen Spritzern, den Hahn wieder gerade so weit, dass alle Milchrückstände in der Düse entfernt werden.



ACHTUNG

Verwenden Sie zum Bedienen der Dampfdüse den speziellen Isoliergriff. Um mögliche Verbrennungen zu vermeiden, öffnen Sie den Dampfahh nicht, bevor Sie den Schlauch in die Kanne eingeführt haben.

5.12 WARMWASSERLIEFERUNG

Diese Maschine ist mit zwei Heißwassertasten für zeitgesteuerte Aufgüsse ausgestattet. Stellen Sie einen Behälter (beständig gegen Temperaturen von mindestens 125 ° C) unter den Diffusor des Wasserauslasses und drücken Sie die entsprechende Taste.



ACHTUNG

Um mögliche Verbrennungen zu vermeiden, drücken Sie niemals die Heißwasserausgabetasten, bevor Sie einen Behälter unter das Ausgaberohr stellen.

5.13 TASSENWÄRMER

Bei bestimmten Umgebungsbedingungen verursacht die Verwendung von nicht ausreichend erhitzten Tassen beim Aufbrühen eines Kaffees einen sofortigen Verlust von etwa 25-35 ° C, was einen lauwarmen Espresso zur Folge hat.

Um es zu aktivieren, drücken Sie die entsprechende Taste auf der Dienstetastatur:

5.14 MKS (OPTIONAL)

Das Milk Control System (MCS) ist ein automatisches Milcherwärmungssystem, das es ermöglicht, eine auf eine vorbestimmte Temperatur erwärmte Milchmenge zu erhalten.

Um den MCS zu verwenden, geben Sie einfach eine Menge kalte Milch in einen Krug, stellen Sie ihn unter die MCS-Lanze und drücken Sie die entsprechende Taste.

Wenn die Milch die voreingestellte Temperatur erreicht hat, stoppt die Dampfabgabe automatisch und die Milch ist gebrauchsfertig.



ACHTUNG

Verwenden Sie dieses System nicht, wenn die Dampfdüse dem Bediener oder Dritten zugewandt ist.



HINWEIS

Für eine gute Funktion des MCS ist es notwendig, nach jedem Gebrauch die Dampfdüse und den Anschluss gründlich zu reinigen.
Es ist außerdem ratsam, das Ende der Dampfdüse mindestens zweimal täglich zu demontieren und zu reinigen.

5.15 ALARME

Die Maschine ist mit einem elektronischen Steuersystem ausgestattet, das neben der Verwaltung aller Betriebsfunktionen auch die korrekte Funktion aller Komponenten überprüft.

Wenn bei einer bestimmten Funktion eine Anomalie auftritt, wird dies aufgezeichnet und / oder auf der Hauptseite durch eine Alarmmeldung angezeigt.

Einige Alarme werden nur angezeigt, aber nicht im System gespeichert, da sie für den korrekten Betrieb des Geräts oder für die Sicherheit exponierter Personen oder Sachwerte nicht relevant sind.

5.15.1 Gruppenalarme

In der Spalte „Code“ gibt der Buchstabe x den Namen der Gruppe an.

ALARM	Code	ES VERURSACHT	WIRKUNG
Eintrag im Lebenslauf	AFx	Die Zählimpulse werden 6 Sekunden lang nicht gelesen	Er wird zurückgesetzt, wenn die Impulse erneut gelesen werden, ansonsten wird der Infusionsalarm ausgelöst
Encoder-Impulse	AMx1	Während der Bewegung des Motors sind sie es nicht Impulse werden erkannt	Es wird durch Kalibrieren zurückgesetzt Punkt 0
Motorstart	AMx2	Der Motor ist auf eine mechanische Blockierung gestoßen unerwartet	Es wird durch Kalibrieren zurückgesetzt Punkt 0
MinGrBoilerTemp	AGx3	Eine Temperatur unter 0 °C wird erkannt	Dampflieferblock; Drücken Sie die DEL-Taste auf dem Display, um den Alarm zu löschen.
MaxGrBoilerTemp	AGx2	Eine höhere Temperatur von 127 °C wird erfasst	Es wird automatisch zurückgesetzt, wenn unter 126,5 °C fällt
Hebelstellung	ALx1	Eine falsche Hebelstellung wird erkannt, wenn kein Kaffee zubereitet wurde, z. der Hebel ist zwischen zwei Positionen positioniert.	Der Hebel muss in die Ruhestellung gebracht werden

ALARM	Code	ES VERURSACHT	WIRKUNG
Fehler com. Hebel	ALx2	Die Hebeltafel kommuniziert länger als 5 Sekunden nicht mit der Anzeigetafel.	Es setzt sich automatisch zurück, indem es neu eingerichtet wird die Verbindung mit der Anzeigetafel
Motor-Reset P0	AMx3	Die Engine hat den letzten Befehl nicht beendet ausgeführt, z. B.: bei einem Stromausfall liegt die Anzahl der Impulse außerhalb des erwarteten Bereichs, der letzte Befehl wurde wegen Zeitüberschreitung beendet, das Barista-Modell wurde konfiguriert, der Motor.	Er wird zurückgesetzt, indem die Kalibrierung des 0-Punkts durchgeführt wird, die in einigen Phasen automatisch durchgeführt wird.
Zum Aufguss	Alx	Die CV-Impulse wurden für 120 nicht gelesen Sek	Bei der nächsten Dosis
Zum Motor	AMx4	Der Motor hat die Position nicht in der erwarteten Zeit erreicht	Es wird durch Kalibrieren zurückgesetzt Punkt 0
Fehler Kal. fließen	AMx5	Die Position des Motorgebers ist niedriger bis 20	Es wird zurückgesetzt, indem die Kalibrierung durchgeführt wird fließen.
Zum Risc.-Kessel	AGx1	Der Boiler hat innerhalb von 5 Minuten nach Aktivierung der Heizung keine 40 °C erreicht	Sie wird zurückgesetzt, indem die Maschine auf den Ständer gestellt wird indem Sie es wieder einschalten.

5.15.2 Maschineralme

MCS-Alarme sind reserviert.

ALARM	Code	ES VERURSACHT	WIRKUNG
Beschädigte Daten	A00	Parameter mit Werten außerhalb der festgelegten Bereiche wurden aus dem EEPROM gelesen, der falsche Wert wird durch den Standardwert ersetzt.	Schalten Sie die Maschine aus und wieder ein
Zu heizen Kessel	AB1	Der Boiler hat innerhalb von 10 nicht 40°C erreicht Minuten nach Aktivierung der Heizung	Sie wird zurückgesetzt, indem die Maschine auf den Ständer gestellt wird indem Sie es wieder einschalten.
Min. Temp. MCS	AMCS3	Eine Temperatur unter 0 °C wird erkannt	Es wird durch Kalibrieren des Si zurückgesetzt Auto-Reset durch Lösen der Problem
Max. Temp MCS	AMCS2	Es wird eine höhere Temperatur als erkannt 151 °C	Es setzt sich automatisch zurück, indem es das löst Problem
Min. Kesseltemp	AB3	Eine Temperatur unter 0 °C wird erkannt	Schalten Sie die Maschine aus und wieder ein
Max. Kesseltemp	AB2	Eine Temperatur größer oder gleich 128 °C wird erfasst	Schalten Sie die Maschine aus und wieder ein
Min. Boilerniveau	AL2	Die Mindeststandsonde ist freigelegt	Es wird automatisch zurückgesetzt, wenn die Sondenbedeckung erkannt wird

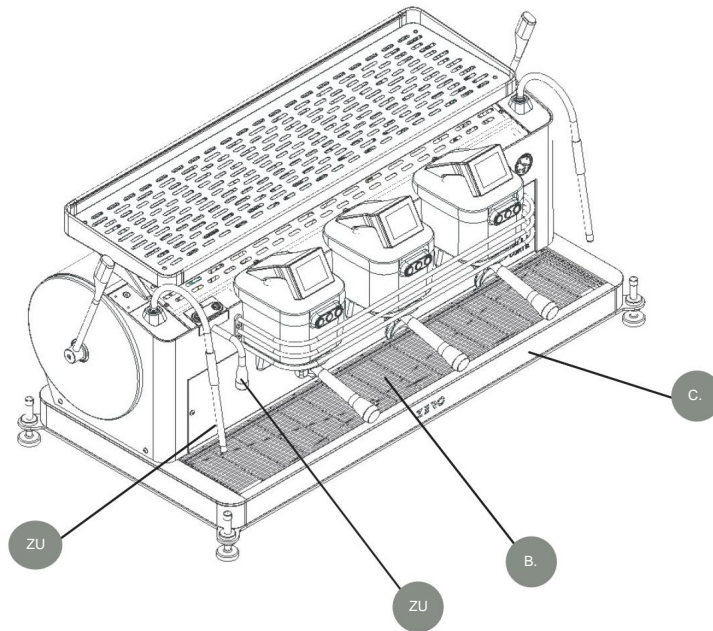
ALARM	Code	ES VERURSACHT	WIRKUNG
Kesselfüllung	AL1	Der maximale Füllstand wurde in der eingestellten Zeit nicht erreicht. Timeout Erstbefüllung 8 Minuten, Nachbefüllung der im Maschinensatz eingestellte Wert.	Schalten Sie die Maschine aus und wieder ein
Filter ersetzen	AMA18	Die programmierte Literzahl ist erreicht	Zum Zurücksetzen des Alarms muss auf das Literzähler-Infoverfahren zugegriffen werden
Service	AMA12	Der geplante Wartungstermin ist erreicht	Zum Zurücksetzen des Alarms muss auf das Info-Service-Verfahren zugegriffen werden
Uhrfehler	A01	Ein Uhrzeitlesefehler tritt auf, weil die gelesenen Daten falsch sind.	Es wird automatisch auf den ersten korrekten Messwert zurückgesetzt.
Zu MCS	AMCS1	Die eingestellte Temperatur wurde nicht innerhalb von 60 Sek. erreicht.	Es wird bei den nächsten Auswahlstarts zurückgesetzt Dampf
Zum Serienfall	AS3	Der Kassierer hat nicht innerhalb von 200 ms geantwortet	<small>200ms</small> automatisch zurückgesetzt auf nachfolgende Übertragung, die abgeschlossen ist korrekt.
Irren. seriell LCD	AS1	Eines der konfigurierten Displays reagiert nicht.	<small>200ms</small> automatisch zurückgesetzt auf nachfolgende Übertragung, die abgeschlossen ist korrekt.



6. WARTUNG

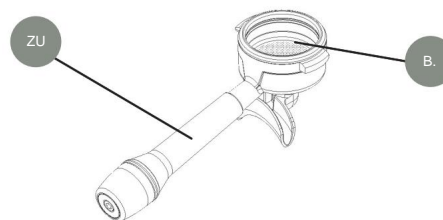
6.1 REINIGUNG DER LANZEN UND DES ÄUSSEREN DER MASCHINE

Reinigen Sie täglich die Lanzen **(A)** und alle äußeren Teile der Maschine, einschließlich des Grills **(B)** und der Schüssel **(C)**.



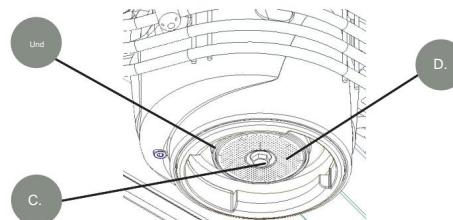
6.2 REINIGUNG ABNEHMBARE TEILE

Waschen Sie täglich den Filterhalter **(A)** und den darin befindlichen Filter **(B)** mit Wasser und einem fettlösenden Reinigungsmittel, nachdem Sie sie zuvor getrennt haben.



Lösen Sie die Schraube **(C)** mit Hilfe des passenden Schlüssels .

Entfernen Sie den Brausekopf **(D)**, den Brausehalter **(E)** und waschen Sie sie mit Wasser und Reinigungsmittel.

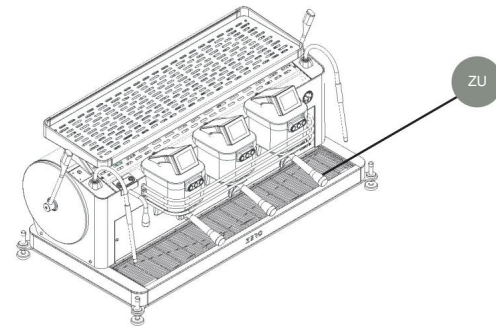


Setzen Sie die Handbrause und den Brausehalter wieder in ihren Sitz ein und ziehen Sie die Befestigungsschraube fest an, ohne das Gewinde zu beschädigen.

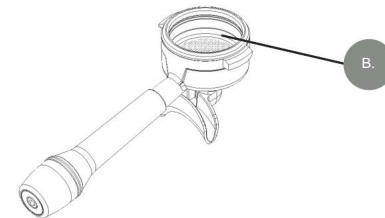
6.3 WASCHEN VON SPENDERGRUPPEN

Es ist möglich, dass die Maschine automatische Waschzyklen der Ausgabegruppen durchführt, die etwa 3 Minuten dauern. Um diese Vorgänge auszuführen, gehen Sie wie folgt vor:

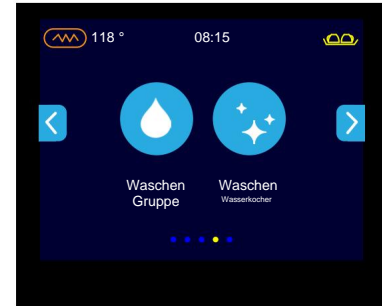
- Haken Sie den Filterhalter (A) von dem Gerät aus, das Sie reinigen möchten, entfernen Sie den Filter (B) und setzen Sie einen Blindfilter (mitgeliefert) mit einer Reinigungstablette (ebenfalls mitgeliefert) hinein.




- Hängen Sie den Filterhalter auf.



- Greifen Sie auf die vierte Seite des Hauptmenüs zu.

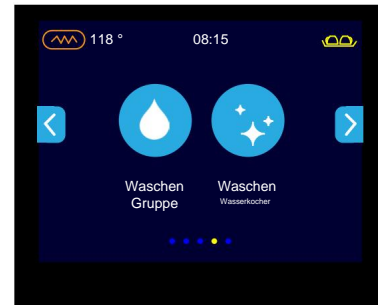



- Drücken Sie auf das Symbol  die Gruppe zu waschen. Die Maschine führt einen Waschzyklus der Dauer des Kreislaufs durch etwa 3 Minuten.
- Verfahren Sie in gleicher Weise mit den anderen 2 Gruppen. Lassen Sie etwas Wasser fließen, bevor Sie den Filterhalter wieder zusammenbauen und normal starten Nutzung der Maschine.

6.4 KESSELWÄSCHE

Damit das heiße Wasser für die Aufgüsse immer sauber und trinkbar ist, waschen Sie den Boiler täglich. Um diesen Vorgang auszuführen, gehen Sie wie folgt vor:

- Führen Sie einen Schlauch (nicht mitgeliefert) in den Heißwasserauslass ein. Das andere Ende muss in einen geeigneten Behälter gesteckt oder auf ein Waschbecken gestellt werden.
- Greifen Sie auf die vierte Seite des Hauptmenüs zu.



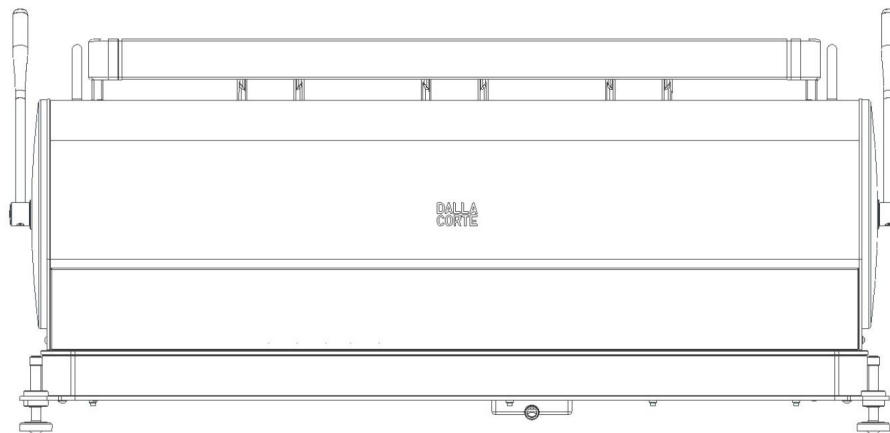
- Drücken Sie auf das Symbol  um den Kessel zu waschen.
- Die Maschine führt einen etwa 30-minütigen Spülzyklus des Boilers durch. Es ist daher ratsam, dies am Ende zu tun des Arbeitstages.



ACHTUNG

Blockieren Sie sicher den Schlauch, der zum Ablassen des heißen Wassers aus der Maschine verwendet wird, um Verbrennungen zu vermeiden.

DALLA CORTE



Über ZAMBELETTI, 10
20021 Baranzate (MI) Italien

Tel. +39 02 454 865 43

info@dallacorte.com
www.dallacorte.com