
STMSS2C

ISTRUZIONI ORIGINALI



Libretto istruzioni uso ed installazione
Operating instructions and installation
사용 설명서 및 설치

IT

EN

KO

INTRODUZIONE.....	4
AVVERTENZE GENERALI	4
IMPORTANTI PRECAUZIONI PER LA SICUREZZA.....	5
CARATTERISTICHE TECNICHE	6
INSTALLAZIONE	6
MESSA IN FUNZIONE.....	7
PREPARAZIONE DEL CAFFÈ	7
PULIZIA GIORNALIERA	7
ELENCO ACCESSORI	8
EMISSIONI ACUSTICHE	8
SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI DEL COSTRUTTORE	9
DESCRIZIONE COMPONENTI FUNZIONALI E DI CONTROLLO	10
EROGAZIONE	11
LAVAGGIO GRUPPI	11
PROGRAMMAZIONE DOSI.....	12
EROGAZIONE ACQUA CALDA.....	12
EROGAZIONE VAPORE	12
DESCRIZIONE FUNZIONAMENTO DISPLAY	12

Prima di utilizzare la macchina per caffè espresso, leggere attentamente questo manuale di istruzioni. Esso vi fornisce notizie su come utilizzare in modo ottimale le potenzialità della macchina, su come mantenerla efficiente e come comportarsi in caso di difficoltà.

La macchina per caffè espresso è destinata ad un uso prettamente professionale.

Essa è progettata per la preparazione di bevande calde quali: Thè, cappuccini, caffè espresso nelle varianti normale, lungo, corto ecc. Di seguito vengono riportate le istruzioni per un corretto utilizzo.

AVVERTENZE GENERALI

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 e/o cose.

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 dell'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.

È sconsigliabile l'uso di prolunghe o adattatori elettrici con prese multiple. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile, utilizzare solamente adattatori rispondenti alle vigenti norme di sicurezza. Non superare mai il valore di portata in KW indicato nell'adattatore o nelle prolunghe.

È consigliabile l'installazione di un dispositivo a corrente differenziale (RCD) non superiore ai 30 mA.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito.

La macchina per caffè espresso è destinata alla preparazione di bevande calde quali caffè, thè, latte caldo. Questo apparecchio dovrà essere destinato esclusivamente per l'uso suddetto. Ogni altro utilizzo è da considerarsi improprio e pertanto pericoloso.

L'apparecchio non è destinato a essere usato da persone le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte, oppure con mancanza di esperienza o di conoscenza, a meno che esse abbiano potuto beneficiare, attraverso l'intermediazione di una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzione riguardanti l'uso dell'apparecchio.

I bambini devono essere sorvegliati per sincerarsi che non giochino con l'apparecchio.

Il costruttore non può ritenersi responsabile di eventuali danni causati da un uso errato.

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.

In caso di guasto o di cattivo funzionamento, spegnere l'apparecchio, non tentare nessun intervento di riparazione ma chiamare il tecnico specializzato. Le riparazioni dovranno essere effettuate esclusivamente da tecnici autorizzati dalla casa costruttrice utilizzando esclusivamente ricambi originali. Il mancato rispetto di questa norma compromette la sicurezza dell'apparecchio e fa decadere la garanzia. La manomissione non autorizzata di qualsiasi parte della macchina fa decadere la garanzia.

IMPORTANTI PRECAUZIONI PER LA SICUREZZA

- L'apparecchio non è adatto all'uso esterno
- Non toccare la macchina 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 la macchina dalla presa di corrente
- Non lasciare esposta la macchina ad agenti atmosferici (pioggia, sole, etc.)
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.
- Non mettere le mani sotto la lancia a vapore, la lancia acqua calda o sotto il gruppo, durante l'erogazione di acqua o vapore, per evitare ustioni.
- In condizioni di funzionamento, le lance a vapore, le lance acqua e le coppette portafiltro sono surriscaldate, vanno quindi maneggiate con attenzione ed impugnate nei punti previsti.
- Tazze e tazzine devono essere appoggiate sull'apposito piano scaldatasse solo dopo essere state accuratamente asciugate.

- La macchina del caffè deve essere utilizzata in ambienti con temperatura non inferiore a 4°C e non superiore a 35°C. Se si prevede che la temperatura possa scendere sotto gli 0°C, spegnere la macchina e svuotare caldaia e scambiatori per evitare il congelamento.
- L'apparecchio non può essere utilizzato laddove son possibili getti d'acqua.
- L'apparecchio deve essere posto in posizione orizzontale.
- L'apparecchio deve essere utilizzato solo da personale qualificato.



ATTENZIONE! A MACCHINA FUNZIONANTE LA CALDAIA CONTIENE VAPORE ED ACQUA CALDA IN PRESSIONE

CARATTERISTICHE TECNICHE

Le macchine per caffè espresso sono fornite nelle versioni con 2 o 3 Gruppi, equipaggiate con gruppo CIME ad erogazione AUTOMATICA.

Tutti i modelli sono completi di:

- Elettropompa volumetrica incorporata
- Auto-livello acqua caldaia
- Rubinetto per svuotare l'acqua della caldaia
- Pulsanti di emergenza per far funzionare i gruppi in caso di guasto della scheda o pulsantiera
- Predisposizione per l'installazione dello scaldia tazze elettrico

INSTALLAZIONE

Assicurarsi che gli allacciamenti alla rete idrica ed elettrica, nonché lo scarico siano stati predisposti a regola d'arte attenendosi scrupolosamente ai regolamenti nazionali vigenti.

È indispensabile l'installazione del rubinetto di arresto acqua. La pressione di rete non deve superare 0,6 Mpa.

La macchina è fornita di tubo di connessione alla rete idrica già collegato all'apparecchio (filtro pompa). Si raccomanda di non utilizzare tubi già usati. L'alimentazione elettrica deve essere realizzata tramite un interruttore automatico, di portata adeguata alla potenza della macchina e provvisto di protezione termica e di messa a terra (questi lavori devono essere eseguiti da personale qualificato).

Prima di collegare elettricamente la macchina, verificare che la tensione di rete corrisponda a quella per cui è predisposta la macchina. In mancanza

di questi presupposti, non si risponde di danni a cose e/o persone derivanti dalla mancata osservanza delle vigenti norme di sicurezza.

Prima di procedere al collegamento idrico della macchina alla rete, fare scorrere l'acqua dell'impianto idrico per togliere eventuali residui, in seguito interporre un addolcitore tra la rete idrica e la macchina, quindi fare scorrere per due-tre minuti acqua attraverso l'addolcitore prima di collegarlo alla macchina.

MESSA IN FUNZIONE

Terminato l'allacciamento idrico ed elettrico, la macchina può essere messa in funzione.

Durante la fase di riscaldamento della macchina (circa 30 minuti), la valvola anti-risucchio rilascerà vapore per alcuni secondi fino alla chiusura della stessa.

Prima di utilizzare la macchina, effettuare erogazione senza caffè per alcuni secondi con i portafiltri agganciati, allo scopo di far uscire l'eventuale aria presente nel circuito, permettendo il completo riscaldamento dei gruppi erogatori.

Regolare la pressione di caldaia tra 0.9/1.2 bar (vedi manometro).

Regolare la pressione della pompa tra 8.5/9.5 bar (vedi manometro).

PREPARAZIONE DEL CAFFÈ

Sganciare il portafiltro dal gruppo. Riempire il filtro di caffè macinato in quantità proporzionale al filtro usato (1 dose – 2 dosi), pressare il caffè contenuto nel filtro e fare attenzione che sul bordo del filtro non resti caffè macinato. Riagganciare il portafiltro al gruppo. La quantità di caffè necessaria per una dose è di circa 7 grammi, per 2 dosi circa 14 grammi.

PULIZIA GIORNALIERA

Tutte le sere procedere alla pulizia dei portafiltri e dei filtri. Devono essere immersi in acqua calda per sciogliere i grassi del caffè.

Non usare prodotti chimici onde evitare danneggiamenti al gruppo erogatore. Usare prodotti specifici. Utilizzando il filtro cieco procedere al lavaggio dei gruppi erogatori. Si consiglia di pulire ogni sera la bacinella di scarico e controllare che lo scodellino di scarico posizionato sotto la bacinella non sia ostruito.

Le lance del vapore devono essere sempre pulite dopo ogni utilizzo, in modo da evitare incrostazioni di latte o l'otturazione dei fori del terminale lancia vapore.

L'apparecchio non deve essere pulito con un getto d'acqua.

ELENCO ACCESSORI

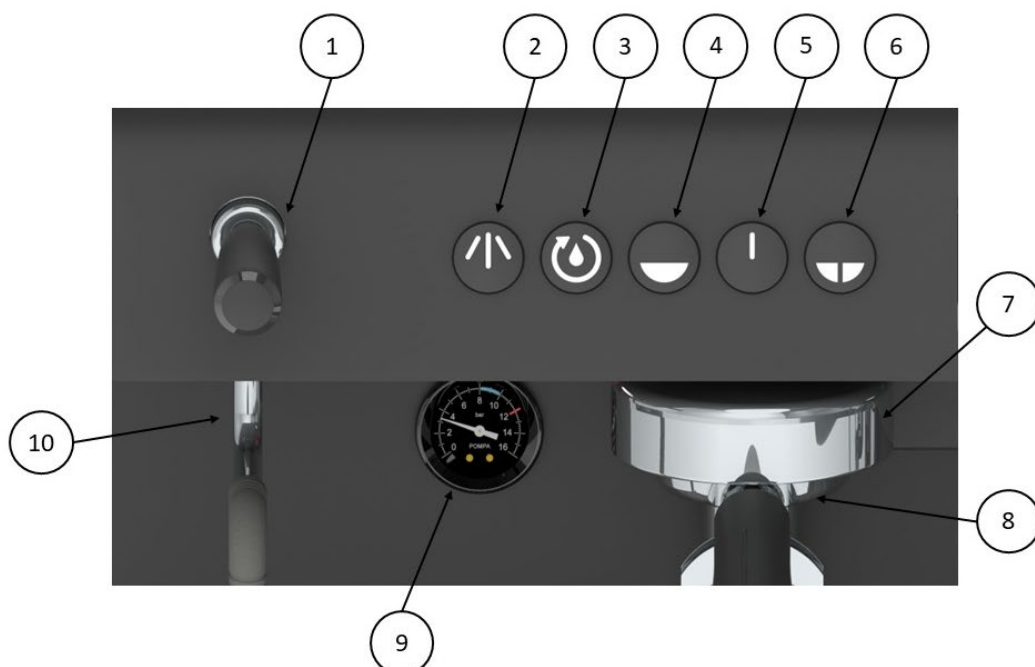
- Filtro cieco
- Riduzioni circolazione termosifonica
- Tubo scarico PVC Ø16 mm

EMISSIONI ACUSTICHE

- Il livello di pressione sonora ponderata A è inferiore a 70 dB

DESCRIZIONE COMPONENTI FUNZIONALI E DI CONTROLLO

1. Leva erogazione vapore DX-SX
2. Erogazione acqua calda
3. Purge/Flush
4. Erogazione un espresso
5. Erogazione continua – Stop – Programmazione
6. Erogazione due espresso
7. Gruppo erogatore
8. Portafiltro
9. Manometro singola scala - pressione pompa
10. Lancia INOX snodata erogazione vapore DX-SX
11. Interruttore generale
12. Lancia acqua calda
13. Regolazione miscelatore acqua calda thè
14. Pulsante di emergenza gruppo 2 / Scalda tazze (opzionale)
15. Pulsante di emergenza gruppo 1
16. Interruttore illuminazione
17. Display TFT





EROGAZIONE

Avviare l'erogazione premendo uno dei tasti (4), (6), la stessa terminerà al raggiungimento delle quantità preimpostate.

Per erogazione acqua calda, avviare erogazione (2), la stessa terminerà al raggiungimento della quantità preimpostata.

È possibile effettuare un'infusione elettronica, impostando il tempo di chiusura dell'elettrovalvola, tramite display (17) di controllo.

Per abilitare/disabilitare tale funzione consultare il paragrafo relativo alle funzioni display.

Premere il tasto (5) per avviare/terminare l'erogazione continua.



ATTENZIONE! Non sganciare il portafiltro durante l'erogazione del caffè.

LAVAGGIO GRUPPI

Per avviare la funzione di lavaggio gruppi, premere contemporaneamente i tasti (5) e (4). La macchina eseguirà cinque lavaggi per ciascun gruppo. Nel caso in cui si voglia interrompere il lavaggio, premere il tasto (5).

PROGRAMMAZIONE DOSI

È possibile programmare contemporaneamente tutte le pulsantiere della macchina operando solo con la pulsantiera di sinistra.

1. Premere e mantenere premuto per oltre 5 secondi il tasto (5).
2. Durante il lampeggio del tasto (5), premere il pulsante che si vuole programmare (2), (4), (6). Al raggiungimento della quantità voluta, premere nuovamente lo stesso pulsante per interrompere l'erogazione. Per procedere alla programmazione delle altre dosi caffè, agire allo stesso modo con gli altri pulsanti, compresa la programmazione della dose di acqua calda (2). La modalità di programmazione, una volta memorizzata la dose, termina automaticamente dopo un tempo di circa 8 secondi.
3. Per programmare il tasto *purge* (3) fare tap su (6) ed impostare il tempo di erogazione.

EROGAZIONE ACQUA CALDA

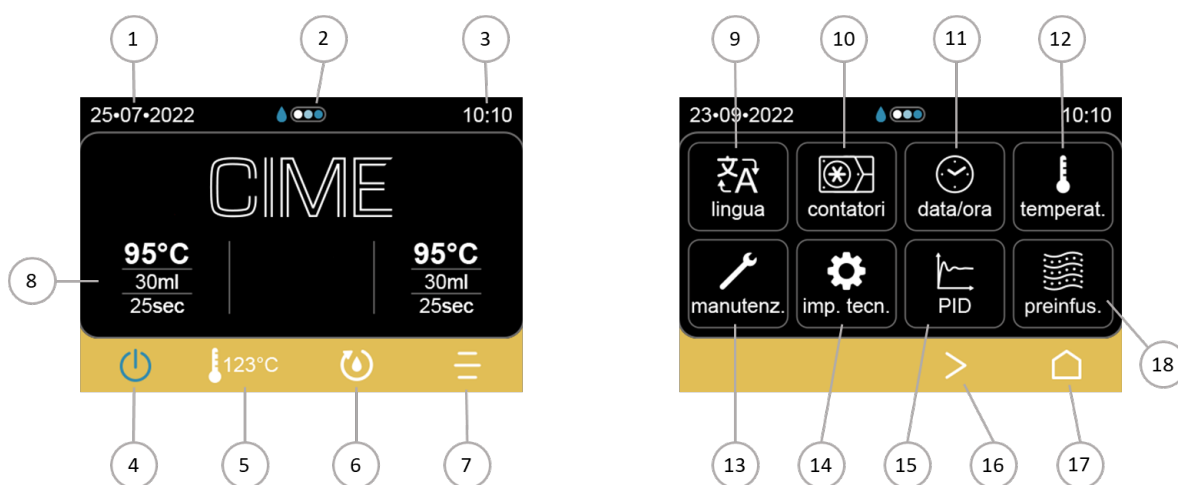
Per erogare acqua calda, premere il tasto (2).

EROGAZIONE VAPORE

Per erogare vapore, azionare la leva (1) in qualsiasi direzione.

DESCRIZIONE FUNZIONAMENTO DISPLAY

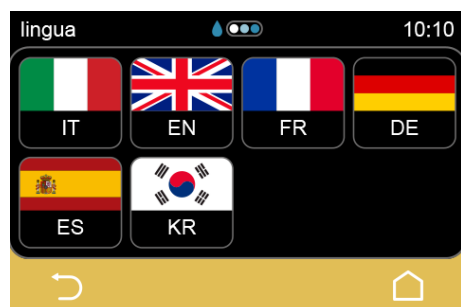
Di seguito viene descritto il funzionamento del display e delle relative sue funzioni:



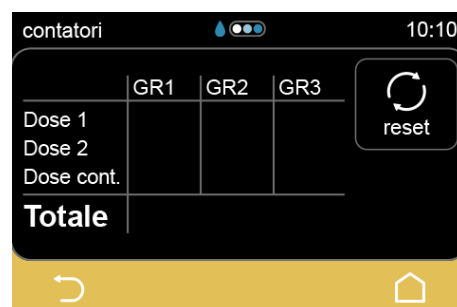
1. Data
2. Livello acqua caldaia
3. Ora
4. Accensione/Spegnimento Stand-by
5. Temperatura caldaia
6. Regolazione purge
7. Menù
8. Dati erogazione (temperatura, volume, tempo)
9. Impostazione lingue
10. Impostazioni contatori volumetrici
11. Impostazioni data/ora
12. Impostazioni temperatura caldaia/gruppi
13. Impostazioni manutenzione
14. Impostazioni tecniche
15. Impostazioni controllo PID
16. Pagina successiva
17. Tasto home
18. Impostazioni preinfusione

Facendo tap su (5), (6) e (8) si accede rapidamente ai corrispondenti sottomenù di regolazione.

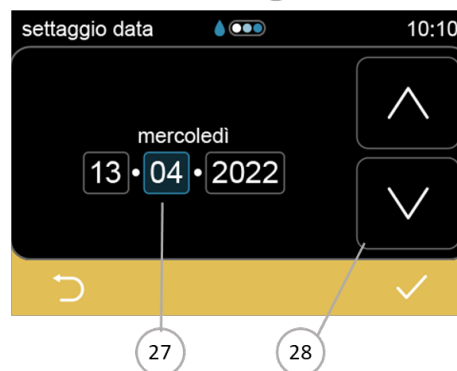
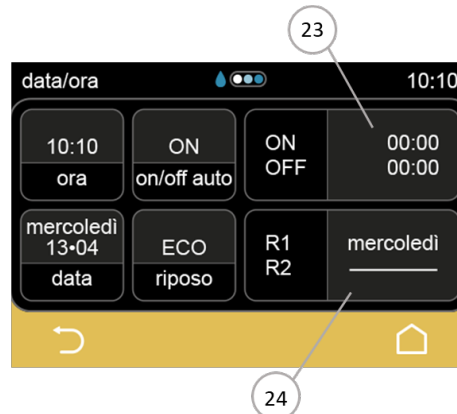
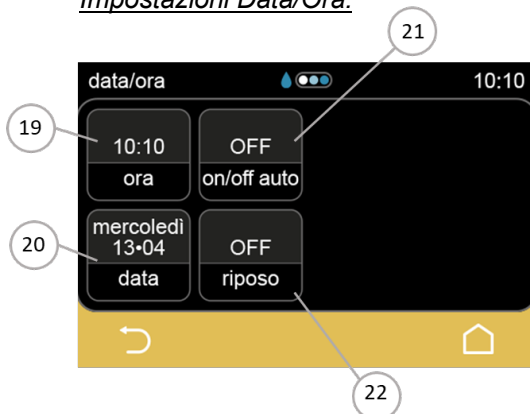
Impostazione lingua:

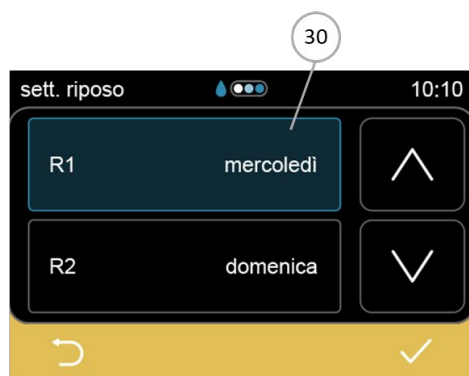


Impostazione contatori volumetrici:



Impostazioni Data/Ora:



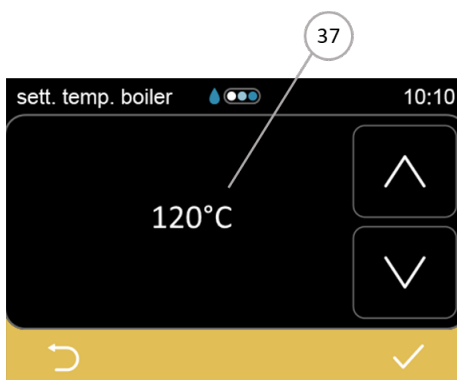
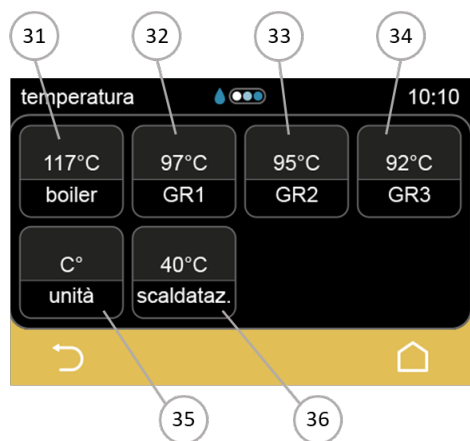


- 19. Regolazione ora
- 20. Regolazione data
- 21. Programmazione ON/OFF automatico
- 22. Impostazione giorno di riposo
- 23. Regolazione orari ON/OFF automatico
- 24. Selezione giorno di riposo

- 25. Selezione ora/minuti
- 26. Spunta di conferma modifiche
- 27. Selezione giorno/mese/anno
- 28. Freccia Su/Giù
- 29. Regolazione ora ON/OFF
- 30. Selezione giorni riposo R1,R2

Facendo tap su (21) o (22) si abiliteranno/disabiliteranno i rispettivi menù per il settaggio degli orari di accensione/spegnimento automatico e selezione dei giorni di riposo. Una volta effettuate le modifiche premere (26) per confermare.

Impostazioni Temperatura:

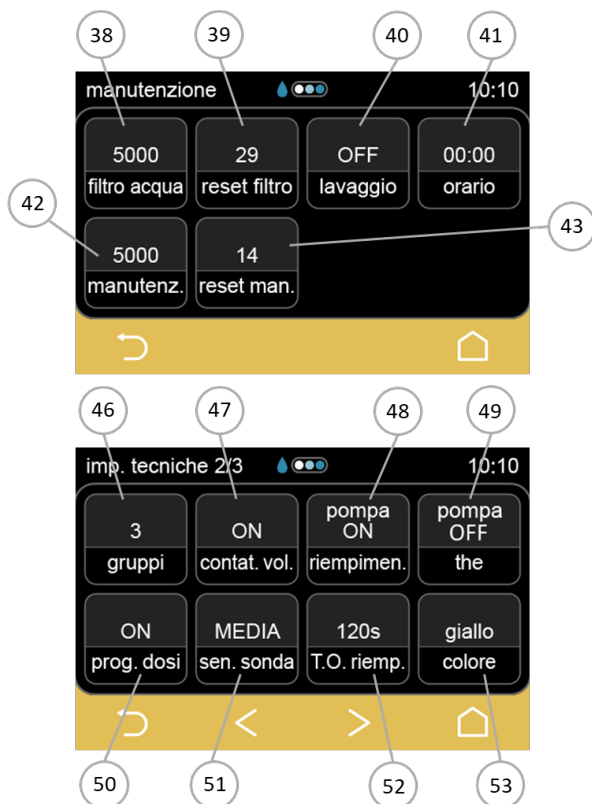


- 31. Settaggio temperatura caldaia
- 32. Settaggio temperatura gruppo 1
- 33. Settaggio temperatura gruppo 2
- 34. Settaggio temperatura gruppo 3

- 35. Settaggio unità di misura °C/°F
- 36. Settaggio temperatura scaldat.az.
- 37. Selezione temperatura

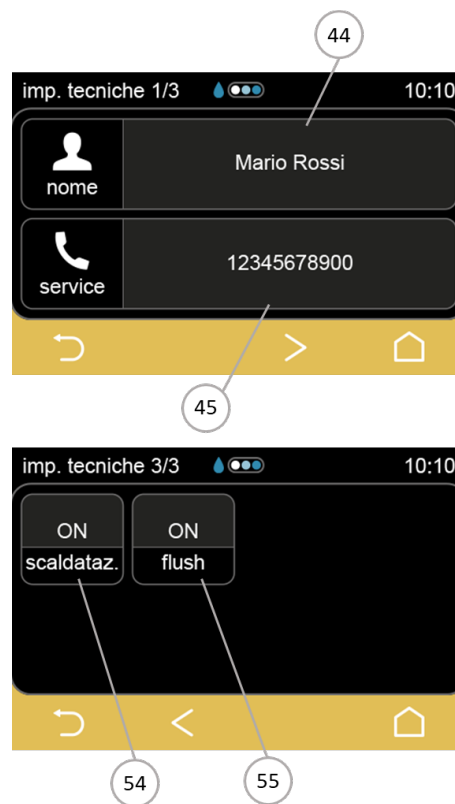
Tramite il menu *impostazioni temperatura caldaia/gruppi* (12), è possibile regolare indipendentemente le temperature di caldaie servizi, gruppi di erogazione e scaldatazze (optional).

Impostazioni manutenzione:



- 38. Impostazione numero litri sostituzione filtro acqua
- 39. Conteggio interventi cambio filtro effettuati
- 40. Abilitazione/Disabilitazione lavaggio gruppi
- 41. Impostazione orario
- 42. Impostazione giorni richiamo manutenzione
- 43. Conteggio interventi di manutenzione effettuati
- 44. Nome del service
- 45. Numero di telefono del service
- 46. Abilitazione/Disabilitazione n° gruppi (2-3GR)

Impostazioni tecniche:

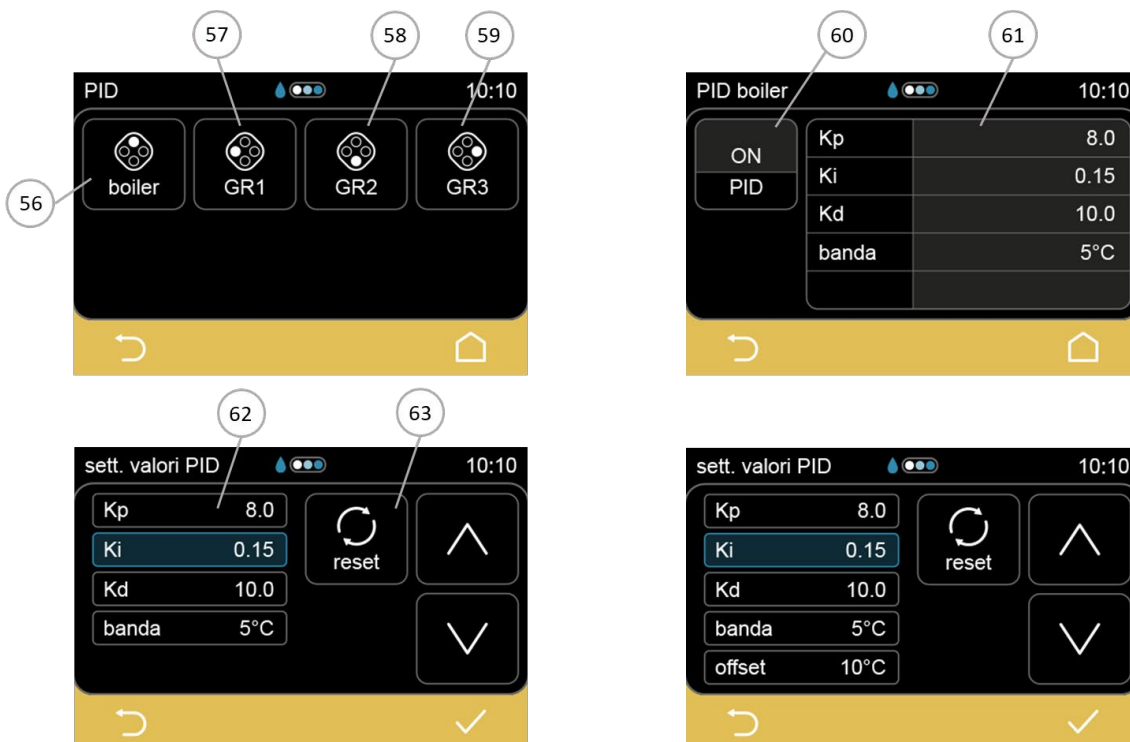


- 47. Abilitazione/Disabilitazione allarme contatore volumetrico
- 48. Abilitazione/Disabilitazione carico acqua in caldaia con pompa
- 49. Abilitazione/Disabilitazione erogazione thè con pompa
- 50. Abilitazione/Disabilitazione programmazione dosi
- 51. Selezione sensibilità sonda di livello
- 52. Selezione tempo time out riempimento caldaia
- 53. Selezione colore bottom bar display
- 54. Abilitazione/Disabilitazione scaldatazze
- 55. Abilitazione/Disabilitazione funzione purge/flush

Abilitando o disabilitando i tasti (54) e (55), i rispettivi menù di settaggio, *temperatura scaldatazze* (36) e presenza logo *purge/flush* (6), saranno

presenti o meno all'interno del menu *impostazioni temperatura*, o sulla *bottom bar* della homepage.

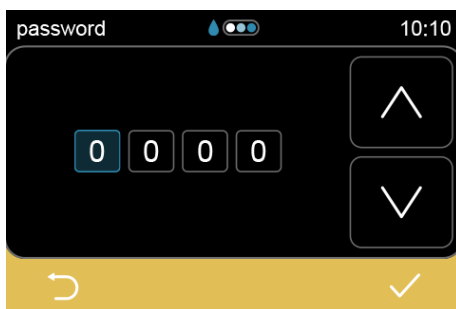
Impostazioni controllo PID:



- 56. Impostazione parametri PID boiler
- 57. Impostazione parametri PID GR 1
- 58. Impostazione parametri PID GR 2
- 59. Impostazione parametri PID GR 3

- 60. Abilitazione/Disabilitazione PID
- 61. Parametri PID correnti
- 62. Menù settaggio parametri PID
- 63. Ripristino valori PID di fabbrica

Da *impostazioni controllo PID* (15), sarà possibile modificare indipendentemente i parametri PID per ciascun boiler (56) o gruppo (57), (58), (59). Facendo tap su ognuno di essi, sarà possibile abilitare/disabilitare il controllo PID (60) e visionare i parametri PID impostati (61). Disabilitando il controllo PID (60) in si andrà a disattivare il riscaldamento del boiler o gruppo di riferimento. Toccando (61) sarà possibile entrare nel menu di regolazione dei parametri PID (62). Premere il tasto *reset* (63) per ripristinare i valori di fabbrica.



L'accesso alle *impostazioni tecniche* (14) ed alle *impostazioni di controllo PID* (15) è protetto da password e consentito esclusivamente al personale tecnico autorizzato.

Impostazioni preinfusione:



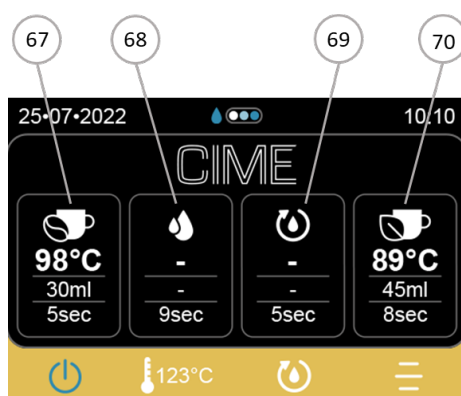
64. Abilitazione/Disabilitazione
Preinfusione

66. Regolazione tempo Ton e Toff

65. Tempi gruppo 1 (D1), gruppo 2 (D2),
gruppo 3 (D3)

Per abilitare/disabilitare la funzione toccare il tasto (64), successivamente fare tap su (66) per entrare nel menu di regolazione della durata della preinfusione elettronica ed impostare i tempi secondo necessità. Tali tempi sono calcolati a partire dall'avvio dell'erogazione. Nell'esempio riportato in figura, *ON 1.8s* e *OFF 2.4s*, dopo l'avvio dell'erogazione, l'elettrovalvola si chiuderà dopo *1.8s* e si riaprirà dopo *2.4s* per riprendere l'erogazione; pertanto la durata effettiva di preinfusione elettronica sarà di *0.6s*.

Schermata di erogazione:



67. Logo erogazione caffè

68. Logo lavaggio gruppi

69. Logo purge/flush

70. Logo erogazione acqua calda

Allarmi:

Qualora dovessero presentarsi dei malfunzionamenti sulla macchina, verranno visualizzati degli avvisi di allarme, contenenti delle informazioni sui componenti interessati.



INTRODUCTION.....	22
GENERAL INSTRUCTIONS	22
IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS	23
TECHNICAL FEATURES.....	24
INSTALLATION.....	24
START UP	24
COFFEE PREPARATION.....	25
DAILY CLEANING	25
ACCESSORIES LIST.....	26
ACOUSTIC EMISSIONS.....	26
THE MANUFACTURER'S CUSTOMER SERVICE	27
DESCRIPTION OF FUNCTIONAL AND CONTROL UNITS	28
BREWING	29
DOSE PROGRAMMING	30
HOT WATER BREWING.....	30
STEAM BREWING.....	30
DESCRIPTION OF DISPLAY OPERATION.....	30

INTRODUCTION

Please carefully read this instruction manual before using the espresso machine. It will advise how to optimally use the machine's potentialities, how to keep it in working order and how to behave in case of problems.

The espresso machine is for professional use only. It is designed for the preparation of hot drinks such as: Tea, cappuccino, espresso in the versions regular, weak, short, etc. Hereafter, instructions for a proper use will be mentioned.

GENERAL INSTRUCTIONS

The installation must be done in compliance with the security regulations in force and by qualified and competent personnel. A wrong installation may cause damage to people and things.

Only if connected to an effective grounding device made according to the current safety regulations, the device is totally secure.

Verifying this requirement is important and would necessitate a careful check of the system by part of qualified personnel in case of doubts.

The manufacturer cannot be considered responsible for any damage caused by a wrong grounding device.

The use of extension leads or electric adapters including multiple sockets is inadvisable. The system must be equipped with a protective master switch, as per the safety regulations on force, with distance to the opening contacts equal to 3 mm or more.

Should it be necessary, please solely use adapters that correspond to the current safety regulations. Never exceed the KW power value mentioned on the adapter or the extension leads.

The installation of a residual current device not exceeding 30 mA is recommended.

If the power supply cable is damaged it must be replaced.

The espresso machine is designed for the preparation of hot drinks such as coffee, tea, hot milk. This device should be used for the above-mentioned purpose only. Any other use is to be considered wrong and therefore dangerous.

The device is not intended to be used by people whose physical, sensory or mental capacities are limited, or with a lack of experience or knowledge, unless they can benefit, through the intermediary of a responsible person, of supervision or education regarding the usage of the machine.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the device.

The manufacturer cannot consider himself responsible for any damages caused by improper use.

Deactivate the device from the electrical grid through the master switch before carrying out any maintenance works.

As for cleaning, please specifically follow what is mentioned in this manual. In case of breakdown or malfunction, turn off the device; do not try to make any repair, but call an expert technician. Repairs should be done by technicians that have been authorized by the manufacturer, using uniquely original spare parts. The failure to comply with this regulation compromises the devices' safety and the warranty will fail. Unauthorized damaging of any part of the device makes the warranty fail.

IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS

- The appliance is not suitable for outdoor use.
- Do not touch the machine when you have wet or clammy hands or feet.
- Do not use the device with bare feet.
- Do not use extension leads in rooms used as shower or bathroom.
- Do not pull the power cable to disconnect the machine from the power point.
- Do not leave the machine exposed to weather conditions (rain, sun, etc.).
- The appliance may be used by children aged 8 or less and by persons with reduced physical, sensory or mental abilities, or lacking experience or necessary knowledge, provided they are under surveillance or after they have received instructions concerning safe use of the appliance and an understanding of the dangers inherent to it. Children must not play with the appliance. Cleaning and maintenance intended for use by the user must not be carried out by children without supervision.
- Do not put your hands under the steam nozzle or under the group while water or steam is being supplied, so to avoid scalds.
- In working conditions, the steam nozzles, the water nozzles and the filter holder cups are overheated. They must be handled with care and hold on the appropriate points.
- Cups and little cups must be put on top of the cup heater only after being thoroughly wiped.
- The coffee machine must be used in environments with temperatures not lower than 4°C and not higher than 35°C. If the temperature is expected to drop below 0°C, switch off the machine and empty the boiler and exchangers to prevent freezing.
- The appliance cannot be used where water jets are possible.
- The appliance must be placed in a horizontal position.

- The appliance must only be used by qualified personnel.



WARNING! WHEN THE MACHINE IS WORKING, THE BOILER CONTAINS STEAM AND HOT WATER UNDER PRESSURE

TECHNICAL FEATURES

The espresso coffee machines are supplied in 2 or 3 Groups versions, equipped with CIME group, with AUTOMATIC delivery.

All models include:

- Built-in volumetric electro pump
- Self-levelling boiler installed.
- Tap to drain the water of the boiler.
- Emergency buttons, in order to let the groups, work in case the card or the button panel breaks down.
- Preparation for the installation of electric cup heater.

INSTALLATION

Make sure the connections to the water supply and power grid as well as to the drain have been arranged in compliance with accepted standards.

The installation of a water stopping tap is mandatory. The net pressure must not be over 0.6 MPA at any time.

The machine is provided with a water net connection pipe attached to it (pump filter). The usage of brand-new pipes is highly recommended.

Electricity needs to be done through a circuit breaker fit for the power of the machine and provided by heat protection and efficient ground connection (these works must be done by qualified people).

Check that the power voltage matches with the machine's voltage before electrically connecting the machine. If such condition is missing, it is not answered for damages to things and/or people resulting from failed compliance with the current safety regulations.

Before proceeding with the machine's water connection to the network, let water flow from the water system to remove possible residuals. Then, let water flow through the water softener for about two or three minutes before connecting it to the machine.

START UP

Once the water and power connection are completed, the machine can be set going.

While the machine is warming up (about 30 minutes), the anti-suckback valve will release steam for a few seconds until it closes.

Before using the machine, dispense without coffee for a few seconds with the filter holders hooked up, in order to let out any air present in the circuit, allowing the brewing units to heat up completely.

Adjust the boiler pressure between 0.9 / 1.2 bar (see pressure gauge).

Adjust the pump pressure between 8.5 / 9.5 bar (see pressure gauge).

COFFEE PREPARATION

Unhook the filter holder from the group. Fill the filter with grinded coffee in quantity proportional to the used filter (1 dose – 2 doses), then press the coffee within the filter and pay attention that no coffee remains on the filter's rim. Hook the filter holder onto the group again. The quantity of coffee required for one dose is approximately 7 grams, while for 2 doses is approximately 14 grams.

DAILY CLEANING

Proceed with cleaning the filter holders and filters every evening. They must be immersed into hot water, in order to dissolve the coffee grease. Do not use chemical products in order to avoid damages on the brewing unit. Use specific products. Proceed with cleaning the brewing unit by using the blind filter. It is recommendable to clean the draining basin every evening and check that the draining bowl under the basin is not blocked.

The steam spout must be clean after use, in order to avoid milk incrustations or blocking of the openings of the steam spout terminal.

The machine must not be washed with a water jet.

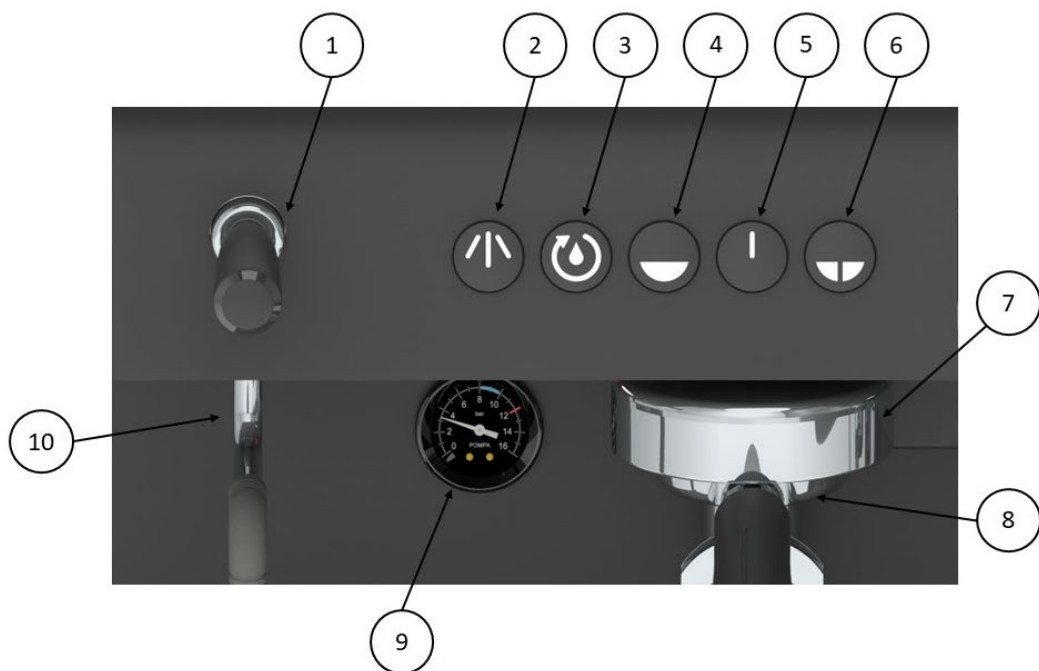
ACCESSORIES LIST

- Blind filter
- Thermosifonic circulation reductions
- Ø 16 mm PVC drainpipe

ACOUSTIC EMISSIONS

The weighted sound pressure level is less than 70 dB

1. Steam wand grip LEFT/RIGHT
2. Hot water brewing
3. Purge/Flush
4. Brewing one espresso
5. Continuous brewing – Stop – Programming
6. Brewing two espresso
7. Brewing group
8. Filter holder
9. Single scale pressure gauge – pump pressure
10. Jointed stainless steel steam wand LEFT/RIGHT
11. Start switch
12. Hot water wand
13. Regolazione miscelatore acqua calda thè
14. Emergency switch group 2 / Cup warmer (optional)
15. Emergency switch group 1
16. Illumination switch
17. TFT display





BREWING

Start brewing by pressing one of the keys (4), (6), it will end when the preset quantities are reached.

To dispense hot water, start brewing (2), it will end when the preset quantity is reached.

It is possible to carry out an electronic infusion, by setting the closing time of the solenoid valve, via the control display (17).

To enable/disable this function, consult the paragraph relating to the display functions.

Press the key (5) to start/stop continuous brewing.



WARNING! Do not unhook the filter holder during coffee brewing.

CLEANING OF THE GROUPS

To start the group washing function, press keys (5) and (4) simultaneously. The machine will perform five washes for each group. If you want to stop washing, press the button (5).

DOSE PROGRAMMING

It is possible to program all the keyboards of the machine at the same time by operating only with the left-hand keyboard.

1. Press and hold the button (5) for more than 5 seconds.
2. While the button (5) is flashing, press the key you want to program (2), (4), (6). When the desired quantity is reached, press the same button again to stop brewing. To proceed with programming the other coffee doses, act in the same way with the other buttons, including programming the hot water dose (2). The programming mode, once the dose has been stored, ends automatically after about 8 seconds.
3. To program the purge button (3) tap (6) and set the brewing time.

HOT WATER BREWING

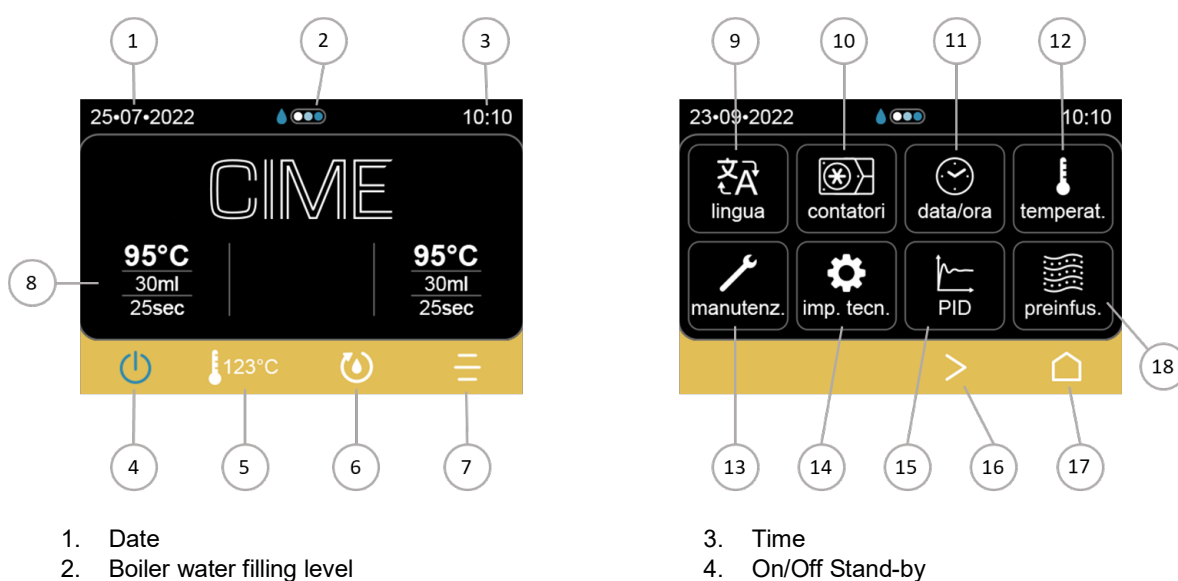
To brew hot water, press the button (2).

STEAM BREWING

To brew steam, operate the lever (1) in any direction.

DESCRIPTION OF DISPLAY OPERATION

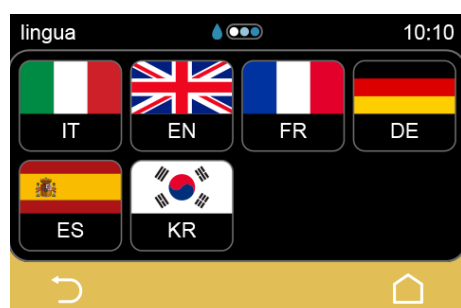
The operation of the display and its functions is described below:



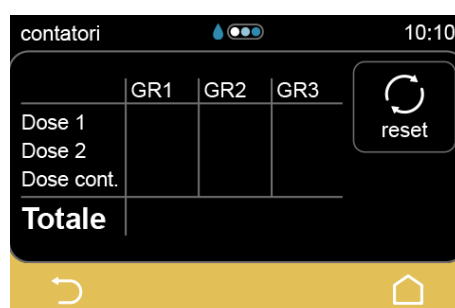
- 5. Boiler temperature
- 6. Purge Settings
- 7. Menu settings
- 8. Brewing data (temperature, volume, time)
- 9. Language settings
- 10. Volumetric meter settings
- 11. Date/time settings
- 12. Boiler/groups temperature settings
- 13. Maintenance settings
- 14. Technical settings
- 15. PID temperature control settings
- 16. Next page
- 17. Home button
- 18. Preinfusion settings

By tapping on (5), (6) and (8) you can quickly access the corresponding adjustment sub-menus.

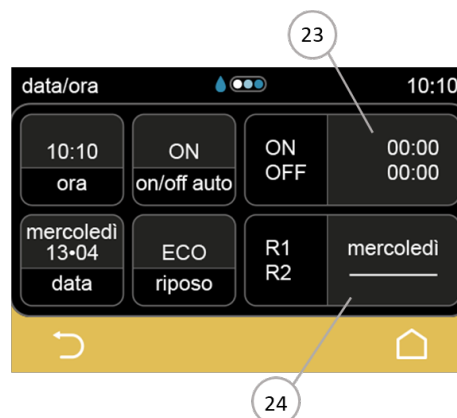
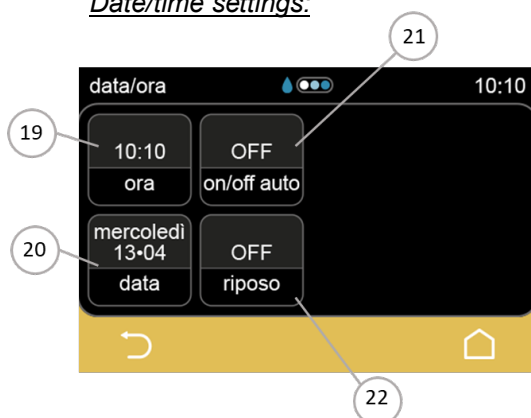
Language settings:

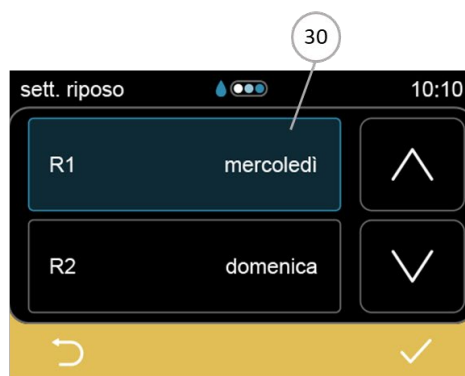


Volumetric meter settings:



Date/time settings:



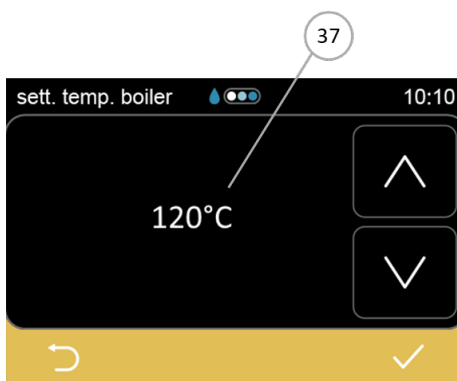
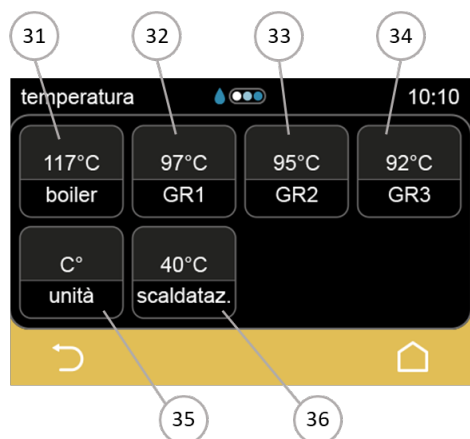


- 19. Time settings
- 20. Date settings
- 21. Automatic programming ON/OFF
- 22. Rest day settings
- 23. Automatic ON/OFF time settings
- 24. Rest day selection

- 25. Hour/minutes selection
- 26. Apply changes
- 27. Day/month/year selection
- 28. Up/Down cursor
- 29. ON/OFF hour settings
- 30. Rest days. R1, R2 selection

Tapping on (21) or (22) will be enabled/disabled the respective menus for setting the automatic on/off times and selecting rest days. Once the changes have been made, press (26) to confirm.

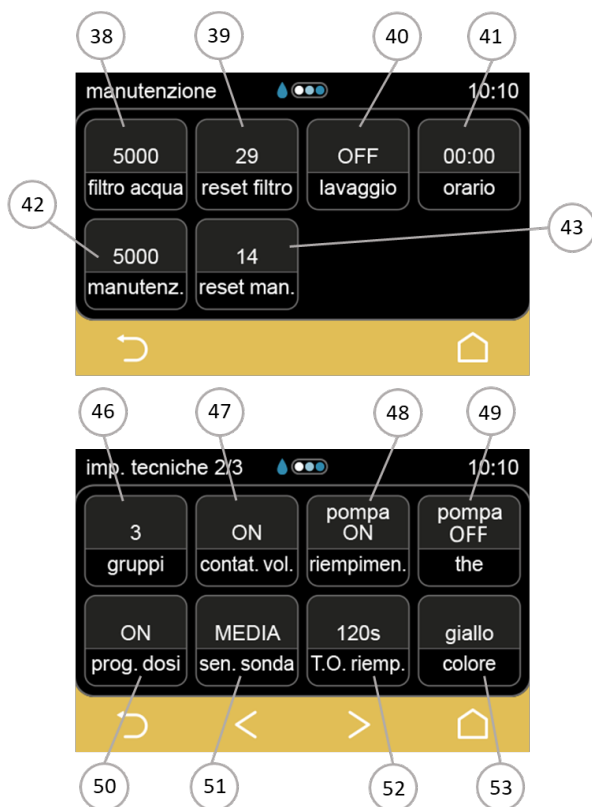
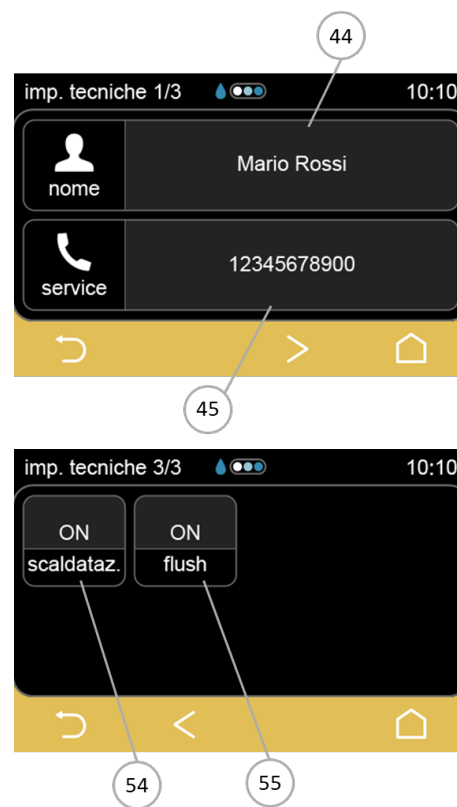
Temperature settings:



- 31. Boiler temperature settings
- 32. Group 1 temperature settings
- 33. Group 2 temperature settings
- 34. Group 3 temperature settings

- 35. Unit of measure settings °C/°F
- 36. Cup-warmer temperature settings
- 37. Temperature selection

Via the *boiler/group temperature settings* (12), it is possible to independently adjust the temperatures of the service boilers, brewing groups and cup warmers (optional).

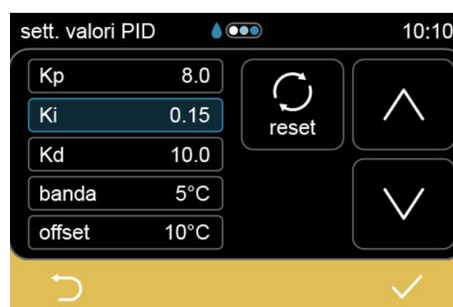
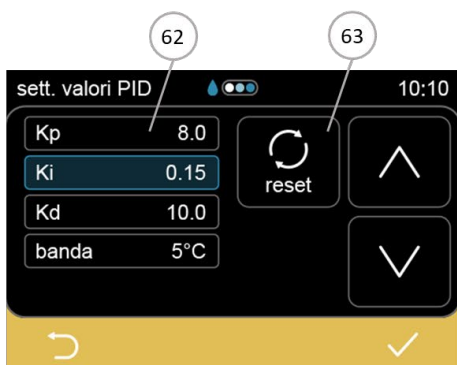
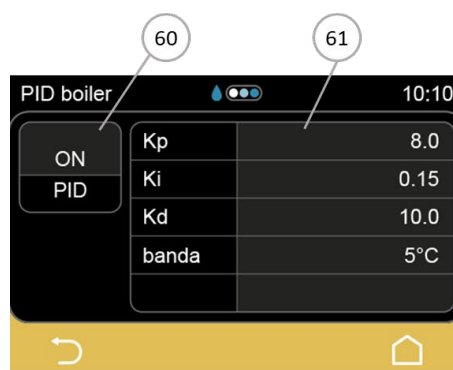
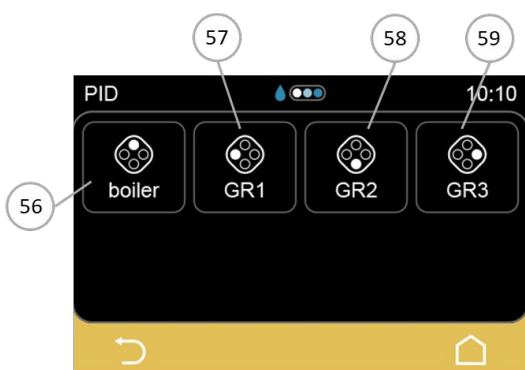
Maintenance settings:Technical settings:

- 38. Setting number of litres before replacement of water filter
- 39. Count of filter change interventions carried out
- 40. ON/OFF washing group
- 41. Time setting
- 42. Settings days recall maintenance
- 43. Count of maintenance change interventions carried out
- 44. Name of service
- 45. Telephone number of service

- 46. ON/OFF n° groups (2-3GR)
- 47. ON/OFF volumetric meter alarm
- 48. ON/OFF water loading in the boiler by pump
- 49. ON/OFF brewing tea by pump
- 50. ON/OFF doses programming
- 51. Level probe sensitivity selection
- 52. Boiler filling time out selection
- 53. Bottom bar display color selection
- 54. ON/OFF cup warmer
- 55. ON/OFF purge/flush

By enabling or disabling the keys (54) and (55), the respective setting menus, cup warmer temperature (36) and purge/flush logo (6), will be present or not in the temperature settings menu, or on the bottom bar of the homepage.

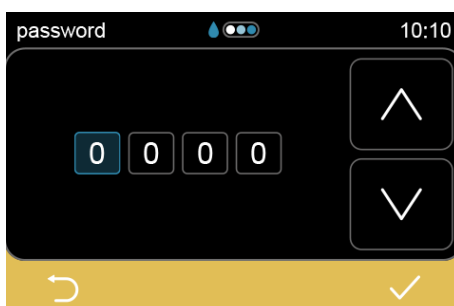
PID temperature control settings:



- 56. Boiler PID parameters setting
- 57. GR 1 PID parameters setting
- 58. GR 2 PID parameters setting
- 59. GR 3 PID parameters setting

- 60. ON/OFF PID
- 61. Current PID parameters
- 62. PID parameters settings menu
- 63. PID factory reset

From *PID temperature control settings* (15), it will be possible to independently modify the PID parameters for each boiler (56) or group (57), (58), (59). By tapping on each of them, it will be possible to enable/disable PID control (60) and view the set PID parameters (61). Disabling the PID control (60) will deactivate the heating of the boiler or reference group. By touching (61) it will be possible to enter the PID parameter settings menu (62). Press the reset button (63) to restore the factory values.



Access to the *technical settings* (14) and to the *PID temperature control settings* (15) is password protected and allowed only to authorized technical personnel.

Preinfusion settings:

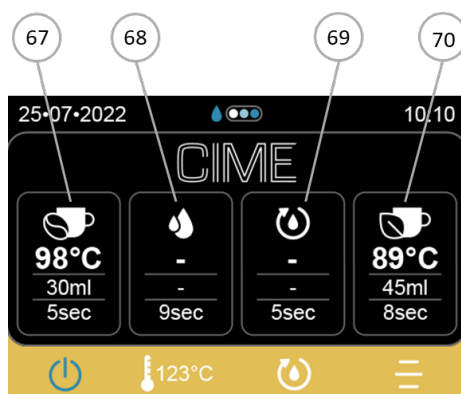


64. ON/OFF preinfusion
65. Times group 1 (D1), group 2 (D2),
group 3 (D3)

66. Ton e Toff time settings

To enable/disable the function, touch the button (64), then touch (66) to enter the electronic pre-infusion time settings menu and set the times as required. These times are calculated starting from the start of brewing. In the example shown in the figure, *ON 1.8s* and *OFF 2.4s*, after the start of brewing, the solenoid valve will close after 1.8s and will reopen after 2.4s to resume brewing; therefore the effective duration of electronic pre-infusion will be 0.6s.

Brewing screen:



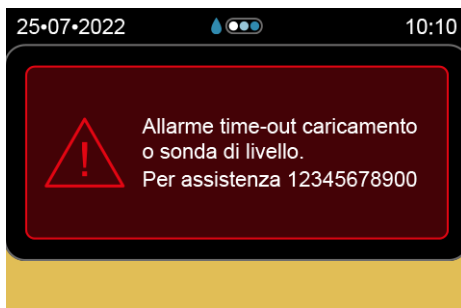
67. Coffee brewing logo
68. Group washing logo

69. Purge/flush Logo
70. Hot water brewing logo

Warnings:

EN

Should malfunctions occur on the machine, warning notifications will be displayed, containing information on the components involved.



목차

설명서 개요	40
일반적인 사항	40
중요 안전상 유의사항	41
기능적 구성요소	42
설치	43
제품사용의 시작	44
커피 추출 준비	44
제품의 세척(매일)	44
포함된 액세서리	45
작동 소음	45
기능 및 장치 설명	47
추출	48
추출 그룹의 세척	48
추출량 세팅	49
온수 추출	49
스팀	49
디스플레이 동작 설명	49

설명서 개요

본 제품을 사용하기전 이 사용설명서를 주의깊게 읽으십시오.

제품의 기능을 최적으로 사용하는 방법, 작동상태를 유지하는 방법 및 문제 발생 시 대처 방법 등을 알려드립니다. 본 제품은 전문가용 제품 입니다.

본 제품은 뜨거운 음료 제조를 주 목적으로 하며 음료는 티, 카푸치노, 에스프레소 등의 음료를 강하게,약하게 혹은 일반적인 상태로 준비할 수 있도록 되어 있습니다. 아래에 적절한 사용 방법이 설명되어 있습니다.

일반적인 사항

제품의 설치는 시설 안전기준을 준수하고 자격을 갖춘 전문가에 의해 진행되어야 합니다. 잘못된 설치는 인적 물적 피해를 유발할 수 있습니다. 필히 현지 안전규정에 따라 만들어진 접지장치에 연결되어야만 장비의 안전이 보장될 수 있습니다.

이러한 내용을 확인하는 것은 매우 중요하며 의심스러운 경우 자격을 갖춘 전문가가 주의깊게 점검해 보아야 합니다.

제조사는 잘못된 접지 장치 연결로 인한 제품의 손상등에 대해 일체의 책임을 지지 않습니다.

추가 연장선 혹은 여러 개의 소켓을 포함하는 전기 어댑터 등을 사용하는 것은 바람직하지 않습니다.

제품에는 안전법령에 부합되는 보호장치가 적용된 주 전원 스위치가 연결되어야 하며, 단자간 간격이 3mm 이상 (혹은 동일)이어야 합니다.

부득이한 경우 현지 안전 규정에 부합하는 어댑터 만을 사용하십시오.

어댑터 또는 연장선의 사용시 표시된 KW 전력값을 초과하지 마십시오.

30mA 를 초과하지 않는 잔류 전류 장치를 설치하는 것을 권장합니다.

전원케이블이 손상된 경우 해당 케이블을 교체해야 합니다.

본 에스프레소 머신은 커피, 티, 핫 밀크 등의 뜨거운 음료를 준비하도록 설계되었습니다. 본제품은 앞에 언급된 용도로만 사용되어야 합니다. 다른 용도로 사용하는 것은 잘못 사용된 것으로 간주되며 위험할 수 있습니다.

본 제품은 신체적, 감각적 또는 지적 능력이 제한적이거나 전문 지식이 부족한 사람이 사용할 수 없습니다. 아이들이 제품을 가지고 놀지 않도록 주의 감독 해야 합니다.

제조사는 부적절한 사용으로 인한 인적 물적 손해에 대해 책임을 지지 않습니다.

제품의 유지 보수 작업을 수행하기 전 메인 스위치를 통해 전력을 차단하여 주십시오.

제품의 세척작업과 관련하여서는 본 설명서에 설명된 내용을 따라 수행하여 주십시오.

제품의 고장 또는 오작동 등의 경우에는 제품의 전원을 끈후 수리를 시도하지 마시고 전문가에게 연락하십시오.

제품의 수리는 제품 고유의 정식 예비 부품을 사용하여 제조업체에서 승인한 기술자에 의해 수행 되어야 합니다.

이 규정을 준수하지 않고 수리가 진행될 경우 안전이 보장되지 않으며 이로인한 모든 손해에 대한 보증역시 무효가 됩니다.

제품의 일부 또는 전부에 대한 무단 수리 및 개조 등으로 인한 피해에 대해서는 어떠한 보증도 적용되지 않습니다.

중요 안전상 유의사항

- 본 제품은 실내에서 사용되도록 제조되었습니다.
- 젖거나 축축한 손이나 발 로 제품에 접촉하지 마십시오.
- 맨발의 상태로 제품을 사용하지 마십시오.
- 사워실이나 화장실 등으로 사용되는 공간에서 전원 연장선을 사용하지 마십시오.
- 전원 케이블을 잡아당겨 전원케이블을 분리하지 마십시오.

- 제품을 비 또는 태양빛 등에 노출된 상태로 두지 마십시오.
- 8 세 이하의 어린이와 신체적, 감각적 또는 정신적 능력이 저하되었거나 경험이나 필요한 지식이 부족한 사람은 전문가에 의한 제품의 안전한 사용에 대한 교육을 받고 위험을 이해한 후 제품을 사용할 수 있습니다. 어린이는 제품을 가지고 놀지 않아야 합니다. 제품의 사용을 위한 청소 및 유지보수는 어린이가 수행해서는 안 됩니다.
- 추출수 및 스팀이 공급되는 동안 그룹 아래부분 혹은 스팀노즐 아래부분에 손 등 신체를 가까이 하지 마십시오. 화상의 위험이 있습니다.
- 제품의 사용중에는 스팀노즐, 온수노즐 및 추출그룹과 포터필터 등이 과열됩니다. 주의해서 사용해야 하며 잡아야 할 때에는 접촉이 가능한 부분을 잡아야 합니다.
- 커피잔 및 에스프레소잔 등 크고 작은 컵을 컵 히터에 올려놓을 때에는 완전히 닦아 마른 후 올려 놓아야 합니다.
- 커피머신 제품은 사용환경의 온도가 섭씨 4 도 이상 섭씨 35 도 이하인 환경에서 사용되어야 합니다. 환경의 온도가 섭씨 0 도씨 아래로 떨어질 것으로 예상될 때에는 제품의 전원을 끄고 보일러와 히터 열교환기 내부의 물을 비워내고 동결을 방지하십시오.
- 물 줄기 등이 닿을수 있는 공간에서는 제품을 사용할 수 없습니다.
- 제품은 수평으로 설치 사용되어야 합니다.
- 제품은 반드시 인가받은 전문가에 의해서만 사용되어야 합니다.



주의) 위험! 제품이 가동중에는 제품내부에 있는 보일러가 스팀과 뜨거운 물이 내부 압력과 함께 차 있습니다.

기능적 구성요소

본 커피머신은 2 그룹 혹은 3 그룹 버전의 형태로 공급되며 CIME 그룹이 장착되어 있습니다.

모든 제품은 아래의 사항을 포함합니다.

- 유량 펌프 내장
- 자동 수위 조절 보일러 내장
- 보일러 드레인 탭
- 기판 및 버튼패널 등에 문제가 발생할 경우 사용이 가능하게 하는 비상(수동)추출 버튼
- 전기 컵 워머 장착 가능 케이블

설치

현지 규정에 부합되게 급수, 배수 및 전원공급선이 표준에 따라 연결되었는지 확인하십시오.

급수 차단탭의 설치하는 의무적인 사항입니다. 기본 급수라인의 수압은 항상 0.6MPA 를 넘어서면 안됩니다.

제품에는 급수 연결 파이프(펌프 필터)가 장착되어 있습니다.

새 급수 파이프의 사용을 권장합니다.

전원의 공급은 용량에 맞는 차단기를 통해 연결되어야 하며 열원으로 부터의 보호 및 접지가 연결되어야 합니다. (해당 작업은 전문 자격을 갖춘 사람이 수행해야 합니다.)

전원의 볼트가 제품의 볼트와 매치가 되는지 먼저 확인후 제품에 전원을 연결하여 주십시오.

상기 조건에 충족되지 않는 경우 및 현지 안전 규정을 준수하지 않아 발생하는 물적 인적 피해에 대해서 제조사는 어떠한 보상 및 응대를 하지 않습니다.

급수라인을 제품에 연결하기 전에 급수라인을 통해 충분을 물을 흘려보내서 내부에 존재할 수 있는 불순물 등을 충분히 제거하여 주십시오. 그후 정수 연수 필터와 연결후 최소 2~3 분 가량 물을 흘려보내고 난 후 제품에 연결하여 주십시오.

제품사용의 시작

급수와 전원의 연결이 완료되면 제품을 작동시킬수 있습니다.

제품이 예열되는 동안 (약 30 분 소요) 역류방지 밸브가 닫힐 때 까지 몇 초간 약간의 증기가 방출됩니다.

제품을 사용하기전 커피를 담지 않은 포터필터를 장착한 상태에서 수초간 추출을 진행하여 내부 배관에 차 있는 공기를 빼 내 주십시오. 이때 추출 그룹 등 관련 부분의 예열이 진행됩니다.

보일러 압력의 수치를 0.9 / 1.2 바 사이로 맞추십시오.(압력 게이지 참고)

급수펌프 압력의 수치를 8.5 / 9.5 바 사이로 맞추십시오.(압력 게이지 참고)

커피 추출 준비

그룹에 장착된 포터필터를 탈거하여 주십시오. 해당 포터필터에 장착된 필터홀더의 용량(1 잔 혹은 2 잔 분량)에 맞추어 분쇄된 커피를 담아 주십시오. 담긴 커피를 탬핑하여 주시고 이때 포터필터 림(그룹헤드와 맞닿는 부분) 부분에 커피 가루가 묻지 않도록 해 주십시오. 포터필터를 다시 그룹헤드에 장착해 주십시오. 1 잔 추출을 위한 권장 커피양은 7 그램이며 2 잔 추출을 위한 권장 커피량은 14 그램 입니다.

제품의 세척(매일)

포터필터 및 필터홀더는 매일 저녁 세척해야 합니다. 뜨거운 물에 잠기도록 담가놓아 커피기름이 세척되도록 해야 합니다. 일반적인 화학제품등을 사용하지 마십시오 추출유닛을 손상시킬수 있습니다. 해당 용도에 맞는 제품을 사용하여 주십시오. 제품 추출 유닛의 청소를 위해 막힌필터홀더를 사용하여 주십시오. 이는 드레인 배관 및 드레인 볼의 청소를 위해 매일

진행하실것을 권장합니다. 스팀 노즐은 매 사용후 청소해 주셔야 합니다.
이는 스팀노즐상에 우유막이 형성되거나 이로인한 막힘증상을 방지하기
위해 필요합니다.

본 제품은 물을 분사해서 청소하시면 안됩니다.

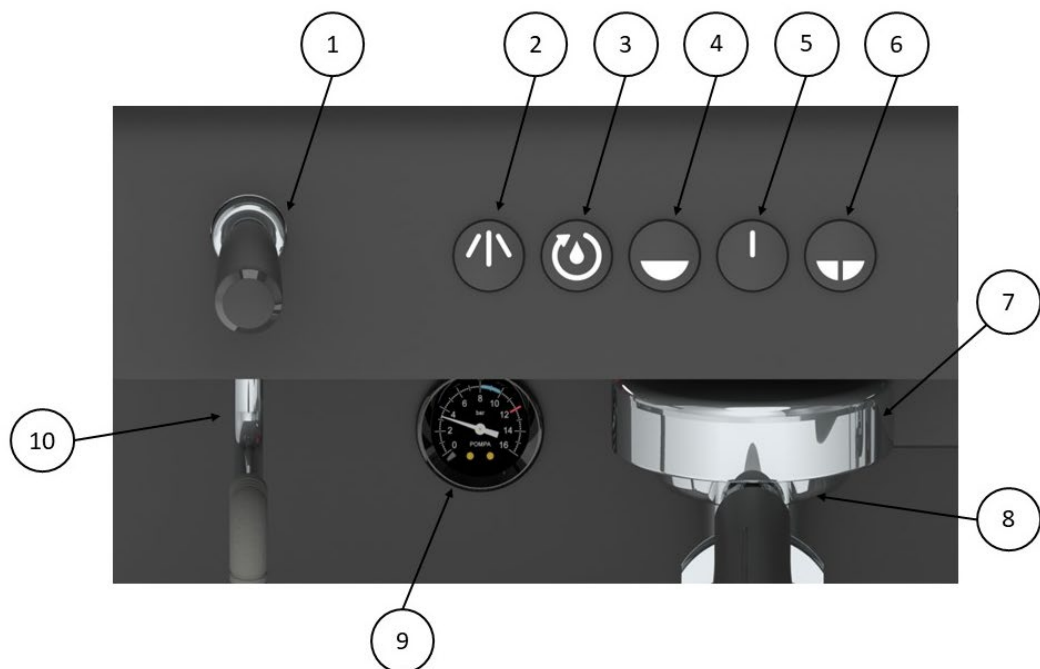
포함된 액세서리

- 막힌 필터홀더
- 열 사이펀 순환의 병목 현상
- Ø16mm PVC 배수관

작동 소음

본 제품은 70 dB 이하의 소음을 발생시킵니다.

기능 및 장치 설명



- | | |
|-----------------------|--------------------------|
| 1. 스팀 손잡이 (좌/우) | 10. 스팀완드(좌/우) |
| 2. 온수 버튼 | 11. 전원 버튼 |
| 3. 물 흘림 버튼 | 12. 온수 노즐 |
| 4. 커피 추출 버튼 (1 잔) | 13. 온수 믹싱 밸브 |
| 5. 수동 추출 버튼 / 프로그램 버튼 | 14. 수동 추출 버튼 / 컵 워머 (옵션) |
| 6. 커피 추출 버튼 (2 잔) | 15. 수동 추출 버튼 |
| 7. 추출 그룹 (그룹 헤드) | 16. 조명 스위치 |
| 8. 포터필터 | 17. TFT 디스플레이 |
| 9. 펌프압력 게이지 | |

추출

위의 4 번 혹은 6 번 버튼을 이용한 추출은 사전 세팅된 추출양에 도달하면 자동으로 멈추게 됩니다.

온수를 추출하기 위해서는 2 번 버튼을 이용하며 사전 세팅된 추출양에 도달하면 자동으로 멈추게 됩니다.

디스플레이(17)를 이용하여 전자 밸브의 닫힘 시간을 설정하여 추출양의 세팅을 수행할 수 있습니다.

해당 기능의 활성화/비활성 선택을 디스플레이에 표시되는 관련 기능을 참조하십시오.

5 번 버튼을 이용하여 수동 추출(시작/멈춤/지속)을 수행할 수 있습니다.



위험! 커피 추출이 진행되는 중에는 포터필터를 탈거하지 마십시오.

추출 그룹의 세척

그룹의 세척을 진행하기 위해서는, 4 번과 5 번 버튼을 동시에 눌러 주십시오. 제품은 각 그룹당 5 회의 자동 세척을 진행할 것 입니다. 만약 중도에 세척 작업을 멈추고자 할 경우, 5 번 버튼을 눌러 주시기 바랍니다.

추출량 세팅

간단한 버튼 조작으로 모든 추출량 세팅을 진행할 수 있습니다.

1. 5 번 버튼을 5 초이상 누르십시오.
2. 5 번 버튼에 점멸이 시작되면, 추출량 세팅을 하고자 하는 버튼(2,4 혹은 6 번)을 누르십시오. 세팅을 원하는 만큼의 커피가 추출되면 동일한 버튼(2,4 혹은 6 번)을 한번 더 눌러 추출을 멈추십시오. 다른 버튼의 추출량 세팅을 하고자 하는경우 동일하게 해당 버튼을 눌러 세팅을 진행해 주시기 바랍니다. 해당 추출량 세팅 모드는 추출이 멈춘 후 8 초가 지나면 자동으로 해제됩니다.
3. 물홀림 버튼(3 번)을 세팅하려면 디스플레이 상의 (6 번) 버튼을 누르고 시간을 설정합니다.

온수 추출

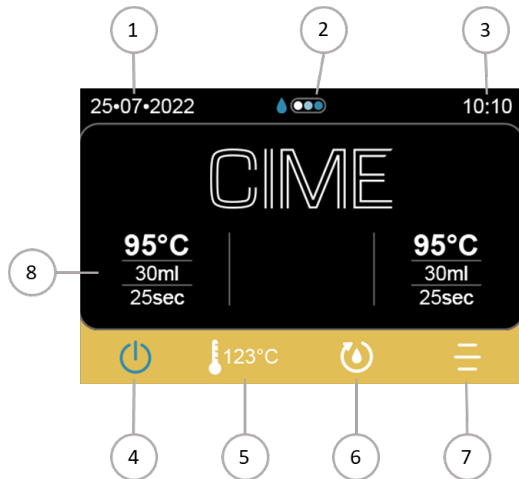
온수 추출을 위해서는 온수 추출 버튼(2 번)을 이용하십시오.

스팀

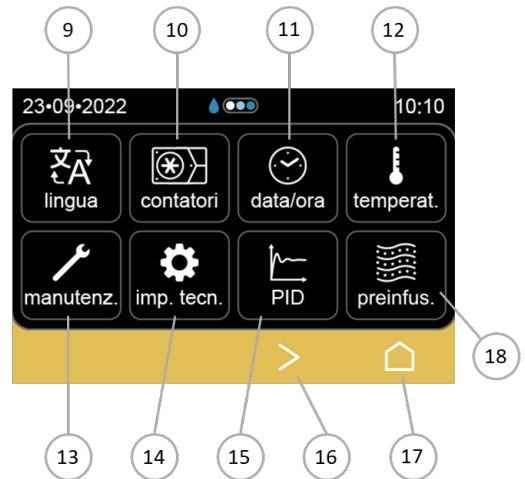
스팀 추출을 위해서는 스팀 레버(1 번)를 방향에 상관없이 움직이십시오.

디스플레이 동작 설명

디스플레이 작동 및 기능은 다음과 같습니다.



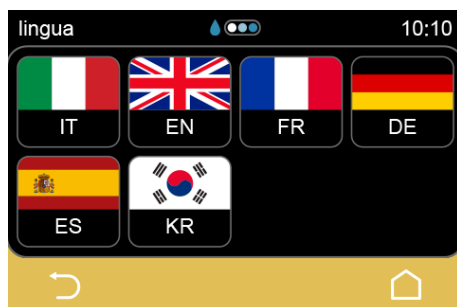
1. 날짜
2. 보일러 내 물 급수 레벨
3. 시간
4. ON/OFF 스탠바이
5. 보일러 온도
6. 물흐림 시간 설정
7. 메뉴 세팅
8. 추출 데이터(온도, 유량, 시간)
9. 언어 선택



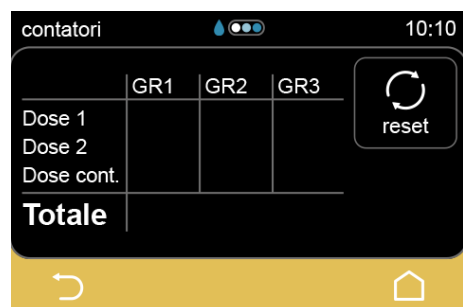
10. 유량계 세팅
11. 날짜/시간 세팅
12. 보일러/추출그룹 온도 세팅
13. 정비 세팅
14. 기술 세팅
15. PID 온도 컨트롤 세팅
16. 다음 페이지
17. 홈 버튼
18. 프리인퓨전 세팅

디스플레이 상의 5,6 및 8 번 아이콘을 탭하여 해당 하위 메뉴에 빠르게 액세스 할 수 있습니다.

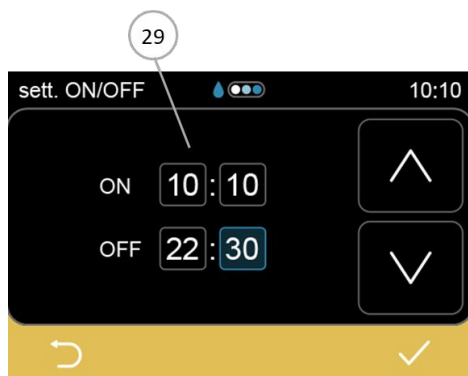
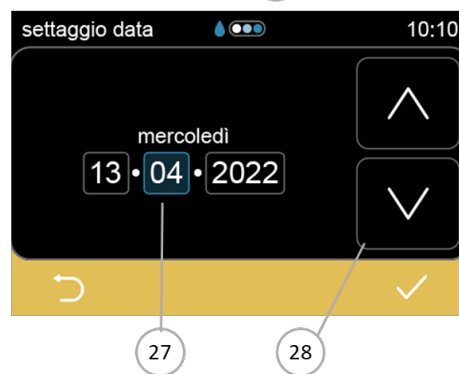
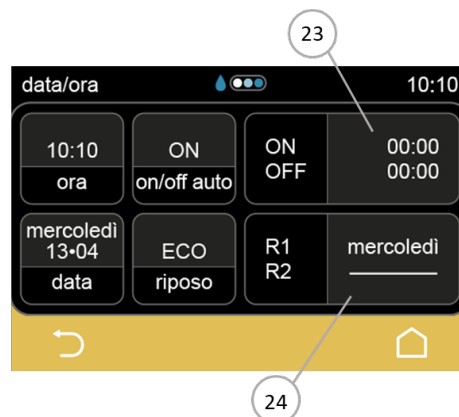
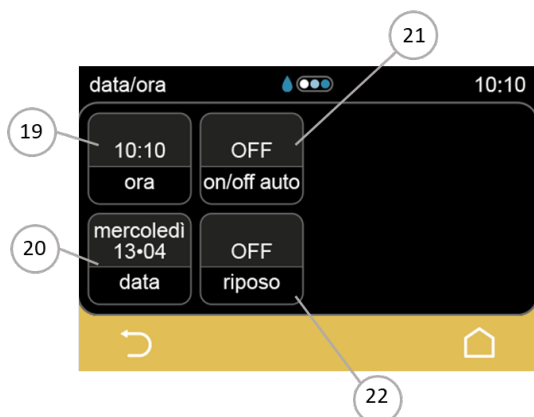
언어 설정:



유량계 세팅:



날짜/시간 설정:

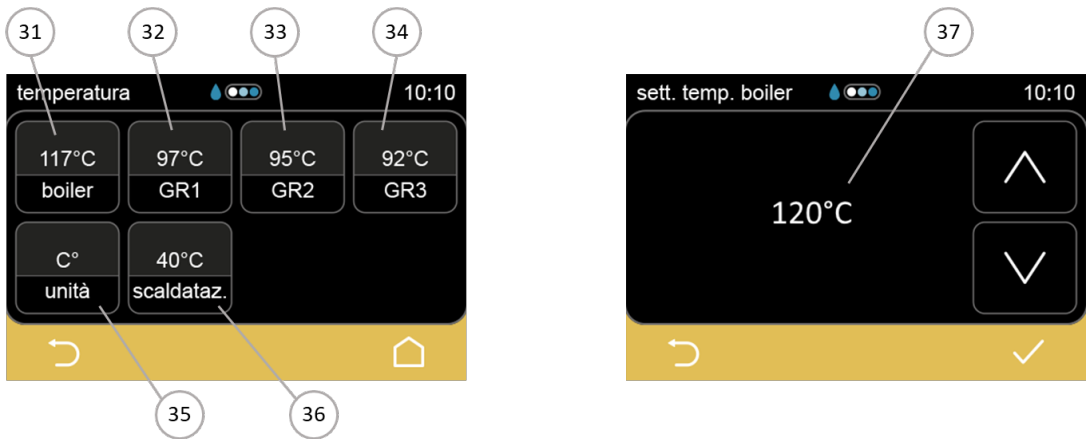


- 19. 시간 설정
- 20. 날짜 설정
- 21. 장비 자동 ON/OFF 기능 활성화 설정
- 22. 휴지 일자 기능 활성화 설정
- 23. 장비 자동 ON/OFF 시간 설정
- 24. 휴지 일자 설정

- 25. 시/분 설정
- 26. 변경사항 확인
- 27. 일/월/년 설정
- 28. Up/Down 커서
- 29. ON/OFF 시간 설정
- 30. 휴지 일자 R1, R2 설정

디스플레이 아이콘 21 번 혹은 22 번을 탭하여 해당 휴지 기능의 자동 ON/OFF 메뉴를 활성화 혹은 비활성화 할 수 있습니다. 수정된 내용은 26 번 아이콘을 탭하여 저장 합니다.

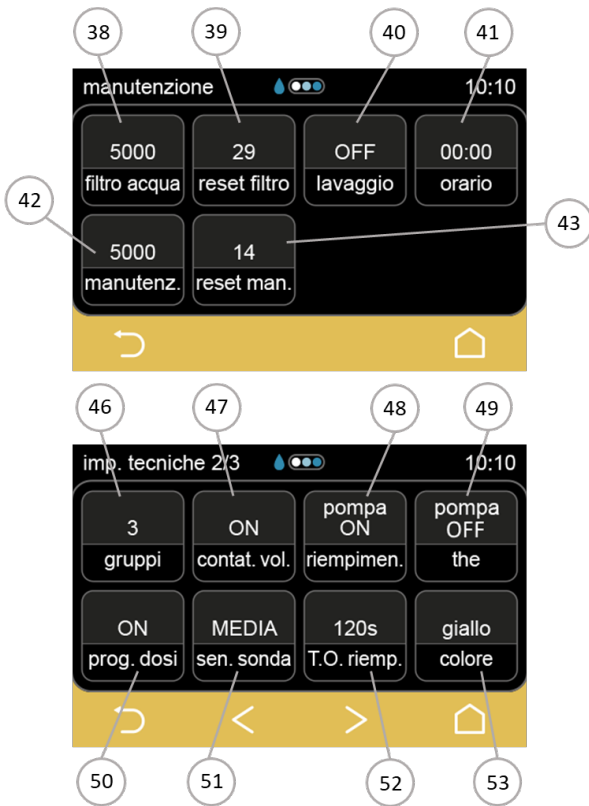
온도 세팅:



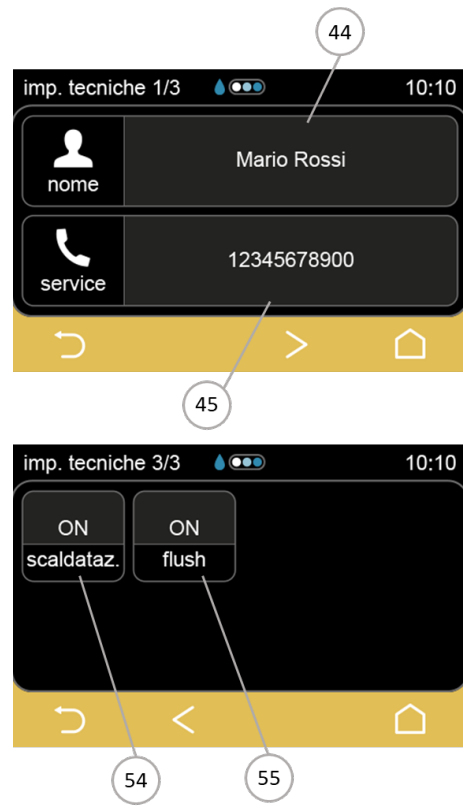
- 31. 보일러 온도 설정
- 32. 1번 그룹 온도 설정
- 33. 2번 그룹 온도 설정
- 34. 3번 그룹 온도 설정

- 35. 온도 단위 설정 섭씨/화씨
- 36. 컵워머 온도 설정
- 37. 온도 표시

보일러/그룹 의 온도 설정(12)을 통해 스팀 보일러의 온도 및 추출 그룹과 컵 워머(옵션)의 온도를 각기 독립적으로 조절할 수 있습니다.

정비 세팅:

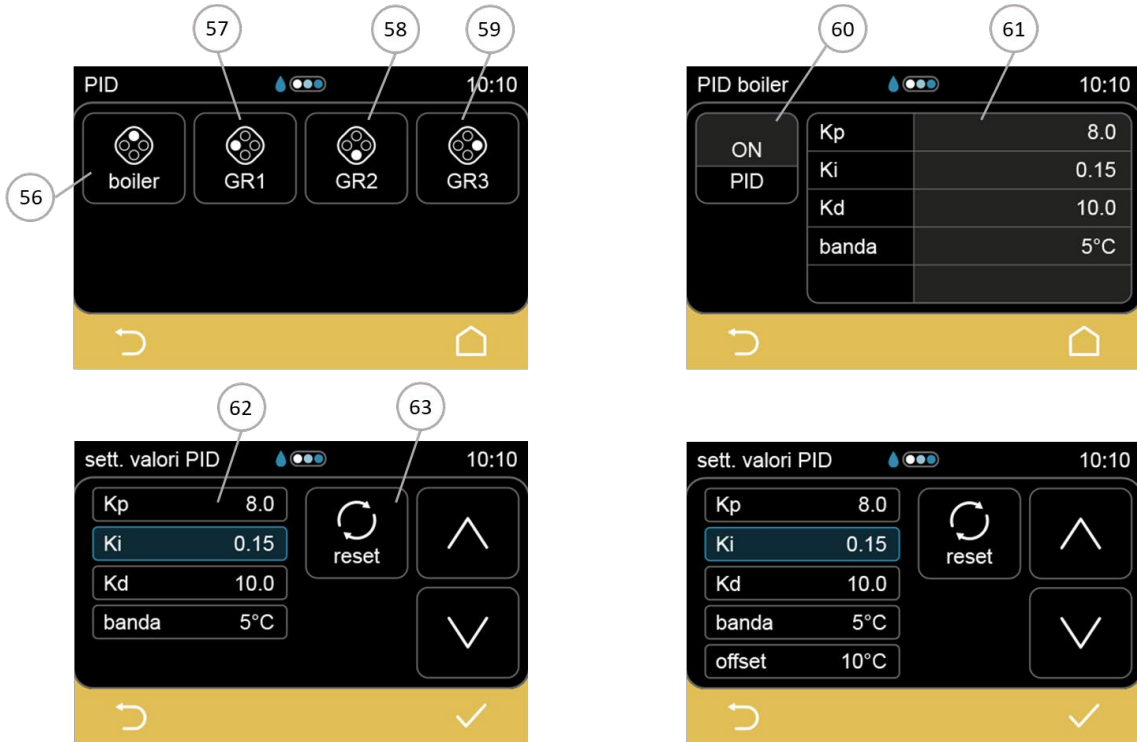
- 38. 급수 여과필터 교체 시기 설정(리터)
- 39. 필터 변경 횟수
- 40. 추출 그룹 세척 ON/OFF
- 41. 시간 설정
- 42. 정기 점검 시기 설정 (일)
- 43. 정기 점검 횟수
- 44. 점검 담당자 이름
- 45. 점검 담당자 전화번호
- 46. 2 / 3 그룹 설정

기술 세팅:

- 47. 유량계 알람 ON/OFF
- 48. 펌프작동을 통한 보일러 급수 ON/OFF
- 49. 온수 추출 펌프 동작 ON/OFF
- 50. 추출량 세팅 기능 ON/OFF
- 51. 수위 감지센서 민감도 설정
- 52. 보일러 급수 제한시간 설정
- 53. 디스플레이 바탕화면 색상 설정
- 54. 컵 워머 ON/OFF
- 55. 물흘림 버튼 ON/OFF

디스플레이 상의 아이콘 54, 55 번을 활성화 하거나 비활성화 하여 각 설정되는 메뉴 및 컵 워머 온도(36), 물흐림 아이콘 표시(6)가 메인 페이지 하단 표시줄에 표시되거나 표시되지 않게 됩니다.

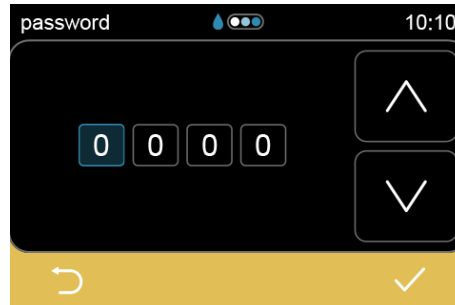
PID 온도 조절 세팅:



- 56. 보일러 PID 변수값 세팅
- 57. 그룹 1 PID 변수값 세팅
- 58. 그룹 2 PID 변수값 세팅
- 59. 그룹 3 PID 변수값 세팅

- 60. PID 기능 ON/OFF
- 61. 현재 PID 설정값
- 62. PID 변수값 세팅 메뉴
- 63. PID 공장세팅

PID 온도 제어 설정(15)기능을 통해 보일러(56), 그룹 (57,58,59)에 대한 PID 변수값을 독립적으로 수정할 수 있습니다. 각각을 탭하여 PID 제어 기능(60)을 활성화/비활성화 할 수 있으며 현재 적용된 PID 설정값을 확인할 수 있습니다. PID 제어(60)를 통해 비활성화 하면 해당 보일러 또는 추출 그룹이 비활성화 됩니다. 현재 설정값(61)를 탭하여 설정메뉴(62)에 들어갈 수 있습니다. 재설정 기능(63)을 탭하여 초기 공장 세팅값으로 복원하실 수 있습니다.



PID 온도 세팅(15) 등을 위해 기술(심화)세팅 메뉴(14)에 액세스 하기 위해서는 검증된 기술자를 통한 암호 입력이 필요합니다.

프리 인퓨전 세팅:



64. 프리인퓨전 ON/OFF

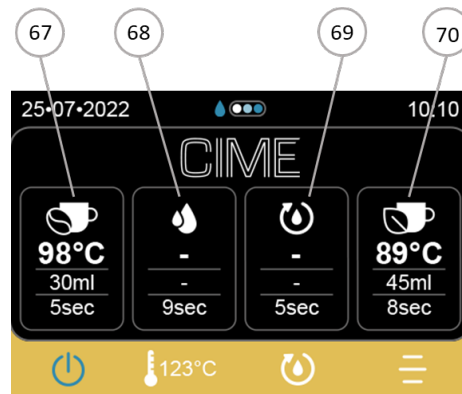
66. 프리인퓨전 수행 및 휴지 시간 설정

65. 그룹 1,2,3번 시간 설정

기능을 활성화/비활성화 하기 위해서 해당 아이콘 (64)를 탭 한후 (66)을 탭 하여 프리인퓨전 시간 설정 메뉴로 액세스 하여 시간을 설정할 수 있습니다. 추출 시작 시점부터 계산되며 예시(그림)를 기준으로 보면 1.8 초 후에

기능이 작동하여 멈춘후 2.4 초 후에 기능이 종료되며 추출이 시작됩니다.
따라서 프리인퓨전 유효 시간은 0.6 초가 됩니다.

추출 화면:



- 67. 커피 추출 아이콘
- 68. 그룹 세척 아이콘

- 69. 물 흘림 아이콘
- 70. 온수 추출 아이콘

주의:

제품에 오작동이 발생하면 관련된 정보가 포함된 경고 알림이 제품 디스플레이에 표시됩니다.





GGM Gastro International GmbH
Weinerpark 16
D-48607 Ochtrup

www.ggmgaastro.com

info@ggmgaastro.com

+49 2553 7220 0