

 **la Pavoni**®

Dal 1905 macchine per caffè

MANUALE D'USO

IT

INSTRUCTION MANUAL

EN

MANUEL D'UTILISATION

FR

BEDIENUNGSANLEITUNG

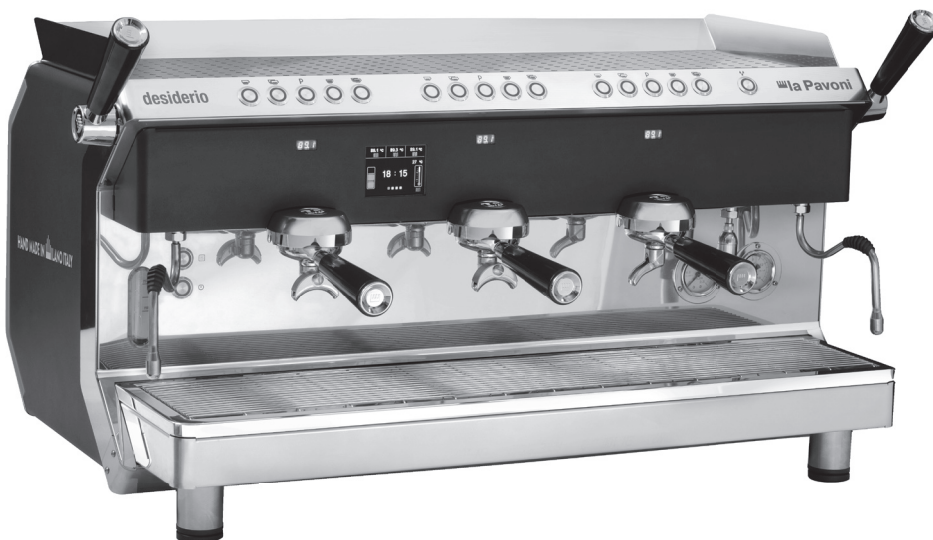
DE

MANUAL DE USO

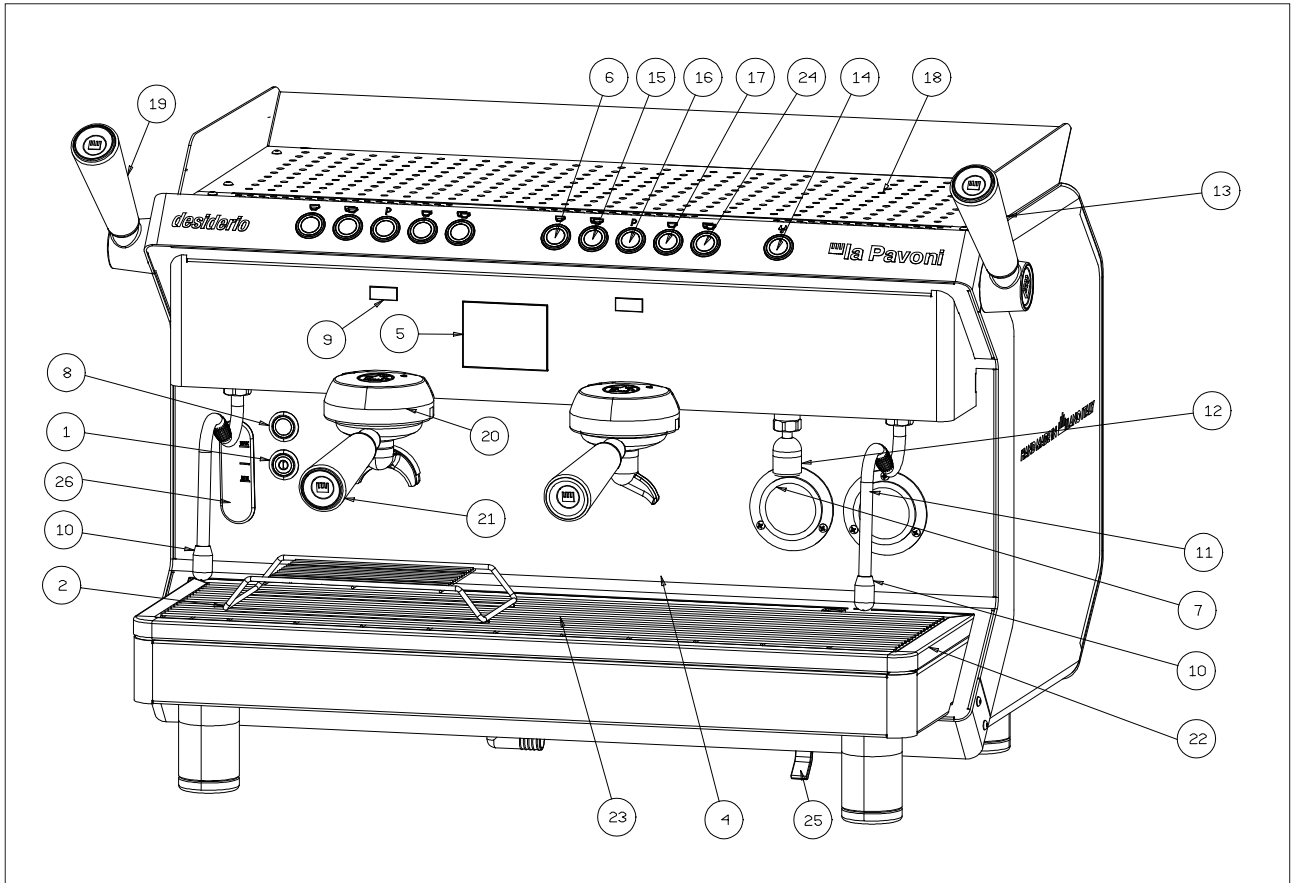
ES

INSTRUKCJA UŻYTKOWNIKA

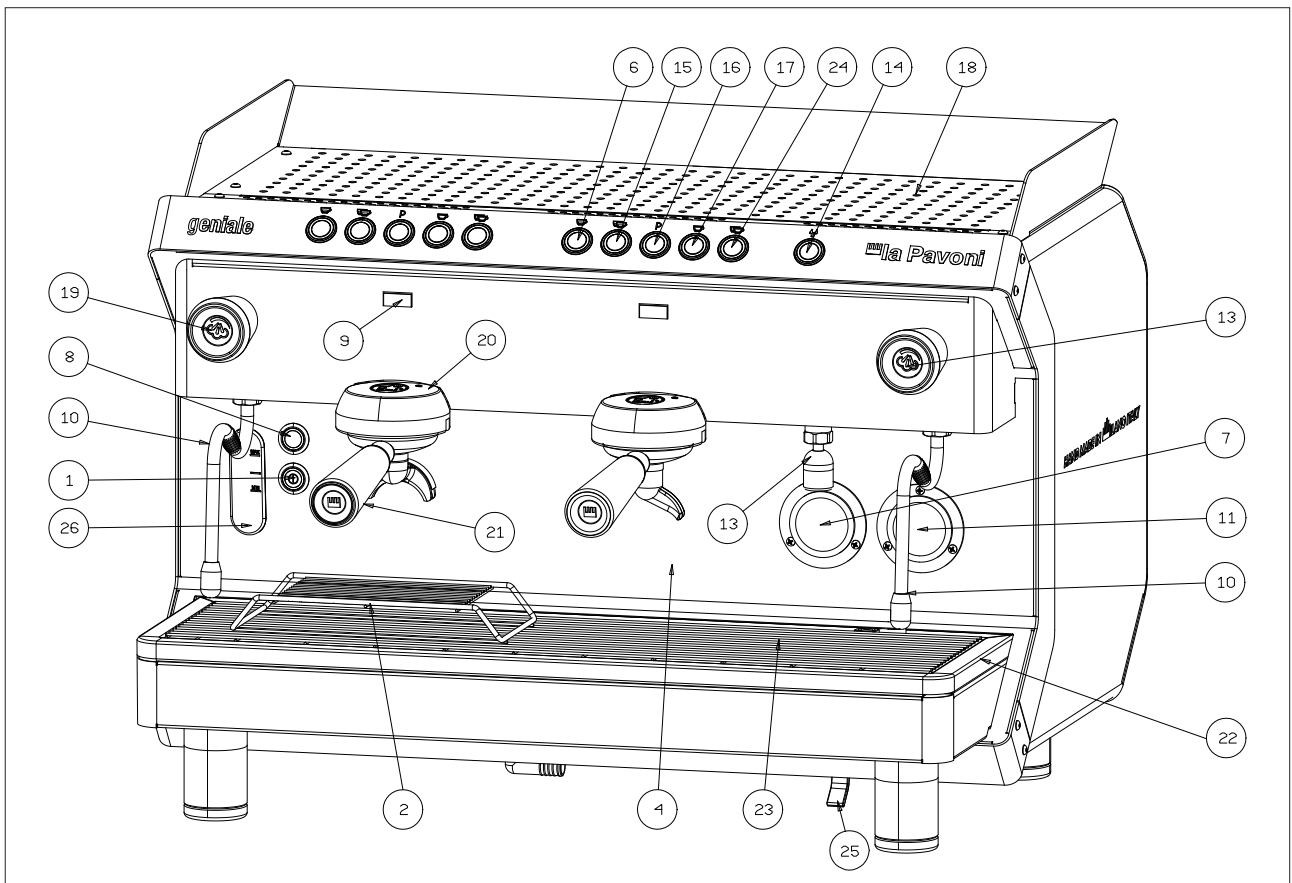
PL



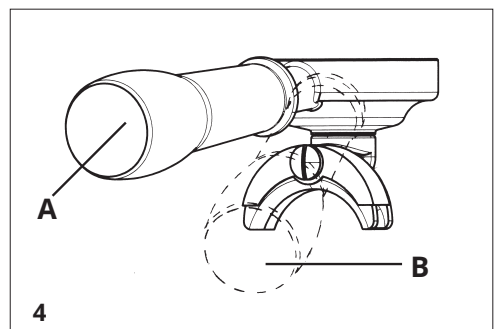
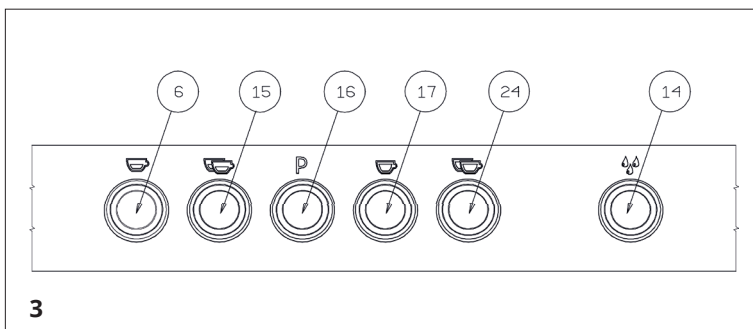
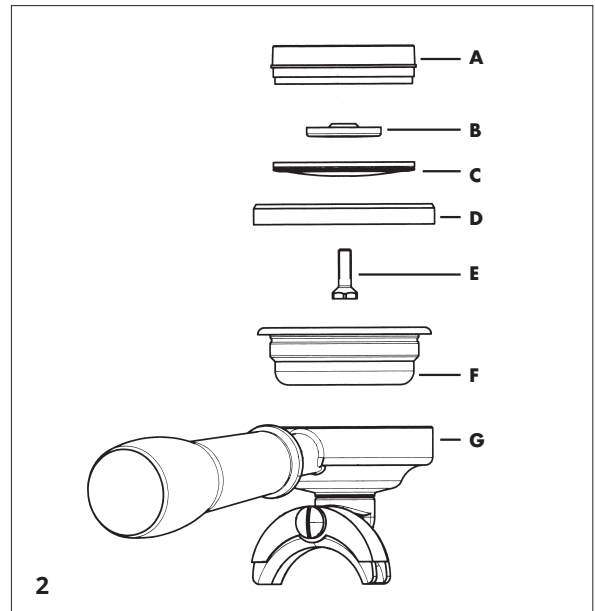
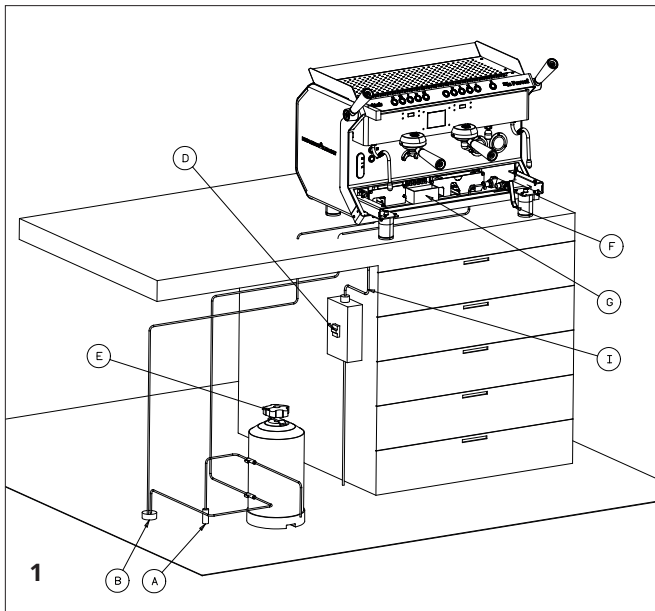
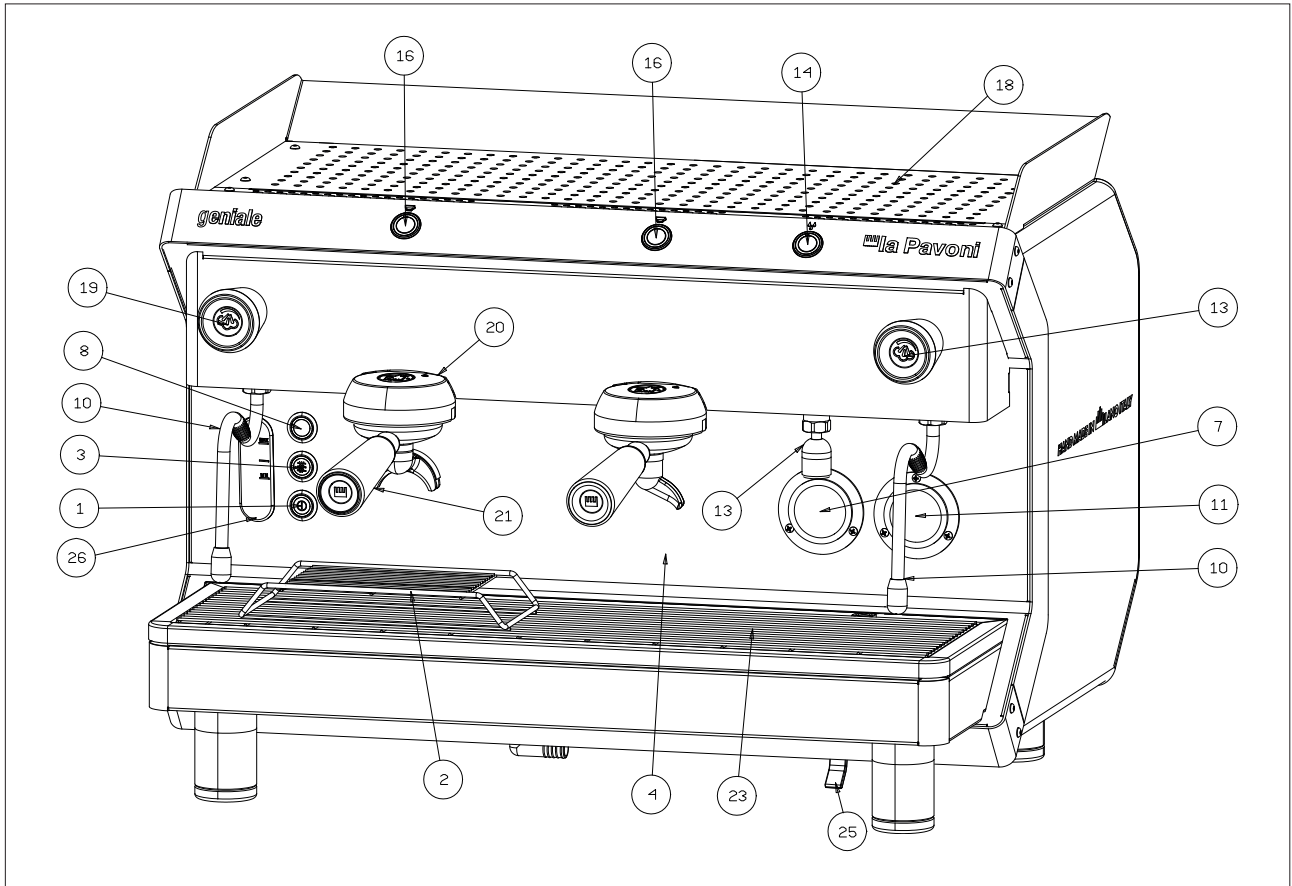
DESIDERIO V

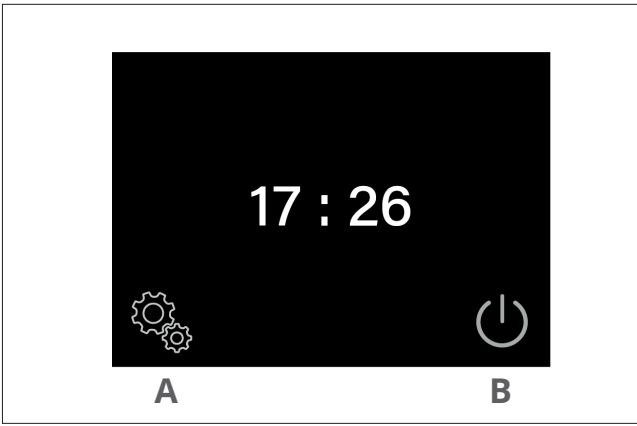


GENIALE V

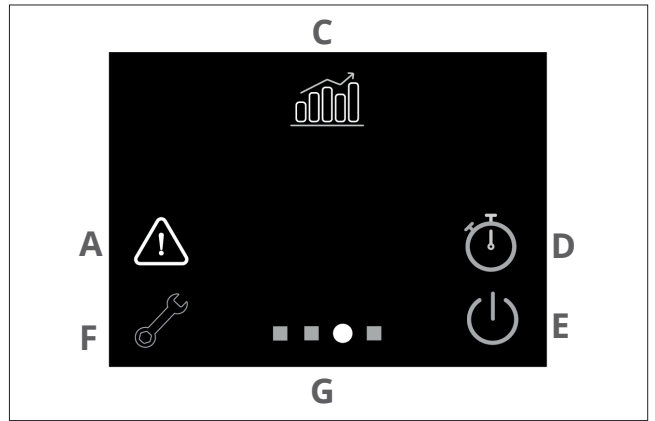


GENIALE M

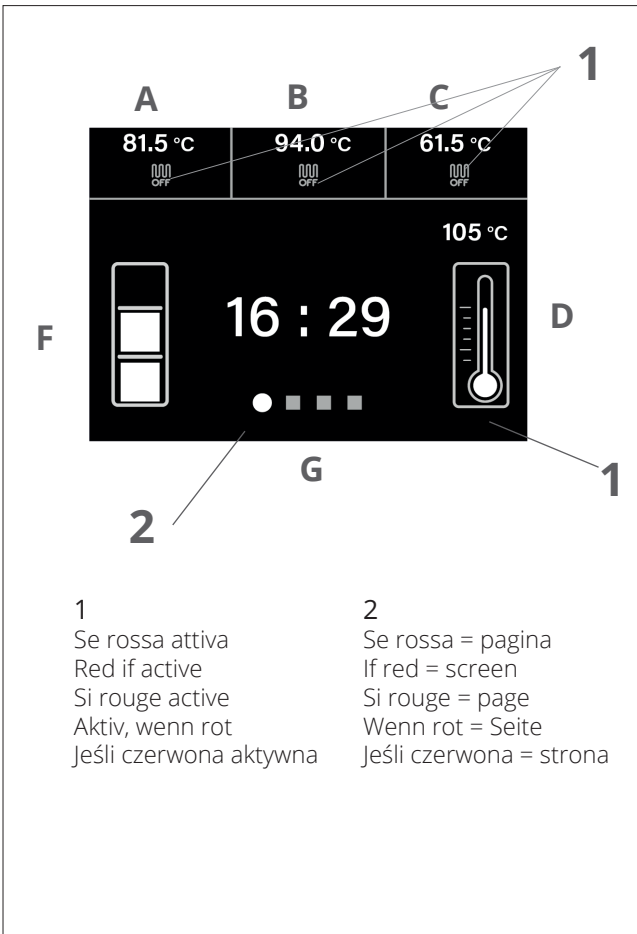




5



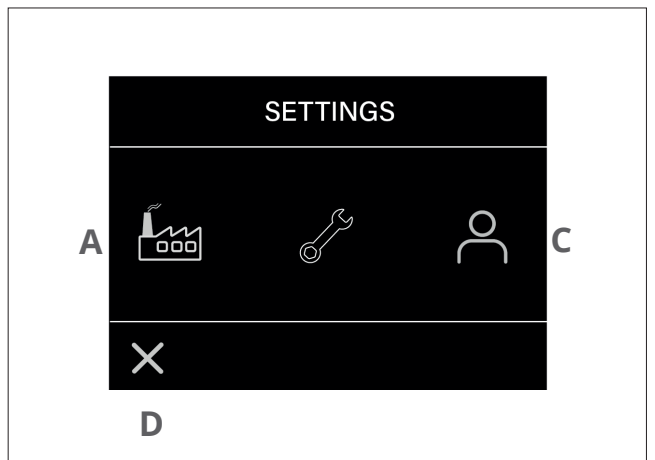
8



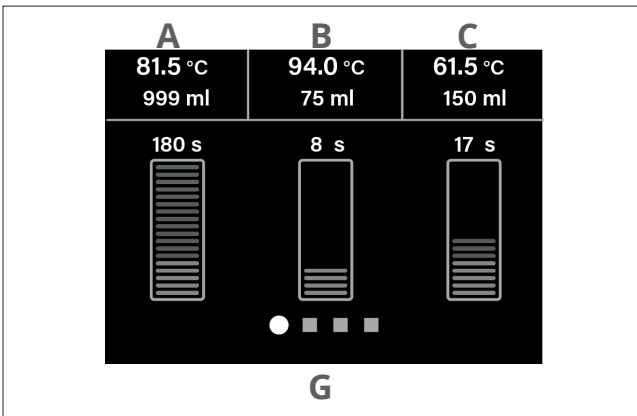
6



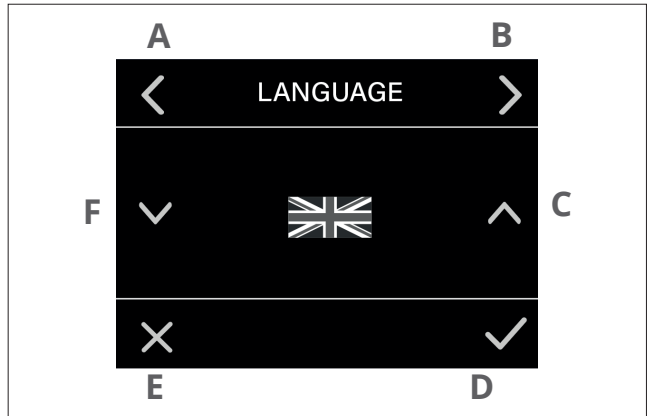
9



10



7



11

AVVERTENZE DI SICUREZZA

- È consigliato l'utilizzo solo a persone adulte che abbiano attentamente letto e ben compreso questo manuale ed ogni indicazione di sicurezza in esso contenuta.
- L'utilizzatore è responsabile verso terzi della zona di lavoro.
- L'installatore, l'utilizzatore ed il manutentore hanno l'obbligo di segnalare al costruttore eventuali difetti o deterioramenti che possono compromettere l'originale sicurezza dell'impianto.
- L'installatore ha l'obbligo di verificare le corrette condizioni ambientali (la temperatura ambiente deve essere compresa fra 5° e 25°C), evitando l'installazione in luoghi dove vengono usati getti d'acqua, in modo da garantire la sicurezza dell'utilizzatore e l'igiene degli utenti.
- L'installazione deve essere effettuata esclusivamente da personale autorizzato dotato di specifiche cognizioni tecniche osservando le istruzioni del costruttore e secondo le norme vigenti, in un locale dove l'uso e la manutenzione sono consentite a persone qualificate.
- Per ragioni di sicurezza bisogna sostituire tempestivamente e con ricambi originali le parti usurate o danneggiate.
- Controllare con regolarità che il cavo di alimentazione sia in perfetto stato. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, per la sostituzione, rivolgersi al centro di assistenza in modo da prevenire ogni rischio.
- Per un corretto utilizzo dell'apparecchio e per un buon mantenimento, la temperatura ambiente deve essere compresa fra un minimo di 5°C e un massimo di 25°C.
- Non esporre la macchina ad agenti atmosferici (sole, pioggia, ecc.). Per un corretto utilizzo dell'apparecchio e per un buon mantenimento, la temperatura ambiente deve essere compresa fra un minimo di 5°C e un massimo di 25°C.
- La sosta prolungata (fermo macchina) a temperatura inferiore a 5°C (cinque gradi centigradi), può provocare gravi danneggiamenti o rotture delle tubazioni e della caldaia; prima di ogni sosta prolungata svuotare completamente il circuito idrico.
- È vietato rimuovere le protezioni e/o i dispositivi di sicurezza previsti sulla macchina.
- I componenti dell'imballaggio devono essere consegnati negli appositi centri di smaltimento e in nessun caso lasciati incustoditi o alla portata di bambini, animali o di persone non autorizzate.
La ditta costruttrice declina ogni responsabilità per danni a cose, persone od animali causati da eventuali interventi sulla macchina di persone non qualificate o non autorizzate a queste mansioni.
- Qualora vengano effettuati interventi di riparazioni non autorizzate sulla macchina o vengano utilizzati ricambi non originali, vengono a decadere le condizioni di garanzia e pertanto la ditta costruttrice si riserva il diritto di non riconoscerne più la validità.
- L'utilizzatore deve attenersi alle norme di sicurezza vigenti nel Paese d'installazione, oltre alle regole dettate dal comune buon senso ed assicurarsi che siano effettuate correttamente le periodiche operazioni di manutenzione.
- L'utilizzatore non deve toccare la macchina a piedi umidi o bagnati, nonché utilizzarla a piedi nudi. Nonostante l'utilizzo di una messa a terra della macchina, si consiglia l'uso di una pedana di legno e di un impianto salvavita conforme alle disposizioni delle leggi locali, per evitare al massimo il rischio di shock elettrici.
- Non toccare con le mani o altre parti del corpo la caldaia, i gruppi, i beccucci del portafiltro e le lance acqua calda e vapore, poiché i liquidi o il vapore erogati sono surriscaldati e possono provocare ustioni.
- Fare attenzione a non fare funzionare la macchina senz'acqua. Eventuali occlusioni possono provocare getti imprevisti di liquido o vapore con gravi conseguenze. Mantenere il più possibile l'acqua pulita usando filtri ed addolcitori.
- Nel caso di guasti o imperfetto funzionamento della macchina spegnere la macchina stessa, evitando qualsiasi manipolazione e rivolgersi al centro di assistenza autorizzato.
- Prima di qualsiasi operazione di pulizia e manutenzione, disinserire la macchina dalla rete agendo sul commutatore generale, staccare l'interruttore generale della rete e togliere la spina dalla presa di corrente (senza tirare il cavo di alimentazione), non utilizzare getti d'acqua o detersivi.
- Le tazze devono essere accuratamente asciugate prima di essere appoggiate sull'apposito piano.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensorie o mentali ridotte, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che siano stati istruiti o supervisionati al riguardo da una persona responsabile per la loro sicurezza.
- I bambini devono essere supervisionati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- L'accesso all'area di servizio è limitato alle persone che hanno conoscenza ed esperienza pratica dell'apparecchio, in particolare per quanto riguarda la sicurezza e l'igiene.

DESIDERIO E GENIALE

Gentile cliente,

La ringraziamo per aver acquistato un nostro prodotto, costruito secondo le ultime innovazioni tecnologiche. Seguendo scrupolosamente le semplici operazioni riguardanti l'uso corretto del nostro prodotto in conformità alle prescrizioni essenziali di sicurezza indicate nel presente manuale, potrà ottenere il massimo delle prestazioni e verificare la notevole affidabilità di questo prodotto nel corso degli anni. Qualora dovesse riscontrare anomalie nel funzionamento potrà sempre contare sulla rete dei Centri di Assistenza che fin d'ora sono a Sua disposizione.

SIMBOLOGIA UTILIZZATA NELLE PRESENTI ISTRUZIONI

Le avvertenze importanti recano questi simboli. È assolutamente necessario osservare queste avvertenze.



Prima della messa in funzione, leggere attentamente il manuale di istruzioni.



Attenzione! Operazioni particolarmente importanti e/o pericolose.



Informazioni (utili all'utilizzo dell'apparecchio).



Suggerimenti.



Interventi che possono essere svolti a cura dell'utente.



Interventi che devono essere svolti esclusivamente da un tecnico qualificato.



ISTRUZIONI PER IL TRATTAMENTO A FINE VITA

Questo prodotto è conforme alla Direttiva EU 2002/96/EC.

Il simbolo apposto sull'apparecchiatura o sulla confezione indica che l'apparecchiatura, alla fine della propria vita utile, non deve essere trattata come un rifiuto domestico generico ma deve essere portata in uno dei centri di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche approntati dalla Pubblica Amministrazione. Oppure può essere consegnata al rivenditore al momento dell'acquisto di un'apparecchiatura nuova equivalente. L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio a fine vita alle appropriate strutture di raccolta, pena le sanzioni previste dalla vigente legislazione sui rifiuti. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio dismesso al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute umana e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composto il prodotto.

Per informazioni più dettagliate inerenti i sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti, o al rivenditore in cui è stato effettuato l'acquisto. Il produttore e/o l'importatore ottemperano alle proprie responsabilità per il riciclaggio, il trattamento e lo smaltimento ambientalmente compatibile sia individualmente sia partecipando a sistemi collettivi.

INDICE

1. UTILIZZO E CONSERVAZIONE DEL MANUALE D'ISTRUZIONI	8
2. FUNZIONE DELLA MACCHINA	8
3. INSTALLAZIONE	8
3-1. ALLACCIAMENTO IDRICO	8
3-2. ALLACCIAMENTO ELETTRICO	9
4. DESCRIZIONE DELLA MACCHINA	9
5. MESSA IN SERVIZIO	10
5-1. PRESSOSTATO (SOLO VERSIONE GENIALE "M")	10
6. PREPARAZIONE DEL CAFFÈ	10
7. EROGAZIONE DEL CAFFÈ	11
7-1. MODELLO DESIDERIO "V"	11
7-2. MODELLO GENIALE "V"	11
7-3. MODELLO GENIALE "M"	11
8. ISTRUZIONI DI PROGRAMMAZIONE DISPLAY TOUCH	11
8-1. VISUALIZZAZIONE IDLE-OFF (FIG.5)	12
8-2. VISUALIZZAZIONE PAGINA 1 (FIG.6)	12
8-3. VISUALIZZAZIONE PAGINA 2 (FIG.7)	12
8-4. VISUALIZZAZIONE PAGINA 3 (FIG.8)	12
8-5. VISUALIZZAZIONE PAGINA 4	12
8-6. VISUALIZZAZIONE PAGINA PASSWORD (FIG.9)	12
8-7. VISUALIZZAZIONE MENU PROGRAMMAZIONE (FIG.10)	12
9. ISTRUZIONI DI PROGRAMMAZIONE E DOSATURA CAFFÈ	13
9-1. ISTRUZIONI PER LA PROGRAMMAZIONE DOSE ACQUA	13
9-2. FUNZIONI SPECIALI PULSANTIERA - MODELLO "DESIDERIO"	13
9-3. FUNZIONI SPECIALI PULSANTIERA - MODELLO "GENIALE V"	14
10. EROGAZIONE DEL CAFFÈ	14
10-1. PRE-INFUSIONE	15
11. PRELIEVO ACQUA CALDA	15
11-1. MODELLI CON PULSANTE EROGAZIONE ACQUA CALDA	15
12. PREPARAZIONE DI ALTRE BEVANDE	15
12-1. LATTE, CAPPUCCINO ED ALTRE BEVANDE CALDE	15
12-2. THE, CAMOMILLA	15
13. OPERAZIONI DI MANUTENZIONE E PULIZIA	16
13-1. PULIZIA LANCE EROGAZIONE VAPORE	16
13-2. PULIZIA GIORNALIERA	16
14. OPERAZIONI DI PULIZIA SETTIMANALE	16
14-1. PULIZIA CORPO GRUPPO E DOCCETTE	16
14-2. PULIZIA FILTRI E PORTAFILTRI	16
14-3. PULIZIA BACINELLA INFERIORE SCARICO	16
14-4. PULIZIA CARROZZERIA	16
15. SOSTITUZIONE GUARNIZIONE SOTTOCOPPA	16
16. SOSTITUZIONE ACQUA NELLA CALDAIA	16
17. USO DEL DEPURATORE	16
18. SMANTELLAMENTO DELLA MACCHINA	17
19. CAUSE DI MANCATO FUNZIONAMENTO OD ANOMALIE	18

1. UTILIZZO E CONSERVAZIONE DEL MANUALE D'ISTRUZIONI

Questo manuale istruzioni è disponibile anche sul sito www.lapavoni.com. Il presente manuale di istruzioni è indirizzato all'utente della macchina, al proprietario ed al tecnico installatore e deve essere sempre a disposizione per qualsiasi eventuale consultazione.

Il manuale di istruzioni serve per indicare l'utilizzo della macchina previsto nelle ipotesi di progetto, le sue caratteristiche tecniche e per fornire indicazioni per l'uso corretto, la pulizia, la regolazione; fornisce inoltre importanti indicazioni per la manutenzione, per eventuali rischi residui e comunque per lo svolgimento di operazioni da svolgere con particolare attenzione.

Il presente manuale è da considerare parte della macchina e deve essere CONSERVATO PER FUTURI RIFERIMENTI fino allo smantellamento finale della macchina.

In caso di smarrimento o danneggiamento, l'utente può richiedere un nuovo manuale al costruttore o al proprio rivenditore, indicando il modello della macchina ed il numero di matricola della stessa, visibile sulla targhetta di identificazione.

Il presente manuale rispecchia lo stato della tecnica al momento della sua redazione; il costruttore si riserva il diritto di aggiornare la produzione ed i manuali successivi senza l'obbligo di aggiornarne anche le versioni precedenti.

LA PAVONI S.p.A. declina ogni responsabilità per eventuali danni che possano direttamente od indirettamente derivare a persone o cose in conseguenza:

- della mancata osservanza di tutte le prescrizioni delle vigenti norme di sicurezza;
- una installazione non corretta;
- difetti di alimentazione;
- uso improprio o non corretto della macchina per caffè;
- uso non conforme a quanto espressamente specificato nella presente pubblicazione;
- gravi carenze nella manutenzione prevista e consigliata;
- modifiche sulla macchina o qualsiasi intervento non autorizzato;
- utilizzo di ricambi non originali o specifici per il modello;
- inosservanza totale o anche parziale delle istruzioni;
- eventi eccezionali.

2. FUNZIONE DELLA MACCHINA

Questa macchina è un apparecchio adatto alla preparazione professionale di caffè espresso con miscela di caffè, al prelievo ed all'erogazione di acqua e/o di vapore.

I suoi componenti sono costruiti in materiali atossici e duraturi e sono facilmente accessibili ad interventi di pulizia e di manutenzione.

L'operatore addetto deve aver letto e ben compreso le istruzioni contenute in questo fascicolo, in modo da fare funzionare correttamente la macchina.

Il rumore acustico della macchina non è superiore a 70dB.

3. INSTALLAZIONE

(Fig. 1)

- A. Rete idrica.
- B. Condotta di scarico.
- D. Interruttore di protezione.
- E. Depuratore.
- F. Rubinetto alimentazione caldaia.
- G. Scodellino di scarico.
- I. Cavo di alimentazione.

Prima di procedere all'installazione, è necessario verificare che:

- non si presentino ammaccature, segni di urti o deformazioni;
- non si presentino zone bagnate o segni che possano portare a supporre che l'imballaggio sia stato esposto ad intemperie;
- non si presentino segni di manomissioni.

Dopo la verifica che il trasporto sia avvenuto in modo corretto, procedere all'installazione.

Verificare che l'apparecchio sia installato su una superficie orizzontale di altezza minima di 90 cm, adatta a sostenerne il peso, avendo cura di rispettare una zona libera di almeno 30 cm intorno alla macchina.

Procedere quindi alle operazioni di installazione rispettando la successione delle operazioni come di seguito descritto.

3-1. ALLACCIAMENTO IDRICO



La macchina deve essere alimentata con acqua avente durezza superiore a 8°F. Non è possibile l'utilizzo di tubi e guarnizioni già utilizzati.

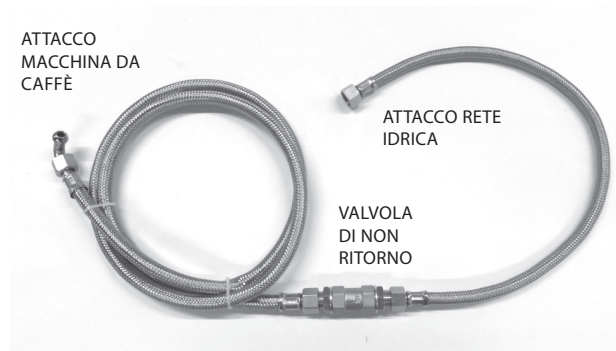


È consigliabile l'installazione di un addolcitore dell'acqua per l'alimentazione idrica della macchina.

Utilizzare esclusivamente il tubo fornito in dotazione alla macchina.

NON UTILIZZARE ALTRI TUBI.

Accertarsi che la rete idrica a cui allacciarsi sia di acqua potabile. Il collegamento alla rete idrica di questo apparecchio deve essere in accordo alla legislazione nazionale del Paese di utilizzo.



La pressione di rete massima della rete idrica in ingresso alla macchina non deve essere superiore a 0,65MPa.

- Collegare alla rete idrica **(A)** il depuratore **(E)**.



Prima di allacciare il depuratore alla macchina, effettuare un lavaggio finché l'acqua non si presenti limpida, procedere quindi al collegamento del depuratore alla macchina.

Collegare lo scodellino di scarico **(G)** alla condotta di scarico **(B)**.

Per quanto riguarda la pressione di rete, se essa è al di sopra di 0,5Mpa (5bar), si consiglia di installare un riduttore di pressione bilanciato per alta pressione (dispositivo in cui un eventuale aumento di pressione di rete non si ripercuote sulla pressione in uscita).

3-2. ALLACCIAMENTO ELETTRICO



Prima di procedere all'allacciamento elettrico, bisogna accertarsi che la tensione corrisponda alle caratteristiche indicate sulla targhetta CE.

Verificare che la linea di alimentazione elettrica sia in grado di sopportare il carico della macchina. Collegare ad una presa di terra che ottemperi alle vigenti norme.

Verificare in tal senso che il cavo di alimentazione sia efficiente e risponda alle normative nazionali ed europee di sicurezza.

L'utente deve provvedere ad alimentare la macchina proteggendo la linea con un interruttore di sicurezza (salvavita) adeguato secondo le

normative vigenti nel paese stesso.

Allacciare il cavo di alimentazione **(I)** alla linea elettrica mediante un interruttore multipolare **(D)** per la separazione della rete, con una distanza dei contatti di almeno 3 mm, che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III.

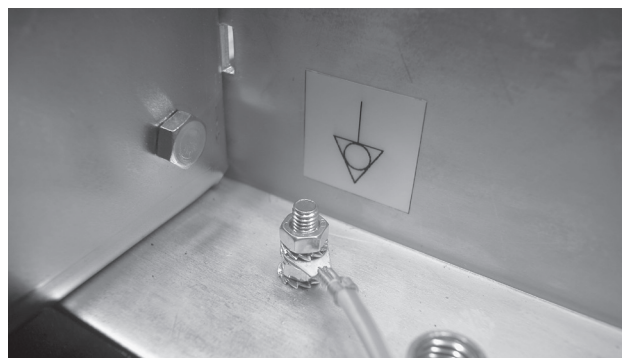
Per il cambio di tensione riferirsi allo schema riportato sulla scatola interruttore generale.



È obbligatorio collegare il cavo di colore giallo/verde all'impianto di messa a terra del locale.

La macchina è provvista di un morsetto equipotenziale posto sotto la bacinella di scarico affiancato dal seguente simbolo

Il morsetto è in grado di alloggiare cavi di sezione da 2,5 mm a 6 mm. Per il collegamento utilizzare il capocorda fornito a corredo della macchina.



Il collegamento monofase della macchina da caffè, è permesso solo per i locali che hanno un impianto elettrico che garantisce un'impedenza di riferimento adeguata all'assorbimento di corrente dell'apparecchio.

4. DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

1. Interruttore generale
2. Griglia di rialzo
3. Inserimento resistenza
4. Pannello frontale
5. Display touch
6. 1 caffè normale
7. Manometro controllo pressione caldaia
8. Interruttore luminoso scaldatazze
9. Display timer
10. Lancia vapore
11. Manometro controllo pressione pompa
12. Rubinetto erogazione acqua calda
13. Manopola/Leva rubinetto vapore

14. Pulsante erogazione acqua calda
15. 2 caffè normali
16. Stop comandi gruppo/Erogazione continua
17. 1 caffè lungo
18. Griglia portatazze
19. Manopola/Leva rubinetto vapore
20. Corpo gruppo
21. Portafiltro
22. Bacinella inferiore di scarico
23. Griglia bacinella di scarico
24. 2 caffè lunghi
25. Pulsante carico acqua manuale
26. Indicatore livello acqua

5. MESSA IN SERVIZIO

Ultimati i collegamenti idraulici ed elettrici, si procede alla messa in servizio della macchina. Aprire il rubinetto della rete idrica **(A)**. Chiudere l'interruttore di protezione **(D)**. Premere l'interruttore generale **(1)**, si accenderà la spia luminosa di macchina in tensione. L'autolivello si metterà in funzione per il caricamento dell'acqua in caldaia fino a quando la stessa raggiungerà automaticamente una posizione intermedia tra MIN e MAX dell'indicatore livello **(26)**. Durante l'operazione di primo carico caldaia, potrebbe intervenire il time out di caricamento (led pulsantiere lampeggianti) in questa fase è normale in quanto il riempimento da caldaia vuota richiede un tempo superiore al time out di sicurezza impostato (120 s). Spegnere dall'interruttore generale la macchina e riaccendere. La macchina riprenderà l'operazione di caricamento fino al corretto riempimento. N.B. Questa operazione potrebbe ripetersi due o tre volte. Terminata l'operazione di caricamento automatico dell'acqua, agire sull'interruttore **(3)** per il funzionamento a potenza massima, dando così tensione alla resistenza per il riscaldamento dell'acqua (solo nella versione Geniale "M"). Attendere quindi che la macchina raggiunga la pressione di esercizio 1,1 ÷ 1,3 bar, controllando sul manometro la pressione caldaia **(7)**. Qualora la macchina non si dovesse stabilizzare sui valori indicati, si dovrà procedere alla taratura del pressostato come specificato al paragrafo 6.1.

Controllare quindi la pressione sul manometro pompa **(11)** mettendo in funzione un gruppo con portafiltro inserito riempito di caffè regolarmente macinato, dosato e pressato per ottenere la reale pressione di esercizio di 8/9 bar. Nel caso

necessitasse una eventuale ritaratura della pressione pompa, questa dovrà essere effettuata come specificato al paragrafo 6.2.

La macchina è ora pronta per l'uso.

L'autolivello si metterà in funzione per il caricamento dell'acqua in caldaia fino a quando la stessa raggiungerà automaticamente il livello predeterminato; il controllo dell'acqua in caldaia è automatico ed il ripristino del livello avverrà automaticamente.

Controllare periodicamente il livello dell'acqua contenuta in caldaia, che non deve scendere al di sotto del MIN dell'indicatore di livello **(26)**; nel caso ripristinare il livello premendo il pulsante di carico acqua caldaia **(25)**.



La mancanza dell'acqua in caldaia, con la macchina in funzione, causa l'interruzione della resistenza, che deve essere ripristinata dal centro di assistenza autorizzato.

Durante la messa in servizio: quando il manometro controllo pressione caldaia **(7)** segna una pressione di circa 0,5 bar, aprire lentamente il rubinetto vapore **(13-19)** per scaricare l'aria contenuta nella caldaia ed attendere che dalla lancia erogazione vapore **(10)** cominci ad uscire vapore, prima di richiuderlo. Attendere che la macchina raggiunga la pressione di esercizio ed il giusto equilibrio termico, dopo 35-45 minuti.



Non premere il pulsante dell'interruttore erogazione acqua calda o il rubinetto prima del raggiungimento della corretta pressione di esercizio 1,1 bar indicata dal manometro controllo pressione caldaia **(7)**.

5-1. PRESSOSTATO (solo versione Geniale "M")
Il pressostato indicato nella figura ha la funzione di mantenere costante la pressione in caldaia inserendo o disinserendo la resistenza di riscaldamento elettrico.

Detto pressostato viene regolato già in fase di collaudo della macchina 1,1 ÷ 1,3 bar.

6. PREPARAZIONE DEL CAFFÈ

Per ottenere un eccellente caffè espresso è importante utilizzare un caffè di ottima qualità, ben torrefatto e giustamente macinato; la macinatura è giusta quando il tempo di

erogazione del caffè è di 15-18 secondi per una tazza e di 30-35 secondi per due tazze. La macinatura deve essere fatta al momento dell'utilizzo in quanto il caffè, una volta macinato, perde entro breve tempo le sue capacità aromatiche; se la macinatura è troppo grossa si otterranno caffè chiari e leggeri e senza crema, se è troppo fine, caffè scuro e forte con poca crema. Le tazze calde contribuiscono a conservare alla giusta temperatura il caffè appena erogato, si consiglia pertanto di collocare le tazze prima dell'uso sull'ampia griglia portatazze (18) che consente lo sfruttamento del calore irradiato dalla caldaia.

Sulle macchine dotate di scaldatazze elettrico, il riscaldamento delle tazze si ottiene premendo il pulsante (8), si illuminerà la spia luminosa all'interno del pulsante per segnalare che lo scaldatazze è in funzione. Per disattivare lo scaldatazze premere di nuovo il pulsante (8).



Evitare di coprire il piano scaldatazze con tessuti, feltri, ecc.

Dopo aver collocato il filtro nell'apposita sede del portafiltro (21), riempire il filtro con una dose di caffè macinato, sufficiente per ottenere 1 o 2 tazze (7 gr. - 14 gr.), livellare e premere con il pressino, ripulire con il palmo della mano il bordo del filtro da eventuali residui di caffè ed agganciare il portafiltro al corpo del gruppo (20) e spostarlo verso destra per fissarlo al gruppo stesso.

Predisporre le tazze sotto i beccucci erogatori ed iniziare ad erogare il caffè per mezzo del pulsante (16).

Raggiunta la dose di caffè desiderata, interrompere l'erogazione agendo sul pulsante (16) e lasciare il portafiltro agganciato al gruppo.

Per l'esecuzione di altri caffè, sganciare il portafiltro (21) dal gruppo, spostandolo verso sinistra, eliminare i fondi nell'apposito cassetto e ripetere le operazioni sopra riportate.



Si consiglia di non toccare i gruppi e le lance vapore e acqua calda quando la macchina è in funzione e di non mettere assolutamente le mani sotto i gruppi e le lance durante l'erogazione per evitare possibili ustioni.

Si consiglia di lasciare inseriti i portafiltri, con i filtri con i fondi di caffè, nel gruppo durante

la giornata di lavoro, per avere il portafiltro sempre a temperatura ottimale.



Quando la macchina è nuova, il portafiltro può risultare non allineato (perpendicolare alla macchina stessa) come indicato nella figura, senza per questo compromettere il buon funzionamento della stessa. Dopo un breve periodo d'utilizzo, il portafiltro andrà man mano a posizionarsi nella posizione corretta.

(Fig. 4)

A. Posizione del portafiltro chiuso con la macchina nuova.

B. Posizione del portafiltro chiuso con la macchina dopo un breve periodo d'uso.

7. EROGAZIONE DEL CAFFÈ

7-1. MODELLO DESIDERIO "V"

Macchina per caffè espresso a dosatura elettronica con controllo della temperatura dei singoli gruppi e della caldaia con tecnologia Termopid.

Display touch screen per la gestione dei comandi di erogazione con quattro livelli di dosatura programmabile, erogazione acqua calda temporizzata.

Display timer per visualizzazione temperatura gruppo e tempo erogazione caffè.

Pulsanti luminosi rinforzati in acciaio per comando erogazione caffè e acqua calda.

7-2. MODELLO GENIALE "V"

Macchina per caffè espresso a dosatura elettronica con controllo di temperatura della caldaia con tecnologia Termopid.

Display timer per visualizzazione temperatura caldaia e tempo erogazione caffè.

Pulsanti luminosi rinforzati in acciaio per comando erogazione, con quattro livelli di dosatura programmabile e acqua calda temporizzata.

7-3. MODELLO GENIALE "M"

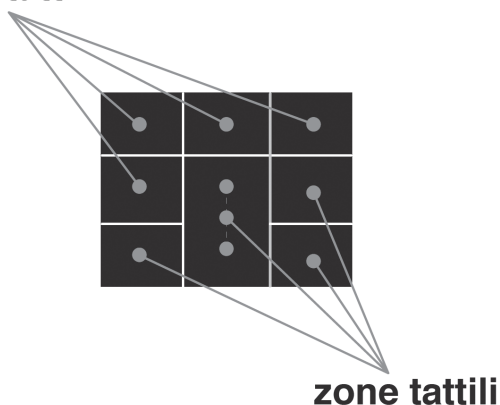
Macchina per caffè espresso con gruppi semiautomatici ad erogazione continua con elettrovalvola. L'erogazione del caffè si ottiene premendo l'interruttore luminoso (16). L'interruttore attiverà l'elettropompa per l'invio al gruppo di acqua in pressione ed un'elettrovalvola per l'apertura del gruppo stesso, onde consentire all'acqua, opportunamente riscaldata, di bagnare

le polveri per ottenere prima la preinfusione e successivamente l'infusione. Raggiunta la quantità di caffè desiderata, premere nuovamente l'interruttore luminoso per interrompere l'erogazione.

8. ISTRUZIONI DI PROGRAMMAZIONE DISPLAY TOUCH (SOLO MODELLO "DESIDERIO V")

Mediante il display touch (5) è possibile intervenire sulla programmazione. Nell'immagine sotto riportata è possibile vedere le 8 zone tattili con cui poter interagire e muoversi nei vari menu del display.

zone tattili



8-1. VISUALIZZAZIONE IDLE-OFF (Fig.5)

Il display touch (5) in stato di IDLE-OFF presenta la seguente grafica:

- A - ingresso PROGRAMMAZIONE TECNICO
- B - accende la macchina

8-2. VISUALIZZAZIONE PAGINA 1 (Fig.6)

Il display touch (5) in stato di IDLE-ON presenta la seguente grafica:

- A - temperatura gruppo1 e attività della resistenza riscaldamento, allarmi AL1, AL2, AL3
- B - temperatura gruppo2 e attività della resistenza riscaldamento, allarmi AL1, AL2, AL3
- C - temperatura gruppo3 e attività della resistenza riscaldamento, allarmi AL1, AL2, AL3
- AL1 - sonda di temperatura gruppo in corto circuito
- AL2 - sonda di temperatura gruppo interrotta
- AL3 - mancanza di impulsi di contatore volumetrico gruppo
- D - temperatura caldaia vapore e attività resistenza riscaldamento
- F - livello caldaia vapore
- G - pagina selezionata (in rosso)

8-3. VISUALIZZAZIONE PAGINA 2 (Fig.7)

Il display touch (5) accedendo alla pagina 2 presenta la seguente grafica:

- A - temperatura del gruppo1 e quantità di caffè erogata in ml
- B - temperatura del gruppo2 e quantità di caffè erogata in ml
- C - temperatura del gruppo3 e quantità di caffè erogata in ml
- D - tempo erogazione del gruppo1
- E - tempo erogazione del gruppo2
- F - tempo erogazione del gruppo3
- G - pagina selezionata (in rosso)

8-4. VISUALIZZAZIONE PAGINA 3 (Fig.8)

Il display touch (5) accedendo alla pagina 3 presenta la seguente grafica:

- A - visualizzazione allarmi
- C - conteggi erogazioni effettuate
- D - accensione automatica
- E - spegnimento la macchina
- F - lettura totali generali
- G - pagina selezionata (in rosso)

8-5. VISUALIZZAZIONE PAGINA 4

Nella pagina 4 viene mostrato il nome/simbolo del cliente.

Dalla pagina di IDLE-OFF attraverso l'icona dedicata (vedere pagine precedenti), è possibile accedere nella PROGRAMMAZIONE, previo inserimento della password.

8-6. VISUALIZZAZIONE PAGINA PASSWORD (Fig.9)

- A - incremento valore
- B - enter
- C - avanzamento
- D - torna indietro
- E - decremento valore
- F - prima cifra password
- G - seconda cifra password
- H - terza cifra password
- I - quarta cifra password
- L - quinta cifra password

8-7. VISUALIZZAZIONE MENU PROGRAMMAZIONE (Fig.10)

I parametri di programmazione sono suddivisi in 3 livelli protetti da passwords per garantire l'accesso a parametri "critici" solo a personale autorizzato.

- Livello Fabbrica: permette l'accesso a tutti i parametri;
- Livello Tecnico: permette l'accesso a parametri tecnico e barista;
- Livello Barista/Operatore: permette l'accesso ai soli parametri barista.

- A - parametri FABBRICA
- B - parametri TECNICO
- C - parametri BARISTA (password da non divulgare 33333)
- D - torna indietro

Nel menu BARISTA avremo le seguenti pagine (password 33333)

- Lingua
- Data
- Ora
- Giorno Settimana
- Abilitazione Preinfusione: ON (default)
- Cicli Manutenzione: 0000 (default)
- Unità di misura Temperatura: °C (default)
- Nome Macchina: DESIDERIO
- Temperatura (T°SET) Caldaia vapore: 120°C (default)
- Temperatura (T°SET) Gruppo 1: 89°C (default)
- Temperatura (T°SET) Gruppo 2: 89°C (default)
- Temperatura (T°SET) Gruppo 3: 89°C (default)
- Max Litri per avviso allarme filtro: 0000 (default)
- Temperatura di Economy x caldaia vapore: 105°C (default)
- Tempo di attesa prima di passare in economy (eco): 120 MIN (default)
- Temperatura di Economy x gruppi: 75°C (default)
- Cambiare password

Esempio di una pagina (**Fig. 11**)

- A - INDIETRO nei menu
- B - AVANTI nei menu
- C - INCREMENTO valore
- D - ENTER
- E - TORNA INDIETRO
- F - DECREMENTO valore
- G - il parametro da modificare

9. ISTRUZIONI DI PROGRAMMAZIONE E DOSATURA CAFFÈ (MODELLO DESIDERIO E GENIALE "V") (Fig. 2)

Specifica dei pulsanti:

- 6. 1 caffè normale.
- 15. 2 caffè normali.
- 17. 1 caffè lungo.
- 24. 2 caffè lunghi.
- 16. Stop comandi gruppo / erogatore continuo.

Il pulsante **(16)** è per l'erogazione continua e per lo stop.

La macchina ha quindi una doppia funzione:

- A. Premendo il pulsante **(16)** la macchina è semiautomatica.
- B. Premendo i 4 tasti di selezione la macchina è a dosatura elettronica volumetrica.

Tenendo premuto il pulsante **(16)** per 5 secondi la macchina entrerà in programmazione, questo sarà evidenziato dal lampeggiare a bassa frequenza del LED.

Rilasciare il tasto di programmazione (il LED continuerà a lampeggiare); entro 30 secondi premere il tasto del gruppo su cui si vuole programmare la dose di caffè, a questo punto avrà inizio l'erogazione; raggiunta la dose desiderata premere un tasto qualsiasi dello stesso gruppo per interrompere l'erogazione, la dose verrà memorizzata e la macchina uscirà dallo stato di programmazione (si spegnerà il LED lampeggiante).

1. Questa operazione va ripetuta sui rimanenti tasti di selezione dei vari gruppi.
2. La stessa operazione va ripetuta se si vuole correggere la dose in più o in meno.
3. Programmando il primo gruppo da sinistra la programmazione verrà riportata sugli altri gruppi. Questo non pregiudica la possibilità di programmare i restanti gruppi indipendentemente dal primo, mediante le operazioni sopra descritte.

9-1. ISTRUZIONI PER LA PROGRAMMAZIONE DOSE ACQUA

Tenendo premuto il pulsante **(16)** per 5 secondi la macchina entrerà in programmazione, rilasciare il tasto di programmazione (il LED continuerà a lampeggiare); entro 30 secondi premere il tasto dell'interruttore erogazione acqua calda **(14)**, inizierà l'erogazione dell'acqua calda dal rubinetto **(12)**; al raggiungimento della dose desiderata premere il tasto dell'interruttore erogazione acqua calda per interrompere l'erogazione dell'acqua. Il LED si spegnerà, la dose verrà memorizzata e la macchina uscirà dallo stato di programmazione.

9-2. FUNZIONI SPECIALI PULSANTIERA - MODELLO "DESIDERIO"

A. Spegnimento macchina

Quando la macchina è accesa si può passare in stato IDLE-OFF tenendo premuto il pulsante **(16)** e subito dopo il pulsante **(17)**.

Per accendere nuovamente la macchina premere il pulsante **(17)**.



La seguente combinazione funziona sulla pulsantiera comandi del primo gruppo erogazione.

B. Spegnimento e accensione riscaldamento singoli gruppi

È possibile spegnere il riscaldamento dei singoli gruppi tenendo premuto il pulsante (16) e subito dopo il pulsante (15).

Per riaccendere il riscaldamento premere nuovamente il pulsante (16) e subito dopo il pulsante (15).

C. Lavaggio

È possibile attivare la funzione ciclo lavaggio per ciascun gruppo tenendo premuto il pulsante (16) e subito dopo il pulsante (6).

Vengono attivate per 5 erogazioni consecutive, di circa 10 secondi l'una, l'elettrovalvola del gruppo selezionato e la pompa intervallate da 3 secondi di pausa.

9-3. FUNZIONI SPECIALI PULSANTIERA - MODELLO "GENIALE V"

Eseguire i settaggi dalla pulsantiera del Gruppo erogazione 1.

1. Spegnimento macchina

Quando la macchina è accesa si può passare in stato IDLE-OFF tenendo premuto il pulsante (16) e subito dopo il pulsante (17).

Per accendere nuovamente la macchina premere il pulsante (17).



La seguente combinazione funziona sulla pulsantiera comandi del primo gruppo erogazione.

2. Lavaggio

È possibile attivare la funzione ciclo lavaggio per ciascun gruppo tenendo premuto il pulsante (16) e subito dopo il pulsante (6).

Vengono attivate per 5 erogazioni consecutive, di circa 10 secondi l'una, l'elettrovalvola del gruppo selezionato e la pompa intervallate da 3 secondi di pausa.

3. Illuminazione Led pulsantiera

Spegnere la macchina mediante l'interruttore generale (1).

Per accendere i led tenere premuto il pulsante (16) + il pulsante (6); accendere la macchina con l'interruttore (1); dopo 5 secondi si illuminano i pulsanti 6 e 17 e il display (9) visualizza la scritta LED ON; confermare col pulsante (17).

Per spegnere i led tenere premuto il pulsante (16) + il pulsante (15); accendere la macchina con l'interruttore (6); dopo 5 secondi si illuminano i pulsanti (15) e (16) e il display (9) visualizza la scritta LED OFF; confermare col pulsante (17).

4. Preinfusione ON/OFF

Spegnere la macchina mediante l'interruttore generale (1).

Per attivare la preinfusione tenere premuto il pulsante (6); accendere la macchina con l'interruttore (1); dopo 5 secondi si illumina il pulsante (6) e il display (9) visualizza la scritta PRE ON; confermare col pulsante (17).

Per disattivare la preinfusione tenere premuto il pulsante (15); accendere la macchina con l'interruttore (6); dopo 5 secondi si illumina il pulsante (15) e il display (9) visualizza la scritta PRE OFF; confermare col pulsante (17).

5. Disattivazione preinfusione dosatura pulsanti 17 e 24

Spegnere la macchina mediante l'interruttore generale (1).

La programmazione è impostata sulla dosatura dei pulsanti (6) - (15) - (17) - (24). Per spegnere la preinfusione solo sui pulsanti (17) e (24) premere il pulsante (6) + il pulsante (15); accendere la macchina con l'interruttore (1); dopo 5 secondi si illuminano i pulsanti (6) e (15) e il display (9) visualizza la scritta P34 ON o OFF; confermare col pulsante (17).

6. Parametri Unità di misura (C° / F) e temperatura caldaia

Passare in stato IDLE-OFF tenendo premuto il pulsante (16) e subito dopo il pulsante (17).

Premere il pulsante (16) per almeno 5 sec. fino alla visualizzazione sul display F01 (unità di misura), dare conferma con il pulsante (16).

Premendo i pulsanti (6) e (15) seleziono l'unità di misura C° o F, dare conferma con il pulsante (16).

Premere il pulsante (16) fino alla visualizzazione sul display F02 e confermare con pulsante (16).

Premendo i pulsanti (6) e (15) (+ / -) si modifica il valore della temperatura, dare conferma con pulsante (16).

Tornare in modalità IDLE ON tenendo premuto il pulsante (16) e subito dopo il pulsante (17).

7. Reset impostazioni fabbrica

Passare in stato IDLE-OFF tenendo premuto il pulsante (16) e subito dopo il pulsante (17).

Tenere premuto i pulsanti (6) + (16) + (17); dopo 5 secondi si illuminano i pulsanti (6) - (16) - (17) e il display (9) visualizza la scritta PRS.

10. EROGAZIONE DEL CAFFÈ

Per ottenere il caffè premere il tasto prescelto del comando gruppo rimarrà acceso solo il LED della dose prescelta, inizia così l'erogazione del

caffè, che sarà interrotta automaticamente al raggiungimento della quantità precedentemente programmata.

La cessazione dell'erogazione sarà evidenziata dall'accensione dei LED di tutta la pulsantiera.

L'erogazione o l'annullo della selezione può essere interrotta premendo qualsiasi tasto del comando gruppo.

Nel modello "Geniale V" il display (9) che nella fase di stand-by indica la temperatura della caldaia, durante l'erogazione, indica il tempo di erogazione del caffè.

Il tasto (16), oltre che ad interrompere l'erogazione od annullare la selezione, ha anche la funzione di erogatore continuo, la dose cioè non è predeterminata ed il gruppo continuerà ad erogare caffè fino a quando non si premerà nuovamente il tasto per interrompere l'erogazione dal gruppo.

Se il caffè è macinato troppo fine o la quantità di caffè contenuta nel filtro fosse eccessiva, premendo uno dei quattro selettori di comando l'erogazione del caffè non si attiva; dopo 10 secondi consecutivi, il led relativo alla dose selezionata inizia a lampeggiare e viene data indicazione di allarme AL3. Sul display viene visualizzato un triangolo lampeggiante; per visualizzare l'allarme è necessario posizionarsi nella pagina di visualizzazione allarmi.

Per riattivare la macchina, togliere il portafiltro e sostituire il caffè contenuto nel filtro, premere l'interruttore generale (1) per spegnere la macchina e successivamente riaccendere.



Si consiglia un'erogazione massima di 60 secondi.

Per evitare il blocco della macchina, se entro 10 secondi l'erogazione del caffè non fosse ancora iniziata, premere uno dei tasti selettori per annullare il comando, sostituire il caffè contenuto nel filtro e ripetere l'operazione di erogazione.

10-1. PRE-INFUSIONE



Le impostazioni effettuate sul gruppo 1 (agendo sulla prima tastiera), vengono copiate automaticamente anche su tutti gli altri gruppi.

Il nostro software consente di configurare la

dosatura in modo tale che l'erogazione relativa alle dosi caffè a controllo volumetrico sia preceduta dalla pre-infusione.

L'erogazione della dose dopo il tempo 1 (ON) si interrompe per un tempo 2 (OFF) per poi riprendere a completare l'erogazione della selezione.

Premendo uno dei tasti dose a controllo volumetrico, il normale ciclo di erogazione viene preceduto da un breve getto d'acqua temporizzato utilizzato per inumidire la pastiglia di caffè prima del passaggio dell'effettiva erogazione.

Questa funzione permette un migliore sfruttamento della pastiglia caffè.

11. PRELIEVO ACQUA CALDA

11-1. MODELLI CON PULSANTE EROGAZIONE ACQUA CALDA

Collocare un contenitore sotto il rubinetto erogazione acqua calda (12), premere il pulsante (14) che attiverà un dispositivo in grado di miscelare l'acqua calda della caldaia con quella fredda della rete idrica nella quantità programmata.



Si consiglia un'erogazione massima di 60 secondi.

12. PREPARAZIONE DI ALTRE BEVANDE

12-1. LATTE, CAPPUCCINO ED ALTRE BEVANDE CALDE

Prima di scaldare qualsiasi bevanda, far uscire con cautela un po' di vapore dal tubo vapore (10), operando sulla manopola / leva rubinetto vapore (13 - 19) in senso antiorario per eliminare l'eventuale condensa che si è accumulata all'interno della caldaia.

Introdurre il liquido da preparare in un contenitore, immergere la lancia erogazione vapore (10) nel liquido e ruotare lentamente la manopola / leva rubinetto vapore (13 - 19) in senso antiorario; successivamente aprire completamente la manopola / leva per consentire l'uscita in grande quantità di vapore per portare all'ebollizione il liquido. Per ottenere la montatura del latte per il cappuccino, si consiglia di usare un contenitore alto e stretto, riempito a metà. Immergere la lancia erogazione vapore (10) fino a toccare il fondo del contenitore e portare il latte quasi all'ebollizione.

Alzare ed abbassare alternativamente il

contenitore a rubinetto aperto, fino a sfiorare la superficie del latte, per qualche secondo fino ad ottenere la montatura. Per ottenere il cappuccino, aggiungere al caffè caldo, realizzato nell'apposita tazza, il latte caldo montato.

12-2. THE, CAMOMILLA

Collocare un contenitore sotto il rubinetto erogazione acqua calda (12), premere il pulsante (14) per l'erogazione dell'acqua ed aggiungere poi la bustina della bevanda da preparare.

13. OPERAZIONI DI MANUTENZIONE E PULIZIA

13-1. PULIZIA LANCE EROGAZIONE VAPORE

Per evitare di alterare il sapore delle bevande da riscaldare e l'otturazione dei fori del terminale delle lance erogazione vapore, pulire con cura dopo ogni uso le lance.

13-2. PULIZIA GIORNALIERA

Sciacquare i filtri ed i portafiltri in acqua bollente per evitare incrostazioni o depositi di caffè e pulire le doccette sottocoppa dei gruppi erogatori.

14. OPERAZIONI DI PULIZIA SETTIMANALE

14-1. PULIZIA CORPO GRUPPO E DOCCETTE

Togliere il portafiltro dal corpo gruppo. Posizionare la membrana in dotazione all'interno del filtro, introdurre un cucchiaino di polvere detergente per macchina per caffè ed agganciare il portafiltro (21) al corpo del gruppo da pulire (20). Azionare il comando del gruppo per mezzo del comando gruppo (16) ed interrompere l'erogazione dopo 4-5 secondi circa.

Azionare ed interrompere più volte alternativamente l'erogazione per un minuto circa, in modo da consentire l'eliminazione delle incrostazioni di caffè e di calcare.

Togliere la membrana ed attivare più volte l'erogazione per sciacquare il gruppo. Erogare alcuni caffè per eliminare sapori sgradevoli dalle doccette e dal corpo gruppo. Dopo un lungo periodo di ristagno dell'acqua calda nei conduttori, lasciare scorrere un po' d'acqua in caduta onde rimuovere eventuali depositi.

14-2. PULIZIA FILTRI E PORTAFILTRI

Controllare frequentemente i forellini dei filtri per rimuovere eventuali depositi di caffè. Preparare circa un litro di acqua bollente con

quattro cucchiaini di detergente per macchina per caffè, in un recipiente idoneo, ed immergere per 20-30 minuti i filtri ed i portafiltri; risciacquare poi abbondantemente in acqua corrente.

14-3. PULIZIA BACINELLA INFERIORE SCARICO

Togliere la griglia bacinella scarico (23) e sfilare la bacinella inferiore di scarico (22) e pulirla dai residui delle polveri di caffè.

14-4. PULIZIA CARROZZERIA

Usare un panno umido, non abrasivo, senza alcool o solventi per evitare il danneggiamento dei fianchetti e della base e le parti verniciate. **IMPORTANTE!** Questo apparecchio non può essere immerso in acqua e non può essere pulito con getti d'acqua.

15. SOSTITUZIONE GUARNIZIONE SOTTOCOPPA

Se durante l'erogazione il caffè gocciola dai bordi del portafiltro, la causa potrebbe essere derivata dall'otturazione del foro di erogazione del portafiltro, in questo caso bisogna pulire il foro; se il difetto persiste o se agganciando il portafiltro al corpo del gruppo lo stesso oltrepassa di molto il centro del gruppo, bisogna sostituire la guarnizione sottocoppa.

Per la sostituzione (**Fig. 2**), svitare la vite (**E**) di fissaggio della doccetta, togliere la doccetta (**C**) e lo spruzzatore (**B**), poi con un cacciavite far leva per la rimozione del massello (**A**) ed infine per la guarnizione (**D**).

Dopo aver rimosso la guarnizione, pulire adeguatamente la sede prima di montare la nuova e rimontare quindi i componenti in ordine inverso da come descritto sopra.

16. SOSTITUZIONE ACQUA NELLA CALDAIA

Ogni 15-20 giorni è indispensabile effettuare la sostituzione dell'acqua contenuta nella caldaia per eliminare i ferro batteri e la concentrazione di residui vari dovuti al ristagno dell'acqua. Spegnerne l'interruttore generale (1), togliere la griglia bacinella di scarico (23) e sfilare la bacinella inferiore di scarico (22).

Aprire il rubinetto di scarico posto nell'apertura in basso a sinistra (con caldaia in pressione) per far defluire completamente l'acqua della caldaia. Richiudere il rubinetto e ripetere le procedure per

l'accensione come già specificato in altra parte del manuale.

17. USO DEL DEPURATORE

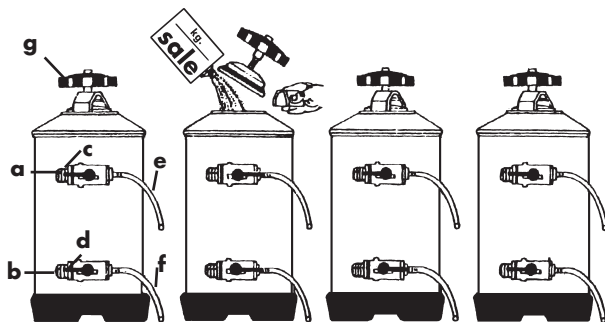


Le manovre di seguito descritte sono valide per il depuratore rappresentato nelle figure; se l'apparecchio non corrisponde attenersi alle istruzioni allegate al depuratore stesso.

Il calcio ed il magnesio contenuti nell'acqua all'interno dei tubi di circolazione della caldaia e dei gruppi erogatori danneggiano la macchina. Il depuratore ha la funzione di sciogliere il calcio ed il magnesio e farli depositare sulle resine in esso contenute.

Per evitare che l'accumularsi dei depositi possa saturare le resine, limitandone le funzioni, le stesse vanno periodicamente rigenerate secondo il seguente criterio:

- Depuratore da 8 litri per acqua di durezza 40° francesi:
- fino a 400 caffè/giorno, ogni 10 giorni
- fino a 800 caffè/giorno, ogni 5 giorni
- fino a 1000 caffè/giorno, ogni 3 giorni



- Depuratore da 12 litri, per acqua di durezza 40° francesi:
- fino a 500 caffè/giorno, ogni 15 giorni
- fino a 1000 caffè/giorno, ogni 7 giorni
- fino a 1500 caffè/giorno, ogni 5 giorni
- fino a 2000 caffè/giorno, ogni 3 giorni

Ritardare la rigenerazione significa compromettere le funzioni termiche e meccaniche della macchina ed il gusto del caffè, per la formazione di calcare.

Per la rigenerazione, procedere nel seguente modo.

- Mettere un recipiente vuoto, che abbia la capacità di almeno due litri sotto il tubo (e), ruotare la levetta (c) e (d) verso destra, svitare il

coperchio (g) ed attendere che l'acqua termini di defluire dal tubo (e), introdurre 1,5 Kg di sale da cucina per il modello da 8 litri o 2 Kg di sale per il modello da 12 litri, rimettere il coperchio e riportare la levetta (c) da destra a sinistra, lasciare scaricare l'acqua salata dal tubo (f) fino a quando l'acqua sarà ridiventata dolce (la durata del ciclo è all'incirca di 90 minuti).

- a Entrata acqua.
- b Uscita acqua.
- c Rubinetto entrata.
- d Rubinetto uscita.
- e Tubo depressione.
- f Tubo rigenerazione.
- g Pomolo coperchio.

- Riportare quindi la levetta (d) da destra a sinistra.
- Durante la rigenerazione non usare la macchina; è consigliabile togliere l'alimentazione della pompa, onde evitare che lo stesso carichi a vuoto.
- Prima di allacciare il depuratore alla macchina, eseguire il lavaggio delle resine, collegandosi alla rete idrica e lasciare scorrere l'acqua per cinque minuti.

18. SMANTELLAMENTO DELLA MACCHINA

Se decidete di non utilizzare più la macchina per usura o altre cause, consigliamo di disattivarla tagliando il cavo di alimentazione dopo aver staccato la spina dalla presa di corrente. Per lo smantellamento si consiglia di separare le parti della macchina secondo la loro natura (plastica, metallo, ecc.). Affidare poi a ditte specializzate nel settore le parti così suddivise.

19. CAUSE DI MANCATO FUNZIONAMENTO OD ANOMALIE

PROBLEMI	CAUSE	SOLUZIONI
La macchina non si accende	<ol style="list-style-type: none">1. Interruttore rete spento2. Collegamento errato alla rete idrica	<ol style="list-style-type: none">1. Portare l'interruttore generale in posizione ON2. Rivolgersi a personale specializzato per la verifica del collegamento
Manca l'acqua in caldaia	<ol style="list-style-type: none">1. Rubinetto di rete chiuso2. Filtro della pompa intasato3. Motopompa non funzionante	<ol style="list-style-type: none">1. Aprire rubinetto di rete2. Sostituire il filtro3. Rivolgersi a personale specializzato
Mancata erogazione caffè	<ol style="list-style-type: none">1. Rubinetto di rete chiuso2. Motopompa non funzionante3. Fusibile centralina bruciato4. Elettrovalvola gruppo non funzionante5. Comando gruppo non funzionante	<ol style="list-style-type: none">1. Aprire il rubinetto di rete2. Rivolgersi a personale specializzato3. Rivolgersi a personale specializzato4. Rivolgersi a personale specializzato5. Rivolgersi a personale specializzato
Dalle lance non esce vapore	<ol style="list-style-type: none">1. Troppa acqua in caldaia2. Resistenza danneggiata3. Spruzzatore intasato4. Termostato salvaresistenza disinserito	<ol style="list-style-type: none">1. Vedi problema specifico2. Rivolgersi a personale specializzato3. Pulire lo spruzzatore4. Rivolgersi a personale specializzato
Eccessiva quantità di acqua in caldaia	<ol style="list-style-type: none">1. Il motore pompa rimane inserito2. Scambiatore forato3. Elettrovalvola carico automatico bloccata	<ol style="list-style-type: none">1. Rivolgersi a personale specializzato2. Rivolgersi a personale specializzato3. Rivolgersi a personale specializzato
Perdita di acqua sul banco	<ol style="list-style-type: none">1. Vaschetta scarico sporca2. Tubo di scarico intasato o staccato3. Altre perdite	<ol style="list-style-type: none">1. Pulire la vaschetta2. Sostituire il tubo di scarico3. Rivolgersi a personale specializzato
Fondi del caffè bagnati	<ol style="list-style-type: none">1. Macinatura regolata troppo fine2. Gruppo ancora freddo3. Elettrovalvola non scarica	<ol style="list-style-type: none">1. Regolare la macinatura2. Aspettare che la macchina raggiunga la temperatura3. Rivolgersi a personale specializzato

PROBLEMI	CAUSE	SOLUZIONI
Erogazione del caffè troppo lenta	<ol style="list-style-type: none"> 1. Macinatura regolata troppo fine 2. Portafiltro sporco 3. Gruppo intasato 4. Elettrovalvola parzialmente intasata 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Regolare la macinatura 2. Sostituire il filtro ed effettuare la pulizia del portafiltro più frequentemente 3. Rivolgersi a personale specializzato 4. Rivolgersi a personale specializzato
Erogazione del caffè troppo veloce	<ol style="list-style-type: none"> 1. Macinatura regolata troppo grossa 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Regolare la macinatura
Caffè erogato freddo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presenza di calcare sugli scambiatori o sulla resistenza 2. Contatti del pressostato ossidati 3. Collegamento elettrico difettoso 4. Resistenza parzialmente bruciata 5. Termostato salvaresistenza disinserito 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rivolgersi a personale specializzato 2. Rivolgersi a personale specializzato 3. Rivolgersi a personale specializzato 4. Sostituire la resistenza 5. Rivolgersi a personale specializzato
Caffè erogato troppo caldo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Taratura pressostato errata (solo modello GENIALE M) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Regolare il pressostato agendo sull'apposita vite (cap. 6.1) (solo modello GENIALE M)



SAFETY INSTRUCTIONS

- It is recommended that this machine only be used by adults who have carefully read and understood this manual and all the safety indications contained in it.
- The user is responsible for third-party liability within the operating area.
- The installer, the user and the maintenance technician must notify the manufacturer of any defects or deterioration of the machine that may affect its initial level of safety.
- The installer must make sure that the environmental conditions are correct (the room temperature must be between 5° and 25°C) and in order to guarantee user safety and hygiene the installer must avoid installing the machine in places where water jets are used.
- Installation must be carried out exclusively by authorised personnel who have specific technical knowledge, following the manufacturer's instructions and according to current regulations. The machine must be installed in premises where its use and maintenance are entrusted to qualified people.
- For safety reasons, worn or damaged parts must be replaced promptly and with original spare parts.
- Regularly check that the power cable is in good condition. If the power cable becomes damaged, contact an authorised service centre to have it replaced in order to avoid risks.
- In order to use the appliance correctly and for proper maintenance, the ambient temperature should be between 5°C and 25°C.
- Do not expose the machine to atmospheric agents (sun, rain etc.). In order to use the appliance correctly and for proper maintenance, the room temperature should be between 5°C and 25°C.
- If the machine remains unused for a long time at temperatures below 5°C (five degrees centigrade), it may seriously damage or break the boiler piping and the boiler itself: drain the water circuit completely if the machine is not going to be used for a long time.
- It is prohibited to remove the guards and/or safety devices on the machine.
- The packaging should be taken to a proper waste disposal centre. Under no circumstances should it be left unattended where children, animals or unauthorized persons may have access to it. The manufacturer declines any liability for damage to property or injury to people or animals, due to interventions on the machine by unqualified or unauthorized persons.
- Unauthorised repairs or the use of non-original spare parts will void the warranty and relieve the manufacturer of all liability.
- The user must comply with the safety regulations in force in the country of installation in addition to using common sense and making sure that periodic maintenance is carried out properly.
- The user must not touch the machine if he/she has wet or damp feet, or use it when bare footed. Even if the machine is earthed, we recommend using a wooden platform and a circuit-breaker system that complies with the local regulations in order to avoid the risk of electric shocks as far as possible.
- Do not touch the boiler, the group heads, the filter-holder spouts, the hot water and steam wands with your hands or other parts of the body, since the liquids or steam dispensed are extremely hot and may cause scalding.
- Do not operate the machine if there is no water in the reservoir. Any obstructions may cause sudden jets of liquid or steam to be discharged and cause serious injuries. Use water filters and softeners to keep the water as clean as possible.
- In the case of faults or malfunction, switch off the machine. Do not attempt to repair it yourself. Contact an authorised service centre.
- Before carrying out cleaning or maintenance, disconnect the machine from the power supply using the main switch, turn off the mains switch and remove the plug from the power socket (without pulling the power cable); do not use water jets or detergents.
- Cups should be thoroughly dried before being placed on the shelf provided.
- This appliance must not be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or without sufficient experience and knowledge, unless appropriately supervised or instructed on the safe use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children must be supervised at all times to ensure they do not play with the appliance.
- Access to the service area should be limited to personnel who have knowledge and the practical experience of using the appliance, especially as regards safety and hygiene.

DESIDERIO AND GENIALE

Dear Customer,

Thank you for having purchased one of our products, which has been manufactured using the latest technological innovations. By carefully following some simple instructions regarding the correct use of our product in compliance with the essential safety instructions indicated in this manual, you will be able to obtain the best performance and enjoy the remarkable reliability of this product over the years. In case of faults, please contact one of our Service Centres that are at your disposal from now on.

SYMBOLS USED IN THIS MANUAL

Important information is indicated by these symbols. It is imperative that you comply with these instructions.



Please read the instructions manual carefully before using the appliance.



Caution! Particularly important and/or dangerous operations.



Information (useful for using the appliance).



Advice.



Operations that can be carried out by the user.



Operations that should only be carried out by a qualified technician.



PRODUCT END-OF-LIFE INSTRUCTIONS

This product complies with EU Directive 2002/96/EC.

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. It should be taken to an appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment provided by the local authorities. Alternatively, it can be returned to your retailer when you purchase a new equivalent appliance. The user is responsible for taking the appliance to the appropriate collection facilities at the end of its working life. Improper disposal of it may be punishable by law.

The correct disposal of the old appliance for recycling, treatment and environmentally sustainable disposal will help prevent potential negative effects on the environment and human health, and will help recycle the materials that make up the appliance.

For further details about recycling this product, please contact your local waste disposal service or the shop where you purchased it. The manufacturer and/or importer comply with their responsibilities regarding recycling, treatment and environmentally sustainable disposal both independently and by participating in collective back recycling schemes.

CONTENTS

1. INSTRUCTIONS MANUAL - USE AND STORAGE	24
2. MACHINE FUNCTION	24
3. INSTALLATION	24
3-1. CONNECTING TO THE WATER SUPPLY	24
3-2. ELECTRICAL CONNECTION	25
4. MACHINE DESCRIPTION	25
5. STARTING THE MACHINE FOR THE FIRST TIME	26
5-1. PRESSURE SWITCH (GENIALE "M" VERSION ONLY)	26
6. PREPARING COFFEE	26
7. DISPENSING COFFEE	27
7-1. MODEL DESIDERIO "V"	27
7-2. MODEL GENIALE "V"	27
7-3. MODEL GENIALE "M"	27
8. TOUCH SCREEN DISPLAY PROGRAMMING INSTRUCTIONS	27
8-1. IDLE-OFF DISPLAY (FIG. 5)	27
8-2. SCREEN 1 DISPLAY (FIG. 6)	27
8-3. SCREEN 2 DISPLAY (FIG. 7)	28
8-4. SCREEN 3 DISPLAY (FIG. 8)	28
8-5. SCREEN 4 DISPLAY	28
8-6. PASSWORD SCREEN DISPLAY (FIG. 9)	28
8-7. PROGRAMMING MENU SCREEN (FIG. 10)	28
9. PROGRAMMING AND COFFEE DOSING INSTRUCTIONS	29
9-1. WATER DOSE PROGRAMMING INSTRUCTIONS	29
9-2. SPECIAL PUSH-BUTTON PANEL FUNCTIONS - MODEL "DESIDERIO"	29
9-3. SPECIAL PUSH-BUTTON PANEL FUNCTIONS - MODEL "GENIALE V"	29
10. DISPENSING COFFEE	30
10-1. PRE-INFUSION	31
11. DISPENSING HOT WATER	31
11-1. MODELS WITH HOT WATER DISPENSING BUTTON	31
12. PREPARING OTHER DRINKS	31
12-1. MILK, CAPPUCCINO AND OTHER HOT DRINKS	31
12-2. TEA, CAMOMILE TEA	31
13. CLEANING AND MAINTENANCE	31
13-1. CLEANING THE STEAM WANDS	31
13-2. DAILY CLEANING	31
14. WEEKLY CLEANING	31
14-1. CLEANING THE GROUP HEAD AND SPOUTS	31
14-2. CLEANING THE FILTERS AND FILTER HOLDERS	31
14-3. CLEANING THE LOWER DRIP TRAY	32
14-4. CLEANING THE OUTSIDE OF THE MACHINE	32
15. REPLACING THE GROUP HEAD GASKET	32
16. REPLACING THE WATER IN THE BOILER	32
17. USING THE WATER SOFTENER	32
18. SCRAPPING THE MACHINE	33
19. TROUBLESHOOTING	33

1. INSTRUCTIONS MANUAL - USE AND STORAGE

This instructions manual is also available on the website www.lapavoni.com. This instructions manual is intended for the user, the owner of the machine and for the technician in charge of installation, and must always be available for reference.

The purpose of the instructions manual is to indicate the intended use of the machine according to its design, its technical characteristics and to provide instructions for its correct use, cleaning and regulation. It also provides important instructions regarding maintenance, residual risks and any operations that need to be carried out with particular care. This manual should be considered part of the machine and should be **KEPT FOR FUTURE REFERENCE** until the machine is scrapped. If it is lost or becomes damaged, you can request a replacement to the manufacturer or your dealer, indicating the machine model and serial number shown on the identification plate. This manual reflects the state of technology at the time it was written. The manufacturer reserves the right to make any necessary technical modifications to its products and to update the manuals with no obligation to revise previous versions.

LA PAVONI S.p.A. declines any liability for damage or injury that may be caused directly or indirectly to people or property due to:

- the failure to comply with all the requirements of current safety regulations
- incorrect installation
- defective power supply
- improper or incorrect use of the coffee machine
- use other than that specified in this publication
- lack of or incorrect scheduled and recommended maintenance
- unauthorised modifications or repairs
- the use of non-original or non model-specific spare parts
- complete or partial failure to follow the instructions
- exceptional events

2. MACHINE FUNCTION

This appliance has been designed for professional use to prepare espresso coffee using coffee blends and to dispense hot water and/or steam.

Its components are made of non-toxic and durable materials and are easily accessible for cleaning and maintenance.

In order for the machine to be used properly, the operator must have carefully read and understand the instructions provided in this booklet. The noise emitted by the machine does not exceed 70dB.

3. INSTALLATION

(Fig. 1)

- A. Water supply
- B. Drain conduit
- D. Circuit breaker
- E. Water softener
- F. Boiler supply tap
- G. Drip tray
- I. Power cable

Before installing, make sure that:

- there are no dents, bumps or deformations
- there are no wet areas or other signs that may indicate that the packaging has been exposed to bad weather
- there are no signs that it has been tampered with

After making sure that the machine has been transported correctly, proceed with the installation.

Make sure that the machine can be installed on a horizontal surface suitable for supporting its weight, at a minimum height of 90 cm and that there is a clearance of at least 30 cm around the machine.

Then install the machine, following the steps in the order described below.

3-1. CONNECTING TO THE WATER SUPPLY

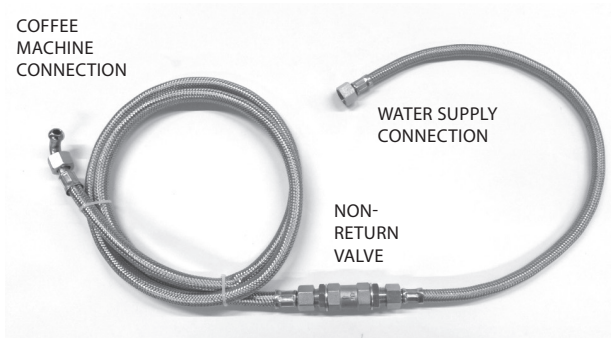


The machine must be supplied with water with hardness greater than 8°F. It is not possible to use pipes and gaskets that have already been used.



IT IS recommended that you install a water softener on the machine's water supply system.

Only use the hose supplied with the machine. "DO NOT USE OTHER HOSES." Make sure that the water in the water supply that you will be connecting the machine to is potable. This appliance should be connected to the water supply in compliance with the national legislation of the country in which it is used.



The maximum inlet pressure to the machine from the water supply must not exceed 0,65MPa.

- Connect the water softener (E) to the water supply (A).



Before connecting the water softener to the machine, carry out a washing cycle until the water is clear and then connect the water softener to the machine.

Connect the drip tray (G) to the drain conduit (B). If the mains water pressure is higher than 0.5 Mpa (5 bar), it is recommended to install a balanced pressure regulator for high pressures (a device that prevents an increase in supply pressure from affecting the output pressure).

3-2. ELECTRICAL CONNECTION



Before connecting the machine to the power supply, make sure that the voltage is the same as that indicated on the CE plate.

Make sure that the mains supply is suitable for the power requirements of the machine (see section 4 - technical specifications table).

Connect to an earth socket that complies with current regulations.

Make sure that the power cable is working correctly and that it complies with national and European safety regulations.

The user is responsible for installing a suitable safety switch (circuit breaker) on the power line to the machine according to the regulations in force in the country of use.

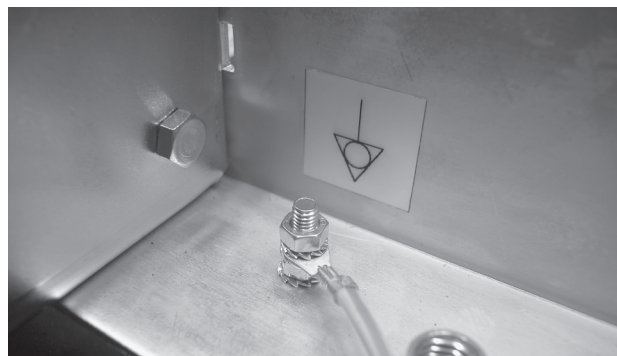
Connect the power cable (I) to the power line using an all-pole circuit breaker (D) with a contact separation distance of at least 3 mm to provide complete disconnection in category III overvoltage conditions, pursuant to installation regulations. To change voltage, please refer to the diagram on the box of the main switch.



It is compulsory to connect the yellow/green cable to the earthing system of the premises.

The machine is fitted with an equipotential bonding terminal under the drip tray next to the following symbol.

The terminal can be used to connect power cables from 2.5 mm to 6 mm with ring terminals for M6 screws. Use the cable lug supplied with the machine to make the connection.



The single-phase connection of the coffee machine is only allowed in premises that have an electrical system with an impedance adequate for the adsorbed current of the appliance.

4. MACHINE DESCRIPTION

1. ON / OFF switch
2. Coffee cup rest
3. Heating element on
4. Front panel
5. Touch screen display
6. 1 normal coffee
7. Boiler pressure gauge
8. Cup warmer illuminated switch
9. Timer display
10. Steam nozzle
11. Pump pressure gauge
12. Hot water dispensing tap
13. Steam knob/lever
14. Hot water dispensing button
15. 2 normal coffees
16. Stop group head controls/Continuous delivery
17. 1 long coffee
18. Cup warmer shelf
19. Steam knob/lever
20. Group head
21. Filter holder
22. Drip tray
23. Drip tray grid
24. 2 long coffees
25. Manual boiler water filling button
26. Water level indicator

5. STARTING THE MACHINE FOR THE FIRST TIME

Once the hydraulic and electrical connections have been completed, the machine can be started up.

Open the water tap **(A)**.

Turn off the circuit breaker **(D)**.

Press the power on button **(1)**; the power on light will come on.

The automatic water level device will start filling the boiler with water until it automatically reaches an intermediate position between MIN and MAX on the level indicator **(25)**.

During the first boiler loading operation, a loading timeout may occur (flashing control panel LEDs).

This is normal as filling the boiler from empty requires more time than the set safety timeout (120 seconds). Turn off the machine using

the main switch and then turn it back on. The machine will resume the loading operation until the correct filling level is reached.

NB: This operation may be repeated two or more times

Once the automatic water filling procedure is complete, press the maximum power button **(3)** to switch on the heating element to heat the water (Geniale "M" version only).

Wait for the machine to reach the operating pressure of 1.1 ÷ 1.3 bar, checking the pressure of the boiler on the pressure gauge **(7)**.

If the machine does not stabilise at the values indicated, you should adjust the pressure switch as indicated in paragraph 6.1.

Check the pressure on the pump pressure gauge **(11)** by operating a group head with the filter holder inserted and full of properly ground, dosed and pressed coffee, to obtain an effective operating pressure of 8/9 bar.

If you need to adjust the pump pressure, follow the instructions in paragraph 6.2.

The machine is now ready for use.

The automatic water level device will start filling the boiler with water until it reaches the pre-set level; the level of water in the boiler is checked automatically and will be topped up automatically to the required level.

Regularly check the amount of water in the boiler, which should not fall below the MIN level of the indicator **(26)**; if necessary, top up the level by pressing the boiler water filling button **(25)**.



If there is no water in the boiler when the machine is in operation, the heating element will fail. This must be replaced by an authorised service centre.

During start-up:

when the boiler pressure gauge **(7)** indicates approximately 0.5 bar, slowly open the steam knob/lever **(13-19)** to discharge any air that may be contained in the boiler. Wait until steam starts to come out of the steam wand **(10)** before closing it. Wait until the machine reaches the operating pressure and the correct thermal balance, after 35-45 minutes.



Do not press the hot water dispensing button or turn the tap before the correct operating pressure of 1.1 bar has been reached, which is indicated on the boiler pressure gauge **(7)**.

5-1. PRESSURE SWITCH (Geniale "M" version only)

The function of the pressure switch shown in the figure is to keep the pressure in the boiler constant by activating or deactivating the electric heating element.

The pressure switch is adjusted to 1.1 ÷ 1.3 bar when the machine is tested.

6. PREPARING COFFEE

To obtain a good cup of espresso coffee, it is important that you use good quality, well roasted and correctly ground coffee. Grinding is optimal when it takes 15-18 seconds for one cup and 30-35 seconds for two cups to be delivered. Coffee should be ground just before it is used. Once ground, coffee loses its flavour very quickly. If the coffee is too coarsely ground, the coffee will be light coloured and weak without froth and if the coffee is too finely ground the espresso will be dark and strong with little froth. Warm cups help maintain the coffee at the right temperature. We therefore recommend that before using them, you place the cups on the cup warmer shelf **(18)**, which will be warmed by the heat given off from the boiler.

On machines fitted with an electric cup warmer, cups are pre-heated by pressing the button **(8)**; the light inside the button will turn on to indicate that the cup warmer is in operation. Press the button **(8)** again to switch off the cup warmer.



Do not cover the cup-warming shelf with fabrics, felt etc.

After placing the filter in the filter holder (21), fill the filter with the amount of coffee required for 1 or 2 cups (7 g - 14 g), then level the coffee and compact it using the tamper. Remove any coffee residues from the edge of the filter using the palm of your hand and insert the filter holder into the group head (20), moving it towards the right to secure it.

Place the cups under the spouts and start to dispense coffee using the group head control lever (16).

Once the required amount of coffee has been dispensed, stop delivery using the group head control (16) and leave the filter-holder in place.

To prepare additional cups of coffee, remove the filter holder (21) from the group head by moving it towards the left, empty the coffee grounds into the drawer and repeat the steps described above.



Do not touch the group heads or the steam and hot water nozzles when the machine is in operation and do not place your hands under the groups or nozzles during delivery in order to avoid possible scalding.

It is recommended to leave the filter holders, together with the filters and coffee grounds, in the group head so that the filter holder will always be at the right temperature.



When the machine is new, the filter holder may not be aligned (perpendicular to the machine) as shown in the figure. However, this however does not prevent the machine from working properly. After being used for a short time, the filter holder will gradually become settled in the correct position.

(Fig. 4)

A. Position of the closed filter holder when the machine is new.

B. Position of the closed filter holder after the machine has been in use for a short time.

7. DISPENSING COFFEE

7-1. MODEL DESIDERIO "V"

Espresso coffee machine with electronic dosing and temperature control for each group head and

boiler using PID temperature control technology. Touch screen display for the dispensing controls with four programmable coffee settings, timed hot water dispensing.

Timer display for displaying the temperature of the group heads and coffee dispensing times.

Reinforced steel illuminated buttons for dispensing coffee and hot water.

7-2. MODEL GENIALE "V"

Espresso coffee machine with electronic dosing and PID technology boiler temperature control.

Timer display for displaying the temperature of the boiler and coffee dispensing times.

Reinforced steel buttons for controlling delivery, with four programmable coffee settings, timed hot water dispensing.

7-3. MODEL GENIALE "M"

Espresso coffee machine with semi-automatic continuous delivery group heads with solenoid valve. Coffee is dispensed by pressing the illuminated switch (16). The switch will start the electric pump to deliver water under pressure and a solenoid valve to open the group head to allow the heated water to wet the coffee to pre-infuse and then infuse it. Once the required amount of coffee has been obtained, press the illuminated switch again to stop delivery.

8. TOUCH SCREEN DISPLAY PROGRAMMING INSTRUCTIONS (MODEL "DESIDERIO V" ONLY)

Programming can be carried out using the touch screen display (5).

The figure below shows the 8 tactile zones with which you can interact and move around the various menus on the display.

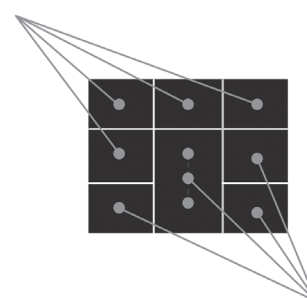
8-1. IDLE-OFF DISPLAY (Fig. 5)

The touch screen display (5) in IDLE-OFF mode appears as follows:

A - access TECHNICAL PROGRAMMING

B - switch on machine

tactile areas



tactile areas

8-2. SCREEN 1 DISPLAY (Fig. 6)

The touch screen display (5) in IDLE-ON mode appears as follows:

A - group head 1 temperature and heating element on, alarms AL1, AL2, AL3

B - group head 2 temperature and heating element on, alarms AL1, AL2, AL3

C - group head 3 temperature and heating element on, alarms AL1, AL2, AL3

AL1 - group temperature probe short circuited

AL2 - group head temperature probe failure

AL3 - no impulses from group head volumetric meter

D - steam boiler temperature and heating element on

F - steam boiler level

G - selected screen (in red)

8-3. SCREEN 2 DISPLAY (Fig. 7)

When the second screen is accessed, the touch screen display (5) appears as follows:

A - group head 1 temperature and amount of coffee dispensed in ml

B - group head 2 temperature and amount of coffee dispensed in ml

C - group head 3 temperature and amount of coffee dispensed in ml

D - group head 1 dispensing time

E - group head 2 dispensing time

F - group head 3 dispensing time

G - selected screen (in red)

8-4. SCREEN 3 DISPLAY (Fig. 8)

When the third screen is accessed, the touch screen display (5) appears as follows:

A - alarm display

C - number of coffees dispensed

D - automatic switch on

E - machine switching off

F - total drinks dispensed

G - selected screen (in red)

8-5. SCREEN 4 DISPLAY

The customer's name/logo is shown on screen 4. The PROGRAMMING screen can be accessed from the IDLE-OFF screen via the specific icon (see previous pages) after entering the password.

8-6. PASSWORD SCREEN DISPLAY (Fig. 9)

A - increase value

B - enter

C - forward

D - back

E - decrease value

F - first digit of password

G - second digit of password

H - third digit of password

I - fourth digit of password

L - fifth digit of password

8-7. PROGRAMMING MENU SCREEN (Fig. 10)

The programming parameters are divided into 3 levels protected by passwords to ensure that "critical" parameters can only be accessed by authorized personnel.

- Factory level: allows access to all parameters

- Technical level: allows access to technical and barman parameters

- Barman/Operator level: only allows access to barman parameters

A - FACTORY parameters

B - TECHNICAL parameters

C - BARMAN parameters (password 33333 not to be disclosed)

D - back

The following screens can be found in the BARMAN menu (password 33333)

- Language

- Date

- Time

- Day Week

- Enable Pre-infusion: ON (default)

- Maintenance Cycles: 0000 (default)

- Units of measure Temperature: °C (default)

- Machine Name: DESIDERIO

- Steam boiler temperature (T°SET): 120°C (default)

- Group head 1 temperature (T°SET): 89°C (default)

- Group head 2 temperature (T°SET): 89°C (default)

- Group head 3 temperature (T°SET): 89°C (default)

- Max. litres for filter warning alarm: 0000 (default)

- Economy Temperature for steam boiler: 105°C (default)

- Wait time before switching to economy (eco): 120 MIN (default)

- Economy temperature for group heads: 75°C (default)

- Change password

Example screen (Fig. 11)

A - Scroll menu BACKWARDS

B - Scroll menu FORWARDS

C - INCREASE value

D - ENTER

D - BACK

F - DECREASE value

G - the parameter to modify

9. PROGRAMMING AND COFFEE DOSING INSTRUCTIONS (DESIDERIO AND GENIALE "V" MODELS) (Fig. 2)

Button function:

- 6. 1 normal coffee
- 16. 2 normal coffees
- 18. 1 long coffee
- 26. 2 long coffees
- 17. Stop group head controls / continuous delivery.

The button **(16)** is used for continuous delivery and to stop delivery.

Therefore the machine has a double function:

A. Pressing the button **(16)** will make the machine operate in semi-automatic mode.

- B. Pressing the 4 selection buttons will make the machine operate in electronic volumetric dosing mode.

Pressing and holding the button **(16)** for 5 seconds will make the machine switch to programming mode, which will be indicated by the slow flashing of the LED.

Release the programming button (the LED will continue to flash); within 30 seconds press the button of the group head on which you wish to program coffee dosing. Once the required dose has been reached, press any button of the same group head to stop delivery. The dose will be stored in the memory and the machine will exit from programming mode (the flashing LED will switch off).

1. This should be repeated for the remaining selection buttons of the various group heads.
2. Repeat the same procedure if you wish to increase or decrease the set dose.
3. Programming the first group head on the left will copy the settings onto the other group heads. This does not prevent you from using procedure described above to program the remaining group heads independently from the first one.

9-1. WATER DOSE PROGRAMMING INSTRUCTIONS

Pressing and holding the button **(16)** for 5 seconds will make the machine switch to programming mode; release the programming button (the LED will continue to flash). Press the hot water dispensing button **(14)** within 30 seconds; hot water will start to be dispensed from the tap **(12)**; once the required dose has been reached, press the hot water delivery button to stop the water. The LED will switch off, the dose will be stored in memory and the machine will exit from

programming mode.

9-2. SPECIAL PUSH-BUTTON PANEL FUNCTIONS - MODEL "DESIDERIO"

A. Machine switching off

When the machine is on, you can switch to IDLE-OFF mode by pressing and holding the button **(16)** and then the button **(17)** immediately afterwards. Press the button **(17)** to switch the machine on again.



The following combination works on the control panel for the first group head.

B. Switching the heating for individual group heads on and off

The heating of the individual group heads can be switched off by pressing and holding the button **(16)** and then the button **(15)** immediately afterwards.

To switch the heating on again, press the button **(16)** and then the button **(15)** immediately afterwards.

C. Washing

A wash cycle can be activated for each group head by pressing and holding the button **(16)** and then the button **(6)** immediately afterwards. The solenoid valve and the pump of the selected group head will function for 5 consecutive delivery cycles of approximately 10 seconds each; with a 3-second pause between cycles.

9-3. SPECIAL PUSH-BUTTON PANEL FUNCTIONS - MODEL "GENIALE V"

Carry out the settings from group head 1 push-button panel.

1. Machine switching off

When the machine is on, you can switch to IDLE-OFF mode by pressing and holding the button **(16)** and then the button **(17)** immediately afterwards. Press the button **(17)** to switch the machine on again.



The following combination works on the control panel for the first group head.

2. Washing

A wash cycle can be activated for each group head by pressing and holding the button **(16)** and then the button **(6)** immediately afterwards. The solenoid valve and the pump of the selected group head will function for 5 consecutive delivery cycles of approximately 10 seconds each; with a 3-second pause between cycles.

3. Push-button panel LED illumination

Switch off the machine using the main switch (1). To turn on the LEDs, press and hold the button (16) + the button (6); switch on the machine using the button (1); after 5 seconds, buttons 6 and 17 light up and LED ON appears on the display (9); confirm using the button (17).

To turn off the LEDs, press and hold the button (16) + the button (15); switch on the machine using the button (6); after 5 seconds, buttons (15) and (16) light up and LED OFF appears on the display (9); confirm using the button (17).

4. Pre-infusion ON/OFF

Switch off the machine using the main switch (1). To activate pre-infusion, press and hold the button (6); switch on the machine using the button (1); after 5 seconds, the button (6) lights up and PRE ON appears on the display (9); confirm using the button (17).

To deactivate pre-infusion, press and hold the button (15); switch on the machine using the button (6); after 5 seconds, the button (15) lights up and PRE OFF appears on the display (9); confirm using the button (17).

5. Deactivating pre-infusion on buttons 17 and 24

Switch off the machine using the main switch (1). The programming is set for the dosage of buttons (6) - (15) - (17) - (24). To switch off pre-infusion only for buttons (17) and (24), press button (6) + button (15); switch off the machine using the main switch (1); after 5 seconds the buttons (6) and (15) light up and P34 ON or OFF appears on the display (9); confirm using the button (17).

6. Units of measure (C ° / F) and boiler temperature

Switch to IDLE-OFF mode by pressing and holding the button (16) and then the button (17) immediately afterwards.

Press the button (16) for at least 5 sec. until F01 (units of measure) appears on the display; confirm using the button (16).

Pressing buttons (6) and (15) selects the unit of measure C° or F; confirm using the button (16).

Press the button (16) until F02 appears on the display; confirm using the button (16).

Use buttons (6) and (15) (+ / -) to modify the temperature value; confirm using the button (16).

Go back to IDLE ON mode by pressing and holding the button (16) and then the button (17) immediately afterwards.

7. Resetting factory settings

Switch to IDLE-OFF mode by pressing and

holding the button (16) and then the button (17) immediately afterwards.

Press and hold buttons (6) + (16) + (17); after 5 seconds the buttons (6) - (16) - (17) light up and PRS appears on the display (9).

10. DISPENSING COFFEE

To dispense coffee, press the selected group head control button. Only the LED of the selected dose will remain lit and coffee will start to be dispensed. It will stop automatically when the previously programmed amount is dispensed. When the coffee has been dispensed, all the LEDs on the push-button panel will light up.

Delivery can be interrupted or the selection cancelled by pressing any of the group head control buttons.

In addition to interrupting delivery and cancelling the selection, the button (16) also has a continuous delivery function. This means that the dose is not pre-set and that the group head will continue to deliver coffee until the button is pressed again, which stops delivery.

On the "Geniale V" model, the display (9), which shows the boiler temperature when the machine is in stand-by mode, shows the brewing time when the coffee is being prepared.

If the coffee is too finely ground or too much coffee has been placed in the filter, when you press one of the four coffee control selectors, coffee will not be dispensed. After 10 seconds, the LED of the dose selected will start to flash and alarm AL3 will be displayed. A flashing triangle appears on the display; to view the alarm you have to go to the alarm display screen.

To restart the machine, remove the filter-holder and replace the coffee in the filter basket. Press the main switch (1) to switch off the machine and then restart it.



We recommend that you dispense steam for a maximum of 60 seconds.

To prevent the machine from blocking, if coffee does not start to be dispensed within 10 seconds, press one of the selector buttons to cancel the command, replace the coffee in the filter and repeat the dispensing procedure.

10-1. PRE-INFUSION



The settings entered on group head 1 (via the first push-button panel) will be copied automatically to all the other group heads.

Our software allows configuring the dosage so that the volumetrically controlled doses of coffee is preceded by pre-infusion. After time 1 (ON), coffee dispensing stops for time 2 (OFF) and then continues until the selected dose has been dispensed completely.

If you press one of the volumetric controlled dose buttons, the normal dispensing cycle is preceded by a short timed jet of water to dampen the coffee dose before actual dispensing takes place. This function ensures the optimum use of the coffee dose.

11. DISPENSING HOT WATER

11-1. MODELS WITH HOT WATER DISPENSING BUTTON

Place a container under the hot water dispensing tap (12), press the button (14) that will activate a device that mixes the pre-set amount of hot water from the boiler and cold water from the water supply.



We recommend that you dispense steam for a maximum of 60 seconds.

12. PREPARING OTHER DRINKS

12-1. MILK, CAPPUCCINO AND OTHER HOT DRINKS

Before heating drinks, carefully dispense a small amount of steam from the steam wand (10) by turning the steam knob / lever (13 - 19) anticlockwise to eliminate any condensation that may have formed in the boiler.

Place the liquid to be prepared in a container, immerse the steam wand (10) into the liquid and slowly turn the steam knob / lever (13 - 19) anticlockwise. Then open the steam knob completely to dispense a large quantity of steam that will bring the liquid to boiling point. To froth milk for a cappuccino, half fill a tall narrow container with the milk to be prepared. Immerse the steam wand (10) until it touches the bottom of the container and bring the milk almost to boiling.

Move the container up and down with the tap open until you just touch the surface of the milk for a few seconds, until the froth has formed. To make a cappuccino, add the hot frothed milk to the hot coffee that is already in the cup.

12-2. TEA, CAMOMILE TEA

Place a container under the hot water dispensing tap (12), press the button (14) to dispense the water and then add the bag/sachet of the drink to prepare.

13. CLEANING AND MAINTENANCE

13-1. CLEANING THE STEAM WANDS

To avoid altering the taste of the drinks to be heated and to prevent the holes at the end of the steam nozzle from becoming clogged, we recommend cleaning the nozzle thoroughly after every use.

13-2. DAILY CLEANING

Rinse the filter baskets and filter-holders in boiling water to prevent scale or remove coffee deposits and clean the shower screens of the group heads.

14. WEEKLY CLEANING

14-1. CLEANING THE GROUP HEAD AND SHOWER SCREENS

Remove the filter holder from the group head. Place the membrane provided into the filter, add a spoonful of coffee machine cleaning powder and insert the filter holder (21) into the group head to be cleaned (20).

Use the group head control (16) to start dispensing and stop delivery after approximately 4-5 seconds.

Start and stop delivery alternately for approximately one minute to remove coffee and limescale deposits.

Remove the membrane and start dispensing several times in order to rinse the group head. Dispense several cups to eliminate unpleasant tastes from the spouts and the group head. After hot water has remained in the pipes for a long time, allow water to flow downwards to remove any deposits.

14-2. CLEANING THE FILTERS AND FILTER HOLDERS

Regularly check the holes in the filters in order to remove any coffee deposits.

Place approximately one litre of boiling water and four teaspoons of coffee machine cleaner in a suitable container. Immerse the filters and filter holders in the solution for 20-30 minutes. Then rinse thoroughly under running water.

14-3. CLEANING THE LOWER DRIP TRAY

Remove the drip tray grid (23) and the drip tray (22). Remove any coffee residues from it.

14-4. CLEANING THE OUTSIDE OF THE MACHINE

Use a damp, non-abrasive cloth, without alcohol or solvents, to avoid damaging the sides, the base and any painted parts.

IMPORTANT! The machine must not be immersed in water and should not be cleaned with jets of water.

15. REPLACING THE GROUP HEAD GASKET

If the coffee leaks from around the edges of the filter holder when it is dispensed, it may be due to an obstruction in the delivery hole of the filter holder, in which case the hole should be cleaned. If the problem persists or if the group head moves significantly beyond the centre of the group head when it is being fitted, the group head gasket should be replaced.

To replace it (Fig. 2), loosen the spout fixing screw (E), remove the spout (C) and the sprayer (B). Then use a screwdriver as a lever to remove the round metal block (A) and then the gasket (D).

After having removed the gasket, thoroughly clean the seat before inserting the new gasket. Then reinstall the components by following the above steps in reverse order.

16. REPLACING THE WATER IN THE BOILER

The water contained in the boiler should be replaced every 15-20 days in order to eliminate iron bacteria and various residues that build up due to water stagnation.

Turn off the main switch (1), remove the drip tray grid (23) and the lower drip tray (22).

Open the drain tap placed under the sight glass (with the boiler under pressure) and allow the water to drain completely from the boiler. Close the tap and repeat the start-up procedure described in another section of this manual.

17. USING THE WATER SOFTENER

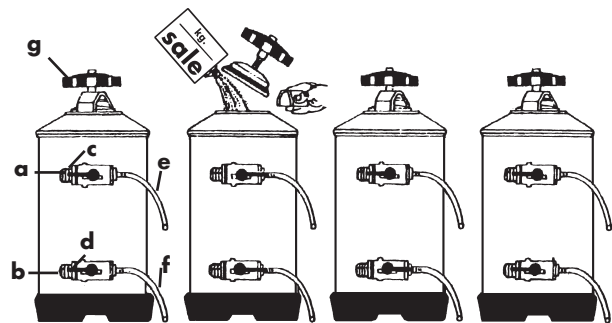


The procedures described below refer to the water softener shown in the figures. If your appliance is not the same, follow the instructions attached to the softener.

Calcium and magnesium contained in the water circulating inside the boiler and the group head circuits damage the machine. The function of the softener is to dissolve the calcium and magnesium and make them settle out on the resins contained in the softener.

To prevent the build-up of deposits from saturating the resins, and thereby limiting their function, they should be regenerated at regular intervals according to the following criteria:

- 8-litre softener for water with a hardness of 40 French degrees:
 - up to 400 cups of coffee/day, every 10 days
 - up to 800 cups of coffee/day, every 5 days
 - up to 1000 cups of coffee/day, every 3 days



- 12-litre softener for water with a hardness of 40 French degrees:
 - up to 500 cups of coffee/day, every 15 days
 - up to 1000 cups of coffee/day, every 7 days
 - up to 1500 cups of coffee/day, every 5 days
 - up to 2000 cups of coffee/day, every 3 days

Delaying regeneration and therefore allowing scale to build-up, may affect the thermal and mechanical functions of the machine and the taste of the coffee.

To regenerate the resins proceed as follows:

Place an empty container, having a capacity of at least two litres, under the pipe (e), turn the levers (c) and (d) to the right; unscrew the lid (g) and wait for the water to drain completely from the hose (e). Add 1.5 kg of cooking salt for the 8-litre model or 2 kg of salt for the 12-litre model. Replace the lid and turn the lever (c) from right to left; allow the salted water drain from the hose (f) until the water has become soft again (the cycle takes

approximately 90 minutes).

- a** Water inlet
- b** Water outlet
- c** Inlet tap
- d** Outlet tap
- e** Vacuum pipe
- f** Regeneration pipe
- g** Lid knob

Move the lever (**d**) from right to left.

- Do not use the machine during the regeneration cycle. For machines equipped with an automatic water level device, it is recommended to disconnect the power supply to the pump, to prevent it operating dry.
- Wash the resins before connecting the softener to the machine by connecting to the water supply and allowing the water to run for five minutes.

18. SCRAPPING THE MACHINE

If you decide you no longer wish to use the machine because of wear or for other reasons, we recommend making it unusable by cutting the power cable after having removed the plug from the socket.

When scrapping the machine, we recommended separating the various parts according to their material (plastic, metal etc.). Then give the various parts of the machine to specialised companies for disposal.

19. TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The machine does not turn on	<ol style="list-style-type: none">1. Mains power switch off2. Incorrect connection to the water supply	<ol style="list-style-type: none">1. Rotate the main switch to ON2. Contact qualified personnel to check the connection
No water in the boiler	<ol style="list-style-type: none">1. Water supply tap closed2. Pump filter clogged3. Pump motor not working	<ol style="list-style-type: none">1. Open water supply tap2. Replace the filter3. Contact qualified personnel
Coffee not dispensed	<ol style="list-style-type: none">1. Water supply tap closed2. Pump motor not working3. Control unit fuse blown4. Group head solenoid valve not working5. Group head control not working	<ol style="list-style-type: none">1. Open the water supply tap2. Contact qualified personnel3. Contact qualified personnel4. Contact qualified personnel5. Contact qualified personnel
No steam comes out of the wands	<ol style="list-style-type: none">1. Too much water in the boiler2. Heating element damaged3. Sprayer clogged4. Heating element protection thermostat disconnected	<ol style="list-style-type: none">1. See specific problem2. Contact qualified personnel3. Clean the sprayer4. Contact qualified personnel
Too much water in the boiler	<ol style="list-style-type: none">1. The pump motor does not switch off2. Hole in the heat exchanger3. Automatic filling solenoid valve blocked	<ol style="list-style-type: none">1. Contact qualified personnel2. Contact qualified personnel3. Contact qualified personnel

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
Water leaking onto the counter	<ol style="list-style-type: none"> 1. Drip tray dirty 2. Drain hose clogged or disconnected 3. Other leaks 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Clean the drip tray 2. Replace the drain hose 3. Contact qualified personnel
Wet coffee grounds	<ol style="list-style-type: none"> 1. Coffee ground too finely 2. Group head has not warmed up yet 3. Solenoid valve does not discharge 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Adjust grinding 2. Wait for the machine to reach the required temperature 3. Contact qualified personnel
Coffee is dispensed too slowly	<ol style="list-style-type: none"> 1. Coffee ground too finely 2. Filter holder dirty 3. Group head clogged 4. Solenoid valve partially clogged 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Adjust grinding 2. Replace the filter and clean the filter holder more frequently 3. Contact qualified personnel 4. Contact qualified personnel
Coffee is dispensed too quickly	<ol style="list-style-type: none"> 1. Coffee ground too coarsely 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Adjust grinding
The coffee dispensed is cold	<ol style="list-style-type: none"> 1. Scale on the heat exchangers or on the heating element 2. Pressure switch contacts oxidised 3. Electrical connection fault 4. Heating element partially burnt out 5. Heating element protection thermostat disconnected 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Contact qualified personnel 2. Contact qualified personnel 3. Contact qualified personnel 4. Replace the heating element 5. Contact qualified personnel
The coffee dispensed is too hot	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pressure switch incorrectly calibrated (GENIALE M model only) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Regulate the pressure switch using the screw provided (section 6.1) (GENIALE M model only)

AVERTISSEMENT DE SÉCURITÉ

- L'utilisation de cet appareil est uniquement conseillée aux personnes qui ont lu attentivement et bien compris ce manuel et toutes les instructions de sécurité qu'il contient.
- L'utilisateur est responsable vis-à-vis des tiers dans la zone de travail.
- L'installateur, l'utilisateur et le technicien de maintenance ont l'obligation de signaler au fabricant tout défaut ou toute détérioration susceptible de compromettre la sécurité initiale du système.
- L'installateur a l'obligation de vérifier les bonnes conditions environnementales (la température ambiante doit être comprise entre 5° et 25°C), en évitant l'installation de la machine dans des endroits où des jets d'eau sont utilisés, afin de garantir la sécurité de l'utilisateur et l'hygiène des utilisateurs.
- L'installation doit être effectuée uniquement par du personnel autorisé ayant des connaissances techniques spécifiques, en respectant les instructions du fabricant et conformément à la réglementation en vigueur, dans un local où l'utilisation et l'entretien sont autorisés à des personnes qualifiées.
- Pour des raisons de sécurité, les pièces usées ou endommagées doivent être remplacées rapidement par des pièces de rechange d'origine.
- Vérifiez régulièrement que le câble d'alimentation soit en parfait état. Si le câble d'alimentation est endommagé, contactez le service après-vente pour le remplacement afin d'éviter tout risque.
- Pour une utilisation et un entretien corrects de l'appareil, la température ambiante doit être comprise entre 5 °C minimum et 25 °C maximum.
- N'exposez pas la machine aux agents atmosphériques (soleil, pluie, etc.). Pour une utilisation et un entretien corrects de l'appareil, la température ambiante doit être comprise entre 5 °C minimum et 25 °C maximum.
- Un arrêt prolongé (arrêt de la machine) à des températures inférieures à 5°C (cinq degrés centigrades) peut causer de graves dommages ou la rupture des tuyaux et de la chaudière ; avant chaque arrêt prolongé, videz complètement le circuit d'eau.
- Il est interdit d'enlever les protections et/ou les dispositifs de sécurité prévus sur la machine.
- Les composants de l'emballage doivent être livrés aux centres d'élimination appropriés et en aucun cas laissés sans surveillance ou à la portée d'enfants, d'animaux ou de personnes non autorisées.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages aux biens, aux personnes ou aux animaux causés par toute intervention sur la

machine par des personnes non qualifiées ou non autorisées à ces tâches.

- Si des réparations non autorisées sont effectuées sur la machine ou si des pièces de rechange non originales sont utilisées, les conditions de garantie expirent et le fabricant se réserve donc le droit de ne plus reconnaître sa validité.
- L'utilisateur doit respecter les normes de sécurité en vigueur dans le pays d'installation, en plus des règles établies par le sens commun, et veiller à ce que les opérations d'entretien périodique soient effectuées correctement.
- L'utilisateur ne doit pas toucher la machine avec des pieds mouillés ou humides et ne doit pas l'utiliser pieds nus. Malgré l'utilisation d'un système de mise à la terre pour la machine, nous recommandons l'utilisation d'une plateforme en bois et d'un système de sauvetage conformément aux dispositions des lois locales afin d'éviter autant que possible le risque de choc électrique.
- Ne touchez pas la chaudière, les groupes, les becs du porte-filtre et les buses à eau chaude et à vapeur avec vos mains ou d'autres parties de votre corps, car les liquides ou la vapeur distribués sont surchauffés et peuvent provoquer des brûlures.
- Veillez à ne pas faire fonctionner la machine sans eau. Toute occlusion peut provoquer des jets inattendus de liquide ou de vapeur avec des conséquences graves. Gardez l'eau aussi propre que possible en utilisant des filtres et des adoucisseurs.
- En cas de panne ou de fonctionnement imparfait de la machine, éteignez-la en évitant toute manipulation et contactez le service après-vente agréé.
- Avant toute opération de nettoyage et d'entretien, débranchez la machine de l'alimentation en appuyant sur l'interrupteur principal, débranchez l'interrupteur général et retirez la fiche de la prise de courant (sans tirer sur le câble d'alimentation), n'utilisez pas de jets d'eau ni de détergents.
- Les tasses doivent être soigneusement séchées avant d'être posées sur la surface.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou sans expérience ni connaissances, à moins qu'elles n'aient été instruites ou suivies par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- L'accès à la zone de service est limité aux personnes qui ont acquis une connaissance et une expérience pratique de l'appareil, notamment en matière de sécurité et d'hygiène.

DESIDERIO ET GENIALE

Cher client,

Nous vous remercions d'avoir choisi notre produit, fabriqué selon les dernières innovations technologiques. En suivant scrupuleusement les opérations simples concernant l'utilisation correcte de notre produit dans le respect des exigences essentielles de sécurité indiquées dans ce manuel, vous obtiendrez les meilleures performances et vous pourrez vérifier la fiabilité remarquable de ce produit au fil des années. Si vous constatez des anomalies de fonctionnement, vous pouvez toujours compter sur le réseau des Services après-vente à votre disposition dès maintenant.

SYMBOLES UTILISÉS DANS LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS

Les avertissements importants sont indiqués par ces symboles. Il est absolument nécessaire d'observer ces avertissements.



Avant la mise en service, lisez attentivement le manuel d'instructions.



Attention ! Opérations particulièrement importantes et/ou dangereuses.



Informations (utiles afin d'utiliser l'appareil).



Conseils.



Interventions qui peuvent être effectuées par l'utilisateur.



Interventions qui doivent être effectuées exclusivement par un technicien qualifié.



INSTRUCTIONS DE TRAITEMENT EN FIN DE VIE

Ce produit est conforme à la directive européenne 2002/96/CE.

Le symbole sur l'appareil ou sur l'emballage indique que l'appareil, à la fin de sa vie utile, ne doit pas être traité comme un déchet ménager général, mais doit être amené dans l'un des points de collecte sélective pour les déchets d'équipements électriques et électroniques installés par l'Administration publique. Ou il peut être confié au revendeur lors de l'achat d'un nouvel appareil équivalent.

L'utilisateur est responsable de la remise de l'appareil en fin de vie aux installations de collecte appropriées, sous peine des sanctions prévues par la législation sur les déchets en vigueur.

La collecte sélective adéquate pour l'envoi successif de l'appareil mis au rebut vers le recyclage, le traitement et l'élimination écologiquement compatible, contribue à éviter les effets négatifs possibles sur l'environnement et sur la santé humaine et favorise le recyclage des matériaux qui composent le produit.

Pour plus d'informations sur les systèmes de collecte disponibles, adressez-vous à votre service d'élimination des déchets local ou au revendeur auprès duquel l'article a été acheté. Le fabricant et/ou l'importateur s'acquittent de leurs responsabilités en matière de recyclage, de traitement et d'élimination respectueux de l'environnement à la fois individuellement et en participant à des systèmes collectifs.

SOMMAIRE

1. UTILISATION ET CONSERVATION DU MANUEL D'INSTRUCTIONS	38
2. FONCTION DE LA MACHINE	38
3. INSTALLATION	38
3-1. RACCORDEMENT À L'EAU	38
3-2. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE	39
4. DESCRIPTION DE LA MACHINE	39
5. MISE EN SERVICE	40
5-1. PRESSOSTAT (UNIQUEMENT DANS LA VERSION GENIALE « M »)	40
6. PRÉPARATION DU CAFÉ	40
7. DISTRIBUTION DE CAFÉ	41
7-1. MODÈLE DESIDERIO « V »	41
7-2. MODÈLE GENIALE « V »	41
7-3. MODÈLE GENIALE « M »	41
8. INSTRUCTIONS DE PROGRAMMATION DE L'ÉCRAN TACTILE	42
8-1. AFFICHAGE IDLE OFF (FIG.5)	42
8-2. AFFICHAGE PAGE 1 (FIG.6)	42
8-3. AFFICHAGE PAGE 2 (FIG.7)	42
8-4. AFFICHAGE PAGE 3 (FIG.8)	42
8-5. AFFICHAGE PAGE 4	42
8-6. AFFICHAGE PAGE MOT DE PASSE (FIG.9)	42
8-7. AFFICHAGE MENU PROGRAMMATION (FIG. 10)	42
9. INSTRUCTIONS DE PROGRAMMATION ET DOSE DE CAFÉ	43
9-1. INSTRUCTIONS POUR LA PROGRAMMATION DE DOSE D'EAU	43
9-2. FONCTIONS SPÉCIALES DES BOUTONS - MODÈLE « DESIDERIO »	43
9-3. FONCTIONS SPÉCIALES DES BOUTONS - MODÈLE « GENIALE V »	44
10. DISTRIBUTION DE CAFÉ	45
10-1. PRÉ-INFUSION	45
11. PRÉLÈVEMENT D'EAU CHAUDE	45
11-1. MODÈLES BOUTON DE DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE	45
12. PRÉPARATION D'AUTRES BOISSONS	45
12-1. LATTE, CAPPUCCINO ET AUTRES BOISSONS CHAUDES	45
12-2. THÉ, CAMOMILLE	46
13. OPÉRATIONS D'ENTRETIEN ET DE NETTOYAGE	46
13-1. NETTOYAGE DES BUSES À VAPEUR	46
13-2. NETTOYAGE QUOTIDIEN	46
14. OPÉRATIONS DE NETTOYAGE HEBDOMADAIRE	46
14-1. NETTOYAGE CORPS GROUPE ET DOUCHETTES	46
14-2. NETTOYAGE DES FILTRES ET DES PORTE-FILTRES	46
14-3. NETTOYAGE BASSINE INFÉRIEURE VIDANGE	46
14-4. NETTOYAGE DU CORPS	46
15. REMPLACEMENT DU JOINT D'ÉTANCHÉITÉ SOUS CORPS	46
16. REMPLACEMENT EAU DANS LA CHAUDIÈRE	47
17. UTILISATION DU PURIFICATEUR	47
18. DÉMANTÈLEMENT DE LA MACHINE	47
19. CAUSE DE DÉFAILLANCE ET D'ANOMALIE	48

1. UTILISATION ET CONSERVATION DU MANUEL D'INSTRUCTIONS

Ce manuel d'instructions est également disponible sur le site www.lapavoni.com. Ce manuel d'instructions s'adresse à l'utilisateur de la machine, au propriétaire et au technicien installateur et doit toujours être disponible pour toute consultation.

Le manuel d'instructions sert à indiquer l'utilisation de la machine prévue dans l'hypothèse de conception, ses caractéristiques techniques et à fournir des indications pour une utilisation correcte, le nettoyage, le réglage ; il fournit également des indications importantes pour l'entretien, pour les risques résiduels éventuels et quoi qu'il en soit pour l'exécution des opérations à effectuer avec une attention particulière.

Ce manuel doit être considéré comme partie intégrante de la machine et doit être CONSERVÉ POUR DE FUTURES RÉFÉRENCES jusqu'au démantèlement final de la machine.

En cas de perte ou d'endommagement, l'utilisateur peut demander un nouveau manuel au fabricant ou à son revendeur, en indiquant le modèle de la machine et son numéro de série, visible sur la plaque d'identification.

Ce manuel reflète l'état de la technique au moment de sa préparation ; le fabricant se réserve le droit de mettre à jour la production et les manuels ultérieurs sans obligation de mettre à jour les versions précédentes.

LA PAVONI S.p.A. décline toute responsabilité pour tout dommage qui peuvent résulter directement ou indirectement aux personnes ou aux choses en raison :

- du non-respect de toutes les dispositions des normes de sécurité en vigueur ;
- d'une installation incorrecte ;
- des défauts d'alimentation ;
- d'un usage impropre ou incorrect de la machine à café ;
- d'une utilisation non conforme à ce qui est expressément spécifié dans ce manuel ;
- de graves carences dans l'entretien prévu et recommandé ;
- des modifications sur la machine ou toute intervention non autorisée ;
- d'une utilisation de pièces de rechange non originales ou non spécifiques au modèle ;
- d'un non-respect total ou partiel des instructions ;
- d'événements exceptionnels.

2. FONCTION DE LA MACHINE

Cette machine est un appareil adapté à la préparation professionnelle de café expresso avec mélange de café et pour prélever et distribuer de l'eau et/ou de la vapeur.

Ses composants sont faits de matériaux non toxiques et durables et sont facilement accessibles pour le nettoyage et l'entretien.

L'opérateur doit avoir lu et bien compris les instructions figurant dans ce fascicule, afin de faire fonctionner correctement la machine.

Le niveau sonore de la machine n'est pas supérieur à 70 dB.

3. INSTALLATION

(Fig. 1)

- A. Réseau de distribution d'eau.
- B. Conduite d'évacuation.
- D. Commutateur de protection.
- E. Purificateur.
- F. Robinet alimentation chaudière.
- G. Récupérateur de vidange.
- I. Câble d'alimentation.

Avant de procéder à l'installation, vous devez vérifier :

- qu'il n'y a pas de bosses, de signes d'impact ou de déformation ;
- qu'il n'y a pas de zones humides ou de signes qui pourraient supposer que l'emballage a été exposé aux intempéries ;
- qu'il n'y a aucun signe de manipulation.

Après avoir vérifié que le transport a été effectué correctement, procédez à l'installation.

Vérifiez que l'appareil est installé sur une surface horizontale d'au moins 90 cm de hauteur, apte à supporter son poids, en prenant soin de respecter une zone libre d'au moins 30 cm autour de la machine.

Procédez ensuite aux opérations d'installation en suivant la séquence d'opérations décrite ci-dessous.

3-1. RACCORDEMENT À L'EAU



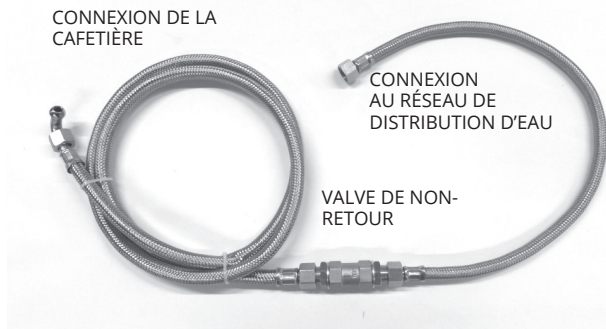
La machine doit être alimentée avec de l'eau ayant une dureté supérieure à 8°F. Il n'est pas possible d'utiliser des tuyaux et des joints déjà utilisés.



IL EST conseillé d'installer un adoucisseur d'eau pour l'alimentation en eau de la machine.

N'utilisez que le tuyau fourni avec la machine.
N'UTILISEZ PAS D'AUTRES TUYAUX.

Veillez à ce que le réseau d'eau auquel se raccorder soit d'eau potable. Le raccordement au réseau hydrique de cet appareil doit être conforme à la législation nationale du pays d'utilisation.



La pression maximale du réseau d'eau en entrée de la machine ne doit pas dépasser 0,65MPa.

- Branchez le purificateur (E) au réseau hydrique (A).



Avant de brancher le purificateur d'eau à la machine, effectuez un lavage jusqu'à ce que l'eau soit claire, puis branchez le purificateur d'eau à la machine.

Branchez le récupérateur de vidange (G) au tuyau d'évacuation (B).

En ce qui concerne la pression d'alimentation, si elle est supérieure à 0,5 Mpa (5 bar), il est recommandé d'installer un réducteur de pression équilibré pour haute pression (dispositif dans lequel une éventuelle augmentation de la pression de l'alimentation n'affecte pas la pression de sortie).

3-2. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE



Avant de procéder au branchement électrique, assurez-vous que la tension du secteur correspond aux caractéristiques indiquées sur la plaque de données CE.

Vérifiez que la ligne d'alimentation électrique est en mesure de supporter la charge de la machine. Branchez à une prise de terre conforme aux normes en vigueur.

Vérifiez en ce sens que le câble d'alimentation est efficace et conforme aux réglementations nationales et européennes de sécurité.

L'utilisateur doit alimenter la machine en protégeant la ligne au moyen d'un interrupteur de sécurité approprié (de sauvetage) conformément aux réglementations en vigueur dans le pays.

Branchez le câble d'alimentation (I) sur la ligne électrique à l'aide d'un interrupteur multipolaire (D) pour la séparation de secteur, avec une distance des contacts d'au moins 3 mm, permettant un débranchement complet dans des conditions de surtension de catégorie III.

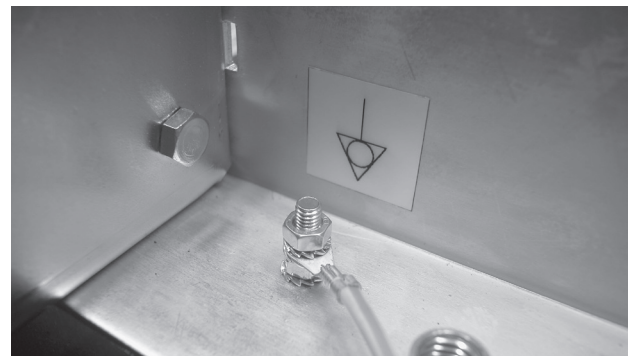
Pour le changement de tension, reportez-vous au diagramme sur la boîte de l'interrupteur général.



Il est obligatoire de raccorder le câble jaune/vert au système de mise à la terre de la pièce.

La machine est équipée d'un serre-câble équipotentiel placé sous la bassine de vidange flanquée du symbole suivant

Le serre-câble est en mesure de loger des câbles de 2,5 mm à 6 mm de section. Utilisez la cosse fournie avec la machine pour le raccordement.



Le raccordement monophasé de la machine à café est uniquement autorisé pour les locaux qui disposent d'un système électrique garantissant une impédance de référence appropriée à l'absorption du courant de l'appareil.

4. DESCRIPTION DE LA MACHINE

1. Interrupteur général
2. Grille de rehausse
3. Insertion de la résistance
4. Panneau avant
5. Écran tactile
6. 1 café normal
7. Manomètre de contrôle de la pression de la chaudière
8. Interrupteur lumineux du chauffe-tasses
9. Affichage de la minuterie
10. Buse vapeur
11. Manomètre de contrôle de la pression de la pompe

12. Robinet de distribution d'eau chaude
13. Poignée/Levier robinet de vapeur
14. Bouton de distribution d'eau chaude
15. 2 cafés normaux
16. Arrêt des commandes groupe/Distribution continue
17. 1 café long
18. Grille du porte-tasses
19. Poignée/Levier robinet de vapeur
20. Corps groupe
21. Porte-filtre
22. Bassine inférieure de vidange
23. Grille de la bassine de vidange
24. 2 cafés longs
25. Bouton charge manuelle en eau chaude de la chaudière
26. Indicateur de niveau d'eau

5. MISE EN SERVICE

Une fois les raccordements hydrauliques et électriques terminés, la machine est mise en service.

Ouvrez le robinet d'alimentation en eau **(A)**.

Fermez l'interrupteur de protection **(D)**.

Appuyez sur l'interrupteur général **(1)**, le témoin lumineux de la machine sous tension s'allume.

Le niveau automatique fonctionnera pour charger de l'eau dans la chaudière jusqu'à ce qu'elle atteigne automatiquement une position intermédiaire entre MIN et MAX de l'indicateur de niveau **(26)**.

Lors du premier chargement de la chaudière, le temps d'arrêt du chargement peut intervenir (les LED du boîtier de commande clignotent), dans cette phase ceci est normal car le remplissage à partir d'une chaudière vide nécessite plus de temps que le temps d'arrêt de sécurité programmé (120 s).

Éteignez la machine avec l'interrupteur général et rallumez-la. La machine reprendra l'opération de chargement jusqu'à ce qu'elle soit correctement remplie.

REMARQUE : Cette opération peut être répétée deux ou trois fois.

Une fois l'opération de chargement automatique de l'eau terminée, tournez l'interrupteur **(3)** pour un fonctionnement à puissance maximale, donnant ainsi une tension à la résistance pour le chauffage de l'eau (uniquement dans la version Geniale « M »).

Attendez ensuite que la machine atteigne la pression de service 1,1 ÷ 1,3 bar, en vérifiant la pression de la chaudière sur le manomètre **(7)**. Si la machine ne se stabilise pas sur les valeurs

indiquées, le pressostat doit être calibré comme indiqué au paragraphe 6.1.

Vérifiez ensuite la pression sur le manomètre de la pompe **(11)** en actionnant un groupe avec porte-filtre inséré rempli de café régulièrement moulu, dosé et pressé pour obtenir la pression de fonctionnement réelle de 8/9 bar.

Si un éventuel recalibrage de la pression de la pompe est nécessaire, il doit être effectué comme indiqué au paragraphe 6.2.

La machine est alors prête à l'emploi.

Le niveau automatique commencera à charger l'eau dans la chaudière jusqu'à ce que l'eau atteigne automatiquement le niveau prédéterminé ; le contrôle de l'eau dans la chaudière est automatique et le niveau sera rétabli automatiquement.

Vérifiez périodiquement le niveau de l'eau contenue dans la chaudière, qui ne doit pas descendre en dessous du MIN de l'indicateur de niveau **(26)** ; si nécessaire, rétablissez le niveau en appuyant sur le bouton de charge de l'eau de la chaudière **(25)**.



Le manque d'eau dans la chaudière, lorsque la machine fonctionne, provoque une panne de la résistance, qui doit être réparée par le service après-vente agréé.

Lors de la mise en service :

lorsque le manomètre de contrôle de la pression de la chaudière **(7)** indique une pression d'environ 0,5 bar, ouvrez lentement le robinet de vapeur **(13-19)** pour évacuer l'air contenu dans la chaudière et attendez que de la vapeur commence à sortir de la buse vapeur **(10)** avant de la refermer. Attendez que la machine atteigne la pression de fonctionnement et le bon équilibre thermique après 35-45 minutes.



N'appuyez pas sur le bouton de l'interrupteur de distribution d'eau chaude ou sur le robinet avant d'avoir atteint la bonne pression de service de 1,1 bar indiquée par le manomètre de contrôle de la pression de la chaudière **(7)**.

5-1. PRESSOSTAT (uniquement dans la version Geniale « M »)

Le pressostat représenté sur la figure a pour fonction de maintenir la pression de manière constante dans la chaudière en allumant ou en éteignant la résistance électrique.

Le pressostat est déjà réglé lors de l'essai de la

machine 1,1÷1,3 bar.

6. PRÉPARATION DU CAFÉ

Pour obtenir un excellent café expresso, il est important d'utiliser un café d'excellente qualité, bien torréfié et correctement moulu ; la mouture est correcte lorsque le temps de distribution du café est de 15-18 secondes pour une tasse et de 30-35 secondes pour deux tasses. La mouture doit être effectuée au moment de l'utilisation car le café, une fois moulu, perd sa capacité aromatique en peu de temps ; si la mouture est trop grossière, vous obtiendrez un café clair et léger sans crème, si elle est trop fine, un café noir et fort avec peu de crème. Les tasses chaudes aident à maintenir le café fraîchement infusé à la bonne température. Il est donc conseillé de placer les tasses avant utilisation sur la grande grille à tasses (18) qui permet d'utiliser la chaleur rayonnée par la chaudière.

Sur les machines équipées d'un chauffe-tasses électrique, le chauffage des tasses se fait en appuyant sur le bouton (8), le témoin lumineux à l'intérieur du bouton s'allume pour indiquer que le chauffe-tasses fonctionne. Pour désactiver le chauffe-tasses, appuyez à nouveau sur le bouton (8).



Évitez de recouvrir le chauffe-tasses de tissu, de feutre, etc.

Après avoir placé le filtre dans le porte-filtre (21), remplissez le filtre avec une dose de café moulu, suffisante pour obtenir 1 ou 2 tasses (7 gr. - 14 gr.), nivelez et appuyez avec la presse, nettoyez le bord du filtre avec la paume de la main de tout résidu de café, fixez le porte-filtre sur le corps du groupe (20) et déplacez-le vers la droite pour le fixer au groupe.

Placez les tasses sous les becs verseurs et commencez à préparer le café à l'aide du bouton (16).

Lorsque la dose de café souhaitée est atteinte, interrompez le processus de distribution en appuyant sur le bouton (16) et laissez le porte-filtre attaché au groupe.

Pour faire plus de cafés, retirez le porte-filtre (21) du groupe, déplacez-le vers la gauche, enlevez le marc de café dans le tiroir et répétez les opérations ci-dessus.



Il est recommandé de ne pas toucher les groupes et les buses vapeur et à eau chaude lorsque la machine est en marche et de ne pas mettre les mains sous les groupes et les buses pendant la distribution afin d'éviter d'éventuelles brûlures.

Il est conseillé de laisser les porte-filtres, avec les filtres à marc de café, dans le groupe pendant la journée de travail, afin que le porte-filtre soit toujours à une température optimale.



Lorsque la machine est neuve, le porte-filtre peut être mal aligné (perpendiculairement à la machine elle-même) comme indiqué dans la figure, sans pour autant compromettre son bon fonctionnement.

Après une courte période d'utilisation, le porte-filtre se mettra progressivement dans la bonne position.

(Fig. 4)

A. Position du porte-filtre fermé avec la nouvelle machine.

B. Position du porte-filtre fermé avec la machine après une courte période d'utilisation.

7. DISTRIBUTION DE CAFÉ

7-1. MODÈLE DESIDERIO « V »

Machine à café expresso à dosage électronique avec contrôle de la température des différents groupes et de la chaudière avec technologie Termopid.

Écran tactile pour la gestion des commandes de distribution avec quatre niveaux de dosage programmables, distribution d'eau chaude temporisée.

Affichage d'une minuterie pour la température de groupe et le temps de distribution du café. Boutons lumineux renforcés en acier pour le contrôle de la distribution de café et d'eau chaude.

7-2. MODÈLE GENIALE « V »

Machine à café expresso à dosage électronique avec contrôle de la température de la chaudière avec technologie Termopid.

Affichage d'une minuterie pour la température de la chaudière et le temps de distribution du café. Boutons lumineux renforcés en acier pour le contrôle de la distribution, avec quatre niveaux de dosage programmables et eau chaude

temporisée.

7-3. MODÈLE GENIALE « M »

Machine à café expresso à groupes semi-automatiques à distribution continue avec électrovanne. La distribution de café se fait en appuyant sur l'interrupteur lumineux (16). L'interrupteur activera la pompe électrique pour envoyer de l'eau sous pression au groupe et une électrovanne pour ouvrir le groupe lui-même, afin de permettre à l'eau, chauffée de manière appropriée, de mouiller les poudres pour obtenir une pré-infusion d'abord puis une infusion. Lorsque la quantité de café souhaitée est atteinte, appuyez à nouveau sur l'interrupteur lumineux pour arrêter le processus de distribution.

8. INSTRUCTIONS DE PROGRAMMATION DE L'ÉCRAN TACTILE (UNIQUEMENT SUR LE MODÈLE « DESIDERIO V »)

L'écran tactile (5) peut être utilisé pour modifier la programmation.

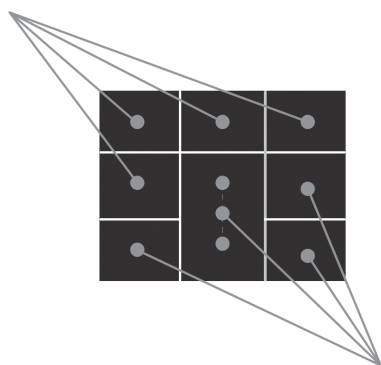
Sur l'image ci-dessous, vous pouvez voir les 8 zones tactiles avec lesquelles vous pouvez interagir et vous déplacer dans les différents menus d'affichage.

8-1. AFFICHAGE IDLE OFF (Fig.5)

L'écran tactile (5) en état IDLE-OFF affiche les présentations suivantes :

- A - entrée PROGRAMMATION TECHNIQUE
- B - allume la machine

zones tactiles



zones tactiles

8-2. AFFICHAGE PAGE 1 (Fig.6)

L'écran tactile (5) en état IDLE-ON affiche les présentations suivantes :

- A - température groupe1 et activité de la résistance chauffante, alarmes AL1, AL2, AL3
- A - température groupe2 et activité de la

résistance de chauffage, alarmes AL1, AL2, AL3
C - température groupe3 et activité de la résistance de chauffage, alarmes AL1, AL2, AL3

AL1 - sonde de température du groupe en court-circuit
AL2 - sonde de température du groupe interrompue

AL3 - absence d'impulsions de compteur volumétrique de groupe

D - température de la chaudière de vapeur et activité de la résistance de chauffage

F - niveau chaudière de vapeur

G - page sélectionnée (en rouge)

8-3. AFFICHAGE PAGE 2 (Fig.7)

L'écran tactile (5) en accédant à la page 2 affiche les présentations suivantes :

A - température du groupe1 et quantité de café distribuée en ml

B - température du groupe2 et quantité de café distribuée en ml

C - température du groupe3 et quantité de café distribuée en ml

D - temps de distribution du groupe1

E - temps de distribution du groupe2

F - temps de distribution du groupe3

G - page sélectionnée (en rouge)

8-4. AFFICHAGE PAGE 3 (Fig.8)

L'écran tactile (5) en accédant à la page 3 affiche les présentations suivantes :

A - affichage des alarmes

C - décompte des distributions effectuées

D - allumage automatique

E - extinction de la machine

F - lecture totaux généraux

G - page sélectionnée (en rouge)

8-5. AFFICHAGE PAGE 4

La page 4 indique le nom/symbole du client. Depuis la page IDLE-OFF, par le biais de l'icône dédiée (voir pages précédentes), vous pouvez accéder à la PROGRAMMATION, après avoir saisi le mot de passe.

8-6. AFFICHAGE PAGE MOT DE PASSE (Fig.9)

A - augmentation de la valeur

B - entrer

C - progression

D - retour

E - réduction de la valeur

F - premier chiffre du mot de passe

G - deuxième chiffre du mot de passe

H - troisième chiffre du mot de passe

I - quatrième chiffre du mot de passe

L - cinquième chiffre du mot de passe

8-7. AFFICHAGE MENU PROGRAMMATION (Fig. 10)

Les paramètres de programmation sont divisés en 3 niveaux protégés par des mots de passe afin de garantir l'accès aux paramètres « critiques » uniquement au personnel autorisé.

- Niveau Usine : permet d'accéder à tous les paramètres ;
- Niveau Technicien : permet d'accéder aux paramètres techniques et du barman ;
- Niveau Barman/Opérateur : permet d'accéder aux paramètres du barman uniquement.

A - paramètres USINE

B - paramètres TECHNICIEN

C - paramètres BARMAN (mot de passe à ne pas révéler 33333)

D - retour

Les pages suivantes sont présentes dans le menu BARMAN (mot de passe 33333)

- Langue
- Date
- Heure
- Jour de la semaine
- Activation de pré-infusion : ON (par défaut)
- Cycles d'entretien : 0000 (par défaut)
- Unité de mesure Température : °C (par défaut)
- Nom de la machine : DESIDERIO
- Température (T°SET) Chaudière vapeur : 120°C (par défaut)
- Température (T°SET) Groupe 1 : 89°C (par défaut)
- Température (T°SET) Groupe 2 : 89°C (par défaut)
- Température (T°SET) Groupe 3 : 89°C (par défaut)
- Litres max. pour l'alarme d'alerte du filtre : 0000 (par défaut)
- Température de Economy pour chaudière vapeur : 105°C (par défaut)
- Temps d'attente avant de passer en mode économie (eco) : 120 MIN (par défaut)
- Température de Economy pour groupes : 75°C (par défaut)
- Changer de mot de passe

Exemple d'une page (Fig. 11)

A - REVENIR au menu

B - AVANCER dans les menus

D - AUGMENTER la valeur

D - ENTRER

E - RETOUR

F - DIMINUER la valeur

G - le paramètre à modifier

9. INSTRUCTIONS DE PROGRAMMATION ET DOSE DE CAFÉ (MODÈLE DESIDERIO ET GENIALE « V ») (Fig. 2)

Indication des boutons :

- 6. 1 café normal.
- 15. 2 cafés normaux.
- 17. 1 café long.
- 24. 2 cafés longs.
- 16. Arrêt des commandes groupe / Distribution continue.

Le bouton (16) est pour la distribution continue et pour l'arrêt.

La machine a donc une double fonction :

A. En appuyant sur le bouton (16), la machine est en mode semi-automatique.

- B. En appuyant sur les 4 touches de sélection, la machine est à dosage électronique volumétrique.

En maintenant le bouton (16) enfoncé pendant 5 secondes, la machine entre en programmation, qui sera mis en évidence par le clignotement basse fréquence de la LED.

Relâchez la touche de programmation (la LED continuera à clignoter) ; dans les 30 secondes qui suivent, appuyez sur le bouton du groupe sur lequel vous voulez programmer la dose de café, à ce moment-là la distribution commencera ; une fois la dose souhaitée atteinte, appuyez sur n'importe quelle touche du même groupe pour arrêter la distribution, la dose sera mémorisée et la machine sortira de l'état de programmation (la LED clignotante s'éteindra).

1. Cette opération doit être répétée sur les autres touches de sélection des différents groupes.
2. La même opération doit être répétée si vous voulez plus ou moins corriger la dose.
3. En programmant le premier groupe en partant de la gauche, la programmation sera reportée sur les autres groupes. Cela n'empêche pas la possibilité de programmer les autres groupes indépendamment du premier, par le biais des opérations décrites ci-dessus.

9-1. INSTRUCTIONS POUR LA PROGRAMMATION DE DOSE D'EAU

En maintenant le bouton (16) enfoncé pendant 5 secondes, la machine entre en programmation, relâchez la touche de programmation (la LED continuera à clignoter) ; dans les 30 secondes qui suivent, appuyez sur la touche de l'interrupteur

de distribution d'eau chaude (14), la distribution d'eau chaude du robinet (12) commencera ; lorsque la dose souhaitée est atteinte, appuyez sur la touche de l'interrupteur de distribution d'eau chaude pour arrêter la distribution d'eau. La LED s'éteindra, la dose sera mémorisée et la machine sortira de l'état de programmation.

9-2. FONCTIONS SPÉCIALES DES BOUTONS - MODÈLE « DESIDERIO »

A. Arrêt de la machine

Lorsque la machine est allumée, il est possible de passer à l'état IDLE-OFF en maintenant le bouton (16) enfoncé et immédiatement après le bouton (17).

Pour allumer à nouveau la machine, appuyez sur le bouton (17).



La combinaison suivante fonctionne sur le clavier de commandes du premier groupe de distribution.

B. Arrêt et allumage du chauffage des groupes individuels

Le chauffage des différents groupes peut être arrêté en appuyant et en maintenant le bouton (16) enfoncé et immédiatement après le bouton (15).

Pour allumer à nouveau le chauffage, appuyez sur le bouton (16) tout de suite après le bouton (15).

C. Lavage

La fonction cycle de lavage peut être activée pour chaque groupe en appuyant et en maintenant enfoncé le bouton (16) et tout de suite après le bouton (6).

L'électrovanne du groupe sélectionné et la pompe sont activées pour 5 distributions consécutives, d'environ 10 secondes chacune, avec une pause de 3 secondes.

9-3. FONCTIONS SPÉCIALES DES BOUTONS - MODÈLE « GENIALE V »

Effectuez les réglages à partir des boutons du groupe de distribution 1.

1. Arrêt de la machine

Lorsque la machine est allumée, il est possible de passer à l'état IDLE-OFF en maintenant le bouton (16) enfoncé et immédiatement après le bouton (17).

Pour allumer à nouveau la machine, appuyez sur le bouton (17).



La combinaison suivante fonctionne sur le clavier de commandes du premier groupe

de distribution.

2. Lavage

La fonction cycle de lavage peut être activée pour chaque groupe en appuyant et en maintenant enfoncé le bouton (16) et tout de suite après le bouton (6).

L'électrovanne du groupe sélectionné et la pompe sont activées pour 5 distributions consécutives, d'environ 10 secondes chacune, avec une pause de 3 secondes.

3. Éclairage LED des boutons

Éteignez la machine par l'interrupteur général (1). Pour allumer les led, appuyez sur le bouton (16) + le bouton (6) ; allumez la machine avec l'interrupteur (1) ; les boutons 6 et 17 s'allument après 5 secondes et l'écran (9) affiche le message LED ON ; confirmez avec le bouton (17).

Pour éteindre les led, appuyez sur le bouton (16) + le bouton (15) ; allumez la machine avec l'interrupteur (6) ; les boutons (15) et (16) s'allument après 5 secondes et l'écran (9) affiche le message LED OFF ; confirmez avec le bouton (17).

4. Pré-infusion ON/OFF

Éteignez la machine par l'interrupteur général (1). Pour activer la pré-infusion, maintenez le bouton (6) enfoncé ; allumez la machine avec l'interrupteur (1) ; le bouton (6) s'allume au bout de 5 secondes et l'écran (9) affiche le message PRE ON ; confirmez avec le bouton (17).

Pour désactiver la pré-infusion, appuyez sur le bouton (15) ; allumez la machine avec l'interrupteur (6) ; le bouton (15) s'allume après 5 secondes et l'écran (9) affiche le message PRE OFF ; confirmez avec le bouton (17).

5. Désactivation pré-infusion du dosage boutons 17 et 24

Éteignez la machine par l'interrupteur général (1). La programmation est réglée sur le dosage des boutons (6) - (15) - (17) - (24). Pour arrêter la pré-infusion uniquement sur les boutons (17) et (24) ; appuyez sur le bouton (6) + le bouton (15) ; allumez la machine avec l'interrupteur (1) ; les boutons (6) et (15) s'allument au bout de 5 secondes et l'écran (9) affiche le message P34 ON ou OFF ; confirmez avec le bouton (17).

6. Paramètres Unité de mesure (°C / F) et température chaudière

Passer à l'état IDLE-OFF en maintenant enfoncé le bouton (16) et immédiatement après le bouton (17).

Appuyez sur la touche (16) pendant au moins 5

sec. jusqu'à ce que l'écran affiche F01 (unité de mesure), confirmez avec la touche **(16)**.
En appuyant sur les boutons **(6)** et **(15)**, sélectionnez l'unité de mesure C° ou F, puis confirmez avec le bouton **(16)**.
Appuyez sur le bouton **(16)** jusqu'à ce que l'écran affiche F02 et confirmez avec le bouton **(16)**.
En appuyant sur les boutons **(6)** et **(15)** (+ / -), modifiez la valeur de la température, confirmez avec le bouton **(16)**.
Revenez à l'état IDLE-ON en maintenant enfoncé le bouton **(16)** et immédiatement après le bouton **(17)**.

7. Réinitialisation des paramètres d'usine

Passez à l'état IDLE-OFF en maintenant enfoncé le bouton **(16)** et immédiatement après le bouton **(17)**.

Appuyez et maintenez les boutons **(6)** + **(16)** + **(17)** ; après 5 secondes, les boutons **(6)** - **(16)** - **(17)** s'allument et l'écran **(9)** affiche PRS.

10. DISTRIBUTION DU CAFÉ

Pour obtenir du café, appuyez sur la touche sélectionnée sur la commande de groupe et seule la LED de la dose sélectionnée restera allumée, de sorte que la distribution de café commence et qu'elle sera automatiquement interrompue lorsque la quantité précédemment programmée sera atteinte.

L'arrêt de la distribution sera mis en évidence par l'allumage des LED dans tout le clavier.

La distribution ou la sélection peut être arrêtée ou annulée en appuyant sur n'importe quelle touche de commande du groupe.

La touche **(16)**, en plus d'interrompre la distribution ou d'annuler la sélection, a également la fonction de distribution continue, c'est-à-dire que la dose n'est pas prédéterminée et que le groupe continuera à distribuer du café jusqu'à ce que la touche soit à nouveau actionnée pour interrompre la distribution du groupe.

Dans le modèle "Genial V", l'écran **(9)** qui, en phase de veille, indique la température de la chaudière, pendant la distribution, indique le temps de distribution du café.

Si le café est trop finement moulu ou si la quantité de café contenue dans le filtre est excessive, appuyer sur l'un des quatre sélecteurs de commande n'active pas la distribution de café ;

après 10 secondes consécutives, la LED de la dose sélectionnée commence à clignoter et une alarme AL3 est activée. Un triangle clignotant est affiché à l'écran ; pour afficher l'alarme, allez sur la page d'affichage de l'alarme.

Pour réactiver la machine, retirez le porte-filtre et replacez le café contenu dans le filtre, appuyez sur l'interrupteur général **(1)** pour éteindre puis rallumer la machine.



Un temps de distribution maximum de 60 secondes est recommandé.

Pour éviter que la machine ne s'arrête, si la distribution du café n'a pas commencé dans les 10 secondes, appuyez sur une des touches de sélection pour annuler la commande, remplacez le café contenu dans le filtre et répétez l'opération de distribution.

10-1. PRÉ-INFUSION



Les réglages effectués sur le groupe1 (à l'aide du premier clavier) sont automatiquement copiés dans tous les autres groupes.

Notre logiciel vous permet de configurer le dosage de manière à ce que la distribution relative aux doses de café contrôlées volumétriquement soit précédée d'une pré-infusion.

L'administration de la dose après le temps 1 (ON) s'arrête pour un temps 2 (OFF) puis reprend pour terminer la distribution de la sélection.

En appuyant sur l'une des touches de dosage à contrôle volumétrique, le cycle de distribution normal est précédé d'un bref jet d'eau utilisé pour humidifier la tablette de café avant le passage de la distribution proprement dite.

Cette fonction permet une meilleure utilisation de la tablette de café.

11. PRÉLÈVEMENT D'EAU CHAUDE

11-1. MODÈLES BOUTON DE DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE

Placez un récipient sous le robinet de distribution d'eau chaude **(12)**, appuyez sur le bouton **(14)** qui activera un dispositif en mesure de mélanger l'eau chaude de la chaudière avec l'eau froide du réseau d'eau dans la quantité programmée.



Un temps de distribution maximum de 60 secondes est recommandé.

12. PRÉPARATION D'AUTRES BOISSONS

12-1. LATTE, CAPPUCCINO ET AUTRES BOISSONS CHAUDES

Avant de chauffer une boisson, faites prudemment sortir un peu de vapeur du tuyau de vapeur (10), en agissant sur la poignée du robinet de vapeur (13 - 19) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour éliminer toute condensation qui aurait pu s'accumuler à l'intérieur de la chaudière.

Introduisez le liquide à préparer dans un récipient, immergez la buse à vapeur (10) dans le liquide et tournez lentement la poignée du robinet de vapeur (13 - 19) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre ; puis ouvrez complètement la poignée pour permettre à une grande quantité de vapeur de s'échapper pour faire bouillir le liquide. Pour l'obtention de la mousse de lait pour le cappuccino, il est conseillé d'utiliser un récipient haut et étroit, à moitié rempli.

Immergez la buse à vapeur (10) dans le liquide jusqu'à ce qu'elle touche le fond du récipient et portez le lait à presque ébullition.

Soulevez et abaissez alternativement le récipient avec le robinet ouvert, jusqu'à ce qu'il touche la surface du lait, pendant quelques secondes jusqu'à obtention de la mousse. Pour obtenir le cappuccino, ajoutez le lait froid et fouetté au café préparé dans la tasse.

12-2. THÉ, CAMOMILLE

Placez un récipient sous le robinet de distribution d'eau chaude (12), appuyez sur le bouton (14) pour la distribution d'eau et ajoutez ensuite le sachet de la boisson à préparer.

13. OPÉRATIONS D'ENTRETIEN ET DE NETTOYAGE

13-1. NETTOYAGE DES BUSES À VAPEUR

Pour éviter de modifier le goût des boissons à chauffer et de boucher les trous à l'extrémité des buses de distribution de vapeur, nettoyez soigneusement les buses après chaque utilisation.

13-2. NETTOYAGE QUOTIDIEN

Rincez les filtres et les porte-filtres à l'eau bouillante pour éviter les incrustations ou les dépôts de café et nettoyez les douchettes sous corps des groupes de distribution.

14. OPÉRATIONS DE NETTOYAGE HEBDOMADAIRE

14-1. NETTOYAGE CORPS GROUPE ET DOUCHETTES

Retirez le porte-filtre du corps du groupe. Placez la membrane fournie à l'intérieur du filtre, introduisez une cuillère de détergent en poudre pour machine à café et fixez le porte-filtre (21) sur le corps du groupe à nettoyer (20).

Actionnez la commande du groupe au moyen de la commande groupe (16) et arrêtez la distribution après environ 4-5 secondes.

Actionnez et interrompez alternativement le processus de distribution plusieurs fois pendant environ une minute pour permettre l'élimination des incrustations de café et de calcaire.

Retirez la membrane et actionnez la distribution plusieurs fois pour rincer le groupe.

Préparez quelques cafés pour éliminer les goûts désagréables des douchettes et du corps du groupe.

Après une longue période de stagnation de l'eau chaude dans les conducteurs, laissez couler un peu d'eau en chute libre afin d'éliminer les dépôts éventuels.

14-2. NETTOYAGE DES FILTRES ET DES PORTE-FILTRES

Vérifiez fréquemment les orifices du filtre pour éliminer les dépôts de café.

Préparez environ un litre d'eau bouillante avec quatre cuillères à café de détergent pour machine à café dans un récipient approprié et faites tremper les filtres et les porte-filtres pendant 20 à 30 minutes ; puis rincez-les soigneusement à l'eau courante.

14-3. NETTOYAGE BASSINE INFÉRIEURE VIDANGE

Retirez la grille de la bassine de vidange (23) et retirez la bassine inférieure de vidange (22) puis nettoyez-la pour éliminer les résidus de poudre de café.

14-4. NETTOYAGE DU CORPS

Utilisez un chiffon humide, non abrasif, sans alcool ni solvant, pour éviter d'endommager les côtés et la base ainsi que les parties peintes.

IMPORTANT ! Cet appareil ne peut pas être immergé dans l'eau et ne peut pas être nettoyé avec des jets d'eau.

15. REMPLACEMENT DU JOINT D'ÉTANCHÉITÉ SOUS CORPS

Si le café goutte des bords du porte-filtre pendant la distribution, la cause pourrait être l'obturation

du trou de distribution du porte-filtre, dans ce cas, le trou doit être nettoyé ; si le défaut persiste ou si l'accrochage du porte-filtre au corps de l'appareil dépasse largement le centre de celui-ci, le joint sous corps doit être remplacé.

Pour le remplacement (**Fig. 2**), dévissez la vis de fixation de la douchette (**E**), retirez la douchette (**C**) et le pulvérisateur (**B**), puis utilisez un tournevis pour retirer le massif (**A**) et enfin le joint (**D**).

Après avoir retiré le joint, nettoyez le logement correctement avant d'installer le nouveau, puis réassemblez les composants dans l'ordre inverse comme décrit ci-dessus

16. REMPLACEMENT EAU DANS LA CHAUDIÈRE

Tous les 15-20 jours, il est essentiel de remplacer l'eau contenue dans la chaudière pour éliminer les bactéries ferreuses et la concentration de divers résidus due à la stagnation de l'eau. -Éteignez l'interrupteur général (**1**), retirez la grille de la bassine de vidange (**23**) et retirez la bassine inférieure de vidange (**22**).

Ouvrez le robinet de vidange situé dans l'ouverture en bas à gauche (avec la chaudière sous pression) pour vidanger complètement l'eau de la chaudière. Fermez le robinet et répétez les procédures pour l'allumage comme indiqué ailleurs dans le manuel.

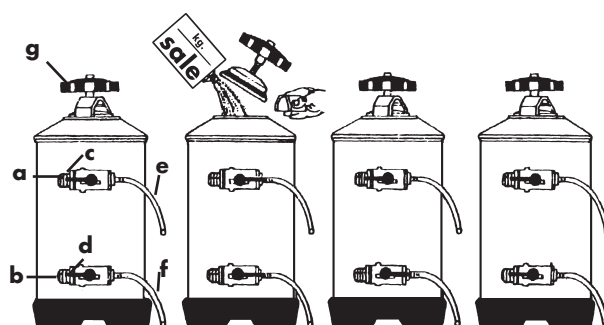
17. UTILISATION DU PURIFICATEUR



Les opérations décrites ci-dessous sont valables pour le purificateur indiqué dans les figures ; si l'appareil ne correspond pas, suivez les instructions jointes au purificateur.

Le calcium et le magnésium contenus dans l'eau à l'intérieur des tuyaux de circulation de la chaudière et des distributeurs endommagent l'appareil. Le purificateur a pour fonction de dissoudre le calcium et le magnésium et de les déposer sur les résines qu'il contient. Afin d'éviter que l'accumulation de dépôts ne sature les résines, limitant ainsi leurs fonctions, celles-ci doivent être régénérées périodiquement selon le critère suivant :

- Purificateur de 8 litres pour une eau de dureté de 40° français :
 - jusqu'à 400 cafés/jour, tous les 10 jours
 - jusqu'à 800 cafés/jour, tous les 5 jours
 - jusqu'à 1000 cafés/jour, tous les 3 jours



- Purificateur de 12 litres, pour une eau de dureté de 40° français :
 - jusqu'à 500 cafés/jour, tous les 15 jours
 - jusqu'à 1000 cafés/jour, tous les 7 jours
 - jusqu'à 1500 cafés/jour, tous les 5 jours
 - jusqu'à 2000 cafés/jour, tous les 3 jours

Retarder la régénération signifie compromettre les fonctions thermiques et mécaniques de la machine et le goût du café, en raison de la formation de calcaire.

Pour la régénération, procédez de la façon suivante.

Placez un récipient vide d'une capacité d'au moins deux litres sous le tuyau (**e**), tournez le levier (**c**) et (**d**) vers la droite, dévissez le couvercle (**g**) et attendez que l'eau s'écoule du tuyau (**e**), introduisez 1,5 Kg. de sel de cuisine pour le modèle de 8 litres ou 2 Kg. de sel pour le modèle de 12 litres, remettez le couvercle et tournez le levier (**c**) de droite à gauche, laissez l'eau salée s'écouler du tuyau (**f**) jusqu'à ce que l'eau redevienne douce (la durée du cycle est d'environ 90 minutes).

- a** Entrée d'eau.
- b** Sortie d'eau.
- c** Robinet d'entrée.
- d** Robinet de sortie.
- e** Tuyau de dépression.
- f** Tuyau de régénération.
- g** Bouton du couvercle.

Relever ensuite le levier (**d**) de droite à gauche.

- Pendant la régénération, n'utilisez pas la machine ; il est conseillé de couper l'alimentation de la pompe afin d'éviter que celle-ci ne charge à vide.
- Avant de brancher le purificateur à la machine, lavez les résines, raccordez-les au réseau hydrique et laissez couler l'eau pendant cinq minutes.

18. DÉMANTÈLEMENT DE LA MACHINE

Si vous décidez d'arrêter d'utiliser la machine en raison de l'usure ou d'autres causes, nous vous recommandons de l'éteindre en coupant le câble d'alimentation après l'avoir débranché de la prise

de courant.

Pour le démontage, il est recommandé de séparer les pièces de la machine selon leur nature (plastique, métal, etc.). Confiez ensuite aux entreprises spécialisées dans le secteur les parties ainsi divisées.

19. CAUSES DE DYSFONCTIONNEMENT OU ANOMALIES

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
La machine ne s'allume pas	<ol style="list-style-type: none">1. Interrupteur de secteur éteint2. Mauvais raccordement au réseau de distribution d'eau	<ol style="list-style-type: none">1. Placer l'interrupteur général sur ON2. Contactez le personnel spécialisé pour vérifier le raccordement
Il n'y a pas d'eau dans la chaudière	<ol style="list-style-type: none">1. Robinet du réseau fermé2. Le filtre de la pompe est bouché3. La pompe moteur ne fonctionne pas	<ol style="list-style-type: none">1. Ouvrez le robinet de réseau2. Remplacez le filtre3. Contactez du personnel spécialisé
Pas de distribution de café	<ol style="list-style-type: none">1. Robinet du réseau fermé2. La pompe du moteur ne fonctionne pas3. Fusible de la fiche électronique grillé4. L'électrovanne du groupe ne fonctionne pas5. La commande du groupe ne fonctionne pas	<ol style="list-style-type: none">1. Ouvrez le robinet de réseau2. Contactez du personnel spécialisé3. Contactez du personnel spécialisé4. Contactez du personnel spécialisé5. Contactez du personnel spécialisé
Aucune vapeur ne sort des buses	<ol style="list-style-type: none">1. Trop d'eau dans la chaudière2. Résistance endommagée3. Pulvérisateur bouché4. Thermostat à résistance éteint	<ol style="list-style-type: none">1. Voir problème spécifique2. Contactez du personnel spécialisé3. Nettoyez le pulvérisateur4. Contactez du personnel spécialisé
Quantité excessive d'eau dans la chaudière	<ol style="list-style-type: none">1. La pompe moteur reste allumée2. Échangeur perforé3. Electrovanne de charge automatique bloquée	<ol style="list-style-type: none">1. Contactez du personnel spécialisé2. Contactez du personnel spécialisé3. Contactez du personnel spécialisé
Perte d'eau sur le banc	<ol style="list-style-type: none">1. Bac de vidange sale2. Tuyau de vidange bouché ou débranché3. Autres pertes	<ol style="list-style-type: none">1. Nettoyez le bac2. Remplacez le tuyau de vidange3. Contactez du personnel spécialisé
Marc de café humide	<ol style="list-style-type: none">1. Mouture trop fine2. Groupe encore froid3. Electrovanne ne charge pas	<ol style="list-style-type: none">1. Réglez la mouture2. Attendez que la machine atteigne la température3. Contactez du personnel spécialisé
La distribution du café est trop lente	<ol style="list-style-type: none">1. Mouture trop fine2. Porte-filtre sale3. Groupe bouché4. Electrovanne partiellement bouchée	<ol style="list-style-type: none">1. Réglez la mouture2. Remplacez le filtre et effectuez le nettoyage du porte-filtre plus souvent3. Contactez du personnel spécialisé4. Contactez du personnel spécialisé
La distribution du café est trop rapide	<ol style="list-style-type: none">1. Mouture trop grosse	<ol style="list-style-type: none">1. Réglez la mouture
Le café distribué est froid	<ol style="list-style-type: none">1. Présence de calcaire sur les échangeurs ou sur la résistance2. Contacts du pressostat oxydés3. Raccordement électrique défectueux4. Résistance partiellement brûlée5. Thermostat à résistance éteint	<ol style="list-style-type: none">1. Contactez du personnel spécialisé2. Contactez du personnel spécialisé3. Contactez du personnel spécialisé4. Remplacez la résistance5. Contactez du personnel spécialisé
Le café distribué est trop chaud	<ol style="list-style-type: none">1. Mauvais étalonnage du pressostat (uniquement sur modèle GENIALE M)	<ol style="list-style-type: none">1. Réglez le pressostat en tournant la vis (chap. 6.1) (uniquement sur le modèle GENIALE M)

SICHERHEITSHINWEISE

- Die Verwendung ist nur erwachsenen Personen empfohlen, die dieses Handbuch sorgfältig gelesen und jeden darin enthaltenen Sicherheitshinweis verstanden haben.
- Der Benutzer ist Dritten gegenüber für den Arbeitsbereich verantwortlich.
- Der Installateur, der Benutzer und der Wartungstechniker müssen dem Hersteller eventuelle Defekte oder Verschleißzeichen melden, die die ursprüngliche Sicherheit der Anlage beeinträchtigen können.
- Der Installateur ist verpflichtet, die korrekten Umgebungsbedingungen zu überprüfen (die Umgebungstemperatur muss zwischen 5 und 25 °C liegen) und die Installation an Orten, an denen Wasserstrahlen verwendet werden, zu vermeiden, um die Sicherheit und die Hygiene der Benutzer zu gewährleisten.
- Die Installation darf ausschließlich von autorisiertem Personal, das über spezifische technische Kenntnisse verfügt, unter Beachtung der Anweisungen des Herstellers und gemäß den geltenden Richtlinien in einem Raum durchgeführt werden, in dem die Verwendung und die Wartung durch qualifizierte Personen möglich ist.
- Aus Sicherheitsgründen müssen die verschlissenen oder beschädigten Bauteile umgehend ausgetauscht und durch Originalersatzteile ersetzt werden.
- Es muss regelmäßig überprüft werden, dass das Netzkabel in einwandfreiem Zustand ist. Bei beschädigtem Netzkabel muss der Austausch bei einem Kundendienstzentrum angefordert werden, um jeder Gefahr vorzubeugen.
- Für einen ordnungsgemäßen Betrieb des Gerätes und einen ordentlichen Erhalt desselben sollte die Umgebungstemperatur zwischen einem Minimum von 5 °C und einem Maximum von 25 °C liegen.
- Die Maschine keinen Witterungseinflüssen aussetzen (Sonne, Regen usw.). Für einen ordnungsgemäßen Betrieb des Gerätes und einen ordentlichen Erhalt desselben sollte die Umgebungstemperatur zwischen einem Minimum von 5 °C und einem Maximum von 25 °C liegen.
- Eine längere Nichtnutzung (Maschinenstillstand) bei einer Temperatur von weniger als 5 °C (fünf Grad Celsius) kann schwerwiegende Beschädigungen oder Brüche der Leitungen und des Kessels zur Folge haben. Vor einer längeren Nichtnutzung muss der Wasserkreislauf vollständig geleert werden.
- Es ist verboten, die an der Maschine vorgesehenen Schutzabdeckungen und/oder Sicherheitsvorrichtungen zu entfernen.
- Die Verpackungsbestandteile müssen bei den entsprechenden Entsorgungsstellen abgegeben werden und dürfen auf keinen Fall unbeaufsichtigt oder für Kinder, Tiere oder Unbefugte zugänglich sein.
Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Schäden an Gegenständen, Personen oder Tieren ab, die durch Eingriffe von nicht qualifizierten oder nicht autorisierten Personen am Gerät verursacht wurden.
- Bei Reparaturen durch nicht autorisierte Personen oder bei der Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen, erlöschen die Garantiebedingungen und die Produkthaftung des Herstellers.
- Der Benutzer muss sich an die im Installationsland geltenden Sicherheitsrichtlinien und die Regeln halten, die vom gesunden Menschenverstand vorgegeben sind, und sicherstellen, dass die regelmäßigen Wartungseingriffe sachgemäß vorgenommen werden.
- Der Benutzer darf die Maschine nicht berühren, wenn er feuchte oder nasse Füße hat oder barfuß ist. Trotz der vorhandenen Erdung der Maschine wird empfohlen, ein Holzpodest und ein Fehlerstromschutzsystem zu verwenden, das den lokalen gesetzlichen Bestimmungen entspricht, um die Stromschlaggefahr weitestmöglich zu vermeiden.
- Den Kessel, die Brühgruppen, die Ausläufe des Siebträgers und die Heißwasser- und Dampfkanäle nicht mit den Händen oder anderen Körperteilen berühren, da die ausgegebenen Flüssigkeiten bzw. der ausgegebene Dampf erhitzt sind und Verbrennungen verursachen können.
- Darauf achten, die Maschine nicht ohne Wasser zu betreiben. Eventuelle Verstopfungen können unvorhergesehene Flüssigkeits- oder Dampfspritzer mit schwerwiegenden Folgen verursachen. Das Wasser unter Einsatz von Filtern und Wasserenthärtern so sauber wie möglich halten.
- Die Maschine bei Defekten oder Funktionsstörungen ausschalten, jede Art von Eingriff vermeiden und einen autorisierten Kundendienst kontaktieren.
- Die Maschine vor allen Reinigungs- und Wartungsarbeiten durch den Hauptwahlschalter vom Stromnetz trennen, mit dem Hauptschalter vom Stromnetz trennen und den Stromstecker herausziehen (ohne jedoch am Netzkabel zu ziehen), keine Wasserstrahlen oder Reinigungsmittel verwenden.
- Vor der Ablage der Tassen auf der dafür vorgesehenen Platte müssen diese sorgfältig abgetrocknet werden.
- Dieses Gerät darf von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen, die keine Erfahrung oder Kenntnis haben, nur dann verwendet werden, wenn diese von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person in die sichere Verwendung des Gerätes eingewiesen und beaufsichtigt werden.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Der Zugang zum Einsatzbereich ist nur Personen, die über die nötige Kenntnis und Erfahrung in der Verwendung des Gerätes verfügen, insbesondere hinsichtlich der Sicherheit und Hygiene, erlaubt.

DESIDERIO UND GENIALE

Sehr geehrter Kunde,
wir danken Ihnen für den Kauf eines unserer Produkte, das entsprechend der neuesten technologischen Innovationen hergestellt wurde. Indem Sie die einfachen Vorgänge zur korrekten Verwendung unseres Produkts in Übereinstimmung mit den in dieser Bedienungsanleitung angegebenen grundlegenden Sicherheitsanforderungen gewissenhaft befolgen, können Sie im Laufe der Jahre eine maximale Leistung erzielen und die bemerkenswerte Zuverlässigkeit dieses Produkts feststellen. Sollten Sie jegliche Störungen feststellen, können Sie jederzeit auf das Netzwerk unseres Kundendienstes zählen, das Ihnen ab sofort zur Verfügung steht.

IN DIESEN ANLEITUNGEN VERWENDETE SYMBOLE

Wichtige Hinweise sind mit diesen Symbolen gekennzeichnet. Diese Warnhinweise müssen strengstens beachtet werden.



Vor der Inbetriebnahme die Bedienungsanleitung sorgfältig durchlesen.



Achtung! Besonders wichtige und / oder gefährliche Arbeiten.



Nützliche Informationen (für den Gebrauch des Gerätes).



Empfehlungen.



Eingriffe, die vom Benutzer durchgeführt werden können.



Eingriffe, die ausschließlich von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden dürfen.



ANWEISUNGEN FÜR DIE ENTSORGUNG

Dieses Produkt entspricht der EU-Richtlinie 2002/96/EG.

Das Symbol auf dem Gerät oder auf der Verpackung weist darauf hin, dass das Gerät am Ende seiner Nutzungsdauer nicht als normaler Haushaltsmüll behandelt werden darf, sondern an einer der von den Behörden bereitgestellten getrennten Sammelstellen für Elektro- und Elektronikgeräte abgegeben werden muss. Oder es kann beim Kauf neuer gleichwertiger Geräte an den Händler übergeben werden. Der Benutzer ist dafür verantwortlich, das Gerät am Ende seiner Lebensdauer, unter Beachtung der in der geltenden Abfallgesetzgebung vorgesehenen Strafen, zu den entsprechenden Sammelstellen zu bringen.

Die ordnungsgemäße getrennte Sammlung für das spätere Recycling, die Aufbereitung und umweltgerechte Entsorgung des Gerätes trägt zur Vermeidung möglicher negativer Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit bei und fördert das Recycling der Materialien, aus denen das Produkt besteht.

Nähere Informationen zu den verfügbaren Sammelsystemen erhalten Sie beim örtlichen Abfallentsorgungsdienst oder bei dem Händler, bei dem der Kauf getätigt wurde. Der Hersteller und/oder Importeur kommt seiner Verantwortung für das Recycling, die Aufbereitung und die umweltgerechte Entsorgung sowohl einzeln als auch durch die Teilnahme an kollektiven Systemen nach.

INDEX

1. VERWENDUNG UND AUFBEWAHRUNG DER BEDIENUNGSANLEITUNG	52
2. FUNKTIONSWEISE DER MASCHINE	52
3. INSTALLATION	52
3-1. WASSERANSCHLUSS	53
3-2. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	53
4. BESCHREIBUNG DER MASCHINE	54
5. INBETRIEBNAHME	54
5-1. DRUCKWÄCHTER (NUR BEI DER VERSION GENIALE „M“)	54
6. KAFFEEZUBEREITUNG	55
7. KAFFEEAUSGABE	55
7-1. MODELL DESIDERIO „V“	55
7-2. MODELL GENIALE „V“	55
7-3. MODELL GENIALE „M“	56
8. TOUCHSCREEN-DISPLAY	56
8-1. ANZEIGE IDLE-OFF (ABB.5)	56
8-2. ANZEIGE IDLE-OFF-STATUS (ABB.6)	56
8-3. ANZEIGE DER SEITE 2 (ABB.7)	56
8-4. ANZEIGE DER SEITE 3 (ABB.8)	56
8-5. ANZEIGE DER SEITE 4	56
8-6. ANZEIGE DER SEITE PASSWORT (ABB.9)	56
8-7. ANZEIGE DES PROGRAMMIERMENÜS (ABB.10)	57
9. EINSTELLUNGEN UND DOSIERUNG DES KAFFEES	57
9-1. EINSTELLUNG DER WASSERMENGE	58
9-2. MENÜ SONDERFUNKTIONEN - MODELL „DESIDERIO“	58
9-3. MENÜ SONDERFUNKTIONEN - MODELL „GENIALE V“	58
10. KAFFEEAUSGABE	59
10-1. VORBRÜHPHASE	59
11. HEISSWASSERENTNAHME	60
11-1. MODELLE MIT TASTE ZUR HEISSWASSERAUSGABE	60
12. ZUBEREITUNG ANDERER GETRÄNKE	60
12-1. MILCH, CAPPUCCINO UND ANDERE HEISSGETRÄNKE	60
12-2. TEE, KAMILLENTÉE	60
13. REINIGUNG UND WARTUNG	60
13-1. REINIGUNG DER DAMPFLANZEN	60
13-2. TÄGLICHE REINIGUNG	60
14. WÖCHENTLICHE REINIGUNGSVORGÄNGE	60
14-1. BRÜHGRUPPE	60
14-2. FILTER UND SIEBTRÄGER	61
14-3. UNTERE ABLAUFSCHALE	61
14-4. GEHÄUSE	61
15. AUSTAUSCH DER DICHTUNG DER VORFILTERPLATTE	61
16. WASSERWECHSEL IM KESSEL	61
17. GEBRAUCH DES REINIGUNGSAPPARATES	61
18. ENTSORGUNG DER MASCHINE	62
19. URSACHEN VON FEHLERHAFTEM BETRIEB ODER STÖRUNGEN	63

1. VERWENDUNG UND AUFBEWAHRUNG DER BEDIENUNGSANLEITUNG

Dieses Bedienungshandbuch ist auf der Website www.lapavoni.com verfügbar. Diese Bedienungsanleitung ist an den Benutzer der Maschine, an den Besitzer und den Installateur gerichtet und muss jederzeit für die Einsicht zur Verfügung stehen.

Die Bedienungsanleitung dient dazu, die im Vorentwurf vorgesehene Verwendung der Maschine und ihre technischen Eigenschaften zu beschreiben und Hinweise zum bestimmungsgemäßen Gebrauch, sowie zur Reinigung und Einstellung zu liefern. Darüber hinaus liefert sie wichtige Hinweise zur Wartung, um etwaige Restrisiken zu vermeiden, und zur Durchführung von Arbeiten, die besondere Vorsicht erfordern.

Diese Anleitung ist als wesentlicher Bestandteil der Maschine anzusehen und muss bis zur endgültigen Entsorgung der Maschine FÜR ZUKÜNFTIGE BEZUGNAHMEN AUFBEWAHRT WERDEN.

Bei Verlust oder Beschädigung kann der Benutzer beim Hersteller oder Händler eine neue Bedienungsanleitung anfordern, wobei er das Modell und die Seriennummer der Maschine, die auf dem Typenschild angeführt sind, anzugeben hat.

Diese Bedienungsanleitung spiegelt den technischen Stand zum Zeitpunkt ihrer Erstellung wider. Der Hersteller behält sich das Recht vor, die Produktion und die nachfolgenden Bedienungsanleitungen zu aktualisieren, ohne die Verpflichtung, auch frühere Versionen zu korrigieren.

Der Hersteller haftet nicht für Personen- und Sachschäden, die auf die folgenden Ursachen zurückzuführen sind:

- Die Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung;
- die unsachgemäße Installation;
- Überspannungsschäden;
- unangemessene oder unsachgemäße Verwendung der Kaffeemaschine;
- Verwendung, die nicht den Angaben dieser Bedienungsanleitung entspricht;
- schwerwiegende Mängel bei der vorgesehenen und empfohlenen Wartung;
- Unbefugte Eingriffe durch nicht autorisierte Personen;
- die Verwendung von nicht originalen oder modellspezifischen Ersatzteilen;
- Missachtung der Herstelleranweisungen;
- außergewöhnliche Ereignisse.

2. FUNKTIONSWEISE DER MASCHINE

Diese Maschine ist ein Gerät, das für die professionelle Zubereitung von Espresso mit Kaffeemischung, für die Entnahme und Ausgabe von heißem Wasser und/oder Dampf geeignet ist.

Ihre Bauteile sind aus ungiftigen und langlebigen Materialien gefertigt und für Reinigungs- und Wartungseingriffe leicht zugänglich.

Der zuständige Benutzer muss die Anweisungen in der Anleitung sorgfältig gelesen und verstanden haben, damit die Maschine ordnungsgemäß funktioniert.

Der Geräuschpegel der Maschine liegt bei höchstens 70dB.

3. INSTALLATION

(Abb. 1)

- A. Wassernetz.
- B. Ablassleitung.
- D. Schutzschalter.
- E. Reinigungsapparat.
- F. Zufuhrhahn des Kessels.
- G. Ablaufschale.
- I. Netzkabel.

Vor der Installation muss sichergestellt werden, dass:

- keine Beulen, Stoßspuren oder Verformungen vorhanden sind;
- keine nassen Stellen oder Zeichen vorhanden sind, die vermuten lassen, dass die Verpackung Witterungseinflüssen ausgesetzt wurde;
- keine Zeichen einer Manipulation zu erkennen sind.

Nach Überprüfung, dass der Transport sachgemäß durchgeführt wurde, ist mit der Installation fortzufahren.

Sicherstellen, dass das Gerät auf einer horizontalen, für das Gewicht geeigneten Fläche von mindestens 90 cm Höhe installiert ist, wobei darauf geachtet werden muss, einen Freiraum von mindestens 30 cm rund um die Maschine einzuhalten.

Unter Beachtung der Reihenfolge der jeweiligen Vorgänge die Installation wie nachfolgend beschrieben durchführen.

3-1. WASSERANSCHLUSS



Die Maschine muss mit Wasser mit einer Härte von über 8 °F versorgt werden. Bereits verwendete Leitungen und Dichtungen dürfen nicht eingesetzt werden.

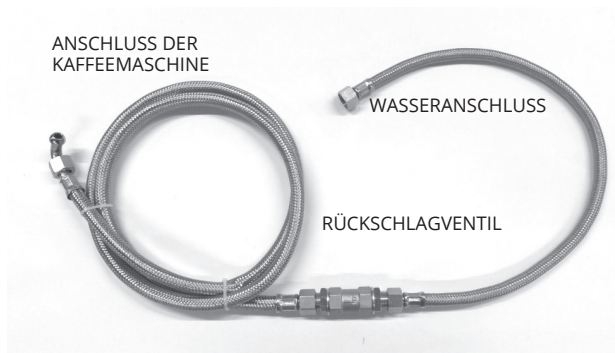


Die Installation eines Wasserenthärter für die Wasserversorgung der Maschine wird empfohlen.

Ausschließlich die im Lieferumfang der Maschine enthaltenen Leitungen verwenden.

KEINE ANDEREN LEITUNGEN VERWENDEN.

Stellen Sie sicher, dass das Wasserversorgungsnetz, an das die Maschine angeschlossen werden soll, Trinkwasser führt. Der Anschluss dieses Gerätes an das Wasserversorgungsnetz muss gemäß der Gesetzgebung des Einsatzlandes durchgeführt werden.



Der maximale Eingangsdruck des Wasserversorgungsnetzes der Maschine darf 0,65 MPa (6,5 bar) nicht überschreiten.

- Den Reinigungsapparat (E) an das Wassernetz (A) anschließen.



Vor dem Anschluss des Reinigungsapparates an die Maschine ist eine Spülung durchzuführen, bis das Wasser klar ausfließt, und erst dann den Anschluss des Reinigungsapparates an die Maschine vornehmen.

Die Ablaufschale (G) an die Ablassleitung (B) anschließen.

Wenn der Druck im Wasserversorgungsnetz über 0,5 Mpa (5 bar) liegt, wird empfohlen, einen Druckminderer für Hochdruck zu installieren (Vorrichtung, in der eine eventuelle Netzdruckerhöhung sich nicht auf den Ausgangsdruck auswirkt).

3-2. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS



Bevor mit dem elektrischen Anschluss fortgefahren wird, muss sichergestellt sein, dass die Spannung den auf der CE-Kennzeichnung angegebenen Eigenschaften entspricht.

Sicherstellen, dass die Stromzufuhr der Beladung der Maschine standhält.

An eine geerdete Steckdose anschließen, die die geltenden Richtlinien erfüllt.

In diesem Sinn sicherstellen, dass das Netzkabel funktionstüchtig ist und den nationalen und europäischen Sicherheitsrichtlinien entspricht.


Der Benutzer muss für die Versorgung der Maschine sorgen und die Leitung den geltenden Richtlinien des Landes entsprechend durch einen geeigneten Sicherheitsschalter (Fehlerstromschutzschalter) schützen.

Das Versorgungskabel (I) mittels eines mehrpoligen Schalters (D) für die Trennung des Stromnetzes mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm an das Stromnetz anschließen. Dieser garantiert unter Umständen der Überspannung Kategorie III ein vollständiges Trennen vom Netz.

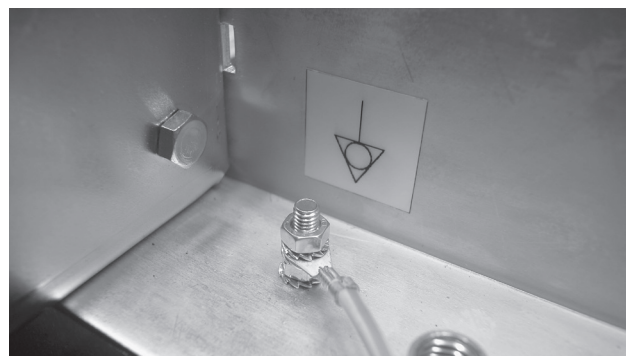
Für den Spannungswechsel muss auf den Plan, der auf dem Gehäuse des Hauptschalters angeordnet ist, Bezug genommen werden.



Das gelb/grüne Kabel muss an die Erdungsanlage des Raums angeschlossen werden.

Die Maschine ist mit einer Potentialausgleichsklemme ausgestattet, die unter der Ablaufschale angeordnet und mit dem folgenden Symbol gekennzeichnet ist .

Die Klemme kann Kabel mit einem Querschnitt von 2,5 mm bis 6 mm aufnehmen. Für den Anschluss den Kabelschuh verwenden, der im Lieferumfang der Maschine enthalten ist.



Der einphasige Anschluss der Kaffeemaschine ist nur in den Räumen erlaubt, die über eine Elektroanlage verfügen, die eine für die Stromaufnahme des Geräts geeignete Referenzimpedanz gewährleistet.

4. BESCHREIBUNG DER MASCHINE

1. Hauptschalter
2. Erhöhtes Tassenrost
3. Ein-/Ausschalter Heizelement
4. Bedienblende
5. Touchscreen-Display
6. 1 normaler Kaffee
7. Druckmesser zur Kontrolle des Kesseldrucks
8. Leuchtschalter Tassenwärmer
9. Display des Minutenzählers
10. Dampfzange
11. Druckmesser zur Kontrolle des Pumpendrucks
12. Heißwasser-Spender
13. Dampfnebel/-hebel
14. Taste für Heißwasserausgabe
15. 2 normale Kaffees
16. Mit dieser Taste kann man den Brühvorgang starten und stoppen, wenn die gewünschte Menge an Kaffee ausgegeben worden ist
17. 1 langer Kaffee
18. Tassenrost
19. Dampfnebel/-hebel
20. Brühgruppe
21. Siebträger
22. Untere Ablaufschale
23. Tassenrost der Ablaufschale
24. 2 lange Kaffees
25. Taste zur manuellen Wasserbefüllung des Kessels
26. Wasser-Füllstandsanzeige

5. INBETRIEBNAHME

Nach erfolgtem Wasser- und Stromanschluss muss mit der Inbetriebnahme der Maschine fortgefahren werden.

Den Wasserhahn **(A)** aufdrehen.

Den Schutzschalter **(D)** schließen.

Den Hauptschalter **(1)** drücken, die Kontrolllampe für Maschine unter Spannung leuchtet auf.

Die automatische Wasserstandsregulierung befüllt den Kessel bis er automatisch einen Füllstand zwischen MIN und MAX der Füllstandsanzeige **(26)** erreicht.

Während der ersten Kesselbefüllung könnte das Timeout für die Befüllung (blinkende LED-Schaltfläche) ausgelöst werden. In dieser Phase ist dies normal, da die Befüllung des leeren Kessel mehr Zeit als das eingestellte Sicherheits-Timeout (120 s) in Anspruch nimmt.

Den Hauptschalter der Maschine aus- und wieder einschalten. Die Maschine nimmt die Befüllung bis Erreichen des korrekten Füllstands wieder auf.
HINWEIS Dieser Vorgang könnte sich zwei- oder

dreimal wiederholen.

Nachdem die automatische Wasserbefüllung beendet ist, auf den Schalter **(3)** für den Betrieb auf Höchstleistung einwirken, wodurch dem Widerstand für die Wassererwärmung Spannung zugeführt wird (nur bei der Version Geniale „M“). Abwarten, bis die Maschine den Betriebsdruck von 1,1 ÷ 1,3 bar erreicht, und den Kesseldruck auf dem Druckmesser **(7)** überprüfen.

Sollte sich die Maschine nicht auf den angezeigten Werten stabilisieren, muss der Druckwächter kalibriert werden, wie im Abschnitt 6.1 angeführt.

Den Druck auf dem Pumpen-Druckmesser **(11)** überprüfen und eine Brühgruppe mit eingesetztem Siebträger, der regulär mit gemahlenem, dosiertem und gepresstem Kaffee gefüllt ist, in Betrieb setzen, um den realen Betriebsdruck von 8-9 bar zu erhalten. Sollte eine Neukalibrierung des Pumpendrucks erforderlich sein, so muss diese unter Beachtung des Abschnitts 6.2 durchgeführt werden. Die Maschine ist nun betriebsbereit.

Die automatische Wasserstandsregulierung befüllt den Kessel bis zur Erreichung des vorgesehenen Wasserstandes; sowohl die elektronische Kontrolle des Kesselwasserstandes, als auch die elektronische Wasserstandsregelung erfolgen automatisch.

Den Wasserstand im Kessel regelmäßig überprüfen, da dieser nicht unter MIN der Füllstandsanzeige **(26)** fallen darf. Bei Bedarf die Taste Wasserbefüllung des Kessels **(25)** drücken, um den Füllstand wiederherzustellen.



Ein Mangel an Wasser im Kessel bei in Betrieb stehender Maschine verursacht die Unterbrechung des Widerstands, der vom autorisierten Kundendienst wiederhergestellt werden muss.

Bei der Inbetriebnahme:

Wenn der Kesseldruckmanometer **(7)** einen Druck von ca. 0,5 bar anzeigt, den Dampfhebel **(13-19)** langsam öffnen, um die im Kessel enthaltene Luft abzulassen, und abwarten, bis Dampf aus der Dampfzange **(10)** austritt. Daraufhin den Dampfhebel erneut schließen. Abwarten, bis die Maschine nach 35-45 Minuten den Betriebsdruck und das richtige thermische Gleichgewicht erreicht hat.



Die Taste für die Heißwasserausgabe oder den Dampfhebel nicht drücken, bevor

der richtige Betriebsdruck von 1,1 bar, der vom Druckmesser zur Kontrolle des Kesseldrucks (7) angezeigt wird, erreicht ist.

5-1. DRUCKWÄCHTER (nur bei der Version Geniale „M“)

Der in der Abbildung dargestellte Druckschalter besitzt die Funktion, den Kesseldruck konstant zu halten, indem die das Heizelement automatisch geregelt wird.

Der besagte Druckwächter wird bereits bei der Abnahmeprüfung der Maschine auf 1,1÷1,3 bar eingestellt.

6. KAFFEEZUBEREITUNG

Um einen ausgezeichneten Espresso zu erhalten, ist es wichtig, Kaffee von hervorragender Qualität zu benutzen, der gut geröstet und richtig gemahlen ist. Der Kaffee ist richtig gemahlen, wenn die Ausgabezeit des Espressos 15-18 Sekunden bei einer Tasse und 30-35 Sekunden bei zwei Tassen beträgt. Der Kaffee muss frisch gemahlen werden, d. h., in dem Moment, in dem er ausgegeben werden soll, da er in gemahlenem Zustand innerhalb kurzer Zeit sein Aroma verliert. Ist er zu grob gemahlen, erhält man einen hellen, leichten Kaffee ohne Crema; bei zu fein gemahlenem Kaffee zeigt sich der Espresso dunkel und stark mit wenig Crema. Durch Vorwärmen der Tassen bewahrt der frisch zubereitete Kaffee die richtige Temperatur. Es wird daher empfohlen, die Tassen vor dem Gebrauch auf die Tassenabstellfläche (18) zu stellen, die es ermöglicht, die aus dem Kessel austretende Wärme zu nutzen.

Bei den mit elektrischem Tassenwärmer ausgestatteten Maschinen wird die Erwärmung der Tassen durch Drücken der Taste (8) erzielt, deren Kontrolllampe aufleuchtet, um anzuzeigen, dass der Tassenwärmer in Betrieb ist. Zur Deaktivierung des Tassenwärmers erneut die Taste (8) drücken.



Es sollte vermieden werden, die Tassenabstellfläche mit Stoff, Filz usw. abzudecken.

Nach Einsetzen des Filters in den entsprechenden Sitz des Siebträgers (21), eine Dosis gemahlene Kaffee in den Filter geben, um, je nach ausgewähltem Filter, 1 oder 2 Tassen (7 - 14 g) zu erhalten. Streichen Sie den Kaffee glatt und drücken Sie diesen mit dem Kaffeemehl-Tamper,

beseitigen Sie mit der Handfläche eventuelle Kaffeerückstände vom Rand des Filtereinsatzes, setzen Sie den Siebträger in der Brühgruppe (20) ein und fixieren Sie diesen durch eine Rechtsdrehung bis zum Anschlag.

Stellen Sie die Tassen unter den Auslauf der Brühgruppe und beginnen Sie mit der Kaffeeausgabe durch Drücken der Taste (16). Sobald die gewünschte Kaffeemenge erreicht ist, die Ausgabe durch Einwirken auf die Taste (16) unterbrechen und den Siebträger eingehakt lassen.

Brühgruppe eingehakt lassen.

Für die Zubereitung von weiterem Kaffee, den Siebträger (21) von der Brühgruppe lösen, indem er nach links versetzt wird, den Kaffeesatz beseitigen und die oben beschriebenen Vorgänge wiederholen.



Es wird empfohlen, die Brühgruppen und Dampf- und Heißwasserdüsen nicht zu berühren, wenn die Maschine in Betrieb ist, und auf keinen Fall die Hände während der Ausgabe unter die Brühgruppen oder die Dampfzange und Düsen zu legen, um eventuelle Verbrennungen zu vermeiden.

Es wird empfohlen, die Siebträger mit Filter und Kaffeesatz während des Arbeitstages in der Gruppe zu lassen, um die optimale Temperatur des Siebträgers stets aufrechtzuerhalten.



Bei einer neuen Maschine kann der Siebträger nicht, wie in der Abbildung gezeigt, senkrecht zur Maschine positioniert werden, das jedoch nicht die Funktionsweise beeinträchtigt. Schon nach einer kurzen Gebrauchszeit versetzt sich der Siebträger nach und nach in die richtige Position.

(Abb. 4)

A. Position des geschlossenen Siebträgers bei der neuen Maschine.

B. Position des geschlossenen Siebträgers nach einem kurzzeitigen Gebrauch der Maschine.

7. KAFFEEAUSGABE

7-1. MODELL DESIDERIO „V“

Espresso-Kaffeemaschine mit elektronischer Dosierung, Temperaturkontrolle jeder

Brühgruppe und des Kessels durch Thermo PID-Technologie.
 Touchscreen-Display für die Steuerung der Ausgabe mit vier programmierbaren Dosierstufen und zeitgesteuerter Heißwasserausgabe.
 Displayanzeige der Brühgruppentemperatur und Kaffeebrühzeit.
 Beleuchtete, metallverstärkte Tasten zur Steuerung der Kaffee- und Heißwasserausgabe.

7-2. MODELL GENIALE „V“

Espressomaschine mit elektronischer Dosierung und Temperaturkontrolle des Kessels mit Termopid-Technologie.
 Displayanzeige für Kesseltemperatur und Dauer der Kaffeebrühzeit.
 Beleuchtete, metallverstärkte Tasten zur Steuerung der Ausgabe, mit vier programmierbaren Dosierstufen und zeitgesteuerter Heißwasserausgabe.

7-3. MODELL GENIALE „M“

Espressomaschine mit halbautomatischen Brühgruppen zur durchgehenden Ausgabe mit Magnetventil. Die Kaffeeausgabe wird durch Drücken des Leuchtschalters (16) erzielt. Der Schalter aktiviert die Elektropumpe für die Zuführung zur Brühgruppe von unter Druck stehendem Wasser und ein Magnetventil für die Öffnung der Brühgruppe selbst, um dem angemessen erwärmten Wasser das Vorbrühen und daraufhin das Brühen des Kaffees zu ermöglichen. Nach Erhalt der gewünschten Kaffeemenge erneut den Leuchtschalter drücken, um die Ausgabe zu unterbrechen.

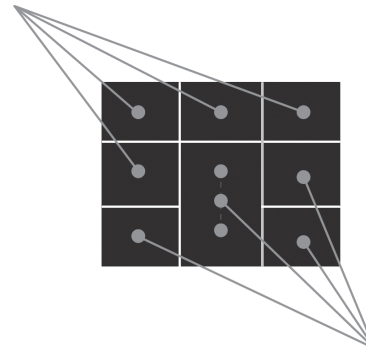
8. ANWEISUNGEN ZUR PROGRAMMIERUNG DES TOUCHSCREEN-DISPLAYS (NUR BEIM MODELL „DESIDERIO V“)

Über das Touchscreen-Display (5) kann auf die Programmierung eingewirkt werden. In der unten dargestellten Abbildung sind die 8 Touchscreen-Schaltflächen zu sehen, mit denen man interagieren und die verschiedenen Menüs des Displays durchlaufen kann.

8-1. ANZEIGE IDLE-OFF (Abb.5)

Das Touchscreen-Display (5) im IDLE-OFF-Status weist folgende Grafik auf:
 A - Eingang PROGRAMMIERUNG TECHNIKER
 B - Schaltet die Maschine ein

Schaltflächen



Schaltflächen

8-2. ANZEIGE DER SEITE 1 (Abb.6)

Das Touchscreen-Display (5) im IDLE-ON-Status weist folgende Grafik auf:

- A - Temperatur Brühgruppe1 und Aktivität des Heizwiderstands, Alarmer AL1, AL2, AL3
- B - Temperatur Brühgruppe2 und Aktivität des Heizwiderstands, Alarmer AL1, AL2, AL3
- C - Temperatur Brühgruppe3 und Aktivität des Heizwiderstands, Alarmer AL1, AL2, AL3
- AL1 - Temperatursonde der Brühgruppe im Kurzschluss
- AL2 - Temperatursonde der Brühgruppe unterbrochen
- AL3 - Fehlen von Impulsen des Volumenzählers der Brühgruppe
- D - Temperatur des Dampfkessels und Aktivität des Heizwiderstands
- F - Füllstand des Dampfkessels
- G - Ausgewählte Seite (in Rot)

8-3. ANZEIGE DER SEITE 2 (Abb.7)

Das Touchscreen-Display (5) weist bei Zugriff auf die Seite 2 folgende Grafik auf:

- A - Temperatur der Brühgruppe1 und Menge des ausgegebenen Kaffees in ml
- B - Temperatur der Brühgruppe2 und Menge des ausgegebenen Kaffees in ml
- C - Temperatur der Brühgruppe3 und Menge des ausgegebenen Kaffees in ml
- D - Ausgabedauer der Brühgruppe1
- E - Ausgabedauer der Brühgruppe2
- F - Ausgabedauer der Brühgruppe3
- G - Ausgewählte Seite (in Rot)

8-4. ANZEIGE DER SEITE 3 (Abb.8)

Das Touchscreen-Display (5) weist bei Zugriff auf die Seite 3 folgende Grafik auf:

- A - Alarmanzeige
- C - Zahl der erfolgten Ausgaben
- D - Automatische Einschaltung
- E - Abschalten der Maschine
- F - Ablesen der allgemeinen Gesamtausgaben
- G - Ausgewählte Seite (in Rot)

8-5. ANZEIGE DER SEITE 4

Auf der Seite 4 wird der Name/das Symbol des Kunden angezeigt.

Über die Seite IDLE-OFF kann mittels des entsprechenden Symbols (siehe vorherige Seiten) und nach Eingabe des Passworts auf die PROGRAMMIERUNG zugegriffen werden.

8-6. ANZEIGE DER SEITE PASSWORT (Abb.9)

A - Werterhöhung

B - Eingabetaste

C - Weiter

D - Zurück

E - Wertverminderung

F - Erste Ziffer des Passworts

G - Zweite Ziffer des Passworts

H - Dritte Ziffer des Passworts

I - Vierte Ziffer des Passworts

L - Fünfte Ziffer des Passworts

8-7. ANZEIGE DES PROGRAMMIERMENÜS (Abb.10)

Die Programmierungsparameter sind in 3 von Passwörtern geschützte Ebenen unterteilt, um den Zugriff auf die „kritischen“ Parameter nur durch autorisiertes Personal zu gewährleisten.

- Fabrik-Ebene: Ermöglicht den Zugriff auf alle Parameter;
- Techniker-Ebene: Ermöglicht den Zugriff auf die dem Techniker und dem Barmann vorbehaltenen Parameter;
- Barmann-/Bediener-Ebene: Ermöglicht den ausschließlichen Zugriff auf die dem Barmann vorbehaltenen Parameter.

A - Parameter FABRIK

B - Parameter TECHNIKER

C - Parameter BARMANN (nicht bekannt zu gebendes Passwort 33333)

D - Zurück

Im Menü BARMANN sind folgende Seiten angeordnet (Passwort 33333)

- Sprache
- Datum
- Uhrzeit
- Wochentag
- Aktivierung Vorbrühphase: ON (Standard)
- Wartungszyklen: 0000 (Standard)
- Maßeinheit für Temperatur: °C (Standard)
- Maschinename: DESIDERIO
- Temperatur (T°SET) Dampfkessel: 120 °C (Standard)

- Temperatur (T°SET) Brühgruppe 1: 89 °C (Standard)
- Temperatur (T°SET) Brühgruppe 2: 89 °C (Standard)
- Temperatur (T°SET) Brühgruppe 3: 89 °C (Standard)
- Max. Liter für Alarmmeldung Filter: 0000 (Standard)
- Economy-Temperatur für Dampfkessel: 105 °C (Standard)
- Wartezeit, um auf die Betriebsart Economy (eco) überzugehen: 120 MIN (Standard)
- Economy-Temperatur für Brühgruppen: 75 °C (Standard)
- Passwort ändern

Beispiel einer Seite (**Abb. 11**)

A - ZURÜCK durch die Menüs

B - WEITER durch die Menüs

C - ERHÖHUNG des Wertes

D - EINGABETASTE

E - ZURÜCK

F - VERMINDERUNG des Wertes

G - Der abzuändernde Parameter

9. ANWEISUNGEN ZUR PROGRAMMIERUNG UND DOSIERUNG DES KAFFEES (MODELL DESIDERIO UND GENIALE „V“) (ABB. 2)

Spezifikation der Tasten:

6. 1 normaler Kaffee.

15. 2 normale Kaffees.

17. 1 langer Kaffee.

24. 2 lange Kaffees.

16. Mit dieser Taste kann man den Brühvorgang starten und stoppen, wenn die gewünschte Menge an Kaffee ausgegeben worden ist.

Die Taste (**16**) ist für die durchgehende Ausgabe und den Stopp bestimmt.

Die Maschine hat demnach eine doppelte Funktion:

A. Durch Drücken der Taste (**16**) ist die Maschine im halbautomatischen Betriebsmodus.

- B. Durch Drücken der 4 Auswahl-tasten arbeitet die Maschine mit elektronischer volumetrischer Dosierung.

Wird die Taste (**16**) für 5 Sekunden gedrückt gehalten, versetzt sich die Maschine in die Programmierung, was durch das langsame Blinken der LED angezeigt wird.

Die Taste der Programmierung loslassen (die LED blinkt weiterhin auf). Innerhalb von 30 Sekunden die Taste der Brühgruppe, bei der die Kaffeemenge programmiert werden soll, drücken. Daraufhin beginnt die Ausgabe. Nach Erreichen der gewünschten Menge eine beliebige Taste derselben Brühgruppe drücken, um die Ausgabe zu unterbrechen. Die Menge wird gespeichert und die Maschine bricht den Programmierstatus ab (die blinkende LED erlischt).

1. Dieser Vorgang muss bei allen Auswahl-tasten der verschiedenen Brühgruppen wiederholt werden.
2. Derselbe Vorgang muss wiederholt werden, wenn die Menge verringert oder erhöht werden soll.
3. Durch Programmierung der ersten Brühgruppe links wird die Programmierung auf die anderen Brühgruppen übertragen. Dies beeinträchtigt nicht die Möglichkeit, die restlichen Brühgruppen mittels der oben beschriebenen Vorgänge unabhängig von der ersten Brühgruppe zu programmieren.

9-1. ANWEISUNGEN ZUR PROGRAMMIERUNG DER WASSERMENGE

Wird die Taste **(16)** für 5 Sekunden gedrückt gehalten, versetzt sich die Maschine in die Programmierung. Die Taste der Programmierung loslassen (die LED blinkt weiterhin auf). Innerhalb von 30 Sekunden die Taste für die Heißwasserausgabe **(14)** drücken. Die Heißwasserausgabe aus dem Hahn (12) beginnt. Nach Erreichen der gewünschten Menge die Taste für die Heißwasserausgabe drücken, um die Wasserausgabe zu unterbrechen. Die LED erlischt, die Menge wird gespeichert und die Maschine bricht den Programmierstatus ab.

9-2. SONDERFUNKTIONEN MENÜ - MODELL „DESIDERIO“

A. Ausschalten der Maschine

Wenn die Maschine eingeschaltet ist, kann in den Status IDLE-OFF übergegangen werden, indem die Taste **(16)** und gleich daraufhin die Taste **(17)** gedrückt gehalten werden. Zum erneuten Einschalten der Maschine die Taste **(17)** drücken.



Die folgende Kombination funktioniert auf der Steuertafel der ersten Brühgruppe.

B. Aus- und Einschalten der Aufheizphase der einzelnen Brühgruppen

Das Aufheizen der einzelnen Brühgruppen kann

durch Gedrückthalten der Taste **(16)** und gleich danach der Taste **(15)** ausgeschaltet werden. Zum erneuten Einschalten der Aufheizphase erneut die Taste **(16)** und gleich danach die Taste **(15)** drücken.

C. Spülung

Es ist möglich, die Funktion Spülzyklus für jede einzelne Brühgruppe durch Gedrückthalten der Taste **(16)** und gleich danach der Taste **(6)** zu aktivieren.

Für 5 aufeinanderfolgende Ausgaben von jeweils etwa 10 Sekunden werden das Magnetventil der ausgewählten Brühgruppe und die Pumpe aktiviert, die von einer Pause von 3 Sekunden unterbrochen werden.

9-3. SONDERFUNKTIONEN MENÜ - MODELL „GENIALE V“

Die Einstellungen der Schaltfläche der Brühgruppe 1 durchführen.

1. Ausschalten der Maschine

Wenn die Maschine eingeschaltet ist, kann in den Status IDLE-OFF übergegangen werden, indem die Taste **(16)** und gleich daraufhin die Taste **(17)** gedrückt gehalten werden. Zum erneuten Einschalten der Maschine die Taste **(17)** drücken.



Die folgende Kombination funktioniert auf der Steuertafel der ersten Brühgruppe.

2. Spülung

Es ist möglich, die Funktion Spülzyklus für jede einzelne Brühgruppe durch Gedrückthalten der Taste **(16)** und gleich danach der Taste **(6)** zu aktivieren.

Für 5 aufeinanderfolgende Ausgaben von jeweils etwa 10 Sekunden werden das Magnetventil der ausgewählten Brühgruppe und die Pumpe aktiviert, die von einer Pause von 3 Sekunden unterbrochen werden.

3. LED-Beleuchtung der Schaltfläche

Die Maschine mittels des Hauptschalters **(1)** ausschalten.

Zum Einschalten der LEDs die Taste **(16)** + die Taste **(6)** gedrückt halten und die Maschine mit dem Schalter **(1)** einschalten. Nach 5 Sekunden leuchten die Tasten 6 und 17 auf und im Display **(9)** erscheint die Anzeige LED ON; mit der Taste **(17)** bestätigen.

Zum Ausschalten der LEDs die Taste **(16)** + die Taste **(15)** gedrückt halten und die Maschine mit dem Schalter **(6)** einschalten. Nach 5 Sekunden

leuchten die Tasten **(15)** und **(16)** auf und im Display **(9)** erscheint die Anzeige LED OFF; mit der Taste **(17)** bestätigen.

4. Vorbrühphase ON/OFF

Die Maschine mittels des Hauptschalters **(1)** ausschalten.

Um die Vorbrühphase zu aktivieren, die Taste **(6)** gedrückt halten und die Maschine mit dem Schalter **(1)** einschalten. Nach 5 Sekunden leuchtet die Taste **(6)** auf und im Display **(9)** erscheint die Anzeige PRE ON; mit der Taste **(17)** bestätigen.

Um die Vorbrühphase zu deaktivieren, die Taste **(15)** gedrückt halten und die Maschine mit dem Schalter **(6)** einschalten. Nach 5 Sekunden leuchtet die Taste **(15)** auf und im Display **(9)** erscheint die Anzeige PRE OFF; mit der Taste **(17)** bestätigen.

5. Deaktivierung Vorbrühphase Dosierung Tasten 17 und 24

Die Maschine mittels des Hauptschalters **(1)** ausschalten.

Die Programmierung ist auf die Dosierung der Tasten **(6)** - **(15)** - **(17)** - **(24)** eingestellt. Um die Vorbrühphase nur auf den Tasten **(17)** und **(24)** auszuschalten, die Taste **(6)** + die Taste **(15)** drücken und die Maschine mit dem Schalter **(1)** einschalten. Nach 5 Sekunden leuchten die Tasten **(6)** und **(15)** auf und im Display **(9)** erscheint die Anzeige P34 ON oder OFF; mit der Taste **(17)** bestätigen.

6. Parameter Maßeinheit (°C / F) und Kesseltemperatur

Durch Gedrückthalten der Taste **(16)** und gleich daraufhin der Taste **(17)** in den Status IDLE-OFF übergehen.

Die Taste **(16)** mindestens 5 s lang drücken, bis die Anzeige F01 (Maßeinheit) im Display erscheint, und mit der Taste **(16)** bestätigen.

Durch Drücken der Tasten **(6)** und **(15)** die Maßeinheit °C oder F auswählen und mit der Taste **(16)** bestätigen.

Die Taste **(16)** drücken, bis die Anzeige F02 im Display erscheint, und mit der Taste **(16)** bestätigen.

Durch Drücken der Tasten **(6)** und **(15)** (+ / -) wird der Temperaturwert abgeändert; mit der Taste **(16)** bestätigen.

Durch Gedrückthalten der Taste **(16)** und gleich daraufhin der Taste **(17)** in den Status IDLE ON zurückkehren.

7. Rückstellung der Werkeinstellungen

Durch Gedrückthalten der Taste **(16)** und gleich daraufhin der Taste **(17)** in den Status IDLE-OFF übergehen.

Die Tasten **(6)** + **(16)** + **(17)** gedrückt halten. Nach 5 Sekunden leuchten die Tasten **(6)** - **(16)** - **(17)** auf und im Display **(9)** erscheint die Anzeige PRS.

10. KAFFEEAUSGABE

Zum Erhalt des Kaffees die vorausgewählte Taste der Brühgruppe drücken. Es leuchtet nur die LED der vorausgewählten Menge auf und die Kaffeeausgabe, die nach Erreichen der zuvor programmierten Menge automatisch unterbrochen wird, beginnt.

Die Unterbrechung der Ausgabe wird durch das Aufleuchten aller LEDs der Schaltfläche angezeigt. Die Ausgabe oder die Löschung der Auswahl kann durch Drücken einer beliebigen Taste der Bedienelemente der Brühgruppen unterbrochen werden.

Die Taste **(16)** unterbricht nicht nur die Ausgabe oder löscht die Auswahl, sondern besitzt auch die Funktion der dauerhaften Ausgabe, das heißt, dass die Menge nicht vorbestimmt ist und die Brühgruppe so lange Kaffee ausgibt, bis die Taste zur Unterbrechung der Ausgabe aus der Brühgruppe erneut gedrückt wird.

Beim Modell „Geniale V“ erscheint im Display **(9)**, das in der Standby-Phase die Temperatur des Kessels anzeigt, während der Ausgabe die Zeit für die Kaffeeausgabe.

Wenn der Kaffee zu fein gemahlen oder die im Filter enthaltene Kaffeemenge übermäßig ist, aktiviert sich die Steuerung der Kaffeeausgabe auch durch Drücken einer der vier Auswahlstasten nicht. Nach 10 aufeinanderfolgenden Sekunden beginnt die der ausgewählten Menge entsprechende LED zu blinken und es erscheint eine Alarmmeldung AL3. Im Display erscheint ein blinkendes Dreieck. Zur Anzeige des Alarms ist auf die Seite der Alarmanzeige zuzugreifen.

Zur erneuten Aktivierung der Maschine den Siebträger herausnehmen und den im Filter enthaltenen Kaffee austauschen, den Hauptschalter **(1)** drücken, um die Maschine auszuschalten und sie daraufhin erneut einzuschalten.



Die Ausgabe sollte nicht länger als 60 Sekunden andauern.

Um eine Blockierung der Maschine zu vermeiden, muss, sofern die Kaffeeausgabe nach 10 Sekunden noch nicht begonnen hat, eine der Auswahlstasten gedrückt werden, um den Steuerbefehl zu löschen. Den im Filter enthaltenen Kaffee austauschen und den Ausgabevorgang wiederholen.

10-1. VORBRÜHPHASE



Die bei der Brühgruppe 1 vorgenommenen Einstellungen (durch Einwirken auf die erste Schaltfläche) werden automatisch auch auf alle anderen Brühgruppen kopiert.

Unsere Software ermöglicht die Konfigurierung der Dosierung, sodass der Vorbrühvorgang der der Kaffeemenge entsprechenden Ausgabe mit volumetrischer Kontrolle vorangeht.

Die Ausgabe der Menge nach der Dauer 1 (ON) wird für eine Dauer 2 (OFF) unterbrochen, um dann die Ausgabe der Auswahl zu Ende zu führen.

Durch Drücken einer der Tasten der Menge mit volumetrischer Kontrolle geht dem normalen Ausgabezyklus ein kurzer zeitgesteuerter Wasserstrahl voraus, um das Kaffeepad vor der effektiven Ausgabe zu befeuchten.

Diese Funktion ermöglicht eine bessere Nutzung des Kaffeepads.

11. HEISSWASSERENTNAHME

11-1. MODELLE MIT TASTE ZUR HEISSWASSERAUSGABE

Einen Behälter unter den Hahn für die Heißwasserausgabe (12) stellen, die Taste (14) drücken, die eine Vorrichtung aktiviert, die in der Lage ist, das heiße Wasser des Kessels mit dem des Wassernetzes in der programmierten Menge zu vermischen.



Die Ausgabe sollte nicht länger als 60 Sekunden andauern.

12. ZUBEREITUNG ANDERER GETRÄNKE

12-1. MILCH, CAPPUCCINO UND ANDERE HEISSGETRÄNKE

Vor dem Erhitzen eines Getränks vorsichtig etwas Dampf aus der Dampfplanze (10) ablassen, indem der Dampfknobel/-hebel (13 - 19) gegen

den Uhrzeigersinn gedreht wird, um das etwaige Kondenswasser zu entfernen, das sich im Innern des Kessels angesammelt hat.

Das zu erhitze Getränk in einen Behälter geben, die Dampfplanze (10) hineintauchen und den Dampfknobel/-hebel (13 - 19) langsam gegen den Uhrzeigersinn drehen. Daraufhin den Dampfknobel/-hebel vollständig öffnen, um die Ausgabe einer großen Dampfmenge zu ermöglichen, die dazu dient, die Flüssigkeit zum Kochen zu bringen. Zum Aufschäumen von Milch für die Zubereitung von Cappuccinos wird ein hoher, schmaler und zur Hälfte gefüllter Behälter empfohlen.

Die Dampfplanze (10) eintauchen, bis sie den Boden des Behälters berührt, und die Milch fast zum Sieden bringen.

Den Behälter bei offenem Hahn und bis zur Milchoberfläche abwechselnd einige Sekunden lang anheben und senken, bis die Milch aufgeschäumt ist. Um den Cappuccino zu erhalten, die heiße und aufgeschäumte Milch in den Kaffee geben, der in der entsprechenden Tasse zubereitet wurde.

12-2. TEE, KAMILLENTÉE

Einen Behälter unter den Hahn für die Heißwasserausgabe (12) stellen, die Taste (14) für die Wasserausgabe drücken und dann den Beutel des zuzubereitenden Getränks hinzufügen.

13. REINIGUNG UND WARTUNG

13-1. REINIGUNG DER DAMPFPflanzen

Die Dampfplanzen nach jedem Gebrauch sorgfältig reinigen, um zu vermeiden, dass sich der Geschmack der zu erhitzenen Getränke ändert und die Löcher am Ende der Dampfplanzen verstopfen.

13-2. TÄGLICHE REINIGUNG

Die Filter und die Siebträger in kochendem Wasser abspülen, um Verkrustungen oder Kaffeeablagerungen zu vermeiden, und die Brühköpfe der Vorfilterplatte der Brühgruppen reinigen.

14. WÖCHENTLICHE REINIGUNGSVORGÄNGE

14-1. REINIGUNG VON DER BRÜHGRUPPE

Den Siebträger vom Körper der Gruppe abnehmen.

Die mitgelieferte Membran im Innern des Filters

positionieren, einen Löffel Reinigungspulver für Kaffeemaschinen hineingeben und den Siebträger (21) an den Körper der zu reinigenden Brühgruppe (20) einhaken.

Die Brühgruppe durch Betätigung des Schalters der Brühgruppe (16) aktivieren und die Ausgabe nach rund 4-5 Sekunden unterbrechen.

Die Ausgabe für etwa eine Minute mehrmals ein- und ausschalten, um die Entfernung der Kaffee- und Kalkverkrustungen zu ermöglichen.

Die Membran herausnehmen und mehrmals die Ausgabe aktivieren, um die Brühgruppe zu spülen.

Einige Kaffees zubereiten, um eventuellen unangenehmen Geschmack aus dem Brühkopf und dem Körper der Brühgruppe zu entfernen. Wenn über längere Zeit Rückstände von heißem Wasser in den Leitungen bleiben, sollte man etwas Wasser durchfließen lassen, um eventuelle Ablagerungen zu beseitigen.

14-2. REINIGUNG DER FILTEREINSÄTZE UND SIEBTRÄGER

Häufig die kleinen Löcher der Filtereinsätze überprüfen, um eventuelle Kaffeeablagerungen zu entfernen.

Etwa einen Liter kochendes Wasser mit vier Teelöffeln Reinigungsmittel für Kaffeemaschinen in einem geeigneten Behälter zubereiten und die Filtereinsätze und Siebträger für 20-30 Minuten hineingeben; danach unter laufendem Wasser gut abspülen.

14-3. REINIGUNG DER UNTEREN WASSERAUFFANGSCHALE

Den Tassenrost der Ablaufschale (23) abnehmen, die untere Ablaufschale (22) herausziehen und die Rückstände an Kaffeesatz entfernen.

14-4. REINIGUNG DES GEHÄUSES

Ein feuchtes, nicht scheuerndes Tuch ohne Alkohol oder Lösungsmittel verwenden, um Beschädigungen an den Seiten, am Unterbau und an den lackierten Teilen zu vermeiden.

WICHTIG! Dieses Gerät darf nicht in Wasser getaucht und mit Wasserstrahl gereinigt werden.

15. AUSTAUSCH DER DICHTUNG DER BRÜHGRUPPE

Wenn der Kaffee während der Ausgabe aus dem Rand des Siebträgers heraustropft, könnte es sein, dass die Ausgabeöffnung des Siebträgers verstopft ist. In diesem Fall muss die Öffnung

gereinigt werden. Wenn die Undichtigkeit weiterhin besteht oder der Siebträger beim Einsetzen auf die Brühgruppe mit dem Träger die Mitte überschreitet, muss die Dichtung der Brühgruppe ausgetauscht werden.

Für den Austausch (**Abb. 2**) die Befestigungsschraube (**E**) des Brühkopfes lösen, den Brühkopf (**C**) entfernen und die Spritzdüse (**B**) entnehmen, dann mit einem Schraubendreher hebeln, um den Massel (**A**) und schließlich die Dichtung (**D**) zu entfernen.

Nach Entfernen der Dichtung müssen vor dem Einsetzen der neuen Dichtung die Aufnahme sorgfältig gereinigt und die Bauteile in umgekehrter Reihenfolge als oben beschrieben erneut eingebaut werden.

16. WASSERWECHSEL IM KESSEL

Alle 15-20 Tage ist es unerlässlich, das im Kessel enthaltene Wasser zu wechseln, um die eisenoxidierenden Mikroorganismen und die Konzentration verschiedener, auf den Wasserstillstand zurückzuführender Rückstände zu beseitigen.

Den Hauptschalter (1) abschalten, die Tassenrost der Ablaufschale (23) abnehmen und die untere Ablaufschale (22) herausziehen.

Den Ablaufhahn in der Öffnung unten links (bei unter Druck stehendem Kessel) öffnen, um das Wasser aus dem Kessel vollständig abfließen zu lassen. Den Hahn erneut schließen und die Vorgänge zum Einschalten wiederholen, wie bereits in anderen Abschnitten der Bedienungsanleitung beschrieben.

17. GEBRAUCH DES REINIGUNGSAPPARATES



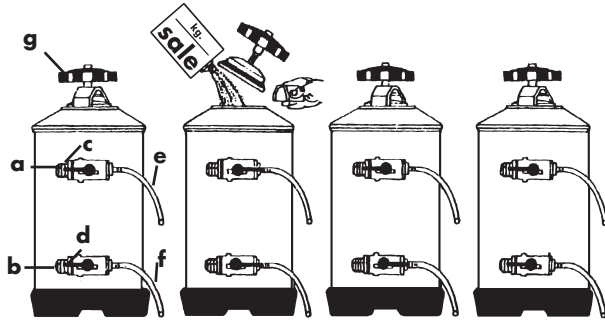
Die nachfolgend beschriebenen Vorgänge gelten für den in den Abbildungen dargestellten Reinigungsapparat. Weicht das Gerät von diesem ab, muss auf die Anleitungen des Reinigungsapparates selbst Bezug genommen werden.

Kalzium und Magnesium, die im Wasser in den Leitungen des Kessels und der Brühgruppen enthalten sind, beschädigen die Maschine. Der Reinigungsapparat hat die Funktion, das Kalzium und Magnesium zu lösen und auf den in ihm enthaltenen Harzen abzulagern.

Um zu vermeiden, dass die Anhäufung der Ablagerungen die Harze überladen und damit

deren Funktion einschränken, müssen die Harze in regelmäßigen Abständen nach folgendem Kriterium regeneriert werden:

- 8-Liter-Reinigungsapparat für Wasser mit einer Härte von 40 °F:
- bis zu 400 Kaffees/Tag, alle 10 Tage
- bis zu 800 Kaffees/Tag, alle 5 Tage
- bis zu 1000 Kaffees/Tag, alle 3 Tage



- 12-Liter-Reinigungsapparat für Wasser mit einer Härte von 40 °F:
- bis zu 500 Kaffees/Tag, alle 15 Tage
- bis zu 1000 Kaffees/Tag, alle 7 Tage
- bis zu 1500 Kaffees/Tag, alle 5 Tage
- bis zu 2000 Kaffees/Tag, alle 3 Tage

Die Regeneration zu verzögern, bedeutet, durch Kalksteinbildung die thermischen und mechanischen Funktionen der Maschine sowie den Geschmack des Espressos zu beeinträchtigen. Bei der Regeneration folgendermaßen vorgehen.

Einen leeren Behälter mit einem Fassungsvermögen von mindestens zwei Litern unter die Leitung (e) stellen, den Hebel (c) und (d) nach rechts drehen, den Deckel (g) abschrauben und abwarten, bis kein Wasser mehr aus der Leitung (e) fließt, 1,5 kg Kochsalz bei dem 8-Liter-Modell bzw. 2 kg bei dem 12-Liter-Modell einfüllen, den Deckel erneut aufsetzen und den Hebel (c) von rechts nach links verschieben, das Salzwasser aus der Leitung (f) abfließen lassen, bis es salzfrei ausläuft (der Zyklus dauert ca. 90 Minuten).

- a** Wasserzulauf.
- b** Wasserauslauf.
- c** Zufuhrhahn.
- d** Ablaufhahn.
- e** Unterdruckleitung.
- f** Regenerationsleitung.
- g** Deckelknauf.

Den Hebel (d) dann erneut von rechts nach links stellen.

- Die Maschine während der Regeneration nicht

verwenden; es empfiehlt sich, die Versorgung der Pumpe zu trennen, um zu vermeiden, dass diese im Leerzustand Wasser lädt.

- Vor dem Anschluss des Reinigungsapparates an die Maschine muss die Spülung der Harze durch Anschluss an das Wassernetz durchgeführt werden, wobei das Wasser fünf Minuten lang laufen gelassen wird.

18. ENTSORGUNG DER MASCHINE

Wenn Sie die Maschine wegen Verschleiß oder aus anderen Gründen nicht mehr benutzen möchten, empfehlen wir, sie zu deaktivieren und das Netzkabel abzuschneiden, nachdem Sie den Stecker aus der Steckdose gezogen haben. Für die Entsorgung wird geraten, die Maschinenteile ihrer Beschaffenheit nach (Plastik, Metall usw.) zu trennen. Übergeben Sie die entsprechend getrennten Teile an spezialisierte Firmen.

19. URSACHEN FÜR FEHLFUNKTIONEN ODER STÖRUNGEN

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
Die Maschine schaltet sich nicht ein	<ol style="list-style-type: none"> 1. Netzschalter ausgeschaltet 2. Falscher Anschluss an das Wassernetz 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Den Hauptschalter auf Position ON stellen 2. Wenden Sie sich an Fachpersonal für die Überprüfung des Anschlusses
Kein Wasser im Kessel	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wasserhahn geschlossen 2. Pumpenfilter verstopft 3. Motorpumpe nicht funktionstüchtig 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Den Leitungswasserhahn öffnen 2. Den Filter austauschen 3. Wenden Sie sich an Fachpersonal
Keine Kaffeeausgabe	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wasserhahn geschlossen 2. Motorpumpe nicht funktionstüchtig 3. Sicherung im Verteilerkasten durchgebrannt 4. Magnetventil der Brühgruppe nicht funktionstüchtig 5. Bedienelemente der Brühgruppe nicht funktionstüchtig 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Den Leitungswasserhahn öffnen 2. Wenden Sie sich an Fachpersonal 3. Wenden Sie sich an Fachpersonal 4. Wenden Sie sich an Fachpersonal 5. Wenden Sie sich an Fachpersonal
Aus den Dampfplanten tritt kein Dampf aus	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zu viel Wasser im Kessel 2. Heizwiderstand beschädigt 3. Spritzdüse verstopft 4. Thermostat für Widerstandschutz deaktiviert 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siehe spezifisches Problem 2. Wenden Sie sich an Fachpersonal 3. Die Sprühdüse reinigen 4. Wenden Sie sich an Fachpersonal
Zu viel Wasser im Kessel	<ol style="list-style-type: none"> 1. Der Pumpenmotor bleibt eingeschaltet 2. Wärmetauscher perforiert 3. Magnetventil für automatische Zufuhr blockiert 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wenden Sie sich an Fachpersonal 2. Wenden Sie sich an Fachpersonal 3. Wenden Sie sich an Fachpersonal
Wasserverlust auf der Theke	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ablaufschale verschmutzt 2. Ablassleitung verstopft oder getrennt 3. Andere Leckagen 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Die Tropfschale reinigen 2. Die Ablassleitung austauschen 3. Wenden Sie sich an Fachpersonal

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
Kaffeersatz nass	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mahlgrad zu fein eingestellt 2. Brühgruppe noch kalt 3. Magnetventil lässt nicht ablaufen 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Den Mahlgrad einstellen 2. Abwarten, bis die Maschine die Temperatur erreicht hat 3. Wenden Sie sich an Fachpersonal
Zu langsame Kaffeeausgabe	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mahlgrad zu fein eingestellt 2. Siebträger verschmutzt 3. Brühgruppe verstopft 4. Magnetventil teilweise verstopft 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Den Mahlgrad einstellen 2. Den Filter austauschen und die Reinigung des Siebträgers häufiger durchführen 3. Wenden Sie sich an Fachpersonal 4. Wenden Sie sich an Fachpersonal
Zu schnelle Kaffeeausgabe	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mahlgrad zu grob eingestellt 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Den Mahlgrad einstellen
Der ausgegebene Kaffee ist kalt	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kalkablagerungen auf den Wärmetauschern oder auf dem Heizwiderstand 2. Kontakte des Druckwächters oxidiert 3. Elektrischer Anschluss defekt 4. Heizelement teilweise durchgebrannt 5. Thermostat für Widerstandschutz deaktiviert 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wenden Sie sich an Fachpersonal 2. Wenden Sie sich an Fachpersonal 3. Wenden Sie sich an Fachpersonal 4. Den Heizwiderstand austauschen 5. Wenden Sie sich an Fachpersonal
Der ausgegebene Kaffee ist zu heiß	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kalibrierung des Druckwächters falsch (nur bei Modell GENIALE M) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Den Druckwächter durch Einwirken auf die entsprechende Schraube einstellen (Kap. 6.1) (nur bei Modell GENIALE M)

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

El uso de la máquina está recomendado solo para adultos que hayan leído y comprendido este manual y todas las instrucciones de seguridad que contiene.

El usuario es responsable de la zona de trabajo frente a terceros.

El instalador, el usuario y el técnico de mantenimiento están obligados a informar al fabricante de cualquier defecto o deterioro que pueda comprometer la seguridad original del sistema.

El instalador está obligado a verificar las condiciones ambientales correctas (la temperatura ambiente debe estar entre 5 ° y 25 °C), evitando la instalación en lugares donde se utilicen chorros de agua, para garantizar la seguridad del usuario y la higiene de los usuarios.

La instalación debe ser realizada únicamente por personal autorizado con conocimientos técnicos específicos, en cumplimiento de las instrucciones del fabricante y de acuerdo con las normas vigentes, en un local donde el uso y el mantenimiento estén permitidos a personas cualificadas.

Por razones de seguridad, las piezas desgastadas o dañadas deben ser sustituidas rápidamente por repuestos originales.

Compruebe regularmente que el cable de alimentación está en perfecto estado. Si el cable de alimentación está dañado, diríjase al centro de asistencia para su sustitución, con el fin de evitar cualquier riesgo. Para un uso y funcionamiento correctos del aparato, la temperatura ambiente debe estar comprendida entre un mínimo de 5 °C y un máximo de 25 °C.

No exponga la máquina a los agentes atmosféricos (sol, lluvia, etc.).

Una parada prolongada (parada de la máquina) a una temperatura inferior a 5 °C (cinco grados centígrados) puede provocar graves daños o la rotura de las tuberías y de la caldera; antes de cada parada prolongada, vacíe completamente el circuito de agua.

Está prohibido retirar las protecciones y/o dispositivos de seguridad previstos en la máquina.

Los componentes del embalaje se deben entregar a las estaciones de eliminación correspondientes y bajo ningún concepto deben dejarse sin vigilancia o al alcance de los niños, animales o personas no autorizadas.

El fabricante no se hace responsable de los daños materiales, personales o animales causados por trabajos en la máquina realizados por personas no cualificadas o no autorizadas.

Si se realizan reparaciones no autorizadas en

la máquina o se utilizan piezas de repuesto no originales, se anularán las condiciones de garantía y, por tanto, la empresa fabricante se reservará el derecho de no reconocer su validez.

El usuario debe respetar las normas de seguridad vigentes en el país de instalación, además de las reglas dictadas por el sentido común y asegurarse de que las operaciones de mantenimiento periódico se realizan correctamente.

El usuario no debe tocar la máquina con los pies mojados o húmedos, y no debe utilizarla con los pies descalzos. Aunque la máquina está conectada a tierra, recomendamos el uso de un estribo de madera y un sistema de salvamento que cumpla con las disposiciones de las leyes locales, para evitar en lo posible el riesgo de descarga eléctrica.

No toque la caldera, los conjuntos, las boquillas del portafiltro y las varillas de agua caliente y vapor con las manos u otras partes del cuerpo, ya que los líquidos o el vapor dispensados se sobrecalientan y pueden provocar quemaduras. Tenga cuidado de no hacer funcionar la máquina sin agua.

Cualquier bloqueo puede provocar chorros inesperados de líquido o vapor con graves consecuencias. Mantenga el agua lo más limpia posible utilizando filtros y descalcificadores.

En caso de avería o mal funcionamiento de la máquina, apáguela, evite cualquier manipulación y póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.

Antes de cualquier operación de limpieza o mantenimiento, desconecte la máquina de la red eléctrica mediante el interruptor principal, apague el interruptor de red y retire el enchufe de la toma de corriente (sin tirar del cable de alimentación), no utilice chorros de agua ni detergentes.

Los vasos deben secarse bien antes de colocarlos en la superficie adecuada.

Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan sido instruidos o supervisados para hacerlo por una persona responsable de su seguridad.

Los niños deben ser supervisados para garantizar que no jueguen con el aparato. El acceso a la zona de servicio está restringido a las personas que tienen conocimiento y experiencia práctica del aparato, especialmente en lo que respecta a la seguridad y la higiene.

DESIDERIO Y GENIALE

Estimado/a cliente:

Gracias por comprar uno de nuestros productos fabricados en línea con las últimas innovaciones tecnológicas. Si cumple rigurosamente con las sencillas operaciones acerca del correcto uso de nuestro producto de acuerdo con los requisitos esenciales de seguridad que se indican en este manual, podrá obtener el máximo rendimiento y comprobar la extraordinaria fiabilidad del producto a lo largo de los años. En caso de anomalías durante el funcionamiento, no dude en ponerse en contacto con la red de Centros de Asistencia que a partir de este momento están a su disposición.

SÍMBOLOS UTILIZADOS EN LAS INSTRUCCIONES

Las advertencias importantes incluyen estos símbolos. Es estrictamente necesario respetar estas advertencias.



Antes de la puesta en funcionamiento, lea atentamente el manual de instrucciones.



¡Atención! Operaciones especialmente importantes y/o peligrosas.



Información (útil para el uso del aparato).



Sugerencias.



Operaciones que puede llevar a cabo el usuario.



Operaciones que solo puede llevar a cabo un técnico cualificado.



INSTRUCCIONES PARA EL TRATAMIENTO AL FINAL DE LA VIDA ÚTIL

Este producto se ajusta a la Directiva EU 2002/96/CE.

El símbolo que aparece en el aparato o en el embalaje indica que el aparato, al final de su vida útil, no debe ser tratado como residuo doméstico general, sino que debe ser llevado a uno de los centros de recogida selectiva de aparatos eléctricos y electrónicos establecidos por la Administración Pública. Como alternativa, puede entregárselo al distribuidor al comprar un nuevo equipo equivalente. El usuario tiene la responsabilidad de entregar el equipo a las estructuras de recogida adecuadas al final de su vida útil, bajo pena de las sanciones previstas por la legislación vigente sobre residuos. Una adecuada recolección por separado para la posterior entrega del aparato desechado para su reciclaje, tratamiento y eliminación compatible con el medio ambiente contribuye a evitar posibles efectos negativos sobre el medio ambiente y la salud humana y favorece el reciclaje de los materiales que componen el producto.

Para obtener información detallada sobre los sistemas de recogida disponibles, consulte al servicio local de la eliminación de residuos o al distribuidor al que ha adquirido el producto. El productor y/o importador cumplen con sus responsabilidades para el reciclaje, tratamiento y eliminación compatibles con el medio ambiente, tanto de manera individual como participando en sistemas colectivos.

ÍNDICE

1. USO Y ALMACENAMIENTO DEL MANUAL DE INSTRUCCIONES	68
2. FUNCIÓN DE LA MÁQUINA	68
3. INSTALACIÓN	68
3-1. CONEXIÓN DE AGUA	68
3-2. CONEXIÓN ELÉCTRICA	69
4. DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA	69
5. PONER EN MARCHA	70
5-1. PRESOSTATO (SOLO VERSIÓN GENIALE "M")	70
6. PREPARACIÓN DEL CAFÉ	70
7. PREPARACIÓN DEL CAFÉ	71
7-1. MODELO DESIDERIO "V"	71
7-2. MODELO GENIALE "V"	71
7-3. MODELO GENIALE "M"	71
8. INSTRUCCIONES DE PROGRAMACIÓN PANTALLA TÁCTIL	72
8-1. PANTALLA DE DESCONEXIÓN (FIG.5)	72
8-2. PANTALLA DE LA PÁGINA (FIG.6)	72
8-3. VER PÁGINA 2 (FIG.7)	72
8-4. VER PÁGINA 3 (FIG.8)	72
8-5. VISUALIZACIÓN DE LA PÁGINA 4	72
8-6. VISUALIZACIÓN PÁGINA DE CONTRASEÑA (FIG.9)	72
8-7. VISTA DEL MENÚ DE PROGRAMACIÓN (FIG.10)	72
9. INSTRUCCIONES PARA PROGRAMAR Y DOSIFICAR EL CAFÉ	73
9-1. INSTRUCCIONES PARA PROGRAMAR LA DOSIS DE AGUA	73
9-2. BOTONERA DE FUNCIONES ESPECIALES - MODELO "DESIDERIO"	73
9-3. FUNCIONES ESPECIALES DE LA BOTONERA- MODELO "GENIALE V"	74
10. PREPARACIÓN DEL CAFÉ	75
10-1. PRE-INFUSIÓN	75
11. EXTRACCIÓN DE AGUA CALIENTE	75
11-1. MODELOS CON BOTÓN DE SUMINISTRO DE AGUA CALIENTE	75
12. PREPARACIÓN DE OTRAS BEBIDAS	75
12-1. LECHE, CAPUCHINO Y OTRAS BEBIDAS CALIENTES	75
12-2. TÉ, MANZANILLA	76
13. OPERACIONES DE MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	76
13-1. LIMPIEZA DE LAS LANCETAS DE VAPOR	76
13-2. LIMPIEZA DIARIA	76
14. OPERACIONES DE LIMPIEZA SEMANALES	76
14-1. LIMPIEZA DEL GRUPO Y DUCHAS	76
14-2. LIMPIEZA DE FILTROS Y PORTAFILTROS	76
14-3. LIMPIEZA DE LA BANDEJA DE DRENAJE INFERIOR	76
14-4. LIMPIEZA DE LA CARROCEÍA	76
15. SUSTITUCIÓN DE LA JUNTA DE LA COPA INFERIOR	76
16. SUSTITUCIÓN DEL AGUA EN LA CALDERA	77
17. USO DEL PURIFICADOR DE AGUA	77
18. DESMANTELAMIENTO DE LA MÁQUINA	77
19. CAUSAS DE MAL FUNCIONAMIENTO O ANOMALIAS	78

1. USO Y ALMACENAMIENTO DEL MANUAL DE INSTRUCCIONES

Este manual de instrucciones también está disponible en la página www.lapavoni.com. Este manual de instrucciones está destinado al usuario de la máquina, al propietario y al técnico instalador, y debe estar siempre disponible para su consulta.

El manual de instrucciones sirve para indicar el uso de la máquina previsto en las hipótesis del proyecto, sus características técnicas, y proporcionar indicaciones para el uso correcto, la limpieza y el ajuste; también proporciona indicaciones importantes para el mantenimiento, para los posibles riesgos residuales y, en cualquier caso, para las operaciones que deben realizarse con especial atención.

Este manual debe considerarse parte de la máquina y debe conservarse para futuras consultas hasta que la máquina sea finalmente desmontada.

En caso de pérdida o daño, el usuario puede solicitar un nuevo manual al fabricante o a su distribuidor, indicando el modelo de la máquina y su número de serie, visible en la placa de identificación.

Este manual refleja el estado de la técnica en el momento de su redacción; el fabricante se reserva el derecho de actualizar los manuales de producción y posteriores sin obligación de actualizar las versiones anteriores.

LA PAVONI S.p.A. declina toda responsabilidad por los posibles daños que puedan producirse directa o indirectamente a personas o cosas, como resultado:

- del incumplimiento de todos los requisitos de las normas de seguridad vigentes;
- de una instalación incorrecta;
- de fallos de alimentación;
- uso inadecuado o incorrecto de la máquina de café;
- uso no conforme con lo especificado expresamente en esta publicación;
- graves deficiencias en el mantenimiento previsto y recomendado;
- de modificaciones en la máquina o de cualquier operación no autorizada;
- del uso de recambios no originales o específicos para el modelo;
- del incumplimiento total o parcial de las instrucciones;
- circunstancias excepcionales.

2. FUNCIÓN DE LA MÁQUINA

Esta máquina es un aparato adecuado para la preparación profesional de café espresso con una mezcla de café, y para la extracción y dispensación de agua y/o vapor.

Sus componentes están fabricados con materiales no tóxicos y duraderos y son fácilmente accesibles para su limpieza y mantenimiento.

El operador debe haber leído y comprendido las instrucciones de este folleto para poder utilizar la máquina correctamente. El ruido acústico de la máquina no es superior a 70 dB.

3. INSTALACIÓN

(Fig. 1)

- A. Suministro de agua.
- B. Línea de drenaje.
- D. Interruptor de circuito.
- E. Purificador.
- F. Grifo de alimentación de la caldera.
- G. Cubeta de desagüe.
- I. Cable de alimentación.

Antes de proceder a la instalación, es necesario comprobar que:

- no hay abolladuras, marcas de golpes ni deformaciones;
- no hay zonas húmedas ni signos de que el embalaje haya estado expuesto a la intemperie;
- no hay signos de manipulación.

Tras comprobar que el transporte se ha realizado correctamente, proceda a la instalación.

Compruebe que el aparato está instalado en una superficie horizontal con una altura mínima de 90 cm, adecuada para soportar su peso, teniendo cuidado de mantener un área libre de al menos 30 cm alrededor de la máquina.

A continuación, proceda a las operaciones de instalación, siguiendo la secuencia de operaciones descrita a continuación.

3-1. CONEXIÓN DE AGUA

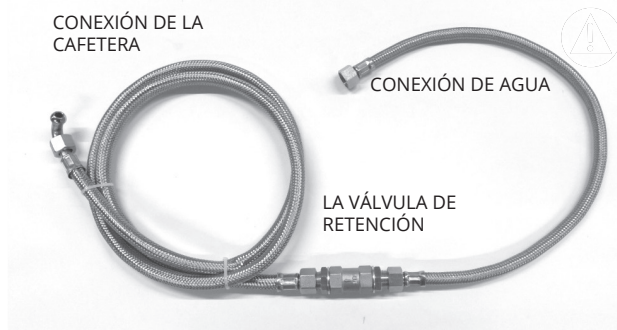


La máquina debe recibir agua con una dureza superior a 8 °F. No es posible utilizar tubos y juntas ya usados.



Se recomienda instalar un descalcificador de agua para el suministro de agua de la máquina.

Utilice exclusivamente el tubo suministrado con la máquina. "NO UTILICE OTROS TUBOS." Asegúrese de que el suministro de agua al que se va a conectar sea de agua potable. La conexión del suministro de agua para este aparato debe cumplir con la legislación nacional del país de uso.



La presión máxima del agua de red en la entrada de la máquina no debe superar los 0,65 MPa.
- Conecte el purificador de agua (E) a la red de agua (A).



Antes de conectar el purificador de agua a la máquina, enjuague hasta que el agua esté clara y luego conecte el purificador de agua a la máquina.

Conecte la cubeta de desagüe (G) al tubo de desagüe (B).

En cuanto a la presión de la red, si es superior a 0,5 Mpa (5 bar), es aconsejable instalar un reductor de alta presión equilibrado (dispositivo en el que cualquier aumento de la presión de la red no afecta a la presión de salida).

3-2. CONEXIÓN ELÉCTRICA



Antes de proceder a la conexión eléctrica, asegúrese de que la tensión corresponde a las características indicadas en la placa CE.

Compruebe que la línea de alimentación es capaz de soportar la carga de la máquina (véase el capítulo 4 - tabla de características técnicas). Conectar a una toma de tierra que cumpla con las normas vigentes.


Compruebe que el cable de alimentación es eficiente y cumple con las normas de seguridad nacionales y europeas.

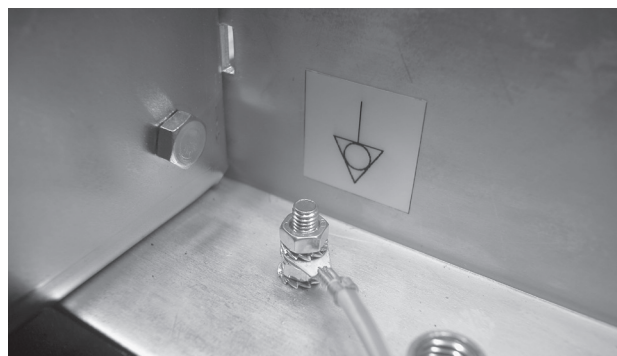
El usuario debe asegurarse de que la máquina está alimentada protegiendo la línea con un interruptor de seguridad adecuado (disyuntor) de acuerdo con la normativa vigente en el país en cuestión.

Conecte el cable de alimentación (I) a la línea de alimentación utilizando un interruptor multipolar (D) para la separación de la red, con una distancia de contacto de al menos 3 mm, que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretensión III. Para el cambio de tensión, consulte el diagrama de la caja del interruptor principal.



Es obligatorio conectar el cable amarillo/verde a la toma de tierra de la habitación.

La máquina está equipada con un terminal equipotencial situado debajo de la cubeta de descarga, flanqueado por el siguiente símbolo . El terminal puede alojar cables con una sección de 2,5 mm a 6 mm, con terminales de ojal para tornillos M6. Para la conexión utilice el terminal de cable suministrado con la máquina.



La conexión monofásica de la máquina de café solo está permitida en habitaciones que dispongan de una instalación eléctrica que garantice una impedancia de referencia adecuada para la absorción de corriente del aparato.

4. DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

1. Interruptor general
2. Rejilla de elevación
3. Inserción de resistencias
4. Panel frontal
5. Pantalla táctil
6. 1 café normal
7. Manómetro de la caldera
8. Interruptor de luz del calentador de tazas
9. Pantalla del temporizador
10. Varilla de vapor
11. Manómetro de control de presión de la bomba
12. Grifo de dispensación de agua caliente
13. Pomo/palanca del grifo de vapor

14. Botón de dispensación de agua caliente
15. 2 cafés normales
16. Parada control de grupo/dispensación continua
17. 1 café largo
18. Rejilla de la copa
19. Pomo/palanca del grifo de vapor
20. Cuerpo de la unidad
21. Portafiltro
22. Cubeta de descarga inferior
23. Rejilla de la cubeta de descarga
24. 2 cafés largos
25. Botón de llenado manual del agua de la caldera
26. Indicador del nivel de agua

5. PONER EN MARCHA

Una vez realizadas las conexiones hidráulicas y eléctricas, ponga en marcha la máquina. Abra el grifo de suministro de agua **(A)**. Cierre el interruptor de protección **(D)**. Pulse el interruptor principal **(1)**, se encenderá la luz que indica que la máquina está en funcionamiento.

El control automático de nivel comenzará a cargar agua en la caldera hasta que alcance automáticamente una posición intermedia entre MÍN. y MÁX. en el indicador de nivel **(26)**. Durante la operación de primer carga de la caldera, puede ocurrir un tiempo de espera (leds de los paneles de control parpadeando). Esto es normal ya que el llenado de la caldera vacía requiere más tiempo del establecido por el tiempo de espera de seguridad (120 segundos). Apague la máquina con el interruptor principal y vuelva a encenderla. La máquina continuará la operación de carga hasta el llenado correcto.

NB: Esta operación puede repetirse dos o más veces

Una vez finalizada la operación de llenado automático de agua, gire el interruptor **(3)** para que funcione a la máxima potencia, energizando así la resistencia de calentamiento de agua (solo en la versión Geniale "M").

A continuación, espere a que la máquina alcance una presión de funcionamiento de $1,1 \div 1,3$ bar, comprobando la presión de la caldera **(7)** en el manómetro.

Si la máquina no se estabiliza en los valores indicados, proceda a calibrar el presostato como se indica en el apartado 6.1.

A continuación, compruebe la presión en el manómetro de la bomba **(11)** haciendo funcionar un aparato con un portafiltro insertado lleno de café regularmente molido, dosificado y prensado para obtener la presión real de funcionamiento de 8/9 bares.

Si es necesario recalibrar la presión de la bomba, debe hacerse como se indica en el apartado 6.2.

La máquina ya está lista para su uso.

El nivel automático se pondrá en funcionamiento para la carga del agua en la caldera hasta que esta alcance automáticamente el nivel predeterminado; el control del agua en la caldera es automático y su nivel se restablecerá automáticamente.

Compruebe periódicamente el nivel de agua de la caldera, que no debe descender por debajo del nivel MÍN. del indicador de nivel **(26)**; si es necesario, restablezca el nivel pulsando el botón de llenado de agua de la caldera **(25)**.



La falta de agua en la caldera, con la máquina en funcionamiento, provoca la interrupción de la calefacción, que debe ser restaurada por el centro de servicio autorizado.

Durante la puesta en marcha: cuando el manómetro de la caldera **(7)** indique una presión de aproximadamente 0,5 bar, abra lentamente el grifo de vapor **(13-19)** para liberar el aire contenido en la caldera y espere a que empiece a salir vapor por la varilla de vapor **(10)** antes de volver a cerrarlo. Espere a que la máquina alcance la presión de funcionamiento y el equilibrio de temperatura correcto después de 35-45 minutos.



No pulse el interruptor de dispensación de agua caliente ni el grifo hasta que se alcance la presión de funcionamiento correcta de 1,1 bar, tal como indica el manómetro de control de la presión de la caldera **(7)**.

5-1. PRESOSTATO (solo versión Geniale "M")

El presostato mostrado en la figura tiene la función de mantener constante la presión en la caldera encendiendo o apagando la resistencia eléctrica.

Este presostato está ajustado a $1,1 \div 1,3$ bar cuando se prueba la máquina.

6. PREPARACIÓN DEL CAFÉ

Para obtener un excelente café espresso, es importante utilizar café de alta calidad bien tostado y molido correctamente; la molienda es adecuada cuando el tiempo de dispensación del café es de 15-18 segundos para una taza y de 30-35 segundos para dos tazas. La molienda debe realizarse cuando vaya a utilizarse el café, ya que este, una vez molido, pierde al poco tiempo sus capacidades aromáticas. Si la molienda es demasiado gruesa, se obtendrán cafés de color claro, ligeros y sin crema; en cambio, si es demasiado fina, se obtendrán cafés oscuros, fuertes y con poca crema. Las tazas calientes contribuyen a conservar el café recién salido a la temperatura adecuada; por tanto, antes del uso, se recomienda colocar las tazas sobre la amplia rejilla portatazas (18) que permite aprovechar el calor que desprende la caldera.

En las máquinas equipadas con un calentador de tazas eléctrico, las tazas se calientan presionando el botón (8), la luz indicadora dentro del botón se encenderá para mostrar que el calentador de tazas está encendido. Para desactivar el calentador de tazas, pulse de nuevo el botón (8).



Evite cubrir la superficie calentatazas con telas, filtros, etc.

Después de colocar el filtro en el portafiltro (21), llene el filtro con una dosis de café molido, suficiente para obtener 1 o 2 tazas (7 gr. - 14 gr.), nivele y presione con el prensador, limpie el borde del filtro de cualquier residuo de café con la palma de la mano y enganche el portafiltro al cuerpo del grupo (20) y muévalo hacia la derecha para fijarlo al grupo.

Coloque las tazas debajo de las boquillas de salida y accione el dispensador mediante el mando del dispensador (16).

Una vez alcanzada la cantidad de café deseada, detenga la dispensación mediante el mando del dispensador (16) y deje el portafiltro enganchado al grupo.

Para preparar más cafés, desenganche el portafiltro (21) del grupo, desplazándolo hacia la izquierda, retire los posos en el depósito de posos y repita las operaciones anteriores.



Le recomendamos que no toque los grupos y varillas de vapor y agua caliente cuando la máquina esté en funcionamiento y que no ponga las

manos debajo de los grupos y varillas durante la dispensación para evitar posibles quemaduras.

Se recomienda dejar introducidos en el dispensador durante la jornada laboral los portafiltros, con los filtros y los posos de café, para que el portafiltro siempre esté a la temperatura óptima.



Cuando la máquina es nueva, el portafiltro puede no estar alineado (perpendicular a la máquina) como se indica en la figura; esto no tiene por qué comprometer el buen funcionamiento de la máquina.

Tras un breve período de utilización, el portafiltro se irá colocando en la posición correcta.

(Fig. 4)

A. Posición del portafiltro cerrado con la nueva máquina.

B. Posición del portafiltro cerrado con la máquina después de un corto período de uso.

7. DISPENSACIÓN DEL CAFÉ

7-1. MODELO DESIDERIO "V"

Máquina de café espresso con dosificación electrónica con control de temperatura de los grupos individuales y de la caldera con tecnología Termopid.

Pantalla táctil para la gestión de las órdenes de dispensación con cuatro niveles de dosificación programables, dispensación de agua caliente temporizada.

Pantalla del temporizador para mostrar la temperatura del grupo y el tiempo de dispensación del café.

Botones luminosos reforzados de acero para el control de la dispensación del café y del agua caliente.

7-2. MODELO GENIALE "V"

Máquina de café espresso con dosificación electrónica y control de la temperatura de la caldera con tecnología Termopid.

Pantalla del temporizador para mostrar la temperatura de la caldera y el tiempo de dispensación del café.

Botones luminosos reforzados de acero para el control de la dispensación, con cuatro niveles de dosificación programables y agua caliente temporizada.

7-3. MODELO GENIALE "M"

Máquina de café espresso con grupos semiautomáticos y dispensación continua con electroválvula. El café se dispensa pulsando el interruptor luminoso (16). El interruptor activa la electrobomba para el envío de agua a presión al grupo y una electroválvula para la apertura del propio grupo, para permitir que el agua convenientemente calentada moje los polvos para obtener primero la preinfusión y luego la infusión. Cuando se haya alcanzado la cantidad de café deseada, pulse de nuevo el interruptor luminoso para detener la dispensación.

8. INSTRUCCIONES DE PROGRAMACIÓN PANTALLA TÁCTIL (SOLO MODELO "DESIDERIO V")

Mediante la pantalla táctil (5) es posible intervenir en la programación.

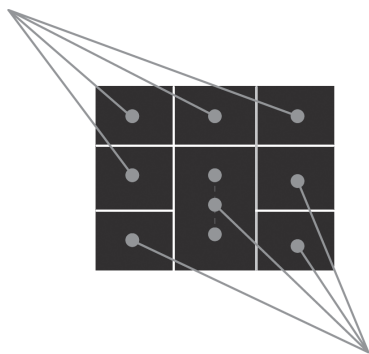
En la imagen inferior puedes ver las 8 zonas táctiles con las que puedes interactuar y moverte por los distintos menús de la pantalla.

8-1. PANTALLA DE DESCONEXIÓN (Fig.5)

La pantalla táctil (5) en estado IDLE-OFF muestra los siguientes gráficos:

- A - entrada PROGRAMACIÓN TÉCNICA
- B - encender la máquina

Schaltflächen



Schaltflächen

8-2. PANTALLA DE LA PÁGINA 1 (Fig.6)

La pantalla táctil (5) en estado IDLE-ON muestra los siguientes gráficos:

- A - temperatura del grupo1 y actividad de la resistencia, alarmas AL1, AL2, AL3
- B - temperatura del grupo2 y actividad de la resistencia, alarmas AL1, AL2, AL3
- C - temperatura del grupo3 y actividad de la resistencia de calentamiento, alarmas AL1, AL2, AL3
- AL1 - grupo de sensores de temperatura en cortocircuito

- AL2 - sonda de temperatura de grupo interrumpida
- AL3 - falta de impulsos del contador volumétrico de grupo
- D - temperatura de la caldera de vapor y actividad de la resistencia
- F - nivel de la caldera de vapor
- G - página seleccionada (en rojo)

8-3. PANTALLA DE LA PÁGINA 2 (Fig.7)

La pantalla táctil (5) al acceder a la página 2 muestra los siguientes gráficos:

- A - temperatura del grupo1 y cantidad de café dispensado en ml
- B - temperatura del grupo2 y cantidad de café dispensado en ml
- C - temperatura del grupo3 y cantidad de café dispensado en ml
- D - tiempo de dispensación del grupo1
- E - tiempo de dispensación para el grupo2
- F - tiempo de dispensación para el grupo3
- G - página seleccionada (en rojo)

8-4. PANTALLA DE LA PÁGINA 3 (Fig.8)

La pantalla táctil (5) al acceder a la página 3 muestra los siguientes gráficos:

- A - visualización de la alarma
- C - recuento de operaciones de dispensación
- D - encendido automático
- E - desconexión de la máquina
- F - lectura de totales generales
- G - página seleccionada (en rojo)

8-5. PANTALLA DE LA PÁGINA 4

La página 4 muestra el nombre/símbolo del cliente.

Desde la página de IDLE-OFF a través del icono correspondiente (ver páginas anteriores), es posible acceder a la PROGRAMACIÓN, previa introducción de la contraseña.

8-6. PANTALLA PÁGINA DE CONTRASEÑA (Fig.9)

- A - aumentar el valor
- B - entrar
- C - avance
- D - volver
- E - disminuir el valor
- F - primer dígito de la contraseña
- G - segundo dígito de la contraseña
- H - tercer dígito de la contraseña
- I - cuarto dígito de la contraseña
- L - quinto dígito de la contraseña

8-7. VISTA DEL MENÚ DE PROGRAMACIÓN (Fig.10)

Los parámetros de programación están divididos

en 3 niveles protegidos por contraseñas para garantizar que solo el personal autorizado tenga acceso a los parámetros "críticos".

- Nivel de fábrica: permite acceder a todos los parámetros;
- Nivel técnico: permite acceder a los parámetros técnicos y del barista;
- Nivel barista/operador: permite acceder únicamente a los parámetros del barista.

A - Parámetros de fábrica

B - Parámetros técnicos

C - Parámetros de BARISTA (contraseña no divulgable 33333)

D - volver

En el menú BARISTA encontrará las siguientes páginas (contraseña 33333)

- Idioma
- Fecha
- Tiempo
- Día de la semana
- Activar preinfusión: ON (por defecto)
- Ciclos de mantenimiento: 0000 (por defecto)
- Unidad de temperatura: °C (por defecto)
- Nombre de la máquina: DESIDERIO
- Temperatura (T°SET) Caldera de vapor: 120 °C (por defecto)
- Temperatura del grupo 1 (T°SET): 89 °C (por defecto)
- Temperatura del grupo 2 (T°SET): 89 °C (por defecto)
- Temperatura del grupo 3 (T°SET): 89 °C (por defecto)
- Límite de litros para la alarma del filtro: 0000 (por defecto)
- Temperatura de ahorro para la caldera de vapor: 105 °C (por defecto)
- Tiempo de espera antes de pasar a ahorro (eco): 120 MIN (por defecto)
- Temperatura de ahorro para grupos: 75 °C (por defecto)
- Cambiar contraseña

Ejemplo de página (Fig. 11)

A - ATRÁS en los menús

B - ADELANTE en los menús

C - AUMENTAR el valor

D - ENTER

E - VOLVER

F - DISMINUCIÓN del valor

G - el parámetro a modificar

9. INSTRUCCIONES PARA PROGRAMAR Y DOSIFICAR EL CAFÉ (MODELOS DESIDERIO Y GENIALE "V") (Fig. 2)

Especificación de los botones:

- 6. 1 café normal.
- 16. 2 cafés normales.
- 18. 1 café largo.
- 26. 2 cafés largos.
- 17. Controles del grupo de parada / dispensador continuo.

El botón (16) sirve para dispensar y parar continuamente.

Por tanto, la máquina tiene una doble función:

- A. Cuando se pulsa el botón (16) la máquina es semiautomática.
- B. Pulsando los 4 botones de selección la máquina es de dosificación volumétrica electrónica.

Si se mantiene pulsado el botón (16) durante 5 segundos, la máquina pasará al modo de programación, lo que se indicará mediante el parpadeo de baja frecuencia del LED. Suelte el botón de programación (el LED continuará parpadeando); antes de 30 segundos pulse el botón del grupo en el que desea programar la dosis de café, momento en el que se iniciará la dispensación; una vez alcanzada la dosis deseada, pulse cualquier botón del mismo grupo para detener la dispensación, la dosis se almacenará y la máquina saldrá del estado de programación (el LED parpadeante se apagará).

1. Esta operación debe repetirse en las restantes teclas de selección de los distintos grupos.
2. Hay que repetir la misma operación si se quiere corregir la dosis hacia arriba o hacia abajo.
3. Si se programa el primer grupo de la izquierda, la programación se traslada a los demás grupos. Esto no afecta a la posibilidad de programar el resto de grupos de forma independiente al primero, utilizando las operaciones descritas anteriormente.

9-1. INSTRUCCIONES PARA PROGRAMAR LA DOSIS DE AGUA

Manteniendo el botón (16) pulsado durante 5 segundos la máquina entrará en modo de programación, suelte el botón de programación (el LED seguirá parpadeando); antes de 30 segundos pulse el botón del interruptor de dispensación de agua caliente (14), el agua caliente empezará a salir por el grifo (12); cuando se alcance la dosis deseada pulse el botón del interruptor de dispensación de agua caliente para detener la

dispensación de agua. El LED se apagará, la dosis se almacenará y la máquina saldrá del estado de programación.

9-2. BOTONERA DE FUNCIONES ESPECIALES - MODELO "DESIDERIO"

A. Apagado de la máquina

Cuando la máquina está encendida, es posible pasar al estado de IDLE-OFF manteniendo pulsado el botón **(16)** e inmediatamente después el botón **(17)**. Para volver a encender la máquina, pulse el botón **(17)**.



La siguiente combinación funciona en el panel de control del primer grupo dispensador.

B. Apagado y encendido de la calefacción de grupos individuales

La calefacción de los grupos individuales puede desconectarse manteniendo pulsado el botón **(16)** e inmediatamente después el botón **(15)**.

Para volver a encender la calefacción, pulse de nuevo el botón **(16)** e inmediatamente después el botón **(15)**.

C. Lavado

Puede activar la función de ciclo de lavado para cada grupo manteniendo pulsado el botón **(16)** e inmediatamente después el botón **(6)**.

La electroválvula del grupo seleccionado y la bomba se activan durante 5 dispensaciones consecutivas de aproximadamente 10 segundos cada una, con una pausa de 3 segundos entre cada dispensación.

9-3. FUNCIONES ESPECIALES DE LA BOTONERA - MODELO "GENIALE V"

Realice los ajustes desde la botonera del grupo dispensador 1.

1. Apagado de la máquina

Cuando la máquina está encendida, es posible pasar al estado de IDLE-OFF manteniendo pulsado el botón **(16)** e inmediatamente después el botón **(17)**.

Para volver a encender la máquina, pulse el botón **(17)**.



La siguiente combinación funciona en el panel de control del primer grupo dispensador.

2. Lavado

Puede activar la función de ciclo de lavado para cada grupo manteniendo pulsado el botón **(16)** e

inmediatamente después el botón **(6)**.

La electroválvula del grupo seleccionado y la bomba se activan durante 5 dispensaciones consecutivas de aproximadamente 10 segundos cada una, con una pausa de 3 segundos entre cada dispensación.

3. Iluminación LED de la botonera

Desconecte la máquina mediante el interruptor principal **(1)**.

Para encender los LEDs mantenga pulsados el botón **(16)** + el botón **(6)**; encienda la máquina con el interruptor **(1)**; después de 5 segundos los botones 6 y 17 se encienden y la pantalla **(9)** muestra la palabra LED ON; confirme con el botón **(17)**.

Para apagar los LEDs, mantenga pulsado el botón **(16)** + el botón **(15)**; encienda la máquina con el interruptor **(6)**; después de 5 segundos, los botones **(15)** y **(16)** se iluminan y la pantalla **(9)** muestra LED OFF; confirme con el botón **(17)**.

4. Pre-infusión ON/OFF

Desconecte la máquina mediante el interruptor principal **(1)**.

Para activar la pre-infusión mantenga pulsado el botón **(6)**; encienda la máquina con el interruptor **(1)**; después de 5 segundos el botón **(6)** se ilumina y la pantalla **(9)** muestra el mensaje PRE ON; confirme con el botón **(17)**.

Para desactivar la pre-infusión mantenga pulsado el botón **(15)**; encienda la máquina con el interruptor **(6)**; después de 5 segundos el botón **(15)** se ilumina y la pantalla **(9)** muestra el mensaje PRE OFF; confirme con el botón **(17)**.

5. Desactivación de los botones de dosificación de pre-infusión 17 y 24

Desconecte la máquina mediante el interruptor principal **(1)**.

La programación se establece en la dosificación de los botones **(6)** - **(15)** - **(17)** - **(24)**. Para desconectar la pre-infusión solo en los botones **(17)** y **(24)**, pulse el botón **(6)** + el botón **(15)**; encienda la máquina con el interruptor **(1)**; después de 5 segundos los botones **(6)** y **(15)** se encienden y la pantalla **(9)** muestra el mensaje P34 ON o OFF; confirme con el botón **(17)**.

6. Parámetros de la unidad (C° / F) y temperatura de la caldera

Pase al modo IDLE-OFF pulsando el botón **(16)** e inmediatamente después el botón **(17)**.

Pulse el botón **(16)** durante al menos 5 segundos hasta que aparezca F01 (unidad de medida) en la pantalla, confirme con el botón **(16)**.

Pulse los botones **(6)** y **(15)** para seleccionar la unidad de medida C° o F, confirme con el botón **(16)**.

Pulse el botón **(16)** hasta que aparezca F02 en la pantalla y confirme con el botón **(16)**.

Pulse los botones **(6)** y **(15)** (+ / -) para modificar el valor de la temperatura, confirme con el botón **(16)**.

Vuelva al modo IDLE ON pulsando el botón **(16)** e inmediatamente después el botón **(17)**.

7. Restablecer la configuración de fábrica

Pase al modo IDLE-OFF pulsando el botón **(16)** e inmediatamente después el botón **(17)**.

Mantenga pulsados los botones **(6)** + **(16)** + **(17)**; al cabo de 5 segundos se iluminan los botones **(6)** - **(16)** - **(17)** y la pantalla **(9)** muestra PRS.

10. DISPENSACIÓN DEL CAFÉ

Para obtener el café, pulse el botón seleccionado en el mando de grupo. Solo permanecerá encendido el LED de la dosis seleccionada, iniciando así la dispensación de café, que se interrumpirá automáticamente al alcanzar la cantidad previamente programada. Los LEDs de todo el panel de control se encenderán cuando la máquina deje de dispensar café.

La dispensación o la anulación de la selección puede interrumpirse pulsando cualquier botón del mando de grupo.

La tecla **(16)** no solo detiene la dispensación o cancela la selección, sino que también actúa como un dispensador continuo, es decir, la dosis no está predeterminada y el grupo seguirá dispensando café hasta que se vuelva a pulsar el botón para detener la dispensación del grupo.

En el modelo "Geniale V", la pantalla **(9)**, que en la fase de stand-by indica la temperatura de la caldera, durante la dispensación indica el tiempo de dispensación del café.

Si el café se muele demasiado fino o la cantidad de café contenida en el filtro es demasiado elevada, al pulsar uno de los cuatro selectores de control no se activa la dispensación de café; después de 10 segundos consecutivos, el LED relativo a la dosis seleccionada comienza a parpadear y se indica la alarma AL3. En la pantalla aparece un triángulo intermitente; para ver la alarma es necesario ir a la página de visualización

de alarmas.

Para reactivar la máquina, retire el portafiltro y vuelva a colocar el café contenido en el filtro, pulse el interruptor general **(1)** para apagar la máquina y vuelva a encenderla.



Recomendamos un tiempo máximo de dispensación de 60 segundos. Para evitar el bloqueo de la máquina, si en 10 segundos no se hubiera iniciado la dispensación del café, pulse una de las teclas de selección para cancelar la orden, sustituya el café del filtro y repita la operación de dispensación.

10-1. PRE-INFUSIÓN



Los ajustes realizados en el grupo 1 (utilizando el primer teclado) se copian automáticamente a todos los demás grupos.

Nuestro software permite configurar la dosificación de manera que la dispensación de las dosis de café controladas volumétricamente vaya precedida de una pre-infusión.

La dispensación de la dosis después del tiempo 1 (ON) se interrumpe durante el tiempo 2 (OFF) y luego se reanuda para completar la dispensación de la selección.

Al pulsar una de las teclas de dosificación con control volumétrico, el ciclo de dispensación normal va precedido de un breve chorro de agua temporizado que sirve para humedecer la pastilla de café antes de que tenga lugar el ciclo de dispensación propiamente dicho.

Esta función permite un mejor aprovechamiento de la almohadilla de café.

11. EXTRACCIÓN DE AGUA CALIENTE

11-1. MODELOS CON BOTÓN DE DISPENSACIÓN DE AGUA CALIENTE

Coloque un recipiente bajo el grifo de dispensación de agua caliente **(12)**, pulse el botón **(14)** que activará un dispositivo capaz de mezclar el agua caliente de la caldera con el agua fría de la red en la cantidad programada.



Recomendamos un tiempo máximo de dispensación de 60 segundos.

12. PREPARACIÓN DE OTRAS BEBIDAS

12-1. LECHE, CAPUCHINO Y OTRAS BEBIDAS CALIENTES

Antes de calentar cualquier bebida, suelte con cuidado un poco de vapor del tubo de vapor (10), girando el pomo/palanca del grifo de vapor (13 - 19) en sentido contrario a las agujas del reloj para eliminar la condensación que pueda haberse acumulado en el interior de la caldera.

Coloque el líquido a preparar en un recipiente, sumerja la varilla de dispensación de vapor (10) en el líquido y gire lentamente el pomo/palanca del grifo de vapor (13 - 19) en sentido contrario a las agujas del reloj; a continuación, abra el pomo/palanca por completo para que salga una gran cantidad de vapor que lleve el líquido a ebullición. Para espumar la leche para el capuchino, se recomienda utilizar un recipiente alto y estrecho, lleno hasta la mitad.

Sumerja la varilla de vapor (10) hasta que toque el fondo del recipiente y lleve la leche casi a ebullición.

Suba y baje el recipiente alternativamente con el grifo abierto, hasta que toque la superficie de la leche, durante unos segundos hasta que la leche haga espuma. Para preparar el capuchino, añada la leche caliente batida al café caliente hecho en la taza prevista.

12-2. TÉ, MANZANILLA

Coloque un recipiente bajo el grifo de dispensación de agua caliente (12), pulse el botón (13) para dispensar el agua y, a continuación, añada el sobre de la bebida que desea preparar.

13. OPERACIONES DE MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

13-1. LIMPIEZA DE LAS VARILLAS DE DISPENSACIÓN DE VAPOR

Para evitar la alteración del sabor de las bebidas que se van a calentar y la obstrucción de los agujeros del terminal de las varillas de vapor, limpie con precaución las varillas después de cada uso.

13-2. LIMPIEZA DIARIA

Aclare los filtros y los portafiltros en agua hirviendo para evitar que se deposite el café y limpie los vertedores bajo la taza de las unidades de dispensación.

14. OPERACIONES DE LIMPIEZA SEMANALES

14-1. LIMPIEZA DEL CUERPO DEL DISPENSADOR Y DE LOS VERTEDORES

Retire el soporte del filtro del cuerpo de la unidad. Coloque la membrana suministrada en el interior del filtro, introduzca una cucharada de detergente para máquinas de café en polvo y fije el portafiltro (21) en el cuerpo de la unidad a limpiar (20).

Accione el control de grupo mediante el mando de grupo (16) e interrumpa la dispensación después de unos 4-5 segundos.

Accione e interrumpa la dispensación varias veces de forma alterna durante aproximadamente un minuto para permitir la eliminación de los depósitos de café y calcificación.

Retire la membrana y encienda la dispensación varias veces para enjuagar el grupo.

Extraiga unos cuantos cafés para eliminar los sabores desagradables de los vertedores y del cuerpo del grupo.

-Tras un largo período de estancamiento del agua caliente en los conductores, deje que fluya un poco de agua para eliminar posibles depósitos.

14-2. LIMPIEZA DE FILTROS Y PORTAFILTROS

Controle con frecuencia los agujeritos de los filtros para eliminar posibles depósitos de café.

Prepare en un recipiente idóneo aproximadamente un litro de agua hirviendo con cuatro cucharaditas de detergente para máquinas de café, y sumerja durante 20-30 minutos los filtros y los portafiltros; después, enjuáguelos con abundante agua corriente.

14-3. LIMPIEZA DE LA CUBETA DE DESCARGA INFERIOR

Quite la rejilla de la cubeta de descarga (23), extraiga la cubeta inferior de descarga (22) y límpiela para eliminar los residuos de los polvos de café.

14-4. LIMPIEZA DEL CUERPO

Utilice un paño húmedo y no abrasivo, sin alcohol ni disolventes, para evitar dañar los laterales, la base y las partes pintadas.

¡IMPORTANTE! Este aparato no se puede sumergir en el agua y no se puede limpiar con chorros de agua.

15. SUSTITUCIÓN DE LA JUNTA DE LA COPA INFERIOR

Si durante la dispensación el café gotea por los bordes del portafiltro, la causa podría ser

una obstrucción en el orificio de dispensación del portafiltro, en cuyo caso hay que limpiar el orificio; si el defecto persiste o si el portafiltro está enganchado al cuerpo del grupo y el filtro sobrepasa considerablemente el centro del grupo, hay que sustituir la junta bajo la taza.

Para sustituirla (**Fig. 2**), desenrosque el tornillo (**E**) que fija el vertedor, retire el vertedor (**C**) y el rociador (**B**), luego utilice un destornillador para hacer palanca y sacar el bloque (**A**) y finalmente la junta (**D**).

Después de retirar la junta, limpie adecuadamente el asiento antes de colocar la nueva y vuelva a montar los componentes en el orden inverso al descrito anteriormente.

16. SUSTITUCIÓN DEL AGUA EN LA CALDERA

Cada 15-20 días es imprescindible sustituir el agua contenida en la caldera para eliminar las bacterias del hierro y la concentración de diversos residuos debidos al agua estancada.

Apague el interruptor principal (**1**), retire la rejilla de la cubeta de descarga (**23**) y saque la cubeta de descarga inferior (**22**).

Abra el grifo de vaciado situado bajo el cristal de nivel (cuando la caldera está bajo presión) para vaciar completamente el agua de la caldera. Cierre el grifo y repita los procedimientos de puesta en marcha como se especifica en otras partes de este manual.

17. USO DEL PURIFICADOR



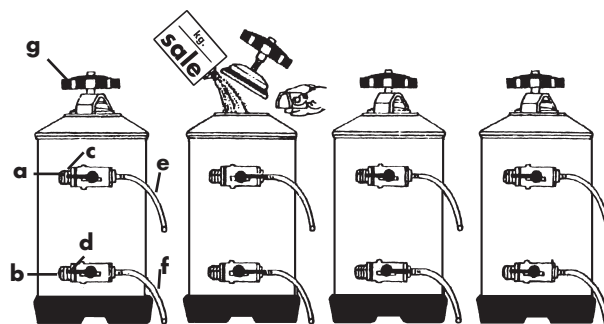
Las maniobras que se describen a continuación son válidas para el purificador mostrado en las figuras; si el aparato no se corresponde, siga las instrucciones adjuntas al purificador.

El calcio y el magnesio contenidos en el agua dentro de las tuberías de circulación de la caldera y de las unidades dispensadoras dañarán la máquina. La finalidad del purificador es disolver el calcio y el magnesio y depositarlos en las resinas que contiene.

Para evitar que la acumulación de depósitos sature las resinas, limitando así sus funciones, estas deben regenerarse periódicamente según los siguientes criterios:

- Purificador de 8 litros para agua con una dureza de 40° franceses:
 - hasta 400 cafés/día, cada 10 días

- hasta 800 cafés/día, cada 5 días
- hasta 1000 cafés/día, cada 3 días



- Purificador de 12 litros, para agua con una dureza de 40° franceses:

- hasta 500 cafés/día, cada 15 días
- hasta 1000 cafés/día, cada 7 días
- hasta 1500 cafés/día, cada 5 días
- hasta 2000 cafés/día, cada 3 días

Retrasar la regeneración significa perjudicar las funciones térmicas y mecánicas de la máquina y el sabor del café, debido a la formación de calcificación.

Para regenerar, proceda como sigue.

- Coloque un recipiente vacío con una capacidad de al menos dos litros bajo el tubo (**e**), gire la palanca (**c**) y (**d**) hacia la derecha, desenrosque la tapa (**g**) y espere a que el agua termine de salir del tubo (**e**), añada 1,5 kg de sal de mesa para el modelo de 8 litros o 2 kg de sal para el modelo de 12 litros. Vuelva a colocar la tapa y gire la palanca (**c**) de derecha a izquierda, deje que el agua salada salga por el tubo (**f**) hasta que el agua vuelva a estar blanda (la duración del ciclo es de aproximadamente 90 minutos).

- a** Entrada de agua.
- b** Salida de agua.
- c** Grifo de entrada.
- d** Grifo de salida de agua.
- e** Tubo de vacío.
- f** Manguera de regeneración.
- g** Manija de la tapa.

- A continuación, vuelva a mover la palanca (**d**) de derecha a izquierda.
- Durante la regeneración, no utilice la máquina; en el caso de las máquinas equipadas con un dispositivo de autonivelación, es aconsejable cortar el suministro de energía a la bomba para evitar que funcione en vacío.
- Antes de conectar el purificador a la máquina, lave las resinas conectándolas a la red de agua y

deje correr el agua durante cinco minutos.

18. DESMANTELAMIENTO DE LA MÁQUINA

Si decide no utilizar más la máquina por desgaste u otras causas, le recomendamos que la desmonte cortando el cable de alimentación tras desenchufarla de la toma de corriente. Para el desmontaje, es aconsejable separar las piezas de la máquina según su naturaleza (plástico, metal, etc.). Las piezas así separadas deben confiarse a una empresa especializada.

19. CAUSAS DE MAL FUNCIONAMIENTO O ANOMALÍAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
La máquina no se enciende	<ol style="list-style-type: none">1. Interruptor de la red desconectado2. Conexión incorrecta a la red de agua	<ol style="list-style-type: none">1. Ponga el interruptor principal en la posición ON2. Póngase en contacto con personal especializado para comprobar la conexión
No hay agua en la caldera	<ol style="list-style-type: none">1. Grifo de la red cerrado2. Filtro de la bomba obstruido3. La motobomba no funciona	<ol style="list-style-type: none">1. Abra el grifo de la red2. Sustituya el filtro3. Contacte con un especialista
Fallo en la dispensación del café	<ol style="list-style-type: none">1. Grifo de la red cerrado2. La motobomba no funciona3. Fusible de la unidad de control quemado4. La electroválvula del grupo no funciona5. El mando del grupo no funciona	<ol style="list-style-type: none">1. Abra el grifo de la red2. Contacte con un especialista3. Contacte con un especialista4. Contacte con un especialista5. Contacte con un especialista
No sale vapor de las varillas	<ol style="list-style-type: none">1. Demasiada agua en la caldera2. Resistencia dañada3. Pulverizador obstruido4. Termostato de resistencia desconectado	<ol style="list-style-type: none">1. Vea problema específico2. Contacte con un especialista3. Limpie el pulverizador4. Contacte con un especialista
Cantidad excesiva de agua en la caldera	<ol style="list-style-type: none">1. El motor de la bomba permanece encendido2. Intercambiador perforado3. Válvula solenoide de carga automática bloqueada	<ol style="list-style-type: none">1. Contacte con un especialista2. Contacte con un especialista3. Contacte con un especialista

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
Pérdida de agua en la encimera	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bandeja de drenaje sucia 2. Tubo de desagüe obstruido o desprendido 3. Otras fugas 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Limpie la bandeja 2. Sustituya la tubería de desagüe 3. Contacte con un especialista
Granos de café húmedos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Molienda demasiado fina 2. Grupo aún frío 3. Electroválvula no descargada 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ajuste la molienda 2. Espere a que la máquina alcance la temperatura 3. Contacte con un especialista
El café sale muy lentamente	<ol style="list-style-type: none"> 1. Molienda demasiado fina 2. Portafiltros sucio 3. Unidad obstruida 4. Válvula solenoide parcialmente obstruida 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ajuste la molienda 2. Cambie el filtro y limpie el portafiltro con más frecuencia 3. Contacte con un especialista 4. Contacte con un especialista
El café sale demasiado rápido	<ol style="list-style-type: none"> 1. Molienda demasiado gruesa 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ajuste la molienda
El café sale frío	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presencia de cal en los intercambiadores o en la resistencia 2. Contactos del presostato oxidados 3. Conexión eléctrica defectuosa 4. Resistencia parcialmente quemada 5. Termostato de resistencia desconectado 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Contacte con un especialista 2. Contacte con un especialista 3. Contacte con un especialista 4. Sustituya la resistencia 5. Contacte con un especialista
El café sale demasiado caliente	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ajuste incorrecto del presostato (solo modelo GENIALE M) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ajuste el presostato girando el tornillo (capítulo 6.1) (solo modelo GENIALE M)

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Zaleca się, aby z urządzenia korzystały wyłącznie osoby dorosłe, które uważnie przeczytały i zrozumiały niniejszą instrukcję oraz wszelkie zawarte w niej wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.
- Użytkownik jest odpowiedzialny wobec osób trzecich za obszar roboczy.
- Instalator, użytkownik i konserwator są zobowiązani do powiadomienia producenta o wszelkich wadach lub uszkodzeniach, które mogą zagrozić pierwotnemu bezpieczeństwu instalacji.
- Instalator jest zobowiązany do sprawdzenia prawidłowych warunków środowiskowych (temperatura otoczenia musi wynosić od 5° do 25°C), unikając instalacji w miejscach, w których używane są strumienie wody, aby zapewnić bezpieczeństwo i higienę użytkowników.
- Instalacja może być przeprowadzona wyłącznie przez autoryzowany personel posiadający specjalistyczną wiedzę techniczną, zgodnie z instrukcjami producenta i obowiązującymi normami, w pomieszczeniu, w którym użytkowanie i konserwacja są dozwolone dla wykwalifikowanych osób.
- Ze względów bezpieczeństwa, zużyte lub uszkodzone części należy w odpowiednim czasie wymienić na oryginalne części zamienne.
- Regularnie sprawdzać, czy przewód zasilający jest w idealnym stanie. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy skontaktować się z centrum serwisowym w celu jego wymiany, aby uniknąć ryzyka.
- Aby zapewnić prawidłowe użytkowanie urządzenia i zachowanie jego właściwości w czasie, temperatura otoczenia musi wynosić od minimum 5°C do maksimum 25°C.
- Nie wystawiać urządzenia na działanie czynników atmosferycznych (słońce, deszcz itp.). Aby zapewnić prawidłowe użytkowanie urządzenia i zachowanie jego właściwości w czasie, temperatura otoczenia musi wynosić od minimum 5°C do maksimum 25°C.
- Długotrwałe przestoje (przestój urządzenia) poniżej 5°C (pięć stopni Celsjusza) może spowodować poważne uszkodzenie lub pęknięcie rur i bojlera; przed jakimkolwiek dłuższym postojem należy całkowicie opróżnić obwód wodny.
- Zabrania się usuwania osłon i/lub urządzeń zabezpieczających znajdujących się na urządzeniu.
- Komponenty opakowania powinny zostać przekazane do specjalnych punktów utylizacji odpadów i w żadnym wypadku nie należy ich zostawiać bez nadzoru lub w zasięgu dzieci, zwierząt lub osób nieupoważnionych.
Producent zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności za uszkodzenia mienia czy obrażenia osób lub zwierząt spowodowane ewentualnymi interwencjami na urządzeniu ze strony osób niewykwalifikowanych lub nieupoważnionych.
- W przypadku wykonywania nieupoważnionych czynności naprawczych na maszynie lub stosowania nieoryginalnych części zamiennych, tracą ważność warunki gwarancji, w związku z czym producent zastrzega sobie prawo do uznania jej za nieważną.
- Użytkownik musi przestrzegać przepisów bezpieczeństwa obowiązujących w kraju instalacji, oprócz zasad podyktowanych zdrowym rozsądkiem oraz zapewnić prawidłowe wykonywanie regularnych czynności konserwacyjnych.
- Użytkownik nie może dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi stopami i nie może korzystać z niego bosą. Pomimo zastosowania uziemienia maszyny, zaleca się użycie drewnianego podestu oraz systemu ratunkowego zgodnego z lokalnymi przepisami, aby w miarę możliwości uniknąć ryzyka porażenia prądem.
- Nie dotykać bojlera, bloków, wylewek uchwytu filtra ani dysz gorącej wody i pary rękami lub innymi częściami ciała, ponieważ wydobywające się płyny lub para ulegają przegrzaniu i mogą spowodować oparzenia.
- Nie pozwalać na działanie urządzenia bez wody. Wszelkie niedrożności mogą prowadzić do wyciekania nieoczekiwanych strumieni cieczy lub pary, co może mieć poważne konsekwencje. Utrzymuj wodę tak czystą, jak to możliwe, używając filtrów i zmiękczaczy.
- W przypadku usterek lub nieprawidłowego działania wyłączyć maszynę, nie podejmować jakichkolwiek prób samodzielnej naprawy i skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia i konserwacji, odłączyć urządzenie od zasilania, naciskając wyłącznik główny i wyjmując wtyczkę z gniazda zasilania (bez ciągnięcia za przewód zasilający), nie używać strumieni wody ani detergentów.
- Filiżanki muszą być dokładnie wysuszone przed umieszczeniem ich na specjalnej płaszczyźnie.
- Opiswane urządzenie nie powinno być nigdy używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach psychofizycznych lub nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, chyba że będą one pod nadzorem lub zostaną poinstruowane przez osoby odpowiedzialne za ich bezpieczeństwo.
- Należy pilnować dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Dostęp do obszaru serwisowego jest ograniczony do osób posiadających wiedzę i praktyczne doświadczenie w zakresie sprzętu, w szczególności w odniesieniu do bezpieczeństwa i higieny.

DESIDERIO I GENIALE

Szanowny Kliencie,

Dziękujemy Ci za zakup naszego produktu, który opracowano zgodnie z najnowszymi innowacjami technologicznymi. Poprzez ściśle przestrzeganie prostych czynności dotyczących prawidłowego użytkowania naszego produktu zgodnie z zasadniczymi zaleceniami w zakresie bezpieczeństwa podanymi w niniejszej instrukcji, będziesz mógł korzystać z jego maksymalnej wydajności i przekonać się o jego wysokiej niezawodności w miarę upływu lat. W razie napotkania nieprawidłowości w działaniu będziesz mógł skontaktować się z jednym z Centrów Serwisowych, które od teraz są do Twojej dyspozycji.

SYMBOLE UŻYTE W NINIEJSZEJ INSTRUKCJI

Ważne ostrzeżenia zawierają niniejsze symbole. Należy koniecznie przestrzegać niniejszych ostrzeżeń.



Przed uruchomieniem należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi.



Uwaga! Szczególnie ważne i/lub niebezpieczne operacje.



Informacje (przydatne podczas korzystania z urządzenia).



Zalecenia.



Interwencje, które może przeprowadzać sam użytkownik.



Czynności, które powinien przeprowadzać wyłącznie wykwalifikowany technik.



INSTRUKCJE DOTYCZĄCE POSTĘPOWANIA PO ZAKOŃCZENIU

EKSPLOATACJI URZĄDZENIA

Produkt ten jest zgodny z dyrektywą UE 2002/96/WE.

Symbol widniejący na urządzeniu lub na opakowaniu oznacza, że produkt ten, po zakończeniu jego eksploatacji, nie powinien być traktowany tak, jak ogólne odpady domowe, a powinien zostać przekazany do jednego z punktów zbiórki i segregacji odpadów dla urządzeń elektrycznych i elektronicznych wyznaczonych przez administrację publiczną. Można go również przekazać sprzedawcy w momencie dokonywania zakupu jego nowego odpowiednika. Użytkownik ponosi odpowiedzialność za przekazanie urządzenia, po zakończeniu jego eksploatacji, do odpowiedniego punktu zbiórki odpadów, pod groźbą sankcji przewidzianych przez obowiązujące przepisy w zakresie gospodarowania odpadami.

Odpowiednia segregacja odpadów pozwalająca na późniejszy recykling usuniętego urządzenia, obróbkę lub utylizację przyjazną środowisku, pozwala uniknąć ewentualnego negatywnego wpływu na środowisko i zdrowie człowieka, a także umożliwia ponowne wejście w obieg materiałów, z których produkt się składa.

Aby uzyskać bardziej szczegółowe informacje na temat dostępnych systemów zbiórki odpadów, należy się zwrócić do lokalnego punktu utylizacji odpadów lub do sprzedawcy, u którego produkt zakupiono. Producent i/lub importer wypełnia swoje obowiązki związane z recyklingiem, obróbką i utylizacją przyjazną środowisku zarówno indywidualnie, jak i poprzez udział w systemach zbiorowych.

INDEX

1. UŻYTKOWANIE I PRZECHOWYWANIE INSTRUKCJI OBSŁUGI	84
2. FUNKCJA URZĄDZENIA	84
3. MONTAŻ	84
3-1. PODŁĄCZANIE DO SIECI WODOCIĄGOWEJ	84
3-2. PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE	85
4. OPIS URZĄDZENIA	85
5. URUCHAMIANIE	86
5-1. PRESOSTAT (TYLKO WERSJA GENIALE "M")	86
6. PRZYRZĄDZANIE KAWY	86
7. PARZENIE KAWY	86
7-1. MODEL DESIDERIO "V"	87
7-2. MODELO GENIALE "V"	87
7-3. MODELO GENIALE "M"	87
8. INSTRUKCJA PROGRAMOWANIA WYŚWIETLACZA DOTYKOWEGO (TYLKO MODEL "DESIDERIO V")	87
8-1. WIZUALIZACJA IDLE-OFF (RYS. 5)	88
8-2. WYŚWIETLANIE STRONY 1 (RYS. 6)	88
8-3. WYŚWIETLANIE STRONY 2 (RYS. 7)	88
8-4. WYŚWIETLANIE STRONY 3 (RYS. 8)	88
8-5. WYŚWIETLANIE STRONY 4	88
8-6. WYŚWIETLANIE STRONY HASŁA (RYS. 9)	88
8-7. WYŚWIETLANIE MENU PROGRAMOWANIA (RYS. 10)	88
9. INSTRUKCJA DOTYCZĄCE PROGRAMOWANIA I DOZOWANIA KAWY (MODEL DESIDERIO I GENIALE "V")	89
9-1. INSTRUKCJA PROGRAMOWANIA DOZOWANIA WODY	89
9-2. FUNKCJE SPECJALNE PANELU PRZYCISKÓW - MODEL "DESIDERIO"	89
9-3. FUNKCJE SPECJALNE PANELU PRZYCISKÓW - MODEL "GENIALE V"	90
10. PARZENIE KAWY	90
10-1. PREINFUZJA	91
11. DOZOWANIE GORĄCEJ WODY	91
11-1. MODELE Z PRZYCISKIEM DOZOWANIA GORĄCEJ WODY	91
12. PRZYGOTOWANIE INNYCH NAPOJÓW	91
12-1. MLEKO, CAPPUCCINO I INNE GORĄCE NAPOJE	91
12-2. HERBATA, HERBATKI ZIOŁOWE	91
13. CZYNNOŚCI KONSERWACYJNE I CZYSZCZENIE	92
13-1. CZYSZCZENIE DYSZ PARY	92
13-2. CODZIENNE CZYSZCZENIE	92
14. COTYGODNIOWE OPERACJE CZYSZCZENIA	92
14-1. CZYSZCZENIE KORPUŚU BLOKU ZAPARZAJĄCEGO I SITEK	92
14-2. CZYSZCZENIE FILTRÓW I UCHWYTÓW FILTRÓW	92
14-3. CZYSZCZENIE DOLNEJ TACKI OCIEKOWEJ	92
14-4. CZYSZCZENIE OBUDOWY	92
15. WYMIANA USZCZELKI W KORPUSIE BLOKU ZAPARZAJĄCEGO	92
16. WYMIANA WODY W BOJLERZE	92
17. UŻYTKOWANIE ZMIĘKACZA	92
18. UTYLIZACJA URZĄDZENIA	93
19. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	94

1. UŻYTKOWANIE I PRZECHOWYWANIE INSTRUKCJI OBSŁUGI

Niniejsza instrukcja obsługi jest również dostępna na stronie internetowej www.lapavoni.com. Niniejsza instrukcja obsługi jest skierowana do użytkownika urządzenia, właściciela oraz instalatora i musi być zawsze dostępna do wglądu.

Instrukcja obsługi służy do wskazania zastosowania urządzenia przewidzianego w założeniach projektowych, jego charakterystyki technicznej oraz wskazówek dotyczących prawidłowego użytkowania, czyszczenia, regulacji; zawiera również ważne wskazówki dotyczące konserwacji, wszelkich pozostałych zagrożeń, a w każdym razie operacji, które należy wykonywać ze szczególną ostrożnością.

Niniejszą instrukcję należy traktować jako część urządzenia i należy ją ZACHOWAĆ DO PRZYSZŁYCH ODNIESIEN, aż do ostatecznej utylizacji urządzenia.

W przypadku utraty lub uszkodzenia użytkownik może zwrócić się do producenta lub sprzedawcy z prośbą o nową instrukcję, podając model urządzenia i numer seryjny widoczny na tabliczce znamionowej.

Niniejsza instrukcja odzwierciedla aktualny stan wiedzy w momencie jej przygotowania; producent zastrzega sobie prawo do aktualizacji produkcji i kolejnych instrukcji, bez obowiązku aktualizacji poprzednich wersji.

Firma LA PAVONI S.p.A. nie ponosi żadnej odpowiedzialności za ewentualne uszkodzenia, które mogą bezpośrednio lub pośrednio dotyczyć osób lub mienia w efekcie:

- nieprzestrzegania wszystkich zaleceń obowiązujących przepisów bezpieczeństwa;
- nieprawidłowej instalacji;
- wad zasilania;
- nieprzewidzianego lub nieprawidłowego użytkowania ekspresu do kawy;
- użytkowania niezgodnego z wyraźnie określonymi postanowieniami niniejszej publikacji;
- poważnych braków w planowanej i zalecanej konserwacji;
- modyfikacji maszyny lub jakichkolwiek nieupoważnionych interwencji;
- użytkowania nieoryginalnych lub nieprzeznaczonych dla danego modelu części zamiennych;
- całkowitego lub nawet częściowego nieprzestrzegania instrukcji;

- zdarzeń wyjątkowych.

2. FUNKCJA URZĄDZENIA

Niniejsze urządzenie przeznaczone jest do profesjonalnego przygotowywania kawy espresso z mieszanki kawy, do pobierania i dozowania wody i/lub pary.

Jego komponenty są wykonane z nietoksycznych i trwałych materiałów i są łatwo dostępne podczas czyszczenia i konserwacji.

Użytkownik powinien uważnie i ze zrozumieniem przeczytać instrukcje zawarte w podręczniku, aby zapewnić prawidłowe działanie urządzenia.

Hałas akustyczny urządzenia nie przekracza 70 dB.

3. MONTAŻ

(Rys. 1)

- A. Sieć wodociągowa.
- B. Odpływ.
- D. Wyłącznik ochronny.
- E. Zmiękcacz wody.
- F. Zawór zasilania bojlera.
- G. Miska spustowa.
- I. Przewód zasilający.

Przed przystąpieniem do instalacji należy sprawdzić, czy:

- nie ma wgnieceń, śladów uderzeń ani deformacji;
- nie ma mokrych obszarów ani śladów, które mogłyby prowadzić do założenia, że opakowanie było narażone na działanie niekorzystnych warunków atmosferycznych;
- nie ma śladów naruszeń.

Po sprawdzeniu, że transport został przeprowadzony prawidłowo, przystąpić do instalacji.

Upewnić się, że urządzenie jest zainstalowane na poziomej powierzchni o wysokości co najmniej 90 cm, odpowiedniej do utrzymania jego ciężaru, zachowując wolną przestrzeń co najmniej 30 cm wokół urządzenia.

Następnie przystąpić do instalacji, postępując zgodnie z kolejnością czynności opisaną poniżej.

3-1. PODŁĄCZANIE DO SIECI WODOCIĄGOWEJ

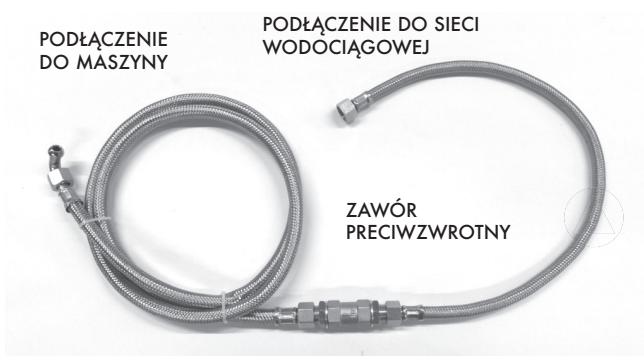


Urządzenie musi być zasilane wodą o twardości powyżej 8°F. Nie można używać węży i uszczelek, które były już używane.



W obwodzie doprowadzania wody do urządzenia zaleca się zainstalowanie

zmiękczacza wody.



Używać wyłącznie rurki dostarczonej z urządzeniem.

NIE UŻYWAĆ INNYCH RUREK.

Upewnić się, że w sieci wodociągowej, do której będzie podłączone urządzenie, płynie woda pitna. Podłączenie opisywanego urządzenia do sieci wodociągowej powinno odbywać się zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju użytkownika. Maksymalne ciśnienie sieci wodociągowej na wlocie do urządzenia nie powinno przekraczać 0,65 MPa.

- Podłączyć zmiękczac (E) do sieci wodociągowej (A).



Przed podłączeniem zmięczacza do urządzenia przepłukać je, aż woda będzie czysta, a następnie podłączyć zmiękczac do urządzenia.

Podłączyć miskę spustową (G) do odpływu (B).

Jeśli ciśnienie sieci przekracza 0,5 MPa (5 barów), zaleca się zainstalowanie reduktora ciśnienia dostosowanego do wysokiego ciśnienia (urządzenia, w którym jakiegokolwiek wzrost ciśnienia sieci nie wpływa na ciśnienie na wyjściu).

3-2. PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE



Przed przystąpieniem do podłączenia elektrycznego należy upewnić się, że napięcie odpowiada charakterystyce wskazanej na tabliczce CE.

Sprawdzić, czy linia zasilania elektrycznego jest w stanie wytrzymać obciążenie urządzenia.

Podłączyć do gniazda uziemienia zgodnego z obowiązującymi normami.

W związku z tym należy sprawdzić, czy przewód zasilający jest sprawny i zgodny z krajowymi i europejskimi przepisami bezpieczeństwa.

Użytkownik musi zapewnić zasilanie urządzenia poprzez zabezpieczenie linii za pomocą wyłącznika bezpieczeństwa (wyłącznika automatycznego)

odpowiedniego do przepisów obowiązujących w danym kraju.

Podłączyć przewód zasilający (I) do linii zasilania za pomocą wielobiegunowego przełącznika (D) do odłączania sieci, z rozstawem styków co najmniej 3 mm, co umożliwi całkowite odłączenie w warunkach przepięcia kategorii III.

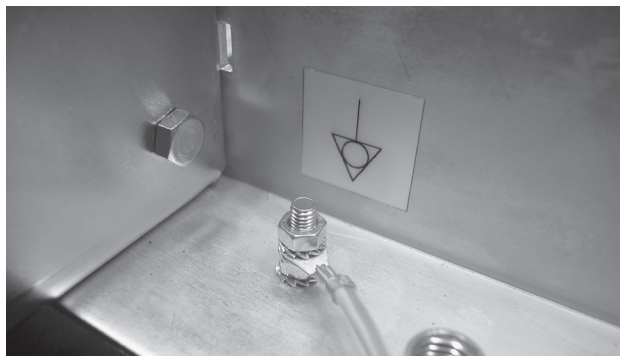
Informacje na temat zmiany napięcia znajdują się na schemacie na skrzynce wyłącznika głównego.



Konieczne jest podłączenie żółto-zielonego kabla do uziemienia pomieszczenia.

Urządzenie wyposażone jest w zacisk ekwipotencjalny znajdujący się pod tałą ociekową i oznaczony następującym symbolem

Zacisk jest w stanie pomieścić kable o przekroju od 2,5 mm do 6 mm. Do podłączenia należy użyć końcówki kablowej dostarczonej wraz z urządzeniem.



Jednofazowe podłączenie ekspresu do kawy jest dozwolone wyłącznie w pomieszczeniach, w których instalacja elektryczna gwarantuje impedancję odniesienia odpowiednią do poboru prądu przez urządzenie.

4. OPIS URZĄDZENIA

1. Wyłącznik główny
2. Kratka na filiżanki
3. Włączanie grzałki
4. Panel przedni
5. Wyświetlacz dotykowy
6. 1 zwykła kawa
7. Manometr kontroli ciśnienia w bojlerze
8. Podświetlany włącznik podgrzewacza filiżanek
9. Wyświetlacz timera
10. Dysza pary
11. Manometr kontroli ciśnienia pompy
12. Wylewka dozowania gorącej wody
13. Pokrętko/dźwignia zaworu pary

14. Przycisk dozowania gorącej wody
15. 2 zwykłe kawy
16. Stop sterowanie blokiem/dozowanie ciągłe
17. 1 długa kawa
18. Kratka na filiżanki
19. Pokrętko/dźwignia zaworu pary
20. Korpus bloku zaparzającego
21. Uchwyt filtra
22. Dolna tacka ociekowa
23. Kratka tacki ociekowej
24. 2 długie kawy
25. Przycisk ręcznego ładowania wody
26. Wskaźnik poziomu wody

5. URUCHAMIANIE

Po wykonaniu połączeń hydraulicznych i elektrycznych urządzenie można uruchomić. Otworzyć zawór sieci wodociągowej (**A**). Zamknąć wyłącznik ochrony (**D**). Nacisnąć wyłącznik główny (**1**), zaświeci się lampka sygnalizacyjna urządzenia pod napięciem.

Funkcja samoczynnego zapewniania odpowiedniego poziomu wody będzie działać, dopóki woda w bojlerze nie osiągnie automatycznie pozycję pośrednią między MIN a MAX na wskaźniku poziomu (**26**).

Podczas pierwszej operacji napełniania bojlera może wystąpić przekroczenie limitu czasu napełniania (migające diody panelu przycisków); w tej fazie jest to normalne, ponieważ napełnianie z pustego bojlera trwa dłużej niż ustawiony limit czasu bezpieczeństwa (120 s).

Wyłączyć urządzenie wyłącznikiem głównym i włączyć je ponownie. Urządzenie wznowi operację napełniania do momentu prawidłowego napełnienia.

UWAGA Czynność tę można powtórzyć dwa lub trzy razy.

Po zakończeniu operacji automatycznego napełniania wodą, znacisnąć przełącznik (**3**) aby uruchomić grzałkę do podgrzania wody (tylko w wersji Geniale "M").

Następnie należy poczekać, aż urządzenie osiągnie ciśnienie robocze wynoszące od 1,1 do 1,3 bara, kontrolując na manometrze ciśnienie bojlera (**7**). Jeśli urządzenie nie ustabilizuje się na wskazanych wartościach, presostat musi zostać skalibrowany zgodnie z opisem w punkcie 6.1.

Następnie sprawdzić ciśnienie na manometrze pompy (**11**), uruchamiając blok z włożonym uchwytem filtra wypełnionym odpowiednio zmieloną i dobrze dociśniętą kawą w odpowiedniej ilości, aby uzyskać rzeczywiste

ciśnienie robocze 8/9 barów. Jeśli wymagana jest ponowna kalibracja ciśnienia pompy, należy ją przeprowadzić zgodnie z opisem w punkcie 6.2. Urządzenie jest teraz gotowe do użycia.

Funkcja autopoziomowania zostanie uruchomiona do napełnienia wody w bojlerze, aż osiągnie ona automatycznie zaprogramowany poziom; kontrola poziomu wody w bojlerze jest automatyczna, a przywrócenie poziomu odbędzie się automatycznie.

Należy okresowo sprawdzać poziom wody w bojlerze, który nie powinien spaść poniżej MIN na wskaźniku poziomu (**26**); w razie potrzeby należy przywrócić poziom, naciskając przycisk ładowania wody do bojlera (**25**).



Brak wody w bojlerze podczas pracy urządzenia powoduje uszkodzenie grzałki, która musi zostać wymieniona przez autoryzowane centrum serwisowe.

Podczas uruchamiania:

gdy manometr kontroli ciśnienia w bojlerze (**7**) wskazuje ciśnienie na poziomie około 0,5 bara, należy powoli odkręcić pokrętko zaworu pary (**13-19**), aby wypuścić powietrze znajdujące się w bojlerze i poczekać, aż z dyszy pary (**10**) zacznie wydobywać się para, a następnie zakręcić pokrętko. Poczekać, aż urządzenie osiągnie ciśnienie robocze i równowagę termiczną po 35-45 minutach.



Nie należy naciskać przycisku wyłącznika dozowania gorącej wody lub zaworu, dopóki nie zostanie osiągnięte prawidłowe ciśnienie robocze 1,1 bara wskazywane przez manometr kontroli ciśnienia w bojlerze (**7**).

5-1. PRESOSTAT (tylko wersja Geniale "M")

Zadaniem widocznego na rysunku presostatu jest utrzymywanie na stałym poziomie ciśnienia w bojlerze poprzez włączanie lub wyłączanie grzałki elektrycznej.

Niniejszy presostat jest wyregulowany już na etapie odbioru urządzenia na 1,1 – 1,3 bara.

6. PRZYRZĄDZANIE KAWY

Aby uzyskać doskonałe espresso, ważne jest używanie wysokiej jakości kawy, mocno palonej i odpowiednio zmielonej; zmielenie jest prawidłowe, gdy czas dozowania kawy to od 15

do 18 sekund w przypadku jednej filiżanki i od 30 do 35 sekund w przypadku dwóch filiżanek. Kawa powinna zostać zmielona tuż przed zaparzeniem jej, ponieważ zmielona kawa po krótkim czasie traci swój aromat; jeśli kawa będzie zbyt grubo zmielona, będzie miała jasny kolor i będzie słaba, a na jej powierzchni nie powstanie pianka, natomiast jeśli będzie zbyt drobna, powstanie ciemna i mocna kawa, z niewielką ilością pianki. Ciepłe filiżanki pozwalają utrzymać właściwą temperaturę kawy już po jej zaparzeniu. Dlatego filiżanki, przed ich użyciem, zaleca się umieszczać na szerokiej tacce do podgrzewania filiżanek (18), która wykorzystuje ciepło generowane przez bojler.

Na urządzeniach wyposażonych w elektryczny podgrzewacz filiżanek, filiżanki są podgrzewane po naciśnięciu przycisku (8), a lampka sygnalizacyjna wewnątrz przycisku zaświeci się, wskazując, że podgrzewacz filiżanek działa. Aby wyłączyć podgrzewacz filiżanek, nacisnąć ponownie przycisk (8).



Unikać zakrywania tacki do podgrzewania filiżanek tkaninami, podkładkami filcowymi itd.

Po włożeniu filtra do odpowiedniego gniazda w uchwycie filtra (21), wypełnić filtr dawką kawy mielonej, tak aby uzyskać 1 lub 2 filiżanki (7 g - 14 g), wyrównać i docisnąć tamperem, wyczyścić krawędź filtra z ewentualnych pozostałości kawy i przyłożyć uchwyt filtra do korpusu bloku zaparzącego (20) oraz przesunąć w prawo, aby go przymocować do bloku.

Ustawić filiżanki pod wylewkami i rozpocząć dozowanie kawy z użyciem przycisku (16). Po uzyskaniu żądanej ilości kawy należy przerwać dozowanie oddziałując na przycisk (16) i zostawić uchwyt filtra zaczepiony o blok.

W celu zaparzenia kolejnych kaw należy wyjąć uchwyt filtra (21) z bloku zaparzącego,, przesuwając go w lewo, usunąć fusy z filtra i powtórzyć wyżej opisane czynności.



Zaleca się nie dotykać bloku zaparzącego i dysz pary oraz gorącej wody, gdy urządzenie działa, a żeby uniknąć możliwych oparzeń, nie należy absolutnie wkładać rąk pod blok oraz dysze w trakcie dozowania napojów.

Aby uchwyt filtra miał zawsze optymalną temperaturę, zaleca się – w trakcie dnia pracy – pozostawiać go, z filtrami i fusami kawy, w bloku zaparzącym.



W nowym urządzeniu uchwyt filtra może wydawać się niewyśrodkowany (ustawiony nieprostopadle do urządzenia), jak pokazano na rysunku, nie zakłóca to jednak prawidłowego jego działania. Po krótkim okresie użytkowania uchwyt filtra stopniowo będzie znajdował się coraz bliżej swojego prawidłowego położenia.

(Rys. 4)

A. Położenie zamkniętego uchwytu filtra w nowym urządzeniu.

B. Położenie zamkniętego uchwytu filtra w urządzeniu po krótkim okresie użytkowania.

7. PARZENIE KAWY

7-1. MODEL DESIDERIO "V"

Ekspres do kawy z elektronicznym dozowaniem, regulacją temperatury poszczególnych bloków i bojlera w technologii Termopid.

Ekran dotykowy do sterowania dozowaniem z czterema programowalnymi poziomami dozowania, czasowym dozowaniem gorącej wody. Wyświetlacz timera wskazujący temperaturę bloku i czas parzenia kawy.

Wzmocnione stałą, podświetlane przyciski do sterowania dozowaniem kawy i gorącej wody.

7-2. MODEL GENIALE "V"

Ekspres do kawy z elektronicznym dozowaniem i regulacją temperatury bojlera w technologii Termopid.

Wyświetlacz timera wskazujący temperaturę bojlera i czas parzenia kawy.

Wzmocnione stałą, podświetlane przyciski do sterowania dozowaniem, z czterema programowalnymi poziomami dozowania, czasowym dozowaniem gorącej wody.

7-3. MODEL GENIALE "M"

Ekspres do kawy z półautomatycznymi blokami o dozowaniu ciągłym z zaworem elektromagnetycznym. Kawa jest dozowana poprzez naciśnięcie podświetlanego przełącznika (16). Przełącznik aktywuje pompę elektryczną, która prześle wodę pod ciśnieniem do bloku i zawór elektromagnetyczny, który otwiera blok, aby umożliwić odpowiednio podgrzanej wodzie

zwilżenie zmielonej kawy w celu uzyskania najpierw preinfuzji, a następnie infuzji. Po osiągnięciu żądanej ilości kawy, ponownie nacisnąć podświetlany przełącznik, aby przerwać dozowanie.

8. INSTRUKCJA PROGRAMOWANIA WYŚWIETLACZA DOTYKOWEGO (TYLKO MODEL "DESIDERIO V")

Za pomocą wyświetlacza dotykowego (5) możliwa jest ingerencja w programowanie.

Na poniższym rysunku widać 8 stref dotykowych, za pomocą których można wchodzić w interakcje i poruszać się po różnych menu na wyświetlaczu.

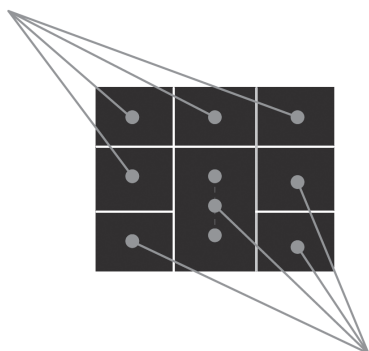
8-1. WIZUALIZACJA IDLE-OFF (Rys. 5)

Wyświetlacz dotykowy (5) w stanie IDLE-OFF wskazuje następującą grafikę:

A - wejście PROGRAMOWANIE TECHNIKA

B - włącza urządzenie

pikolak



pikolak

8-2. WYŚWIETLANIE STRONY 1 (Rys. 6)

Wyświetlacz dotykowy (5) w stanie IDLE-ON wskazuje następującą grafikę:

A - temperatura bloku1 i aktywność grzałki podgrzewania, alarmy AL1, AL2, AL3

B - temperatura bloku2 i aktywność grzałki podgrzewania, alarmy AL1, AL2, AL3

C - temperatura bloku3 i aktywność grzałki podgrzewania, alarmy AL1, AL2, AL3

AL1 - zwarcie sondy temperatury bloku

AL2 - przerwana sonda temperatury bloku

AL3 - brak impulsów z przepływomierza bloku

D - temperatura bojlera pary i aktywność grzałki podgrzewania

F - poziom bojlera pary

G - wybrana strona (czerwony kolor)

8-3. WYŚWIETLANIE STRONY 2 (Rys. 7)

Wyświetlacz dotykowy (5) po uzyskaniu dostępu

do strony 2 wskazuje następującą grafikę:

A - temperatura bloku1 i ilość zaparzonej kawy w ml

B - temperatura bloku2 i ilość zaparzonej kawy w ml

C - temperatura bloku3 i ilość zaparzonej kawy w ml

D - czas dozowania bloku1

E - czas dozowania bloku2

F - czas dozowania bloku3

G - wybrana strona (czerwony kolor)

8-4. WYŚWIETLANIE STRONY 3 (Rys. 8)

Wyświetlacz dotykowy (5) po uzyskaniu dostępu do strony 3 wskazuje następującą grafikę:

A - wyświetlanie alarmów

C - liczba wykonanych dozowań kawy

D - automatyczne włączanie

E - wyłączenie urządzenia

F - łączna ilość dozowań

G - wybrana strona (czerwony kolor)

8-5. WYŚWIETLANIE STRONY 4

Na stronie 4 zawarta jest nazwa/symbol klienta.

Ze strony IDLE-OFF za pomocą odpowiedniej ikony (patrz poprzednie strony) można uzyskać dostęp do PROGRAMOWANIA po wprowadzeniu hasła.

8-6. WYŚWIETLANIE STRONY HASŁA (Rys. 9)

A - zwiększenie wartości

B - enter

C - do przodu

D - powrót

E - zmniejszenie wartości

F - pierwsza cyfra hasła

G - druga cyfra hasła

H - trzecia cyfra hasła

I - czwarta cyfra hasła

L - piąta cyfra hasła

8-7. WYŚWIETLANIE MENU PROGRAMOWANIA (Rys. 10).

Parametry programowania są podzielone na 3 poziomy chronione hasłami, aby zagwarantować dostęp do parametrów "krytycznych" jedynie upoważnionemu personelowi.

- Poziom fabryczny: umożliwia dostęp do wszystkich parametrów;

- Poziom techniczny: umożliwia dostęp do parametrów technicznych i baristy;

- Poziom barista/operator: umożliwia dostęp tylko do parametrów baristy.

A - parametry FABRYCZNE

B - parametry TECHNICZNE

C - parametry BARISTA (hasło, którego nie należy

ujawniać 33333)

D - powrót

W menu BARISTA obecne są następujące strony (hasło 33333)

- Język
- Data
- Godzina
- Dzień tygodnia
- Włączanie preinfuzji: ON (domyślne)
- Cykle konserwacji: 0000 (domyślne)
- Jednostka miary Temperatura: °C (domyślne)
- Nazwa urządzenia: DESIDERIO
- Temperatura (T°SET) Bojler pary: 120°C (domyślne)
- Temperatura (T°SET) Blok 1: 89°C (domyślne)
- Temperatura (T°SET) Blok 2: 89°C (domyślne)
- Temperatura (T°SET) Blok 3: 89°C (domyślne)
- Maks. liczba litrów dla ostrzeżenia o alarmie filtra: 0000 (domyślne)
- Temperatura Economy bojlera pary: 105°C (domyślne)
- Czas oczekiwania przed przełączeniem na tryb Economy (eco): 120 MIN (domyślne)
- Temperatura Economy bloków: 75°C (domyślne)
- Zmiana hasła
- Zmiana hasła (Rys. 11)

A - przewijanie menu DO TYŁU

B - przewijanie menu DO PRZODU

C - ZWIĘKSZENIE wartości

D - ENTER

E - POWRÓT

F - ZMNIJSZENIE wartości

G - parametr do modyfikacji

9. INSTRUKCJA DOTYCZĄCE PROGRAMOWANIA I DOZOWANIA KAWY (MODEL DESIDERIO I GENIALE "V") (Rys. 2)

Specyfikacja przycisków:

- 6. 1 zwykła kawa.
- 15. 2 zwykłe kawy.
- 17. 1 długa kawa.
- 24. 2 długie kawy.
- 16. Stop sterowanie blokiem / dozowanie ciągłe.

Przycisk **(16)** służy do ciągłego dozowania i zatrzymywania.

Urządzenie pełni zatem podwójną funkcję:

A. Po naciśnięciu przycisku **(16)** urządzenie staje się półautomatyczne.

- B. Po naciśnięciu 4 przycisków wyboru, urządzenie przechodzi do elektronicznego dozowania objętościowego.

Przytrzymując przycisk **(16)** przez 5 sekund, urządzenie wejdzie w tryb programowania, co zostanie zasygnalizowane miganiem z niską częstotliwością diody LED.

Zwolnić przycisk programowania (dioda LED będzie nadal migać); w ciągu 30 sekund nacisnąć przycisk bloku, na którym chce się zaprogramować dawkę kawy; w tym momencie rozpocznie się dozowanie; po osiągnięciu żądanej dawki nacisnąć dowolny przycisk tego samego bloku, aby przerwać dozowanie; dawka zostanie zapisana, a urządzenie wyjdzie ze stanu programowania (migająca dioda LED zgaśnie).

1. Operację tę należy powtórzyć dla pozostałych przycisków wyboru różnych bloków.

2. Tę samą operację należy powtórzyć, jeśli dawka ma zostać skorygowana w mniejszym lub większym stopniu.

3. Programując pierwszy blok od lewej, programowanie zostanie przeniesione na pozostałe bloki. Nie wpływa to na możliwość zaprogramowania pozostałych bloków niezależnie od pierwszego, za pomocą operacji opisanych powyżej.

9-1. INSTRUKCJA PROGRAMOWANIA DOZOWANIA WODY

Przytrzymując przycisk **(16)** przez 5 sekund, urządzenie wejdzie w tryb programowania, zwolnić przycisk programowania (dioda LED będzie nadal migać); w ciągu 30 sekund nacisnąć przycisk wyłącznika dozowania gorącej wody **(14)**, rozpocznie się dozowanie gorącej wody z zaworu **(12)**; po osiągnięciu żądanej dawki, nacisnąć przycisk wyłącznika dozowania gorącej wody, aby przerwać dozowanie wody. Dioda LED zgaśnie, dawka zostanie zapisana, a urządzenie wyjdzie ze stanu programowania.

9-2. FUNKCJE SPECJALNE PANELU PRZYCISKÓW - model "DESIDERIO"

A. Wyłączanie urządzenia

Gdy urządzenie jest włączone, można je przełączyć w stan IDLE-OFF, naciskając i przytrzymując przycisk **(16)**, a następnie przycisk **(17)**.

Aby ponownie włączyć urządzenie, nacisnąć przycisk **(17)**.



Poniższa kombinacja działa na panelu przycisków sterowania pierwszego bloku zaparzającego.

B. Wyłączanie i włączanie podgrzewania

poszczególnych bloków

Podgrzewanie poszczególnych bloków można wyłączyć, przytrzymując przycisk **(16)**, a następnie przycisk **(15)**.

Aby ponownie włączyć podgrzewanie, należy nacisnąć ponownie przycisk **(16)**, a następnie przycisk **(15)**.

C. Mycie

Funkcję cyklu mycia można aktywować dla każdego bloku, naciskając i przytrzymując przycisk **(16)**, a następnie przycisk **(6)**.

Zawór elektromagnetyczny wybranego bloku i pompa są włączane na 5 kolejnych dozowań trwających około 10 sekund każde, z przerwą 3-sekundową pomiędzy nimi.

9-3. FUNKCJE SPECJALNE PANELU PRZYCISKÓW - MODEL "GENIALE V"

Przeprowadzić ustawienia z panelu przycisków bloku zaparzającego 1.

1. Wyłączanie urządzenia

Gdy urządzenie jest włączone, można je przełączyć w stan IDLE-OFF, naciskając i przytrzymując przycisk **(16)**, a następnie przycisk **(17)**.

Aby ponownie włączyć urządzenie, nacisnąć przycisk **(17)**.



Poniższa kombinacja działa na panelu przycisków sterowania pierwszego bloku zaparzającego.

2. Mycie

Funkcję cyklu mycia można aktywować dla każdego bloku, naciskając i przytrzymując przycisk **(16)**, a następnie przycisk **(6)**.

Zawór elektromagnetyczny wybranego bloku i pompa są włączane na 5 kolejnych dozowań trwających około 10 sekund każde, z przerwą 3-sekundową pomiędzy nimi.

3. Oświetlenie LED panelu przycisków

Wyłączyć urządzenie za pomocą wyłącznika głównego **(1)**.

Aby włączyć diody LED, nacisnąć i przytrzymać przycisk **(16)** + przycisk **(6)**; włączyć urządzenie przełącznikiem **(1)**; po 5 sekundach przyciski 6 i 17 zaświecą się, a na wyświetlaczu **(9)** pojawi się komunikat LED ON; potwierdzić przyciskiem **(17)**.

Aby wyłączyć diody LED, nacisnąć i przytrzymać przycisk **(16)** + przycisk **(15)**; włączyć urządzenie przełącznikiem **(6)**; po 5 sekundach zaświecą się przyciski **(15)** i **(16)** a na wyświetlaczu **(9)** pojawi się komunikat LED OFF; potwierdzić przyciskiem **(17)**.

4. Preinfuzja ON/OFF

Wyłączyć urządzenie za pomocą wyłącznika głównego **(1)**.

Aby włączyć preinfuzję, nacisnąć i przytrzymać przycisk **(6)**; włączyć urządzenie przełącznikiem **(1)**; po 5 sekundach zaświeci się przycisk **(6)**, a na wyświetlaczu **(9)** pojawi się komunikat PRE ON; potwierdzić przyciskiem **(17)**.

Aby wyłączyć preinfuzję, nacisnąć i przytrzymać przycisk **(15)**; włączyć urządzenie przełącznikiem **(6)**; po 5 sekundach zaświeci się przycisk **(15)**, a na wyświetlaczu **(9)** pojawi się komunikat PRE OFF; potwierdzić przyciskiem **(17)**.

5. Dezaktywacja preinfuzji dozowania przyciski 17 i 24

Wyłączyć urządzenie za pomocą wyłącznika głównego **(1)**.

Programowanie ustawione jest na dozowanie przyciskami **(6)** - **(15)** - **(17)** - **(24)**. Aby wyłączyć preinfuzję tylko na przyciskach **(17)** i **(24)**, nacisnąć przycisk **(6)** + przycisk **(15)**; włączyć urządzenie przełącznikiem **(1)**; po 5 sekundach zaświecą się przyciski **(6)** i **(15)**, a na wyświetlaczu **(9)** pojawi się napis P34 ON lub OFF; potwierdzić przyciskiem **(17)**.

6. Parametry jednostki miary (C°/F) i temperatury bojlera

Przejdź do stanu IDLE-OFF, przytrzymując przycisk **(16)**, a następnie przycisk **(17)**.

Nacisnąć przycisk **(16)** przez co najmniej 5 sek., aż na wyświetlaczu pojawi się F01 (jednostka miary); potwierdzić przyciskiem **(16)**.

Nacisnąć przyciski **(6)** i **(15)**, aby wybrać jednostkę miary C° lub F; potwierdzić przyciskiem **(16)**.

Nacisnąć przycisk **(16)**, aż na wyświetlaczu pojawi się F02 i potwierdzić przyciskiem **(16)**.

Naciskając przyciski **(6)** i **(15)** (+ / -), można zmieniać wartość temperatury; potwierdzić przyciskiem **(16)**.

Powrót do trybu IDLE ON następuje po przytrzymaniu przycisku **(16)**, a następnie przycisku **(17)**.

7. Przywracanie ustawień fabrycznych

Przejdź do stanu IDLE-OFF, przytrzymując przycisk **(16)**, a następnie przycisk **(17)**.

Nacisnąć i przytrzymać przyciski **(6)** + **(16)** + **(17)**; po 5 sekundach podświetlają się przyciski **(6)** - **(16)** - **(17)**, a wyświetlacz **(9)** wskaże napis PRS.

10. PARZENIE KAWY

Aby przyrządzić kawę, nacisnąć wybrany przycisk sterowania blokiem, tylko dioda LED wybranej

dawki pozostanie zapalona i rozpocznie się dozowanie kawy, które zostanie automatycznie przerwane po osiągnięciu wcześniej zaprogramowanej ilości. Zaprzeszanie dozowania zostanie zasygnalizowane włączeniem diod LED na całym panelu przycisków.

Dozowanie można przerwać (lub anulować wybór), naciskając dowolny przycisk na sterowaniu blokiem.

Oprócz przerywania dozowania lub anulowania wyboru, przycisk **(16)** ma również funkcję dozownika ciągłego, tj. dawka nie jest z góry określona, a blok będzie kontynuować dozowanie kawy do momentu ponownego naciśnięcia przycisku w celu przerywania dozowania z bloku.

W modelu "Geniale V" wyświetlacz **(9)**, który w fazie gotowości wskazuje temperaturę bojlera, podczas dozowania wskazuje czas dozowania kawy.

Jeśli kawa jest zmielona zbyt drobno lub ilość kawy w filtrze jest zbyt duża, naciśnięcie jednego z czterech przełączników sterujących nie spowoduje aktywacji procesu parzenia kawy; po 10 kolejnych sekundach dioda LED odpowiadająca wybranej dawce zaczyna migać i włącza się sygnalizacja alarmowa AL3. Na wyświetlaczu pojawi się migający trójkąt; aby wyświetlić alarm, należy przejść do strony wyświetlania alarmów.

Aby ponownie włączyć urządzenie, należy wyjąć uchwyt filtra i wymienić kawę znajdującą się w filtrze, a następnie nacisnąć wyłącznik główny **(1)** w celu wyłączenia i ponownego włączenia urządzenia.



Zaleca się dozowanie do maksymalnie 60 sekund. Aby uniknąć zablokowania urządzenia, jeśli w ciągu 10 sekund parzenie kawy nadal się nie rozpoczęło, należy nacisnąć jeden z przycisków wyboru, aby anulować polecenie, wymienić kawę zawartą w filtrze i powtórzyć operację parzenia.

10-1. PREINFUZJA



Ustawienia dokonane na bloku 1 (oddziałując na pierwszą klawiaturę), są również automatycznie kopiowane na wszystkich innych blokach.

Nasze oprogramowanie umożliwia skonfigurowanie dozowania w taki sposób, aby dozowanie kontrolowanych objętościowo dawek kawy było poprzedzone preinfuzją.

Dozowanie dawki po czasie 1 (ON) jest przerywane na czas 2 (OFF), a następnie wznowiane w celu zakończenia dozowania wybranej dawki.

Po naciśnięciu jednego z przycisków dozowania kontrolowanego objętościowo, normalny cykl dozowania jest poprzedzony krótkim strumieniem wody używanym do zwilżenia kapsułki kawy przed rozpoczęciem właściwego cyklu dozowania. Funkcja ta umożliwia lepsze wykorzystanie kapsułek kawy.

11. DOZOWANIE GORĄCEJ WODY

11-1. MODELE Z PRZYCISKIEM DOZOWANIA GORĄCEJ WODY

Umieścić pojemnik pod zaworem dozowania gorącej wody **(12)**, nacisnąć przycisk **(14)**, który aktywuje urządzenie zdolne do mieszania gorącej wody z zimną wodą z sieci wodociągowej w zaprogramowanej ilości.



Zaleca się dozowanie do maksymalnie 60 sekund.

12. PRZYGOTOWANIE INNYCH NAPOJÓW

12-1. MLEKO, CAPPUCCINO I INNE GORĄCE NAPOJE

Przed podgrzaniem jakiegokolwiek napoju należy ostrożnie wypuścić pewną ilość pary przez rurkę **(10)**, obracając pokrętkę / dźwignię zaworu pary **(13 - 19)** w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby usunąć ewentualne skropliny, które nagromadziły się w bojlerze. Włączyć do pojemnika płyn, który zamierza się przygotować, zanurzyć dyszę pary **(10)** w płynie i powoli obracać pokrętkę / dźwignię zaworu pary **(13 - 19)** w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara; następnie otworzyć całkowicie pokrętkę / dźwignię, aby wydobyła się duża ilość pary pozwalająca na doprowadzenie płynu do wrzenia. Aby spienić mleko do cappuccino, zaleca się stosowanie wysokiego i wąskiego pojemnika, który powinien być wypełniony do połowy. Zanurzyć dyszę pary **(10)** aż dotknie dna pojemnika i doprowadzić mleko prawie do wrzenia.

Naprzemiennie podnosić i opuszczać pojemnik

przy otwartym zaworze, dopóki nie dotknie powierzchni mleka, przez kilka sekund, aż do spienienia. Aby przyrządzić cappuccino, do gorącej kawy zaparzonej w specjalnej filiżance wlać gorące, spienione mleko.

12-2. HERBATA, HERBATKI ZIOŁOWE

Umieścić pojemnik pod zaworem dozowania gorącej wody (12), nacisnąć przycisk (14) dozowania wody, a następnie wrzucić torebkę napoju do przygotowania.

13. CZYNNOŚCI KONSERWACYJNE I CZYSZCZENIE

13-1. CZYSZCZENIE DYSZ PARY

Aby uniknąć zmiany smaku podgrzewanych napojów i zablokowania się otworów końcówki dysz pary, należy je starannie czyścić po każdym użyciu.

13-2. CODZIENNE CZYSZCZENIE

Wyplukać filtry i uchwyty filtrów we wrzącej wodzie, aby uniknąć zanieczyszczenia lub osadów z kawy i wyczyścić sitka pod pokrywą bloków zaparzących.

14. COTYGODNIOWE OPERACJE CZYSZCZENIA

14-1. CZYSZCZENIE KORPUSU BLOKU ZAPARZAJĄCEGO I SITEK

Wyjąć uchwyt filtra z korpusu bloku. Umieścić dostarczoną membranę wewnątrz filtra, wsypać łyżeczkę proszku do czyszczenia ekspresu do kawy i zamontować uchwyt filtra (21) do korpusu bloku do czyszczenia (20). Użyć dźwigni sterującej blokiem zaparzącym (16) i przerwać dozowanie po około 4-5 sekundach.

Uruchamiać i przerywać kilkakrotnie dozowanie przez około minutę, aby umożliwić usunięcie osadów kawy i kamienia.

Wyjąć membranę i uruchomić kilkakrotnie dozowanie, aby przepłukać blok zaparzący. Zaparzyć kilka kaw w celu usunięcia nieprzyjemnego smaku z sitek i z korpusu bloku zaparzącego.

Gorąca woda zalega w przewodach przez długi czas. Należy opróżnić pewną jej ilość, aby uniknąć tworzenia się ewentualnych osadów.

14-2. CZYSZCZENIE FILTRÓW I UCHWYTÓW FILTRÓW

Okresowo sprawdzać otworki filtrów celem

usunięcia z nich ewentualnych pozostałości kawy. Przygotować w odpowiednim pojemniku około jednego litra wrzącej wody z czterema łyżeczkami detergentu do ekspresów do kawy i zanurzyć w niej na 20-30 minut filtry oraz uchwyty filtrów; następnie przepłukać obficie pod bieżącą wodą.

14-3. CZYSZCZENIE DOLNEJ TACKI OCIEKOWEJ

Wyjąć kratkę z tacki ociekowej (23) i wysunąć tackę ociekową (22), a następnie wyczyścić ją z pozostałości zmielonej kawy.

14-4. CZYSZCZENIE OBUDOWY

Używać wilgotnej, nieściernej szmatki bez alkoholu lub rozpuszczalników, aby zapobiec uszkodzeniu boków i podstawy oraz malowanych części. WAŻNE! Urządzenia nie można zanurzać w wodzie ani czyścić strumieniem wody.

15. WYMIANA USZCZELKI W KORPUSIE BLOKU ZAPARZAJĄCEGO

Jeśli podczas dozowania kawa kapie z krawędzi uchwytu filtra, przyczyną może być zatkanie otworu dozującego uchwytu filtra i w takim przypadku należy oczyścić otwór; jeśli nieprawidłowość nie ustąpi lub jeśli zaczepiając uchwyt filtra na korpusie bloku, wykracza on daleko poza środek bloku, należy wymienić uszczelkę pod pokrywą.

W celu wymiany (Rys. 2), odkręcić śrubę (E) mocującą sitko, usunąć sitko (C) i spryskiwacz (B), a następnie użyć śrubokręta do podważenia bloku (A) i uszczelki (D).

Po wyjęciu uszczelki, odpowiednio wyczyścić gniazdo przed założeniem nowej uszczelki, a następnie zmontować elementy w odwrotnej kolejności niż opisano powyżej.

16. WYMIANA WODY W BOJLERZE

Co 15 do 20 dni konieczna jest wymiana wody w bojlerze, aby wyeliminować bakterie żelazowe i zagęszczenie różnych pozostałości na skutek zastoju wody.

Wyłączyć wyłącznik główny (1), wyjąć kratkę tacki ociekowej (23) i wysunąć dolną tackę ociekową (22).

Otworzyć zawór spustowy znajdujący się w otworze w lewym dolnym rogu (gdy bojler jest pod ciśnieniem), aby całkowicie spuścić wodę z bojlera. Zamknąć zawór i powtórzyć procedury

włączenia, zgodnie z opisem zawartym w innej części niniejszej instrukcji.

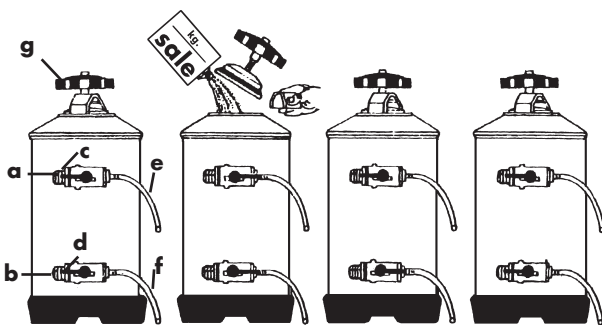
17. UŻYTKOWANIE ZMIĘKCCZACZA



Opisane poniżej czynności dotyczą zmiękczacza przedstawionego na rysunkach; jeśli posiadane urządzenie jest inne, należy postępować zgodnie z instrukcjami dołączonymi do zmiękczacza.

Wapń i magnez zawarte w wodzie wewnątrz rur cyrkulacyjnych bojlera i bloków zaparządzających uszkadzają urządzenie. Zadaniem zmiękczacza jest rozpuszczanie wapnia i magnezu oraz osadzanie ich na zawartych w nim żywicach. Aby zapobiec gromadzeniu się osadów nasycających żywice i ograniczających ich funkcje, należy je okresowo regenerować według następującego kryterium:

- 8-litrowy zmiękczacz wody do wody o twardości 40° francuskich:
 - do 400 kaw dziennie, co 10 dni
 - do 800 kaw dziennie, co 5 dni
 - do 1000 kaw dziennie, co 3 dni



- 12-litrowy zmiękczacz wody do wody o twardości 40° francuskich:
 - do 500 kaw dziennie, co 15 dni
 - do 1000 kaw dziennie, co 7 dni
 - do 1500 kaw dziennie, co 5 dni
 - do 2000 kaw dziennie, co 3 dni

Opóźnienie regeneracji oznacza pogorszenie funkcji termicznych i mechanicznych maszyny oraz smaku kawy z powodu osadzania się kamienia.

Aby zregenerować, wykonać następujące czynności.

Umieścić pusty pojemnik o pojemności co najmniej dwóch litrów pod rurką (e), obrócić dźwignię (c) i (d) w prawo, odkręcić pokrywę (g) i poczekać, aż woda spłynie z rurki (e), dodać 1,5 kg soli kuchennej w przypadku modelu 8-litrowego

lub 2 kg soli w przypadku modelu 12-litrowego, założyć pokrywę i obrócić dźwignię (c) z prawej strony na lewą, pozwalając aby słona woda spłynęła z rurki (f), aż woda stanie się ponownie słodka (czas trwania cyklu wynosi około 90 minut).

- a Wlot wody.
- b Wylot wody.
- c Zawór wlotowy.
- d Zawór wylotowy.
- i Rurka podciśnieniowa.
- f Rurka regeneracyjna.
- g Pokrętko pokrywy.

- Następnie przesunąć dźwignię (d) od prawej do lewej.
- Podczas regeneracji nie należy używać urządzenia; zaleca się odcięcie zasilania pompy, aby zapobiec jej pracy na pusto.
- Przed podłączeniem oczyszczacza do urządzenia, należy przepłukać żywice podłączając je do sieci wodociągowej i pozostawiając wodę na pięć minut.

18. UTYLIZACJA URZĄDZENIA

Jeśli ze względu na zużycie lub inne przyczyny, zdecydujesz się zaprzestać używania urządzenia, zaleca się jego wyłączenie oraz odcięcie przewodu zasilającego po wyjęciu wtyczki z gniazdka. Podczas utylizacji zaleca się oddzielenie części maszyny zgodnie z ich rodzajem (plastik, metal itp.). Następnie powierzyć tak podzielone części firmom wyspecjalizowanym w branży.

19. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

PROBLEMY	PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIA
Urządzenie nie włącza się	<ol style="list-style-type: none">1. Wyłącznik sieciowy wyłączony2. Nieprawidłowe podłączenie do sieci wodociągowej	<ol style="list-style-type: none">1. Ustawić wyłącznik główny w pozycji ON2. Skontaktować się ze specjalistami w celu sprawdzenia połączenia
Brak wody w bojlerze	<ol style="list-style-type: none">1. Zawór sieciowy zamknięty2. Zatkany filtr pompy3. Pompa silnika nie działa	<ol style="list-style-type: none">1. Otworzyć zawór sieciowy2. Wymienić filtr3. Skontaktować się z wyspecjalizowanym personelem
Brak dozowania kawy	<ol style="list-style-type: none">1. Zawór sieciowy zamknięty2. Silnik pompy nie działa3. Przepalony bezpiecznik jednostki sterującej4. Zawór elektromagnetyczny bloku nie działa5. Sterowanie blokiem nie działa	<ol style="list-style-type: none">1. Otworzyć zawór sieciowy2. Skontaktować się z wyspecjalizowanym personelem3. Skontaktować się z wyspecjalizowanym personelem4. Skontaktować się z wyspecjalizowanym personelem5. Skontaktować się z wyspecjalizowanym personelem
Z dysz nie wydobywa się para	<ol style="list-style-type: none">1. Zbyt dużo wody w bojlerze2. Uszkodzona grzałka3. Zatkany spryskiwacz4. Termostat ochronny grzałki dezaktywowany	<ol style="list-style-type: none">1. Patrz konkretny problem2. Skontaktować się z wyspecjalizowanym personelem3. Wyczyścić spryskiwacz4. Skontaktować się z wyspecjalizowanym personelem
Nadmiar wody w bojlerze	<ol style="list-style-type: none">1. Silnik pompy pozostaje włączony2. Wymiennik przedziurawiony3. Zawór elektromagnetyczny automatycznego napełniania zablokowany	<ol style="list-style-type: none">1. Skontaktować się z wyspecjalizowanym personelem2. Skontaktować się z wyspecjalizowanym personelem3. Skontaktować się z wyspecjalizowanym personelem
Wyciek wody na blat	<ol style="list-style-type: none">1. Zanieczyszczona taca spustowa2. Zatkana lub odłączona rura spustowa3. Inne wycieki	<ol style="list-style-type: none">1. Wyczyścić tackę2. Wymienić rurę spustową3. Skontaktować się z wyspecjalizowanym personelem
Mokre fusy kawy	<ol style="list-style-type: none">1. Zbyt drobna regulacja mielenia2. Blok wciąż zimny3. Zawór elektromagnetyczny nie rozładowany	<ol style="list-style-type: none">1. Wyregulować mielenie2. Poczekać, aż urządzenie osiągnie temperaturę3. Skontaktować się z wyspecjalizowanym personelem

PROBLEMY	PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIA
Zbyt wolne dozowanie kawy	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zbyt drobna regulacja mielenia 2. Zanieczyszczony uchwyt filtra 3. Zatkany blok 4. Zawór elektromagnetyczny częściowo zatkany 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wyregulować mielenie 2. Częściej wymieniać filtr i czyścić uchwyt filtra 3. Skontaktować się z wyspecjalizowanym personelem 4. Skontaktować się z wyspecjalizowanym personelem
Zbyt szybkie dozowanie kawy	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zbyt gruba regulacja mielenia 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wyregulować mielenie
Zaparzona kawa zimna	<ol style="list-style-type: none"> 1. Obecność kamienia na wymiennikach lub na grzałce 2. Utlenione styki presostatu 3. Wadliwe połączenie elektryczne 4. Grzałka częściowo przepalona 5. Termostat ochronny grzałki dezaktywowany 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Skontaktować się z wyspecjalizowanym personelem 2. Skontaktować się z wyspecjalizowanym personelem 3. Skontaktować się z wyspecjalizowanym personelem 4. Wymienić grzałkę 5. Skontaktować się z wyspecjalizowanym personelem
Zaparzona kawa zbyt gorąca	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nieprawidłowa kalibracja presostatu (tylko model GENIALE M) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wyregulować presostat oddziałując na odpowiednią śrubę (Rozdz. 6.1) (tylko model GENIALE M)

La Pavoni spa - via Privata Gorizia, 7 - San giuliano milanese (MI) - Italy - Telefono +39 02 98217.1 - Fax +39 02 9821787
www.lapavoni.com e-mail: **espresso@lapavoni.it**