

# MANUAL DE INSTRUCCIONES

*La Nera*



## MANUAL DE INSTRUCCIONES ORIGINAL

*ATENCIÓN: MAQUINA DE USO EXCLUSIVAMENTE PROFESIONAL*

ES

## ORIGINAL INSTRUCTIONS MANUAL

*ATTENTION: MACHINE FOR PROFESSIONAL USE ONLY*

EN

## MANUALE DI ISTRUZIONI ORIGINALE

*ATTENZIONE: MACCHINA DESTINATA ALL'USO PROFESSIONALE*

IT

## MANUAL DE INSTRUÇÕES ORIGINAL

*ATENÇÃO: MAQUINA SOMENTE PARA USO PROFISSIONAL*

PT

## MODE D'EMPLOI ORIGINAL

*ATTENTION: MACHINE À USAGE PROFESSIONNEL UNIQUEMENT*

FR

## ORIGINAL-BEDIENUNGSANLEITUNG

*ACHTUNG: MASCHINE NUR FÜR DEN PROFESSIONELLEN VERWENDUNG*

DE

**GAGGIA**



**MANUAL DE INSTRUCCIONES ORIGINAL**

*ATENCIÓN: MAQUINA DE USO EXCLUSIVAMENTE PROFESIONAL*

**ES**

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

	<u>Página</u>
<b>1. Indicaciones de seguridad</b>	5
1.1 Símbolos	5
1.2 Indicaciones de seguridad	5-7
<b>2. Modelos</b>	8
2.1 Modelos Electrónica	8
2.2 Modelos Pulser	8
<b>3. Descripción general</b>	9
3.1 Vista general	9
3.2 Panel de mandos	10
<b>4. Instalación y puesta en marcha</b>	10
4.1 Antes de la instalación	10
4.2 Instalación	10
4.3 Programación de las dosis de café (Según Modelo)	12
4.4 Programación sonda de vapor automática (Según modelo)	13
<b>5. Limpieza y cuidados diarios</b>	14
5.1 Limpieza externa	14
5.2 Limpieza automática de los grupos	14
5.3 Vaciado parcial de la caldera	15
5.4 Cuidados diarios	15
<b>6. Modos de iluminación zona de trabajo (Según Modelo)</b>	15
6.1 Iluminación de la zona de trabajo (Según Modelo)	15
6.2 Modos de indicación e iluminación de botoneras (Según Modelo)	15
<b>7. Avisos de alarma</b>	16
<b>8. Condiciones de garantía</b>	17
<b>9. Información de contacto</b>	17

# 1.

## Indicaciones de seguridad

### 1.1 Símbolos



**ADVERTENCIA**  
Puede causar daños.



**INFORMACIÓN**  
Información que es importante o útil.



**PELIGRO RIESGO ELÉCTRICO**  
Puede causar daños.

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

#### Instalación

- Para una instalación adecuada de la máquina, se deben seguir las instrucciones proporcionadas por este manual. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños causados por una instalación inadecuada.

#### Transporte

- Se recomienda la utilización de guantes y un mínimo de dos personas para el transporte manual de la máquina al punto de instalación.

#### Almacenaje

- 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.

#### Ubicación

- 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 a 1° entre cualquiera de sus ejes.

ES



Consejos importantes



- Instalar la máquina sobre una base sólida.
- Temperatura min. 10°C - max. 40°C



- La máquina será utilizada exclusivamente por adultos. Los niños no reconocen los peligros vinculados a las máquinas, por lo que deben mantenerse alejados de ellas e impedir que las puedan manipular. Las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o el personal sin experiencia, no deben hacer uso de esta máquina sin la supervisión de personal cualificado para tal fin.



- 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.

- Durante la manipulación el equipo se debe mantener desconectado de la red eléctrica para evitar descargas inintencionadas. Compruebe que el equipo se mantiene desconectado en todo momento.

ES

## 2.

## Modelos

### 2.1 Modelos automáticos

#### 1 grupo



#### 2 grupos



#### 3 grupos



#### Compact



#### Compact con Auto-Steam



#### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tipo de máquina	1 Gr.	Compact 26r Baja	2 Gr.	3 Gr.
Ancho (mm)	460	570	730	900
Alto (mm)	420	420	420	420
Profundo (mm)	520	530	530	530
Peso (Kg)	35	46	53	64
Alim.hidráulica (G)	3/8"	3/8"	3/8"	3/8"
Potencia Resistencia a 220 V (W)	2500	2500	2600	3500
Potencia Resistencia a 115 V (W)	1500	1500	2500	x
Potencia Electrica a 220 V (W)	2700	2700	2800	3900
Potencia Electrica a 115 V (W)	1700	1700	2800	x
Capacidad Caldera (L)	5	8	13	18

### 2.2 Modelo semiautomática

#### 2 grupos



#### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

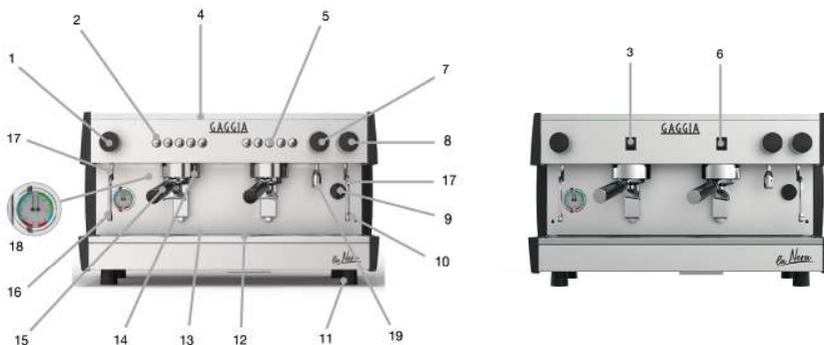
Tipo de Máquina	2 Gr
Ancho (B; en mm)	710
Alto (A; en mm)	420
Profundo (C; en mm)	520
Peso (Kg)	50
Alim. Hidráulica (G)	3/8"
Potencia Resistencia (W)	2600
Potencia Electrica (W)	2800
Capacidad de caldera (L)	11,5

\*Si su modelo no se encuentra entre los anteriores consulte el fabricante.

### 3.

## Descripción general

### 3.1 Vista general

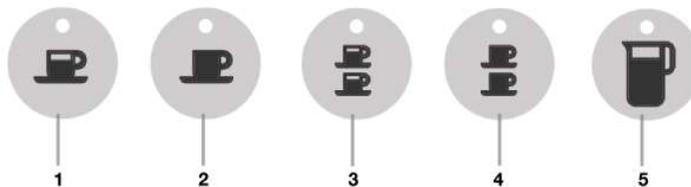


- |                                   |                          |                             |
|-----------------------------------|--------------------------|-----------------------------|
| 1- Pomo vapor izquierdo           | 8- Pomo vapor derecho    | 15- Porta-filtros           |
| 2- Botonera grupo 1 (Electrónica) | 9- Interruptor general   | 16- Salida vapor izquierdo  |
| 3- Interruptor grupo 1 (Pulser)   | 10- Salida vapor derecho | 17- Protector temperatura   |
| 4- Bandeja calienta tazas         | 11- Pies                 | 18- Manómetro               |
| 5- Botonera grupo 2 (Electrónica) | 12- Bandeja de desagüe   | 19- Salida de agua caliente |
| 6- Interruptor grupo 2 (Pulser)   | 13- Rejilla apoya tazas  |                             |
| 7- Pomo agua caliente             | 14- Grupo erogación      |                             |

### 3.2 Panel de mandos

ES

#### 3.2.1 Botones de selección (máquina automática)



- |                           |                              |                           |
|---------------------------|------------------------------|---------------------------|
| 1- Pulsador un café corto | 3- Pulsador dos cafés cortos | 5- Pulsador café continuo |
| 2- Pulsador café largo    | 4- Pulsador dos cafés largos |                           |

#### 3.2.2 Interruptores de posición (máquina semiautomática)



- |                          |
|--------------------------|
| 1- Posición de espera    |
| 2- Posición de erogación |

## 4.

## Instalación y puesta en marcha

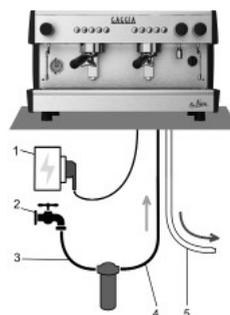
### 4.1 Antes de la instalación

#### Verificar antes de la instalación:

1. Base enchufe con toma de tierra y protegido con interruptor magneto-térmico.
2. Grifo de paso con salida 3/8" G.
3. Tubo de alimentación que conecta el agua de red al descalcificador. (Opcional). En el caso de no usar descalcificador el tubo debe ir de la red a la máquina.
4. Tubo de alimentación que conecta el descalcificador a la máquina. (Opcional)
5. Tubo de desagüe.



Se recomienda **utilizar siempre un descalcificador** para alargar la vida útil de la máquina



### 4.2 Instalación

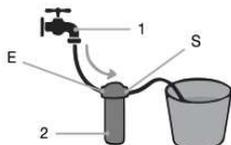
Una vez desembalada la máquina, se deben realizar las siguientes operaciones:

- Comprobar que el voltaje de la red es el mismo que consta en la placa de características y en la documentación de la máquina.
- Este aparato sólo puede conectarse a un suministro con una impedancia del sistema no superior a  $0,09 \Omega$ . En caso necesario, consulte a su autoridad de suministro para obtener información sobre la impedancia del sistema.



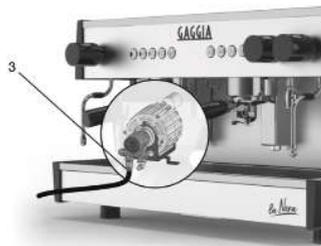
#### 1. Instalación y purga del Descalcificador

- 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.



#### 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.



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.

### 3. Instalación del tubo de 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.



*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).



**En caso de que su máquina sea homologada UL, el cable de instalación lleva una clavija sin etiqueta de conexión.**



*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 (Máquinas Automáticas)

- Girar el interruptor general en sentido horario para poner la máquina en marcha.
- Al inicio la centralita electrónica detecta que no hay nivel de agua en la caldera, activa la electroválvula de carga y la bomba, estas 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.



*Si la centralita no detecta nivel de agua en la caldera durante un tiempo determinado, todos los leds de los pulsadores programables, permanecerán parpadeando. La alarma desaparecerá con el apagado y posterior encendido de la máquina.*

### 5. Puesta en marcha (Máquinas Semiautomáticas)

- Girar el interruptor general en sentido horario hasta seleccionar posición 2 (resistencia desactivada).
- Al inicio la centralita electrónica detecta que no hay nivel de agua en la caldera, activa la electroválvula de carga y la bomba, estas permanecen activas hasta que la sonda de nivel detecta el nivel de agua adecuado. Justo a partir de este momento gire el interruptor general en sentido antihorario hasta posición 1 (resistencia activada).



*Este modelo no dispone de alarma de nivel de agua en la caldera. Por lo tanto se deberá asegurar que hay agua en la caldera antes de activar la resistencia.*

## 6. Purgar los grupos

- Colocar el portafiltros en el grupo de erogación y pulsar el botón de café continuo (en máquinas automáticas) o el interruptor de posición (en máquinas semiautomáticas)
- Dejar fluir el agua durante unos 30 segundos y esperar hasta que la máquina esté a temperatura de régimen de trabajo, observando que el manómetro señala 1bar de presión en la caldera.



- Una vez la máquina haya alcanzado la temperatura de trabajo, procederemos a programar la dosis de café.



Presión de trabajo 1bar

**Nota:** Antes de programar las diferentes dosis de café, asegurarse que el punto de molido y la cantidad de café son los correctos. También 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 frontal de la máquina a la izquierda y ver que marca la aguja de presión situada a la izquierda.

## 4.3 Programación de las dosis de café

### 1. Entrar en programación

- Desconectar la alimentación de la máquina a través del interruptor general.
- Pulsar el botón de continuo (5) del grupo 1 (botonera izquierda) y sin soltarlo, poner en marcha la máquina a través del interruptor general posicionándolo en "1". Esperar hasta que las luces de las botoneras se apaguen.



### 2. Programar dosis

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

**Nota:** Programando sólo el grupo 1 (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 anteriores, finalmente salir de programación.

### 3. Salir de programación

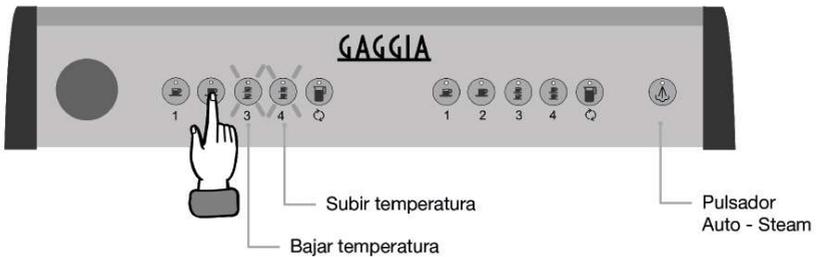
- Apagar y encender la máquina a través del interruptor general.

#### 4.4 Programación sonda de vapor automática Auto-Steam (Según modelo)

- La sonda de vapor automática permite controlar la temperatura deseada en la emulsión de los líquidos. Por defecto la acción se detendrá a los 75°C.
- Para ajustar la temperatura se debe realizar la siguiente maniobra sobre la botonera del grupo 1:

- 1) Con la máquina apagada, mantener pulsado el servicio de **1 Largo (2)**.
- 2) Sin soltar el pulsador anterior, encender y esperar 7 segundos aproximadamente.

*Si el sensor esta deshabilitado, los leds de los servicios de 2 Cortos (3) y 2 Largos (4) parpadearan de forma intermitente. En este caso, la salida de vapor trabajará en modo On/Off sin tener en cuenta el sensor. Para activarlo, pulsar el servicio de 2 cafés cortos (3).*



- 3) Para incrementar la temperatura de la sonda, se utiliza el pulsador de **2 cafés largos (4)**. Para bajar la temperatura, el de **2 cafés cortos (3)**.

*El ajuste de T° se incrementa o decrementa en una unidad de grado con cada pulsación. El rango comienza en 60°C y finaliza en 85°C.*

*Si nos encontramos en el ajuste de 85°C y realizamos una pulsación de incrementar, se apagará el led de 2 Largos (4) durante 3 seg. y se volverá a iluminar. Esto indica que hemos llegado al tope de regulación máxima.*

- 4) Se puede comprobar la temperatura que se está ajustando sin salir del ajuste de programación. Para ello, se debe pulsar el botón de lanza de vapor y comprobar si la temperatura es correcta cuando la acción corte.
- 5) Para guardar la nueva configuración, se debe apagar y volver a encender la máquina.

ES

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.

### 5.1 Limpieza automática de los grupos

#### Limpieza de todos los grupos a la vez

##### 1. Inicio del Ciclo de Limpieza

- Quitar la alimentación de la máquina a través del interruptor general.
- Colocar el accesorio de limpieza de la máquina en cada uno de los porta-filtros e insertarlos en cada grupo de la máquina.



Accesorio para la limpieza del grupo



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

- Mantener pulsado el botón de dos cafés largos (4) del grupo 1 (izquierdo), sin soltarlo, poner la máquina en marcha a través del interruptor general y esperar hasta que todos los leds de los botones correspondientes a la opción de “café continuo” (5) empiecen a parpadear. La limpieza finalizará después de 15 ciclos. En cada ciclo, la electroválvula de grupo y la bomba se activan aproximadamente durante 6 segundos y seguidamente se desactivan y permanecen en reposo durante el mismo tiempo.

##### 2. Paro del Ciclo de limpieza

Para salir del modo limpieza automática, apagar y volver a poner en marcha la máquina a través del interruptor general.

#### Limpieza independiente para cada grupo

Con la máquina en marcha, mantener pulsado el botón de café continuo (5) del grupo a limpiar hasta que el botón de la opción de café continuo (5) empiece a parpadear. La limpieza finalizará después de 15 ciclos o al volver a pulsar el botón de café continuo.

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

### 5.2 Vaciado parcial de la caldera manual

Es importante para mantener el agua de la caldera en buenas condiciones, ejecutar el vaciado parcial de la caldera por los menos una vez al mes. Para ello, abriremos el grifo manual de agua caliente para infusiones y dejaremos salir el agua. En el momento que el sistema de llenado automático se active, cerraremos el grifo hasta alcanzar el nivel de agua apropiado en la caldera. Repetir esta operación varias veces.

### 5.3 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. Si no es así, hacer una limpieza del grupo. Sustituir 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**

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

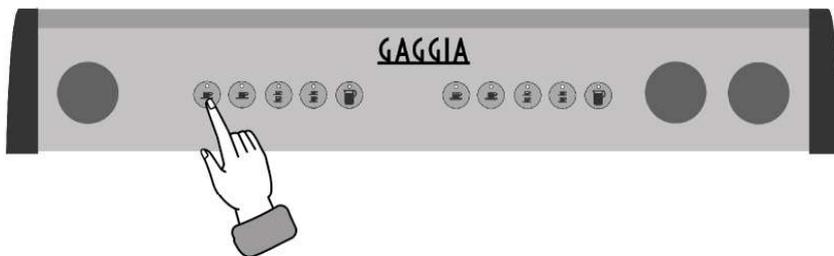
**6. Modos de iluminación zona de trabajo (Según Modelo)**

**6.1 Iluminación de la zona de trabajo (Según Modelo)**

**Activar o desactivar iluminación zona de trabajo**

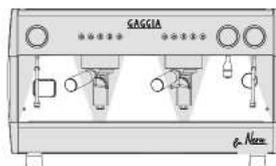
Para activar o desactivar la iluminación de la zona de trabajo, seguir las siguientes instrucciones.

- a. Apagar la máquina a través del interruptor general.
- b. Pulsar el botón de un café corto (1) en el grupo izquierdo y sin soltarlo, poner en marcha la máquina, manteniendo el botón pulsado hasta que el led del mismo se ilumine y se apague. Una vez finalizada la activación o desactivación de dicho modo, la máquina se reiniciará automáticamente.



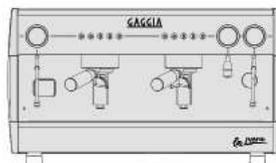
**Iluminación activada**

La zona de trabajo para los dos grupos está permanentemente iluminada.



**Iluminación desactivada**

La zona de trabajo para los dos grupos no se ilumina.



**ES**

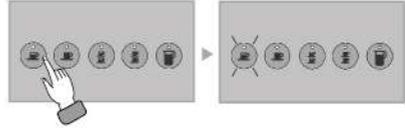
## 6.2 Modos de indicación e iluminación de botoneras (Según Modelo)

Podemos elegir entre 3 modos de iluminación distintos para las teclas de selección de producto y activar o desactivar la iluminación de la bandeja de trabajo. Por defecto la máquina vendrá con el modo 2 para las botoneras y la iluminación de la zona de trabajo activada.

### Indicación de botoneras

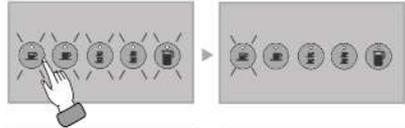
#### Indicación modo 1

- Por defecto todos los leds de las botoneras permanecen apagados, cuando pulsamos un botón, el led de éste se ilumina y los demás permanecen apagado



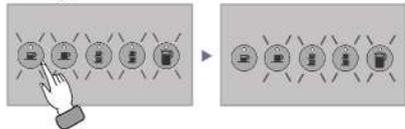
#### Indicación modo 2

- Por defecto todos los leds de las botoneras están iluminados, al pulsar un botón, el led de este permanece iluminado y los demás se apagan.



#### Indicación modo 3

- Por defecto todos los leds de las botoneras están iluminados, al pulsar un botón, el led de éste se apaga y los demás permanecen iluminados.



## 7.

## 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 (1), un café largo (2), dos cafés cortos (3) y dos cafés largos (4)). 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 nivel



### Alarma de contador volumétrico

La alarma se muestra con el parpadeo de todos los leds de las teclas de café programables (un café corto (1), un café largo (2), dos cafés cortos (3) y dos cafés largos (4)). de la botonera del grupo que tiene el fallo. 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.

### Alarma del contador volumétrico 1



**8.****Condiciones de garantía**

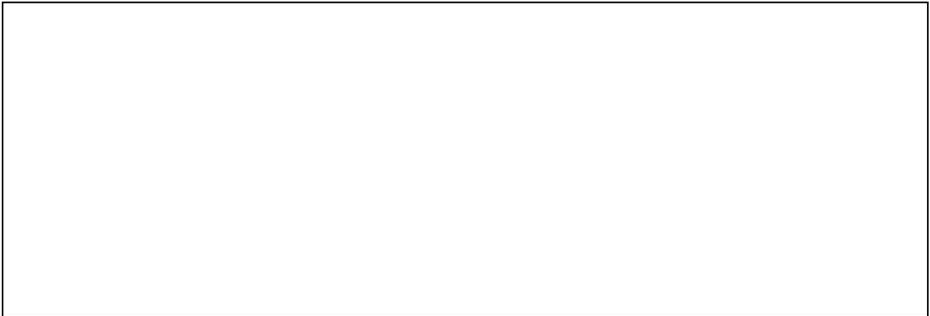
Se garantizan durante 12 meses (a partir de la adquisición o compra de la máquina) los componentes del dispositivo que por defecto afecten al buen funcionamiento de la misma.

La **GARANTÍA** 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.

Los dispositivos que hayan sido manipulados por personal no autorizado o aquellas en las que se aprecie un uso indebido de las mismas, perderán todas las condiciones de la **GARANTÍA**.

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 que se originaran por la reparación de un producto, correrán a cargo del mismo usuario correrán a cargo del mismo usuario.

**ES****9.****Información de contacto**

**Quality Espresso S.A.U** - Fabricante de máquinas de café Espresso desde 1952.

Carrer 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

Web: [www.qualityespresso.net](http://www.qualityespresso.net) / email: [info@qualityespresso.net](mailto:info@qualityespresso.net)



## 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

**ORIGINAL INSTRUCTIONS MANUAL**

*ATTENTION: MACHINE FOR PROFESSIONAL USE ONLY*

**EN**

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

	<u>Page</u>
<b>1. Safety instructions</b>	21
1.1 Symbols	21
1.2 Safety instructions	21-23
<b>2. Machine models</b>	24
2.1 Automatic machines	24
2.2 Semi-automatic machines	24
<b>3. General Description</b>	25
3.1 Overview	25
3.2 Beverage selection buttons	25
<b>4. Installation and operation</b>	26
4.1 Before installing	26
4.2 Installation	26-28
4.3 Coffe dose programming (According on the model)	28
4.4 Programming of the automatic steam "Auto-Steam" (According on the model)	29
<b>5. Cleaning and daily maintenance</b>	30
5.1 External cleaning	30
5.2 Manual Partial draining of the boiler	30
5.3 Daily maintenance	30
<b>6. Illumination modes of work zone (According on the model)</b>	31
6.1 Changing the lighting modes in the work area (According on the model)	31
6.2 Indication modes and buttons illumination (According on the model)	32
<b>7. Warning signals</b>	32
<b>8. Warranty conditions</b>	33
<b>9. Contact information</b>	33

# 1.

## Safety instructions

### 1.1 Symbols



**WARNING**  
May cause injuries.



**INFORMATION**  
Important or useful information.



**RISK OF ELECTRIC SHOCK**  
May cause injuries.

Please be sure to read these operating instructions carefully before using 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

### 1.2 Safety instructions

#### Installation

- For proper installation of the machine, the instructions provided in this manual must be followed. The manufacturer accepts no responsibility for any possible damage caused by inappropriate installation.

#### Transport

- The use of gloves and a minimum of two people is recommended during manual transport of the machine to its place of installation

#### Storage

- 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.

#### Placement

- 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.

EN

### Electrical connection



- Check that all the electrical connection characteristics comply with the voltage, frequency and power indications described on the machine specifications plate. The specifications plate is located on the chassis underneath the drainage tray.



- We consider that the machine has been correctly installed when it has been connected using an all-pole magnetic circuit breaker appropriate to the power of the machine, and with an RCD with a residual current that does not exceed 30 mA.
- The machine must be installed according to the current electrical regulations of the place of installation. You must ensure that the electrical installation is reliably grounded in accordance with the abovementioned regulations. Quality Espresso does not accept any responsibility for any injuries caused by faulty installation or grounding connection.
- You must 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.

### Handling



- Any internal handling of the machine must be carried out by an authorised technical service.
- Cleaning and preventive maintenance must be carried out according to the frequency indicated for the machine or technical service.
- The manufacturer does not accept any responsibility for any damage to the machine as a result of failing to comply with the said obligations, or any damage from incorrect or improper use of the machine.
- All machine components, including the power cable, should only be replaced with original spares. If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, their after-sales service or similar qualified personnel to prevent any hazards.
- Before carrying out any maintenance work, disconnect the machine from the electrical supply either through the main switch or by disconnecting the power cable.

**Note:** this device does not exceed 70 dB of sound pressure.

Important tips



- Install the machine on a solid base.
- Temperature min. 10°C - max. 40°C



- The machine shall be used exclusively by adults. Children do not recognise the dangers associated with machines so should be kept away from them and prevented from using them. Persons with impaired physical, sensory or mental capabilities, or inexperienced personnel, must not operate this machine without the supervision personnel qualified to this end.



- 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.

- During handling, the equipment must be disconnected from the mains to avoid unintentional discharges. Check that the equipment is disconnected at all times.

## 2.

## Machine models

### 2.1 Automatic machines

#### 1 group



#### 2 groups



#### 3 groups



#### TECHNICAL SPECIFICATIONS

Machine	1 Gr.	Compact 26r Std.	2 Gr.	3 Gr.
Width (mm)	450	570	730	900
Height (mm)	420	420	420	420
Depth (mm)	520	530	530	530
Weight (Kg)	35	46	53	64
Hdraulic supply (G)	3/8"	3/8"	3/8"	3/8"
Heater Power 230 V (W)	2500	2500	2600	3500
Heater Power 115 V (W)	1500	1500	2500	x
Electric Power 230 V (W)	2700	2700	2800	3900
Electric Power 115 V (W)	1700	1700	2800	x
Boiler Capacity (L)	5	8	13	18

#### Compact



#### Compact with Auto-Steam



### 2.2 Semi-automatic machines

#### 2 groups



#### TECHNICAL SPECIFICATIONS

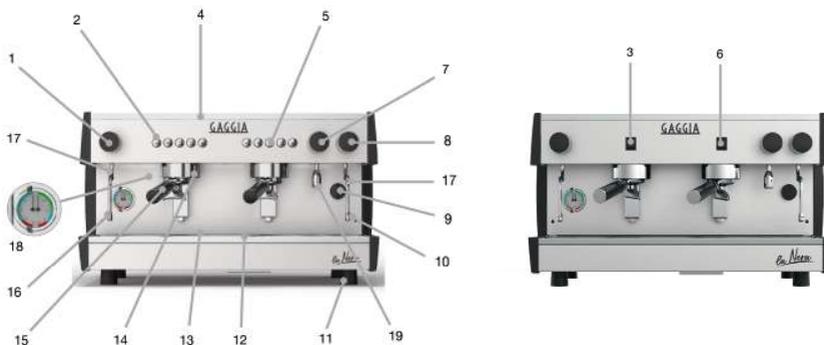
Machine	2 Gr
Width (mm)	710
Height (mm)	420
Depth (mm)	520
Weight (Kg)	50
Hdraulic supply (G)	3/8"
Heater Power	2600
Electric Power	2800
Boiler Capacity (L)	11,5

\*if you don't find your model in above list, you contact with manufacturer

### 3.

## General description

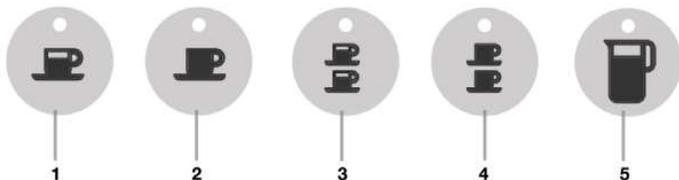
### 3.1 Overview



- |   |                          |                          |
|---|--------------------------|--------------------------|
| 1- Left steam knob                            | 8- Right steam knob      | 15- Filter-holder        |
| 2- Group head 1 touch pad (Automatic machine) | 9- Main switch           | 16- Left steam outlet    |
| 3- Group head 1 position interruptor (Pulser) | 10- Right steam outlet   | 17- Temperature isolator |
| 4- Cup rails                                  | 11- Feet                 | 18- Pressure gauge       |
| 5- Group head 2 touch pad (Automatic machine) | 12- Drainage tray        | 19- Hot Water outlet     |
| 6- Group head 2 position interruptor (Pulser) | 13- Drainage tray grille |                          |
| 7- Hot water knob                             | 14- Group head           |                          |

### 3.2 Beverage selection buttons

#### 3.2.1 Beverage selection buttons



- |                        |                            |                             |
|------------------------|----------------------------|-----------------------------|
| 1- Short coffee button | 3- Two short coffee button | 5- Continuous coffee button |
| 2- Long coffee button  | 4- Two long coffee button  |                             |

#### 3.2.2 Beverage position buttons (Semi-automatic machine)



- 1- Standby position  
2- Dosing position

## 4.

## Installation and operation

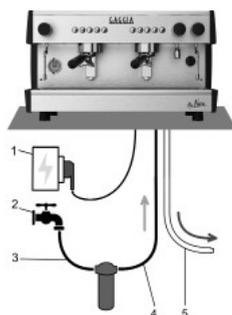
### 4.1 Before installing

#### Check before installing:

1. Drain hose with internal diameter not less than 35 mm.
2. Mains water feed connected to water purifier (not supplied with the machine).
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)



The use of a water softener is recommended at all times to ensure the maximum useful life of the machine



### 4.2 Installation

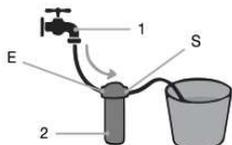
#### After unpacking the machine, take the following steps:

- Check that the mains voltage is the same as that on the specifications plate and in the machine documentation.
- This device may only be connected to a supply with a system impedance of no more than 0.09  $\Omega$ . If necessary, consult your supply authority for information on system impedance.



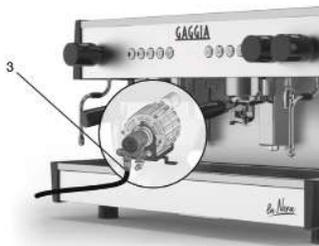
#### 1. Installing and Purging the Water Purifier

- 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.



#### 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.



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.

### 3. Installation of the drain hose



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).



**In case your machine is UL homologated, the installation cable has a plug without connection label.**



*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 (Automatic machines)

- Turn the main switch clockwise to start the machine.
- 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. The boiler heating element will then be activated, heating the whole system.



*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. The alarm will disappear with the turning off and subsequent turning on of the machine.*

### 5. Operation (Semi-automatic machines)

- Turn the main switch clockwise to select position 2, without heater (heater disabled).
- At the beginning the electronic control unit detects that there is no water level in the boiler, activating the solenoid valve and pump, which both remain active until the level gauge detects the correct water level. Then urn the main switch counterclockwise to position 1 (heater enabled).



*This model don't have water level alarm into boiler. So, you will have to make sure the boiler have a correct level of water before heater enable.*

## 6. Purging the group heads

Place the filter holder in the brew group and press the continuous coffee button (in automatic machines), or the doser switch (in semiautomatic machines), to purge the group head; let the water flow for around 30 seconds and wait until the machine reaches working temperature, checking that the gauge shows 1 bar pressure in the boiler.

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

Once the machine has reached working temperature and you have adjusted the grind fineness, you can program the coffee dosing.



1 bar working pressure

**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 front of the machine to the left and see what the pressure needle to the left marks.

## 4.3 Coffee dose programming

### 1. Entering the programming mode

- Switch the machine off by means of the main switch.
- Press and hold the continuous coffee button (5) from group 1 (group in the left side of the machine) and then switch the machine on. Wait around 4 to 6 seconds until the buttons' lights are steady.



### 2. Programming the dose

- Press and hold the beverage button that you want to program in group head 1 until the coffee dispenser is activated.
- Wait until you have obtained the required dose and press the same button to stop the dispensing.
- Repeat points 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 for the group heads in which you want different doses, before finally exiting the programming.

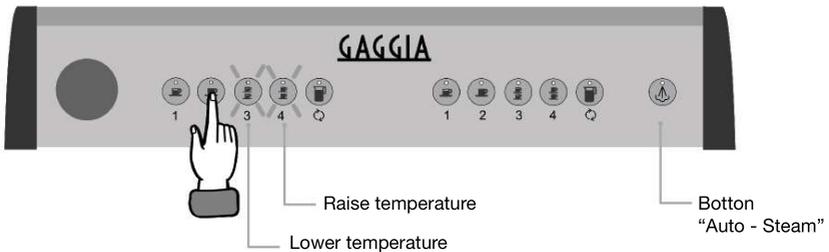
### 3. Exiting the programming mode

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

#### 4.4 Programming of the automatic steam probe “Auto-Steam” (According on the model)

- The automatic steam probe allows to control the desired temperature in the emulsion of the liquids. By default the action will stop at 75°C.
- To adjust the temperature, the following maneuver must be carried out on the pushbutton panel of group 1:
  - 1) With the machine switched off, hold down the **1 long service (2)**.
  - 2) Without releasing the previous button, turn on and wait about 7 seconds.

*If the sensor is disabled, the leds of the 2 Short (3) and 2 Long (4) services will blink intermitently. In this case, the steam output will work in On/Off mode without taking the sensor into account. To activate it, press the 2 Short coffee (3) service.*



3) To increase the probe temperature, use the **2 long coffee (4)** button. To decrease the temperature, the **2 short coffees (3)** are used.

*The T° setting is increased or decreased by one degree unit with each press. The range starts at 60°C and ends at 85°C.*

*If we are at the 85°C setting and make an increase press, the 2 Long (4) LED will go out for 3 seconds and then light up again. This indicates that we have reached the maximum setting.*

- 4) You can check the temperature being set without leaving the programming setting. To do this, press the steam lance button and check if the temperature is correct when the action cuts off.
- 5) To save the new setting, the machine must be switched off and on again.

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.

### 5.1 External cleaning

#### Cleaning all the group heads simultaneously

##### 1. Starting the Cleaning Cycle

- a. Turn off the machine with the main switch
- b. Place the cleaning accessory of the machine in each of the porta-filters and insert them in each group head.



Accessory for cleaning the group head



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

- c. Press and hold the two regular cups (4) button in group head1 (left) and, without releasing it, start the machine with the main switch and wait until all the LED's of the buttons for the "Continuous Coffee" (5) option starts to flash. The cleaning process will finish after 15 cycles or after pressing the continuous coffee button again.

##### 2. Stopping the Cleaning Cycle

To exit the automatic cleaning mode, turn off and restart the machine with the main switch.

#### Independent cleaning for each group head

With the machine working, press and hold the continuous coffee button (5) of the group head to clean until the LED of the continuous coffee option starts to flash. Cleaning will finish after 15 cycles or after pressing the continuous coffee button again.

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

### 5.2 Manual Partial draining of the boiler

To keep the boiler water in a good condition, it is important to partially drain the boiler at least once a month. To do this, turn on the manual hot water tap for infusions and let the water run. When the automatic filling system is activated, turn off the tap until the appropriate water level is reached in the boiler. Repeat this process several times.

### 5.3 Daily maintenance

#### At the start 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 stream. If it does 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 ground to single servings, because ground coffee left over 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 portafilter with hot water and hold it up to the light to check that the filter holes are not obstructed. Place the portafilter in the group head without overtightening it.
4. Clean the steam arm with a damp cloth and purge it several times.
5. Clean the drainage tray of coffee dregs.



1



2 GAGGIA



3

**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.

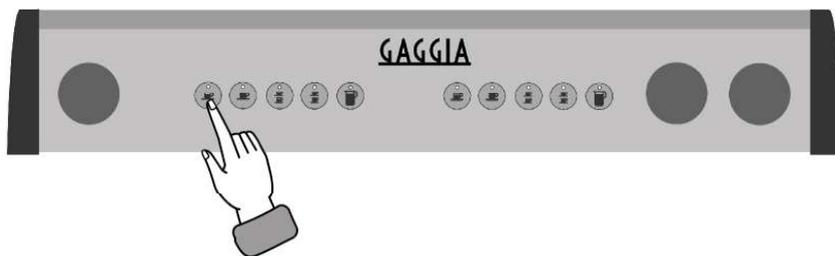
## 6. Lighting modes in the work area (According on the model)

### 6.1 Changing the lighting modes in the work area (According on the model)

#### **Activating or deactivating the work area lighting**

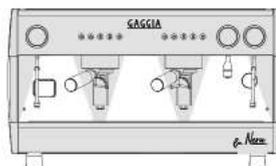
To activate or deactivate the work area lighting, follow these instructions:

- a. Turn off the machine with the main switch.
- b. Press and hold the button for one short coffee (1) and wait for the machine to restart.



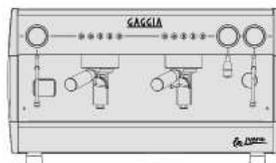
#### **Lighting activated (by default)**

The work area light is permanently on.



#### **Lighting deactivated**

The work area light never comes on.



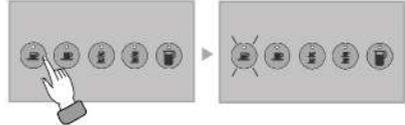
## 6.2 Indication modes and button illumination (According on the model)

You can choose from 3 different illumination modes for the beverage selection keys and activate or deactivate the work area's lighting. By default the machine will be in mode 2 for the push-buttons and the lit work area. The work area lighting option can be deactivated.

### Push-Button indication mode

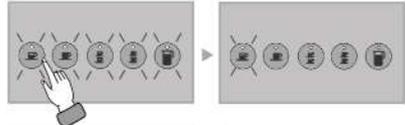
#### **Mode 1 display**

- By default all the LED's of the touch pads are off; when you press a button is LED will come on and the others remain off.



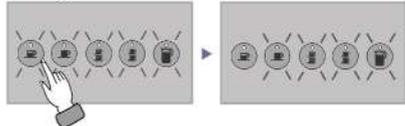
#### **Mode 2 display**

- By default all the LEDs of the touch pads are on; when you press a button is LED will stay on and the others turn off.



#### **Mode 3 display**

- By default all the LEDs of the touch pads are on; when you press a button is LED will turn off and the others remain on.



## 7.

## Warning signals

### Level safety alarm

The alarm is displayed by the flashing of all the LEDs of all the programmable coffee button (one short coffee (1), one long coffee (2), two short coffees (3) and two long coffees (4)). 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 (5), 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.

### **Level safety alarm**



### Flowmeter alarm

The alarm is displayed by the flashing of all the LEDs of the programmable coffee buttons (one short coffee (1), one long coffee (2), two short coffees (3) and two long coffees (4)) 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.

### **Flowmeter 1 alarm**



**8.****Warranty conditions**

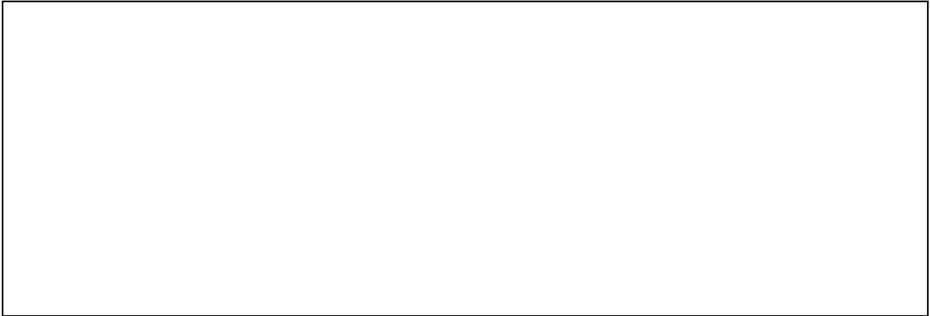
The components of the device, which by default affect the proper functioning of the machine, have a 12-month warranty (from the date on which the machine is acquired or purchased).

The **WARRANTY** only covers the free replacement of parts with manufacturing defects. Under no circumstances will the guarantee cover the replacement of the entire machine.

This warranty does not include components made of glass, rubber, plastic or electrical parts which, due to variations in the mains supply, cause damage to or affect the functioning of other components. Furthermore, it does not cover any parts which, through normal use, suffer wear and tear.

The **WARRANTY** conditions will not apply to any devices that have been modified or tampered with by unauthorised personnel or that are found to have been used in an inappropriate manner.

Only authorised **SERVICE TECHNICIANS** are in a position to offer a guaranteed repair using **ORIGINAL** spare parts. Any travel, labour and subsistence expenses incurred when repairing a product shall be borne by the user.

**9.****Contact information****Quality Espresso S.A.U**

Carrer 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

Web: [www.qualityespresso.net](http://www.qualityespresso.net) / email: [info@qualityespresso.net](mailto:info@qualityespresso.net)

**EN**



**MANUALE DI ISTRUZIONI ORIGINALE**

**ATTENZIONE:** MACCHINA DESTINATA ALL'USO PROFESSIONALE

**IT**

Prima di mettere in funzione la macchina, leggere le istruzioni per l'uso e il collegamento.

	<u>Página</u>
<b>1. Indicazioni di sicurezza</b>	38
1.1 Simboli	38
1.2 Indicazioni di sicurezza.	38
<b>2. Modelli</b>	41
2.1 Modelli automatici	41
2.2 Modelli Pulser	41
<b>3. Descrizione generale</b>	42
3.1 Panoramica	42
3.2 Pulsanti di comando	42
<b>4. Installazione e messa in funzione</b>	43
4.1 Operazioni preliminari all'installazione	43
4.2 Installazione	43-45
4.3 Programmazione delle dosi di caffè (a seconda del modello)	45
4.4 Programmazione della sonda vapore automatica "Auto-Steam" (a seconda del modello)	46
<b>5. Pulizia e manutenzione quotidiana</b>	47
5.1 Pulizia esterna	47
5.2 Pulizia automatica dei gruppi	47
5.3 Svuotamento parziale della caldaia	47
5.4 Manutenzione quotidiana	47
<b>6. Modalità di illuminazione della zona di lavoro (A seconda del modello)</b>	48
6.1 Illuminazione della zona di lavoro (A seconda del modello)	48
6.2 Modalità di visualizzazione e illuminazione della pulsantiera (A seconda del modello)	49
<b>7. Avvisi di allarme</b>	49
<b>8. Condizioni di garanzia</b>	50
<b>9. Informazioni di contatto</b>	50

# 1.

## Indicazioni per la sicurezza

### 1.1 Simboli

	<b>AVVERTENZA</b> Può provocare danni.
	<b>INFORMAZIONI</b> Informazioni importanti o utili.
	<b>PERICOLO DI RISCHIO ELETTRICO</b> Può provocare danni.

Leggere attentamente queste istruzioni per l'uso prima di mettere in funzione per la prima volta la macchina del caffè.

Conservare queste istruzioni in un luogo sicuro nel caso sia necessario consultarle nuovamente.

L'uso improprio di questa macchina esonera Quality Espresso da qualsiasi responsabilità.

### 1.2 Istruzioni di sicurezza

<b>Installazione</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Per una corretta installazione della macchina, è necessario seguire le istruzioni fornite in questo manuale. Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali danni causati da un'installazione inappropriata</li></ul>
<b>Trasporto</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Per il trasporto manuale della macchina fino al punto di installazione, si raccomanda l'uso di guanti e la presenza di almeno due persone.</li></ul>
<b>Conservazione</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>La macchina deve essere conservata in un luogo con una temperatura superiore a 5 °C.</li><li>Quando si conserva o si trasporta la macchina a temperature inferiori a 0 °C e per evitare il congelamento, il circuito idraulico della macchina deve essere preventivamente scaricato.</li><li>In caso di congelamento, la macchina deve essere collocata in un luogo con una temperatura superiore a 10 °C fino allo scongelamento. In nessun caso la macchina deve essere collegata al circuito elettrico prima dello scongelamento.</li></ul>
<b>Posizionamento</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Si raccomanda di installare l'apparecchio in un luogo spazioso, privo di correnti d'aria e su una base solida. Evitare l'installazione della macchina su superfici umide o calde.</li><li>Regolare l'altezza della macchina attraverso i piedini di supporto l'inclinazione tra gli assi non può essere superiore a 1°.</li></ul>

IT



Consigli importanti



- Installare la macchina del caffè su una base solida.
- Temperatura min. 10°C - max. 40°C

- La macchina deve essere utilizzata esclusivamente da adulti. I bambini non riconoscono i pericoli associati all'utilizzo delle macchine. È importante mantenere la macchina lontana dai bambini e impedir loro di utilizzarla. Le persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali compromesse, o il personale inesperto, non devono utilizzare questa macchina senza la supervisione di personale

- Non utilizzare la macchina all'aperto, a meno che non sia protetta da elementi esterni quali aria, pioggia, nebbia, ecc.

- L'apparecchio non deve essere esposto in nessun caso, anche durante la pulizia, a getti d'acqua o di vapore.

- Non toccare la macchina del caffè con i piedi bagnati, umidi o scalzi, né con le mani bagnate o umide.

- La macchina non deve essere utilizzata per servire prodotti diversi da quelli descritti in questo manuale.

- Evitare di toccare le uscite onde evitare ustioni, prima, durante e dopo aver servito il prodotto. Fare attenzione ai contenitori utilizzati per servire il prodotto (tazze, brocche, bicchieri, ecc.) che possono essere molto caldi.

- Non versare acqua né mettere contenitori bagnati sulla macchina. L'acqua potrebbe fuoriuscire attraverso i fori di ventilazione e causare danni alla macchina o al personale che la utilizza.

- Durante la manipolazione, l'apparecchiatura deve essere mantenuta scollegata dalla rete elettrica per evitare scariche involontarie. Verificare che l'apparecchiatura sia sempre spenta.

## 2.1 Modelli con elettronica (macchine automatiche)

**1 gruppi****2 gruppi****3 gruppi****Compact****Compact con Auto-Steam**

## CARATTERISTICHE TECNICHE

Tipo di macchina	1 Gr.	Compact 26r Std.	2 Gr.	3 Gr.
Larghezza (mm)	150	570	730	900
Altezza (mm)	420	420	420	420
Profondità (mm)	520	530	530	530
Peso (Kg)	35	40	53	64
Allacciamento a rete idrica (G)	3/8"	3/8"	3/8"	3/8"
Potenza resistenza 230 V (W)	2500	2500	2600	3500
Potenza resistenza 115 V (W)	1500	1500	2500	x
Potenza elettrica 230 V (W)	2700	2700	2800	3900
Potenza elettrica 115 V (W)	1700	1700	2800	x
Capacità della caldaia (L)	5	8	13	18

## 2.2 Modelli Pulser (semiautomatiche)

**2 gruppi**

## CARATTERISTICHE TECNICHE

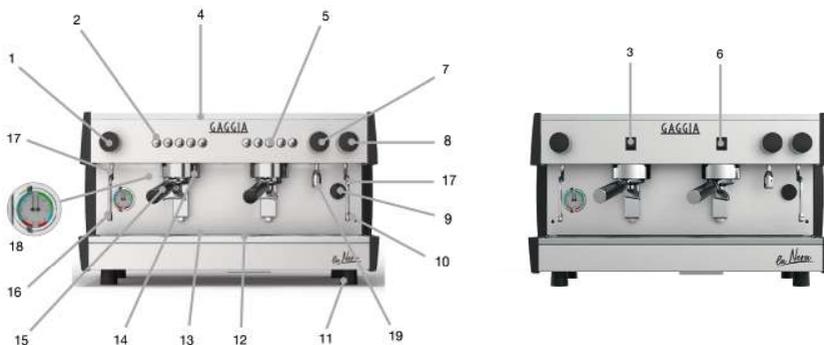
Tipo di macchina	2 Gr
Larghezza (mm)	710
Altezza (mm)	420
Profondità (mm)	520
Peso (Kg)	50
Allacciamento a rete idrica (G)	3/8"
Potenza resistenza	2600
Potenza elettrica (W)	2800
Capacità della caldaia (L)	11,5

\*Se non trovi il tuo modello nell'elenco sopra, contatta il produttore.

### 3.

## Descrizione generale

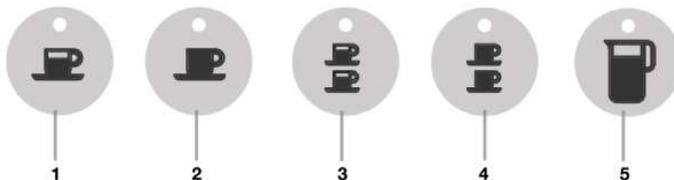
### 3.1 Panoramica



- |                                       |                              |                            |
|---------------------------------------|------------------------------|----------------------------|
| 1- Pomello vapore sinistra            | 8- Pomello vapore destra     | 15- Portafiltri            |
| 2- Pulsantiera gruppo 1 (elettronica) | 9- Interruttore generale     | 16- Lancia vapore sinistra |
| 3- Interruttore gruppo 1 (Pulser)     | 10- Lancia vapore destra     | 17- Protettore termico     |
| 4- Piano scaldatozze                  | 11- Piedini                  | 18- Manometro              |
| 5- Pulsantiera gruppo 2 (elettronica) | 12- Vaschetta raccogli gocce | 19- Uscita acqua           |
| 6- Interruttore gruppo 2 (Pulser)     | 13- Griglia poggiatezze      |                            |
| 7- Pomello acqua calda                | 14- Gruppo di erogazione     |                            |

### 3.2 Pannello dei comandi

#### 3.2.1 Tasti di selezione (macchina automatica)



- |                             |                                 |                            |
|-----------------------------|---------------------------------|----------------------------|
| 1- Pulsante caffè ristretto | 3- Pulsante due caffè ristretti | 5- Pulsante caffè continuo |
| 2- Pulsante caffè lungo     | 4- Pulsante due caffè lunghi    |                            |

#### 3.2.2 Interruttori di posizione (macchina semiautomatica)



- 1- Posizione di standby  
2- Posizione di erogazione

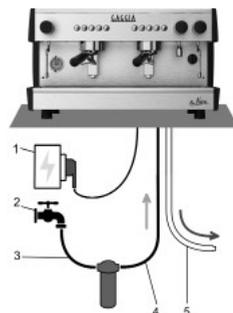
## 4. Installazione e messa in funzione

### 4.1 Prima dell'installazione

#### Controllare prima dell'installazione:

1. Tubo di drenaggio con diametro interno non inferiore a 35 mm.
2. Tubo di allacciamento alla rete idrica collegato all'addolcitore (non fornito con la macchina).
3. Rubinetto d'arresto con uscita 3/8" G - maschio.
4. Presa a terra protetta con interruttore magnetotermico
5. Tubo di allacciamento alla rete idrica dall'addolcitore alla macchina (fornito con la macchina).

 Si raccomanda di utilizzare sempre un addolcitore per allungare la vita utile della macchina.



### 4.2 Installazione

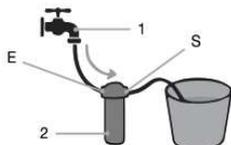
#### Una volta tolta la macchina dal suo imballaggio, eseguire le seguenti operazioni:

- Controllare che la tensione di rete sia la stessa di quella riportata sulla targhetta e nella documentazione della macchina.
- Questo dispositivo può essere collegato solo a un'alimentazione con un'impedenza di sistema non superiore a 0,09 Ω. Se necessario, consultare l'autorità di fornitura per informazioni sull'impedenza del sistema for information on system impedance.



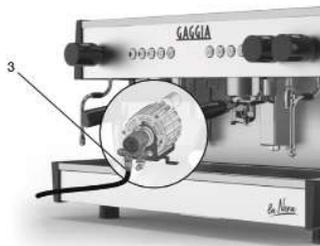
#### 1. Installazione e depurazione dell'addolcitore

- Posizionare l'apparecchio nell'area di lavoro corrispondente e realizzare i collegamenti dell'acqua al filtro di decalcificazione (2): con il rubinetto di mandata (1) chiuso, collegare il tubo flessibile corto dal rubinetto di mandata (1) all'ingresso (E) del filtro e collegare il tubo flessibile più lungo all'uscita (S) del filtro.
- Spurgare l'uscita del decalcificatore aprendo il rubinetto di mandata e seguendo le istruzioni del fabbricante. Utilizzare un secchio o lo stesso scarico dell'impianto per drenare l'acqua fino a quando non esce completamente pulita.



#### 2. Allacciamento alla rete idrica e alimentazione

- Collegare l'uscita del filtro addolcitore all'ingresso della pompa (8).
- Aprire il rubinetto d'arresto (3).
- Assicurarsi che i collegamenti effettuati siano ben saldi e che non ci siano perdite d'acqua.



 Si raccomanda di regolare il decalcificatore affinché la durezza dell'acqua sia compresa tra 5 e 8 dH° (8-14 fH°), per evitare incrostazioni di calcare e per ottenere

### 3. Allacciamento del tubo di scarico



Rimuovere la vaschetta raccogliogocce e collegare il tubo corrugato fornito con la macchina all'uscita della vaschetta di scarico (vedere figura), successivamente inserire l'altra estremità del sistema di scarico generale del locale.



*È importante che il tubo di scarico sia completamente dritto e non penzoli, per facilitare un buon drenaggio.*

### 4. Collegamento elettrico

- Collegare l'apparecchio a una rete elettrica nel rispetto delle normative elettriche vigenti.
- Collegare la macchina in base alla tensione di rete del locale così come indicato sull'etichetta applicata al cavo di installazione (vedere figura a).



**Se la macchina è omologata UL, il cavo di installazione è dotato di una spina senza etichetta di collegamento.**



*Per collegare la macchina alla rete elettrica principale, non utilizzare prolunghe o prese multiple di alcun tipo.*

*Il cavo di allacciamento alla rete elettrica non deve mai essere arrotolato, bensì teso al massimo per evitare eventuali surriscaldamenti.*

### 5. Messa in funzione (macchine automatiche)

- Per avviare la macchina, ruotare l'interruttore generale in senso orario.
- All'inizio, la centralina elettronica rileva che il livello d'acqua nella caldaia non è adeguato, attiva l'elettrovalvola e la pompa; queste rimangono attive fino a quando l'indicatore del manometro non rileva il livello d'acqua appropriato. Da quel momento, si attiva la resistenza della caldaia che riscalda l'intero sistema.



*Se la centralina non rileva il livello corretto d'acqua nella caldaia per un certo tempo, tutti i LED dei pulsanti programmabili rimangono lampeggianti. L'allarme scompare quando la macchina viene spenta e poi riaccesa.*

### 5. Attivazione (Macchine Pulser)

- Ruotare l'interruttore generale in senso orario fino a selezionare la posizione 2 (resistenza disattivata)
- All'inizio, la centralina elettronica rileva che il livello d'acqua nella caldaia non è adeguato, attiva l'elettrovalvola e la pompa; queste rimangono attive fino a quando l'indicatore del manometro non rileva il livello d'acqua appropriato. Da questo punto in poi, ruotare l'interruttore generale in senso antiorario fino alla posizione 1 (resistenza attivata)



*Questo modello non dispone di un allarme di livello dell'acqua della caldaia. Pertanto è necessario assicurarsi che vi sia acqua nella caldaia prima di attivare l'elemento riscaldante.*

## 6. Spurgo dei gruppi

Posizionare il portafiltro sul gruppo di erogazione e premere il pulsante di erogazione "caffè continuo" (sulle macchine automatiche) o l'interruttore di posizione (sulle macchine semiautomatiche) per pulire l'unità. A questo fine, lasciare scorrere l'acqua per circa 30 secondi e attendere che la macchina sia alla temperatura di lavoro, osservando che il manometro indichi una pressione di 1 bar in caldaia.



Mentre la macchina si riscalda, procedere all'installazione del mulino, alla regolazione del livello di macinazione e al dosaggio.

Una volta che la macchina ha raggiunto la temperatura di lavoro e abbiamo regolato il livello di macinazione, procederemo a programmare la dose di caffè.



Pressione di esercizio 1bar

**Note:** Prima di programmare le diverse dosi di caffè, assicurarsi che il livello di macinazione e la quantità di caffè siano corretti. Inoltre, controllare che la pompa sia correttamente impostata su una pressione di 9 bar, erogando il caffè in un gruppo. Per visualizzare la pressione della pompa, controllare il manometro sulla parte frontale sinistra della macchina e vedere cosa indica l'ago di pressione a sinistra.

## 4.3 Programmazione delle dosi di caffè

### 1. Entrare nella modalità di programmazione

- Spegnere l'alimentazione della macchina utilizzando l'interruttore generale.
- Tenere premuto il pulsante (5) del gruppo 1 (pulsantiera sinistra) e, senza rilasciarlo, avviare la macchina ruotando l'interruttore generale su "1". Aspettare che le luci dei pulsanti si spengano.



### 2. Programmare le dosi

- Tenere premuto il tasto per il prodotto da programmare dal gruppo 1 fino all'attivazione dell'erogazione del caffè.
- Attendere fino all'ottenimento della dose desiderata e premere lo stesso pulsante per interrompere l'erogazione.
- Ripetere i punti per tutti i pulsanti programmabili del gruppo di sinistra.

**Nota:** durante la programmazione del gruppo 1 (sinistra), tutti gli altri gruppi saranno automaticamente programmati con le stesse dosi. Se si desidera ottenere in altri gruppi, dosi diverse da quelle programmate nel gruppo 1, continuare a programmare sempre da sinistra a destra ciascuno dei gruppi ripetendo i passaggi, quindi uscire dalla modalità di programmazione.

### 3. Uscire dalla modalità di programmazione

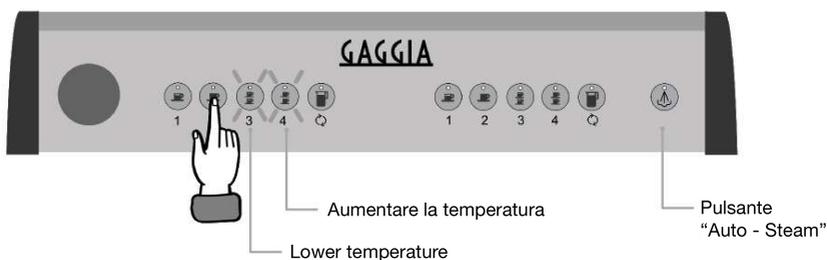
- Spegnere e riaccendere la macchina con l'interruttore generale.

#### 4.4 Programmazione della sonda vapore automatica “Auto-Steam” (a seconda del modello)

- La sonda vapore automatica permette di controllare la temperatura desiderata delCemulsione dei liquidi. Per impostazione predefinita, l’azione si arresta a 75°C.
- Per regolare la temperatura, occorre effettuare la seguente manovra sulla pulsantiera del gruppo 1:

- 1) A macchina spenta, tenere premuto il servizio **1 Largo (2)**.
- 2) Senza rilasciare il tasto precedente, accendere e attendere circa 7 secondi.

*Se il sensore è disabilitato, i LED dei servizi 2 Breve (3) e 2 Lungo (1) lampeggiano a intermittenza. In questo caso, l’uscita del vapore funzionerà in modalità On/Off senza tenere conto del sensore. Per attivarlo, premere il servizio caffè 2 Breve (3).*



- 3) Per aumentare la temperatura della sonda, utilizzare il pulsante con **2 caffè lunghi (4)**. Per diminuire la temperatura, utilizzare il pulsante con **2 caffè corti (3)**.

*L'impostazione T° viene aumentata o diminuita di un'unità di grado a ogni pressione. L'intervallo inizia a 60°C e termina a 85°C.*

*Se ci troviamo all'impostazione 85°C e premiamo il pulsante di aumento, il LED 2 lungo (4) si spegne per 3 secondi e poi si riaccende. Ciò indica che abbiamo raggiunto il limite massimo di regolazione.*

- 4) È possibile verificare la temperatura regolata senza uscire dalla programmazione. A tale scopo, premere il pulsante della lancia vapore e verificare se la temperatura è corretta quando l'azione si interrompe.
- 5) Per salvare la nuova impostazione, è necessario spegnere e riaccendere la macchina.

È un obbligo quotidiano mantenere la macchina in condizioni di pulizia ottimali, per garantire l'igiene necessaria e una buona qualità del prodotto finale, nonché una maggiore durata della macchina.

### 5.1 Pulizia automatica dei gruppi

#### Pulizia simultanea di tutti i gruppi

##### 1. Inizio del ciclo di pulizia

- a. Inizio del ciclo di pulizia
- b. Posizionare l'accessorio per la pulizia della macchina su ciascuno dei portafiltri e inserirli in ogni gruppo della macchina



**Accessorio per la pulizia del gruppo**



*Si consiglia di pulire con un detergente speciale, almeno una volta al mese.*

- c. Tenere premuto il pulsante di erogazione di due caffè lunghi (4) del gruppo 1 (sinistra), senza rilasciarlo, accendere la macchina attraverso l'interruttore generale e attendere che tutti i LED dei pulsanti corrispondenti all'opzione "caffè continuo" (5) comincino a lampeggiare. La pulizia sarà completata dopo 15 cicli. In ogni ciclo, l'elettrovalvola del gruppo e la pompa si attivano per circa 6 secondi, quindi si disattivano e rimangono in stand-by per altri 6 secondi.

##### 2. Interruzione del ciclo di pulizia

Per uscire dalla modalità di pulizia automatica, spegnere e riavviare la macchina utilizzando l'interruttore generale.

#### Pulizia singola di ogni gruppo

Con la macchina in funzione, tenere premuto il tasto "caffè continuo" (5) per il gruppo da pulire fino a quando il tasto dell'opzione caffè continuo non inizia a lampeggiare. La pulizia verrà completata dopo 15 cicli o premendo nuovamente il tasto del caffè continuo.

**Nota:** mentre si realizza una pulizia singola su un gruppo, è possibile preparare il caffè con l'altro gruppo.

### 5.2 Svuotamento parziale della caldaia manuale

Per mantenere l'acqua nella caldaia in buone condizioni, è importante effettuare uno svuotamento parziale della caldaia almeno una volta al mese. Per realizzare questa operazione, aprire il rubinetto manuale dell'acqua calda per le infusioni e far uscire l'acqua. Non appena il sistema di riempimento automatico sarà attivato, chiudere il rubinetto fino al raggiungimento del livello d'acqua appropriato

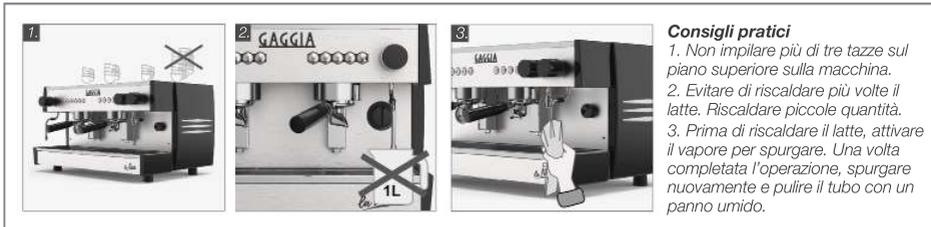
### 5.3 Manutenzione quotidiana

#### A inizio giornata

1. Far funzionare l'unità per 20 secondi per scaricare l'acqua trattenuta nel circuito.
2. Controllare che l'acqua esca dalla doccia in un unico getto e in modo continuo. In caso contrario, pulire il gruppo. Sostituire la guarnizione e la doccia se il problema persiste.
3. Togliere i resti di caffè macinato del giorno precedente dal dosatore.
4. Verificare che la dose di caffè e il punto di macinazione siano adeguati.
5. Preparare una tazzina di caffè e controllare che venga fuori correttamente.

#### A fine giornata

1. Limitare la quantità di caffè da macinare al consumo del momento, poiché il caffè che rimane macinato da un giorno all'altro deve essere scartato.
2. Pulizia dell'unità (doccia e scarico) con l'accessorio di pulizia in dotazione.
3. Pulire il filtro e il supporto del filtro con acqua calda; controllare l'occlusione che i fori del filtro non siano ostruiti. Lasciare il portafiltri nel gruppo senza stringere troppo.
4. Pulire il tubo del vapore con un panno umido e spurgare ripetutamente.
5. Pulire la vaschetta raccogliocce eliminando i resti di caffè.



**Consigli pratici**

1. Non impilare più di tre tazze sul piano superiore sulla macchina.
2. Evitare di riscaldare più volte il latte. Riscaldare piccole quantità.
3. Prima di riscaldare il latte, attivare il vapore per spurgare. Una volta completata l'operazione, spurgare nuovamente e pulire il tubo con un panno umido.

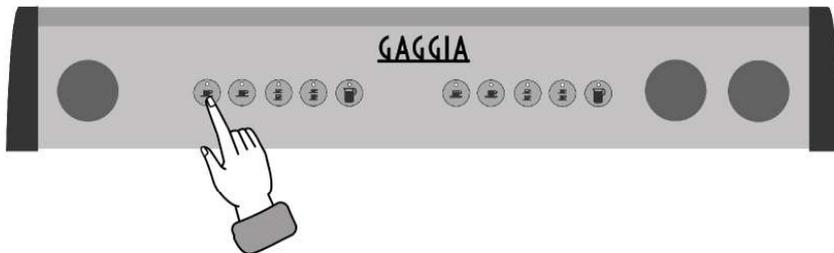
**6. Modalità di illuminazione dell'area di lavoro (a seconda del modello)**

**6.1 Illuminazione nell'area di lavoro (a seconda del modello)**

**Attivare o disattivare l'illuminazione dell'area di lavoro**

Per accendere o spegnere l'illuminazione dell'area di lavoro, attenersi alle seguenti istruzioni.

- a. Spegnere la macchina con l'interruttore generale.
- b. Premere il pulsante di erogazione del caffè ristretto (1) nel gruppo di sinistra e senza rilasciarlo, avviare la macchina, tenendo premuto il pulsante fino a quando il LED non si accende e si spegne. Una volta completata l'attivazione o la disattivazione di questa modalità, la macchina si riavvia automaticamente.



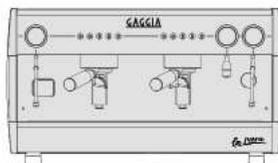
**Illuminazione attivata**

L'area di lavoro per entrambi i gruppi è permanentemente illuminata.



**Illuminazione disattivata**

L'area di lavoro per entrambi i gruppi non è illuminata.



**IT**

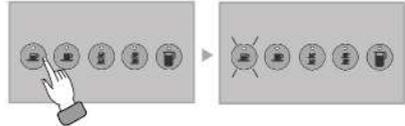
## 6.2 Modalità di visualizzazione e illuminazione delle pulsantiere (a seconda del modello)

Possiamo scegliere tra 3 diverse modalità di illuminazione per i pulsanti di selezione del prodotto e attivare o disattivare l'illuminazione del piano poggiategge. Per impostazione predefinita la macchina viene fornita con la modalità 2 per le pulsantiere e l'illuminazione dell'area di lavoro attivata.

### Indicazione delle pulsantiere

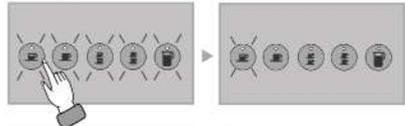
#### Indicazione modalità 1

- Per impostazione predefinita tutti i LED delle pulsantiere rimangono spente; quando si preme un pulsante, il LED del pulsante selezionato si accende e gli altri rimangono spenti.



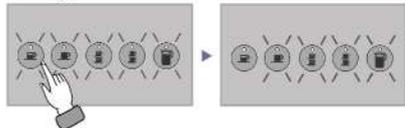
#### Indicazione modalità 2

- Per impostazione predefinita tutti i LED delle pulsantiere sono accesi; quando si preme un tasto, il led del pulsante selezionato rimane acceso e gli altri rimangono spenti.



#### Indicazione modalità 3

- Per impostazione predefinita tutti i LED delle pulsantiere sono accesi; quando si preme un tasto, il LED del pulsante selezionato si spegne e gli altri rimangono accesi.



## 7. Avvisi di allarme

### Allarme di sicurezza di livello

L'allarme viene segnalato dal lampeggiamento di tutti i LED dei tasti programmabili del caffè (un caffè ristretto (1), un caffè lungo (2), due caffè ristretti (3) e due caffè lunghi (4)). Indica che il sensore di livello ha superato il tempo di sicurezza stabilito senza rilevare la presenza di acqua nella caldaia. Mentre l'allarme è attivo, solo il tasto caffè continuo (5) è autorizzato a fare il caffè, gli altri tasti rimangono bloccati. Per eliminare l'allarme di livello, spegnere la macchina e riaccenderla attraverso l'interruttore generale. Da questo momento, la macchina ricomincerà a caricare l'acqua per riempire la caldaia, se il sensore non rileva ancora acqua, dopo il tempo di sicurezza la macchina entrerà nuovamente in allarme di sicurezza di livello. In tal caso, chiamare il servizio tecnico.

#### Allarme di sicurezza di livello



### Allarme contatore volumetrico

L'allarme viene segnalato dal lampeggiamento di tutti i LED dei tasti programmabili del caffè (un caffè ristretto (1), un caffè lungo (2), due caffè ristretti (3) e due caffè lunghi (4)) sulla pulsantiere del gruppo guasta. Mentre rimane attivo l'allarme, è possibile erogare il caffè mediante tutti i tasti della pulsantiere, ma la quantità d'acqua non sarà quella programmata; al termine della dose, il funzionamento si interromperà per sicurezza e l'allarme verrà nuovamente visualizzato. In questo caso chiamare il servizio tecnico.

#### Allarme del contatore volumetrico 1



**8.****Condizioni di garanzia**

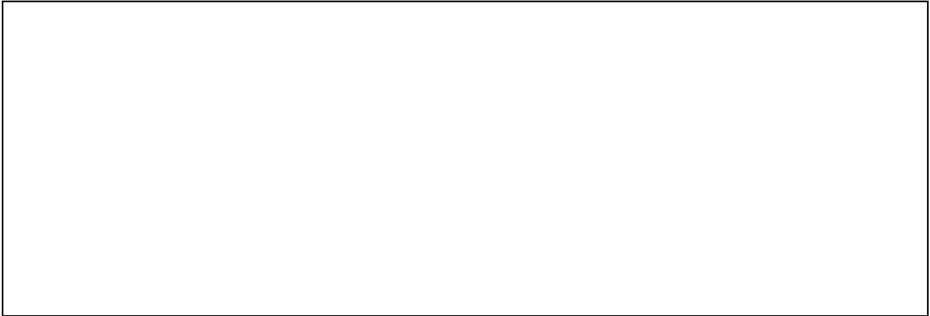
La garanzia di 12 mesi (a partire dall'acquisto) è valida per i componenti della macchina che, per difetto di produzione, causino un malfunzionamento del prodotto.

La **GARANZIA** include esclusivamente la sostituzione gratuita dei pezzi con difetti di fabbricazione. In nessun caso è prevista la sostituzione completa della macchina.

Sono esclusi da questa garanzia componenti in gomma, plastica o parti elettriche che per variazioni di corrente possano causare difetti o danneggiare il funzionamento di altri componenti, oppure quelli che risultano usurati dal normale utilizzo.

I dispositivi manipolati da personale non autorizzato o quelli in cui viene riportato un utilizzo non corretto perderanno tutte le condizioni della **GARANZIA**.

Solo i **SERVIZI TECNICI** autorizzati possono offrire una riparazione garantita con pezzi di ricambio **ORIGINALI**. Gli eventuali costi imputabili a trasporto, manodopera e trasferte causati dalla riparazione di un prodotto sono a carico dell'utente.

**9.****Informazioni di contatto****Quality Espresso S.A.U**

Carrer 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

Web: [www.qualityespresso.net](http://www.qualityespresso.net) / email: [info@qualityespresso.net](mailto:info@qualityespresso.net)



**MANUAL DE INSTRUÇÕES ORIGINAL**

**ATENÇÃO:** MAQUINA SOMENTE PARA USO PROFISSIONAL

**PT**

Antes de ligar esta máquina, é necessário ler as instruções de utilização e ligação.

	<u>Página</u>
<b>1. Instruções de segurança</b>	54
1.1 Símbolos	54
1.2 Instruções de segurança	54
<b>2. Modelos</b>	57
2.1 Modelos eletrónicos	57
2.2 Modelos Pulser	57
<b>3. Descrição geral</b>	58
3.1 Descrição geral	58
3.2 Painel de comandos	58
<b>4. Instalação e colocação em funcionamento</b>	59
4.1 Antes da instalação	59
4.2 Instalação	59-61
4.3 Programação das doses de café (Dependendo do modelo)	61
4.4 Programação da sonda automática de vapor "Auto-Steam" (Dependendo do modelo)	62
<b>5. Limpeza e cuidados diários</b>	63
5.1 Limpeza exterior	63
5.2 Limpeza automática dos grupos de infusão	63
5.3 Esvaziamento parcial da caldeira	63
5.4 Cuidados diários	63
<b>6. Modos de iluminação da zona de trabalho (Dependendo do modelo)</b>	64
6.1 Iluminação da área de trabalho (Dependendo do modelo)	64
6.2 Modos de indicação e iluminação dos painéis de botões (Dependendo do modelo)	65
<b>7. Avisos de alarme</b>	65
<b>8. Condições da garantia</b>	66
<b>9. Informações de contacto</b>	66

# 1.

## Instruções de segurança

### 1.1 Símbolos



**ADVERTÊNCIA**  
Pode causar danos.



**INFORMAÇÕES**  
Informações importantes ou úteis.



**PERIGO ELÉTRICO**  
Pode causar danos.

Leia atentamente estas instruções de utilização antes de ligar a sua nova máquina de café pela primeira vez.

Guarde estas instruções num local seguro onde as possa consultar, se necessário.

O uso indevido desta máquina isenta a Quality Espresso de qualquer responsabilidade.

### 1.2 Instruções de segurança

#### *Instalação*

- Para uma instalação correta da máquina, devem ser seguidas as instruções fornecidas no presente manual. O fabricante declina qualquer responsabilidade por possíveis danos causados por uma instalação inadequada.

#### *Transporte*

- Recomenda-se a utilização de luvas e um mínimo de duas pessoas para o transporte manual da máquina até ao local de instalação.

#### *Armazenamento*

- A máquina deve ser armazenada em locais com uma temperatura acima de 5 °C.
- Ao armazenar ou transportar a máquina a temperaturas inferiores a 0°C, e para evitar o seu congelamento, o circuito hidráulico da máquina deverá ser drenado previamente.
- Em caso de congelamento, deverá colocar a máquina num local com uma temperatura superior a 10 °C e aguardar que descongele.
- A máquina não deverá, em nenhuma circunstância, ser ligada ao circuito elétrico antes da descongelação.

#### *Localização*

- Recomenda-se que a máquina seja instalada num local espaçoso, sem correntes de ar e com uma base sólida. Evite instalar a máquina sobre uma superfície molhada ou quente.
- Ajuste a altura da máquina através dos pés de apoio. A inclinação entre qualquer um dos seus eixos não pode ser superior a 1°.

PT

### Ligação elétrica



- Certifique-se de que todas as características de ligação elétrica correspondem às características de tensão, frequência e potência descritas na placa de características da máquina. A placa de características está localizada no chassi sob a bandeja de drenagem.



- Consideramos que a máquina foi instalada corretamente quando tal se realizou através de um interruptor omnipolar magneto-térmico adequado à potência da máquina em conjunto com um diferencial que não exceda uma corrente residual de 30 mA.
- A máquina deverá ser instalada de acordo com os regulamentos elétricos locais em vigor. Deverá garantir que a instalação elétrica dispõe de uma ligação à terra fiável, de acordo com as normas acima mencionadas. A Quality Espresso declina qualquer responsabilidade por possíveis danos causados por uma instalação ou ligação à terra defeituosas.
- Não devem ser utilizadas extensões ou fichas múltiplas de qualquer tipo para ligar a máquina à fonte de alimentação. O cabo elétrico nunca deve ser enrolado. Deve sim ser esticado o mais possível para evitar um possível sobreaquecimento.

### Manuseamento



- Qualquer manipulação interna da máquina deverá ser efetuada por um serviço técnico autorizado.
- É obrigatório realizar a limpeza e a manutenção preventiva de acordo com a frequência indicada pela máquina ou pelo serviço técnico.
- O fabricante declina qualquer responsabilidade por eventuais danos na máquina devido ao não cumprimento destas obrigações, bem como por danos devidos a uma utilização incorreta ou inadequada da máquina.
- Todos os componentes da máquina, incluindo o cabo de alimentação, deverão ser substituídos apenas por peças sobresselentes originais. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, pelo seu departamento de assistência técnica pós-venda ou por pessoal com qualificações semelhantes a fim de evitar quaisquer perigos.
- Antes de proceder a qualquer operação de manutenção, desligar a alimentação elétrica da máquina através do interruptor principal da instalação ou desligando o cabo de alimentação.

**Nota:** este dispositivo não excede 70 dB de pressão acústica.

Conselhos importantes



- Instalar a máquina sobre uma base sólida.
- Temperatura mín. 10°C - máx. 40°C



- A máquina só deverá ser usada por adultos. As crianças não reconhecem os perigos associados às máquinas, por isso devem manter-se afastadas das mesmas e impedidas de as manipular. As pessoas inexperientes ou com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou o pessoal sem experiência, não devem operar esta máquina sem a supervisão de pessoal qualificado



- Não utilize a máquina ao ar livre, a menos que estejam protegida dos elementos exteriores como o ar, a chuva, o neveiro, etc.



- O equipamento não deverá, em nenhuma circunstância, ser exposto, inclusive durante a limpeza, a jatos de água ou vapor.



- Não toque na máquina com os pés molhados, húmidos ou nus, nem com as mãos molhadas ou húmidas.



- A máquina não deverá ser utilizada para servir outros produtos para além dos descritos neste manual.



- Evitar possíveis queimaduras não tocando nas saídas antes, durante e depois de servir um produto. Tenha cuidado com os recipientes usados para servir os produtos (canecas, copos, chávenas, etc.). Estes podem estar quentes.



- Não deite água nem coloque recipientes molhados sobre a máquina. A água pode infiltrar-se pelos orifícios de ventilação e causar danos à máquina ou às pessoas que a utilizem.



- Durante o manuseamento, o dispositivo deve ser mantido desligado da rede elétrica para evitar descargas não intencionais. Verifique se o dispositivo está sempre desligado.

**2.****Modelos****2.1 Modelos eletrônicos (automática)****1 grupo****2 grupos****3 grupos****CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Tipo de máquina	1 Gr.	Compact 26r Std.	2 Gr.	3 Gr.
Largura (mm)	450	570	730	900
Altura (mm)	420	420	420	420
Profundidade (mm)	520	530	530	530
Peso (Kg)	35	40	53	64
Abastecimento Hidráulico (G)	3/8"	3/8"	3/8"	3/8"
Poder Resistência 230 V (W)	2500	2500	2600	3500
Poder Resistência 115 V (W)	1500	1500	2500	x
Potência eléctrica 230 V (W)	2700	2700	2800	3900
Potência eléctrica 115 V (W)	1700	1700	2800	x
Capacidade da caldeira (L)	5	8	13	18

**Compacta****Compacta con Auto-Steam****2.2 Modelos Pulser (semiautomática)****2 grupos****CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

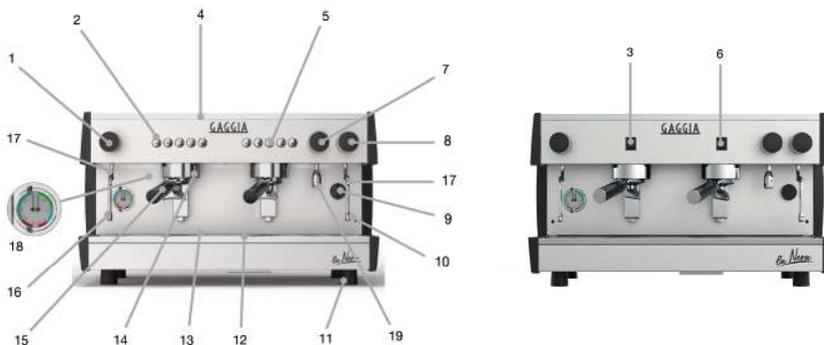
Tipo de máquina	2 Gr
Largura (mm)	710
Altura (mm)	420
Profundidade (mm)	520
Peso (Kg)	50
Abastecimento Hidráulico (G)	3/8"
Poder Resistência (W)	2600
Potência eléctrica (W)	2800
Capacidade da caldeira (L)	11,5

\*Caso não encontre o seu modelo na lista acima, entre em contato com o fabricante.

### 3.

## Descrição geral

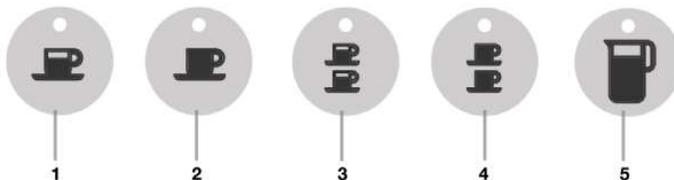
### 3.1 Visão global



- |  |                                     |                                |
|--|-------------------------------------|--------------------------------|
| 1 - Manípulo de vapor esquerdo                       | 8 - Manípulo de vapor direito       | 15 - Porta filtros             |
| 2 - Painel de botões grupo de infusão 1 (eletrónica) | 9 - Interruptor principal           | 16 - Saída de vapor à esquerda |
| 3 - Interruptor do grupo de infusão 1 (Pulser)       | 10 - Saída de vapor à direita       | 17 - Protetor de temperatura   |
| 4 - Bandeja de aquecimento de chávenas               | 11 - Pés                            | 18 - Manómetro                 |
| 5 - Painel de botões grupo de infusão 2 (eletrónico) | 12 - Bandeja de drenagem            | 19 - Saída de água             |
| 6 - Interruptor do grupo de infusão 2 (Pulser)       | 13 - Grelha de suporte das chávenas |                                |
| 7 - Manípulo de água quente                          | 14 - Grupo de infusão               |                                |

### 3.2 Painel de comandos

#### 3.2.1 Botões de seleção (máquina automática)



- |                         |                                |                            |
|-------------------------|--------------------------------|----------------------------|
| 1 - Botão de café curto | 3 - Botão de dois cafés curtos | 5 - Botão de café contínuo |
| 2 - Botão de café longo | 4 - Botão de dois cafés longos |                            |

#### 3.2.2 Interruptores de posição (máquina semiautomática)



- |                        |
|------------------------|
| 1 - Posição de espera  |
| 2 - Posição de infusão |

## 4.

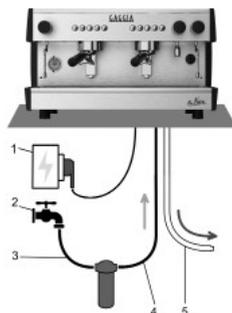
## Instalação e colocação em funcionamento

### 4.1 Antes da instalação

#### Antes da instalação, verificar:

1. Tubo de drenagem com diâmetro interno não inferior a 35 mm.
2. Tubo de alimentação hidráulico da rede ligado ao descalcificador (não fornecido com a máquina).
3. Torneira com saída 3/8" G - macho.
4. Tomada com ligação à terra protegida por um interruptor magneto-térmico.
5. Tubo de alimentação hidráulica do descalcificador ligado à máquina (fornecido com a máquina).

 *Recomenda-se utilizar sempre um descalcificador para prolongar a vida útil da máquina*



### 4.2 Instalação

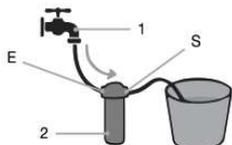
#### Uma vez desembalada a máquina, devem realizar-se as seguintes operações:

- Verificar se a tensão da rede é a mesma que a indicada na placa de características e na documentação da máquina.
- Este dispositivo só pode ser ligado a uma fonte de alimentação com uma impedância do sistema não superior a 0,09 Ω. Se necessário, consulte a entidade responsável pelo fornecimento para obter informações sobre a impedância do sistema.



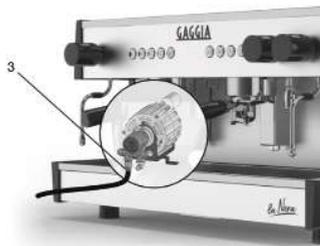
#### 1. Instalação e purga do descalcificador

- Colocar o equipamento no local de trabalho correspondente e realizar as ligações de água ao filtro de descalcificação (7). Com a torneira (3) fechada, ligar a mangueira curta (2) desde a torneira (3) até à entrada do filtro de descalcificação e a mangueira mais longa (5) à saída do filtro de descalcificação.
- Purgar a saída do descalcificador abrindo a torneira e seguindo as instruções do fabricante. Utilizar um balde ou o mesmo sistema de drenagem para drenar a água até que esteja completamente limpa.



#### 2. Ligação hidráulica e alimentação de água

- Ligar a saída do filtro descalcificador à entrada de água da bomba (8).
- Abrir a torneira (3).
- Certificar-se de que as ligações feitas são estanques e que não há fugas de água.



 *Recomenda-se ajustar o descalcificador para que a água tenha uma dureza entre 5 e 8 dH° (8 e 14 fH°), para evitar incrustações calcárias e obter uma qualidade do produto ótima.*

### 3. Instalação de tubagem de drenagem



Retirar a bandeja de drenagem e ligar o tubo ondulado fornecido com a máquina à saída da cubete de drenagem (ver figura). Por fim, inserir a outra extremidade na drenagem geral do estabelecimento.



*É importante que o tubo de drenagem esteja completamente direito e não fique pendurado para facilitar uma boa drenagem.*

### 4. Ligação elétrica

- Ligar a máquina a uma tomada adequada, de acordo com os regulamentos elétricos locais.
- Ligar a máquina de acordo com a tensão de rede do estabelecimento, conforme indicado na etiqueta anexa ao cabo de instalação, ver figura a).



**Se a sua máquina for homologada pela UL, o cabo de instalação está equipado com uma ficha sem etiqueta de ligação.**



*Não devem ser utilizadas extensões ou fichas múltiplas de qualquer tipo para ligar a máquina à fonte de alimentação.  
O cabo elétrico nunca deve ser enrolado. Deve sim ser esticado o mais possível para evitar um possível sobreaquecimento.*

### 5. Colocação em funcionamento (máquinas eletrónicas)

- Rodar o interruptor principal no sentido dos ponteiros do relógio para ligar a máquina.
- No início, a unidade de controlo eletrónico deteta que não existe nível de água na caldeira e ativa a eletroválvula de carga e a bomba. Estas permanecem ativadas até o sensor de nível detetar o nível de água adequado. A partir deste momento, a resistência da caldeira será ativada aquecendo todo o sistema.



*Se a unidade de controlo não detetar o nível de água na caldeira num determinado período de tempo, todos os LED dos botões programáveis continuarão intermitentes. O alarme desaparecerá quando a máquina for desligada e, em seguida, ligada novamente.*

### 5. Colocação em funcionamento (máquinas Pulser)

- Rode o interruptor principal no sentido dos ponteiros do relógio até que a posição 2 esteja selecionada (resistência desativada).
- No início, a unidade de controlo eletrónico deteta que não existe nível de água na caldeira e ativa a eletroválvula de carga e a bomba. Estas permanecem ativadas até o sensor de nível detetar o nível de água adequado. A partir deste ponto, rode o interruptor principal no sentido contrário aos dos ponteiros do relógio para a posição 1 (resistência ativada).



*Este modelo não dispõe de alarme de nível de água da caldeira. Assim sendo, deverá garantir que existe água na caldeira antes de ativar a resistência.*

## 6. Purgar os grupos de infusão

Colocar o porta filtros no grupo de infusão em pressionar o botão de café contínuo (em máquinas automáticas) ou o interruptor de posição (em máquinas semiautomáticas) para purgar a unidade. Deixar a água luir durante cerca de 30 segundos e esperar até que a máquina esteja à temperatura de funcionamento, observando se o manómetro indica 1 bar de pressão na caldeira.



Enquanto a máquina está a aquecer, proceder com a instalação do moinho, o ajuste do ponto de moagem e a dosagem.

Uma vez atingida a temperatura de trabalho e definido o ponto de moagem, programamos a dose de café.



Pressão de trabalho 1bar

**Nota:** Antes de programar as diferentes doses de café, certifique-se de que o ponto de moagem e a quantidade de café estão corretos. Verificar também se a bomba está corretamente ajustada para 9 bar de pressão, fazendo café num único grupo de infusão. Para visualizar a pressão da bomba, consultar o manómetro localizado na parte frontal da máquina à esquerda e ver o que indica o ponteiro de pressão à esquerda.

## 4.3 Programação das doses de café

### 1. Entrar na programação

- Desligar a alimentação da máquina através do interruptor principal.
- Pressionar o botão de café contínuo (5) do grupo de infusão 1 (painel de botões esquerdo) e, sem soltar, ligar a máquina através do interruptor principal colocando-o no "1". Esperar até que as luzes dos painéis de botões se apaguem.



### 2. Programar dose

- Manter o botão do produto que pretendemos programar do grupo de infusão 1 pressionado até que a infusão seja ativada.
- Aguardar até obter a dose desejada e premir o mesmo botão para parar a infusão.
- Repetir os pontos para todos os botões programáveis no grupo de infusão da esquerda

**Nota:** Ao programar o grupo de infusão 1 (esquerdo), todos os outros grupos serão programados automaticamente com as mesmas doses. Se quisermos obter, em qualquer grupo de infusão, doses diferentes das programadas no grupo de infusão 1, continuar a programar sempre da esquerda para a direita cada um dos grupos de infusão repetindo os pontos. Por fim, sair da programação. Uscire dalla modalità di programmazione

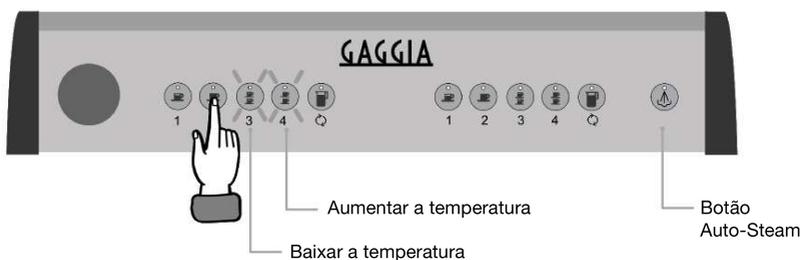
### 3. Sair da programação

- Desligar e voltar a ligar a máquina através do interruptor principal

#### 4.4 Programação da sonda automática de vapor “Auto-Steam” (Dependendo do modelo)

- **A sonda automática de vapor permite controlar a temperatura desejada da emulsão dos líquidos. Por defeito, a ação pára a 75°C.**
- **Para regular a temperatura, é necessário efetuar a seguinte manobra no painel de botões-do grupo 1:**
  - 1) Com a máquina desligada, manter premido o botão **1 Largo (5) service**.
  - 2) Sem soltar o botão anterior, ligar a máquina e aguardar cerca de 7 segundos.

*Se o sensor estiver desativado, os leds dos serviços 2 Curto (3) e 2 Longo (4) piscam de forma intermitente. Neste caso, a saída de vapor funcionará em modo On/Off sem ter em conta o sensor. Para o ativar, prima o serviço de café 2 Curto (3).*



- 3) Para aumentar a temperatura da sonda, utilizar o botão com **2 cafés longos (4)**. Para diminuir a temperatura, utiliza-se o botão com **2 cafés curtos (3)**.

*A definição de T° é aumentada ou diminuída em uma unidade de grau com cada pressão. O intervalo começa em 60°C e termina em 85°C.*

*Se estivermos no valor de 85°C e premirmos para aumentar a temperatura, o LED 2 Longo (4) apaga-se durante 3 segundos e volta a acender-se. Isto indica que se alcançou o limite máximo de regulação.*

- 4) É possível verificar a temperatura que está a ser regulada sem sair da programação. Para isso, prima o botão do lança-vapor e verifique se a temperatura está correcta quando a ação se interrompe.
- 5) Para guardar a nova programação, é necessário desligar e voltar a ligar a máquina.

É uma obrigação diária manter a máquina em ótimas condições de limpeza para garantir a higiene necessária e uma boa qualidade do produto final, bem como uma vida útil mais longa da máquina.

### 5.1 Limpeza automática dos grupos de infusão

#### Limpeza de todos os grupos de infusão ao mesmo tempo

##### 1. Início do ciclo de limpeza

- Desligar a alimentação da máquina através do interruptor principal.
- Colocar o acessório de limpeza da máquina em cada um dos porta filtros e introduza-os em cada grupo de infusão da máquina.



Acessório para a limpeza do grupo de infusão



É aconselhável efetuar uma limpeza com um detergente especial, pelo menos, uma vez por mês.

- Manter pressionado o botão durante dois cafés longos (4) do grupo de infusão 1 (esquerda). Sem o soltar, ligar a máquina através do interruptor principal e aguardar que todos os LED dos botões correspondentes à opção “café contínuo” (5) comecem a piscar. A limpeza será concluída após 15 ciclos. Em cada ciclo, a eletroválvula do grupo de infusão e a bomba são ativadas durante aproximadamente 6 segundos e, em seguida, são desativadas e permanecem em repouso durante o mesmo período de tempo.

##### 2. Interrupção do ciclo de limpeza

Para sair do modo de limpeza automática, desligar e voltar a ligar a máquina através do interruptor principal.

#### Limpeza independente para cada grupo de infusão

Com a máquina em funcionamento, manter o botão de café contínuo (5) do grupo de infusão a limpar pressionado até que o botão da opção de café contínuo (5) comece a piscar. A limpeza estará concluída após 15 ciclos ou quando o botão de café contínuo for novamente pressionado.

**Nota:** enquanto se estiver a realizar a limpeza independente num grupo de infusão, é permitido fazer café com o outro grupo de infusão.

### 5.2 Esvaziamiento parcial manual da caldeira

Para manter a água na caldeira em boas condições, é importante realizar um esvaziamento parcial da caldeira, pelo menos, uma vez por mês. Para tal, abrimos a torneira de água quente manual para infusões e deixamos sair a água. Assim que o sistema de enchimento automático for ativado, fechamos a torneira até ser atingido o nível de água adequado na caldeira. Repetir esta operação várias vezes.

### 5.3 Cuidados diários

#### No início do dia

- Operar o grupo de infusão durante 20 seg. para drenar a água retida no circuito.
- Verificar se a água sai da cabeça tipo chuveiro num único jato e de forma contínua. Se não for o caso, limpar o grupo de infusão. Substituir a junta e a cabeça tipo chuveiro se o problema persistir.
- Retirar do dispensador os restos de café moído do dia anterior.
- Verificar se a dose de café e o ponto de moagem são os adequados.
- Fazer um café e verificar se sai corretamente.

#### No fim do dia

- Limitar a quantidade de café a moer ao consumo momentâneo, já que o café moído de um dia para o outro deverá ser descartado.
- Limpeza do grupo de infusão (cabeça tipo chuveiro e descarga) utilizando o acessório de limpeza fornecido.
- Limpar o filtro e o porta filtros com água quente. Verificar em contraluz se os orifícios do filtro não estão obstruídos. Deixar o porta filtros no grupo de infusão, sem o tensionar.
- Limpar o tubo de vapor com um pano húmido e purgá-lo repetidamente.
- Retirar os restos de café da bandeja de drenagem



**Conselhos práticos**

1. Não empilhar mais de três chaves na parte superior da máquina.
2. Evitar reaquecer o leite. Aquecimento de pequenos volumes.
3. Antes de aquecer o leite, abrir o vaporizador para purgar. Concluída a operação, purgar novamente e limpar o tubo com um pano húmido

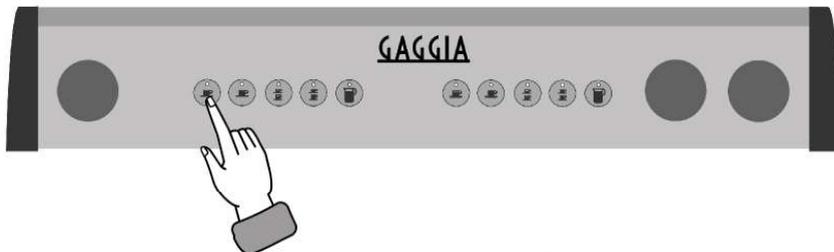
**6. Modos de iluminação da zona de trabalho (Dependendo do modelo)**

**6.1 Iluminação da zona de trabalho (Dependendo do modelo)**

**Ativar ou desativar a iluminação da zona de trabalho**

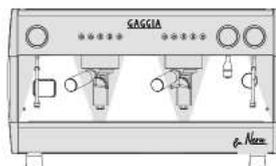
Para ligar ou desligar a iluminação da área de trabalho, seguir as instruções abaixo.

- a. Desligar a máquina através do interruptor principal.
- b. Pressionar o botão para um café curto (1) no grupo de infusão esquerdo e, sem o soltar, ligar a máquina mantendo o botão pressionado até que o LED se acenda e se apague. Assim que a ativação ou desativação deste modo esteja concluída, a máquina reiniciará automaticamente.



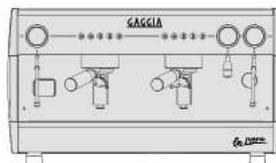
**Iluminação ativada**

A área de trabalho de ambos os grupos de infusão está permanentemente iluminada.



**Iluminação desativada**

A área de trabalho de ambos os grupos de infusão não se ilumina



**PT**

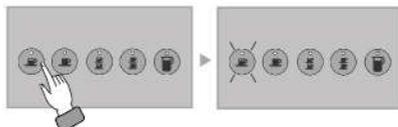
## 6.2 Modos de indicação e iluminação dos painéis de botões (Dependendo do modelo)

Podemos escolher entre 3 modos diferentes de iluminação para as teclas de seleção de produto e ativar ou desativar a iluminação da bandeja de trabalho. Por predefinição, a máquina inclui o modo 2 para os painéis de botões e a iluminação da área de trabalho ativada.

### Indicação de painéis de botões

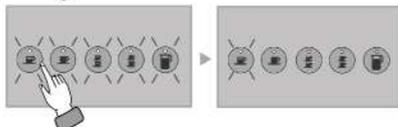
#### Indicação modo 1

- Por predefinição, todos os LED dos painéis de botões estão desligados. Quando pressionamos um botão, o LED deste acende e os outros permanecem desligados.



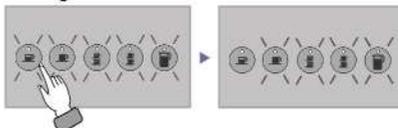
#### Indicação modo 2

- Por predefinição, todos os LED dos painéis de botões estão iluminados. Ao pressionar um botão, o LED deste permanece iluminado e os restantes apagam-se.



#### Indicação modo 3

- Por predefinição, todos os LED dos painéis de botões estão iluminados. Quando um botão é pressionado, o LED deste apaga-se e os restantes permanecem iluminados.



## 7. Avisos de alarme

### Alarme de segurança de nível

O alarme é mostrado através da intermitência de todos os LED dos botões programáveis de café (um café curto (1), um café longo (2), dois cafés curtos (3) e dois cafés longos (4)). Indica que o sensor de nível excedeu o tempo de segurança estabelecido sem detetar água na caldeira. Enquanto o alarme estiver ativo, só é permitido fazer café com a tecla de café contínuo. As outras teclas permanecem bloqueadas. Para eliminar o alarme de nível, desligar a máquina e voltar a ligá-la através do interruptor principal. A partir deste momento, a máquina começará novamente a carregar água para encher a caldeira. Se a sonda continuar sem detetar água, após o período de segurança a máquina voltará a entrar no estado de alarme de segurança de nível. Neste caso, ligar para o apoio técnico.

#### Alarme de nível



### Alarme do contador volumétrico

O alarme é mostrado através da intermitência de todos os LED dos botões programáveis de café (um café curto (1), um café longo (2), dois cafés curtos (3) e dois cafés longos (4)) no painel de botões do grupo de infusão com a falha. Este alarme permite fazer café com todos os botões do painel de botões, mas a quantidade de água não será a programada. No final da dose, ocorrerá um corte como medida de segurança e o alarme voltará a aparecer. Neste caso, ligar para o apoio técnico.

#### Alarme do contador volumétrico 1



**8.****Condições da garantia**

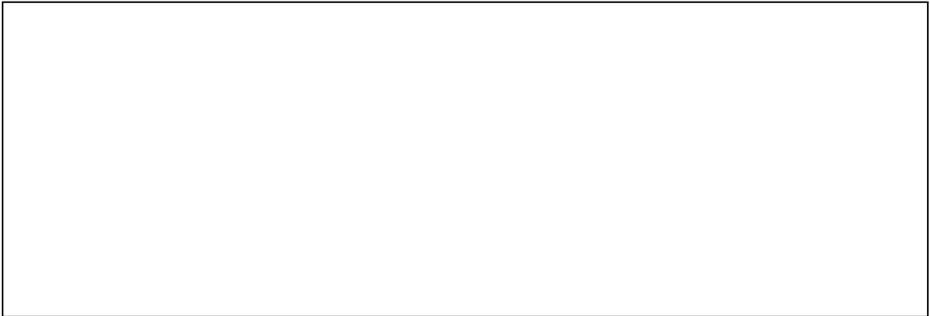
Garantem-se durante 12 meses (a partir da aquisição ou compra da máquina) os componentes do dispositivo que, por defeito, afetem o bom funcionamento da mesma.

A **GARANTIA** abarca exclusivamente a substituição gratuita das peças com defeitos de fabrico. Em nenhum caso implicará a substituição da máquina no seu conjunto.

Estão excluídos desta garantia os componentes de vidro, borracha, plástico ou as peças elétricas que, devido a variações na rede, causem falhas ou afetem o funcionamento de outros componentes. Também estão excluídas as peças que, através da utilização normal, sofram desgaste.

Os dispositivos que tenham sido manipulados por pessoal não autorizado ou aqueles nas quais se verifique uma utilização indevida dos mesmos, perderão todas as condições da **GARANTIA**.

Apenas os **SERVIÇOS TÉCNICOS** autorizados podem disponibilizar uma reparação garantida com peças sobresselentes **ORIGINAIS**. Os custos de deslocação, mão-de-obra e refeições incorridos na reparação de um produto serão suportados pelo utilizador.

**9.****Informações de contactos****Quality Espresso S.A.U**

Carrer 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

Web: [www.qualityespresso.net](http://www.qualityespresso.net) / email: [info@qualityespresso.net](mailto:info@qualityespresso.net)



**MODE D'EMPLOI ORIGINAL**

**ATTENTION:** MACHINE À USAGE PROFESSIONNEL UNIQUEMENT

**FR**

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

	<u>Page</u>
<b>1. Consignes de sécurité</b>	70
1.1 Symboles	70
1.2 Consignes de sécurité	70
<b>2. Modèles</b>	73
2.1 Modèles électroniques	73
2.2 Modèles semi-automatiques	73
<b>3. Description générale</b>	74
3.1 Vue générale	74
3.2 Panneau de contrôle	74
<b>4. Installation et mise en service</b>	75
4.1 Avant l'installation	75
4.2 Installation	76-77
4.3 Programmation des doses de café (Selon le modèle)	77
4.4 Programmation de la sonde à vapeur automatique "Auto-Steam" (Selon le modèle)	78
<b>5. Nettoyage et entretiens quotidiens</b>	79
5.1 Nettoyage extérieur	79
5.2 Nettoyage automatique des groupes	79
5.3 Vidange partielle de la chaudière	79
5.4 Entretiens quotidiens	79
<b>6. Modes d'éclairage des espaces de travail (Selon le modèle)</b>	80
6.1 Éclairage de l'espace de travail (Selon le modèle)	80
6.2 Modes d'affichage et d'éclairage des commandes (Selon le modèle)	81
<b>7. Messages d'alarme</b>	81
<b>8. Conditions de garantie</b>	82
<b>9. Coordonnées</b>	82

# 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 mode d'emploi avant de mettre votre nouvelle machine à café en marche 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

- Pour une installation correcte de la machine, les instructions fournies dans ce manuel doivent être suivies. 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.

#### Armazenamento

- 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.

#### Stockage

- 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 entre ses axes ne peut pas dépasser 1°.

FR



Conselhos importantes



- Installez la machine sur une base solide.
- Température min. 10°C - max. 40°C.

- L'appareil ne peut être utilisé que par des adultes. Les enfants ne reconnaissent pas les dangers liés aux machines et doivent donc être tenus à l'écart de celles-ci et il faut les empêcher de les manipuler. Les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou le personnel inexpérimenté, ne doivent pas utiliser cette machine sans la supervision d'un personnel qualifié.

- 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.

- Pendant la manipulation, l'appareil doit être déconnecté du réseau électrique afin d'éviter les décharges involontaires. Vérifier que l'appareil est toujours éteint.

## 2.

## Modèles

### 2.1 Modèles électroniques (automatiques)

#### 1 groupe



#### 2 groupes



#### 3 groupes



#### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Type de machine	1 Gr.	Compact 26r Std.	2 Gr.	3 Gr.
Longueur (mm)	450	570	730	900
Hauteur (mm)	420	420	420	420
Profondeur (mm)	520	530	530	530
Poids (Kg)	35	40	53	64
Alimentation hydraulique (G)	3/8"	3/8"	3/8"	3/8"
Résistance de puissance 230 V (W)	2500	2500	2600	3500
Résistance de puissance 115 V (W)	1500	1500	2500	x
Puissance électrique 230 V (W)	2700	2700	2800	3900
Puissance électrique 115 V (W)	1700	1700	2800	x
Capacité de la chaudière (L)	5	8	13	18

#### Compact



#### Compact con Auto-Steam



### 2.2 Modèles pulser (semi-automatiques)

#### 2 groupes



#### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

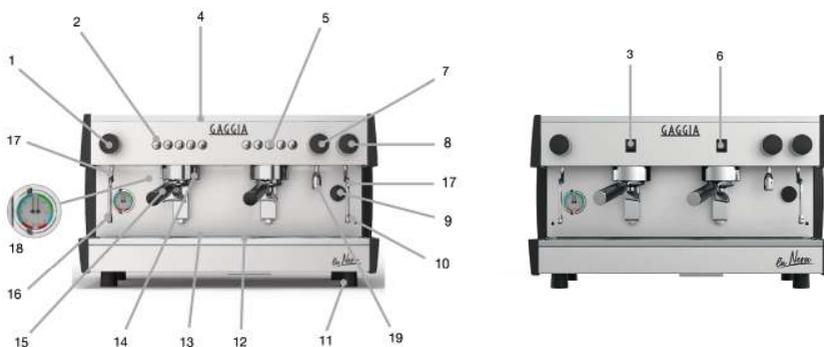
Type de machine	2 Gr
Longueur (mm)	710
Hauteur (mm)	420
Profondeur (mm)	520
Poids (Kg)	50
Alimentation hydraulique (G)	3/8"
Résistance de puissance (W)	2600
Puissance électrique (W)	2800
Capacité de la chaudière (L)	11,5

\*Si vous ne trouvez pas votre modèle dans la liste ci-dessus, contactez le fabricant.

### 3.

## Description générale

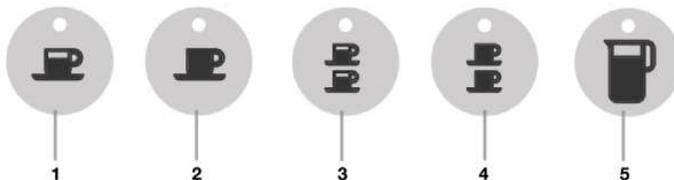
### 3.1 Vue générale



- |  |                                   |                               |
|--|-----------------------------------|-------------------------------|
| 1- Pommeau à vapeur (gauche)                   | 8- Pommeau à vapeur (droite)      | 15- Porte-filtres             |
| 2- Commandes du groupe 1 (électronique)        | 9- Interrupteur général           | 16- Sortie de vapeur (gauche) |
| 3- Interrupteur du groupe 1 (semi-automatique) | 10- Sortie de vapeur à droite     | 17- Protecteur de température |
| 4- Plateau chauffe-tasses                      | 11- Pieds                         | 18- Manomètre                 |
| 5- Commandes du groupe 2 (électronique)        | 12- Plateau d'écoulement          | 19- Sortie d'eau              |
| 6- Interrupteur du groupe 2 (semi-automatique) | 13- Grille de support pour tasses |                               |
| 7- Pommeau d'eau chaude                        | 14- Groupe de distribution        |                               |

### 3.2 Panneau de contrôle

#### 3.2.1 Boutons de sélection (machine automatique)



- |                                       |   |                                       |
|---------------------------------------|---|---------------------------------------|
| 1- Bouton-poussoir pour un café court | 3- Bouton-poussoir pour deux cafés courts | 5- Bouton-poussoir pour un café conti |
| 2- Bouton-poussoir pour un café long  | 4- Bouton-poussoir pour deux cafés longs  |                                       |

#### 3.2.2 Interrupteurs de position (machine semi-automatique)



- 1- Position « Veille »  
2- Position « Distribution en cours »

## 4.

## Installation et mise en service

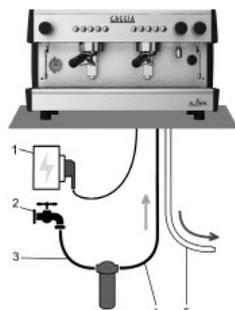
### 4.1 Avant l'installation

#### À vérifier avant l'installation :

1. Tuyau d'écoulement d'un diamètre intérieur d'au moins 35 mm.
2. Tuyau d'alimentation hydraulique du réseau de distribution au détartreur (non fourni avec la machine).
3. Robinet avec sortie mâle 3/8" G.
4. Socle de prise de courant avec mise à la terre et protégé par un interrupteur magnétothermique.
5. Tuyau d'alimentation hydraulique entre le détartreur et la machine (fourni avec la machine).



*Il est recommandé de toujours utiliser un détartreur pour prolonger la durée de vie de la machine.*



### 4.2 Installation

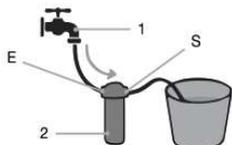
Une fois que la machine est déballée, les opérations suivantes doivent être effectuées:

- Vérifiez que la tension du secteur est la même que celle indiquée sur plaque signalétique et dans la documentation de la machine.
- Cet appareil ne peut être connecté qu'à une alimentation dont l'impédance du système ne dépasse pas 0,09  $\Omega$ . Si nécessaire, consultez votre autorité chargée de l'approvisionnement pour obtenir des informations sur l'impédance du système. *entidade responsável pelo fornecimento para obter infor mações sobre a impedância do sistema.*



#### 1. Installation et vidange du détartreur

- Installez l'équipement sur le lieu de travail en question et effectuez les raccordements d'eau au filtre du détartreur (7). Le robinet (3) étant fermé, raccordez le tuyau le plus court (2) du robinet (3) à l'entrée du filtre du détartreur et raccordez le tuyau le plus long (5) à la sortie du filtre du détartreur.
- Vidangez la sortie du détartreur en ouvrant le robinet et en suivant les instructions du fabricant. Utilisez un seau ou le même système d'écoulement pour évacuer l'eau jusqu'à ce qu'elle soit complètement propre.



#### 2. Raccordement hydraulique et alimentation en eau

- Raccordez la sortie du filtre du détartreur à l'entrée d'eau de la pompe (8).
- Ouvrez le robinet (3).
- Assurez-vous que les raccordements effectués ne présentent aucune fuite d'eau et qu'ils sont étanches.



*Il est recommandé de régler le détartreur pour que l'eau ait une dureté comprise entre 5-8 dH°(8-14 fH°), pour éviter le calcaire et pour obtenir une qualité optimale du produit.*

### 3. Installation de tuyaux 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).



**Si votre machine est homologuée UL, le câble d'installation est équipé d'une fiche sans étiquette de connexion.**



*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 (Machines électroniques)

- Tournez l'interrupteur général dans le sens des aiguilles d'une montre pour faire démarrer la machine.
- Au début, l'unité de contrôle électronique détecte que le niveau d'eau dans la chaudière est insuffisant, elle 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.



*Si l'unité de contrôle ne détecte pas le niveau d'eau dans la chaudière pendant un certain temps, toutes les LED des boutons-poussoirs programmables continueront à clignoter. L'alarme cessera lorsque la machine sera éteinte, puis rallumée.*

### 5. Mise en service (machines semi-automatiques)

- Tournez l'interrupteur général dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la position 2 (élément chauffant éteint) soit sélectionnée.
- Au début, l'unité de contrôle électronique détecte que le niveau d'eau dans la chaudière est insuffisant, elle 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. Tournez ensuite l'interrupteur général dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position 1 (résistance activée).



*Ce modèle ne dispose pas d'une alarme de niveau d'eau de la chaudière. Par conséquent, vous devez vous assurer du bon fonctionnement de la chaudière avant d'activer la résistance.*

## 6. Purger les groupes

Placez le porte-filtre sur le groupe et appuyez sur le bouton de café en continu (sur les machines automatiques) ou sur l'interrupteur de position (sur les machines semi-automatiques) pour vider l'unité, laissez l'eau couler pendant environ 30 secondes et attendez que la machine soit à la température de fonctionnement, en notant que le manomètre indique une pression de 1 bar dans la chaudière.



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

Une fois que la machine a atteint la température de fonctionnement et que le point de mouture a été réglé, il est possible de programmer la dose de café.



Pression de travail 1bar

**Remarque:** Avant de programmer les différentes doses de café, assurez-vous que le point de mouture et la quantité de café sont adéquats. Vérifiez également que la pompe soit 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 à l'avant de la machine sur la gauche et vérifiez ce qu'indique l'aiguille de pression sur la gauche.

## 4.3 Programmation des doses de café

### 1. Entrer dans «Programmation»

- Coupez l'alimentation électrique de la machine à l'aide de l'interrupteur général.
- Appuyez sur le bouton continu (5) du groupe 1 (commandes de gauche) et, sans le relâcher, démarrez la machine en mettant l'interrupteur général sur « 1 ». Attendez que les lumières des commandes s'éteignent.



### 2. Programmer la dose

- Appuyez et maintenez pressé le bouton du produit à programmer du groupe 1 jusqu'à ce que le distributeur de café soit activé.
- Attendez que la dose souhaitée soit obtenue et appuyez sur le même bouton pour arrêter la distribution.
- Répétez les points pour tous les boutons-poussoirs programmables du groupe de gauche

**Remarque:** Lors de la programmation du groupe 1 (à gauche), tous les autres groupes seront automatiquement programmés avec les mêmes doses. Pour obtenir dans un groupe quelconque des doses différentes de celles programmées dans le groupe 1, il faut continuer à programmer toujours de gauche à droite chacun des groupes en répétant les points.

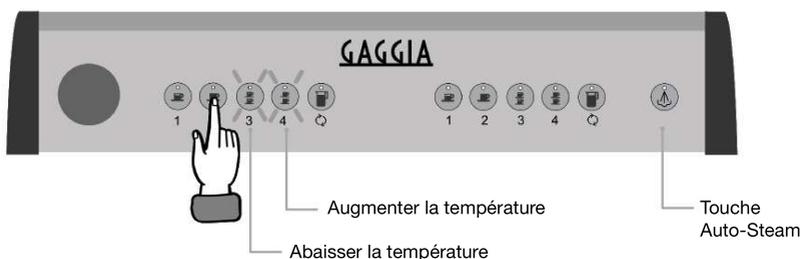
### 3. Sortir du mode « Programmation »

- Éteignez et rallumez la machine à l'aide de l'interrupteur général.

#### 4.4 Programmation de la sonde à vapeur automatique "Auto-Steam" (Selon le modèle)

- **The La sonde automatique de vapeur permet de contrôler la température souhaitée dans l'émulsion des liquides. Par défaut, l'action s'arrête à 75°C.**
- **To régler la température, il faut effectuer la manœuvre suivante sur le tableau de commande du groupe 1:**
  - 1) La machine étant éteinte, maintenir enfoncé le **1 long service (1)**.
  - 2) Sans relâcher le bouton précédent, allumer et attendre environ 7 secondes.

*Si le capteur est désactivé, les leds des 2 services court (3) et long (4) clignoteront par intermittence. Dans ce cas, la sortie vapeur fonctionnera en mode On/Off sans tenir compte du capteur. Pour l'activer, appuyez sur le service 2 Short (3).*



- 3) Pour augmenter la température de la sonde, on utilise le bouton **2 cafés longs (4)**. Pour diminuer la température, on utilise les **2 cafés courts (3)**.

*Le réglage de la T° est augmenté ou diminué d'une unité de degré à chaque pression. La plage commence à 60°C et se termine à 85°C.*

*Si l'on se trouve à 85°C et que l'on appuie sur une touche d'ugmentation, le voyant 2 Longs (4) s'éteint pendant 3 secondes, puis s'allume à nouveau. Cela indique que nous avons atteint le réglage maximum.*

- 4) Il est possible de vérifier la température réglée sans quitter la programmation. Pour ce faire, appuyez sur le bouton de la lance à vapeur et vérifiez que la température est correcte lorsque l'action s'arrête.
- 5) Pour mémoriser le nouveau réglage, il faut éteindre et rallumer la machine.

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.

### 5.1 Nettoyage automatique des groupes

#### Nettoyage de tous les groupes à la fois

##### 1. Début du cycle de nettoyage

- a. Coupez l'alimentation électrique de la machine à l'aide de l'interrupteur général.
- b. Placez l'accessoire de nettoyage de la machine sur chacun des porte-filtres et insérez-les dans chaque groupe de la machine.



Accessoire pour le nettoyage de groupe



*Nous vous conseillons de nettoyer avec un détergent spécial, au moins une fois par mois*

- c. Maintenez pressé le bouton pour deux longs cafés (4) du groupe 1 (gauche), sans le relâcher, mettez la machine en marche grâce à l'interrupteur général et attendez que toutes les LED des boutons correspondant à l'option « café en continu » (5) se mettent à clignoter. Le nettoyage se fera au bout de 15 cycles. Pour chaque cycle, l'électrovanne du groupe et la pompe sont activées pendant environ 6 secondes, puis désactivées et conservent leur état de repos durant le même laps de temps.

##### 2. Fin du cycle de nettoyage

Pour sortir du mode de nettoyage automatique, éteignez et redémarrez la machine à partir de l'interrupteur général.

#### Nettoyage séparé pour chaque groupe

Lorsque la machine est en marche, appuyez sur la touche de café en continu (5) du groupe à nettoyer et maintenez-la pressée jusqu'à ce que la touche d'option de café en continu (5) commence à clignoter. Le nettoyage se fera au bout de 15 cycles ou lorsque la touche de café en continu sera à nouveau pressée.

**Remarque:** il est possible de faire du café avec l'autre groupe pendant que le nettoyage individuel est fait dans un groupe.

### 5.2 Vidange partielle de la chaudière manuelle

Pour maintenir l'eau de la chaudière en bon état, il est important d'effectuer une vidange partielle de la chaudière au moins une fois par mois. Pour ce faire, ouvrez le robinet d'eau chaude manuelle pour les infusions et laissez couler l'eau. Dès que le système de remplissage automatique est activé, fermez le robinet jusqu'à ce que le niveau d'eau approprié soit atteint dans la chaudière. Répétez cette opération plusieurs fois.

### 5.3 Entretiens quotidiens

#### En début de journée

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

#### En fin de journée

1. 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.
2. Nettoyez le groupe (douche et évacuation) à l'aide de l'accessoire de nettoyage fourni.
3. Nettoyez le filtre et le porte-filtre à l'eau chaude ; vérifiez à la lumière que les trous du filtre ne sont pas obstrués. Maintenez le porte-filtre en place sur le groupe sans faire de pression.
4. Nettoyez le tuyau de vapeur avec un chiffon humide et purgez-le plusieurs fois.
5. Nettoyez le plateau d'écoulement des restes de café.

1.

2.

3.

**Conseils pratiques**

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

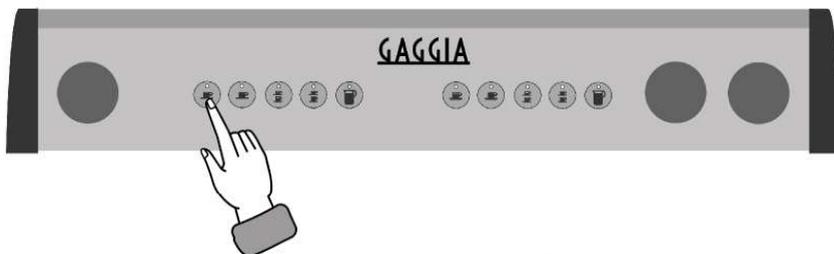
## 6. Modes d'éclairage des espaces de travail (Selon le modèle)

### 6.1 Éclairage de l'espace de travail (Selon le modèle)

#### Activer ou désactiver l'éclairage de l'espace de travail

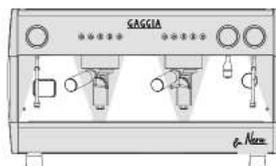
Pour allumer ou éteindre l'éclairage de l'espace de travail, suivez les instructions ci-dessous.

- a. Éteignez la machine à l'aide de l'interrupteur général.
- b. Appuyez sur le bouton pour un café court (1) dans le groupe de gauche et sans le relâcher, démarrez la machine en maintenant le bouton pressé jusqu'à ce que la LED s'allume et s'éteigne. Une fois l'activation ou la désactivation de ce mode terminée, la machine redémarrera automatiquement.



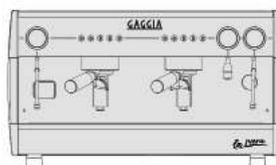
#### **Éclairage activé**

L'espace de travail des deux groupes est éclairé en permanence.



#### **Éclairage désactivé**

L'espace de travail des deux groupes n'est pas éclairé.



FR

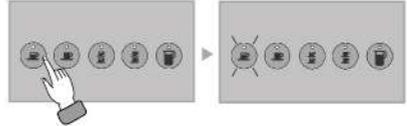
## 6.2 Modes d'affichage et d'éclairage des boutons (Selon le modèle)

Vous pouvez choisir entre 3 modes d'éclairage différents pour les touches de sélection du produit et activer ou désactiver l'éclairage du plateau de travail. Par défaut, la machine sera livrée dotée du mode 2 pour les commandes et l'éclairage de l'espace de travail sera activé.

### Affichage des commandes

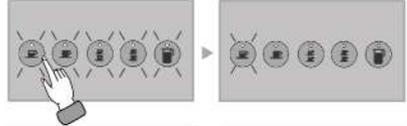
#### Affichage du mode 1

- Par défaut toutes les LED des commandes sont éteintes. Chaque fois qu'un bouton est pressé, sa LED s'allume et les autres restent éteintes.



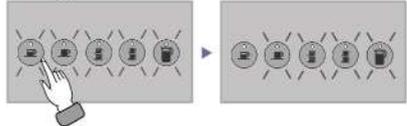
#### Affichage du mode 2

- Par défaut, toutes les LED des commandes sont allumées. Chaque fois qu'un bouton est pressé, sa LED reste allumée et les autres sont éteintes.



#### Affichage du mode 3

- Par défaut, toutes les LED des commandes sont allumées. Chaque fois qu'un bouton est pressé, sa LED s'éteint et les autres restent allumées.



## 7.

## Messages d'alarme

### Alarme de niveau

L'alarme se manifeste par le clignotement de toutes les LED des touches de café programmables (un café court (1), un café long (2), deux cafés courts (3) et deux cafés longs (4)). 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, appelez le service technique.

### Alarme de niveau



### Alarme de compteur volumétrique

L'alarme se manifeste par le clignotement de toutes les LED des touches de café programmables (un café court (1), un café long (2), deux cafés courts (3) et deux cafés longs (4)) sur les commandes du groupe qui présente la panne. 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.

### Alarme du compteur volumétrique 1



**8.****Conditions de garantie**

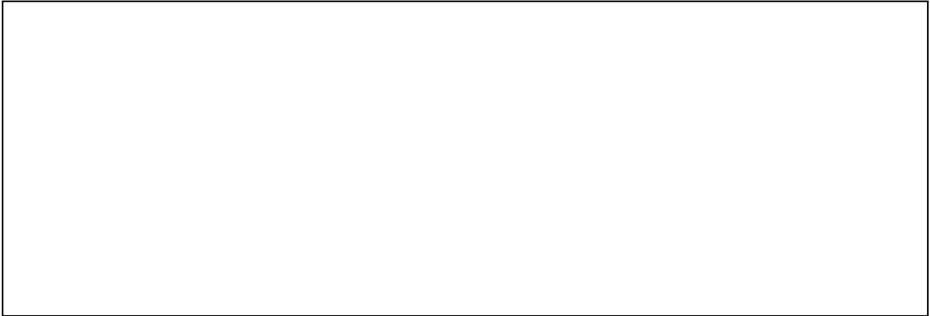
Tous les composants de la machine sont garantis pendant 12 mois (à partir de l'acquisition ou de l'achat de la machine) contre tout défaut empêchant un bon fonctionnement.

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 encourus pour la réparation de tout produit sont à la charge de l'utilisateur.

**9.****Coordonnées****Quality Espresso S.A.U**

Carrer 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

Web: [www.qualityespresso.net](http://www.qualityespresso.net) / email: [info@qualityespresso.net](mailto:info@qualityespresso.net)



**ORIGINAL-BEDIENUNGSANLEITUNG**

**ACHTUNG:** MASCHINE NUR FÜR DEN PROFESSIONELLEN VERWENDUNG

**DE**

Vor Inbetriebnahme der Maschine müssen die Bedienungs- und Anschlussanleitungen gelesen werden.

	<u>Seite</u>
<b>1. Sicherheitshinweise</b>	86
1.1 Symbole	86
1.2 Sicherheitshinweise	86
<b>2. Modelle</b>	89
2.1 Modelle Elektronisch	89
2.2 Modelle Pulser	89
<b>3. Allgemeine Beschreibung</b>	90
3.1 Gesamtansicht	90
3.2 Bedienfeld	90
<b>4. Installation und Inbetriebnahme</b>	91
4.1 Vor der Installation	91
4.2 Installation	91-93
4.3 Programmierung der Kaffeedosierungen (*SM)	93
4.4 Programmierung der automatischen Dampfsonde "Auto-Steam" (je nach Modell)	94
<b>5. Tägliche Reinigung und Pflege</b>	95
5.1 Reinigung außen	95
5.2 Automatische Reinigung der Gruppen	95
5.3 Teilentleerung des Kessels	95
5.4 Tägliche Pflege	95
<b>6. Beleuchtungsmodi des Arbeitsbereichs (je nach Modell)</b>	96
6.1 Beleuchtung des Arbeitsbereichs (je nach Modell)	96
6.2 Anzeigemodi und Beleuchtung des Tastenfelds (je nach Modell)	97
<b>7. Alarmmeldungen</b>	97
<b>8. Garantiebedingungen</b>	98
<b>9. Kontaktinformation</b>	98

## 1.1 Symbole

	<b>WARNUNG</b> Kann zu Schäden führen.
	<b>INFORMATIONEN</b> Wichtige und nützliche Informationen.
	<b>STROMSCHLAGGEFAHR</b> Kann zu Schäden führen.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihre neue Kaffeemaschine zum ersten Mal in Betrieb nehmen.

Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren Ort auf, um bei Bedarf nachschlagen zu können.

Die unsachgemäße Verwendung dieser Maschine entbindet Quality Espresso von jeglicher Verantwortung.

## 1.2 Sicherheitshinweise

<b>Installation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Für eine ordnungsgemäße Installation des Geräts müssen die Anweisungen in diesem Handbuch befolgt werden. Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung für Schäden ab, die durch eine unsachgemäße Installation entstehen.</li> </ul>
<b>Transport</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Für den manuellen Transport der Maschine zum Aufstellungsort wird die Verwendung von Handschuhen und mindestens zwei Personen empfohlen.</li> </ul>
<b>Lagerung</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Die Lagertemperatur der Maschine darf nicht unter 5 °C fallen.</li> <li>· Bei Lagerung oder Transport der Maschine bei Temperaturen unter 0 °C muss der Hydraulikkreislauf entleert werden, um ein Einfrieren zu vermeiden.</li> <li>· Im Falle eines Einfrierens die Maschine an einem Ort mit einer Temperatur von über 10 °C aufstellen und warten, bis sie auftaut. Die Maschine darf auf keinen Fall vor dem Auftauen an das Stromnetz angeschlossen werden.</li> </ul>
<b>Aufstellungsort</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Die Maschine sollte an einer geräumigen, zugfreien Stelle mit festem Untergrund installiert werden. Vermeiden Sie die Installation der Maschine auf feuchten oder heißen Flächen.</li> <li>· Stellen Sie die Höhe der Maschine über die Standfüße ein. Die Neigung in alle Richtungen darf nicht größer als 1° sein.</li> </ul>



Wichtige Hinweise



- Installieren Sie die Maschine auf einem festen Untergrund.
- Temperatur min. 10°C - max. 40°C

- Die Maschine darf nur von Erwachsenen benutzt werden. Kinder erkennen die mit Maschinen verbundenen Gefahren nicht. Sie sollten sich daher von ihnen fernhalten und daran gehindert werden, diese zu bedienen. Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personal mit mangelnder Erfahrung dürfen diese Maschine nicht ohne die erforderliche Aufsicht durch qualifiziertes Personal bedienen.

- Verwenden Sie die Maschine nicht im Freien, es sei denn, sie ist gut gegen äußere Einflüsse (Wind, Regen, Nebel, usw.) geschützt.

- Das Gerät darf auf keinen Fall, auch nicht zum Reinigen, mit Wasser- oder Dampfstrahlen in Berührung kommen.

- Berühren Sie die Maschine nicht barfuß oder mit nassen Schuhen, auch nicht mit nassen oder feuchten Händen.

- Die Maschine darf nicht für andere als die in dieser Anleitung beschriebenen Produkte verwendet werden.

- Berühren Sie die Ausläufe vor, während und nach dem Servieren eines Produkts nicht, um mögliche Verbrennungen zu vermeiden. Seien Sie vorsichtig mit den zum Servieren der Produkte verwendeten Behältern (Tassen, Kannen, Gläser usw.). Sie können sehr heiß werden.

- Vergießen Sie kein Wasser und stellen Sie keine nassen Behälter auf den oberen Teil der Maschine. Das Wasser kann durch die Lüftungsöffnungen eindringen und zu Schäden an der Maschine führen oder jemanden verletzen.

- Während der Handhabung ist das Gerät vom Netz zu trennen, um unbeabsichtigte Entladungen zu vermeiden. Achten Sie darauf, dass das Gerät immer ausgeschaltet ist.

## 2.1 Elektronische Ausführung (automatisch)

1 Gruppe2 Gruppen3 Gruppen

TECHNISCHE MERKMALE				
Maschinentyp	1 Gr.	Compact 26r Std.	2 Gr.	3 Gr.
Breite (mm)	150	570	730	900
Höhe (mm)	420	420	420	420
Tiefe (mm)	520	530	530	530
Gewicht (kg)	35	40	53	64
Hydraulische Leistung (G)	3/8"	3/8"	3/8"	3/8"
Kraftwiderstand bei 230V (W)	2500	2500	2600	3500
Kraftwiderstand bei 115V (W)	1500	1500	2500	x
Elektrische Energie bei 230 V (W)	2700	2700	2800	3900
Elektrische Energie bei 115 V (W)	1700	1700	2800	x
Kesselkapazität (L)	5	8	13	18

KompaktKompakt con  
Auto-Steam

## 2.2 Modelle Pulser (halbautomatisch)

2 Gruppen

## TECHNISCHE MERKMALE

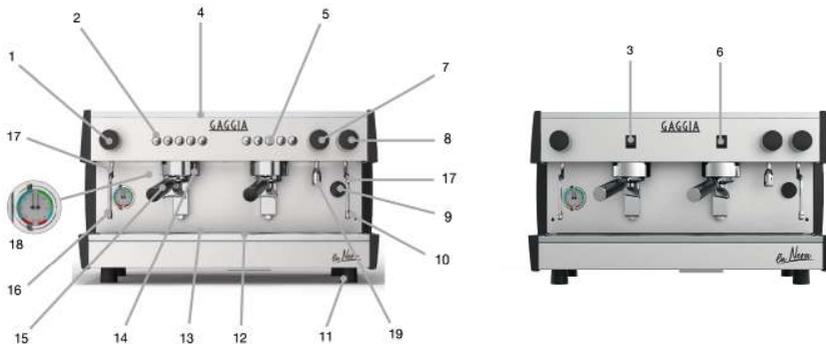
Maschinentyp	2 Gr
Breite (mm)	710
Höhe (mm)	420
Tiefe (mm)	520
Gewicht (kg)	50
Hydraulische Leistung (G)	3/8"
Kraftwiderstand bei (W)	2600
Elektrische Energie bei (W)	2800
Kesselkapazität (L)	11,5

\*Wenn Sie Ihr Modell nicht in der obigen Liste finden, wenden Sie sich an den Hersteller.

### 3.

## Allgemeine Beschreibung

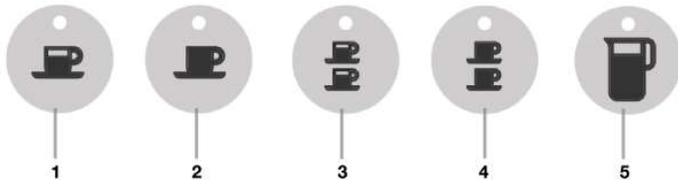
### 3.1 Gesamtansicht



- |                                       |                         |                        |
|---------------------------------------|-------------------------|------------------------|
| 1- Dampfkopf links                    | 8- Dampfkopf rechts     | 15- Filterträger       |
| 2- Tastenfeld Gruppe 1 (Elektronisch) | 9- Hauptschalter        | 16- Dampfauslass links |
| 3- Schalter Gruppe 1 (Pulser)         | 10- Dampfauslass rechts | 17- Griffschutz        |
| 4- Ablage für Tassenaufwärmer         | 11- FüÙe                | 18- Manometer          |
| 5- Tastenfeld Gruppe 2 (Elektronisch) | 12- Tropfschale         | 19- Wasserabfluss      |
| 6- Schalter Gruppe 2 (Pulser)         | 13- Tassengitter        |                        |
| 7- Knopf für Heißwasser               | 14- Brühgruppe          |                        |

### 3.2 Bedienfeld

#### 3.2.1 Wahltasten (automatische Maschine)



- |                         |                              |                          |
|-------------------------|------------------------------|--------------------------|
| 1- Taster kurzer Kaffee | 3- Taster zwei kurze Kaffees | 5- Taster für Dauerbezug |
| 2- Taster langer Kaffee | 4- Taster zwei lange Kaffees |                          |

#### 3.2.2 Positionsschalter (halbautomatische Maschine)



- |                     |
|---------------------|
| 1- Standby-Position |
| 2- Brühposition     |

## 4.

## Installation und Inbetriebnahme

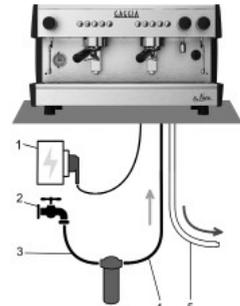
### 4.1 Vor der Installation

#### Vor der Installation prüfen:

1. Auslassrohr mit Innendurchmesser nicht unter 35 mm.
2. Wasserleitung von Netz zum Wasserenthärter (nicht im Lieferumfang der Maschine enthalten).
3. Absperrhahn mit Ausgang G 3/8" - Gewinde
4. Steckdose mit Erdanschluss und thermomagnetischem Schutzschalter
5. Wasserleitung vom Wasserenthärter zur Maschine (im Lieferumfang eingeschlossen).



Um die Lebensdauer der Maschine zu verlängern, wird empfohlen, immer einen Wasserenthärter zu verwenden.



### 4.2 Installation

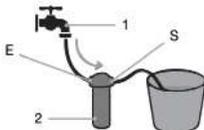
#### Nach dem Auspacken der Maschine müssen die folgenden Vorgänge ausgeführt werden:

- Überprüfen Sie, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild und in der Maschinendokumentation angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Dieses Gerät darf nur an ein Netz angeschlossen werden, dessen Systemimpedanz  $0,09 \Omega$  nicht überschreitet. Erkundigen Sie sich ggf. bei Ihrem Energieversorgungsunternehmen nach der Netzimpedanz.



#### 1. Installation und Spülung des Wasserenthärters

- Gerät in entsprechenden Arbeitsbereich aufstellen und Wasseranschlüsse zum Wasserenthärterfilter herstellen (7). Bei geschlossenem Absperrhahn (3) den kurzen Schlauch (2) vom Absperrhahn (3) an den Eingang des Wasserenthärterfilters und den langen Schlauch an den Ausgang des Wasserenthärterfilters (5) anschließen
- Durch Öffnen des Absperrhahns den Ausgang des Wasserenthärters spülen und dabei die Herstellerangaben befolgen. Einen Eimer oder das Abflussrohr der Anlage selbst zum Ablassen des Wassers verwenden, bis das Wasser vollständig sauber austritt.



#### 2. Wasseranschluss und Wasserzufuhr

- Ausgang des Wasserenthärterfilters an den Wassereinfluss der Pumpe anschließen (8).
- Absperrhahn öffnen (3).
- Sicherstellen, dass die durchgeführten Anschlüsse dicht sind und kein Wasser austritt.



Der Wasserenthärter sollte so eingestellt werden, dass die Wasserhärte zwischen 5-8 dH° (8-14 fH°) liegt, um Kalkablagerungen zu vermeiden und eine optimale Produktqualität zu erhalten.

### 3. Installation des Abflussrohrs



Die Tropfschale herausnehmen und mitgeliefertes Wellrohr an den Ausgang der Tropfschale (siehe Abbildung) anschließen. Danach das andere Ende in das lokale Abflussrohr einführen.



Das Abflussrohr muss vollständig gerade sein und darf nicht durchhängen, um einen guten Abfluss zu erleichtern.

### 4. Elektrischer Anschluss

- Die Maschine an eine geeignete Steckdose anschließen, die den örtlichen Elektroinstallationsvorschriften entspricht.
- Die Maschine entsprechend der lokalen Netzspannung gemäß den Anweisungen auf dem am Installationskabel angebrachten Etikett anschließen, siehe Abbildung a).



Falls Ihr Gerät eine UL-Zulassung hat, ist das Installationskabel mit einem Stecker ohne Anschlusschild versehen.



Es dürfen keine Verlängerungskabel oder Mehrfachstecker jeglicher Art zum Anschluss der Maschine an das Stromnetz verwendet werden. Das Netzkabel darf niemals eng aufgewickelt werden, weil es sich dann überhitzen könnte.

### 5. Inbetriebnahme (elektronische Maschinen)

- Den Geräteschalter im Uhrzeigersinn drehen, um die Maschine einzuschalten.
- Nach dem Einschalten erkennt die elektronische Steuereinheit, dass sich kein Wasserstand im Kessel befindet, und aktiviert das Magnetventil und die Pumpe, die beide aktiv bleiben, bis die Füllstandsanzeige den korrekten Wasserstand erkennt. Der Kesselheizwiderstand wird dann aktiviert und heizt das gesamte System auf.



Wenn das Steuergerät eine bestimmte Zeit lang keinen Wasserstand im Kessel erkennt, blinken alle LEDs der programmierbaren Taster dauerhaft. Der Alarm erlischt durch Aus- und wieder Einschalten der Maschine.

### 5. Inbetriebnahme (Pulser-Maschinen)

- Den Geräteschalter im Uhrzeigersinn auf Position 2 drehen (Heizwiderstand deaktiviert).
- Nach dem Einschalten erkennt die elektronische Steuereinheit, dass sich kein Wasserstand im Kessel befindet, und aktiviert das Magnetventil und die Pumpe, die beide aktiv bleiben, bis die Füllstandsanzeige den korrekten Wasserstand erkennt. Ab diesem Moment den Hauptschalter gegen den Uhrzeigersinn auf Position 1 drehen (Heizwiderstand aktiviert).



Dieses Modell verfügt nicht über einen Wasserstandsalarm am Kessel. Daher muss sichergestellt werden, dass sich Wasser im Kessel befindet, bevor der Heizwiderstand aktiviert wird.

## 6. Gruppen spülen

Den Filterträger in die Brühgruppe einsetzen und den Taster für Dauerbezug (bei automatischen Maschinen) oder den Positionsschalter (bei halbautomatischen Maschinen) drücken, um die Gruppe zu spülen. Das Wasser etwa 30 Sekunden lang laufen lassen und warten, bis die Maschine die Arbeitstemperatur erreicht hat. Das Manometer sollte 1 bar Druck im Kessel anzeigen.



Während die Maschine heiß wird, bauen Sie die Mühle ein und stellen Sie den Mahlgrad sowie die

Nachdem die Maschine die Arbeitstemperatur erreicht hat und der Mahlgrad eingestellt wurde, programmieren Sie die Kaffeedosierung.



Arbeitsdruck 1 bar.

**Hinweis:** Bevor Sie die verschiedenen Kaffeedosierungen programmieren, stellen Sie sicher, dass Mahlgrad und Kaffeemenge korrekt sind. Überprüfen Sie ebenfalls, dass die Pumpe korrekt auf 9 bar Druck eingestellt ist, indem Sie Kaffee in nur einer Gruppe zubereiten. Zur Ansicht des Pumpendrucks schauen Sie auf das Manometer an der Maschinenvorderseite links und prüfen Sie, welchen Druck der linke Druckzeiger markiert.

## 4.3 Programmierung der Kaffeedosierungen

### 1. Programmierung aufrufen

- Die Maschine über den Geräteschalter ausschalten.
- Den Taster für Dauerbezug der Gruppe 1 (Tastenfeld links) drücken und halten. Die Maschine durch Drehen des Hauptschalters auf "1" starten. Warten, bis die Kontrollleuchten der Tastenfelder erlöschen.



### 2. Dosierung programmieren

- Den Taster für das Produkt gedrückt halten (5), das in Gruppe 1 programmiert werden soll, bis die Kaffeeausgabe aktiviert ist.
- Warten, bis die gewünschte Dosierung erreicht ist, und denselben Taster drücken, um die Ausgabe zu stoppen.
- Die Punkte 2 für alle programmierbaren Taster der linken Gruppe wiederholen.

**Hinweis:** Durch Programmieren der Gruppe 1 (links) werden alle übrigen Gruppen automatisch mit den gleichen Dosierungen programmiert. Wenn in einer Gruppe andere Dosierungen als in Gruppe 1 programmiert werden sollen, immer von links nach rechts mit der Programmierung fortfahren, indem die Punkte 2 wiederholt werden, bevor die Programmierung endgültig beendet wird.

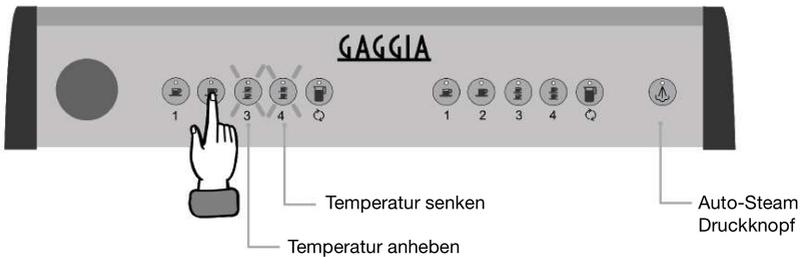
### 3. Programmierung beenden

- Die Maschine über den Geräteschalter aus- und einschalten.

#### 4.4 Programmierung der automatischen Dampfsonde "Auto-Steam" (je nach Modell)

- **The Die automatische Dampfsonde ermöglicht die Kontrolle der gewünschten Temperatur in der Emulsion der Flüssigkeiten. Standardmäßig wird die Aktion bei 75°C beendet.**
- **To Um die Temperatur einzustellen, müssen Sie die folgenden Schritte auf der Drucktastentafel der Gruppe 1 durchführen:**
  - 1) Bei ausgeschaltetem Gerät die Taste **1 lange gedrückt (2)** halten.
  - 2) Ohne die vorherige Taste loszulassen, einschalten und etwa 7 Sekunden warten.

*Wenn der Sensor deaktiviert ist, blinken die Leds der Dienste 2 Short (3) und 2 Long (4) intermittierend. In diesem Fall arbeitet der Dampfpausgang im Modus On/Off, ohne den Sensor zu berücksichtigen. Um ihn zu aktivieren, drücken Sie die Taste 2 Short (3).*



- 3) Um die Temperatur der Sonde zu erhöhen, verwenden Sie die **2 langen Kaffeetasten (4)**. Um die Temperatur zu senken, werden die **2 kurzen Kaffeetasten (3)** verwendet.

*Die T°-Einstellung wird mit jedem Druck um eine Gradeinheit erhöht oder verringert. Der Bereich beginnt bei 60 °C und endet bei 85 °C.*

*Wenn die Temperatur auf 85 °C eingestellt ist und die Taste zum Erhöhen gedrückt wird, erlischt die LED 2 Long (4) für 3 Sekunden und leuchtet dann wieder auf. Dies zeigt an, dass die maximale Einstellung erreicht ist.*

- 4) Sie können die eingestellte Temperatur überprüfen, ohne die ProgrammierEinstellung zu verlassen. Drücken Sie dazu die Taste der Dampfsonde und überprüfen Sie, ob die Temperatur richtig eingestellt ist, wenn die Aktion unterbrochen wird.
- 5) Um die neue Einstellung zu speichern, muss das Gerät aus- und wieder eingeschaltet werden.

Um die notwendige Hygiene und eine gute Qualität des Endprodukts sowie eine längere Lebensdauer der Maschine zu gewährleisten, muss die Maschine täglich optimal sauber gehalten werden.

### 5.1 Automatische Reinigung der Gruppen

#### Gleichzeitige Reinigung aller Gruppen

##### 1. Reinigungszyklus starten

- Die Maschine über den Geräteschalter ausschalten
- Das Reinigungszubehör der Maschine in jeden einzelnen Filterträger einsetzen und in jede Gruppe der Maschine einführen.



Zubehör zur  
Reinigung der  
Gruppe



Die Reinigung sollte mindestens  
einmal monatlich mit einem  
Spezialreiniger erfolgen.

- Den Taster für zwei lange Kaffees (4) der Gruppe 1 (links) gedrückt halten, ohne loszulassen. Die Maschine über den Geräteschalter einschalten und warten, bis alle LEDs der entsprechenden Tasten für die Option "Dauerbezug" (5) blinken. Die Reinigung endet nach 15 Zyklen. In jedem Zyklus werden das Elektromagnetventil der Gruppe und die Pumpe für ca. 6 Sekunden aktiviert, dann deaktiviert und bleiben danach in Standby.

##### 2. Reinigungszyklus stoppen

Zum Abschalten des automatischen Reinigungsmodus die Maschine über den Geräteschalter aus- und wieder einschalten.

#### Unabhängige Reinigung einer Gruppe

Mit eingeschalteter Maschine den Taster für Dauerbezug (5) der zu reinigenden Gruppe gedrückt halten, bis der Taster für Dauerbezug (5) blinkt. Die Reinigung endet nach 15 Zyklen oder bei erneutem Drücken des Tasters für Dauerbezug.

**Hinweis:** Während die unabhängige Reinigung einer Gruppe läuft, kann mit der anderen Gruppe Kaffee zubereitet werden.

### 5.2 Manuelle Teilentleerung des Kessels

Um das Kesselwasser im guten Zustand zu halten, ist es wichtig, den Kessel wenigstens einmal monatlich teilweise zu entleeren. Dazu den manuellen Heißwasserhahn für Brühgetränke öffnen und Wasser ablaufen lassen. Sobald sich das automatische Befüllsystem aktiviert, den Hahn schließen, bis der angemessene Wasserstand im Kessel erreicht ist. Diesen Vorgang mehrmals wiederholen.

### 5.3 Tägliche Pflege

#### Zu Beginn des Arbeitstages

- Die Gruppe etwa 20 Sekunden lang betätigen, um das im Kreislauf verbliebene Wasser abzulassen.
- Überprüfen, dass das Wasser in einem einzigen Strahl und kontinuierlich aus der Düse kommt. Wenn das nicht der Fall ist, die Gruppe reinigen. Lässt sich das Problem damit nicht lösen, Dichtung und Düseauswechsell.
- Die Reste von gemahlendem Kaffee vom Vortag aus der Dosiervorrichtung entfernen.
- Überprüfen, dass die Kaffeedosierung und Mahlgrad korrekt eingestellt sind.
- Einen Kaffee zubereiten und überprüfen, dass dieser korrekt ausläuft.

#### Am Ende des Arbeitstages

- Die zu mahlende Kaffeemenge je nach momentanen Verbrauch begrenzen, da der gemahlene Kaffee vom Vortag nicht verwendet werden soll.
- Die Gruppe (Düse und Ablassventil) unter Verwendung des mitgelieferten Reinigungszubehörs reinigen.
- Filter und Filterträger mit warmem Wasser reinigen und gegen das Licht halten, um zu überprüfen, dass die Filterlöcher nicht verstopft sind. Den Filterträger in die Gruppe einsetzen, ohne ihn fest anzuziehen.
- Das Dampfrohr mit einem feuchten Tuch reinigen und mehrere Male ausspülen.
- Die Tropfschale von allen Kaffeeresten reinigen.

			<p><b>Nützliche Tipps</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Oben auf der Maschine nicht mehr als drei Tassen übereinander stapeln.</li> <li>2. Milch nicht erneut aufwärmen. Nur jeweils kleine Mengen erhitzen.</li> <li>3. Vor Aufwärmen von Milch die Dampfdüse kurz öffnen, um sie durchzuspülen. Nach der Zubereitung erneut durchspülen und das Rohr mit einem feuchten Tuch reinigen</li> </ol>
--	--	--	--

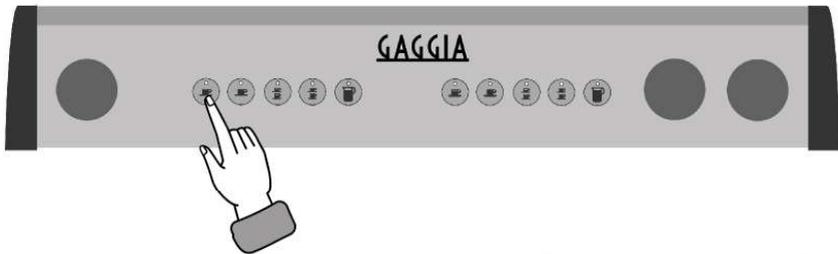
## 6. Beleuchtungsmodi des Arbeitsbereichs (je nach Modell)

### 6.1 1 Beleuchtung des Arbeitsbereichs (je nach Modell)

#### Beleuchtung des Arbeitsbereichs aktivieren oder deaktivieren

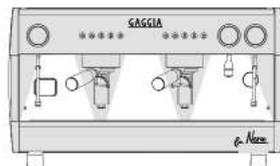
Gehen Sie zum Aktivieren und Deaktivieren der Beleuchtung des Arbeitsbereichs wie folgt vor.

- Die Maschine über den Hauptschalter ausschalten.
- Den Taster für einen kurzen Kaffee (1) der Gruppe links drücken und ohne ihn loszulassen die Maschine einschalten. Dabei den Taster gedrückt halten, bis dessen LED aufleuchtet und wieder erlischt. Sobald die Aktivierung oder Deaktivierung dieses Modus abgeschlossen ist, startet die Maschine automatisch.



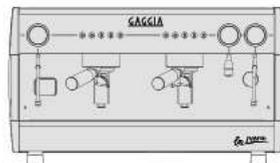
#### **Beleuchtung aktiviert**

Der Arbeitsbereich für beide Gruppen ist dauerhaft beleuchtet.



#### **Beleuchtung deaktiviert**

Der Arbeitsbereich für beide Gruppen ist nicht beleuchtet.



**DE**

## 6.2 Anzeigemodi und Beleuchtung des Tastenfelds (\*SM)

Es stehen 3 verschiedene Beleuchtungsmodis für die Produktwahlkosten und zur Aktivierung und Deaktivierung der Beleuchtung der Arbeitsablage zur Verfügung. Standardmäßig ist die Maschine auf den Modus 2 für die Tastenfelder eingestellt und die Beleuchtung des Arbeitsbereichs ist aktiviert.

### Anzeige des Tastenfelds

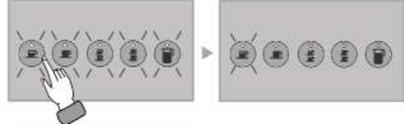
#### Anzeigemodus 1

- Standardmäßig bleiben alle LEDs der Tastenfelder ausgeschaltet. Bei Druck auf einen Taster leuchtet die LED dieses Tasters auf und die anderen bleiben erloschen



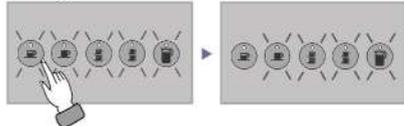
#### Anzeigemodus 2

- Standardmäßig sind die LEDs der Tastenfelder beleuchtet. Bei Druck auf einen Taster leuchtet die LED dieses Tasters dauerhaft und die anderen erlöschen.



#### Anzeigemodus 3

- Standardmäßig sind alle LEDs der Tastenfelder beleuchtet. Bei Druck auf einen Taster erlischt die LED dieses Tasters auf und die anderen leuchten dauerhaft.



## 7. Alarmmeldungen

### Füllstand-Sicherheitsalarm

Der Alarm wird durch Blinken aller LEDs der programmierbaren Kaffeetasten (kurzer Kaffee (1), langer Kaffee (2), zwei kurze Kaffees (3) und zwei lange Kaffees (4)) angezeigt. Er zeigt an, dass der Füllstandssensor die eingestellte Sicherheitszeit ohne Erkennen von Wasser im Kessel überschritten hat. Während der Alarm aktiviert ist, kann nur Kaffee mit dem Taster für Dauerbezug zubereitet werden, die anderen Tasten bleiben gesperrt. Um den Füllstandsalarm zu löschen, die Maschine am Geräteschalter aus- und wieder einschalten. Die Maschine beginnt dann, den Kessel wieder mit Wasser zu füllen. Wenn der Sensor immer noch kein Wasser erkennt, gibt die Maschine nach Ablauf der Sicherheitszeit erneut einen Sicherheitsalarm aus. Verständigen Sie in diesem Fall den technischen Service.

### Füllstandsalarm



### Alarm des Durchflussmessers

Dieser Alarm wird durch Blinken aller LEDs der programmierbaren Kaffeetasten (kurzer Kaffee (1), langer Kaffee (2), zwei kurze Kaffees (3) und zwei lange Kaffees (4)) am Tastenfeld der gestörten Gruppe angezeigt. Dieser Alarm ermöglicht die Zubereitung von Kaffee mit allen Tasten am Tastenfeld, die Wassermenge ist jedoch nicht die programmierte. Am Ende wird die Dosierung aus Sicherheitsgründen unterbrochen und der Alarm erneut angezeigt. Verständigen Sie in diesem Fall den technischen Service.

### Alarm des Durchflussmessers 1



**8.****Garantiebedingungen**

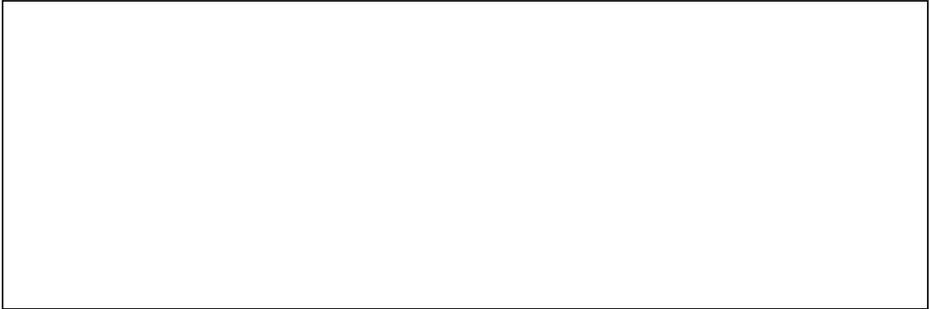
Die Komponenten des Geräts, die durch einen Defekt das ordnungsgemäße Funktionieren der Maschine beeinträchtigen, werden für 12 Monate garantiert (ab dem Datum des Kaufs oder des Erwerbs der Maschine).

Die **GARANTIE** umfasst nur den kostenlosen Ersatz von Teilen mit Herstellungsfehlern. In keinem Fall bedeutet dies den Austausch der gesamten Maschine.

Von dieser Garantie ausgenommen sind Komponenten aus Glas, Gummi, Kunststoff sowie Elektroteile, die aufgrund von Schwankungen der Stromversorgung Schäden an anderen Komponenten verursachen oder deren Funktion beeinträchtigen. Ausgeschlossen sind auch alle Teile, die einer normalen Abnutzung unterliegen.

Maschinen, die von nicht autorisiertem Personal manipuliert wurden, oder diejenigen, an denen eine unsachgemäße Verwendung erkannt wird, verlieren jeglichen **GARANTIEANSPRUCH**.

Nur vom Hersteller autorisierte **TECHNISCHE DIENSTE** sind in der Lage, garantierte Reparaturen mit Original-Ersatzteilen anzubieten. Alle Reise- und Arbeitskosten sowie notwendigen Spesen, die im Rahmen der Reparatur eines Produkts anfallen, trägt der Nutzer.

**9.****Kontaktinformation****Quality Espresso S.A.U**

Carrer 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

Web: [www.qualityespresso.net](http://www.qualityespresso.net) / email: [info@qualityespresso.net](mailto:info@qualityespresso.net)

GAGGIA