FUTURMAT RIMINI SOUL



ATENCIÓN: MAQUINA DE USO EXCLUSIVAMENTE PROFESIONAL
MANUAL DE INSTRUCCIONES ES

ATTENTION: MACHINE FOR PROFESSIONAL USE ONLY
OPERATING INSTRUCTIONS EN

ATTENZIONE: MACCHINA PER USO ESCLUSIVAMENTE PROFESSIONALE
MANUALE DI ISTRUZIONI IT

ACHTUNG: NUR FÜR PROFESSIONELLE ANWENDUNG GEEIGNET
BEDIENUNGSANLEITUNG DE

ATENÇÃO: MÁQUINA PARA USO EXCLUSIVAMENTE PROFISSIONAL
MANUAL DE INSTRUÇÕES PT

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

QUALITY ESPRESSO
Capture the Essence

Ver.17-09/2021

hostelearte.com

08878800

hostelearte.com

0. Índice

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

Página

1. Indicaciones de seguridad 3

1.1 Símbolos 3

1.2 Indicaciones de seguridad ....3 - 5

2. Modelos 6

2.1 Modelos Electrónica 6

2.2 Modelos Pulser 6

3. Descripción general 7

3.1 Vista general 7

3.2 Panel de mandos 7

4. Instalación y puesta en marcha 8

4.1 Antes de la instalación 8

4.2 Instalación ....8 - 10

4.3 Programación de las dosis de café (*SM) 10

5. Limpieza y cuidados diarios 11

5.1 Limpieza externa 11

5.2 Limpieza automática de los grupos 11

5.3 Vaciado parcial de la caldera 11

5.4 Cuidados diarios ....11 - 12

6. Modos de iluminación zona de trabajo (*SM) 12

6.1 Iluminación de la zona de trabajo (*SM) 12

6.2 Modos de indicación e iluminación de botoneras (*SM) 13

7. Avisos de alarma 14

8. Condiciones de garantía 14

9. Información de contacto 14

ES

hostelearte.com

1. Indicaciones de seguridad

1.1 Símbolos

	**ADVERTENCIA** Puede causar daños.
	**INFORMACIÓN** Información que es importante o útil.
	**PELIGRO RIESGO ELÉCTRICO** Puede causar daños.

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

Guarde estas instrucciones en lugar seguro donde pueda consultarlas en caso necesario.

La utilización inadecuada de esta máquina exime a Quality Espresso de cualquier responsabilidad.

1.2 Indicaciones de seguridad

Instalación	• La máquina sólo debería ser instalada por personal técnico autorizado. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños causados por una instalación inadecuada.
Transporte	• Se recomienda la utilización de guantes y un mínimo de dos personas para el transporte manual de la máquina al punto de instalación.
Almacenaje	• La máquina debe ser almacenada en lugares con una temperatura superior a 5ºC. • En caso de almacenamiento o bien transporte de la máquina con temperaturas inferiores a 0ºC, y para evitar la congelación, se debe vaciar previamente el circuito hidráulico de la máquina. • En caso de congelación, la máquina debería colocarse en un lugar con una temperatura superior a los 10ºC y esperar a que se descongele. Bajo ninguna circunstancia, debe conectarse la máquina al circuito eléctrico antes de la descongelación.
Ubicación	• Se recomienda instalar la máquina en un lugar espacioso, libre de corrientes de aire y con una base sólida. Evite instalar la máquina sobre una superficie húmeda o caliente. • Regule la altura de la máquina a través de los pies de apoyo, la inclinación entre cualquiera de sus ejes no podrá ser superior a 1º.

hostelearte.com

Conexión eléctrica

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



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

Manipulación

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

ES

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

hostelearte.com

Consejos importantes



- Instalar la máquina sobre una base sólida.



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



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



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



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



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



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



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

hostelearte.com

2. Modelos

2.1 Modelos Electrónica (Automática)

Electrónica 2 grupos baja



Electrónica 3 grupos



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS					
Tipo de Máquina	1 Gr	Compac		2 Gr	3 Gr
		Baja	Alta		
Ancho (B; en mm)	-	490	490	710	710
Alto (A; en mm)	-	420	470	420	470
Profundo (C; en mm)	-	520	520	520	520
Peso (Kg)	-	35	45	50	54
Alim. Hidráulica (G)	-	3/8”	3/8”	3/8”	3/8”
Potencia Resistencia (W)	-	2500	2500	2600	3500
Potencia Electrica (W)	-	2700	2700	2800	3900
Capacidad de caldera (L)	-	5	53	11,5	18

Electrónica compac



Electrónica compac Tall

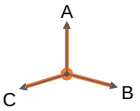


ES

2.2 Modelos Pulser (Semiautomática)

Pulser 2 grupos





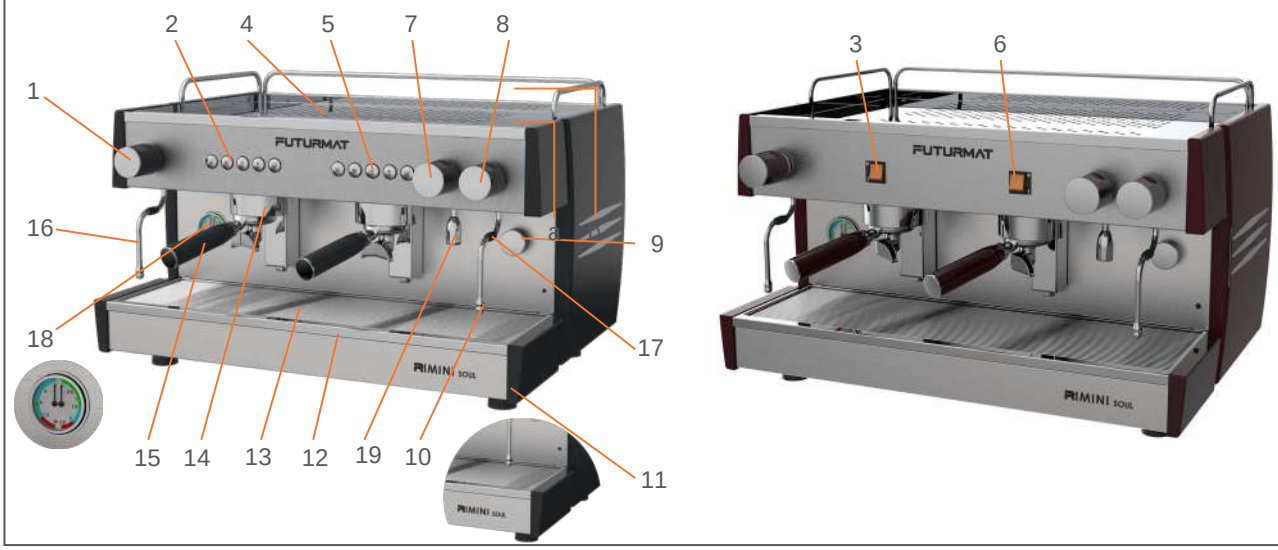
CARACTERISTICAS TECNICAS	
Tipo de Máquina	2 Gr
Ancho (B; en mm)	710
Alto (A; en mm)	420
Profundo (C; en mm)	520
Peso (Kg)	50
Alim. Hidráulica (G)	3/8”
Potencia Resistencia (W)	2600
Potencia Electrica (W)	2800
Capacidad de caldera (L)	11,5

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

hostelearte.com

3. Descripción general

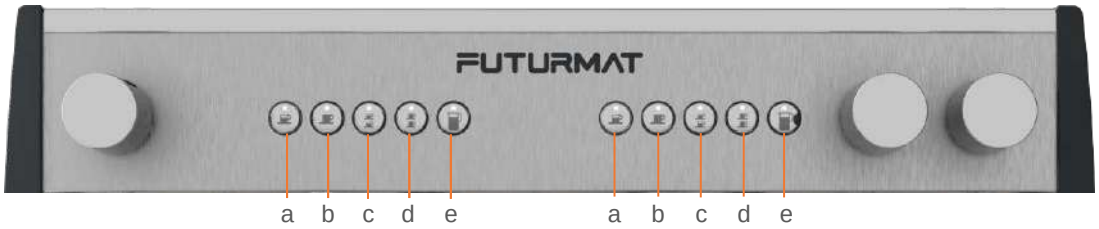
3.1 Vista general



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

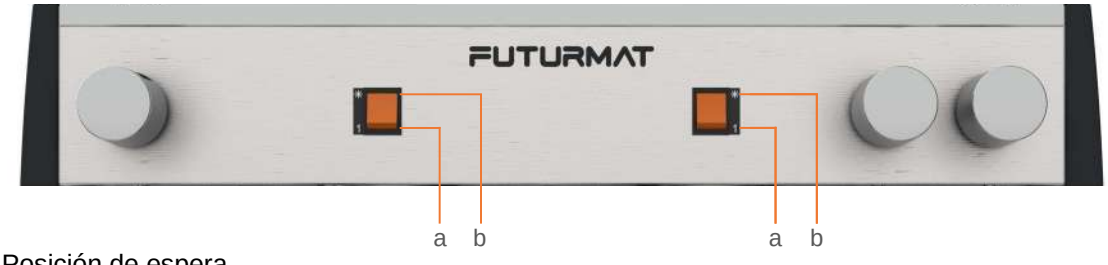
3.2 Panel de mandos

3.2.1 Botones de selección (máquina automática)



a- Pulsador un café corto
b- Pulsador café largo
c- Pulsador dos cafés cortos
d- Pulsador dos cafés largos
e- Pulsador café continuo

3.2.2 Interruptores de posición (máquina semiautomática)



a- Posición de espera
b- Posición de erogación

hostelearte.com

4. Instalación y puesta en marcha

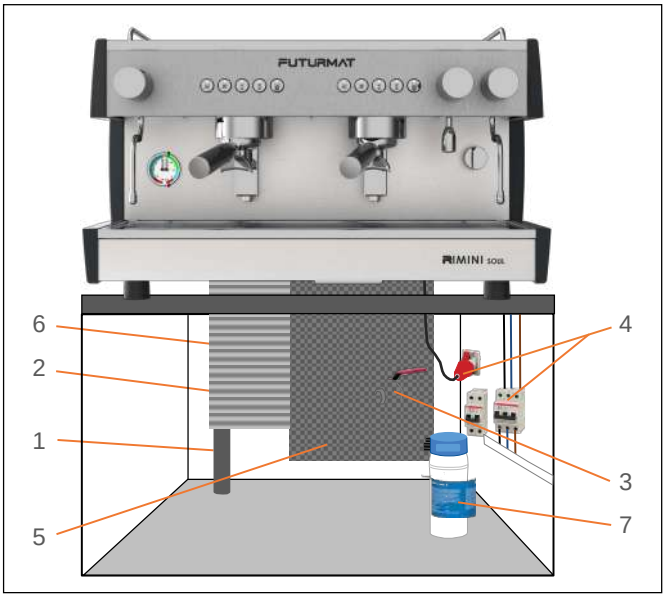
4.1 Antes de la instalación

La máquina sólo debe instalarse en lugares donde su uso y mantenimiento estén restringidos a personal capacitado.

Las temperaturas ambiente mínima y máxima para el funcionamiento correcto del aparato son de 5ºC y 35ºC.

Verificar antes de la instalación:

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



4.2 Instalación (Una vez desembalada la máquina, se deben realizar las siguientes operaciones)

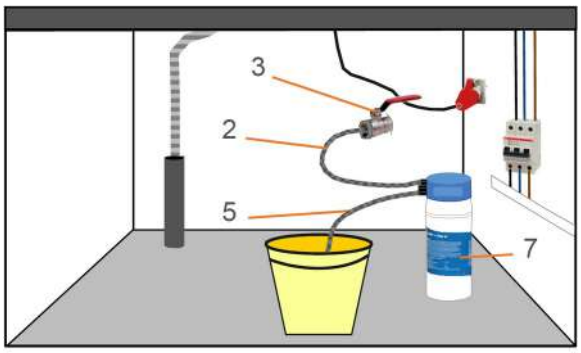
- Comprobar que el voltaje de la red es el mismo que consta en la placa de características y en la documentación de la máquina.



Instalación y Purga del Descalcificador

1

- Colocar el equipo en el lugar de trabajo correspondiente, y realizar las conexiones de agua al filtro descalcificador (7). Con el grifo de paso (3) cerrado, conectar el flexo corto (2) desde el grifo de paso (3) a la entrada del filtro descalcificador y conectar el flexo más largo (5) a la salida del filtro descalcificador.
- Purgar la salida del descalcificador abriendo el grifo de paso y siguiendo las instrucciones del fabricante. Utilizar un cubo o el mismo desagüe de la instalación para drenar el agua hasta que ésta completamente limpia.

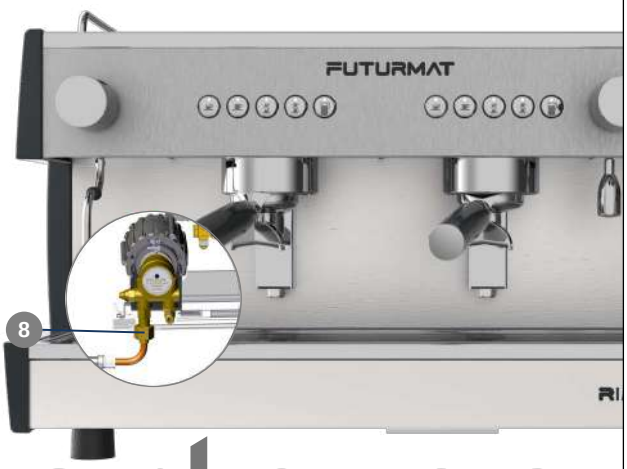


Se recomienda ajustar el descalcificador para que el agua tenga una dureza entre 5-8 dHº(8-14 fHº), para evitar incrustaciones calcáreas y obtener una calidad óptima del producto.

Conexión hidráulica y alimentación de agua

2

- Conectar la salida del filtro descalcificador a la entrada de agua de la bomba (8).
- Abrir el grifo de paso (3).
- Asegurarse que las conexiones realizadas son estancas y no hay pérdidas de agua.



ES

hostelearte.com

Instalación del tubo de desagüe

3

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



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

Conexión eléctrica

4

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



Figura a)

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

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

Puesta en marcha (Maquinas electrónicas)

5

- Girar el interruptor general en sentido horario para poner la máquina en marcha.
- Al inicio la centralita electrónica detecta que no hay nivel de agua en la caldera, activa la electroválvula de carga y la bomba, estas permanecen activas hasta que la sonda de nivel detecta el nivel de agua adecuado. Justo a partir de este momento la resistencia de la caldera se activará calentando todo el sistema.



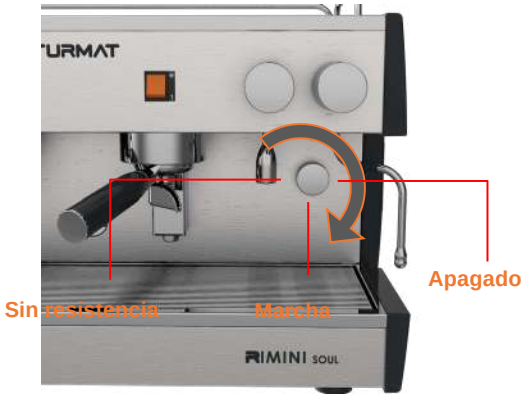
Si la centralita no detecta nivel de agua en la caldera durante un tiempo determinado, todos los leds de los pulsadores programables, permanecerán parpadeando.

La alarma desaparecerá con el apagado y posterior encendido de la máquina, (ver apartado 6, pág. 13)

Puesta en marcha (Maquinas Pulser)

5

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



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

hostelearte.com

Purgar los grupos

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







Presión de trabajo 1bar

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

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

Nota:

- Antes de programar las diferentes dosis de café, asegurarse que el punto de molido y la cantidad de café son los correctos. También comprobar que la bomba está ajustada correctamente a 9 bares de presión, haciendo café en un sólo grupo.

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

4.3 Programación de las dosis de café

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

1. <u>Entrar en programación</u>

1.1 Desconectar la alimentación de la máquina a través del interruptor general.

1.2 Pulsar el botón de continuo del grupo 1 (botonera Izquierda) y sin soltarlo, poner en marcha la máquina a través del interruptor general posicionándolo en “1”. Esperar hasta que las luces de las botoneras se apaguen.

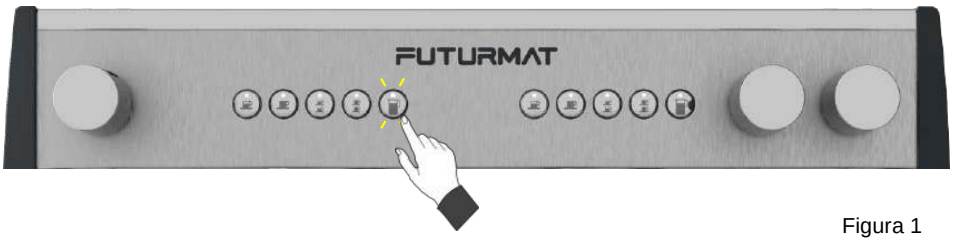


Figura 1

2. <u>Programar dosis</u>

2.1 Mantener pulsado el botón del producto que queremos programar del grupo 1 hasta que se activa la erogación de café.

2.2 Esperar hasta obtener la dosis deseada y pulsar el mismo botón para parar la erogación.

2.3 Repetir los puntos 2.1. y 2.2. para todos los pulsadores programables del grupo izquierdo.

Nota: Al programar el grupo1 (izquierdo), todos los demás grupos quedarán programados automáticamente con las mismas dosis. Si queremos obtener en cualquier grupo, dosis diferentes de las programadas en el grupo 1, continuar programando siempre de izquierda a derecha cada uno de los grupos repitiendo los puntos 2.1., 2.2. y 2.3., finalmente salir de programación.

3. <u>Salir de programación</u>

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

ES

hostelearte.com

5. Limpieza y cuidados diarios

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

5.1 Limpieza externa

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

5.2 Limpieza automática de los grupos

Limpieza de todos los grupos a la vez

5.2.1 Inicio del Ciclo de Limpieza

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



Accesorio para la limpieza del grupo

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

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

5.2.2 Paro del Ciclo de limpieza

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

Limpieza independiente para cada grupo

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

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

5.3 Vaciado parcial de la caldera manual

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

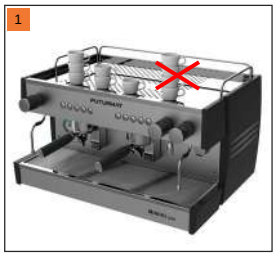
5.4 Cuidados diarios

Al inicio de la jornada	Al finalizar la jornada
1. Accionar el grupo durante 20 seg. para desaguar el agua retenida en el circuito. 2. Comprobar que el agua sale por la ducha formando un sólo chorro y de forma continua. Si no es así, hacer una limpieza del grupo. Sustituir junta y ducha si el problema persiste. 2. Eliminar del dosificador los restos de café molido del día anterior. 3. Verificar que la dosis de café y el punto de molido son los adecuados. 4. Hacer un café y comprobar que sale correctamente.	1. Limitar la cantidad de café a moler al consumo del momento, ya que el café que queda molido de un día para otro, se debe desestimar. 2. Limpieza del grupo (ducha y descarga) utilizando el accesorio para la limpieza suministrado. 3. Limpiar el filtro y el porta-filtros con agua caliente; verificar a contraluz que los orificios del filtro no estén obstruidos. Dejar colocado el porta-filtros en el grupo sin tensionar. 4. Limpiar con un paño húmedo el tubo de vapor y purgarlo repetidas veces. 5. Limpiar la bandeja de desagüe de los restos de café.

hostelearte.com

Consejos prácticos

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







6. Modos de iluminación zona de trabajo (*SM)

6.1 Iluminación de la zona de trabajo (*SM)

Activar o desactivar iluminación zona de trabajo

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

a. Apagar la máquina a través del interruptor general.

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



ES

Iluminación activada

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



Iluminación desactivada

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



hostelearte.com

*SM = Según Modelo

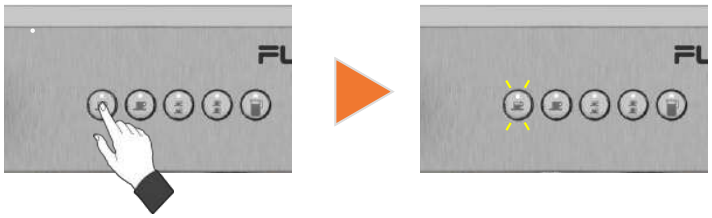
6.2 Modos de indicación e iluminación de botoneras (*SM)

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

Indicación de botoneras

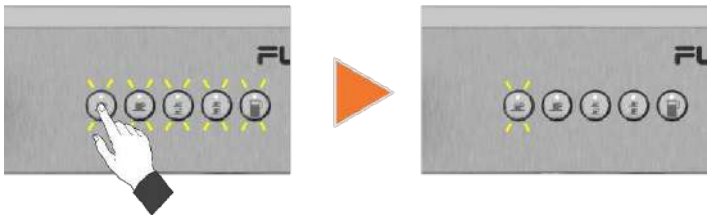
Indicación modo 1

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



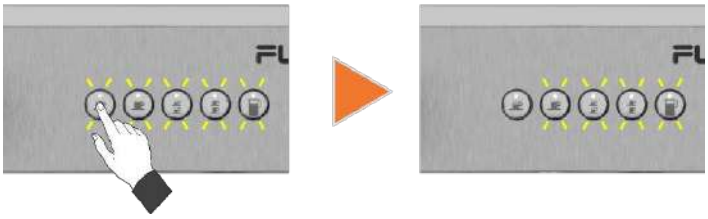
Indicación modo 2

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



Indicación modo 3

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



*SM = Según Modelo

hostelearte.com

7. Avisos de alarma

Alarma de seguridad de nivel

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



Alarma de contador volumétrico

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



8. Condiciones de garantía

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

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

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

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

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

ES

9. Información de contacto

QUALITY ESPRESSO
Capture the Essence

Motors, 1-9
08040 Barcelona
Tel.+34 93 223 12 00
Export Tel. +34 933 946 305
www.qualityespresso.net
email: info@qualityespresso.net

hostelearte.com



hostelearte.com

0. Índice

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

Page

1. Safety instructions 18

1.1 Symbols 18

1.2 Safety instructions..... 18 - 20

2. Machine models 21

2.1 Automatic machines 21

2.2 Semi-automatic machines 21

3. General Description 22

3.1 Overview 22

3.2 Beverage selection buttons 22

4. Installation and operation 23

4.1 Before installing 23

4.2 Installation ..... 23 - 25

4.3 Coffe dose programming (*ATM)..... 25

5. Cleaning and daily maintenance 26

5.1 External cleaning 26

5.2 Automatic cleaning of group heads 26

5.3 Partial draining of the boiler 26

5.4 Daily maintenance ..... 26 - 27

6. Ilumination modes of work zone (*ATM) 27

6.1 Changing the lighting modes in the work area (*ATM) 27

6.2 Indication modes and buttons ilumination (*ATM) 28

7. Warning signals 29

8. Warranty conditions 29

9. Contact information 29

EN

hostelearte.com

1. Safety instructions

1.1 Symbols

	**WARNING** May cause injuries.
	**INFORMATION** Important or useful information.
	**RISK OF ELECTRIC SHOCK** May cause injuries.

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

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

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

1.2 Safety instructions

Installation	• The machine should only be installed by authorised technical personnel. The manufacturer does not accept any responsibility for any injuries caused by improper installation.
Transport	• The use of gloves and a minimum of two people is recommended during manual transport of the machine to its place of installation.
Storage	• The machine should be stored in places with a temperature above 5ºC. • If the machine is stored or transported at temperatures below 0ºC, and to prevent freezing, the hydraulic circuit of the machine should be drained first. • If it freezes, the machine should be placed somewhere with a temperature above 10ºC to wait for it to unfreeze.Under no circumstances should the machine be connected to the electrical circuit before it is unfrozen.
Placement	• It is recommended that the machine be installed in a spacious area, free of air currents and on a solid base. Do not install the machine on a wet or hot surface. • Adjust the height of the machine using the support feet. Maximum inclination cannot exceed 1º between any of its axes.

hostelearte.com

Electrical connection

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



- We consider that the machine has been correctly installed when it has been connected using an all-pole magnetic circuit breaker appropriate to the power of the machine, and with an RCD with a residual current that does not exceed 30 mA.
- The machine must be installed according to the current electrical regulations of the place of installation. You must ensure that the electrical installation is reliably grounded in accordance with the above-mentioned regulations. Quality Espresso does not accept any responsibility for any injuries caused by faulty installation or grounding connection.
- You must not use any type of extension cords or power strips to connect the machine to the power supply.The power connection cable should never be rolled up, but instead should be fully extended to prevent possible overheating.

Handling

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

EN

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

hostelearte.com

Important Safety Precautions



- Install the machine on a solid base.



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



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



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



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



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



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

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



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

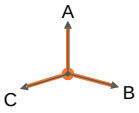
hostelearte.com

2. Machine models

2.1 Automatic machines

Automatic 2 groups standard





TECHNICAL SPECIFICATIONS					
Type of machine	1 Gr	Compac		2 Gr	3 Gr
		Std.	Tall		
Width (B; in mm)	-	490	490	710	710
Height (A; in mm)	-	420	470	420	470
Depth (C; in mm)	-	520	520	520	520
Weight (Kg)	-	35	45	50	54
Hidraulic supply (G)	-	3/8”	3/8”	3/8”	3/8”
Heater Power (W)	-	2500	2500	2600	3500
Electric Power (W)	-	2700	2700	2800	3900
Bioler Capacity (Liters)	-	5	5	11,5	18

Automatic 3 groups



Automatic compac



Automatic compac tall

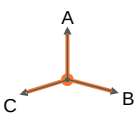


EN

2.2 Semi-automatic machines

Semi-automatic 2 groups





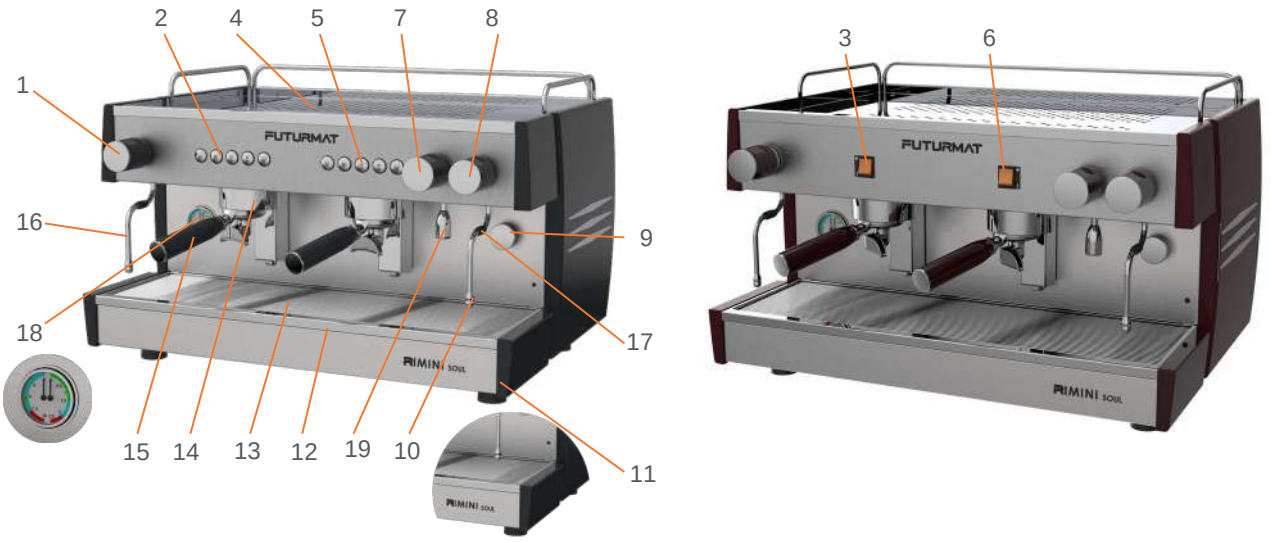
TECHNICAL SPECIFICATIONS	
Type of machine	2 Gr
Width (B; in mm)	710
Height (A; in mm)	420
Depth (C; in mm)	520
Weight (Kg)	50
Hidraulic supply (G)	3/8”
Heater Power (W)	2600
Electric Power (W)	2800
Bioler Capacity (Liters)	11,5

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

hostelearte.com

3. General description

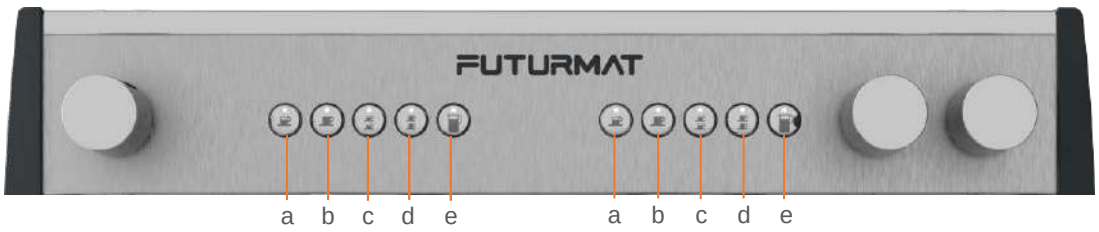
3.1 Overview



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

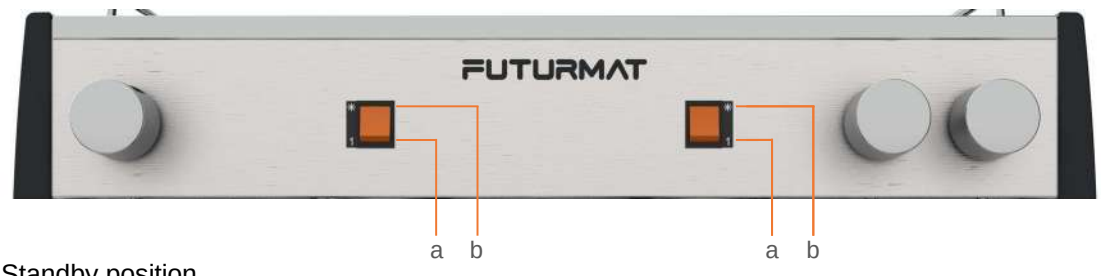
3.2 Beverage selection buttons

3.2.1 Beverage selection buttons (Automatic machine)



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

3.2.2 Beverage position buttons (Semi-automatic machine)



a- Standby position
b- Dosing position

hostelearte.com

4. Installation and operation

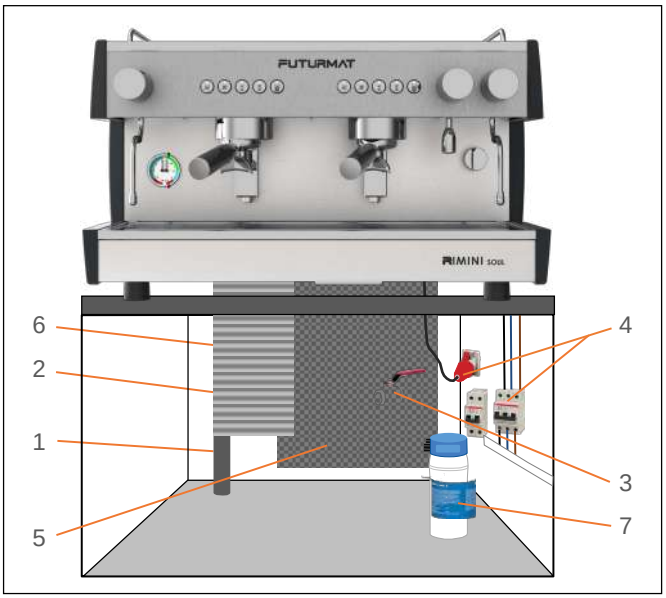
4.1 Before installing

The machine should only be installed in places where its use and maintenance is restricted to trained personnel.

The minimum and maximum ambient temperatures for a correct operation of the machine are 5ºC and 35ºC centigrade respectively.

Check before installing:

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



4.2 Installation (After unpacking the machine, take the following steps)

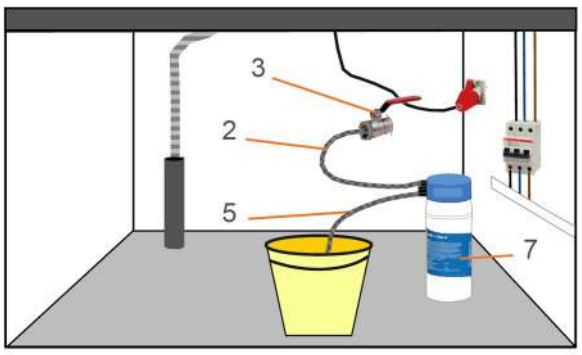
- Check that the mains voltage is the same as that on the specifications plate and in the machine documentation.



Installing and Purging the Water Purifier

1

- Place the machine in the work area and connect the water supply to the water purifier filter (7) with the stopcock (3) closed, connect the short hose (2) from the stopcock to the filter inlet and connect the longer hose (5) to the filter outlet.
- Purge the water purifier outlet, opening the stop-cock and following the manufacturer's instructions. Use a bucket or the installation drainage to drain the water until it comes out completely clean.

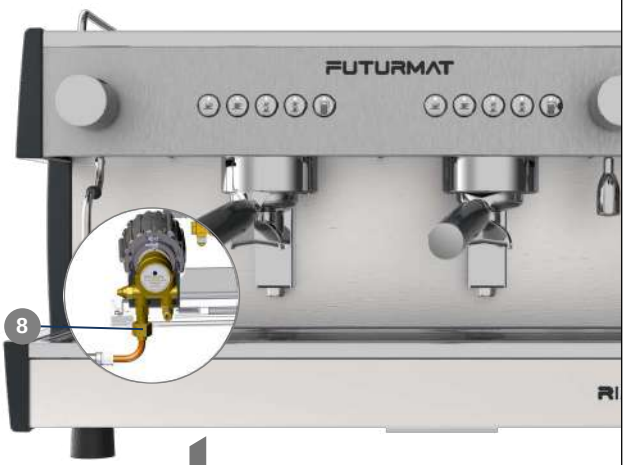


It is recommended adjusting the water purifier until the water has a hardness of between 5-8 dHº(8-14 fHº) to avoid limescale and to achieve optimum product quality.

Hydraulic connection and water supply

2

- Connect the water purifier filter outlet to the pump inlet (8).
- Open the stopcock (3).
- Make sure the connections are tight and that there are no water leaks.



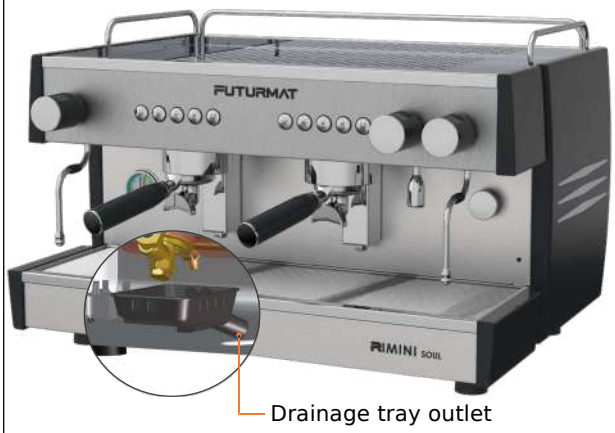
EN

hostelearte.com

Installation of the drain hose

3

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



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

Electrical connection

4

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



Figure a)

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

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

Operation (Automatic machines)

5

- Turn the main switch clockwise to start the machine.
- After switching on, the electronic control unit detects that there is no water level in the boiler, activating the solenoid valve and the pump, which both remain active until the level gauge detects the correct water level. The boiler heating element will then be activated, heating the whole system.



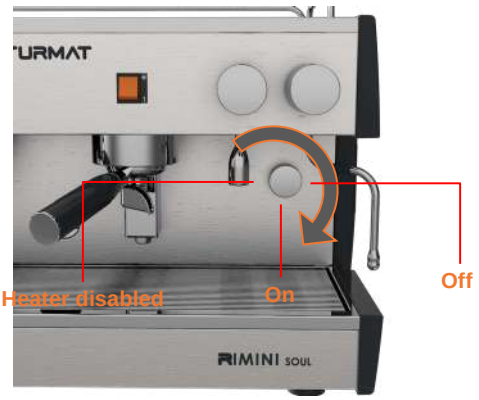
If the control unit does not detect water level in the boiler for a certain duration, all the LEDs of the programmable buttons will flash continuously.

The alarm will disappear with the turning off and subsequent turning on of the machine. (see section 6, page 26).

Operation (Semi-automatic machines)

5

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



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

hostelearte.com

Purging the group heads

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







1bar working pressure.

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

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

Note:

- Before programming the different coffee doses, make sure the grind fineness and amount of coffee are correct. Also check that the pump is correctly adjusted to a 9 bar pressure, making coffee on one group head. To view the pump pressure, check the gauge located on the front of the machine to the left and see what the pressure needle to the left marks.

4.3 Coffee dose programming (*ATM)

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

1. <u>Entering the programming mode</u>

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

1.2 Press and hold the continuos coffee button from group 1 (group in the left side of the machine) and then switch the machine on. Wait around 4 to 6 seconds until the buttons' lights are stead.

EN

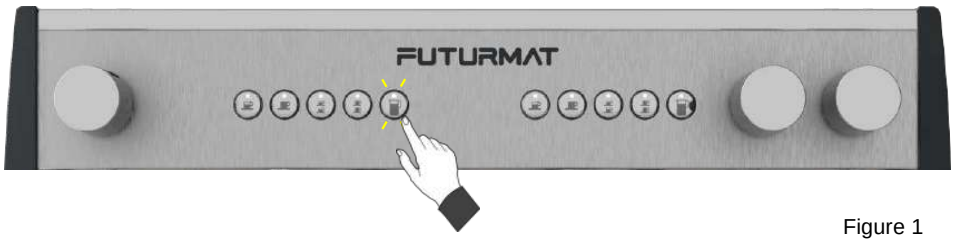


Figure 1

2. <u>Programming the dose</u>

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

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

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

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

3. <u>Exiting the programming mode</u>

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

hostelearte.com

5. Cleaning and daily maintenance

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

5.1 External cleaning

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

5.2 Automatic cleaning of group heads (*ATM)

Cleaning all the group heads simultaneously

5.2.1 Starting the Cleaning Cycle

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



Accessory for cleaning the group head

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

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

5.2.2 Stopping the Cleaning Cycle

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

Independent cleaning for each group head

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

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

5.3 Manual Partial draining of the boiler

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

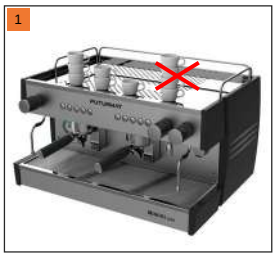
5.4 Daily maintenance

At the start of the day	At the end of the day
1. Activate the group head for 20 seconds to drain the water from the circuit. 2. Check that the water from the shower plate comes out in a single continuous stream. If it does not, clean the goup head. Replace the gasket and shower plate if the problem persist. 3. Remove the previous day's ground coffee from the doser. 4. Check that the coffee dose and grind fineness are appropiate. 5. Make a coffee and check that it comes out correctly.	1. Limit the amount of coffee to be ground to single servings, because ground coffee left over from one day to the next should be thrown away. 2. Clean the group head (shower plate and discharge) using the cleaning accessory provided. 3. Clean the filter and portafilter with hot water and hold it up to the light to check that the filter holes are not obstructed. Place the portafilter in the group head without over-tightening it. 4. Clean the steam arm with a damp cloth and purge it several times. 5. Clean the drainage tray of coffee dregs.

hostelearte.com

Practical tips

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







6. Lighting modes in the work area (*ATM)

6.1 Changing the lighting modes in the work area (*ATM)

Activating or deactivating the work area lighting

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

a. Turn off the machine with the main switch.

b. Press and hold the button for one short coffee and wait for the machine to restart.



EN

Lighting activated (by default)

- The work area light is permanently on.



Lighting deactivated

- The work área light never comes on.



hostelearte.com

*ATM = According to model

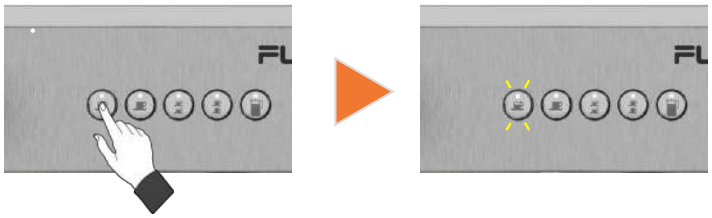
6.2 Indication modes and button ilumination (*ATM)

- You can choose from 3 different ilumination modes for the beverage selection keys and actívate or deactivate the work área's ligh-ting. By default the machine Will be in mode 2 for the push-buttons and the lit work área. The work área lighting option can be dea-ctivated.

Push-Button indication mode

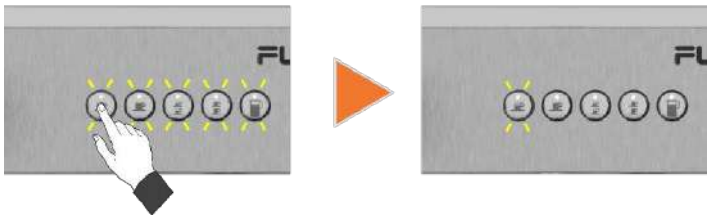
Mode 1 display

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



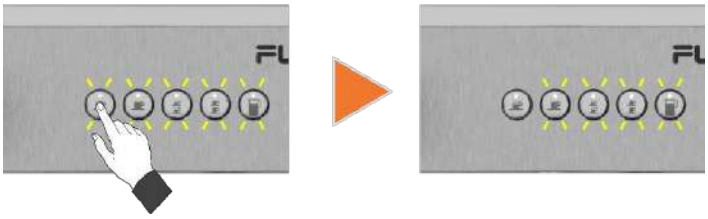
Mode 2 display (by default)

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



Mode 3 display

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



hostelearte.com

*ATM = According to model

7. Warning signals

Level safety alarm

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

Level safety alarm



Flowmeter alarm

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

Flowmeter 1 alarm



8. Warranty conditions

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

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

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

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

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

EN

9. Contact information

QUALITY ESPRESSO
Capture the Essence

Motors, 1-9
08040 Barcelona
Tel.+34 93 223 12 00
Export Tel. +34 933 946 305
www.qualityespresso.net
email: info@qualityespresso.net

hostelearte.com

hostelearte.com

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

Pagina

1. Indicazioni di sicurezza 32

1.1 Simboli....32

1.2 Indicazioni di sicurezza....32-34

2. Modelli 35

2.1 Modelli automatici 35

2.2 Modelli Pulser 35

3. Descrizione generale 36

3.1 Panoramica 36

3.2 Pulsanti di comando 36

4. Installazione e messa in funzione 37

4.1 Operazioni preliminari all'installazione 37

4.2 Installazione ....37 - 39

4.3 Programmazione delle dosi di caffè (*SM) 39

5. Pulizia e manutenzione quotidiana 40

5.1 Pulizia esterna 40

5.2 Pulizia automatica dei gruppi 40

5.3 Svuotamento parziale della caldaia 40

5.4 Manutenzione quotidiana ....40 - 41

6. Modalità di illuminazione della zona di lavoro (*SM) 12 41

6.1 Illuminazione della zona di lavoro (*SM) 41

6.2 Modalità di visualizzazione e illuminazione della pulsantiera(*SM) 42

7. Avvisi di allarme 43

8. Condizioni di garanzia 43

9. Informazioni di contatto 43

IT

hostelearte.com

1. Indicazioni per la sicurezza

1.1 Simboli

	**AVVERTENZA** Può provocare danni.
	**INFORMAZIONI** Informazioni importanti o utili.
	**PERICOLO DI RISCHIO ELETTRICO** Può provocare danni.

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

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

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

1.2 Istruzioni di sicurezza

Installazione	• La macchina deve essere installata solo da personale tecnico autorizzato. Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali danni causati da un'installazione inappropriata.
Trasporto	• Per il trasporto manuale della macchina fino al punto di installazione, si raccomanda l'uso di guanti e la presenza di almeno due persone.
Conservazione	• La macchina deve essere conservata in un luogo con una temperatura superiore a 5 ºC. • Quando si conserva o si trasporta la macchina a temperature inferiori a 0 °C e per evitare il congelamento,il circuito idraulico della macchina deve essere preventivamente scaricato. • In caso di congelamento, la macchina deve essere collocata in un luogo con una temperatura superiore a 10 °C fino allo scongelamento. In nessun caso la macchina deve essere collegata al circuito elettrico prima dello scongelamento.
Posizionamento	• Si raccomanda di installare l'apparecchio in un luogo spazioso, privo di correnti d'aria e su una base solida. Evitare l'installazione della macchina su superfici umide o calde. • Regolare l'altezza della macchina attraverso i piedini di supporto; l'inclinazione tra gli assi non può essere superiore a 1º.

hostelearte.com

Collegamento elettrico

- Assicurarsi che tutti i dati relativi all'allacciamento elettrico corrispondano a quelli presenti sulla targhetta della macchina (tensione, frequenza e potenza). La targhetta con le caratteristiche è posta sul telaio sotto la vaschetta di scarico.



- La macchina è da considerarsi installata correttamente, quando l'installazione è stata effettuata con un interruttore magnetotermico omnipolare adatto alla potenza della stessa e un differenziale con corrente residua non superiore a 30 mA.
- L'apparecchio deve essere installato in conformità alle normative elettriche vigenti. Assicurarsi che l'installazione elettrica disponga di un collegamento di terra sicuro in conformità alle norme precedentemente menzionate. L'azienda declina ogni responsabilità per eventuali danni causati da un'installazione o collegamento a terra difettoso.
- Per collegare la macchina alla rete elettrica principale,non utilizzare prolunghe o prese multiple di alcun tipo. Il cavo di allacciamento alla rete elettrica non deve mai essere arrotolato, bensì teso al massimo per evitare eventuali surriscaldamenti.

Manipolazione

- Qualsiasi manipolazione interna della macchina deve essere effettuata da un tecnico autorizzato.
- È obbligatorio effettuare le operazioni preventive di pulizia e manutenzione seguendo la frequenza indicata sull'apparecchio o dal servizio tecnico.
- Il fabbricante declina ogni responsabilità per eventuali danni all'apparecchio dovuti all'inadempimento di tali obblighi, così come a un utilizzo scorretto o inadeguato.
- Tutti i componenti della macchina, incluso il cavo di alimentazione, saranno sostituiti solo con ricambi originali. Se il cavo di collegamento è danneggiato, deve essere sostituito dal fabbricante, dal suo servizio post-vendita o da personale autorizzato.
- Prima di procedere a qualsiasi operazione di manutenzione, scollegare l'apparecchio dalla corrente elettrica spegnendo l'interruttore generale o scollegando il cavo di alimentazione.

IT

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

hostelearte.com

Consigli importanti



- Installare la macchina del caffè su una base solida.



- Questa apparecchiatura può essere utilizzata da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che abbiano ricevuto un'adeguata supervisione o formazione per l'uso sicuro della stessa e ne comprendano i pericoli. Tenere l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.



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



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



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



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



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



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

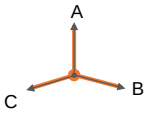
hostelearte.com

2. Modelli

2.1 Modelli con elettronica (macchine automatiche)

Automatica 2 gruppi bassa





Automatica 3 gruppi

a



CARACTTERISTICHE TECNICHE					
Tipo i macchina	1 Gr	Compac		2 Gr	3 Gr
		Bassa	Alta		
Larghezza (B; in mm)	-	490	490	710	710
Altezza (A; in mm)	-	420	470	420	470
Profondità (C; in mm)	-	520	520	520	520
Peso (Kg)	-	35	45	50	54
Allacciamento a rete idrica (G)	-	3/8”	3/8”	3/8”	3/8”
Potenza resistenza (W)	-	2500	2500	2600	3500
Potenza electtrica (W)	-	2700	2700	2800	3900
Capacità della caldaia (Litris)	-	5	5	11,5	18

Automatica compac gruppi bassa



Automatica compac gruppi alta

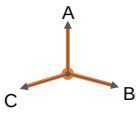


IT

2.2 Modelli Pulser (semiautomatiche)

Semiautomatica 2 gruppi



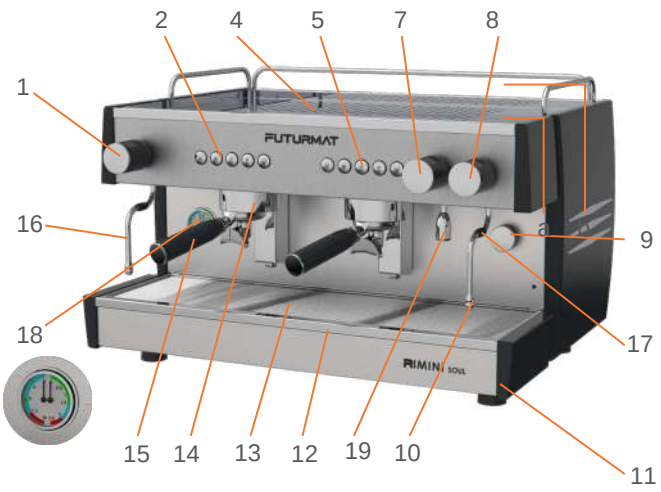


CARACTTERISTICHE TECNICHE	
Tipo i macchina	2 Gr
Larghezza (B; in mm)	710
Altezza (A; in mm)	420
Profondità (C; in mm)	520
Peso (Kg)	50
Allacciamento a rete idrica (G)	3/8”
Potenza resistenza (W)	2600
Potenza electtrica (W)	2800
Capacità della caldaia (Litris)	11,5

hostelearte.com

3. Descrizione generale

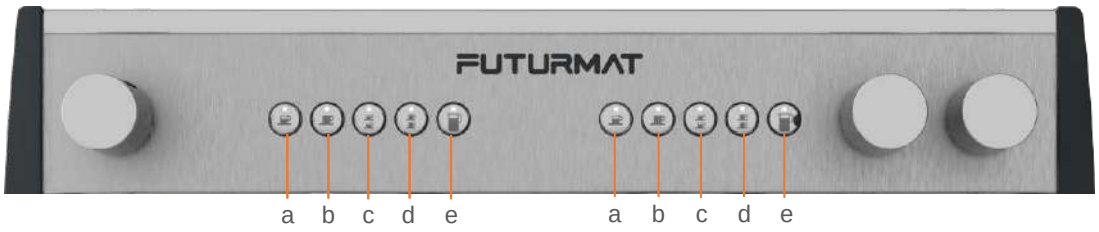
3.1 Panoramica



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

3.2 Pannello dei comandi

3.2.1. Tasti di selezione (macchina automatica)



a- Pulsante caffè ristretto
b- Pulsante caffè lungo
c- Pulsante due caffè ristretti
d- Pulsante due caffè lunghi
e- Pulsante caffè continuo

3.2.2. Interruttori di posizione (macchina semiautomatica)



a- Posizione di standby
b- Posizione di erogazione

hostelearte.com

4. Installazione e messa in funzione

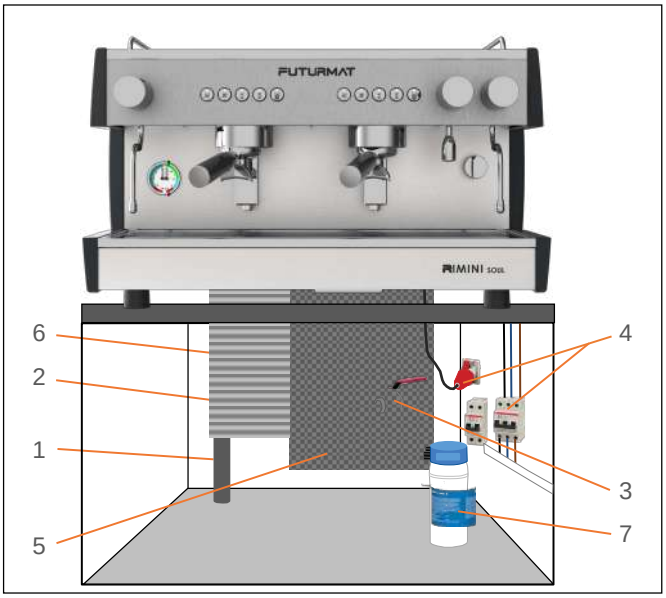
4.1 Prima dell'installazione

La macchina deve essere installata solo in luoghi dove l'uso e la manutenzione siano gestiti da personale esperto.

L'intervallo di temperatura ambiente per il corretto funzionamento della macchina è compreso tra 5 ºC e 35 ºC.

Controllare prima dell'installazione:

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



4.2 Installazione (una volta tolta la macchina dal suo imballaggio, eseguire le seguenti operazioni)

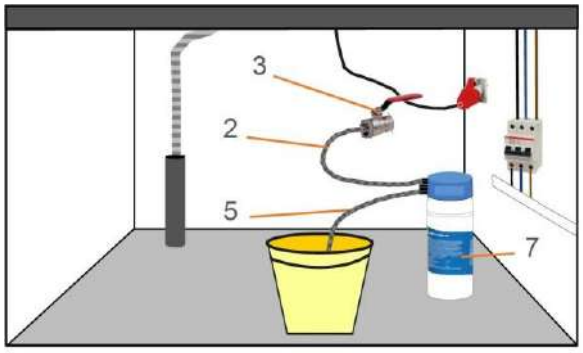
- Controllare che la tensione di rete sia la stessa di quella riportata sulla targhetta e nella documentazione della macchina.



Installazione e depurazione dell'addolcitore

1

- Posizionare la macchina nel luogo prescelto e collegare l'alimentazione dell'acqua al filtro addolcitore (7). Con il rubinetto d'arresto (3) chiuso, collegare il tubo flessibile corto (2) dal rubinetto d'arresto (3) all'ingresso del filtro e collegare il tubo flessibile più lungo (5) all'uscita del filtro.
- Spurgare l'uscita dell'addolcitore aprendo il rubinetto d'arresto e seguendo le istruzioni del produttore. Utilizzare un secchio o lo stesso sistema di drenaggio per drenare l'acqua fino a quando non è completamente pulita.

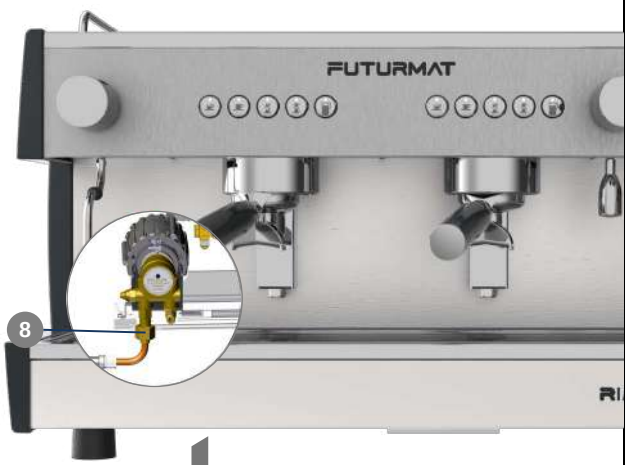


Si raccomanda di regolare l'addolcitore dell'acqua in modo che l'acqua abbia una durezza compresa tra 5-8 dHº (8-14 fHº) per evitare incrostazioni calcaree e ottenere un prodotto di qualità ottimale.

Allacciamento alla rete idrica e alimentazione

2

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



IT

hostelearte.com

Allacciamento del tubo di scarico

3

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



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

Collegamento elettrico

4

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



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

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

Messa in funzione (macchine automatiche)

5

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



Se la centralina non rileva il livello corretto d'acqua nella caldaia per un certo tempo, tutti i LED dei pulsanti programmabili rimangono lampeggianti.

L'allarme scompare quando la macchina viene spenta e poi riaccesa, (vedere paragrafo 6, pagina 13)

Attivazione (Macchine Pulser)

5

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



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

hostelearte.com

Spurgo dei gruppi

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







Presión de trabajo 1bar

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

8 • Una volta che la macchina ha raggiunto la temperatura di lavoro e abbiamo regolato il livello di macinazione, procederemo a programmare la dose di caffè (vedere paragrafo 3.3, pag. 9).

Nota:

- Prima di programmare le diverse dosi di caffè, assicurarsi che il livello di macinazione e la quantità di caffè siano corretti. Inoltre, controllare che la pompa sia correttamente impostata su una pressione di 9 bar, erogando il caffè in un gruppo.

  Per visualizzare la pressione della pompa, controllare il manometro sulla parte frontale sinistra della macchina e vedere cos a indica l'ago di pressione a sinistra.

4.3 Programmazione delle dosi di caffè

1. Entrare nella modalità di programmazione
2. Programmare le dosi
3. Uscire dalla modalità di programmazione

1. Entrare nella modalità di programmazione

1.1 Spegnere l'alimentazione della macchina utilizzando l'interruttore generale.

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

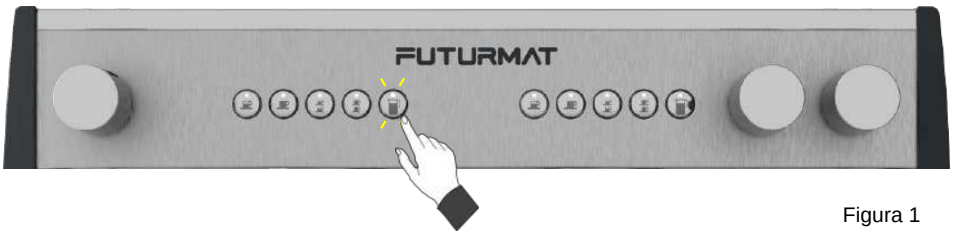


Figura 1

2. Programmare le dosi

2.1 Tenere premuto il tasto per il prodotto da programmare dal gruppo 1 fino all'attivazione dell'erogazione del caffè.

2.2 Attendere fino all'ottenimento della dose desiderata e premere lo stesso pulsante per interrompere l'erogazione.

2.3 Ripetere i punti 2.1. e 2.2. per tutti i pulsanti programmabili del gruppo di sinistra.

Nota: durante la programmazione del gruppo1 (sinistra), tutti gli altri gruppi saranno automaticamente programmati con le stesse dosi. Se si desidera ottenere in altri gruppi, dosi diverse da quelle programmate nel gruppo 1, continuare a programmare sempre da sinistra a destra ciascuno dei gruppi ripetendo i passaggi 2.1., 2.2. e 2.3, quindi uscire dalla modalità di programmazione.

3. Uscire dalla modalità di programmazione

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

IT

hostelearte.com

5. Pulizia e manutenzione quotidiana

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

5.1 Pulizia esterna

- Non utilizzare prodotti chimici o abrasivi per pulire la macchina, utilizzare solo un panno di cotone inumidito con acqua. Prestare particolare attenzione alla zona dei pulsanti di comando e alle aree relative al prodotto, alla lancia del vapore, al rubinetto dell'acqua calda, al gruppo e al portafiltri.

5.2 Pulizia automatica dei gruppi

Pulizia simultanea di tutti i gruppi

5.2.1 Inizio del ciclo di pulizia

a. Spegnere l'alimentazione della macchina dall'interruttore generale.
b. Posizionare l'accessorio per la pulizia della macchina su ciascuno dei portafiltri e inserirli in ogni gruppo della macchina.



Accessorio per la pulizia del gruppo

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

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

5.2.2 Interruzione del ciclo di pulizia

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

Pulizia singola di ogni gruppo

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

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

5.3 Svuotamento parziale della caldaia manuale

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

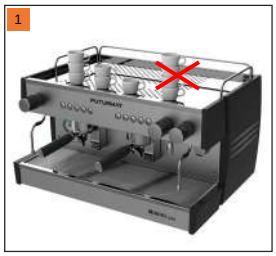
5.4 Manutenzione quotidiana

A inizio giornata	A fine giornata
1. Far funzionare l'unità per 20 secondi per scaricare l'acqua trattenuta nel circuito. 2. Controllare che l'acqua esca dalla doccia in un unico getto e in modo continuo. In caso contrario, pulire il gruppo. Sostituire la guarnizione e la doccia se il problema persiste. 2. Togliere i resti di caffè macinato del giorno precedente dal dosatore. 3. Verificare che la dose di caffè e il punto di macinazione siano adeguati. 4. Preparare una tazzina di caffè e controllare che venga fuori correttamente.	1. Limitare la quantità di caffè da macinare al consumo del momento, poiché il caffè che rimane macinato da un giorno all'altro deve essere scartato. 2. Pulizia dell'unità (doccia e scarico) con l'accessorio di pulizia in dotazione. 3. Pulire il filtro e il supporto del filtro con acqua calda; controllare controluce che i fori del filtro non siano ostruiti. Lasciare il portafiltri nel gruppo senza stringere troppo. 4. Pulire il tubo del vapore con un panno umido e spurgare ripetutamente. 5. Pulire la vaschetta raccogligocce eliminando i resti di caffè.

hostelearte.com

Consigli pratici

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







6. Modalità di illuminazione dell'area di lavoro (*SM)

6.1 Illuminazione nell'area di lavoro (*SM)

Attivare o disattivare l'illuminazione dell'area di lavoro

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

a. Spegnere la macchina con l'interruttore generale.

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



Illuminazione attivata

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



Illuminazione disattivata

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



IT

hostelearte.com

*SM = a seconda del modello

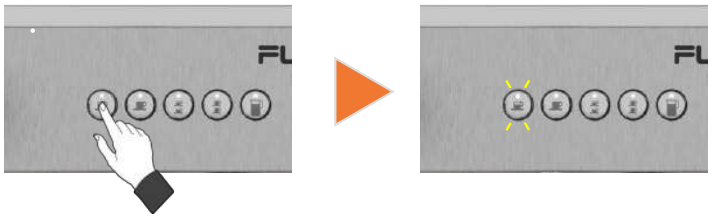
6.2 Modalità di visualizzazione e illuminazione delle pulsantiere (*SM)

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

Indicazione delle pulsantiere

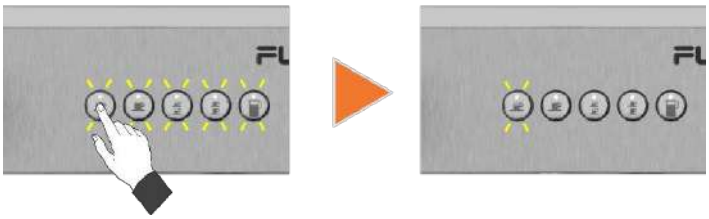
Indicazione modalità 1

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



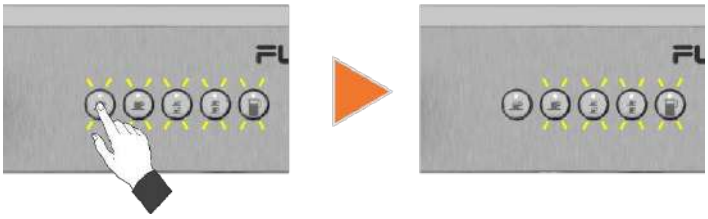
Indicazione modalità 2

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



Indicazione modalità 3

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



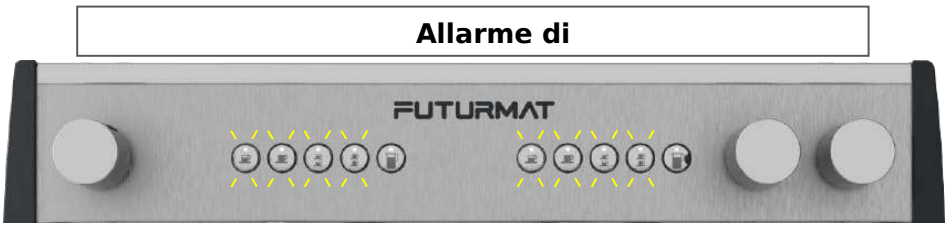
hostelearte.com

*SM = a seconda del modello

7. Avvisi di allarme

Allarme di sicurezza di livello

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



Allarme contatore volumetrico

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



8. Condizioni di garanzia

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

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

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

Le macchine manipolate da personale non autorizzato o quelle in cui viene riportato un utilizzo non corretto, perderanno tutte le condizioni della **GARANZIA**.

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

IT

9. Informazioni di contatto

QUALITY ESPRESSO
Capture the Essence

Motors, 1-9
08040 Barcelona
Tel. +34 93 223 12 00
Export Tel. +34 933 946 305
www.qualityespresso.net
e-mail: info@qualityespresso.net

hostelearte.com

hostelearte.com

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

Seite

1. Sicherheitshinweise 46
1.1 Symbole 46
1.2 Sicherheitshinweise 46-48

2. Modelle 49
2.1 Modelle Elektronisch 49
2.2 Modelle Pulser 49

3. Allgemeine Beschreibung 50
3.1 Gesamtansicht 50
3.2 Bedienfeld 50

4. Installation und Inbetriebnahme 51
4.1 Vor der Installation 51
4.2 Installation 51-53
4.3 Programmierung der Kaffeedosierungen (*SM) 53

5. Tägliche Reinigung und Pflege 54
5.1 Reinigung außen 54
5.2 Automatische Reinigung der Gruppen 54
5.3 Teilentleerung des Kessels 54
5.4 Tägliche Pflege 54-55

6. Beleuchtungsmodi des Arbeitsbereichs (*SM) 55
6.1 Beleuchtung des Arbeitsbereichs (*SM) 55
6.2 Anzeigemodi und Beleuchtung des Tastenfelds (*SM) 56

7. Alarmmeldungen 57

8. Garantiebedingungen 57

9. Kontaktinformation 57

DE

hostelearte.com

1. Sicherheitshinweise

1.1 Symbole

	**WARNUNG** Kann zu Schäden führen.
	**INFORMATIONEN** Wichtige und nützliche Informationen.
	**STROMSCHLAGGEFAHR** Kann zu Schäden führen.

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

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

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

1.2 Sicherheitshinweise

Installation	Die Maschine darf nur von autorisiertem Servicepersonal installiert werden. Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung für Schäden ab, die durch eine unsachgemäße Installation entstehen.
Transport	Für den manuellen Transport der Maschine zum Aufstellungsort wird die Verwendung von Handschuhen und mindestens zwei Personen empfohlen.
Lagerung	Die Lagertemperatur der Maschine darf nicht unter 5 ºC fallen. Bei Lagerung oder Transport der Maschine bei Temperaturen unter 0 ºC muss der Hydraulikkreislauf entleert werden, um ein Einfrieren zu vermeiden. Im Falle eines Einfrierens die Maschine an einem Ort mit einer Temperatur von über 10 ºC aufstellen und warten, bis sie auftaut. Die Maschine darf auf keinen Fall vor dem Auftauen an das Stromnetz angeschlossen werden.
Aufstellungsort	Die Maschine sollte an einer geräumigen, zugfreien Stelle mit festem Untergrund installiert werden. Vermeiden Sie die Installation der Maschine auf feuchten oder heißen Flächen. Stellen Sie die Höhe der Maschine über die Standfüße ein. Die Neigung in alle Richtungen darf nicht größer als 1º sein.

hostelearte.com

Elektrischer Anschluss



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



Die Maschine ist korrekt installiert, wenn dies über einen der Leistung der Maschine entsprechenden thermomagnetischen allpoligen Schalter zusammen mit einem Fehlstromschalter mit einem Abschaltwert von 30 mA erfolgt.

Die Maschine muss in Übereinstimmung mit den örtlichen Elektroinstallationsvorschriften installiert werden. Die Elektroinstallation muss unbedingt über einen zuverlässigen Erdanschluss gemäß den oben genannten Normen verfügen. Quality Espresso lehnt jegliche Verantwortung für Schäden ab, die durch unsachgemäße Installation entstehen.

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

Handhabung



Arbeiten am Geräteinneren dürfen nur von autorisierten Servicetechnikern durchgeführt werden.

Die Reinigung und vorbeugende Wartung muss gemäß der im Handbuch oder vom technischen Dienst angegebenen Häufigkeit durchgeführt werden.

Der Hersteller lehnt jede Haftung für Schäden an der Maschine wegen Nichteinhaltung dieser Verpflichtungen sowie für Schäden aufgrund von falscher oder unsachgemäßer Verwendung ab.

Alle Komponenten der Maschine,einschließlich des Anschlusskabels, dürfen nur durch Original-Ersatzteile ersetzt werden. Wird das Netzkabel beschädigt, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnliches Fachpersonal ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

Trennen Sie die Maschine vor jeglicher Wartungsarbeit entweder über den Hauptschalter im Lokal oder durch Trennen des Netzkabels von der Stromversorgung.

DE

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

hostelearte.com

Wichtige Hinweise



Installieren Sie die Maschine auf einem festen Untergrund.



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



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



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



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



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



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



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

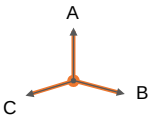
hostelearte.com

2. Modelle

2.1 Elektronische Ausführung (automatisch)

Elektronisch 2 Gruppen





Elektronisch 3 Gruppen



TECHNISCHE MERKMALE					
Maschinentyp	1 Gr	Compac		2 Gr	3 Gr
		Niedrig	Hoch		
Breite (B; in mm)	-	490	490	710	710
Höhe (H; in mm)	-	420	470	420	470
Tiefe (T; in mm)	-	520	520	520	520
Gewicht (Kg)	-	35	45	50	54
Hydraulikzufuhr (G)	-	3/8”	3/8”	3/8”	3/8”
Leistung Heizwiderstand (W)	-	2500	2500	2600	3500
Elektrische Leistung (W)	-	2700	2700	2800	3900
Kesselvolumen (Liter)	-	5	5	11,5	18

Elektronisch compac niedrig



Elektronisch compac hoch

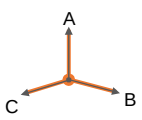


2.2 Modelle Pulser (halbautomatisch)

DE

Pulser 2 Gruppen



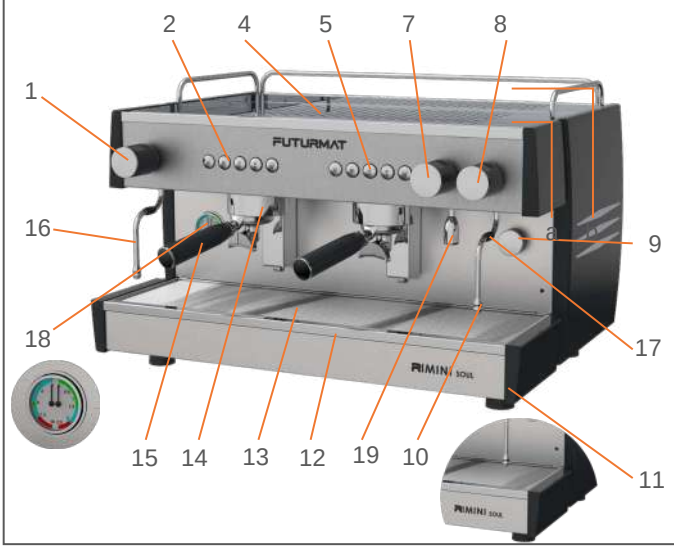


TECHNISCHE MERKMALE	
Maschinentyp	2 Gr
Breite (B; in mm)	710
Höhe (H; in mm)	420
Tiefe (T; in mm)	520
Gewicht (Kg)	50
Hydraulikzufuhr (G)	3/8”
Leistung Heizwiderstand (W)	2600
Elektrische Leistung (W)	2800
Kesselvolumen (Liter)	11,5

hostelearte.com

3. Allgemeine Beschreibung

3.1 Gesamtansicht

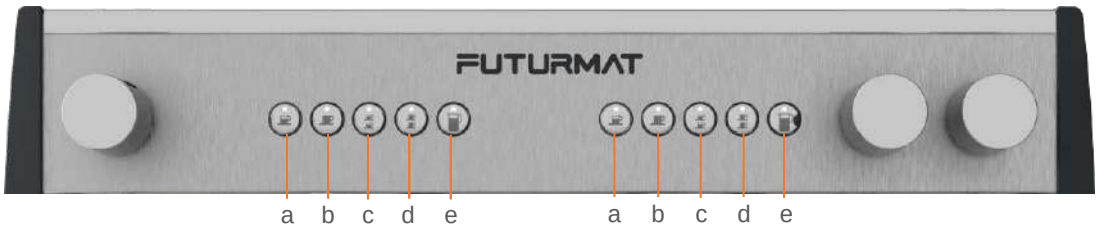




1- Dampfknopf links
2- Tastenfeld Gruppe 1 (Elektronisch)
3- Schalter Gruppe 1 (Pulser)
4- Ablage für Tassenaufwärmer
5- Tastenfeld Gruppe 2 (Elektronisch)
6- Schalter Gruppe 2 (Pulser)
7- Knopf für Heißwasser
8- Dampfknopf rechts
9- Hauptschalter
10- Dampfauslass rechts
11- Füße
12- Tropfschale
13-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

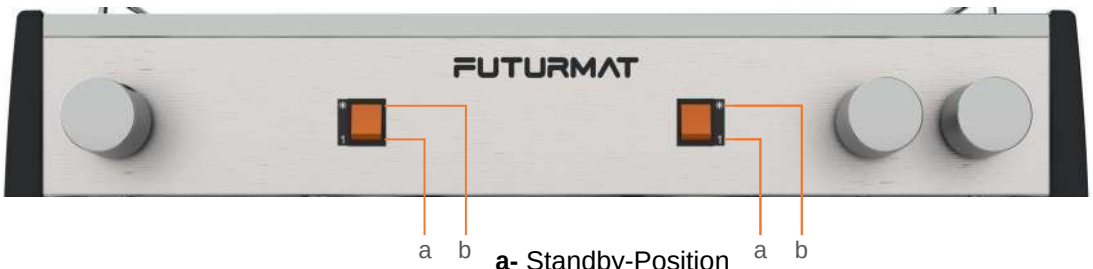
3.2 Bedienfeld

3.2.1. Wahltasten (automatische Maschine)



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

3.2.2. Positionsschalter (halbautomatische Maschine)



a- Standby-Position
b- Brühposition

hostelearte.com

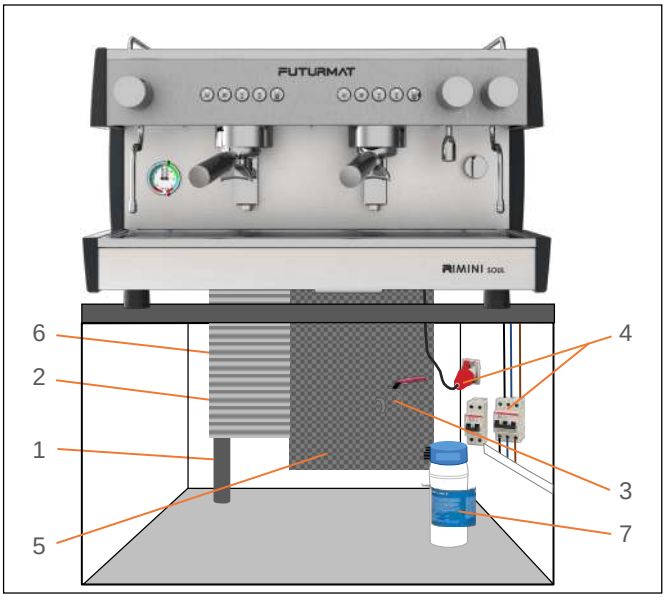
4. Installation und Inbetriebnahme

4.1 Vor der Installation

Die Maschine darf nur an Orten installiert werden, wo die Verwendung und Wartung auf geschultes Personal beschränkt ist. Die Raumtemperatur für den korrekten Betrieb des Geräts muss zwischen 5 und 35 °C liegen.

Vor der Installation prüfen:

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



4.2 Installation (Nach Auspacken der Maschine muss folgendes getan werden)

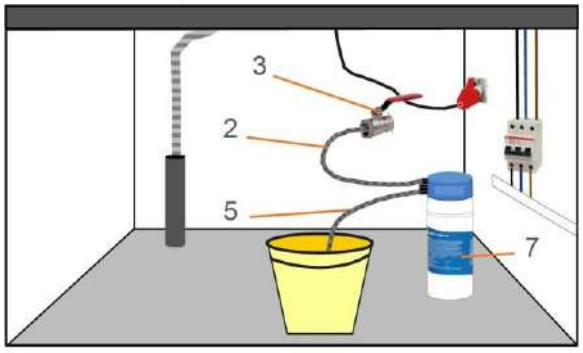
Überprüfen, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild und in der Maschinendokumentation angegebenen Spannung übereinstimmt.



Installation und Spülung des Wasserenthärters

1

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

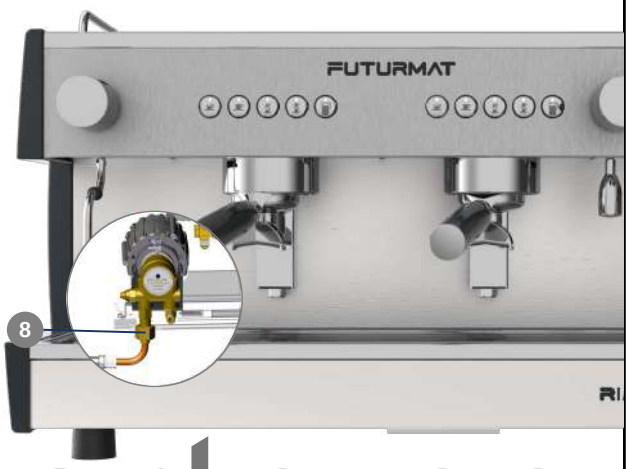


Der Wasserenthärter sollte so eingestellt werden, dass die Wasserhärte zwischen 5 und 8 dH° (8 - 14 fH°) liegt, um Kalkablagerungen zu vermeiden und eine optimale Produktqualität zu erhalten.

Wasseranschluss und Wasserzufuhr

2

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



DE

hostelearte.com

Installation des Abflussrohrs

3

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



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

Elektrischer Anschluss

4

Die Maschine an eine geeignete Steckdose anschließen, die den örtlichen Elektroinstallationsvorschriften entspricht.

Die Maschine entsprechend der lokalen Netzspannung gemäß den Anweisungen auf dem am Installationskabel angebrachten Etikett anschließen, siehe Abbildung a).



Abbildung a)

Es dürfen keine Verlängerungskabel oder Mehrfachstecker jeglicher Art zum Anschluss der Maschine an das Stromnetz verwendet werden.

Das Netzkabel darf niemals eng aufgewickelt werden, weil es sich dann überhitzen könnte.

Inbetriebnahme (elektronische Maschinen)

5

Den Geräteschalter im Uhrzeigersinn drehen, um die Maschine einzuschalten.

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



Wenn das Steuergerät eine bestimmte Zeit lang keinen Wasserstand im Kessel erkennt, blinken alle LEDs der programmierbaren Taster dauerhaft.

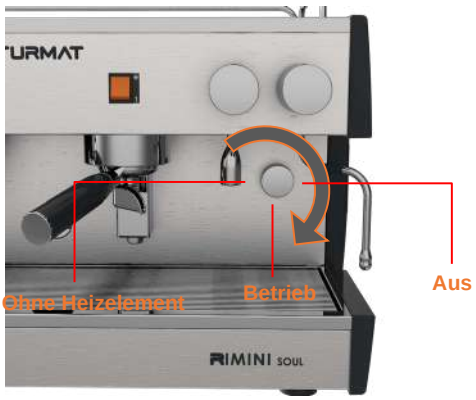
Der Alarm erlischt durch Aus- und wieder Einschalten der Maschine. (siehe Abschnitt 6, Seite 13)

Inbetriebnahme (Pulser-Maschinen)

5

Den Geräteschalter im Uhrzeigersinn auf Position 2 drehen (Heizwiderstand deaktiviert).

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



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

hostelearte.com

Gruppen spülen

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







Presión de trabajo 1bar

7 • Während die Maschine heiß wird, bauen Sie die Mühle ein und stellen Sie den Mahlgrad sowie die Dosierung ein.

8 • Nachdem die Maschine die Arbeitstemperatur erreicht hat und der Mahlgrad eingestellt wurde, programmieren Sie die Kaffeedosierung (siehe Abschnitt 3.3, Seite 9).

Hinweis:

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

4.3 Programmierung der Kaffeedosierungen

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

1. Programmierung aufrufen

1.1 Die Maschine über den Geräteschalter ausschalten.

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

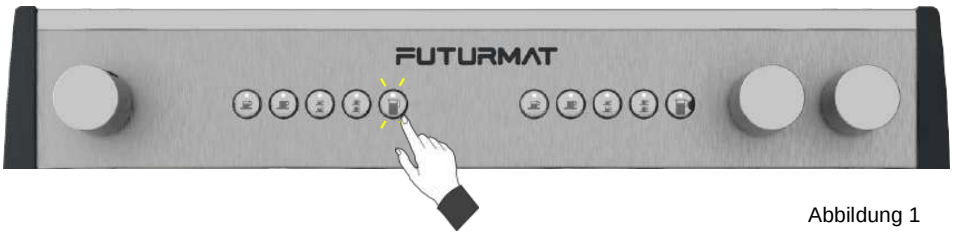


Abbildung 1

2. Dosierung programmieren

2.1 Den Taster für das Produkt gedrückt halten, das in Gruppe 1 programmiert werden soll, bis die Kaffeeausgabe aktiviert ist.

2.2 Warten, bis die gewünschte Dosierung erreicht ist, und denselben Taster drücken, um die Ausgabe zu stoppen.

2.3 Die Punkte 2.1. und 2.2. für alle programmierbaren Taster der linken Gruppe wiederholen.

Hinweis: Durch Programmieren der Gruppe 1 (links) werden alle übrigen Gruppen automatisch mit den gleichen Dosierungen programmiert. Wenn in einer Gruppe andere Dosierungen als in Gruppe 1 programmiert werden sollen, immer von links nach rechts mit der Programmierung fortfahren, indem die Punkte 2.1, 2.2 und 2.3. wiederholt werden, bevor die Programmierung endgültig beendet wird.

3. Programmierung beenden

3.1 Die Maschine über den Geräteschalter aus- und einschalten.

DE

hostelearte.com

5. Tägliche Reinigung und Pflege

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

5.1 Außenreinigung

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

5.2 Automatische Reinigung der Gruppen

Gleichzeitige Reinigung aller Gruppen

5.2.1 Reinigungszyklus starten

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



Zubehör zur Reinigung der Gruppe

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

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

5.2.2 Reinigungszyklus stoppen

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

Unabhängige Reinigung einer Gruppe

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

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

5.3 Manuelle Teilentleerung des Kessels

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

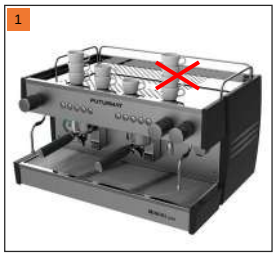
5.4 Tägliche Pflege

Zu Beginn des Arbeitstages	Am Ende des Arbeitstages
1. Die Gruppe etwa 20 Sekunden lang betätigen, um das im Kreislauf verbliebene Wasser abzulassen. 2. Überprüfen, dass das Wasser in einem einzigen Strahl und kontinuierlich aus der Düse kommt. Wenn das nicht der Fall ist, die Gruppe reinigen. Lässt sich das Problem damit nicht lösen,Dichtung und Düse auswechseln. 2. Die Reste von gemahlenem Kaffee vom Vortag aus der Dosiervorrichtung entfernen. 3. Überprüfen, dass die Kaffeedosierung und Mahlgrad korrekt eingestellt sind. 4. Einen Kaffee zubereiten und überprüfen, dass dieser korrekt ausläuft.	1. Die zu mahlende Kaffeemenge je nach momentanen Verbrauch begrenzen, da der gemahlene Kaffee vom Vortag nicht verwendet werden soll. 2. Die Gruppe (Düse und Ablassventil) unter Verwendung des mitgelieferten Reinigungszubehörs reinigen. 3. Filter und Filterträger mit warmem Wasser reinigen und gegen das Licht halten, um zu überprüfen, dass die Filterlöcher nicht verstopft sind. Den Filterträger in die Gruppe einsetzen, ohne ihn fest anzuziehen. 4. Das Dampfrohr mit einem feuchten Tuch reinigen und mehrere Male ausspülen. 5. Die Tropfschale von allen Kaffeeresten reinigen.

hostelearte.com

Nützliche Tipps

1. *Oben auf der Maschine nicht mehr als drei Tassen übereinander stapeln.*
2. *Milch nicht erneut aufwärmen. Nur jeweils kleine Mengen erhitzen.*
3. *Vor Aufwärmen von Milch die Dampfdüse kurz öffnen, um sie durchzuspülen. Nach der Zubereitung erneut durchspülen und das Rohr mit einem feuchten Tuch reinigen.*







6. Beleuchtungsmodi des Arbeitsbereichs (*SM)

6.1 Beleuchtung des Arbeitsbereichs (*SM)

Beleuchtung des Arbeitsbereichs aktivieren oder deaktivieren

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

a. Die Maschine über den Hauptschalter ausschalten.

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



Beleuchtung aktiviert

- Der Arbeitsbereich für beide Gruppen ist dauerhaft beleuchtet.



Beleuchtung deaktiviert

- Der Arbeitsbereich für beide Gruppen ist nicht beleuchtet.



DE

hostelearte.com

*SM = Je nach Modell

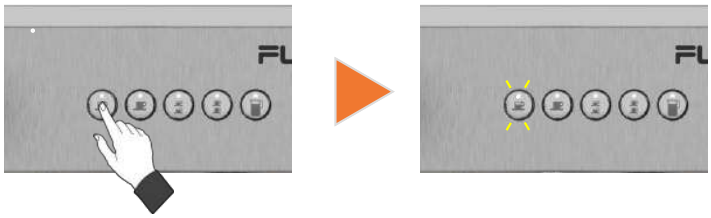
6.2 Anzeigemodi und Beleuchtung des Tastenfelds (*SM)

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

Anzeige des Tastenfelds

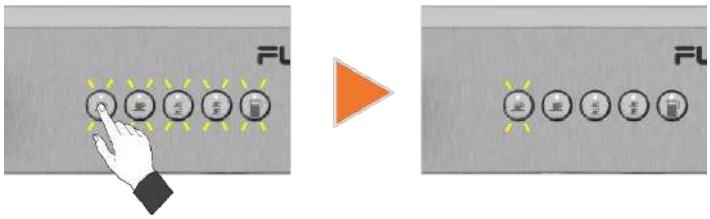
Anzeigemodus 1

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



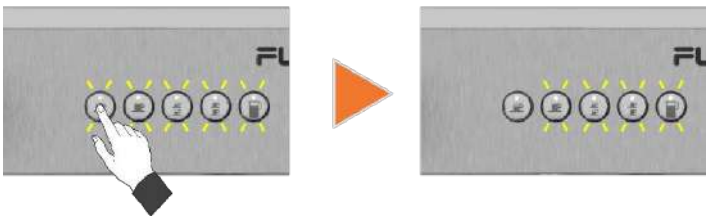
Anzeigemodus 2

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



Anzeigemodus 3

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



*SM = Je nach Modell

hostelearte.com

7. Alarmmeldungen

Füllstand-Sicherheitsalarm

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

Füllstandsalarm



Alarm des Durchflussmessers

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

Alarm des Durchflussmessers 1



8. Garantiebedingungen

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

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

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

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

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

DE

9. Kontaktinformation

QUALITY ESPRESSO
Capture the Essence

Motors, 1-9
08040 Barcelona
Tel.+34 93 223 12 00
Export Tel. +34 933 946 305
www.qualityespresso.net
E-Mail: info@qualityespresso.net

hostelearte.com

hostelearte.com

0. Índice

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

Página

1. Instruções de segurança 60

1.1 Símbolos 60

1.2 Instruções de segurança 60-62

2. Modelos 63

2.1 Modelos eletrónicos 63

2.2 Modelos Pulser 63

3. Descrição geral 64

3.1 Descrição geral 64

3.2 Painel de comandos 64

4. Instalação e colocação em funcionamento 65

4.1 Antes da instalação 65

4.2 Instalação 65-67

4.3 Programação das doses de café (*SM) 67

5. Limpeza e cuidados diários 68

5.1 Limpeza exterior 68

5.2 Limpeza automática dos grupos de infusão 68

5.3 Esvaziamento parcial da caldeira 68

5.4 Cuidados diários ....68 - 69

6. Modos de iluminação da zona de trabalho (*SM) 69

6.1 Iluminação da área de trabalho (*SM) 69

6.2 Modos de indicação e iluminação dos painéis de botões (*SM) 70

7. Avisos de alarme 71

8. Condições da garantia 71

9. Informações de contacto 71

PT

hostelearte.com

1. Instruções de segurança

1.1 Símbolos

	**ADVERTÊNCIA** Pode causar danos.
	**INFORMAÇÕES** Informações importantes ou úteis.
	**PERIGO ELÉTRICO** Pode causar danos.

Leia atentamente este manual do utilizador antes de ligar a sua nova máquina de café pela primeira vez.

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

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

1.2 Instruções de segurança

Instalação	• A máquina só deve ser instalada por técnicos autorizados. O fabricante declina qualquer responsabilidade por possíveis danos causados por uma instalação inadequada.
Transporte	• Recomenda-se a utilização de luvas e um mínimo de duas pessoas para o transporte manual da máquina até ao local de instalação.
Armazenamento	• A máquina deve ser armazenada em locais com uma temperatura acima de 5 °C. • Ao armazenar ou transportar a máquina a temperaturas inferiores a 0 °C, e para evitar o seu congelamento, o circuito hidráulico da máquina deverá ser drenado previamente. • Em caso de congelamento, deverá colocar a máquina num local com uma temperatura superior a 10 °C e aguardar que descongele.A máquina não deverá, em nenhuma circunstância, ser ligada ao circuito elétrico antes da descongelação.
Localização	• Recomenda-se que a máquina seja instalada num local espaçoso, sem correntes de ar e com uma base sólida. Evite instalar a máquina sobre uma superfície molhada ou quente. • Ajuste a altura da máquina através dos pés de apoio.A inclinação entre qualquer um dos seus eixos não pode ser superior a 1º.

hostelearte.com

Ligação elétrica

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



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

Manuseamento

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

PT

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

hostelearte.com

Conselhos importantes



- Instalar a máquina sobre uma base sólida.



- Este equipamento pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimentos, se lhes for dada supervisão ou formação adequada relativamente à utilização segura do equipamento e entendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho.



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



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



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



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



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



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

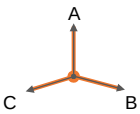
hostelearte.com

2. Modelos

2.1 Modelos eletrónicos (automática)

Eletrónica 2 grupos de infusão





Eletrónica 3 grupos de infusão



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS					
Tipo de máquina	1 Gr	Compac		2 Gr	3 Gr
		Baixa	Alta		
Largura (B; en mm)	-	490	490	710	710
Altura (A; en mm)	-	420	470	420	470
Profundidade (C; en mm)	-	520	520	520	520
Peso (Kg)	-	35	45	50	54
Alim. Hidráulica (G)	-	3/8”	3/8”	3/8”	3/8”
Potência da resistencia (W)	-	2500	2500	2600	3500
Potência eléctrica (W)	-	2700	2700	2800	3900
Capacidade da caldeira (Litros)	-	5	5	11,5	18

Eletrónica compac baixa



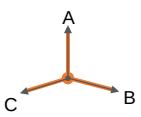
Eletrónica compac alta



2.2 Modelos Pulser (semiautomática)

Pulser 2 grupos de infusão





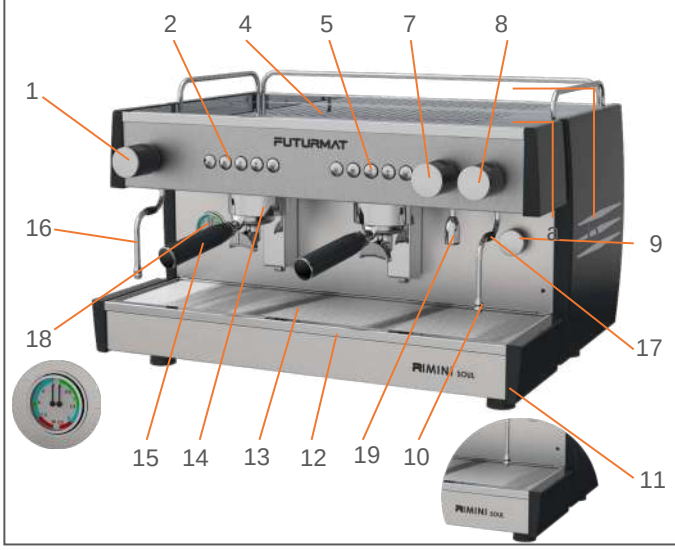
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	
Tipo de máquina	2 Gr
Largura (B; en mm)	710
Altura (A; en mm)	420
Profundidade (C; en mm)	520
Peso (Kg)	50
Alim. Hidráulica (G)	3/8”
Potência da resistencia (W)	2600
Potência eléctrica (W)	2800
Capacidade da caldeira (Litros)	11,5

PT

hostelearte.com

3. Descrição geral

3.1 Visão global

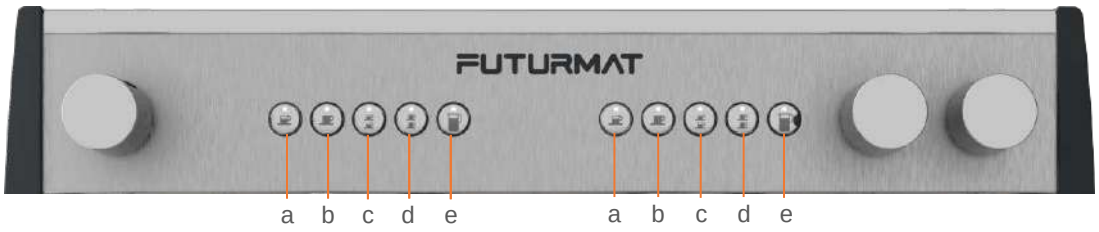




1- Manípulo de vapor esquerdo
2- Painel de botões grupo de infusão 1 (eletrónica)
3- Interruptor do grupo de infusão 1 (Pulser)
4- Bandeja de aquecimento de chávenas
5- Painel de botões grupo de infusão 2 (eletrónico)
6- Interruptor do grupo de infusão 2 (Pulser)
7- Manípulo de água quente
8- Manípulo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

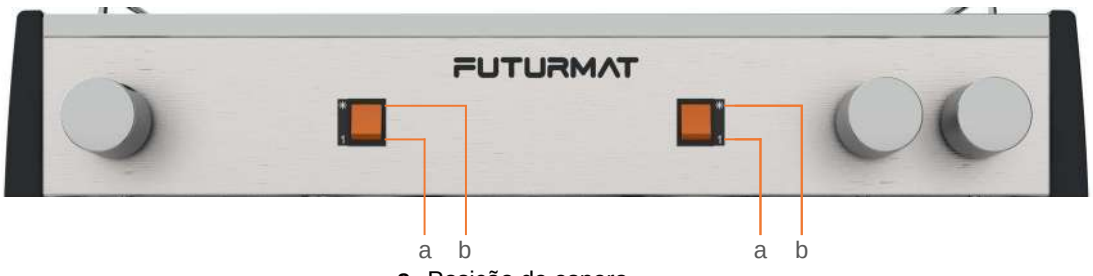
3.2 Painel de comandos

3.2.1. Botões de seleção (máquina automática)



a- Botão de café curto
b- Botão de café longo
c- Botão de dois cafés curtos
d- Botão de dois cafés longos
e- Botão de café contínuo

3.2.2. Interruptores de posição (máquina semiautomática)



a- Posição de espera
b- Posição de infusão

hostelearte.com

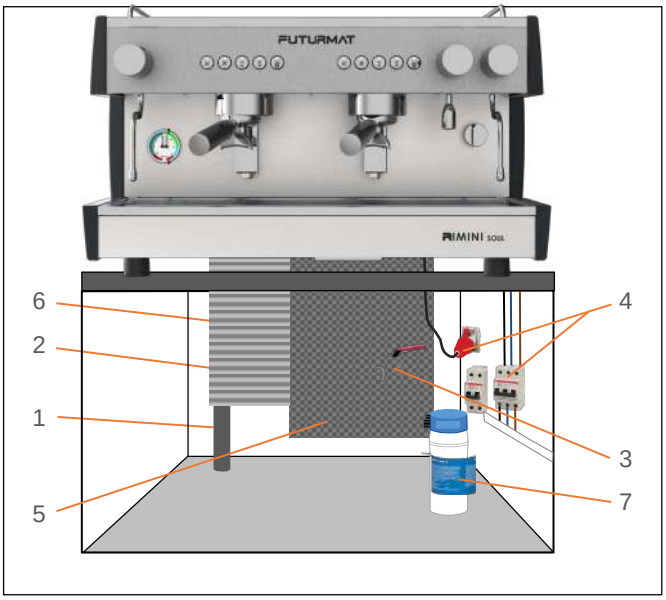
4. Instalação e colocação em funcionamento

4.1 Antes da instalação

A máquina só deverá ser instalada em locais onde a sua utilização e manutenção sejam restritas a pessoal com a devida formação. As temperaturas ambiente mínima e máxima para o funcionamento correto do dispositivo são de 5 °C e 35 °C.

Antes da instalação, verificar:

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



4.2 Instalação (Uma vez desembalada a máquina, devem realizar-se as seguintes operações)

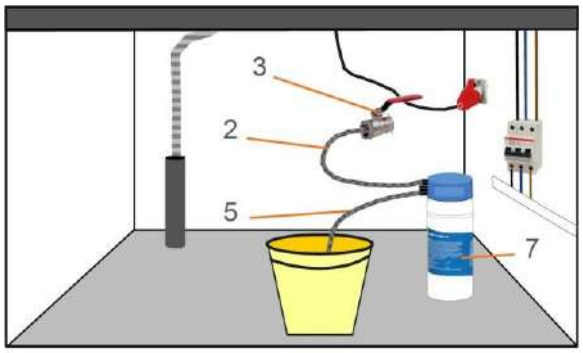
- Verificar se a tensão da rede é a mesma que a indicada na placa de características e na documentação da máquina.



Instalação e purga do descalcificador

1

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

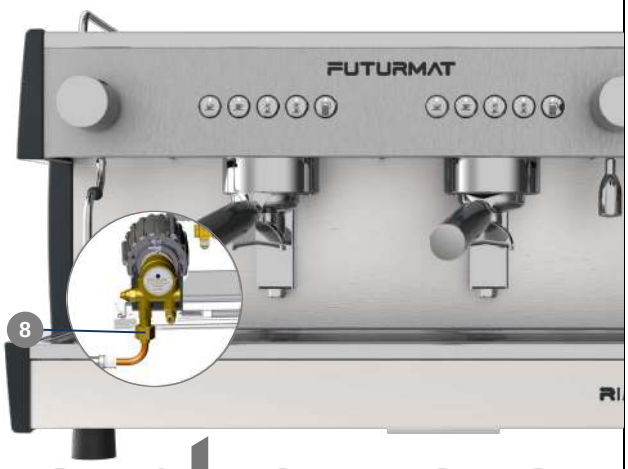


Recomenda-se ajustar o descalcificador para que a água tenha uma dureza entre 5 e 8 dH° (8 e 14 fH°), para evitar incrustações calcárias e obter uma qualidade do produto ótima.

Ligação hidráulica e alimentação de água

2

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



PT

hostelearte.com

Instalação de tubagem de drenagem

3

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



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

Ligação elétrica

4

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



Figura a)

Não devem ser utilizadas extensões ou fichas múltiplas de qualquer tipo para ligar a máquina à fonte de alimentação.

O cabo elétrico nunca deve ser enrolado. Deve sim ser esticado o mais possível para evitar um possível sobreaquecimento.

Colocação em funcionamento (máquinas eletrónicas)

5

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



Se a unidade de controlo não detetar o nível de água na caldeira num determinado período de tempo, todos os LED dos botões programáveis continuarão intermitentes.

O alarme desaparecerá quando a máquina for desligada e, em seguida, ligada novamente, (ver secção 6, página 13)

Colocação em funcionamento (máquinas Pulser)

5

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



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

hostelearte.com

Purgar os grupos de infusão

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







Presión de trabajo 1bar

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

8 • Uma vez atingida a temperatura de trabalho e definido o ponto de moagem, programamos a dose de café (ver secção 3.3, pág. 9).

Nota:

- Antes de programar as diferentes doses de café, certifique-se de que o ponto de moagem e a quantidade de café estão corretos. Verificar também se a bomba está corretamente ajustada para 9 bar de pressão, fazendo café num único grupo de infusão.

  Para visualizar a pressão da bomba, consultar o manómetro localizado na parte frontal da máquina à esquerda e ver o que indica o ponteiro de pressão à esquerda.

4.3 Programação das doses de café

1. Entrar na programação
2. Programar dose
3. Sair da programação

1. Entrar na programação

1.1 Desligar a alimentação da máquina através do interruptor principal.

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

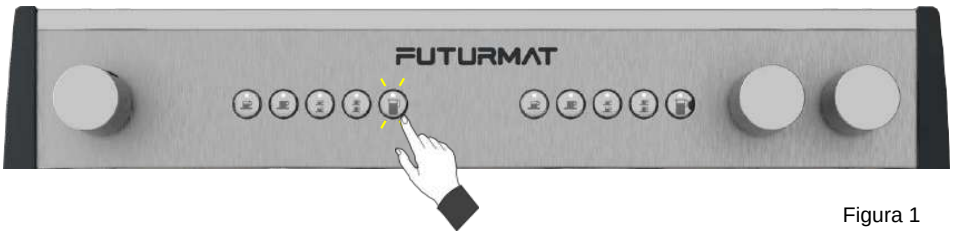


Figura 1

2. Programar dose

2.1 Manter o botão do produto que pretendemos programar do grupo de infusão 1 pressionado até que a infusão seja ativada.

2.2 Aguardar até obter a dose desejada e premir o mesmo botão para parar a infusão.

2.3 Repita os pontos 2.1. e 2.2. para todos os botões programáveis no grupo de infusão da esquerda.

Nota: Ao programar o grupo de infusão 1 (esquerdo), todos os outros grupos serão programados automaticamente com as mesmas doses. Se quisermos obter, em qualquer grupo de infusão, doses diferentes das programadas no grupo de infusão 1, continuar a programar sempre da esquerda para a direita cada um dos grupos de infusão repetindo os pontos 2.1., 2.2. e 2.3. Por fim, sair da programação.

3. Sair da programação

3.1 Desligar e voltar a ligar a máquina através do interruptor principal.

PT

hostelearte.com

5. Limpeza e cuidados diários

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

5.1 Limpeza exterior

- Não utilizar nenhum produto químico ou abrasivo para limpar a máquina. Usar apenas um pano de algodão humedecido com água. Preste especial atenção aos painéis de botões e às áreas relacionadas com o produto, como o bico de vapor, a saída de água quente, o grupo de infusão e o porta filtros.

5.2 Limpeza automática dos grupos de infusão

Limpeza de todos os grupos de infusão ao mesmo tempo

5.2.1 Início do ciclo de limpeza

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



Acessório para a limpeza do grupo de infusão

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

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

5.2.2 Interrupção do ciclo de limpeza

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

Limpeza independente para cada grupo de infusão

Com a máquina em funcionamento, manter o botão de café contínuo do grupo de infusão a limpar pressionado até que o botão da opção de café contínuo comece a piscar. A limpeza estará concluída após 15 ciclos ou quando o botão de café contínuo for novamente pressionado.
Nota: *enquanto se estiver a realizar a limpeza independente num grupo de infusão, é permitido fazer café com o outro grupo de infusão.*

5.3 Esvarizamiento parcial manual da caldeira

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

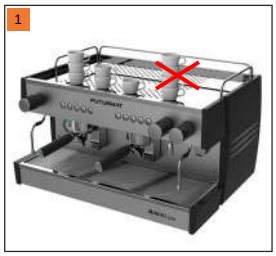
5.4 Cuidados diários

No início do dia	No fim do dia
1. Operar o grupo de infusão durante 20 seg. para drenar a água retida no circuito. 2. Verificar se a água sai da cabeça tipo chuveiro num único jato e de forma contínua. Se não for o caso, limpar o grupo de infusão. Substituir a junta e a cabeça tipo chuveiro se o problema persistir. 2. Retirar do dispensador os restos de café moído do dia anterior. 3. Verificar se a dose de café e o ponto de moagem são os adequados. 4. Fazer um café e verificar se sai corretamente.	1. Limitar a quantidade de café a moer ao consumo momentâneo, já que o caf moído de um dia para o outro deverá ser descartado. 2. Limpeza do grupo de infusão (cabeça tipo chuveiro e descarga) utilizando o acessório de limpeza fornecido. 3. Limpar o filtro e o porta filtros com água quente. Verificar em contraluz se os orifícios do filtro não estão obstruídos. Deixar o porta filtros no grupo de infusão, sem o tensionar. 4. Limpar o tubo de vapor com um pano húmido e purgá-lo repetidamente. 5. Retirar os restos de café da bandeja de drenagem.

hostelearte.com

Conselhos práticos

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







6. Modos de iluminação da zona de trabalho (*SM)

6.1 Iluminação da zona de trabalho (*SM)

Ativar ou desativar a iluminação da zona de trabalho

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

a. Desligar a máquina através do interruptor principal.

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



Iluminação ativada

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



Iluminação desativada

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



PT

hostelearte.com

*SM = Dependendo do modelo

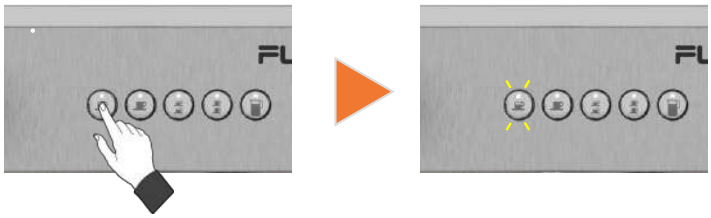
6.2 Modos de indicação e iluminação dos painéis de botões (*SM)

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

Indicação de painéis de botões

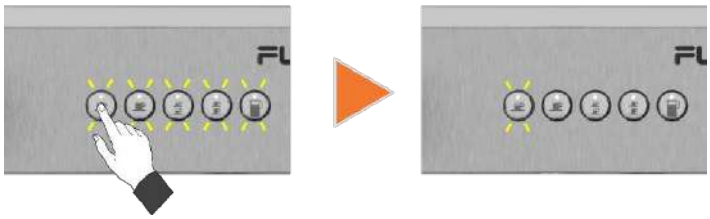
Indicação modo 1

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



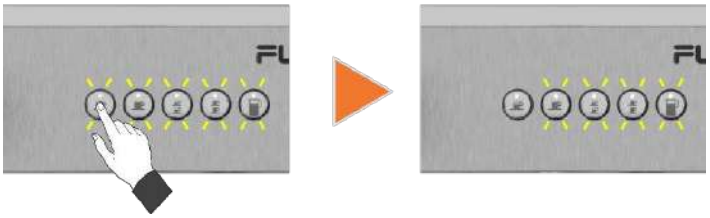
Indicação modo 2

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



Indicação modo 3

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



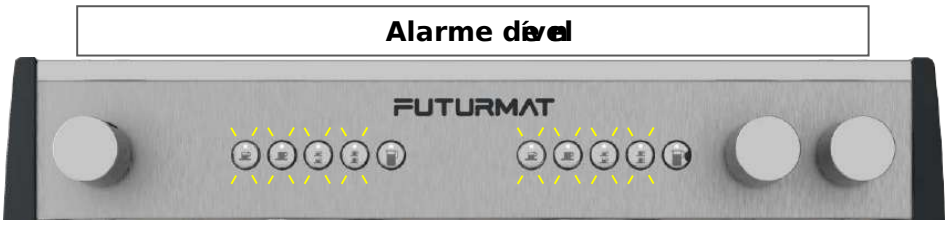
hostelearte.com

*SM = Dependendo do modelo

7. Avisos de alarme

Alarme de segurança de nível

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



Alarme do contador volumétrico

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



8. Condições da garantia

Garantimos, durante 12 meses (a partir da data de instalação), os componentes da máquina que, devido a um defeito, afetem o funcionamento correto da mesma.

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

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

As máquinas que tenham sido adulteradas por pessoal não autorizado ou aquelas nas quais se verifique uma utilização indevida das mesmas, perderão todas as condições da **GARANTIA**.

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

PT

9. Informações de contacto

QUALITY ESPRESSO
Capture the Essence

Motors, 1-9
08040 Barcelona
Tel.+34 93 223 12 00
Export Tel. +34 933 946 305
www.qualityespresso.net
email: info@qualityespresso.net

hostelearte.com

hostelearte.com

0. Index

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

Page

1. Consignes de sécurité 75

1.1 Symboles 75

1.2 Consignes de sécurité 75-77

2. Modèles 78

2.1 Modèles électroniques 78

2.2 Modèles semi-automatiques 78

3. Description générale 79

3.1 Vue générale 79

3.2 Panneau de contrôle 79

4. Installation et mise en service 80

4.1 Avant l'installation 80

4.2 Installation 80-82

4.3 Programmation des doses de café (*SM) 82

5. Nettoyage et entretiens quotidiens 83

5.1 Nettoyage extérieur 83

5.2 Nettoyage automatique des groupes 83

5.3 Vidange partielle de la chaudière 83

5.4 Entretiens quotidiens 83-84

6. Modes d'éclairage des espaces de travail (*SM) 84

6.1 Éclairage de l'espace de travail (*SM) 84

6.2 Modes d'affichage et d'éclairage des commandes (*SM) 85

7. Messages d'alarme 86

8. Conditions de garantie 86

9. Coordonnées 86

FR

hostelearte.com

1. Consignes de sécurité

1.1 Symboles

	**AVERTISSEMENT :** Peut endommager la machine.
	**INFORMATION** Informations importantes/utiles.
	**DANGER ÉLECTRIQUE IMPORTANT** Peut endommager la machine.

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

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

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

1.2 Consignes de sécurité

Installation	• La machine ne doit être installée que par un membre du personnel de service autorisé.Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage causé suite à une mauvaise installation.
Transport	• Il est recommandé de porter des gants et de prévoir un minimum de deux personnes pour transporter physiquement la machine à l'endroit où elle sera installée.
Stockage	• La machine doit être stockée dans un endroit dont la température est supérieure à 5 °C. • Pour stocker ou transporter la machine à des températures inférieures à 0 °C et pour éviter qu'elle ne gèle, le circuit hydraulique de la machine doit être préalablement purgé. • Si la machine venait à geler, il faudrait la placer dans un endroit où la température est supérieure à 10 °C et attendre qu'elle dégèle.La machine ne doit en aucun cas être connectée au circuit électrique avant qu'elle ne soit totalement dégivrée.
Emplacement	• Il est recommandé d'installer la machine dans un endroit spacieux, sans courants d'air et sur une base solide. Évitez d'installer la machine sur une surface humide ou chaude. • Réglez la hauteur de la machine à l'aide des pieds de support, l'inclinaison entre ses axes ne peut pas dépasser 1º.

hostelearte.com

Raccordement électrique

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



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

Manipulation

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

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

hostelearte.com

Conseils importants



- Installez la machine sur une base solide.



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



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



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



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



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



- Évitez de possibles brûlures en évitant de toucher les orifices de sortie, avant, pendant et après avoir servi un produit. Faites attention aux récipients utilisés pour servir les produits (tasses, pichets, verres, etc.) ; ces derniers peuvent être brûlants.



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

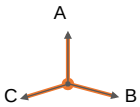
hostelearte.com

2. Modèles

2.1 Modèles électroniques (automatiques)

Électronique 2 groupes





Électronique 3 groupes



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES					
Type de machine	1 Gr	Compac		2 Gr	3 Gr
		Basse	Haute		
Largeur (B, en mm)	-	490	490	710	710
Hauteur (A; en mm)	-	420	470	420	470
Profondeur (C; en mm)	-	520	520	520	520
Poids (Kg)	-	35	45	50	54
Alimentation Hydraulique (G)	-	3/8”	3/8”	3/8”	3/8”
Réssistance de puissan (W)	-	2500	2500	2600	3500
Puissance électrique (W)	-	2700	2700	2800	3900
Capacité la Chaudière (Litres)	-	5	5	11,5	18

Électronique compac basse



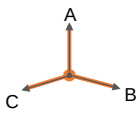
Électronique compac haute



2.2 Modèles semi-automatiques

Semi-automatique 2 groupes





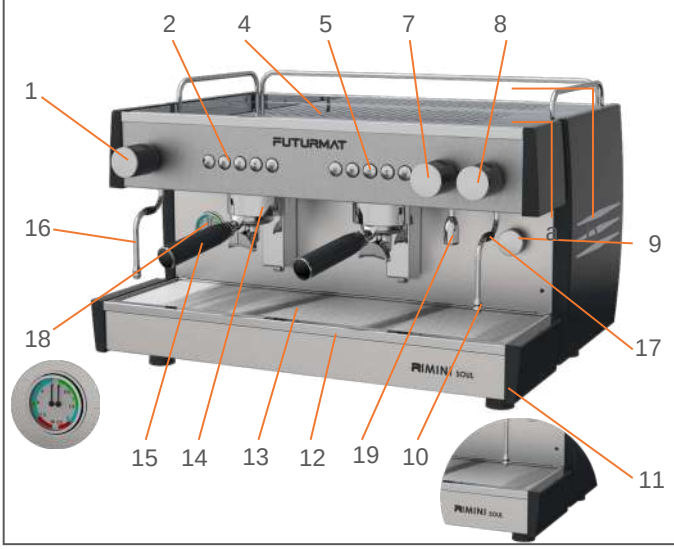
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	
Type de machine	2 Gr
Largeur (B, en mm)	710
Hauteur (A; en mm)	420
Profondeur (C; en mm)	520
Poids (Kg)	50
Alimentation Hydraulique (G)	3/8”
Réssistance de puissan (W)	2600
Puissance électrique (W)	2800
Capacité la Chaudière (Litres)	11,5

FR

hostelearte.com

3. Description générale

3.1 vue générale

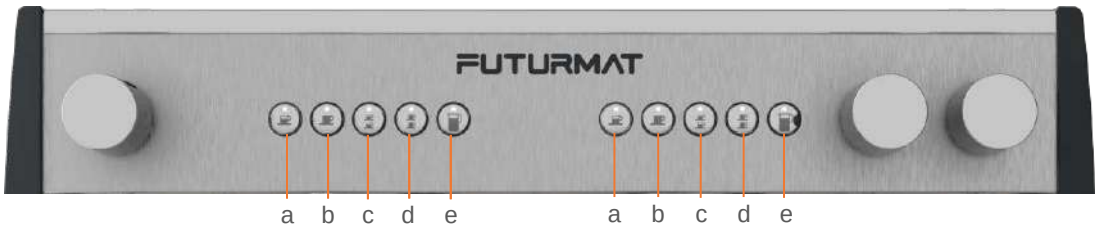




1- Pommeau à vapeur (gauche)
2- Commandes du groupe 1 (électronique)
3- Interrupteur du groupe 1 (semi-automatique)
4- Plateau chauffe-tasses
5- Commandes du groupe 2 (électronique)
6- Interrupteur du groupe 2 (semi-automatique)
7- Pommeau d'eau chaude
8- Pommeau à vapeur (droite)
9- Interrupteur général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

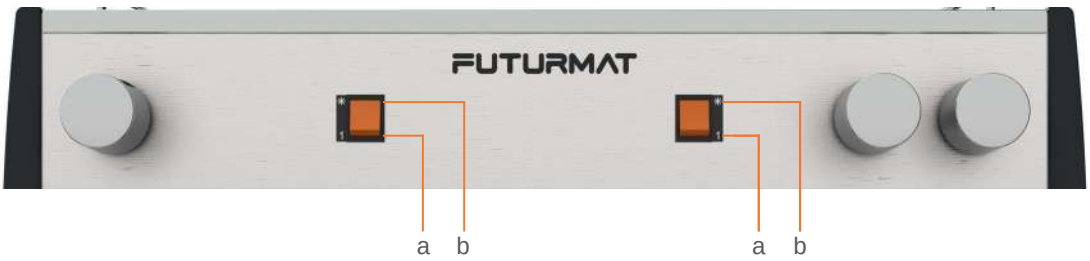
3.2 Panneau de contrôle

3.2.1. Boutons de sélection (machine automatique)



a- Bouton-poussoir pour un café court
b- Bouton-poussoir pour un café long
c- Bouton-poussoir pour deux cafés courts
d- Bouton-poussoir pour deux cafés longs
e- Bouton-poussoir pour un café contiu

3.2.2. Interrupteurs de position (machine semi-automatique)



a- Position « Veille »
b- Position « Distribution en cours »

hostelearte.com

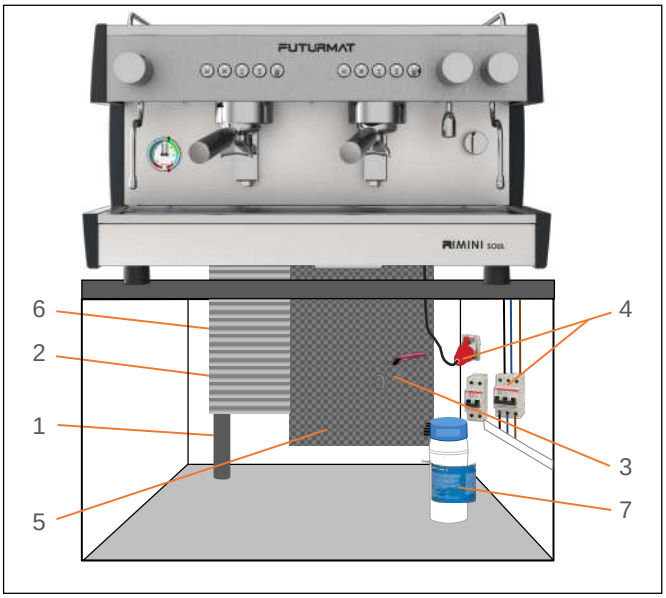
4. Installation et mise en service

4.1 Avant l'installation

La machine ne doit être installée que dans des endroits où son utilisation et son entretien sont limités à un personnel formé. Les températures ambiantes minimales et maximales pour un parfait fonctionnement de la machine se situent entre 5 °C et 35 °C.

À vérifier avant l'installation :

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



4.2 Installation (une fois que la machine est déballée, les opérations suivantes doivent être effectuées)

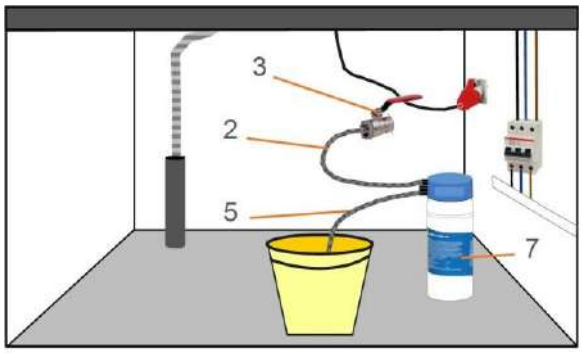
- Assurez-vous que la tension du secteur est la même que celle indiquée sur la plaque signalétique et dans la documentation de la machine.



Installation et vidange du détartreur

1

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

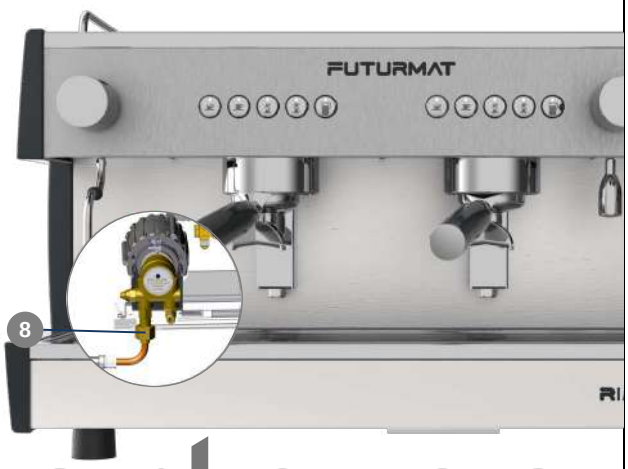


Il est recommandé de régler le détartreur pour que l'eau ait une dureté comprise entre 5-8 dHº(8-14 fHº), pour éviter le calcaire et pour obtenir une qualité optimale du produit.

Raccordement hydraulique et alimentation en eau

2

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



FR

hostelearte.com

Installation de tuyaux d'écoulement

3

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



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

Raccordement électrique

4

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



Figure a)

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

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

Mise en service (Machines électroniques)

5

- Tournez l'interrupteur général dans le sens des aiguilles d'une montre pour faire démarrer la machine.
- Au début, l'unité de contrôle électronique détecte que le niveau d'eau dans la chaudière est insuffisant, elle active l'électrovanne de chargement et la pompe, qui restent actives jusqu'à ce que la sonde de niveau détecte le niveau d'eau approprié. La résistance de la chaudière sera alors activée et chauffera l'ensemble du système.



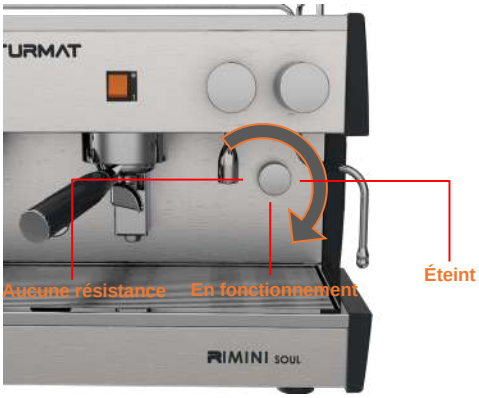
Si l'unité de contrôle ne détecte pas le niveau d'eau dans la chaudière pendant un certain temps, toutes les LED des boutons-poussoirs programmables continueront à clignoter.

L'alarme cessera lorsque la machine sera éteinte, puis rallumée (voir section 6, page 13)

Mise en service (machines semi-automatiques)

5

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



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

hostelearte.com

Purger les groupes

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







Presión de trabajo 1bar

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

8 • Une fois que la machine a atteint la température de fonctionnement et que le point de mouture a été réglé, il est possible de programmer la dose de café (voir section 3.3, page 9)

Remarque :

- Avant de programmer les différentes doses de café, assurez-vous que le point de mouture et la quantité de café sont adéquats. Vérifiez également que la pompe soit correctement réglée sur une pression de 9 bars, en faisant le café en un seul groupe.
  Pour visualiser la pression de la pompe, accédez au manomètre situé à l'avant de la machine sur la gauche et vérifiez ce qu'indique l'aiguille de pression sur la gauche.

4.3 Programmation des doses de café

1. Entrer dans « Programmation »
2. Programmer la dose
3. Sortir du mode « Programmation »

1. Entrer dans « Programmation »

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

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

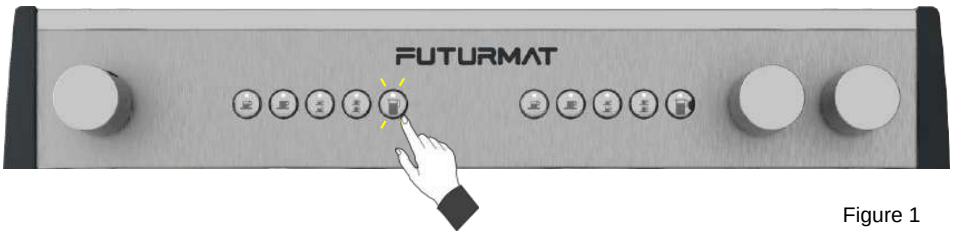


Figure 1

2. Programmer la dose

2.1 Appuyez et maintenez pressé le bouton du produit à programmer du groupe 1 jusqu'à ce que le distributeur de café soit activé.

2.2 Attendez que la dose souhaitée soit obtenue et appuyez sur le même bouton pour arrêter la distribution.

2.3 Répétez les points 2.1. et 2.2. pour tous les boutons-poussoirs programmables du groupe de gauche.

Remarque : Lors de la programmation du groupe 1 (à gauche), tous les autres groupes seront automatiquement programmés avec les mêmes doses.Pour obtenir dans un groupe quelconque des doses différentes de celles programmées dans le groupe 1, il faut continuer à programmer toujours de gauche à droite chacun des groupes en répétant les points 2.1., 2.2. et 2.3.

3. Sortir du mode « Programmation »

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

FR

hostelearte.com

5. Nettoyage et entretiens quotidiens

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

5.1 Nettoyage extérieur

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

5.2 Nettoyage automatique des groupes

Nettoyage de tous les groupes à la fois

5.2.1 Début du cycle de nettoyage

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



Accessoire pour le nettoyage de groupe

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

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

5.2.2 Fin du cycle de nettoyage

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

Nettoyage séparé pour chaque groupe

Lorsque la machine est en marche, appuyez sur la touche de café en continu du groupe à nettoyer et maintenez-la pressée jusqu'à ce que la touche d'option de café en continu commence à clignoter. Le nettoyage se fera au bout de 15 cycles ou lorsque la touche de café en continu sera à nouveau pressée.
Remarque : *il est possible de faire du café avec l'autre groupe pendant que le nettoyage individuel est fait dans un groupe.*

5.3 Vidange partielle de la chaudière manuelle

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

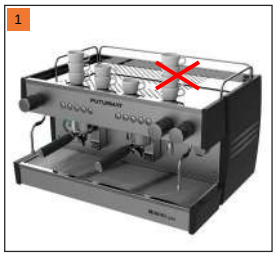
5.4 Entretiens quotidiens

En début de journée	En fin de journée
1. Faites fonctionner le groupe pendant 20 secondes pour vider l'eau retenue dans le circuit. 2. Vérifiez que l'eau de la douche sort en un seul jet et en continu. Si ce n'est pas le cas, nettoyez le groupe. Remplacez le joint et la douche si le problème persiste. 2. Retirez les restes de café moulu du distributeur de la veille. 3. Vérifiez que la dose de café et le point de mouture sont adéquats. 4. Préparez une tasse de café et vérifiez qu'il coule correctement.	1. La quantité de café à moudre doit être limitée à la consommation du moment, car le café qui reste moulu d'un jour à l'autre doit être jeté. 2. Nettoyez le groupe (douche et évacuation) à l'aide de l'accessoire de nettoyage fourni. 3. Nettoyez le filtre et le porte-filtre à l'eau chaude ; vérifiez à la lumière que les trous du filtre ne sont pas obstrués. Maintenez le porte-filtre en place sur le groupe sans faire de pression. 4. Nettoyez le tuyau de vapeur avec un chiffon humide et purgez-le plusieurs fois. 5. Nettoyez le plateau d'écoulement des restes de café.

hostelearte.com

Conseils pratiques

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







6. Modes d'éclairage des espaces de travail (*SM)

6.1 Éclairage de l'espace de travail (*SM)

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

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

a. Éteignez la machine à l'aide de l'interrupteur général.

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



Éclairage activé

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



Éclairage désactivé

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



FR

hostelearte.com

*SM = Selon le modèle

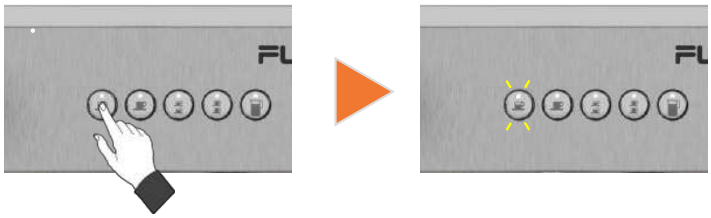
6.2 Modes d’affichage et d’éclairage des boutons (*SM)

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

Affichage des commandes

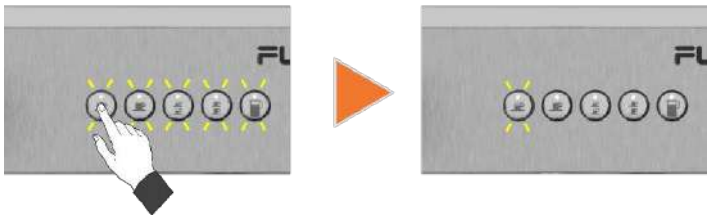
Affichage du mode 1

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



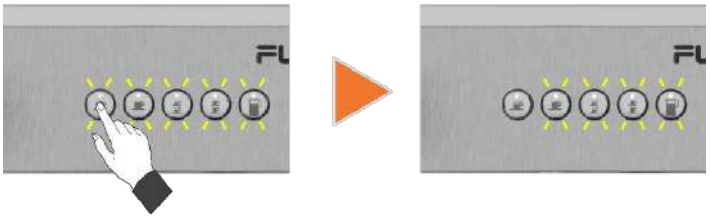
Affichage du mode 2

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



Affichage du mode 3

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



*SM = Selon le modèle

hostelearte.com

7. Messages d'alarme

Alarme de niveau accrue

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



Alarme de compteur volumétrique

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



8. Conditions de garantie

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

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

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

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

Seuls les **SERVICES TECHNIQUES** autorisés sont en mesure d'offrir des réparations garanties avec des pièces **ORIGINALES**. Les frais de main-d'œuvre, de déplacement et d'hébergement pour la réparation de tout produit sont à la charge de l'utilisateur.

FR

9. Coordonnées

QUALITY ESPRESSO
Capture the Essence

Motores, 1-9
08040 Barcelona
Téléphone+34 93 223 12 00
Export +34 933 946 305
www.qualityespresso.net
E-mail : info@qualityespresso.net

hostelearte.com

hostelearte.com

hostelearte.com

GET IT ON Google Play

Download it on QUALITY ESPRESSO Web

QUALITY ESPRESSO S.A.U.

C/ Motors, 1 - 9 • 08040. Barcelona, Spain
T +34 93 223 12 00
Export T +34 93 394 63 05
@ info@qualityespresso.net
www.qualityespresso.net

QUALITY ESPRESSO
Capture the Essence

hostelearte.com