

AL-AEP-SAE

SAE DISPLAY

SAE DISPLAY

ASD - automatic steamer device

DS - drink selection

manuale istruzioni per l'utente

manual de instrucciones para el usuario

notice d'instructions pour l'utilisateur

instruction manual for user

Bedienungsanleitung für den Benutzer

gebruikershandleiding

GLORIA

ITALIANO

ESPAÑOL

FRANÇAIS

ENGLISH

DEUTSCH

NEDERLANDS



Think espresso.

AL-AEP-SAE

SAE DISPLAY

SAE DISPLAY

ASD - automatic steamer device

DS - drink selection

GLORIA
manuale istruzioni per l'utente - ITALIANO

Leggere attentamente.....	pag. 4
Come utilizzare questo manuale.....	pag. 4
Avvertenze generali	pag. 4
Garanzia	pag. 5
Presentazione	pag. 5
Accessori	pag. 6
Addolcitore	pag. 7
Pulizia	pag. 8
Controlli e manutenzione	pag. 9
Consigli per ottenere un buon caffè.....	pag. 10
Elenco dei rischi	pag. 10
Gloria AL-AEP-SAE	pag. 11
Gloria SAE DISPLAY	pag. 21
Gloria SAE DISPLAY con ASD-DS	pag. 31

GLORIA

manuale istruzioni per l'utente - ITALIANO

Leggere attentamente

in ogni sua parte questo manuale prima di utilizzare il prodotto.

La macchina per caffè espresso che avete acquistato è stata progettata e costruita con metodi e tecnologie innovative che assicurano qualità e affidabilità nel tempo.

Questo manuale è la guida che Vi permetterà di conoscere i vantaggi acquisiti scegliendo questo prodotto. Vi troverete notizie su come utilizzare nel modo ottimale le potenzialità della macchina, su come mantenerla efficiente e su come comportarsi in caso di difficoltà.

Conservare con cura questo manuale in un luogo protetto. In caso di smarrimento del presente, può essere richiesta copia sostitutiva al costruttore.

BUONA LETTURA E ... BUON CAFFÉ

Come utilizzare questo manuale

Il fabbricante si assicura il diritto di apportare eventuali migliorie al prodotto. Garantisce inoltre che il presente manuale rispecchia lo stato della tecnica al momento della commercializzazione del prodotto.

Si coglie l'occasione per invitare la gentile clientela a segnalare eventuali proposte di miglioramento, sia del prodotto sia del manuale.

Avvertenze generali

- Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio; in caso di dubbio non utilizzarlo e rivolgersi direttamente al rivenditore.
- Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini, in quanto fonte di potenziale pericolo. Si consiglia di conservare l'imballaggio fino a garanzia scaduta.
- Prima di utilizzare la macchina, accertarsi che la tensione della rete corrisponda alle indicazioni riportate sulla targhetta dati della macchina.
- L'installazione deve essere effettuata in ottemperanza alle norme di sicurezza vigenti e da personale qualificato e preparato. Un'installazione errata può causare danni a persone, cose o animali.
- La sicurezza di questo apparecchio è totale solo quando è collegato ad un efficace impianto di messa a terra, eseguito come previsto dalle attuali norme di sicurezza. È importante far verificare questo requisito ed, in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato all'impianto da parte di personale qualificato. Il costruttore non può essere considerato responsabile di eventuali danni causati da un'errato dispositivo di messa a terra.
- All'installazione dell'apparecchio occorre far montare da personale qualificato un interruttore generale di protezione come previsto dalle normative di sicurezza vigenti, con distanza di apertura dei contatti uguale o superiore a 3 mm.
- È sconsigliabile l'uso di prolunghe o adattatori elettrici con prese multiple. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile, utilizzare solamente adattatori semplici o multipli, e prolunghe rispondenti alle vigenti norme di sicurezza. Non superare mai il valore di portata in kW indicato sull'adattatore semplice e sulle prolunghe, e quello di potenza massima indicato sull'adattatore.
- La macchina per caffè espresso è destinata alla preparazione di bevande calde quali caffè, tè, latte caldo. Questo apparecchio dovrà essere destinato strettamente all'uso per il quale è stato costruito. Ogni altro utilizzo è da considerarsi improprio e pertanto pericoloso. Il costruttore non può ritenersi responsabile di eventuali danni causati da un uso errato ed irragionevole.
- Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, disattivare l'apparecchio dalla rete elettrica tramite l'interruttore generale.
- Per le operazioni di pulizia quotidiana, attenersi specificatamente a quanto indicato nel presente manuale.

- L'uso di un'apparecchiatura elettrica deve sottostare alle norme comportamentali di sicurezza:
 - non toccare l'apparecchio quando si hanno mani o piedi bagnati o umidi;
 - non usare l'apparecchio a piedi nudi;
 - non utilizzare prolunghe in locali adibiti a doccia o bagno;
 - non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente;
 - non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc.);
 - non permettere che l'apparecchio sia utilizzato da bambini o da incapaci.
- In caso di guasto o di cattivo funzionamento, spegnere l'apparecchio, non tentare nessun intervento di riparazione ma chiamare il tecnico specializzato.
- Eventuali riparazioni dovranno essere effettuate solamente dalla casa costruttrice o da un centro di assistenza autorizzato, utilizzando esclusivamente ricambi originali. Il mancato rispetto di questa norma compromette la sicurezza dell'apparecchio e fa decadere la garanzia.
- Il cavo di alimentazione dell'apparecchio non deve essere sostituito dall'utente. In caso di danneggiamento del cavo, spegnere la macchina e rivolgersi esclusivamente a personale professionalmente qualificato.
- In caso si decidesse di non utilizzare più l'apparecchio si raccomanda di farlo scollegare dalla rete elettrica e di farlo svuotare dall'acqua da personale qualificato.
- Per garantire l'efficienza della macchina e per il suo corretto funzionamento, è indispensabile attenersi alle indicazioni del costruttore, facendo eseguire da personale qualificato le operazioni di manutenzione periodica e un controllo su tutti i dispositivi di sicurezza.
- Non esporre le mani o altre parti del corpo in direzione dei beccucci erogatori di caffè, o in direzione dei terminali di erogazione vapore ed acqua calda. Il vapore e l'acqua che escono dalle lance, possono provocare ustioni.
- In condizioni di funzionamento, le lance vapore e acqua, e le coppette portafiltro sono surriscaldate e vanno maneggiate con cura solo nei punti previsti.
- Tazze e tazzine devono essere appoggiate sull'apposito piano scaldatasse solo dopo essere state accuratamente asciugate.
- Sul piano scaldatasse vanno collocate le stoviglie inerenti alla macchina stessa. La collocazione di qualsiasi altro oggetto non previsto è da considerarsi errata.
- La manomissione non autorizzata di qualsiasi parte della macchina, fa decadere qualunque garanzia.



GARANZIA

A 12 mesi su tutti i componenti esclusi i componenti elettrici ed elettronici nonché i pezzi d'usura.

Presentazione

La macchina per caffè espresso è destinata ad un uso prettamente professionale; essa è progettata per la preparazione di bevande calde quali tè, cappuccini, caffè nelle varianti lungo, corto, espresso, ecc. È disponibile una gamma di accessori tale da garantire un uso pratico e funzionale della macchina.

Se il modello dispone di due o più gruppi, l'utilizzo può essere svolto da parte di due o più persone contemporaneamente; questa caratteristica, unita al fatto che la macchina è in grado di erogare bevande senza soluzione di continuità, garantisce un uso intensivo della stessa.

Di seguito vengono riportate le istruzioni per un corretto utilizzo della macchina; verranno inoltre esaminati i vari accessori forniti unitamente all'apparecchio.

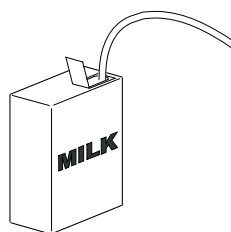


L'utilizzatore deve possedere un'istruzione sufficiente a far funzionare correttamente la macchina. Si raccomanda inoltre di non effettuare interventi sulla stessa che possano manomettere o alterare la funzionalità.
A MACCHINA OPERATIVA, LA CALDAIA CONTIENE VAPORE E ACQUA CALDA IN PRESSIONE.

Accessori

Cappuccinatore

- Inserire il tubo di aspirazione nel latte;
- posizionare il bricco sotto il beccuccio del cappuccinatore;
- girare il rubinetto del vapore ruotandolo in senso antiorario, al raggiungimento della quantità desiderata chiudere il rubinetto vapore;
- versare il latte schiumato nelle tazze con il caffè.



i

Per ottenere un'erogazione di latte caldo senza schiuma, sollevare l'aletta (1) verso l'alto. Per ottenere un risultato migliore si consiglia di non effettuare l'erogazione direttamente sulla tazza caffè, ma in un bricco e successivamente mettere il latte schiumato sul caffè. Si raccomanda di mantenere costantemente pulito il cappuccinatore secondo quanto descritto al capitolo "Pulizia".

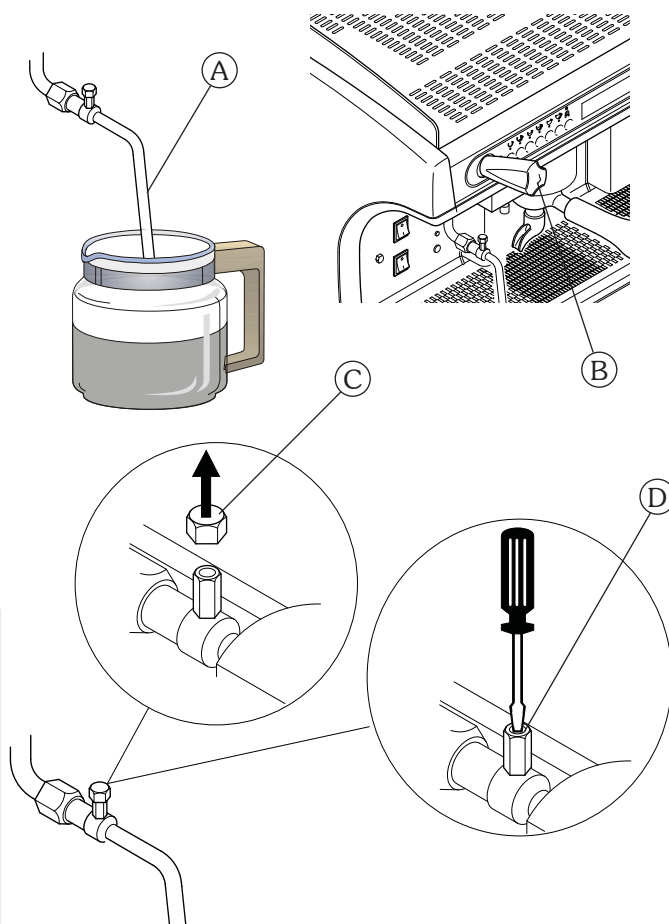


Lancia montalatte

- Inserire la lancia (A) nel latte in modo tale da coprire completamente lo spruzzatore;
- ruotare il rubinetto del vapore (B) in senso antiorario;
- attendere il riscaldamento e la schiumatura del latte;
- al raggiungimento della temperatura e della schiumatura desiderata ruotare il rubinetto vapore (B) in senso orario.

Per regolare la schiumatura del latte procedere come segue:

- Mediante una chiave svitare il componente (C) della lancia montalatte;
- Tramite un cacciavite agire sulla vite (D) posta all'interno del particolare:
 - per ridurre la schiumatura girare in senso orario
 - per aumentare la schiumatura girare in senso antiorario

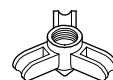


i

Per mantenere sempre in perfetta efficienza il montalatte, si consiglia di effettuare una breve erogazione a vuoto al termine di ogni utilizzo. Tenere costantemente puliti i terminali della lancia mediante un panno inumidito in acqua tiepida. Prestare la massima attenzione nell'impiego della lancia montalatte per il pericolo dovuto alla presenza di vapore ad alta temperatura.

Beccuccio a 3 tazze

Per effettuare l'erogazione contemporanea di 3 caffè impiegare il beccuccio a tre tazze (utilizzo di circa 21 gr. di caffè macinato).



Addolcitore

Nell'acqua di rete sono presenti dei sali non solubili, responsabili della formazione di calcare in caldaia ed in altre parti della macchina. L'addolcitore permette di eliminare o ridurre sensibilmente la presenza di questi sali minerali.

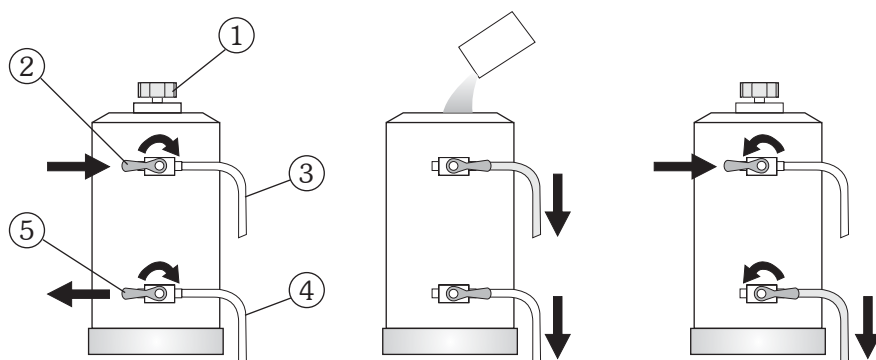
L'addolcitore a resine ha la proprietà di trattenere il calcio presente nell'acqua. Per questo motivo, dopo un certo periodo le resine si saturano e vanno rigenerate con sale grosso da cucina (NaCl, cloruro di sodio) o sale specifico per addolcitori. È molto importante rigenerare l'addolcitore alle scadenze previste.

La rigenerazione va effettuata regolarmente ogni 15 giorni. Tuttavia, in luoghi dove l'acqua è molto dura, occorrerà rigenerare ad intervalli più corti. La stessa regola è applicabile in luoghi nei quali si ha un grande consumo di acqua calda per tè o altro.

Rigenerazione dell'addolcitore

Procedere come segue:

- spostare la levetta (2) e (5) da sinistra verso destra;
- togliere il coperchio svitando il pomolo (1);
- far uscire l'acqua dal tubo (3) quanto basta per far posto al sale da introdurre nella quantità prescritta in funzione del modello (vedi tabella);
- pulire la guarnizione situata sul coperchio da eventuali residui di sale o resina;
- rimettere il coperchio avvitando il pomolo (1) in modo sicuro e riportare la levetta (2) da destra verso sinistra;
- lasciare scaricare l'acqua salata dal tubetto (4) sino a che l'acqua non è più salata (30-60 minuti circa), il sale permette di rilasciare i sali minerali accumulati;
- riportare la levetta (5) da destra verso sinistra in posizione iniziale.



Modello addolcitore	Quantità di sale
8 litri	1,0 kg
12 litri	1,5 kg
16 litri	2,0 kg



La formazione di calcare nel circuito idraulico e nella caldaia inibiscono lo scambio termico pregiudicando il buon funzionamento della macchina. La presenza di forti incrostazioni in caldaia può causare lunghi periodi di blocco della macchina e comunque annulla qualsiasi garanzia perché significa che la rigenerazione è stata trascurata.

Allo scopo di mantenere sempre in perfetta efficienza l'addolcitore e quindi la macchina, è necessario effettuare la rigenerazione periodicamente in base all'utilizzo dell'addolcitore e alla durezza dell'acqua impiegata.

La tabella qui a fianco riporta i valori di quantità di acqua addolcita in funzione della durezza dell'acqua espressa nelle varie unità di misura:

- F°: grado francese
- D°: grado tedesco = 1,8 °F
- mg CaCO₃

Quantità di acqua addolcita in funzione della durezza

F°	30°	40°	60°	80°	sale
D°	16,5°	22°	33°	44°	
mg CaCO ₃	30	40	60	80	
8 litri	1000 lt	900 lt	700 lt	500 lt	1,0 kg
12 litri	1500 lt	1350 lt	1050 lt	750 lt	1,5 kg
16 litri	2100 lt	1800 lt	1400 lt	1000 lt	2,0 kg

Per maggiori dettagli sulle modalità di installazione, messa in funzione e rigenerazione dell'addolcitore, si rimanda alla consultazione del relativo manuale istruzioni.

Pulizia

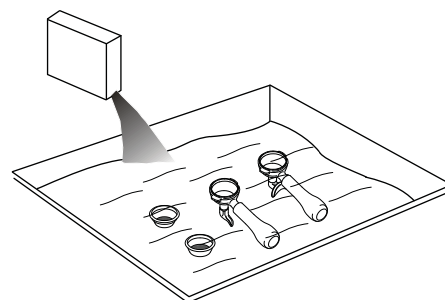
Per una perfetta igiene ed efficienza dell'apparecchio si rendono necessarie alcune semplici operazioni di pulizia delle parti funzionali e degli accessori nonché dei pannelli della carrozzeria. Le indicazioni qui riportate sono da ritenersi valide per un uso normale della macchina per caffè, nei casi di impieghi pesanti della macchina, le operazioni di pulizia devono essere effettuate con maggiore frequenza.

Filtri e Portafiltri

Quotidianamente si rende necessario pulire i filtri e relativi portafiltri in acqua calda. L'ideale è lasciarli immersi nell'acqua calda tutta la notte, in modo da permettere ai depositi grassi di caffè di sciogliersi.

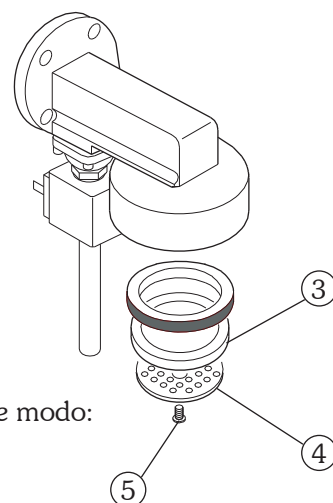
È consigliabile aggiungere all'acqua una bustina o pastiglie dell'apposito detergente e successivamente risciacquare il tutto con acqua.

La mancanza della quotidiana pulizia dei filtri e portafiltri, comporta un decadimento della qualità del caffè erogato e causa inconvenienti come cattiva estrazione, presenza di fondi caffè in tazzina.



Docchetta e Portadocchetta

Settimanalmente si consiglia di provvedere alla pulizia della docchetta (4) e del portadocchetta (3) in acqua calda. Ciò è possibile allentando la vite (5) e togliendo i due componenti dal gruppo erogazione.



Lance vapore

Tenere costantemente pulite le lance vapore. Mensilmente controllare i terminali e pulirli ripristinando i fori di uscita con un piccolo ago.

Gruppi erogazione (esclusa la versione AL)

La pulizia delle parti interne dei gruppi erogatori si effettua settimanalmente nel seguente modo:

- sostituire il normale filtro del portafiltro con uno cieco;
- versare il detergente apposito sul filtro cieco, ed agganciare il portafiltro al gruppo;
- azionare l'interruttore erogazione, facendo funzionare il gruppo;
- ripetere più volte la precedente operazione fino a che l'acqua non uscirà pulita dallo scarico;
- spegnere e togliere il portafiltro dal gruppo;
- eseguire un ultimo risciacquo, in modo da togliere i residui di detergente.



Non utilizzare il filtro cieco per la pulizia delle macchine con gruppo a leva (AL).

Carrozzeria

I pannelli della carrozzeria vanno puliti con un panno imbevuto in acqua tiepida. Non usare detersivi abrasivi, poiché i pannelli potrebbero graffiarsi.

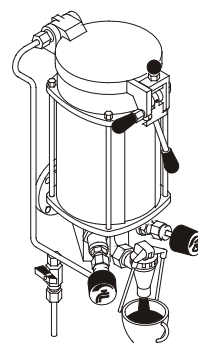
Macinadasatore

Ogni settimana pulire esternamente ed internamente la campana e il dosatore con un panno imbevuto in acqua tiepida.

Termoriserva

Una volta terminato il caffè nel contenitore del termoriserva, effettuare la pulizia nel seguente modo:

- togliere il filtro con un panno evitando il contatto diretto con le parti calde;
- svuotare il filtro dai fondi caffè e lavarlo con acqua tiepida;
- togliere l'imbuto in plastica e lavarlo con acqua tiepida;
- pulire il contenitore con un panno umidito e asciugarlo;
- rimettere l'imbuto e il filtro.



Per le operazioni di pulizia utilizzare sempre panni perfettamente puliti e igienizzati.

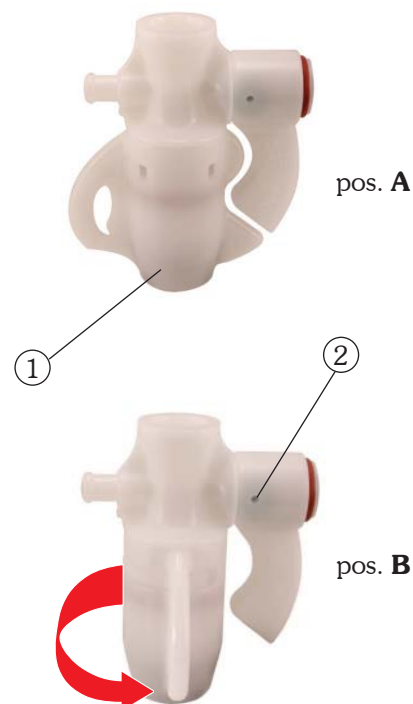
Cappuccinatore

Si raccomanda una particolare cura nella pulizia del cappuccinatore seguendo le modalità qui riportate:

- eseguire un primo lavaggio immergendo il tubo di aspirazione in acqua ed effettuare una erogazione per qualche secondo;
- ruotare il corpo rotante (1) di 90° in **pos. B** (chiusura del condotto di fuoriuscita del latte);
- tenendo il tubo di aspirazione latte in aria, effettuare l'erogazione di vapore (funzionamento a vuoto del cappuccinatore);
- attendere circa 20 secondi in modo da permettere la pulizia e sterilizzazione interna del cappuccinatore;
- chiudere il vapore e riportare il corpo rotante in **pos. A**;
- nel caso di ostruzione del foro di prelievo dell'aria (2), liberatelo delicatamente con uno spillo.



Si consiglia di effettuare la pulizia del cappuccinatore dopo ogni uso continuativo in modo da evitare anomalie di funzionamento e garantire un elevato grado di igienità del sistema



Controlli e manutenzione

Per assicurare una perfetta efficienza e la sicurezza dell'apparecchio nel tempo, si rendono necessarie attività di manutenzione. In particolare si consiglia di richiedere al Servizio di Assistenza un controllo generale della macchina almeno 1 volta all'anno.

Macchina

Periodicamente verificare i seguenti aspetti:

- controllare la pressione della pompa mediante il manometro che deve indicare un valore di circa 8-9 bar. In caso di anomalie richiedere l'intervento dell'Assistenza Tecnica;
- sempre mediante il manometro verificare la pressione della caldaia che deve essere di circa 0,8-1,2 bar. Anche in questo caso può essere necessario l'intervento dell'Assistenza Tecnica;
- controllare lo stato di usura dei filtri, la presenza di danneggiamenti dei bordi e verificare l'eventuale presenza di fondi di caffè nella tazzina. Se necessario sostituire i filtri.

Macinadosatore

Periodicamente verificare i seguenti aspetti:

- controllare la dose che deve essere di circa 6-7 gr. per battuta ed eventualmente regolarne la quantità;
- tenere sempre sotto controllo il grado di macinatura e nel caso modificarla;
- controllare lo stato di usura delle macine: la loro sostituzione è necessaria qualora si riscontri troppa polvere nel macinato (la durata delle macine è di circa 600 kg di caffè).

Addolcitore

Settimanalmente eseguire i seguenti interventi:

- effettuare la rigenerazione dell'addolcitore come descritto al capitolo 9 (per la versione addolcitore manuale);
- controllare la presenza di sale nell'apposito contenitore (per la versione addolcitore automatico);

Sistema anticalcare elettronico Multihead

Verificare la corretta accensione del led verde e controllare l'eventuale accensione degli altri led:

- led verde sistema OK
- led rosso sistema parzialmente fuori uso (*)
- led spento sistema totalmente fuori uso (*)

(*) richiedere l'intervento dell'Assistenza Tecnica

Consigli per ottenere un buon caffè

Per poter ottenere un caffè qualitativamente valido è importante che il grado di durezza dell'acqua utilizzata abbia un valore di 4-5 °F (gradi francesi). Nel caso in cui la durezza superi tali valori si consiglia di utilizzare un addolcitore. Evitare di impiegare l'addolcitore nei casi di valori di durezza dell'acqua inferiori ai 4 °F.

Nel caso in cui il sapore di cloro nell'acqua fosse particolarmente evidente, si consiglia di installare un filtro specifico.

Si consiglia di non conservare grandi scorte di caffè in grani; non macinare mai grandi volumi di caffè: predisporre la quantità contenuta nel dosatore ed utilizzarla possibilmente in giornata; non acquistare caffè già macinato in quanto esso deperisce rapidamente.

Dopo un periodo relativamente lungo di inattività della macchina (2-3 ore) effettuare alcune erogazioni a vuoto. Effettuare costantemente la pulizia e la manutenzione periodica.

Elenco dei rischi

In questo capitolo vengono presentati alcuni rischi ai quali l'utente può andare incontro se non si attiene alle norme specifiche di sicurezza (descritte nel presente manuale).

L'apparecchio dev'essere collegato ad un efficiente sistema di messa a terra

Se questo non viene eseguito, l'apparecchio può rivelarsi fonte di pericolose scariche elettriche in quanto non è più in grado di scaricare a terra eventuali perdite di elettricità.

Non utilizzare acqua corrente per il lavaggio

L'utilizzo di acqua in pressione direttamente sulla macchina può danneggiare in modo grave le apparecchiature elettriche. Non utilizzare mai getti d'acqua per il lavaggio di nessuna parte dell'apparecchio.

Fare attenzione alle lancia vapore e acqua calda

Con l'uso le lancia vapore ed acqua calda, si surriscaldano e costituiscono quindi fonte di potenziale pericolo. Maneggiare con cura tali parti. Non indirizzare mai getti di vapore o acqua calda direttamente su parti del corpo.

Non intervenire sulla macchina in tensione

Prima di effettuare qualsiasi intervento sull'apparecchio occorre spegnerlo agendo sull'interruttore generale di rete, o meglio scollegare i terminali dall'allacciamento in rete. Non togliere mai nessun pannello della carrozzeria quando la macchina è in tensione.

Non agire mai sull'impianto idraulico prima di averlo svuotato

Sono da evitare tutti gli interventi inerenti l'impianto idraulico e la relativa caldaia quando vi è ancora acqua e pressione nell'impianto. Occorre quindi svuotarlo preventivamente chiudendo il rubinetto di rete e facendo funzionare per breve tempo il gruppo erogatore a vuoto. Spegner la macchina e aprire tutti i rubinetti vapore e acqua. A pressione zero, svuotare la caldaia completamente aprendo l'apposito rubinetto situato nella parte inferiore della stessa. Se quanto detto sopra non viene correttamente eseguito, l'apertura di una qualsiasi parte dell'impianto idraulico può provocare la brusca fuoriuscita di acqua surriscaldata in pressione.

Macchine a leva

Non abbassare mai la leva senza la presenza di caffè nel filtro, o senza portafiltro montato sul gruppo: il repentino ritorno della leva verso l'alto può causare danni all'apparecchiatura e può provocare ferimenti a persone.

Macchine a gas

Controllare periodicamente la presenza di eventuali perdite di gas nell'impianto passando sulle condutture una soluzione saponosa.

Per ragioni di sicurezza, chiudere l'impianto di riscaldamento a gas durante i periodi d'inattività della macchina (ore notture, chiusura del locale).

Utilizzo apparecchiatura

Questa macchina per caffè espresso, è un apparecchiatura destinata ad un uso esclusivamente professionale. Ogni altro utilizzo è da considerarsi errato e pertanto pericoloso. Non permettere mai l'utilizzo da parte di bambini o persone incapaci.

Il non rispetto delle norme sopra descritte può provocare seri danni a persone, cose o animali.

Non intervenire mai sull'apparato elettronico quando la macchina è ancora in tensione.

Disattivare completamente la macchina scollegandola dalla rete prima di effettuare qualsiasi operazione.

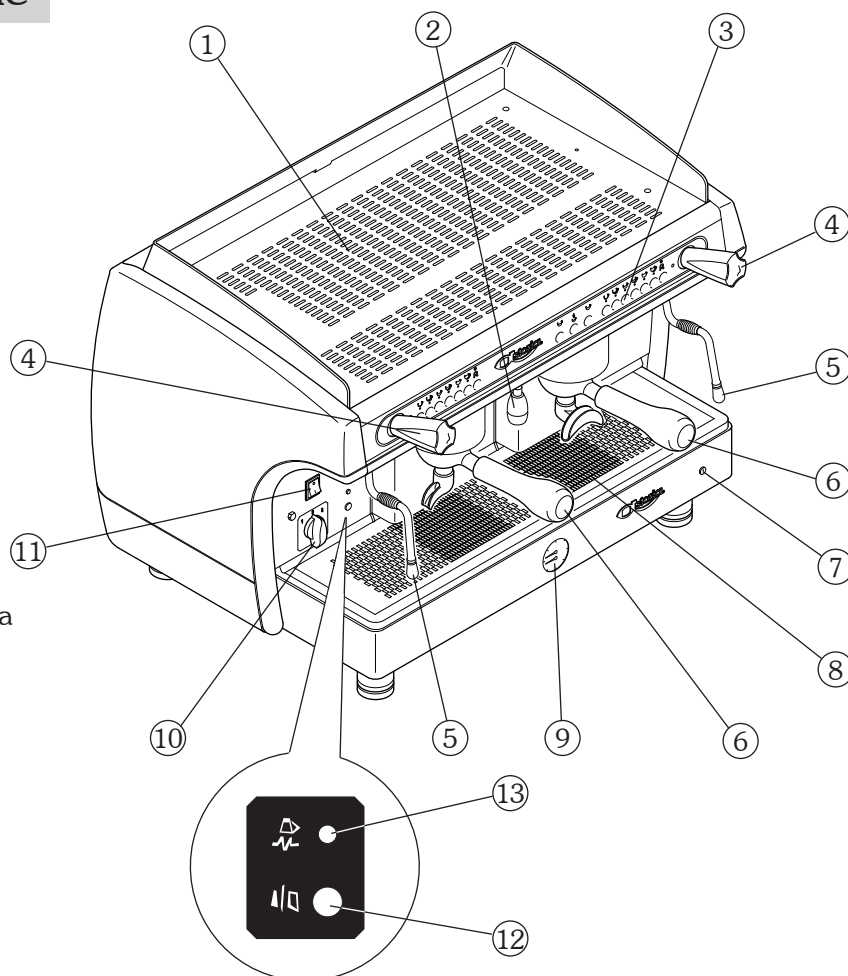
AL-AEP-SAE

1.	Descrizione generale	pag. 12
2.	Pulsantiera	pag. 12
3.	Preparazione della macchina.....	pag. 13
4.	Accensione	pag. 13
5.	Macinatura e dosatura del caffè.....	pag. 14
6.	Preparazione del caffè	pag. 15
6.1	Versione AL	pag. 15
6.2	Versione AEP	pag. 15
6.2	Versione SAE	pag. 16
7.	Preparazione delle bevande calde	pag. 17
7.1	Erogazione acqua calda (versione manuale)	pag. 17
7.2	Erogazione acqua calda (versione automatica)	pag. 17
7.3	Erogazione vapore	pag. 17
8.	Scaldatzze	pag. 18
9.	Termoriserva	pag. 19

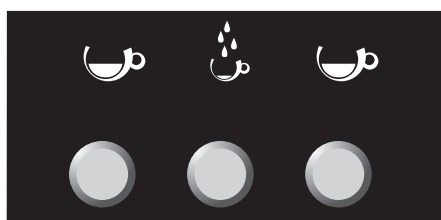
GLORIA
manuale istruzioni per l'utente - ITALIANO

1. Descrizione generale

1. Piano scaldatazze
2. Lancia erogazione acqua calda
3. Pulsantiera
4. Manopola vapore
5. Lancia erogazione vapore
6. Portafiltro
7. Chiave di programmazione
8. Griglia appoggia tazze
9. Manometro
10. Commutatore accensione macchina
11. Interruttore scaldatazze
12. Lampada accensione macchina
13. Spia accensione scaldatazze



2. Pulsantiera



	1 Caffè espresso
	2 Caffè espressi
	1 Caffè medio
	2 Caffè medi
	1 Caffè lungo
	2 Caffè lunghi
	Stop / Prog
	Acqua calda

3. Preparazione della macchina

La preparazione della macchina e le operazioni di installazione devono essere effettuate esclusivamente dal personale qualificato.



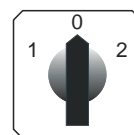
L'utilizzo della macchina senza l'effettuazione di tutte le operazioni di installazione da parte del personale tecnico può comportare gravi danni all'apparecchiatura.

4. Accensione della macchina

4.1 Riscaldamento elettrico

Prima di accendere la macchina accertarsi che il livello dell'acqua in caldaia sia superiore a quello minimo indicato dal livello ottico **(1)**. In caso di mancanza d'acqua (prima installazione o dopo la manutenzione alla caldaia) è necessario effettuare un riempimento preventivo della caldaia, in modo da evitare un surriscaldamento della resistenza. Procedere come segue :

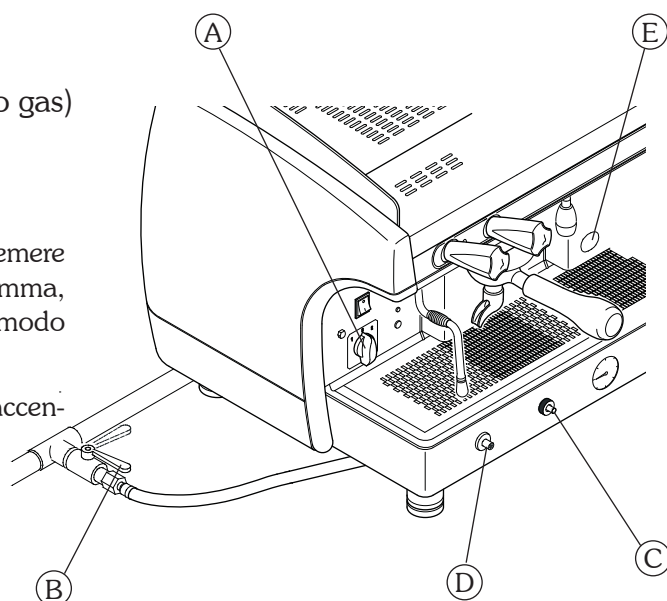
- Aprire il rubinetto acqua della rete idrica e dell'addolcitore;
- ruotare l'interruttore nella posizione **"1"** (alimentazione elettrica della pompa per il riempimento automatico della caldaia e dei servizi della macchina) e attendere il caricamento automatico dell'acqua in caldaia;
- ruotare l'interruttore nella posizione **"2"** (alimentazione elettrica totale compresa la resistenza in caldaia) e attendere il completo riscaldamento della macchina.



- durante la fase di riscaldamento della macchina (circa 20 minuti), la valvola antidepressione rilascerà vapore per alcuni secondi fino alla chiusura della valvola stessa
- prima di utilizzare la macchina, effettuare erogazioni a vuoto con i portafiltri agganciati per alcuni secondi, allo scopo di far uscire l'eventuale aria presente nel circuito, permettendo il completo riscaldamento dei gruppi erogatori
- prima di utilizzare la macchina, effettuare l'erogazione di alcuni caffè per prove di macinatura e per controllare la pressione di esercizio della macchina

4.2 Riscaldamento gas (dove presente l'impianto gas)

- Ruotare l'interruttore generale **(A)** in posizione **1**;
- aprire il rubinetto del gas **(B)** posto sulla rete;
- tenere premuto il pulsante **(C)** e, contemporaneamente, premere il pulsante di accensione **(D)**. Una volta accesi la fiamma, tenere premuta per alcuni secondi la manopola **(C)**, in modo da permettere il corretto intervento della termocoppia;
- verificare quindi attraverso la finestrella **(E)** l'avvenuta accensione della fiamma;
- attendere che la pressione di esercizio indicata sul manometro raggiunga il valore di lavoro di 1-1,2 bar;

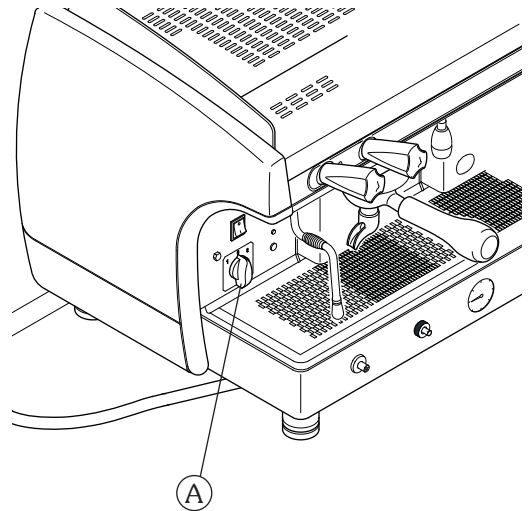


4.3 Riscaldamento elettrico + gas (dove presente l'impianto gas)

- Procedere come indicato al paragrafo 4.2 “Riscaldamento a gas”;
- dopo aver verificato l'accensione della fiamma, ruotare l'interruttore generale (A) nella posizione **2**. In questo modo viene alimentata la resistenza della caldaia e la pressione di esercizio sarà raggiunta in un tempo più breve;
- attendere che la pressione di esercizio indicata sul manometro raggiunga il valore di lavoro 1-1,2 bar;

i

Per ragioni di sicurezza il riscaldamento a gas deve essere disattivato durante i lunghi periodi d'inattività della macchina (periodo notturno o chiusura del locale). Si consiglia di non mettere panni o altro sul piano scaldato: ciò impedisce il normale circolo d'aria.

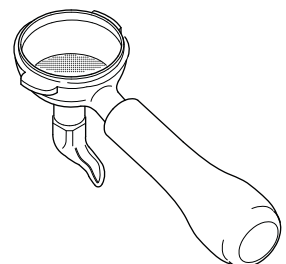
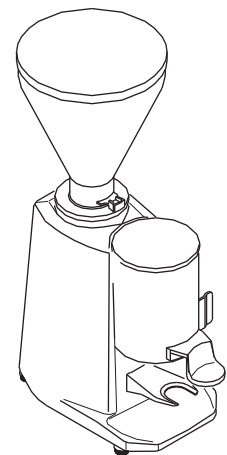


5. Macinatura e dosatura del caffè

Collocare il macinadosatore in una posizione comoda accanto alla macchina. La macinatura e la dosatura del caffè devono essere effettuate secondo quanto indicato dal costruttore del macinadosatore. Per ottenere una buona qualità del caffè espresso si consiglia di:

- non conservare grandi scorte di caffè in grani. Rispettare comunque la data di scadenza indicata dal produttore;
- macinare il volume di caffè in funzione dell'utilizzo, predisporre la quantità contenuta nel dosatore ed utilizzarla possibilmente in giornata;
- non acquistare caffè già macinato in quanto esso deperisce rapidamente. Se necessario acquistarlo in piccole confezioni sottovuoto.

Riempire il filtro con una dose di caffè macinato (circa 6-7 gr.) e comprimerlo con l'apposito pressino; agganciare il portafiltro al gruppo erogazione.



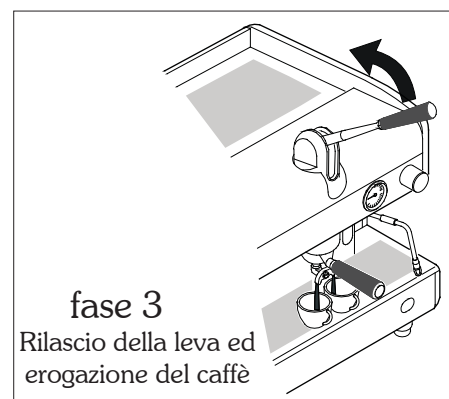
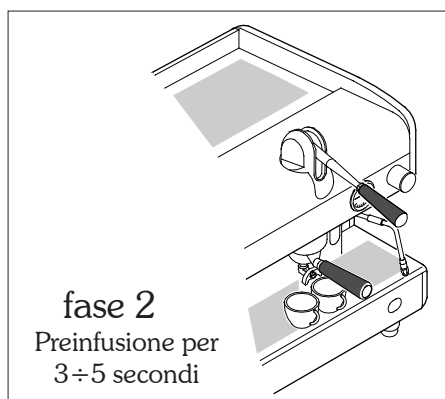
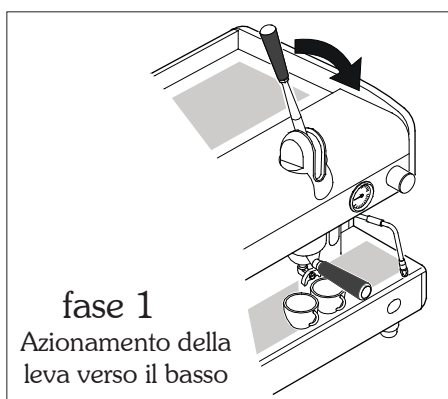
i

Per evitare una precoce usura della guarnizione di tenuta, si consiglia di pulire il bordo del filtro prima di agganciare il portafiltro al gruppo erogatore. Non serrare eccessivamente il portafiltro al gruppo erogatore.

6. Preparazione del caffè

6.1 Versione AL

- posizionare la tazza sotto il beccuccio erogazione;
- tirare la leva verso il basso fino in fondo;
- attendere qualche secondo (3÷5 secondi);
- alzare la leva finché non incontri una certa resistenza e poi lasciarla;
- attendere fino al termine dell'erogazione del caffè.

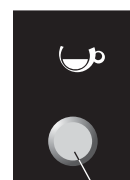


Non effettuare mai le operazioni sopra descritte senza la presenza di caffè nel filtro o senza portafiltro agganciato al gruppo erogatore: il rapido ritorno della leva verso l'alto può causare danni all'apparecchiatura, a cose e persone.

Il tempo di erogazione dipende dalla macinatura e dalla quantità di caffè nel portafiltro.

6.2 Versione AEP

- posizionare la tazza sotto il beccuccio erogazione;
- premere l'interruttore di erogazione: si otterrà l'erogazione caffè, che potrà essere bloccata tramite il medesimo interruttore al raggiungimento della quantità desiderata di caffè in tazza.

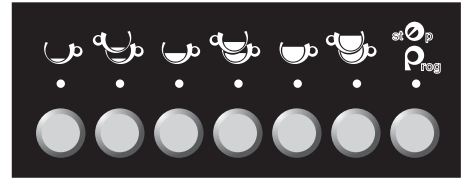


Erogazione
caffè







6.3 Versione SAE

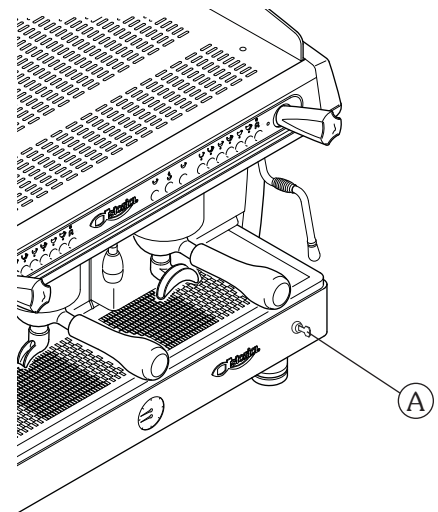
EROGAZIONE CAFFE'

- posizionare la tazza sotto il beccuccio erogazione;
- premere il tasto dose desiderato e attendere l'effettuazione dell'erogazione di caffè (accensione del led);
- per bloccare in anticipo l'erogazione caffè, premere nuovamente il tasto erogazione o premere il tasto STOP;
- in caso di anomalie o blocco della pulsantiera utilizzare l'interruttore di erogazione manuale.



PROGRAMMAZIONE DOSI CAFFE'

- Girare la chiave di programmazione (A) in **ON**;
- Mantenere premuto il tasto STOP/PROG  per 5 secondi: accensione di tutti i led della tastiera;
- Premere il tasto dose da programmare (es. 1 caffè espresso );
- Attendere l'erogazione, per confermare la dose premere nuovamente il tasto dose  o il tasto STOP/PROG .
- Ripetere l'operazione per gli altri tasti dose.
- Alla conclusione della programmazione premere il tasto STOP/PROG  fino allo spegnimento di tutti i led della pulsantiera,  girare la chiave di programmazione in **OFF**.



Per i modelli a 2-3-4 gruppi è possibile programmare contemporaneamente tutte le pulsantiere della macchina operando solo sulla pulsantiera destra. Si consiglia comunque di controllare la programmazione delle altre pulsantiere.




7. Preparazione bevande calde

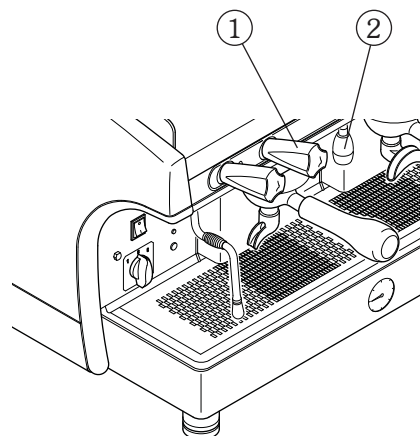
7.1 Erogazione acqua calda (versione manuale)

Per ottenere l'erogazione di acqua calda, ruotare in senso antiorario la manopola del rubinetto (1): la fuoriuscita dalla lancia dell'acqua calda (2) sarà proporzionale all'apertura del rubinetto.




7.2 Erogazione acqua calda (versione automatica)

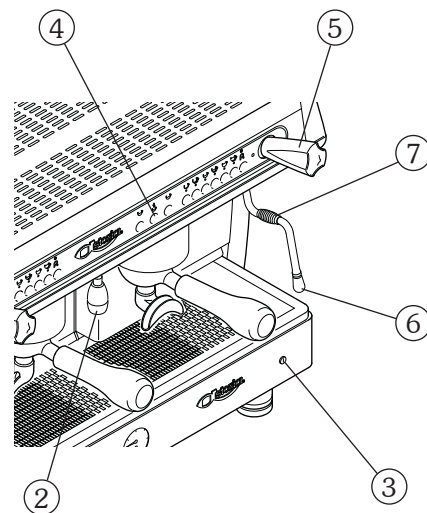
EROGAZIONE ACQUA CALDA

- posizionare la tazza sotto la lancia acqua calda (2);
- premere il tasto acqua calda (4)  : attendere l'effettuazione della erogazione di acqua;
- per bloccare in anticipo l'erogazione, premere nuovamente il tasto erogazione acqua calda (4)  o premere il tasto PROG/STOP .



PROGRAMMAZIONE DOSE ACQUA CALDA

- Girare la chiave di programmazione (3) in ON;
- posizionare la tazza sotto la lancia acqua calda (2);
- premere il tasto PROG/STOP  della pulsantiera destra sino all'accensione di tutti i led dei tasti dose;
- premere il tasto erogazione acqua calda (4)  ;
- raggiunta la dose desiderata confermare premendo nuovamente il tasto erogazione acqua calda (4)  ;
- a fine programmazione, girare la chiave di programmazione (3) in posizione di OFF.



7.3 Erogazione vapore

Per ottenere l'erogazione di vapore, ruotare in senso antiorario la manopola del rubinetto (5): la fuoriuscita dalla lancia vapore (6) sarà proporzionale all'apertura del rubinetto.



Manovrare con prudenza la lancia vapore tramite l'apposito gommino antiscottatura (7) e non toccare la lancia acqua calda: il contatto con il vapore e l'acqua calda può provocare danni a persone, cose o animali.

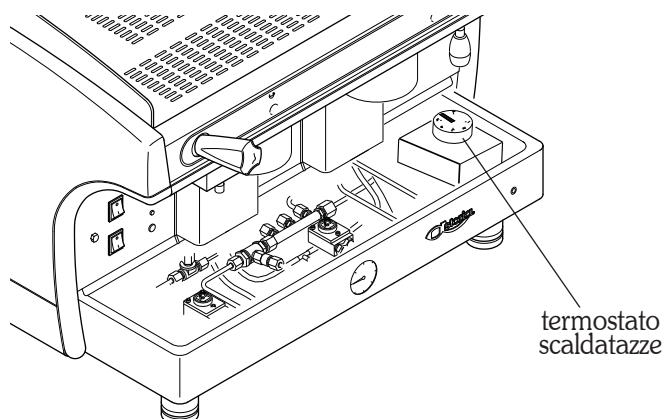
8. Scaldatazze

8.2 Versione AL - AEP

Per attivare, disattivare o regolare lo scaldatazze procedere nel seguente modo:

- togliere la griglia appoggia tazze;
- togliere la vaschetta raccogli gocce;
- agire sul termostato, la temperatura sarà proporzionale al valore indicato sul termostato.

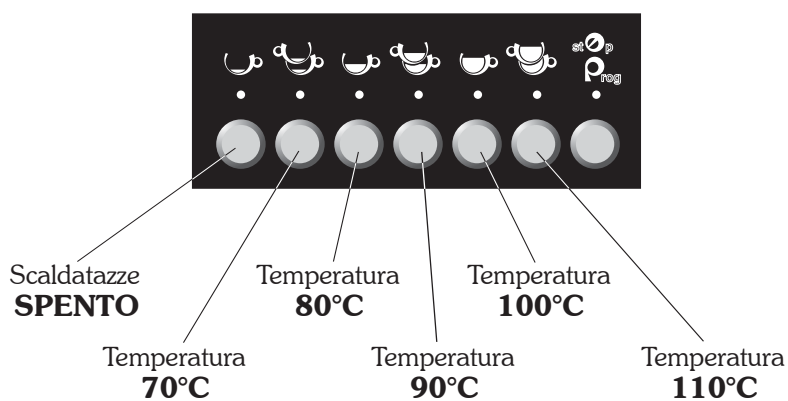
0	= disattivazione dello scaldatazze
30	= temperatura minima
60	= temperatura media
90	= temperatura massima



8.2 Versione SAE

Per attivare, disattivare o regolare lo scaldatazze procedere nel seguente modo:

- Girare la chiave di programmazione in **OFF** e l'interruttore dello scaldatazze in **ON**;
- All'accensione della macchina mantenere premuto il tasto PROG : sulla tastiera il led lampeggiante indicherà l'attuale configurazione dello scaldatazze secondo quanto indicato nel disegno qui sotto riportato;
- Per modificare la configurazione dello scaldatazze, all'accensione della macchina tenere premuto il tasto PROG finché sulla tastiera il led da lampeggiante passerà a luce fissa;
- Premere il tasto corrispondente alla configurazione desiderata;
- Confermare l'operazione premendo il tasto PROG .



E' possibile spegnere lo scaldatazze anche semplicemente posizionando in **OFF** l'interruttore posto sopra il commutatore generale della macchina.

9. Termoriserva

Si compone di un recipiente in cui viene prodotta una quantità considerevole di caffè (2,5 litri), che viene quindi a costituire una riserva nei casi in cui vi sia una forte richiesta di tale bevanda (prime colazioni, conferenze, ecc.).

PREPARAZIONE

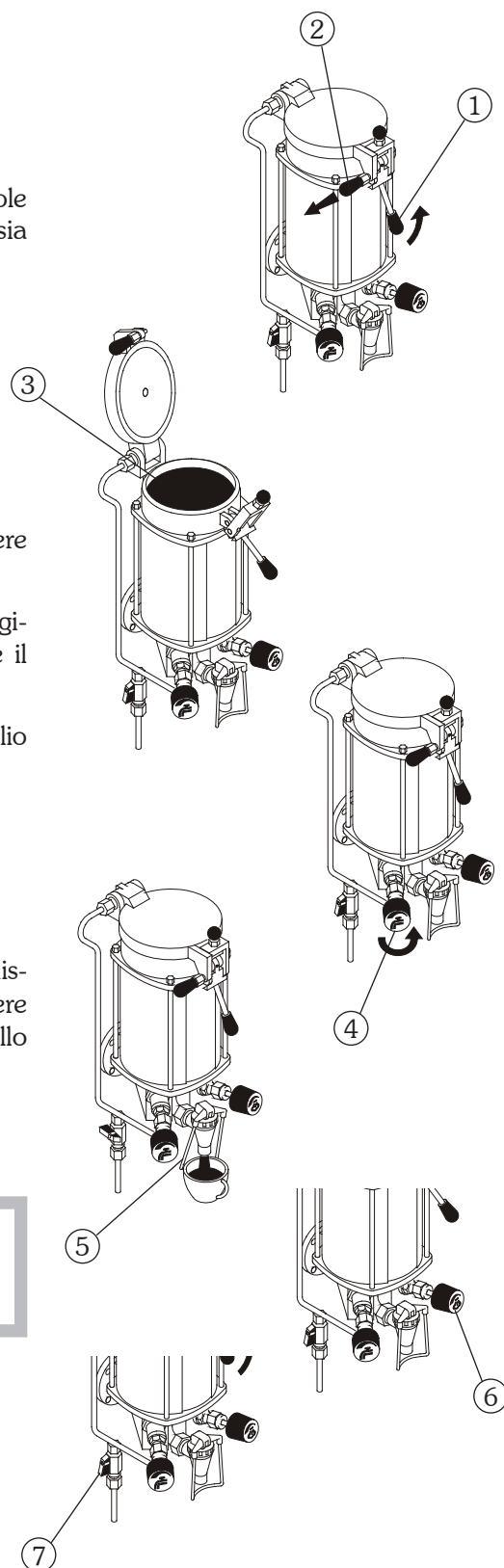
- sollevare il coperchio (1) tirando il pomello (2) verso sinistra alzando la leva;
- mettere il caffè macinato (130 gr. circa) nell'apposito filtro (3) e richiudere facendo scattare il pomello in posizione di sicurezza;
- aprire il rubinetto acqua (4) ruotandolo in senso antiorario. Al raggiungimento della quantità desiderata (capacità massima 2,5 litri) chiudere il rubinetto;
- ad operazione avvenuta la pressione residua deve essere scaricata con l'ausilio

EROGAZIONE

Il prelievo del caffè dal contenitore viene effettuato azionando la leva del dispenser (5) posta al centro nella parte inferiore. Il caffè rimanente può essere riscaldato tramite un rubinetto vaporizzatore (6) posto sulla parte destra dello stesso.



Si raccomanda di aprire sempre la valvola di sfiato (7) prima di aprire il coperchio. L'inosservanza di questa operazione può causare gravi danni a cose, persone o animali.



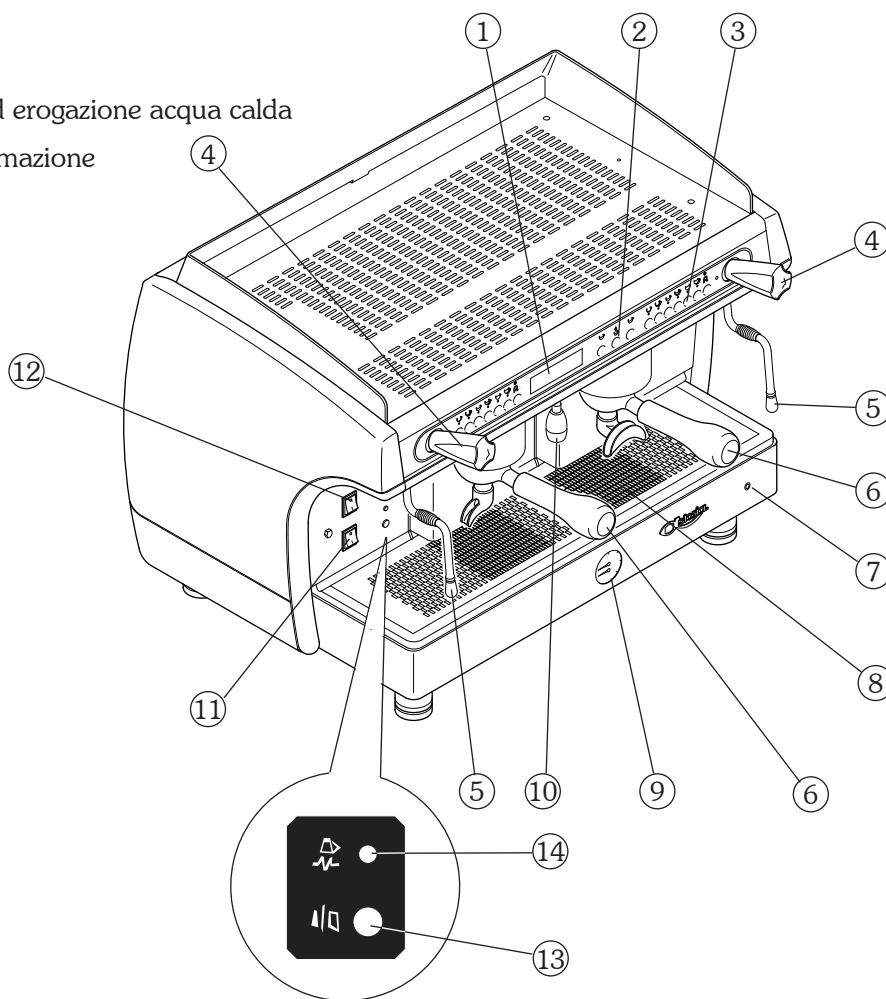
SAE DISPLAY

1. Descrizione generale pag. 22
2. Pulsantiera pag. 22
3. Preparazione della macchina..... pag. 23
4. Accensione pag. 23
5. Macinatura e dosatura del caffè..... pag. 24
6. Preparazione del caffè pag. 24
7. Erogazione acqua calda pag. 25
8. Conteggi pag. 25
9. Scald tazze pag. 26
10. Programmazione parametri macchina pag. 26
11. Azzeramento dati pag. 28
12. Segnalazioni..... pag. 29

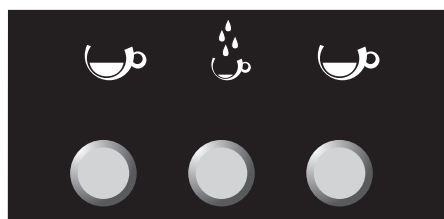
GLORIA
manuale istruzioni per l'utente - ITALIANO

1. Descrizione generale

1. Display
2. Pulsanti erogazione caffè manuale ed erogazione acqua calda
3. Pulsantiera selezioni caffè e programmazione
4. Manopola erogazione vapore
5. Lancia erogazione vapore
6. Portafiltro
7. Chiave programmazione
8. Griglia appoggia tazzine
9. Manometro
10. Lancia acqua calda
11. Interruttore accensione
12. Interruttore scald tazze
13. Lampada accensione macchina
14. Spia accensione scald tazze



2. Pulsantiera



	TASTO UTILIZZO	TASTO PROGRAMMAZIONE
	1 Caffè espresso	MODE
	2 Caffè espressi	ENTER
	1 Caffè medio	INCREMENTA
	2 Caffè medi	DECREMENTA
	1 Caffè lungo	_____
	2 Caffè lunghi	_____
	Stop	PROGRAMMAZIONE
	Acqua calda	_____

3. Preparazione della macchina

La preparazione della macchina e le operazioni di installazione devono essere effettuate esclusivamente dal personale qualificato.



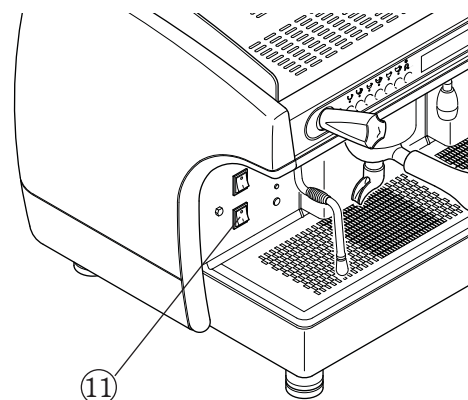
L'utilizzo della macchina senza l'effettuazione di tutte le operazioni di installazione da parte del personale tecnico può comportare gravi danni all'apparecchiatura.

4. Accensione della macchina

- Premere l'interruttore generale (11) della macchina;
- Attendere l'eventuale riempimento automatico di acqua in caldaia;
- Attendere ancora qualche secondo per l'esecuzione dell'auto-test;

ATTENDERE
TEST FUNZIONALE

ESITO TEST
- OK -



- La macchina risulta pronta per l'utilizzo quando sul display appare la seguente scritta:

Pressione in caldaia

Temperatura in caldaia

1,1 BAR 120°C
09:16 09-02-04 1

Ora

Data

Giorno della settimana

- 1 - lunedì
- 2 - martedì
- 3 - mercoledì
- 4 - giovedì
- 5 - venerdì
- 6 - sabato
- 7 - domenica



In caso di temperatura in caldaia inferiore a 90°C (fase di riscaldamento della macchina) sul display appare la scritta **LOW**.

Con la chiave di programmazione in **ON**, è possibile spegnere parzialmente la macchina (resistenza e selezioni disabilitate) anche premendo contemporaneamente i tasti per 3 secondi. Per riattivare la macchina premere ancora contemporaneamente gli stessi tasti per 3 secondi.



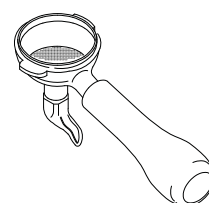
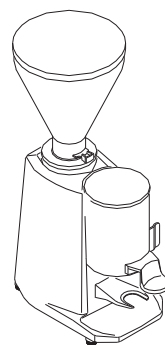
- durante la fase di riscaldamento della macchina (circa 20 minuti), la valvola antidepressione rilascerà vapore per alcuni secondi fino alla chiusura della valvola stessa
- prima di utilizzare la macchina, effettuare erogazioni a vuoto con i portafiltri agganciati per alcuni secondi, allo scopo di far uscire l'eventuale aria presente nel circuito, permettendo il completo riscaldamento dei gruppi erogatori
- prima di utilizzare la macchina, effettuare l'erogazione di alcuni caffè per prove di macinatura e per controllare la pressione di esercizio della macchina

5. Macinatura e dosatura del caffè

Collocare il macinadosatore in una posizione comoda accanto alla macchina. La macinatura e la dosatura del caffè devono essere effettuate secondo quanto indicato dal costruttore del macinadosatore. Per ottenere una buona qualità del caffè espresso si consiglia di:

- non conservare grandi scorte di caffè in grani. Rispettare comunque la data di scadenza indicata dal produttore;
- macinare il volume di caffè in funzione dell'utilizzo, predisporre la quantità contenuta nel dosatore ed utilizzarla possibilmente in giornata;
- non acquistare caffè già macinato in quanto esso deperisce rapidamente. Se necessario acquistarlo in piccole confezioni sottovuoto.

Riempire il filtro con una dose di caffè macinato (circa 6-7 gr.) e comprimerlo con l'apposito pressino; agganciare il portafiltro al gruppo erogazione.



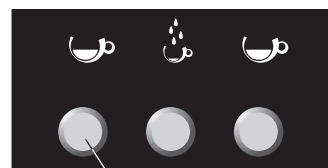
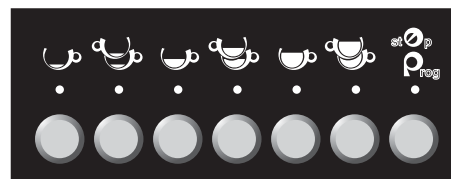
i

Per evitare una precoce usura della guarnizione di tenuta, si consiglia di pulire il bordo del filtro prima di agganciare il portafiltro al gruppo erogatore. Non serrare eccessivamente il portafiltro al gruppo erogatore.

6. Preparazione del caffè

6.1 Erogazione dosi caffè






- posizionare la tazza sotto il beccuccio erogazione;
- premere il tasto dose desiderato: attendere l'effettuazione dell'erogazione di caffè (accensione del led);
- per bloccare in anticipo l'erogazione caffè, premere nuovamente il tasto erogazione o premere il tasto STOP;
- in caso di anomalie o blocco della pulsantiera utilizzare l'interruttore manuale

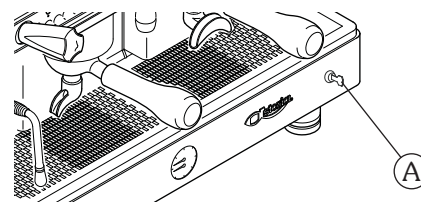


Erogazione
caffè manuale

6.2 Programmazione dosi caffè




Per i modelli a 2-3-4 gruppi è possibile programmare contemporaneamente tutte le pulsantiere della macchina operando solo sulla pulsantiera destra. Si consiglia comunque di controllare la programmazione delle altre pulsantiere:

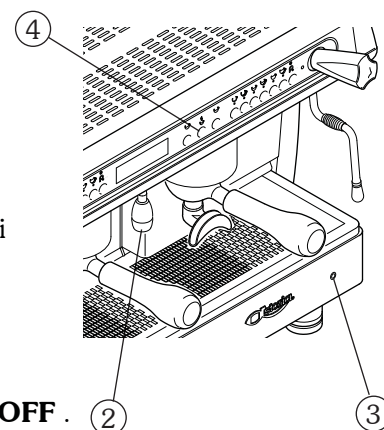
- Girare la chiave di programmazione (A) in **ON** (P lampeggiante sul display);
- Mantenere premuto il tasto PROG  per 5 secondi: accensione di tutti i led della tastiera;
- Premere il tasto dose da programmare (es. 1 caffè espresso );
- Attendere l'erogazione, per confermare la dose premere nuovamente il tasto dose  o il tasto PROG .
- Ripetere l'operazione per gli altri tasti dose.
- Alla conclusione della programmazione premere il tasto PROG  fino allo spegnimento di tutti i led della pulsantiera, girare la chiave di programmazione in **OFF**.






7. Erogazione acqua calda

7.1 Programmazione acqua calda

- Girare la chiave di programmazione (3) in **ON** (P lampeggiante sul display);
- posizionare la tazza sotto la lancia acqua calda (2);
- premere il tasto PROG/STOP  della pulsantiera destra e accensione di tutti i led dei tasti dose;
- premere il tasto erogazione acqua calda (4) ;
- raggiunta la dose desiderata confermare premendo il tasto PROG .
- a fine programmazione, girare la chiave di programmazione (3) in posizione di **OFF**.



7.2 Erogazione acqua calda



- posizionare la tazza sotto la lancia acqua calda (2);
- premere il tasto acqua calda (4)  : attendere l'effettuazione dell'erogazione di acqua;
- per bloccare in anticipo l'erogazione, premere nuovamente il tasto erogazione acqua calda (4)  o premere il tasto PROG/STOP .



Non toccare la lancia acqua calda: il contatto con il vapore e l'acqua calda può provocare danni a persone, cose o animali.

8. Conteggi

E' possibile visualizzare il conteggio del lavoro effettuato dalla macchina (con chiave di programmazione in OFF):

- 1) Tenere premuto il tasto PROG  della pulsantiera destra per 5 secondi, sul display viene visualizzato il numero totale di selezioni eseguite;
- 2) Premendo i tasti di selezione (caffè o tè) è possibile visualizzare il numero di selezioni del corrispondente tasto;
- 3) per uscire dai conteggi premere due volte il tasto PROG .


TOTALI CAFFE'
000000



CONTEGGI
000000






Per l'azzeramento dei conteggi delle dosi vedi cap. 13 "Azzeramento dati"

9. Scaldatazze

Per attivare, disattivare o regolare lo scaldatazze posizionare in **ON** l'interruttore scaldatazze  posto sopra l'interruttore di accensione della macchina (con la chiave di programmazione in OFF) e procedere nel seguente modo:

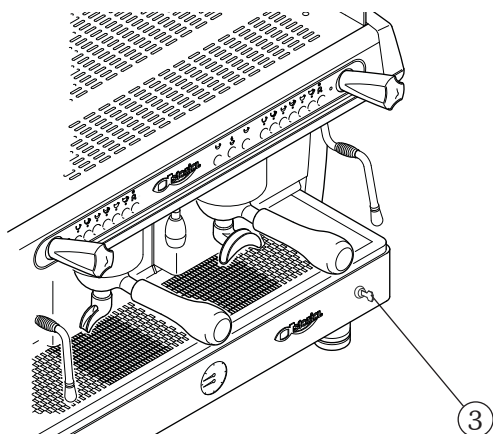
- Mantenere premuto il tasto PROG  della pulsantiera destra per 5 secondi;
- Premere nuovamente il tasto PROG  visualizzando sul display il messaggio

SCALDATAZZE
80°C
- Mediante i tasti incrementa (+)  e decrementa (-)  della pulsantiera destra, modificare la temperatura dello scaldatazze visualizzata sul display;
- Per confermare l'operazione, premere il tasto PROG .

i


Per disattivare lo scaldatazze, impostare una temperatura inferiore a 70°C (sul display appare ----) oppure posizionare in **OFF** l'interruttore scaldatazze posto sopra l'interruttore di accensione della macchina.


10. Programmazione parametri macchina



Girare la chiave di programmazione (3) in **ON** (P lampeggiante sul display).

Per accedere alla programmazione premere il tasto MODE  della pulsantiera destra per almeno 3 secondi.

Per scorrere nelle varie aree del menù di programmazione utilizzare il tasto MODE  della pulsantiera destra.

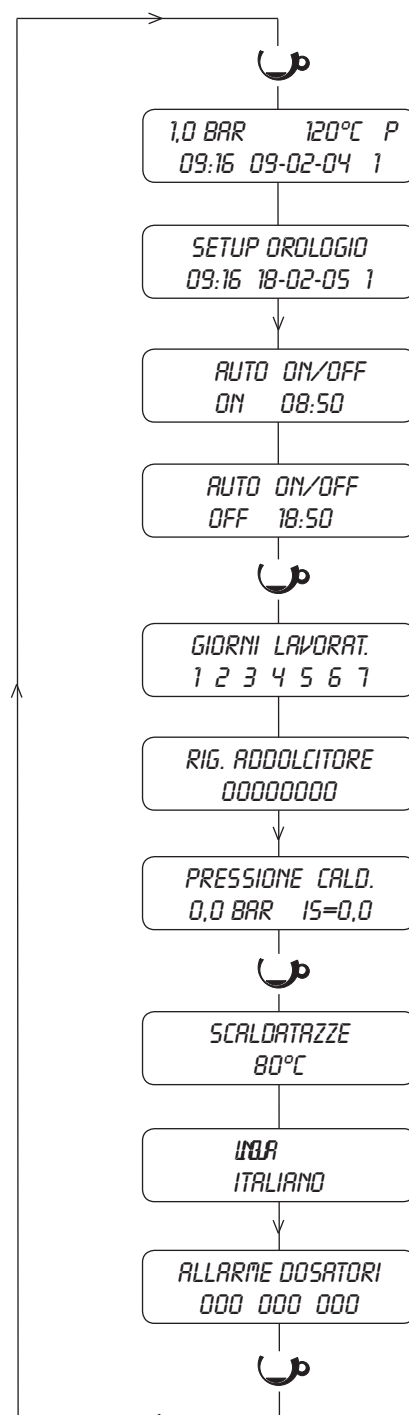
Per passare da un parametro all'altro all'interno della stessa area, utilizzare il tasto ENTER  della pulsantiera destra.

Per modificare il valore di ogni parametro, utilizzare i tasti incrementa  e decrementa  della pulsantiera destra.

i






Il sistema esce automaticamente dalla fase di programmazione dopo alcuni secondi dall'ultima operazione eseguita. Al termine della programmazione, riposizionare la chiave di programmazione in **OFF**.

La programmazione della pulsantiera elettronica può essere effettuata solo con chiave di programmazione in **ON**.



10.1 Programmazione OROLOGIO e DATA





Modifica dell'ora, della data e del giorno della settimana:

- 1) Tenere premuto il tasto MODE  della pulsantiera destra per 3 secondi;
- 2) modificare il parametro in fase di lampeggio mediante i tasti   ;
- 3) per passare al parametro successivo premere il tasto ENTER  ;
- 4) per passare alla programmazione successiva premere il tasto MODE .



10.2 Programmazione ACCENSIONE





Programmazione dell'accensione automatica della macchina:

- 1) impostare l'orario di accensione della macchina mediante i tasti   ;
- 2) per passare da ore a minuti e viceversa premere il tasto ENTER  ;
- 3) per passare alla programmazione successiva premere il tasto MODE .



10.3 Programmazione SPEGNIMENTO

Programmazione dello spegnimento automatico della macchina:

- 1) impostare l'orario di spegnimento della macchina mediante i tasti   ;
- 2) per passare da ore a minuti e viceversa premere il tasto ENTER  ;
- 3) per passare alla programmazione successiva premere il tasto MODE .






10.4 Programmazione GIORNO DI RIPOSO


Per programmare lo spegnimento della macchina per il/i giorno/i di riposo seguire le indicazioni qui di seguito riportate:

Giorni della settimana	1 - Lunedì
	2 - Martedì
	3 - Mercoledì
	4 - Giovedì
	5 - Venerdì
	6 - Sabato
	7 - Domenica

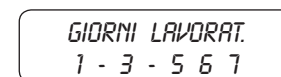
Spegnimento

- 1) Scegliere il/i giorno/i di spegnimento della macchina scorrendo con i tasti   ;
- 2) Mediante il tasto ENTER  impostare il trattino " - " in corrispondenza del/dei giorno/i di spegnimento desiderato.

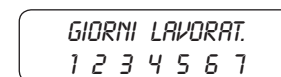
Accensione

Per eliminare lo spegnimento della macchina, tramite il tasto ENTER  reimpostare il valore numerico del giorno.

Esempio di spegnimento della macchina Martedì e Giovedì






Esempio di macchina senza nessun giorno di spegnimento



Attivare anche l'orario di ON e di OFF vedi paragrafo 10.2 e 10.3

10.5 Programmazione RIGENERAZIONE ADDOLCITORE




Programmazione dell'avviso automatico della necessità di rigenerazione dell'addolcitore:

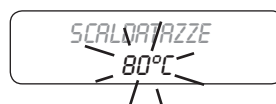
- 1) impostare la quantità di acqua (passi di 50 litri) mediante i tasti  .
- 2) per passare alla programmazione successiva premere il tasto MODE .



10.6 Programmazione SCALDATAZZE

Programmazione della temperatura e dell'attivazione dello scaldatazze:




- 1) entrare in programmazione;
- 2) impostare la temperatura mediante i tasti  .
- 3) per passare alla programmazione successiva premere il tasto MODE .



Impostando una temperatura inferiore a 70°C viene disattivato lo scaldatazze.

10.7 Programmazione LINGUA

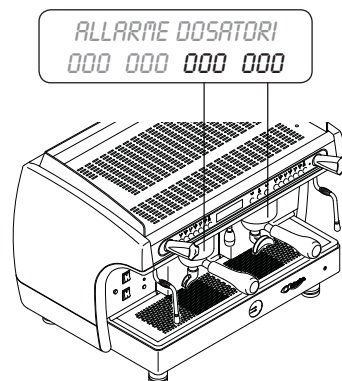
Programmazione della lingua visualizzata sul display:

- 1) entrare in programmazione;
- 2) impostare la lingua mediante i tasti  .
- 3) per passare alla programmazione successiva premere il tasto MODE .






10.8 Allarme DOSATORI

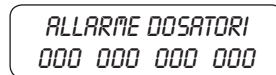
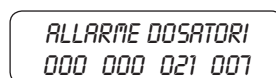
Controllo degli allarmi dei dosatori. I 4 valori visualizzati sono relativi ai gruppi erogazione. Il primo valore a destra è relativo al primo gruppo a destra e così via per gli altri.




11. Azzeramento dati

11.1 Azzeramento allarmi dosatori

- 1) Posizionare l'interruttore di programmazione in ON ;
- 2) con il tasto MODE  scorrere il menù fino all'allarme dosatori ;
- 3) per avviare l'azzeramento premere il tasto decrementa .
- 4) per confermare l'azzeramento premere il tasto incrementa  per 3 secondi.






11.2 Azzeramento conteggio litri acqua per la rigenerazione dell'addolcitore

- 1) Posizionare la chiave di programmazione in **ON** ;
- 2) premere contemporaneamente i 4 tasti PROG  della pulsantiera sinistra fino a far comparire sul display la segnalazione :
- 3) per escludere il controllo della rigenerazione impostare un valore di **00000** litri.








11.3 Azzeramento conteggio selezioni

- 1) Posizionare l'interruttore di programmazione in OFF;
- 2) tenere premuto il tasto PROG  per 5 secondi;
- 3) posizionare l'interruttore di programmazione in ON;
- 4) per avviare l'azzeramento premere il tasto decrementa  ;
- 5) per confermare l'azzeramento premere il tasto incrementa  per 3 secondi.



La procedura sopra indicata permette di azzerare i conteggi di ciascuna pulsantiera, ma non il conteggio totale della macchina (vita della macchina).

12. Segnalazioni

	causa	rimedio
	Riempimento di acqua in caldaia al primo utilizzo della macchina o per il ripristino del livello	Attendere la fine del riempimento della caldaia.
	Tempo di riempimento di acqua in caldaia superiore a quello previsto	Controllare l'apertura del rubinetto della rete idraulica. Spegner e riaccendere la macchina. Nel caso di persistenza della segnalazione dopo alcuni tentativi, chiamare l'Assistenza Tecnica.
	Guasto del controllo volumetrico elettronico	Bloccare l'erogazione premendo il tasto dose. Chiamare l'Assistenza Tecnica.
	Richiesta rigenerazione dell'addolcitore	Effettuare la rigenerazione dell' addolcitore. Per eliminare la segnalazione, posizionare l'interruttore di programmazione in ON e premere contemporaneamente i 4 tasti display per 5 secondi 



Nei casi di impossibilità di utilizzo della macchina, rivolgersi all'Assistenza Tecnica.

SAE DISPLAY

ASD - automatic steamer device

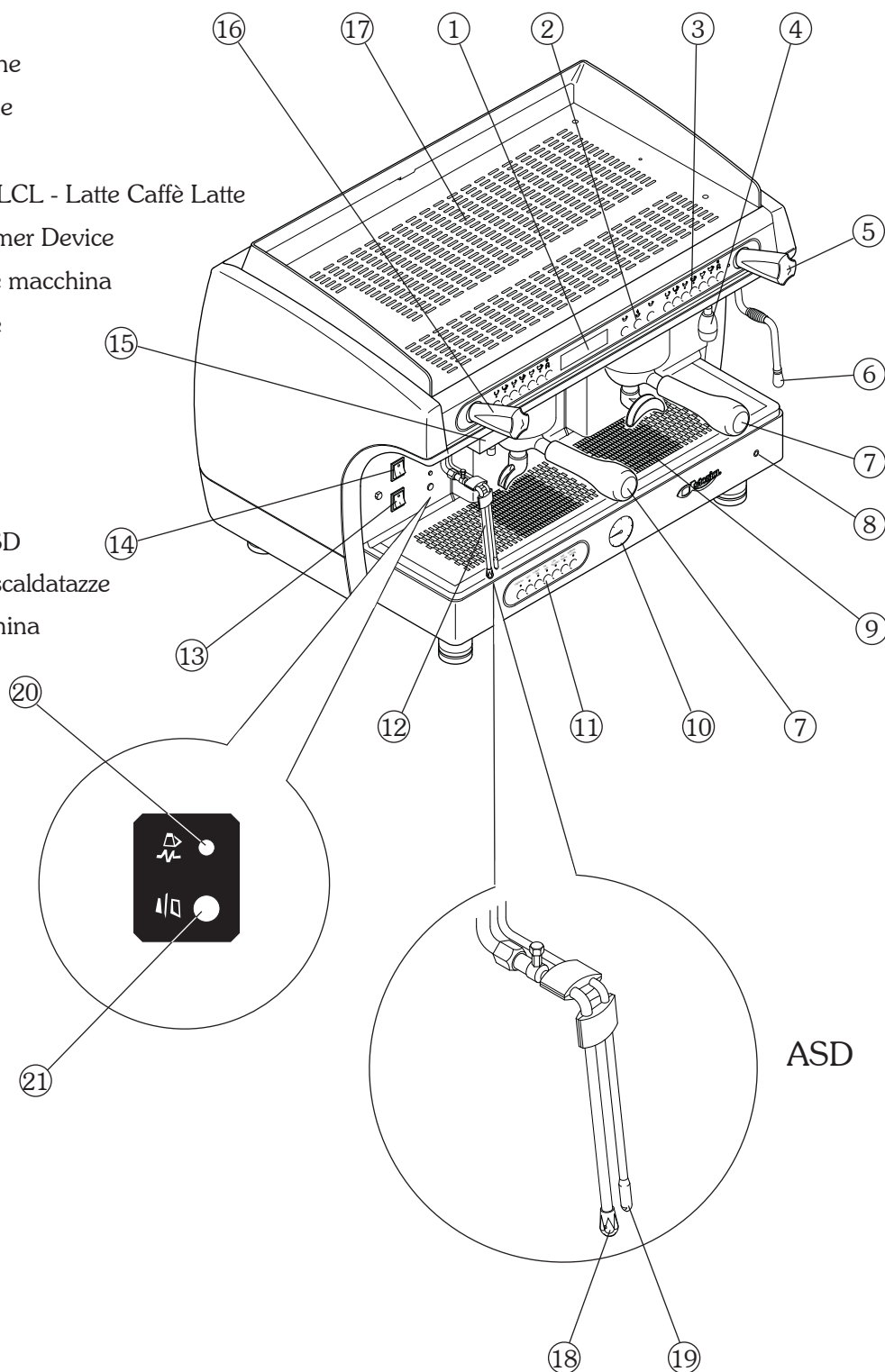
DS - drink selection

1. Descrizione generale pag. 32
2. Pulsantiera pag. 33
3. Preparazione della macchina..... pag. 34
4. Accensione pag. 34
5. Macinatura e dosatura del caffè..... pag. 34
6. Selezioni caffè..... pag. 35
7. Erogazione acqua calda pag. 36
8. Conteggi selezioni..... pag. 36
9. Scaldatazze pag. 37
10. DS drink selection..... pag. 38
11. ASD automatic steamer device pag. 40
12. Pressione caldaia pag. 41
13. Lavaggio pag. 41
14. Programmazione parametri macchina pag. 42
15. Azzeramento dati pag. 46
16. Segnalazioni..... pag. 47

GLORIA
manuale istruzioni per l'utente - ITALIANO

1. Descrizione generale

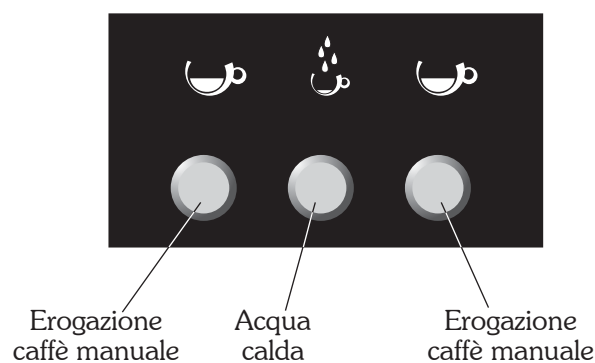
1. Display
2. Pulsanti erogazione caffè manuale ed erogazione acqua calda
3. Pulsantiera selezioni caffè e programmazione
4. Lancia erogazione acqua calda
5. Manopola acqua calda
6. Lancia erogazione vapore
7. Portafiltro
8. Chiave programmazione
9. Griglia appoggia tazze
10. Manometro
11. DS - Drink Selection / LCL - Latte Caffè Latte
12. ASD - Automatic Steamer Device
13. Interruttore accensione macchina
14. Interruttore scaldatazze
15. Cappuccinatore
16. Manopola vapore
17. Piano scaldatazze
18. Lancia vapore ASD
19. Sonda temperatura ASD
20. Lampada accensione scaldatazze
21. Spia accensione macchina



2. Pulsantiera

2.1 Pulsanti erogazione caffè manuale

Pulsante erogazione acqua calda



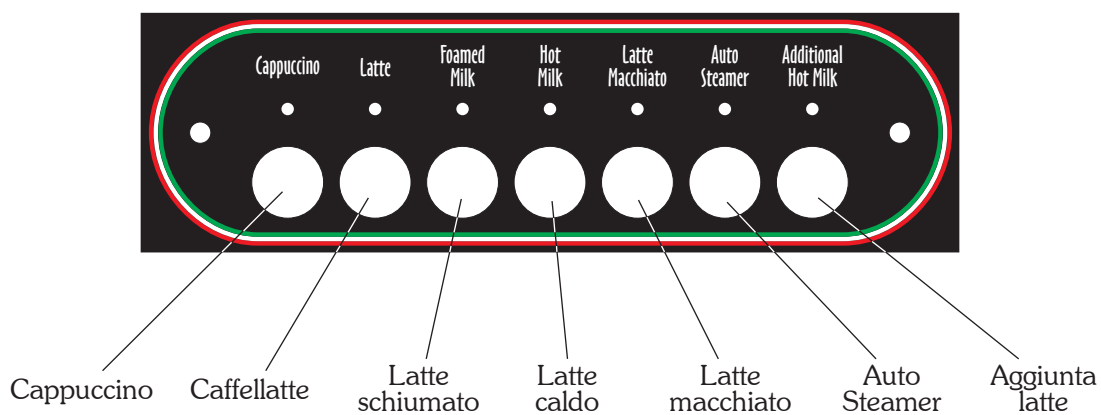
2.2 Pulsantiera selezioni caffè

Pulsantiera programmazione selezioni



	TASTO UTILIZZO	TASTO PROGRAMMAZIONE
	1 Caffè espresso	MODE
	2 Caffè espressi	ENTER
	1 Caffè medio	INCREMENTA
	2 Caffè medi	DECREMENTA
	1 Caffè lungo	_____
	2 Caffè lunghi	_____
	Stop	PROGRAMMAZIONE
	Acqua calda	_____

2.3 Pulsantiera DS - Drink selection



3. Preparazione della macchina

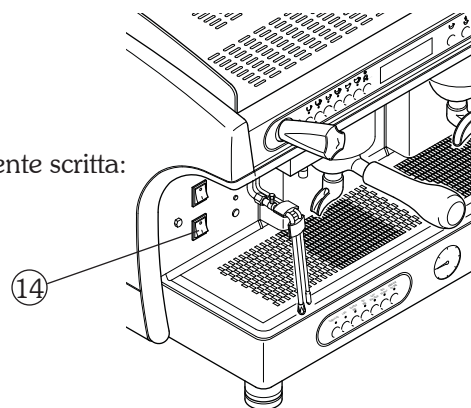
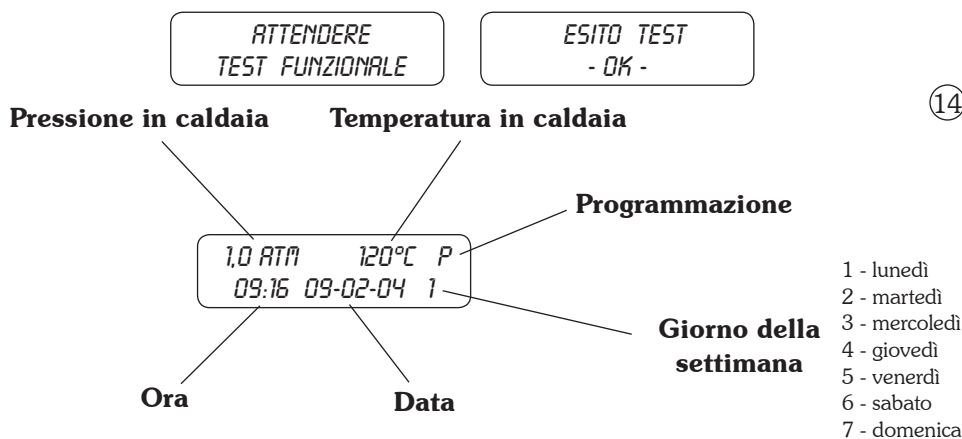
La preparazione della macchina e l'installazione devono essere effettuate esclusivamente dal personale qualificato.





L'utilizzo della macchina senza l'effettuazione di tutte le operazioni di installazione da parte del personale tecnico può comportare gravi danni all'apparecchiatura.

4. Accensione della macchina

- Premere l'interruttore generale (14) della macchina;
- Attendere l'eventuale riempimento automatico di acqua in caldaia;
- Attendere ancora qualche secondo per l'esecuzione dell'auto-test;
- La macchina risulta pronta per l'utilizzo quando sul display appare la seguente scritta:



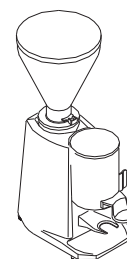
In caso di temperatura in caldaia inferiore a 90°C (fase di riscaldamento della macchina) sul display appare la scritta **LOW**. Con la chiave di programmazione in **ON**, è possibile spegnere parzialmente la macchina (resistenza e selezioni disabilitate) premendo contemporaneamente i tasti   per 3 secondi. Per riattivare la macchina premere ancora contemporaneamente gli stessi tasti per 3 secondi.

5. Macinatura e dosatura del caffè

Collocare il macinadosatore in una posizione comoda accanto alla macchina. La macinatura e la dosatura del caffè devono essere effettuate secondo quanto indicato dal costruttore del macinadosatore. Per ottenere una buona qualità del caffè espresso si consiglia di:

- non conservare grandi scorte di caffè in grani. Rispettare comunque la data di scadenza indicata dal produttore;
- macinare il volume di caffè in funzione dell'utilizzo, predisporre la quantità contenuta nel dosatore ed utilizzarla possibilmente in giornata;
- non acquistare caffè già macinato in quanto esso deperisce rapidamente. Se necessario acquistarlo in piccole confezioni sottovuoto.


Riempire il filtro con una dose di caffè macinato (circa 6-7 gr.) e comprimerlo con l'apposito pressino; agganciare il portafiltro al gruppo erogazione.





Per evitare una precoce usura della guarnizione di tenuta, si consiglia di pulire il bordo del filtro prima di agganciare il portafiltro al gruppo erogatore. Non serrare eccessivamente il portafiltro al gruppo erogatore.

6. Selezioni caffè

6.1 Utilizzo

- 1) Riempire il filtro con la dose di caffè macinato e pressarlo col pressino;
- 2) Agganciare il portafiltro al gruppo erogatore;
- 3) Posizionare una tazza sotto il portafiltro;
- 4) Selezionare la dose desiderata per esempio 1 Caffè espresso  (accensione del relativo led) e attendere il completamento dell'erogazione.









Per bloccare anticipatamente l'erogazione, premere nuovamente il tasto STOP  oppure nuovamente il tasto selezionato .

In caso di blocco della pulsantiera, utilizzare il pulsante erogazione manuale.



6.2 Programmazione

Programmare **prima sempre la pulsantiera sinistra** e, se necessario, successivamente le altre nel seguente modo:




- Girare la chiave di programmazione in posizione **ON** ( lampeggiante sul display);
- Riempire il filtro con la dose di caffè macinato, pressarlo col pressino e agganciare il portafiltro al gruppo erogatore;
- Mantenere premuto il tasto PROG  per almeno 5 secondi (accensione di tutti i led della pulsantiera);
- Selezionare la dose da programmare (es. 1 caffè medio );
- Attendere l'effettuazione dell'erogazione;
- Per confermare la dose premere di nuovo il tasto dose (es. 1 caffè medio ) oppure il tasto PROG .
- Ripetere l'operazione per le altre dosi e per le altre pulsantiere;
- Per uscire dalla programmazione premere il tasto PROG  (il sistema esce automaticamente dalla programmazione se non sono effettuate selezioni per almeno 25 secondi).
- Al termine girare la chiave di programmazione in posizione **OFF**.

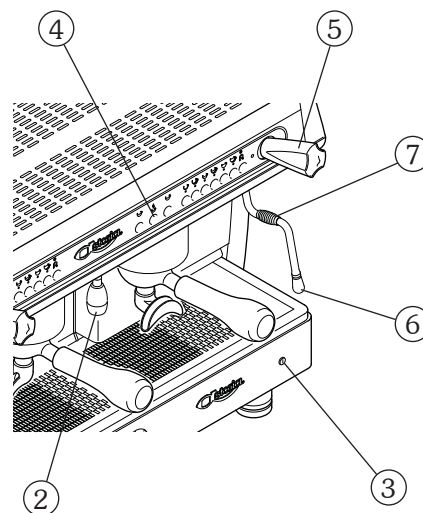


La programmazione di ogni dose deve essere effettuata con caffè macinato e non con fondi caffè precedentemente utilizzati.




7. Erogazione acqua calda

7.1 Erogazione acqua calda

- posizionare la tazza sotto la lancia acqua calda (2);
- premere il tasto acqua calda (4)  : attendere l'effettuazione dell'erogazione di acqua;
- per bloccare in anticipo l'erogazione, premere nuovamente il tasto erogazione acqua calda (4)  o premere il tasto PROG/STOP .



7.2 Programmazione acqua calda


- Girare la chiave di programmazione (3) in ON;
- posizionare la tazza sotto la lancia acqua calda (2);
- premere il tasto PROG/STOP  e accensione di tutti i led dei tasti dose;
- premere il tasto erogazione acqua calda (4)  ;
- raggiunta la dose desiderata confermare premendo il tasto PROG  ;
- a fine programmazione, girare la chiave di programmazione (3) in posizione di OFF .



Non toccare la lancia acqua calda: il contatto con il vapore e l'acqua calda può provocare danni a persone, cose o animali.

8. Conteggi selezioni

Per visualizzare il conteggio del lavoro effettuato dalla macchina procedere nel seguente modo:

- 1) Girare la chiave di programmazione in posizione **OFF**;
- 2) Tenere premuto il tasto PROG  della pulsantiera sinistra per almeno 5 secondi finché sul display viene visualizzato il numero totale di selezioni eseguite;
- 3) Premendo i tasti della pulsantiera selezioni caffè o della pulsantiera selezioni latte/cappuccini è possibile visualizzare il numero di selezioni effettuate da quel tasto;
- 4) Per uscire automaticamente dal conteggio selezioni non effettuare selezioni per almeno 25 secondi.

TOTALI CAFFE'
000000

CONTEGGI
000000



Per l'azzeramento dei conteggi vedi capitolo 15 "Azzeramento dati"

9. Scaldatazze

9.1 Utilizzo






- 1) Posizionare le tazzine da riscaldare sul piano apposito;
- 2) Posizionare in **ON** l'interruttore scaldatazze.



Per ragioni di sicurezza si consiglia di non mettere panni o altri oggetti sul piano dello scaldatazze per evitare il surriscaldamento della macchina.

9.2 Regolazione

Per attivare, disattivare o regolare lo scaldatazze, posizionare in **ON** l'interruttore scaldatazze posto sopra l'interruttore di accensione della macchina e procedere nel seguente modo:

- Girare la chiave di programmazione in posizione **OFF**;
- Mantenere premuto il tasto PROG  per almeno 5 secondi;
- Premere ripetutamente il tasto PROG  finchè sul display appare il messaggio
- Mediante i tasti  della pulsantiera sinistra modificare la temperatura dell'autostea-mer visualizzata sul display;
- Per confermare l'operazione, premere il tasto PROG .
- Per uscire dalla programmazione premere il tasto PROG  (il sistema esce automatica-mente dalla programmazione se non sono effettuare selezioni per almeno 10 secondi).



SCALDATAZZE
80°C

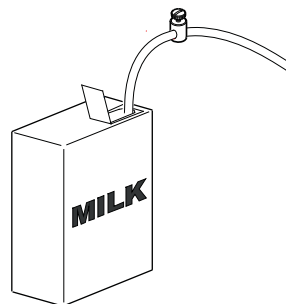


Per disattivare lo scaldatazze, impostare una temperatura inferiore a 70°C (sul display appare ----) oppure posizionare in **OFF** l'interruttore scaldatazze posto sopra l'interruttore di accensione della macchina

10. DS drink selection

10.1 Utilizzo

- 1) Inserire il tubo di aspirazione del contenitore del latte;
- 2) Nel caso di cappuccino o caffelatte o latte macchiato, riempire il filtro con la dose di caffè macinato e pressarlo col pressino;
- 3) Agganciare il portafiltro al gruppo erogatore;
- 4) Posizionare una tazza sotto il cappuccinatore;
- 5) Selezionare la dose desiderata ed attendere il completamento dell'erogazione del latte e del caffè (quest'ultimo solo nel caso di cappuccino, caffelatte o latte macchiato).



i

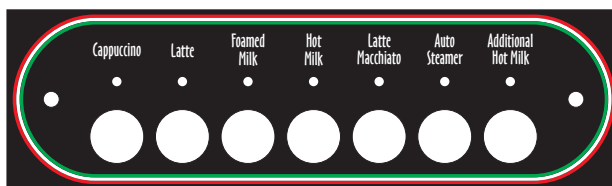
Per bloccare anticipatamente l'erogazione premere nuovamente il tasto selezionato.

Se la dose è composta da caffè e latte premere ripetutamente il tasto selezionato fino alla completa interruzione del ciclo. Per un'erogazione manuale di latte caldo premere il tasto **Additional Hot Milk**.

Per interrompere l'erogazione di latte caldo, ripremere il tasto


Additional Hot Milk

Additional Hot Milk



10.2 Programmazione dosi

Programmare la pulsantiera selezioni latte nel seguente modo:

- Girare la chiave di programmazione in posizione **ON** (**P** lampeggiante sul display);
- Mantenere premuto il tasto PROG  della pulsantiera sinistra per almeno 5 secondi (accensione di tutti i led delle pulsantiere);

10.2.1 Programmazione CAPPUCCINO e CAFFELLATTE

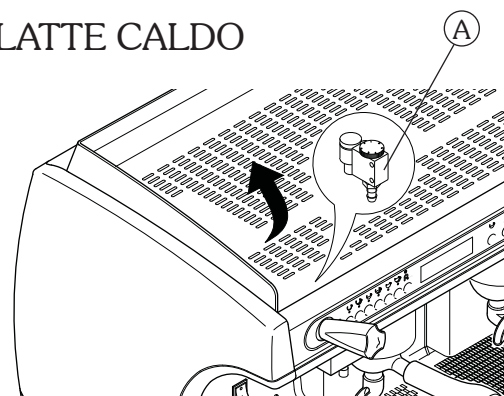
- Riempire il filtro con la dose di caffè macinato, pressarlo col pressino e agganciare il portafiltro al gruppo erogatore;
- Selezionare la dose da programmare (es. cappuccino);
- Attendere l'effettuazione dell'erogazione del latte;
- Per confermare la dose latte premere nuovamente il tasto cappuccino;
- Attendere l'effettuazione dell'erogazione del caffè;
- Per confermare la dose caffè premere nuovamente il tasto cappuccino.

i

La quantità di crema può essere modificata agendo sul regolatore (**A**) posto sotto la griglia superiore. La sequenza dell'erogazione: prima il latte e poi il caffè o viceversa, è stabilita in fase di programmazione macchina (vedi il cap. 14 "Programmazione dei parametri della macchina").

10.2.2 Programmazione LATTE SCHIUMATO e LATTE CALDO

- Selezionare la dose da programmare (es. latte schiumato);
- Attendere l'effettuazione dell'erogazione del latte;
- Per confermare la dose premere nuovamente il tasto latte schiumato.



10.2.3 Programmazione LATTE MACCHIATO - FREDDO -


- Riempire il filtro con la dose di caffè macinato, pressarlo col pressino e agganciare il portafiltro al gruppo erogatore;
- Selezionare il tasto latte macchiato;
- Attendere l'effettuazione dell'erogazione del latte freddo;
- Per confermare la dose del latte freddo premere nuovamente il tasto latte macchiato;
- Attendere l'effettuazione dell'erogazione del latte caldo schiumato;
- Per confermare la dose del latte caldo schiumato premere nuovamente il tasto latte macchiato;
- Attendere l'effettuazione dell'erogazione del caffè;
- Per confermare la dose del caffè premere nuovamente il tasto latte macchiato;

10.2.3 Programmazione LATTE MACCHIATO - CALDO -

- Riempire il filtro con la dose di caffè macinato, pressarlo col pressino e agganciare il portafiltro al gruppo erogatore;
- Selezionare il tasto latte macchiato;
- Attendere l'effettuazione dell'erogazione del latte caldo non schiumato;
- Per confermare la dose del latte caldo non schiumato premere nuovamente il tasto latte macchiato;
- Attendere l'erogazione del latte caldo schiumato;
- Per confermare la dose di latte caldo schiumato, ripremere il tasto latte macchiato;
- Attendere per una pausa di alcuni secondi (consigliata 15-20 secondi);
- Per confermare il tempo di pausa premere nuovamente il tasto latte macchiato;
- Attendere l'effettuazione dell'erogazione del caffè;
- Per confermare la dose del caffè premere nuovamente il tasto latte macchiato;



Per configurare la macchina con la selezione LATTE MACCHIATO -CALDO- o -FREDDO- consultare il capitolo 14.
Configurando la macchina per la selezione LATTE MACCHIATO -CALDO- , non sarà più possibile effettuare erogazioni di LATTE MACCHIATO -FREDDO- .

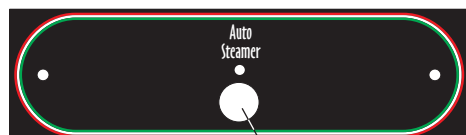
- Per uscire dalla programmazione premere il tasto PROG  (il sistema esce automaticamente dalla programmazione se non sono effettuate selezioni per almeno 25 secondi).
- Al termine girare la chiave di programmazione in posizione **OFF** .

11. ASD automatic steamer device

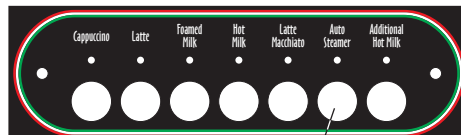
11.1 Utilizzo

Il sistema autosteamer permette di schiumare il latte e di portarlo ad una temperatura programmabile.

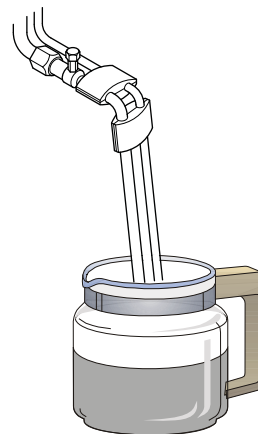
- 1) Immergere i terminali dell'autosteamer nella bevanda da riscaldare;
- 2) Premere il tasto autosteamer;
- 3) Attendere fino al completamento dell'erogazione di vapore.



Tasto autosteamer



Tasto autosteamer








Per bloccare anticipatamente l'erogazione, premere nuovamente il tasto autosteamer. Mantenendo premuto il tasto autosteamer è possibile prolungare l'erogazione di vapore oltre la temperatura programmata.



Per mantenere sempre in perfetta efficienza gli erogatori di vapore, si consiglia di effettuare una breve erogazione a vuoto al termine di ogni utilizzo. Tenere costantemente puliti i terminali dell'autosteamer mediante un panno inumidito in acqua tiepida. Prestare la massima attenzione nell'impiego dell'autosteamer per il pericolo dovuto alla presenza di vapore ad alta temperatura.

11.2 Regolazione TEMPERATURA RISCALDAMENTO

Per regolare la temperatura d'intervento dell'autosteamer procedere come segue:

- Girare la chiave di programmazione in posizione **OFF**;
- Mantenere premuto il tasto PROG  della pulsantiera superiore sinistra per almeno 5 secondi;
- Premere ripetutamente il tasto PROG  finché sul display appare il messaggio
- Mediante i tasti  modificare la temperatura dell'autosteamer visualizzata a display;
- Per confermare l'operazione, premere il tasto PROG .
- Per uscire dalla programmazione premere il tasto PROG  (il sistema esce automaticamente dalla programmazione se non sono effettuate selezioni per almeno 10 secondi).

AUTOSTEAMER
65°C

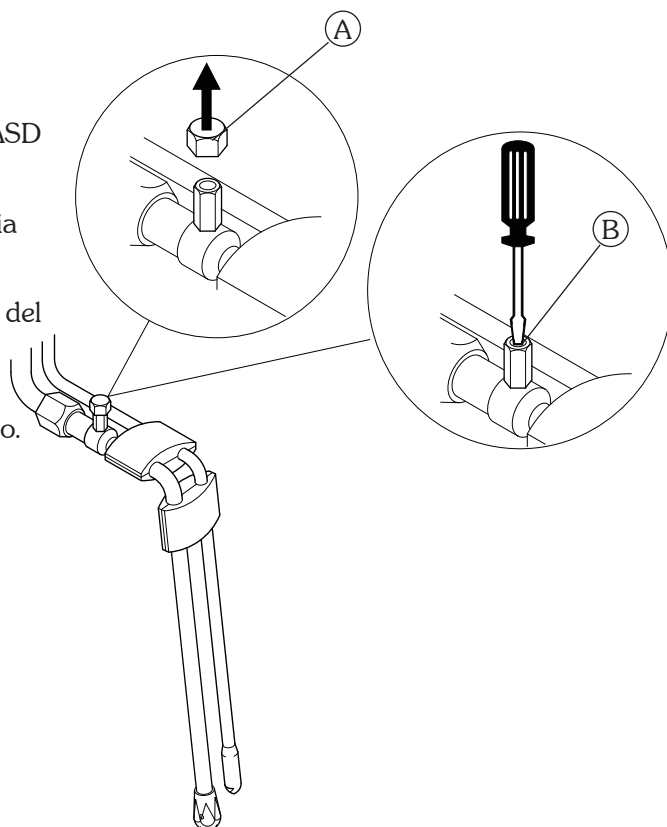


Per abilitare o disabilitare il funzionamento dell'autosteamer vedi capitolo 14 "Programmazione parametri della macchina". Il sistema prevede un time-out di funzionamento massimo di 4 minuti dell'autosteamer.

11.3 Regolazione SCHIUMATURA LATTE

Per regolare la schiumatura del latte mediante il sistema ASD procedere come segue:

- Mediante una chiave svitare il componente **(A)** della lancia vapore ASD;
- Tramite un cacciavite agire sulla vite **(B)** posta all'interno del particolare:
 - per ridurre la schiumatura girare in senso orario
 - per aumentare la schiumatura girare in senso antiorario.



12. Pressione caldaia

Funzione non attiva.

PRESSIONE CALD.
0,0 ATM 15=0,0

13. Lavaggio

13.1 Lavaggio richiesto

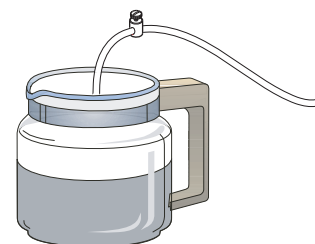
La macchina propone periodicamente il lavaggio del circuito latte e del cappuccinatore. Tale segnalazione dipende dal tipo di impostazione della programmazione (vedi cap.14). Per effettuare il lavaggio procedere come segue:

- 1) Immergere il tubo del latte in acqua fredda;
- 2) Premere il tasto **Additional Hot Milk** per 3 secondi (con chiave di programmazione in OFF);
- 3) Attendere l'effettuazione del ciclo di lavaggio (durata circa 30 secondi).

LAVAGGIO
CAPPUCCINATORE

PORRE TUBI LATTE
IN ACQUA

PREMERE IL TASTO
"AGG. LATTE" 3 SEC.



13.2 Lavaggio volontario


Per effettuare il lavaggio del circuito latte e del cappuccinatore in qualsiasi momento procedere come segue:

- 1) Immergere i due tubi del latte in acqua fredda;
- 2) Premere il tasto **Additional Hot Milk** per 3 secondi (con chiave di programmazione in OFF);
- 3) Attendere l'effettuazione del ciclo di lavaggio (durata circa 30 secondi).






PORRE TUBI LATTE
IN ACQUA

PREMERE IL TASTO
"AGG. LATTE" 3 SEC.



Per interrompere anticipatamente il lavaggio, premere il tasto STOP 
Per mantenere sempre efficiente il cappuccinatore e il relativo circuito idraulico, si consiglia di effettuare i lavaggi costantemente.
Il lavaggio volontario è possibile solo se il cappuccinatore è stata abilitato (vedi par. 14.11).

14. Programmazione parametri della macchina

- Girare la chiave di programmazione in **ON** (*P* lampeggiante sul display).
- Per accedere alla programmazione premere il tasto **MODE**  per almeno 3 secondi.
- Per scorrere nelle varie aree del MENU di programmazione (vedi qui a fianco) utilizzare il tasto **MODE** .
- Per passare da un parametro all'altro all'interno della stessa area, utilizzare il tasto **ENTER** .
- Per modificare il valore di ogni parametro, utilizzare i due tasti incrementa  e decrementa .

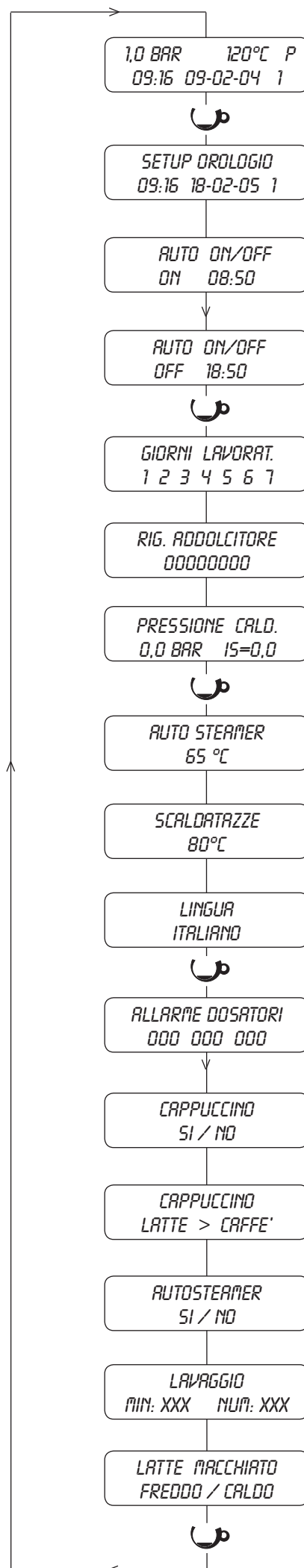


Tutti i tasti della programmazione macchina si riferiscono alla pulsantiera sinistra.








Con la chiave di programmazione in **ON** le selezioni non sono attive.

Il sistema esce automaticamente dalla fase di programmazione dopo circa 20 secondi dall'ultima operazione eseguita. Al termine della programmazione, riposizionare la chiave di programmazione in **OFF**.



14.1 Programmazione OROLOGIO e DATA





Modifica dell'ora, della data e del giorno della settimana:

- 1) Entrare in programmazione fino a visualizzare sul display;
- 2) Tenere premuto il tasto MODE  per 3 secondi;
- 3) modificare il parametro in fase di lampeggio mediante i tasti  .
- 4) per passare al parametro successivo premere il tasto ENTER .
- 5) per passare alla programmazione successiva premere il tasto MODE .



14.2 Programmazione ACCENSIONE





Programmazione dell'accensione automatica della macchina:

- 1) Entrare in programmazione fino a visualizzare sul display;
- 2) impostare l'orario di accensione della macchina mediante i tasti  .
- 3) per passare da ore a minuti e viceversa premere il tasto ENTER .
- 4) per passare alla programmazione successiva premere il tasto MODE .
- 5) per disattivare la funzione "Accensione" impostare l'orario **00:00**.



14.3 Programmazione SPEGNIMENTO

Programmazione dello spegnimento automatico della macchina:

- 1) Entrare in programmazione fino a visualizzare sul display;
- 2) impostare l'orario di spegnimento della macchina mediante i tasti  .
- 3) per passare da ore a minuti e viceversa premere il tasto ENTER .
- 4) per passare alla programmazione successiva premere il tasto MODE .
- 5) per disattivare la funzione "Spegnimento" impostare l'orario **00:00**.




Le funzioni "Accensione" e "Spegnimento" sono attive solo nei giorni della settimana in cui non sia stata abilitata la funzione "Giorno di riposo".

14.4 Programmazione GIORNO DI RIPOSO




Per programmare lo spegnimento della macchina per il/i giorno/i di riposo seguire le indicazioni qui di seguito riportate:

- 1) Entrare in programmazione fino a visualizzare sul display :


Giorni della settimana

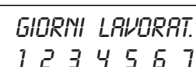
1 - Lunedì	5 - Venerdì
2 - Martedì	6 - Sabato
3 - Mercoledì	7 - Domenica
4 - Giovedì	

Spegnimento

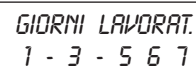
- 1) Scegliere il/i giorno/i di spegnimento della macchina scorrendo con i tasti  .
- 2) Mediante il tasto ENTER  impostare il trattino " - " in corrispondenza del/dei giorno/i di spegnimento desiderato/i.

Accensione

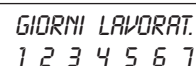
Per eliminare lo spegnimento della macchina, tramite il tasto ENTER  reimpostare il valore numerico del giorno.



Esempio di spegnimento della macchina Martedì e Giovedì






Esempio di macchina senza nessun giorno di spegnimento




Nei giorni della settimana in cui è stata attivata la funzione Giorno di riposo " - " la macchina rimane spenta





14.5 Programmazione RIGENERAZIONE ADDOLCITORE

Programmazione dell'avviso automatico della necessità di rigenerazione dell'addolcitore:

- 1) Entrare in programmazione fino a visualizzare sul display;
- 2) impostare la quantità di acqua (passi di 50 litri) mediante i tasti  ;
- 3) per passare alla programmazione successiva premere il tasto MODE .



i

Quando la macchina raggiunge il 90% del valore impostato, sul display appare la segnalazione per 5 secondi. Quando la macchina raggiunge il 100% del valore impostato, sul display appare la segnalazione intermittente. Per eliminare la segnalazione intermittente ed azzerare il conteggio dei litri di acqua, con chiave di programmazione in ON premere assieme i 4 tasti     della pulsantiera sinistra fino a far comparire sul display la segnalazione "00000". Impostando un valore di 00000 litri, il controllo della rigenerazione viene escluso.




14.6 Programmazione PRESSIONE CALDAIA

Servizio non attivo.

PRESSIONE CALD.
0,0 BAR 15=0,0

14.7 Programmazione TEMPERATURA AUTOSTEAMER

Programmazione della temperatura d'intervento dell'autosteamer:

- 1) Entrare in programmazione fino a visualizzare sul display;
- 2) impostare la temperatura mediante i tasti   della pulsantiera sinistra;
- 3) per passare alla programmazione successiva premere il tasto MODE .






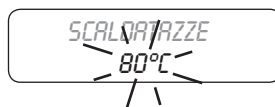
i

La temperatura reale della bevanda potrebbe differire di qualche grado rispetto a quella impostata in funzione alla quantità di bevanda riscaldata.

14.8 Programmazione SCALDATAZZE



Programmazione della temperatura e dell'attivazione dello scaldatazze:

- 1) Entrare in programmazione fino a visualizzare sul display;
- 2) impostare la temperatura (70-100°C) mediante i tasti  ;
- 3) per passare alla programmazione successiva premere il tasto MODE .



14.9 Programmazione della LINGUA

Programmazione della lingua visualizzata sul display:

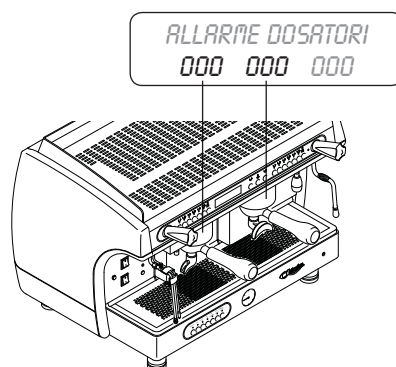
- 1) Entrare in programmazione fino a visualizzare sul display;
- 2) impostare la lingua mediante i tasti ;
- 3) per passare alla programmazione successiva premere il tasto MODE .



Per la lingua inglese è prevista la possibilità della scelta tra gradi Celsius (°C) e gradi Fahrenheit (°F)



14.10 Allarme DOSATORI

Controllo degli allarmi dei dosatori. I 3 valori visualizzati sono relativi ai gruppi erogazione.



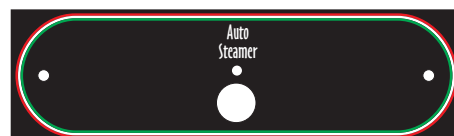
14.11 Abilitazione CAPPUCCINATORE

Abilitazione o disabilitazione della PULSANTIERA DS SELEZIONI LATTE.

- 1) Abilitare o disabilitare la funzionalità della pulsantiera mediante i tasti ;
- 2) per passare alla programmazione successiva premere il tasto MODE .





Impostando **NO** viene escluso il funzionamento del sistema DS (pulsantiera Drink Selection), ma viene concessa l'abilitazione dell'ASD (pulsantiera Automatic Steamer Device vedi qui a fianco riportata).



14.12 Impostazione sequenza CAPPUCCINO (solo con cappuccinatore abilitato)




Programmazione relativa alle selezioni CAPPUCCINO e CAFFELLATTE della pulsantiera selezioni latte.

- 1) Entrare in programmazione fino a visualizzare sul display;
- 2) Mediante i tasti  è possibile impostare la sequenza di erogazione del caffè e del latte con la seguente regola:
 - **CAFFE > LATTE** erogazione prima del caffè e poi del latte
 - **LATTE > CAFFE** erogazione prima del latte e poi del caffè
 - **CAFFE + LATTE** erogazione contemporanea del caffè e del latte
- 3) Per passare alla programmazione successiva premere il tasto MODE .



14.13 Abilitazione AUTOSTEAMER (ASD)







Abilitazione o disabilitazione della selezione AUTOSTEAMER (ASD) sulla pulsantiera DS.

- 1) Abilitare o disabilitare la funzionalità dell'autosteamer mediante i tasti  
- 2) per passare alla programmazione successiva premere il tasto MODE .



14.14 Programmazione LAVAGGIO (solo con cappuccinatore abilitato)

Programmazione della richiesta di effettuazione LAVAGGIO del circuito latte e cappuccinatore.




- 1) Entrare in programmazione fino a visualizzare sul display;
- 2) mediante i tasti   programmare il tempo in **XXX** minuti dall'ultima erogazione latte effettuata;
- 3) in alternativa, premere il tasto ENTER  e programmare il numero di erogazioni latte **YYY** mediante i tasti   dopo il quale sarà richiesta l'esecuzione di un lavaggio;
- 4) per passare alla programmazione successiva premere il tasto MODE .



Si consiglia di programmare solo uno dei due fattori impostando un tempo o un numero di selezioni per non avere un numero eccessivo di richieste da parte della macchina.

14.15 Configurazione LATTE MACCHIATO -FREDDO- o -CALDO-




Per configurare la macchina procedere nel seguente modo :

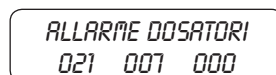
- 1) Entrare in programmazione fino a visualizzare sul display;
- 2) impostare il tipo di erogazione Latte macchiato **FREDDO** o **CALDO** mediante i tasti  .
- 3) per ritornare all'inizio del manù di programmazione premere il tasto MODE .






15. Azzeramento dati

15.1 Azzeramento allarmi dosatori

- 1) Posizionare la chiave di programmazione in **ON** ;
- 2) con il tasto MODE  scorrere il menù fino all'allarme dosatori;
- 3) per avviare l'azzeramento premere il tasto .
- 4) per confermare l'azzeramento premere il tasto  per 3 secondi.



15.2 Azzeramento conteggio selezioni

- 1) Posizionare la chiave di programmazione in **OFF** ;
- 2) tenere premuto il tasto PROG  della pulsantiera sinistra per 5 secondi;
- 3) posizionare la chiave di programmazione in **ON** ;
- 4) per avviare l'azzeramento premere il tasto  ;
- 5) per confermare l'azzeramento premere il tasto  per 3 secondi.

ESPRESSO GR1
00000000





AZZERA CONTEGGI ?
PREMERE + 3 SEC.

DATI AZZERATI



La procedura sopra indicata permette di effettuare l'azzeramento dei conteggi delle singole selezioni (gruppo 1-2-3, selezioni latte), ma non l'azzeramento totale della macchina (vita della macchina). Solamente le selezioni utilizzando caffè, della pulsantiera selezioni latte, andranno ad incrementare il conteggio totale della macchina.

15.3 Azzeramento conteggio litri acqua per la rigenerazione dell'addolcitore

- 1) Posizionare la chiave di programmazione in **ON** ;
- 2) premere contemporaneamente i 4 tasti PROG     della pulsantiera sinistra fino a far comparire sul display la segnalazione :
- 3) per escludere il controllo della rigenerazione impostare un valore di **00000** litri.

RIG. ADDOLCITORE
00000

RIG. ADDOLCITORE
00000

16. Segnalazioni

	causa	rimedio
1,0 BAR 120°C RIEMPIM. CALDAIA	Riempimento di acqua in caldaia al primo utilizzo della macchina o per il ripristino del livello	Attendere la fine del riempimento della caldaia.
1,0 BAR 120°C TIMEOUT RIEMPIM.	Normale intervento del Time-out al primo riempimento di acqua in caldaia	Spegnere e riaccendere la macchina.
	Tempo di riempimento di acqua in caldaia superiore a quello previsto	Controllare l'apertura del rubinetto della rete idraulica. Spegnere e riaccendere la macchina. Nel caso di persistenza della segnalazione dopo alcuni tentativi, chiamare l'Assistenza Tecnica.
ALLARME DOSATORE	1) Macinatura troppo fine 2) Rubinetto alimentazione acqua chiuso 3) Guasto del controllo volumetrico elettronico	1) Regolare la macinatura 2) Aprire il rubinetto di alimentazione acqua 3) Bloccare l'erogazione premendo il tasto dose e chiamare l'Assistenza Tecnica.
RIG. ADDOLCITORE	Mancanza della rigenerazione dell'addolcitore	Effettuare la rigenerazione dell' addolcitore. Per eliminare la segnalazione vedi cap. 15.3



Nei casi di impossibilità di utilizzo della macchina, rivolgersi all'Assistenza Tecnica.

AL-AEP-SAE

SAE DISPLAY

SAE DISPLAY

ASD - automatic steamer device

DS - drink selection

ESPAÑOL

GLORIA

manual de instrucciones para el usuario - ESPAÑOL

Leer atentamente.....	pág. 4
Cómo utilizar este manual	pág. 4
Advertencias generales	pág. 4
Garantía.....	pág. 5
Presentación	pág. 5
Accesorios	pag. 6
Suavizador	pág. 7
Limpieza	pág. 8
Control y mantenimiento.....	pág. 9
Consejos para obtener un buen café	pág. 10
Lista de riesgos	pág. 10
Gloria AL-AEP-SAE	pág. 11
Gloria SAE DISPLAY	pág. 21
Gloria SAE DISPLAY con ASD-DS.....	pág. 31

GLORIA

manual de instrucciones para el usuario - ESPAÑOL

Leer detenidamente

en su totalidad este manual antes de usar el producto.

La máquina de café expreso que ha comprado ha sido proyectada y fabricada con métodos y tecnología innovadores que garantizan calidad y fiabilidad en el tiempo.

Este manual es la guía que le permitirá conocer las ventajas que ha adquirido al escoger nuestro producto. Aquí encontrará información para sacar el máximo provecho de la máquina, mantenerla en perfectas condiciones y hacer frente a las eventuales anomalías.

Conservar con cuidado este manual en un sitio protegido. En caso de pérdida, es posible pedir una copia al fabricante.

QUE DISFRUTE DEL MANUAL... Y DEL CAFÉ

Cómo utilizar este manual

El fabricante se reserva el derecho de realizar eventuales mejoras del producto. Se garantiza que este manual refleja el perfeccionamiento de nuestra técnica en el momento de la puesta a la venta de la máquina.

Se aprovecha la ocasión para invitar a la amable clientela que proponga mejoras tanto para el producto como para el manual.

Advertencias generales

- Después de haber quitado el embalaje, comprobar la integridad del aparato. En caso de duda, no utilizarlo: llamar directamente al distribuidor.
- Los componentes del embalaje no se deben dejar al alcance de los niños por el peligro que pueda representar. Se aconseja conservar el embalaje hasta la expiración de la garantía.
- Antes de usar la máquina, comprobar que la tensión de la red corresponda con las indicaciones que se muestran en la placa de datos de la máquina.
- La instalación debe ser realizada respetando las normas de seguridad vigentes, y por personal cualificado y preparado. Una instalación errada puede causar daños a personas, cosas o animales.
- La seguridad de este aparato es total sólo cuando está conectado a una instalación de toma a tierra, tal y como indican las actuales normas de seguridad. Es importante comprobar este requisito, y en caso de duda, pedir un minucioso control de la instalación por parte de personal cualificado. El fabricante no se considerará responsable de daños causados por un dispositivo de toma de tierra equivocado.
- Durante la instalación del aparato es necesario el montaje, por parte de personal cualificado, de un interruptor general de protección, como prevén las normas de seguridad vigentes, con una distancia de apertura de los contactos igual o superior a 3 mm.
- Es desaconsejable el uso de prolongadores o adaptadores múltiples. Si su uso fuera indispensable, utilizar solamente adaptadores simples o múltiples y prolongadores en conformidad con las normas de seguridad. No superar nunca el valor del caudal de corriente indicado sobre el adaptador o el prolongador, que es el de potencia máxima indicada sobre el mismo.
- La máquina de café expreso tiene como finalidad la preparación de bebidas como café, té o leche caliente. Este aparato está destinado exclusivamente al uso para el cual ha sido diseñado. Cualquier otra utilización ha de ser considerada como no apropiada y, por tanto, peligrosa. El fabricante no se hace responsable de los daños ocasionados por un uso incorrecto e irracional.
- Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento, desenchufar el aparato de la red eléctrica por medio del interruptor general.
- Para su limpieza habitual, atenerse estrictamente a lo indicado en el presente manual.

- Los aparatos eléctricos han de ser utilizados según las normas de conducta de seguridad:
 - no tocar el aparato con las manos o los pies mojados o húmedos;
 - no usar el aparato con los pies descalzos;
 - no utilizar cables alargadores en sitios destinados para ducha o baño;
 - no tirar del cable de alimentación para desenchufar el aparato;
 - no dejar el aparato expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.)
 - no permitir que niños o personas disminuidas utilicen el aparato.
- En caso de avería o de funcionamiento anómalo, apagar el aparato desenchufándolo de la red y no intentar efectuar ninguna operación de reparación. En su lugar, llamar a un técnico especializado.
- Cualquier posible reparación ha de ser efectuada exclusivamente por la casa constructora o por un centro de servicio técnico autorizado, empleando exclusivamente repuestos originales. No respetar esta norma influye en la seguridad del aparato y anula la garantía.
- El usuario no debe sustituir el cable de alimentación del aparato. Si se estropea el cable, hay que apagar la máquina y ponerse en contacto exclusivamente con personal cualificado.
- En caso de que se decidiera dejar de usar el aparato, se recomienda su desconexión de la red eléctrica y su vaciado de agua por parte de personal cualificado.
- Para garantizar la eficacia de la máquina y su correcto funcionamiento, es indispensable atenerse a las indicaciones del fabricante, haciendo realizar a personal cualificado las operaciones de mantenimiento periódicas y el control de todos los dispositivos de seguridad.
- No exponer las manos o cualquier otra parte del cuerpo a los pitones suministradores de café o en dirección a los terminales de suministro de vapor y de agua caliente. El vapor y el agua que sale de los tubos pueden provocar quemaduras.
- En condiciones de funcionamiento, las lanzas del vapor y del agua están muy calientes por lo que han de ser manejadas con cuidado sólo en los puntos previstos.
- Tazas y tacitas deben apoyarse en la superficie caliente tazas adecuada sólo después de haberse secado minuciosamente.
- Sobre el plano caliente tazas se coloca la vajilla propia de la máquina. La colocación de cualquier otro objeto diverso se considerará inadecuado.
- La modificación no autorizada de cualquier parte de la máquina anula cualquier garantía.



GARANTÍA

A 12 meses para todos los componentes, a excepción de los componentes eléctricos y electrónicos, así como aquéllos sujetos a desgaste.

Presentación

La máquina de café expreso está destinada a uso profesional. Ha sido ideada para la preparación de bebidas calientes tales como té, capuchinos, café en todas sus variedades, largo, corto, expreso, etc. Se encuentra disponible una gama de accesorios que garantizan un uso práctico y funcional de la máquina.

Si el modelo dispone de dos o más grupos, puede ser utilizado por dos o más personas simultáneamente. Esta característica y el hecho de que la máquina es capaz de suministrar bebidas ininterrumpidamente garantizan un uso intensivo de la misma.

A continuación enumeramos las instrucciones para su correcta utilización. También examinaremos los accesorios que acompañan a la máquina.



El usuario debe instruirse suficientemente para poder hacer funcionar correctamente la máquina.

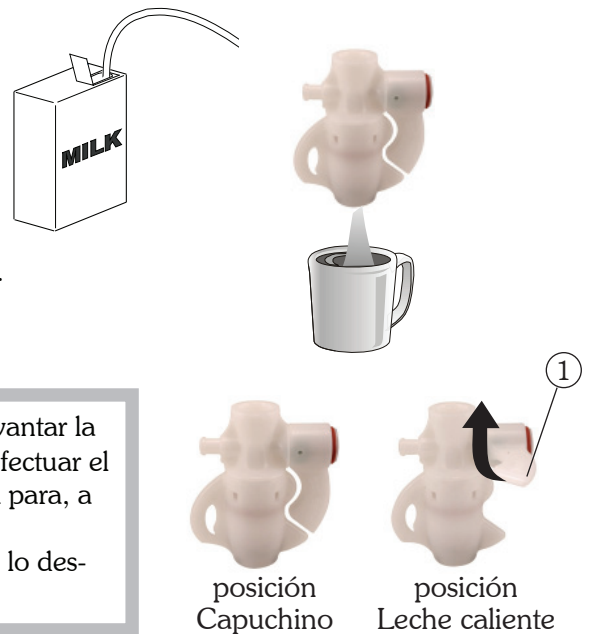
Se recomienda no realizar intervenciones sobre la misma que puedan alterar su funcionamiento.

CON LA MÁQUINA EN FUNCIONAMIENTO, LA CALDERA CONTIENE VAPOR Y AGUA A PRESIÓN.

Accesorios

Capuchinador

- Introducir el tubo de aspiración en la leche;
- colocar la jarra bajo el pitón del capuchinador;
- girar el grifo de vapor en sentido contrario al de las agujas del reloj. Cuando se alcance la cantidad necesaria, cerrar el grifo de vapor;
- verter la leche con espuma en las tazas con café.



i

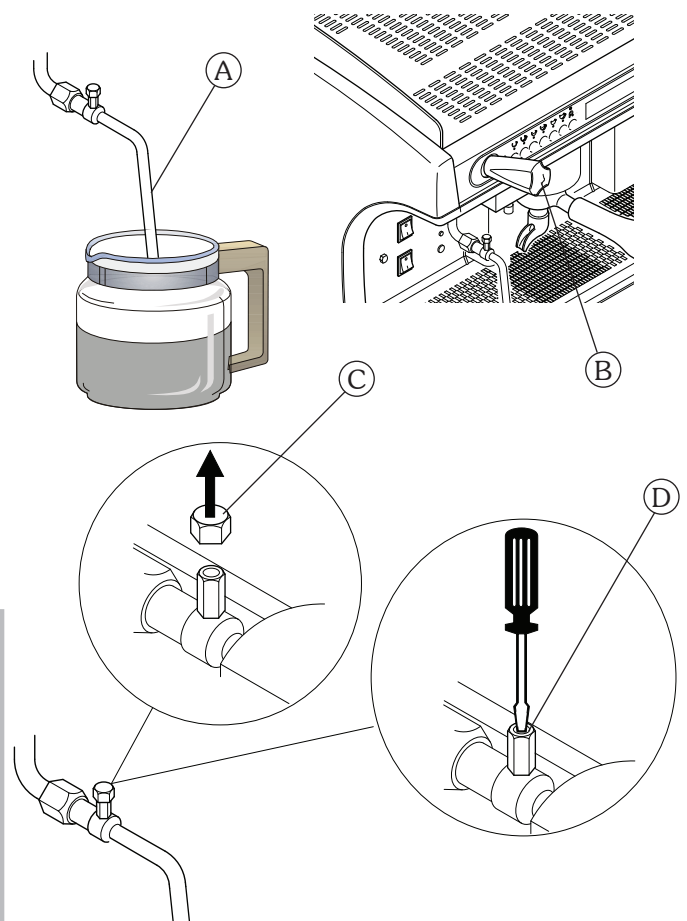
Para obtener un suministro de leche caliente sin espuma, levantar la aleta (1). Para obtener un mejor resultado, se aconseja no efectuar el suministro directamente en la taza de café, sino en una jarra para, a continuación, poner la leche con espuma en el café. Se recomienda tener siempre limpio el capuchinador, según lo descrito en el capítulo "Limpieza".

Lanza para montar leche

- Introducir la lanza (A) en la leche de tal forma que quede cubierto completamente el pulverizador;
- girar el grifo de vapor (B) en sentido contrario al de las agujas del reloj;
- esperar al espumado de la leche y a que ésta se caliente;
- cuando se alcance la temperatura y el espumado deseados, girar el grifo de vapor (B) en el sentido de las agujas del reloj.

Para regular el espumado de la leche, proceder como sigue:

- Con una llave, desenroscar el componente (C) de la lanza para montar leche;
- Usando un destornillador, actuar sobre el tornillo (D) que se encuentra dentro:
 - para reducir el espumado, girar en el sentido de las agujas del reloj
 - para aumentar el espumado, girar en sentido contrario al de las agujas del reloj

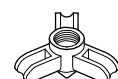


i

Para mantener siempre en perfecta eficiencia la lanza para montar leche, se recomienda efectuar un breve suministro en vacío al final de cada uso. Mantener siempre limpios los terminales de la lanza mediante un paño humedecido con agua templada. Prestar mucha atención durante el uso de la lanza para montar leche, ya que existen peligros derivados de la presencia de vapor a alta temperatura.

Pitón para 3 tazas

Para realizar el suministro simultáneo de tres tazas de café, emplear el pitón para tres tazas (usar aproximadamente 21 gramos de café molido).



Suavizador

En el agua de la red hay presentes sales no solubles, responsables de la formación de cal en la caldera y en otras partes de la máquina. El suavizador permite eliminar o reducir notablemente la presencia de estas sales minerales.

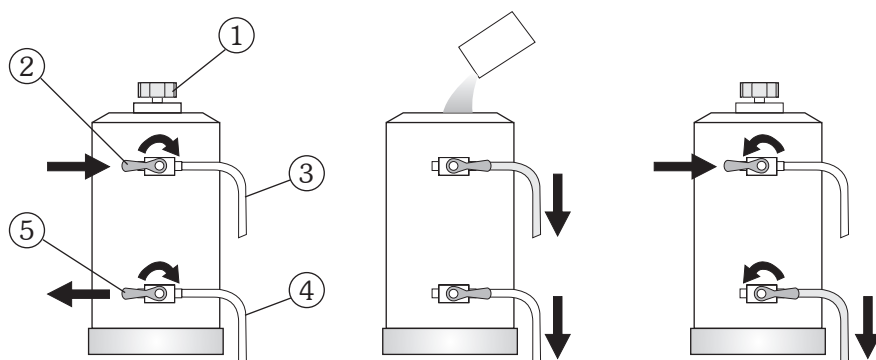
El suavizador de resinas tiene la propiedad de retener el calcio presente en el agua. Por este motivo, después de un cierto periodo, las resinas se saturan y deben regenerarse con sal gorda de cocina (NaCl, cloruro de sodio) o sal específica para suavizadores. Es muy importante regenerar el suavizador en los plazos previstos.

La regeneración se efectúa regularmente cada 15 días. No obstante, en lugares en los que el agua es particularmente dura, será necesario efectuar la regeneración con una mayor frecuencia. La misma regla se aplica a los lugares en los que se da un gran consumo de agua caliente para té u otras bebidas.

Regeneración del suavizador

Actuar como sigue:

- desplazar la palanca (2) y (5) de izquierda a derecha;
- quitar la tapa desenroscando el pomo (1);
- hacer salir el agua del tubo (3) lo suficiente para hacer sitio para la sal, que se introducirá en la cantidad prescrita en función del modelo (ver cuadro);
- limpiar la junta situada en la tapa de posibles residuos de sal o resina;
- volver a colocar la tapa enroscando el pomo (1) firmemente y desplazar la palanca (2) de derecha a izquierda;
- dejar que salga el agua salada del tubo (4) hasta que el agua deje de ser salada (30-60 minutos aproximadamente). La sal hace que se liberen las sales minerales acumuladas;
- mover la palanca (5) de derecha a izquierda hasta volver a la posición inicial.



Modelo suavizador	Cantidad de sal
8 litros	1,0 Kg
12 litros	1,5 Kg
16 litros	2,0 Kg



La formación de incrustaciones de cal en el circuito hidráulico y en la caldera inhibe el intercambio térmico y perjudica el buen funcionamiento de la máquina. La presencia de fuertes incrustaciones en la caldera puede causar largos periodos de bloqueo de la máquina y anula toda posible garantía puesto que significa que ha sido descuidada la regeneración.

Con el fin de mantener siempre en condiciones de máxima eficiencia el suavizador y, en consecuencia, la máquina; es necesario efectuar la regeneración periódicamente, según el uso que se haga del suavizador y la dureza del agua que se emplea.

El cuadro de al lado presenta los valores de cantidad de agua suavizada en función de la dureza del agua expresada en las distintas unidades de medida:

- F°: grado francés
- D°: grado alemán = 1,8 °F
- mg CaCO₃

Cantidad de agua suavizada en función de la dureza

F°	30°	40°	60°	80°	sal
D°	16.5°	22°	33°	44°	
mg CaCO ₃	30	40	60	80	
8 litros	1.000 l	900 l	700 l	500 l	
12 litros	1.500 l	1.350 l	1.050 l	750 l	1,5 Kg
16 litros	2.100 l	1.800 l	1.400 l	1.000 l	2,0 Kg

Para obtener más detalles sobre las modalidades de instalación, puesta en funcionamiento y regeneración de suavizador, consultar el manual de instrucciones correspondiente.

Limpieza

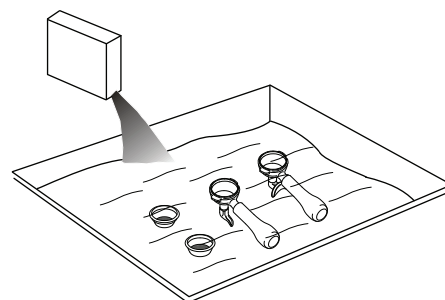
Para mantener una perfecta higiene y eficacia del aparato, es necesario realizar algunas operaciones sencillas de limpieza en las partes funcionantes y en los accesorios, así como en los paneles de la carrocería. Las indicaciones presentadas a continuación deben considerarse válidas para un uso normal de la máquina de café. En caso de uso intensivo de la máquina, las operaciones de limpieza deben ser efectuadas más a menudo.

Filtros y Portafiltros

Es necesario limpiar a diario los filtros y sus portafiltros correspondientes con agua caliente. Lo ideal es dejarlos en agua caliente toda la noche, de manera que se disuelvan los depósitos grasos del café.

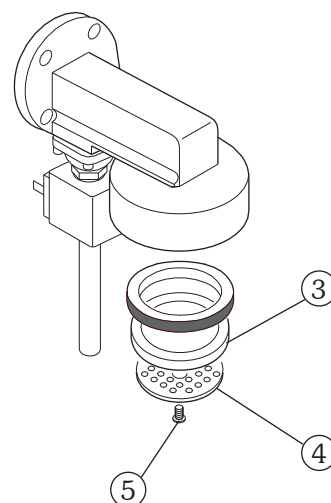
Es aconsejable añadir al agua una bolsita o pastillas de un detergente adecuado y, a continuación, aclarar todo con agua.

Si no se limpian a diario los filtros y los portafiltros se produce una disminución de la calidad del café suministrado y aparecen otros inconvenientes, como una mala extracción o la presencia de posos de café en la taza.



Ducha y Portaducha

Es aconsejable, una vez a la semana, realizar la limpieza de la ducha (4) y del portaducha (3) en agua caliente. Para ello hay que aflojar el tornillo (5) y quitar los dos componentes del grupo de suministro.



Lanzas de vapor

Mantener constantemente limpios las lanzas del vapor. Una vez al mes, controlar los terminales y limpiarlos introduciendo en los agujeros de salida una pequeña aguja.

Grupos de suministro (excepto la versión AL)

La limpieza de las partes internas de los grupos de suministro se efectúa semanalmente del siguiente modo:

- cambiar el filtro normal del portafiltro por uno ciego;
- verter un detergente adecuado en el filtro ciego y enganchar el portafiltro al grupo;
- accionar el interruptor de suministro, de modo que funcione el grupo;
- repetir varias veces la operación anterior hasta que el agua salga limpia por el tubo;
- apagar y quitar el portafiltro del grupo;
- efectuar un último aclarado a fin de eliminar los residuos de detergente.



No utilizar el filtro ciego para la limpieza de las máquinas con grupo de palanca (AL).

Carrocería

Los paneles de la carrocería se limpian con un paño mojado en agua templada. No utilizar detergentes abrasivos ya que podrían estropear los paneles.

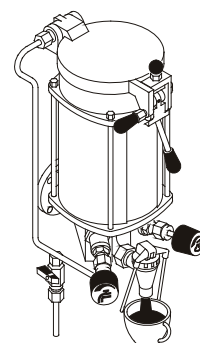
Molinillo dosificador

Limpiar cada semana por dentro y por fuera la campana y el dosificador con un paño mojado con agua templada.

Reserva térmica

Una vez se haya terminado el café en el contenedor de reserva térmica, efectuar la limpieza como se indica a continuación:

- quitar el filtro con un paño, evitando el contacto directo con las partes calientes;
- quitar los posos de café del filtro y lavarlo con agua templada;
- quitar el embudo de plástico y lavarlo con agua templada;
- limpiar el contenedor con un paño húmedo y secarlo;
- volver a montar el embudo y el filtro.



Para las operaciones de limpieza, usar siempre paños perfectamente limpios e higienizados.

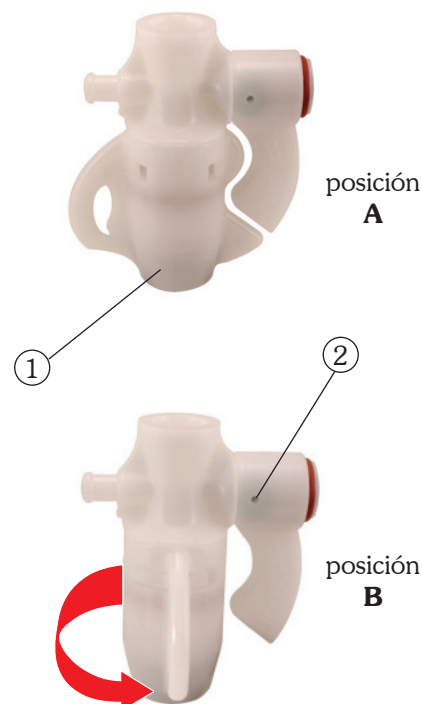
Capuchinador

Se recomienda poner especial atención en la limpieza del capuchinador, siguiendo las modalidades que se citan aquí:

- realizar un primer lavado poniendo el tubo de aspiración en agua y efectuar un suministro durante unos segundos;
- girar 90° el cuerpo giratorio (1) hasta la **posición B** (cierre del conducto de salida de leche);
- manteniendo el tubo de aspiración de leche levantado, realizar un suministro de vapor (funcionamiento en vacío del capuchinador);
- esperar aproximadamente 20 segundos para permitir la limpieza y esterilización interna del capuchinador;
- cerrar el vapor y devolver el cuerpo giratorio a la **posición A**;
- en caso de obstrucción del orificio de toma de aire (2), liberarlo delicadamente con una aguja.



Se aconseja efectuar la limpieza del capuchinador tras cada uso continuado, de tal forma que se eviten anomalías de funcionamiento y se garantice un alto grado de higiene del sistema.



Control y mantenimiento

Para asegurar una perfecta eficiencia y la máxima seguridad del aparato, es necesario efectuar algunas actividades de mantenimiento. En particular, se aconseja solicitar al Servicio de Asistencia un control general de la máquina por lo menos una vez al año.

Máquina

Realizar con periodicidad las siguientes operaciones:

- comprobar la presión de la bomba con un manómetro. Éste debe indicar un valor de 8 o 9 bar, aproximadamente. En caso de anomalías, solicitar ayuda a la Asistencia Técnica;
- también con un manómetro, comprobar la presión de la caldera, que debe estar entre 0,8 o 1,2 bar. En este caso, también puede ser necesaria la ayuda de la Asistencia Técnica;
- comprobar el desgaste de los filtros, la presencia de daños en los bordes y la presencia de eventuales posos de café en la taza. Si es necesario, sustituir los filtros.

Molinillo dosificador

Realizar con periodicidad las siguientes operaciones:

- comprobar la dosis, que debe ser de aproximadamente 6-7 gramos por golpe y, si fuera necesario, regular la cantidad;
- comprobar siempre el grado de molidura del café y, si fuera necesario, modificarlo;
- controlar el estado de desgaste de los molinillos. Es necesario sustituirlos siempre que se encontrara demasiado polvo en la molidura (la duración de los molinillos es de aproximadamente 600 Kg de café).

Suavizador

Una vez a la semana, realizar las siguientes operaciones

- efectuar la regeneración del suavizador como se describe en el capítulo 9 (para la versión de suavizador manual);
- controlar la presencia de sal en el contenedor adecuado (para la versión de suavizador automático);

Sistema antical electrónico Multihead

Comprobar el correcto encendido del piloto verde y controlar el posible encendido de los demás pilotos:

- | | |
|------------------|-----------------------------------|
| - piloto verde | sistema en funcionamiento |
| - piloto rojo | sistema parcialmente averiado (*) |
| - piloto apagado | sistema totalmente averiado (*) |

(*) solicitar ayuda de la Asistencia Técnica

Consejos para obtener un buen café

Para obtener un café con una calidad válida, es importante que el grado de dureza del agua usada tenga un valor de 4-5°F (grados franceses). Si la dureza supera estos valores, se aconseja usar un suavizador.

Evitar emplear el suavizador en casos de dureza de agua por debajo de los 4°F.

Si el sabor de cloro en el agua resulta demasiado evidente, se aconseja instalar un filtro específico.

Se aconseja no conservar grandes reservas de café en grano; nunca moler grandes volúmenes de café: predisponer la cantidad contenida en el dosificador y utilizarla, si es posible, el mismo día; no comprar café molido, ya que éste caduca rápidamente.

Tras un periodo relativamente largo de inactividad de la máquina (de 2 a 3 horas), efectuar algunos suministros en vacío.

Efectuar siempre la limpieza y el mantenimiento periódico.

Lista de riesgos

En este capítulo se presentan algunos riesgos a los cuales el usuario estará sometido si no se atiene a las normas de seguridad especificadas (descritas en el presente manual).

El aparato debe ser conectado a un eficiente sistema de toma de tierra.

Si esto no se respeta, el aparato podrá resultar peligroso y producir descargas eléctricas, ya que no será capaz de descargar a tierra las eventuales pérdidas de electricidad.

No utilizar agua corriente para el lavado.

La utilización de agua a presión directamente sobre la máquina puede dañar gravemente las partes eléctricas. No utilizar nunca chorros de agua para el lavado de ninguna de las partes del aparato.

Prestar atención a las salidas de vapor y de agua caliente.

Con el uso, las lanzas de vapor y de agua caliente se sobrecalientan, por lo que constituyen una fuente potencial de peligro. Manejar con cuidado estas partes. No dirigir nunca chorros de vapor o de agua caliente directamente sobre el cuerpo.

No realizar intervenciones en la máquina mientras esté enchufada.

Antes de efectuar cualquier operación en el aparato es necesario apagarlo mediante el interruptor general de la red o, mejor aún, desconectando los terminales de conexión a la red. No quitar nunca ningún panel de la carcasa cuando la máquina esté bajo tensión.

No efectuar ninguna operación en la instalación hidráulica antes de haberla vaciado.

Se deben evitar todas las operaciones relacionadas con la instalación hidráulica y la caldera cuando todavía hay agua y presión en la instalación. Habrá que vaciarla previamente cerrando el grifo de la red y haciendo funcionar al vacío el grupo de suministro durante un tiempo breve. Apagar la máquina y abrir todos los grifos de vapor y de agua. Con la presión a cero, vaciar la caldera completamente abriendo el grifo correspondiente que está situado en la parte inferior de la misma.

Si todo lo indicado no se realiza correctamente, la apertura de cualquier parte de la instalación hidráulica podrá provocar una brusca salida de agua caliente a presión.

Máquinas de palanca

No bajar nunca la palanca si no hay café en el filtro o si el portafiltro no está montado en el grupo: el regreso repentino de la palanca hacia arriba puede causar daños al aparato y herir a las personas que se encuentran a su alrededor.

Máquinas de gas

Controlar periódicamente la presencia de pérdidas de gas en la instalación pasando sobre los conductos una solución jabonosa. Por razones de seguridad, cerrar el equipo de calentamiento de gas durante los periodos de inactividad de la máquina (horas nocturnas, cierre del local, etc.).

Utilización del aparato

Esta máquina para café exprés es un equipo destinado a un uso exclusivamente profesional. Cualquier otro uso debe considerarse erróneo y por lo tanto peligroso. No permitir su utilización a niños o personas discapacitadas.

El incumplimiento de las normas descritas anteriormente puede provocar graves daños a personas, cosas o animales.

No intervenir nunca en el sistema electrónico cuando la máquina está enchufada.

Desactivar completamente la máquina desconectándola de la red antes de efectuar cualquier operación.

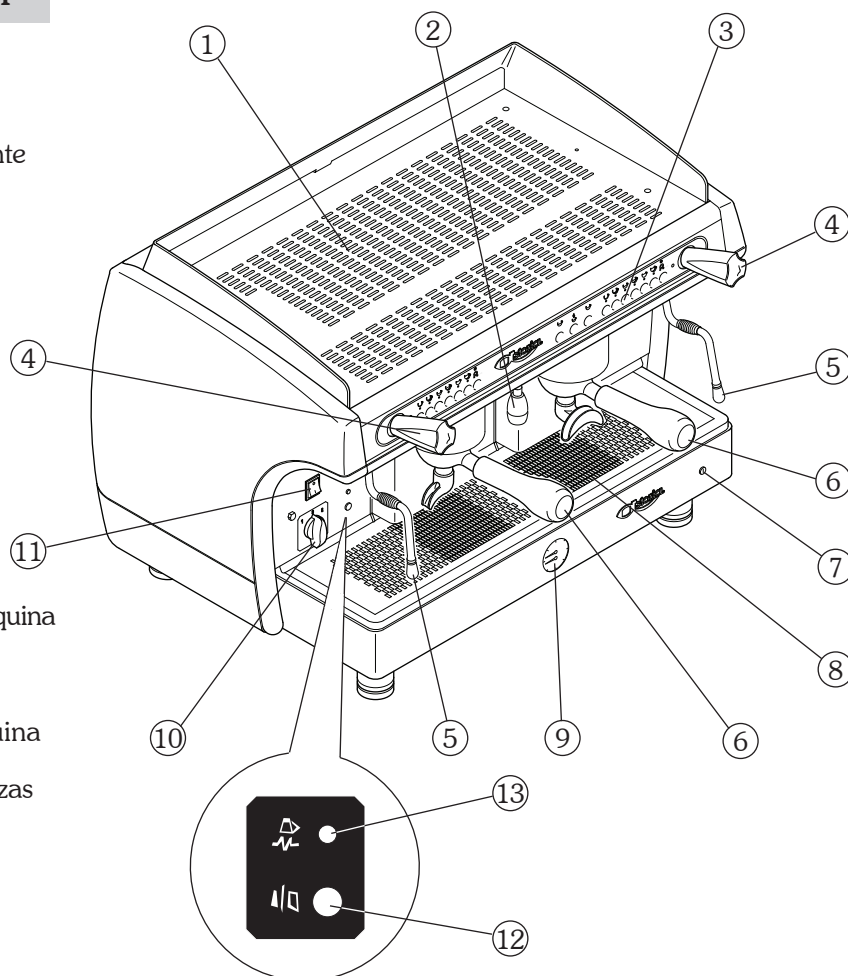
AL-AEP-SAE

1.	Descripción general.....	pág. 12
2.	Botonera.....	pág. 12
3.	Preparación de la máquina	pág. 13
4.	Encendido	pág. 13
5.	Moledura y dosificación del café	pág. 14
6.	Preparación del café	pág. 15
6.1	Versión AL	pág. 15
6.2	Versión AEP	pág. 15
6.2	Versión SAE	pág. 16
7.	Preparación de bebidas calientes	pág. 17
7.1	Suministro de agua caliente (versión manual)	pág. 17
7.2	Suministro de agua caliente (versión automática) ..	pág. 17
7.3	Suministro de vapor	pág. 17
8.	Calienta tazas	pág. 18
9.	Reserva térmica	pág. 19

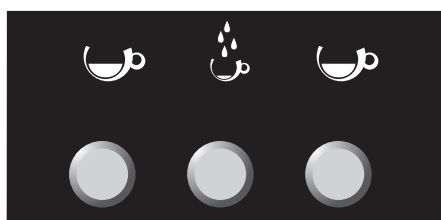
GLORIA
manual de instrucciones para el usuario - ESPAÑOL

1. Descripción general

1. Superficie caliente tazas
2. Lanza de suministro de agua caliente
3. Botonera
4. Regulador de vapor
5. Lanza de suministro de vapor
6. Portafiltro
7. Llave de programación
8. Rejilla para apoyar las tazas
9. Manómetro
10. Conmutador de encendido de la máquina
11. Interruptor calienta tazas
12. Bombilla de encendido de la máquina
13. Piloto de encendido del calienta tazas



2. Botoneras



	1 Café expreso
	2 Cafés expresos
	1 Café medio
	2 Cafés medios
	1 Café largo
	2 Cafés largos
	Stop / Prog
	Agua caliente

3. Preparación de la máquina

La preparación de la máquina y las operaciones de instalación deben ser efectuadas exclusivamente por personal cualificado.



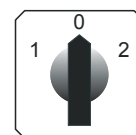
El uso de la máquina sin que el personal técnico haya realizado todas las operaciones de instalación puede conllevar graves daños para el aparato.

4. Encendido de la máquina

4.1 Calentamiento eléctrico

Antes de encender la máquina, asegurarse de que el nivel de agua de la caldera sea superior al mínimo indicado por el nivel óptico **(1)**. En caso de que falte agua (primera instalación o después de realizar las operaciones de mantenimiento de la caldera) es necesario llenar previamente la caldera, a fin de evitar el sobrecalentamiento de la resistencia. Actuar como sigue:

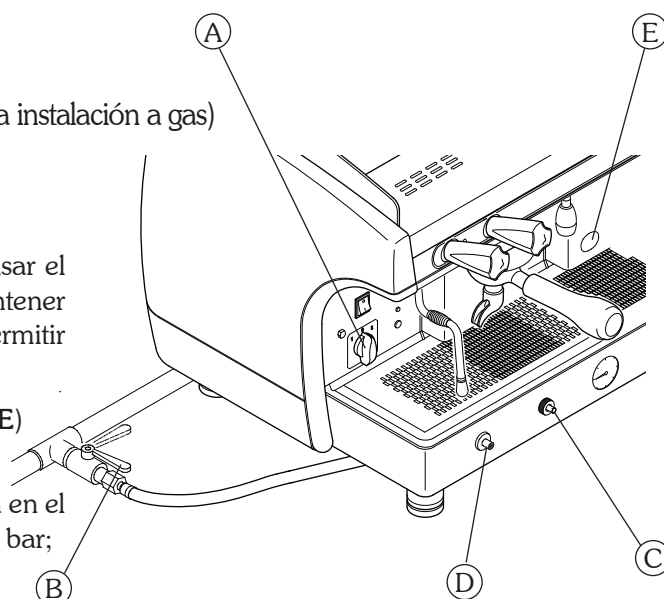
- Abrir el grifo del agua de la red hidráulica y del suavizador;
- girar el interruptor hasta la posición “**1**” (alimentación eléctrica de la bomba para el llenado automático de la caldera y para las funciones de la máquina) y esperar a que se llene automáticamente de agua la caldera;
- girar el interruptor hasta la posición “**2**” (alimentación eléctrica total, incluida la resistencia en la caldera) y esperar a que la máquina se caliente completamente.



- en la fase de calentamiento de la máquina (unos 20 minutos), la válvula antidepresión liberará vapor durante algunos segundos hasta el cierre de la válvula misma
- antes de utilizar la máquina, efectuar durante unos segundos algunos suministros en vacío con los portafiltros enganchados a fin de permitir que salga el aire presente en el circuito y que se calienten completamente los grupos de suministro
- antes de utilizar la máquina, efectuar el suministro de algunos cafés para probar el grado del molido y para controlar la presión de funcionamiento de la máquina

4.2 Calentamiento a gas (donde se encuentre presente la instalación a gas)

- Girar el interruptor general **(A)** hasta la posición **1**;
- abrir la llave de gas **(B)** de la red;
- mantener pulsado el botón **(C)** y, simultáneamente, pulsar el botón de encendido **(D)**. Una vez encendida la llama, mantener pulsado durante algunos segundos el mando **(C)**, para permitir la intervención correcta del termopar;
- A continuación, comprobar a través de la ventanilla **(E)** el correcto encendido de la llama;
- esperar a que la presión de funcionamiento que se indica en el manómetro alcance el valor de funcionamiento de 1-1,2 bar;

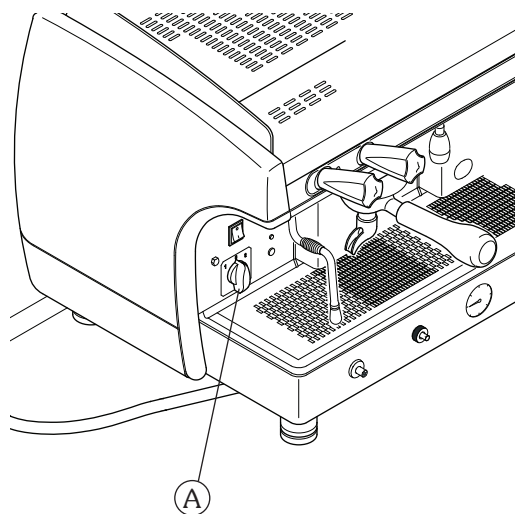


4.3 Calentamiento eléctrico + gas (donde haya instalación de gas)

- Proceder como se indica en el punto 4.2 “Calentamiento a gas”;
- tras haberse cerciorado del encendido de la llama, girar el interruptor general (A) hasta la posición **2**. De esta forma la resistencia de la caldera recibe alimentación y la presión de funcionamiento se alcanzará en poco tiempo;
- esperar a que la presión de funcionamiento que se indica en el manómetro alcance el valor de funcionamiento de 1-1,2 bar;

i

Por razones de seguridad, el calentamiento a gas se debe desactivar en caso de largos periodos de inactividad de la máquina (periodo nocturno o cierre del local). Se aconseja no poner paños o similares sobre la superficie del calentador: así se impide la circulación normal del aire.

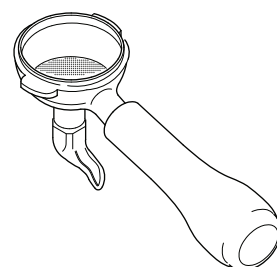
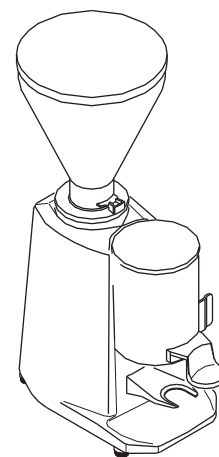


5. Molidura y dosificación del café

Colocar el molinillo dosificador en una posición cómoda junto a la máquina. La molidura y el dosificado del café deben realizarse según las instrucciones del fabricante del molinillo dosificador. Para obtener una buena calidad de café expreso, se recomienda:

- no conservar demasiado café en grano. Respetar siempre la fecha de caducidad indicada por el productor;
- moler el volumen de café en función de la utilización: predisponer la cantidad del dosificador para intentar usarla, si es posible, en una jornada;
- no comprar, si es posible, café ya molido, puesto que caduca rápidamente. Si es necesario, adquirirlo en pequeños paquetes envasados al vacío.

Llenar el filtro con una dosis de café molido (6-7 gramos aproximadamente) y comprimirlo con el presino adecuado. Enganchar el portafiltro al grupo de suministro.



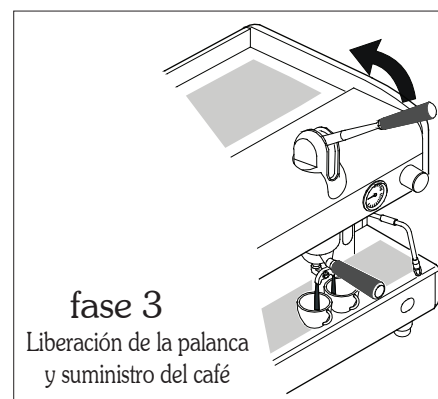
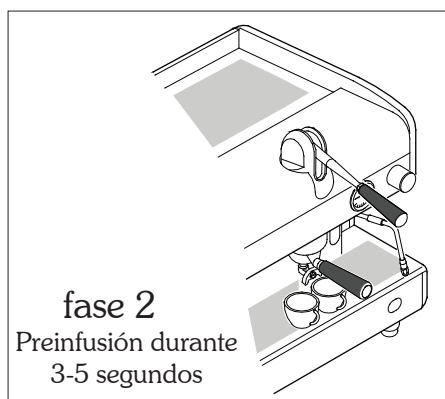
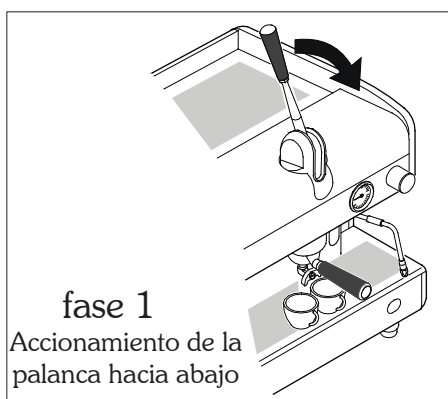
i

Para evitar un desgaste precoz de la junta de estanqueidad, se aconseja limpiar el borde del filtro antes de enganchar el portafiltro en el grupo de salida. No apretar excesivamente el portafiltro en el grupo de suministro.

6. Preparación del café

6.1 Versión AL

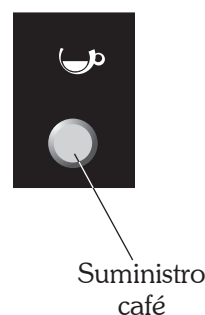
- colocar la taza debajo del pitón de suministro;
- bajar la palanca hasta el tope;
- esperar algunos segundos (3-5 segundos);
- levantar la palanca hasta que encuentre una cierta resistencia y, a continuación, dejarla;
- esperar hasta que acabe el suministro de café.



No realizar las operaciones descritas previamente sin presencia de café en el filtro o sin el portafiltro enganchado al grupo de suministro: el veloz retorno de la palanca a su posición superior puede causar daños al aparato, así como a cosas o personas.
El tiempo de suministro del café depende de la molidura y de la cantidad de café en el portafiltro.

6.2 Versión AEP

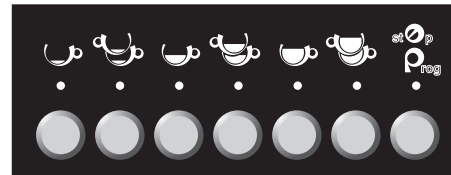
- colocar la taza debajo del pitón de suministro;
- pulsar el interruptor de suministro: se obtendrá el suministro de café, que podrá ser bloqueado mediante su interruptor correspondiente cuando se alcance la cantidad de café deseada en la taza.








6.3 Versión SAE

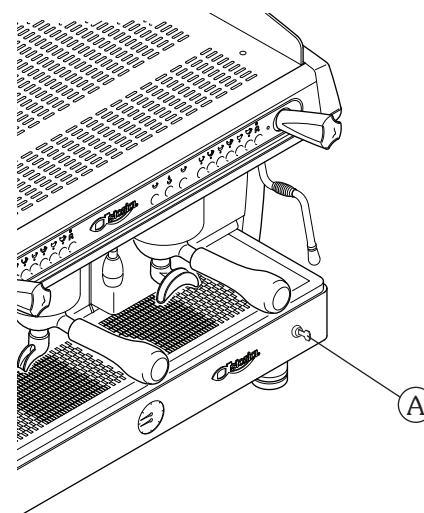
SUMINISTRO DE CAFÉ

- colocar la taza debajo del pitón de suministro;
- pulsar el botón de dosis deseado y esperar a que se realice el suministro de café (se enciende el piloto);
- para detener con antelación el suministro de café, pulsar de nuevo el botón de suministro o pulsar el botón STOP;
- en caso de anomalías o de bloqueo de la botonera, usar el interruptor de suministro manual.



PROGRAMACIÓN DE LAS DOSIS DE CAFÉ

- Girar la llave de programación (A) hasta **ON**;
- Mantener pulsado el botón STOP/PROG  durante 5 segundos: se encienden todos los pilotos del teclado;
- Pulsar el botón de la dosis a programar (por ej. 1 café exprés );
- Esperar a que se realice el suministro, para confirmar la dosis pulsar de nuevo el botón dosis  o el botón PROG/STOP .
- Repetir la operación para los otros botones de dosis;
- Cuando acabe la programación, pulsar el botón STOP/PROG  hasta que se apaguen todos los pilotos de la botonera; girar la llave de programación a **OFF**.



Para los modelos de 2-3-4 grupos es posible programar simultáneamente todas las botoneras de la máquina actuando sólo sobre la botonera de-
recha. De todas formas, se recomienda comprobar la programación de
las otras botoneras.




7. Preparación bebidas calientes

7.1 Suministro de agua caliente (versión manual)

Para obtener el suministro de agua caliente, girar el mando del grifo (1) en sentido contrario al de las agujas del reloj: el caudal de salida de la lanza de agua caliente (2) será proporcional a la apertura del grifo.

7.2 Suministro de agua caliente (versión automática)




SUMINISTRO DE AGUA CALIENTE

- colocar la taza bajo la lanza de agua caliente (2);
- pulsar el botón de agua caliente (4)  : esperar a que se realice el suministro de agua;
- para detener el suministro con antelación, pulsar de nuevo el botón de suministro de agua caliente (4)  o pulsar el botón PROG/STOP .

PROGRAMACIÓN DE LA DOSIS DE AGUA CALIENTE

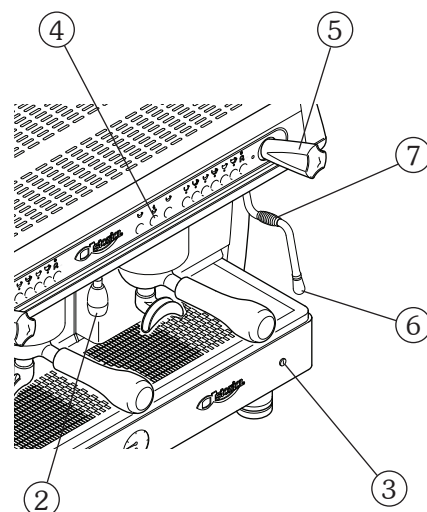
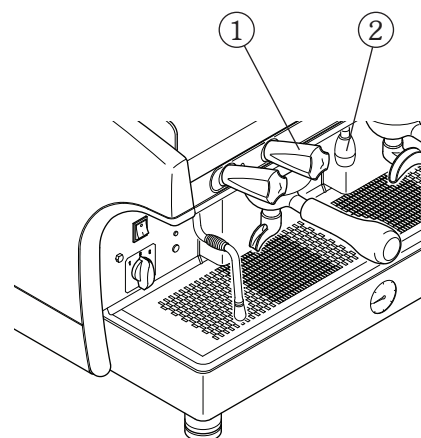
Girar la llave de programación (3) hasta ON;

colocar la taza bajo la lanza de agua caliente (2);

- pulsar el botón PROG/STOP  de la botonera derecha hasta el encendido de todos los pilotos de los botones de dosis;
- pulsar el botón de suministro de agua caliente (4)  ;
- una vez alcanzada la dosis deseada, confirmar pulsando de nuevo el botón de suministro de agua caliente (4)  ;
- al terminar la programación, girar la llave de programación (3) hasta la posición OFF.

7.3 Suministro de vapor

Para obtener el suministro de vapor, girar el mando del grifo (5) en sentido contrario al de las agujas del reloj: el caudal de salida de la lanza de vapor (6) será proporcional a la apertura del grifo.



Manejar con prudencia la lanza de vapor, usando la adecuada protección contra las quemaduras (7) y no tocar la lanza de agua caliente: el contacto con el vapor o con el agua caliente puede causar daños a personas, animales o cosas.

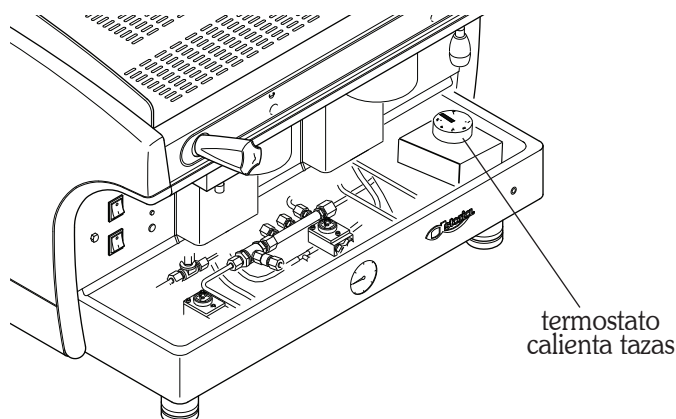
8. Calienta tazas

8.2 Versión AL - AEP

Para activar, desactivar o regular el calienta tazas, proceder de la siguiente manera:

- quitar la rejilla de apoyo de las tazas;
- quitar la bandeja en que se recogen las gotas;
- actuar sobre el termostato, la temperatura será proporcional al valor indicado en el termostato.

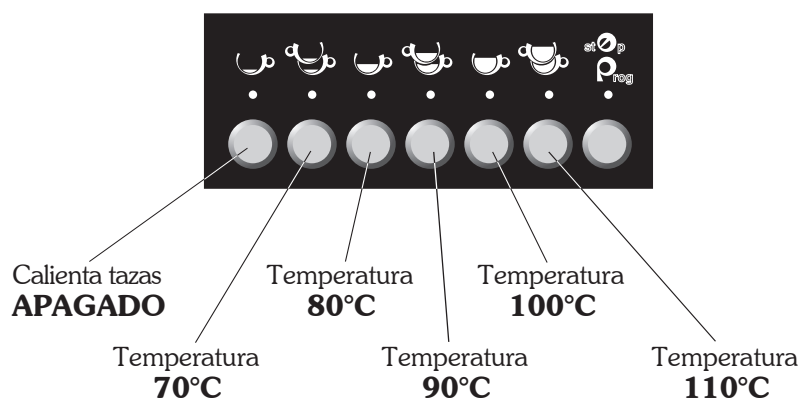
0	= desactivación del calienta tazas
30	= temperatura mínima
60	= temperatura media
90	= temperatura máxima



8.2 Versión SAE

Para activar, desactivar o regular el calienta tazas, proceder como se indica a continuación:

- Girar la llave de programación a **OFF** y el interruptor del calienta tazas a **ON**;
- Durante el encendido de la máquina, mantener pulsado el botón PROG : en el teclado, el piloto parpadeante indicará la configuración actual del calienta tazas, según lo indicado en el dibujo que se muestra más abajo;
- Para modificar la configuración del calienta tazas, durante el encendido de la máquina, mantener pulsado el botón PROG hasta que en el teclado pase de parpadear a brillar con una luz fija;
- Pulsar el botón correspondiente a la configuración deseada;
- Para confirmar la operación, pulsar el botón PROG .



Es posible apagar el calienta tazas simplemente poniendo en **OFF** el interruptor que se encuentra sobre el conmutador general de la máquina.

9. Reserva térmica

Se compone de un recipiente en el que se produce una cantidad considerable de café (2,5 litros) que, por consiguiente, constituye una reserva en aquellos casos en que haya una gran demanda de esta bebida (desayunos, conferencias, etc.).

PREPARACIÓN

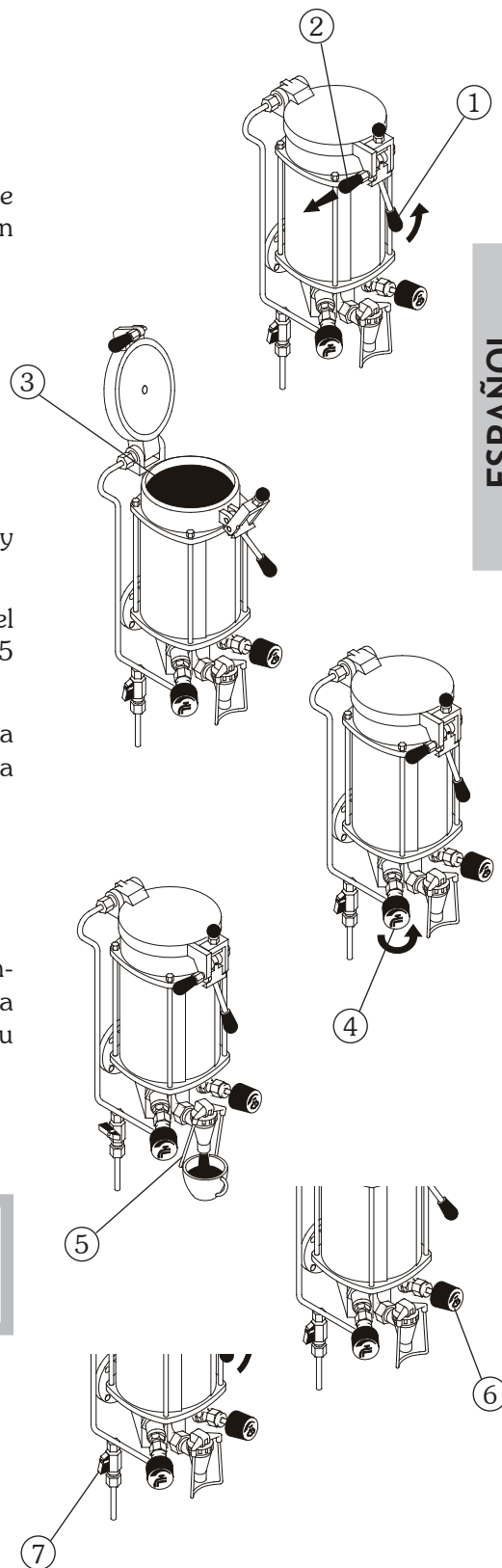
- elevar la tapa (1) tirando del pomo (2) hacia la izquierda y levantando la palanca;
- poner café molido (130 gr aproximadamente) en el filtro adecuado (3) y volver a cerrar, devolviendo el pomo a la posición de seguridad;
- abrir el grifo de agua (4) girándolo en sentido contrario al de las agujas del reloj. Una vez se alcance la cantidad deseada (capacidad máxima de 2,5 litros), cerrar el grifo;
- una vez realizada la operación, la presión restante se debe evacuar con la ayuda del grifo de evacuación (5) que se encuentra bajo el grupo de reserva térmica.

SUMINISTRO

La toma de café del contenedor se realiza accionando la palanca del dispensador (5) que se encuentra en el centro, en la parte inferior. El café que queda se puede calentar por medio de un grifo de vaporización (6) colocado en su parte derecha.



Se recomienda abrir siempre la válvula de purga (7) antes de abrir la tapa. No cumplir con esta operación puede causar graves daños a personas, animales o cosas.



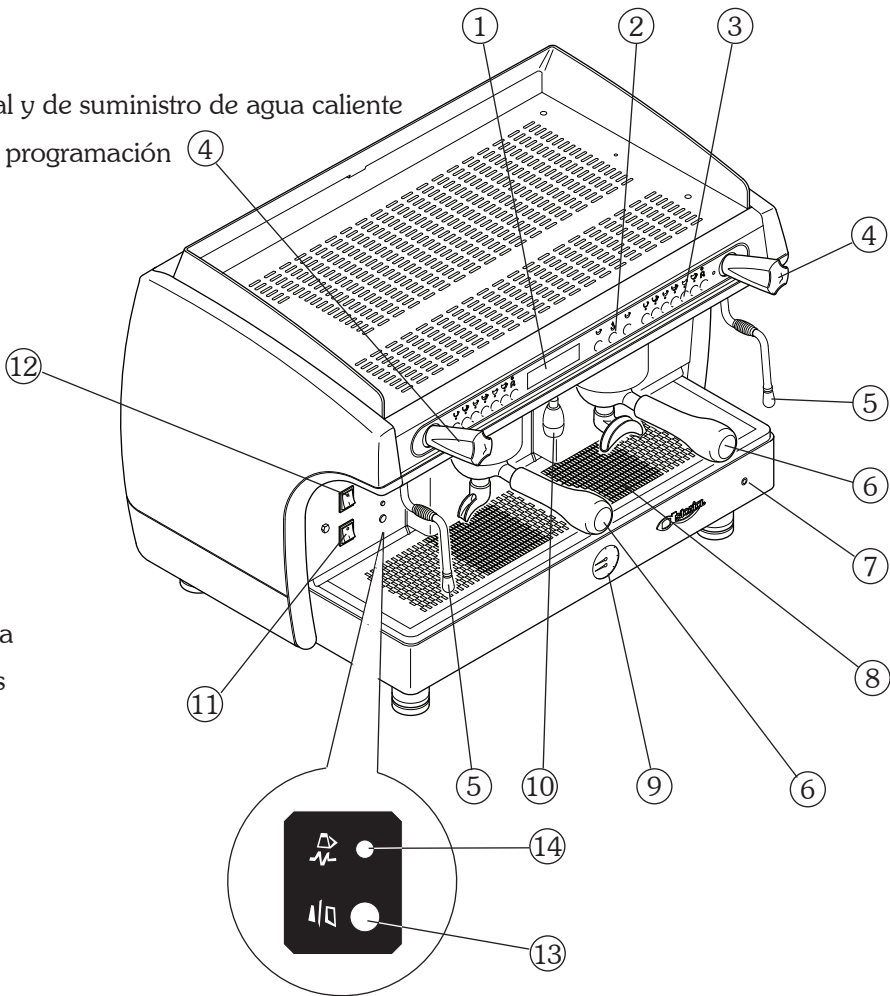
SAE DISPLAY

1. Descripción general..... pág. 22
2. Botonera..... pág. 22
3. Preparación de la máquina pág. 23
4. Encendido pág. 23
5. Moledura y dosificación del café pág. 24
6. Preparación del café pág. 24
7. Suministro de agua caliente..... pág. 25
8. Cuentas pág. 25
9. Calienta tazas pág. 26
10. Programación de los parámetros de la máquina... pág. 26
11. Puesta a cero de los datos..... pág. 28
12. Señalaciones pág. 29

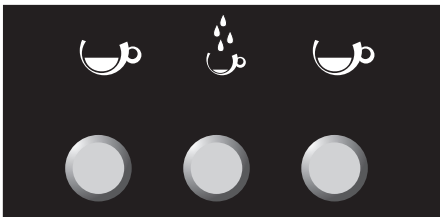
GLORIA
manual de instrucciones para el usuario - ESPAÑOL

1. Descripción general

- 1. Pantalla
- 2. Botones de suministro de café manual y de suministro de agua caliente
- 3. Botonera de selecciones de café y de programación
- 4. Mando de suministro de vapor
- 5. Lanza de suministro de vapor
- 6. Portafiltro
- 7. Llave de programación
- 8. Rejilla para apoyar las tazas
- 9. Manómetro
- 10. Salida de agua caliente
- 11. Interruptor de encendido
- 12. Interruptor calienta tazas
- 13. Bombilla de encendido de la máquina
- 14. Piloto de encendido del calienta tazas



2. Botoneras



	BOTÓN UTILIZACIÓN	BOTÓN PROGRAMACIÓN
	1 Café expreso	MODE
	2 Cafés expresos	ENTER
	1 Café medio	AUMENTAR
	2 Cafés medios	DISMINUIR
	1 Café largo	_____
	2 Cafés largos	_____
	Stop	PROGRAMACIÓN
	Agua caliente	_____

3. Preparación de la máquina

La preparación de la máquina y las operaciones de instalación deben ser efectuadas exclusivamente por personal cualificado.



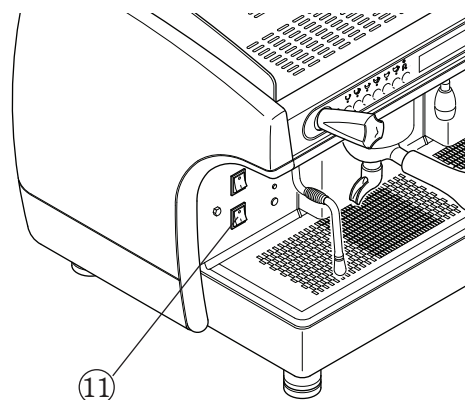
El uso de la máquina sin que el personal técnico haya realizado todas las operaciones de instalación puede conllevar graves daños para el aparato.

4. Encendido de la máquina

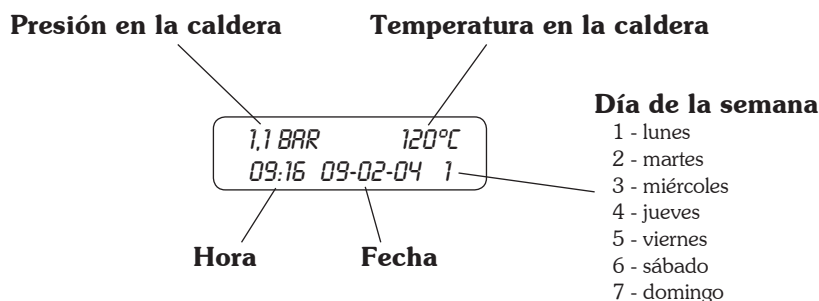
- Pulsar el interruptor general (11) de la máquina;
- Esperar al posible llenado automático de agua de la caldera;
- Esperar algunos segundos más para la ejecución del auto-test;

ESPERAR
TEST FUNCIONAL

RESULTADO TEST
- OK -



- La máquina estará lista para la utilización cuando aparezca en pantalla el siguiente mensaje:



En caso de que la temperatura en la caldera sea inferior a 90°C (fase de calentamiento de la máquina), en pantalla aparecerá el mensaje **LOW**.

Con la llave de programación en **ON**, es posible apagar parcialmente la máquina (resistencia y selecciones deshabilitadas) pulsando simultáneamente los botones durante 3 segundos. Para reactivar la máquina, pulsar de nuevo simultáneamente los mismos botones durante 3 segundos.



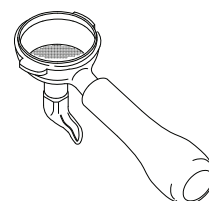
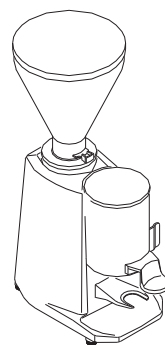
- en la fase de calentamiento de la máquina (unos 20 minutos), la válvula antidepresión liberará vapor durante algunos segundos hasta el cierre de la válvula misma
- antes de utilizar la máquina, efectuar durante unos segundos algunos suministros al vacío con los portafiltros enganchados a fin de permitir que salga el aire presente en el circuito y que se calienten completamente los grupos de suministro.
- antes de utilizar la máquina, efectuar el suministro de algunos cafés para probar el grado del molido y para controlar la presión de funcionamiento de la máquina

5. Moledura y dosificación del café

Colocar el molinillo dosificador en una posición cómoda junto a la máquina. La moledura y el dosificado del café deben realizarse según las instrucciones del fabricante del molinillo dosificador. Para obtener una buena calidad de café expreso, se recomienda:

- no conservar demasiado café en grano. Respetar siempre la fecha de caducidad indicada por el productor;
- moler el volumen de café en función de la utilización: predisponer la cantidad del dosificador para intentar usarla, si es posible, en una jornada;
- no comprar, si es posible, café ya molido, puesto que caduca rápidamente. Si es necesario, adquirirlo en pequeños paquetes envasados al vacío.

Lenar el filtro con una dosis de café molido (6-7 gramos aproximadamente) y comprimirlo con el presino adecuado. Enganchar el portafiltro al grupo de suministro.



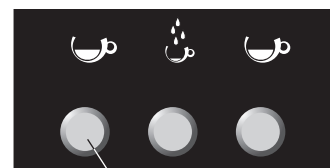
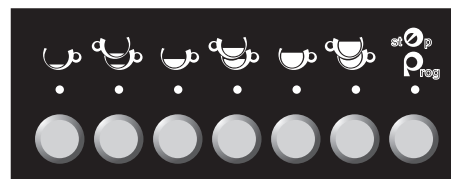
i

Para evitar un desgaste precoz de la junta de estanqueidad, se aconseja limpiar el borde del filtro antes de enganchar el portafiltro en el grupo de salida. No apretar excesivamente el portafiltro en el grupo de suministro.

6. Preparación del café

6.1 Suministro de dosis de café



- colocar la taza debajo del pitón de suministro;
- pulsar el botón de dosis deseado y esperar a que se realice el suministro de café (se enciende el piloto);
- para detener con antelación el suministro de café, pulsar de nuevo el botón de suministro o pulsar el botón STOP;
- en caso de anomalías o de bloqueo del panel de mandos, usar el interruptor manual

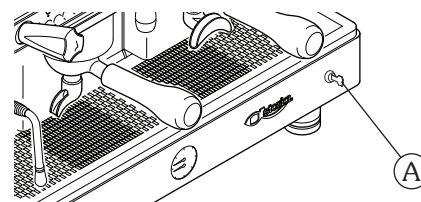


Suministro
café manual

6.2 Programación de las dosis de café




Para los modelos de 2-3-4 grupos es posible programar simultáneamente todas las botoneras de la máquina actuando sólo sobre la botonera derecha. De todas formas, se recomienda comprobar la programación de las otras botoneras.

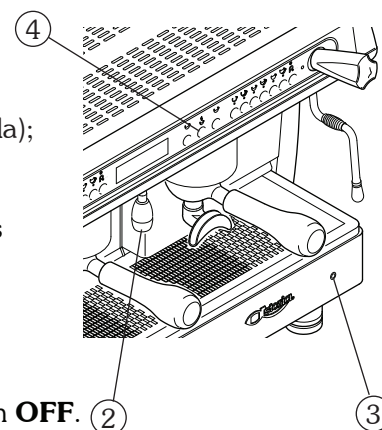
- Girar la llave de programación (A) a la posición **ON** (P parpadeando en pantalla);
- Mantener pulsado el botón PROG ^{stop} _{P_{rog}} durante 5 segundos: se encienden todos los pilotos del teclado;
- Pulsar el botón de la dosis a programar (por ej. 1 café expés );
- Esperar a que se realice el suministro, para confirmar la dosis pulsar de nuevo el botón dosis  o el botón PROG ^{stop} _{P_{rog}};
- Repetir la operación para los otros botones de dosis;
- Cuando acabe la programación, pulsar el botón PROG ^{stop} _{P_{rog}} hasta que se apaguen todos los pilotos de la botonera, girar la llave de programación a **OFF**.






7. Suministro de agua caliente

7.1 Programación de agua caliente

- Girar la llave de programación (3) a la posición **ON** (P parpadeando en pantalla);
- colocar la taza bajo la lanza de agua caliente (2);
- pulsar el botón PROG/STOP  de la botonera derecha: se encienden todos los pilotos de los botones de dosis;
- pulsar el botón de suministro de agua caliente (4) ;
- una vez alcanzada la dosis deseada, confirmar pulsando el botón PROG ;
- al terminar la programación, girar la llave de programación (3) hasta la posición **OFF**.



7.2 Suministro de agua caliente



- colocar la taza bajo la lanza de agua caliente (2);
- pulsar el botón de agua caliente (4) : esperar a que se realice el suministro de agua;
- para detener el suministro con antelación, pulsar de nuevo el botón de suministro de agua caliente (4)  o pulsar el botón PROG/STOP .



No tocar la lanza de agua caliente: el contacto con el vapor o con el agua caliente puede causar daños a personas, animales o cosas.

8. Cuentas

Es posible ver la cuenta del trabajo efectuado por la máquina (con la llave de programación en OFF):

- 1) Mantener pulsado el botón PROG  de la botonera derecha durante 5 segundos; en pantalla aparece el número total de selecciones realizadas;
- 2) Pulsando los botones de selección (café o té), es posible ver el número de selecciones del botón correspondiente;
- 3) para salir de las cuentas, pulsar dos veces el botón PROG .


TOTALES CAFES
000000






COUNTERS
000000



Para la puesta a cero de las cuentas de las dosis, ver cap. 13 "Puesta a cero de los datos"

9. Calienta tazas

Para activar, desactivar o regular el calienta tazas, poner en **ON** el interruptor del calienta tazas  que se encuentra sobre el interruptor de encendido de la máquina (con la llave de programación en OFF) y proceder como sigue:

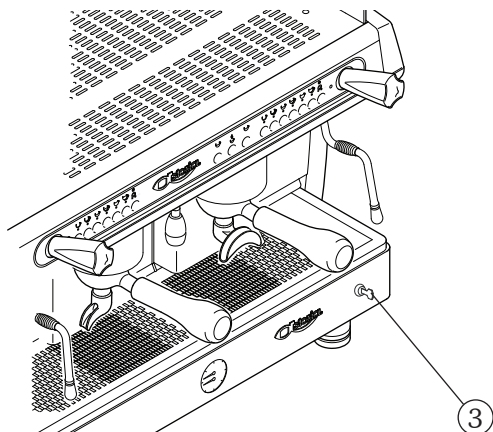
- Mantener pulsado el botón PROG  de la botonera superior derecha durante 5 segundos;
- Pulsar de nuevo el botón PROG  viendo en pantalla el mensaje
- Usando los botones de incrementar (+)  y disminuir (-)  de la botonera derecha, modificar la temperatura del calienta tazas que muestra en pantalla;
- Para confirmar la operación, pulsar el botón PROG .

CALIENTATAZAS
80°C





Para desactivar el calienta tazas, configurar una temperatura inferior a 70°C (en pantalla aparecerá ----) o poner en **OFF** el interruptor del calienta tazas ubicado sobre el interruptor de encendido de la máquina


10. Programación de los parámetros de la máquina





Girar la llave de programación (3) a la posición **ON** (P parpadeando en pantalla);

Para acceder a la programación, pulsar el botón MODE  de la botonera derecha durante al menos 3 segundos.

Para desplazarse por las distintas áreas del menú de programación, usar el botón MODE  de la botonera derecha.

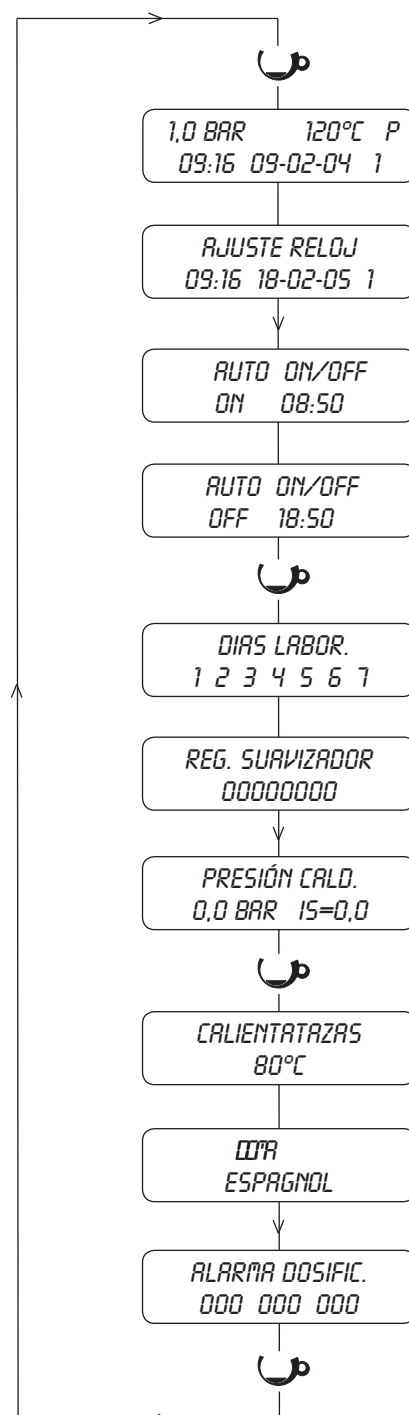
Para pasar de un parámetro al otro dentro de una misma área, usar el botón ENTER  de la botonera derecha.

Para modificar el valor de cada parámetro, usar los botones aumentar  y disminuir  de la botonera derecha.








El sistema sale de forma automática de la fase de programación después de algunos segundos desde la última operación realizada. Al final de la programación, volver a poner la llave de programación en **OFF**.

La programación de la botonera electrónica puede realizarse sólo con la llave de programación en **ON**.



10.1 Programación RELOJ y FECHA





Modificación de la hora, de la fecha y del día de la semana:

- 1) Mantener pulsado el botón MODE  de la botonera derecha durante 3 segundos;
- 2) modificar el parámetro que esté parpadeando con los botones  .
- 3) para pasar al siguiente parámetro, pulsar el botón ENTER .
- 4) para pasar a la siguiente programación, pulsar el botón MODE .



10.2 Programación ENCENDIDO





Programación del encendido automático de la máquina:

- 1) configurar el horario de encendido de la máquina con los botones  .
- 2) para pasar de horas a minutos, y viceversa, pulsar el botón ENTER .
- 3) para pasar a la siguiente programación, pulsar el botón MODE .



10.3 Programación APAGADO

Programación del apagado automático de la máquina:

- 1) configurar el horario de apagado de la máquina con los botones  .
- 2) para pasar de horas a minutos, y viceversa, pulsar el botón ENTER .
- 3) para pasar a la siguiente programación, pulsar el botón MODE .






10.4 Programación del DÍA DE DESCANSO

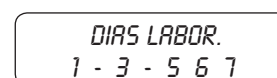
Para programar el apagado de la máquina para el día o los días de descanso, seguir las indicaciones que damos a continuación:

Días de la semana	1 - Lunes
	2 - Martes
	3 - Miércoles
	4 - Jueves
	5 - Viernes
	6 - Sábado
	7 - Domingo


Apagado

- 1) Escoger el día o los días de apagado desplazándose con los botones  .
- 2) Con el botón ENTER,  llevar el segmento " - " en correspondencia con el día o los días de apagado deseado o deseados.

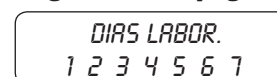
Ejemplo de apagado de la máquina para martes y jueves



Encendido

Para eliminar el apagado de la máquina, usando el botón ENTER  volver a configurar el valor numérico del día.




Ejemplo de máquina sin ningún día de apagado

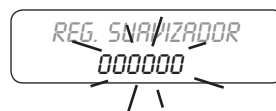


Activar también el horario de encendido y de apagado: ver puntos 10.2 y 10.3

10.5 Programación de la REGENERACIÓN DEL SUAVIZADOR




Programación del aviso automático de la necesidad de regeneración del suavizador:

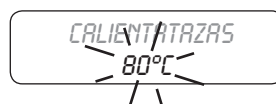
- 1) configurar la cantidad de agua (con pasos de 50 litros) con los botones  .
- 2) para pasar a la siguiente programación, pulsar el botón MODE .



10.6 Programación CALIENTA TAZAS

Programación de la temperatura y de la activación del caliente tazas:




- 1) entrar en programación;
- 2) configurar la temperatura con los botones  .
- 3) para pasar a la siguiente programación, pulsar el botón MODE .



Si se configura una temperatura inferior a 70°C, se desactiva el caliente tazas.

10.7 Programación IDIOMA

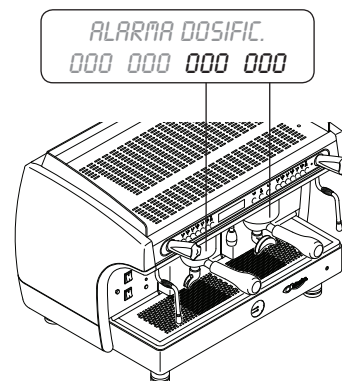
Programación del idioma de la pantalla:

- 1) entrar en programación;
- 2) configurar el idioma con los botones  .
- 3) para pasar a la siguiente programación, pulsar el botón MODE .






10.8 Alarma DOSIFICADORES

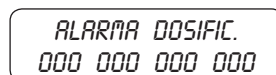
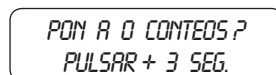
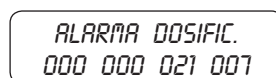
Control de las alarmas de los dosificadores. Los cuatro valores que se muestran corresponden a los grupos de suministro. El primer valor a la derecha corresponde al primer grupo empezando por la derecha, y así sucesivamente.




11. Puesta a cero de los datos

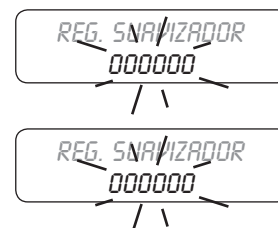
11.1 Puesta a cero de las alarmas de los dosificadores

- 1) Colocar el interruptor de programación en ON;
- 2) con el botón MODE,  desplazarse por el menú hasta la alarma de dosificadores;
- 3) para iniciar la puesta a cero, pulsar el botón disminuir .
- 4) para confirmar la puesta a cero, pulsar el botón incrementar  durante 3 segundos.






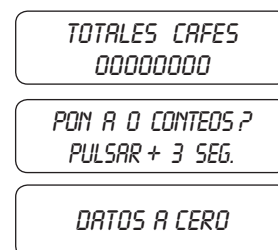
11.2 Puesta a cero de la cuenta de litros de agua para la regeneración del suavizador

- 1) Colocar la llave de programación en **ON**;
- 2) pulsar simultáneamente los 4 botones PROG  de la botonera izquierda hasta que aparezca en pantalla la indicación:
- 3) para excluir el control de la regeneración, configurar un valor de **00000** litros.






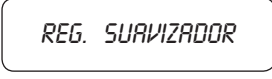

11.3 Puesta a cero de las cuentas de las selecciones

- 1) Colocar el interruptor de programación en OFF;
- 2) mantener pulsado el botón PROG  durante 5 segundos;
- 3) colocar el interruptor de programación en ON;
- 4) para iniciar la puesta a cero, pulsar el botón disminuir ;
- 5) para confirmar la puesta a cero, pulsar el botón incrementar  durante 3 segundos.



El procedimiento que se describe anteriormente permite la puesta a cero de las cuentas de cada una de las botoneras, pero no de la cuenta total de la máquina (vida de la máquina).

12. Señalizaciones

	causa	solución
	Llenado de agua de la caldera para la primera utilización de la máquina o para restablecer el nivel	Esperar a que la caldera acabe de llenarse.
	Tiempo de llenado de agua de la caldera superior al previsto	Comprobar que el grifo de la red hidráulica esté abierto. Apagar y encender la máquina. En caso de que la señal persista después de algunos intentos, llamar a la Asistencia Técnica.
	Avería del control volumétrico electrónico	Bloquear el suministro pulsando el botón de dosis. Llamar a la Asistencia Técnica.
	Solicitud de regeneración por parte del suavizador	Efectuar la regeneración del suavizador. Para eliminar la señalación, colocar el interruptor de programación en ON y pulsar simultáneamente los 4 botones de pantalla durante 5 segundos 



En caso de que no sea posible usar la máquina, ponerse en contacto con el centro de Asistencia Técnica.

SAE DISPLAY

ASD - automatic steamer device

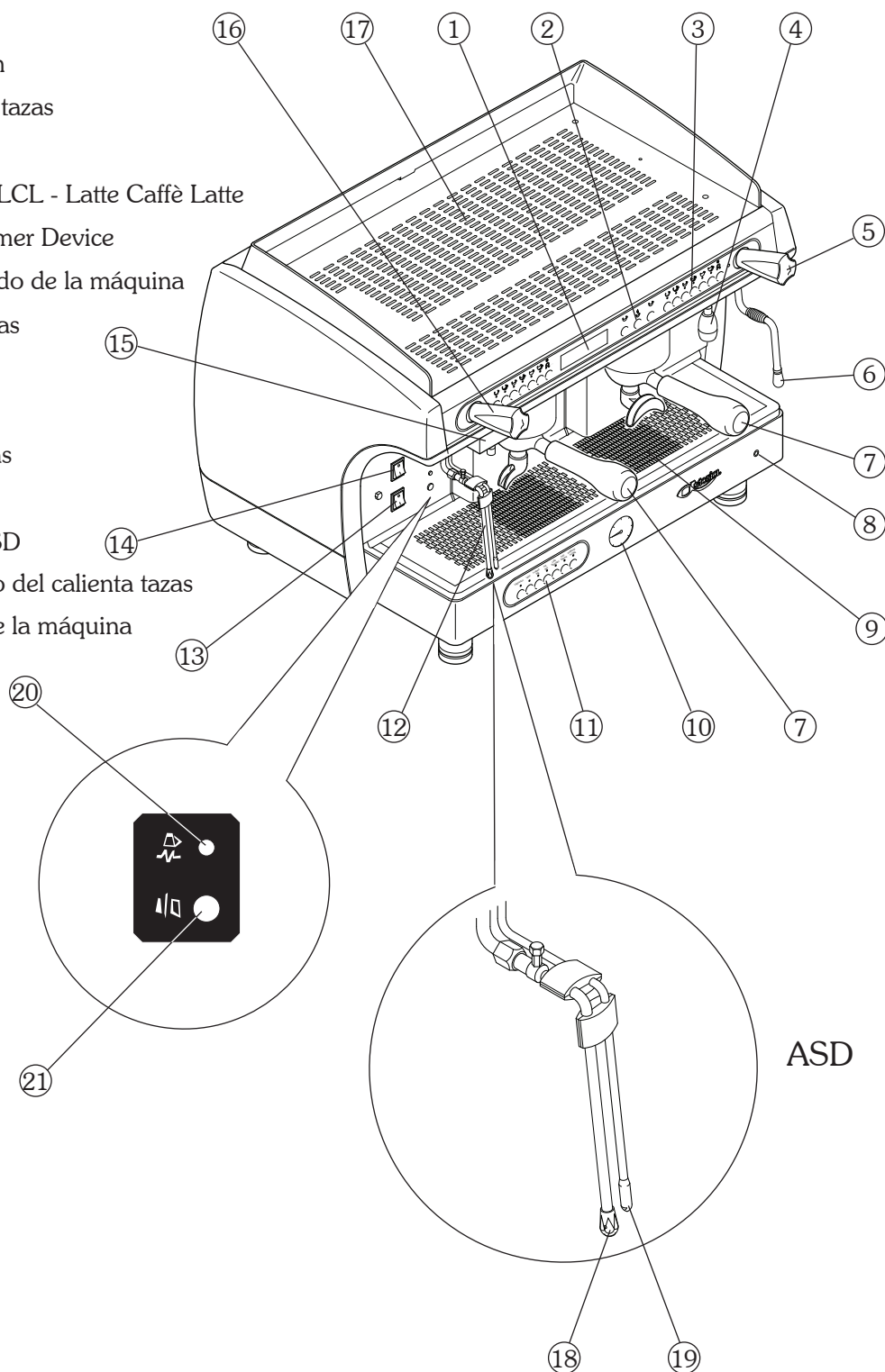
DS - drink selection

1. Descripción general..... pág. 32
2. Botoneras..... pág. 33
3. Preparación de la máquina pág. 34
4. Encendido pág. 34
5. Moledura y dosificación del café pág. 34
6. Selecciones de café..... pág. 35
7. Suministro de agua caliente..... pág. 36
8. Cuentas de selecciones pág. 36
9. Calienta tazas pág. 37
10. DS drink selection..... pág. 38
11. ASD automatic steamer device pág. 40
12. Presión de la caldera pág. 41
13. Lavado pág. 41
14. Programación de los parámetros de la máquina.. pág. 42
15. Puesta a cero de los datos..... pág. 46
16. Señalaciones pág. 47

GLORIA
manual de instrucciones para el usuario - ESPAÑOL

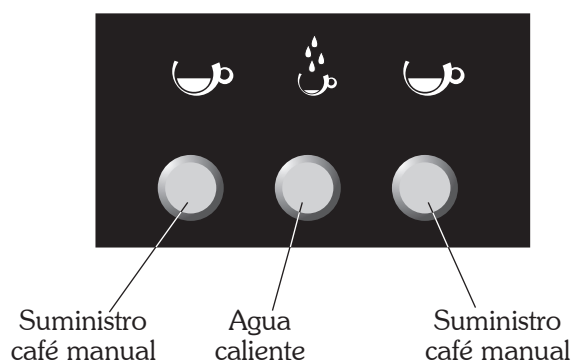
1. Descripción general

1. Pantalla
2. Botones de suministro de café manual y de suministro de agua caliente
3. Botonera de selecciones de café y de programación
4. Lanza de suministro de agua caliente
5. Regulador de salida de agua caliente
6. Lanza de suministro de vapor
7. Portafiltro
8. Llave de programación
9. Rejilla para apoyar las tazas
10. Manómetro
11. DS - Drink Selection / LCL - Latte Caffè Latte
12. ASD - Automatic Steamer Device
13. Interruptor de encendido de la máquina
14. Interruptor calienta tazas
15. Capuchinador
16. Regulador vapor
17. Superficie caliente tazas
18. Lanza de vapor ASD
19. Sonda temperatura ASD
20. Bombilla de encendido del calienta tazas
21. Piloto de encendido de la máquina

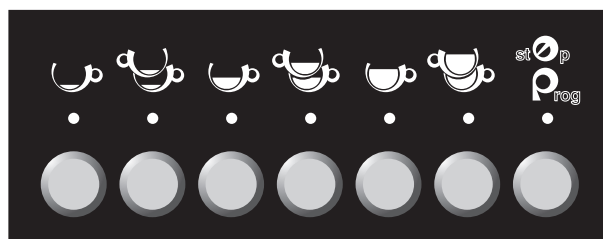


2. Botoneras

2.1 Botones de suministro de café manual Botón de suministro de agua caliente

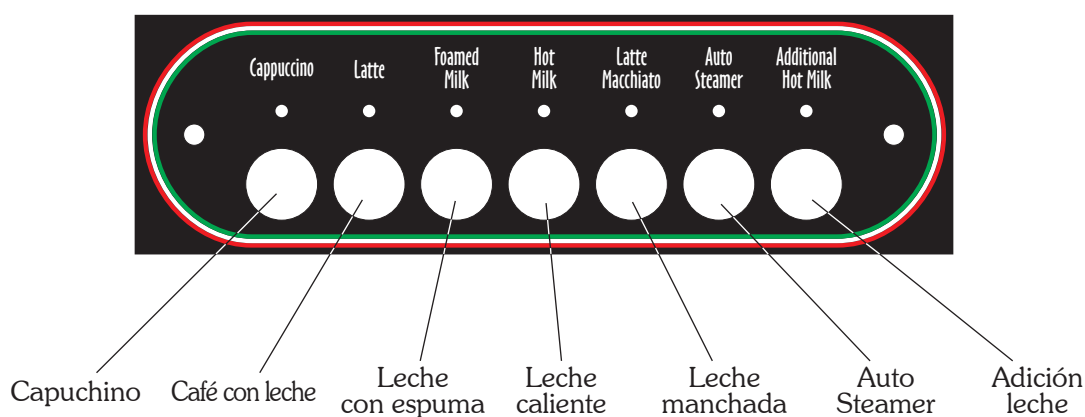


2.2 Botonera de selecciones de café Botonera de programación de selecciones



	BOTÓN UTILIZACIÓN	BOTÓN PROGRAMACIÓN
	1 Café expreso	MODE
	2 Cafés expresos	ENTER
	1 Café medio	AUMENTAR
	2 Cafés medios	DISMINUIR
	1 Café largo	_____
	2 Cafés largos	_____
	Stop	PROGRAMACIÓN
	Agua caliente	_____

2.3 Botonera DS - Drink selection



3. Reparación de la máquina

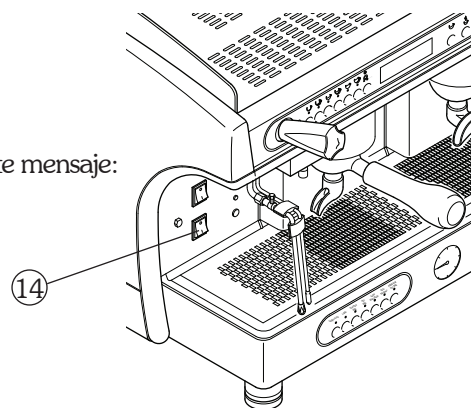
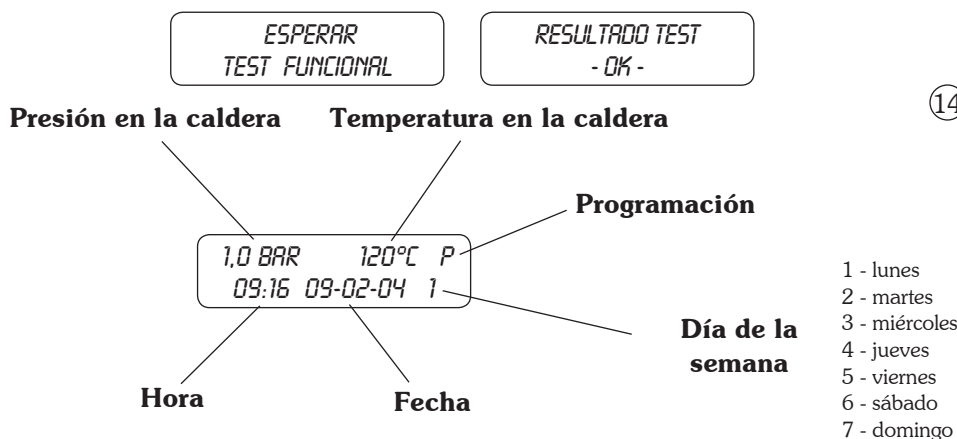
La preparación de la máquina y las operaciones de instalación deben ser efectuadas exclusivamente por personal cualificado.



El uso de la máquina sin que el personal técnico haya realizado todas las operaciones de instalación puede conllevar graves daños para el aparato.

4. Encendido de la máquina

- Pulsar el interruptor general (14) de la máquina;
- Esperar al posible llenado automático de agua de la caldera;
- Esperar algunos segundos más para la ejecución del auto-test;
- La máquina estará lista para la utilización cuando aparezca en pantalla el siguiente mensaje:



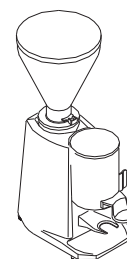
En caso de que la temperatura en la caldera sea inferior a 90°C (fase de calentamiento de la máquina), en pantalla aparecerá el mensaje **LOW**. Con la llave de programación en **ON**, es posible apagar parcialmente la máquina (resistencia y selecciones deshabilitadas) pulsando simultáneamente los botones durante 3 segundos. Para reactivar la máquina, pulsar de nuevo simultáneamente los mismos botones durante 3 segundos.

5. Moledura y dosificación del café

Colocar el molinillo dosificador en una posición cómoda junto a la máquina. La moledura y el dosificado del café deben realizarse según las instrucciones del fabricante del molinillo dosificador. Para obtener una buena calidad de café expreso, se recomienda:

- no conservar demasiado café en grano. Respetar siempre la fecha de caducidad indicada por el productor;
- moler el volumen de café en función de la utilización: predisponer la cantidad del dosificador para intentar usarla, si es posible, en una jornada;
- no comprar, si es posible, café ya molido, puesto que caduca rápidamente. Si es necesario, adquirirlo en pequeños paquetes envasados al vacío.


Llenar el filtro con una dosis de café molido (6-7 gramos aproximadamente) y comprimirlo con el presino adecuado. Enganchar el portafiltro al grupo de suministro.





Para evitar un desgaste precoz de la junta de estanqueidad, se aconseja limpiar el borde del filtro antes de enganchar el portafiltro en el grupo de salida. No apretar excesivamente el portafiltro en el grupo de suministro.

6. Selecciones de café

6.1 Utilización

- 1) Llenar el filtro con la dosis de café molido y nivelarlo con el presino;
- 2) Enganchar el portafiltro al grupo de suministro;
- 3) Colocar una taza bajo el portafiltro;
- 4) Seleccionar la dosis deseada, por ejemplo, 1 Café expreso  (encendido del piloto correspondiente) y esperar a que termine el suministro.








Para detener con adelanto el suministro, pulsar de nuevo el botón STOP  o el botón seleccionado .

En caso de bloqueo de la botonera, usar el botón de suministro manual.



6.2 Programación

Programar **primero siempre la botonera izquierda** y, si es necesario, las demás a continuación, de la siguiente manera:




- Girar la llave de programación a la posición **ON** (P parpadeando en pantalla).
- Llenar el filtro con la dosis de café molido, prensarlo con el presino y enganchar el portafiltro al grupo de suministro;
- Mantener pulsado el botón PROG  durante, al menos, 5 segundos (se encienden todos los pilotos de la botonera);
- Seleccionar la dosis a programar (por ej. 1 café medio );
- Esperar a que se efectúe el suministro;
- Para confirmar la dosis, pulsar de nuevo el botón dosis (por ej. 1 café medio  o el botón PROG .
- Repetir la operación para las otras dosis y botoneras;
- Para salir de la programación, pulsar el botón PROG  (el sistema sale de forma automática de la programación si no se realiza ninguna selección durante, al menos, 25 segundos).
- Girar la llave de programación a la posición **OFF**.

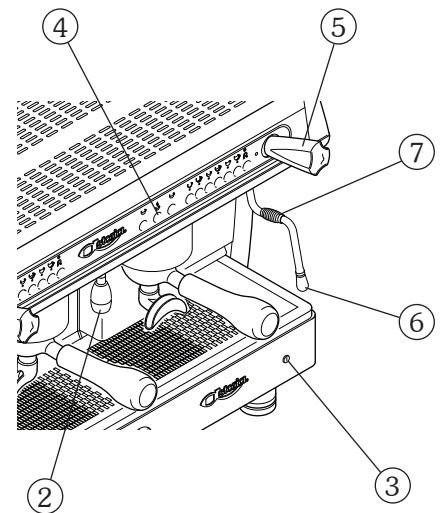


La programación de cada dosis debe ser realizada con café molido y no con posos utilizados anteriormente.




7. Suministro de agua caliente

7.1 Suministro de agua caliente

- colocar la taza bajo la lanza de agua caliente (2);
- pulsar el botón de agua caliente (4)  : esperar a que se realice el suministro de agua;
- para detener el suministro con antelación, pulsar de nuevo el botón de suministro de agua caliente (4)  o pulsar el botón PROG/STOP .



7.2 Suministro de agua caliente


- Girar la llave de programación (3) hasta ON;
- colocar la taza bajo la lanza de agua caliente (2);
- pulsar el botón PROG/STOP  se encienden todos los indicadores de las teclas de dosis;
- pulsar el botón de suministro de agua caliente (4)  ;
- una vez alcanzada la dosis deseada, confirmar pulsando el botón PROG .
- al terminar la programación, girar la llave de programación (3) hasta la posición OFF.



No tocar la lanza de agua caliente: el contacto con el vapor o con el agua caliente puede causar daños a personas, animales o cosas.

8. Cuentas de selecciones

Para ver la cuenta del trabajo realizado por la máquina, proceder del siguiente modo:

- 1) Girar la llave de programación a la posición **OFF**;
- 2) Mantener pulsado el botón PROG  de la botonera izquierda durante al menos 5 segundos, hasta que en pantalla aparezca el número total de selecciones realizadas;
- 3) Pulsando los botones de la botonera de selecciones de café o de la botonera de selecciones de leche/capuchinos, es posible ver el número de selecciones efectuadas por el botón en cuestión;
- 4) Para salir automáticamente de la cuenta de selecciones, no realizar ninguna selección durante al menos 25 segundos.

TOTALES CAFES
000000

COUNTERS
000000



Para la puesta a cero de las cuentas, ver capítulo 15 "Puesta a cero de los datos"

9. Calienta tazas

9.1 Utilización

- 1) Colocar las tazas a calentar en la superficie adecuada;
- 2) Poner en **ON** el interruptor del calienta tazas.








Por razones de seguridad, se recomienda no poner paños u otros objetos sobre la superficie del calienta tazas para evitar el sobrecalentamiento de la máquina.

9.2 Regulación

Para activar, desactivar o regular el calienta tazas, poner en **ON** el interruptor del calienta tazas que se encuentra sobre el interruptor de encendido de la máquina y proceder como sigue:



- Girar la llave de programación a la posición **OFF**;
- Mantener pulsado el botón PROG  durante al menos 5 segundos;
- Pulsar repetidamente el botón PROG  hasta que en pantalla aparezca el mensaje
- Usando los botones  de la botonera izquierda, modificar la temperatura del auto-steamer que se muestra en pantalla;
- Para confirmar la operación, pulsar el botón PROG .
- Para salir de la programación, pulsar el botón PROG  (el sistema sale de forma automática de la programación si no se realiza ninguna selección durante, al menos, 10 segundos).

CALIENTATAZAS
80°C

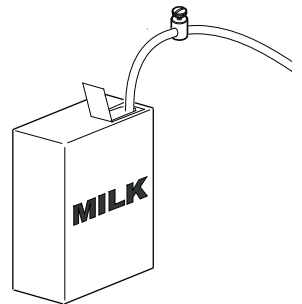


Para desactivar el calienta tazas, configurar una temperatura inferior a 70°C (en pantalla aparecerá ----) o poner en **OFF** el interruptor del calienta tazas ubicado sobre el interruptor de encendido de la máquina.

10. DS drink selection

10.1 Utilización

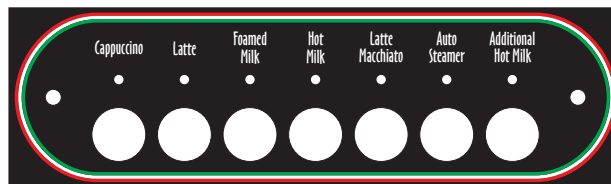
- 1) Introducir el tubo de aspiración del contenedor de leche;
- 2) En caso de capuchino, café con leche o leche manchada, llenar el filtro con la dosis de café molido y prensarlo con el presino;
- 3) Enganchar el portafiltro al grupo de suministro;
- 4) Colocar una taza bajo el capuchinador;
- 5) Seleccionar la dosis deseada y esperar a que se complete el suministro de café y leche (ésta sólo en casos de capuchino, café con leche y leche manchada).



i

Para detener con adelanto el suministro, pulsar el botón deseado.

Si la dosis se compone de café y leche, pulsar varias veces el botón seleccionado hasta que se interrumpa por completo el ciclo. Para el suministro manual de leche caliente, pulsar el botón **Additional Hot Milk**.
Para interrumpir el suministro de leche caliente, volver a pulsar el botón **Additional Hot Milk**.



10.2 Programación dosis

Programar la botonera de selecciones de leche de la siguiente manera:

- Girar la llave de programación a la posición **ON** (**P** parpadeando en pantalla).
- Mantener pulsado el botón **PROG** st**P** de la botonera izquierda durante, al menos, 5 segundos (se encienden todos los pilotos de la botonera);

10.2.1 Programación CAPUCHINO y CAFÉ CON LECHE

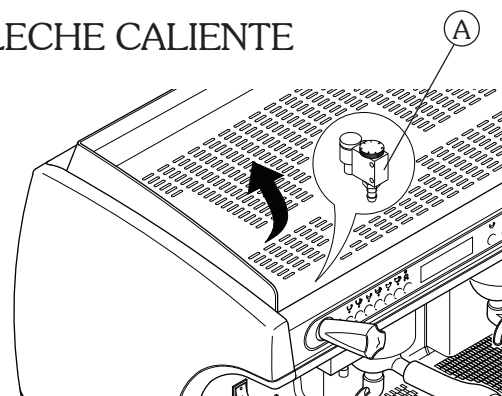
- Llenar el filtro con la dosis de café molido, prensarlo con el presino y enganchar el portafiltro al grupo de suministro;
- Seleccionar la dosis a programar (por ej. capuchino);
- Esperar a que se realice el suministro de la leche;
- Para confirmar la dosis de leche, pulsar de nuevo el botón capuchino;
- Esperar a que se realice el suministro del café;
- Para confirmar la dosis de café, pulsar de nuevo el botón capuchino.

i

La cantidad de nata se puede modificar actuando sobre el regulador (**A**) que se encuentra sobre la rejilla superior. Secuencia de suministro: primero la leche y luego el café o viceversa. Se determina durante la fase de programación de la máquina (ver el cap. 14 "Programación de los parámetros de la máquina").

10.2.2 Programación LECHE CON ESPUMA y LECHE CALIENTE

- Seleccionar la dosis a programar (por ej. leche con espuma);
- Esperar a que se realice el suministro de la leche;
- Para confirmar la dosis, pulsar de nuevo el botón de leche con espuma.



10.2.3 Programación LECHE MANCHADA - FRÍA -

- Llenar el filtro con la dosis de café molido, prensarlo con el presino y enganchar el portafiltro al grupo de suministro;
- Seleccionar el botón leche manchada;
- Esperar a que se realice el suministro de la leche fría;
- Para confirmar la dosis de leche fría, pulsar de nuevo el botón de leche manchada;
- Esperar a que se realice el suministro de la leche caliente con espuma;
- Para confirmar la dosis de leche caliente con espuma, pulsar de nuevo el botón de leche manchada;
- Esperar a que se realice el suministro del café;
- Para confirmar la dosis de café, pulsar de nuevo el botón de leche manchada;

10.2.3 Programación LECHE MANCHADA - CALIENTE -

- Llenar el filtro con la dosis de café molido, prensarlo con el presino y enganchar el portafiltro al grupo de suministro;
- Seleccionar el botón leche manchada;
- Esperar a que se realice el suministro de la leche caliente sin espuma;
- Para confirmar la dosis de leche caliente sin espuma, pulsar de nuevo el botón de leche manchada;
- Esperar el suministro de la leche caliente con espuma;
- Para confirmar la dosis de leche caliente con espuma, pulsar de nuevo el botón de leche manchada;
- Esperar durante una pausa de algunos segundos (se recomienda de 15-20 segundos);
- Para confirmar el tiempo de pausa, pulsar de nuevo el botón de leche manchada;
- Esperar a que se realice el suministro del café;
- Para confirmar la dosis de café, pulsar de nuevo el botón de leche manchada;



Para configurar la máquina con la selección LECHE MANCHADA -CALIENTE- o -FRÍA- consultar el capítulo 14.

Configurando la máquina para la selección LECHE MANCHADA -CALIENTE- , dejará de ser posible el suministro de LECHE MANCHADA -FRÍA- .

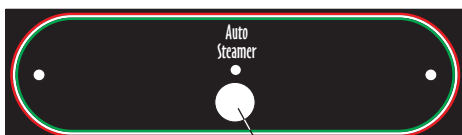
- Para salir de la programación, pulsar el botón PROG (el sistema sale de forma automática de la programación si no se realiza ninguna selección durante, al menos, 25 segundos).
- Al acabar, girar la llave de programación a la posición **OFF**.

11. ASD automatic steamer device

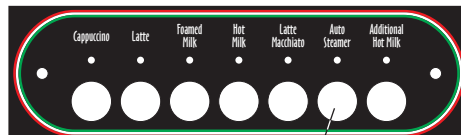
11.1 Utilización

El sistema autosteamer permite espumar la leche y llevarla a una temperatura programable.

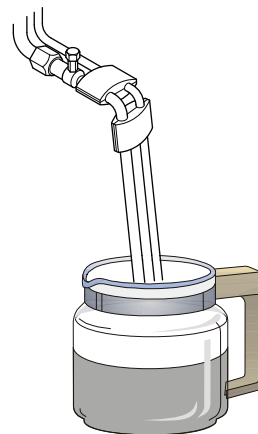
- 1) Introducir el extremo del autosteamer en la bebida que se quiere calentar;
- 2) Pulsar el botón autosteamer;
- 3) Esperar hasta que acabe el suministro de vapor.



Botón autosteamer



Botón autosteamer








Para detener con adelanto el suministro, pulsar el botón autosteamer. Manteniendo pulsado el botón autosteamer es posible prolongar el suministro de vapor más allá de la temperatura programada.



Para mantener siempre en perfecta eficiencia los suministradores de vapor, se recomienda efectuar un breve suministro en vacío al final de cada uso. Mantener siempre limpios los terminales del autosteamer mediante un paño humedecido con agua templada. Prestar mucha atención durante el uso del autosteamer, ya que existen peligros derivados de la presencia de vapor a alta temperatura.

11.2 Regulación de la TEMPERATURA DE CALENTAMIENTO

Para regular la temperatura de intervención del autosteamer, proceder como se indica a continuación:

- Girar la llave de programación a la posición **OFF**;
- Mantener pulsado el botón PROG  de la botonera superior izquierda durante, al menos, 5 segundos;
- Pulsar repetidamente el botón PROG  hasta que en pantalla aparezca el mensaje
- Usando los botones  modificar la temperatura del autosteamer que se muestra en pantalla;
- Para confirmar la operación, pulsar el botón PROG .
- Para salir de la programación, pulsar el botón PROG  (el sistema sale de forma automática de la programación si no se realiza ninguna selección durante, al menos, 10 segundos).

AUTSTEAMER
65°C

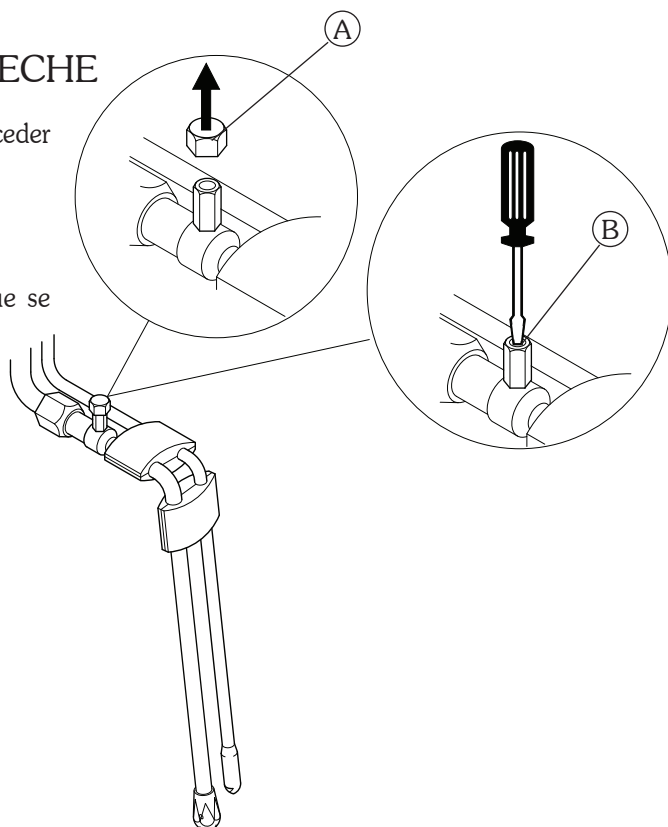


Para habilitar o deshabilitar el funcionamiento del autosteamer, ver capítulo 14 "Programación de los parámetros de la máquina". El sistema prevé un tiempo máximo de funcionamiento del autosteamer de 4 minutos.

11.3 Regulación del ESPUMADO DE LA LECHE

Para regular el espumado de la leche con el sistema ASD, proceder como sigue:

- Con una llave, desenroscar el componente (A) de la lanza de vapor ASD;
- Usando un destornillador, actuar sobre el tornillo (B) que se encuentra dentro:
 - para reducir el espumado, girar en el sentido de las agujas del reloj
 - para aumentar el espumado, girar en sentido contrario al de las agujas del reloj



12. Presión de la caldera

Función no activa.

PRESIÓN CALD.
0,0 BAR IS=0,0

13. Lavado

13.1 Lavado solicitado

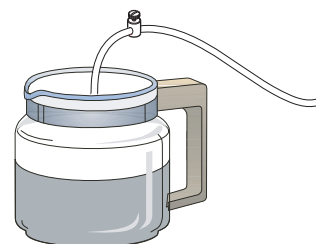
La máquina propone periódicamente el lavado del circuito de leche y del capuchinador. Esta señalación depende del tipo de configuración de la programación (ver cap. 14). Para realizar el lavado, proceder como se indica:

- 1) Sumergir el tubo de leche en agua fría;
- 2) Pulsa el botón **Additional Hot Milk** durante 3 segundos (con la llave de programación en OFF);
- 3) Esperar a que se realice el ciclo de lavado (duración de aproximadamente 30 segundos).

LAVADO DISPOSITIVO
PARA CAPUCHINO

INTRODUCIR LOS TUBOS
DE LECHE EN AGUA

PULSAR EL BOTÓN
"AD. LECHE" 3 SEG.



13.2 Lavado voluntario


Para realizar el lavado del circuito de leche y del capuchinador en cualquier momento, proceder como se indica a continuación:

- 1) Sumergir los dos tubos de leche en agua fría;
- 2) Pulsa el botón **Additional Hot Milk** durante 3 segundos (con la llave de programación en OFF);
- 3) Esperar a que se realice el ciclo de lavado (duración de aproximadamente 30 segundos).






PONER LOS TUBOS DE
LECHE EN AGUA

PRESIONAR TECLA
ADG. LECHE 3 SEG.



Para interrumpir con antelación el ciclo del lavado pulsar el botón STOP . Para mantener siempre eficiente el capuchinador y el circuito hidráulico correspondiente, se recomienda realizar el lavado constantemente. El lavado voluntario es posible sólo si se ha habilitado el capuchinador (ver punto 14.11).

14. Programación de los parámetros de la máquina

- Girar la llave de programación a la posición **ON** (**P** parpadeando en pantalla).
- Para acceder a la programación, pulsar el botón **MODE**  durante al menos 3 segundos.
- Para desplazarse por las distintas áreas del **MENÚ** de programación (ver al lado), usar el botón **MODE** .
- Para pasar de un parámetro al otro dentro de una misma área, usar el botón **ENTER** .
- Para modificar el valor de cada parámetro, usar los dos botones aumentar  y disminuir .

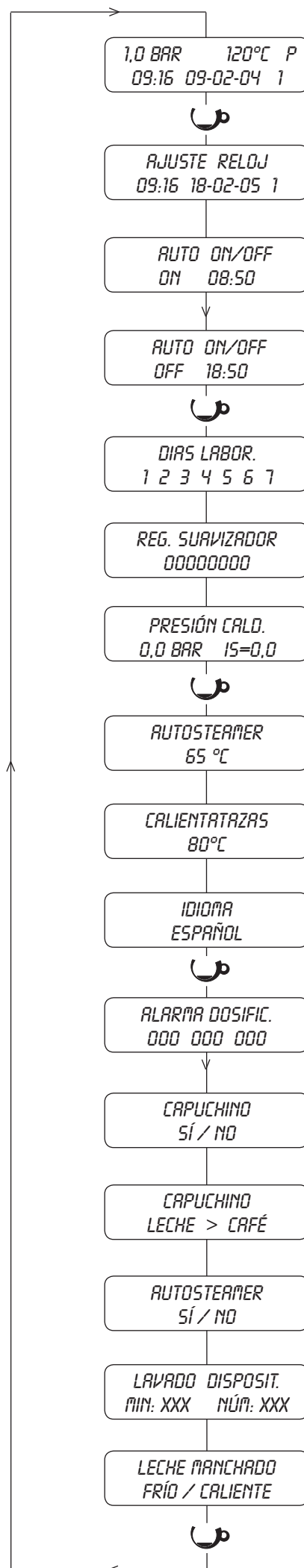


Todos los botones de programación de la máquina se encuentran en la botonera izquierda.








Con la llave de programación en **ON**, las selecciones no se encontrarán activas.

El sistema sale de forma automática de la fase de programación después de aproximadamente 20 segundos desde la última operación realizada. Al final de la programación, volver a poner la llave de programación en **OFF**.



14.1 Programación RELOJ y FECHA





Modificación de la hora, de la fecha y del día de la semana:

- 1) Entrar en la programación hasta que se vea en la pantalla;
- 2) mantener pulsado el botón MODE  durante 3 segundos;
- 3) modificar el parámetro que se encuentre parpadeando mediante los botones  .
- 4) para pasar al siguiente parámetro, pulsar el botón ENTER .
- 5) para pasar a la siguiente programación, pulsar el botón MODE .



14.2 Programación ENCENDIDO





Programación del encendido automático de la máquina:

- 1) Entrar en la programación hasta que se vea en la pantalla;
- 2) configurar el horario de encendido de la máquina con los botones  .
- 3) para pasar de horas a minutos y viceversa, pulsar el botón ENTER .
- 4) para pasar a la siguiente programación, pulsar el botón MODE .
- 5) para desactivar la función de encendido, configurar 00:00 como hora.



14.3 Programación APAGADO

Programación del apagado automático de la máquina:

- 1) Entrar en la programación hasta que se vea en la pantalla;
- 2) configurar la hora de apagado de la máquina con los botones  .
- 3) para pasar de horas a minutos, y viceversa, pulsar el botón ENTER .
- 4) para pasar a la siguiente programación, pulsar el botón MODE .
- 5) para desactivar la función de apagado, configurar 00:00 como hora.



Las funciones de "Encendido" y "Apagado" sólo estarán activas en los días de la semana en los que no se haya habilitado la función de "Día de descanso".

14.4 Programación del DÍA DE DESCANSO




Para programar el apagado de la máquina para el día o los días de descanso, seguir las indicaciones que damos a continuación:

- 1) Entrar en la programación hasta que se vea en la pantalla :


Días de la semana

- | | |
|---------------|-------------|
| 1 - Lunes | 5 - Viernes |
| 2 - Martes | 6 - Sábado |
| 3 - Miércoles | 7 - Domingo |
| 4 - Jueves | |

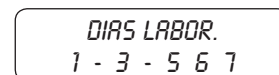
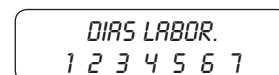
Apagado

- 1) Escoger el día o los días de apagado desplazándose con los botones  .
- 2) Con el botón ENTER,  llevar el segmento " - " en correspondencia con el día o los días de apagado deseado o deseados.

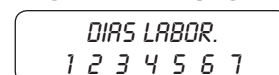
Encendido

Para eliminar el apagado de la máquina, usando el botón ENTER  volver a configurar el valor numérico del día.

Ejemplo de apagado de la máquina para martes y jueves






Ejemplo de máquina sin ningún día de apagado

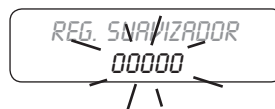


En los días de la semana en que se ha configurado la función de día de reposo " - " la máquina permanece apagada.

14.5 Programación de la REGENERACIÓN DEL SUAVIZADOR

Programación del aviso automático de la necesidad de regeneración del suavizador:

- 1) Entrar en la programación hasta que se vea en la pantalla;
- 2) configurar la cantidad de agua (en pasos de 50 litros) con los botones   ;
- 3) para pasar a la siguiente programación, pulsar el botón MODE .



i

Cuando la máquina alcanza el 90% del valor configurado, en pantalla aparece la indicación durante 5 segundos. Cuando la máquina alcanza el 100% del valor configurado, en pantalla aparece la indicación en intermitencia.

Para eliminar la señalación intermitente y poner a cero la cuenta de litros de agua, con la llave de programación en ON pulsar simultáneamente los 4 botones     de la botonera hasta que aparezca en pantalla la indicación "00000". Configurando un valor de 00000 litros, el control de la regeneración se excluye.




14.6 Programación de la PRESIÓN DE LA CALDERA

Función no activa.



14.7 Programación de la TEMPERATURA DEL AUTOSTEAMER

Programación de la temperatura de intervención del autosteamer:

- 1) Entrar en la programación hasta que se vea en la pantalla;
- 2) configurar la temperatura con los botones   de la botonera izquierda;
- 3) para pasar a la siguiente programación, pulsar el botón MODE .






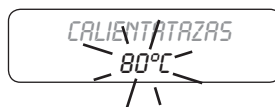
i

La temperatura real de la bebida podría diferir en algunos grados de la configurada, dependiendo de la cantidad de bebida calentada.

14.8 Programación del CALIENTA TAZAS




Programación de la temperatura y de la activación del calienta tazas:

- 1) Entrar en la programación hasta que se vea en la pantalla;
- 2) configurar la temperatura (70-100°C) con los botones   ;
- 3) para pasar a la siguiente programación, pulsar el botón MODE .



14.9 Programación del IDIOMA

Programación del idioma de la pantalla:

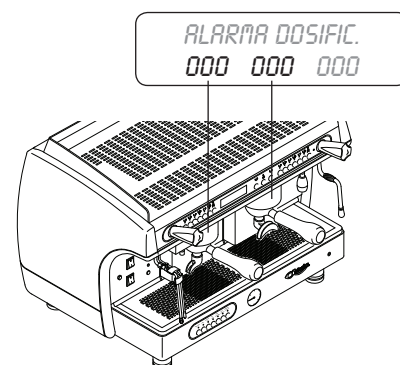
- 1) Entrar en la programación hasta que se vea en la pantalla;
- 2) configurar el idioma con los botones   ;
- 3) para pasar a la siguiente programación, pulsar el botón MODE .



Para el idioma inglés se prevé la posibilidad de elegir entre grados centígrados (°C) y grados Fahrenheit (°F)




14.10 Alarma DOSIFICADORES

Control de las alarmas de los dosificadores. Los tres valores que se muestran corresponden a los grupos de suministro.



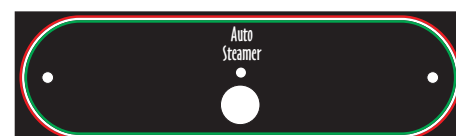
14.11 Habilitación del CAPUCHINADOR

Habilitación o deshabilitación de la BOTONERA DS DE SELECCIONES DE LECHE.

- 1) Habilitar o deshabilitar el funcionamiento de la botonera con los botones   ;
- 2) para pasar a la siguiente programación, pulsar el botón MODE .






Configurando **NO** se excluye el funcionamiento del sistema DS (botonera Drink Selection), pero se concede la habilitación del ASD (botonera Automatic Steamer Device, se muestra al lado).



14.12 Configuración de la secuencia de CAPUCHINO (sólo con el capuchinador habilitado)



Programación correspondiente a las selecciones CAPUCHINO y CAFÉ CON LECHE de la botonera de selecciones de leche.

- 1) Entrar en la programación hasta que se vea en la pantalla;
- 2) Mediante los botones   es posible configurar la secuencia de suministro del café y de la leche según la siguiente regla:
 - **CAFÉ > LECHE** suministro del café primero y de la leche después
 - **LECHE > CAFÉ** suministro de la leche primero y del café después
 - **CAFÉ + LECHE** suministro simultánea del café y de la leche
- 3) Para pasar a la siguiente programación, pulsar el botón MODE .



14.13 Habilitación del AUTOSTEAMER (ASD)





Habilitación o deshabilitación de la selección AUTOSTEAMER (ASD) en la botonera DS.

- 1) Habilitar o deshabilitar el funcionamiento del autosteamer con los botones 
- 2) para pasar a la siguiente programación, pulsar el botón MODE .



14.14 Programación LAVADO (sólo con el capuchinador habilitado)

Programación de la solicitud de LAVADO del circuito de leche y del capuchinador.



- 1) Entrar en la programación hasta que se vea en la pantalla
- 2) mediante los botones  programar el tiempo en **XXX** minutos desde el último suministro de leche realizada;
- 3) como alternativa, pulsar el botón ENTER  y programar el número de suministros de leche **YYY** mediante los botones  tras lo que solicitará la ejecución de un lavado;
- 4) para pasar a la siguiente programación, pulsar el botón MODE .



Se recomienda programar sólo uno de los dos factores, configurando un tiempo o un número de selecciones, para no tener un número excesivo de solicitudes por parte de la máquina.

14.15 Configuración LECHE MANCHADA -FRÍA- o -CALIENTE-




Para configurar la máquina, proceder como sigue:

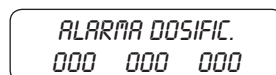
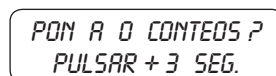
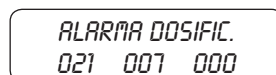
- 1) Entrar en la programación hasta que se vea en la pantalla;
- 2) configurar el tipo de suministro de la leche manchada **FRÍO** o **CALIENTE** con los botones .
- 3) para volver al inicio del menú de programación, pulsar el botón MODE .






15. Puesta a cero de los datos

15.1 Puesta a cero de las alarmas de los dosificadores

- 1) Colocar la llave de programación en **ON** ;
- 2) con el botón MODE  recorrer el menú hasta la alarma de los dosificadores;
- 3) para realizar la puesta a cero, pulsar el botón .
- 4) para confirmar la puesta a cero, pulsar el botón  durante 3 segundos.



15.2 Puesta a cero de las cuentas de las selecciones

- 1) Colocar la llave de programación en **OFF** ;
- 2) mantener pulsado el botón  de la botonera izquierda durante 5 segundos;
- 3) colocar la llave de programación en **ON** ;
- 4) para realizar la puesta a cero, pulsar el botón  ;
- 5) para confirmar la puesta a cero, pulsar el botón  durante 3 segundos.

EXPRESO 1 GR
00000000





PON A 0 CONTEOS ?
PULSAR + 3 SEG.

DATOS A CERO



El procedimiento arriba indicado permite realizar la puesta a cero de las cuentas de cada una de las selecciones (grupo 1-2-3, selecciones de leche), pero no la puesta a cero total de la máquina (vida de la máquina). Solamente las selecciones que usan café, en la botonera de selecciones de leche, incrementarán la cuenta total de la máquina.

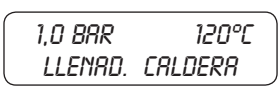
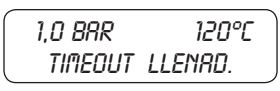


15.3 Puesta a cero de la cuenta de litros de agua para la regeneración del suavizador

- 1) Colocar la llave de programación en **ON**;
- 2) pulsar simultáneamente los 4 botones PROG     de la botonera izquierda hasta que aparezca en pantalla la indicación:
- 3) para excluir el control de la regeneración, configurar un valor de **00000** litros.

REG. SUAVIZADOR
00000

REG. SUAVIZADOR
00000

16. Señalizaciones

	causa	solución
	Llenado de agua de la caldera para la primera utilización de la máquina o para restablecer el nivel	Esperar a que la caldera acabe de llenarse.
	Normal intervención de la cuenta atrás durante el primer llenado de agua de la caldera	Apagar y encender la máquina.
	Tiempo de llenado de agua de la caldera superior al previsto	Comprobar que el grifo de la red hidráulica esté abierto. Apagar y encender la máquina. En caso de que la señal persista después de algunos intentos, llamar a la Asistencia Técnica.
	1) Moledura demasiado fina 2) Grifo de alimentación del agua cerrado 3) Avería del control volumétrico electrónico	1) Regular la moledura 2) Abrir el grifo de alimentación de agua 3) Bloquear el suministro pulsando el botón de dosis y llamar a la Asistencia Técnica.
	Falta regeneración del suavizador	Efectuar la regeneración del suavizador. Para eliminar la señalación, ver cap. 15.3



En caso de que no sea posible usar la máquina, ponerse en contacto con el centro de Asistencia Técnica.

AL-AEP-SAE

SAE DISPLAY

SAE AFFICHEUR

ASD - Automatic Steamer Device

DS - drink selection

FRANÇAIS

GLORIA

notice d'instructions pour l'utilisateur - FRANÇAIS

Lire attentivement	page 4
Comment utiliser cette notice	page 4
Avertissements généraux.....	page 4
Garantie	page 5
Présentation.....	page 5
Accessoires	page 6
Adoucisseur.....	page 7
Nettoyage.....	page 8
Contrôles et entretien	page 9
Conseils pour avoir un bon café	page 10
Liste des risques	page 10
Gloria AL-AEP-SAE	page 11
Gloria SAE AFFICHEUR	page 21
Gloria SAE AFFICHEUR avec ASD-DS	page 31

GLORIA

notice d'instructions pour l'utilisateur - FRANÇAIS

Lire attentivement

lire chaque partie de cette notice avant d'utiliser le produit.

La machine à café espresso que vous venez d'acheter a été conçue et réalisée avec des méthodes et des technologies innovatrices qui assurent qualité et fiabilité dans le temps.

Cette notice est un guide qui vous permettra de connaître les avantages que vous avez acquis en choisissant ce produit. Vous y trouverez les informations nécessaires pour connaître au mieux toutes les possibilités d'utilisation de votre machine, pour l'entretenir afin d'avoir toujours un excellent rendement et pour savoir que faire en cas de difficulté.

Conserver la présente notice soigneusement et en lieu sûr. En cas de perte, le client pourra en demander copie au fabricant.

BONNE LECTURE ET ... BON CAFÉ

Comment utiliser cette notice

Le fabricant se réserve le droit d'apporter des améliorations au produit. Nous garantissons que la présente notice respecte l'état technique de la machine au moment de sa commercialisation.

Nous profitons de cette occasion pour inviter la clientèle à nous proposer des modifications éventuelles en vue d'améliorer aussi bien le produit que la présente notice.

Avertissements généraux

- Après avoir déballé l'appareil, s'assurer de son intégrité ; en cas de doute, ne pas l'utiliser et s'adresser directement au revendeur.
- Les éléments de l'emballage ne doivent pas être laissés à la portée des enfants, car ils peuvent être dangereux. Il est conseillé de conserver l'emballage jusqu'à échéance de la garantie.
- Avant d'utiliser la machine, s'assurer que la tension du réseau correspondent aux indications présentes sur la plaque signalétique de la machine.
- L'installation doit être effectuée dans le respect des normes de sécurité en vigueur et par du personnel qualifié et préparé. Une installation erronée pourrait causer des dommages aux personnes, choses ou animaux.
- Cet appareil n'est vraiment sûr que lorsqu'il est branché à une installation efficace de mise à la terre, effectuée en conformité avec les normes actuelles de sécurité. Il est important de vérifier ce branchement ; en cas de doute, demander à du personnel qualifié de contrôler soigneusement votre installation. Le fabricant ne peut pas être considéré comme responsable des dommages causés par un dispositif erroné de mise à la terre.
- Lors de l'installation de l'appareil, faire monter par du personnel qualifié un interrupteur général de protection conformément aux normes de sécurité en vigueur, avec une distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à 3 mm.
- Il est déconseillé d'utiliser des rallonges ou des adaptateurs électriques pour prises multiples. Si vous ne pouvez pas faire autrement, utilisez uniquement des adaptateurs simples ou multiples et des rallonges conformes aux normes de sécurité en vigueur. Ne dépassez jamais la valeur de la charge indiquée sur l'adaptateur simple et sur les rallonges de même que celle de la puissance maximale indiquée sur l'adaptateur.
- La machine pour café espresso est destinée à la préparation de boissons chaudes telles que café, thé, lait chaud. Cet appareil est uniquement destiné à l'utilisation pour laquelle il a été conçu. Toute autre utilisation sera considérée impropre et par conséquent dangereuse. Le fabricant déclinera toute responsabilité en cas d'éventuels dommages causés par un usage erroné ou irrationnel.
- Avant d'effectuer toute opération d'entretien, débrancher l'appareil du réseau électrique à moyennant l'interrupteur général.
- Pour le nettoyage quotidien, suivre rigoureusement les indications de la présente notice.

- L'usage d'un appareil électrique doit être conforme aux normes comportementales de sécurité. Veiller à :
 - ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides ;
 - ne pas utiliser l'appareil avec les pieds nus ;
 - ne pas utiliser de rallonges dans des pièces où une douche ou une salle de bains a été installée ;
 - ne pas tirer sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil de la prise de courant ;
 - ne pas exposer l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc.) ;
 - ce que l'appareil ne soit utilisé ni par des enfants ni par des personnes incompetentes.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, éteindre l'appareil, ne tenter aucune intervention de réparation mais appeler un technicien spécialisé.
- Toute réparation ne devra être effectuée que par la maison de fabrication ou par un service après-vente agréé, en utilisant exclusivement des pièces détachées originales. Le non respect de cette norme peut compromettre la sécurité de l'appareil et entraîne l'échéance de la garantie.
- Le câble d'alimentation de l'appareil ne doit pas être changé par l'utilisateur. En cas d'endommagement du câble, éteindre la machine et adressez-vous exclusivement à un personnel professionnellement qualifié.
- Au cas où vous décideriez de ne plus utiliser l'appareil, il est recommandé de le faire débrancher et de faire vider l'eau par un personnel qualifié.
- Pour que la machine ait un bon rendement et qu'elle fonctionne correctement, il est indispensable de suivre rigoureusement les instructions du fabricant, en faisant faire au personnel qualifié les opérations d'entretien périodique ainsi que le contrôle de tous les dispositifs de sécurité.
- Ne jamais mettre les mains ou d'autres parties du corps en direction des becs distributeurs de café, ou en direction de la partie terminale des tuyaux d'où sortent la vapeur et l'eau chaude. La vapeur et l'eau chaude qui sortent de ces tuyaux peuvent provoquer des brûlures.
- Lorsque l'appareil est en marche, les tuyaux de sortie vapeur et eau et les coupelles porte-filtre sont surchauffés : il faut donc faire attention à ne toucher que les endroits prévus.
- Après les avoir bien essuyées, les petites et les grandes tasses doivent être placées sur le plan chauffe-tasses prévu à cet effet.
- Sur le plan chauffe-tasses, vous devez ranger uniquement la vaisselle qui va avec la machine. C'est une erreur que de mettre tout autre objet non prévu.
- La manipulation non autorisée d'une partie quelconque de la machine annule la garantie.



GARANTIE

De 12 mois sur tous les composants sauf les composants électriques et électroniques et les pièces d'usure.

Présentation

La machine à café espresso est destinée à un usage strictement professionnel. Elle a été conçue pour préparer des boissons chaudes comme par exemple le thé, le cappuccino, le café normal, le café espresso, etc. Il existe une gamme d'accessoires qui permet d'utiliser la machine de manière pratique et fonctionnelle.

Si le modèle dispose de deux ou de plusieurs groupes, la machine peut être utilisée simultanément par deux ou par plusieurs personnes. Ajoutons à cette caractéristique que la machine est en mesure de distribuer des boissons sans continuité, garantissant un emploi intensif de celle-ci.

Ci-après, vous trouverez les instructions pour un emploi correct de la machine. Vous trouverez également les différents accessoires fournis avec la machine.

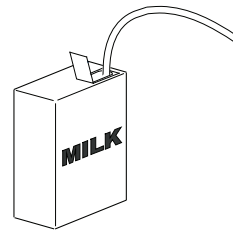


L'utilisateur doit avoir une bonne connaissance des instructions pour pouvoir utiliser correctement la machine. En outre, nous vous recommandons de ne pas effectuer d'interventions qui pourraient l'endommager ou en altérer le fonctionnement. **LORSQUE LA MACHINE FONCTIONNE, LA CHAUDIÈRE CONTIENT DE LA VAPEUR ET DE L'EAU CHAUDE SOUS PRESSION.**

Accessoires

Dispositif pour cappuccino

- Introduire le tuyau d'aspiration dans le lait ;
- positionner le pot sous le bec du dispositif pour cappuccino ;
- ouvrir le robinet de vapeur dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, puis le refermer après avoir atteint la quantité souhaitée ;
- verser le lait mousseux dans les tasses remplies de café.



Pour obtenir du lait chaud sans mousse, soulever l'ailette (1) vers le haut. Pour obtenir un meilleur résultat, nous conseillons de ne pas verser directement le lait dans la tasse de café, mais plutôt dans un pot, puis de verser le lait mousseux sur le café. Nous recommandons de maintenir toujours propre le dispositif pour cappuccino, en suivant les indications reportées au chapitre "Nettoyage".

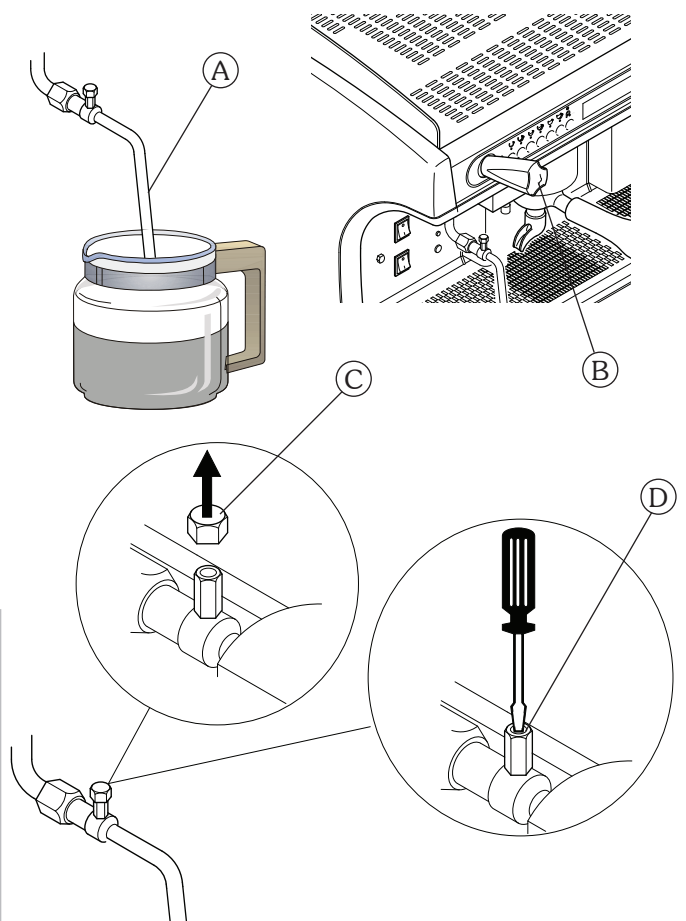


Tuyau monte-lait

- Introduire le tuyau (A) dans le lait de façon à couvrir complètement le gicleur ;
- tourner le robinet de la vapeur (B) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre ;
- attendre que le lait chauffe et commence à mousser ;
- une fois atteinte la température et obtenue la mousse souhaitée tourner le robinet vapeur (B) dans le sens des aiguilles d'une montre.

Pour régler la mousse du lait procéder de la façon suivante :

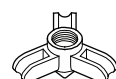
- Avec la clé dévisser le composant (C) du tuyau monte-lait ;
- Avec un tournevis agir sur la vis (D) située à l'intérieur de la pièce :
 - pour réduire la mousse tourner dans le sens des aiguilles d'une montre
 - pour augmenter la mousse tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre



Pour que le monte-lait fonctionne toujours parfaitement, il est conseillé d'effectuer une brève distribution à vide à la fin de chaque utilisation. Nettoyer régulièrement les terminaux du tuyau avec un chiffon imbibé d'eau tiède. Utiliser avec précaution le tuyau monte-lait à cause des risques dus à la présence de vapeur à température élevée.

Bec à 3 tasses

Pour effectuer la distribution simultanée de 3 tasses, utiliser le bec à trois tasses (utilisation d'environ 21 g. de café moulu).



Adoucisseur

L'eau du réseau contient des sels non solubles qui sont responsables de la formation de calcaire dans la chaudière et dans d'autres parties de la machine. L'adoucisseur permet d'éliminer ou de réduire sensiblement la présence de ces sels minéraux.

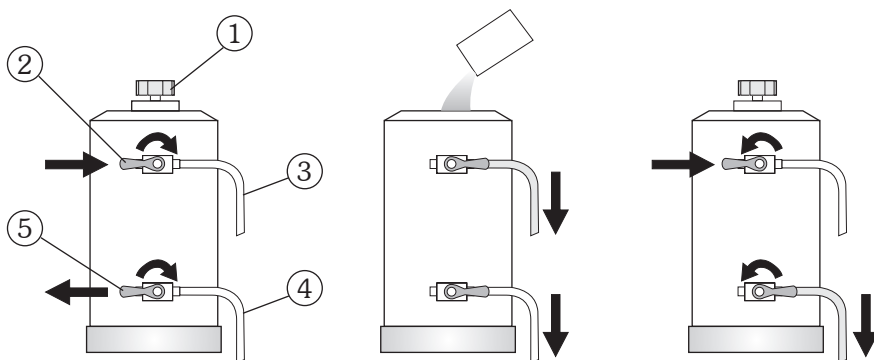
L'adoucisseur à résines a la propriété de retenir le calcaire de l'eau.. Pour cette raison, après un certain temps, les résines se saturent et doivent être régénérées avec du gros sel de cuisine (Na Cl, chlorure de sodium) ou du sel spécial pour adoucisseurs. Il est très important de régénérer l'adoucisseur dans les délais prévus.

La régénération doit être effectuée régulièrement tous les 15 jours. Cependant, dans les régions où l'eau est particulièrement dure, il faudra régénérer à intervalles plus courts. Cette même règle vaut lorsqu'une grande quantité d'eau chaude est consommée pour la préparation de thé ou autre boisson.

Régénération de l'adoucisseur

Procéder de la façon suivante :

- déplacer le levier **(2)** et **(5)** de gauche à droite ;
- retirer le couvercle en dévissant le pommeau **(1)** ;
- faire sortir assez d'eau du tuyau **(3)** pour pouvoir faire place à la quantité de sel prescrite en fonction du modèle employé (voir le tableau) ;
- nettoyer le joint de toutes traces de sel ou de résines ;
- replacer le couvercle en vissant bien le pommeau **(1)** et reporter le levier **(2)** de la droite vers la gauche ;
- laisser s'écouler l'eau salée du tuyau **(4)** jusqu'à ce que l'eau ne soit plus salée (30-60 minutes environ) ; le sel permet de libérer les sels minéraux accumulés ;
- reporter le levier **(5)** de la droite vers la gauche dans la position initiale.



Modèle adoucisseur	Quantité de sel
8 litres	1,0 kg
12 litres	1,5 kg
16 litres	2,0 kg

FRANÇAIS



La formation de tartre dans le circuit hydraulique et dans la chaudière entrave l'échange thermique et compromet le bon fonctionnement de la machine. La présence de fortes incrustations dans la chaudière peut entraîner de longues périodes de blocage de la machine et, quoi qu'il en soit, annule toute garantie puisque ce fait démontre que la régénération a été négligée.

Afin de conserver l'adoucisseur et par conséquent la machine dans les meilleures conditions de fonctionnement possibles, effectuer périodiquement la régénération en fonction de la fréquence d'utilisation de l'adoucisseur et de la dureté de l'eau utilisée.

Le tableau ci-contre reporte les valeurs en quantité de l'eau adoucie en fonction de la dureté de l'eau, exprimées selon différentes unités de mesure :

- F° : degré français
- D° : degré allemand = 1,8 °F
- mg CaCO₃

Quantité d'eau adoucie en fonction de la dureté

F°	30°	40°	60°	80°	sel
D°	16,5°	22°	33°	44°	
mg CaCO ₃	30	40	60	80	
8 litres	1000 l	900 l	700 l	500 l	1,0 kg
12 litres	1500 l	1350 l	1050 l	750 l	1,5 kg
16 litres	2100 l	1800 l	1400 l	1000 l	2,0 kg

Pour plus de détails sur les modalités d'installation, de mise en service et de régénération de l'adoucisseur, se reporter à la notice d'instructions.

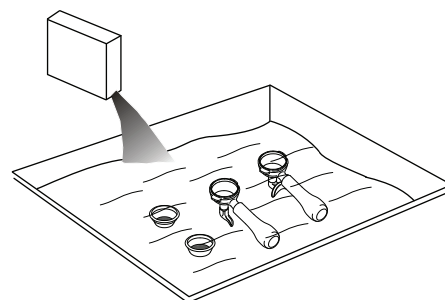
Nettoyage

Pour garantir une hygiène et une efficacité optimale de l'appareil, il est nécessaire d'effectuer le nettoyage des parties fonctionnelles et des accessoires ainsi que des panneaux de la carrosserie en effectuant quelques simples opérations. Les instructions de la présente notice ne sont valables que si la machine à café est utilisée normalement. En cas d'utilisation forcée, les opérations de nettoyage devront être effectuées plus fréquemment.

Filtres et Porte-filtres

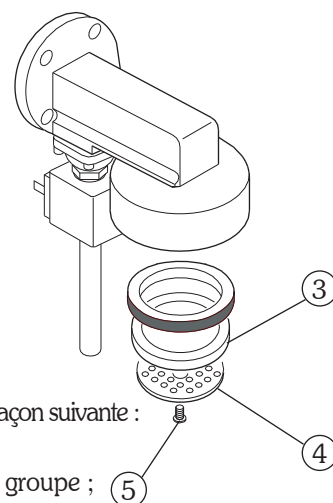
Nettoyer tous les jours les filtres et leurs porte-filtres avec de l'eau chaude. L'idéal serait de les laisser tremper toute la nuit dans de l'eau chaude, afin que les dépôts gras de café puissent se dissoudre. Il est recommandé d'ajouter un sachet ou une pastille de produit spécial à l'eau de lavage et de rincer le tout à l'eau claire.

Si les filtres et les porte-filtres ne sont pas nettoyés tous les jours, la qualité des cafés préparés diminuera et la machine pourra présenter des inconvénients comme une difficulté à extraire les porte-filtres ou la présence de marc de café dans les tasses.



Douchette et Porte-douchette

Il est recommandé de laver la douchette (4) et le porte-douchette (3) une fois par semaine avec de l'eau chaude. Pour ce faire, desserrer la vis (5) et enlever les deux éléments du groupe de distribution.



Tuyaux vapeur

Veillez à ce que les tuyaux vapeur soient toujours propres. Tous les mois, contrôlez la partie terminale des tuyaux vapeur et nettoyez les orifices de sortie avec une petite aiguille.

Groupe de distribution (sauf version AL)

Le nettoyage des parties internes des groupes distributeurs doit être effectué chaque semaine en procédant de la façon suivante :

- remplacer le filtre habituel du porte-filtre avec un filtre aveugle ;
- verser le produit détergent prévu à cet effet sur le filtre aveugle puis enclencher le porte-filtre au groupe ;
- agir sur l'interrupteur de distribution en faisant fonctionner le groupe ;
- répéter plusieurs fois l'opération précédente jusqu'à ce que l'eau qui sort de la buse soit claire ;
- éteindre la machine puis enlever le porte-filtre du groupe ;
- effectuer un dernier rinçage pour éliminer toute trace de produit détergent.



Ne pas utiliser le filtre aveugle pour le nettoyage des machines avec groupe à levier (AL).

Carrosserie

Les panneaux de la carrosserie doivent être nettoyés avec un chiffon imbibé d'eau tiède. Ne pas utiliser de produits abrasifs car ils pourraient rayer les panneaux.

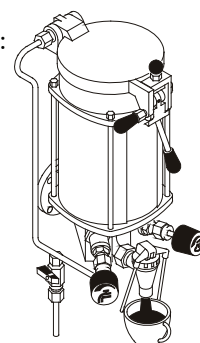
Moulin à café-doseur

Chaque semaine, nettoyer l'intérieur et l'extérieur de la cloche et du doseur avec un chiffon imbibé d'eau tiède.

Réservoir thermique

Une fois que le café contenu dans le récipient du réservoir thermique est terminé, nettoyer de la façon suivante :

- enlever le filtre à l'aide d'un chiffon, en évitant tout contact avec les parties chaudes ;
- vider le filtre des marcs de café, puis le laver à l'eau tiède ;
- retirer l'embout en plastique et le laver à l'eau tiède ;
- nettoyer le récipient avec un chiffon humide puis l'essuyer ;
- remplacer l'embout et le filtre.



Pour les opérations de nettoyage, utiliser toujours des chiffons très propres et désinfectés.

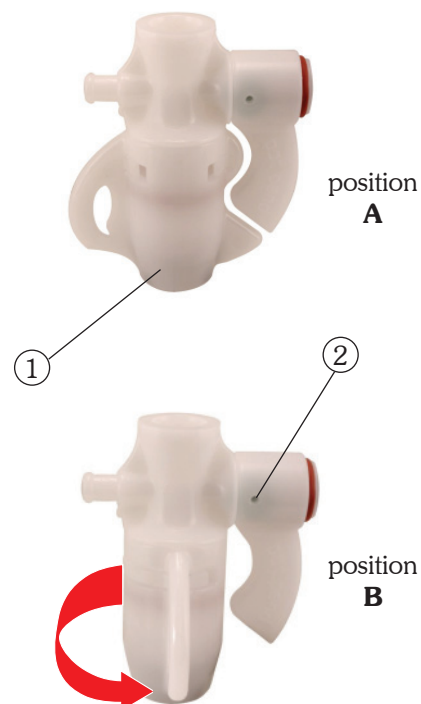
Dispositif pour cappuccino

Nous recommandons de prêter un soin particulier pour le nettoyage du dispositif pour cappuccino, en suivant les modalités reportées ci-dessous :

- effectuer un premier nettoyage en plongeant le tuyau d'aspiration dans l'eau et effectuer une distribution pendant quelques secondes ;
- tourner le corps rotatif (1) de 90° sur **pos.B** (fermeture du conduit de sortie du lait) ;
- en tenant le tuyau d'aspiration lait vers le haut, éjecter de la vapeur (fonctionnement à vide du dispositif pour cappuccino) ;
- attendre environ 20 secondes de façon à permettre le nettoyage et la stérilisation interne du dispositif pour cappuccino ;
- fermer la vapeur et replacer le corps rotatif sur **position A** ;
- en cas d'obstruction de l'orifice de prélèvement de l'air (2), le déboucher délicatement avec une épingle.



Nous conseillons de nettoyer le dispositif pour cappuccino après chaque utilisation continue afin d'éviter toute anomalie de fonctionnement et garantir ainsi le bon niveau d'hygiène du système.



Contrôles et entretien

Pour garantir l'efficacité et la sécurité de l'appareil de façon durable, des opérations d'entretien sont nécessaires. En particulier, il est conseillé de faire effectuer au Service Après-Vente un contrôle général de la machine au moins 1 fois par an.

Machine

Contrôler périodiquement les aspects suivants :

- sur le manomètre, contrôler la pression de la pompe qui doit indiquer une valeur d'environ 8-9 bars. En cas d'anomalie, demander assistance au Service Après-Vente ;
- contrôler aussi sur le manomètre, la pression de la chaudière qui doit être d'environ 0,8-1,2 bar. S'il y a lieu, demander l'assistance du Service Après-Vente ;
- contrôler l'état d'usure des filtres, l'éventuelle présence de dommages sur les bords et vérifier l'absence de marc de café dans la tasse. Au besoin, remplacer les filtres.

Moulin à café-doseur

Contrôler périodiquement les aspects suivants :

- contrôler que chaque dose soit d'environ 6-7 g par service, et au besoin, en régler la quantité ;
- contrôler toujours le degré de mouture et au besoin, le modifier ;
- contrôler l'état d'usure des meules : il faut les remplacer si le café moulu est trop poudreux (la longévité des meules est d'environ 600 kg de café).

Adoucisseur

Chaque semaine, effectuer les opérations suivantes :

- effectuer la régénération de l'adoucisseur comme décrit au chapitre 9 (pour la version adoucisseur manuel) ;
- contrôler la présence de sels dans le récipient prévu à cet effet (pour la version adoucisseur automatique) ;

Système anticalcaire électronique Multihead

Vérifier le bon allumage de la led verte et contrôler l'éventuel allumage des autres leds :

- led verte système OK
- led rouge système partiellement hors fonction (*)
- led éteinte système totalement hors fonction (*)

(*) demander assistance au Service Après-Vente

Conseils pour avoir un bon café

Pour obtenir un café de bonne qualité, il est important que le degré de dureté de l'eau utilisée ait une valeur de 4-5 °F (degrés français). Si la dureté dépasse ces valeurs, nous conseillons d'utiliser un adoucisseur.

Éviter d'utiliser l'adoucisseur si les valeurs de dureté de l'eau sont inférieures à 4 °F.

Si l'eau utilisée a un goût chloré, nous conseillons d'installer un filtre spécifique.

Nous conseillons de ne pas stocker de grandes quantités de café en grains ; ne jamais moulin de grands volumes de café : préparer la quantité contenue dans le doseur et si possible, l'utiliser dans la journée ; ne pas acheter de café déjà moulu car il perd son arôme rapidement.

Après un arrêt prolongé de la machine (2-3 heures), effectuer quelques distributions à vide.

Effectuer constamment le nettoyage et l'entretien périodique.

Liste des risques

Dans ce chapitre, sont énumérés une série de risques qui peuvent se présenter lorsque l'utilisateur ne respecte pas les normes de sécurité (décrites dans la présente notice).

L'appareil doit être raccordé à un réseau de mise à la terre efficace.

Si ce raccordement n'est pas effectué, l'appareil peut provoquer des décharges électriques dangereuses, dans la mesure où il ne peut plus décharger à terre les éventuelles dispersions de courant.

Ne pas utiliser de l'eau courante pour nettoyer l'appareil.

L'emploi d'eau sous pression dirigée directement sur l'appareil peut endommager sérieusement les éléments électriques. Ne jamais utiliser de jets d'eau pour le nettoyage des parties de l'appareil.

Faire attention aux tuyaux vapeur et d'eau chaude.

Avec l'usage, les tuyaux de vapeur et d'eau chaude surchauffent et constituent par conséquent une source de danger potentielle. Les manier avec soin. Ne jamais diriger directement les buses de vapeur ou d'eau chaude sur les parties du corps de la machine.

Ne pas intervenir sur la machine lorsqu'elle est branchée.

Éteindre l'appareil en agissant sur l'interrupteur général du réseau avant d'effectuer toute opération, de quelque nature que ce soit, ou mieux, débrancher les prises d'alimentation au secteur. Ne pas enlever les panneaux de la carrosserie lorsque la machine est branchée.

Ne jamais intervenir sur le circuit hydraulique avant de l'avoir vidé.

Éviter toute intervention sur le circuit hydraulique et sur la chaudière en présence d'eau et/ou de pression dans l'installation. Par conséquent, les vider au préalable, en fermant le robinet de distribution et en faisant fonctionner le groupe distributeur à vide pendant quelques instants. Éteindre la machine et ouvrir tous les robinets de vapeur et d'eau. Lorsque la pression est à zéro, vider complètement la chaudière en ouvrant le robinet prévu à cet effet au bas de celle-ci.

Si les opérations indiquées ci-dessus ne sont pas exécutées correctement, l'ouverture de l'une des parties du circuit hydraulique pourra provoquer une brusque sortie d'eau chaude sous pression.

Machines à levier

Ne jamais baisser le levier en absence de café dans le filtre, ou si le porte-filtre n'est pas fixé au groupe : le brusque retour du levier vers le haut pourrait causer des dommages à l'appareil et blesser des personnes.

Machines à gaz

Contrôler périodiquement la présence éventuelle de fuite de gaz dans l'installation en passant une solution d'eau savonneuse sur les conduites. Pour des raisons de sécurité, fermer le gaz pendant les périodes d'inactivité de la machine (heures nocturnes, fermeture du local).

Utilisation de l'appareil.

Cette machine à café espresso est un appareil destiné à un usage exclusivement professionnel. Toute autre utilisation doit être considérée comme incorrecte et par conséquent dangereuse. Ne jamais permettre à des enfants ou à des personnes incompetentes d'utiliser la machine.

Le non respect des prescriptions décrites ci-dessus peut entraîner de sérieux dommages corporels et matériels aux personnes, aux choses ou aux animaux. Ne jamais intervenir sur le circuit électronique lorsque la machine est encore sous tension. Désactiver complètement la machine en la débranchant du réseau électrique avant d'effectuer toute opération, de quelque nature que ce soit.

AL-AEP-SAE

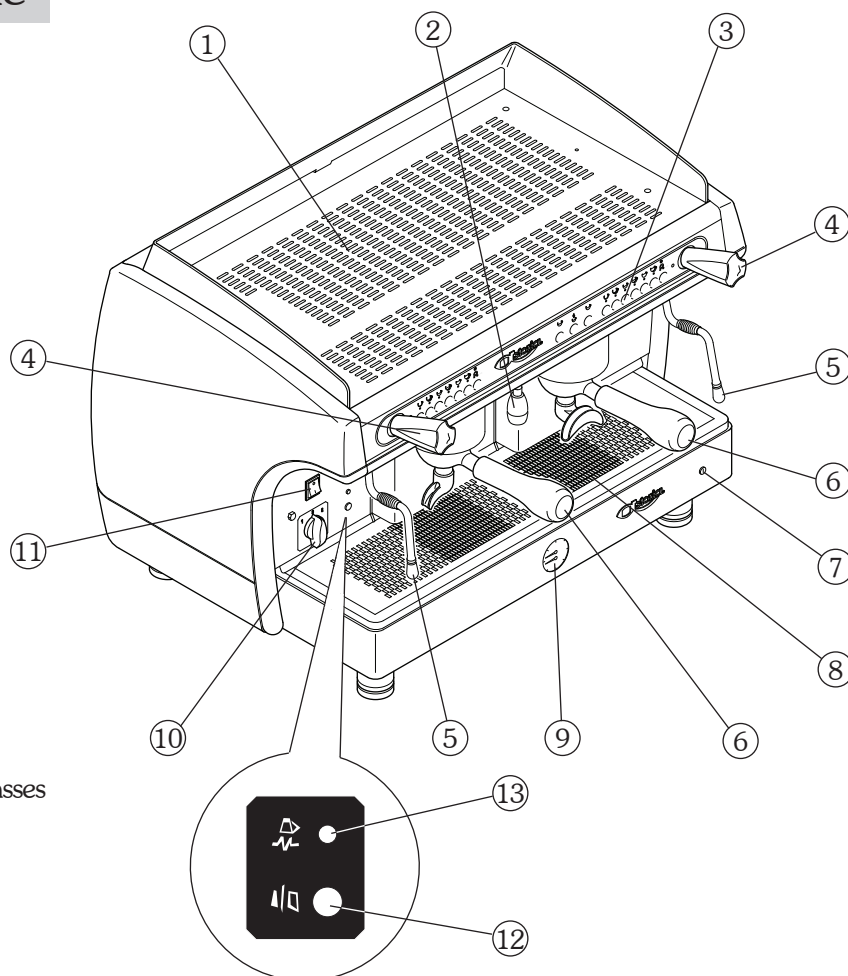
1.	Description générale	page 12
2.	Clavier	page 12
3.	Préparation de la machine	page 13
4.	Allumage	page 13
5.	Mouture et dosage du café	page 14
6.	Préparation du café	page 15
6.1	Version AL	page 15
6.1	Version AEP	page 15
6.1	Version SAE	page 16
7.	Préparation des boissons chaudes	page 17
7.1	Distribution eau chaude (version manuelle)	page 17
7.2	Distribution eau chaude (version automatique).....	page 17
7.3	Distribution vapeur.....	page 17
8.	Chauffe-tasses	page 18
9.	Réservoir thermique	page 19

GLORIA

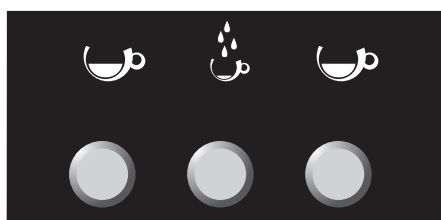
notice d'instructions pour l'utilisateur - FRANÇAIS

1. Description générale

1. Plan chauffe-tasses
2. Tuyau de sortie eau chaude
3. Clavier
4. Manette vapeur
5. Tuyau vapeur
6. Porte-filtre
7. Clé de programmation
8. Grille porte-tasses
9. Manomètre
10. Commutateur allumage machine
11. Interrupteur chauffe-tasses
12. Lampe allumage machine
13. Voyant lumineux allumage chauffe-tasses



2. Claviers



	1 Café espresso
	2 Cafés espresso
	1 Café moyen
	2 Cafés moyens
	1 Café long
	2 Cafés longs
	Stop / Prog
	Eau chaude

3. Préparation de la machine

La préparation de la machine et les opérations d'installation doivent exclusivement être effectuées par du personnel qualifié.



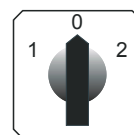
L'utilisation de la machine sans avoir auparavant fait effectuer toutes les opérations d'installation par un personnel technique peut comporter de graves dommages à l'appareil.

4. Allumage de la machine

4.1 Chauffage électrique

Avant de mettre la machine en marche, vérifier que le niveau de l'eau dans la chaudière soit supérieur au niveau minimum indiqué par le niveau optique **(1)**. En cas de manque d'eau (première installation ou suite à des opérations d'entretien de la chaudière) il est nécessaire d'effectuer au préalable un remplissage de la chaudière, de façon à éviter la surchauffe de la résistance. Procéder de la façon suivante :

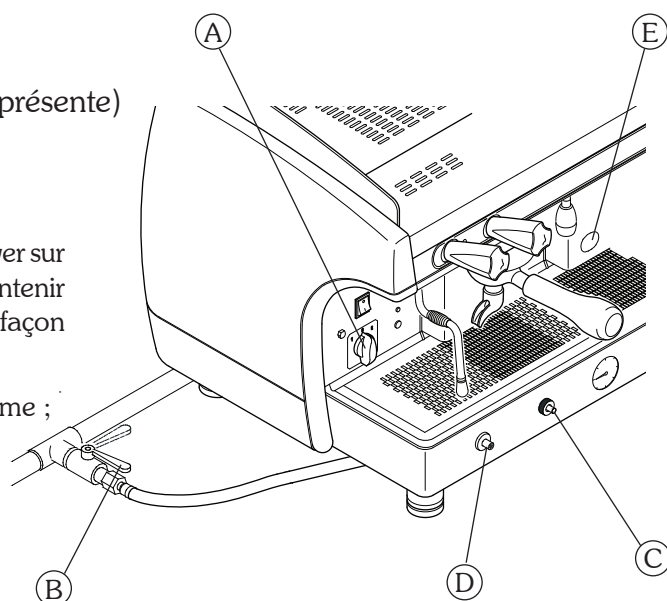
- Ouvrir le robinet d'eau du réseau de distribution et de l'adoucisseur.
- tourner l'interrupteur sur la position **"1"** (alimentation électrique de la pompe pour le remplissage automatique de la chaudière et des services de la machine) et attendre le remplissage automatique de l'eau dans la chaudière ;
- tourner l'interrupteur sur la position **"2"** (alimentation électrique totale, y compris la résistance de la chaudière) puis attendre que la machine soit complètement chauffée.



- au cours de la phase de chauffage de la machine (20 minutes environ) la soupape anti-dépression émettra de la vapeur pendant quelques secondes jusqu'à sa fermeture
- avant d'utiliser la machine, effectuer des distributions à vide avec les porte-filtres enclenchés pendant quelques secondes afin de faire sortir l'air éventuellement présent dans le circuit et permettre le chauffage complet des groupes de distribution
- avant d'utiliser la machine, effectuer la distribution d'un certain nombre de cafés pour tester la mouture et pour contrôler la pression d'exercice de la machine

4.2 Chauffage au gaz (si l'installation au gaz est présente)

- Tourner l'interrupteur général **(A)** sur la position **1** ;
- ouvrir le robinet du gaz **(B)** situé sur le réseau ;
- maintenir enfoncé le bouton **(C)** et, en même temps, appuyer sur le bouton d'allumage **(D)**. Une fois la flamme allumée, maintenir enfoncée pendant quelques secondes la manette **(C)**, de façon à permettre une correcte intervention du thermocouple ;
- vérifier à travers le regard **(E)** le bon allumage de la flamme ;
- attendre que la pression d'exercice indiquée sur le manomètre atteigne la valeur de travail de 1-1,2 bar ;

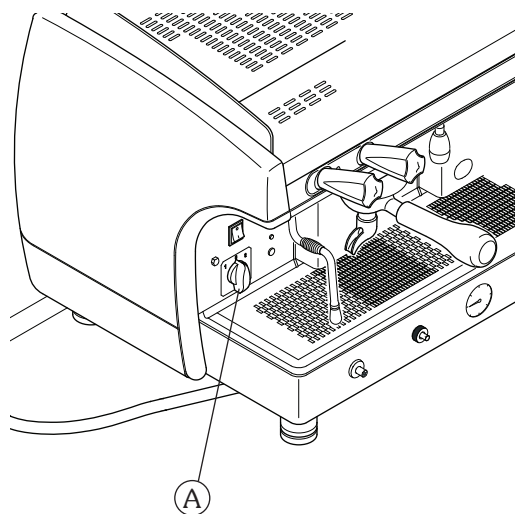


4.3 Chauffage électrique + au gaz (si l'installation au gaz est présente)

- Procéder comme indiqué au paragraphe 4.2 “Chauffage au gaz”
- après avoir vérifié l'allumage de la flamme, tourner l'interrupteur général (A) sur la position **2**. De cette façon est alimentée la résistance de la chaudière et la pression d'exercice sera atteinte très rapidement ;
- attendre que la pression d'exercice indiquée sur le manomètre atteigne la valeur de travail de 1-1,2 bar ;

i

Pour des raisons de sécurité le chauffage au gaz doit être désactivé durant les longues périodes d'inactivité de la machine (période nocturne ou fermeture du local). Nous vous conseillons de ne pas poser de chiffon ni autre sur le plan du chauffe-tasses : cela empêche la normale circulation de l'air.

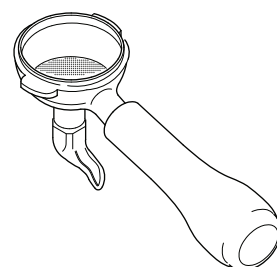
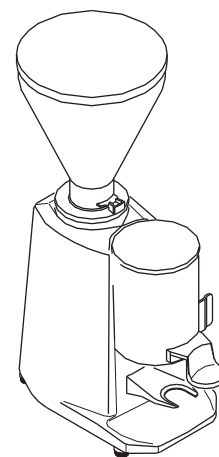


5. Mouture et dosage du café

Placer le moulin à café-doseur près de la machine de façon à ce qu'il soit pratique à utiliser. La mouture et le dosage du café doivent être effectués selon les instructions du fabricant du moulin à café-doseur. Pour obtenir une bonne qualité du café espresso il est conseillé de :

- ne pas conserver de grosses réserves de café en grains. Respecter toujours la date d'expiration indiquée par le fabricant ;
- moudre le volume de café en fonction de l'emploi, préparer la quantité contenue dans le doseur et l'utiliser de préférence dans la journée ;
- si possible, ne jamais acheter de café déjà moulu car il perd son arôme rapidement. Si nécessaire l'acheter en petite quantité sous-vide.

Remplir le filtre avec une dose de café moulu (environ 6-7 gr.) et le tasser avec le pilon prévu à cet effet ; enclencher le porte-filtre au groupe de distribution.



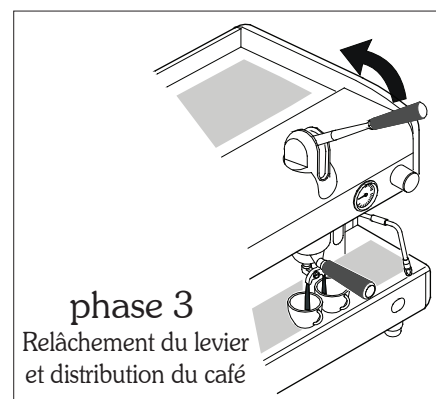
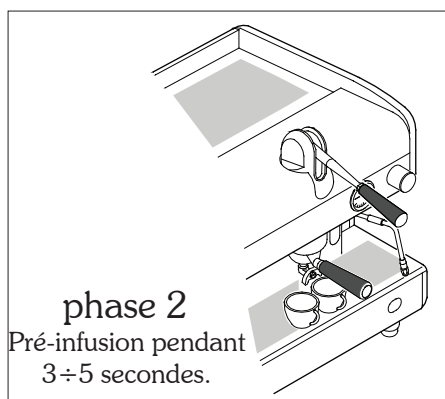
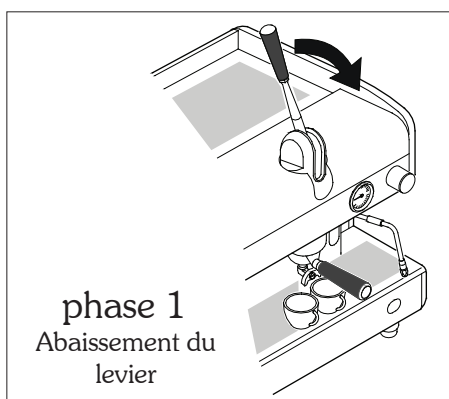
i

Pour éviter une usure précoce du joint d'étanchéité, il est recommandé de nettoyer le bord du filtre avant d'enclencher le porte-filtre au groupe de distribution. Ne pas serrer trop fort le porte-filtre au groupe de distribution.

6. Préparation du café

6.1 Version AL

- positionner la tasse sous le bec verseur ;
- abaisser complètement le levier ;
- attendre quelques secondes (3÷5 secondes) ;
- relever le levier jusqu'à sentir une légère résistance, puis le relâcher ;
- attendre la fin de la distribution du café.



FRANÇAIS

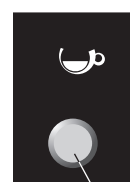


Ne jamais effectuer les opérations décrites ci-dessus sans la présence de café dans le filtre ou sans porte-filtre enclenché au groupe de distribution : le rapide retour du levier vers le haut pourrait causer des dommages à l'appareil, aux choses ou aux personnes.

Le temps de distribution dépend de la mouture et de la quantité de café introduit dans le porte-filtre.

6.2 Version AEP

- positionner la tasse sous le bec verseur ;
- appuyer sur l'interrupteur de distribution : le café commencera à couler et dès que sera atteinte la quantité de café souhaitée, arrêter la distribution à l'aide du même interrupteur.



Distribution
café






6.3 Version SAE

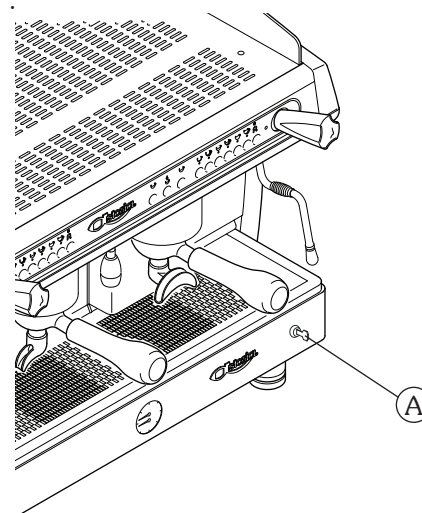
DISTRIBUTION CAFÉ

- placer la tasse sous le bec verseur ;
- appuyer sur la touche dose souhaitée et attendre que la distribution du café soit finie (allumage de la led) ;
- pour bloquer à l'avance la distribution du café, appuyer de nouveau sur la touche de distribution ou appuyer sur la touche STOP ;
- en cas d'anomalie ou de blocage du clavier, utiliser l'interrupteur de distribution manuelle.



PROGRAMMATION DOSES CAFÉ

- Tourner la clé de programmation (A) sur **ON** ;
- Maintenir enfoncée la touche STOP/PROG  pendant 5 secondes :
allumage de toutes les leds du clavier ;
- Appuyer sur la touche dose à programmer (ex. 1 café espresso );
- Attendre la distribution, pour confirmer la dose choisie appuyer de nouveau sur la touche dose  ou la touche STOP/PROG  .
- Répéter l'opération pour les autres touches dose.
- À la fin de la programmation appuyer sur la touche STOP/PROG  jusqu'à l'extinction des toutes les leds du clavier, tourner la clé de programmation sur **OFF**.



Pour les modèles à 2-3-4 groupes il est possible de programmer en même temps tous les claviers de la machine en opérant uniquement sur le clavier de droite. Il est toutefois conseillé de contrôler la programmation des autres claviers.

7. Préparation boissons chaudes




7.1 Distribution eau chaude (version manuelle)

Pour verser de l'eau chaude, tourner la manette du robinet dans le sens contraire des aiguilles d'une montre **(1)** : le débit d'eau chaude du tuyau **(2)** sera proportionné à l'ouverture du robinet.

7.2 Distribution eau chaude (version automatique)

DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE




positionner la tasse sous le tuyau de sortie d'eau chaude **(2)** ;

- appuyer sur la touche eau chaude **(4)**  : attendre que la distribution d'eau soit finie ;
- pour bloquer à l'avance la distribution, appuyer de nouveau sur la touche de distribution eau chaude **(4)**  ou appuyer sur la touche PROG/STOP .

PROGRAMMATION DOSE EAU CHAUDE

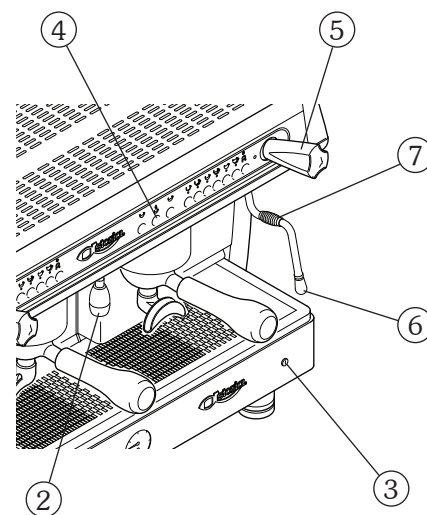
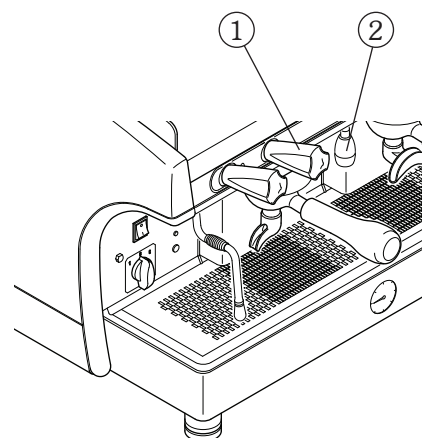
Tournez la clé de programmation **(3)** sur ON ;

positionner la tasse sous le tuyau d'eau chaude **(2)** ;

- appuyer sur la touche PROG/STOP  du clavier de droite jusqu'à ce que toutes les leds des touches dose s'allument ;
- appuyer sur la touche de distribution d'eau chaude **(4)**  ;
- une fois atteinte la dose souhaitée confirmer en appuyant de nouveau sur la touche distribution eau chaude **(4)**  ;
- à la fin de la programmation, tourner la clé de programmation **(3)** sur la position OFF.

7.3 Distribution vapeur

Pour avoir de la vapeur, tourner la manette du robinet dans le sens contraire des aiguilles d'une montre **(5)** : le débit du tuyau de vapeur **(6)** sera proportionné à l'ouverture du robinet.



Manœuvrer prudemment le tuyau de vapeur en utilisant le clip anti-brûlures prévu à cet effet **(7)** et ne pas toucher le tuyau de sortie d'eau chaude : le contact avec la vapeur ou avec l'eau chaude pourrait causer des dommages aux personnes, aux biens ou aux animaux.

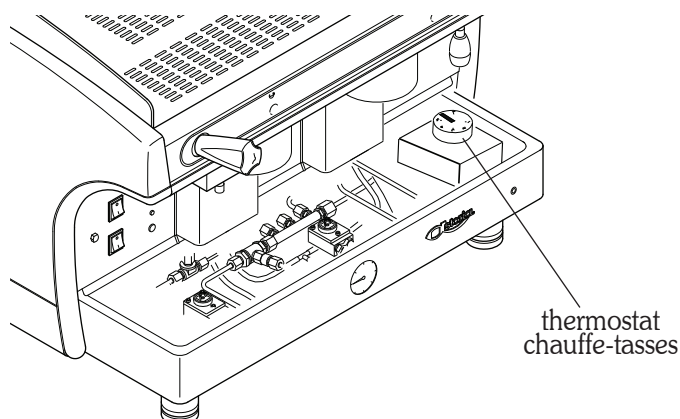
8. Chauffe tasses

8.2 Version AL - AEP

Pour activer, désactiver ou régler le chauffe-tasses procéder de la façon suivante :





- enlever la grille pose tasses ;
- enlevez le bac collecteur ;
- agir sur le thermostat, la température sera proportionnelle à la valeur indiquée sur le thermostat.

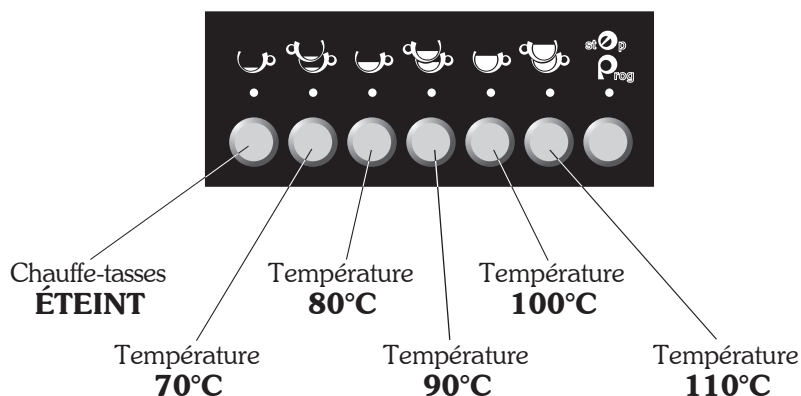
0 = désactivation du chauffe-tasses
30 = température minimale
60 = température moyenne
90 = température maximale



8.2 Version SAE

Pour activer, désactiver ou régler le chauffe-tasses procéder de la façon suivante :

- Tourner la clé de programmation sur **OFF** et l'interrupteur du chauffe-tasses  sur **ON** ;
- Lors de l'allumage de la machine, maintenir enfoncée la touche PROG  : sur le clavier la led clignotante indiquera l'actuelle configuration du chauffe-tasses selon ce qui est indiqué sur le dessin reporté ci-dessous ;
- Pour modifier la configuration du chauffe-tasses, lors de l'allumage de la machine maintenir enfoncée la touche PROG  jusqu'à ce que sur le clavier la led clignotante devienne fixe ;
- Appuyer sur la touche correspondant à la configuration souhaitée ;
- Confirmer l'opération en appuyant sur la touche PROG .



Il est possible d'éteindre le chauffe-tasses tout en positionnant sur **OFF** l'interrupteur situé sur le commutateur général de la machine.

9. Réservoir thermique

Il est composé d'un récipient dans lequel est produite une quantité considérable de café (2,5 litres), qui constitue une réserve au cas où il y aurait une importante demande de cette boisson (petits déjeuners, conférences, etc.).

PRÉPARATION

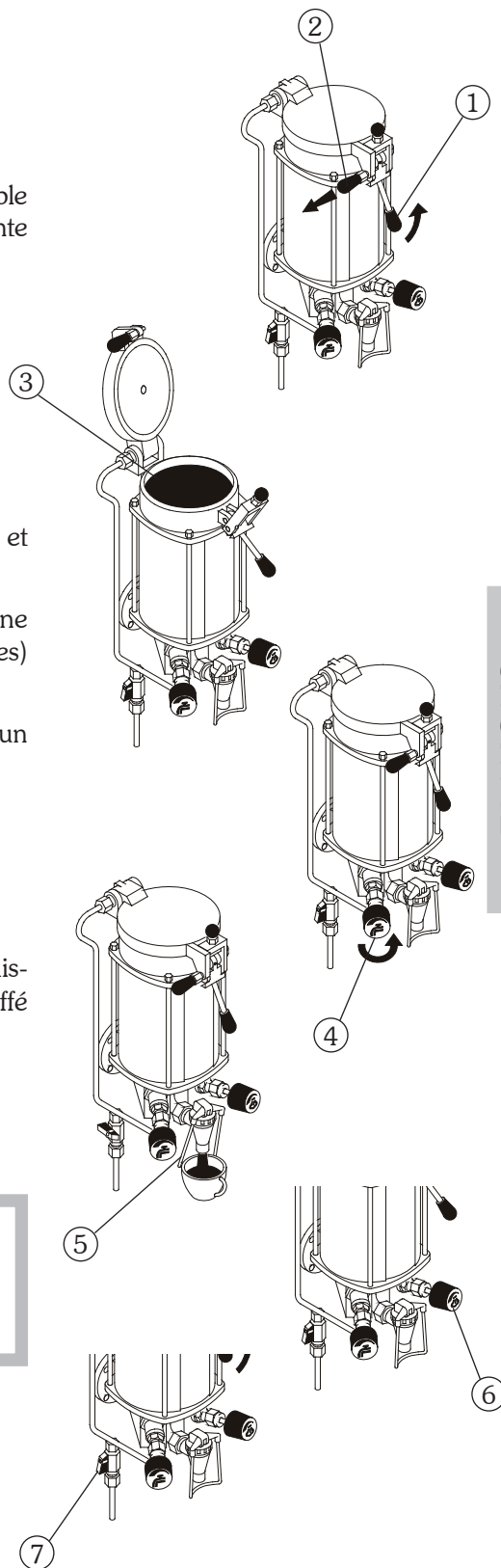
- soulever le couvercle (1) en tirant le pommeau (2) vers la gauche et en soulevant le levier ;
- mettre le café moulu (130 gr. environ) dans le filtre prévu à cet effet (3) et refermer en enclenchant le pommeau dans la position de sécurité ;
- ouvrir le robinet d'eau (4) en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Une fois atteinte la quantité souhaitée (capacité maximale 2,5 litres) fermer le robinet ;
- une fois l'opération finie, la pression résiduelle doit être évacuée à l'aide d'un robinet d'évacuation (5) situé sous le groupe du réservoir thermique.

DISTRIBUTION

Le prélèvement du café du récipient s'effectue en actionnant le levier du distributeur (5) situé au centre de la partie basse. Le café restant peut être chauffé à l'aide d'un robinet vaporisateur (6) situé sur la droite de celui-ci.



Nous recommandons de toujours ouvrir la soupape d'échappement (7) avant d'ouvrir le couvercle. La non observation de cette opération pourrait causer de graves dommages aux choses, personnes ou animaux.



SAE DISPLAY

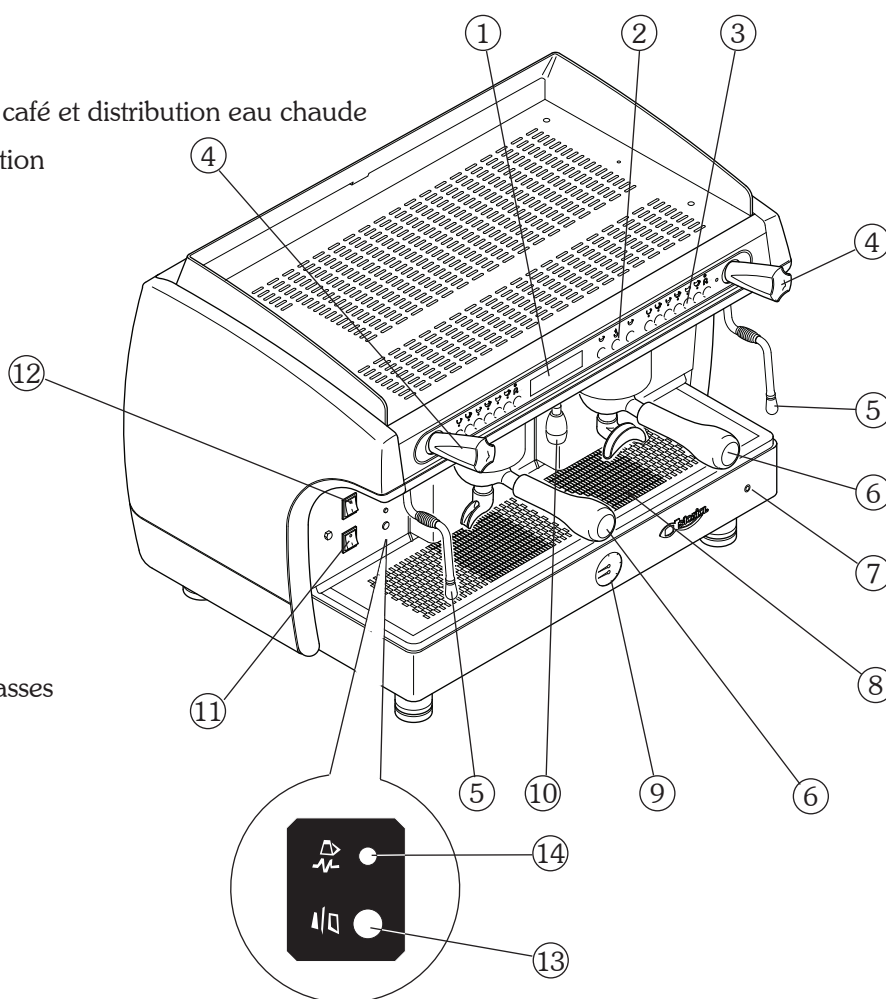
1.	Description générale	page 22
2.	Clavier	page 22
3.	Préparation de la machine	page 23
4.	Allumage	page 23
5.	Mouture et dosage du café	page 24
6.	Préparation du café	page 24
7.	Distribution d'eau chaude.....	page 25
8.	Comptages	page 25
9.	Chauffe-tasses.....	page 26
10.	Programmation paramètres machine	page 26
11.	Remise à zéro des données.....	page 28
12.	Messages.....	page 29

GLORIA

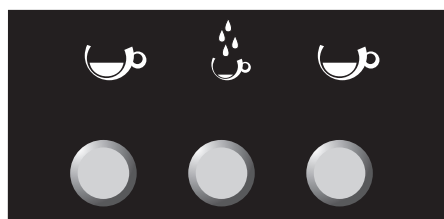
notice d'instructions pour l'utilisateur - FRANÇAIS

1. Description générale

1. Afficheur
2. Boutons de distribution manuelle du café et distribution eau chaude
3. Clavier sélections café et programmation
4. Manette distribution vapeur
5. Tuyau de sortie vapeur
6. Porte-filtre
7. Clé programmation
8. Grille porte-tasses
9. Manomètre
10. Tuyau sortie eau chaude
11. Interrupteur allumage
12. Interrupteur chauffe-tasses
13. Lampe allumage machine
14. Voyant lumineux allumage chauffe-tasses



2. Claviers



	TOUCHE UTILISATION	TOUCHE PROGRAMMATION
	1 Café espresso	MODE
	2 Cafés espresso	ENTER
	1 Café moyen	AUGMENTATION
	2 Cafés moyens	DIMINUTION
	1 Café long	_____
	2 Cafés longs	_____
	Stop	PROGRAMMATION
	Eau chaude	_____

3. Préparation de la machine

La préparation de la machine et les opérations d'installation doivent exclusivement être effectuées par du personnel qualifié.



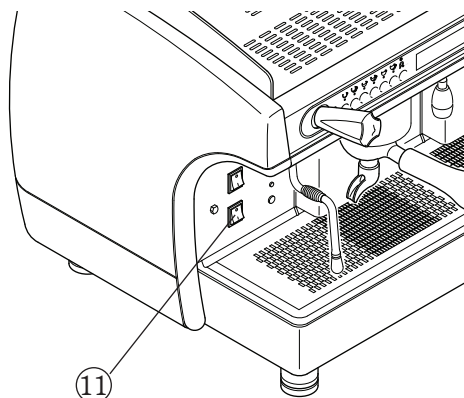
L'utilisation de la machine sans avoir auparavant fait effectuer toutes les opérations d'installation par un personnel technique peut comporter de graves dommages à l'appareil.

4. Allumage de la machine

- Appuyer sur l'interrupteur général (11) de la machine ;
- Attendre l'éventuel remplissage automatique de l'eau dans la chaudière ;
- Attendre encore quelques secondes pour l'exécution de l'auto-test ;

ATTENDRE
TEST FONCTIONNEL

RÉSULTAT TEST
- OK -



- La machine est prête à l'emploi lorsque sur l'afficheur apparaît le message suivant :

Pression dans la chaudière

Température dans la chaudière

1,1 BAR 120°C
09:16 09-02-04 1


Heure

Date

Jour de la semaine

- 1 - lundi
- 2 - mardi
- 3 - mercredi
- 4 - jeudi
- 5 - vendredi
- 6 - samedi
- 7 - dimanche



Au cas où la température de la chaudière serait inférieure à 90°C (phase de chauffage de la machine) sur l'afficheur apparaît le message **LOW**. Avec la clé de programmation sur **ON**, il est possible d'éteindre partiellement la machine (résistance et sélections désactivées) en appuyant en même temps sur les touches  pendant 3 secondes. Pour remettre en marche la machine, appuyer encore et en même temps sur les mêmes touches pendant 3 secondes.



- au cours de la phase de chauffage de la machine (20 minutes environ) la soupape anti-dépression émettra de la vapeur pendant quelques secondes jusqu'à sa fermeture.
- avant d'utiliser la machine, effectuer des distributions à vide avec les porte-filtres enclenchés pendant quelques secondes dans le but de faire sortir l'air éventuellement présent dans le circuit et permettre le chauffage complet des groupes de distribution.
- avant d'utiliser la machine, effectuer la distribution d'un certain nombre de cafés pour tester la mouture et pour contrôler la pression d'exercice de la machine.

5. Mouture et dosage du café

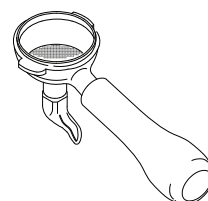
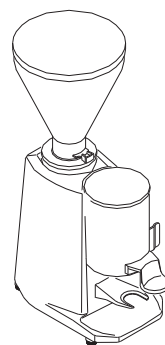
Placer le moulin à café-doseur près de la machine de façon à ce qu'il soit pratique à utiliser. La mouture et le dosage du café doivent être effectués selon les instructions du fabricant du moulin à café-doseur. Pour obtenir une bonne qualité du café espresso il est conseillé de :

- ne pas conserver de grosses réserves de café en grains. Respecter toujours la date d'expiration indiquée par le producteur ;
- moudre le volume de café en fonction de l'emploi, préparer la quantité contenue dans le doseur et l'utiliser de préférence dans la journée ;
- si possible, ne jamais acheter de café déjà moulu car il perd son arôme rapidement. Si nécessaire l'acheter en petite quantité sous-vide.

Remplir le filtre avec une dose de café moulu (environ 6-7 gr.) et le tasser avec le pilon prévu à cet effet ; enclencher le porte-filtre au groupe de distribution.

i

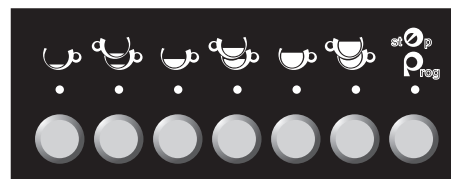
Pour éviter une usure précoce du joint d'étanchéité, il est recommandé de nettoyer le bord du filtre avant d'enclencher le porte-filtre au groupe de distribution. Ne pas serrer trop fort le porte-filtre au groupe de distribution.



6. Préparation du café






6.1 Programmation doses café

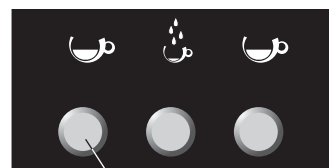
- positionner la tasse sous le bec verseur ;
- appuyer sur la touche dose souhaitée : attendre que la distribution du café soit finie (allumage de la led) ;
- pour bloquer à l'avance la distribution du café, appuyer de nouveau sur la touche de distribution ou appuyer sur la touche STOP ;
- en cas d'anomalie ou de blocage du clavier, utiliser l'interrupteur manuel.



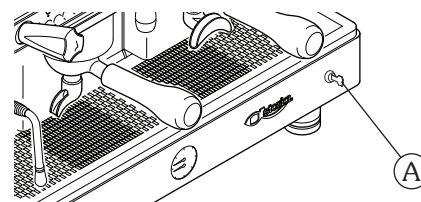
6.2 Programmation doses café

Pour les modèles à 2-3-4 groupes il est possible de programmer en même temps tous les claviers de la machine en opérant uniquement sur le clavier de droite. Il est toutefois conseillé de contrôler la programmation des autres claviers :

- Tourner la clé de programmation (A) sur **ON** (P clignotant sur l'afficheur) ;
- Maintenir enfoncée la touche PROG  pendant 5 secondes : allumage de toutes les leds du clavier ;
- Appuyer sur la touche dose à programmer (ex. 1 café espresso ) ;
- Attendre la distribution, pour confirmer la dose choisie appuyer de nouveau sur la touche dose  ou la touche PROG  ;
- Répéter l'opération pour les autres touches dose.
- À la fin de la programmation appuyer sur la touche PROG  jusqu'à l'extinction de toutes les leds du clavier, tourner la clé de programmation sur **OFF**.






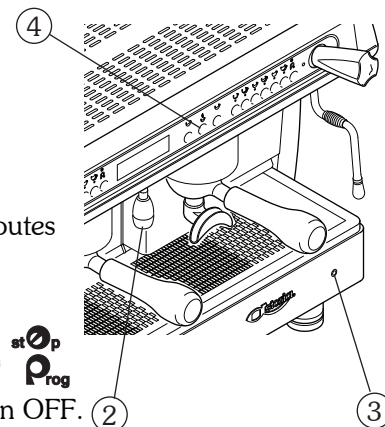
Distribution
café manuelle



7. Distribution d'eau chaude




7.1 Programmation eau chaude

- Tourner la clé de programmation (3) sur **ON** (P clignotant sur l'afficheur) ;
- positionner la tasse sous le tuyau de sortie d'eau chaude (2) ;
- appuyer sur la touche PROG/STOP  du clavier de droite et allumage de toutes les leds des touches dose ;
- appuyer sur la touche de distribution d'eau chaude (4)  ;
- une fois obtenue la dose souhaitée, confirmer en appuyant sur la touche PROG  ;
- à la fin de la programmation, tourner la clé de programmation (3) sur la position OFF.



7.2 Distribution eau chaude

positionner la tasse sous le tuyau de sortie d'eau chaude (2) ;



- appuyer sur la touche eau chaude (4)  : attendre que la distribution d'eau soit finie ;
- pour bloquer à l'avance la distribution, appuyer de nouveau sur la touche de distribution eau chaude (4)  ou appuyer sur la touche PROG/STOP .



Ne pas toucher le tuyau de sortie d'eau chaude : le contact avec la vapeur et l'eau chaude pourrait provoquer des dommages aux personnes, choses ou animaux.

8. Comptages

Il est possible d'afficher le comptage du travail effectué par la machine (avec clé de programmation sur OFF) :

- 1) Maintenir enfoncée la touche PROG  du clavier de droite pendant 5 secondes jusqu'à ce que sur l'afficheur apparaisse le nombre total de sélections effectuées ;
- 2) En appuyant sur les touches de sélection (café ou thé) il est possible d'afficher le nombre de sélections de la touche correspondante ;
- 3) pour sortir des comptages appuyer deux fois sur la touche PROG .

TOTAL CAFÉS
000000



COMPTEURS
000000




Pour la remise à zéro des comptages des doses voir chap. 13 "Remise à zéro des données"

9. Chauffe-tasses

Pour activer, désactiver ou régler le chauffe-tasses positionner sur **ON** l'interrupteur chauffe-tasses  situé sur l'interrupteur d'allumage de la machine (avec la clé de programmation sur OFF) et procéder de la façon suivante :

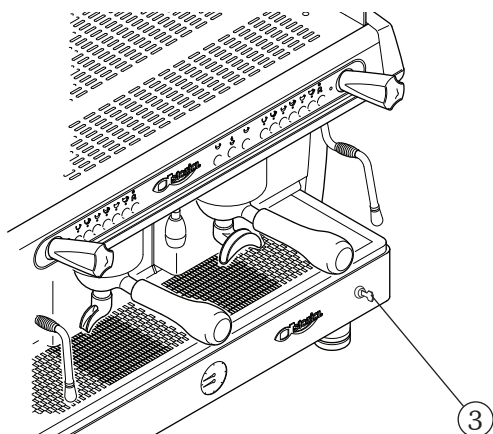
- Maintenir enfoncée la touche PROG  du clavier de droite pendant 5 secondes ;
- Appuyer de nouveau sur la touche PROG  pour que sur l'afficheur apparaisse le message

CHAUFFE-TASSES
80°C
- Avec les touches augmentation (+) et diminution (-) du clavier de droite, modifier la température du chauffe-tasses présente sur l'afficheur ;
- Pour confirmer l'opération, appuyer sur la touche PROG .




Pour désactiver le chauffe-tasses, programmer une température inférieure à 70°C (sur l'afficheur apparaît ----) ou bien positionner sur OFF l'interrupteur chauffe-tasses situé sur l'interrupteur d'allumage de la machine.


10. Programmation paramètres machine



Tourner la clé de programmation (3) sur ON (*P* clignotant sur l'afficheur).

Pour accéder à la programmation appuyer sur la touche MODE  du clavier de droite pendant au moins 3 secondes.

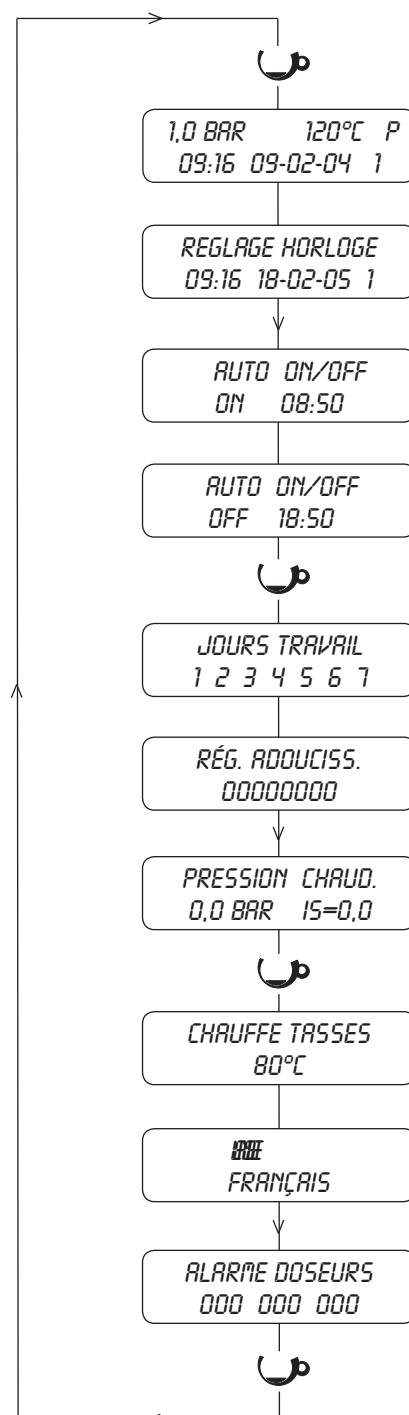
Pour faire défiler les différents secteurs du menu de programmation utiliser la touche MODE  du clavier de droite.

Pour passer d'un paramètre à l'autre à l'intérieur du même secteur, utiliser la touche ENTER  du clavier de droite.

Pour modifier la valeur de chaque paramètre, utiliser les touches augmentation et diminution .








Le système sort automatiquement de la phase de programmation quelques secondes après la dernière opération effectuée. À la fin de la programmation, repositionner la clé de programmation sur **OFF**. La programmation du clavier électronique peut être effectuée uniquement avec la clé de programmation sur **ON**.



10.1 Programmation HORLOGE et DATE





Modification de l'heure, de la date et du jour de la semaine :

- 1) Maintenir enfoncée la touche MODE  du clavier de droite pendant 3 secondes ;
- 2) modifier le paramètre en phase de clignotement avec les touches   ;
- 3) pour passer au paramètre successif appuyer sur la touche ENTER  ;
- 4) pour passer à la programmation successive appuyer sur la touche MODE .



10.2 Programmation ALLUMAGE





Programmation de l'allumage automatique de la machine :

- 1) programmer l'heure d'allumage de la machine avec les touches   ;
- 2) pour passer des heures aux minutes et vice versa appuyer sur la touche ENTER  ;
- 3) pour passer à la programmation successive appuyer sur la touche MODE .



10.3 Programmation EXTINCTION

Programmation de l'extinction automatique de la machine :

- 1) programmer l'heure d'extinction de la machine avec les touches   ;
- 2) pour passer des heures aux minutes et vice versa appuyer sur la touche ENTER  ;
- 3) pour passer à la programmation successive appuyer sur la touche MODE .






10.4 Programmation JOURS DE REPOS

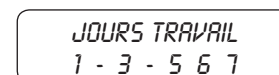
Pour programmer l'extinction de la machine pour le/les jour(s) de repos suivre les indications reportées ci-dessous :

Jours de la semaine	1 - Lundi
	2 - Mardi
	3 - Mercredi
	4 - Jeudi
	5 - Vendredi
	6 - Samedi
	7 - Dimanche


Extinction

- 1) Choisir le/les jours(s) d'extinction de la machine en faisant défiler avec   les touches
- 2) Avec la touche ENTER  programmer le tirier " - " à hauteur du/des jour(s) d'extinction souhaité.

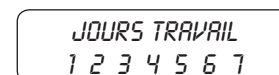
Exemple d'extinction de la machine Mardi et Jeudi



Allumage

Pour éliminer l'extinction de la machine, avec la touche ENTER  reprogrammer la valeur numérique du jour.




Exemple de machine sans aucun jour d'extinction



Activer aussi l'heure de ON et de OFF voir paragraphe 10.2 et 10.3

10.5 Programmation RÉGÉNÉRATION ADOUCISSEUR



Programmation de l'avis automatique de la nécessité de régénération de l'adoucisseur :

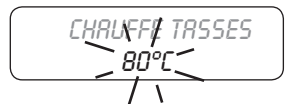
- 1) programmer la quantité d'eau (de 50 litres en 50 litres) avec les touches   ;
- 2) pour passer à la programmation successive appuyer sur la touche MODE  .



10.6 Programmation CHAUFFE-TASSES

Programmation de la température et de l'activation du chauffe-tasses :




- 1) entrer dans programmation ;
- 2) programmer la température avec les touches   ;
- 3) pour passer à la programmation successive appuyer sur la touche MODE  .



En programmant une température inférieure à 70°C le chauffe-tasses se désactive.

10.7 Programmation LANGUE

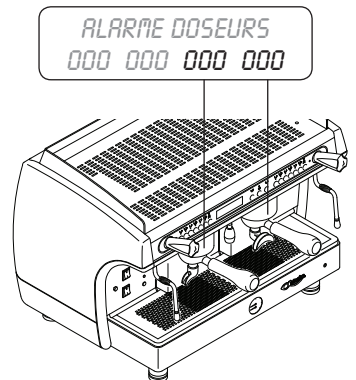
Programmation de la langue de l'afficheur :

- 1) entrer dans programmation ;
- 2) programmer la température avec les touches   ;
- 3) pour passer à la programmation successive appuyer sur la touche MODE  .






10.8 Alarme DOSEURS

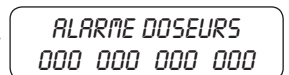
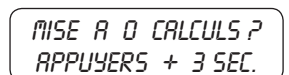
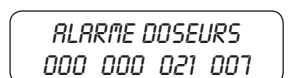
Contrôle des alarmes des doseurs. Les 4 valeurs affichées sont relatives aux groupes de distribution. La première valeur à droite est relative au premier groupe à droite et ainsi de suite pour les autres.




11. Remise à zéro des données

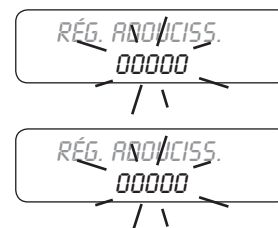
11.1 Remise à zéro des alarmes doseurs

- 1) Positionner l'interrupteur de programmation sur ON ;
- 2) avec la touche MODE  faire défiler le menu jusqu'à l'alarme doseurs ;
- 3) pour faire partir la remise à zéro appuyer sur la touche diminution  ;
- 4) pour confirmer la remise à zéro appuyer sur la touche augmentation  pendant 3 secondes.






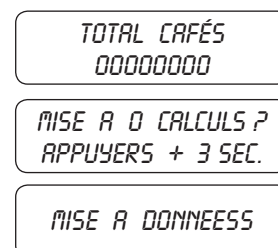
11.2 Remise à zéro du comptage des litres d'eau pour le régénération de l'adoucisseur

- 1) Tourner la clé de programmation sur **ON** ;
- 2) appuyer en même temps sur les 4 touches PROG  du clavier de gauche jusqu'à faire apparaître sur l'afficheur le message :
- 3) pour exclure le contrôle de la régénération, programmer une valeur de **00000** litres.








11.3 Remise à zéro comptage des sélections

- 1) Positionner l'interrupteur de programmation sur OFF ;
- 2) maintenir enfoncée la touche PROG  pendant 5 secondes ;
- 3) positionner l'interrupteur de programmation sur ON ;
- 4) pour faire partir la remise à zéro appuyer sur la touche diminution  ;
- 5) pour confirmer la remise à zéro appuyer sur la touche augmentation  pendant 3 secondes.



La procédure indiquée ci-dessus permet de remettre à zéro les comptages de chaque clavier, mais pas le comptage total de la machine (vie de la machine).

12. Messages

	cause	remède
	Remplissage d'eau dans la chaudière lors de la première utilisation de la machine ou pour le rétablissement du niveau	Attendre la fin du remplissage de la chaudière.
	Temps de remplissage d'eau dans la chaudière supérieur à celui prévu	Contrôler l'ouverture du robinet du réseau hydraulique. Éteindre et rallumer la machine. Si, après plusieurs tentatives, le message persiste, appeler le Service Après-Vente.
	Panne du contrôle volumétrique électronique	Bloquer la distribution en appuyant sur la touche dose. Appeler le Service Après-Vente.
	Demande de régénération de l'adoucisseur	Effectuer la régénération de l'adoucisseur. Pour éliminer le message, positionner l'interrupteur de programmation sur ON et appuyer en même temps sur les 4 touches de l'afficheur pendant 5 secondes 



Au cas où il serait impossible d'utiliser la machine, s'adresser au Service Après Vente.

SAE DISPLAY

ASD - Automatic Steamer Device

DS - drink selection

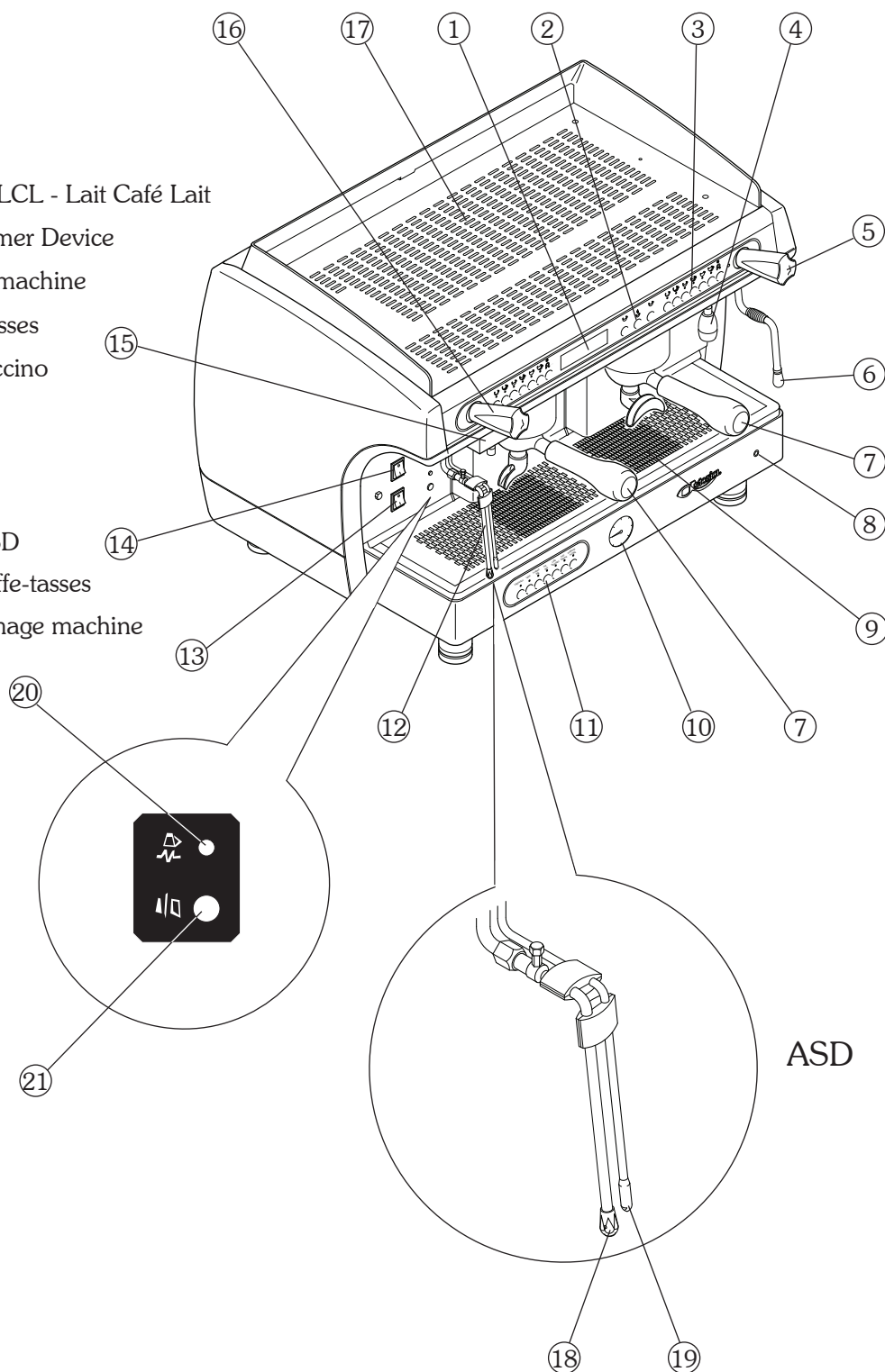
1. Description générale page 32
2. Clavier page 33
3. Préparation de la machine page 34
4. Allumage page 34
5. Mouture et dosage du café page 34
6. Sélections café page 35
7. Distribution d'eau chaude..... page 36
8. Comptages des sélections page 36
9. Chauffe-tasses..... page 37
10. DS drink selection..... page 38
11. ASD - Automatic Steamer Device page 40
12. Pression chaudière..... page 41
13. Lavage page 41
14. Programmation paramètres machine page 42
15. Remise à zéro des données..... page 46
16. Messages..... page 47

GLORIA

notice d'instructions pour l'utilisateur - FRANÇAIS

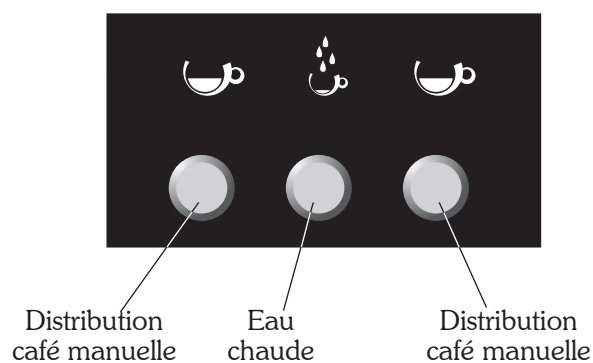
1. Description générale

1. Afficheur
2. Boutons de distribution manuelle du café et distribution eau chaude
3. Clavier sélections café et programmation
4. Tuyau de sortie eau chaude
5. Manette eau chaude
6. Tuyau vapeur
7. Porte-filtre
8. Clé programmation
9. Grille porte-tasses
10. Manomètre
11. DS - Drink Selection / LCL - Lait Café Lait
12. ASD - Automatic Steamer Device
13. Interrupteur allumage machine
14. Interrupteur chauffe-tasses
15. Dispositif pour Cappuccino
16. Manette vapeur
17. Plan chauffe-tasses
18. Tuyau vapeur ASD
19. Sonde température ASD
20. Lampe allumage chauffe-tasses
21. Voyant lumineux allumage machine



2. Claviers

2.1 Boutons de distribution de café manuelle Bouton de distribution d'eau chaude

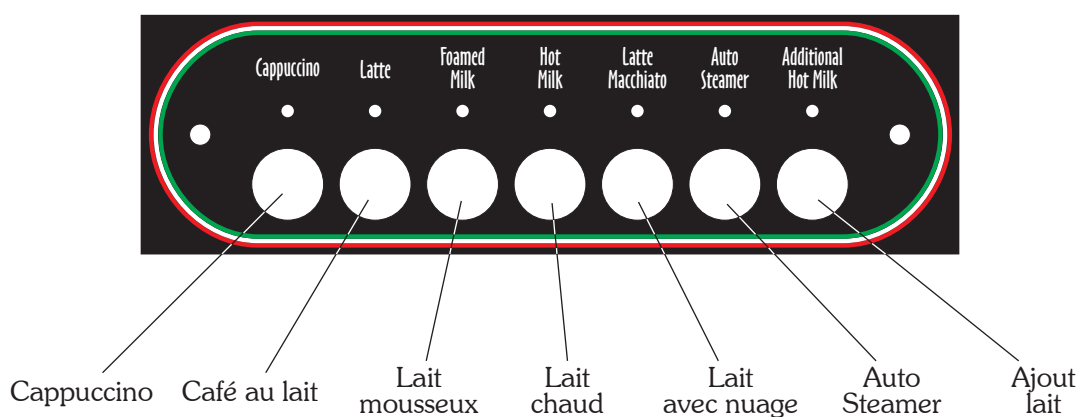


2.2 Clavier sélections café Clavier programmation sélections



	TOUCHE UTILISATION	TOUCHE PROGRAMMATION
	1 Café espresso	MODE
	2 Cafés espresso	ENTER
	1 Café moyen	AUGMENTATION
	2 Cafés moyens	DIMINUTION
	1 Café long	_____
	2 Cafés longs	_____
	Stop	PROGRAMMATION
	Eau chaude	_____

2.3 Clavier DS - Drink selection



3. Préparation de la machine

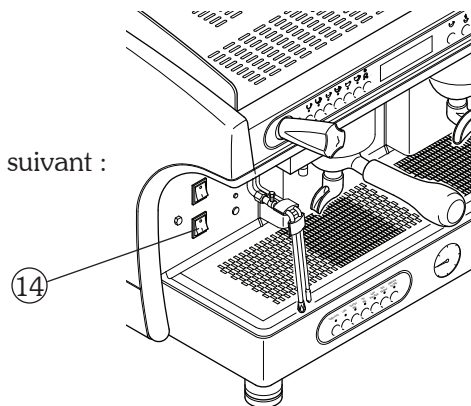
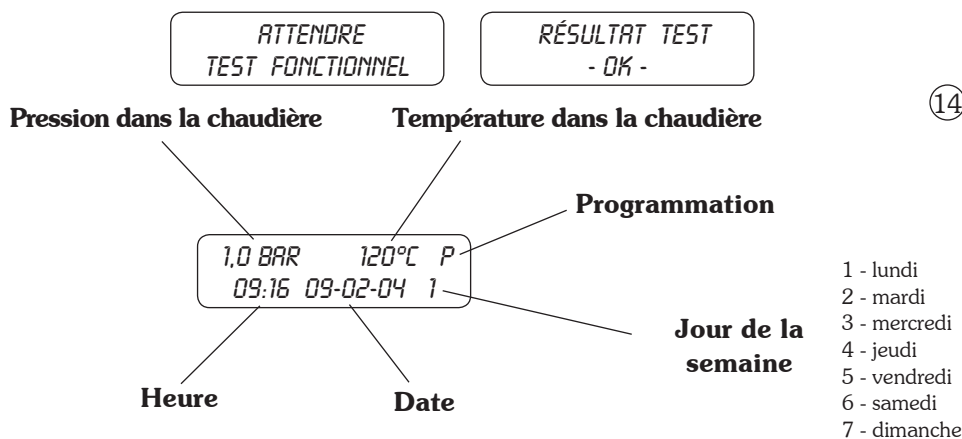
La préparation de la machine et l'installation doivent exclusivement être effectuées par du personnel qualifié.





L'utilisation de la machine sans avoir auparavant fait effectuer toutes les opérations d'installation par un personnel technique peut comporter de graves dommages à l'appareil.

4. Allumage de la machine

- Appuyer sur l'interrupteur général (14) de la machine ;
- Attendre l'éventuel remplissage automatique de l'eau dans la chaudière ;
- Attendre encore quelques secondes pour l'exécution de l'auto-test ;
- La machine est prête à l'emploi lorsque sur l'afficheur apparaît le message suivant :



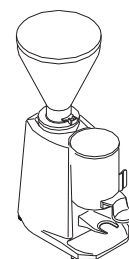
Au cas où la température de la chaudière serait inférieure à 90°C (phase de chauffage de la machine) sur l'afficheur apparaît le message **LOW**. Avec la clé de programmation sur **ON**, il est possible d'éteindre partiellement la machine (résistance et sélections désactivées) en appuyant en même temps sur les touches   pendant 3 secondes. Pour remettre en marche la machine, appuyer encore et en même temps sur les mêmes touches pendant 3 secondes.

5. Mouture et dosage du café

Placer le moulin à café-doseur près de la machine de façon à ce qu'il soit pratique à utiliser. La mouture et le dosage du café doivent être effectués selon les instructions du fabricant du moulin à café-doseur. Pour obtenir une bonne qualité du café espresso il est conseillé de :

- ne pas conserver de grosses réserves de café en grains. Respecter toujours la date d'expiration indiquée par le producteur ;
- moudre le volume de café en fonction de l'emploi, préparer la quantité contenue dans le doseur et l'utiliser de préférence dans la journée ;
- si possible, ne jamais acheter de café déjà moulu car il perd son arôme rapidement. Si nécessaire l'acheter en petite quantité sous-vide.


Remplir le filtre avec une dose de café moulu (environ 6-7 gr.) et le tasser avec le pilon prévu à cet effet ; enclencher le porte-filtre au groupe de distribution.





Pour éviter une usure précoce du joint d'étanchéité, il est recommandé de nettoyer le bord du filtre avant d'enclencher le porte-filtre au groupe de distribution. Ne pas serrer trop fort le porte-filtre au groupe de distribution.

6. Sélection café

6.1 Utilisation

- 1) Remplir le filtre avec une dose de café moulu et le tasser avec le pilon ;
- 2) Enclencher le porte-filtre au groupe de distribution ;
- 3) Positionner une tasse sous le porte-filtre ;
- 4) Sélectionner la dose souhaitée par exemple 1 Café espresso  (allumage du relatif voyant lumineux) et attendre la fin de la distribution.









Pour bloquer la distribution avant la fin, appuyer de nouveau sur la touche STOP  ou de nouveau sur la touche sélectionnée  .
Au cas où se bloquerait le clavier, utiliser le bouton de distribution manuelle.



6.2 Programmation

Programmer **toujours avant le clavier de gauche** et, si nécessaire, successivement les autres de la façon suivante :

- Tourner la clé de programmation sur **ON** ( clignotant sur l'afficheur).
- Remplir le filtre avec la dose de café moulu. le tasser avec le pilon et enclencher le porte-filtre au groupe de distribution ;
- Maintenir enfoncée la touche PROG  pendant au moins 5 secondes (allumage de toutes les leds du clavier) ;
- Sélectionner la dose à programmer (ex. 1 café moyen ) ;
- Attendre que la distribution soit finie ;
- Pour confirmer la dose appuyer de nouveau sur la touche dose (ex. 1 café moyen ) ou bien sur la touche PROG  .
- Répéter l'opération pour les autres doses et pour les autres claviers ;
- Pour sortir de la programmation appuyer sur la touche PROG  (le système sort automatiquement de la programmation si aucune sélection n'est effectuée dans les 25 secondes.
- À la fin, tourner la clé de programmation sur la position **OFF** .






La programmation de chaque dose doit être effectuée avec du café moulu et non pas avec des fonds déjà utilisés auparavant.

7. Distribution eau chaude

7.1 Distribution eau chaude

positionner la tasse sous le tuyau de sortie d'eau chaude (2) ;




- appuyer sur la touche eau chaude (4)  : attendre que la distribution d'eau soit finie ;

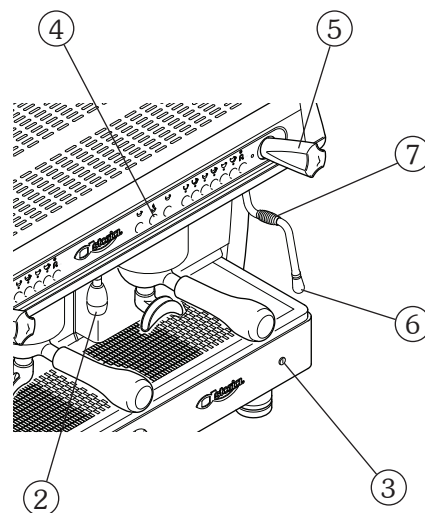
- pour bloquer à l'avance la distribution, appuyer de nouveau sur la touche de distribution eau chaude (4)  ou appuyer sur la touche PROG/STOP .

7.2 Programmation eau chaude

Tournez la clé de programmation (3) sur ON ;

positionner la tasse sous le tuyau de sortie d'eau chaude (2) ;


- appuyer sur la touche PROG/STOP  et allumage de toutes les leds des touches dose ;
- appuyer sur la touche de distribution d'eau chaude (4)  ;
- une fois obtenue la dose souhaitée, confirmer en appuyant sur la touche PROG  ;
- à la fin de la programmation, tourner la clé de programmation (3) sur la position OFF.



Ne pas toucher le tuyau de sortie d'eau chaude : le contact avec la vapeur et l'eau chaude pourrait provoquer des dommages aux personnes, choses ou animaux.

8. Comptages sélections

Pour afficher le comptage du travail effectué par la machine procéder de la façon suivante :

- 1) Tourner la clé de programmation sur la position **OFF** ;
- 2) Maintenir enfoncée la touche PROG  du clavier de gauche pendant au moins 5 secondes jusqu'à ce que sur l'afficheur apparaisse le nombre total de sélections effectuées ;
- 3) En appuyant sur les touches du clavier des sélections café et du clavier des sélections lait/cappuccino, il est possible d'afficher le nombre de sélections effectuées par cette touche ;
- 4) Pour sortir automatiquement du comptage des sélections, ne pas effectuer de sélections pendant au moins 25 secondes.

TOTAL CAFÉS
000000

COMPTEURS
000000



Pour la remise à zéro des comptages voir chapitre 15 "Remise à zéro des données"

9. Chauffe-tasses

9.1 Utilisation

- 1) Positionner les tasses à chauffer sur le plan prévu à cet effet ;
- 2) Positionner sur **ON** l'interrupteur chauffe-tasses.








Pour des raisons de sécurité il est conseillé de ne pas poser de chiffons ni autre sur le plan du chauffe-tasses afin d'éviter que la machine ne surchauffe.

9.2 Réglage

Pour activer, désactiver ou régler le chauffe-tasses, positionner sur **ON** l'interrupteur chauffe-tasses situé sur l'interrupteur d'allumage de la machine et procéder de la façon suivante :



- Tourner la clé de programmation sur la position **OFF** ;
- Maintenir enfoncée la touche PROG  pendant au moins 4 secondes ;
- Appuyer de façon répétée sur la touche PROG  jusqu'à ce qu'apparaisse sur l'afficheur le message
- Avec les touches  du clavier de gauche modifier la température de l'autosteamer qui apparaît sur l'afficheur ;
- Pour confirmer l'opération, appuyer sur la touche PROG .
- Pour sortir de la programmation appuyer sur la touche PROG  (le système sort automatiquement de la programmation si aucune sélection n'est effectuée dans les 10 secondes.

CHAUFFE TASSES
80°C

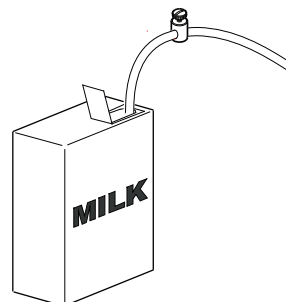


Pour désactiver le chauffe-tasses, programmer une température inférieure à 70°C (sur l'afficheur apparaît ----) ou bien positionner sur **OFF** l'interrupteur chauffe-tasses situé sur l'interrupteur d'allumage de la machine.

10. DS drink selection

10.1 Utilisation

- 1) Introduire le tuyau d'aspiration du réservoir du lait ;
- 2) En cas de cappuccino ou café au lait ou lait avec un nuage de café, remplir le filtre avec la dose de café moulu et tasser avec le pilon ;
- 3) Enclencher le porte-filtre au groupe de distribution ;
- 4) Positionner une tasse sous le dispositif pour cappuccino ;
- 5) Sélectionner la dose souhaitée et attendre la fin de la distribution du lait et du café (ce dernier uniquement en cas de cappuccino, café au lait ou lait avec un nuage de café).



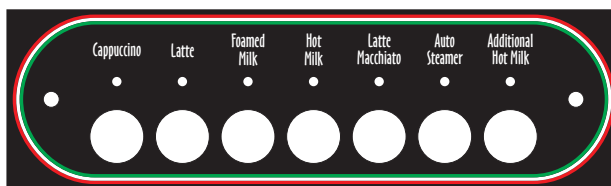
i

Pour bloquer la distribution avant la fin, appuyer de nouveau sur la touche sélectionnée.

Si la dose est composée de café et lait appuyer de façon répétée sur la touche sélectionnée jusqu'à l'arrêt complet du cycle. Pour une distribution manuelle de lait chaud appuyer sur la touche


Additional
Hot Milk

Additional
Hot Milk



10.2 Programmation des doses

Programmer le clavier des sélections lait de la façon suivante :

- Tourner la clé de programmation sur **ON** (**P** clignotant sur l'afficheur) ;
- Maintenir enfoncée la touche PROG st  du clavier de gauche pendant au moins 5 secondes (allumage des toutes les leds des claviers) ;

10.2.1 Programmation CAPPUCCINO et CAFÉ AU LAIT

- Remplir le filtre avec la dose de café moulu. le tasser avec le pilon et enclencher le porte-filtre au groupe de distribution ;
- Sélectionner la dose à programmer (ex. cappuccino) ;
- attendre que la distribution du lait soit finie ;
- Pour confirmer la dose lait appuyer de nouveau sur la touche cappuccino ;
- attendre que la distribution du café soit finie ;
- Pour confirmer la dose café appuyer de nouveau sur la touche cappuccino.

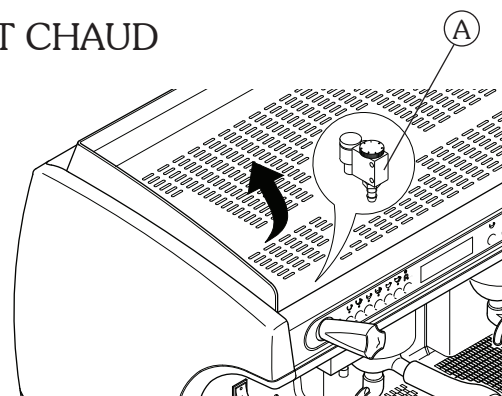
i

La quantité de crème peut être modifiée en agissant sur le régulateur (**A**) situé sous la grille supérieure.

La séquence de la distribution : d'abord le lait et ensuite le café ou vice versa, est établie en phase de programmation machine (voir le chap. 14 "Programmation des paramètres de la machine").

10.2.2 Programmation LAIT MOUSSEUX et LAIT CHAUD

- Sélectionner la dose à programmer (ex. lait mousseux) ;
- attendre que la distribution du lait soit finie ;
- Pour confirmer la dose café appuyer de nouveau sur la touche lait mousseux.



10.2.3 Programmation LAIT AVEC NUAGE DE CAFÉ - FROID -

- Remplir le filtre avec la dose de café moulu, le tasser avec le pilon et enclencher le porte-filtre au groupe de distribution ;
- Sélectionner la touche lait avec nuage de café ;
- Attendre que la distribution du lait froid soit finie ;
- Pour confirmer la dose du lait froid appuyer de nouveau sur la touche lait avec nuage de café ;
- Attendre que la distribution du lait chaud mousseux soit finie ;
- Pour confirmer la dose du lait chaud mousseux appuyer de nouveau sur la touche lait avec nuage de café ;
- Attendre que la distribution du café soit finie ;
- Pour confirmer la dose du café appuyer de nouveau sur la touche lait avec nuage de café ;


10.2.3 Programmation LAIT AVEC NUAGE DE CAFÉ - CHAUD -

- Remplir le filtre avec la dose de café moulu, le tasser avec le pilon et enclencher le porte-filtre au groupe de distribution ;
- Sélectionner la touche lait avec nuage de café ;
- Attendre que la distribution du lait chaud non mousseux soit finie ;
- Pour confirmer la dose du lait chaud non mousseux appuyer de nouveau sur la touche lait avec nuage de café ;
- Attendre que la distribution du lait chaud mousseux soit finie ;
- Pour confirmer la dose de lait chaud, appuyer de nouveau sur la touche lait avec nuage de café ;
- Attendre quelques secondes (pause conseillée 15-20 secondes) ;
- Pour confirmer le temps de pause appuyer de nouveau sur la touche lait avec nuage de café ;
- Attendre que la distribution du café soit finie ;
- Pour confirmer la dose du café appuyer de nouveau sur la touche lait avec nuage de café ;



Pour configurer la machine avec la sélection LAIT AVEC NUAGE DE CAFÉ -CHAUD- ou - FROID- consulter le chapitre 14.

En configurant la machine pour la sélection LAIT AVEC NUAGE DE CAFÉ -CHAUD- , il ne sera pas possible d'effectuer des distributions de LAIT AVEC NUAGE DE CAFÉ -FROID- .

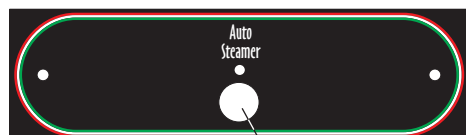
- Pour sortir de la programmation appuyer sur la touche PROG  (le système sort automatiquement de la programmation si aucune sélection n'est effectuée dans les 25 secondes.
- À la fin, tourner la clé de programmation sur la position **OFF**.

11. ASD automatic steamer device

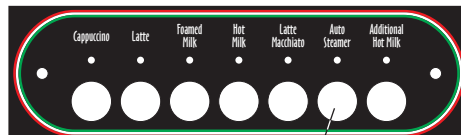
11.1 Utilisation

Le système autosteamer permet de faire mousser le lait et de l'amener à une température programmable.

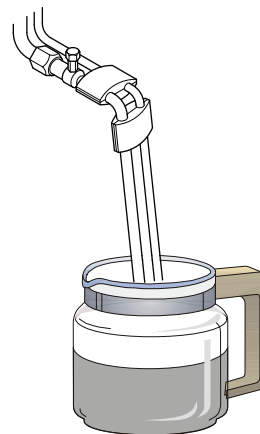
- 1) Immerger les terminaux de l'autosteamer dans la boisson à chauffer ;
- 2) Appuyer sur la touche autosteamer ;
- 3) Attendre la fin de la distribution de la vapeur.



Touche autosteamer



Touche autosteamer





Pour bloquer la distribution avant la fin, appuyer de nouveau sur la touche autosteamer. En maintenant enfoncée la touche autosteamer, il est possible de prolonger la distribution de vapeur au-delà de la température programmée.






Pour que les distributeurs de vapeur soient toujours efficaces, il est conseillé d'effectuer une distribution à vide à la fin de chaque utilisation. Nettoyer régulièrement les terminaux de l'autosteamer avec un chiffon imbibé d'eau tiède. Utiliser avec précaution l'autosteamer à cause des risques dus à la présence de vapeur à température élevée.

11.2 Réglage TEMPÉRATURE CHAUFFAGE

Pour régler la température d'intervention de l'autosteamer procéder de la façon suivante :

- Tourner la clé de programmation sur la position **OFF** ;
- Maintenir enfoncée la touche PROG  du clavier supérieur gauche pendant au moins 5 secondes ;
- Appuyer de façon répétée sur la touche PROG  jusqu'à ce qu'apparaisse sur l'afficheur le message

AUTOSTEAMER
65°C
- Avec les touches  modifier la température de l'autosteamer qui apparaît sur l'afficheur ;
- Pour confirmer l'opération, appuyer sur la touche PROG .
- Pour sortir de la programmation appuyer sur la touche PROG  (le système sort automatiquement de la programmation si aucune sélection n'est effectuée dans les 10 secondes).

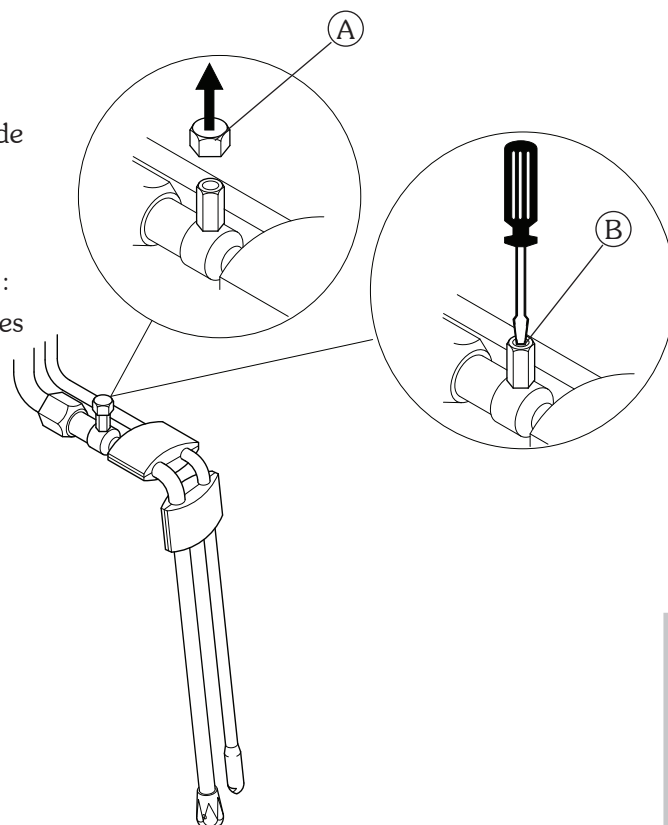


Pour activer ou désactiver le fonctionnement de l'autosteamer voir chapitre 14 "Programmation des paramètres de la machine". Le système prévoit un time-out de fonctionnement maximum de 4 minutes de l'autosteamer.

11.3 Réglage MOUSSE LAIT

Pour régler la mousse du lait avec le système ASD procéder de la façon suivante :

- À l'aide d'une clé dévisser la pièce **(A)** du tuyau de vapeur ASD ;
- Avec un tournevis agir sur la vis **(B)** située à l'intérieur de la pièce :
 - pour réduire la mousse tourner dans le sens des aiguilles d'une montre
 - pour augmenter la mousse tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre



12. Pression chaudière

Fonction non active.


PRESSION CHAUD.
0,0 BAR 15=0,0

13. Lavage

13.1 Lavage requis

Régulièrement la machine propose de laver le circuit du lait et le dispositif pour cappuccino. Ce message dépend du type de réglage de la programmation (voir chap.14).

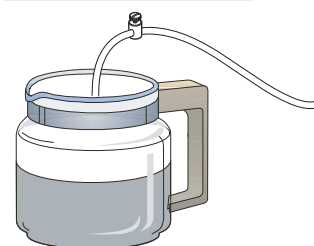
Pour le lavage procéder de la façon suivante :

- 1) Immerger le tuyau du lait dans l'eau froide ;
- 2) Appuyer sur la touche  pendant 3 secondes (avec clé de programmation sur OFF);
- 3) Attendre que le cycle de lavage soit fini (durée d'environ 30 secondes).

LAVAGE APPAREIL
CAPPUCCINO


PLONGER TUYAUX
LAIT DANS L'EAU

APPUYER SUR LA TOUCHE
"AJOUT LAIT" 3 SEC.



13.2 Lavage volontaire

Pour le lavage du circuit du lait et du dispositif pour cappuccino à tout moment procéder de la façon suivante :

- 1) Immerger les deux tuyaux du lait dans de l'eau froide ;
- 2) Appuyer sur la touche  pendant 3 secondes (avec clé de programmation sur OFF) ;
- 3) Attendre que le cycle de lavage soit fini (durée d'environ 30 secondes).

METTRE LES TUYAUX DU
LAIT DANS L'EAU

APPUYER BOUTON
"AJOUT LAIT" 3 SEC.








Pour arrêter le cycle de lavage avant la fin, appuyer sur la touche STOP



Pour que le dispositif pour cappuccino et son relatif circuit hydraulique fonctionnent toujours correctement, des lavages réguliers sont conseillés.

Le lavage volontaire est possible uniquement si le dispositif pour cappuccino a été autorisé (voir par. 14.11).

14. Programmation paramètres de la machine

- Tourner la clé de programmation sur **ON** (**P** clignotant sur l'afficheur).
- Pour accéder à la programmation appuyer sur la touche MODE  pendant au moins 3 secondes.
- Pour faire défiler les différents secteurs du MENU de programmation (voir ci-contre) utiliser la touche MODE .
- Pour passer d'un paramètre à l'autre à l'intérieur du même secteur, utiliser la touche ENTER .
- Pour modifier la valeur de chaque paramètre, utiliser les deux touches  augmente et diminue .

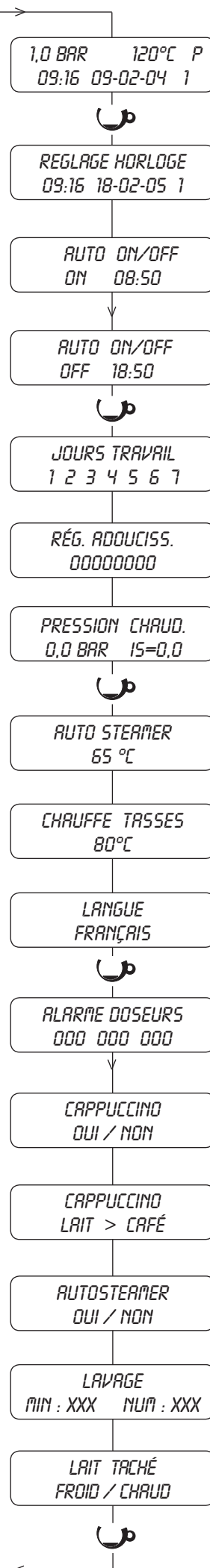


Toutes les touches de la programmation machine se réfèrent au clavier de gauche.








Avec la clé de programmation sur **ON** les sélections ne sont pas actives.

Le système sort automatiquement de la phase de programmation environ 20 secondes après la dernière opération effectuée. À la fin de la programmation, repositionner la clé de programmation sur **OFF**.



14.1 Programmation HORLOGE et DATE





Modification de l'heure, de la date et du jour de la semaine :

- 1) Entrer dans programmation jusqu'à voir sur l'afficheur ;
- 2) Maintenir enfoncée la touche MODE  pendant 3 secondes.
- 3) modifier le paramètre en phase de clignotement avec les touches   ;
- 4) pour passer au paramètre successif appuyer sur la touche ENTER  ;
- 5) pour passer à la programmation successive appuyer sur la touche MODE .



14.2 Programmation ALLUMAGE





Programmation de l'allumage automatique de la machine :

- 1) Entrer dans programmation jusqu'à voir sur l'afficheur ;
- 2) programmer l'heure d'allumage de la machine avec les touches   ;
- 3) pour passer des heures aux minutes et vice versa appuyer sur la touche ENTER  ;
- 4) pour passer à la programmation successive appuyer sur la touche MODE .
- 5) pour désactiver la fonction "Allumage" programmer l'heure 00:00.



14.3 Programmation EXTINCTION

Programmation de l'extinction automatique de la machine :

- 1) Entrer dans programmation jusqu'à ce qu'apparaisse sur l'afficheur ;
- 2) programmer l'heure d'extinction de la machine avec les touches   ;
- 3) pour passer des heures aux minutes et vice versa appuyer sur la touche ENTER  ;
- 4) pour passer à la programmation successive appuyer sur la touche MODE .
- 5) pour désactiver la fonction "Extinction" programmer l'heure 00:00.



Les fonctions "Allumage" et "Extinction" sont actives uniquement les jours de la semaine pour lesquels la fonction "Jour de repos" n'a pas été activée.

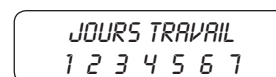
14.4 Programmation JOURS DE REPOS

Pour programmer l'extinction de la machine pour le/les jour(s) de repos suivre les indications reportées ci-dessous :




- 1) Entrer dans programmation jusqu'à ce qu'apparaisse sur l'afficheur :

**Jours
de la
semaine**

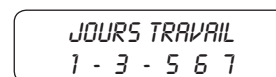
- | | |
|--------------|--------------|
| 1 - Lundi | 5 - Vendredi |
| 2 - Mardi | 6 - Samedi |
| 3 - Mercredi | 7 - Dimanche |
| 4 - Jeudi | |




Extinction

- 1) Choisir le/les jour(s) d'extinction de la machine en faisant défiler avec   les touches
- 2) Avec la touche ENTER  programmer le tiret " - " à hauteur du/des jour(s) d'extinction souhaité(s).

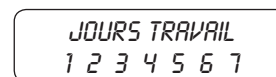
Exemple d'extinction de la machine Mardi et Jeudi



Allumage

Pour éliminer l'extinction de la machine, avec la touche ENTER  reprogrammer la valeur numérique du jour.




Exemple de machine sans aucun jour d'extinction



Les jours de la semaine pour lesquels la fonction "Jour de repos" a été activée " - " la machine reste éteinte.





14.5 Programmation RÉGÉNÉRATION ADOUCISSEUR

Programmation de l'avis automatique de la nécessité de régénération de l'adoucisseur :

- 1) Entrer dans programmation jusqu'à ce qu'apparaisse sur l'afficheur ;
- 2) programmer la quantité d'eau (de 50 litres en 50 litres) avec les touches   ;
- 3) pour passer à la programmation successive appuyer sur la touche MODE .



i

Lorsque la machine atteint 90% de la valeur programmée, sur l'afficheur apparaît le message pendant 5 secondes. Lorsque la machine atteint 100% de la valeur programmée, sur l'afficheur apparaît le message intermittent. Pour éliminer le message intermittent et remettre à zéro le comptage des litres d'eau, avec la clé de programmation sur ON appuyer en même temps sur les 4 touches     du clavier de gauche jusqu'à faire apparaître sur l'afficheur le message "00000". En programmant une valeur de 00 litres, le contrôle de la régénération est exclue.




14.6 Programmation PRESSION CHAUDIÈRE

Service non actif.



14.7 Programmation TEMPÉRATURE AUTOSTEAMER

Programmation de la température d'intervention de l'autosteamer :

- 1) Entrer dans programmation jusqu'à ce qu'apparaisse sur l'afficheur ;
- 2) programmer la température avec les touches   du clavier de gauche ;
- 3) pour passer à la programmation successive appuyer sur la touche MODE .






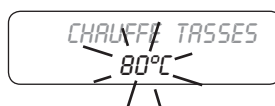
i

La température réelle de la boisson pourrait varier de quelque degré par rapport à celle programmée en fonction de la quantité de boisson chauffée.

14.8 Programmation CHAUFFE-TASSES

Programmation de la température et de l'activation du chauffe-tasses :

- 1) Entrer dans programmation jusqu'à ce qu'apparaisse sur l'afficheur ;
- 2) programmer la température (70-100°C) avec les touches   ;
- 3) pour passer à la programmation successive appuyer sur la touche MODE .



14.9 Programmation de la LANGUE

Programmation de la langue de l'afficheur :

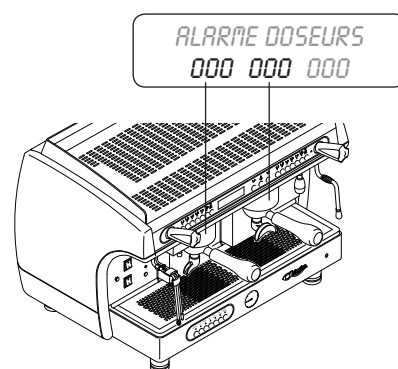
- 1) Entrer dans programmation jusqu'à ce qu'apparaisse sur l'afficheur ;
- 2) choisir la langue avec les touches ☺ ☹ ;
- 3) pour passer à la programmation successive appuyer sur la touche MODE ☺ .



Pour ce qui concerne la langue anglaise, il est possible de choisir entre degrés Celsius (°C) et degrés Fahrenheit (°F)

14.10 Alarme DOSEURS

Contrôle des alarmes des doseurs. Les 3 valeurs affichées sont relatives aux groupes de distribution.



FRANÇAIS

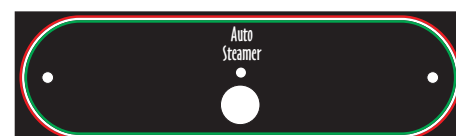
14.11 Activation DISPOSITIF POUR CAPPUCCINO

Activation ou désactivation du CLAVIER DS SÉLECTIONS LAIT.

- 1) Activer ou désactiver les fonctions du clavier avec les touches ☺ ☹
- 2) Pour passer à la programmation successive appuyer sur la touche MODE ☺ .



En programmant **NON** le fonctionnement du système DS est exclu (clavier Drink Selection), mais l'activation de l'ASD est admise (clavier Automatic Steamer Device voir ci-contre).



14.12 Programmation séquence CAPPUCCINO (uniquement avec dispositif pour cappuccino activé)




Programmation relative aux sélections CAPPUCCINO et CAFÉ AU LAIT du clavier sélections lait.

- 1) Entrer dans programmation jusqu'à ce qu'apparaisse sur l'afficheur ;
- 2) Avec les touches ☺ ☹ il est possible de programmer la séquence de distribution du café et du lait selon la règle suivante :
 - **CAFÉ > LAIT** distribution du café d'abord et ensuite du lait
 - **LAIT > CAFÉ** distribution du lait d'abord et ensuite du café
 - **CAFÉ + LAIT** distribution simultanée du café et du lait
- 3) Pour passer à la programmation successive appuyer sur la touche MODE ☺ .



14.13 Activation AUTOSTEAMER (ASD)







Activation ou désactivation de la sélection AUTOSTEAMER (ASD) sur le clavier DS.

- 1) Activer ou désactiver les fonctions du clavier avec les touches  .
- 2) Pour passer à la programmation successive appuyer sur la touche MODE .



14.14 Programmation séquence LAVAGE (uniquement avec dispositif pour cappuccino activé)

Programmation du LAVAGE du circuit lait et dispositif pour cappuccino.




- 1) Entrer dans programmation jusqu'à ce qu'apparaisse sur l'afficheur ;
- 2) avec les touches   programmer le temps en **XXX** minutes à partir de la dernière distribution de lait effectué ;
- 3) autre solution, appuyer sur la touche ENTER  et programmer le nombre de distribution de lait **YYY** avec les touches   après quoi, un lavage sera nécessaire ;
- 4) Pour passer à la programmation successive appuyer sur la touche MODE .



Il est conseillé de programmer uniquement un des deux facteurs en programmant un temps et un nombre de sélections afin de ne pas avoir un nombre excessif de demandes de la part de la machine.

14.15 Configuration LAIT AVEC NUAGE DE CAFÉ -FROID- ou -CHAUD-




Pour configurer la machine procéder de la façon suivante :

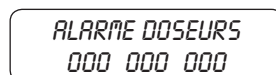
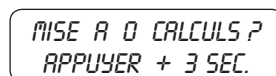
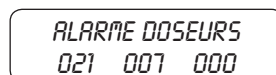
- 1) Entrer dans programmation jusqu'à ce qu'apparaisse sur l'afficheur ;
- 2) programmer le type de distribution Lait avec nuage de café **FROID** ou **CHAUD** avec les touches  .
- 3) pour retourner au début du menu de programmation appuyer sur la touche MODE .






15. Remise à zéro des données

15.1 Remise à zéro des alarmes doseurs

- 1) Positionner la clé de programmation sur **ON** ;
- 2) avec la touche MODE  faire défiler le menu jusqu'à l'alarme doseurs ;
- 3) pour activer la remise à zéro appuyer sur la touche .
- 4) pour confirmer la remise à zéro appuyer sur la touche  pendant 3 secondes.



15.2 Remise à zéro du comptage des sélections

- 1) Positionner la clé de programmation sur **OFF** ;
- 2) maintenir enfoncée la touche  du clavier de gauche pendant 5 secondes ;
- 3) positionner la clé de programmation sur **ON** ;
- 4) pour activer la remise à zéro appuyer sur la touche  ;
- 5) pour confirmer la remise à zéro appuyer sur la touche  pendant 3 secondes.

ESPRESSO GR1
00000000





MISE A 0 CALCULS ?
APPUYER + 3 SEC.

MISE A 0 DONNESS



La procédure indiquée ci-dessus permet d'effectuer la remise à zéro des comptages de chaque sélection (groupe 1-2-3, sélections lait), mais pas la remise à zéro totale de la machine (vie de la machine). Seules les sélections qui utilisent le café, du clavier des sélections lait, augmenteront le comptage total de la machine.

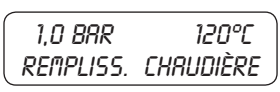



15.3 Remise à zéro du comptage des litres d'eau pour le régénération de l'adoucisseur

- 1) Tourner la clé de programmation sur la position **ON** ;
- 2) appuyer en même temps sur les 4 touches PROG     du clavier de gauche jusqu'à faire apparaître sur l'afficheur le message :
- 3) pour exclure le contrôle de le régénération, programmer une valeur de **00000** litres.

RÉG. ADOUCISS.
00000

RÉG. ADOUCISS.
00000

16. Messages

	cause	remède
	Remplissage d'eau dans la chaudière lors de la première utilisation de la machine ou pour le rétablissement du niveau	Attendre la fin du remplissage de la chaudière.
	Normale intervention du Time-out au cours du premier remplissage d'eau dans la chaudière	Éteindre et allumer de nouveau la machine.
	Temps de remplissage d'eau dans la chaudière supérieur à celui prévu	Contrôler l'ouverture du robinet du réseau hydraulique. Éteindre et allumer la machine. Si, après plusieurs tentatives, le message persiste, appeler le Service Après-Vente.
	1) Mouture trop fine. 2) Robinet alimentation eau fermé 3) Panne du contrôle volumétrique électronique	1) Régler la mouture. 2) Ouvrir le robinet d'alimentation eau 3) Bloquer la distribution en appuyant sur la touche dose et appeler le Service Après-Vente.
	Absence de régénération de l'adoucisseur	Effectuer le régénération de l'adoucisseur. Pour éliminer le message voir chap. 15.3



Au cas où il serait impossible d'utiliser la machine, s'adresser au Service Après Vente.

AL-AEP-SAE

SAE DISPLAY

SAE DISPLAY

ASD - Automatic Steamer Device

DS - drink selection

ENGLISH

GLORIA

instruction manual for user - ENGLISH

Read carefully.....	page 4
How to use this manual.....	page 4
General notices	page 4
Guarantee	page 5
Presentation.....	page 5
Accessories	page 6
Softener.....	page 7
Cleaning.....	page 8
Checks and Maintenance	page 9
Suggestions on how to obtain a good cup of coffee..	page 10
List of hazards	page 10
Gloria AL-AEP-SAE	page 11
Gloria SAE DISPLAY	page 21
Gloria SAE DISPLAY with ASD-DS	page 31

GLORIA

instruction manual for user - ENGLISH

Read carefully

all parts of this manual before using the product.

The espresso coffee machine that you have purchased has been designed and manufactured with innovative methods and technology which ensure long lasting quality and reliability.

This booklet will guide you in discovering the advantages of purchasing this product. You will find notes on how to get the best out of your machine, how to always keep it efficient and what to do if you come up against any difficulties.

Keep this booklet in a safe place. If you lose it you can ask the manufacturer for another copy.

ENJOY YOUR READING ... AND YOUR COFFEE

How to use this manual

The manufacturer has the right to make any improvements on the product. We also guarantee that this booklet reflects the technical state of the product at the time it is marketed.

We take the opportunity to invite the customers to make any proposals for improvement of the product or the manual.

General warnings

- After removing the packaging, check the condition of the appliance. If in doubt, do not use it but contact the retailer directly.
- The packaging material must not be left in the reach of children in that they are a potential source of danger. It is advised to keep the packaging until after the guarantee has expired.
- Before using the machine, make sure that the mains voltage corresponds to the information on the data plate of the machine.
- The installation must be done in accordance with the safety standards in force and by qualified and prepared personnel. Incorrect installation may be harmful to people, property or animals.
- This appliance is completely safe only if it is connected to an effective earth system, executed as required by current safety standards. It is important to have compliance with this requirement checked. If in doubt, have the system carefully checked by qualified personnel. The manufacturer cannot be considered responsible for any damage caused by an incorrect grounding device.
- Upon installation of the machine, qualified personnel will be required to install a main switch as required by current safety regulations, with a distance of contact aperture greater than or equal to 3 mm.
- It is not advisable to use extensions or electrical adaptors with multiple outlets. If their use is indispensable only use simple or multiple plug adaptors and extensions which are in accordance with the safety standards in force. Never exceed the capacity value in kW indicated on the simple adaptor or on the extensions and the maximum power value indicated on the adaptor.
- The espresso coffee machine is intended for the preparation of hot beverages such as coffee, tea or warm milk. This appliance is to be used only for its intended purpose. Any other use is considered improper and therefore dangerous. The manufacturer cannot be responsible for any damage caused by incorrect and unreasonable use.
- Before any maintenance deactivate the appliance from the electrical network through the bi-polar switch.
- For daily cleaning follow that which is indicated in this manual.

- When using the electrical appliance several safety standards must be observed :
 - do not touch the appliance when hands or feet are wet or damp;
 - do not use the appliance in bare feet;
 - do not use extensions in rooms where there are showers or baths;
 - do not pull on the power cord to disconnect the appliance from the power outlet;
 - do not leave the appliance exposed to atmospheric agents (rain, sun, etc.)
 - do not allow the appliance to be used by children or incapable people.
- In case of breakdowns or poor functioning turn off the appliance, and unplug it. Do not attempt any repairs; call for specialised technical assistance.
- Any repairs must be done only by the manufacturer or an authorised assistance centre using exclusively original spare parts. If this instruction is not observed the safety of the appliance is compromised and cancels the guarantee.
- The power cord of the appliance must not be replaced by the user. If the cable is damaged turn the machine off and contact only professionally qualified personnel.
- If you should decide not to use the appliance any longer, unplug it and have it drained of water by qualified personnel.
- To guarantee that the machine is efficient for its correct functioning it is indispensable to follow the manufacturer's instructions, having periodical maintenance and a check of all the safety devices done by qualified personnel.
- Do not expose your hands or other body parts in the direction of the coffee delivery spouts or in the direction of the steam and hot water delivery terminals. The steam and the water that exit the nozzles can cause burns.
- When functioning, the steam and water nozzles and the filter-holder cups are overheated and are to be handled with care only in the indicated parts.
- Cups must be placed on the special cup-heating surface only after having been thoroughly dried.
- The dishes belonging to the machine itself are to be placed on the cup-heater surface. It is incorrect to place any other object.
- Any unauthorised handling of any parts of the machine renders any guarantee null and void.



GUARANTEE

12 months on all components except electrical and electronic components and expendable pieces.

Presentation

The espresso coffee machine is for strictly professional use. It is designed for the preparation of hot drinks such as tea, cappuccinos and weak, strong and espresso coffee, etc. A range of accessories is available to guarantee practical and functional use of the machine.

If the model has two or more groups it can be used by two or more people simultaneously. This characteristic, together with the fact that the machine is able to deliver drinks continuously without any problems, guarantees its intensive use.

Following are the instructions for correct use of the machine. The various accessories supplied with the appliance will also be examined.

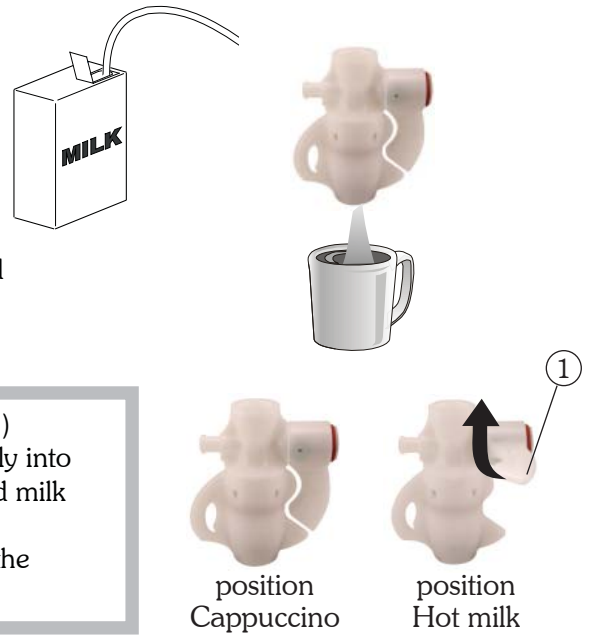


The user must have sufficient instructions to correctly operate the machine. It is recommended not to carry out any operations on the machine which can tamper with or alter its functionality. **WHEN THE MACHINE IS OPERATIVE THE BOILER CONTAINS STEAM AND HOT WATER THAT ARE UNDER PRESSURE.**

Accessories

Cappuccino maker

- Put the suction tube inside the milk;
- place the jug under the spout of the cappuccino maker;
- turn the steam tap counter-clockwise, upon reaching the desired amount, close the steam tap;
- pour the foamed milk into the cups with coffee.



i

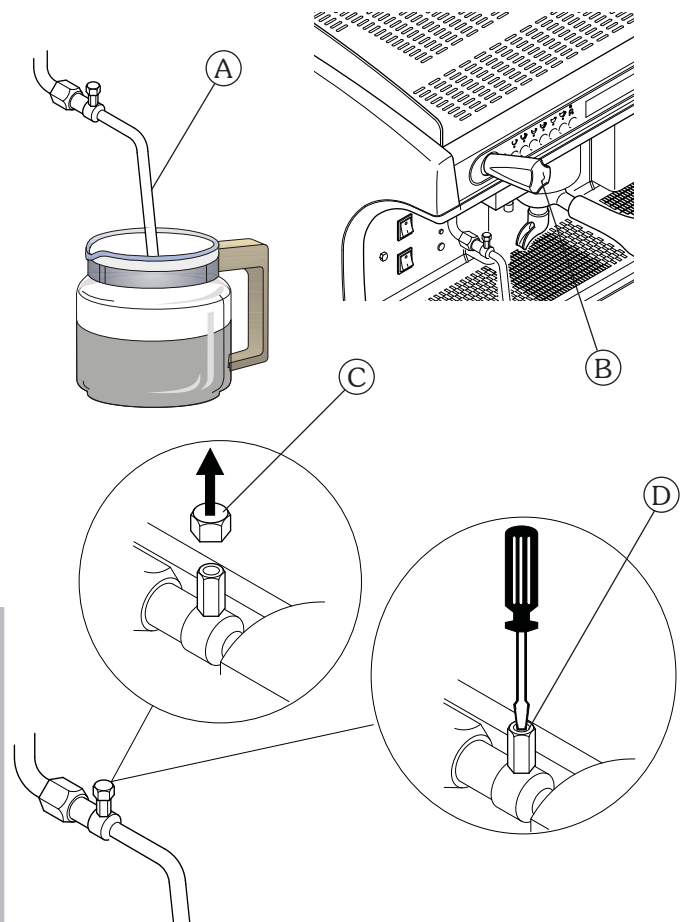
To obtain delivery of warm milk without foam, lift the tab **(1)** upwards. For better results, we suggest not dispensing directly into the coffee cup, but into a jug or pot, then putting the foamed milk with the coffee.
Be sure the cappuccino maker is kept clean as described in the chapter "Cleaning".

Milk foaming nozzle

- Insert the nozzle **(A)** in the milk so that the sprayer is completely covered;
- turn the steam tap **(B)** counter-clockwise;
- wait for the milk to heat and foam;
- upon reaching the desired temperature and foaming turn the steam tap **(B)** clockwise.

To adjust milk foaming proceed as follows:

- Use a wrench to unscrew component **(A)** of the milk foaming nozzle;
- Use a screwdriver on the screw **(D)** located inside the part:
 - to reduce foaming turn clockwise
 - to increase foaming turn counter-clockwise

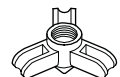


i

To keep the milk foaming device in perfect working order, it is advisable to carry out a delivery dry run after each use.
Keep the ends of the of the nozzle clean at all times by means of a cloth dampened in lukewarm water.
Use the utmost caution with the milk foaming nozzle, as high-temperature steam is present.

3-cup spout

To deliver 3 cups of coffee simultaneously, use the 3-cup spout (use about 21 gr. of ground coffee).



Softener

Mains water contains insoluble salts, which cause the build-up of lime scale deposits in the boiler and in other parts of the machine. The softener makes it possible to eliminate or substantially reduce the presence of these mineral salts.

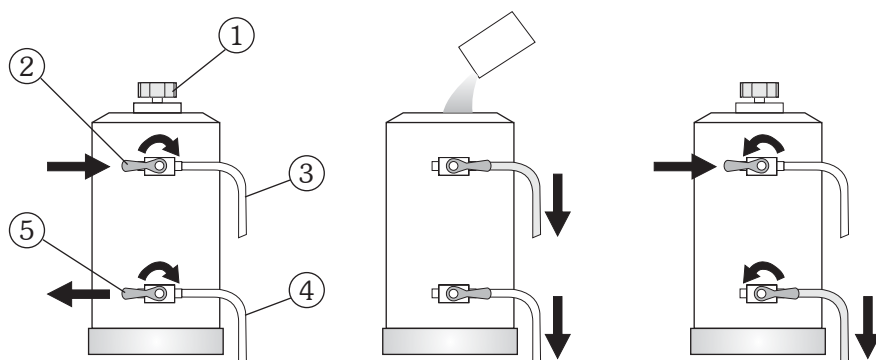
The resin softener has the property of retaining the calcium contained in the water. For this reason after a certain period the resins are saturated and are to be regenerated with coarse kitchen salt (NaCL, sodium chloride) or special water softening salt. It is very important to regenerate the softener within the established times.

The regeneration is to be done regularly every 15 days. However, in locations with very hard water, it will be necessary to regenerate more frequently. The same is true of places in which there is a large consumption of hot water for tea or other uses.

Softener regeneration

Proceed as follows:

- move levers **(2)** and **(5)** from left to right;
- Remove the lid by loosening the knob **(1)**.
- Release enough water through the pipe **(3)** to make room for the amount of salt as required depending on the model (see table).
- Clean any salt or resin residue from the gasket located on the lid.
- Put the lid back in place by screwing the knob **(1)** down securely and move the lever **(2)** back from right to left.
- Let the salt water drain from the small tube **(4)** until the water is no longer salty (about 30-60 minutes). The salt allows the accumulated mineral salts to be released.
- Bring the lever **(5)** from right to left back to its initial position.



Model softener	Amount of salt
8 litres	1.0 kg
12 litres	1.5 kg
16 litres	2.0 kg

ENGLISH



The build-up of lime scale in the hydraulic circuit and boiler inhibit thermal exchange, thus compromising proper operation of the machine. Heavy incrustation in the boiler may cause long machine shutdowns and in any case invalidate any guarantee, because this symptom indicates that regeneration has been neglected.

In order to keep the softener and hence the machine in perfect operating condition, it is necessary to perform regeneration periodically based on the use of the softener and the hardness of the water that is used.

The table alongside shows the values of the quantity of softened water based on the hardness of the water in the various units of measure:

- F°: French degree
- D°: German degree = 1.8 °F
- mg CaCO₃

Amount of softened water based on hardness					
F°	30°	40°	60°	80°	salt
D°	16.5°	22°	33°	44°	
mg CaCO ₃	30	40	60	80	
8 litres	1000 lt	900 lt	700 lt	500 lt	1.0 kg
12 litres	1500 lt	1350 lt	1050 lt	750 lt	1.5 kg
16 litres	2100 lt	1800 lt	1400 lt	1000 lt	2.0 kg

For further information on installation, start-up and regeneration of the softener, refer to the relative instruction manual.

Cleaning

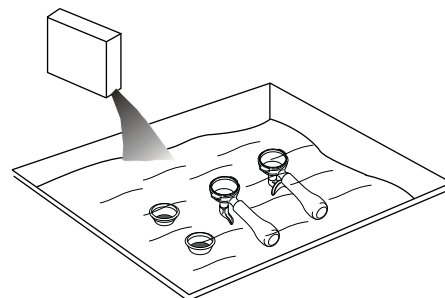
For perfect cleaning and efficiency of the appliance, several simple cleaning operations are necessary on the functional parts and accessories as well as the body panels. The indications given here are applicable for normal use of the coffee machine. If the machine is heavily used then cleaning should be performed more frequently.

Filter and filter-holder

The filters and the relative filter-holders must be cleaned daily in hot water. The best thing to do is to let them soak in hot water overnight so that the fatty coffee deposits can dissolve.

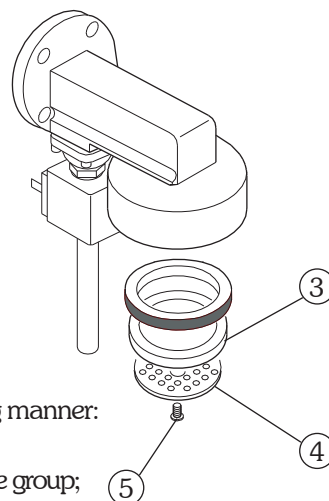
It is advisable to add an envelope or tablet of special detergent to the water, and then to rinse everything off with water.

Failure to clean the filters and filter holders daily will compromise the quality of the coffee and will also cause problems such as bad extraction and coffee grounds at the bottom of the cup.



Perforated disk and containment ring

Both the shower plate (4) and its containment ring (3) should be cleaned weekly in hot water. To do this loosen the screw (5) and remove the two elements from the dispensing unit.



Steam nozzles

The steam pipes must be kept clean at all times. Check the ends of the steam nozzles and clean them monthly, clearing out the exit holes with a small needle.

Delivery groups (except for AL version)

The cleaning of the internal parts of the delivery groups is to be performed weekly in the following manner:

- replace the normal filter of the filter-holder with a solid one;
- pour a teaspoon of a suitable detergent powder on the solid filter, and attach the filter-holder to the group;
- use the delivery switch to set the group in operation;
- repeat the above operations until the water comes out clean;
- turn off and remove the filter-holder from the group;
- rinse a final time, so as to remove any residual detergent.



Do not use a solid filter to clean the machines with a lever group (AL)

Body

The body panels should be cleaned with a cloth soaked in warm water. Do not use abrasive detergents since the panels could get scratched.

Grinder-doser

Every week clean the bell jar and the dosing device with a cloth soaked in lukewarm water, both inside and out.

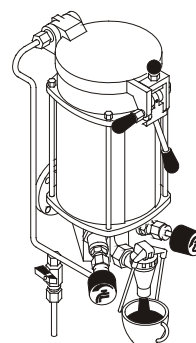
Heated storage

Once the coffee in the heated storage container is finished, clean it as follows:

- remove the filter using a cloth and avoiding direct contact with the hot parts;
- empty the coffee grounds out of the filter and wash it with lukewarm water;
- remove the plastic funnel and wash it with lukewarm water;
- clean the container with a damp cloth and dry it;
- put the filter and funnel back in place.



When cleaning, always use cloths that are completely clean and hygienic.



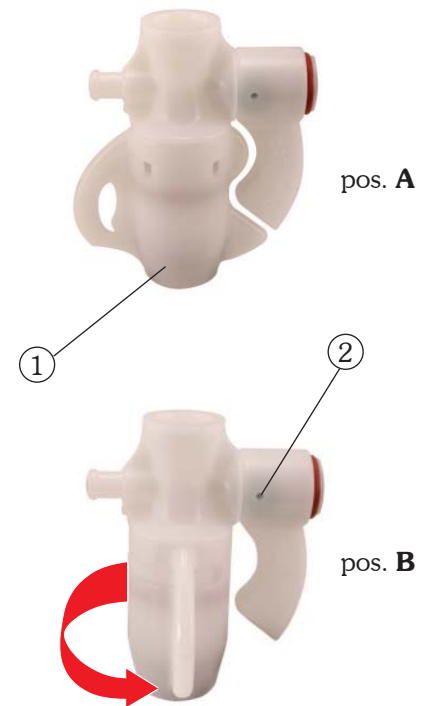
Cappuccino maker

Use special care in cleaning the cappuccino maker, following the procedures indicated here:

- initially wash by placing the immersion tube in water and run a delivery for a few seconds;
- turn the rotating body (1) 90° to **pos.B** (closure of milk outlet duct);
- holding the aspiration tube in the air, dispense steam (cappuccino maker dry run);
- wait about 20 seconds to allow for internal cleaning and sterilisation of the cappuccino maker;
- close the steam and put the rotating body back in **pos.A**;
- if the air intake hole is blocked (2), clear it gently with a pin.



It is advisable to clean the cappuccino after each period of continued use so as to avoid malfunctions and to ensure the hygiene of the system



Checks and Maintenance

To ensure perfect safety and efficiency of the machine over time, it is necessary to carry out maintenance. In particular, it is advisable to ask Technical Service to carry out an overall check of the machine at least once a year.

Automatic

Check the following on a regular basis:

- check pump pressure with a pressure gauge which should indicate a pressure of around 8-9 bar. In case of anomalies contact technical service;
- also with a pressure gauge, check the boiler pressure, which should be about 0.8-1.2 bar. This may also require the assistance of technical service;
- check the wear of the filters, if there is damage to the edges and check if coffee grounds are getting into the cup. If necessary replace the filters.

Grinder-doser

Check the following on a regular basis:

- check the dose, which should be about 6-7 gr. at a time and adjust the amount as necessary;
- always monitor the degree of grinding and modify as required;
- check the wear of the grinders. They will need to be replaced if there is too much powder in the ground coffee (the grinders usually last for about 600 kg of coffee).

Softener

Do the following on a weekly basis:

- perform regeneration of the softener as described in chapter 9 (for the softener in the manual version);
- check that there is salt in the container (for the softener in the automatic version);

Multihead anti-lime system

Check proper lighting of the green LED and check if any other LEDs are on:

- LED green system OK
- LED red system partially out of order (*)
- LED off system completely out of order (*)

(*) contact technical service

Suggestions on how to obtain a good cup of coffee

To obtain a high-quality coffee, it is important that water hardness of the water used does not exceed 4-5 °F (French degrees). In the water hardness exceeds these values, it is advisable use a water softener.

Avoid using a water softener if water hardness is less than 4 °F. If the taste of chlorine in the water is especially strong, a special filter should be installed.

It is not advisable to keep large stores of coffee beans. Never grind large amounts of coffee. Use the amount the doser holds and if possible use it by the end of the day. Never purchase ground coffee as it expires quickly.

After the machine has not been used for a period of time (2-3 hours) make a few dry runs. Be sure to carry out regular cleaning and maintenance.

List of hazards

This chapter describes possible hazards for the user if the specific safety standards described in this booklet are not adhered to.

The appliance must be connected to an efficient grounding system

If this is not done, the appliance can be a source of dangerous electrical discharges in that it is no longer able to discharge electricity to earth.

Do not use running water to wash

The use of pressurized water directly on the machine can seriously damage electrical appliances. Never use water jets to wash any part of the appliance.

Be careful with the steam nozzles and hot water

During use, the steam nozzles and hot water may overheat, thus becoming a source of danger. Handle such parts carefully. Never direct steam or hot water jets directly on parts of the body.

Do not work on the machine when it is supplied with electrical power.

Before carrying out any intervention on the machine you must turn it off by means of the main network switch or better yet, disconnecting the connection terminals in the network. Never remove any body panel when the machine is supplied with electrical power.

Never work on the hydraulic system before having emptied it.

All work regarding the hydraulic system and the relative boiler are to be avoided when there is still water and pressure in the system. You must therefore empty it beforehand, closing the mains cock and dry-running the delivery group for a short time. Switch off the machine and open all the steam and water cocks and taps. With the pressure zero, completely empty the boiler, unscrewing the special pipe fitting situated on the lower part of it.

If the above procedure is not correctly carried out, opening any part of the hydraulic system can cause a sudden outlet of overheated water under pressure.

Lever machines

Never lower the lever if there is no coffee in the filter, or if the filter holder is not installed on the group: the sudden upwards movement of the lever may damage the appliance and injure individuals.

Gas machines

Periodically check for gas leaks in the system by applying a soapy solution to the ducts.

For safety reasons, close the gas heating system when the machine is not in use (at night or during hours of closure)

Use of the appliance

This espresso coffee machine is an appliance exclusively for professional use. Any other type of use is considered wrong and therefore dangerous. Never allow children or incapable persons to use the machine.

Non-observance of the above-described standards can cause serious harm to people, property or animals.

Never work on the electronic apparatus when the machine is still supplied with electrical energy.

Shut down the machine completely by unplugging it from the mains before carrying out any operation.

AL-AEP-SAE

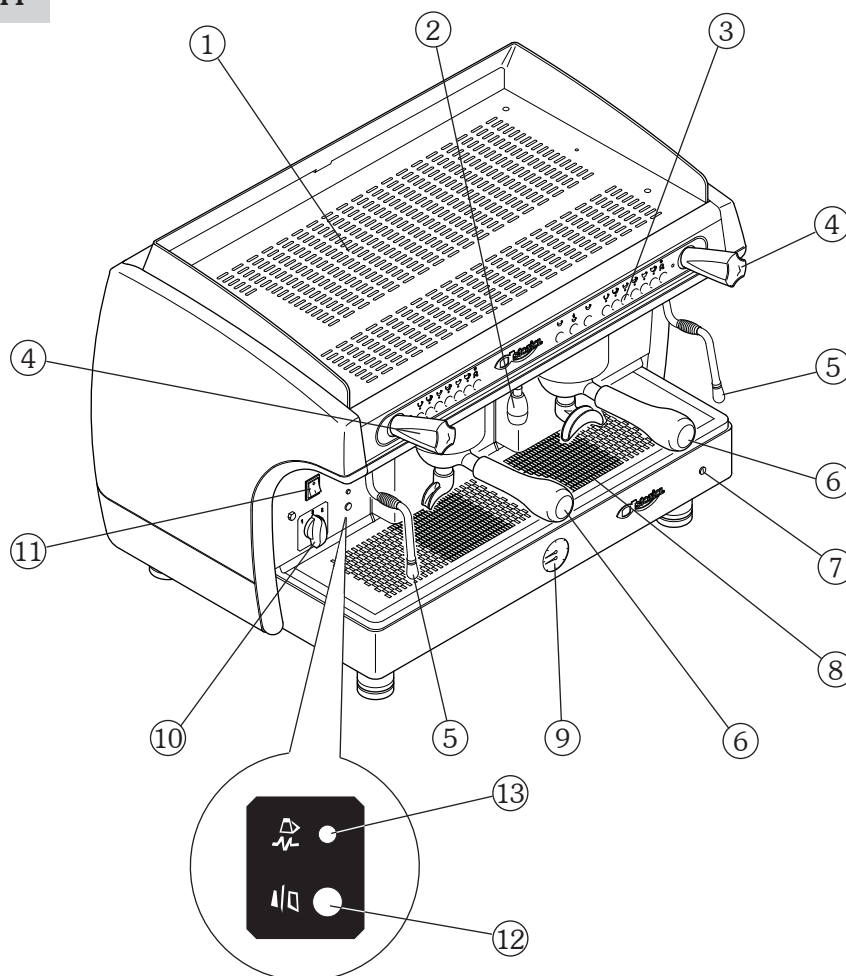
1.	General description.....	page 12
2.	Push button panel.....	page 12
3.	Preparation of the machine	page 13
4.	Start-up.....	page 13
5.	Grinding and dosing coffee	page 14
6.	Making coffee.....	page 15
6.1	Version AL	page 15
6.2	Version AEP	page 15
6.2	Version SAE	page 16
7.	Preparation of hot beverages	page 17
7.1	Hot water delivery (manual version)	page 17
7.2	Hot water delivery (automatic version)	page 17
7.3	Steam delivery	page 17
8.	Cup heater	page 18
9.	Heated storage	page 19

GLORIA

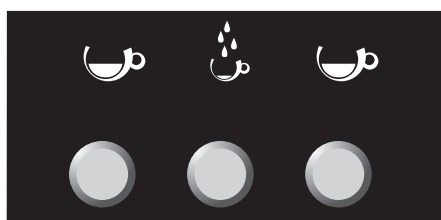
instruction manual for user - ENGLISH

1. Machine description

1. Cup heater surface
2. Hot water nozzle
3. Push button panel
4. Steam knob
5. Steam nozzle
6. Filter holder
7. Programming key
8. Cup holding grille
9. Boiler / pump pressure gauge
10. Machine start-up
11. Cup heater switch
12. Machine on indication light
13. Cup heater on indication light



2. Push button panel



	1 Espresso coffee
	2 Espresso coffees
	1 Medium coffee
	2 Medium coffees
	1 Long coffee
	2 Long coffees
	Stop / Prog
	Hot water

3. Preparation of the machine

The preparation of the machine and its installation must be carried out by qualified personnel.



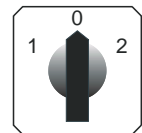
Use of the machine without all the installation operations having been carried out by technical personnel could damage it seriously.

4. Turning on the machine

4.1 Electric heating

Before starting the machine, make sure that the level of water in the boiler is higher than the minimum level on the level-check window **(1)**. If there is no water (first installation or after boiler maintenance), it is necessary to fill the boiler in advance, so as to prevent overheating of the heating element. Proceed as follows :

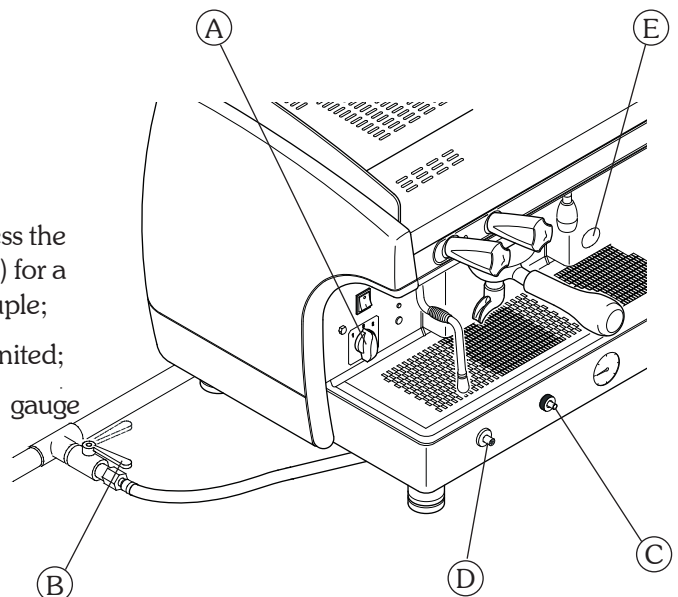
- Open the water tap of the water mains and of the softener.
- Turn the switch to position “**1**” (electrical power supplied to the pump for automatic boiler filling and machine services) and wait for the boiler to be automatically filled with water;
- Turn the switch to position “**2**” (full electrical power supplied, including the heating element in the boiler) and wait for the machine to warm up completely.



- during the machine's warm-up phase (roughly 20 minutes), the negative pressure valve will release steam for a few seconds until the valve itself closes
- before using the machine, run deliveries dry with the filter holder attached for a few seconds to release any air which may be in the circuit, so that the delivery groups are completely heated
- before using the machine, dispense a few servings of coffee to test the grinding and to check the operating pressure of the machine

4.2 Gas heating (if there is a gas system)

- Turn the main switch **(A)** to position **1**;
- open the gas valve **(B)** on the mains;
- hold down the push button **(C)** and, at the same time, press the on button **(D)**. Once the flame ignites, hold down knob **(C)** for a few seconds, to allow proper activation of the thermocouple;
- then check through the window **(E)** that the flame has ignited;
- wait for the operating pressure indicated on the pressure gauge to reach the working value of 1-1.2 bar;

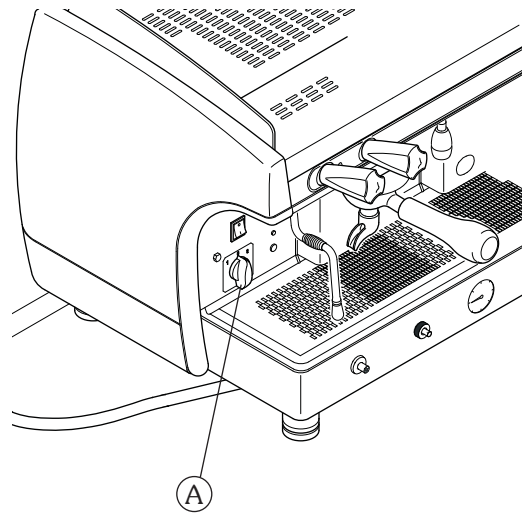


4.3 Electric + gas heating (if gas system is present)

- Proceed as indicated in paragraph 4.2 “Gas heating”;
- after checking that the flame has ignited, turn the main switch **(A)** to position **2**. In this way the boiler heating element is powered and operating pressure will be reached more quickly;
- wait for the operating pressure indicated on the pressure gauge to reach the working value of 1-1.2 bar;

i

For reasons of safety, gas heating must be shut down during long periods of disuse of the machine (during the night or when the establishment is closed). It is not advisable to put cloths or other objects on the cup heater, as this obstructs normal air flow.

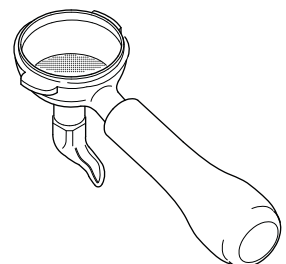
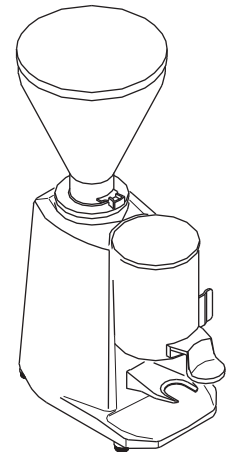


5. Grinding and dosing coffee

Place the grinder-doser in a convenient place near the machine. Grinding and dosing of coffee must take place in accordance with the instructions of the manufacturer of the grinder-doser. To achieve good quality espresso coffee we suggest the following:

- do not keep large amounts of coffee in whole beans. Observe the expiry date indicated by the producer;
- grind the volume of coffee based on use, place the amount the doser contains and if possible use it before the end of the day;
- if possible, never buy coffee that is already ground as it expires quickly. If necessary, by it in small vacuum-sealed packages.

Fill the filter with a dose of ground coffee (circa 6-7 go.) and press it with the press. Attach the filter holder to the dispensing group.



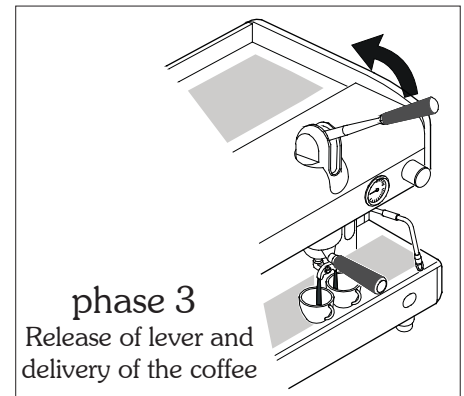
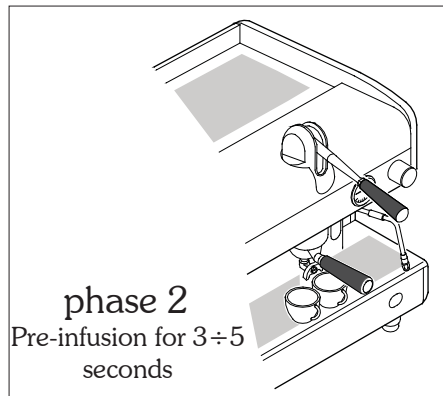
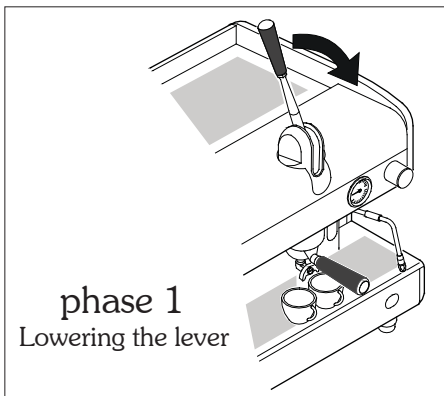
i

To prevent the seal wearing too soon clean the edge of the filter before engaging the filter holder on the dispensing unit. Do not excessively tighten the filter holder to the dispensing group.

6. Making coffee

6.1 Version AL

- put the coffee cup under the dispensing spout.
- pull the lever all the way down;
- wait for a few seconds (3÷5 seconds);
- raise the lever until you meet some resistance, then release it;
- wait until coffee delivery is complete.



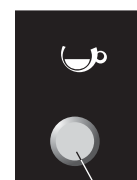
Never perform the above actions without coffee in the filter or without the filter holder attached to the delivery group. The rapid upward movement of the lever may cause damage to the appliance, individuals or property.

Delivery time deepens on grinding and the amount of coffee in the filter holder.

ENGLISH

6.2 AEP version

- put the coffee cup under the dispensing spout.
- Press the desired delivery switch. You will have the delivery which can be stopped by means of the same switch once the desired amount of coffee in the cup is obtained.

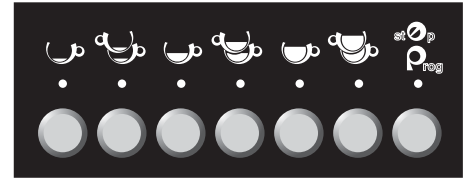


Dispensing coffee







6.3 SAE version

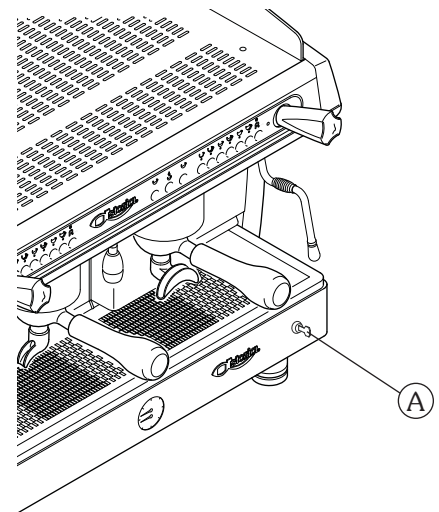
COFFEE DELIVERY

- put the coffee cup under the dispensing spout;
- press the desired dose key and wait for coffee to be delivered (LED comes on);
- to stop delivery of coffee in advance, press the delivery key again or press the key STOP;
- in the event of anomalies or if the push button panel is locked, use the manual delivery switch.



COFFEE DOSE PROGRAMMING

- Turn the programming key (A) to the **ON** position;
- Hold the STOP/PROG  key down for 5 seconds: all LED on the push button panel come on;
- Press the dose key to be programmed (e.g. 1 espresso coffee );
- Wait for dispensing. To confirm the dose press the dose key  or the STOP/PROG key  again.
- Repeat this operation for the other dose keys.
- Upon conclusion of the programme, press the key STOP/PROG  until all LEDs go off on the push button panel, and turn the  programming key to **OFF**.



For models with 2-3-4 groups it is possible to program simultaneously all machine push button panels using only the right push button panel. It is however advisable to check the programming of the other push button panels.




7. Preparation of hot drinks

7.1 Hot water delivery (manual version)




To dispense hot water, turn the tap knob counter-clockwise (1): the hot water coming out of the nozzle (2) will be proportional to the opening of the tap.

7.2 Hot water delivery (automatic version)

DISPENSING HOT WATER

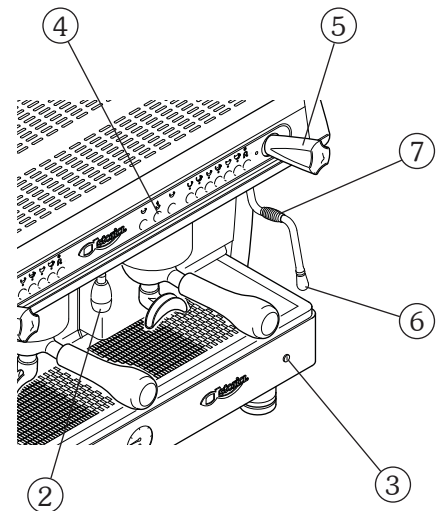
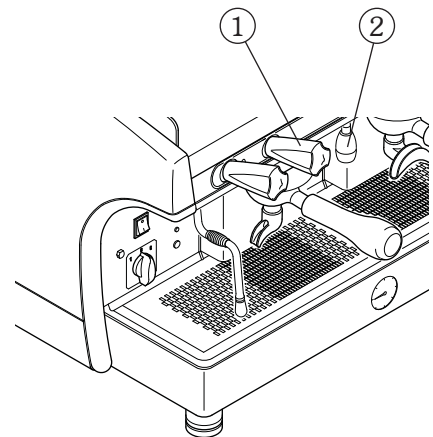
- Put the cup under the hot water spout (2);
- press the hot water key (4)  : wait for the delivery of water;
- to stop delivery in advance, press the hot water delivery key (4)  again or press the key PROG/STOP .

PROGRAMMING DOSE OF HOT WATER

- Turn the programming key (3) to ON;
- Put the cup under the hot water spout (2);
- press the Key PROG/STOP  on the right push button panel until all dose key LEDs come on;
- press the hot water delivery key (4)  ;
- upon reaching the desired dose confirm by again pressing the key for hot water delivery (4)  ;
- upon completion of programming, turn the programming key (3) back to the OFF position.

7.3 Steam delivery

To dispense steam, turn the tap knob counter-clockwise (5): the steam coming out of the nozzle (6) will be proportional to the opening of the tap.



Carefully move the steam nozzle with the anti-burn nozzle (7) and do not touch the hot water nozzle: contact with the hot water and steam may be harmful to individuals, animals or property.

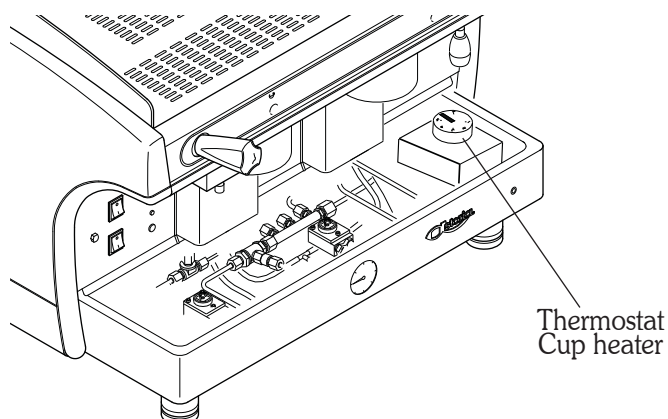
8. Cup heater

8.2 AL - AEP version

To activate, deactivate or adjust the cup heater proceed as follows:





- remove the cup support grille;
- remove the drip tray;
- turn the thermostat; the temperature will be in proportion to the value indicated on the thermostat.

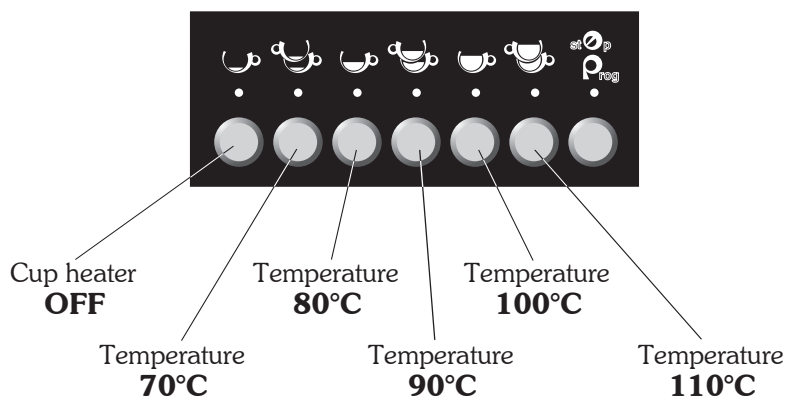
0 = cup warmer off
30 = minimum temperature
60 = medium temperature
90 = maximum temperature



8.2 SAE version

To activate. de-activate of adjust the cup heater, proceed as follows:

- Turn the programming key to **OFF** and the cup-heater switch  to **ON**;
- Upon start-up of the machine, hold down the key PROG  : on the push button panel, the flashing LED will indicate the current configuration of the cup heater as shown in the drawing below;
- To modify configuration of the cup heater, at machine start-up hold down the key PROG  until the flashing LED on the push button panel comes on steady;
- Press the key that corresponds to the desired configuration;
- Press PROG  to confirm the operation.



It is possible to turn off the cup heater by simply placing in the **OFF** position the switch located above the main switch of the machine.

9. Heated storage

This is composed of a recipient where a substantial amount of coffee is produced (2.5 litres) which is stored in reserve when there is high demand for this beverage (breakfasts, conferences, etc.).

PREPARATION

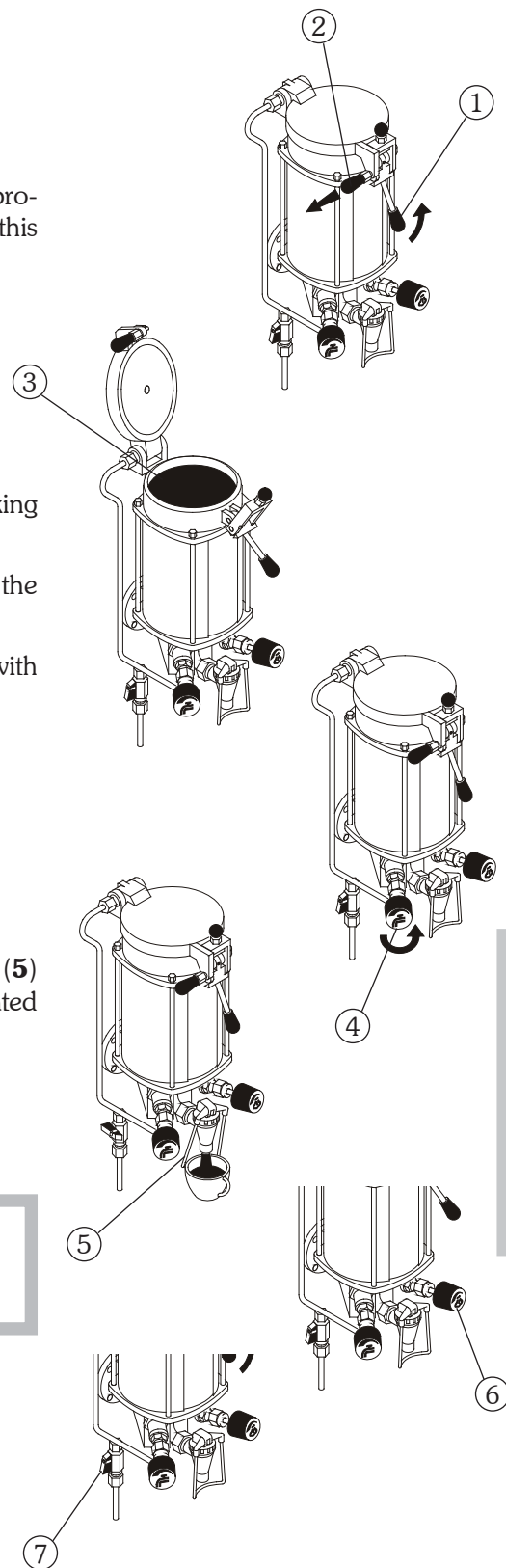
- raise the lid (1) pulling the knob (2) to the left and raising the lever;
- place the ground coffee (approx. 130 gr.) in the filter (3) and close, clicking the knob into the safety position;
- open the water tap (4) by turning it counter-clockwise. Upon reaching the desired amount (maximum capacity 2.5 litres) close the tap;
- when the operation is complete, residual pressure must be discharged with the discharge valve (5) located under the heat storage group.

DELIVERY

Coffee is drawn from the container by using the lever of the dispenser (5) located in the middle of the lower part. The remaining coffee can be heated by means of a steam tap (6) located on the right hand side.



Always open the bleed valve (7) before opening the lid. Failure to do so may cause serious harm to property, individuals or animals.



SAE DISPLAY

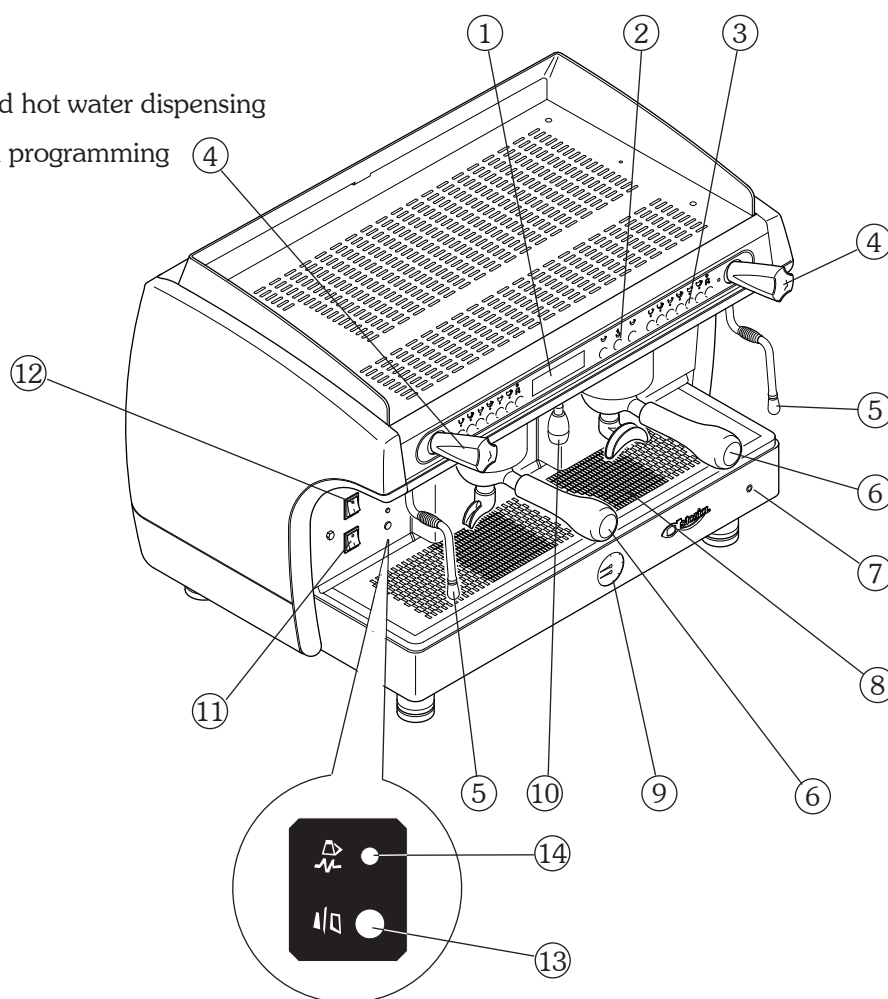
1. General description..... page 22
2. Push button panel..... page 22
3. Preparation of the machine page 23
4. Start-up..... page 23
5. Grinding and dosing coffee page 24
6. Making coffee..... page 24
7. Dispensing hot water page 25
8. Counts page 25
9. Cup heater page 26
10. Programming of machine parameters page 26
11. Resetting data page 28
12. Signals page 29

GLORIA

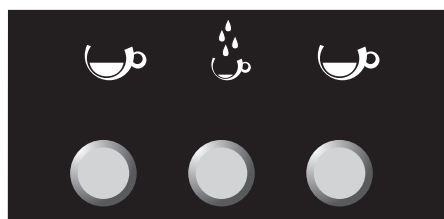
instruction manual for user - ENGLISH

1. Machine description

1. Display
2. Manual coffee dispensing buttons and hot water dispensing
3. Push button for coffee selections and programming
4. Steam knob
5. Steam nozzle
6. Filter holder
7. Programming key
8. Cup holding grille
9. Boiler / pump pressure gauge
10. Hot water nozzle
11. ON switch
12. Cup heater switch
13. Machine on indication light
14. Cup heater on indication light



2. Push button panel



	KEY USE	KEY PROGRAMMING
	1 Espresso coffee	MODE
	2 Espresso coffees	ENTER
	1 Medium coffee	INCREASE
	2 Medium coffees	DECREASE
	1 Long coffee	_____
	2 Long coffees	_____
	Stop / Prog	PROGRAMMING
	Hot water	_____

3. Preparation of the machine

The preparation of the machine and its installation must be carried out by qualified personnel.



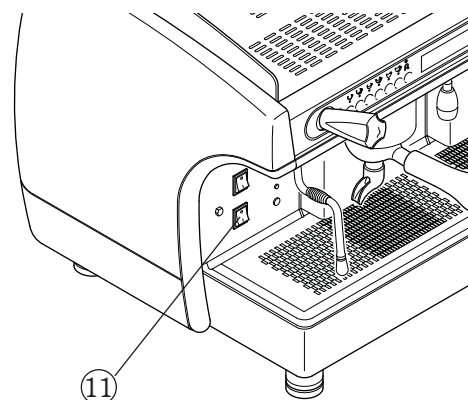
Use of the machine without all the installation operations having been carried out by technical personnel could damage it seriously.

4. Turning on the machine

- Pres the main switch(11) of the machine;
- Wait for possible automatic re-filling of water in the boiler;
- Wait a few seconds longer for the auto-test to be carried out;

PLEASE WAIT FOR
FUNCTIONAL TEST

TEST RESULT
- OK -



- The machine is ready for use when the following message is displayed:

Boiler pressure

Boiler temperature

1,1 BAR 120°C
09:16 09-02-04 1

Hours

Date

Day of the week

- 1 - Monday
- 2 - Tuesday
- 3 - Wednesday
- 4 - Thursday
- 5 - Friday
- 6 Saturday
- 7 - Sunday



If the temperature is lower than 90° C (machine warm-up phase), the message **LOW** appears on the display.

With the programming key in the **ON** position, the machine can be partially switched off (heating element and selections disabled) also by simultaneously pressing the keys for 3 seconds. To put the machine back in service press again the keys simultaneously for 3 seconds.



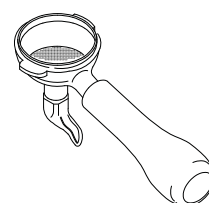
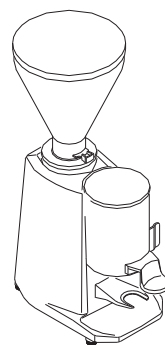
- during the machine's warm-up phase (roughly 20 minutes), the negative pressure valve will release steam for a few seconds until the valve itself closes
- before using the machine, run deliveries dry with the filter holder attached for a few seconds to release any air which may be in the circuit, so that the delivery groups are completely heated
- before using the machine, dispense a few servings of coffee to test the grinding and to check the operating pressure of the machine

5. Grinding and dosing coffee

Place the grinder-doser in a convenient place near the machine. Grinding and dosing of coffee must take place in accordance with the instructions of the manufacturer of the grinder-doser. To achieve good quality espresso coffee we suggest the following:

- do not keep large amounts of coffee in whole beans. Observe the expiry date indicated by the producer;
- grind the volume of coffee based on use, place the amount the doser contains and if possible use it before the end of the day;
- if possible, never buy coffee that is already ground as it expires quickly. If necessary, buy it in small vacuum-sealed packages.

Fill the filter with a dose of ground coffee (circa 6-7 gr.) and press it with the press. Attach the filter holder to the dispensing group.



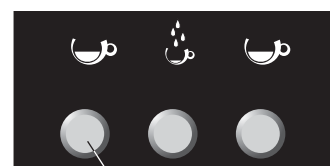
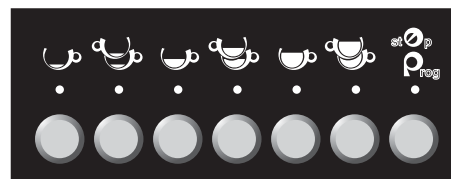
i

To prevent the seal wearing too soon clean the edge of the filter before attaching the filter holder to the dispensing unit. Do not excessively tighten the filter holder to the dispensing group.

6. Making coffee

6.1 Delivery of coffee doses

- put the coffee cup under the dispensing spout.
- press the desired dose key: wait for coffee to be delivered (LED comes on);
- to stop delivery of coffee in advance, press the delivery key again or press the key STOP;
- in the event of anomalies or if the push button panel is locked, use the manual switch.

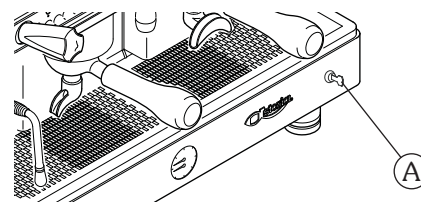


Dispensing manual coffee

6.2 Programming coffee doses




For models with 2-3-4 groups it is possible to program simultaneously all machine push button panels using only the right push button panel. It is however advisable to check the programming of the other push button panels:

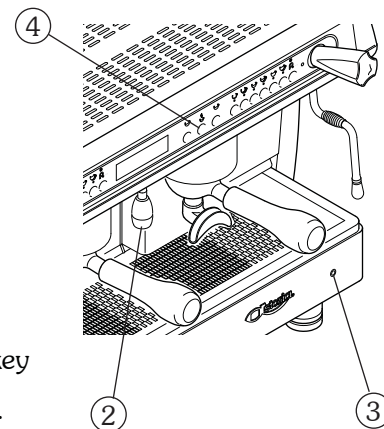
- Turn the programming key (A) to **ON** (P flashes on the display);
- Hold the PROG ^{stop} P_{rog} key down for 5 seconds: all LED on the push button panel come on;
- Press the dose key to be programmed (e.g. 1 espresso coffee);
- Wait for dispensing. To confirm the dose press the dose key or the PROG key ^{stop} P_{rog} again.
- Repeat this operation for the other dose keys.
- Upon conclusion of the programme, press the key ^{stop} P_{rog} PROG until all LEDs go off on the push button panel, and turn the programming key to **OFF**.






7. Dispensing hot water

7.1 Hot water programming

- Turn the programming key (3) to **ON** (P flashes on the display);
- Put the cup under the hot water spout (2);
- press the key PROG/STOP  of the right push button panel, lighting all dose key LEDs;
- press the hot water delivery key (4) ;
- when the desired dose has been attained, confirm by pressing the PROG  key
- upon completion of programming, turn the programming key (3) back to **OFF**.



7.2 Hot water delivery



- Put the cup under the hot water spout (2);
- press the hot water key (4)  : wait for the delivery of water;
- to stop delivery in advance, press the hot water delivery key (4)  again or press the key PROG/STOP .



Do not touch the hot water nozzle: contact with the hot water and steam may be harmful to individuals, animals or property.

8. Counts

Allows the visualisation of the count of the work carried out by the machine (with the programming key set to OFF):

- 1) Keep the PROG key  on the right push button panel pressed for 5 seconds; the display shows the total number of selections carried out;
- 2) by pressing the selection keys (tea or coffee) the display shows the number of selections of the corresponding key;
- 3) press twice the PROG key  to exit counts.

TOTAL COFFEES
000000






COUNTERS
000000



To reset dose counts see chapter 13 "Data reset"

9. Cup heater

To activate, deactivate or adjust the cup heater, turn the cup heater switch placed above the turn on machine switch to **ON** (with the programming key on OFF) and proceed as follows:

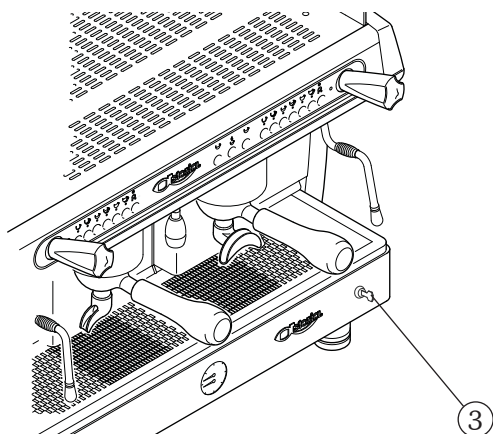
- Hold down the key PROG  of the right hand push button panel for 5 seconds;
- Press again the PROG switch  displaying the message
- Use the increase (+)  and decrease (-)  keys of the right push button panel to modify the temperature of the cup heater shown on the display;
- keep the PROG key  pressed to confirm the operation.

CUP HEATER
80°C




To deactivate the cup heater set a temperature lower than 70°C (the display shows ----) or turn the heater switch on **OFF** (placed above the machine start switch).


10. Programming of machine parameters





Turn the programming key (3) to **ON** (P flashes on the display).

Keep the MODE key  of the right push button panel pressed for at least 3 seconds to have access to programming.

Use the MODE key of the right hand push button panel  to scroll the various areas of the programming menu.

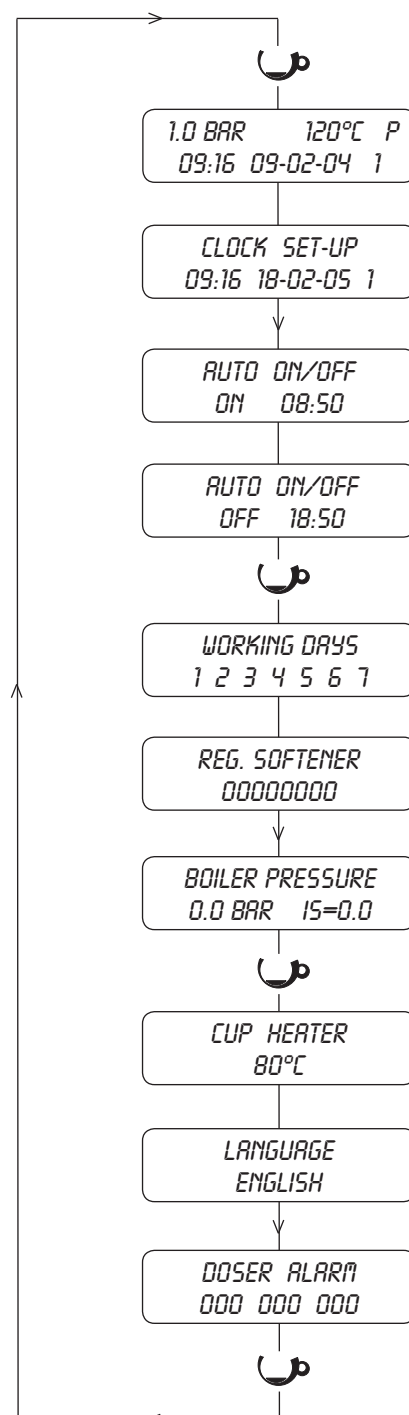
Use the ENTER key of the right hand push button panel  to move from a parameter to the next one within the same area.

To modify the value of each parameter, use the  increase and decrease  keys of the right hand push button panel








The system automatically exits the programming phase a few seconds after the last operation carried out. When programming is finished, turn the programming key back on **OFF**.

The programming of the electronic push button panel can be carried out only when the programming switch is on **ON**.



10.1 Programming of CLOCK and DATE





Change of hour, date and day of :

- 1) Hold down the key MODE  of the right hand push button panel for 3 seconds;
- 2) use the keys   to change the parameter during the flashing phase;
- 3) Press the ENTER key  to move on to the next parameter;
- 4) Press the MODE key  to move on to the next programming.



10.2 START-UP programming





Programming of the automatic switching on of the machine:

- 1) set the machine switching on time with the keys  ;
- 2) press the ENTER key  to pass from hours to minutes and vice versa;
- 3) press the MODE key  to pass on to the next programming.



10.3 SHUT DOWN programming

Programming of the automatic switching off of the machine:

- 1) set the machine shut down time with the keys  ;
- 2) press the ENTER key  to move from hours to minutes and vice versa;
- 3) press the MODE key  to move on to the next programming.






10.4 REST DAY programming


To program machine shutdown for rest day(s), follow the instructions below:

Days of the week	1 - Monday
	2 - Tuesday
	3 - Wednesday
	4 - Thursday
	5 - Friday
	6 - Saturday
	7 - Sunday

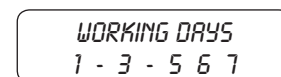
Shutdown

- 1) Choose the day(s) for shutdown by scrolling with the keys  ;
- 2) Use the key ENTER  to set the dash " - " at the day(s) of desired shutdown.

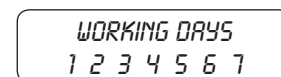
Switching ON

To eliminate machine shutdown, use the ENTER key  to reset the numerical value of the day.

Example of machine shutdown on Tuesday and Thursday






Example of machine with no days set for shutdown



Also activate the ON and OFF times, see paragraphs 10.2 and 10.3

10.5 WATER SOFTENER REGENERATION programming




Programming of the automatic warning of water softener regeneration:

- 1) with the keys   set the water quantity (increments of 50 l.);
- 2) press the MODE key  to move on to the next programming.



10.6 CUP HEATER programming

Temperature programming and activation of cup heater:




- 1) enter programming;
- 2) set the temperature with the keys  ;
- 3) press the MODE key  to move on to the next programming.



The cup heater is deactivated if the set temperature is lower than 70°C.

10.7 LANGUAGE programming

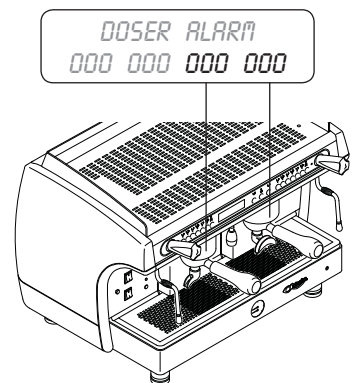
Programming of the language displayed:

- 1) enter programming;
- 2) set the language with the keys  ;
- 3) press the MODE key  to move on to the next programming.






10.8 DOSERS alarm

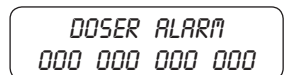
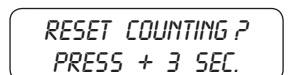
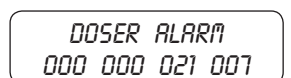
Control of the dosers alarm. The 4 data displayed are relevant to the brewing groups. The first datum on the right is relevant to the first group on the right and so on for the others.




11. Resetting data to zero

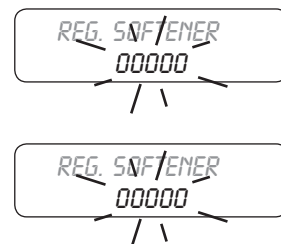
11.1 Resetting of dosers alarm

- 1) Turn the programming switch to ON;
- 2) Use the MODE key  to scroll the menu until dosers alarm
- 3) Press the key  to start the resetting;
- 4) Press the UP ARROW key  for at least 3 seconds to confirm the zero setting.






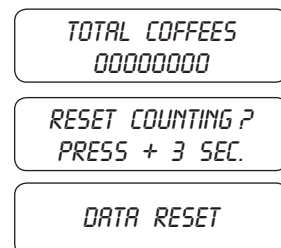
11.2 Reset of water litres count for softener regeneration

- 1) Turn the programming switch to **ON**;
- 2) Simultaneously press the 4 keys PROG  of the left push button panel until the display shows the signal.
- 3) to bypass regeneration control, set a value of **00000** litres.





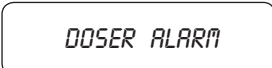


11.3 Resetting selection count to zero

- 1) Turn the programming switch on OFF;
- 2) Keep the PROG key  pressed for 5 seconds;
- 3) Turn the programming switch on ON;
- 4) Press the key  to start the zero setting;
- 5) Press the UP ARROW key  for at least 3 seconds to confirm the zero setting.



The above procedure allows resetting to zero of the counts of each push button panel while leaving the total counts of the machine unchanged (life cycle of the machine).

12. Signals

	cause	solution
	Boiler filled with water when using the machine for the first time or when refilling to reach the water level.	Wait for the boiler to be completely filled.
	Time for filling the boiler with water longer than expected.	Make sure the water mains cock is opened. Switch the machine off and back on again. If the warning is still on after a few attempts, call Technical Assistance.
	Fault of the volumetric electronic control	Stop delivery by pressing the dose key. Call the Technical Assistance.
	Water softener regeneration request	Carry out the water softener regeneration. To put off the warning turn the programming switch on ON and press simultaneously the 4 display keys  for 5 seconds



If the machine will not work call technical assistance.

SAE DISPLAY

ASD - Automatic Steamer Device

DS - drink selection

1. General description..... page 32
2. Push button panel..... page 33
3. Preparation of the machine page 34
4. Start-up..... page 34
5. Grinding and dosing coffee page 34
6. Coffee selections..... page 35
7. Dispensing hot water page 36
8. Selection counts..... page 36
9. Cup heater page 37
10. DS - drink selection page 38
11. ASD - Automatic Steamer Device page 40
12. Boiler pressure..... page 41
13. Washing page 41
14. Programming of machine parameters..... page 42
15. Resetting data page 46
16. Signals..... page 47

GLORIA
instruction manual for user - ENGLISH

1. Machine description

1. Display
2. Manual coffee dispensing buttons and hot water dispensing
3. Push button for coffee selections and programming

4. Hot water nozzle
5. Hot water knob

6. Steam nozzle

7. Filter holder

8. Programming key

9. Cup holding grille

10. Boiler / pump pressure gauge

11. DS - Drink Selection / LCL - Milk Coffee Milk

12. ASD - Automatic Steamer Device

13. Machine ignition switch

14. Cup heater switch

15. Cappuccino maker

16. Steam knob

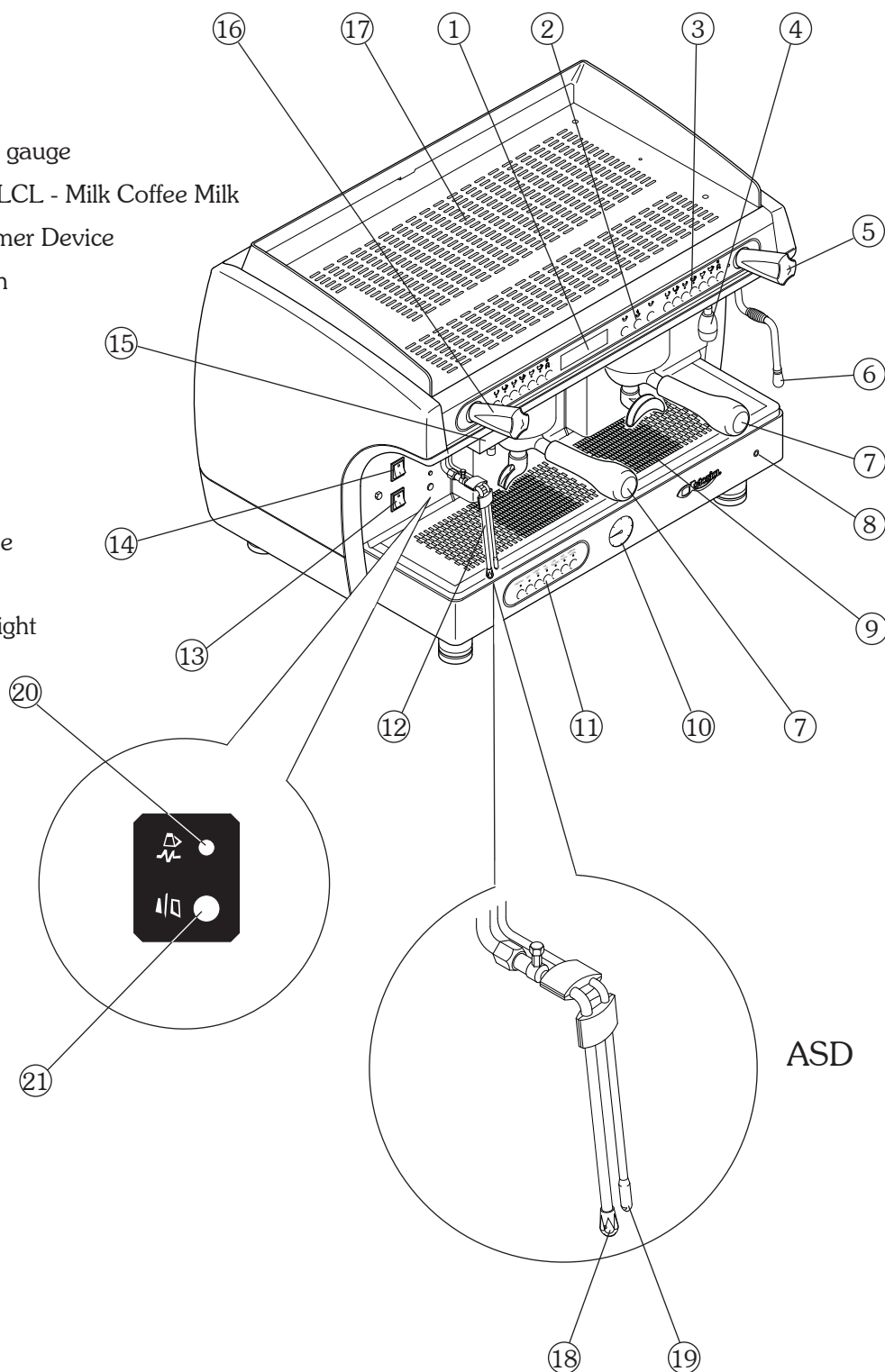
17. Cup heater surface

18. ASD steam nozzle

19. ASD temperature probe

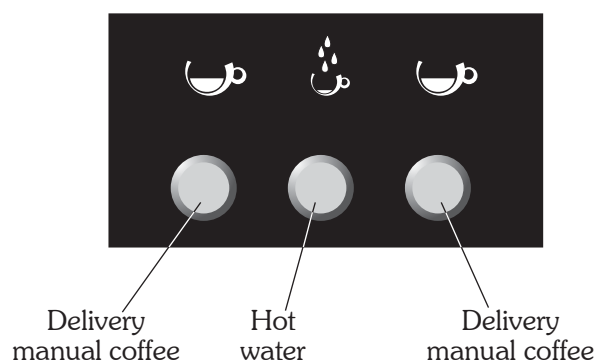
20. Cup heater on light

21. Machine on indicator light



2. Push button panel

2.1 Manual coffee dispensing buttons Hot water dispensing buttons



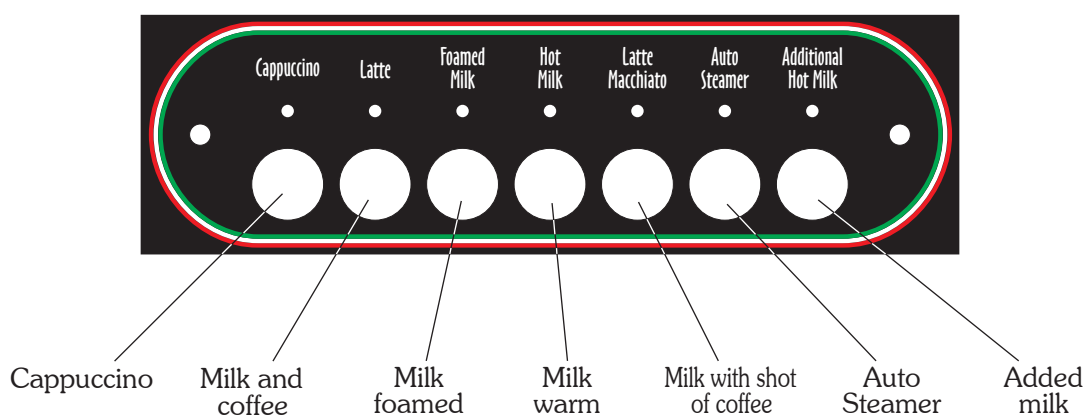
2.2 Push button panel for coffee selections Selection programming push button panel



	KEY USE	KEY PROGRAMMING
	1 Espresso coffee	MODE
	2 Espresso coffees	ENTER
	1 Medium coffee	INCREASE
	2 Medium coffees	DECREASE
	1 Long coffee	_____
	2 Long coffees	_____
	Stop / Prog	PROGRAMMING
	Hot water	_____

ENGLISH

2.3 DS push button panel - Drink selection



3. Preparation of the machine

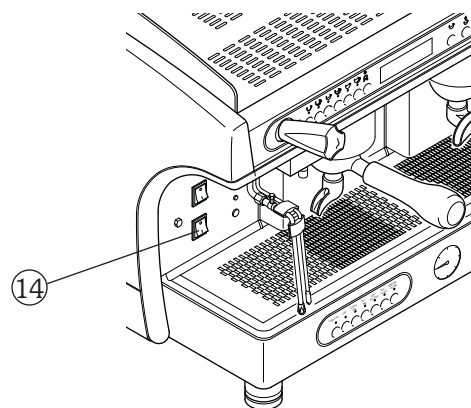
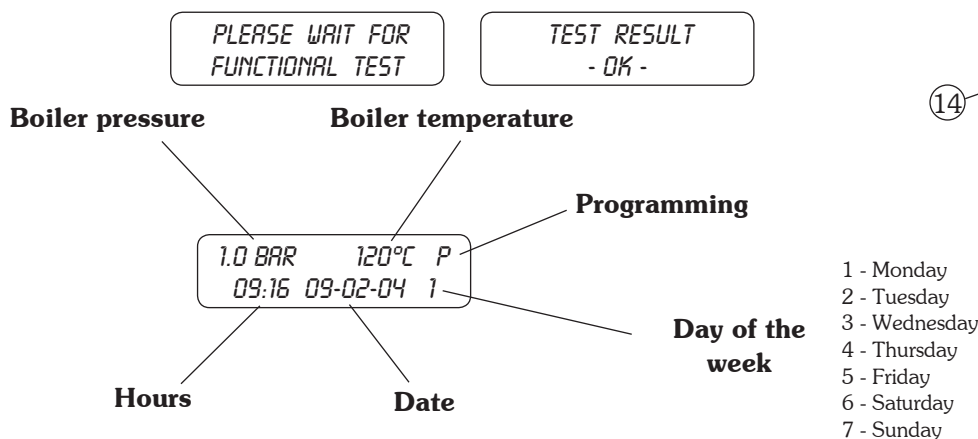
The preparation of the machine and its installation must be carried out by qualified personnel.



Use of the machine without all the installation operations having been carried out by technical personnel could damage it seriously.

4. Turning on the machine

- Press the main switch(14) of the machine;
- Wait for possible automatic re-filling of water in the boiler;
- Wait a few seconds longer for the auto-test to be carried out;
- The machine is ready for use when the following message is displayed:



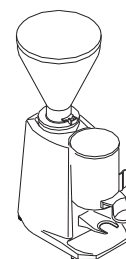
If the temperature is lower than 90° C (heating up phase), on the display appears **LOW**. With the programming key in the **ON** position, the machine can be partially switched off (heating element and selections disabled) by simultaneously pressing the keys for 3 seconds. To put the machine back in service press again the keys simultaneously for 3 seconds.

5. Grinding and dosing coffee

Place the grinder-doser in a convenient place near the machine. Grinding and dosing of coffee must take place in accordance with the instructions of the manufacturer of the grinder-doser. To achieve good quality espresso coffee we suggest the following:

- Do not keep large amounts of coffee beans on hand. Observe the expiry date indicated by the producer.
- grind the volume of coffee based on use, place the amount the doser contains and if possible use it before the end of the day;
- if possible, never buy coffee that is already ground as it expires quickly. If necessary, buy it in small vacuum-sealed packages.


Fill the filter with a dose of ground coffee (circa 6-7 gr.) and press it with the press. Attach the filter holder to the dispensing group.





To prevent the seal wearing too soon clean the edge of the filter before engaging the filter holder on the dispensing unit. Do not excessively tighten the filter holder to the dispensing group.

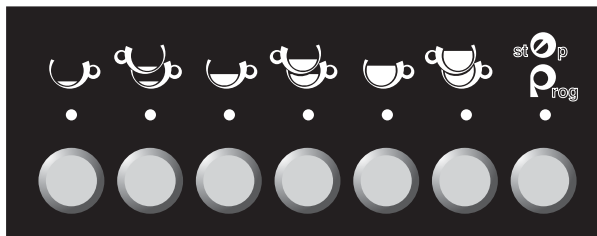
6. Coffee selections

6.1 Use

- 1) Fill the filter with the dose of ground coffee and press it with the coffee press;
- 2) Attach the filter holder to the dispenser assembly;
- 3) Place the cup under the filter holder;
- 4) Select the desired serving, for example, 1 espresso coffee  (corresponding LED comes on) and wait for delivery to be completed.









To interrupt delivery ahead of time, press the STOP key again  or press the selected key  again.
If the push button panel is locked, use the manual delivery button.



6.2 Programming

Always program the left-hand push button panel first and then the others, if necessary, as follows:




- **Turn the programming key to the ON position** ( flashes on the display);
- Fill the filter with the desired dose of ground coffee, press it with the coffee presser and attach the filter holder to the delivery group;
- Hold the PROG  key down for at least 5 seconds (all LED on the push button panel come on);
- Select the dose to be programmed (e.g. 1 medium coffee );
- Wait for delivery to be carried out;
- To confirm the dose press the dose key again (e.g. 1 medium coffee ) or the PROG key .
- Repeat the operation for the other doses and for the other push button panels;
- To exit programming, press the PROG  key (the machine automatically exits programming if no selections are made for at least 25 seconds)
- Upon completion turn the programming key to the **OFF** position;

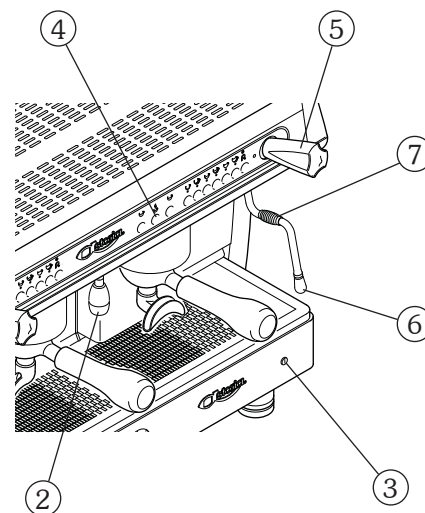


Programming of each dose must be carried out with ground coffee and not with previously used grounds.




7. Dispensing hot water

7.1 Hot water dispensing

- Put the cup under the hot water spout (2);
- press the hot water key (4)  : wait for the delivery of water;
- to stop delivery in advance, press the hot water delivery key (4)  again or press the key PROG/STOP .



7.2 Hot water programming


- Turn the programming key (3) to ON;
- Put the cup under the hot water spout (2);
- press the PROG/STOP  key and all dose key LED will come on;
- press the hot water delivery key (4)  ;
- when the desired dose has been attained, confirm by pressing the PROG  key
- upon completion of programming, turn the programming key (3) back to the OFF position.



Do not touch the hot water nozzle: contact with the hot water and steam may be harmful to individuals, animals or property.

8. Selection count

To view the sum of work performed by the machine, proceed as follows:

- 1) Turn the programming key to the OFF position;
- 2) Keep the PROG key  of the left push button panel pressed for at least 5 seconds until the display shows the total number of selections carried out;
- 3) By pressing the keys on the coffee selection push button panel or on the milk/cappuccino selections push button panel, it is possible to view the number of selections made with that key;
- 4) To exit automatically from selection counting, do not make any selections for at least 25 seconds.

TOTAL COFFEES
000000

COUNTERS
000000



To reset the counts see chap 15 - "Data resetting"

9. Cup heater

9.1 Use

- 1) Place the cups to be heated on the appropriate surface;
- 2) Place the cup heater switch in the **ON** position.








For safety reasons it is advisable not to place cloths or other objects on the cup heater surface to keep the machine from overheating.

9.2 Adjustment

To activate, de-activate or adjust the cup heater, place the cup heater switch located above the machine on switch in the **ON** position and proceed as follows:



- Turn the programming key to the **OFF** position;
- Keep the PROG  button pressed for at least 5 seconds;
- Repeatedly press the PROG  key until the display shows the message
- Use the keys  on the left push button panel to modify the temperature of the auto-steamer shown on the display;
- keep the PROG key  pressed to confirm the operation.
- To exit programming, press the PROG key  (the machine automatically exits programming if no selections are made for at least 10 seconds)

CUP HEATER
80°C

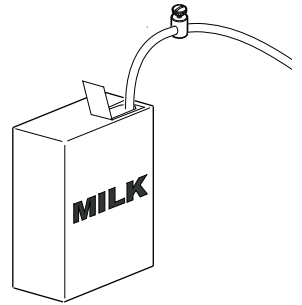


To deactivate the cup heater set a temperature lower than 70°C (the display shows ----) or turn the heater switch on **OFF** (placed above the turn on machine switch).

10. DS drink selection

10.1 Use

- 1) Insert the aspiration tube into the milk container;
- 2) For cappuccino, coffee and milk or milk with a shot of coffee, fill the filter with the dose of ground coffee and press it with the coffee press;
- 3) Attach the filter holder to the dispenser assembly;
- 4) Place the cup under the filter holder;
- 5) Select the desired serving and wait for completion of milk and coffee (the latter only for cappuccino, coffee and milk or milk with a shot of coffee).



i

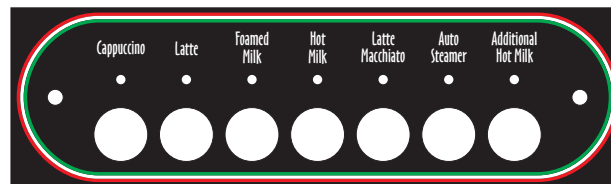
To stop delivery ahead of time, press the selected key again.

If the dose consists of coffee and milk, press the selected key repeatedly until the cycle is completely interrupted. For manual delivery of warm milk, press the key

To interrupt dispensing of warm milk, press again the key


Additional
Hot Milk

Additional
Hot Milk



10.2 Programming coffee doses

Program the milk selections push button panel in the following way:

- Turn the programming key to the **ON** position (**P** flashes on the display);
- Hold the PROG key  down on the left push button panel for at least 5 seconds (all LED on the push button panels come on);

10.2.1 Programming CAPPUCCINO and CAFFE LATTE

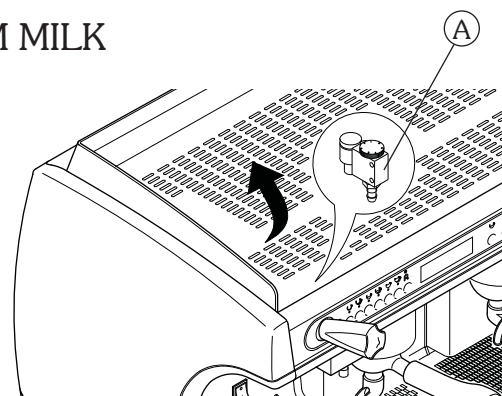
- Fill the filter with the desired dose of ground coffee, press it with the coffee presser and attach the filter holder to the delivery group;
- Select the dose to be programmed (e.g. cappuccino);
- Wait for milk delivery;
- To confirm the dose of milk, press the cappuccino key again.
- Wait for coffee delivery;
- To confirm the dose of coffee, press the cappuccino key again.

i

The amount of cream can be modified with the regulator (**A**) located under the upper grille. The sequence of delivery, be it first milk and then coffee or vice versa, is established in the machine programming phase (see chapter 14 "Programming machine parameters").

10.2.2 Programming FOAMED MILK and WARM MILK

- Select the dose to be programmed (e.g. foamed milk);
- Wait for milk delivery;
- To confirm the dose, press the foamed milk key.



10.2.3 Programming MILK WITH A SHOT OF COFFEE - COLD -

- Fill the filter with the desired dose of ground coffee, press it with the coffee presser and attach the filter holder to the delivery group;
- Select the button for milk with a shot of coffee;
- Wait for cold milk delivery;
- To confirm the dose of cold milk, press the key for milk with a shot of coffee again;
- Wait for delivery of warm milk with foam;
- To confirm the dose of warm milk with foam, press the key for milk with a shot of coffee again;
- Wait for coffee delivery;
- To confirm the dose of coffee, press the key for milk with a shot of coffee again.


10.2.3 Programming MILK WITH A SHOT OF COFFEE - WARM -

- Fill the filter with the desired dose of ground coffee, press it with the coffee presser and attach the filter holder to the delivery group;
- Select the button for milk with a shot of coffee;
- Wait for delivery of warm milk without foam;
- To confirm the dose of warm milk without foam, press the key for milk with a shot of coffee again;
- Wait for the dispensing of warm milk with foam;
- To confirm the dose of warm milk with foam, press the key for milk with a shot of coffee again;
- Wait for a few seconds (advisably 15-20 seconds);
- To confirm the length of the pause, press the button for milk with a shot of coffee again;
- Wait for coffee delivery;
- To confirm the dose of coffee, press the key for milk with a shot of coffee again.



To configure the machine with MILK WITH SHOT OF COFFEE - WARM - or - COLD refer to chapter 14.

When configuring the machine for the selection of MILK WITH SHOT OF COFFEE - WARM -, it will no longer be possible to deliver MILK WITH SHOT OF COFFEE - COLD - .

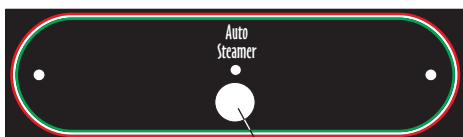
- To exit programming, press the PROG  key (the machine automatically exits programming if no selections are made for at least 25 seconds)
- Upon completion turn the programming key to the **OFF** position.

11. ASD automatic steamer device

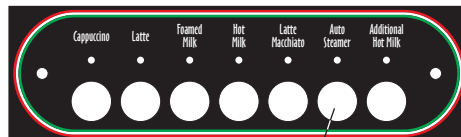
11.1 Use

The autosteamer system makes it possible to make the milk foamy and to bring it up to a programmable temperature.

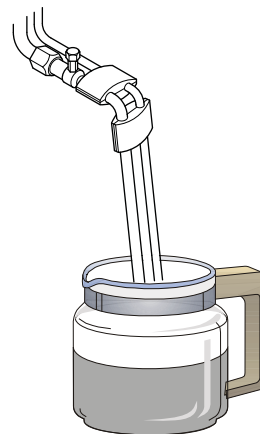
- 1) Immerse the ends of the autosteamer into the beverage to be heated;
- 2) Press the autosteamer key;
- 3) Wait for steam delivery to be completed.



Key autosteamer



Key autosteamer








To stop delivery ahead of time, press the selected key again. By holding down the autosteamer key it is possible to extend steam delivery beyond the set temperature.



To keep the steam dispensers in perfect working order, it is advisable to carry out a delivery dry run after each use.
Keep the ends of the autosteamer clean at all times by means of a cloth dampened in lukewarm water. Use the utmost caution with the autosteamer, as high-temperature steam is present.

11.2 HEATING TEMPERATURE adjustment

To adjust the activation temperature of the autosteamer, proceed as follows:

- Turn the programming key to the **OFF** position;
- Hold down the key PROG  of the upper left hand push button panel for at least 5 seconds;
- Repeatedly press the PROG  key until the display shows the message
- Use the keys  to modify the temperature of the autosteamer shown on the display;
- keep the PROG key  pressed to confirm the operation.
- To exit programming, press the PROG key  (the machine automatically exits programming if no selections are made for at least 10 seconds)

AUTOSTEAMER
65°C

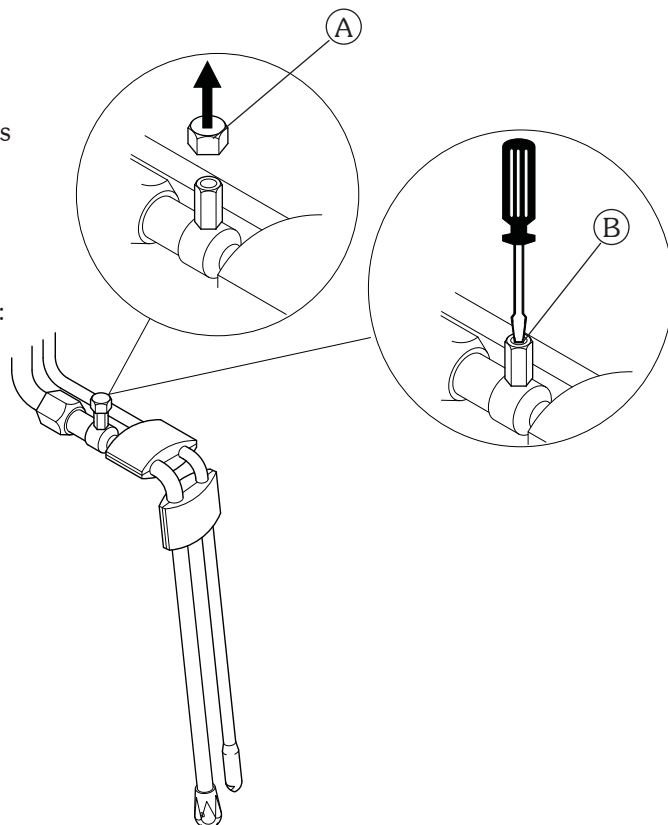


To activate or deactivate autosteamer operation, see chapter 14, "Machine programming". The system includes a maximum operation time of 4 minutes for the autosteamer.

11.3 MILK FOAMING adjustment

To adjust milk foaming with the ASD system, proceed as follows:

- Use a wrench to unscrew component **(A)** of the ASD steam nozzle;
- Use a screwdriver on the screw **(B)** located inside the part:
 - to reduce foaming turn clockwise
 - to increase foaming turn counter-clockwise



12. Boiler pressure

Function not active.

BOILER PRESSURE
0.0 BAR 15=0.0

13. Washing

13.1 Washing requested

The machine periodically suggests washing the milk circuit and the cappuccino maker. This signal depends on the type of programming setting (see chapter 14).

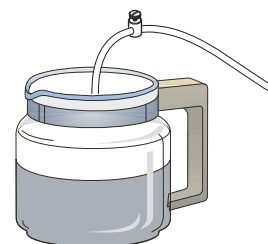
To carry out washing proceed as follows:

- 1) Place the milk tube in cold water;
- 2) Press the key **Additional Hot Milk** for three seconds (with programming key in the OFF position);
- 3) Wait for the washing cycle to be carried out (this takes roughly 30 seconds);

WASHING
CAPPUCCINO MAKER

PUT MILK TUBES
IN THE WATER

PRESS BUTTON
"ADD. HOT MILK" 3 SEC.



13.2 Voluntary washing

To perform washing of the milk circuit and of the cappuccino maker at any time, proceed as follows:

- 1) Immerge the two milk tubes in cold water;
- 2) Press the key **Additional Hot Milk** for three seconds (with programming key in the OFF position);
- 3) Wait for the washing cycle to be carried out (this takes roughly 30 seconds);

PUT MILK TUBES
IN THE WATER

PRESS BUTTON
"ADD. HOT MILK" 3 SEC.








To interrupt the washing cycle before it has finished press the STOP button



To keep the cappuccino maker and its hydraulic circuit in perfect working order, it is advisable to perform washing regularly.

Voluntary washing is possible only if the cappuccino maker has been enabled (see para. 14.11).

14. Programming of parameters of the machine

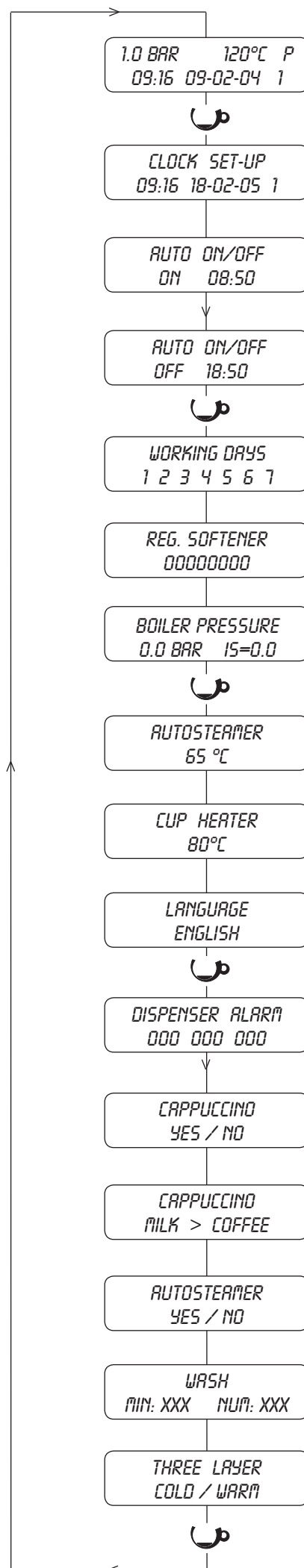
- Turn the programming key to the **ON** position (*P* flashes on the display)
- Keep the MODE key  pressed for at least 3 seconds to have access to programming.
- To scroll through the various areas of the programming menu (see alongside) use the MODE key .
- Use the ENTER key  to move from a parameter to the next one within the same area.
- To modify the value of each parameter, use the increase  and decrease  keys.



All machine programming keys refer to the left push button panel.








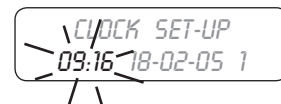
With the programming key in the **ON** position, the selections are not active.
The system automatically exits the programming phase after about 20 seconds from the last operation carried out. When programming is finished, turn the programming key back on **OFF**.



14.1 Programming of CLOCK and DATE





Change of hour, date and day of :

- 1) Enter programming until showing on the display;
- 2) Keep the MODE key  pressed for 3 seconds;
- 3) modify the parameter while flashing with the keys  .
- 4) to move to the next parameter press the key ENTER .
- 5) to move to subsequent programming press the key MODE .



14.2 START-UP programming





Programming of the automatic switching on of the machine:

- 1) Enter programming until showing on the display;
- 2) set the machine start-up time with the keys  .
- 3) to move from hours to minutes and vice versa press the key ENTER .
- 4) to move to the subsequent programming press the key MODE .
- 5) to deactivate the "Start-up" function, set the time to 00:00 .



14.3 SHUT DOWN programming

Programming of the automatic switching off of the machine:

- 1) Enter programming until showing on the display;
- 2) set the shutdown time of the machine with the keys  .
- 3) to move from hours to minutes and vice versa press the key ENTER .
- 4) to move to the subsequent programming press the key MODE .
- 5) to deactivate the "Shut down" function, set the time to 00:00 .



The "Start-up" and "Shut down" functions are active only for the days of the week when the "Rest day" function has not been activated.

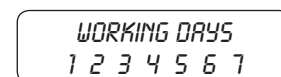
14.4 REST DAY programming

To program machine shutdown for rest day(s), follow the instructions below:




- 1) Enter programming until showing on the display :

**Days
of the
week**

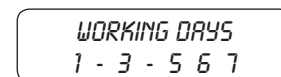
- | | |
|---------------|--------------|
| 1 - Monday | 5 - Friday |
| 2 - Tuesday | 6 - Saturday |
| 3 - Wednesday | 7 - Sunday |
| 4 - Thursday | |



Shutdown

- 1) Choose the day(s) for shutdown by scrolling with the keys  .
- 2) Use the key ENTER  to set the dash " - " at the day(s) of desired shutdown.

Example of machine shutdown on Tuesday and Thursday



Switching ON

To eliminate machine shutdown, use the ENTER key to reset the numerical value of the day .




Example of machine with no days set for shutdown



For days of the week in which the "Rest day" function has been activated " - " the machine will remain off .

14.5 WATER SOFTENER REGENERATION programming





Programming of the automatic warning of water softener regeneration:

- 1) Enter programming until showing on the display;
- 2) set the amount of water (steps of 50 litres) with the keys   ;
- 3) to move to the subsequent programming press the key MODE .



i

When the machine reaches 90% of the value set on the display a signal appears for 5 seconds. When the machine reaches 100% of the value set on the display a blinking signal appears.

To eliminate the blinking signal and reset the count of the litres of water to zero, with the programming key in the ON position press the     4 keys of the left push button panel simultaneously until the display shows the message "00000".

The regeneration control is bypassed by setting a value equal to 00000 litres.




14.6 BOILER PRESSURE programming

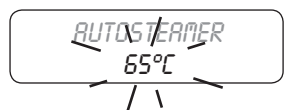
Service not active.



14.7 AUTOSTEAMER TEMPERATURE programming

Programming the activation temperature of the autosteamer:

- 1) Enter programming until showing on the display;
- 2) set the temperature with the keys   of the left push button panel;
- 3) to move to the subsequent programming press the key MODE .






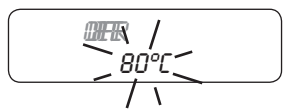
i

The actual temperature of the beverage may differ by a few degrees from the set temperature depending on the amount of the beverage heated.

14.8 CUP HEATER programming

Temperature programming and activation of cup heater:

- 1) Enter programming until showing on the display;
- 2) set the temperature (70-100°C) with the keys   ;
- 3) press the MODE key  to move on to the next programming.



14.9 LANGUAGE programming

Programming of the language displayed:

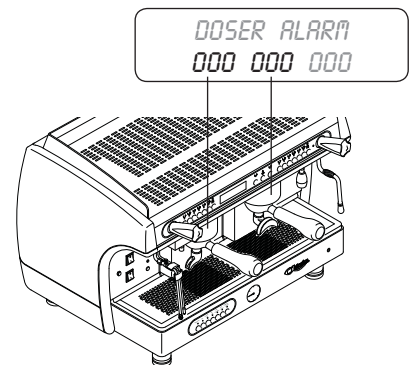
- 1) Enter programming until showing on the display;
- 2) set the language with the keys ☺☺ ;
- 3) to move to the subsequent programming press the key MODE ☺ .



In English it is possible to choose between degrees Celsius (°C) and Fahrenheit (°F)

14.10 DOSERS alarm

Control of the dispensers alarm. The 3 values displayed correspond to the delivery groups.



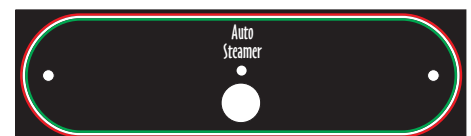
14.11 CAPPUCCINO MAKER activation

Activation or de-activation of the DS MILK SELECTION PUSH BUTTON PANEL.

- 1) Active or de-activate the operation of the push button panel with the keys ☺☺
- 2) press the MODE key ☺ to move on to the next programming.



Setting **NO** bypasses the operation of the DS system (Drink Selection push button panel), (Automatic Steamer Device push button panel, see alongside).



ENGLISH

14.12 Setting of CAPPUCCINO sequence (only with cappuccino maker enabled)




Programming for the CAPPUCCINO and MILK AND COFFEE selections of the milk selection push button panel.

- 1) Enter programming until showing on the display;
- 2) With the keys ☺☺ it is possible to set the dispensing sequence of milk and coffee as per the following rule:
 - **COFFEE > MILK** first coffee, then milk
 - **MILK > COFFEE** milk is delivered first, then coffee
 - **COFFEE + MILK** Simultaneous delivery of coffee and milk
- 3) press the MODE key ☺ to move on to the next programming.



14.13 AUTOSTEAMER activation (ASD)







Activation or de-activation of the AUTOSTEAMER (ASD) selection on the DS push button panel.

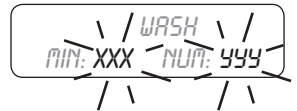
- 1) Active or de-activate the operation of the autosteamer with the keys  
- 2) press the MODE key  to move on to the next programming.



14.14 Programming of WASHING (only with cappuccino maker enabled)

Programming the request to carry out WASHING of the milk circuit and cappuccino maker.




- 1) Enter programming until showing on the display;;
- 2) use the keys   program the time in **XXX** minutes since last milk dispensing;
- 3) as an alternative, press the key ENTER  and program the number of milk deliveries **YYY** with the keys   after which the running of a wash cycle will be requested;
- 4) Press the MODE key  to move on to the next programming.



It is advisable to program only one of the two factors, setting a time or a number of selections, so as to avoid having an excessive number of requests of the machine.

14.15 Configuration of MILK WITH A SHOT OF COFFEE -COLD or -HOT-




To configure the machine proceed as follows:

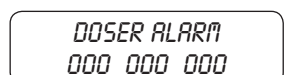
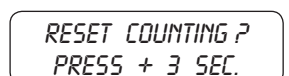
- 1) Enter programming until showing on the display;
- 2) set the type of delivery for milk with a shot of coffee, **COLD** or **HOT** with the keys  ;
- 3) to go back to the top of the menu press the MODE key 






15. Resetting data to zero

15.1 Resetting of dosers alarm

- 1) Place the programming key in the **ON** position ;
- 2) with the key MODE  scroll the menu until the dispenser alarms;
- 3) to start resetting press the key ;
- 4) to confirm resetting press the key  for 3 seconds.



15.2 Resetting selection count to zero

- 1) Place the programming key in the **OFF** position ;
- 2) hold down the key PROG  of the left push button panel for 5 seconds;
- 3) place the programming key in the **ON** position ;
- 4) to start resetting press the key  ;
- 5) to confirm resetting press the key  for 3 seconds.

ESPRESSO GR1
00000000





RESET COUNTING ?
PRESS + 3 SEC.

DATA RESET



The procedure described above makes it possible to reset the counts of the single selections (group 1-2-3, milk selections), but not to reset the machine completely (machine life cycle). Only the selections that use coffee, of the milk selections push button panel, will increase the total count of the machine.

15.3 Reset of water litres count for softener regeneration

- 1) Turn the programming switch to **ON**;
- 2) Simultaneously press the 4 keys PROG     of the left push button panel until the display shows the signal.
- 3) to bypass regeneration control, set a value of **00000** litres.

REG. SFT/EMER
00000

REG. SFT/EMER
00000

16. Signals

	cause	solution
1.0 BAR 120°C BOILER FILLING	Boiler filled with water when using the machine for the first time or when refilling to reach the water level.	Wait for the boiler to be completely filled.
1.1 BAR 120°C FILLING TIMEOUT	Normal activation of time limit upon first filling of boiler with water. Time for filling the boiler with water longer than expected.	Switch the machine off and back on again. Make sure the water mains cock is opened. Switch the machine off and back on again. If the warning is still on after a few attempts, call Technical Assistance.
DOSER ALARM	1) Grinding too fine. 2) Water supply valve closed 3) Fault of the volumetric electronic control	1) Adjust the grinding. 2) Open the water supply valve 3) Stop dispensing by pressing the serving key and call technical service
REG. SOFTENER	Lack of water softener regeneration.	Carry out the water softener regeneration. To eliminate this signal see chapter 15.3



If the machine will not work call technical assistance.

AL-AEP-SAE

SAE DISPLAY

SAE DISPLAY

ASD - Automatic Steamer Device

DS - Drink Selection

GLORIA

Bedienungsanleitung für den Benutzer - DEUTSCH

Aufmerksam durchlesen	Seite 4
Wie ist diese Bedienungsanleitung zu verwenden	Seite 4
Allgemeine Hinweise	Seite 4
Garantie	Seite 5
Einleitung	Seite 5
Zubehör	Seite 6
Enthärter	Seite 7
Reinigung	Seite 8
Kontrolle und Wartung	Seite 9
Ratschläge für die Zubereitung eines guten Kaffees	Seite 10
Risikoauflistung	Seite 10
Gloria AL-AEP-SAE	Seite 11
Gloria SAE DISPLAY	Seite 21
Gloria SAE DISPLAY mit ASD-DS	Seite 31

GLORIA

Bedienungsanleitung für den Benutzer - DEUTSCH

Sorgfältig durchlesen

Vor der Benutzung des Produktes, dieses Handbuch ganz durchlesen.

Die Espresso-Kaffeemaschine, die Sie gekauft haben wurde nach modernsten Methoden und innovativen Technologien geplant und hergestellt, die Ihnen Qualität und Zuverlässigkeit über Jahre garantieren.

Dieses Handbuch ermöglicht es Ihnen, die Vorteile kennen zu lernen, die Ihnen aufgrund Ihrer Wahl geboten werden. Sie finden hier alle Anleitungen bezüglich der optimalsten Ausnutzung der Maschinenleistung, der Art und Weise um deren Leistungsfähigkeit stets zu gewährleisten und wie man sich im Falle des Auftretens von Problemen verhalten soll.

Bewahren Sie dieses Handbuch sorgfältig an einem geschützten Ort auf. Sollte es verloren gehen, fordern Sie bitte beim Hersteller ein Ersatzexemplar an.

VIEL SPASS BEIM LESEN UND ... EINEN GUTEN KAFFEE

Wie ist diese Bedienungsanleitung zu verwenden

Der Hersteller behält sich das Recht vor, Verbesserungen am Produkt vorzunehmen. Wir garantieren hiermit, dass dieses Handbuch den aktuellen Stand der Technik zum Zeitpunkt der Vermarktung der Maschine widerspiegelt.

Bei dieser Gelegenheit bitten wir unsere verehrte Kundschaft sich mit Verbesserungsvorschlägen, bezüglich des Produktes oder dieses Handbuchs direkt an uns zu wenden.

Allgemeine Hinweise

- Vergewissern Sie sich nach der Entfernung der Verpackung, daß das Gerät in unversehrtem Zustand ist, sollten diesbezügliche Zweifel bestehen ist das Gerät nicht in Betrieb zu nehmen und der Wiederverkäufer zu verständigen.
- Das Verpackungsmaterial muß außerhalb der Reichweite von Kindern gehalten werden, da es sich um eine potentielle Gefahrenquelle handelt. Die Verpackung bis zum Ablauf der Garantie aufbewahren.
- Vor Benutzung der Maschine prüfen, ob die Netzspannung den angegebenen Daten auf dem Typenschild der Maschine entspricht.
- Die Installation muß unter Beachtung der gültigen Sicherheitsnormen und durch qualifiziertes, vorbereitetes Fachpersonal, vorgenommen werden. Eine unsachgemäße Installation kann Schäden an Personen, Tieren oder Gegenständen hervorrufen.
- Die absolute Sicherheit dieses Gerät ist nur gewährleistet, wenn das Gerät an eine leistungsfähige Erdung angeschlossen wird und der Anschluß entsprechend den gültigen Sicherheitsvorschriften vorgenommen wird. Die Beachtung dieser Vorschrift ist sehr wichtig, sollten diesbezügliche Zweifel bestehen, ist eine sorgfältige Kontrolle der Anlage durch qualifiziertes Fachpersonal durchzuführen. Der Hersteller kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die auf eine fehlerhafte Erdung zurückzuführen sind.
- Bei der Installation des Gerätes muss durch Fachpersonal ein allgemeiner Schutzschalter, wie es die geltenden Sicherheitsvorschriften verlangen, montiert werden, er muss einen Abstand der Kontaktöffnungen von 3 mm oder darüber haben.
- Die Verwendung von Verlängerungskabeln oder elektrischen Adaptern mit Mehrfachsteckdosen ist nicht empfehlenswert. Wenn sich deren Verwendung als notwendig erweisen sollte, sind nur Einfach- oder Mehrfach-Adapter, sowie Verlängerungen zu verwenden die den gültigen Sicherheitsvorschriften entsprechen. Der auf den einfachen Adaptern, auf den Verlängerungen und den angegebenen maximalen Leistungen angegebene Wert in kW darf niemals überschritten werden.
- Die Espresso-Kaffeemaschine ist für die Zubereitung von warmen Getränken wie Kaffee, Tee und heiße Milch bestimmt. Dieses Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck verwendet werden. Jede andere Verwendung ist als ungeeignet und daher als gefährlich anzusehen. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die aufgrund einer falschen bzw. unsachgemäßen Benutzung entstehen.
- Vor der Durchführung jeglicher Wartungsarbeiten, ist das Gerät, durch den Hauptschalter vom Stromnetz zu trennen.
- Halten Sie sich bezüglich der täglichen Reinigungsarbeiten, strengstens an die in dieser Bedienungsanleitung wiedergegebenen Anweisungen.

- Die Benutzung eines Elektrogerätes muss unter Beachtung der Verhaltensmaßregeln bezüglich der Sicherheit erfolgen:
 - das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren;
 - das Gerät nicht mit nackten Füßen benutzen;
 - in einem als Bad oder Dusche verwendeten Raum keine Verlängerungskabel verwenden
 - nicht am Netzkabel ziehen, um das Gerät vom Netzanschluss zu trennen;
 - das Gerät keinen Witterungseinflüssen aussetzen (Regen, Sonne usw.)
 - darauf achten, dass das Gerät nicht von Kindern oder unfähigen Personen benutzt wird.
- Bei Schaden oder Betriebsstörung ist das Gerät sofort abzuschalten und keinerlei Reparaturversuch zu unternehmen, sondern es muss ein qualifizierter Techniker gerufen werden.
- Eine eventuelle Reparatur des Gerätes darf nur durch die Herstellerfirma oder einen befugten Kundendienst vorgenommen werden, wobei ausschließlich Originalersatzteile zu verwenden sind. Eine Nichtbeachtung dieser Vorschrift führt zu einer Beeinträchtigung der Gerätesicherheit und zu einem Verfall der Garantie.
- Das Versorgungskabel des Gerätes darf nicht vom Benutzer ausgewechselt werden. Im Falle einer Beschädigung des Netzkabels, ist die Maschine abzuschalten und ausschliesslich qualifiziertes Fachpersonal zu verständigen.
- Sollte das Gerät nicht mehr benutzt werden, wird geraten es vom Stromnetz zu nehmen und das Wasser durch Fachpersonal abzuleiten.
- Um die Leistungsfähigkeit und die korrekte Funktionsweise des Gerätes zu garantieren, ist es unbedingt notwendig, daß Sie sich an die Anweisungen des Herstellers halten und die periodischen Wartungsarbeiten, sowie eine Überprüfung sämtlicher Sicherheitsvorrichtungen, durch qualifiziertes Fachpersonal vornehmen lassen.
- Die Hände oder andere Körperteile nicht in die Nähe der Schnäbel der Kaffeeabgabe oder unter die Enden der Dampf- oder Heisswasserabgabe bringen. Der Dampf oder das Wasser, die aus diesen Strahlröhrchen ausströmen, können Verbrennungen hervorrufen.
- Während des Betriebes sind die Dampf- und Wasserlanzen, sowie die Filterschalen sehr heiß und dürfen daher nur an den vorgesehen Stellen angefasst werden.
- Die Tassen und Tässchen müssen sorgfältig abgetrocknet werden, bevor sie auf die Abstellfläche gestellt werden.
- Auf der Wärmeplatte für die Tassen darf nur zum Gerät selbst gehörendes Geschirr plaziert werden. Das Abstellen anderer Gegenstände ist unrichtig.
- Ein nicht befugter Eingriff an Teilen der Maschine führt zum Verfall jeglicher Garantie.



GARANTIE

12 Monate auf alle Bauteile, ausgenommen elektrische und elektronische Teile und Teile die Verschleiss unterliegen.

Vorstellung

Die Espresso-Kaffeemaschine ist ausdrücklich für gewerbliche Zwecke bestimmt, sie wurde zur Herstellung von heißen Getränken, wie Tee, Cappuccino, Kaffee in den unterschiedlichen Zubereitungsarten, Verlängerter, Kurzer und Espresso usw., geplant. Es ist eine Reihe von Zubehöerteilen erhältlich, um eine praktische und funktionelle Benutzung der Kaffeemaschine zu garantieren.

Wenn das Modell über zwei oder mehrere Einheiten verfügt, kann es gleichzeitig von zwei oder mehreren Personen benutzt werden, dieses Merkmal, zusammen mit der Tatsache, daß die Maschine in der Lage ist dauernd Getränke abzugeben, gewährleisten eine intensive Benutzung des Gerätes.

Nachfolgend sind Anweisungen bezüglich einer korrekten Benutzung der Maschine aufgeführt; darüber hinaus werden auch die mitgelieferten Zubehöerteile vorgestellt.

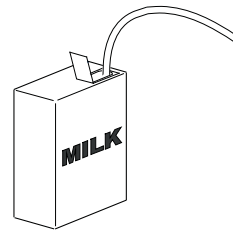


Der Benutzer muß über eine entsprechende Anleitung verfügen, die es ihm ermöglicht die Maschine in korrekter Weise in Betrieb zu nehmen. Wir empfehlen darüber hinaus an der Maschine keine Eingriffe, die deren Funktionsweise verändern oder beeinträchtigen könnten, vorzunehmen.
WENN DAS GERÄT EINGESCHALTET IST, ENTHÄLT DER HEIZKESSL DAMPF UND WASSER, DIE UNTER DRUCK STEHEN.

Zubehör

Cappuccinozubereiter

- Das Rohr der Milchanasugung einsetzen;
- das Kännchen unter den Auslass des Capuccinozubereiters stellen;
- den Dampfahh gegen den Uhrzeigersinn drehen, nach Erhalt der gewünschten Menge den Dampfahh schliessen;
- die geschäumte Milch in die Tassen mit dem Kaffee geben.



Für die Ausgabe heisser Milch ohne Schaum, den Flügel (1) nach oben ziehen. Für ein noch besseres Ergebnis empfiehlt es sich, die Ausgabe nicht direkt in die Tasse laufen zu lassen, sondern in ein Kännchen und anschliessend die geschäumte Milch auf den Kaffee zu geben. Der Capuccino-Zubereiter sollte immer sauber gehalten werden, wie im Kapitel "Reinigung" beschrieben.

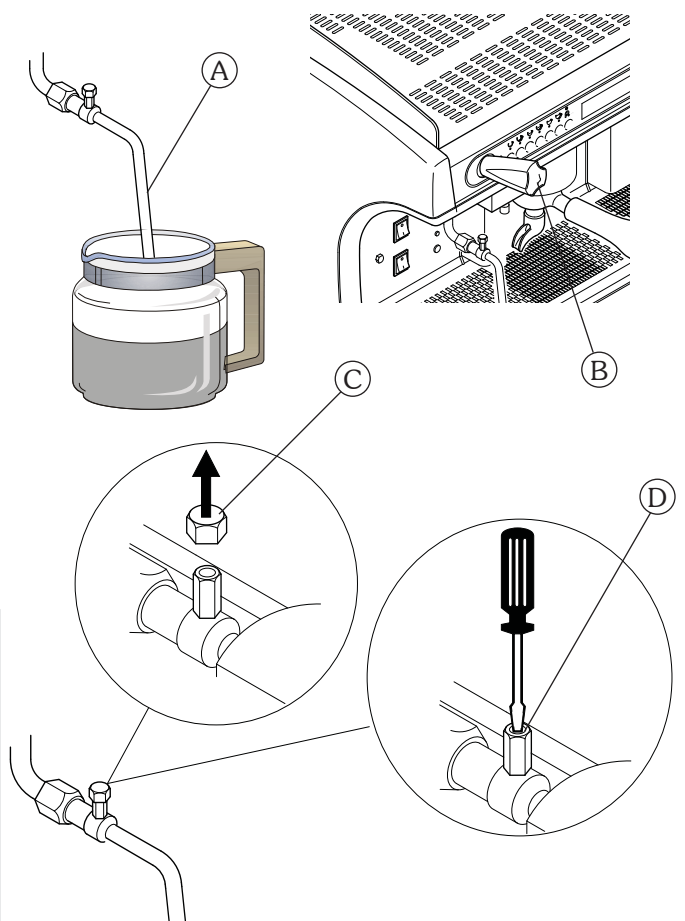


Milchschaumlanze

- Die Lanze (A) so in die Milch tauchen, dass die Spritzdüse vollkommen bedeckt ist;
- den Dampfahh (B) gegen den Uhrzeigersinn drehen;
- die Aufheizung und die Schäumung der Milch abwarten;
- nach Erreichen der gewünschten Temperatur und Schäumung den Dampfahh (B) im Uhrzeigersinn drehen.

Für die Einstellung der Milchschaumung wie folgt vorgehen:

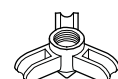
- Mit einem Schraubenschlüssel das Bauteil (C) der Schaumlanze abschrauben;
- Mit einem Schraubenzieher die Schraube (D) im Innern des Teils betätigen:
 - um die Schäumung zu reduzieren, im Uhrzeigersinn drehen
 - um die Schäumung zu steigern, gegen den Uhrzeigersinn drehen



Um die Milchschaumung immer leistungsfähig zu erhalten, wird eine kurze Leerabgabe am Ende einer jeden Benutzung empfohlen. Mit einem, in lauwarmes Wasser getauchtem Tuch, die Enden des Autosteamsers regelmässig säubern. Bei der Benutzung des Autosteamsers muss wegen der hohen Temperatur des Dampfes sehr vorsichtig vorgegangen werden.

Schnabel für 3 Tassen

Um gleichzeitig 3 Kaffees auszugeben, den Schnabel für drei Tassen benutzen (es werden 21 gr. gemahlene Kaffees benutzt).



Enthärter

Im Leitungswasser sind nicht lösliche Salze enthalten, die für die Kalkbildung im Heizkessel und in anderen Teilen der Maschine verantwortlich sind. Der Enthärter ermöglicht die Beseitigung oder deutliche Reduzierung dieser Mineralsalze.

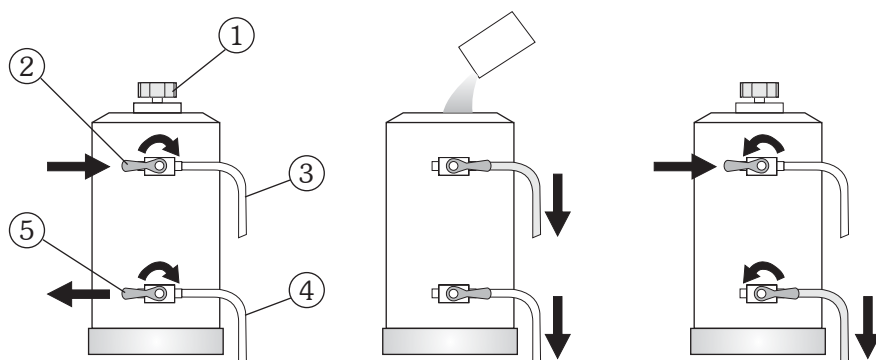
Der Harzenthärter hat die Eigenschaft, den Kalk im Wasser herauszufiltern. Dieses Granulat sättigt sich nach einiger Zeit und muß mit Hilfe von grobem Kochsalz (NaCl, Natriumchlorid) oder geeignetem Salz für Enthärter regeneriert werden. Es ist sehr wichtig den Wasserenthärter nach Ablauf der vorgesehenen Zeit zu regenerieren.

Die Regenerierung muß regelmäßig alle 15 Tage durchgeführt werden. In Gegenden mit sehr hartem Wasser muss die Regenerierung in kürzeren Zeitabständen durchgeführt werden. Dasselbe gilt, wenn große Mengen heißen Wassers zur Teezubereitung oder für Anderes notwendig sind.

Regenerierung des Enthärters.

Wie folgt vorgehen:

- die Hebel **(2)** und **(5)** von links nach rechts verstellen;
- Den Deckel durch Ausschrauben des Knaufs **(1)** abnehmen.
- Soviel Wasser aus dem Rohr **(3)** laufen lassen, wie Platz für die Salzmenge notwendig ist, die entsprechend dem Modell vorgeschrieben ist (siehe Tabelle);
- Die auf dem Deckel befindliche Dichtung von eventuellen Salz- oder Granulatresten befreien;
- den Deckel wieder auflegen und den Knauf **(1)** wieder sicher einschrauben und den Hebel **(2)** von rechts nach links stellen;
- Das Salzwasser aus dem Röhrchen **(4)** ausfließen lassen bis das Wasser nicht mehr salzhaltig ist (ca. 30 - 60 Minuten), das Salz ermöglicht die Freigabe der sich angesammelten Mineralsalze;
- den Hebel **(5)** von rechts nach links in die Anfangsposition zurückbringen.



Modell Enthärter	Menge Salz
8 Liter	1,0 kg
12 Liter	1,5 kg
16 Liter	2,0 kg



Die Kalkablagerung im Wasserkreislauf und im Kessel behindern den Wärmeaustausch und damit den einwandfreien Maschinenbetrieb. Das Vorhandensein starker Verkrustungen im Kessel kann zu langen Ausfallzeiten der Maschine führen und führt in jedem Fall zum Verfall der Garantie, denn es bedeutet, dass die Regenerierung vernachlässigt worden ist.

Um den Enthärter und folglich die Maschine einwandfrei leistungsfähig zu halten, muss in regelmässigen Abständen, je nach Einsatz des Enthärters und der Wasserhärte, die Regenerierung durchgeführt werden.

Die hier seitlich stehende Tabelle zeigt die Mengenwerte des enthärteten Wassers, je nach Wasserhärte, in den einzelnen Messeinheiten:

- F°: Französischer Grad
- D°: Deutscher Grad = 1,8 °F
- mg CaCO₃

Enthärtete Wassermenge je nach Härtegrad					
F°	30°	40°	60°	80°	Salz
D°	16,5°	22°	33°	44°	
mg CaCO ₃	30	40	60	80	
8 Liter	1000 lt	900 lt	700 lt	500 lt	1,0 kg
12 Liter	1500 lt	1350 lt	1050 lt	750 lt	1,5 kg
16 Liter	2100 lt	1800 lt	1400 lt	1000 lt	2,0 kg

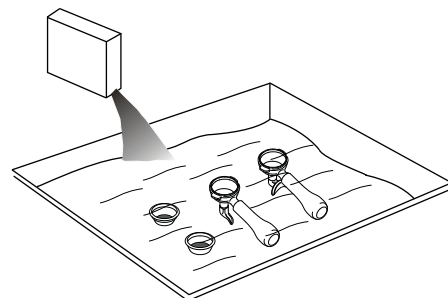
Für weitere Einzelheiten über die Installation, die Inbetriebnahme und Regenerierung des Enthärters wird auf die entsprechenden Anweisungen im Handbuch verwiesen.

Reinigung

Für eine perfekte Hygiene und Leistungsfähigkeit des Gerätes, sind einige einfache Reinigungsarbeiten an den Funktions- und Zubehöerteilen, sowie an den Außenwänden, notwendig. Die hier angeführten Anweisungen gelten für einen normalen Gebrauch der Kaffeemaschine. Bei häufigerer Nutzung der Maschine müssen auch die Reinigungsmaßnahmen häufiger durchgeführt werden.

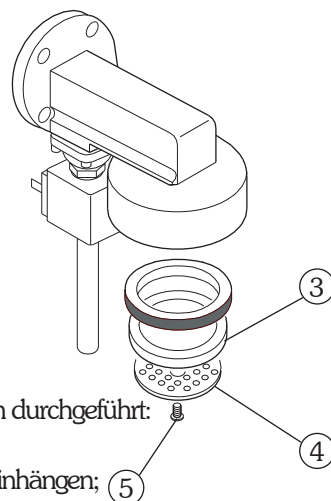
Filters und Filterhalter

Die Filter und die entsprechenden Filterhalter sind täglich in warmen Wasser zu reinigen. Ideal wäre es sie die ganze Nacht über im warmen Wasser zu lassen, so dass sich die fetthaltigen Kaffeeablagerungen lösen können. Empfehlenswert ist, dem Wasser einen Beutel oder eine Tablette des entsprechenden Reinigungsmittel beizugeben und anschliessend alles mit Wasser nachzuspülen. Bei mangelnder täglicher Reinigung der Filtern und Filterhalter verschlechtert sich die Qualität des Kaffees bzw. führt zu Unannehmlichkeiten, wie der schlechte Auslauf und das Vorhandensein von Kaffeesatz in der Tasse.



Brause und des Brausenhalters

Die Brause (4) und der Brausenhalter (3) sind wöchentlich in warmem Wasser zu reinigen. Dafür die Schraube (5) lockern und die beiden Bestandteile von der Abgabereinheit nehmen.



Dampflanze

Die Dampflanzen immer sauber halten. Die Enden der Dampf-Strahlröhrchen sind monatlich zu kontrollieren und durch Durchstechen der Öffnungen mit einer kleinen Nadel zu reinigen.

Abgabegruppen (ausgenommen die Version AL)

Die Reinigung der internen Teile der Abgabereinheiten wird wöchentlich wie nachfolgend beschrieben durchgeführt:

- den normalen Filter des Filterhalters gegen einen blinden austauschen;
- das entsprechende Reinigungsmittel in den Blindfilter giessen und den Filterhalter an der Gruppe einhängen;
- den Schalter Abgabe betätigen und die Einheit in Betrieb setzen;
- den oben genannten Schritt mehrmals wiederholen, bis sauberes Wasser ausläuft;
- abschalten und den Filterhalter von der Einheit abnehmen;
- ein letztes Mal spülen, damit alle Rückstände des Reinigungsmittels beseitigt werden.



Den Blindfilter nicht zur Reinigung der Maschinengruppe mit Hebeln verwenden (AL).

Gehäuse

Die Außenwände werden mit einem in lauwarmen Wasser getränktem Lappen gereinigt. Keine Scheuermittel zur Reinigung verwenden, weil die Wände verkratzt werden könnten.

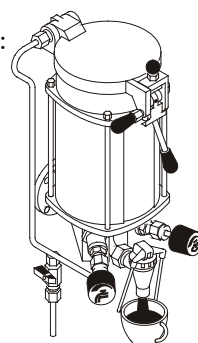
Mahldosierung

Wöchentlich die Glocke innen und aussen und die Dosiervorrichtung mit einem in warmes Wasser angefeuchtetem Tuch reinigen.

Warmhaltereserve

Wenn der Kaffee im Behälter der Warmhaltereserve verbraucht ist, die Reinigung auf folgende Weise durchführen:

- den Filter mit einem Tuch abnehmen, um die Berührung der heissen Teile zu vermeiden;
- den Kaffeesatz aus dem Filter leeren und ihn mit lauwarmem Wasser abwaschen;
- den Kunststofftrichter abnehmen und ihn mit lauwarmem Wasser abwaschen;
- den Behälter mit einem feuchten Lappen reinigen und trocken reiben;
- Trichter und Filter wieder einsetzen.



Für die Reinigungsarbeiten immer vollkommen saubere und hygienische Lappen verwenden.

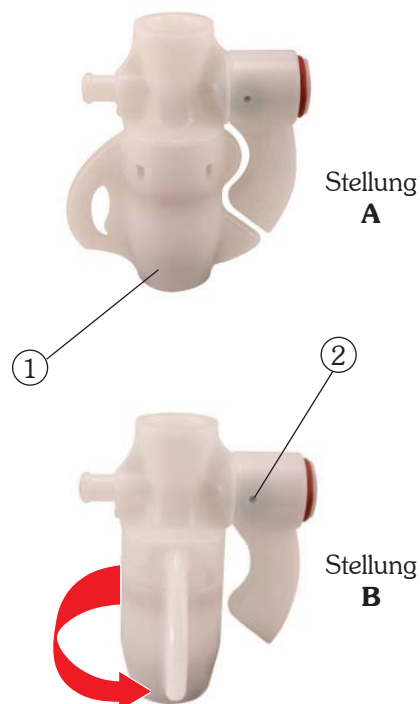
Cappuccinozubereiter

Der Cappuccino-Zubereiter sollte mit besonderer Sorgfalt, wie nachstehend beschrieben, gereinigt werden:

- eine erste Spülung vornehmen, indem das Ansaugrohr in Wasser getaucht wird und für einige Sekunden eine Ausgabe veranlassen;
- den Drehkörper (1) um 90° in die **Pos.B** verstellen (Schliessung des Rohrs für den Milchaustritt);
- dabei das Rohr der Milchansaugung in die Luft halten und eine Dampf-abgabe vornehmen (Leerlauf des Cappuccino-Zubereiters);
- Etwa 20 Sekunden für die Reinigung und interne Sterilisation des Cappuccino-Zubereiters abwarten,
- den Dampf schliessen und den Drehkörper in die **Pos.A** bringen;
- falls die Öffnung des Luftansaugers (2) verstopft ist, mit einer Nadel vorsichtig öffnen.



Die Reinigung des Cappuccino-Zubereiters wird nach jeder Dauerbenutzung empfohlen, um Betriebsstörungen zu vermeiden und die einwandfreie Hygiene des Systems zu garantieren.



Kontrollen und Wartung

Um die einwandfreie Leistungsfähigkeit und Sicherheit der Maschine für lange Zeit zu erhalten, sind einige normale, vorsorgliche und aussergewöhnliche Wartungsarbeiten notwendig. Besonders empfohlen wird wenigstens einmal pro Jahr die allgemeine Kontrolle der Maschine.

Maschine

Regelmässig folgende Punkte kontrollieren:

- den Pumpendruck über das Manometer, das einen Wert von ungefähr 8-9 Bar aufweisen muss. Bei Abweichungen den Technischen Kundendienst verständigen;
- immer über das Manometer den Heizkesseldruck prüfen, er muss ungefähr 0,8-1,2 Bar betragen. Auch in diesem Fall kann ein Eingriff des Technischen Kundendienstes angezeigt sein;
- die Abnutzung der Filter und eventuelle Kantenbeschädigungen kontrollieren, prüfen, ob in der Tasse Kaffeesatz vorhanden ist. Fall notwendig, die Filter auswechseln.

Mahldosierung

Regelmässig folgende Punkte kontrollieren:

- die Dosierung, die etwa 6-7 gr. pro Portion betragen soll und eventuell die Menge einstellen;
- immer die Mahlstufe kontrolliert halten und falls notwendig ändern;
- die Abnutzung der Mahlanlage: ihr Austausch wird notwendig, wenn zu viel Staub im Mahlgut vorhanden ist (die Haltbarkeit des Mahlwerks ist mit ungefähr 600 kg Kaffee veranschlagt).

Enthärter

Wöchentlich folgende Eingriffe vornehmen:

- die Regenerierung des Wasserenthärters, wie im Kapitel 9 (für die Version des manuellen Enthärters) beschrieben, vornehmen;
- kontrollieren, ob im Behälter Salz vorhanden ist (für die Version des automatischen Enthärters);

Elektronisches Entkalkungssystem Multihead

Die korrekte Einschaltung der grünen Ledanzeige prüfen und die eventuelle Einschaltung der anderen Ledanzeigen überwachen:

- | | |
|----------------------------|--|
| - grüne LED | System OK |
| - rote LED | System teilweise nicht betriebsfähig (*) |
| - nicht eingeschaltete LED | System ganz ausser Betrieb (*) |

(*) den Technischen Kundendienst anfordern

Ratschläge für die Zubereitung eines guten Kaffees

Für einen qualitativ guten Kaffee ist wichtig, dass das verwendete Wasser einen Härtegrad von 4-5 °F (französische Grad) hat. Falls die Wasserhärte diesen Werte übersteigt, ist ein Enthärter zu empfehlen.

Ein Enthärter sollte nicht verwendet werden, wenn die Härtewerte des Wassers unter 4 °F liegen.

Sollte der Chlorgeschmack des Wassers sehr stark sein, ist ein Spezialfilter zu installieren.

Es empfiehlt sich, keinen grossen Vorrat an Kaffeebohnen zu halten und keine grossen Kaffeemengen zu mahlen: den Dosierer füllen und den Inhalt möglichst in einem Tag verbrauchen; keinen bereits gemahlten Kaffee kaufen, da dieser schnell an Geschmack verliert.

Nach einem längeren Stillstand der Maschine (2-3 Stunden) einige Leerläufe durchführen.

Die Reinigung und die regelmässige Wartung konstant vornehmen.

Risikoauflistung

In diesem Kapitel werden einzelne Risiken dargestellt, mit denen sich der Benutzer konfrontiert sehen könnte, wenn er sich nicht an die speziellen Sicherheitsvorschriften hält (die in der vorliegenden Bedienungsanleitung beschrieben sind).

Das Gerät muß an eine wirksame Erdungsanlage angeschlossen werden.

Sollte diese Vorschrift nicht beachtet werden, stellt die Anlage eine Gefahrenquelle bezüglich elektrischer Entladungen dar, weil eventuell abgegebene elektrische Energie nicht mehr in die Erde entladen werden kann.

Verwenden Sie zur Reinigung kein fließendes Wasser.

Die direkte Verwendung von unter Druck stehendem Wasser an der Maschine kann zu einer schweren Beschädigung der elektrischen Geräte führen. Keinen Wasserstrahl für das Abwaschen der Geräteteile benutzen.

Achten Sie auf die Lanzen für Dampf und Heisswasser.

Der Einsatz der Dampf- und Heisswasserlanzen erhitzt die ersten und sie werden zu einer potentiellen Gefahr. Mit diesen Teilen vorsichtig umgehen. Den Dampf- bzw. Wasserstrahl niemals direkt auf Körperteile richten.

Eingriffe niemals an unter Spannung stehendem Gerät vornehmen.

Vor der Durchführung jeglichen Eingriffs muß das Gerät, durch Betätigung des Netz-Hauptschalters abgeschaltet werden oder noch besser, den Netzanschluß herausziehen. Niemals eine Außenwand, während das Gerät unter Spannung steht, entfernen.

Keine Arbeiten an der Wasseranlage vornehmen, bevor diese nicht entleert worden ist.

Sämtliche Eingriffe an der Wasseranlage und dem dazugehörigen Heizkessel sind zu vermeiden, solange sich noch Wasser in der Anlage befindet bzw. die Anlage unter Druck steht. Die Anlage muß also vorher entleert werden, wobei der Hahn zur Wasserleitung zu schliessen ist und danach muß die Abgabegruppe leer betrieben werden. Die Maschine abstellen und die Dampf- und Wasserhähne öffnen. Wenn sich der Druck auf Null befindet, ist der Heizkessel, durch völliges Ausschrauben des entsprechenden Anschlussstückes, welches sich im unteren Teil des Kessels befindet, vollständig zu entleeren.

Wenn die oben erwähnte Vorgangsweise nicht ausdrücklich befolgt wird, kann die Öffnung eines Teils der Wasseranlage zum plötzlichen Austritt von heißem, unter Druck stehendem Wasser, führen.

Maschinen mit Hebel

Niemals den Hebel senken ohne dass Kaffee im Filter ist und ohne dass der Filterhalter auf der Gruppe montiert ist: der Rückschlag des Hebels kann das Gerät beschädigen und Personen verletzen.

Gasbetriebene Maschinen

In regelmässigen Zeitabständen prüfen, ob Gaslecks vorhanden sind, dazu eine Seifenlauge auf die Leitung auftragen.

Die Gasheizanlage während der Stillstandzeiten der Maschine aus Sicherheitsgründen schliessen (nachts, Lokalschliessung).

Verwendung des Gerätes

Diese Espresso-Kaffeemaschine ist ein Gerät, das ausschließlich für gewerbliche Zwecke bestimmt ist. Jede andere Verwendung ist als falsch und daher als gefährlich anzusehen. Den Gebrauch des Gerätes durch Kinder oder unerfahrene Personen unterbinden.

Die Nichtbeachtung der oben angeführten Vorschriften kann zu schwerwiegenden Schäden an Personen, Gegenständen oder Tieren führen.

Keine Eingriffe an der Elektronik des Gerätes vornehmen, solange noch Spannung vorhanden ist.

Vor jedem Eingriff die Maschine durch Abtrennung vom Stromnetz ganz abstellen.

AL-AEP-SAE

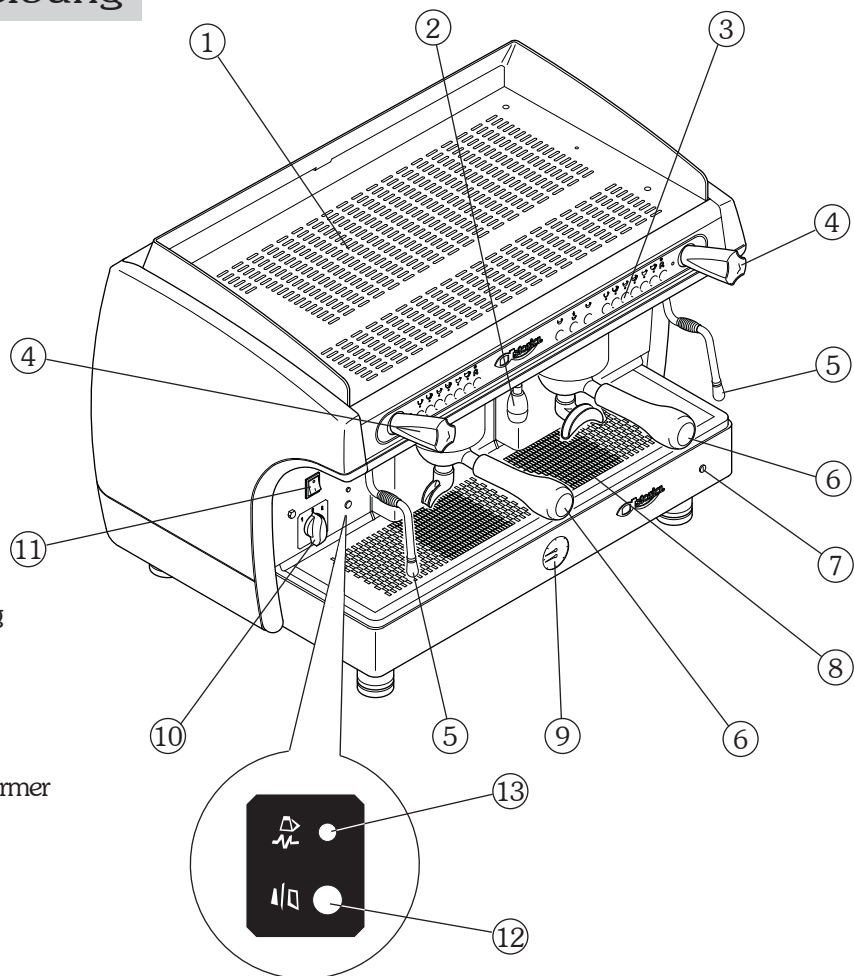
1.	Allgemeine Beschreibung	Seite 12
2.	Tastatur	Seite 12
3.	Maschinenvorbereitung.....	Seite 13
4.	Einschaltung	Seite 13
5.	Mahlung und Dosierung des Kaffees.....	Seite 14
6.	Kaffeezubereitung	Seite 15
	6.1 Modell AL	Seite 15
	6.2 Modell AEP	Seite 15
	6.2 Modell SAE	Seite 16
7.	Zubereitung warmer Getränke.....	Seite 17
	7.1 Abgabe heissen Wassers (manuelle Ausführung)	Seite 17
	7.2 Abgabe heissen Wassers (automatische Ausführung) ...	Seite 17
	7.3 Dampfabgabe	Seite 17
8.	Tassenwärmer	Seite 18
9.	Warmhaltereserve	Seite 19

GLORIA

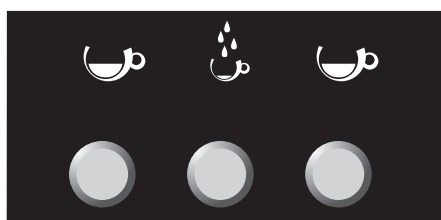
Bedienungsanleitung für den Benutzer - DEUTSCH

1. Allgemeine Beschreibung

1. Abstellfläche Tassenwärmer
2. Heisswasserabgabe
3. Bedienblende
4. Dampfdrehschalter
5. Dampfabgabelanze
6. Filterhalter
7. Programmierschlüssel
8. Tassenabstellgitter
9. Manometer
10. Umschalter Maschineneinschaltung
11. Schalter Tassenwärmer
12. Leuchte Maschineneinschaltung
13. Betriebsleuchte Einschaltung Tassenwärmer



2. Tastenfelder



	1 Kaffee Espresso
	2 Kaffee Espresso
	1 Grosser Brauner
	2 Grosse Braune
	1 Verlängerter
	2 Verlängerte
	Stop / Prog
	heisses Wasser

3. Vorbereitung der Maschine

Die Vorbereitung der Maschine und deren Anschlußarbeiten sind von Fachpersonal vorzunehmen.



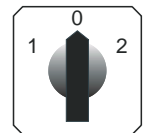
Der Einsatz der Maschine ohne Ausführung aller Installationsarbeiten durch Fachpersonal kann zu schweren Beschädigungen des Gerätes führen.

4. Einschaltung der Maschine

4.1 ELEKTRISCHE AUFHEIZUNG

Vor Einschaltung der Maschine prüfen, ob der Wasserstand im Heizkessel über dem Minimum des Schauglases **(1)** liegt. Falls Wasser fehlt (vor der Installation oder nach der Heizkesselwartung) muss vorsorglich Wasser in den Heizkessel gefüllt werden, um ein Überhitzen des Widerstandes zu vermeiden. Wie folgt vorgehen:

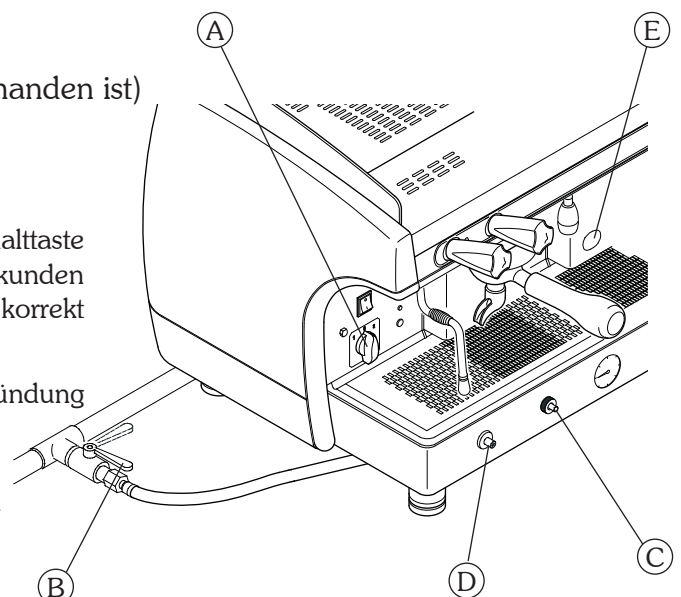
- Den Wasserhahn der Wasserleitung und des Enthärters öffnen;
- den Schalter in die Stellung **“1”** (Stromversorgung der Pumpe für die automatische Heizkesselfüllung und die Betriebsabläufe der Maschine) bringen und den automatischen Wassereinlauf in den Heizkessel abwarten;
- den Schalter in die Stellung **“2”** (volle Stromversorgung einschliesslich des Heizkesselwiderstandes) bringen und die vollständige Aufheizung der Maschine abwarten.



- während der Aufheizphase der Maschine (zirka 20 Minuten), lässt das Druckventil für einige Sekunden Dampf ab, bis es von selbst wieder schliesst
- vor dem Einsatz der Maschine, für einige Sekunden Leerläufe der Abgabe mit eingehängtem Filterhalter vornehmen, damit eventuell vorhandene Luft aus dem Kreislauf austreten und die Aufheizung der Abgabegruppen vervollständigt werden kann
- vor dem Einsatz der Maschine, einige Kaffees als Probe der Mahlung und Kontrolle des Betriebsdrucks der Maschine ausgeben.

4.2 Aufheizung mit Gas (wo eine Gasanlage vorhanden ist)

- Den Hauptschalter **(A)** in die Stellung **1** bringen;
- den Gashahn **(B)** der Leitung aufdrehen;
- die Taste **(C)** gedrückt halten und gleichzeitig die Einschalttaste **(D)** drücken. Sobald die Flamme brennt, für einige Sekunden den Drehknopf **(C)** drücken, damit das Thermoelement korrekt aktiviert wird;
- anschliessend über das Sichtfenster **(E)** die erfolgte Zündung prüfen;
- warten, bis der auf dem Manometer angegebene Wert des Betriebsdrucks den Arbeitswert von 1-1,2 Bar erreicht hat;

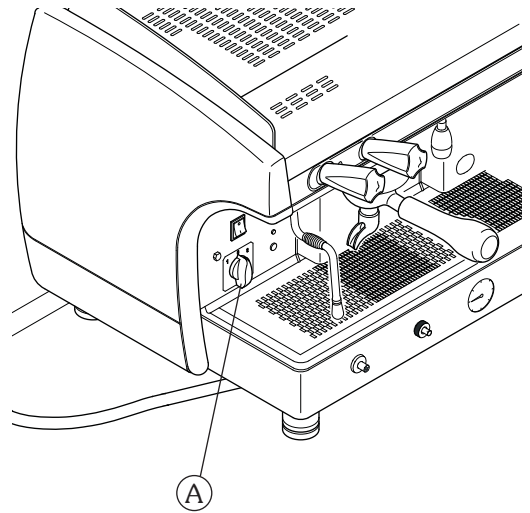


4.3 Elektrische + Gasaufheizung (falls Gasanlage vorhanden)

- Wie im Abschnitt 4.2 “Aufheizung mit Gas” beschrieben, fortfahren;
- nachdem die Zündung der Flamme geprüft wurde, den Hauptschalter **(A)** in die Stellung **2** bringen. Auf diese Weise wird der Heizkesselwiderstand und der Betriebsdruck in weniger Zeit erreicht;
- warten, bis der auf dem Manometer angegebene Wert des Betriebsdrucks den Arbeitswert von 1-1,2 Bar erreicht hat;

i

Aus Sicherheitsgründen muss die Gasbeheizung während längerer Stillstandszeiten der Maschine abgestellt werden (nachts oder Schliessung des Lokals). Auf die Stellfläche des Tassenwärmers sollten keine Tücher gelegt werden: dadurch wird die normale Luftzirkulation behindert.

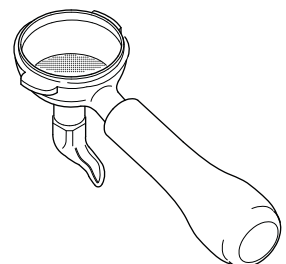
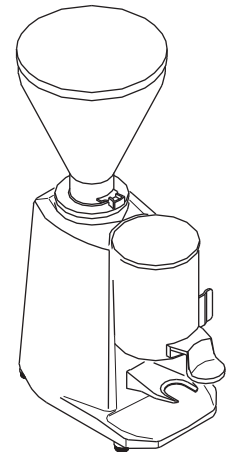


5. Mahlung und Dosierung des Kaffees

Die Mahldosierung an einer bequemen Stelle neben der Maschine unterbringen. Die Mahlung und Dosierung des Kaffees müssen unter Beachtung der Hinweise des Herstellers der Mahldosierung vorgenommen werden. Um eine gute Qualität des Espresso-Kaffees zu erzielen, wird empfohlen:

- keinen grossen Vorrat an Kaffeebohnen anzulegen. Es ist auf jeden Fall immer das vom Hersteller angegebene Verfalldatum zu beachten;
- die Kaffeemenge, die verbraucht wird, mahlen, die im Dosierer enthaltene Menge vorbereiten und möglichst im Lauf des Tages aufbrauchen;
- keinen bereits gemahlene Kaffee kaufen, da dieser sehr schnell verrottet. Falls nötig, kleine Vakuumpackungen kaufen.

Den Filter mit einer Dosis gemahlene Kaffees (zirka 6-7 gr.) füllen und mit der Presse festdrücken; den Filterhalter an der Abgabegruppe einhängen.



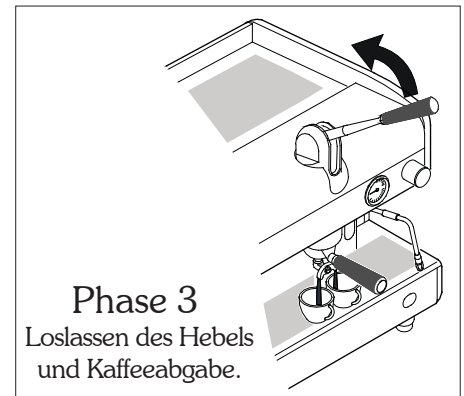
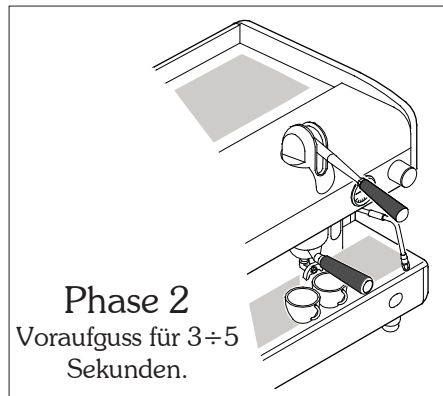
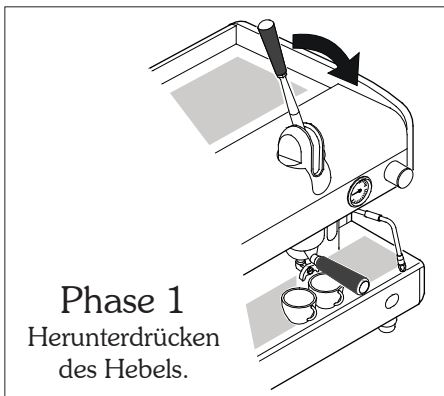
i

Um einen frühzeitigen Verschleiß der Dichtung zu vermeiden, den Filterrand vor dem Einhängen in die Gruppe reinigen. Den Filterhalter nicht zu stark in der Abgabegruppe einspannen.

6. Kaffeezubereitung

6.1 Modell AL

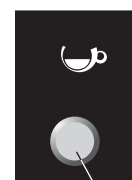
- Die Tasse unter die Abgabeöffnung stellen;
- den Hebel bis zum Anschlag nach unten ziehen;
- einige Sekunden warten (3÷5 Sekunden);
- den Hebel nach oben ziehen bis ein gewisser Widerstand vorhanden ist und loslassen;
- die Beendigung der Kaffeeabgabe abwarten.



Diese Vorgänge dürfen nie ohne Kaffee im Filter oder ohne an der Abgabegruppe eingehängten Filterhalter ausgeführt werden: der schnelle Rückschlag des Hebels nach oben kann Schäden am Gerät und an Gegenständen hervorrufen oder Personen verletzen.
Die Abgabedauer hängt von der Mahlung und der Kaffeemenge im Filterhalter ab.

6.2 Ausführung AEP

- Die Tasse unter die Abgabeöffnung stellen;
- Drücken Sie nun den gewünschten Abgabeschalter: es erfolgt die Kaffeeabgabe, die in jedem beliebigem Moment über denselben Schalter, der für die gewünschte Kaffeemenge in der Tasse sorgt, blockiert werden kann.

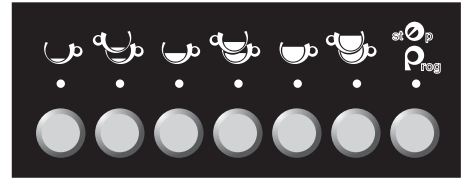


Abgabe
Kaffee






6.3 Ausführung SAE

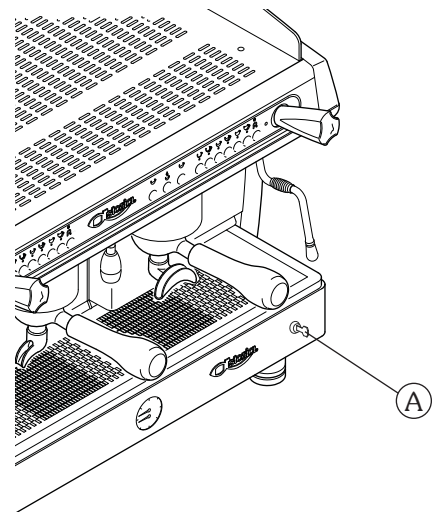
KAFFEEABGABE

- Die Tasse unter die Abgabeöffnung stellen;
- die Taste der gewünschten Menge drücken und die Abgabe des Kaffees abwarten (Einschaltung der Led);
- zur Unterbrechung der Kaffeeabgabe erneut die Abgabetaste oder die Taste STOP drücken;
- bei Störungen oder Blockierung der Bedienblende, den Schalter der manuellen Abgabe benutzen.



PROGRAMMIERUNG KAFFEEMENGEN

- Den Programmierschlüssel (A) auf die Stellung **ON** drehen;
- Die Taste STOP/PROG  für mindestens 5 Sekunden gedrückt halten alle LED-Anzeigen der Bedienblende werden eingeschaltet;
- Die zu programmierende Dosiertaste drücken (Beisp. 1 Espresso );
- zur Bestätigung der Menge die Abgabe abwarten und erneut die Taste Menge  oder die Taste STOP/PROG  drücken.
- Diesen Vorgang mit allen anderen Mengentasten wiederholen.
- Nach Beendigung der Programmierung die Taste STOP/PROG  drücken bis alle Led-Anzeigen der Bedienblende ausgeschaltet sind, den Programmierschlüssel auf **OFF** stellen.



Bei den Modellen mit 2-3-4 Gruppen können gleichzeitig alle Bedienblenden allein mit der rechten Bedienblende programmiert werden. Es wird geraten, trotzdem die Programmierung der anderen Bedienblenden zu prüfen.

7. Zubereitung heißer Getränke




7.1 Abgabe heißen Wassers (manuelle Ausführung)

Zur Heisswasserabgabe den Hebel des Hahns (1) gegen den Uhrzeigersinn drehen: der Heisswasseraustritt (2) aus der Lanze richtet sich nach der Öffnung des Hahnes.

7.2 Abgabe heißen Wassers (automatische Ausführung)

HEISSWASSERABGABE




die Tasse unter die Heisswasserlanze (2) stellen;

- die Heisswassertaste drücken (4)  : die Heisswasserabgabe abwarten;
- zur vorzeitigen Unterbrechung der Abgabe erneut die Abgabetaste Heisswasser (4)  oder die Taste PROG/STOP  drücken;

PROGRAMMIERUNG HEISSWASSERMENGE

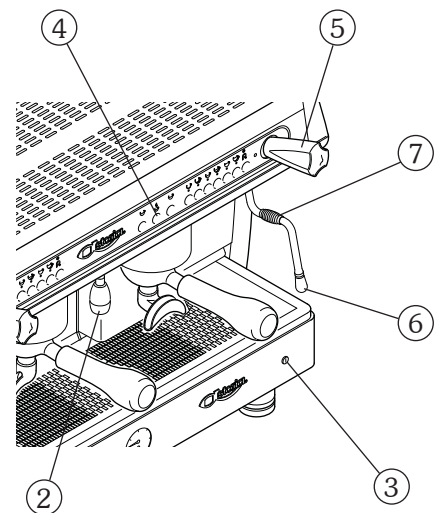
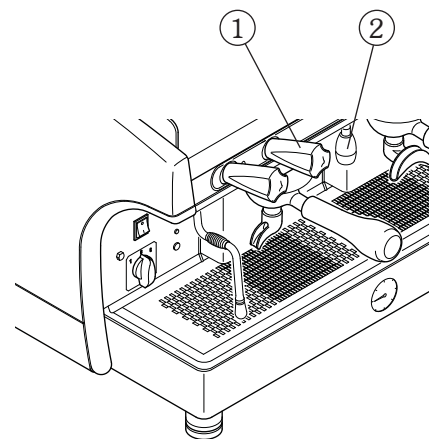
Den Programmierschlüssel (3) auf ON stellen;

die Tasse unter die Heisswasserlanze (2) stellen;

- die Taste PROG/STOP  der rechten Bedienblende bis zur Einschaltung aller Led der Mengentasten drücken;
- die Taste Heisswasserabgabe (4) drücken  ;
- nach Erreichen der gewünschten Menge zur Bestätigung erneut die Taste Heisswasserabgabe (4) drücken  ;
- nach beendeter Programmierung, den Programmierschlüssel (3) wieder in die Stellung OFF bringen.

7.3 Dampfabgabe

Für die Dampfabgabe, den Hebel des Hahns (5) gegen den Uhrzeigersinn drehen: der Dampfaustritt aus der Lanze (6) richtet sich nach der Öffnung des Hahns.



DEUTSCH



Die Dampfkanne mit dem Verbrennungsschutzgummi (7) benutzen und die Heisswasserkanne nicht berühren: die Berührung mit dem Dampf oder Heisswasser kann Schäden an Personen, Tieren und Gegenständen verursachen.

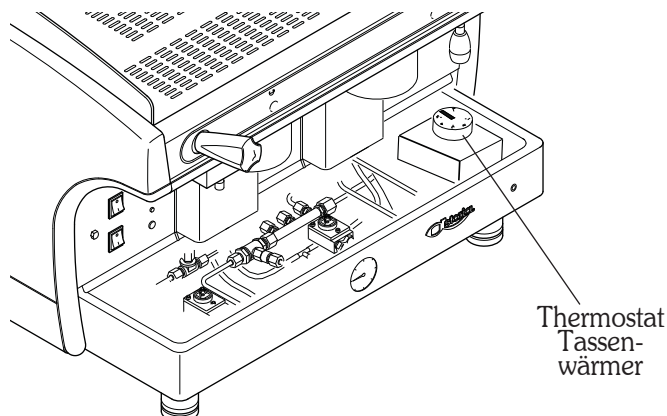
8. Tassenwärmer

8.2 Modell AL - AEP

Für die Aktivierung, Ausschaltung oder Einstellung des Tassenwärmers, wie folgt vorgehen:

- das Tassenabstellgitter entfernen;
- die Tropfschale abnehmen;
- den Thermostat einstellen - die Temperatur ist proportional zum Wert des Thermostats:

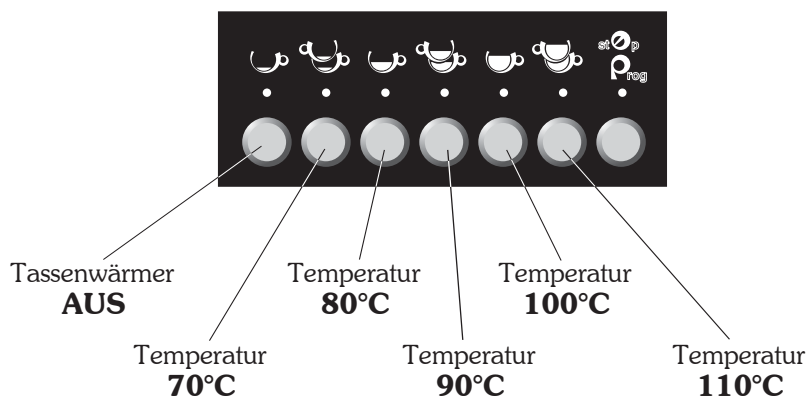
0 = Tassenwärmer aus (*)
30 = Mindesttemperatur
60 = Mittlere Temperatur
90 = Höchsttemperatur



8.2 Modell SAE

Um den Tassenwärmer zu aktivieren, auszuschalten oder einzustellen, wie folgt vorgehen:

- den Programmierschlüssel auf **OFF** stellen und den Schalter des Tassenwärmers auf **ON**;
- Bei Einschaltung der Maschine die Taste PROG $\text{st} \text{ } \text{p} \text{ } \text{rog}$ gedrückt halten: die blinkende Led auf der Tastatur zeigt die aktuelle Konfiguration des Tassenwärmers, wie in der unteren Zeichnung dargestellt;
- Um die Konfiguration des Tassenwärmers zu ändern, wird die Taste PROG $\text{st} \text{ } \text{p} \text{ } \text{rog}$ bei Einschaltung der Maschine so lange gedrückt bis die blinkende Led auf der Tastatur ein festes Licht zeigt.
- Die der gewünschten Konfiguration entsprechende Taste drücken;
- Zur Bestätigung des Vorgangs, die Taste PROG $\text{st} \text{ } \text{p} \text{ } \text{rog}$ drücken.



Der Tassenwärmer kann auch nur mit der Schalterstellung **OFF** ausgeschaltet werden, dieser Schalter befindet sich über dem Hauptumschalter der Maschine.

9. Warmhaltereserve

Die Gruppe besteht aus einem Behälter, der eine beachtliche Kaffeemenge von (2,5 Liter) erzeugt, damit ist eine Reserve im Falle einer starken Nachfrage nach diesem Getränk vorhanden (Frühstück, Konferenzen, usw.).

VORBEREITUNG

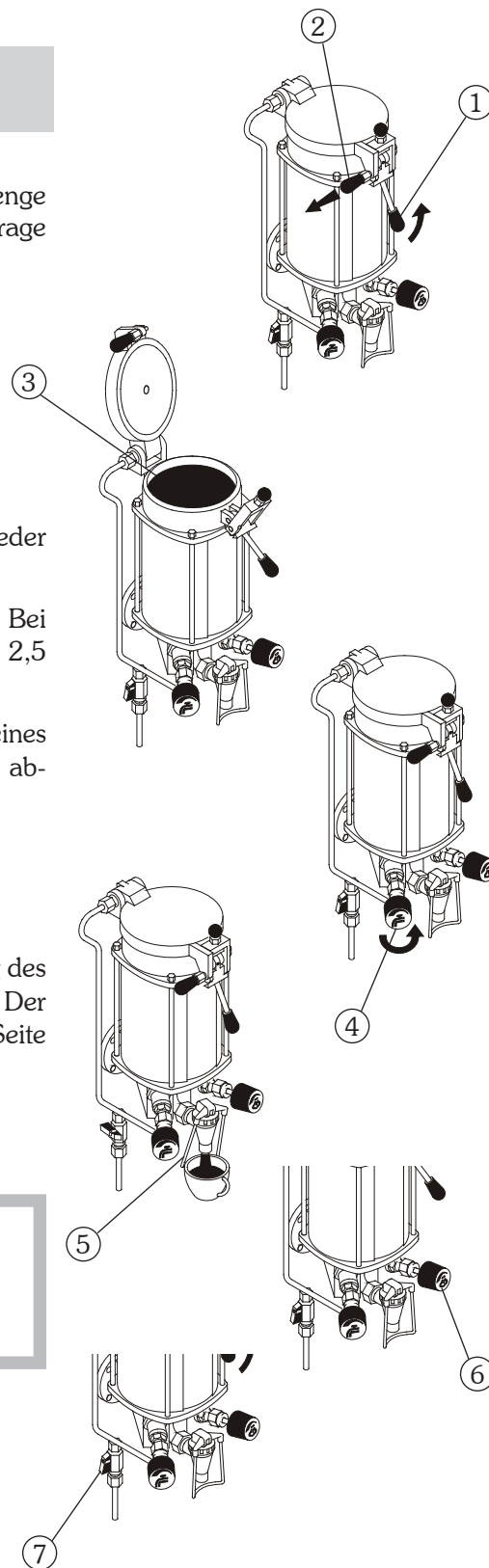
- den Deckel (1) durch ziehen am Knopf (2) nach links und anheben des Hebels abnehmen;
- den gemahlten Kaffee (130 gr. zirka) in den Filter (3) füllen und wieder schliessen, dabei muss der Knopf in die Sicherheitsstellung einrasten;
- den Wasserhahn (4) durch drehen gegen den Uhrzeigersinn öffnen. Bei Erreichen der gewünschten Menge (maximales Fassungsvermögen 2,5 Liter), den Hahn schliessen;
- ist dieser Vorgang abgeschlossen, muss der restliche Druck mit Hilfe eines Ablasshahns (5), der sich unter der Gruppe Warmhaltereserve befindet, abgeleitet werden.

ABGABE

Die Entnahme des Kaffees aus dem Behälter erfolgt durch die Betätigung des Hebels der Ausgabe (5), der sich in der Mitte des unteren Teils befindet. Der restliche Kaffee kann mit einem Dampfhahn (6), der sich auf der rechten Seite befindet, aufgewärmt werden .



Bevor der Deckel abgenommen wird, immer erst das Ablassventil (7) öffnen. Das Nichtbeachten dieses Eingriffs kann schwere Schäden an Gegenständen und Verletzungen von Personen und Tieren verursachen.



SAE DISPLAY

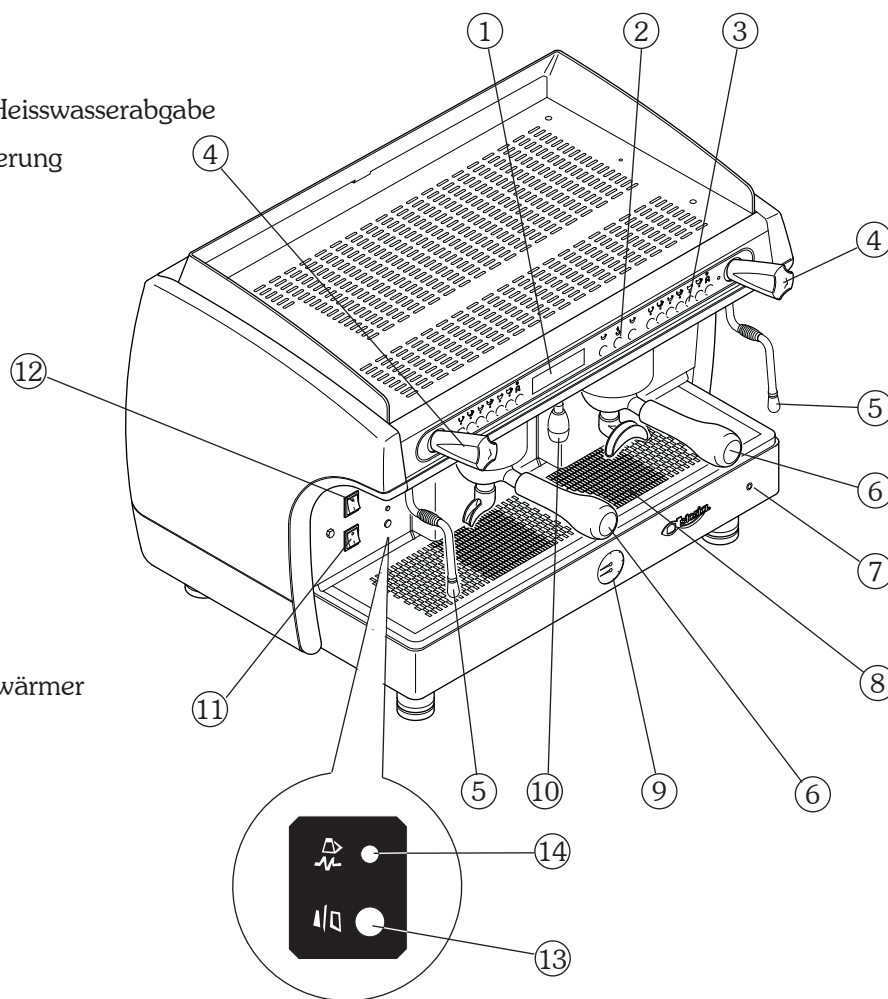
1.	Allgemeine Beschreibung	Seite 22
2.	Tastatur	Seite 22
3.	Maschinenvorbereitung.....	Seite 23
4.	Einschaltung.....	Seite 23
5.	Mahlung und Dosierung des Kaffees	Seite 24
6.	Kaffeezubereitung	Seite 24
7.	Heisswasserabgabe.....	Seite 25
8.	Zählungen	Seite 25
9.	Tassenwärmer	Seite 26
10.	Programmierung Maschinenparameter.....	Seite 26
11.	Datenlöschung	Seite 28
12.	Meldungen.....	Seite 29

GLORIA

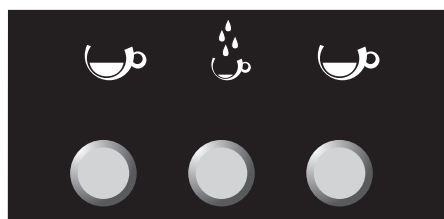
Bedienungsanleitung für den Benutzer - DEUTSCH

1. Allgemeine Beschreibung

1. Display
2. Manuelle Abgabetasten Kaffee und Heisswasserabgabe
3. Tastatur Kaffeewahl und Programmierung
4. Drehschalter Dampfabgabe
5. Dampfplanze
6. Filterhalter
7. Programmierschlüssel
8. Tassenabstellgitter
9. Manometer
10. Strahlrohr Heisswasser
11. Betriebsschalter
12. Schalter Tassenwärmer
13. Leuchte Maschineneinschaltung
14. Betriebsleuchte Einschaltung Tassenwärmer



2. Tastaturen



	TASTE GEBRAUCH	TASTE PROGRAMMIERUNG
	1 Kaffee Espresso	MODE
	2 Kaffee Espresso	ENTER
	1 Grosser Brauner	ERHÖHEN
	2 Grosse Braune	SENKEN
	1 Verlängerter	_____
	2 Verlängerte	_____
	Stop	PROGRAMMIERUNG
	heisses Wasser	_____

3. Vorbereitung der Maschine

Die Vorbereitung der Maschine und deren Anschlußarbeiten sind von Fachpersonal vorzunehmen.



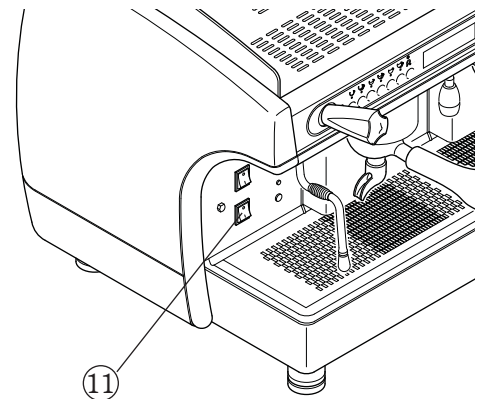
Der Einsatz der Maschine ohne Ausführung aller Installationsarbeiten durch Fachpersonal kann zu schweren Beschädigungen des Gerätes führen.

4. Einschaltung der Maschine

- Den Hauptschalter **(11)** der Maschine drücken;
- Eine eventuelle Wassereinfüllung im Heizkessel abwarten;
- Einige Sekunden wegen der Durchführung des Selbsttests warten;

WARTEN
FUNKTIONSTEST

TESTERGEBNIS
- OK -



- Die Maschine ist einsatzbereit, wenn auf dem Display die folgende Schrift erscheint:

Heizkesseldruck

Kesseltemperatur

1,1 BAR 120°C
09:16 09-02-04 1

Stunde



Datum

Wochentag

- 1 - Montag
- 2 - Dienstag
- 3 - Mittwoch
- 4 - Donnerstag
- 5 - Freitag
- 6 - Samstag
- 7 - Sonntag



Falls die Temperatur im Heizkessel unter 90°C (Erwärmungsphase der Maschine) liegt, erscheint auf dem Display die Schrift **LOW**.

Mit dem Programmierschlüssel auf **ON**, kann man die Maschine teilweise abschalten (Heizwiderstand und ausgeschlossene Wahlmöglichkeiten), indem man gleichzeitig die Tasten   für 3 Sekunden drückt. Um die Maschine wieder zu aktivieren, die gleichen Tasten gleichzeitig für 3 Sekunden drücken.



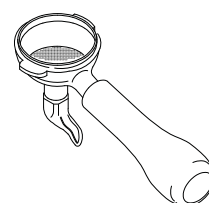
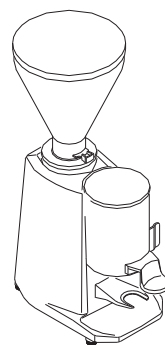
- während der Aufheizphase der Maschine (zirka 20 Minuten), lässt das Druckventil für einige Sekunden Dampf ab, bis es von selbst wieder schliesst
- vor dem Einsatz der Maschine, für einige Sekunden Leerläufe der Abgabe mit eingehängtem Filterhalter vornehmen, damit eventuell vorhandene Luft aus dem Kreislauf austreten kann und die Aufheizung der Abgabegruppen vervollständigt werden kann
- vor dem Einsatz der Maschine, einige Kaffees als Probe der Mahlung und Kontrolle des Betriebsdrucks der Maschine ausgeben.

5. Mahlung und Dosierung des Kaffees

Die Mahldosierung an einer bequemen Stelle neben der Maschine unterbringen. Die Mahlung und Dosierung des Kaffees müssen unter Beachtung der Hinweise des Herstellers der Mahldosierung vorgenommen werden. Um eine gute Qualität des Espresso-Kaffees zu erzielen, wird empfohlen:

- keinen grossen Vorrat an Kaffeebohnen anzulegen. Es ist auf jeden Fall immer das vom Hersteller angegebene Ablaufdatum zu beachten;
- die Kaffeemenge, die verbraucht wird, mahlen, die im Dosierer enthaltene Menge vorbereiten und möglichst im Lauf des Tages aufbrauchen;
- keinen bereits gemahlten Kaffee kaufen, da dieser sehr schnell veraltet. Falls nötig, kleine Vakuumpackungen kaufen.

Den Filter mit einer Dosis gemahlten Kaffees (zirka 6-7 gr.) füllen und mit der Presse festdrücken; den Filterhalter an der Abgabegruppe einhängen.



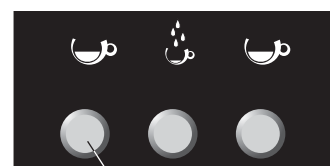
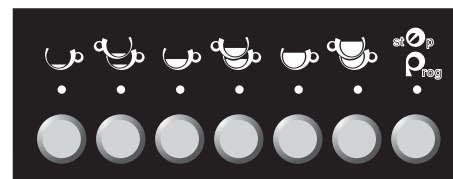
i

Um einen frühzeitigen Verschleiß der Dichtung zu vermeiden, den Filterrand vor dem Einhängen in die Abgabegruppe reinigen. Den Filterhalter nicht zu stark in der Ababeeinheit einspannen.

6. Kaffeezubereitung

6.1 Kaffeemengenabgabe



- Die Tasse unter die Abgabeöffnung stellen;
- die gewünschten Mengentaste drücken und die Abgabe des Kaffees abwarten (Einschaltung der Led);
- zur Unterbrechung der Kaffeeabgabe erneut die Abgabetaste oder die Taste STOP drücken;
- bei Störungen oder Blockierung der Tastatur, den manuellen Schalter benutzen.

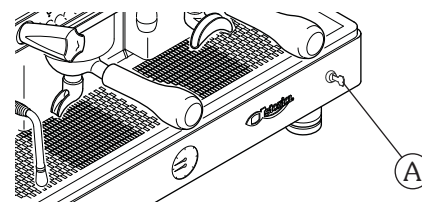


Abgabe
Manueller
Kaffee

6.2 Programmierung Kaffeedosierung





Bei den Modellen mit 2-3-4 Gruppen können gleichzeitig alle Bedienblenden allein mit der rechten Bedienblende programmiert werden. Es wird geraten, trotzdem die Programmierung der anderen Bedienblenden zu prüfen.

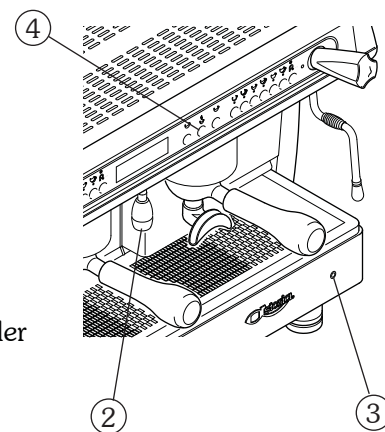
- Den Programmierschlüssel (A) auf **ON** stellen (P blinkt auf dem Display);
- Die Taste PROG ^{stop} _{P_{rog}} für 5 Sekunden gedrückt halten: alle LED-Anzeigen der Bedienblende ^{stop} _{P_{rog}} werden eingeschaltet;
- Die Taste der zu programmierenden Menge drücken (Beisp. 1 Espresso );
- zur Bestätigung der Menge die Abgabe abwarten und erneut die Dosiertaste  oder die Taste PROG ^{stop} _{P_{rog}} drücken.
- Diesen Vorgang mit allen anderen Dosiertasten wiederholen.
- Nach Beendigung der Programmierung die Taste PROG ^{stop} _{P_{rog}} drücken bis alle Led-Anzeigen der Bedienblende ausgeschaltet sind, den Programmierschlüssel auf **OFF** stellen.






7. Heisswasserabgabe

7.1 Heißwasserprogrammierung

- Den Programmierschlüssel (3) auf ON **stellen** (P blinkt auf dem Display);
- die Tasse unter die Heisswasserlanze (2) stellen;
- die Taste PROG/STOP  der rechten Bedienblende drücken und alle Led der Dosiertasten schalten  sich ein;
- die Taste Heisswasserabgabe (4) drücken  ;
- wenn die gewünschte Dosierung erreicht ist, die Taste PROG  zur Bestätigung drücken;
- nach beendeter Programmierung, den Programmierschlüssel (3) wieder in die Stellung **OFF** bringen.



7.2 Heisswasserabgabe



- die Tasse unter die Heisswasserlanze (2) stellen;
- die Heisswassertaste drücken (4)  : die Heisswasserabgabe abwarten;
- zur vorzeitigen Unterbrechung der Abgabe erneut die Abgabetaste Heisswasser (4)  oder die Taste PROG/STOP  drücken;



Nicht die Heisswasserlanze berühren: die Berührung mit dem Dampf oder Heisswasser kann Verletzungen bei Personen und Tieren und Sachschäden hervorrufen.

8. Zählungen

Die von der Maschine durchgeführte Zählung kann gezeigt werden (mit Programmierschlüssel auf OFF):

- 1) Die PROG-Taste  der rechten Bedienblende für 5 Sekunden gedrückt halten, auf dem Display erscheint die gesamte Menge der zubereiteten Kaffees;
- 2) Durch Drücken der Wahlkosten (Kaffee oder Tee) ist es möglich die Anzahl der Wahlen der betreffenden Taste zu zeigen;
- 3) um die Zählungen zu verlassen, zweimal die Taste PROG  drücken.


KAFFEE INSGESAMT
000000



ZÄHLUNG
000000






Für die Löschung der Dosierzählungen siehe Kap. 13 "Datenlöschung"

9. Tassenwärmer

Für Ein/Ausschaltung oder Einstellung des Tassenwärmers den Schalter Tassenwärmer,  der sich über den Hauptschalter der Maschine befindet, auf **ON** stellen (mit Programmierungsschalter auf OFF) und wie folgt vorgehen:

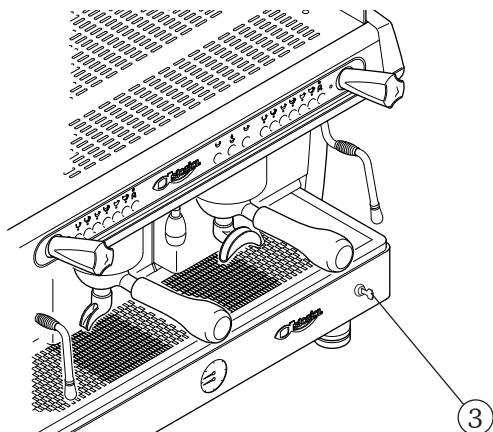
- Die Taste PROG  der rechten Bedienblende für 5 Sekunden drücken;
- Erneut die Taste PROG  drücken, auf dem Display erscheint die Meldung

TASSENWÄRMER
80°C
- Mit den Tasten erhöhen (+)  und senken (-)  der rechten Bedienblende, die auf dem Display gezeigte Temperatur des Tassenwärmers ändern;
- Zur Bestätigung des Vorgangs, die Taste PROG  drücken.




Zur Abschaltung des Tassenwärmers, eine Temperatur unter 70°C einstellen (auf dem Display erscheint ----) oder den Schalter Tassenwärmer, der sich über dem Betriebsschalter der Maschine befindet, auf **OFF** stellen.

10. Programmierung Maschinenparameter



Den Programmierschlüssel (3) auf **ON** stellen (**P** blinkt auf dem Display);

Um in die Programmierung zu gehen, die Taste MODE  der rechten Bedienblende für mindestens 3 Sekunden drücken.

Um in den verschiedenen Menüpunkten zu blättern die MODE-Taste  der rechten Bedienblende drücken.

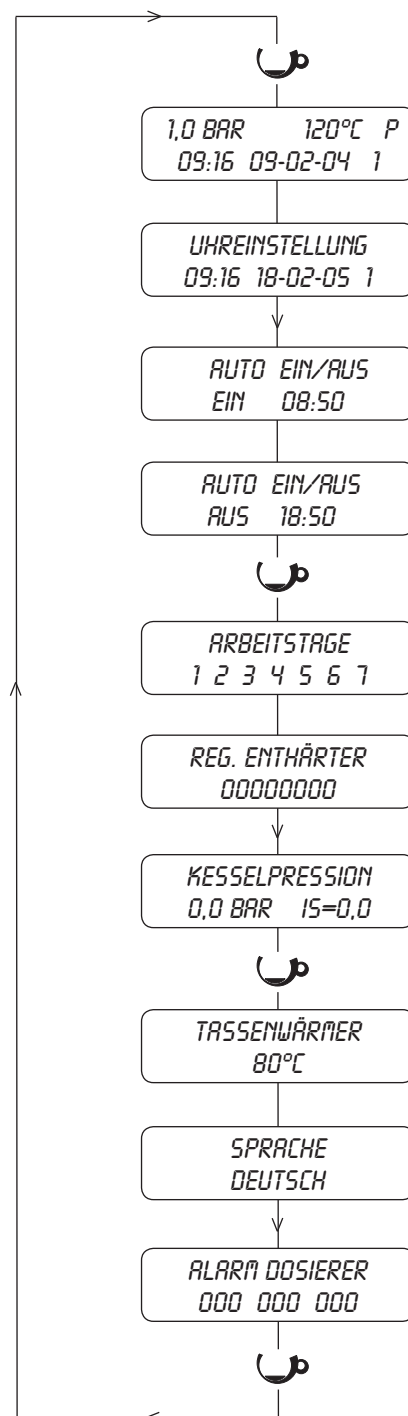
Um von einem Parameter zum anderen im selben Bereich zu gehen, die Taste ENTER  der rechten Bedienblende benutzen.

Zur Wertänderung eines jeden Parameters, die zwei Tasten  erhöhen und senken der rechten Bedienblende  benutzen.








Das System verlässt wenige Sekunden nach dem letzten durchgeführten Vorgang automatisch die Programmierungsphase. Nach Beendigung der Programmierung, den Programmierschlüssel wieder auf **OFF** stellen.

Die Programmierung der elektronischen Bedienblende kann nur erfolgen, wenn der Programmierschlüssel auf **ON** steht.



10.1 Programmierung UHRZEIT und DATUM





Änderung der Uhrzeit, des Datums und des Wochentags:

- 1) Die Taste MODE  der rechten Bedienblende für 3 Sekunden gedrückt halten;
- 2) den blinkenden Parameter mit den Tasten   ändern ;
- 3) um zum nächsten Parameter überzugehen, die Taste ENTER  drücken;
- 4) um die nächsten Programmierung aufzurufen, die Taste MODE  drücken.



10.2 Programmierung EINSCHALTUNG





Programmierung der automatischen Einschaltung der Maschine:

- 1) die Uhrzeit der Maschineneinschaltung über die Tasten   einstellen;
- 2) um von der Stunde zu den Minuten überzugehen oder umgekehrt, die Taste ENTER  drücken;
- 3) um die nächsten Programmierung aufzurufen, die Taste MODE  drücken.



10.3 Programmierung AUSSCHALTUNG

Programmierung der automatischen Maschinenausschaltung:

- 1) die Uhrzeit der Maschinenausschaltung über die Tasten   einstellen;
- 2) um von der Stunde zu den Minuten überzugehen oder umgekehrt, die Taste ENTER  drücken;
- 3) Um die nächsten Programmierung aufzurufen, die Taste MODE  drücken.






10.4 Programmierung des RUHETAGS


Um die Ausschaltung der Maschine während des/der Ruhetags/Ruhetage zu programmieren, die nachstehenden Anweisungen befolgen:

- Wochentage**
- 1 - Montag
 - 2 - Dienstag
 - 3 - Mittwoch
 - 4 - Donnerstag
 - 5 - Freitag
 - 6 - Samstag
 - 7 - Sonntag

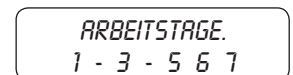
Ausschaltung

- 1) Den/die Tag/Tage der Maschinenausschaltung über die Tasten   auswählen
- 2) Mit der Taste ENTER  den/die Tag/Tage der Ausschaltung " - " in Anführungsstriche setzen.

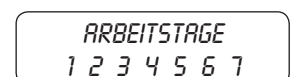
Einschaltung

Um die Maschinenausschaltung aufzuheben, mit der Taste ENTER  wieder die Nummer des Tages eingeben.

Beispiel der Maschinen-
ausschaltung am Dienstag
und Donnerstag






Beispiel ohne Ausschalttag
der Maschine



Ebenfalls die Zeitschaltung für ON und OFF aktivieren, siehe Absatz 10.2 und 10.3

10.5 Programmierung ERNEUERUNG ENTHÄRTER

Programmierung des automatischen Hinweises auf die Enthärterererneuerung:

- 1) die Wassermenge (pro Schritt 50 Liter) über die Tasten   einstellen;
- 2) um die nächsten Programmierung aufzurufen, die Taste MODE  drücken.



10.6 Programmierung TASSENWÄRMER

Programmierung der Temperatur und die Aktivierung des Tassenwärmers:




- 1) in die Programmierung gehen;
- 2) die Temperatur über die Tasten   einstellen;
- 3) um die nächsten Programmierung aufzurufen, die Taste MODE  drücken.



Wenn man eine Temperatur unter 70°C einstellt, wird der Tassenwärmer deaktiviert.

10.7 Programmierung der SPRACHE

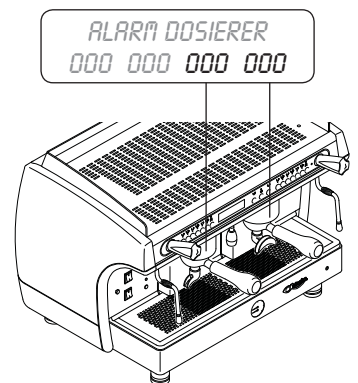
Programmierung der auf dem Display gezeigten Sprache:

- 1) in die Programmierung gehen;
- 2) die Sprache über die Tasten   einstellen;
- 3) Um die nächsten Programmierung aufzurufen, die Taste MODE  drücken.






10.8 Alarm DOSIERUNGEN

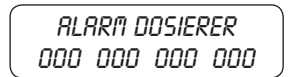
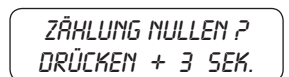
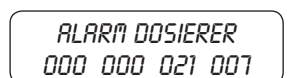
Kontrolle der Dosierungsalarme. Die 4 Werte, die gezeigt werden, entsprechen den Abgabegruppen. Der erste Wert auf der rechten Seite entspricht der ersten, rechten Gruppe usw.




11. Datenlöschung

11.1 Löschung der Dosierungsalarme

- 1) Den Programmierschalter auf ON stellen;
- 2) mit der Taste MODE  das Menü bis zu den Dosierungsalarmen abrollen;
- 3) Um die Daten zu löschen die Taste senken  drücken;
- 4) Um den Löschvorgang zu bestätigen die Anstiegstaste  für mehr als 3 Sekunden gedrückt halten






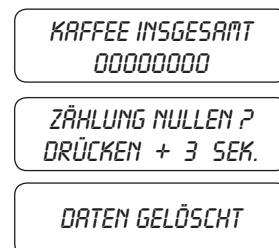
11.2 Nullstellung des Zählwerks der Liter zur Regenerierung des Enthärters

- 1) Den Programmierschlüssel auf **ON** stellen;
- 2) die 4 Tasten PROG  der linken Tastatur gleichzeitig drücken bis auf dem Display die Meldung erscheint
- 3) einen Wert von **00000** Litern eingeben, um die Steuerung der Regenerierung auszuschliessen.








11.3 Löschung der Wahlzählung

- 1) Den Programmierschalter auf die OFF-Position schalten;
- 2) die Taste PROG  für 5 Sekunden gedrückt halten;
- 3) Den Programmierschalter auf die ON-Position schalten;
- 4) Um die Daten zu löschen die Senkungstaste  drücken;
- 5) Um den Löschvorgang zu bestätigen die Taste  für mehr als 3 Sekunden gedrückt halten



Die oben aufgeführte Verfahrensweise ermöglicht das Löschen der Zählungen, aber nicht die gesamte Zählung der Maschine (Lebensdauer der Maschine).

12. Meldungen

	Ursache	Beseitigung
	Wasserfüllung im Heizkessel für den ersten Einsatz der Maschine oder für die Wiederherstellung des Pegelstandes	Die Beendigung der Heizkesselfüllung abwarten.
	Wassereinfüllzeit im Heizkessel länger als vorgesehen.	Die Öffnung des Wasserhahns auf der Wasserleitung kontrollieren. Die Maschine aus- und wieder einschalten. Falls die Maschine nach einigen Versuchen immer noch diese Anzeige aufweist, den Technischen Kundendienst verständigen.
	Defekt an der elektronischen, volumetrischen Steuerung	Die Abgabe durch Drücken der Taste Dosierung sperren. Den Technischen Kundendienst verständigen.
	Aufforderung zur Regenerierung des Enthärters	Regenerierung des Enthärters durchführen. Um die Signalisierung zu löschen, den Programmierschalter auf ON stellen und die 4 Displaytasten  für mehr als 5 Sekunden gleichzeitig drücken.



Falls die Maschine nicht gebrauchsfähig sein sollte, den Technischen Kundendienst verständigen.

SAE DISPLAY

ASD - Automatic Steamer Device

DS - Drink Selection

1. Allgemeine Beschreibung Seite 32
2. Tastaturen Seite 33
3. Maschinenvorbereitung..... Seite 34
4. Einschaltung Seite 34
5. Mahlung und Dosierung des Kaffees..... Seite 34
6. Kaffeewahlen Seite 35
7. Heisswasserabgabe Seite 36
8. Wahlzählungen Seite 36
9. Tassenwärmer Seite 37
10. DS - Drink Selection..... Seite 38
11. ASD - Automatic Steamer Device Seite 40
12. Kesseldruck Seite 41
13. Spülgang Seite 41
14. Programmierung Maschinenparameter Seite 42
15. Datenlöschung Seite 46
16. Meldungen..... Seite 47

DISPLAY - ASD/DS

DEUTSCH

GLORIA

Bedienungsanleitung für den Benutzer - DEUTSCH

1. Allgemeine Beschreibung

1. Display
2. Manuelle Abgabetasten Kaffee und Heisswasserabgabe
3. Bedienblende Kaffeewahl und Programmierung
4. Heisswasserabgabe

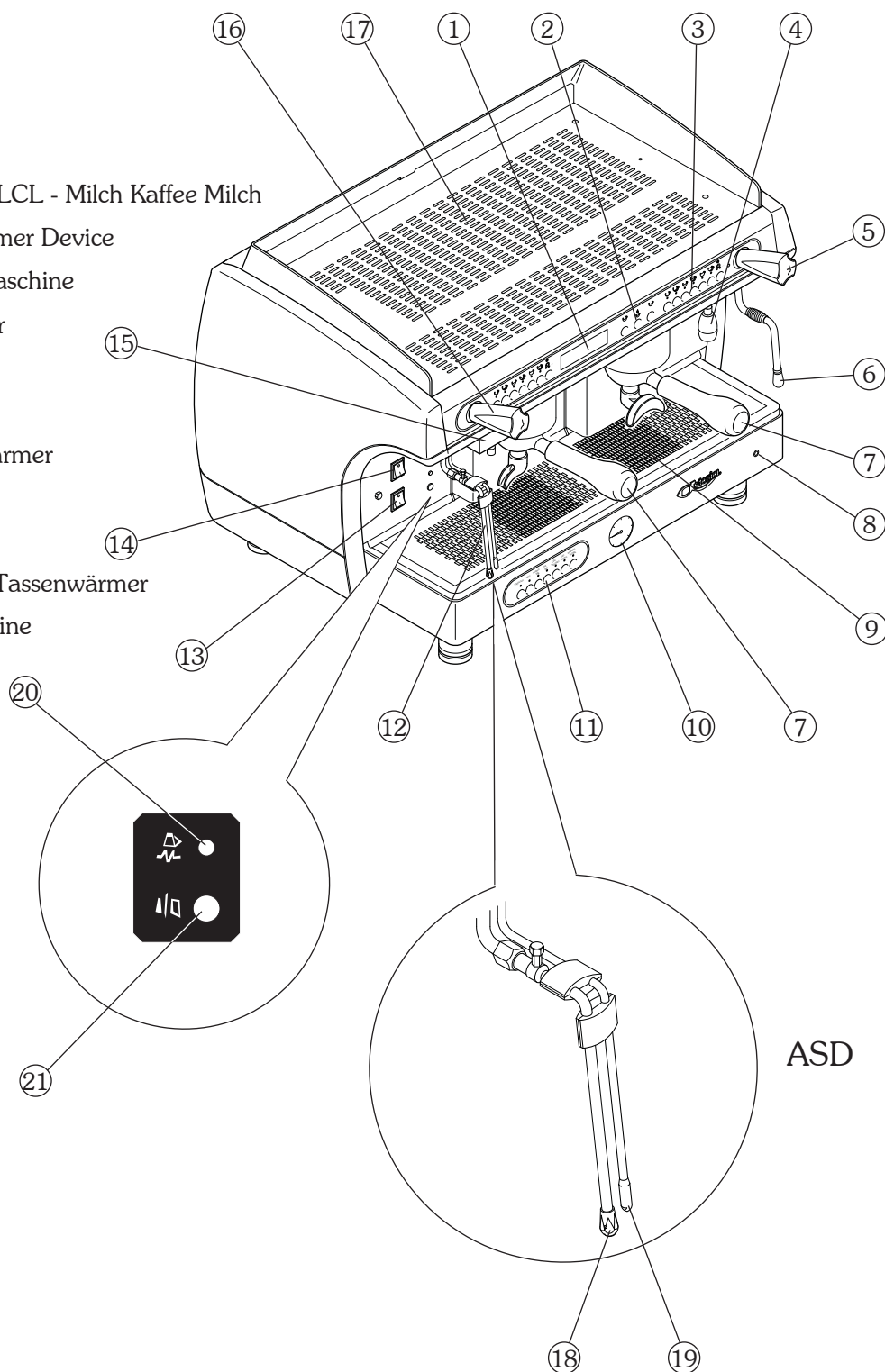
5. Drehschalter Heisswasser
6. Dampfabgabelanze
7. Filterhalter

8. Programmierschlüssel
9. Tassenabstellgitter
10. Manometer
11. DS - Drink Selection / LCL - Milch Kaffee Milch

12. ASD - Automatic Steamer Device
13. Betriebsschalter der Maschine
14. Schalter Tassenwärmer
15. Cappuccinozubereiter
16. Dampfdruckschalter
17. Abstellfläche Tassenwärmer

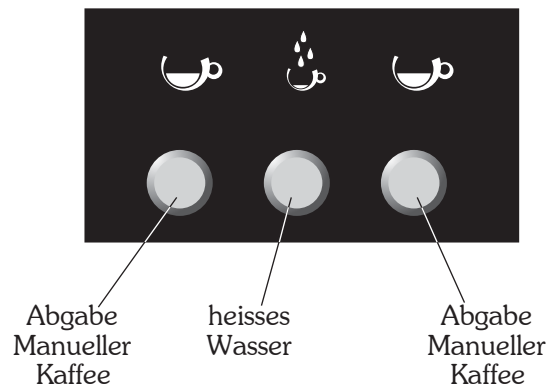
18. Dampfplanze ASD
19. Temperaturfühler ASD

20. Leuchte Einschaltung Tassenwärmer
21. Betriebsanzeige Maschine



2. Tastaturen

2.1 Tasten manuelle Kaffeeabgabe Taste Heisswasserabgabe

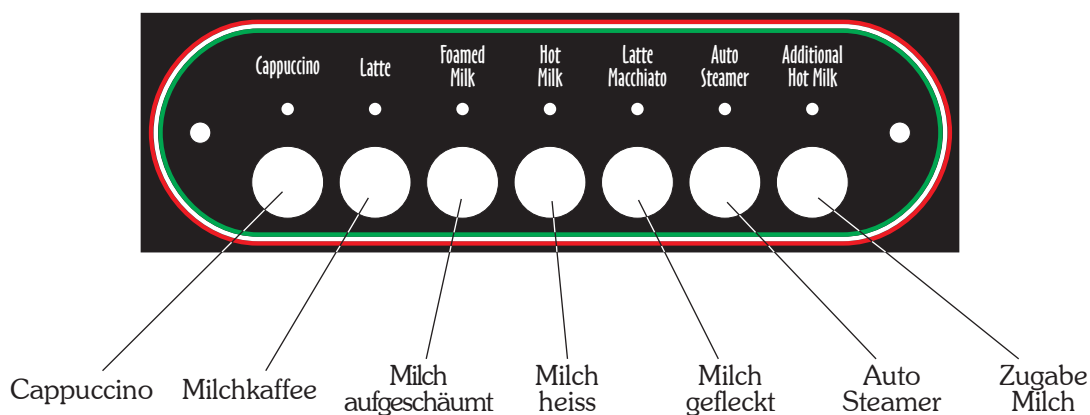


2.2 Tastenfeld Kaffeewahl Tastenfeld Wahlprogrammierungen



	TASTE GEBRAUCH	TASTE PROGRAMMIERUNG
	1 Kaffee Espresso	MODE
	2 Kaffee Espresso	ENTER
	1 Grosser Brauner	ERHÖHEN
	2 Grosse Braune	SENKEN
	1 Verlängerter	_____
	2 Verlängerte	_____
	Stop	PROGRAMMIERUNG
	heisses Wasser	_____

2.3 Tastenfeld DS - Drink selection



3. Vorbereitung der Maschine

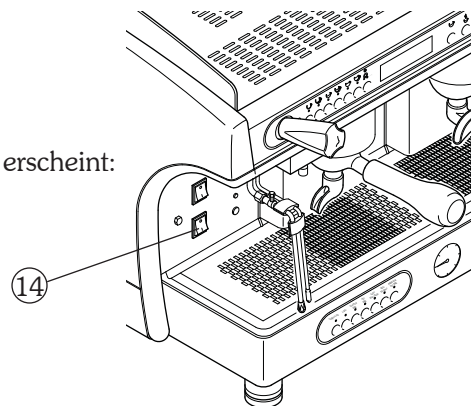
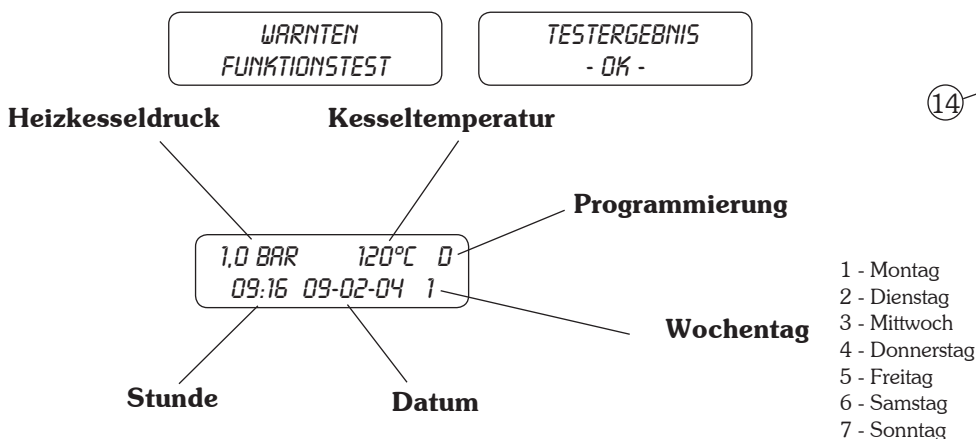
Die Aufstellung der Maschine und deren Anschlußarbeiten sind von Fachpersonal vorzunehmen.





Der Einsatz der Maschine ohne Ausführung aller Installationsarbeiten durch Fachpersonal kann zu schweren Beschädigungen des Gerätes führen.

4. Einschaltung der Maschine

- Den Hauptschalter (14) der Maschine drücken;
- Die eventuelle, automatische Wassereinfüllung im Heizkessel abwarten;
- Einige Sekunden wegen der Durchführung des Selbsttests warten;
- Die Maschine ist einsatzbereit, wenn auf dem Display die folgende Schrift erscheint:



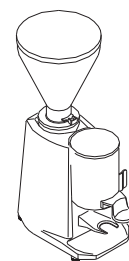
Falls die Temperatur in dem Kessel niedriger als 90°C (in der Aufwärmzeit) sein sollte, erscheint auf dem Display die Schrift **LOW**. Mit dem Programmierschlüssel auf **ON**, kann man die Maschine teilweise abschalten (Heizwiderstand und ausgeschlossene Wahlmöglichkeiten), indem man gleichzeitig die Tasten   für 3 Sekunden drückt. Um die Maschine wieder zu aktivieren, die gleichen Tasten für 3 Sekunden drücken.

5. Mahlung und Dosierung des Kaffees

Die Mahldosierung an einer bequemen Stelle neben der Maschine unterbringen. Die Mahlung und Dosierung des Kaffees müssen unter Beachtung der Hinweise des Herstellers der Mahldosierung vorgenommen werden.. Um eine gute Qualität des Espressokaffees zu erzielen, wird empfohlen:

- keinen grossen Vorrat an Kaffeebohnen anzulegen. Es ist auf jeden Fall immer das vom Hersteller angegebene Ablaufdatum zu beachten.
- die Kaffeemenge, die verbraucht wird, mahlen, die im Dosierer enthaltene Menge vorbereiten und möglichst im Lauf des Tages aufbrauchen;
- keinen bereits gemahlten Kaffee kaufen, da dieser sehr schnell verraucht. Falls nötig, kleine Vakuumpackungen kaufen.

Den Filter mit einer Dosis gemahlten Kaffees (zirka 6-7 gr.) füllen und mit der Presse festdrücken; den Filterhalter an der Abgabegruppe einhängen.




Um einen frühzeitigen Verschleiß der Dichtung zu vermeiden, den Filterrand vor dem Einhängen in die Abgabegruppe reinigen. Den Filterhalter nicht zu stark in der Abgabeeinheit einspannen.

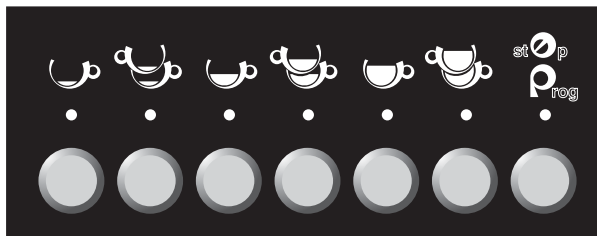
6. Kaffeewahlen

6.1 Gebrauch

- 1) Den Filter mit der Menge gemahlene Kaffees füllen und mit der Presse festdrücken;
- 2) Den Filterhalter an der Abgabegruppe einhängen;
- 3) Eine Tasse unter den Filterhalter stellen;
- 4) Die gewünschte Dosierung für das Beispiel 1 Kaffee Espresso ☺ (Einschaltung der entsprechende LED-Anzeige) wählen und die vollständige Abgabe abwarten.







Zur vorzeitigen Unterbrechung der Abgabe, erneut die Taste STOP  drücken oder erneut die gewählte Taste ☺ drücken.
Falls die Bedienblende blockiert sein sollte, die manuelle Abgabetaste benutzen.



6.2 Programmierung

Immer zu erst **die linke Bedienblende programmieren** und anschliessend, falls notwendig, die übrigen wie folgt:




- Den Programmierschlüssel auf **ON** stellen ( blinkt auf dem Display);
- Den Filter mit der gemahlene Kaffeemenge füllen und mit der Presse festdrücken, dann den Filterhalter an der Abgabegruppe einhängen;
- Die Taste PROG  für mindestens 5 Sekunden gedrückt halten (alle LED-Anzeigen der Bedienblende werden eingeschaltet);
- Die zu programmierende Menge wählen (Beisp. 1 Grosser Brauner ☺);
- Die Abgabe abwarten;
- Zur Bestätigung der Menge erneut die Mengentaste (Beisp. 1 Grosser Brauner ☺) oder die Taste PROG  drücken.
- Den Vorgang für alle anderen Mengen und für die anderen Bedienblenden wiederholen;
- Zum Verlassen der Programmierung die Taste PROG  drücken (das System verlässt automatisch die Programmierung, wenn für mindestens 25 Sekunden keine Wahlen vorgenommen werden.)
- Den Programmierschlüssel nach Beendigung auf die Stellung **OFF** drehen.

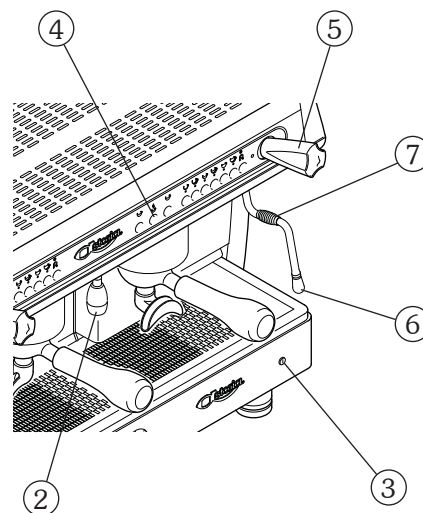


Die Programmierung einer jeden Menge muss mit gemahlenem Kaffee und nicht mit bereits benutztem Kaffeesatz durchgeführt werden.

7. Heisswasserabgabe




7.2 Heisswasserabgabe

- die Tasse unter die Heisswasserlanze (2) stellen;
- die Heisswassertaste drücken (4)  : die Heisswasserabgabe abwarten;
- zur vorzeitigen Unterbrechung der Abgabe erneut die Abgabetaste Heisswasser (4)  oder die Taste PROG/STOP  drücken;



7.2 Heisswasserabgabe

Den Programmierschlüssel (3) auf ON stellen;


- die Tasse unter die Heisswasserlanze (2) stellen;
- die Taste PROG/STOP  drücken, Einschaltung aller LED-Anzeigen der Dosiertasten;
- die Taste Heisswasserabgabe (4)  drücken;
- wenn die gewünschte Dosierung erreicht ist, die Taste PROG  zur Bestätigung drücken;
- nach beendeter Programmierung, den Programmierschlüssel (3) wieder in die Stellung OFF bringen.



Nicht die Heisswasserlanze berühren: die Berührung mit dem Dampf oder Heisswasser kann Verletzungen bei Personen und Tieren und Sachschäden hervorrufen.

8. Zählung der Wahlen

Für die Sichtanzeige der Zählung, der von der Maschine durchgeführten Vorgänge wie folgt vorgehen:

- 1) Den Programmierschlüssel auf die Stellung **OFF** drehen;
- 2) Die Taste PROG  der linken Bedienblende für mindestens 5 Sekunden gedrückt halten, bis auf dem Display die Gesamtsumme der ausgeführten Wahlen erscheint;
- 3) Durch Drücken der Wahlkosten Kaffee auf der Bedienblende oder der Wahlkosten Milch/Cappuccini kann die Anzahl der mit dieser Taste ausgeführten Wahlen abgelesen werden;
- 4) Um automatisch die Zählung der Wahlen zu verlassen für mindestens 25 Sekunden keine Wahl vornehmen.

KAFFEE INSGESAMT
000000

ZÄHLUNG
000000



Für die Löschung der Zählung siehe Kapitel 15 "Datenlöschung"

9. Tassenwärmer

9.1 Gebrauch

- 1) Die aufzuwärmenden Tassen auf der entsprechenden Oberfläche abstellen;
- 2) Den Schalter Tassenwärmer auf **ON** stellen.








Aus Sicherheitsgründen wird empfohlen, keine Tücher oder andere Gegenstände auf die Fläche des Tassenwärmers zu legen, um eine Überhitzung der Maschine zu vermeiden.

9.2 Einstellung

Für die Aktivierung, Ausschaltung oder Einstellung des Tassenwärmers, den Schalter Tassenwärmer, der sich über dem Betriebsschalter der Maschine befindet, auf **ON** stellen und wie folgt vorgehen:



- Den Programmierschlüssel auf die Stellung **OFF** drehen;
- Die Taste PROG  für mindestens 5 Sekunden gedrückt halten;
- Wiederholt die Taste PROG  drücken, bis auf dem Display die Nachricht erscheint
- Mit den Tasten  der linken Bedienblende die Temperatur des Autosteamers auf dem Display ändern;
- Zur Bestätigung des Vorgangs, die Taste PROG  drücken.
- Zum Verlassen der Programmierung die Taste PROG  drücken (das System verlässt automatisch die Programmierung, wenn für 10 Sekunden keine Wahlen vorgenommen werden.)

TASSENWÄRMER
80°C

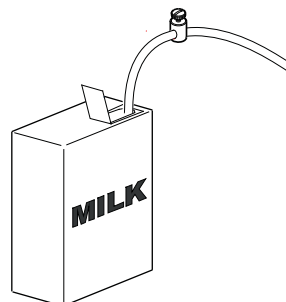


Zur Abschaltung des Tassenwärmers, eine Temperatur unter 70°C einstellen (auf dem Display erscheint ----) oder den Schalter Tassenwärmer, der sich über dem Betriebsschalter der Maschine befindet auf **OFF** stellen.

10. DS Drink Selection

10.1 Gebrauch

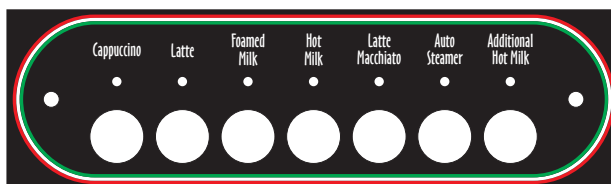
- 1) Das Ansaugrohr des Milchbehälters einsetzen;
- 2) Für Cappuccino, Milchkaffee oder Milch mit einem Schuss Kaffee, den Filter mit der gemahlenen Kaffeedosis füllen und mit der Presse festdrücken;
- 3) Den Filterhalter an der Abgabegruppe einhängen;
- 4) Eine Tasse unter den Cappuccinozubereiter stellen;
- 5) Die gewünschte Dosierung wählen (LED-Anzeige schaltet sich ein) und die vollständige Abgabe der Milch und des Kaffees abwarten (der letzteren nur bei Cappuccino, Milchkaffee oder Milch mit einem Schuss Kaffee).



i


Um die Abgabe vorzeitig abbrechen, erneut die gewählte Taste drücken.

Wenn die Dosierung aus Kaffee und Milch besteht, die gewählte Taste wiederholt drücken, bis die Abgabe ganz unterbrochen ist. Für die manuelle Abgabe warmer Milch, die Taste **Additional Hot Milk** drücken. Um die Abgabe der warmen Milch zu unterbrechen, die Taste **Additional Hot Milk** drücken.



10.2 Programmierung der Dosierungen

Die Bedienblende Milchwahl wird wie folgt programmiert:

- Den Programmierschlüssel auf **ON** stellen (**P** blinkt auf dem Display);
- Die Taste PROG  der linken Bedienblende für mindestens 5 Sekunden gedrückt halten (alle LED-Anzeigen der Tastenfelder werden eingeschaltet);

7.2.1 Programmierung CAPPUCCINO und MILCHKAFFEE

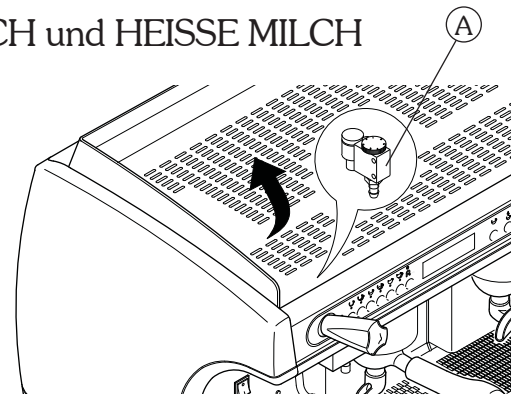
- Den Filter mit der gemahlene Kaffee menge füllen und mit der Presse festdrücken, dann den Filterhalter an der Abgabegruppe einhängen;
- Die zu programmierende Menge wählen (Beisp. Cappuccino);
- Die Milchabgabe abwarten;
- Zur Bestätigung der Milchmenge erneut die Taste Cappuccino drücken;
- Die Kaffeeabgabe abwarten;
- Zur Bestätigung der Kaffeemenge erneut die Taste Cappuccino drücken;

i

Die Kremmenge kann durch den Regler (**A**) unter dem oberen Gitter geändert werden. Die Reihenfolge der Abgabe: zu erst Milch und dann Kaffee oder umgekehrt, wird bei der Programmierung der Maschine festgelegt (siehe Kapitel 14 "Programmierung der Maschinenparameter").

10.2.2 Programmierung AUFGESCHÄUMTE MILCH und HEISSE MILCH

- Die zu programmierende Menge wählen (Beisp. aufgeschäumte Milch);
- Die Milchabgabe abwarten;
- Zur Bestätigung der Menge erneut die Taste aufgeschäumte Milch drücken;



10.2.3 Programmierung MILCH MIT EINEM SCHUSS KALTEN KAFFEES


- Den Filter mit der gemahlene Kaffee menge füllen und mit der Presse festdrücken, dann den Filterhalter an der Abgabegruppe einhängen;
- Die Taste Milch mit einem Schuss Kaffee wählen;
- Die Abgabe der kalten Milch abwarten;
- Zur Bestätigung der Menge der kalten Milch erneut die Taste Milch mit einem Schuss Kaffee drücken;
- Die Abgabe der geschäumten, heissen Milch abwarten;
- Zur Bestätigung der Menge der geschäumten, heissen Milch erneut die Taste Milch mit einem Schuss Kaffee drücken;
- Die Kaffeeabgabe abwarten;
- Zur Bestätigung der Kaffeemenge erneut die Taste Milch mit einem Schuss Kaffee drücken;

10.2.3 Programmierung MILCH MIT EINEM SCHUSS HEISSEN KAFFEES

- Den Filter mit der gemahlene Kaffee menge füllen und mit der Presse festdrücken, dann den Filterhalter an der Abgabegruppe einhängen;
- Die Taste Milch mit einem Schuss Kaffee wählen;
- Die Abgabe der nicht geschäumten, heissen Milch abwarten;
- Zur Bestätigung der Menge der nicht geschäumten, heissen Milch erneut die Taste Milch mit einem Schuss Kaffee drücken;
- Die Abgabe der geschäumten, heissen Milch abwarten;
- Zur Bestätigung der Menge der geschäumten, heissen Milch erneut die Taste Milch mit einem Schuss Kaffee drücken;
- Einige Sekunden warten (es werden 15-20 Sekunden empfohlen);
- Zur Bestätigung der Wartezeit erneut die Taste Milch mit einem Schuss Kaffee drücken;
- Die Kaffeeabgabe abwarten;
- Zur Bestätigung der Kaffeemenge erneut die Taste Milch mit einem Schuss Kaffee drücken;



Für die Maschinenkonfiguration mit der Wahl MILCH MIT EINEM SCHUSS KAFFEE -HEISS- oder -KALT- im Kapitel 14 nachschlagen.
Mit der Maschinenkonfiguration für die Wahlen MILCH MIT EINEM SCHUSS KAFFEE -HEISS- , ist keine Abgabe MILCH MIT EINEM SCHUSS KAFFEE -KALT- mehr möglich.

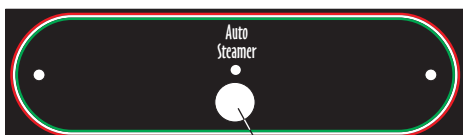
- Zum Verlassen der Programmierung die Taste PROG  drücken (das System verlässt automatisch die Programmierung, wenn für mindestens 25 Sekunden keine Wahlen vorgenommen werden.)
- Den Programmierschlüssel nach Beendigung auf die Stellung **OFF** drehen.

11. ASD Automatic Steamer Device

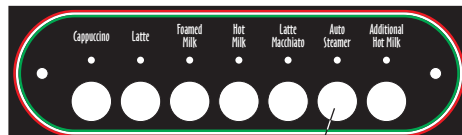
11.1 Gebrauch

Das System Autosteamer ermöglicht das Aufschäumen der Milch und bringt sie auf eine programmierbare Temperatur.

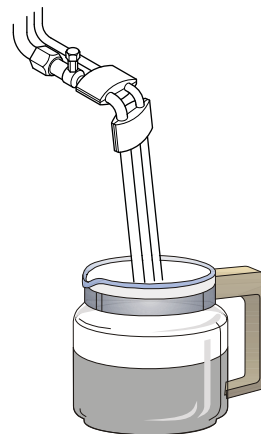
- 1) Die Enden des Autosteamers in das zu erwärmende Getränk tauchen;
- 2) Die Taste Autosteamer drücken;
- 3) Die vollständige Dampfabgabe abwarten.



Taste
Autosteamer



Taste
Autosteamer








Um die Abgabe vorzeitig abubrechen, erneut die gewählte Taste drücken.
Durch das Gedrückthalten der Taste Autosteamer kann die Dampfabgabe über die programmierte Temperatur hinaus, verlängert werden.



Um die Dampfrohre immer leistungsfähig zu erhalten, wird eine kurze Leerabgabe am Ende einer jeden Benutzung empfohlen.
Mit einem, in lauwarmes Wasser getauchtem Tuch, die Enden des Autosteamers regelmässig säubern.
Bei der Benutzung des Autosteamers muss wegen der hohen Temperatur des Dampfes sehr vorsichtig vorgegangen werden.

11.2 Einstellung AUFHEIZTEMPERATUR

Für die Temperatureinstellung des Autosteamers wie folgt vorgehen:

- Den Programmierschlüssel auf die Stellung **OFF** drehen;
- Die Taste PROG  der oberen, linken Bedienblende für mindestens 5 Sekunden drücken;
- Wiederholt die Taste PROG  drücken, bis auf dem Display die Nachricht erscheint
- Mit den Tasten  die auf dem Display gezeigte Temperatur des Autosteamers ändern;
- Zur Bestätigung des Vorgangs, die Taste PROG  drücken.
- Zum Verlassen der Programmierung die Taste PROG  drücken (das System verlässt automatisch die Programmierung, wenn für 10 Sekunden keine Wahlen vorgenommen werden.)

AUTOSTEAMER
65°C

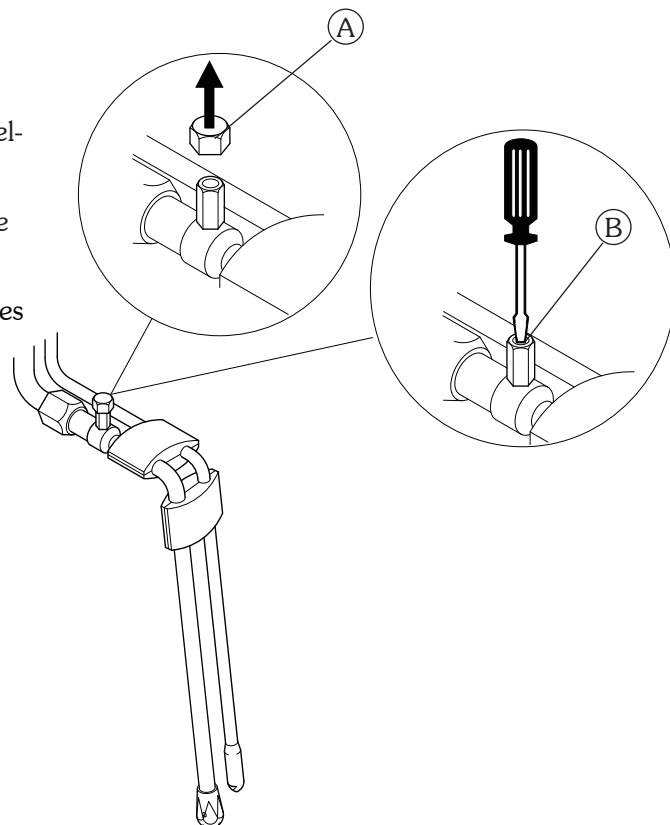


Für die Ein-und Ausschaltung des Betriebs des Autosteamers siehe Kapitel 14 "Programmierung der Maschinenparameter". Das System sieht ein maximales Betriebs-Timeout von 4 Minuten des Autosteamers vor.

11.3 Einstellung MILCHSCHAUM

Um die Schäumung der Milch durch das ASD-System einzustellen, wie folgt vorgehen:

- Mit einem Schraubenschlüssel das Bauteil **(A)** der Dampfzange ASD abschrauben;
- Mit einem Schraubenzieher die Schraube **(B)** im Innern des Teils betätigen:
 - um die Schäumung zu reduzieren, im Uhrzeigersinn drehen
 - um die Schäumung zu steigern, gegen den Uhrzeigersinn drehen



12. Kesseldruck

Funktion nicht freigegeben.

KESSELDRUCK.
0,0 BAR 15=0,0

13. Spülung

13.1 Geforderte Spülung

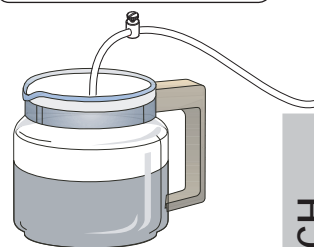
Die Maschine schlägt in regelmässigen Zeitabständen die Spülung des Milchkreislaufs und des Cappuccinozubereiters vor. Diese Anzeige hängt von der Eingabe der Programmierung ab (siehe Kap.14). Zur Durchführung der Spülung, wie folgt, vorgehen:

- 1) Das Milchrohr in kaltes Wasser legen;
- 2) Die Taste **Additional Hot Milk** für 3 Sekunden drücken (mit Programmierschlüssel auf OFF);
- 3) Die Durchführung der Spülung abwarten (Dauer etwa 30 Sekunden);

WASCHUNG
CAPPUCCINATORE

MILK ROHR
IN WASSER TANK

DRUECKEN 3 SEC.
MILCH MANUELL



13.2 Gewünschte Spülung

Für die Spülung des Milchkreislaufs und des Cappuccinozubereiters in jedem beliebigem Moment, wie folgt, vorgehen:

- 1) Die zwei Milchrohre in kaltes Wasser tauchen;
- 2) Die Taste **Additional Hot Milk** für 3 Sekunden drücken (mit Programmierschlüssel auf OFF);
- 3) Die Durchführung der Spülung abwarten (Dauer etwa 30 Sekunden);

MILK ROHR
IN WASSER TANK

DRUECKEN 3 SEC.
MILCH MANUELL

DEUTSCH








Um den Spülgang frühzeitig zu unterbrechen, die STOP-Taste **stop** drücken.

Um den Cappuccinozubereiter und den entsprechenden Wasserkreislauf immer einsatzbereit zu halten, werden regelmässige Spülungen empfohlen.

Die selbstständige Spülung ist nur bei freigegebenem Cappuccinozubereiter möglich (siehe Abschnitt 14.11).

14. Programmierung der Maschinenparameter

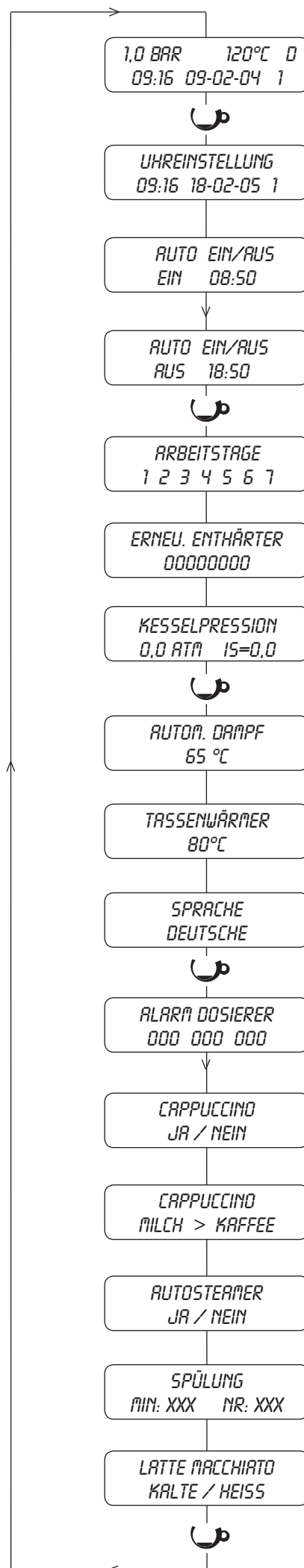
- Den Programmierschlüssel auf **ON** stellen (*P* blinkt auf dem Display);
- Um in die Programmierung einzutreten, die Taste **MODE**  für mindestens 3 Sekunden drücken.
- Zum Abrollen der verschiedenen Bereiche des ProgrammierungsmENÜS (siehe hier seitlich) die Taste **MODE**  benutzen.
- Um von einem Parameter zum anderen im selben Bereich zu gehen, die Taste **ENTER**  benutzen.
- Zur Wertänderung eines jeden Parameters, die zwei Tasten erhöhen  und senken  benutzen.



Alle Programmiertasten der Maschine beziehen sich auf die linke Tastatur.








Wenn der Programmierschlüssel auf **ON** steht, sind die Wahlmöglichkeiten nicht aktiviert. Das System verlässt ungefähr 20 Sekunden nach dem letzten durchgeführten Vorgang automatisch die Programmierungsphase. Nach Beendigung der Programmierung, den Programmierschlüssel wieder auf **OFF** stellen.



14.1 Programmierung UHRZEIT und DATUM





Änderung der Uhrzeit, des Datums und des Wochentags:

- 1) In die Programmierung gehen bis auf dem Display erscheint.
- 2) Die Taste MODE  für 3 Sekunden gedrückt halten;
- 3) den blinkenden Parameter mit den Tasten   abändern;
- 4) für den nächsten Parameter, die Taste ENTER  drücken;
- 5) um zur nächsten Programmierung überzugehen, die Taste MODE  drücken.



14.2 Programmierung EINSCHALTUNG





Programmierung der automatischen Einschaltung der Maschine:

- 1) In die Programmierung gehen bis auf dem Display erscheint.
- 2) die Uhrzeit der Maschineneinschaltung über die Tasten   eingeben;
- 3) um von der Stunde auf die Minuten überzugehen oder umgekehrt, die Taste ENTER  drücken;
- 4) die Taste MODE  drücken, um in die nächste Programmierung zu gehen.
- 5) um die Funktion "Einschaltung" zu deaktivieren, als Uhrzeit 00:00 eingeben .



14.3 Programmierung AUSSCHALTUNG

Programmierung der automatischen Maschinenausschaltung:

- 1) In die Programmierung gehen bis auf dem Display erscheint;
- 2) mit den Tasten   die Uhrzeit der Maschinenausschaltung eingeben;
- 3) um von der Stunde auf die Minuten überzugehen oder umgekehrt, die Taste ENTER  drücken;
- 4) die Taste MODE  drücken, um in die nächste Programmierung zu gehen.
- 5) um die Funktion "Ausschaltung" zu deaktivieren, als Uhrzeit 00:00 eingeben .



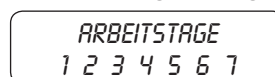
Die Funktionen "Einschaltung" und "Ausschaltung" sind nur an den Wochentagen aktiviert, an denen nicht die Funktion "Ruhetag" aktiviert ist".

14.4 Programmierung des RUHETAGS




Um die Ausschaltung der Maschine während des/der Ruhetags/Ruhetage zu programmieren, die nachstehenden Anweisungen befolgen:

- 1) In die Programmierung gehen bis auf dem Display erscheint :

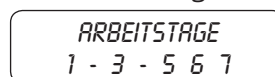
Wochentage	1 - Montag	5 - Freitag
	2 - Dienstag	6 - Samstag
	3 - Mittwoch	7 - Sonntag
	4 - Donnerstag	



Ausschaltung

- 1) Den/die Tag/Tage der Maschinenausschaltung über die Tasten   auswählen
- 2) Mit der Taste ENTER  den/die Tag/Tage der Ausschaltung " - " in Anführungsstriche setzen.

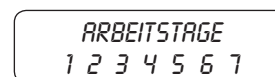
Beispiel der Maschinenausschaltung am Dienstag und Donnerstag



Einschaltung

Um die Maschinenausschaltung aufzuheben, mit der Taste ENTER  wieder die Nummer des Tages eingeben.




Beispiel ohne Ausschalttag der Maschine



An den Wochentagen, an denen die Funktion Ruhetag " - " aktiviert ist, bleibt die Maschine ausgeschaltet.





14.5 Programmierung REGENERIERUNG ENTHÄRTER

Programmierung des automatischen Hinweises auf die Enthärtererneuerung:

- 1) In die Programmierung gehen bis auf dem Display erscheint;
- 2) mit den Tasten   die Wassermenge eingeben (im Schritt von 50 Litern);
- 3) die Taste MODE  drücken, um in die nächste Programmierung überzuwechseln.



i

Wenn die Maschine 90% des eingegebenen Wertes erreicht hat, erscheint die Anzeige für 5 Sekunden auf dem Display. Wenn die Maschine 100% des eingegebenen Wertes erreicht hat, blinkt die Display-Anzeige. Um die blinkende Meldung zu löschen und die Literzählung des Wassers zu annullieren, die 4 Tasten     der linken Bedienblende, mit dem Programmierschlüssel auf ON, gleichzeitig drücken, bis auf dem Display die Meldung "00000" erscheint. Durch die Eingabe des Wertes 00000 Liter wird die Kontrolle der Erneuerung ausgeschlossen.




14.6 Programmierung HEIZKESSELDRUCK

Nicht aktivierte Funktion.



14.7 Programmierung TEMPERATUR AUTOSTEAMER

Programmierung der Temperatur der Funktion Autosteamer:

- 1) In die Programmierung gehen bis auf dem Display erscheint;
- 2) mit den Tasten   der linken Bedienblende die Temperatur eingeben;
- 3) die Taste MODE  drücken, um in die nächste Programmierung überzuwechseln.






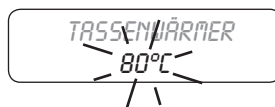
i

Die tatsächliche Temperatur des Getränkes könnte um einige Grad von der eingegebenen abweichen, dies hängt von der Menge des erwärmten Getränkes ab.

14.8 Programmierung TASSENWÄRMER




Programmierung der Temperatur und die Aktivierung des Tassenwärmers:

- 1) In die Programmierung gehen bis auf dem Display erscheint.
- 2) die Temperatur (70-100°C) über die Tasten   einstellen;
- 3) um die nächsten Programmierung aufzurufen, die Taste MODE  drücken.



14.9 Programmierung der SPRACHE

Programmierung der auf dem Display gezeigten Sprache:

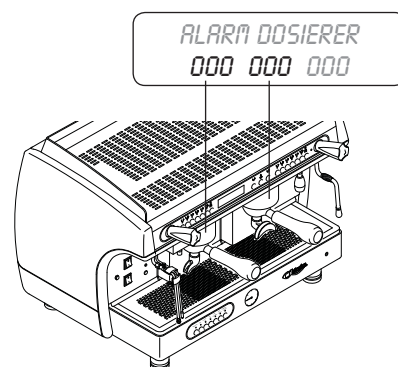
- 1) In die Programmierung gehen bis auf dem Display erscheint;
- 2) mit den Tasten   die Sprache eingeben (im Schritt von 50 Litern);
- 3) die Taste MODE  drücken, um in die nächste Programmierung überzuwechseln.



Für die englische Sprache kann für die Temperatur zwischen Celsius (°C) und Fahrenheit (°F) gewählt werden.




14.10 Alarm DOSIERUNGEN

Kontrolle der Dosierungsalarme. Die 3 gezeigten Werte beziehen sich auf die Abgabegruppen.



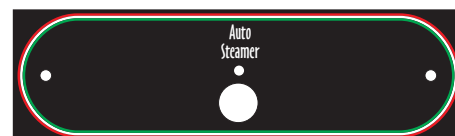
14.11 Freigabe CAPPUCCINOZUBEREITER

Freigabe und Sperre der BEDIENBLENDE DS der MILCHWAHL.

- 1) Freigabe oder Sperre der Funktion der Bedienblende mit den Tasten  
- 2) um die nächste Programmierung aufzurufen, die Taste MODE  drücken.






Durch die Eingabe **NEIN** wird die Funktion des Systems DS (Bedienblende Drink Selection) ausgeschlossen, aber ASD (Bedienblende Automatic Steamer Device siehe nebenstehend) wird frei gegeben.



14.12 Sequenzeinstellung CAPPUCCINO (nur bei freigegebenem Cappuccinozubereiter)




Programmierung der Wahlen CAPPUCCINO und MILCHKAFFEE der Bedienblende Milchwahl.

- 1) In die Programmierung gehen, bis auf dem Display erscheint;
- 2) Die Reihenfolge der Abgabe des Kaffees und der Milch kann mit den Tasten   in folgender Reihenfolge eingestellt werden:
 - **KAFFEE > MILCH** erst die Abgabe des Kaffees und dann der Milch
 - **MILCH > KAFFEE** erst Abgabe der Milch und dann des Kaffees
 - **KAFFEE + MILCH** gleichzeitige Abgabe des Kaffees und der Milch
- 3) Um die nächsten Programmierung aufzurufen, die Taste MODE  drücken.



14.13 Freigabe AUTOSTEAMER (ASD)







Freigabe oder Sperre der Wahl AUTOSTEAMER (ASD) auf der Bedienblende DS.

- 1) Freigabe oder Sperre der Funktion des Autosteamers mit den Tasten  
- 2) um die nächste Programmierung aufzurufen, die Taste MODE  drücken.



14.14 Programmierung SPÜLUNG (nur bei freigegebenem Cappuccinozubereiter)

Programmierung der Aufforderung der SPÜLUNG des Kreislaufs Milch und Cappuccinozubereiter.




- 1) In die Programmierung gehen, bis auf dem Display erscheint;
- 2) mit den Tasten   die Zeit programmieren in **XXX** von der letzten vorgenommenen Milchabgabe;
- 3) alternativ kann die Taste ENTER  gedrückt und die Menge der Milchabgaben **YYY** mit den Tasten   programmiert werden, danach wird eine Spülung angefordert;
- 4) um die nächsten Programmierung aufzurufen, die Taste MODE  drücken.



Es wird geraten nur eine der beiden Möglichkeiten zu programmieren, da ansonsten zu viele Anfragen seitens der Maschine erfolgen.

14.15 Konfiguration MILCH MIT EINEM SCHUSS KAFFEE-KALT- oder WARM




Für die Maschinenkonfiguration wie folgt vorgehen :

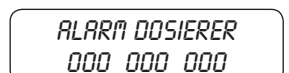
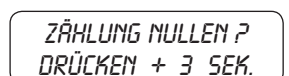
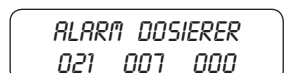
- 1) In die Programmierung gehen bis auf dem Display erscheint.
- 2) mit den Tasten   Abgabeart der Milch mit einem Schuss Kaffee **KALT** oder **WARM** eingeben
- 3) um zum Menüanfang der Programmierung zurückzukehren, die Taste MODE  drücken






15. Datenlöschung

15.1 Löschung der Dosierungsalarme

- 1) Den Programmierschlüssel auf **ON stellen** ;
- 2) mit der Taste MODE  das Menü bis zu den Dosierungsalarmen ablaufen lassen;
- 3) für die Nullstellung die Taste  drücken ;
- 4) um die Nullstellung zu bestätigen, für 3 Sekunden die Taste  drücken.



15.2 Löschung der Wahlzählung

- 1) Den Programmierschlüssel auf **OFF** stellen;
- 2) die Taste PROG  der linken Bedienblende für 5 Sekunden gedrückt halten;
- 3) den Programmierschlüssel auf **ON** stellen ;
- 4) für die Nullstellung die Taste  drücken;
- 5) um die Nullstellung zu bestätigen, für 3 Sekunden die Taste  drücken.

ESPRESSO 1 GR.
00000000





ZÄHLUNG NULLEN ?
DRÜCKEN + 3 SEK.

DATEN GENULLT



Die zuvor beschriebene Vorgangsweise erlaubt die Annullierung der Zählungen der einzelnen Wahlen (Gruppe 1-2-3, Milchwahlen), aber nicht die Nullstellung der gesamten Maschine (Lebensdauer der Maschine). Nur die Wahlen der Bedienblende Milchwahlen, die Kaffee beinhalten, werden zur gesamten Zählung der Maschine hinzugerechnet.





15.3 Nullstellung des Zählwerks der Liter zur Regenerierung des Enthärters

- 1) Den Programmierschlüssel auf **ON** stellen;
- 2) die 4 Tasten PROG     der linken Tastatur gleichzeitig drücken bis auf dem Display die Meldung erscheint
- 3) einen Wert von **00000** Litern eingeben, um die Steuerung der Regenerierung auszuschliessen.

REG. ENTHÄRTER
00000

REG. ENTHÄRTER
00000

16. Meldungen

	Ursache	Beseitigung
	Wasserfüllung im Heizkessel für den ersten Einsatz der Maschine oder für die Wiederherstellung des Pegelstandes	Die Beendigung der Heizkesselfüllung abwarten.
	Normaler Eingriff des Timeout bei der ersten Wasserfüllung des Heizkessels	Die Maschine aus- und wieder einschalten.
	Wassereinfüllzeit im Heizkessel länger als vorgesehen.	Die Öffnung des Wasserhahns auf der Wasserleitung kontrollieren. Die Maschine aus- und wieder einschalten. Falls die Maschine nach einigen Versuchen immer noch diese Anzeige zeigt, den Technischen Kundendienst verständigen.
	<ol style="list-style-type: none"> 1) Zu feine Mahlung. 2) Wassereinfüllhahn geschlossen 3) Defekt an der elektronischen, volumetrischen Steuerung 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Mahlung einstellen. 2) Den Wassereinfüllhahn öffnen 3) Durch Drücken der Dosiertaste die Abgabe blockieren und den Technischen Kundendienst verständigen.
	Fehlende Erneuerung des Enthärters	Regenerierung des Enthärters durchführen. Zur Beseitigung der Meldung siehe Kap. 15.3



Falls die Maschine nicht gebrauchsfähig sein sollte, den Technischen Kundendienst verständigen.

AL-AEP-SAE

SAE DISPLAY

SAE DISPLAY

ASD - automatic steamer device

DS - drink selection

GLORIA
gebruikershandleiding - NEDERLANDS

NEDERLANDS

Aandachtig doorlezen.....	pag. 4
Deze handleiding gebruiken	pag. 4
Algemene waarschuwingen	pag. 4
Garantie	pag. 5
Presentatie	pag. 5
Accessoires	pag. 6
Waterontharder	pag. 7
Reiniging	pag. 8
Controles en onderhoud	pag. 9
Tips om lekkere koffie te zetten	pag. 10
Risicolijst	pag. 10
Gloria AL-AEP-SAE	pag. 11
Gloria SAE DISPLAY	pag. 21
Gloria SAE DISPLAY met ASD-DS.....	pag. 31

GLORIA

gebruikershandleiding - NEDERLANDS

Aandachtig doorlezen

deze handleiding volledig door, alvorens het product te gebruiken.

De espressomachine die u heeft gekocht, is volgens innovatieve methoden en technologieën ontworpen en gemaakt, die kwaliteit en betrouwbaarheid over lange duur garanderen.

Deze handleiding is de gids, waarmee u de voordelen leert kennen die u heeft verkregen door dit product te kiezen. U vindt er informatie om de mogelijkheden van het apparaat optimaal te gebruiken, over hoe u het efficiënt kunt houden en wat u moet doen in geval van storingen.

Bewaar deze handleiding op een beschermde plaats. Indien deze kwijtraakt, kan bij de fabrikant een kopie ervan worden aangevraagd.

WE WENSEN U VEEL LEESPLEZIER ... EN LEKKERE KOFFIE

Het gebruik van deze handleiding

De fabrikant behoudt zich het recht voor eventuele verbeteringen aan het product aan te brengen. Deze handleiding weerspiegelt de technische staat van het apparaat bij de verkoop.

Onze klanten worden verzocht eventuele verbeteringen aan zowel het product als de handleiding aan de fabrikant voor te leggen.

Algemene waarschuwingen

- Na de verpakking te hebben verwijderd, verzekert u zich ervan of het apparaat heel is. Wend u in geval van twijfel rechtstreeks tot de dealer.
- Houd het verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen, omdat het een mogelijke bron van gevaar kan zijn. Bewaar de verpakking tot de garantie vervalt.
- Verzeker u er voordat u het apparaat in gebruik neemt van of de netspanning overeenkomt met de gegevens die op het plaatje met gegevens van de machine staan.
- De installatie dient te worden verricht volgens de geldende veiligheidsvoorschriften en door vakmensen. Een verkeerde installatie kan schade veroorzaken aan personen, voorwerpen of dieren.
- Dit apparaat is alleen volledig veilig, indien het op een goed werkende aardinstallatie is aangesloten, die uitgevoerd is zoals voorzien door de geldende veiligheidsvoorschriften. Het is belangrijk dit vereiste te laten controleren en in geval van twijfel om een grondige controle van de installatie door vakmensen te vragen. De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor eventuele schade ontstaan door een verkeerde aardinstallatie.
- Bij de installatie van het apparaat dient door vakmensen een algemene veiligheidsschakelaar gemonteerd te worden, met een openingsafstand van de contacten van ten minste 3 mm, zoals voorzien is door de geldende veiligheidsvoorschriften.
- Het wordt afgeraden verlengsnoeren of elektrische verloopstekkers met meerwegstekkers te gebruiken. Gebruik alleen enkelvoudige- of meerwegstekkers en verlengsnoeren die voldoen aan de geldende veiligheidsnormen, indien het gebruik daarvan noodzakelijk blijkt. Het vermogen in kW dat op de enkelvoudige verloopstekker en op de verlengsnoeren is aangeduid, mag niet overschreden worden, en ook niet het maximum vermogen dat op de verloopstekker is aangeduid.
- Het espressoapparaat is ervoor bestemd om warme dranken te maken, zoals koffie, thee, warme melk. Dit apparaat mag alleen worden gebruikt voor het gebruik waarvoor het is gemaakt. Elk ander gebruik is oneigenlijk en dus gevaarlijk. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade ontstaan door een verkeerd en onredelijk gebruik.
- Voordat u onderhoudswerkzaamheden verricht, koppelt u het apparaat via de hoofdschakelaar van het elektriciteitsnet.
- Houd u voor de dagelijkse reiniging aan de instructies die in deze handleiding worden beschreven.

- Het gebruik van een elektrisch apparaat brengt de inachtneming van enkele gedragsvoorschriften met betrekking tot de veiligheid met zich mee :
 - kom niet aan het apparaat als u natte of vochtige handen of voeten heeft;
 - gebruik het apparaat niet op blote voeten;
 - gebruik geen verlengsnoeren in badkamers of douchecellen;
 - trek niet aan de stroomkabel om het apparaat uit het stopcontact te halen;
 - stel het apparaat niet bloot aan weersinvloeden (regen, zon, enz.)
 - zorg dat het apparaat niet wordt gebruikt door kinderen of onbevoegden.
- Schakel het apparaat bij storing of slechte werking uit, probeer het niet te repareren, maar wend u tot een gespecialiseerde technicus.
- Eventuele reparaties dienen alleen door de fabrikant of door een erkende servicedienst verricht te worden, waarbij uitsluitend originele reserveonderdelen gebruikt dienen te worden. Door de niet-inachtneming van deze voorschriften, kan de veiligheid van het apparaat in gevaar gebracht worden en komt de garantie te vervallen.
- De stroomkabel van het apparaat mag niet door de gebruiker worden vervangen. Schakel het apparaat bij beschadiging van de kabel uit en wend u uitsluitend tot vakmensen.
- Indien u besluit het apparaat niet meer te gebruiken, wordt aangeraden het door vakmensen van het elektriciteitsnet te laten koppelen en deze er het water uit te laten halen.
- Om een goede werking van het apparaat te garanderen, moeten de door de fabrikant gegeven instructies worden opgevolgd en moet het apparaat regelmatig onderhouden worden door vakmensen, die ook alle veiligheidsuitrustingen moeten controleren.
- Kom niet met de handen of andere lichaamsdelen in de buurt van de openingen waar koffie, stoom of warm water uitkomt. De stoom en het water die uit de pijpjes komen, kunnen brandwonden veroorzaken.
- Tijdens de werking van het apparaat zijn de stoom- en waterpijpjes en de filterhouders oververhit en mag u er alleen op de aangegeven punten voorzichtig aankomen.
- Koppen en kopjes moeten op de speciale kopjesverwarmer worden gezet, maar alleen nadat ze goed zijn afgedroogd.
- Op de kopjesverwarmer moeten ook de spullen van de machine zelf worden gelegd. Er mogen geen andere voorwerpen op worden gelegd.
- Bij ongeautoriseerd geknoei aan delen van het apparaat komt de garantie te vervallen.



GARANTIE

12 maanden op alle onderdelen, op de elektrische en elektronische onderdelen, en de onderdelen die aan normale slijtage onderhevig zijn na.

Inleiding

De espressomachine is bestemd voor een professioneel gebruik. Ze is ontworpen om warme dranken zoals thee, cappuccino's, slappe-, sterke- en espressokoffie, enz. te maken. Er is een hele reeks accessoires om een praktisch en functioneel gebruik van de machine te garanderen.

Als het model voorzien is van twee of meer groepen kan de machine door twee of meer personen tegelijk worden gebruikt. Deze eigenschap samen met het feit dat de machine ononderbroken dranken af kan geven, garandeert een intensief gebruik ervan.

Vervolgens worden de instructies voor een correct gebruik van het apparaat beschreven. Bovendien worden de verschillende accessoires beschreven, die bij het apparaat worden geleverd.

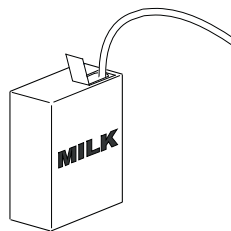


De gebruiker moet over voldoende kennis beschikken om het apparaat op correcte wijze te laten functioneren. Aanbevolen wordt geen ingrepen op het apparaat te verrichten die de werking ervan kunnen schaden.
BIJ WERKEND APPARAAT BEVAT DE KETEL ONDER DRUK STAANDE STOOM EN WARM WATER.

Accessoires

Melkopschuimer

- Doe de aanzuigslang in de melk;
- houd de kan onder de tuit van de opschuimer;
- draai het stoomkraantje tegen de klok in. Sluit het stoomkraantje als de gewenste hoeveelheid is bereikt;
- schenk de opgeschuimde melk in de koppen met koffie.



i

Voor warme melk zonder schuim tilt u hendeltje **(1)** op. Voor een beter resultaat wordt aangeraden de melk niet meteen in een kop koffie te doen, maar hem eerst in een kan te doen en de opgeschuimde melk vervolgens op de koffie te schenken. Het wordt aanbevolen de melkopschuimer voortdurend schoon te houden, zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging".

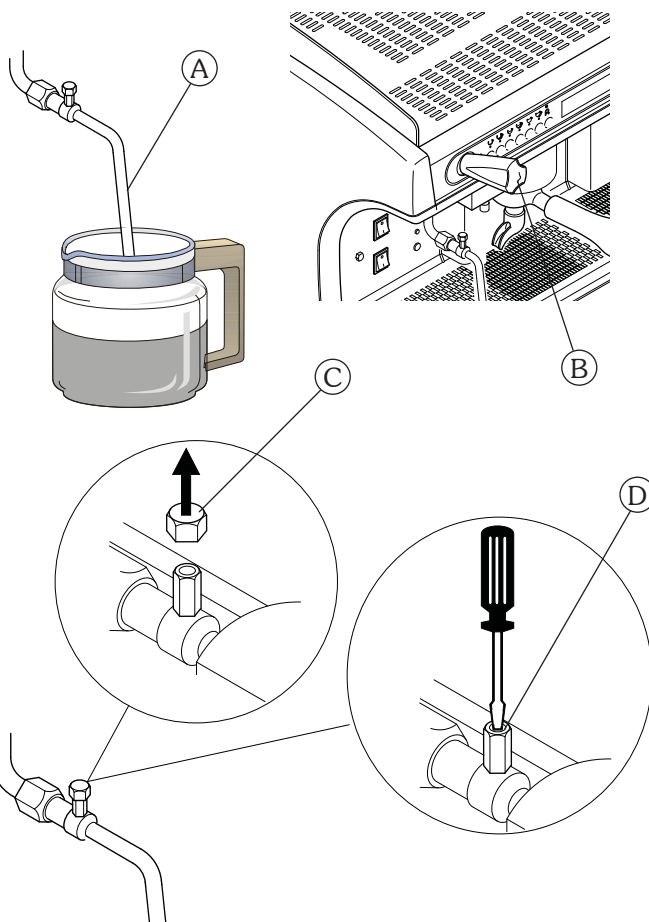


Melkopschuimer

- Steek het pijpje **(A)** zodanig in de melk dat de spuit helemaal bedekt is;
- draai het stoomkraantje **(B)** tegen de klok in;
- wacht tot de melk warm en opgeschuimd is;
- als de gewenste temperatuur en opschuiming is bereikt, draait u het stoomkraantje **(B)** met de klok mee.

Om de melkopschuiming af te stellen, handelt u als volgt:

- Draai onderdeel **(C)** met een sleutel van de melkopschuimer;
- Draai met een schroevendraaier aan schroef **(D)** in het onderdeel:
 - met de klok voor minder schuim
 - tegen de klok in voor meer schuim

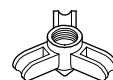


i

Voor een perfecte efficiëntie van de melkopschuimer wordt aangeraden na ieder gebruik een korte lege afgifte te verrichten. Houd de uiteinden van het pijpje met behulp van een met lauw water bevochtigd doekje voortdurend schoon. Kijk vanwege het gevaar veroorzaakt door de hete stoom altijd heel goed uit bij het gebruik van de melkopschuimer.

Tuitje voor 3 koppen

Gebruik het tuitje voor drie koppen voor 3 koppen koffie tegelijk (gebruik van ongeveer 21 g gemalen koffie).



Waterontharder

In het netwater zijn onoplosbare zouten aanwezig, die in de ketel en in andere gedeelten van de machine kalkvorming veroorzaken. Door de waterontharder kunnen deze minerale zouten worden verwijderd of duidelijk worden verminderd.

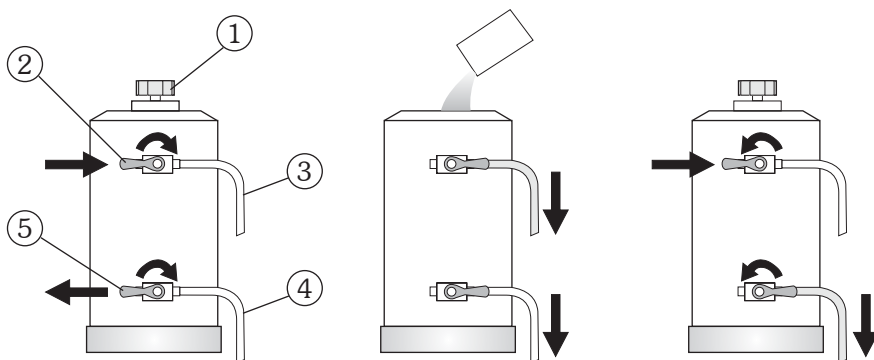
De harsontharder heeft de eigenschap de kalk die in het water aanwezig is vast te houden. Daarom is de hars na een bepaalde tijd verzadigd en moet hij met grof keukenzout (NaCl, keukenzout) of speciaal zout voor waterontharders worden geregenereerd. Het is erg belangrijk de waterontharder met de voorziene tussenpozen te regenereren.

De regeneratie moet volgens de regels om de 15 dagen worden verricht. Op plaatsen waar het water zeer hard is, moet echter met kortere tussenpozen worden geregenereerd. Hetzelfde geldt voor plaatsen met een groot verbruik van warm water voor thee en dergelijke.

De waterontharder regenereren

Handel als volgt:

- verplaats het hendeltje **(2)** en **(5)** van links naar rechts;
- verwijder het deksel door de knop **(1)** los te draaien;
- laat zoveel water uit de buis **(3)** lopen dat er plaats is voor het zout, waarvan de hoeveelheid afhankelijk is van het model (zie tabel);
- ontdoe de dichting die zich op deksel bevindt van eventuele zout- of harsresten;
- zet het deksel weer op zijn plaats door knop **(1)** veilig aan te draaien en zet hendel **(2)** van rechts naar links;
- laat het zoute water uit het buisje **(4)** lopen tot het water niet meer zout is (ongeveer 30-60 minuten). Door het zout komen de opgehoopte mineraalzouten los;
- zet hendeltje **(5)** weer van rechts naar links op de beginstand.



Model waterontharder	Hoeveelheid zout
8 liter	1,0 kg
12 liter	1,5 kg
16 liter	2,0 kg



Kalkvorming in het watercircuit en in de ketel belemmert de warmteuitwisseling, waardoor de goede werking van de machine wordt geschaad. Door de aanwezigheid van veel kalkaanslag in de ketel kan de machine gedurende lange tijd geblokkeerd raken en vervalt in elk geval de garantie, daar het een teken is dat de regeneratie is verwaarloosd.

Om de waterontharder in perfecte staat te houden, moet de regeneratie regelmatig op grond van het gebruik van de waterontharder en de hardheid van het gebruikte water worden verricht.

De tabel hiernaast vermeldt de gegevens betreffende de hoeveelheid onthard water afhankelijk van de hardheid van het water uitgedrukt in de verschillende meeteenheden:

- F°: Franse graden
- D°: Duitse graden = 1,8 °F
- mg CaCO₃

Hoeveelheid onthard water afhankelijk van de hardheid					
F°	30°	40°	60°	80°	zout
D°	16,5°	22°	33°	44°	
mg CaCO ₃	30	40	60	80	
8 liter	1000 l	900 l	700 l	500 l	1,0 kg
12 liter	1500 l	1350 l	1050 l	750 l	1,5 kg
16 liter	2100 l	1800 l	1400 l	1000 l	2,0 kg

Voor meer informatie over de installatiewijzen, inbedrijfstelling en de regeneratie van de waterontharder wordt verwezen naar de bijbehorende handleiding.

Reiniging

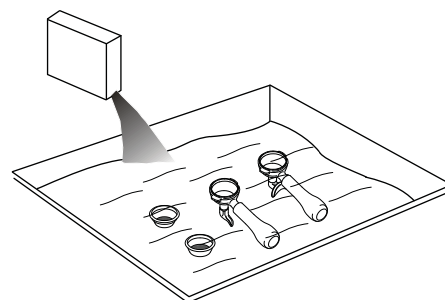
Voor een perfecte hygiëne en efficiëntie van de machine, zijn enkele eenvoudige schoonmaakwerkzaamheden nodig van de functionele gedeelten, de accessoires en de panelen van de machine. De hier weergegeven aanwijzingen gelden bij een normaal gebruik van het koffiezetapparaat. In geval van veelvuldig gebruik van de machine dienen de schoonmaakwerkzaamheden vaker te worden verricht.

Filters en filterhouders

De filters en de bijbehorende filterhouders dienen dagelijks in warm water schoongemaakt te worden. Ideaal is deze de hele nacht in warm water gedompeld te laten liggen, zodat het koffievet kan oplossen.

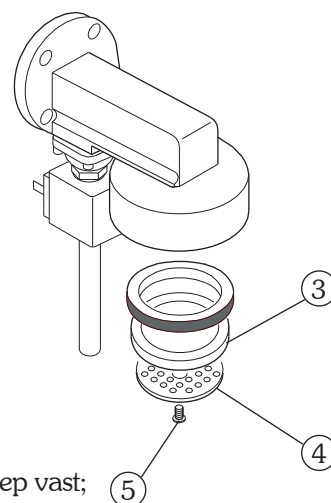
Het is raadzaam een zakje of tabletten van het speciale schoonmaakmiddel aan het water toe te voegen en het geheel vervolgens met water af te spoelen.

Worden de filters en de filterhouders niet dagelijks schoongemaakt, dan gaat de kwaliteit van de koffie achteruit en veroorzaakt problemen, zoals vieze koffie en de aanwezigheid van koffiedrab in het kopje.



Filterplaatje en houder

Aangeraden wordt het filterplaatje (4) en de houder (3) wekelijks met warm water schoon te maken. Dit is mogelijk door de schroef (5) los te draaien en de twee onderdelen van de afgiftegroep te verwijderen.



Stoompijpjes

Houd de stoompijpjes altijd schoon. Controleer de uiteinden van de stoompijpjes maandelijks, maak ze schoon door de gaatjes met een kleine naald weer open te maken.

Afgiftegroepen (met uitzondering van de uitvoering AL)

De interne delen van de afgiftegroepen moeten wekelijks als volgt worden gereinigd:

- vervang het normale filter van de filterhouder met een blinde filter;
- doe het speciale reinigingsmiddel in het blinde filter en haak de filterhouder aan de groep vast;
- schakel de afgifteschakelaar in en laat de groep werken;
- herhaal bovenbeschreven handeling meerdere keren, tot het water schoon uit de afvoer komt;
- schakel de groep uit en verwijder de filterhouder;
- verricht een laatste spoeling, om de resten reinigingsmiddel te verwijderen.



Gebruik het blinde filter niet voor de reiniging van machines met hendelgroep (AL).

Behuizing

De panelen van de behuizing moeten met een met lauw water vochtig gemaakte doek schoongemaakt worden. Gebruik geen schuurmiddelen, omdat de panelen bekrast kunnen worden.

Maler/doseerder

Maak de stolp en de doseerinrichting elke week met een met lauw water vochtig gemaakte doek van binnen en van buiten schoon.

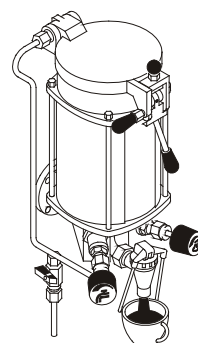
Opslag voor warme koffie

Als de koffie in het reservoir voor warme koffie op is, reinigt u het als volgt:

- verwijder het filter met een doek en voorkom directe aanraking met de warme delen;
- haal het koffiedrab uit het filter en was het met lauw water;
- verwijder de plastic trechter en was hem met lauw water;
- reinig de houder met een vochtige doek en droog hem af;
- breng de trechter en het filter weer aan.



Gebruik voor de reiniging altijd perfect schone en hygiënische doeken.



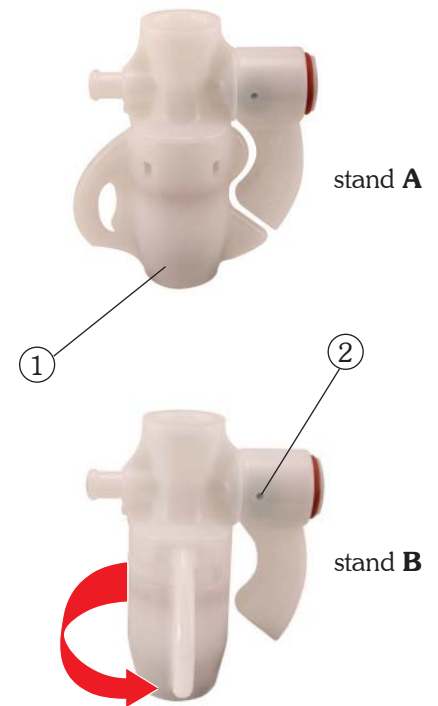
Melkopschuimer

Het wordt aanbevolen op de vervolgens beschreven manier bijzondere zorg te dragen bij de reiniging van de melkopschuimer:

- verricht een eerste reiniging door de aanzuigslang in water onder te dompelen en verricht gedurende enkele seconden een afgifte;
- draai het roterend lichaam (1) 90° op **stand B** (de leiding waar de melk uitkomt wordt gesloten);
- terwijl u de aanzuigslang voor de melk in de lucht houdt, laat u stoom af (lege werking van de melkopschuimer);
- wacht ongeveer 20 seconden, zodat de melkopschuimer van binnen wordt gereinigd en gesteriliseerd;
- sluit de stoom en zet het roterend lichaam weer op **stand A**;
- als de luchtaanzuigopening (2) verstopt is, maakt u hem met een naald voorzichtig weer open.



Het wordt aangeraden de melkopschuimer continu na ieder gebruik te reinigen, om storingen in de werking te voorkomen en de hygiëne van het systeem te garanderen



Controles en onderhoud

Om een perfecte efficiëntie en veiligheid van het apparaat over lange tijd te garanderen, zijn onderhoudswerkzaamheden nodig. Het wordt in het bijzonder aangeraden de machine minstens 1 keer per jaar door de Servicedienst na te laten kijken.

Machine

Controleer de volgende punten regelmatig:

- controleer de pompdruk met de manometer, die een waarde van ongeveer 8-9 bar moet aangeven. Wend u in geval van storing tot de Technische Dienst;
- controleer met behulp van de manometer de druk van de ketel, die tussen de 0,8 en 1,2 bar dient te zijn. Ook in dit geval kan een ingreep van de Technische Dienst nodig zijn;
- controleer de slijtagestaat van de filters, controleer op eventuele beschadigingen van de filterranden en controleer de aanwezigheid van eventuele koffiedrab in het kopje. Vervang de filters indien nodig;

Maler/doseerder

Controleer de volgende punten regelmatig:

- controleer de hoeveelheid, die ongeveer 6-7 g per keer dient te zijn en stel de hoeveelheid eventueel af;
- houd de maling altijd onder controle en wijzig deze indien nodig;
- controleer de slijtagestaat van de messen: ze moeten worden vervangen als er te veel poeder in de maling wordt aangetroffen (de levensduur van de messen is ongeveer 600 kg koffie).

Waterontharder

Verricht wekelijks de volgende handelingen:

- regenereer de waterontharder zoals in hoofdstuk 9 wordt beschreven (bij de uitvoering handmatige waterontharder);
- controleer de aanwezigheid van zout in de speciale houder (bij de uitvoering automatische waterontharder);

Elektronische Multihead ontkalker

Controleer dat de groene led goed gaat branden en controleer of de andere leds eventueel gaan branden:

- groene led systeem OK
- rode led systeem gedeeltelijk buiten gebruik (*)
- led uit systeem volledig buiten gebruik (*)

(*) vraag de Technische Dienst het apparaat te repareren

Tips om lekkere koffie te zetten

Voor lekkere koffie is het belangrijk dat de hardheid van het gebruikte water 4-5 °F (Franse graden) is. Als het water harder is, wordt aangeraden een waterontharder te gebruiken.

Gebruik de waterontharder niet als het water zachter is dan 4 °F.

Als het water heel duidelijk naar chloor smaakt, wordt aangeraden een speciaal filter aan te brengen.

Het wordt aangeraden geen grote hoeveelheden koffiebonen op voorraad te hebben. Maal geen grote hoeveelheden koffie: vul de doseerder en gebruik de koffie zo mogelijk dezelfde dag nog. Koop geen gemalen koffie, omdat die snel bederft.

Na een relatief lange tijd waarin de machine niet is gebruikt (2-3 uur) verricht u enkele afgiftes zonder koffie.

Houd de machine voortdurend schoon en verricht het periodieke onderhoud.

Risicolijst

In dit hoofdstuk worden enkele risico's beschreven, die de gebruiker kan lopen als hij zich niet aan de specifieke veiligheidsvoorschriften houdt (die in de handleiding worden beschreven).

De machine moet op een goede aarding zijn aangesloten

Indien dit niet gebeurt, kan de machine bron zijn van gevaarlijke elektrische ontladingen, aangezien ze niet in staat is eventuele elektriciteitslekken te aarden.

Gebruik nooit stromend water voor het schoonmaken

Het gebruik van water onder druk rechtstreeks op de machine kan de elektrische apparatuur ernstig beschadigen. Gebruik nooit waterstralen om het apparaat te reinigen.

Let op de stoom- en warmwaterpijpjes

Door het gebruik raken de stoom- en warmwaterpijpjes oververhit en vormen dus een mogelijke bron van gevaar. Ga dus voorzichtig met deze delen om. Richt stoom- of warmwaterstralen nooit rechtstreeks op delen van het lichaam.

Verricht geen ingrepen als er spanning op de machine staat.

Alvorens ingrepen op de machine te verrichten, moet ze eerst via de hoofdschakelaar worden uitgeschakeld, of nog beter, moet de stekker uit het stopcontact worden gehaald. Verwijder nooit panelen van de behuizing, als er spanning op de machine staat.

Verricht geen ingrepen op de hydraulische installatie voordat deze is geleegd

Verricht geen ingrepen op de hydraulische installatie en de bijbehorende ketel als er nog water in zit en er nog druk op de installatie staat. Maak de installatie dus eerst leeg door de netkraan te sluiten en de afgiftegroep gedurende korte tijd leeg te laten functioneren. Zet de machine uit en open alle stoom- en waterkranen. Als er geen druk meer is, maakt u de ketel helemaal leeg door de speciale kraan te openen, die zich eronder bevindt.

Als het bovenbeschrevene niet op correcte wijze wordt verricht, kan er bij de opening van een onderdeel van de hydraulische installatie plotseling onder druk staand oververhit water uitkomen.

Machines met hendel

Laat de hendel nooit neer zonder koffie in het filter of zonder dat de filterhouder op de groep is gemonteerd: een onverwachts omhoog komen van de hendel kan het apparaat beschadigen en mensen verwonden.

Op gas werkende machines

Controleer regelmatig op aanwezigheid van eventuele gaslekken in de installatie door een zeepoplossing op de leidingen te smeren.

Uit veiligheidsoverwegingen moet de installatie voor gasverwarming worden gesloten als de machine gedurende langere tijd niet wordt gebruikt ('s nachts, bij sluiting van de gelegenheid).

De apparatuur gebruiken

Deze espressomachine is een apparaat dat uitsluitend voor professioneel gebruik is bestemd. Elk ander gebruik is onwettig en dus gevaarlijk. Sta niet toe dat de machine wordt gebruikt door kinderen of onbevoegden.

Niet nakoming van bovenbeschreven voorschriften kan ernstige schade aan personen, voorwerpen of dieren veroorzaken.

Verricht geen ingrepen op de elektronische installatie als er nog spanning op de machine staat.

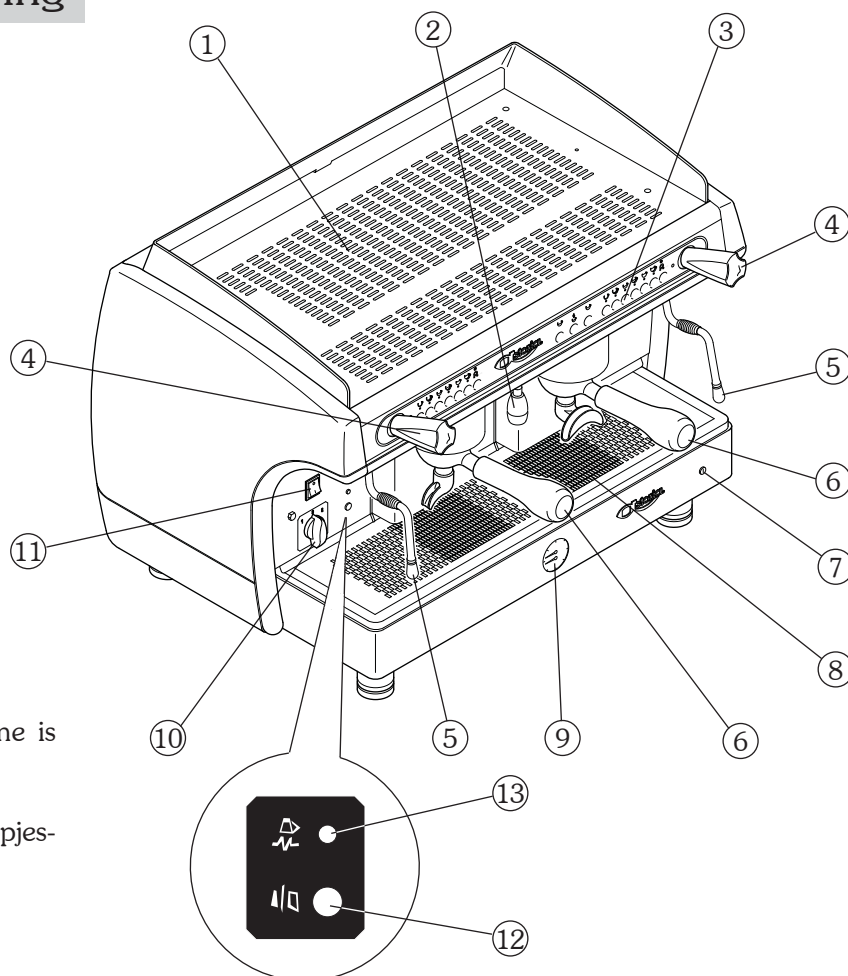
Schakel de machine volledig uit door haar van het elektriciteitsnet te koppelen, voordat u welke handeling dan ook verricht.

AL-AEP-SAE

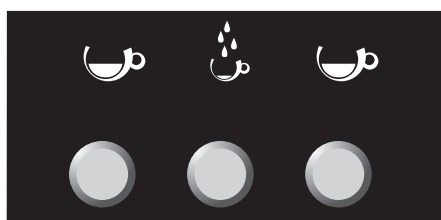
1.	Algemene beschrijving	pag 12
2.	Bedieningspaneel	pag. 12
3.	Vorbereiding van de machine.....	pag. 13
4.	Aanzetten	pag. 13
5.	De koffie malen en doseren	pag. 14
6.	Koffiezetten.....	pag. 15
6.1	Uitvoering AL	pag. 15
6.2	Uitvoering AEP	pag. 15
6.3	Uitvoering SAE	pag. 16
7.	Warme dranken bereiden.....	pag. 17
16.1	Warm water aftappen (handmatige uitvoering) ..	pag. 17
16.2	Warm water aftappen (automatische uitvoering) ..	pag. 17
16.3	Stoomafgifte.....	pag 17
8.	Kopjesverwarmer	pag. 18
9.	Opslag voor warme koffie.....	pag. 19

1. Algemene beschrijving

1. Kopjesverwarmer
2. Warmwaterpijpje
3. Bedieningspaneel
4. Stoomknop
5. Stoompijpje
6. Filterhouder
7. Programmeersleutel
8. Rooster om de kopjes op te zetten
9. Manometer
10. Startschakelaar apparaat
11. Schakelaar kopjesverwarmer
12. Lampje dat brandt als de machine is ingeschakeld
13. Controlelampje dat brandt als de kopjesverwarmer is ingeschakeld



2. Bedieningspanelen



	1 Espresso
	2 Espresso's
	1 Gemiddeld
	2 Gemiddeld
	1 Slappe koffie
	2 Slappe koffie
	Stop / Prog
	Warm water

3. Voorbereiding van de machine

De machine moet uitsluitend door vakmensen worden voorbereid en geïnstalleerd.



Als de machine wordt gebruikt zonder dat alle installatiewerkzaamheden door vakmensen zijn verricht, kan dit ernstige schade aan het apparaat veroorzaken.

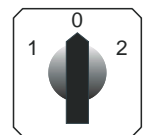
4. De machine aanzetten

4.1 Elektrische verwarming

Voordat u de machine aanzet, verzekert u zich ervan dat het waterpeil in de ketel hoger is dan het minimum dat door het kijkglas (1) wordt aangeduid. Als er geen water in zit (voor de installatie of na onderhoud van de ketel), moet de ketel eerst worden gevuld om oververhitting van de weerstand te voorkomen.

Handel als volgt :

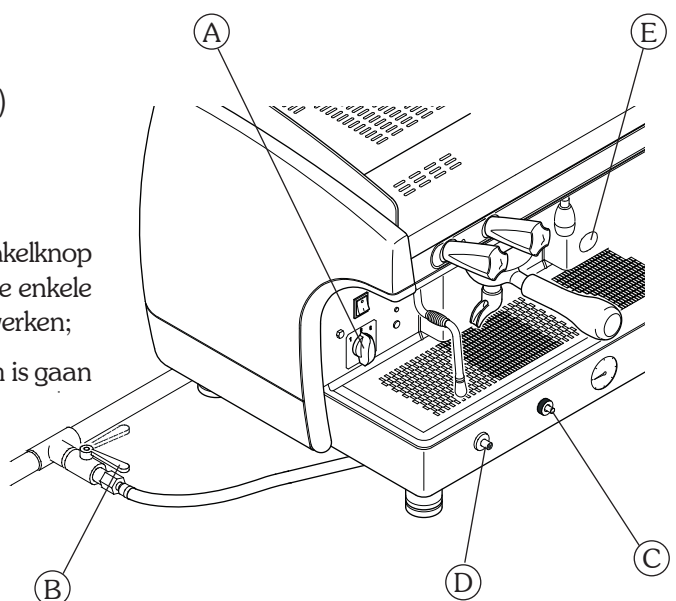
- Open het kraantje van de waterleiding en de waterontharder;
- draai de schakelaar op stand “1” (elektrische voeding van de pomp om de ketel automatisch te vullen en van de diensten van de machine) en wacht tot de ketel automatisch met water is gevuld;
- draai de schakelaar op stand “2” (volledige elektrische voeding inclusief de weerstand in de ketel) en wacht tot de machine helemaal is verwarmd.



- tijdens de verwarmingsfase van de machine (ongeveer 20 minuten) komt er gedurende enkele seconden stoom uit de onderdrukklep tot de klep zelf dichtgaat
- voordat u de machine gebruikt, verricht u gedurende enkele seconden lege afgiftes met aangebrachte filterhouders, om de eventuele lucht die in het circuit aanwezig kan zijn eruit te laten, zodat de afgiftegroepen volledig warm kunnen worden
- voordat u de machine gebruikt, tapt u enkele kopjes koffie af om de maling en de werkdruk van de machine te controleren.

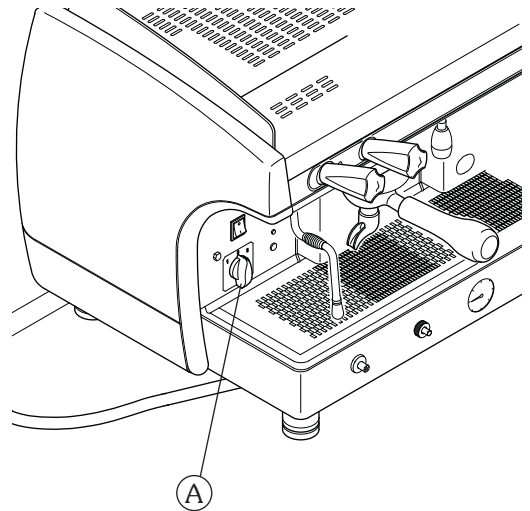
4.2 Gasverwarming (als er een gasinstallatie is)

- Draai de hoofdschakelaar (A) op stand 1;
- open de gaskraan (B) op het gasnet;
- houd knop (C) ingedrukt en druk tegelijkertijd op de inschakelknop (D). Als de vlam brandt, houdt u knop (C) nog gedurende enkele seconden ingedrukt, zodat het thermokoppel goed kan werken;
- controleer vervolgens door het kijkglasje (E) of de vlam is gaan branden;
- wacht tot de werkdruk die op de manometer is aangeduid de werkwaarde van 1-1,2 bar heeft bereikt;



4.3 Elektrische + gasverwarming (als er een gasinstallatie is)

- Handel als beschreven in paragraaf 4.2 “Gasverwarming”;
- na te hebben gecontroleerd dat de vlam is gaan branden, draait u de hoofdschakelaar **(A)** op stand **2**. Op die manier wordt de weerstand van de ketel gevoed en wordt de werkdruk binnen korte tijd bereikt;
- wacht tot de werkdruk die op de manometer is aangeduid de werkwaarde van 1-1,2 bar heeft bereikt;



i

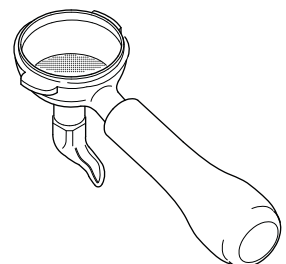
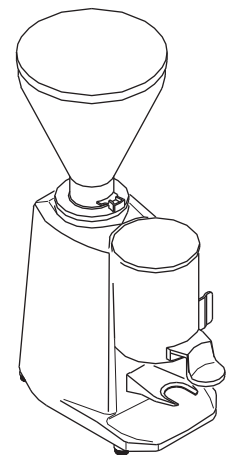
Uit veiligheidsoverwegingen moet de gasverwarming worden uitgezet als de machine gedurende langere tijd niet wordt gebruikt ('s nachts, bij sluiting van de gelegenheid). Het wordt aangeraden geen doeken of andere voorwerpen op de kopjesverwarmer te leggen: dit belemmert de gewone luchtcirculatie.

5. De koffie malen en doseren

Zet de maler/doseerder op een gemakkelijke plaats naast het apparaat. Het malen en doseren dient te gebeuren volgens de aanwijzingen van de fabrikant van de maler/doseerder. Voor een goede kwaliteit espressokoffie wordt aangeraden:

- geen grote hoeveelheden koffiebonen op voorraad te hebben. In ieder geval de door de producent aangegeven vervaldatum in acht te nemen;
- de koffie op grond van het gebruik te malen, de doseerder te vullen en de koffie zo mogelijk nog dezelfde dag te verbruiken;
- geen gemalen koffie te kopen, omdat die vlug bederft. Deze indien nodig in kleine vacuümverpakkingen te kopen.

Vul het filter met gemalen koffie (ongeveer 6-7 g) en druk deze met de speciale stamper aan; haak de filterhouder aan de afgiftegroep.



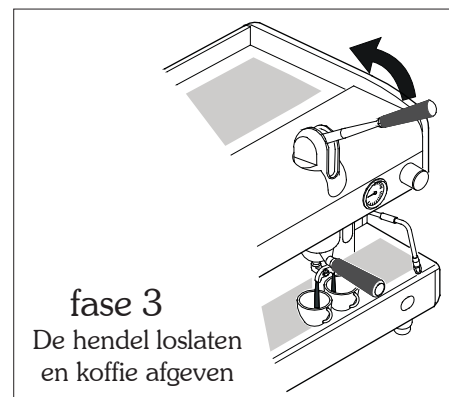
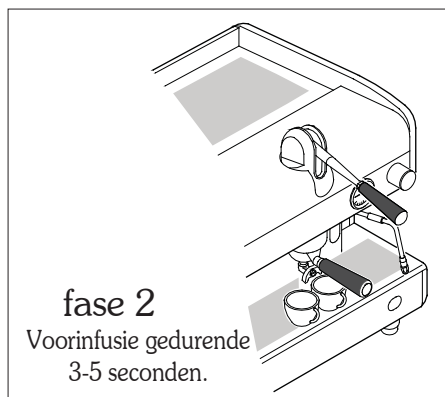
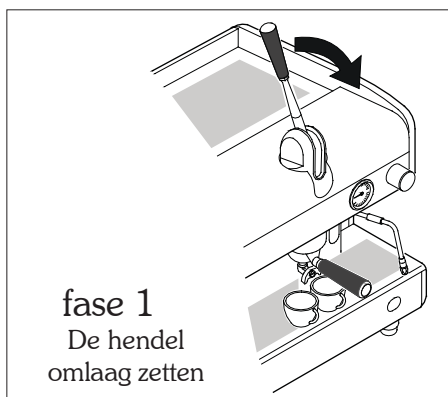
i

Om te voorkomen dat de dichting voortijdig slijt, wordt aangeraden de rand van het filter schoon te maken, alvorens de filterhouder aan de distributiegroep vast te haken. Draai de filterhouder niet te vast op de afgiftegroep aan.

6. Koffiezetten

6.1 Uitvoering AL

- zet het kopje onder het afgiftetuitje;
- trek de hendel helemaal omlaag;
- wacht enkele seconden (3-5 seconden);
- haal de hendel omhoog tot u een bepaalde weerstand voelt en laat hem vervolgens los;
- wacht tot de koffieafgifte klaar is.

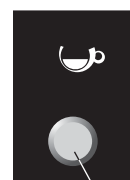


Verricht bovenbeschreven handelingen nooit zonder koffie in het filter of zonder dat de filterhouder aan de afgiftegroep is bevestigd: als de hendel snel omhoog komt, kan dit schade berokkenen aan het apparaat, voorwerpen en mensen.

De afgiftetijd hangt af van de maling en de hoeveelheid koffie in de filterhouder.

6.2 Uitvoering AEP

- zet het kopje onder het afgiftetuitje;
- druk op de afgifteschakelaar: nu vindt de afgifte plaats, die bij het bereiken van de gewenste hoeveelheid koffie in het kopje met dezelfde schakelaar kan worden gestopt.

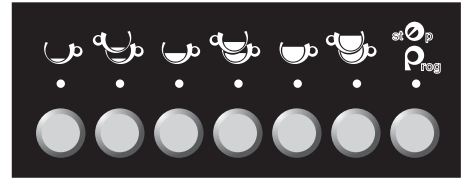


Koffieafgifte






6.3 Uitvoering SAE

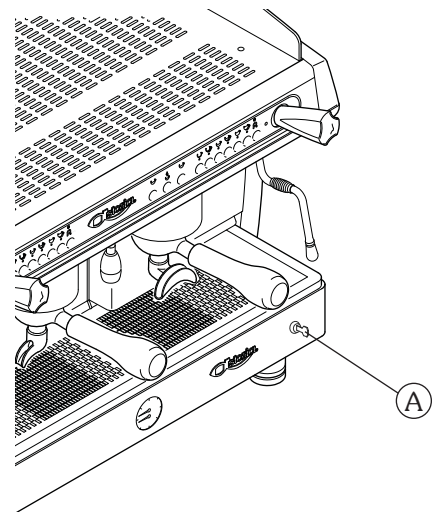
KOFFIEAFGIFTE

- zet het kopje onder het afgiftetuitje;
- druk op de gewenste doseertoets en wacht tot de koffie is afgegeven (de led gaat branden);
- om de afgifte eerder te stoppen, drukt u nogmaals op de afgiftetoets, of drukt u op de STOP toets;
- bij storing of blokkering van het bedieningspaneel gebruikt u de schakelaar voor handmatige afgifte.



DE KOFFIEHOEVEELHEDEN PROGRAMMEREN

- Draai programmeersleutel (A) op **ON**;
- Houd de toets STOP/PROG  gedurende 5 seconden ingedrukt: alle leds van het toetsenbord gaan branden;
- Druk op de doseertoets die moet worden geprogrammeerd (bijv. 1 espresso );
- Wacht op de afgifte en druk opnieuw op de doseertoets  of op de toets STOP/PROG  om de hoeveelheid te bevestigen
- Herhaal de handeling bij de andere doseertoetsen.
- Na de programmering drukt u op de toets STOP/PROG  tot alle leds van het bedieningspaneel uitgaan, draai de programmeersleutel op **OFF**.



Bij de modellen met 2-3-4 groepen kunnen alle bedieningspanelen van de machine tegelijk worden geprogrammeerd, door alleen met het rechter bedieningspaneel te werken. Het wordt wel aangeraden de programmering van de andere bedieningspanelen te controleren.




7. Warme dranken bereiden

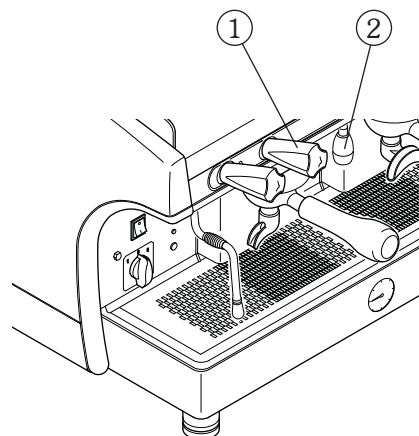
7.1 Warm water aftappen (handmatige uitvoering)

Om warm water af te tappen, draait u de knop van het kraantje (1) tegen de klok in: de hoeveelheid water die uit het pijpje voor warm water (2) komt, is evenredig aan de opening van het kraantje.




7.2 Warm water aftappen (automatische uitvoering)

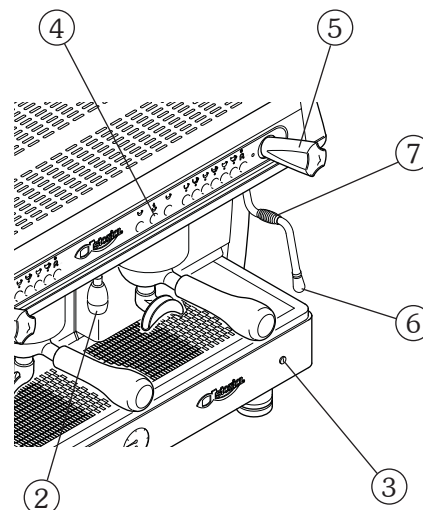
WARM WATER AFTAPPEN

- zet een kopje onder het warmwaterpijpje (2);
- druk op de warmwatertoets (4)  : wacht tot het warme water is afgetapt;
- om het aftappen eerder te stoppen, drukt u nogmaals op de toets om warm water af te tappen (4)  of drukt u op toets PROG/STOP .



DE HOEVEELHEID WARM WATER PROGRAMMEREN

- Draai programmeersleutel (3) op ON;
- zet een kopje onder het warmwaterpijpje (2);
- druk op de toets PROG/STOP  van het rechter bedieningspaneel tot alle leds van de doseertoetsen gaan branden;
- druk op de toets om warm water af te tappen (4)  ;
- als de gewenste hoeveelheid is bereikt, bevestigt u die door weer op de toets om warm water af te tappen (4)  te drukken;
- zet de programmeersleutel (3) na de programmering weer op OFF.



7.3 Stoomafgifte

Om stoom af te geven, draait u de knop van het kraantje (5) tegen de klok in: de stoom die uit het stoompijpje (6) komt, is evenredig aan de opening van het kraantje.



Bedien het stoompijpje voorzichtig met het rubberkje om brandwonden te voorkomen (7) en kom niet aan het pijpje voor warm water: aanraking met het stoom en het warme water kan schade aan personen, voorwerpen en dieren veroorzaken.

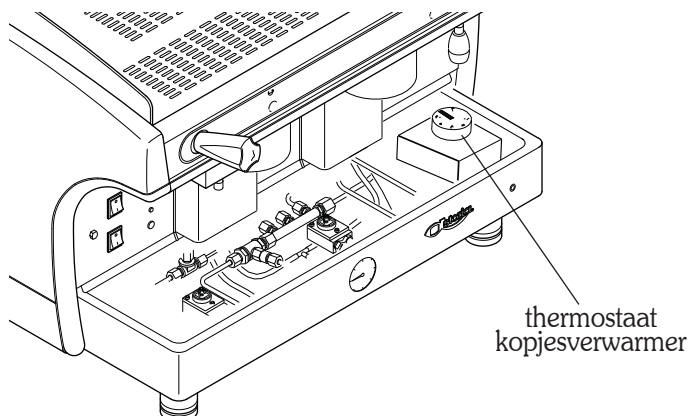
8. Kopjesverwarmer

8.2 Uitvoering AL - AEP

Om de kopjesverwarmer in te schakelen, uit te schakelen of af te stellen, handelt u als volgt:




- verwijder het rooster waar de kopjes op worden gezet;
- verwijder het druppelopvangbakje;
- draai aan de thermostaat, de temperatuur zal evenredig zijn aan de waarde die op de thermostaat aangeduid wordt.

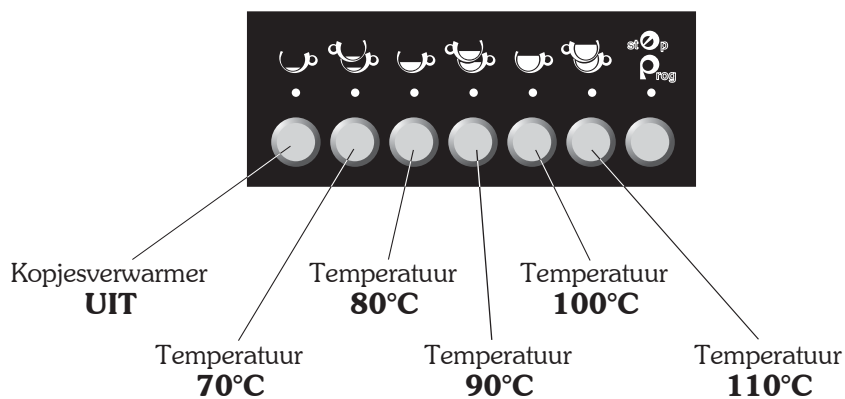
0	= uitschakelen van de kopjesverwarmer
30	= minimumtemperatuur
60	= gemiddelde temperatuur
90	= maximumtemperatuur



8.2 Uitvoering SAE

Om de kopjesverwarmer in te schakelen, uit te schakelen of af te stellen, handelt u als volgt:

- Draai de programmeersleutel op **OFF** en de schakelaar van de kopjesverwarmer op **ON**;
- Als de machine wordt ingeschakeld, houdt u de PROG toets  ingedrukt: op het toetsenbord geeft de knipperende led de actuele configuratie van de kopjesverwarmer volgens de volgende tekening aan;
- Om de configuratie van de kopjesverwarmer te wijzigen, houdt u de PROG toets , als de machine wordt ingeschakeld, ingedrukt tot de led die op het toetsenbord knippert vast gaat branden;
- Druk de bijbehorende toets op de gewenste configuratie;
- bevestig de handeling door op de PROG toets  te drukken.



De kopjesverwarmer kan ook worden uitgezet door de schakelaar boven de hoofdschakelaar van de machine eenvoudigweg op **OFF** te zetten.

9. Opslag voor warme koffie

Deze bestaat uit een reservoir waarin een aanzienlijke hoeveelheid koffie wordt gezet (2,5 liter), die dus een reserve vormt voor het geval veel koffie nodig is (bv. tijdens het ontbijt, conferenties, enz.).

VOORBEREIDING

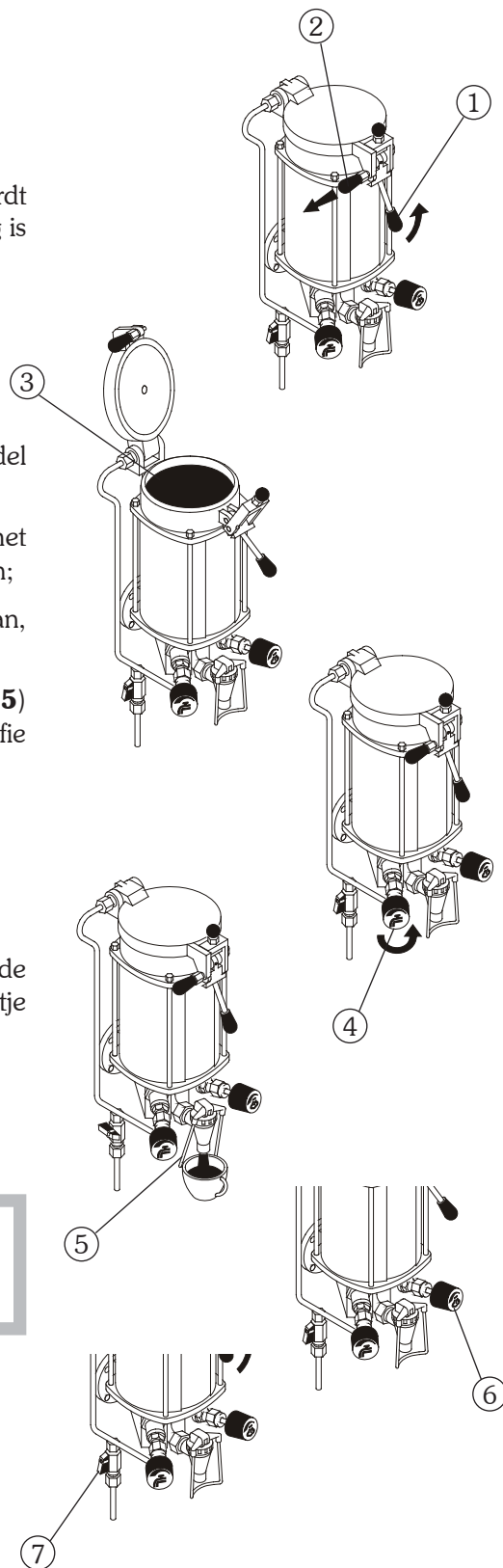
- til het deksel (1) op, door de knop (2) naar links te trekken en de hendel omhoog te halen;
- doe de gemalen koffie (ongeveer 130 g) in het speciale filter (3) en sluit het deksel weer door de knop op de veiligheidsstand terug te laten springen;
- open de waterkraan (4) door hem tegen de klok in te draaien. Sluit de kraan, als de gewenste hoeveelheid is bereikt (maximum inhoud 2,5 liter);
- na de handeling moet de restdruk met behulp van een aflatkraan (5) worden afgelaten, die zich onder de groep voor de opslag van warme koffie bevindt.

AFGIFTE

De koffie komt met de hendel van de dispenser (5) in het midden aan de onderkant, uit het reservoir. De resterende koffie kan met een stoomkraantje (6) rechts op het reservoir worden verwarmd.



Het wordt aanbevolen de ontluchtingsklep (7) altijd te openen, voordat u het deksel openmaakt. Door niet inachtneming van deze handeling kan ernstige schade aan voorwerpen, personen, of dieren worden veroorzaakt.



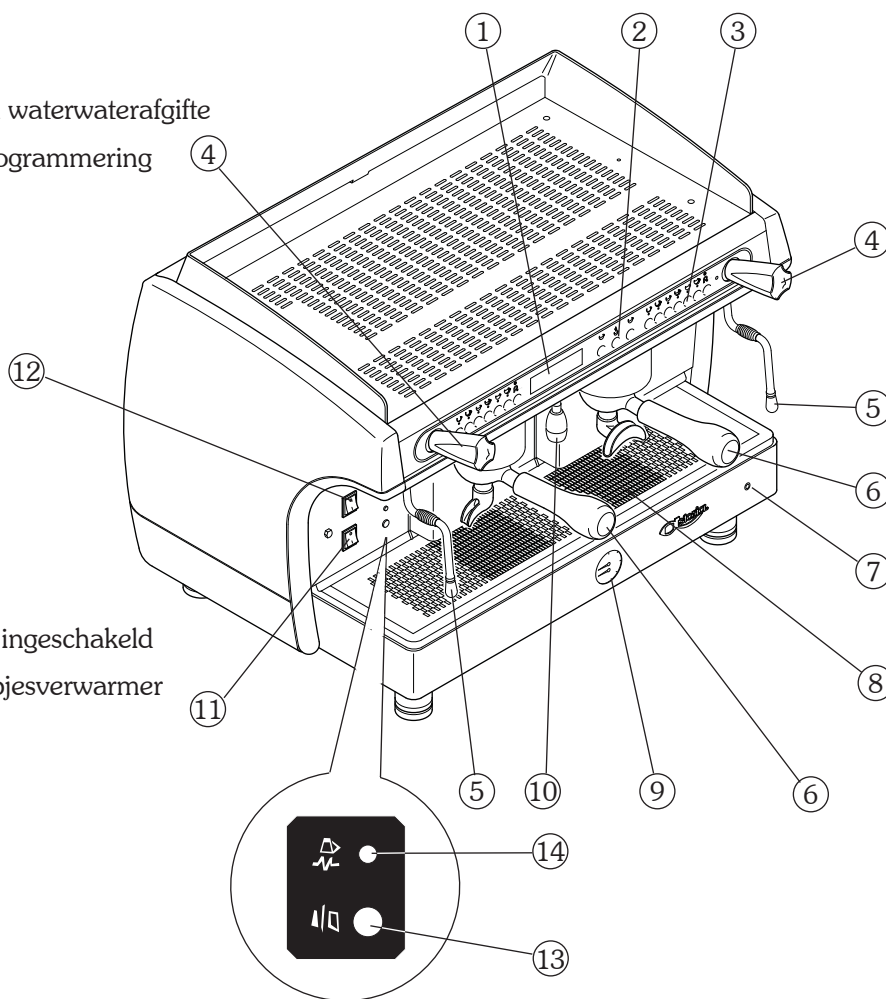
SAE DISPLAY

1. Algemene beschrijving pag. 22
2. Bedieningspaneel pag. 22
3. Voorbereiding van de machine..... pag. 23
4. Aanzetten pag. 23
5. De koffie malen en doseren pag. 24
6. Koffiezetten..... pag. 24
7. Warm water aftappen pag. 25
8. Tellingen pag. 25
9. Kopjesverwarmer pag. 26
10. De machineparameters programmeren..... pag. 26
11. Nulstelling gegevens..... pag. 28
12. Meldingen pag. 29

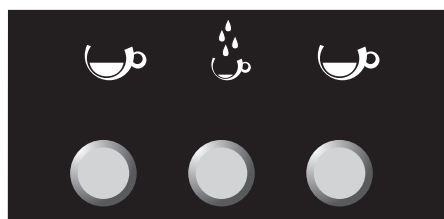
GLORIA
gebruikershandleiding - NEDERLANDS

1. Algemene beschrijving

1. Display
2. Knoppen voor handmatige koffie- en waterwaterafgifte
3. Bedieningspaneel koffiekeuzes en programmering
4. Draaiknop voor stoomafgifte
5. Stoompijpje
6. Filterhouder
7. Programmeersleutel
8. Rooster om de kopjes op te zetten
9. Manometer
10. Warmwaterpijpje
11. Aanknop machine
12. Schakelaar kopjesverwarmer
13. Lampje dat brandt als de machine is ingeschakeld
14. Controlelampje dat brandt als de kopjesverwarmer is ingeschakeld



2. Bedieningspanelen



	GEBRUIKS TOETS	PROGRAMMEER TOETS
	1 Espresso	MODE
	2 Espresso's	ENTER
	1 Gemiddeld	TOENAME
	2 Gemiddeld	AFNAME
	1 Slappe koffie	_____
	2 Slappe koffie	_____
	Stop	PROGRAMMERING
	Warm water	_____

3. Voorbereiding van de machine

De machine moet uitsluitend door vakmensen worden voorbereid en geïnstalleerd.



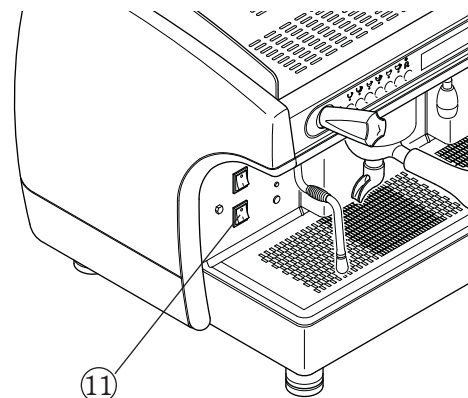
Als de machine wordt gebruikt zonder dat alle installatiewerkzaamheden door vakmensen zijn verricht, kan dit ernstige schade aan het apparaat veroorzaken.

4. De machine aanzetten

- Druk op de hoofdschakelaar (**11**) van de machine;
- Wacht tot de ketel automatisch eventueel met water is gevuld;
- Wacht nog enkele seconden om de zelftest te verrichten;

WACHTEN
FUNCTIETEST

UITSLAG TEST
- OK -



- De machine is klaar voor gebruik als het volgende opschrift op het display verschijnt:

Keteldruk

Keteltemperatuur

1,1 BAR 120°C
09:16 09-02-04 1

Tijd

Datum

Dag van de week

- 1 - maandag
- 2 - dinsdag
- 3 - woensdag
- 4 - donderdag
- 5 - vrijdag
- 6 - zaterdag
- 7 - zondag



Bij temperaturen in de ketel die lager zijn dan 90°C (verwarmingsfase van de machine) verschijnt het opschrift **LOW** op het display.

Met de programmeersleutel op **ON** kan de machine gedeeltelijk worden uitgezet (weerstand en keuzes uitgeschakeld), ook door de toetsen gedurende 3 seconden tegelijk in te drukken. Om de machine weer aan te zetten, drukt u dezelfde toetsen nogmaals gedurende 3 seconden tegelijk in.



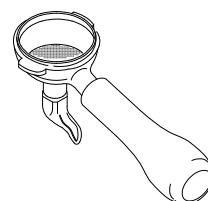
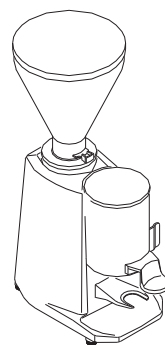
- tijdens de verwarmingsfase van de machine (ongeveer 20 minuten) komt er gedurende enkele seconden stoom uit de onderdrukkelep tot de klep zelf dichtgaat
- voordat u de machine gebruikt, verricht u gedurende enkele seconden lege afgiftes met aangebrachte filterhouders, om de eventuele lucht die in het circuit aanwezig kan zijn eruit te laten, zodat de afgiftegroepen volledig warm kunnen worden
- voordat u de machine gebruikt, tapt u enkele kopjes koffie af om de maling en de werkdruk van de machine te controleren.

5. De koffie malen en doseren

Zet de maler/doseerder op een gemakkelijke plaats naast het apparaat. Het malen en doseren dient te gebeuren volgens de aanwijzingen van de fabrikant van de maler/doseerder. Voor een goede kwaliteit espressokoffie wordt aangeraden:

- geen grote hoeveelheden koffiebonen op voorraad te hebben. In ieder geval de door de producent aangegeven vervaldatum in acht te nemen;
- de koffie op grond van het gebruik te malen, de doseerder te vullen en de koffie zo mogelijk nog dezelfde dag te verbruiken;
- geen gemalen koffie te kopen, omdat die vlug bederft. Deze indien nodig in kleine vacuümverpakkingen te kopen.

Vul het filter met gemalen koffie (ongeveer 6-7 g) en druk deze met de speciale stamper aan; haak de filterhouder aan de afgiftegroep.



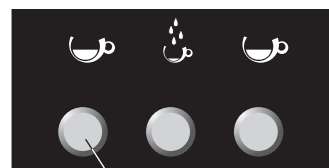
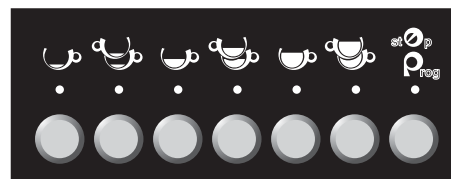
i

Om te voorkomen dat de dichting voortijdig slijt, wordt aangeraden de rand van het filter schoon te maken, voordat u de filterhouder aan de afgiftegroep vasthaakt. Draai de filterhouder niet te vast op de afgiftegroep aan.

6. Koffiezetten

6.1 Koffieafgifte






- zet het kopje onder het afgiftetuitje;
- druk op de gewenste doseertoets: wacht tot de koffie is afgegeven (de led gaat branden);
- om de afgifte eerder te stoppen, drukt u nogmaals op de afgiftetoets, of drukt u op de STOP toets;
- bij storing of blokkering van het bedieningspaneel gebruikt u de schakelaar voor handmatige afgifte

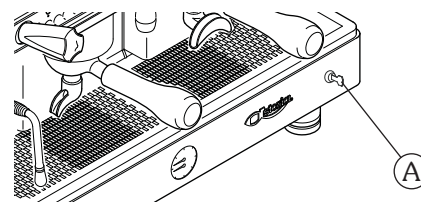


Handmatige koffieafgifte

6.2 De koffiehoeveelheden programmeren




Bij de modellen met 2-3-4 groepen kunnen alle bedieningspanelen van de machine tegelijk worden geprogrammeerd, door alleen met het rechter bedieningspaneel te werken. Het wordt wel aangeraden de programmering van de andere bedieningspanelen te controleren:

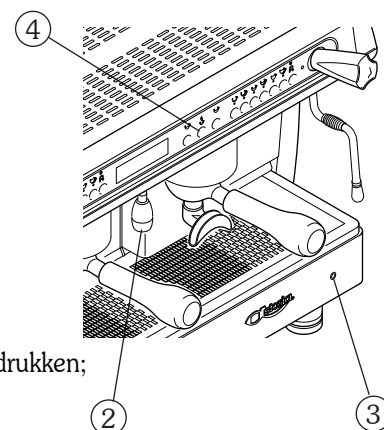
- Draai de programmeersleutel (A) op **ON** (P knippert op het display);
- Houd de PROG toets  gedurende 5 seconden ingedrukt: alle leds van het toetsenbord gaan branden;
- Druk op de doseertoets die moet worden geprogrammeerd (bijv. 1 espresso );
- Wacht op de afgifte en druk opnieuw op de doseertoets  of op de PROG toets  om de hoeveelheid te bevestigen.
- Herhaal de handeling bij de andere doseertoetsen.
- Na de programmering drukt u op de PROG toets  tot alle leds van het bedieningspaneel uitgaan. Draai de programmeersleutel op **OFF**.






7. Warm water aftappen

7.1 Warm water programmeren

- Draai de programmeersleutel (3) op **ON** (P knippert op het display);
- zet een kopje onder het warmwaterpijpje (2);
- druk op de toets PROG/STOP  van het rechter bedieningspaneel en alle leds van de doseertoetsen gaan branden;
- druk op de toets om warm water af te tappen (4) ;
- als de gewenste hoeveelheid is bereikt, bevestigt u die door op de PROG  toets te drukken;
- zet de programmeersleutel (3) na de programmering weer op **OFF**.



7.2 Warm water aftappen

- zet een kopje onder het warmwaterpijpje (2);
- druk op de warmwatertoets (4) : wacht tot het warme water is afgetapt;
- om het aftappen eerder te stoppen, drukt u nogmaals op de toets om warm water af te tappen (4)  of drukt u op toets PROG/STOP .



Kom niet aan het pijpje voor warm water: aanraking met het stoom en het warme water kan schade aan personen, voorwerpen en dieren veroorzaken.

8. Tellingen

Het is mogelijk de telling van het door de machine verrichte werk te visualiseren (met de programmeersleutel op OFF):

- 1) Houd de PROG toets  van het rechter bedieningspaneel gedurende 5 seconden ingedrukt. Op het display wordt het totale aantal verrichte afgiftes getoond;
- 2) Door op de keuzetoetsen (koffie of thee) te drukken, kan het aantal selecties van de bijbehorende toets worden getoond;
- 3) Om de tellingen af te sluiten, drukt u twee keer op de PROG toets .

TOTAAL KOPJES KOFFIE
000000



TELLINGEN
000000






Zie hoofdstuk 13 "Nulstelling gegevens" om de tellingen van de hoeveelheden op nul te stellen

9. Kopjesverwarmer

Om de kopjesverwarmer in te schakelen, uit te schakelen of af te stellen, zet u schakelaar van de kopjesverwarmer  boven de aanknop van de machine op **ON** (met de programmeersleutel op OFF) en handelt u als volgt:

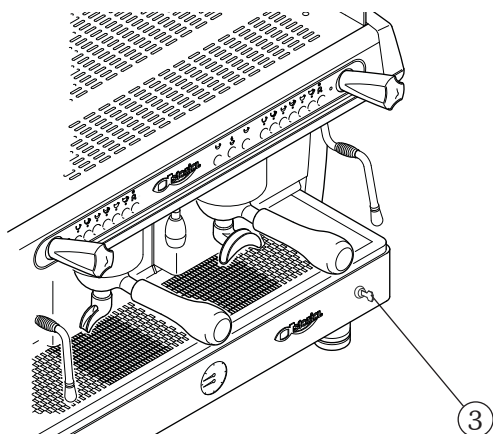
- Houd de PROG toets  van het rechter bedieningspaneel 5 seconden ingedrukt;
- Druk opnieuw op de PROG toets , waardoor op het display de volgende mededeling verschijnt

KOPJESVERWARMER
80°C
- Met de toetsen toename (+)  en afname (-)  van het rechter bedieningspaneel wijzigt u de temperatuur van de kopjesverwarmer die op het display wordt getoond;
- Om de handeling te bevestigen, drukt u opnieuw op PROG .



Om de kopjesverwarmer uit te schakelen, stelt u een temperatuur in die lager is dan 70°C (op het display verschijnt ----) of zet u de schakelaar van de kopjesverwarmer boven de aanknop van de machine op **OFF**.

10. De machineparameters programmeren



Draai de programmeersleutel (3) op **ON** (P knippert op het display).

Om toegang te verkrijgen tot de programmering, drukt u gedurende ten minste 3 seconden op de MODE toets  van het rechter bedieningspaneel.

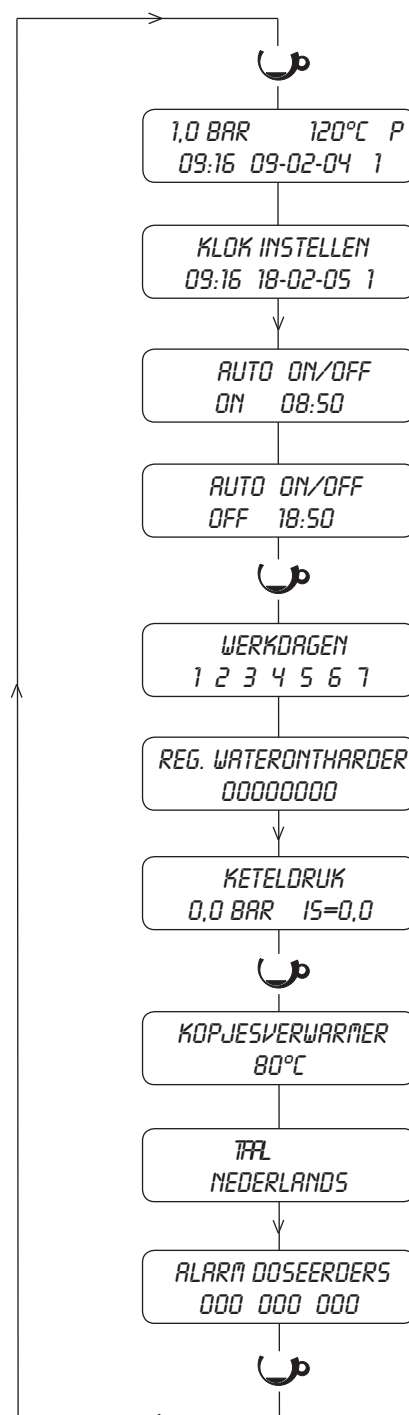
Om de verschillende gebieden van het programmeermenu door te bladeren, gebruikt u de MODE toets  van het rechter bedieningspaneel.

Om in hetzelfde gebied van de ene parameter op de andere over te gaan, gebruikt u de ENTER toets  van het rechter bedieningspaneel.

Om de waarde van iedere parameter te wijzigen, gebruikt u de toetsen toename  en afname  van het rechter bedieningspaneel.








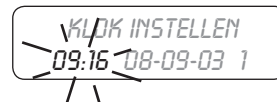
Het systeem sluit de programmeerfase ongeveer 10 seconden na de laatst verrichte handeling automatisch af. Na de programmering zet u de programmeersleutel weer op **OFF**. Het elektronische bedieningspaneel kan alleen worden geprogrammeerd met de programmeersleutel op **ON**.



10.1 De KLOK en DATUM programmeren





De tijd, de datum en de dag van de week wijzigen:

- 1) Houd de MODE toets  van het rechter bedieningspaneel 3 seconden ingedrukt;
- 2) wijzig de parameter die knippert met de toetsen   ;
- 3) om op de volgende parameter over te gaan, drukt u op de ENTER toets  ;
- 4) om op de volgende programmering over te gaan, drukt u op de MODE toets .



10.2 Het INSCHAKELEN programmeren





Het automatische inschakelen van de machine programmeren:

- 1) met behulp van de toetsen   stelt u de tijd in waarop de machine moet worden ingeschakeld;
- 2) om van uren op minuten en omgekeerd over te gaan, drukt u op de ENTER toets  ;
- 3) om op de volgende programmering over te gaan, drukt u op de MODE toets .



10.3 Het UITSCHAKELEN programmeren

Het automatische uitschakelen van de machine programmeren:

- 1) met behulp van de toetsen   stelt u de tijd in waarop de machine moet worden uitgeschakeld;
- 2) om van uren op minuten en omgekeerd over te gaan, drukt u op de ENTER toets  ;
- 3) om op de volgende programmering over te gaan, drukt u op de MODE toets .






10.4 De RUSTDAG programmeren

Om de uitschakeling van de machine op de rustdag(en) te programmeren, volgt u de volgende aanwijzingen:

- Dagen van de week**
- 1 - Maandag
 - 2 - Dinsdag
 - 3 - Woensdag
 - 4 - Donderdag
 - 5 - Vrijdag
 - 6 - Zaterdag
 - 7 - Zondag

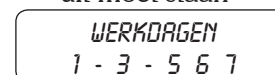
Uitzetten

- 1) Kies de dag(en) waarop de machine uitgeschakeld moet worden door met de toetsen   te bladeren
- 2) Met de ENTER toets  voert u streepje " - " in op de dag(en), waarop de machine uitgeschakeld moet worden.

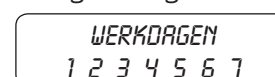
Aanzetten

Om de uitschakeling van de machine op te heffen, stelt u de  numerieke waarde van de dag opnieuw in met ENTER.

Voorbeeld van een machine die op dinsdag en donderdag uit moet staan



Voorbeeld van een machine die geen dag uitstaat



Schakel ook de AAN en UIT tijd in, zie paragraaf 10.2 en 10.3

10.5 De REGENERATIE VAN DE WATERONTHARDER programmeren

De automatische melding programmeren, dat de waterontharder moet worden geregenereerd:

- 1) stel de hoeveelheid water in (stappen van 50 liter) met de toetsen ;
- 2) om op de volgende programmering over te gaan, drukt u op de MODE toets .



10.6 De KOPJESVERWARMER programmeren

De temperatuur en de inschakeling van de kopjesverwarmer programmeren:

- 1) ga naar de programmering;
- 2) stel de temperatuur in met de toetsen ;
- 3) om op de volgende programmering over te gaan, drukt u op de MODE toets .



Door een lagere temperatuur dan 70°C in te stellen, wordt de kopjesverwarmer uitgeschakeld.

10.7 De TAAL programmeren

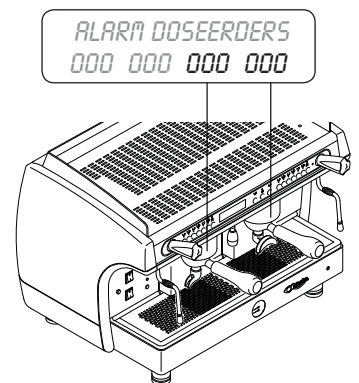
De taal programmeren, die op het display wordt getoond:

- 1) ga naar de programmering;
- 2) stel de taal in met de toetsen ;
- 3) om op de volgende programmering over te gaan, drukt u op de MODE toets .



10.8 Alarm van de DOSEERDERS

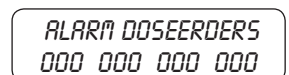
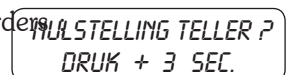
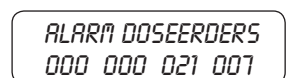
De alarmen van de doseerders controleren. De 4 getoonde waarden betreffen de afgiftegroepen. De eerste waarde rechts betreft de eerste groep rechts enzovoorts bij de andere.



11. Nulstelling gegevens

11.1 De alarmen van de doseerders op nul zetten

- 1) Zet de programmeerschakelaar op ON;
- 2) met de MODE toets bladert u het menu door tot aan het alarm van de doseerders;
- 3) om de nulstelling in te schakelen, drukt u op de afnametoets ;
- 4) om de nulstelling te bevestigen, drukt u de toenametoets 3 seconden in.






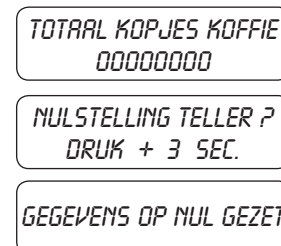
11.2 De teller van de liters water voor de regeneratie van de waterontharder op nul zetten

- 1) Zet de programmeersleutel op **ON**;
- 2) druk tegelijkertijd op de 4 PROG toetsen  van het linker bedieningspaneel tot de volgende melding op het display verschijnt :
- 3) om de controle van de regeneratie uit te sluiten, stelt u een waarde in van **00000** liter.





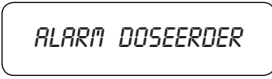


11.3 De teller op nul zetten

- 1) Zet de programmeerschakelaar op OFF;
- 2) houd de PROG toets  5 seconden ingedrukt;
- 3) Zet de programmeerschakelaar op ON;
- 4) om de nulstelling in te schakelen, drukt u op de afnametoets  ;
- 5) om de nulstelling te bevestigen, drukt u de toenametoets  3 seconden in.



Met de bovenbeschreven procedure kan de telling van ieder bedieningspaneel op nul worden gezet, maar niet de totale telling van de machine (levensduur van de machine).

12. Meldingen

	oorzaak	oplossing
	De ketel wordt bij het eerste gebruik van de machine of om het peil te herstellen met water gevuld	Wacht tot de ketel is gevuld.
	Tijd om de ketel met meer water te vullen dan voorzien	Controleer dat de kraan van het waternet openstaat. Zet de machine uit en weer aan. Als de melding na enkele pogingen deze op te heffen blijft voorbestaan, belt u de Technische Servicedienst.
	Storing in de elektronische volumetrische controle	Blokkeer de afgifte door op de doseertoets te drukken. Bel de Technische Servicedienst.
	Vraag om de waterontharder te regenereren	Regeneer de waterontharder. Om de melding op te heffen, zet u de programmeerschakelaar op ON en drukt u tegelijkertijd gedurende 5 seconden op de toetsen van het display 



Als het onmogelijk is de machine te gebruiken, wend u zich tot de Technische Servicedienst.

SAE DISPLAY

ASD - automatic steamer device

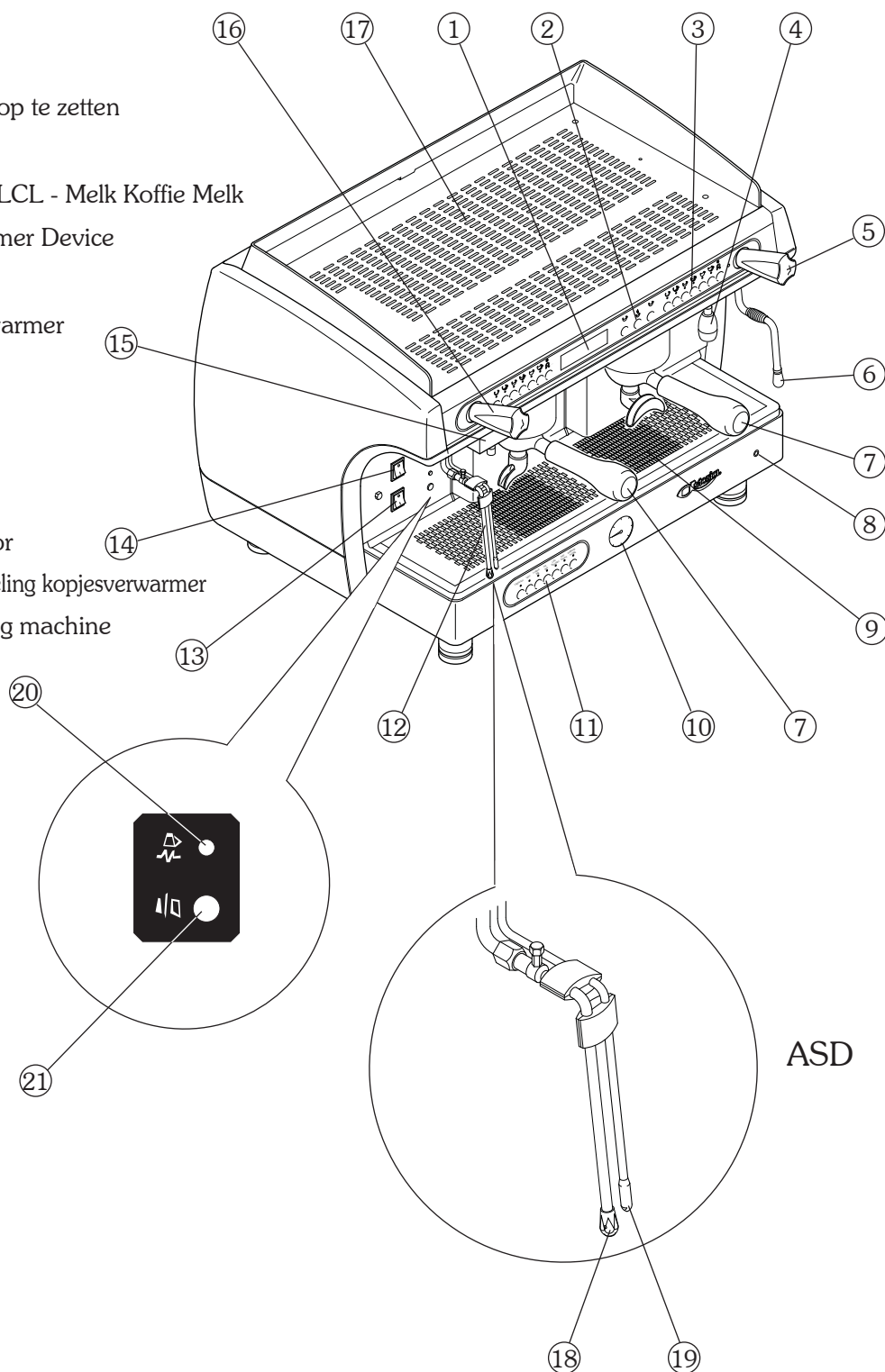
DS - drink selection

1.	Algemene beschrijving	pag. 32
2.	Bedieningspanelen	pag. 33
3.	Vorbereiding van de machine.....	pag. 34
4.	Aanzetten	pag. 34
5.	De koffie malen en doseren	pag. 34
6.	Koffiekeuzes	pag. 35
7.	Warm water aftappen	pag. 36
8.	Teller	pag. 36
9.	Kopjesverwarmer	pag. 37
10.	DS drink selection.....	pag. 38
11.	ASD automatic steamer device	pag. 40
12.	Keteldruk	pag. 41
13.	Reiniging.....	pag. 41
14.	De machineparameters programmeren.....	pag. 42
15.	Nulstelling gegevens	pag. 46
16.	Meldingen	pag. 47

GLORIA
gebruikershandleiding - NEDERLANDS

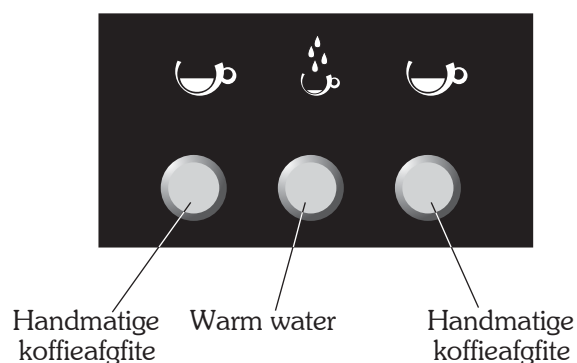
1. Algemene beschrijving

1. Display
2. Knoppen voor handmatige koffie- en waterwaterafgifte
3. Bedieningspaneel koffiekeuzes en programmering
4. Warmwaterpijpje
5. Warmwaterknop
6. Stoompijpje
7. Filterhouder
8. Programmeersleutel
9. Rooster om de kopjes op te zetten
10. Manometer
11. DS - Drink Selection / LCL - Melk Koffie Melk
12. ASD - Automatic Steamer Device
13. Aanknop machine
14. Schakelaar kopjesverwarmer
15. Melkopschuimer
16. Stoomknop
17. Kopjesverwarmer
18. ADS stoompijpje
19. ADS temperatuursensor
20. Controlelampje inschakeling kopjesverwarmer
21. Controlelampje werking machine



2. Bedieningspanelen

2.1 Knoppen voor handmatige koffieafgifte Knop om warm water af te tappen

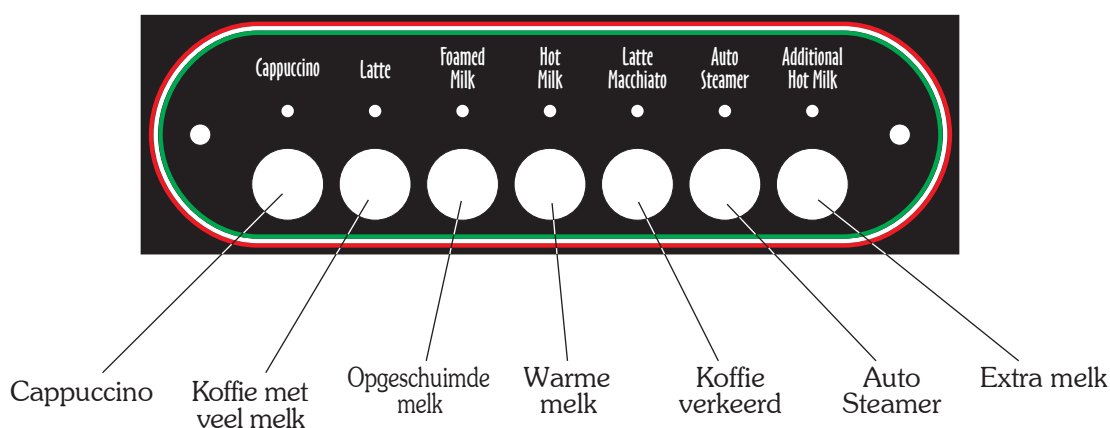


2.2 Bedieningspaneel koffiekeuzes Bedieningspaneel keuzes programmeren



	GEBRUIKS TOETS	PROGRAMMEER TOETS
	1 Espresso	MODE
	2 Espresso's	ENTER
	1 Gemiddeld	TOENAME
	2 Gemiddeld	AFNAME
	1 Slappe koffie	_____
	2 Slappe koffie	_____
	Stop	PROGRAMMERING
	Warm water	_____

2.3 Bedieningspaneel DS - Drink selection



3. Voorbereiding van de machine

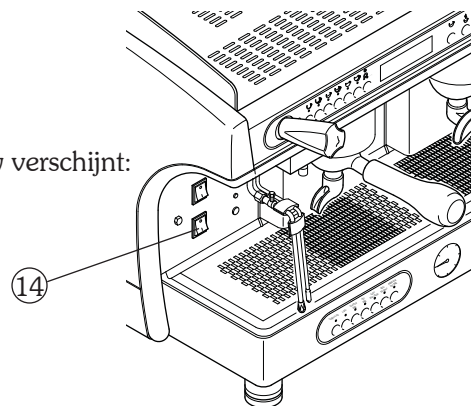
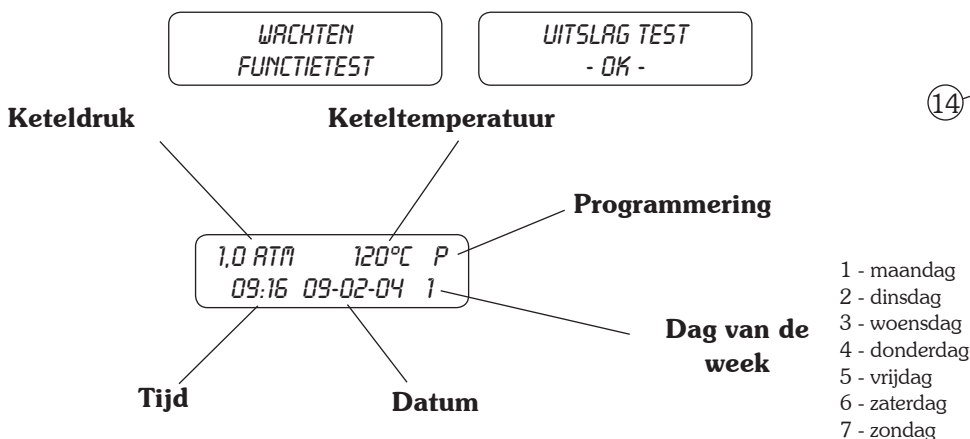
De machine mag alleen door vakmensen worden voorbereid en geïnstalleerd.



Als de machine wordt gebruikt zonder dat alle installatiewerkzaamheden door vakmensen zijn verricht, kan dit ernstige schade aan het apparaat veroorzaken.

4. De machine aanzetten

- Druk op de hoofdschakelaar (**14**) van de machine;
- Wacht tot de ketel automatisch eventueel met water is gevuld;
- Wacht nog enkele seconden om de zelftest te verrichten;
- De machine is klaar voor gebruik als het volgende opschrift op het display verschijnt:



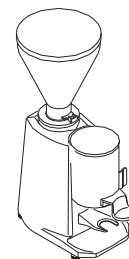
Bij temperaturen in de ketel die lager zijn dan 90°C (verwarmingsfase van de machine) verschijnt het opschrift **LOW** op het display. Met de programmeersleutel op **ON** kan de machine gedeeltelijk worden uitgezet (weerstand en keuzes uitgeschakeld) door de toetsen gedurende 3 seconden tegelijk in te drukken. Om de machine weer aan te zetten, drukt u dezelfde toetsen nogmaals gedurende 3 seconden tegelijk in.

5. De koffie malen en doseren

Zet de maler/doseerder op een gemakkelijke plaats naast het apparaat. Het malen en doseren dient te gebeuren volgens de aanwijzingen van de fabrikant van de maler/doseerder. Voor een goede kwaliteit espressokoffie wordt aangeraden:

- geen grote hoeveelheden koffiebonen op voorraad te hebben. In ieder geval de door de producent aangegeven vervaldatum in acht te nemen;
- de koffie op grond van het gebruik te malen, de doseerder te vullen en de koffie zo mogelijk nog dezelfde dag te verbruiken;
- geen gemalen koffie te kopen, omdat die vlug bederft. Deze indien nodig in kleine vacuümverpakkingen te kopen.

Vul het filter met gemalen koffie (ongeveer 6-7 g) en druk deze met de speciale stamper aan; haak de filterhouder aan de afgiftegroep.



Om te voorkomen dat de dichting voortijdig slijt, wordt aangeraden de rand van het filter schoon te maken, alvorens de filterhouder aan de distributiegroep vast te haken. Draai de filterhouder niet te vast op de afgiftegroep aan.

6. Koffiekeuzes

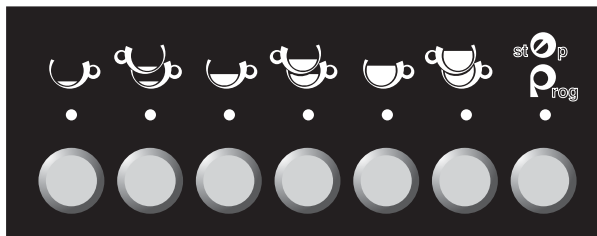
6.1 Gebruik

- 1) Vul het filter met de hoeveelheid gemalen koffie en druk hem met de stamper aan;
- 2) Bevestig de filterhouder aan de afgiftegroep;
- 3) Zet een kopje onder de filterhouder;
- 4) Kies de gewenste hoeveelheid, bijvoorbeeld 1 Espresso (☺) (de bijbehorende led gaat branden) en wacht tot de afgifte klaar is.



Om de afgifte voortijdig te stoppen, drukt u opnieuw op de STOP toets (stop) of opnieuw op de gekozen toets (☺).

Bij blokkering van het bedieningspaneel gebruikt u de knop voor de handmatige afgifte.



6.2 Programmering

Programmeer **altijd eerst het linker bedieningspaneel** en, indien nodig vervolgens de andere als volgt:




- Draai de programmeersleutel op **ON** (P knippert op het display);
- Vul het filter met de hoeveelheid gemalen koffie, druk deze met de stamper aan en haak de filterhouder aan de afgiftegroep;
- Houd de PROG toets (stop) gedurende minstens 5 seconden ingedrukt (alle leds van het bedieningspaneel gaan branden);
- Kies de hoeveelheid die moet worden geprogrammeerd (bijv. 1 gemiddelde kop koffie ☺);
- Wacht tot de afgifte is verricht;
- Druk opnieuw op de doseertoets (bijv. 1 gemiddelde kop koffie ☺) of op de PROG toets (stop) om de hoeveelheid te bevestigen;
- Herhaal de handeling bij de andere hoeveelheden en de andere bedieningspanelen;
- Om de programmering af te sluiten, drukt u op de PROG toets (stop) (het systeem sluit de programmering automatisch af als gedurende minstens 25 seconden geen keuzes worden verricht).
- Hierna draait u de programmeersleutel weer op **OFF**.

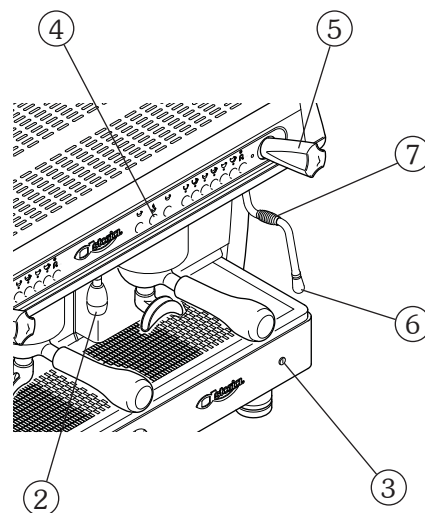


Elke hoeveelheid moet met gemalen koffie en niet met al gebruikte koffieresten geprogrammeerd worden.




7. Warm water aftappen

7.1 Warm water aftappen

- zet een kopje onder het warmwaterpijpje (2)
- druk op de warmwatertoets (4)  : wacht tot het warme water is afgetapt;
- om het aftappen eerder te stoppen, drukt u nogmaals op de toets om warm water af te tappen (4)  of drukt u op toets PROG/STOP .



7.2 Warm water programmeren


- Draai programmeersleutel (3) op ON;
- zet een kopje onder het warmwaterpijpje (2);
- druk op de toets PROG/STOP  en alle leds van de doseertoetsen gaan branden;
- druk op de toets om warm water af te tappen (4)  ;
- als de gewenste hoeveelheid is bereikt, bevestigt u die door op de PROG toets  te drukken;
- zet de programmeersleutel (3) na de programmering weer op OFF .



Kom niet aan het pijpje voor warm water: aanraking met het stoom en het warme water kan schade aan personen, voorwerpen en dieren veroorzaken.

8. Teller

Om de telling van het door de machine verrichte werk te zien, handelt u als volgt:

- 1) Draai de programmeersleutel op **OFF**;
- 2) Houd de PROG toets  van het linker bedieningspaneel gedurende minstens 5 seconden ingedrukt, tot op het display het totale aantal verrichte afgiftes wordt getoond;
- 3) Door op het bedieningspaneel voor koffiekeuzes op de toetsen te drukken, of op het bedieningspaneel voor melk/cappuccino's te drukken, kan het aantal afgiftes worden getoond, dat door die toets is verricht;
- 4) Verricht gedurende minstens 25 seconden geen keuzes om de teller automatisch af te sluiten.

TOTAAL KOPJES KOFFIE
000000

TELLINGEN
000000



Zie hoofdstuk 15 "Nulstelling gegevens" om de telling op nul te zetten

9. Kopjesverwarmer


9.1 Gebruik



- 1) Zet de kopjes die verwarmd moeten worden op het hiervoor bestemde vlak;
- 2) Zet de schakelaar van de kopjesverwarmer op **ON**.







Uit veiligheidsoverwegingen wordt aangeraden geen doeken of andere voorwerpen op de kopjesverwarmer te leggen, om oververhitting van de machine te voorkomen.

9.2 Afstelling

Om de kopjesverwarmer in te schakelen, uit te schakelen of af te stellen, zet u de schakelaar van de kopjesverwarmer  boven de aanknop van de machine op **ON** en handelt u als volgt:

- Draai de programmeersleutel op **OFF**.
- Houd de PROG toets  gedurende minstens 5 seconden ingedrukt;
- Druk herhaaldelijk op de PROG toets  : op het display verschijnt de mededeling

KOPJESVERWARMER
80°C
- Wijzig de temperatuur van de autosteamer die op het display wordt getoond met de toetsen   van het linker bedieningspaneel;
- Om de handeling te bevestigen, drukt u opnieuw op PROG .
- Om de programmering af te sluiten, drukt u op de PROG toets  (het systeem sluit de programmering automatisch af als gedurende minstens 10 seconden geen keuzes worden verricht).

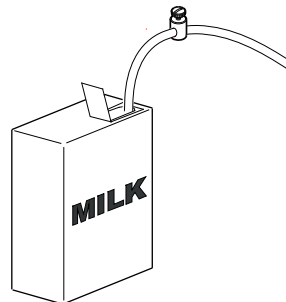


Om de kopjesverwarmer uit te schakelen, stelt u een temperatuur in die lager is dan 70°C (op het display verschijnt ----) of zet u de schakelaar van de kopjesverwarmer boven de aanknop van de machine op **OFF**

10. DS drink selection

10.1 Gebruik

- 1) Steek de aanzuigslang in de melkkan;
- 2) Bij cappuccino, koffie met veel melk of koffie verkeerd vult u het filter met de hoeveelheid gemalen koffie en drukt u hem met de stamper aan;
- 3) Bevestig de filterhouder aan de afgiftegroep;
- 4) Zet een kopje onder de melkopschuimer;
- 5) Kies de gewenste hoeveelheid en wacht tot de melk en de koffie zijn afgegeven (deze laatste alleen bij cappuccino, koffie met veel melk of koffie verkeerd).



i

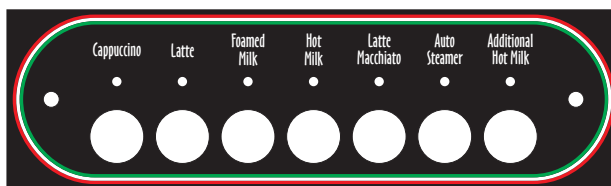
Om de afgifte voortijdig te stoppen, drukt u opnieuw op de gekozen toets.

Als de hoeveelheid uit koffie en melk bestaat, drukt u herhaaldelijk op de gekozen toets tot de cyclus helemaal wordt gestopt. Voor een handmatige afgifte van warme melk, drukt u op toets **Additional Hot Milk**.

Om de afgifte van warme melk te stoppen, drukt u op toets

**Additional
Hot Milk**

**Additional
Hot Milk**



10.2 Hoeveelheden programmeren

Programmeer het bedieningspaneel voor melkkeuzes als volgt:

- Draai de programmeersleutel op **ON** (**P** knippert op het display);
- Houd de PROG toets **P_{prog}** van het linker bedieningspaneel gedurende ten minste 5 seconden ingedrukt (alle leds van de bedieningspanelen gaan branden);

10.2.1 CAPPUCCINO en KOFFIE MET VEEL MELK programmeren

- Vul het filter met de hoeveelheid gemalen koffie, druk deze met de stamper aan en haak de filterhouder aan de afgiftegroep;
- Kies de hoeveelheid die moet worden geprogrammeerd (bijv. cappuccino);
- Wacht tot de melk is afgegeven;
- Om de hoeveelheid melk te bevestigen, drukt u opnieuw op de toets voor cappuccino;
- Wacht tot de koffie is afgegeven;
- Om de hoeveelheid koffie te bevestigen, drukt u opnieuw op de toets voor cappuccino;

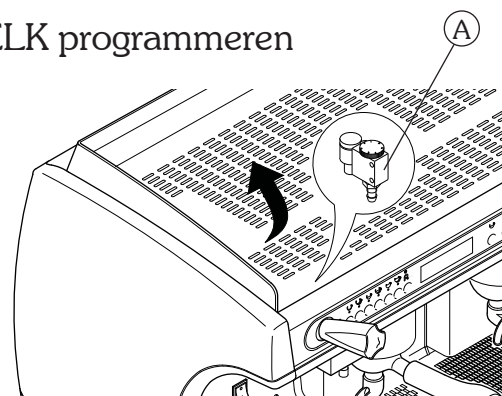
i

De hoeveelheid crème kan met de regelaar (**A**) onder het bovenste rooster worden gewijzigd.

De afgiftevolgorde: eerst de melk, dan de koffie of omgekeerd, wordt tijdens de programmeerfase van de machine vastgesteld (zie hoofdst. 14 "De parameters van de machine programmeren").

10.2.2 OPGESCHUIMDE MELK en WARME MELK programmeren

- Kies de hoeveelheid die moet worden geprogrammeerd (bijv. opgeschuimde melk);
- Wacht tot de melk is afgegeven;
- Om de hoeveelheid te bevestigen, drukt u opnieuw op de toets voor opgeschuimde melk.



10.2.3 KOFFIE VERKEERD - KOUDE MELK - programmeren

- Vul het filter met de hoeveelheid gemalen koffie, druk deze met de stamper aan en haak de filterhouder aan de afgifte-groep;
- Druk op de toets voor koffie verkeerd;
- Wacht tot de koude melk is afgegeven;
- Om de hoeveelheid koude melk te bevestigen, drukt u opnieuw op de toets voor koffie verkeerd;
- Wacht tot de opgeschuimde warme melk is afgegeven;
- Om de hoeveelheid warme opgeschuimde melk te bevestigen, drukt u opnieuw op de toets voor koffie verkeerd;
- Wacht tot de koffie is afgegeven;
- Om de hoeveelheid koffie te bevestigen, drukt u opnieuw op de toets voor koffie verkeerd;

10.2.3 KOFFIE VERKEERD - WARME MELK - programmeren

- Vul het filter met de hoeveelheid gemalen koffie, druk deze met de stamper aan en haak de filterhouder aan de afgiftegroep;
- Druk op de toets voor koffie verkeerd;
- Wacht tot de niet opgeschuimde warme melk is afgegeven;
- Om de hoeveelheid warme niet opgeschuimde melk te bevestigen, drukt u opnieuw op de toets voor koffie verkeerd;
- Wacht tot de opgeschuimde warme melk is afgegeven;
- Om de hoeveelheid warme opgeschuimde melk te bevestigen, drukt u opnieuw op de toets voor koffie verkeerd;
- Voer een pauze in (aangeraden wordt van 15-20 seconden);
- Om de pauzetijd te bevestigen, drukt u opnieuw op de toets voor koffie verkeerd;
- Wacht tot de koffie is afgegeven;
- Om de hoeveelheid koffie te bevestigen, drukt u opnieuw op de toets voor koffie verkeerd;



Raadpleeg hoofdstuk 14 om de machine te configureren met de keuze KOFFIE VERKEERD -WARME - of -KOUDE MELK.

Door de machine voor de keuze KOFFIE VERKEERD -WARME MELK- te configureren, kan geen KOFFIE VERKEERD -KOUDE MELK- meer worden afgegeven.

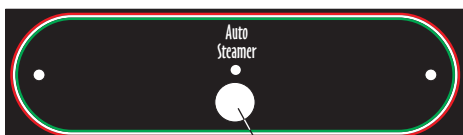
- Om de programmering af te sluiten, drukt u op de PROG toets  (het systeem sluit de programmering automatisch af als gedurende minstens 25 seconden geen keuzes worden verricht).
- Hierna draait u de programmeersleutel weer op **OFF**.

11. ASD automatic steamer device

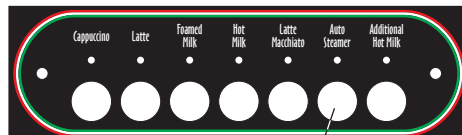
11.1 Gebruik

Door het autosteamsysteem kan de melk worden opgeschuimd en op een programmeerbare temperatuur worden gebracht.

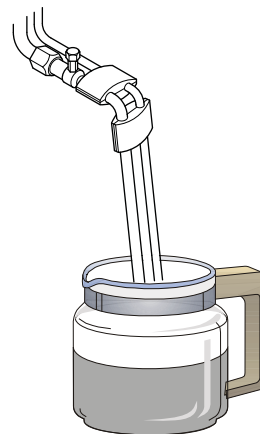
- 1) Dompel de uiteinden van de autosteamer in de drank die moet worden verwarmd;
- 2) Druk op de toets van de autosteamer;
- 3) Wacht tot de stoomafgifte klaar is.



Toets
autosteamer



Toets
autosteamer










Om de afgifte voortijdig te stoppen, drukt u opnieuw op de toets van de autosteamer. Door de toets van de autosteamer ingedrukt te houden, kan de stoomafgifte buiten de geprogrammeerde tijd worden verlengd.



Om de stoompijpjes altijd perfect efficiënt te houden, wordt aangeraden na ieder gebruik een korte afgifte van uitsluitend stoom te verrichten. Houd de uiteinden van de autosteamer met behulp van een met lauw water bevochtigd doekje voortdurend schoon. Kijk vanwege het gevaar veroorzaakt door de hete stoom altijd heel goed uit bij het gebruik van de autosteamer.

11.2 De VERWARMINGSTEMPERATUUR afstellen

Om de ingreep temperatuur van de autosteamer in te stellen, handelt u als volgt:

- Draai de programmeersleutel op **OFF**;
- Houd de PROG toets  van het linker bovenste bedieningspaneel minstens 5 seconden ingedrukt;
- Druk herhaaldelijk op de PROG toets  : op het display verschijnt de mededeling 
- Wijzig de temperatuur van de autosteamer, die op het display wordt getoond met de toetsen   ;
- Om de handeling te bevestigen, drukt u opnieuw op PROG .
- Om de programmering af te sluiten, drukt u op de PROG toets  (het systeem sluit de programmering automatisch af als gedurende minstens 10 seconden geen keuzes worden verricht).

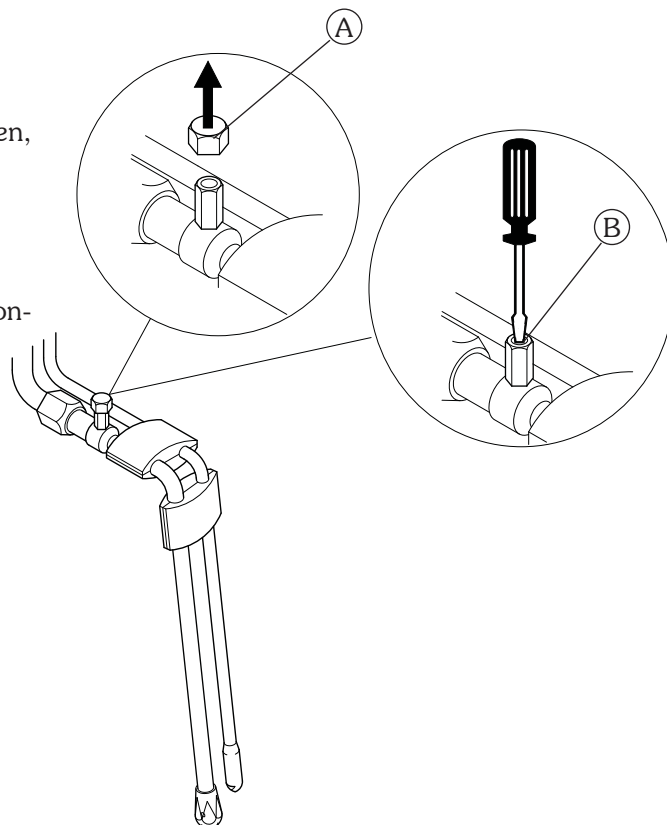


Zie hoofdstuk 14 "De parameters van de machine programmeren" om de werking van de autosteamer vrij te geven of te blokkeren. Het systeem heeft een maximum werkonderbreking van de autosteamer van 4 minuten.

11.3 De MELKOPSCHUIMING afstellen

Om de melkopschuiming met het ASD-systeem af te stellen, handelt u als volgt:

- Schroef onderdeel **(A)** met een sleutel van het ADS stoempijpje;
- Draai met een schroevendraaier aan schroef **(B)** in het onderdeel:
 - met de klok voor minder schuim
 - tegen de klok in voor meer schuim.



12. Keteldruk


Functie niet van toepassing.

KETELDruk
0,0 ATM 15=0,0

13. Reiniging

13.1 Gevraagde reiniging

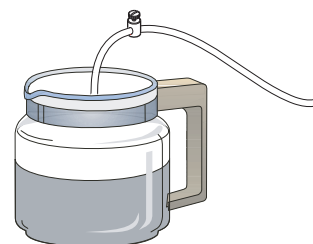
De machine stelt regelmatig voor het melkcircuit en het circuit van de melkopschuimer te reinigen. Deze melding hangt af van het type instelling van de programmering (zie hoofdst.14). Handel voor de reiniging als volgt:

- 1) Doe de melkslang in koud water;
- 2) Druk gedurende 3 seconden op toets  (met programmeersleutel op OFF);
- 3) Wacht tot de reinigingscyclus is verricht (duur ongeveer 30 seconden).

REINIGING
MELKOPSCHUIMER


LEG MELKSLANGEN
IN WATER

DRUK TOETS
"EXTRA MELK" 3 SEC. IN



13.2 Vrijwillige reiniging


Om het melkcircuit en de melkopschuimer op elk willekeurig moment te reinigen, handelt u als volgt:

- 1) Doe de twee melkslangen in koud water;
- 2) Druk gedurende 3 seconden op toets  (met programmeersleutel op OFF);
- 3) Wacht tot de reinigingscyclus is verricht (duur ongeveer 30 seconden).






LEG MELKSLANGEN
IN WATER

DRUK TOETS
"EXTRA MELK" 3 SEC. IN



Om de reiniging voortijdig te stoppen, drukt u op de STOP toets .
Om de melkopschuimer en bijbehorend watercircuit altijd perfect efficiënt te houden, worden voortdurende reinigingen aangeraden.
Een vrijwillige reiniging is alleen mogelijk als de melkopschuimer is vrijgegeven (zie par. 14.11).

14. De parameters van de machine programmeren

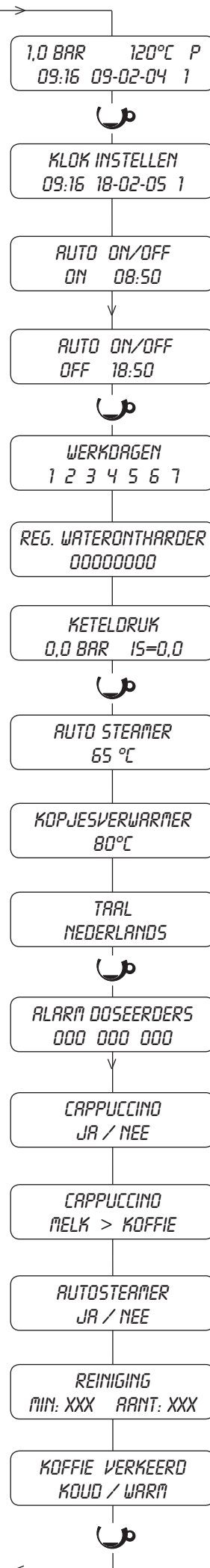
- Draai de programmeersleutel op **ON** (*P* knippert op het display).
- Om toegang te verkrijgen tot de programmering, drukt u minstens 3 seconden op de MODE toets .
- Om de verschillende gebieden van het PROGRAMMEERMENU door te bladeren (zie hiernaast), gebruikt u de MODE toets .
- Om in hetzelfde gebied van de ene parameter op de andere over te gaan, gebruikt u de ENTER toets .
- Om de waarde van iedere parameter te wijzigen, gebruikt u de toetsen toename  en afname .



Alle programmeertoetsen van de machine hebben betrekking op het linker bedieningspaneel.



Met de programmeersleutel op **ON** zijn de keuzes niet actief.
Het systeem sluit de programmeerfase ongeveer 10 seconden na de laatste verrichte handeling automatisch af. Na de programmering zet u de programmeersleutel weer op **OFF**.



14.1 De KLOK en DATUM programmeren


De tijd, de datum en de dag van de week wijzigen:

- 1) Ga naar de programmering tot op het display wordt getoond:
- 2) Houd de MODE toets  3 seconden ingedrukt;
- 3) wijzig de parameter als hij knippert met de toetsen  .
- 4) om op de volgende parameter over te gaan, drukt u op de ENTER toets .
- 5) om op de volgende programmering over te gaan, drukt u op de MODE toets .



14.2 Het INSCHAKELLEN programmeren





Het automatische inschakelen van de machine programmeren:

- 1) Ga naar de programmering tot op het display wordt getoond:
- 2) met behulp van de toetsen   stelt u de tijd in waarop de machine moet worden ingeschakeld;
- 3) om van uren op minuten en omgekeerd over te gaan, drukt u op de ENTER toets .
- 4) om op de volgende programmering over te gaan, drukt u op de MODE toets .
- 5) om de functie "Inschakelen" uit te zetten, stelt u de tijd in op 00:00.



14.3 Het UITSCHAKELLEN programmeren

Het automatische uitschakelen van de machine programmeren:

- 1) Ga naar de programmering tot op het display wordt getoond:
- 2) met behulp van de toetsen   stelt u de tijd in waarop de machine moet worden uitgeschakeld;
- 3) om van uren op minuten en omgekeerd over te gaan, drukt u op de ENTER toets .
- 4) om op de volgende programmering over te gaan, drukt u op de MODE toets .
- 5) om de functie "Uitschakelen" uit te zetten, stelt u de tijd in op 00:00.



De functies "Inschakelen" en "Uitschakelen" doen het alleen op die dagen van de week, waarop de functie "Rustdag" niet is vrijgegeven.

14.4 De RUSTDAG programmeren




Om de uitschakeling van de machine op de rustdag(en) te programmeren, volgt u de volgende aanwijzingen:

- 1) Ga naar de programmering tot op het display wordt getoond :


Dagen van de week

1 - Maandag	5 - Vrijdag
2 - Dinsdag	6 - Zaterdag
3 - Woensdag	7 - Zondag
4 - Donderdag	

Uitzetten

- 1) Kies de dag(en) waarop de machine uitgeschakeld moet worden door met de toetsen   te bladeren
- 2) Met de ENTER toets  voert u streepje " - " in op de dag(en) waarop de machine uitgeschakeld moet worden.

Aanzetten

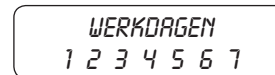
Om de uitschakeling van de machine op te heffen, stelt u de numerieke waarde van de dag opnieuw in met ENTER .



Voorbeeld van een machine die op dinsdag en donderdag uit moet staan



Voorbeeld van een machine die geen dag uitstaat



Op de werkdagen waarop de functie Rustdag " - " is ingeschakeld, blijft de machine uit

14.5 De REGENERATIE VAN DE WATERONTHARDER programmeren





De automatische melding programmeren, dat de waterontharder moet worden geregenereerd:

- 1) Ga naar de programmering tot op het display wordt getoond;
- 2) stel de hoeveelheid water in (stappen van 50 liter) met de toetsen  ;
- 3) om op de volgende programmering over te gaan, drukt u op de MODE toets .



i

Als de machine 90% van de ingestelde waarde bereikt, verschijnt de melding gedurende 5 seconden op het display. Als de machine 100% van de ingestelde waarde bereikt, verschijnt de melding knipperend op het display.

Om de knipperende melding op te heffen en de telling van de liters water op nul te zetten, drukt u met de programmeersleutel op ON de 4 toetsen     van het linker bedieningspaneel samen in tot het opschrift "00000" op het display verschijnt.

Door een waarde van 00000 liter in te voeren, wordt de controle van de regeneratie uitgesloten.

14.6 De KETELDRUK programmeren

Dienst niet van toepassing.



14.7 De TEMPERATUUR van de AUTOSTEAMER programmeren

De ingreep temperatuur van de autosteamer programmeren:

- 1) Ga naar de programmering tot op het display wordt getoond;
- 2) stel de temperatuur in met de toetsen   van het linker bedieningspaneel;
- 3) om op de volgende programmering over te gaan, drukt u op de MODE toets .



i

De werkelijke temperatuur van de drank kan, afhankelijk van de hoeveelheid verwarmde drank, enkele graden verschillen ten opzichte van de ingestelde.

14.8 De KOPJESVERWARMER programmeren

De temperatuur en de inschakeling van de kopjesverwarmer programmeren:

- 1) Ga naar de programmering tot op het display wordt getoond;
- 2) stel de temperatuur (70-100°C) in met de toetsen  ;
- 3) om op de volgende programmering over te gaan, drukt u op de MODE toets .



14.9 De TAAL programmeren

De taal programmeren, die op het display wordt getoond:

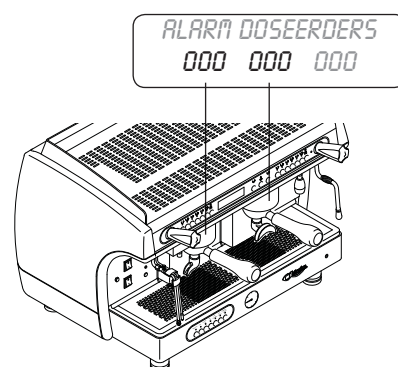
- 1) Ga naar de programmering tot op het display wordt getoond;
- 2) stel de taal in met de toetsen   ;
- 3) om op de volgende programmering over te gaan, drukt u op de MODE toets .



Bij de Engelse taal bestaat de mogelijkheid uit graden Celsius (°C) en graden Fahrenheit (°F) te kiezen


14.10 Alarm van de DOSEERDERS

De alarmen van de doseerders controleren. De 3 getoonde waarden betreffen de afgiftegroepe.



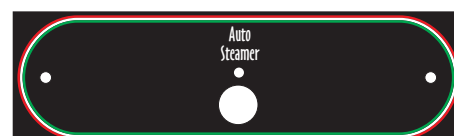
14.11 De MELKOPSCHUIMER vrijgeven

Het DS BEDIENINGSPANEEL MELKKEUZEN vrijgeven of blokkeren.

- 1) De werking van het bedieningspaneel met de toetsen   vrijgeven of blokkeren
- 2) om op de volgende programmering over te gaan, drukt u op de MODE toets .






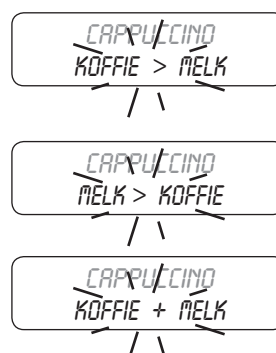
Door **NEE** in te voeren wordt de werking van het DS-systeem (bedieningspaneel Drink Selection) uitgesloten, maar wordt de vrijgave van het ASD (bedieningspaneel Automatic Steamer Device zie hiernaast) toegestaan.



14.12 De CAPPUCCINO-volgorde instellen (alleen bij vrijgegeven melkopschuimer)




Programmering betreffende de keuzes voor CAPPUCCINO en KOFFIE MET VEEL MELK van het bedieningspaneel voor melkkeuzes.

- 1) Ga naar de programmering tot op het display wordt getoond;
- 2) Met de toetsen   kan de volgorde van de koffieafgifte en de melk met de volgende regel worden ingesteld:
 - **KOFFIE > MELK** eerst de koffieafgifte en dan de melk
 - **MELK > KOFFIE** eerst de melkaafgifte en dan de koffie
 - **KOFFIE + MELK** afgifte van koffie en melk tegelijk
- 3) Om op de volgende programmering over te gaan, drukt u op de MODE toets .



14.13 De AUTOSTEAMER (ASD) vrijgeven

Vrijgave of blokkering van de keuze AUTOSTEAMER (ASD) op het DS bedieningspaneel.

- 1) De werking van de autosteamer met de toetsen   vrijgeven of blokkeren
- 2) om op de volgende programmering over te gaan, drukt u op de MODE toets .



14.14 De REINIGING programmeren (alleen bij vrijgegeven melkopschuimer)

De vraag om REINIGING van het melkcircuit en de melkopschuimers programmeren.




- 1) Ga naar de programmering tot op het display wordt getoond;
- 2) met de toetsen   programmeert u de tijd in **XXX** minuten vanaf de laatst verrichte melkafgifte;
- 3) anders drukt u op de ENTER toets  en programmeert u het aantal melkafgiftes **YYY** met de toetsen  , waarna zal worden gevraagd een reiniging te verrichten;
- 4) om op de volgende programmering over te gaan, drukt u op de MODE toets .



Het wordt aangeraden slechts één van de twee factoren te programmeren, door een tijd of een aantal afgiftes te in te stellen, om geen te groot aantal aanvragen door de machine te krijgen.

14.15 Configuratie KOFFIE VERKEERD -KOUDE- of -WARME MELK-

Handel als volgt om de machine te configureren:

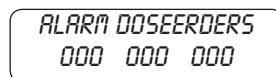
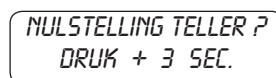
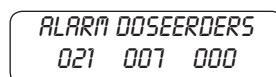
- 1) Ga naar de programmering tot op het display wordt getoond:
- 2) stel het type afgifte Koffie verkeerd **KOUDE** of **WARME** melk in met de toetsen   ;
- 3) om terug te keren naar het begin van het programmeermenu, druk u op de MODE toets .






15. Nulstelling gegevens

15.1 De alarmen van de doseerders op nul zetten

- 1) Zet de programmeersleutel op **ON** ;
- 2) met de MODE toets  bladert u het menu tot aan de alarmen van de doseerders door;
- 3) om de nulstelling te starten, drukt u op de toets  ;
- 4) om de nulstelling te bevestigen, drukt u 3 seconden op de toets .



15.2 De telling op nul zetten

- 1) Zet de programmeersleutel op **OFF** ;
- 2) houd de PROG toets  van het linker bedieningspaneel 5 seconden ingedrukt;
- 3) zet de programmeersleutel op **ON** ;
- 4) om de nulstelling te starten, drukt u op toets  ;
- 5) om de nulstelling te bevestigen, drukt u 3 seconden op toets .

ESPRESSO GR1
00000000


NULSTELLING TELLER ?
DRUK + 3 SEC.

GEGEVENS OP NUL
GEZET



Met de bovenbeschreven procedure kunnen de tellingen van de afzonderlijke afgiftes (groep 1-2-3, melkafgiftes) op nul worden gezet, maar niet de hele telling van de machine (levensduur van de machine). Alleen de afgiftes die koffie gebruiken, van het bedieningspaneel voor de melkafgiftes, zullen de totale telling van de machine laten toe- of afnemen.

15.3 De teller van de liters water voor de regeneratie van de waterontharder op nul zetten

- 1) Zet de programmeersleutel op **ON** ;
- 2) druk tegelijkertijd op de 4 PROG toetsen  van het linker bedieningspaneel tot de volgende melding op het display verschijnt:
- 3) om de controle van de regeneratie uit te sluiten, stelt u een waarde in van **00000** liter.

REG. WATERONTHARDER
00000

REG. WATERONTHARDER
00000

16. Meldingen

	oorzaak	oplossing
1,0 BAR 120°C KETEL VULLEN	De ketel wordt bij het eerste gebruik van de machine of om het peil te herstellen met water gevuld	Wacht tot de ketel is gevuld.
1,0 BAR 120°C TIME-OUT VULLEN	Gewone ingreep van het time-out mechanisme bij de eerste keer dat de ketel met water wordt gevuld Tijd om de ketel met meer water te vullen dan voorzien	Zet de machine uit en weer aan. Controleer dat de kraan van het waternet openstaat Zet de machine uit en weer aan. Als de melding na enkele pogingen deze op te heffen blijft voortbestaan, belt u de Technische Servicedienst.
ALARM DOSEERDER	1) De koffie is te fijn gemalen 2) De waterkraan is dicht 3) Storing in de elektronische volumetrische controle	1) Stel de maling af 2) Open de waterkraan 3) Blokkeer de afgifte door op de doseertoets te drukken en bel de Technische Servicedienst.
REG. WATERONTHARDER	De waterontharder is niet geregenereerd	Regenereer de waterontharder. Zie hoofdst. 15.3 om de meldingen op te heffen



Als het onmogelijk is de machine te gebruiken, wend u zich tot de Technische Servicedienst.

CMA MACCHINE PER CAFFÈ S.r.l.

Via Condotti Bardini, 1 - 31058 SUSEGANA (TV) - ITALY

Tel. +39.0438.6615 - Fax +39.0438.60657

www.astoria.com - info@astoria.com

Cod. 02000245 - Rev. 04 - 01/2013