

GAGGIA  
VISACREM

Vetro



**ATENCIÓN:** MÁQUINA DE USO  
EXCLUSIVAMENTE PROFESIONAL

**MANUAL DE INSTRUCCIONES**

ES

**ATTENTION:** MACHINE FOR  
PROFESSIONAL USE ONLY

**OPERATING INSTRUCTIONS**

EN

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

**LIBRETTO DI ISTRUZIONI**

IT

**ATENÇÃO:** MÁQUINA SOMENTE  
PARA USO PROFISSIONAL

**INSTRUÇÕES OPERACIONAIS**

PT

**ATTENTION:** MACHINE À USAGE  
PROFESSIONNEL UNIQUEMENT

**MODE D'EMPLOI**

FR

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

**BEDIENUNGSANLEITUNG**

DE



**QUALITY ESPRESSO**  
Capture the Essence

Ver.02-06/2021

08714700



**ATENCIÓN:** MAQUINA DE USO  
EXCLUSIVAMENTE PROFESIONAL

**MANUAL DE INSTRUCCIONES**




**ES**

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

	<u>Página</u>
<b>1. Indicaciones de seguridad</b>	<b>5</b>
1.1 Símbolos . . . . .	5
1.2 Indicaciones de seguridad . . . . .	5 - 7
<b>2. Descripción general</b>	<b>8</b>
2.1 Vista general . . . . .	8
2.2 Botones selección de producto . . . . .	8
<b>3. Instalación y puesta en marcha</b>	<b>9</b>
3.1 Antes de la instalación . . . . .	9
3.2 Instalación . . . . .	9 - 10
3.3 Programación de las dosis de café . . . . .	11
<b>4. Limpieza y cuidados diarios</b>	<b>11</b>
4.1 Limpieza externa . . . . .	11
4.2 Limpieza automática de los grupos . . . . .	12
4.3 Vaciado parcial de la caldera . . . . .	12
4.4 Cuidados diarios . . . . .	12
<b>5. Selección modo indicación botoneras e iluminación zona de trabajo</b>	<b>13</b>
5.1 Modos de indicación botoneras e iluminación zona de trabajo . . . . .	13
5.2 Procedimiento para cambiar el modo de indicación botoneras . . . . .	14
<b>6. Avisos de alarma</b>	<b>15</b>
<b>7. Condiciones de garantía</b>	<b>15</b>
<b>8. Información de contacto</b>	<b>15</b>

## 1. Indicaciones de seguridad

### 1.1 Símbolos

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

<b>Instalación</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>La máquina sólo debería ser instalada por personal técnico autorizado. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños causados por una instalación inadecuada.</li> </ul>
<b>Transporte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se recomienda la utilización de guantes y un mínimo de dos personas para el transporte manual de la máquina al punto de instalación.</li> </ul>
<b>Almacenaje</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>La máquina debe ser almacenada en lugares con una temperatura superior a 5°C.</li> <li>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.</li> <li>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.</li> </ul>
<b>Ubicación</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>Regule la altura de la máquina a través de los pies de apoyo, la inclinación máxima no podrá ser superior entre cualquiera de sus ejes a 1°.</li> </ul>

**ES**

## Conexión eléctrica



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



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

## Manipulación



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

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

Consejos importantes



- Instalar la máquina sobre una base sólida.



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

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



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

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

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



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

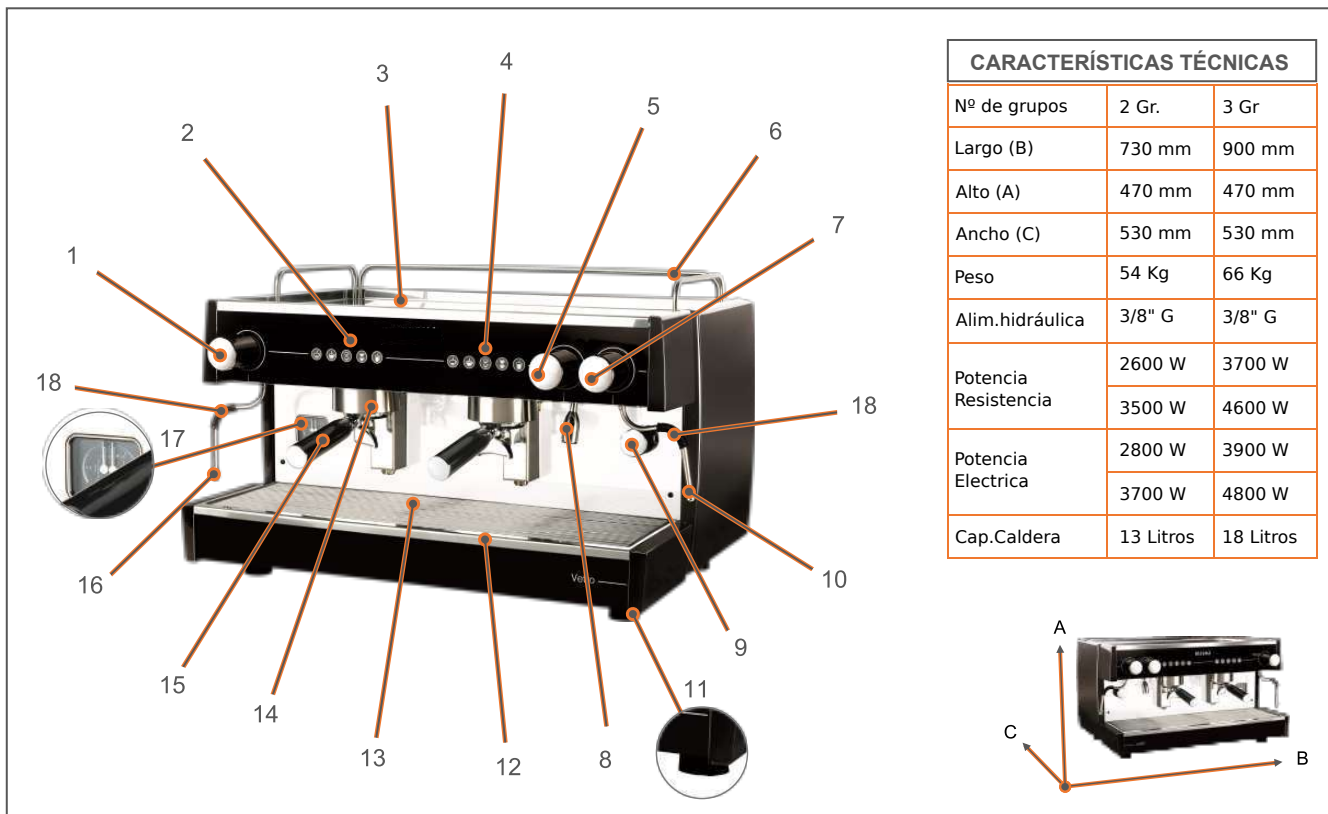


- No vierta agua ni ponga recipientes húmedos en la parte superior de la máquina. El agua podría filtrarse a través de los orificios de ventilación y causar daños en la máquina o al personal que la manipula.



## 2. Descripción general

### 2.1 Vista general

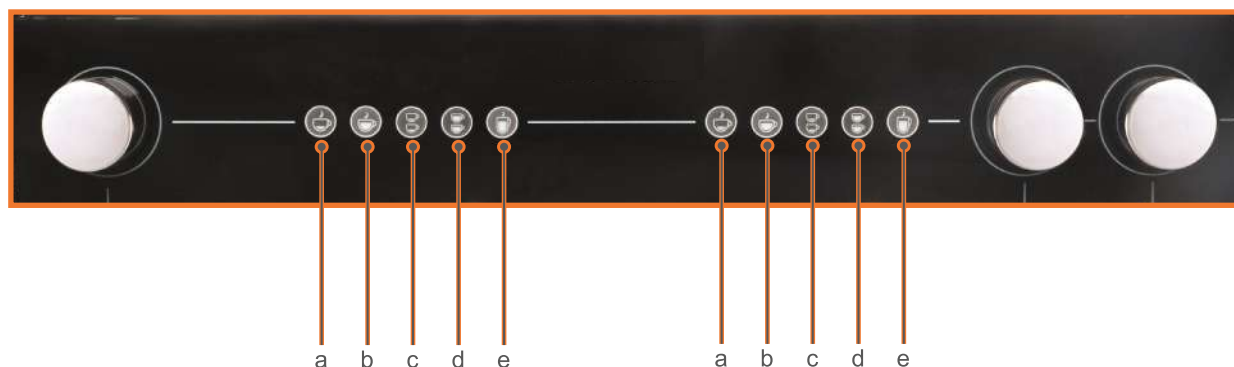


- 1- Pomo vapor izquierdo
- 2- Botonera grupo 1 (izquierdo)
- 3- Bandeja caliente tazas
- 4- Botonera grupo 2 (derecho)
- 5- Pomo agua caliente
- 6- Barandilla

- 7- Pomo vapor derecho
- 8- Salida agua caliente
- 9- Interruptor general
- 10- Salida vapor derecho
- 11- Pies
- 12- Bandeja de desagüe

- 13- Rejilla apoya tazas
- 14- Grupo erogación
- 15- Porta-filtros
- 16- Salida vapor Izquierdo
- 17- Manómetro
- 18- Protector temperatura

### 2.2 Botones selección de producto



- a- Pulsador un café corto
- b- Pulsador café largo

- c- Pulsador dos cafés cortos
- d- Pulsador dos cafés largos

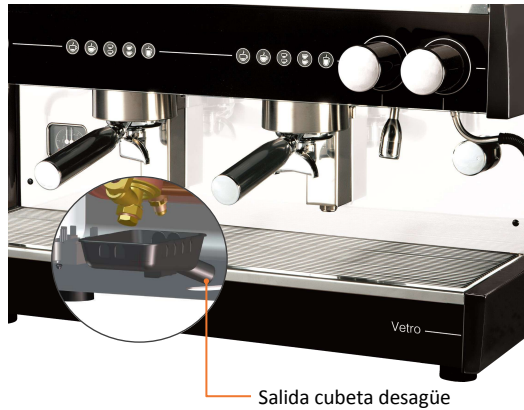
- e- Pulsador café continuo





### Instalación del tubo de desagüe

3



- 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.*

### Conexión eléctrica

4

- 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).



*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.*

### Puesta en marcha

5

- 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. (ver apartado 6, pág. 13)*

### Purgar los grupos

6

- Colocar el porta-filtros en el grupo de erogación y Pulsar el botón de café continuo para purgar el grupo, 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.



Presión de trabajo 1bar.

7

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

8

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

**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 solo 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. En caso necesario ajustar la bomba a través del bypass (La bomba se encuentra ubicada en el interior de la máquina, lado izquierdo), para acceder a ésta es necesario quitar el lateral izquierdo de la máquina.

### 3.3 Programación de las dosis de café

1. Entrar en programación
2. Programar dosis
3. Salir de programación

#### 1. Entrar en programación

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

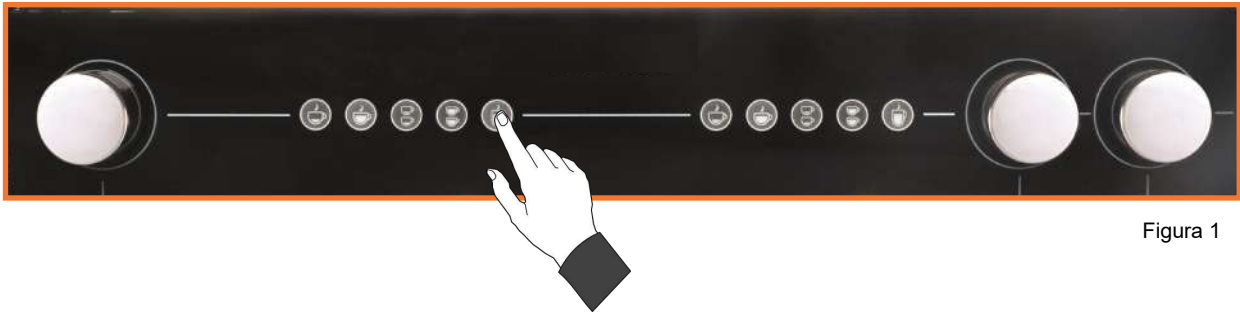


Figura 1

#### 2. Programar dosis

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

**Nota:** Programando sólo el 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 2.1., 2.2. y 2.3., en los grupos que queramos dosis distintas, finalmente salir de programación.

#### 3. Salir de programación

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

## 4. Limpieza y cuidados diarios

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

### 4.1 Limpieza externa

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

## 4.2 Limpieza automática de los grupos

### Limpieza de todos los grupos a la vez

#### 4.2.1 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.

- Poner en marcha la máquina a través del interruptor general y esperar que el botón de un café largo del grupo (botonera izquierda) se apague. Seguidamente mantener pulsado el botón de dos cafés largos del grupo 1 (izquierdo), y esperar hasta que los botones de café Continuo se iluminen. La limpieza finalizará después de 15 ciclos. Para salir del modo limpieza ir al siguiente punto 4.2.2.

#### 4.2.2 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 del grupo a limpiar hasta que el botón de la opción de café continuo 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.

## 4.3 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.

## 4.4 Cuidados diarios

Al inicio de la jornada	Al finalizar la jornada
<ol style="list-style-type: none"> <li>Accionar el grupo durante 20 seg. para desaguar el agua retenida en el circuito.</li> <li>Comprobar que el agua sale por la ducha formando un solo chorro y de forma continua, sino es así, hacer una limpieza del grupo. Substituir junta y ducha si el problema persiste.</li> <li>Eliminar del dosificador, los restos de café molido del día anterior.</li> <li>Verificar que la dosis de café y el punto de molido son los adecuados.</li> <li>Hacer un café y comprobar que sale correctamente.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>Limpieza del grupo (ducha y descarga) utilizando el accesorio para la limpieza suministrado.</li> <li>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.</li> <li>Limpiar con un paño húmedo el tubo de vapor y purgarlo repetidas veces.</li> <li>Limpiar la bandeja de desagüe de los restos de café.</li> </ol>



### **Consejos prácticos**

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



## 5. Selección modo indicación botoneras e iluminación zona de trabajo

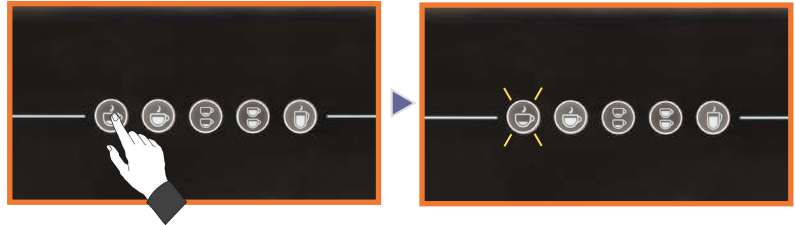
### 5.1 Modos de indicación botoneras e iluminación de la zona de trabajo

- Podemos elegir entre 3 modos de iluminación distintos para las teclas de selección de producto y activar o desactivar la iluminación de la zona de trabajo. Por defecto la máquina vendrá con el modo 2 para las botoneras y la zona de trabajo iluminada. La opción para la iluminación de la zona de trabajo, puede desactivarse.

#### Indicación botoneras

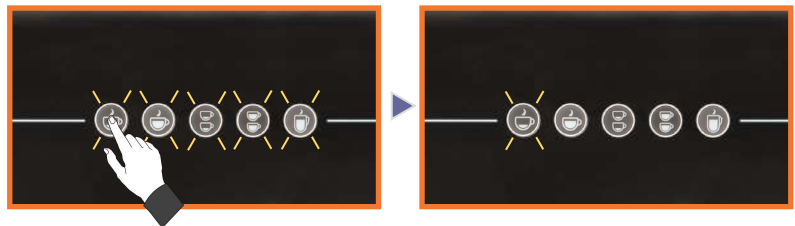
##### Indicación modo 1

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



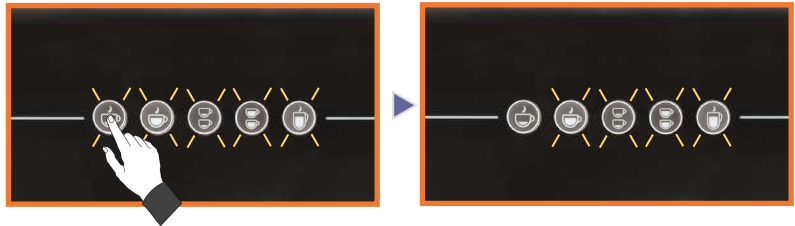
##### Indicación modo 2 (por defecto)

- b. 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

- c. 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.



#### Iluminación zona de trabajo

##### Activar o desactivar iluminación zona de trabajo

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

- Apagar la máquina a través del interruptor general.
- Poner en marcha la máquina a través del interruptor general y esperar que el botón de un café largo del grupo 1 (botonera izquierda) se apague, seguidamente mantener pulsado el botón de un café corto hasta que las luces de las botoneras se enciendan y se apaguen. La máquina, finalmente se reiniciará automáticamente y los botones se iluminarán.

##### Iluminación activada

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



##### Iluminación desactivada

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



## 5.2 Procedimiento para cambiar el modo de indicación botoneras

1. Desconectar la alimentación de la máquina a través del interruptor general.
2. Poner en marcha la máquina a través del interruptor general y esperar que el botón de un café largo del grupo 1 (botonera izquierda) se apague.
3. Mantener pulsados a la vez los botones de un café corto y café continuo del grupo 1 (izquierdo) ver figura 1.
4. Esperar hasta que los 3 leds de la botonera del grupo 1 empiecen a parpadear (ver figura 2), indicando que se ha entrado en el **Modo Indicación de botoneras**.
  - Pulsar el botón de “un café corto” para seleccionar el “**Modo 1**”. (indicación botoneras)
  - Pulsar el botón de “un café largo” para seleccionar el “**Modo 2**”. (indicación botoneras)
  - Pulsar el botón de “dos cafés cortos” para seleccionar el “**Modo 3**”. (indicación botoneras)
- Una vez seleccionado el modo preferido, esperar hasta que la máquina consecutivamente testee todos los grupos mediante el encendido y posterior apagado de cada uno de los grupos. Finalizado el auto-test, La máquina estará preparada para trabajar.



Figura 1

Grupo 1



Figura 2

Modo 3.  
Modo 2.  
Modo 1. } Modos Indicación botoneras

## 6. Avisos de alarma

### Alarma de seguridad de nivel

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



### Alarma de contador volumétrico

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



## 7. Condiciones de garantía

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

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

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

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

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



## 8. Información de contacto





**ATTENTION:** MACHINE FOR  
PROFESSIONAL USE ONLY

## **OPERATING INSTRUCTIONS**

**EN**



## WARNING

RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK  
DO NOT OPEN



WARNING. TO REDUCE THE RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK:

DO NOT REMOVE COVER (OR BACK)

NO USER – SERVICEABLE PARTS INSIDE

REPAIR SHOULD BE DONE BY AUTHORIZED SERVICE PERSONNEL ONLY

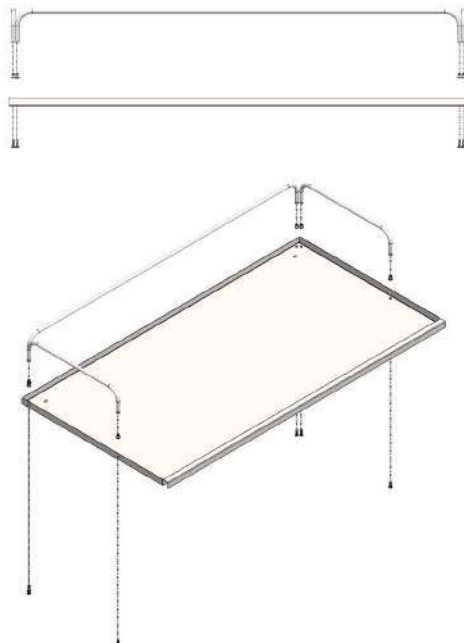
## WARNING



This equipment is to be installed with adequate backflow protection to comply with applicable federal, state and local codes.

Water and waste piping and connections shall comply with the International Plumbing Code 2003, International Code Council (ICC), or to the Uniform Plumbing Code 2003, International Association of Plumbing and Mechanical Officials (IAPMO).

**ATTENTION !!!! BEFORE INSTALLING THE MACHINE, YOU MUST PROCEED TO ASSEMBLE THE RAILINGS ON THE HOT TRAY MUGS**






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

	<u>Page</u>
<b>1. Safety instructions</b>	<b>20</b>
1.1 Symbols . . . . .	20
1.2 Safety instructions. . . . .	20 - 22
<b>2. General description</b>	<b>23</b>
2.1 Overview . . . . .	23
2.2 Beverage selection buttons. . . . .	23
<b>3. Installation and operation</b>	<b>24</b>
3.1 Before installing. . . . .	24
3.2 Installation. . . . .	24 - 25
3.3 Coffee dose programming. . . . .	26
<b>4. Cleaning and daily maintenance</b>	<b>26</b>
4.1 External cleaning. . . . .	26
4.2 Automatic cleaning of group heads. . . . .	27
4.3 Partial draining of the boiler. . . . .	27
4.4 Daily maintenance. . . . .	27
<b>5. Selecting touch-button indicator and lighting modes in work area</b>	<b>28</b>
5.1 Touch-button indicator and lighting modes in work area . . . . .	28
5.2 Procedure for changing the touch-button indicator mode. . . . .	29
<b>6. Warning signals</b>	<b>30</b>
<b>7. Warranty conditions</b>	<b>30</b>
<b>8. Contact information</b>	<b>30</b>

## 1. Safety instructions

### 1.1 Symbols

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

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

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

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

### 1.2 Safety instructions

<b>Installation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>The machine should only be installed by authorised technical personnel. The manufacturer does not accept any responsibility for any injuries caused by improper installation.</li> </ul>
<b>Transport</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>The use of gloves and a minimum of two people is recommended during manual transport of the machine to its place of installation.</li> </ul>
<b>Storage</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>The machine should be stored in places with a temperature above 5°C.</li> <li>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.</li> <li>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.</li> </ul>
<b>Placement</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>Adjust the height of the machine using the support feet. Maximum inclination cannot exceed 1° between any of its axes.</li> </ul>

## 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 above-mentioned 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.

EN

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

Important tips



- Install the machine on a solid base.



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

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



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

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

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



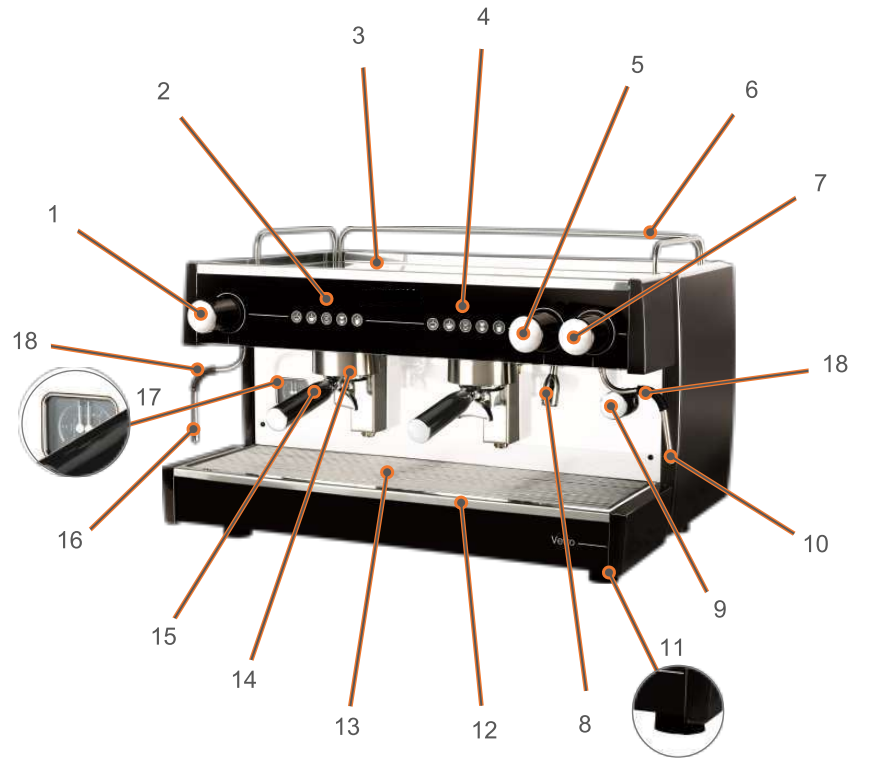
- Avoid possible burns by not touching the outlets before, during and after serving a beverage. Be careful with the containers used for serving the beverages (cups, jars, glasses, etc.) because they may be hot.




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

## 2. General description

### 2.1 Overview



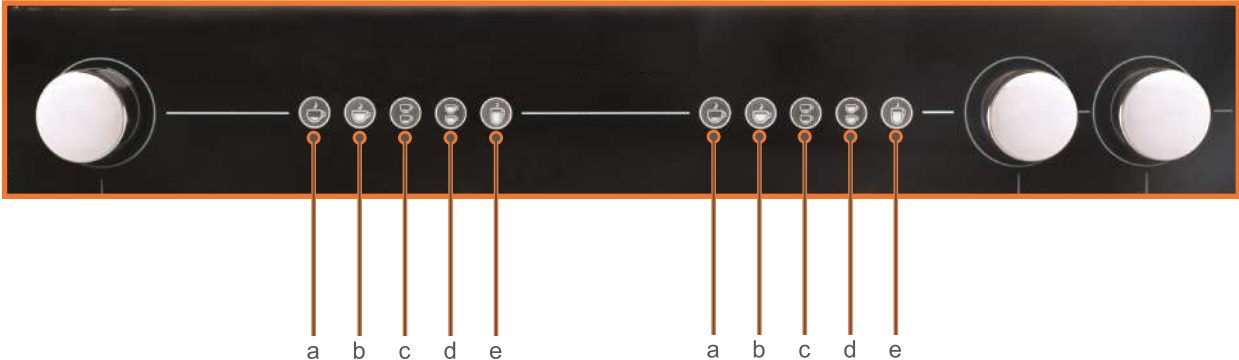
TECHNICAL CHARACTERISTICS		
No of Gr.	2Gr.	3Gr.
Width (B)	730 mm	900 mm
Height (A)	470 mm	470 mm
Depth (C)	530 mm	530 mm
Weight	54 Kg	66 Kg
Hydr. supply	3/8" G	3/8" G
Heater Power	2600 W	3700 W
	3500 W	4600 W
Electric Power	2800 W	3900 W
	3700 W	4800 W
Boiler capacity	13 Litros	18 Litros



- |                                   |                        |                           |
|-----------------------------------|------------------------|---------------------------|
| 1- Left steam knob                | 7- Right steam knob    | 13- Cup support grille    |
| 2- Group head 1 touch pad (left)  | 8- Hot water outlet    | 14- Group head            |
| 3- Cup warming tray               | 9- Main switch         | 15- Filter-holder         |
| 4- Group head 2 touch pad (right) | 10- Right steam outlet | 16- Left steam outlet     |
| 5- Hot water knob                 | 11- Feet               | 17- Gauge                 |
| 6- Cup rails                      | 12- Drainage tray      | 18- Temperature protector |

EN

### 2.2 Beverage selection buttons



a	b	c	d	e	a	b	c	d	e
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

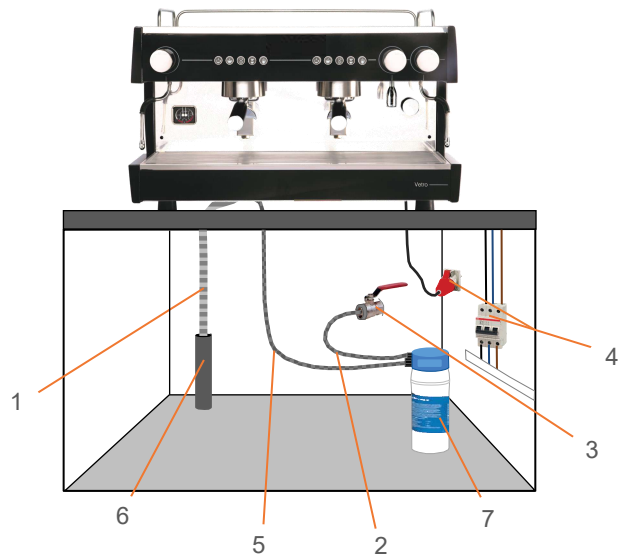
a- Short coffee button	c- Two short coffees button	e- Continuous coffee button
b- Long coffee button	d- Two long coffees button	

### 3. Installation and operation

#### 3.1 Before installing

**Check before installing:**

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



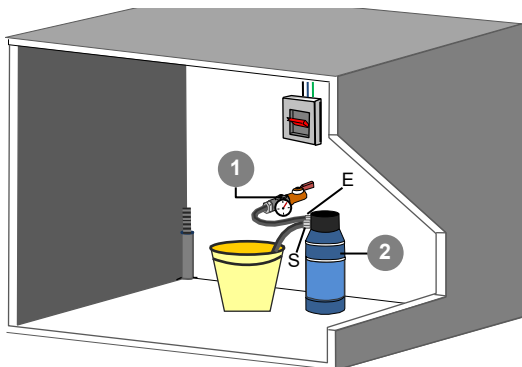
#### 3.2 Installation (After unpacking the machine, take the following steps)

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



#### Installing and Purging the Water Purifier

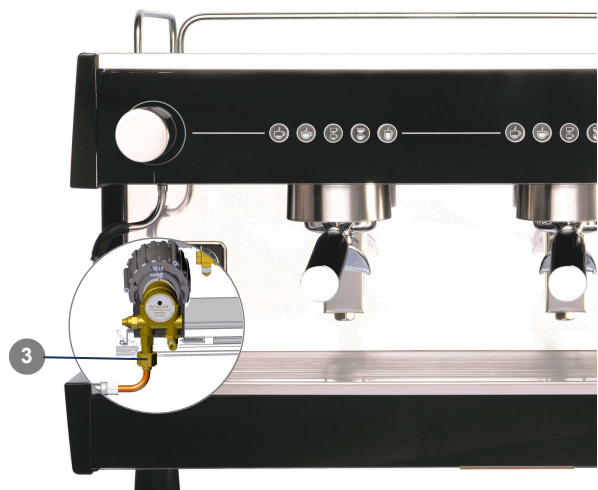
- 1
  - Place the machine in the work area and connect the water supply to the water purifier filter (2): with the stopcock (1) closed, connect the short hose from the stopcock (1) to the filter inlet (E) and connect the longer hose to the filter outlet (S).
  - Purge the water purifier outlet, opening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



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

#### Hydraulic connection and water supply

- 2
  - 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.





### Installation of the drain hose

3



Drainage tray outlet

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



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

### Electrical connection

4

- Connect the machine to a suitable connection, in line with current electrical regulations.
- Connect the machine according to the mains voltage of the establishment.



*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.*

### Operation

5

- 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. (see section 6, page 26)*

### Purging the group heads

6

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



1 bar working pressure.

7

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

8

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

**Note:**

- Before programming the different coffee doses, make sure the grind fineness and amount of coffee are correct. Also check that the pump is correctly adjusted to a 9 bar pressure, making coffee on one group head. To view the pump pressure, check the gauge located on the front of the machine to the left and see what the pressure needle to the left marks. If necessary, adjust the pump using the bypass (the pump is located inside the machine, to the left). To access it you will need to remove the left-hand panel of the machine.

### 3.3 Coffee dose programming

1. Entering the programming mode
2. Programming the dose
3. Exiting the programming mode

#### 1. Entering the programming mode

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

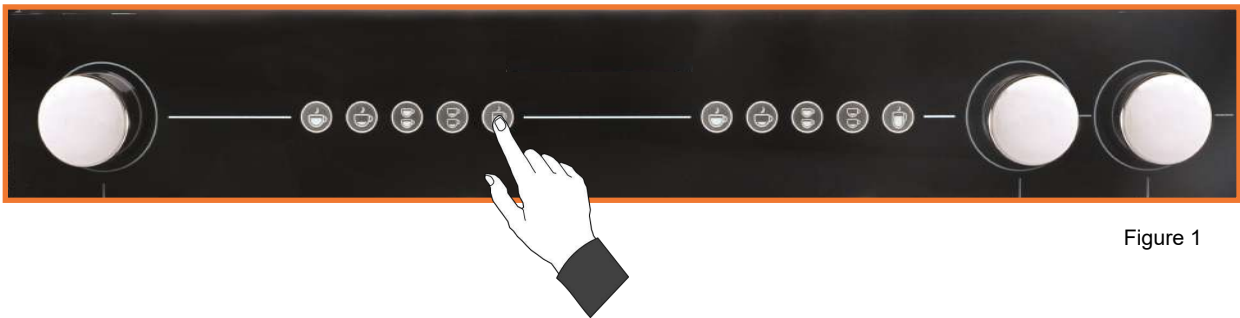


Figure 1

#### 2. Programming the dose

- 2.1 Press and hold the beverage button that you want to program in group head 1 until the coffee dispenser is activated.
- 2.2 Wait until you have obtained the required dose and press the same button to stop the dispensing.
- 2.3 Repeat points 2.1 and 2.2 for all the programmable buttons in the left group head.

**Note:** By only programming group head 1 (left), all the other groups will be automatically programmed when exiting the programming. If you want in any group different doses to those programmed in group head 1, continue programming by repeating points 2.1, 2.2 and 2.3 for the group heads in which you want different doses, before finally exiting the programming.

#### 3. Exiting the programming mode

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

## 4. Cleaning and daily maintenance

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

### 4.1 External cleaning

- Do not use any chemical or abrasive product to clean the machine, only use a cotton cloth dampened with water. Take special care with the touch pad and areas related to beverage preparation, the steam arm, hot water outlet, group head and porta-filter.
- With the supplied brush, clean all the corners, openings and hard to reach spots.



## 4.2 Automatic cleaning of group heads

### Cleaning all the group heads simultaneously

#### 4.2.1 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. Turn on the machine with the main switch and wait until the long coffee button from group 1 (left touch-button) goes out. Then hold down the two long coffees button from group 1 (left), and wait for the continuous Coffee to light up. Cleaning will end after 15 cycles. To exit the cleaning mode, go to point 4.2.2.

#### 4.2.2 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 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.

## 4.3 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.

## 4.4 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 over-tightening it.
4. Clean the steam arm with a damp cloth and purge it several times.

EN

### Practical tips



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



## 5. Selecting touch-button indicator and lighting modes in work area

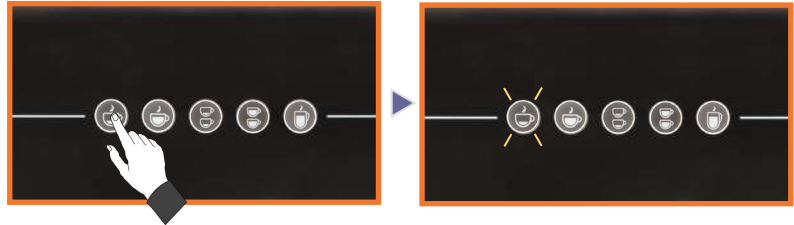
### 5.1 Touch-button indicator and lighting modes in work area

- You can choose from 3 different indicator 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 touch-buttons and the lit work area. The work area lighting option can be deactivated.

#### Touch-button indicator Mode

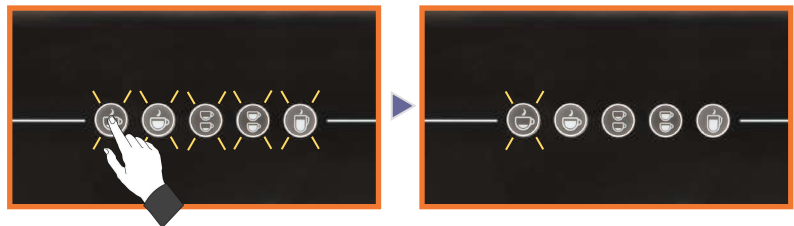
##### Mode 1 indicator

- a. By default all the LEDs of the touch-buttons are off; when you press a button its LED will come on and the others remain off.



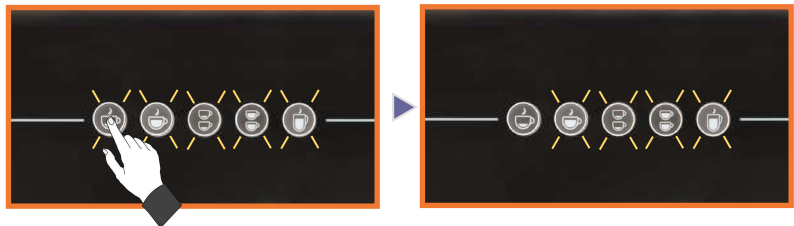
##### Mode 2 indicator (by default)

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



##### Mode 3 indicator

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



#### Work area lighting

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

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

- Turn off the machine with the main switch
- Turn on the machine with the main switch and wait until the long coffee button from group 1 (left touch-button) goes out.
- Then, hold down the button for one short Coffee until the touch-button lights turn on and off. Eventually, the machine will automatically restart and the buttons will be lit.

##### Lighting activated (by default)

- b. The work area light is permanently on.



##### Lighting deactivated

- c. The work area light never comes on.



## 5.2 Procedure for changing the touch-button indicator mode

1. Turn off the machine with the main switch.
  2. Turn on the machine with the main switch and wait until the long coffee button from group 1 (left touch-button) goes out.
  3. Simultaneously Hold down the buttons for one short coffee and a continuous coffee from group 1 (left), see figure 1.
  4. Wait until the 3 touch-button LEDs from group 1 start to flash (see figure 2), indicating that you are now in touch-button indicator mode.
- Press the **“one short coffee”** button to select **“Mode 1”**.
  - Press the **“long coffee”** button to select **“Mode 2”**.
  - Press the **“two short coffees”** button to select **“Mode 3”**.
  - After selecting the preferred mode, wait until the machine consecutively tests all the group heads with the turning on and subsequent turning off of each of the group heads. At the end of the auto-test, the machine will be ready for use.

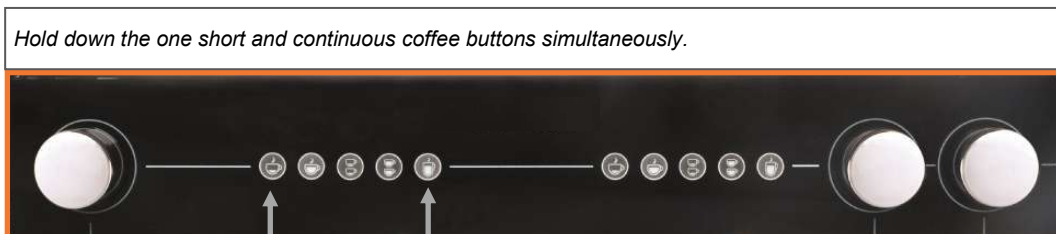


Figure 1.

Group 1



Figure 2.

Mode 3.  
Mode 2.  
Mode 1. } Touch-button indicator mode

## 6. Warning signals

### Level safety alarm

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



### Flowmeter alarm

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



## 7. Warranty conditions

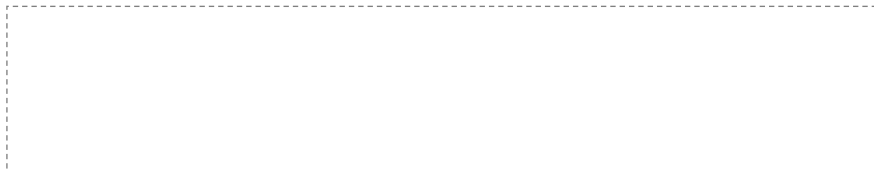
All components of the machine are guaranteed for 12 months (after their installation) against any defect that affects its correct operation.

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

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

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

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



## 8. Contact information



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

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

**LIBRETTO DI ISTRUZIONI**

**IT**




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

	<u>Pagina</u>
<b>1. Indicazioni per la sicurezza</b>	<b>33</b>
1.1 Simboli . . . . .	33
1.2 Indicazioni per la sicurezza . . . . .	33 - 35
<b>2. Descrizione generale</b>	<b>36</b>
2.1 Vista generale. . . . .	36
2.2 Pulsanti per la selezione del prodotto . . . . .	36
<b>3. Installazione e attivazione</b>	<b>37</b>
3.1 Prima dell'installazione. . . . .	37
3.2 Installazione . . . . .	37 - 38
3.3 Programmazione della dose di caffè . . . . .	39
<b>4. Pulizia e manutenzione giornaliera</b>	<b>39</b>
4.1 Pulizia esterna . . . . .	39
4.2 Pulizia automatica dei gruppi . . . . .	40
4.3 Svuotamento parziale della caldaia . . . . .	40
4.4 Manutenzione giornaliera . . . . .	40
<b>5. Selezione della modalità di indicazione delle pulsantiere e illuminazione dell'area di lavoro</b>	<b>41</b>
5.1 Modi di indicazione delle pulsantiere e illuminazione dell'area di lavoro . . . . .	41
5.2 Procedimento per modificare la modalità di indicazione delle pulsantiere . . . . .	42
<b>6. Avvisi di allarme</b>	<b>43</b>
<b>7. Condizioni di garanzia</b>	<b>43</b>
<b>8. Informazioni di contatto</b>	<b>43</b>



## 1. Indicazioni per la sicurezza

### 1.1 Simboli

	<b>AVVERTENZA</b> Può provocare danni.
	<b>INFORMAZIONI</b> Informazioni importanti o utili.
	<b>PERICOLO CORRENTE ELETTRICA</b> Può provocare danni.

**Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso prima di mettere in funzione la nuova macchina da caffè per la prima volta.**

**Conservare le presenti istruzioni in un luogo sicuro dove poterle consultare all'occorrenza.**

**L'uso improprio della macchina esonera Quality Espresso da ogni responsabilità.**

### 1.2 Indicazioni per la sicurezza

<b>Installazione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>La macchina deve essere installata solo da personale tecnico autorizzato. Il produttore declina ogni responsabilità per gli 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 è consigliato l'uso di guanti e un minimo di 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>In caso di conservazione o trasporto della macchina con temperature inferiori a 0 °C, per evitare il congelamento, il circuito idraulico della macchina deve essere preventivamente svuotato.</li> <li>In caso di congelamento, la macchina dovrebbe essere collocata in un luogo con una temperatura superiore a 10 °C attendendo poi che si scongeli. Prima che si scongeli, la macchina non deve essere collegata al circuito elettrico per nessun motivo.</li> </ul>
<b>Collocazione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Si raccomanda di installare la macchina 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 mediante i piedi di supporto, l'inclinazione massima tra uno qualsiasi dei suoi assi non potrà essere superiore a 1°.</li> </ul>

## Collegamento elettrico



- Assicurarsi che tutte le caratteristiche relative al collegamento elettrico corrispondano alla descrizione presente sulla placca delle caratteristiche della macchina in quanto a voltaggio, frequenza e potenza. La placca delle caratteristiche si trova sul telaio, sotto la vaschetta di raccolta.



- Si ritiene che l'installazione della macchina sia corretta quando è stata effettuata mediante un interruttore magnetotermico onnipolare adeguato alla potenza della macchina, unitamente ad un differenziale che non superi una corrente residua di 30 mA.
- La macchina deve essere installata in conformità alle normative elettriche vigenti. Assicurarsi che l'installazione elettrica disponga di un collegamento di terra sicuro in conformità alle norme precedentemente menzionate. Quality Espresso declina ogni responsabilità per gli eventuali danni causati da un'installazione o da un collegamento a terra difettoso.
- Non utilizzare prolunghe o prese multiple di alcun tipo per collegare la macchina alla rete elettrica principale. Il cavo per la connessione alla rete non deve mai essere arrotolato, bensì deve essere esteso al massimo per evitare eventuali surriscaldamenti.

## Manipolazione



- Qualsiasi manipolazione delle parti interne della macchina deve essere eseguita da un servizio tecnico autorizzato.
- È obbligatorio effettuare le operazioni preventive di pulizia e manutenzione seguendo la frequenza indicata sulla macchina o dal servizio tecnico.
- Il fabbricante declina ogni responsabilità per eventuali danni arrecati alla macchina dovuti all'inadempimento di tali obblighi, così come ad un utilizzo scorretto o inadeguato della macchina.
- Tutti i componenti della macchina, incluso il cavo di alimentazione, dovranno essere sostituiti esclusivamente con ricambi originali. Se il cavo di collegamento è danneggiato, deve essere sostituito dal fabbricante, dal suo servizio post vendita o da personale qualificato al fine di evitare pericoli.
- Prima di procedere a qualsiasi operazione di manutenzione, lasciare la macchina scollegata dalla corrente elettrica spegnendo l'interruttore generale dell'installazione o scollegando il cavo di alimentazione.

**Nota:** questo apparecchio non supera i 70 dB di pressione sonora.

Consigli importanti



- Installare la macchina su una base solida.



- Persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o senza esperienza, possono utilizzare la macchina solo sotto supervisione o dopo aver ricevuto formazione adeguata sull'utilizzo dell'apparecchio in modo sicuro e se comprendono i pericoli connessi. Tenere i bambini lontani dall'apparecchio.

- Non utilizzare la macchina all'aperto, a meno che non venga protetta dagli elementi esterni (aria, pioggia, nebbia, ecc.)



- La macchina non dovrà essere in nessun caso esposta, anche in fase di pulizia, a getti d'acqua o vapore.

- Non toccare la macchina 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.



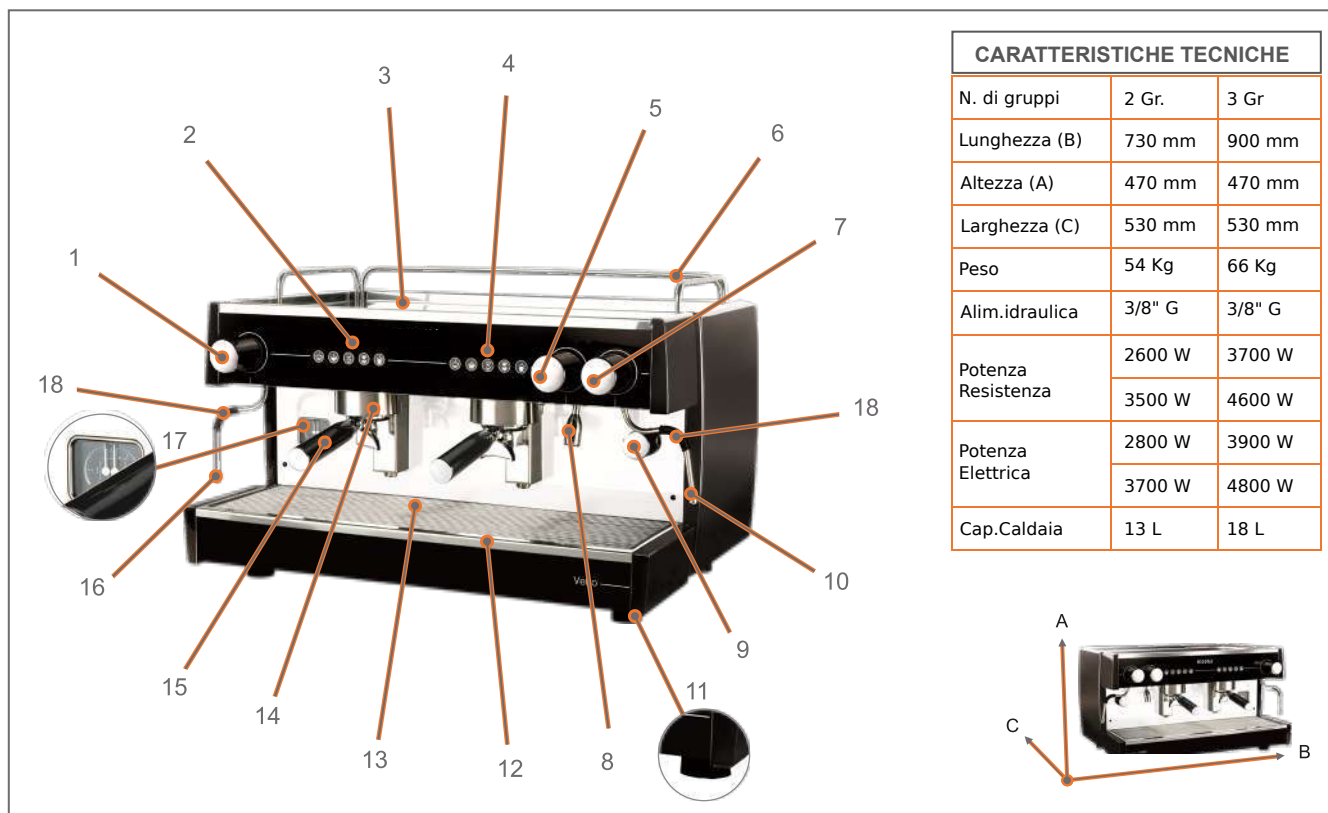
- Per evitare il rischio di ustioni, non toccare i punti di erogazione prima, durante e dopo aver servito un prodotto. Prestare attenzione ai contenitori utilizzati per servire i prodotti (tazze, brocche, bicchieri, ecc.) che potrebbero essere caldi.



- Non versare acqua o collocare contenitori umidi sulla parte superiore della macchina. L'acqua potrebbe penetrare attraverso i fori di ventilazione e causare danni alla macchina o al personale che la manipola.

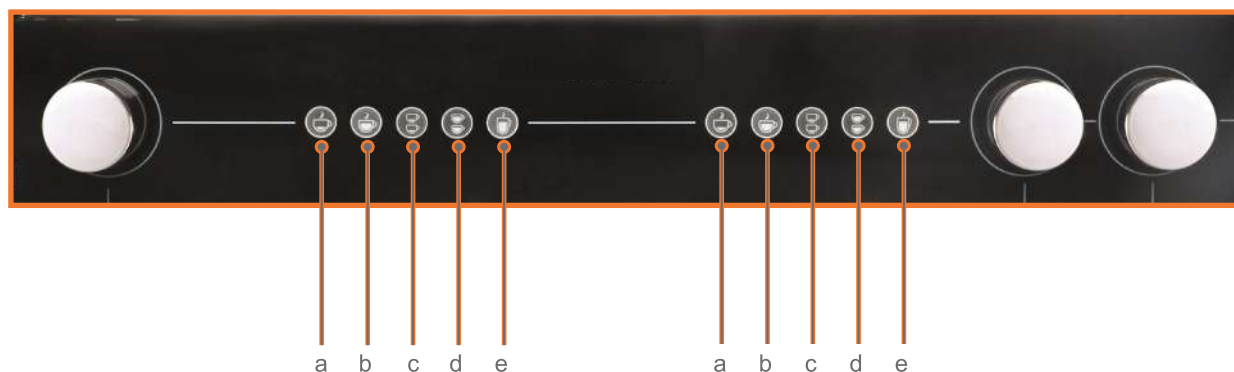
## 2. Descrizione generale

### 2.1 Vista generale



- |                                      |                               |                                   |
|--------------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------|
| 1- Manopola sinistra del vapore      | 7- Manopola destra del vapore | 13- Griglia poggiatazze           |
| 2- Pulsantiera gruppo 1 (a sinistra) | 8- Uscita acqua calda         | 14- Gruppo di erogazione          |
| 3- Vassoio scaldatazze               | 9- Interruttore generale      | 15- Portafiltri                   |
| 4- Pulsantiera gruppo 2 (a destra)   | 10- Uscita destra del vapore  | 16- Uscita sinistra del vapore    |
| 5- Manopola acqua calda              | 11- Piedi                     | 17- Manometro                     |
| 6- Sponda                            | 12- Vaschetta di raccolta     | 18- Protezione per la temperatura |

### 2.2 Pulsanti per la selezione del prodotto



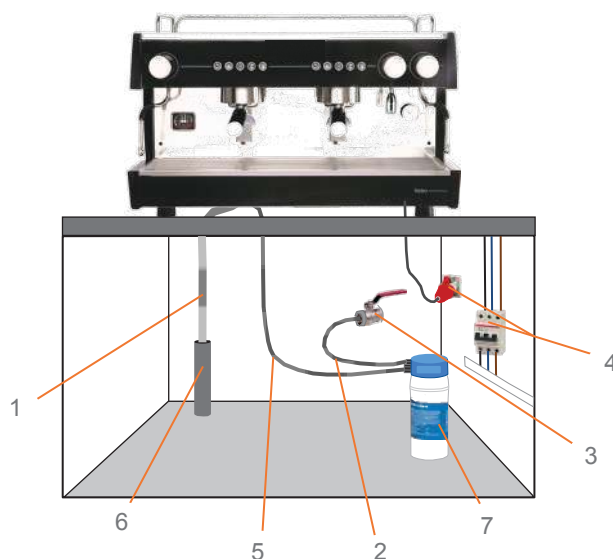
- |                                |                                  |                            |
|--------------------------------|----------------------------------|----------------------------|
| a- Pulsante per un caffè corto | c- Pulsante per due caffè corti  | e- Pulsante caffè continuo |
| b- Pulsante per un caffè lungo | d- Pulsante per due caffè lunghi |                            |

### 3. Installazione e attivazione

#### 3.1 Prima dell'installazione

##### Verificare prima dell'installazione:

1. Tubo di scarico con diametro interno non inferiore a 35 mm.
2. Tubo di alimentazione idraulica dalla rete al decalcificatore.
3. Rubinetto di mandata con uscita 3/8" G - maschio.
4. Base della presa con collegamento a terra protetta con interruttore magnetotermico.
5. Tubo idraulico di alimentazione dal decalcificatore alla macchina (fornito con la macchina).
6. Tubo di scarico (fornito con la macchina).
7. Decalcificatore.



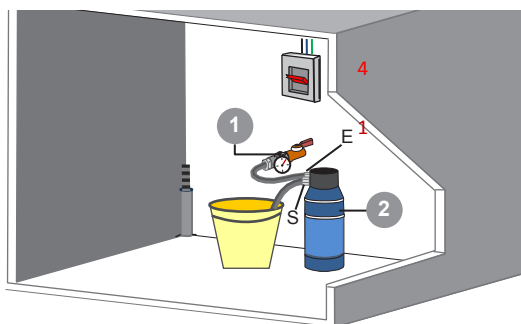
#### 3.2 Installazione (Dopo aver disimballato la macchina, devono essere eseguite le seguenti operazioni)

- - Verificare che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sulla placca delle caratteristiche e nella documentazione della macchina.



##### Installazione e spurgo del decalcificatore

- 1 • 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.



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 una qualità ottimale del prodotto.

##### Collegamento idraulico e alimentazione idrica

- 2 • Collegare l'uscita del filtro di decalcificazione all'ingresso dell'acqua della pompa (3).
- Aprire il rubinetto di mandata (1).
- Assicurarsi che i collegamenti realizzati siano a tenuta stagna e che non vi siano perdite d'acqua.



### Installazione del tubo di scarico

3



Uscita vaschetta di raccolta

- Estrarre la vaschetta di raccolta e collegare il tubo corrugato fornito con la macchina all'uscita della vaschetta di raccolta (vedi figura), infine inserire l'altra estremità nello scarico generale dell'installazione.



Per facilitare un buon drenaggio, è importante che il tubo di scarico sia completamente dritto e non resti sospeso.

### Collegamento elettrico

4

- Collegare la macchina a una presa adeguata in conformità alle norme elettriche locali.
- Collegare la macchina secondo la tensione di rete dell'installazione in base alle indicazioni riportate sull'etichetta applicata al cavo di installazione, vedi figura a).



Non utilizzare prolunghe o prese multiple di alcun tipo per collegare la macchina alla rete elettrica principale.

Il cavo per la connessione alla rete non deve mai essere arrotolato, bensì deve essere esteso al massimo per evitare eventuali surriscaldamenti.

### Avviamento

5

- Ruotare l'interruttore generale in senso orario per avviare la macchina.

All'inizio la centralina elettronica rileva l'assenza di livello dell'acqua nella caldaia, attiva l'elettrovalvola di carica e la pompa, che rimangono attive fino a quando la sonda di livello rileva il livello dell'acqua appropriato. Da questo momento in poi, la resistenza della caldaia sarà attiva e l'intero sistema verrà riscaldato.



Se la centralina non rileva per un certo periodo di tempo il livello dell'acqua nella caldaia, tutti i LED dei pulsanti programmabili continueranno a lampeggiare. L'allarme scomparirà quando la macchina verrà spenta e riaccesa. (vedi paragrafo 6, pag. 13)

### Spurgo dei gruppi

6

- Posizionare il portafiltri nel gruppo di erogazione e premere il pulsante del caffè continuo per spurgare il gruppo, lasciar scorrere l'acqua per circa 30 secondi e attendere che la macchina raggiunga la temperatura di esercizio, osservando che il manometro indichi 1 bar di pressione nella caldaia.



Pressione di esercizio 1 bar.

7

- Mentre la macchina si riscalda, procedere all'installazione del macinacaffè, alla regolazione del punto di macinazione e al dosaggio.

8

- Quando la macchina raggiunge la temperatura di esercizio ed il punto di macinazione è stato regolato, procedere alla programmazione della dose di caffè (vedi paragrafo 3.3, pag. 9).

## Nota:

- Prima di programmare le diverse dosi di caffè, assicurarsi che il punto di macinazione e la quantità di caffè siano corretti. Verificare, inoltre, che la pompa sia correttamente impostata sulla pressione di 9 bar, erogando caffè in un solo gruppo. Per visualizzare la pressione della pompa, andare sul manometro posto sulla parte anteriore della macchina a sinistra e vedere cosa segna l'ago di pressione posto a sinistra. Qualora sia necessario regolare la pompa attraverso il bypass (la pompa si trova all'interno della macchina, sul lato sinistro), per accedervi è necessario rimuovere il pannello laterale sinistro della macchina.

### 3.3 Programmazione della dose di caffè

1. Accedere alla programmazione
2. Programmare le dosi
3. Uscire dalla programmazione

#### 1. Accedere alla programmazione

- 1.1 Disinserire l'alimentazione della macchina mediante l'interruttore generale.
- 1.2 Avviare la macchina per mezzo dell'interruttore generale e attendere che il tasto per un caffè lungo del gruppo 1 (pulsantiera sinistra) si spenga. In questo momento, tenere premuto il pulsante continuo del gruppo 1 (pulsantiera sinistra) fino a quando tutte le luci dei pulsanti restano fisse.

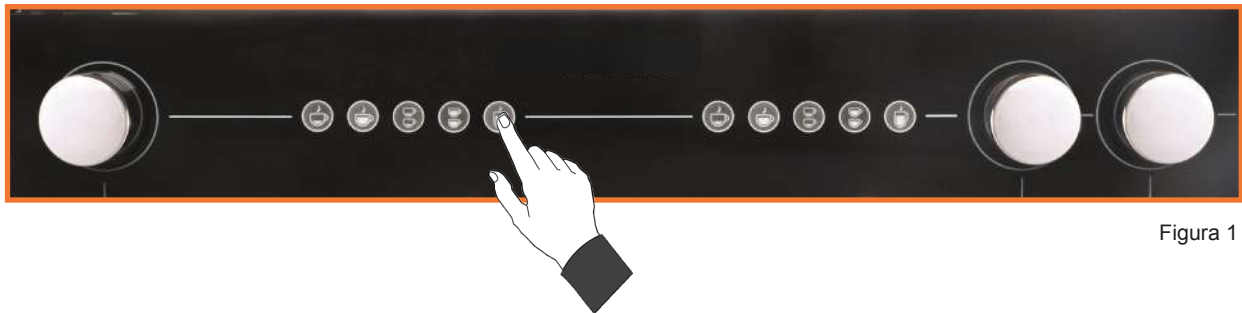


Figura 1

#### 2. Programmare le dosi

- 2.1 Tenere premuto il pulsante del prodotto che si desidera programmare nel gruppo 1 fino a quando l'erogazione del caffè viene attivata.
- 2.2 Attendere fino ad ottenere la dose desiderata e premere lo stesso pulsante per interrompere l'erogazione.
- 2.3 Ripetere i punti 2.1. e 2.2. per tutti i pulsanti programmabili del gruppo sinistro.

**Nota:** Se viene programmato solo il gruppo 1 (a sinistra), tutti gli altri gruppi verranno programmati automaticamente quando si esce dalla programmazione. Qualora, in qualsiasi gruppo, si vogliano ottenere dosi diverse da quelle programmate nel gruppo 1, continuare a programmare ripetendo i punti 2.1, 2.2 e 2.3 nei gruppi che si vogliono programmare con dosi diverse, infine uscire dalla programmazione.

#### 3. Uscire dalla programmazione

- 3.1 Spegner e riaccendere la macchina dall'interruttore generale.

## 4. Pulizia e manutenzione giornaliera

- È necessario mantenere la macchina in condizioni ottimali di pulizia ogni giorno, per garantire la necessaria igiene e la buona qualità del prodotto finale, nonché una maggiore durata della macchina.

### 4.1 Pulizia esterna

- Non utilizzare prodotti chimici o abrasivi per la pulizia della macchina, utilizzare esclusivamente un panno di cotone inumidito con acqua. Prestare particolare attenzione alle pulsantiere e alle zone relative al prodotto, lancia a vapore, uscita dell'acqua calda, gruppo e portafiltri.

## 4.2 Pulizia automatica dei gruppi

### Pulizia simultanea di tutti i gruppi

#### 4.2.1 Avvio del ciclo di pulizia

- Togliere l'alimentazione elettrica dalla macchina mediante l'interruttore generale.
- Collocare l'accessorio di pulizia della macchina in ciascuno dei portafiltri e inserirli in ogni gruppo della macchina.



**Accessorio per la pulizia del gruppo**



- Si consiglia di realizzare la pulizia con un detergente speciale almeno una volta al mese.

- Avviare la macchina per mezzo dell'interruttore generale e attendere che il tasto per un caffè lungo del gruppo (pulsantiera sinistra) si spenga. Quindi tenere premuto il pulsante per due caffè lunghi del gruppo 1 (a sinistra) e attendere che si accendano i pulsanti del caffè continuo. La pulizia terminerà dopo 15 cicli. Per uscire dalla modalità di pulizia passare al successivo punto 4.2.2.

#### 4.2.2. Interruzione del ciclo di pulizia

- Per uscire dalla modalità di pulizia automatica, spegnere e riaccendere l'apparecchio per mezzo dell'interruttore generale.

### Pulizia indipendente per ciascun gruppo

Con l'apparecchio in funzione, tenere premuto il pulsante per caffè continuo del gruppo da pulire fino a quando inizia a lampeggiare. La pulizia terminerà dopo 15 cicli o premendo nuovamente il pulsante del caffè continuo.

**Nota:** mentre viene eseguita la pulizia indipendente di un gruppo, è consentito preparare caffè con l'altro gruppo.

## 4.3 Svuotamento parziale della caldaia manuale

È importante, al fine di mantenere l'acqua della caldaia in buone condizioni, eseguire lo svuotamento parziale della caldaia almeno una volta al mese. Per farlo, aprire il rubinetto manuale dell'acqua calda per tisane e fare uscire l'acqua. Non appena viene attivato il sistema di riempimento automatico, chiudere il rubinetto fino al raggiungimento del livello di acqua appropriato nella caldaia. Ripetere l'operazione più volte.

## 4.4 Manutenzione giornaliera

All'inizio della giornata	Alla fine della giornata
<ol style="list-style-type: none"> <li>Attivare il gruppo per 20 secondi per scaricare l'acqua trattenuta nel circuito.</li> <li>Controllare che l'acqua fuoriesca dalla doccetta formando un unico getto e in modo continuo, in caso contrario, effettuare la pulizia del gruppo. Se il problema persiste sostituire la guarnizione e la doccetta.</li> <li>Eliminare dal dosatore i resti di caffè macinato del giorno precedente.</li> <li>Verificare che la dose di caffè e il punto di macinazione siano adeguati.</li> <li>Preparare un caffè e controllare che fuoriesca correttamente.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Limitare la quantità di caffè da macinare al consumo del momento, poiché il caffè macinato da un giorno all'altro deve essere smaltito.</li> <li>Pulire il gruppo (doccetta e scarico) utilizzando l'accessorio di pulizia in dotazione.</li> <li>Pulire il filtro e il portafiltri con acqua calda, controllare controluce che i fori del filtro non siano ostruiti. Lasciare il portafiltri in posizione nel gruppo senza tensione.</li> <li>Pulire il tubo del vapore con un panno umido e spurgare diverse volte.</li> <li>Eliminare i residui di caffè dalla vaschetta di raccolta.</li> </ol>



### **Consigli pratici**

- Non impilare più di tre tazze in alto sulla parte superiore della macchina.
- Evitare di scaldare il latte più di una volta. Riscaldare piccole quantità.
- Prima di riscaldare il latte, aprire il vapore per spurgare. Al termine dell'operazione, spurgare nuovamente e pulire il tubo con un panno umido.





## 5. Selezione della modalità di indicazione delle pulsanti e illuminazione dell'area di lavoro

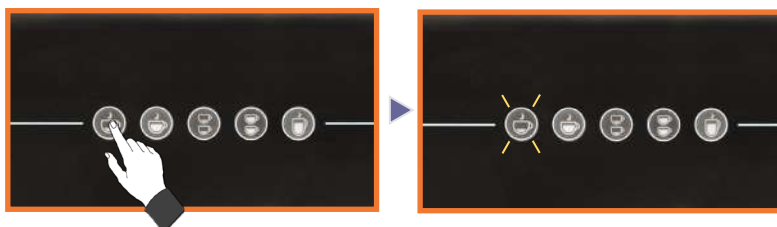
### 5.1 Modi di indicazione delle pulsantiere e illuminazione dell'area di lavoro

- È possibile scegliere tra 3 diversi modi di illuminazione per i tasti di selezione del prodotto e attivare o disattivare l'illuminazione dell'area di lavoro. Per impostazione predefinita, la macchina verrà fornita con la modalità 2 per le tastiere e l'area di lavoro illuminata. L'opzione per l'illuminazione dell'area di lavoro può essere disattivata.

#### Indicazione delle pulsantiere

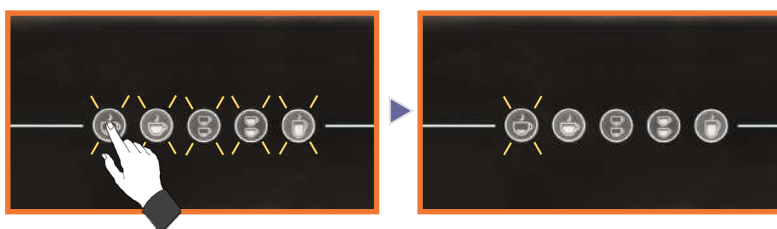
##### Indicazione della modalità 1

- a. Per impostazione predefinita, tutti i LED delle tastiere rimangono spenti, quando si preme un pulsante, il LED del pulsante si illumina, mentre gli altri rimangono spenti.



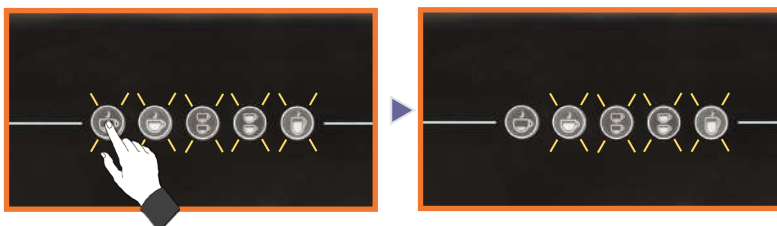
##### Indicazione della modalità 2 (predefinita)

- b. Per impostazione predefinita tutti i LED dei pulsanti sono illuminati, quando si preme un pulsante, il LED del pulsante rimane acceso, mentre gli altri si spengono.



##### Indicazione della modalità 3

- c. Per impostazione predefinita, tutti i LED dei pulsanti sono illuminati, quando si preme un pulsante, il LED del pulsante si spegne, mentre gli altri rimangono illuminati.



#### Illuminazione nella zona di lavoro

##### Attivare o disattivare l'illuminazione nella zona di lavoro

Per attivare o disattivare l'illuminazione della zona di lavoro, seguire le seguenti istruzioni.

- Spegnere la macchina mediante l'interruttore generale.
- Avviare la macchina per mezzo dell'interruttore generale e attendere che il pulsante per un caffè lungo del gruppo 1 (pulsantiera sinistra) si spenga, quindi tenere premuto il pulsante per un caffè corto fino a quando le luci delle pulsantiere si accendono e si spengono. La macchina, infine, riavvierà automaticamente e i pulsanti si accenderanno.

##### Illuminazione attivata

- b. La zona di lavoro dei due gruppi è costantemente illuminata.



##### Illuminazione disattivata

- c. La zona di lavoro dei due gruppi non è illuminata.



## 5.2 Procedimento per modificare la modalità di indicazione delle pulsantiere

1. Disinserire l'alimentazione della macchina per mezzo dell'interruttore generale.
2. Avviare la macchina per mezzo dell'interruttore principale e attendere che il tasto per un caffè lungo del gruppo 1 (pulsantiera sinistra) si spenga.
3. Tenere premuti contemporaneamente i pulsanti per un caffè corto e per caffè continuo del gruppo 1 (a sinistra), vedi figura 1.
4. Attendere che i 3 LED della pulsantiera del gruppo 1 comincino a lampeggiare (vedi figura 2), indicando che si è entrati nella **Modalità di indicazione delle pulsantiere**.
  - Premere il pulsante per “un caffè corto” per selezionare la “Modalità 1”. (indicazione delle pulsantiere)
  - Premere il pulsante per “un caffè lungo” per selezionare la “Modalità 2”. (indicazione delle pulsantiere)
  - Premere il pulsante per “due caffè corti” per selezionare la “Modalità 3”. (indicazione delle pulsantiere)
- Una volta selezionata la modalità preferita, attendere che la macchina verifichi consecutivamente tutti i gruppi accendendo e spegnendo ognuno di essi. Dopo l'autotest, la macchina sarà pronta per lavorare.



Figura 1

Gruppo 1



Figura 2

Modalità 3. }  
 Modalità 2. } Modalità indicazione  
 Modalità 1. } delle pulsantiere

## 6. Avvisi di allarme

### Allarme di sicurezza di livello

- L'allarme viene segnalato con tutti i LED dei pulsanti programmabili del caffè (un caffè corto, un caffè lungo, due caffè corti e due caffè lunghi) lampeggianti. Indica che la sonda di livello ha superato il tempo di sicurezza impostato senza rilevare presenza di acqua nella caldaia. Quando l'allarme è attivo, può essere erogato caffè esclusivamente con il pulsante per caffè continuo, gli altri pulsanti restano bloccati. Per eliminare l'allarme di livello, spegnere e riaccendere la macchina per mezzo dell'interruttore generale. Da questo momento, la macchina comincerà nuovamente a caricare acqua per riempire la caldaia, se la sonda continua a non rilevare acqua, trascorso il tempo di sicurezza, la macchina entrerà nuovamente in stato di allarme di sicurezza di livello; in questo caso è necessario chiamare il servizio tecnico.



### Allarme del contatore volumetrico

- L'allarme viene segnalato con tutti i LED dei pulsanti programmabili del caffè (un caffè corto, un caffè lungo, due caffè corti e due caffè lunghi) della pulsantiera del gruppo dove è presente il guasto lampeggianti. Questo allarme permette di preparare il caffè con tutti i pulsanti della pulsantiera, ma la quantità d'acqua non sarà quella programmata; al termine della dose l'erogazione verrà interrotta per sicurezza e l'allarme comparirà nuovamente. In questo caso chiamare il servizio tecnico.



## 7. Condizioni di garanzia

I componenti della macchina che in modo predefinito incidono sul buon funzionamento della stessa sono garantiti per 12 mesi dall'installazione.

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 vetro, 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.

Le macchine che sono state manomesse da personale non autorizzato o delle quali 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 necessari per la riparazione di un prodotto sono a carico dell'utente.

IT



## 8. Informazioni di contatto



Motors, 1-9  
 08040 Barcellona  
 Tel.+34 93 223 12 00  
 Fax+34 93 223 20 17  
 Export Tel. +34 933 946 305  
 Export Fax +34 933 322 111  
[www.qualityespresso.net](http://www.qualityespresso.net)  
 email: [info@qualityespresso.net](mailto:info@qualityespresso.net)



**ATENÇÃO:** MÁQUINA SOMENTE  
PARA USO PROFISSIONAL

**INSTRUÇÕES OPERACIONAIS**




**PT**

**Antes de colocar esta máquina a funcionar, é necessário ler as instruções de uso e ligação.**

	<u>Página</u>
<b>1. Indicações de segurança</b>	<b>47</b>
1.1 Símbolos . . . . .	47
1.2 Indicações de segurança . . . . .	47 - 48
<b>2. Descrição geral</b>	<b>49</b>
2.1 Vista geral. . . . .	49
2.2 Botões de seleção de produto . . . . .	49
<b>3. Instalação e funcionamento</b>	<b>50</b>
3.1 Antes da instalação . . . . .	50
3.2 Instalação . . . . .	50 - 51
3.3 Programação das doses de café . . . . .	52
<b>4. Limpeza e cuidados diários</b>	<b>53</b>
4.1 Limpeza externa. . . . .	53
4.2 Limpeza automática dos grupos . . . . .	54
4.3 Esvaziamento parcial da caldeira. . . . .	54
4.4 Cuidados diários. . . . .	54
<b>5. Seleção do modo de indicação dos botões e iluminação da área de trabalho</b>	<b>55</b>
5.1 Modos de indicação dos botões e iluminação da área de trabalho . . . . .	55
5.2 Procedimento para mudar o modo de indicação dos botões. . . . .	56
<b>6. Avisos de alarme</b>	<b>57</b>
<b>7. Condições de garantia</b>	<b>57</b>
<b>8. Informação de contacto</b>	<b>57</b>

## 1. Indicações de segurança

### 1.1 Símbolos

	<b>AVISO</b> Pode causar danos.
	<b>INFORMAÇÃO</b> Informação que é importante ou útil.
	<b>PERIGO RISCO ELÉTRICO</b> Pode causar danos.

**Pedimos que se assegure de ler atentamente este manual de utilizador antes de colocar em funcionamento pela primeira vez a sua nova máquina de café.**

**Guarde estas instruções em local seguro onde possa consultá-las em caso de necessidade.**

**A utilização inadequada desta máquina exime a Quality Espresso de qualquer responsabilidade.**

### 1.2 Indicações de segurança

<b>Instalação</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A máquina só deveria ser instalada por pessoal técnico autorizado. O fabricante declina qualquer responsabilidade pelos possíveis danos causados por uma instalação inadequada.</li> </ul>
<b>Transporte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Recomenda-se a utilização de luvas e um mínimo de duas pessoas para o transporte manual da máquina até ao ponto de instalação.</li> </ul>
<b>Armazenamento</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A máquina deve ser armazenada em locais com uma temperatura superior a 5 °C.</li> <li>Em caso de armazenamento ou transporte da máquina com temperaturas inferiores a 0 °C, e para evitar a congelação, deve-se esvaziar previamente o circuito hidráulico da máquina.</li> <li>Em caso de congelação, a máquina deveria colocar-se num local com uma temperatura superior a 10 °C e esperar que descongele. Sob nenhuma circunstância, deve conectar-se a máquina ao circuito elétrico antes da descongelação.</li> </ul>
<b>Localização</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Recomenda-se instalar a máquina num local espaçoso, livre de correntes de ar e com uma base sólida. Evite instalar a máquina sobre uma superfície húmida ou quente.</li> <li>Regule a altura da máquina através dos pés de apoio, a inclinação máxima não poderá ser superior entre qualquer dos seus eixos a 1°.</li> </ul>

## Ligação elétrica



- Verifique que todas as características de ligação elétrica coincidem em voltagem, frequência e potência, com as descritas na placa de características da máquina. A placa de características encontra-se localizada no chassi debaixo da bandeja de escoamento.



- Consideramos que a máquina foi instalada corretamente, quando se fez através de um interruptor magneto-térmico omipolar adequado à potência da máquina, junto com um diferencial que não exceda uma corrente residual de 30 mA.
- A máquina tem de ser instalada de acordo com as normas elétricas em vigor do local. Tem de se assegurar que a instalação elétrica tem uma ligação fiável à terra de acordo com as normas anteriormente mencionadas. A Quality Espresso declina qualquer responsabilidade pelos possíveis danos causados por uma instalação ou ligação à terra defeituosa.
- Não deve fazer-se uso de extensões ou tomadas múltiplas de nenhum tipo para conectar a máquina à rede elétrica. O cabo de ligação à rede elétrica, nunca deverá ser enrolado, pelo contrário, deverá esticar-se ao máximo para evitar um eventual sobreaquecimento.

## Manipulação



- Qualquer manipulação interna da máquina tem de ser feita por um serviço técnico autorizado.
- É obrigatório fazer a limpeza e a manutenção preventiva de acordo com a frequência indicada pela máquina ou o serviço técnico.
- O fabricante declina qualquer responsabilidade por eventuais danos à máquina devido ao incumprimento dessas obrigações, assim como as devidas a um uso incorreto ou inadequado da máquina.
- Todos os componentes da máquina, incluindo o cabo de alimentação, serão substituídos apenas por peças originais. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço pós-venda ou por pessoal qualificado similar com o fim de evitar um perigo.
- Antes de proceder a qualquer operação de manutenção, deixar a máquina sem energia elétrica quer através do interruptor geral da instalação ou desligando o cabo de alimentação.

**Nota:** este aparelho não ultrapassa os 70 dB de pressão acústica.



Conselhos importantes



- Instalar a máquina sobre uma base sólida.



- Este equipamento pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, se tiverem supervisão ou formação apropriadas ao uso do aparelho de uma maneira segura e compreenderem os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho.

- Não utilize a máquina ao ar livre, a menos que esteja protegida de elementos externos, ar, chuva, nevoeiro, etc.



- O equipamento não será exposto em nenhum caso, incluindo ao fazer a limpeza, a jorros de água ou vapor.

- Não toque na máquina com os pés molhados, húmidos ou descalços, assim como com as mãos molhadas ou húmidas.

- A máquina não será utilizada para servir outros produtos que não sejam os descritos neste manual.



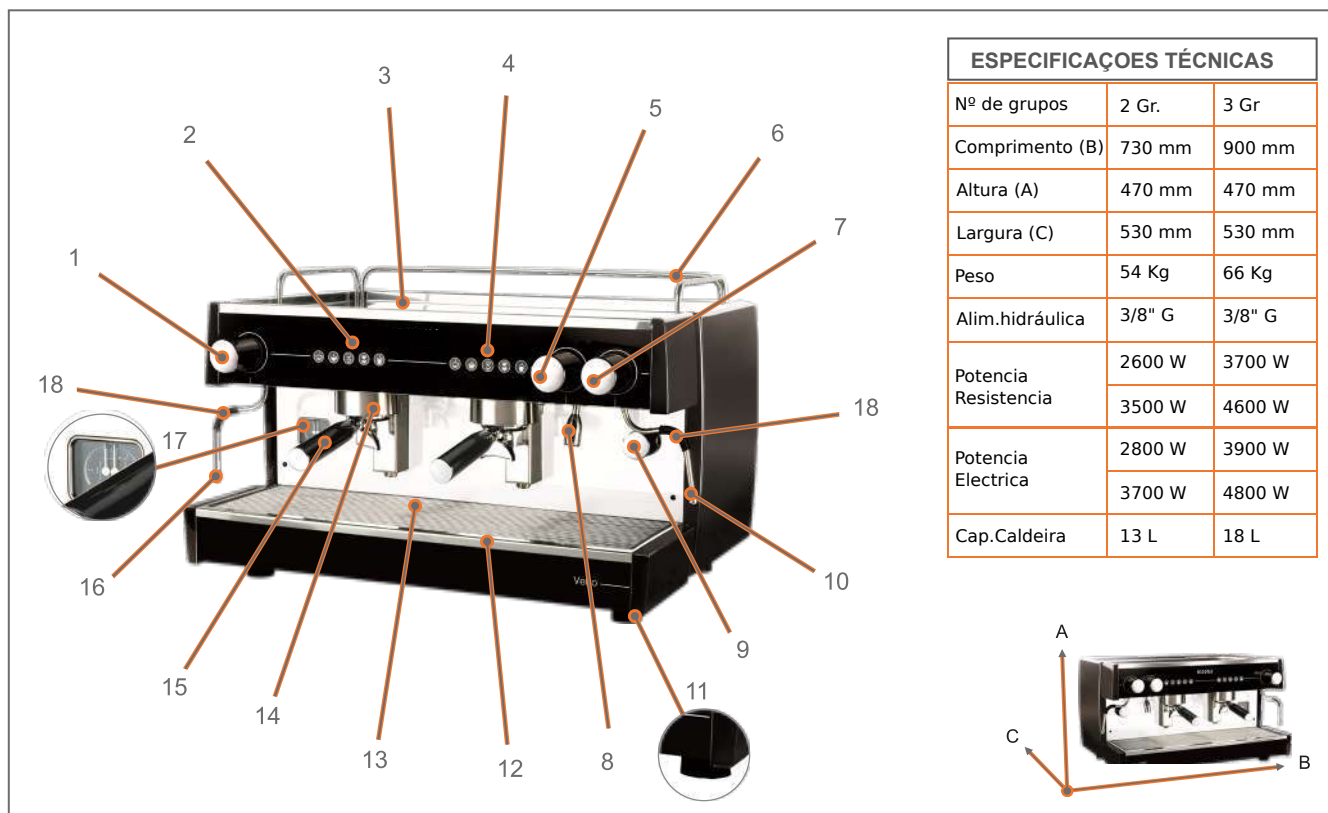
- Evitar eventuais queimaduras não tocando nas saídas, antes, durante e depois de servir um produto. Tenha cuidado com os recipientes utilizados para servir os produtos (taças, jarras, copos, etc.) podem estar quentes.



- Não verta água nem coloque recipientes húmidos na parte superior da máquina. A água poderia filtrar-se através dos orifícios de ventilação e causar danos na máquina ou ao pessoal que a manipula.

## 2. Descrição geral

### 2.1 Vista geral

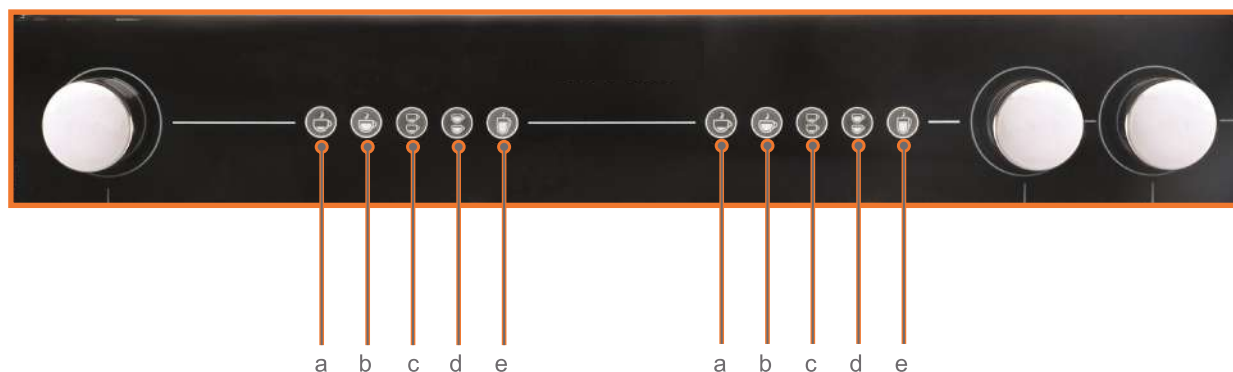


- 1- Manípulo vapor esquerdo
- 2- Botões grupo 1 (esquerdo)
- 3- Bandeja aquece chávenas
- 4- Botões grupo 2 (direito)
- 5- Manípulo água quente
- 6- Corrimão

- 7- Manípulo vapor direito
- 8- Saída água quente
- 9- Interruptor geral
- 10- Saída vapor direito
- 11- Pés
- 12- Bandeja de escoamento

- 13- Grelha apoia chávenas
- 14- Grupo de distribuição
- 15- Porta-filtros
- 16- Saída vapor Esquerdo
- 17- Manómetro
- 18- Protetor temperatura

### 2.2 Botões de seleção de produto



- a- Botão café curto
- b- Botão café longo

- c- Botão dois cafés curtos
- d- Botão dois cafés longos

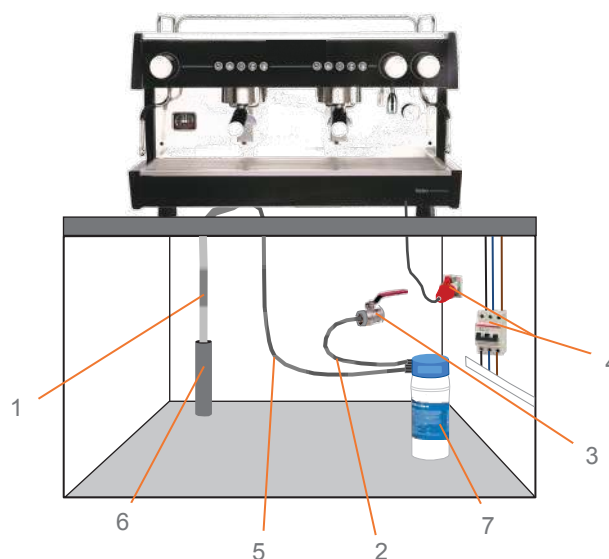
- e- Botão café contínuo

### 3. Instalação e funcionamento

#### 3.1 Antes da instalação

##### Verificar antes da instalação:

1. Tubo para escoamento com diâmetro interior não inferior a 35 mm.
2. Tubo de alimentação hidráulico da rede para o descalcificador.
3. Torneira de passagem com saída 3/8" G - macho.
4. Base da ficha com tomada de terra e protegida com interruptor magneto-térmico.
5. Tubo de alimentação hidráulico do descalcificador para a máquina (fornecido com a máquina).
6. Tubo de escoamento (fornecido com a máquina).
7. Descalcificador.



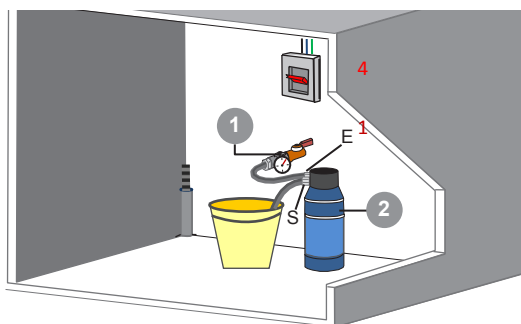
#### 3.2 Instalação (uma vez desembalada a máquina, devem realizar-se as seguintes operações)

- Confirmar se a voltagem da rede é a mesma que consta na placa de características e na documentação da máquina.



##### Instalação e Purga do Descalcificador

- 1
  - Colocar o equipamento no local de trabalho correspondente, e realizar as ligações de água ao filtro descalcificador (2): com a torneira de passagem (1) fechada, conectar o tubo flexível curto desde a torneira de passagem (1) (1) à entrada (E) do filtro e conectar o tubo flexível mais longo à saída (S) do filtro.
  - Purgar a saída do descalcificador abrindo a torneira de passagem e seguindo as instruções do fabricante. Utilizar um balde ou o mesmo escoamento da instalação para drenar a água até que esta saia completamente limpa.



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

##### Ligação hidráulica e alimentação de água

- 2
  - Conectar a saída do filtro descalcificador à entrada de água da bomba (3).
  - Abrir a torneira de passagem (1).
  - Assegurar-se que as ligações realizadas são estanques e não há perdas de água.



### Instalação do tubo de escoamento

3



- Retirar a bandeja de escoamento e conectar o tubo corrugado fornecido com a dotação da máquina, na saída da cuba de escoamento (ver figura), finalmente introduzir o outro extremo no escoamento geral do estabelecimento.



É importante que o tubo de escoamento esteja completamente reto e que não fique pendurado, para facilitar uma boa drenagem.

### Ligação elétrica

4

- Conectar a máquina a uma base de ligação adequada segundo as normas elétricas em vigor do local.
- Conectar a máquina segundo a tensão de rede do estabelecimento de acordo com as indicações da etiqueta que se anexa ao cabo de instalação, ver figura a).



Não se deve fazer uso de extensões ou tomadas múltiplas de nenhum tipo para conectar a máquina à rede elétrica.

O cabo de ligação à rede elétrica, nunca deverá ser enrolado, pelo contrário, deverá esticar-se ao máximo para evitar um eventual sobreaquecimento.

### Funcionamento

5

- Girar o interruptor geral em sentido dos ponteiros do relógio para pôr a máquina em funcionamento.

No início, a central eletrónica deteta que não há nível de água na caldeira, ativa a electroválvula de carga e a bomba, estas permanecem ativas até que a sonda de nível detete o nível de água adequado. Mesmo a partir deste momento a resistência da caldeira ativar-se-á aquecendo todo o sistema.



Se a central não detetar nível de água na caldeira durante um tempo determinado, todos os leds dos botões programáveis, permanecerão a piscar. A alarme desaparecerá com o desligar e posterior ligação da máquina. (ver secção 6, pág. 13)

### Purgar os grupos

6

- Colocar o porta-filtros no grupo de distribuição e premir o botão de café contínuo para purgar o grupo, deixar fluir a água durante uns 30 segundos e esperar até que a máquina esteja à temperatura de regime de trabalho, observando que o manómetro assinala 1 bar de pressão na caldeira.



Pressão de trabalho 1 bar.

7

- Enquanto a máquina aquece, proceder à instalação do moinho, ajustamento do ponto de moagem e dosagem.

8

- Assim que a máquina tenha alcançado a temperatura de trabalho e tenhamos ajustado o ponto de moagem procederemos a programar a dose de café (ver secção 3.3, pág. 9).

**Nota:**

- Antes de programar as diferentes doses de café, assegurar-se que o ponto de moagem e a quantidade de café são os corretos. Também verificar que a bomba está ajustada corretamente a 9 bares de pressão, fazendo café num só grupo. Para visualizar a pressão da bomba, dirigir-se ao manómetro localizado na frente da máquina à esquerda e ver o que marca a agulha de pressão situada à esquerda. Em caso de ser necessário ajustar a bomba através do bypass (a bomba encontra-se localizada no interior da máquina, do lado esquerdo), para aceder a esta é necessário retirar a parte lateral esquerda da máquina.

### 3.3 Programação das doses de café

#### 1. Entrar em programação

#### 2. Programar dose

#### 3. Sair de programação

#### 1. Entrar em programação

- 1.1 Desconectar a alimentação da máquina através do interruptor geral.
- 1.2 Pôr em marcha a máquina através do interruptor geral e esperar até que o botão de um café longo do grupo 1 (botões esquerdos) se apague. Nesse momento, pressione o botão contínuo do grupo 1 (botão esquerdo) e mantenha-o até todas as luzes dos botões ficarem fixas.

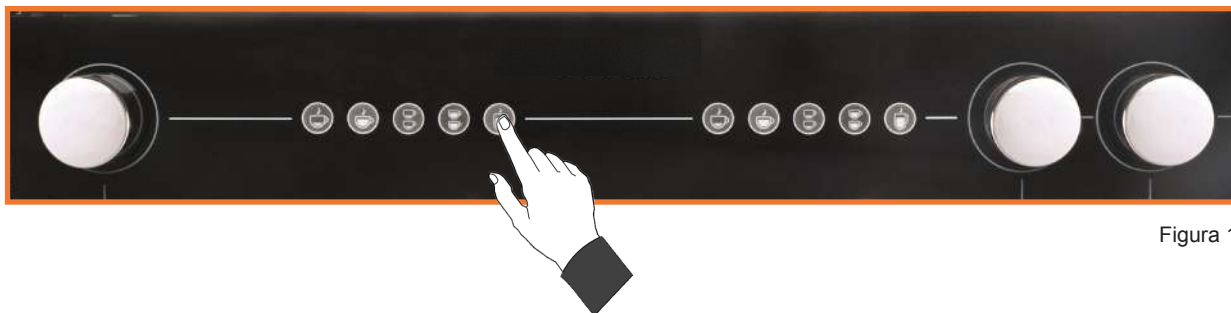


Figura 1

#### 2. Programar dose

- 2.1 Pressione e segure o botão do produto que queremos programar no grupo 1 até que a entrega de café seja ativada.
- 2.2 Aguarde até que a dose desejada seja obtida e pressione o mesmo botão para interromper a distribuição.
- 2.3 Repita os pontos 2.1. e 2.2. para todos os botões programáveis no grupo esquerdo.

**Nota:** Ao programar apenas o grupo1 (esquerda), todos os outros grupos serão programados automaticamente ao sair da programação. Se quisermos obter, em qualquer grupo, doses diferentes das programadas no grupo 1, continue a programação repetindo os pontos 2.1., 2.2. e 2.3., nos grupos que desejam doses diferentes e, no fim, sair da programação.

#### 3. Sair de programação

- 3.1 Desligue e ligue a máquina através do interruptor principal.

## 4. Limpeza e cuidados diários

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

### 4.1 Limpeza externa

- Não use nenhum produto químico ou abrasivo para limpar a máquina, use apenas um pano de algodão humedecido em água. Tome especial cuidado nos botões e áreas relacionadas com o produto, lança de vapor, saída de água quente, grupo e porta-filtros.

## 4.2 Limpeza automática dos grupos

### Limpeza de todos os grupos de uma só vez

#### 4.2.1 Início do ciclo de limpeza

- Desligue a energia da máquina através do interruptor principal.
- Coloque o acessório de limpeza da máquina em cada um dos porta-filtros e insira-os em cada grupo de máquinas.



**Acessório de limpeza de grupo**



- É aconselhável limpar com detergente especial, pelo menos uma vez por mês.

- Ligue a máquina através do interruptor principal e aguarde o que botão de um café longo do grupo (botões esquerdos) se desligue. Em seguida, mantenha pressionado o botão de dois cafés longos no grupo 1 (esquerda) e aguarde até os botões de café contínuo acenderem. A limpeza finalizará depois de 15 ciclos. Para sair do modo de limpeza, vá para o próximo ponto 4.2.2.

#### 4.2.2 Parar o ciclo de limpeza

- Para sair do modo de limpeza automática, desligue e reinicie a máquina pelo interruptor principal.

### Limpeza independente para cada grupo

Com a máquina a funcionar, pressione e segure o botão de café contínuo do grupo a ser limpo até que o botão de opção de café contínuo comece a piscar. A limpeza terminará após 15 ciclos ou quando o botão de café contínuo for pressionado novamente.

**Nota:** Enquanto a limpeza independente estiver a ser feita num grupo, é permitido fazer café com o outro grupo.

## 4.3 Esvaziamento parcial da caldeira manual

É importante manter a água da caldeira em boas condições, executar o esvaziamento parcial da caldeira pelo menos uma vez por mês. Para fazer isso, abriremos a torneira manual de água quente para infusões e deixaremos a água sair. Quando o sistema de enchimento automático é ativado, fecharemos a torneira até atingir o nível de água apropriado na caldeira. Repita esta operação várias vezes.

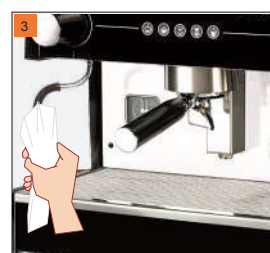
## 4.4 Cuidados diários

No começo do dia	No final do dia
<ol style="list-style-type: none"> <li>Opere o grupo por 20 segundos para drenar a água retida no circuito.</li> <li>Verifique se a água flui formando um único jorro e de forma contínua, caso contrário, limpe o grupo. Substitua a junta e a duche se o problema persistir.</li> <li>Eliminar do doseador, os restos de café moído do dia anterior.</li> <li>Verifique se a dose de café e o ponto de referência são adequados.</li> <li>Faça um café e verifique que sai corretamente.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Limite a quantidade de café a moer, ao consumo do momento, pois o café moído de um dia para o outro deve ser rejeitado.</li> <li>Limpeza do grupo (duche e descarga) usando o acessório de limpeza fornecido.</li> <li>Limpe o filtro e porta-filtros com água quente, verifique à contraluz se orifícios do filtro estão entupidos. Deixe colocado o porta-filtros no grupo sem tensionar.</li> <li>Limpe o tubo de vapor com um pano húmido e purgue repetidamente.</li> <li>Limpe a bandeja de drenagem de detritos de café.</li> </ol>



### **Sugestões práticas**

- Não empilhe mais de três taças de altura na parte superior da máquina.
- Evite reaquecer o leite. Aqueça pequenos volumes.
- Antes de aquecer o leite, abra o vapor para purgar. Quando a operação estiver concluída, purgar novamente e limpe o tubo com um pano húmido.



## 5. Seleção do modo de indicação dos botões e iluminação da área de trabalho

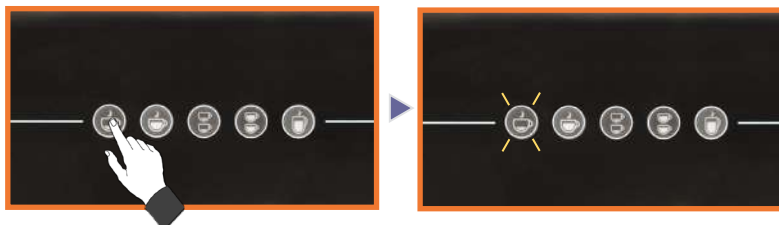
### 5.1 Modo de indicação dos botões e iluminação da área de trabalho

- Podemos escolher entre 3 modos de iluminação diferentes para as teclas de seleção do produto e ativar ou desativar a iluminação da área de trabalho. Por predefinição, a máquina vem com o modo 2 para os botões e a área de trabalho iluminada. A opção para iluminação da área de trabalho pode ser desativada.

#### Indicação dos botões

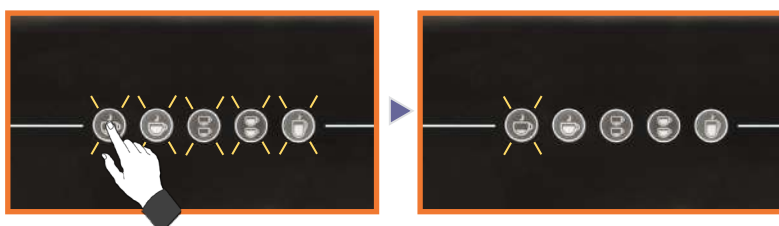
##### Indicação do modo 1

- a. Por predefinição, todos os leds dos botões permanecem apagados, quando pressionamos um botão, o led do botão acende e os outros permanecem apagados.



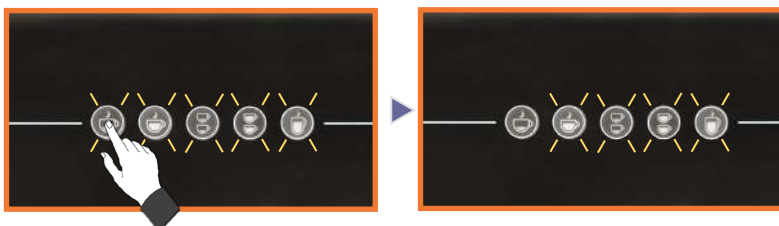
##### Indicação do modo 2 (por predefinição)

- b. Por predefinição, todos os leds dos botões estão iluminados, quando um botão é pressionado, o led desse botão permanece iluminado e os outros apagam-se.



##### Indicação do modo 3

- c. Por predefinição, todos os leds dos botões estão iluminados, quando um botão é pressionado, o led apaga e os outros permanecem iluminados.



#### Iluminação da área de trabalho

##### Ativar ou desativar a iluminação da área de trabalho

Para ativar ou desativar a iluminação da área de trabalho, siga as instruções abaixo.

- Desligue a máquina através do interruptor principal.
- Ligue a máquina através do interruptor principal e aguarde que o botão de um café longo do grupo 1 (botões esquerdos) se desligue, depois pressione e segure o botão de um café curto até as luzes dos botões acenderem e apagarem. A máquina finalmente reiniciará automaticamente e os botões acenderão.

##### Iluminação ativada

- b. A área de trabalho para os dois grupos está permanentemente iluminada.



##### Iluminação desativada

- c. A área de trabalho para os dois grupos não acende.



## 5.2 Procedimento para mudar o modo de indicação dos botões

1. Desligue a energia da máquina através do interruptor principal.
2. Ligue a máquina através do interruptor principal e aguarde que o botão de um café longo do grupo 1 (botões esquerdos) desligue.
3. Pressione e segure os botões de um café curto e café contínuo do grupo 1 (esquerda), veja a figura 1.
4. Aguarde até os 3 leds do painel de botões do grupo 1 comecem a piscar (veja a figura 2), indicando que se entrou no **Modo de indicação dos botões**.
  - Pressione o botão "um café curto" para selecionar "Modo 1". (indicação botões)
  - Pressione o botão "café longo" para selecionar "Modo 2". (indicação botões)
  - Pressione o botão "dois cafés curtos" para selecionar o "Modo 3". (indicação botões)
  - Depois que o modo preferido ser selecionado, aguarde até que a máquina teste todos os grupos consecutivamente, ligando e desligando cada um dos grupos. Após o autoteste, a máquina estará pronta para funcionar.

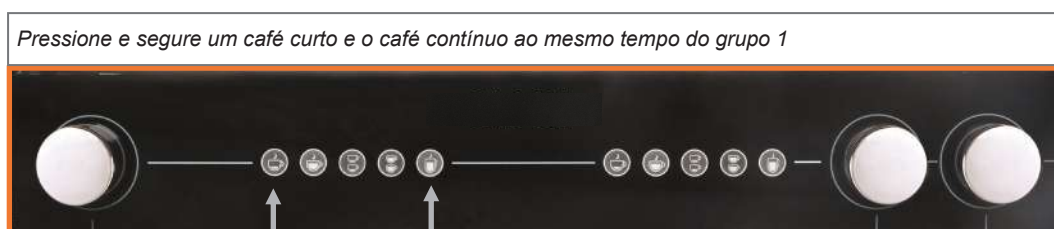


Figura 1

Grupo 1



Figura 2

Modo 3.

Modo 2.

Modo 1.

Modos de indicação dos botões



## 6. Avisos de alarme

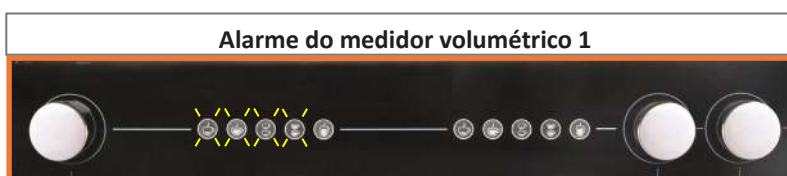
### Alarme de segurança de nível

- O alarme é exibido com o piscar de todos os leds das teclas de café programáveis (um café curto, um café longo, dois cafés curtos e dois cafés longos). Indica que a sonda de nível excedeu o tempo de segurança definido sem detetar água na caldeira. Enquanto o alarme estiver ativo, apenas é permitido café com a tecla de café contínua, as outras teclas permanecerão bloqueadas. Para eliminar o alarme de nível, desligue a máquina e ligue-a novamente pelo interruptor principal. A partir deste momento, a máquina começará a carregar água novamente para encher a caldeira, se a sonda ainda não detetar água, após o tempo de segurança, a máquina entrará novamente em um alarme de segurança de nível; nesse caso, chame o serviço técnico.



### Alarme do medidor de volume

- O alarme é exibido com o piscar de todos os leds das teclas programáveis de café (um café curto, um café longo, dois cafés curtos e dois cafés longos) dos botões do grupo com falha. Este alarme permite a preparação de café com todos os botões do teclado, mas a quantidade de água não será programada, no final, a dose será cortada por segurança e aparecerá novamente o alarme. Nesse caso, ligue para o serviço técnico.



## 7. Condições de garantia

São garantidos por 12 meses (a partir de sua instalação) os componentes da máquina que, à partida, afetam o bom funcionamento da mesma.

A **GARANTIA** inclui exclusivamente a substituição gratuita de peças com defeitos de fabrico. Em nenhum caso, será necessário substituir a máquina como um todo.

Estão excluídos desta garantia componentes de vidro, borracha, plástico ou peças elétricas que, devido a alterações na rede elétrica, causem danos ou afetem a operação de outros componentes. Assim como aqueles que, devido ao uso normal, sofrem desgaste.

As máquinas que tenham sido manipuladas por pessoal não autorizado ou aquelas em que se constate um uso indevido perderão todas as condições da **GARANTIA**.

Somente os **SERVIÇOS TÉCNICOS**, autorizados, podem oferecer uma reparação garantida com peças de reposição **ORIGINAIS**. As despesas de viagem, mão-de-obra e ajudas de custo para a reparação de um produto serão suportadas pelo próprio utilizador.



PT

## 8. Informação de contacto



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



**ATTENTION:** MACHINE À USAGE  
PROFESSIONNEL UNIQUEMENT

**MODE D'EMPLOI**

---

**FR**



## AVERTISSEMENT

RISQUE D'INCENDIE OU DE  
CHOC ÉLECTRIQUE

NE PAS OUVRIR



POUR RÉDUIRE LES RISQUES D'ÉLECTROCUTION.

NE PAS RETIRER OU OUVRIR LE CAPOT.

AUCUNE PIÈCE RÉPARABLE PAR L'UTILISATEUR À L'INTÉRIEUR.

CONFIEZ LA RÉPARATION À DU PERSONNEL QUALIFIÉ.

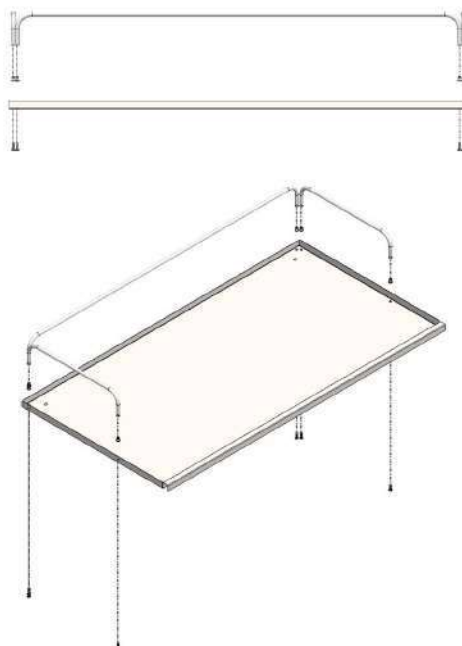
## WARNING



Cet équipement doit être installé avec une protection anti-refoulement adéquate afin de respecter les codes fédéraux, provinciaux et locaux applicables.

La tuyauterie et les raccordements d'eau et d'évacuation doivent être conformes au Code international de plomberie 2003, International Code Council (ICC) ou au Code uniforme de plomberie 2003, Association internationale des responsables de la plomberie et de la mécanique (IAPMO).

**ATTENTION !!!! AVANT D'INSTALLER LA MACHINE, VOUS DEVEZ PROCÉDER À L'ASSEMBLAGE DES RAILING SUR LES TASSES À CHAUD**






**Avant de mettre en service cette machine, il est nécessaire de lire le mode d'emploi et le branchement.**

	<u>Page</u>
<b>1. Consignes de sécurité</b>	<b>62</b>
1.1 Symboles . . . . .	62
1.2 Consignes de sécurité . . . . .	62 - 64
<b>2. Description générale</b>	<b>65</b>
2.1 Vue générale . . . . .	65
2.2 Touches de sélection des produits . . . . .	65
<b>3. Installation et mise en service</b>	<b>66</b>
3.1 Avant l'installation . . . . .	66
3.2 Installation . . . . .	66 - 67
3.3 Programmation du dosage de café . . . . .	68
<b>4. Nettoyage et entretien quotidien</b>	<b>68</b>
4.1 Nettoyage externe . . . . .	68
4.2 Nettoyage automatique des groupes . . . . .	69
4.3 Vidange partielle de la chaudière . . . . .	69
4.4 Entretien quotidien . . . . .	69
<b>5. Sélection mode affichage des panneaux de commande et éclairage de la zone de travail</b>	<b>70</b>
5.1 Modes affichage des panneaux de commande et de la zone de travail . . . . .	70
5.2 Procédure de modification du mode d'affichage des panneaux de commande . . . . .	71
<b>6. Avertissements d'alarme</b>	<b>72</b>
<b>7. Conditions de garantie</b>	<b>72</b>
<b>8. Coordonnées de contact</b>	<b>72</b>

## 1. Consignes de sécurité

### 1.1 Symboles

	<b>AVERTISSEMENT</b> Peut endommager la machine.
	<b>INFORMATION</b> Information importante ou utile.
	<b>DANGER ÉLECTRIQUE IMPORTANT</b> Peut endommager la machine.

**Veillez lire attentivement ce mode d'emploi avant la première mise en service de votre nouvelle machine à café.**

**Conservez ces instructions dans un endroit sûr afin de pouvoir les consulter si nécessaire.**

**L'utilisation inappropriée de cette machine dégage Quality Espresso de toute responsabilité.**

### 1.2 Consignes de sécurité

<b>Installation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'installation de la machine ne doit être effectuée que par du personnel de service autorisé. Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage causé suite à une installation inadéquate.</li> </ul>
<b>Transport</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'utilisation de gants et un minimum de deux personnes sont recommandées pour le transport manuel de la machine au point d'installation.</li> </ul>
<b>Stockage</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>La machine doit être stockée dans un endroit ayant une température supérieure à 5 °C.</li> <li>Le circuit hydraulique de la machine doit être vidé avant le stockage ou le transport de celle-ci à des températures inférieures à 0 °C et pour éviter le gel.</li> <li>En cas de gel, la machine doit être placée dans un endroit où la température est supérieure à 10°C et attendre qu'elle dégèle. En aucun cas, la machine ne doit être raccordée au circuit électrique avant le dégivrage.</li> </ul>
<b>Emplacement</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>Réglez la hauteur de la machine à travers les pieds d'appui, l'inclinaison maximale ne pourra être supérieure à 1° entre aucun de ses axes.</li> </ul>

## Raccordement électrique



- Vérifiez que toutes les caractéristiques du raccordement électrique correspondent en tension, fréquence et puissance à celles décrites sur la plaque signalétique de la machine. La plaque signalétique est située sur le châssis sous le bac de vidange.



- Nous considérons que la machine a été correctement installée, lorsque le raccordement a été réalisé au moyen d'un interrupteur omnipolaire magnéto-thermique adapté à la puissance de la machine, avec un différentiel qui ne dépasse pas un courant résiduel de 30 mA.
- La machine doit être installée conformément aux réglementations électriques locales. Assurez-vous que l'installation électrique dispose d'une mise à la terre fiable et conforme aux normes ci-dessus. Quality Espresso décline toute responsabilité pour tout dommage causé suite à une mauvaise installation ou une mise à la terre défectueuse.
- Aucune rallonge ou prise multiple de quelque type que ce soit ne doit être utilisée pour connecter la machine à l'alimentation électrique. Le câble de raccordement au réseau électrique ne doit jamais être enroulé, au contraire, il doit être tendu le plus possible pour éviter une éventuelle surchauffe.

## Manipulation



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

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

Conseils importants



- Installer la machine sur une base solide.



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

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



- L'appareil ne doit en aucun cas être exposé y compris lors du nettoyage, 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 le présent manuel.



- Ne touchez pas les sorties afin, pendant, et après avoir servi un produit avant d'éviter d'éventuelles brûlures. Méfiez-vous des récipients utilisés pour servir les produits (tasses, carafes, verres, etc.) qui peuvent être chauds.

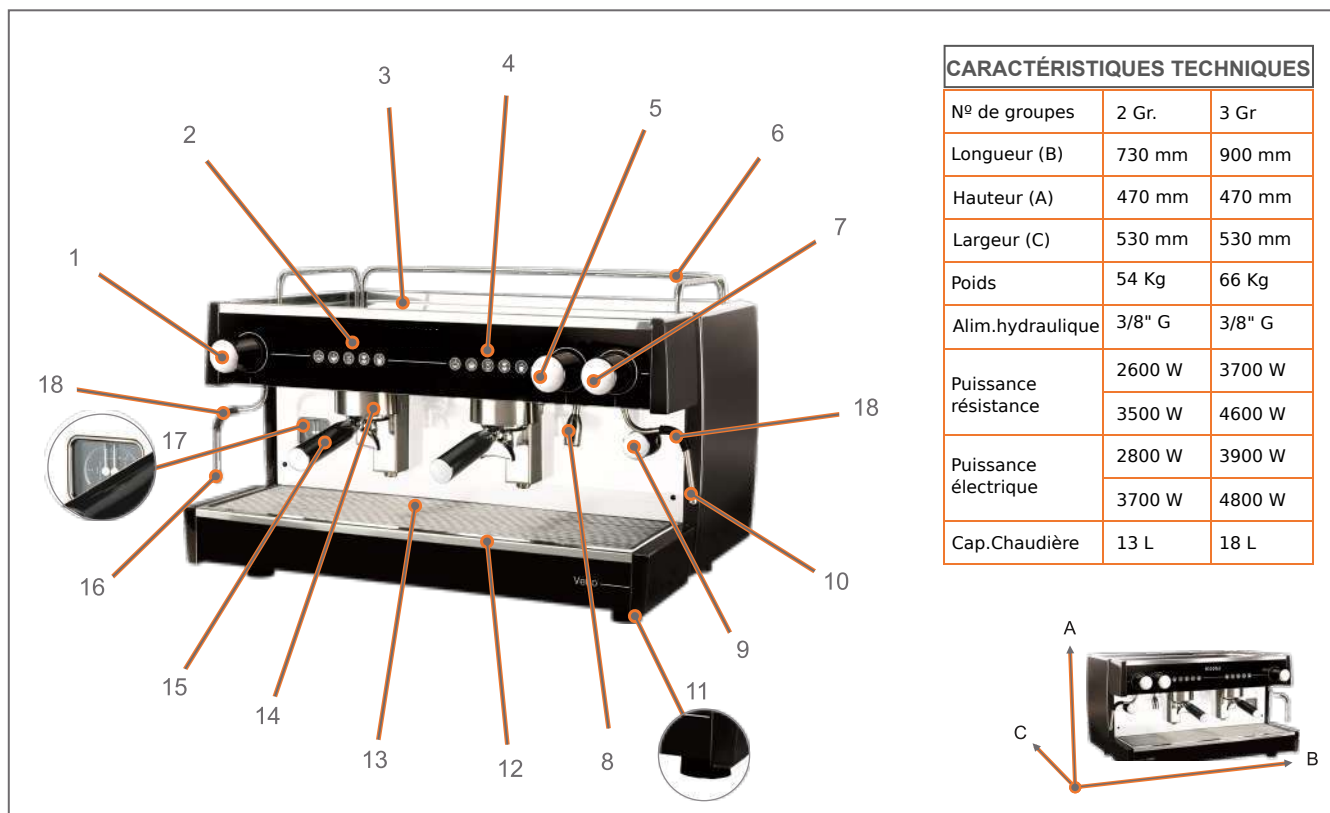


- Ne versez pas d'eau et ne posez pas de récipients humides sur le dessus de la machine. L'eau peut s'infiltrer par les orifices de ventilation et entraîner des dommages à la machine ou au personnel la manipulant.



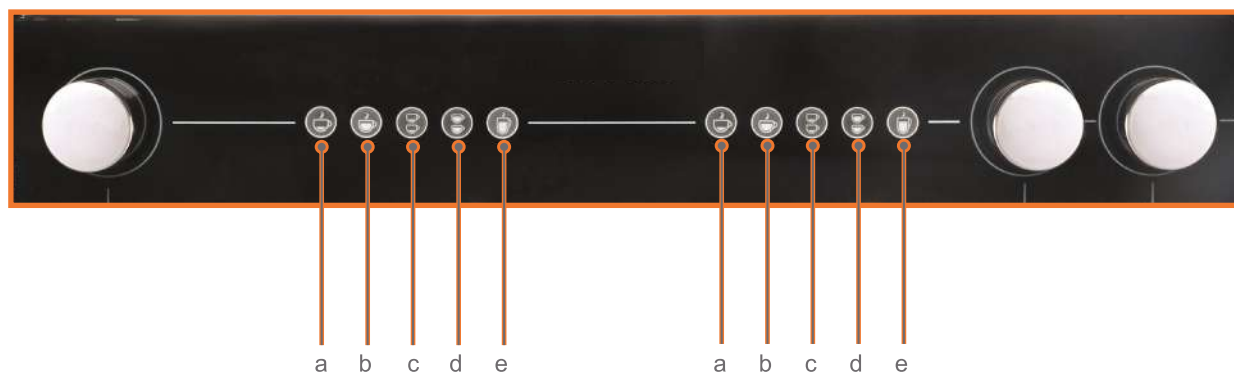
## 2. Description générale

### 2.1 Vue générale



- |   |                             |                                |
|---|-----------------------------|--------------------------------|
| 1- Pommeau de vapeur gauche             | 6- Barre de maintien        | 13- Grille de support de tasse |
| 2- Panneau de touches groupe 1 (gauche) | 7- Pommeau de vapeur droit  | 14- Groupe de distribution     |
| 3- Plateau chauffe-tasses               | 8- Sortie d'eau chaude      | 15- Porte-filtres              |
| 4- Panneau de touches groupe 2 (droite) | 9-Interrupteur général      | 16- Sortie de vapeur gauche    |
| 5- Pommeau d'eau chaude                 | 10- Sortie de vapeur droite | 17- Manomètre                  |
|   | 11- Pieds                   | 18- Protecteur température     |
|   | 12- Bac d'égouttage         |                                |

### 2.2 Touches de sélection des produits



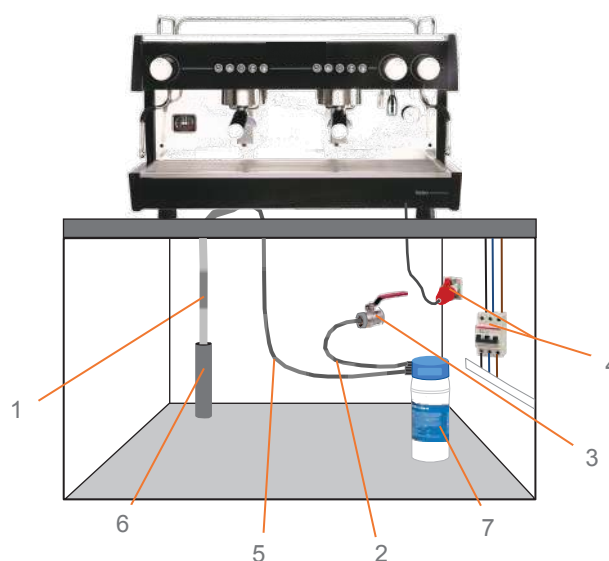
- |                      |                             |                        |
|----------------------|-----------------------------|------------------------|
| a- Touche café court | c- Touche deux cafés courts | e- Touche café continu |
| b- Touche café long  | d- Touche deux cafés longs  |                        |

### 3. Installation et mise en service

#### 3.1 Avant l'installation

##### Vérifier avant l'installation :

1. Tuyau de vidange d'un diamètre intérieur d'au moins 35 mm.
2. Tuyau d'alimentation hydraulique du réseau au du réseau à l'adoucisseur.
3. Robinet d'écoulement avec sortie 3/8" G - mâle.
4. Base de prise de terre protégée par un interrupteur magnéto-thermique.
5. Tube d'alimentation hydraulique de l'adoucisseur à la machine (fourni avec la machine).
6. Tuyau de vidange (fourni avec la machine).
7. Adoucisseur.



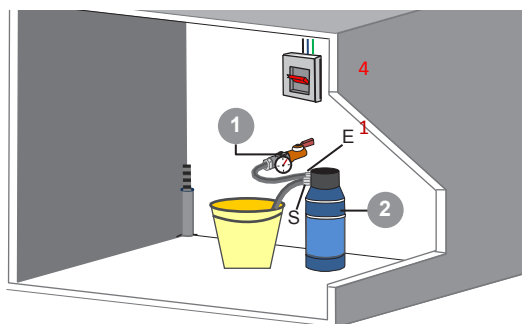
#### 3.2 Installation (Une fois la machine déballée, les opérations suivantes doivent être effectuées)

- Vérifiez que la tension du secteur est la même que celle indiquée sur la plaque signalétique et dans la documentation de la machine.



##### Installation et purge de l'UXci VjggYi f

- 1
  - Placez l'appareil sur le lieu de travail correspondant et effectuez les raccordements d'eau au filtre détartrant. (2): avec le robinet d'écoulement (1) fermé, raccordez le tuyau court du robinet d'écoulement (1) à l'entrée (E) du filtre et connectez le tuyau le plus long à la sortie (S) du filtre.
  - Vidangez la sortie du détartrant en ouvrant le robinet d'écoulement et en suivant les instructions du fabricant. Utilisez un récipient ou l'évacuation de l'installation pour vidanger l'eau jusqu'à ce qu'elle en sorte complètement propre.



Il est recommandé d'ajuster le détartrant pour que l'eau ait une dureté comprise entre 5 et 8 dH° (8-14 fH°), pour éviter les incrustations calcaires et pour obtenir une qualité optimale du produit.

##### Raccordement hydraulique et alimentation en eau

- 2
  - Raccordez la sortie du filtre détartrant à l'entrée d'eau de la pompe (3).
  - Ouvrez le robinet d'écoulement (1).
  - Assurez-vous que les raccords sont étanches et qu'il n'y a pas de fuites d'eau.



### Installation du tuyau de vidange

3



Sortie du réservoir de vidange

- Retirez le bac de vidange et raccordez le tuyau flexo fourni avec la machine à la sortie du réservoir de vidange (voir figure), puis insérez l'autre extrémité dans la conduite d'évacuation générale de l'établissement.



*Il est important que le tuyau de vidange soit complètement droit et non suspendu, pour faciliter un bon écoulement.*

### Raccordement électrique

4

- Raccordez la machine à une prise de courant appropriée conformément aux réglementations électriques locales.
- Raccordez la machine selon la tension secteur de l'établissement.



*Aucune rallonge ou prise multiple de quelque type que ce soit ne doit être utilisée pour connecter la machine à l'alimentation électrique.*

*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.*

### Mise en service

5

- Tournez l'interrupteur principal dans le sens des aiguilles d'une montre pour mettre la machine en marche.

Au début, l'unité de commande électronique détecte qu'il n'y a pas de niveau d'eau dans la chaudière, active l'électrovanne de charge et la pompe, celles-ci restent actives jusqu'à ce que la sonde de niveau détecte le niveau d'eau approprié. À partir de ce moment, la résistance de la chaudière sera activée en chauffant l'ensemble du système.



*Si l'unité de commande ne détecte pas de niveau d'eau dans la chaudière pendant un certain temps, toutes les leds des boutons programmables clignotent. L'alarme disparaîtra avec l'arrêt et l'allumage ultérieur de la machine. (voir paragraphe 6, p. 13)*

### Purger les groupes

6

- Placez le porte-filtre dans le groupe de distribution et appuyez sur la touche café continu pour purger le groupe, laissez couler l'eau pendant environ 30 secondes et attendez que la machine ait atteint la température de travail, en observant que le manomètre indique 1 bar de pression dans la chaudière.



Pression de travail 1bar.

7

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

8

- Une fois que la machine a atteint la température de travail et que le point de mouture a été ajusté, procédez à la programmation de la dose de café (voir section 3.3, p.3). 9).

## Remarque :

- Avant de programmer les différentes doses de café, assurez-vous que le point de mouture et la quantité de café sont corrects.

Vérifiez également que la pompe est correctement réglée à une pression de 9 bar, en faisant du café en un seul groupe.

Pour visualiser la pression de la pompe, dirigez-vous vers le manomètre situé à l'avant de la machine sur la gauche et voyez ce que marque l'aiguille de pression située à gauche. En cas de besoin, réglez la pompe par le biais du bypass (la pompe est située à l'intérieur de la machine, côté gauche), pour y accéder il est nécessaire de retirer le côté gauche de la machine.

## 3.3 Programmation du dosage de café

### 1. Entrer dans la programmation

### 2. Programmer la dose

### 3. Sortir de la programmation

#### 1. Entrer dans la programmation

1.1 Coupez l'alimentation électrique de la machine via l'interrupteur général.

1.2 Mettez en marche la machine via l'interrupteur général et attendez que la touche d'un café long du groupe 1 (panneau de gauche) s'éteigne. A ce moment, appuyez sur la touche de café continu du groupe 1 (panneau de touches de gauche) et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que toutes les lumières des touches soient fixes. toutes les lumières des touches restent fixes.

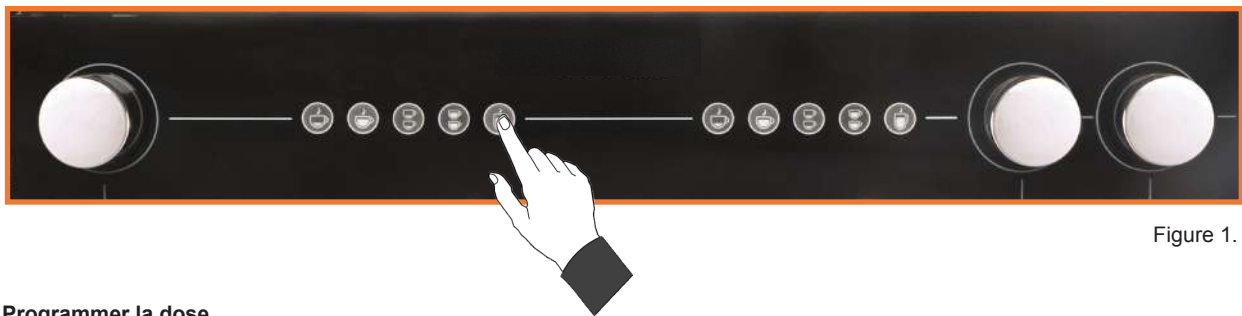


Figure 1.

#### 2. Programmer la dose

2.1 Maintenez enfoncée la touche du produit que vous souhaitez programmer du groupe 1 jusqu'à ce que l'écoulement du café soit activé.

2.2 Attendez jusqu'à l'obtention de la dose désirée et appuyez sur la même touche pour arrêter l'écoulement de café.

2.3 Répétez les points 2.1. et 2.2. pour toutes les touches programmables du groupe de gauche.

**Remarque :** En programmant uniquement le groupe 1 (à gauche), tous les autres groupes sont automatiquement programmés lorsque vous quittez la programmation. Si vous souhaitez obtenir, dans n'importe quel groupe, des doses différentes de celles programmées dans le groupe 1, continuez la programmation en répétant les points 2.1, 2.2 et 2.3, dans les groupes où vous voulez des doses différentes, puis quittez la programmation.

#### 3. Sortir de la programmation

3.1 Éteignez et rallumez la machine à l'aide de l'interrupteur principal.

## 4. Nettoyage et entretien quotidien

- C'est une obligation quotidienne de maintenir la machine dans des conditions optimales de nettoyage, afin de garantir l'hygiène nécessaire et une bonne qualité du produit final, ainsi qu'une plus grande durée de vie de la machine.

### 4.1 Nettoyage externe

- Ne pas utiliser de produits chimiques ou abrasifs pour nettoyer la machine, utiliser uniquement un chiffon en coton imbibé d'eau.

Faites particulièrement attention aux touches et aux zones relatives au produit, à la lance à vapeur, à la sortie d'eau chaude, au groupe et au porte-filtre.

- Avec l'aide de la brosse fournie, nettoyez tous les coins, ouvertures et endroits difficiles d'accès.



## 4.2 Nettoyage automatique des groupes

### Nettoyage de tous les groupes en même temps

#### 4.2.1 Démarrage du cycle de nettoyage

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



**Accessoire pour le nettoyage du groupe**



- Il est conseillé d'effectuer le nettoyage avec un détergent spécial, au moins une fois par mois.

- Mettez en marche la machine via l'interrupteur général et attendez que la touche d'un café long du groupe 1 (panneau de gauche) s'éteigne. Maintenez ensuite enfoncée la touche de deux cafés longs du groupe 1 (à gauche) et attendez que les touches de café continu s'allument. Le nettoyage se termine après 15 cycles. Pour quitter le mode de nettoyage, passez au point suivant 4.2.2.

#### 4.2.2 Arrêt du cycle de nettoyage

- Pour quitter le mode de nettoyage automatique, éteignez et rallumez la machine à l'aide de l'interrupteur principal.

### Nettoyage séparé pour chaque groupe

Lorsque la machine est en marche, maintenez enfoncée la touche de café continu du groupe à nettoyer jusqu'à ce que la touche de l'option café continu commence à clignoter ; le nettoyage se termine après 15 cycles ou en appuyant de nouveau sur la touche de café continu.

**Remarque :** pendant que le nettoyage indépendant s'effectue dans un groupe, le café peut être préparé avec l'autre groupe.

## 4.3 Vidange partielle de la chaudière

Il est important pour maintenir l'eau de la chaudière en bon état, de procéder à la vidange partielle de la chaudière au moins une fois par mois. Pour ce faire, ouvrez le robinet manuel d'eau chaude pour les infusions et laissez sortir 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.

## 4.4 Entretien quotidien

En début de la journée	En fin de la journée
<ol style="list-style-type: none"> <li>Actionnez le groupe pendant 20 secondes pour évacuer l'eau retenue dans le circuit.</li> <li>Vérifiez que l'eau sort de la douche en formant un seul jet et de façon continue, sinon, effectuez un nettoyage du groupe. Remplacez le joint et la douche si le problème persiste.</li> <li>Éliminez du doseur les résidus du café moulu de la veille.</li> <li>Vérifiez que la dose de café et le point de mouture sont adéquats.</li> <li>Faites un café et vérifiez qu'il sort correctement.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Limitez la quantité de café à moudre à la consommation du moment, car le café moulu qui reste d'un jour sur l'autre doit être rejeté.</li> <li>Nettoyage du groupe (douche et évacuation) avec l'accessoire de nettoyage fourni.</li> <li>Nettoyez le filtre et le porte-filtre à l'eau chaude et vérifiez à la lumière que les orifices du filtre ne sont pas obstrués. Placez le porte-filtre dans le groupe sans le forcer.</li> <li>Essuyez le tuyau de vapeur avec un chiffon humide et purgez-le à plusieurs reprises.</li> <li>Nettoyez le bac d'égouttage pour enlever les résidus de café.</li> </ol>



### Conseils pratiques

- N'empilez pas une hauteur de plus de trois tasses sur le dessus de la machine.
- Évitez de réchauffer le lait. Chauffez de petits volumes.
- Avant de chauffer le lait, ouvrez la vapeur pour purger. Une fois l'opération terminée, purgez à nouveau et nettoyez le tube avec un chiffon humide.



## 5. Sélection du mode d'affichage des panneaux de touches et éclairage de la zone de travail

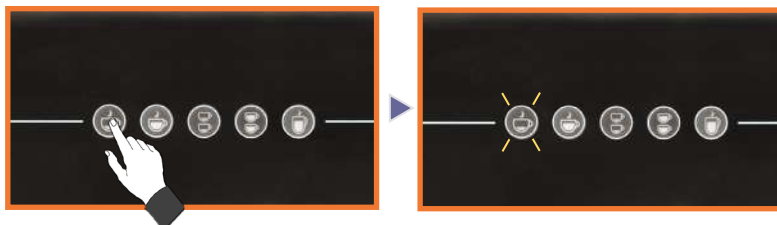
### 5.1 Modes d'affichage des panneaux de touches et éclairage de la zone de travail

- Vous pouvez choisir entre 3 modes d'éclairage différents pour les touches de sélection de produits et activer ou désactiver l'éclairage de la zone de travail. Par défaut, la machine est livrée avec le mode 2 pour les panneaux de touches et la zone de travail éclairée. L'option d'éclairage de la zone de travail peut être désactivée.

#### Affichage des panneaux de touches

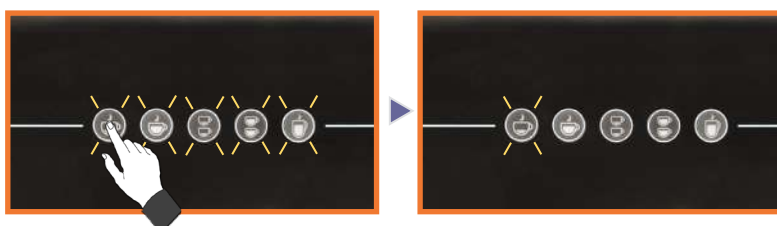
##### Affichage mode 1

- a. Par défaut toutes les LEDs des panneaux de touches restent éteintes, lorsqu'une touche est pressée, la LED de celle-ci s'allume et les autres restent éteintes.



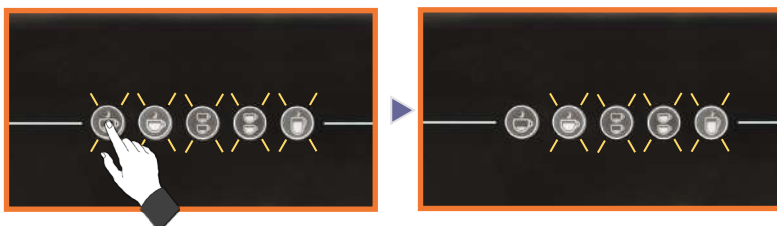
##### Affichage mode 2 (par défaut)

- a. Par défaut toutes les LED des panneaux de touches sont allumées, lorsqu'une touche est pressée, la LED de celle-ci reste allumée et les autres s'éteignent.



##### Affichage mode 3

- a. Par défaut toutes les LED des panneaux de touches sont allumées, lorsqu'une touche est pressée, la LED de celle-ci s'éteint et les autres restent allumées.



#### Éclairage de la zone de travail

##### Activer ou désactiver l'éclairage de la zone de travail

Pour activer ou désactiver l'éclairage de la zone de travail, suivez les instructions suivantes.

- 3.1 Éteignez la machine à l'aide de l'interrupteur principal.
- b. Mettez en marche la machine via l'interrupteur général et attendez que la touche d'un café long du groupe 1 (panneau de gauche) s'éteigne, puis maintenez enfoncée la touche d'un café court jusqu'à ce que les lumières des panneaux de touches s'allument et s'éteignent. Finalement, la machine redémarrera automatiquement et les touches s'allumeront.

##### Éclairage activé

- b. La zone de travail des deux groupes est éclairée en permanence.



##### Éclairage désactivé

- b. La zone de travail des deux groupes n'est pas éclairée.



## Procédure de modification du mode d'affichage des panneaux de touches

1. Coupez l'alimentation électrique de la machine via l'interrupteur général.
  2. Mettez en marche la machine via l'interrupteur général et attendez que la touche d'un café long du groupe 1 (panneau de gauche) s'éteigne.
  3. Maintenez enfoncées les deux touches d'un café court et d'un café continu du groupe 1 (à gauche), voir figure 1.
  4. Attendez que les 3 LED du panneau de commande du groupe 1 se mettent à clignoter (voir figure 2), indiquant que vous êtes entré dans le **mode d'affichage des panneaux de touches**.
    - Appuyez sur la touche d'un « **café court** » pour sélectionner le « **Mode 1** ». (Affichage des panneaux de touches)
    - Appuyez sur la touche d'un « **café long** » pour sélectionner le « **Mode 2** ». (Affichage des panneaux de touches)
    - Appuyez sur la touche de « **deux cafés courts** » pour sélectionner le « **Mode 3** ». (Affichage des panneaux de touches)
- Une fois que le mode préféré a été sélectionné, attendez que la machine teste consécutivement tous les groupes en allumant et en éteignant chacun d'eux. Une fois l'autotest terminé, la machine est prête à fonctionner.



Figure 1

Groupe



Figure 2

Mode 3.

Mode 2.

Mode 1.

Modes affichage des  
panneaux de touches

## 6. Avertissements d'alarme

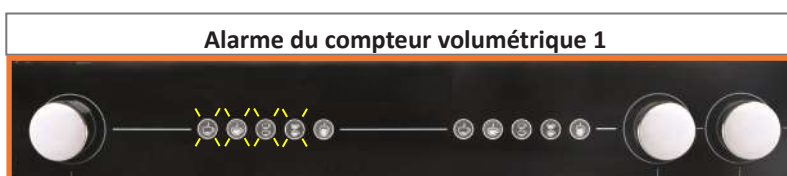
### Alarme de sécurité de niveau

- L'alarme est indiquée par le clignotement de toutes les LED des touches de café programmables (un café court, un café long, deux cafés courts et deux cafés longs). Elle indique que la sonde de niveau a dépassé le temps de sécurité défini sans détecter la présence d'eau dans la chaudière. Tant que l'alarme est active, le café peut être préparé uniquement avec la touche de café continu, les autres touches restent verrouillées. Pour éliminer l'alarme de niveau, éteignez et rallumez la machine à l'aide de l'interrupteur principal. À partir de ce moment, la machine va de nouveau charger l'eau pour remplir la chaudière. Si la sonde ne détecte toujours pas d'eau, après le temps de sécurité la machine va de nouveau entrer dans l'alarme de sécurité de niveau, dans ce cas, appeler le service technique.



### Alarme de compteur volumétrique

- L'alarme est indiquée par le clignotement de toutes les LED des touches de café programmables (un café court, un café long, deux cafés courts et deux cafés longs) du panneau de commande du groupe qui présente le problème. Cette alarme permet l'élaboration du café avec toutes les touches du panneau de commande, mais la quantité d'eau ne sera pas celle programmée, à la fin de la dose elle sera coupée pour des raisons de sécurité et l'alarme apparaîtra à nouveau. Dans ce cas, appelez le service technique.



## 7. Conditions de garantie

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

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, 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. Ou de pièces usées par une utilisation normale.

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



## 8. Coordonnées de contact



Motors, 1-9  
 08040 Barcelone  
 Tél. +34 93 223 12 00  
 Fax +34 93 223 20 17  
 Export Tél. +34 933 946 305  
 Export Fax +34 933 322 111  
[www.qualityespresso.net](http://www.qualityespresso.net)  
 Email: [info@qualityespresso.net](mailto:info@qualityespresso.net)



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

**BEDIENUNGSANLEITUNG**

DE






# Lesen Sie vor Inbetriebnahme der Maschine bitte unbedingt die Bedienungs- und Anschlussanleitungen.

	<u>Seite</u>
<b>1. Sicherheitshinweise</b>	<b>76</b>
1.1 Symbole . . . . .	76
1.2 Sicherheitshinweise . . . . .	76 - 78
<b>2. Allgemeine Beschreibung</b>	<b>79</b>
2.1 Gesamtansicht . . . . .	79
2.2 Produktwahltasten . . . . .	79
<b>3. Installation und Inbetriebnahme</b>	<b>80</b>
3.1 Vor der Installation . . . . .	80
3.2 Installation . . . . .	80 - 81
3.3 Programmierung der Kaffeemengen . . . . .	82
<b>4. Tägliche Reinigung und Pflege</b>	<b>82</b>
4.1 Außenreinigung . . . . .	82
4.2 Automatische Reinigung der Brühgruppen. . . . .	83
4.3 Teilentleerung des Kessels. . . . .	83
4.4 Tägliche Pflege. . . . .	83
<b>5. Auswahl Tastenfeld-Anzeigemodus und Arbeitsbereichbeleuchtung</b>	<b>84</b>
5.1 Anzeigemodi für Tastenfeld und Arbeitsbereichbeleuchtung . . . . .	84
5.2 Vorgehensweise zum Wechseln des Tastenfeldanzeigemodus . . . . .	85
<b>6. Alarmmeldungen</b>	<b>86</b>
<b>7. Garantiebedingungen</b>	<b>86</b>
<b>8. Kontaktinformation</b>	<b>86</b>

## 1. Sicherheitshinweise

### 1.1 Symbole

	<b>WARNUNG</b> Kann zu Schäden führen.
	<b>INFORMATIONEN</b> Wichtige und nützliche Informationen.
	<b>GEFAHR DURCH ELEKTRIZITÄT</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 darin nachschlagen zu können.**

**Unsachgemäße Verwendung dieser Maschine entbindet Quality Espresso von jeglicher Verantwortung.**

### 1.2 Sicherheitshinweise

<b>Installation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Maschine darf nur von autorisiertem Servicepersonal installiert werden. Der Hersteller lehnt jede 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 Maschine muss an Orten mit einer Temperatur von mehr als 5 °C gelagert werden.</li> <li>Bei Lagerung oder Transport der Maschine bei Temperaturen unter 0 °C muss der Wasserkreislauf der Maschine entleert werden, um Schäden durch 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 keine Fall in eingefrorenem Zustand 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 maximale Neigung in jegliche Richtung darf nicht größer als 1° sein.</li> </ul>

## Stromanschluss



- Überprüfen Sie, dass Spannung, Frequenz und Leistung der Stromversorgung den Anschlusswerten auf dem Typenschild der Maschine entsprechen. Das Typenschild befindet sich am Rahmen unterhalb der Tropfschale.



- Die Maschine gilt als korrekt installiert, wenn ihre Stromversorgung über einen der Leistung der Maschine entsprechenden thermomagnetischen allpoligen Schalter zusammen mit einem Differenzialschalter mit einem Auslösestrom von 30 mA abgesichert ist.
- Die Maschine muss in Übereinstimmung mit den örtlichen Elektroinstallationsvorschriften installiert werden. Die Elektroinstallation muss unbedingt über einen zuverlässigen Erdanschluss gemäß den oben genannten Normen verfügen. Quality Espresso lehnt jegliche Verantwortung für Schäden ab, die durch unsachgemäße Installation entstehen.
- 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.

## Handhabung



- Arbeiten am Geräteinneren dürfen nur von autorisierten Servicetechnikern durchgeführt werden.
- Die Reinigung und vorbeugende Wartung muss gemäß der im Handbuch oder vom technischen Dienst angegebenen Häufigkeit durchgeführt werden.
- Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für Schäden an der Maschine wegen Nichteinhaltung dieser Verpflichtungen sowie für Schäden aufgrund von falscher oder unsachgemäßer Verwendung ab.
- Alle Komponenten der Maschine, einschließlich des Anschlusskabels, dürfen nur durch Original-Ersatzteile ersetzt werden. Wird das Netzkabel beschädigt, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnliches Fachpersonal ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Trennen Sie die Maschine vor jeglicher Wartungsarbeit entweder über den Hauptschalter im Lokal oder durch Trennen des Netzkabels von der Stromversorgung.

**Hinweis:** Der Schalldruck des Geräts ist nicht höher als 70 dB.

Wichtige Hinweise



- Installieren Sie die Maschine auf einem festen Untergrund.



- Dieses Gerät darf von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn diese beaufsichtigt werden oder angemessen in den sicheren Gebrauch des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

- 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 beim 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.



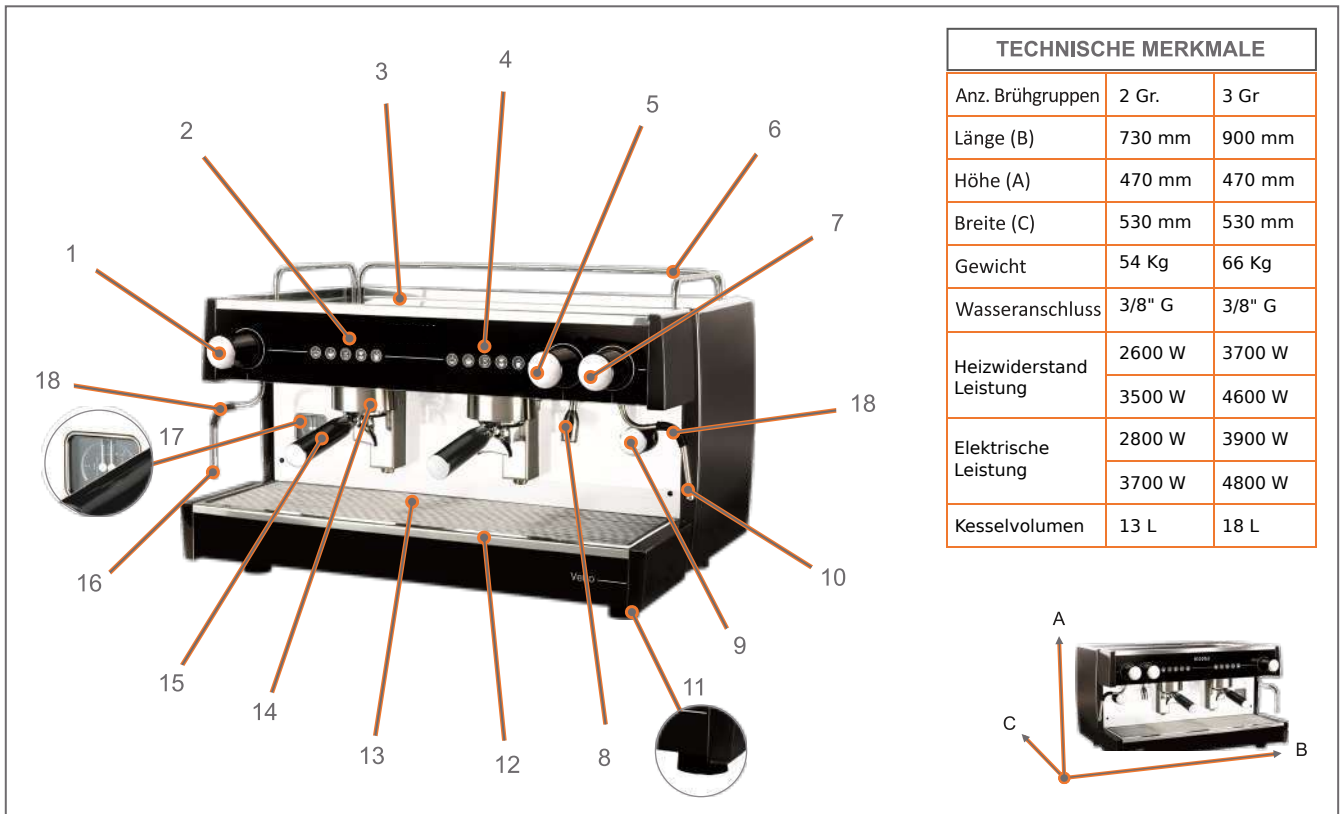
- Berühren Sie die Ausläufe vor, während und nach dem Servieren eines Produkts nicht, um mögliche Verbrennungen zu vermeiden. Seien Sie vorsichtig mit den zum Servieren der Produkte verwendeten Behältern (Tassen, Kannen, Gläser usw.). Sie können heiß sein.



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

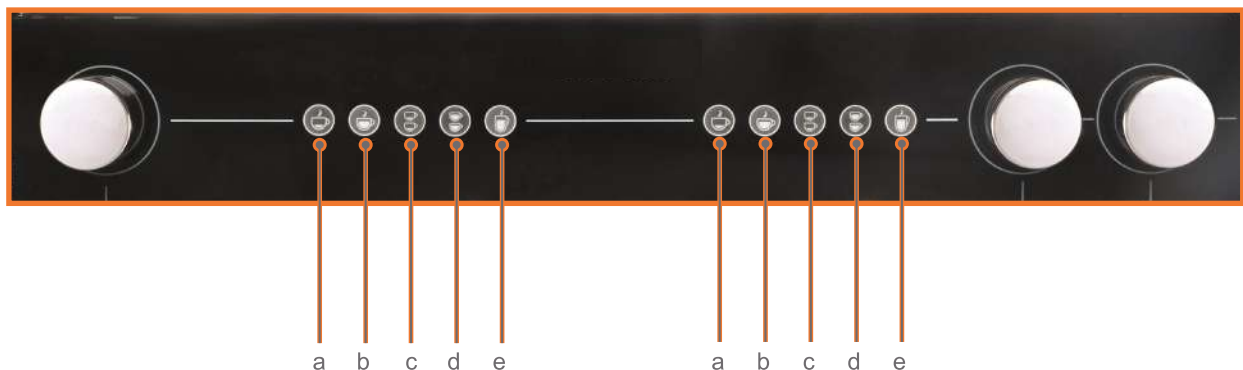
## 2. Allgemeine Beschreibung

### 2.1 Gesamtansicht



- |                                 |                         |                        |
|---------------------------------|-------------------------|------------------------|
| 1- Dampfknauf links             | 7- Dampfknauf rechts    | 13- Tassengitter       |
| 2- Tastenfeld Gruppe 1 (links)  | 8- Heißwasserauslauf    | 14- Brühgruppe         |
| 3- Ablage für Tassenaufwärmer   | 9- Geräteschalter       | 15- Filterträger       |
| 4- Tastenfeld Gruppe 2 (rechts) | 10- Dampfauslass rechts | 16- Dampfauslass links |
| 5- Heißwasserknauf              | 11- Füße                | 17- Manometer          |
| 6- Tassenrand                   | 12- Tropfschale         | 18- Griffschutz        |

### 2.2 Produktwahltasten



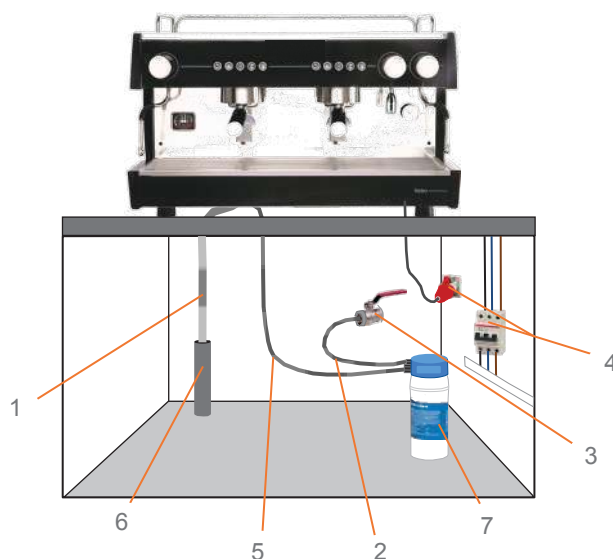
- |                         |                              |                            |
|-------------------------|------------------------------|----------------------------|
| a- Taster kurzer Kaffee | c- Taster zwei kurze Kaffees | e- Taster für Dauerbrühung |
| b- Taster langer Kaffee | d- Taster zwei lange Kaffees |                            |

### 3. Installation und Inbetriebnahme

#### 3.1 Vor der Installation

##### Vor Installation prüfen:

1. Auslassrohr mit Innendurchmesser nicht unter 35 mm.
2. Wasserschlauch von Netz zum Wasserenthärter.
3. Absperrhahn mit Ausgang G 3/8", Außengewinde
4. Steckdose mit Erdanschluss und thermomagnetischem Schutzschalter
5. Wasserrohr vom Wasserenthärter zur Maschine (im Lieferumfang eingeschlossen).
6. Abflussrohr
7. Wasserenthärter



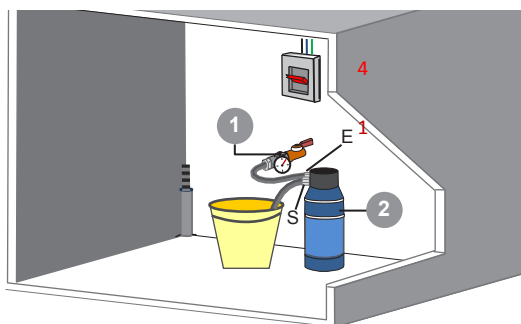
#### 3.2 Installation (Nach dem Auspacken der Maschine müssen die folgenden Vorgänge ausgeführt werden)

- Überprüfen Sie, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild und in der Maschinendokumentation angegebenen Spannung übereinstimmt.



#### Installation und Spülung des Wasserenthärters

- 1 • Das Gerät in vorgesehenen Arbeitsbereich aufstellen und Wasseranschlüsse zum Wasserenthärterfilter herstellen (2): bei geschlossenem Absperrhahn (1) den kurzen Schlauch vom Absperrhahn (1) an den Filtereingang (E) und den langen Schlauch an den Filterausgang (S) 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.



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.

#### Wasseranschluss und Wasserzufuhr

- 2 • Den Ausgang des Wasserenthärterfilters an den Wassereinlass der Pumpe anschließen (3).
- Den Absperrhahn öffnen (1).
- Sicherstellen, dass die durchgeführten Anschlüsse dicht sind und keine Wasserverluste auftreten.





### Installation der Abflussleitung

3



Ausgang Tropfschale

- Die Tropfschale herausnehmen und mitgeliefertes Wellenrohr an den Ausgang der Tropfschale (siehe Abbildung) anschließen. Danach das andere Ende in das Abflussrohr des Lokals einführen.



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

### Stromanschluss

4

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



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.

### Inbetriebnahme

5

- Den Geräteschalter im Uhrzeigersinn drehen, um die Maschine einzuschalten.

Nach Einschalten erkennt die elektronische Steuereinheit, dass sich kein Wasser 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. (Siehe Abschnitt 6, Seite 13)

### Brühgruppen spülen

6

- Den Filterträger in die Brühgruppe einsetzen und den Taster für Dauerbrühen drücken, um die Brühgruppe durchzuspülen. 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.



Arbeitsdruck 1 bar

7

- Während die Maschine heiß wird, bauen Sie die Mühle ein und stellen Sie Mahlfeinheit und Dosiermenge ein.

8

- Nachdem die Maschine die Arbeitstemperatur erreicht hat und die Mahlfeinheit eingestellt wurde, programmieren Sie die Kaffeedosierung (siehe Abschnitt 3.3, Seite 9).

**Hinweis:**

- Bevor Sie die verschiedenen Kaffeedosierungen programmieren, stellen Sie sicher, dass Mahlfeinheit und Kaffeemenge korrekt sind. Überprüfen Sie ebenfalls, dass die Pumpe korrekt auf 9 bar Druck eingestellt ist, indem Sie Kaffee in nur einer Brühgruppe zubereiten. Den Pumpendruck können Sie an der Nadelstellung des linken Manometers an der Maschinenvorderseite ablesen. Stellen Sie ggf. den Pumpendruck über das Bypass-Ventil ein (die Pumpe befindet sich links in der Maschine). Für den Zugang zum Innenraum nehmen Sie die linke Seitenwand der Maschine ab.

### 3.3 Programmierung der Kaffeedosierungen

1. Programmierung aufrufen
2. Dosierung programmieren
3. Programmierung beenden

#### 1. Programmierung aufrufen

- 1.1 Die Maschine über den Geräteschalter ausschalten.
- 1.2 Die Maschine über den Geräteschalter einschalten und warten, bis der Taster für langen Kaffee der Brühgruppe 1 (Tastenfeld links) erlischt. Sofort danach den Taster für Dauerbrühen der Brühgruppe 1 (Tastenfeld links) drücken und halten, bis alle Kontrollleuchten der Taster dauerhaft leuchten.

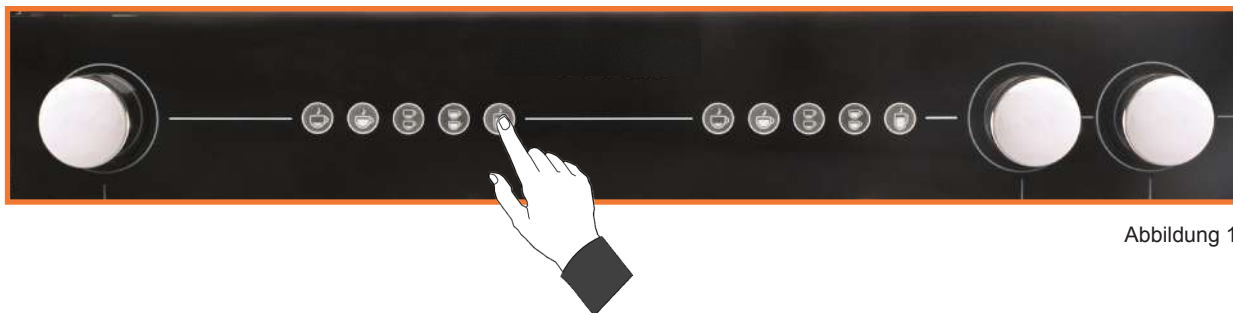


Abbildung 1

#### 2. Dosierung programmieren

- 2.1 Den Taster für das Produkt gedrückt halten, das in Gruppe 1 programmiert werden soll, bis Kaffee austritt.
- 2.2 Warten, bis die gewünschte Dosis erreicht ist, und denselben Taster erneut drücken, um die Ausgabe zu stoppen.
- 2.3 Punkte 2.1. und 2.2. für alle programmierbaren Taster der linken Brühgruppe wiederholen.

**Hinweis:** Wenn nur die Brühgruppe 1 (links) programmiert wird, werden die anderen Brühgruppen beim Beenden der Programmierung automatisch programmiert. Wenn in einer Brühgruppe andere Dosierungen als in Gruppe 1 programmiert werden sollen, mit der Programmierung fortfahren, indem die Punkte 2.1, 2.2 und 2.3 für die Brühgruppen wiederholt werden, in denen andere Dosierungen gewünscht sind, bevor die Programmierung endgültig beendet wird.

#### 3. Programmierung beenden

- 3.1 Die Maschine über den Geräteschalter aus- und wieder einschalten.

## 4. Tägliche Reinigung und Pflege

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

### 4.1 Außenreinigung

- Zum Reinigen der Maschine keine chemischen oder scheuernden Mittel verwenden, sondern nur ein mit Wasser angefeuchtetes Baumwolltuch. An den Tastenfeldern und Bereichen, die mit dem Produkt, der Dampfduße, dem Heißwasserauslass, den Brühgruppen und den Filterträgern zusammenhängen, mit besonderer Vorsicht vorgehen.

## 4.2 Automatische Reinigung der Brühgruppen

### Gleichzeitige Reinigung aller Brühgruppen

#### 4.2.1 Reinigungszyklus starten

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



Zubehör zur Brühgruppenreinigung



- Die Reinigung sollte mindestens einmal monatlich mit einem Spezialreiniger erfolgen.

- Die Maschine über den Geräteschalter einschalten und warten, bis der Taster für langen Kaffee der Brühgruppe (Tastenfeld links) erlischt. Sofort danach den Taster für zwei lange Kaffees der Brühgruppe 1 (links) gedrückt halten und warten, bis die Taster für Dauerbrühen aufleuchten. Die Reinigung endet nach 15 Zyklen. Um den Reinigungsmodus zu verlassen, siehe Punkt 4.2.2.

#### 4.2.2 Reinigungszyklus stoppen

- Um den automatischen Reinigungsmodus zu verlassen, schalten Sie die Maschine am Geräteschalter kurz aus und wieder ein.

### Einzelreinigung der Brühgruppen

Bei eingeschalteter Maschine den Taster für Dauerbrühen der zu reinigenden Brühgruppe gedrückt halten, bis der Taster für Dauerbrühen blinkt. Die Reinigung endet nach 15 Zyklen oder durch erneutes Drücken des Tasters für Dauerbrühen.

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

## 4.3 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 Teegetränke öffnen und das Wasser ablaufen lassen. Sobald das automatische Befüllsystem in Betrieb geht, den Hahn schließen, bis der Füllstand im Kessel wieder erreicht ist. Diesen Vorgang mehrmals wiederholen.

## 4.4 Tägliche Pflege

### Zu Beginn des Arbeitstages

- Die Brühgruppe etwa 20 Sekunden lang betätigen, um das im Kreislauf verbliebene Wasser abzulassen.
- Überprüfen, dass das Wasser mit nur einem Strahl und kontinuierlich aus dem Auslauf austritt. Ansonsten muss die Brühgruppe gereinigt werden. Lässt sich das Problem damit nicht lösen, Dichtung und Auslass austauschen.
- Alle Reste von gemahlenem Kaffee vom Vortag aus der Dosiervorrichtung entfernen.
- Überprüfen, dass Kaffeedosierung und Mahlfeinheit angemessen sind.
- Einen Kaffee zubereiten und überprüfen, dass dieser korrekt ausgegeben wird.

### Am Ende des Arbeitstages

- Die zu mahlende Kaffeemenge je nach momentanem Verbrauch begrenzen, da der gemahlene Kaffee vom Vortag nicht mehr verwendet werden soll.
- Reinigung der Brühgruppe (Auslass und Ablauf) unter Verwendung der mitgelieferten Reinigungszubehörs.
- Filter und Filterträger mit warmem Wasser reinigen und gegen das Licht halten, um zu überprüfen, dass die Filterlöcher nicht verstopft sind. Filterträger in die Gruppe einsetzen, ohne ihn fest anzuziehen.
- Das Dampfrohr mit einem feuchten Tuch reinigen und mehrere Male durchblasen.
- Kaffeereste von der Tropfschale entfernen.



### Nützliche Tipps

- Auf der oberen Maschinenseite nicht mehr als drei Tassen übereinander stapeln.
- Milch nicht erneut aufwärmen. Nur die nötigen Mengen erhitzen.
- Vor Aufwärmen der Milch die Dampföse öffnen, um sie durchzublasen. Nach der Zubereitung erneut durchblasen und das Rohr mit einem feuchten Tuch reinigen.



## 5. Auswahl Tastenfeld-Anzeigemodus und Arbeitsbereichbeleuchtung

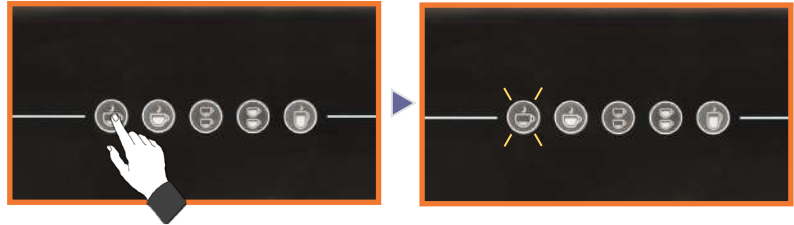
### 5.1 Anzeigemodi für Tastenfeld und Arbeitsbereichbeleuchtung

- Es stehen 3 verschiedenen Beleuchtungsmodi für die Produktwahltasten und zur Aktivierung und Deaktivierung der Beleuchtung im Arbeitsbereich zur Verfügung. Standardmäßig ist die Maschine auf den Modus 2 für die Tastenfelder mit beleuchtetem Arbeitsbereich eingestellt. Die Beleuchtung des Arbeitsbereichs kann deaktiviert werden.

#### Anzeige Tastenfeld

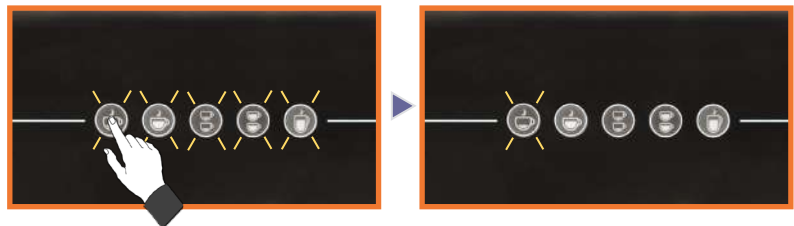
##### Anzeigemodus 1

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



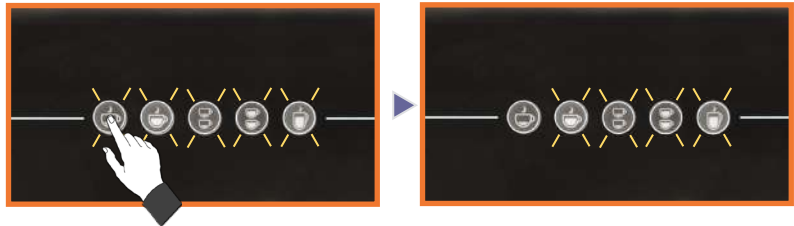
##### Anzeigemodus 2 (voreingestellt)

- b. Standardmäßig sind die LEDs der Tastenfelder beleuchtet. Bei Druck auf einen Taster leuchtet die LED dieses Tasters weiter, während alle anderen LEDs erlöschen.



##### Anzeigemodus 3

- a. Standardmäßig sind alle LEDs der Tastenfelder beleuchtet. Bei Druck auf einen Taster erlischt die LED dieses Tasters, während die anderen LEDs weiterleuchten.



#### Beleuchtung des Arbeitsbereichs

##### Beleuchtung des Arbeitsbereichs aktivieren oder deaktivieren

Zur Aktivierung und Deaktivierung der Beleuchtung des Arbeitsbereichs folgen Sie den folgenden Anweisungen.

- Maschine über den Geräteschalter ausschalten.
- Die Maschine über den Geräteschalter einschalten und warten, bis der Taster für langen Kaffee der Brühgruppe 1 (Tastenfeld links) erlischt. Sofort danach den Taster für kurzen Kaffee gedrückt halten, bis die Kontrollleuchten der Tastenfelder aufleuchten und erlöschen. Danach startet die Maschine automatisch und die Taster leuchten auf.

##### Beleuchtung aktiviert

- b. Der Arbeitsbereich für die Brühgruppen ist dauerhaft beleuchtet.



##### Beleuchtung deaktiviert

- c. Der Arbeitsbereich für die Brühgruppen ist nicht beleuchtet.



## 5.2 Vorgehensweise zum Wechseln des Tastenfeldanzeigemodus

1. Die Maschine über den Geräteschalter ausschalten.
2. Die Maschine über den Geräteschalter einschalten und warten, bis der Taster für langen Kaffee der Brühgruppe 1 (Tastenfeld links) erlischt.
3. Taster für kurzen Kaffee und Dauerbrühen der Brühgruppe 1 (links) gedrückt halten. Siehe Abbildung 1.
4. Warten, bis die 3 LEDs des Tastenfelds der Brühgruppe 1 blinken (siehe Abbildung 2) und anzeigen, dass die Programmierung des **Tastenfelder-Anzeigemodus** aktiviert ist.
  - Den Taster für „kurzen Kaffee“ drücken, um den „Modus 1“ auszuwählen. (Tastenfeldanzeige)
  - Den Taster für „langen Kaffee“ drücken, um den „Modus 2“ auszuwählen. (Tastenfeldanzeige)
  - Den Taster für „zwei kurze Kaffees“ drücken, um den „Modus 3“ auszuwählen. (Tastenfeldanzeige)
- Warten Sie nach Auswahl des gewünschten Modus, bis die Maschine nacheinander alle Brühgruppen durch Ein- und Ausschalten jeder einzelnen Gruppe überprüft hat. Nach diesem Selbsttest ist die Maschine betriebsbereit.



Abbildung 1

Brühgruppe 1

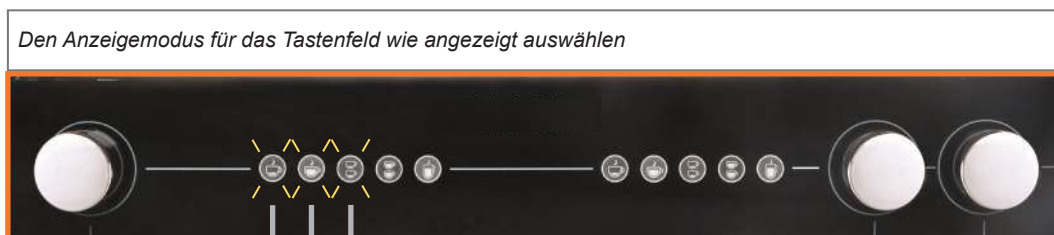


Abbildung 2

Modus 3. }  
 Modus 2. } Tastenfeld-  
 Modus 1. } Anzeigemodus

## 6. Alarmmeldungen

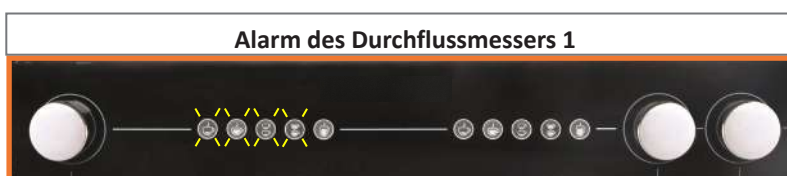
### Sicherheitsalarm für Füllstand

- Dieser Alarm wird durch Blinken aller LEDs der programmierbaren Kaffeetasten (kurzer Kaffee, langer Kaffee, zwei kurze Kaffees und zwei lange Kaffees) angezeigt. Er zeigt an, dass der Füllstandssensor für länger als die eingestellte Sicherheitszeit kein Wasser im Kessel festgestellt hat. Während der Alarm aktiviert ist, kann nur Kaffee mit dem Taster für Dauerbrühen zubereitet werden, die anderen Tasten bleiben gesperrt. Um den Alarm für Füllstand zu löschen, die Maschine über den Geräteschalter kurz 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.



### Alarm des Durchflussmessers

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



## 7. Garantiebedingungen

Die Garanzzeit beträgt 12 Monate (ab Installationsdatum) auf alle Maschinenbauteile, die aufgrund eines Defekts den ordnungsgemäßen Betrieb der Maschine beeinträchtigen.

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.

Für Maschinen, die von nicht autorisiertem Personal manipuliert wurden, oder an denen eine unsachgemäße Verwendung erkannt wird, erlischt jeglicher **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 Geräts anfallen, trägt der Nutzer.



## 8. Kontaktinformation



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  
[www.qualityespresso.net](http://www.qualityespresso.net)  
 E-Mail: [info@qualityespresso.net](mailto:info@qualityespresso.net)





**QUALITY ESPRESSO**

*Capture the Essence*