

# XLVI Indipendente

Manuale utente

Control Unit

Ita - Eng

**XLVI Indipendente**

User Manual  
Control Unit  
Ita - Eng

**XLVI**  
COFFEE MACHINES

# MANUALE D'USO

## *Indipendente*

# XLVI

COFFEE MACHINES

## INDICE

<b>1.</b>	Caratteristiche tecniche	<i>Pag. 5</i>
<b>2.</b>	Prescrizioni di sicurezza	<i>Pag. 6</i>
<b>3.</b>	Definizioni dei modelli	<i>Pag. 7</i>
<b>4.</b>	Installazione	<i>Pag. 8</i>
<b>5.</b>	Messa in funzione della macchina	<i>Pag. 10</i>
<b>6.</b>	Regolazione del tecnico qualificato	<i>Pag. 11</i>
<b>7.</b>	Regolazione profili di pressione (*accessorio)	<i>Pag. 12</i>
<b>8.</b>	Preparazione del caffè	<i>Pag. 12</i>
<b>9.</b>	Regolazione dosi	<i>Pag. 13</i>
<b>10.</b>	Pulizia e manutenzione	<i>Pag. 13</i>

## ISTRUZIONI ORIGINALI

- Questo apparecchio non è destinato ad essere utilizzato da persone (incluse bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali.
- I bambini devono essere sottoposti a supervisione per non giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere effettuati da bambini senza sorveglianza.
- Le istruzioni per la manutenzione devono contenere una dichiarazione relativa al rumore acustico emesso dall'apparecchio, a seconda del livello specificato di seguito. Se del caso, la dichiarazione utilizza la forma di dichiarazione a due numeri definita in EN ISO 4871, compreso il valore dell'incertezza.
- Il livello di pressione acustica dell'apparecchio è inferiore a 70 dB.
- Per evitare rischi dovuti a un ripristino involontario del taglio termico, questo apparecchio non deve essere fornito tramite un dispositivo di commutazione esterno, ad esempio un temporizzatore o collegato a un circuito regolarmente acceso e spento dall'utensile.
- L'apparecchio non è adatto all'uso esterno.
- L'apparecchio non è adatto per l'installazione in un'area in cui è possibile utilizzare un getto d'acqua.

## MANUALE D'USO

Il presente libretto d'uso e manutenzione costituisce parte integrante ed essenziale del prodotto. Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente manuale, in quanto forniscono le informazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione.

Le "istruzioni per l'uso", essendo parte integrante del prodotto, vanno custodite per tutta la durata della macchina; in caso di cessione a qualsiasi altro utente o successivo proprietario è indispensabile consegnare oltre alla macchina anche il "MANUALE D'USO".

## 1 - CARATTERISTICHE TECNICHE

fig. 1



### Modello standard

Peso netto	21 Kg
Potenza	1300 W
Voltaggio	220-240 V
Frequenza	50-60 Hz
Capacità di produzione	ciclo continuo
Range pressione	0-12 bar
Flusso acqua	0-1,5 lt/min
Portafiltro	58 mm
Dimensioni (l x h x p)	25 x 45 x 55 cm

## 2 - PRESCRIZIONI DI SICUREZZA

- Dopo aver tolto con cura l'imballaggio controllare l'integrità del prodotto, assicurandosi che non presenti tracce di urti che potrebbero aver compromesso l'uso del prodotto; in caso di dubbi rivolgersi al venditore (gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini o dispersi nell'ambiente).
- Prima di procedere con l'installazione della macchina accertarsi che i dati riportati sulla targa siano corrispondenti a quelli della rete elettrica. L'installazione deve essere eseguita secondo le istruzioni del costruttore, da personale qualificato e in ottemperanza alle norme vigenti. E' obbligatorio che l'impianto elettrico sia predisposto di messa a terra; quest'ultimo è un fondamentale requisito di sicurezza, in caso di dubbi richiedere un controllo da parte di personale qualificato;

**\*ATTENZIONE\* Il costruttore non può essere responsabile di eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra.** E' sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple o prolunghe; qualora l'uso sia indispensabile è necessario richiedere l'intervento di personale qualificato munito di patentino.



- L'uso di qualsiasi apparecchio elettrico comporta il rispetto di alcune regole fondamentali:
  - \*non usare l'apparecchio a piedi nudi
  - \*non usare prolunghe in locali adibiti a bagno o doccia
  - \*non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica
  - \*non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc...)
  - \*non permettere l'uso dell'apparecchio a bambini o adulti che non abbiano letto il "manuale d'uso"
- All'installazione occorre prevedere un interruttore omipolare come previsto dalle norme vigenti, munito di fusibili adatti a sopportare la potenza della macchina
- Si raccomanda l'installazione di un interruttore differenziale con una corrente operativa residua non superiore a 30mA
- Prima di eseguire qualsiasi operazione di manutenzione accertarsi che l'interruttore (n1) sia in posizione off e disinserire l'apparecchio dalla rete elettrica staccando la spina
- Per evitare surriscaldamenti è molto importante distendere il cavo di alimentazione per tutta la sua lunghezza
- In caso di necessità di sostituzione del cavo di alimentazione dell'apparecchio rivolgersi esclusivamente a personale qualificato
- Durante l'uso della macchina il gruppo erogatore può essere causa di gravi ustioni derivate dall'alta temperatura dello stesso
- Questo apparecchio dovrà essere utilizzato solo per l'uso per il quale è stato progettato e realizzato.

### **\*ATTENZIONE\***

**Il costruttore non può essere considerato responsabile di eventuali danni causati da usi impropri.**

- Per le operazioni di pulizia attenersi esclusivamente a quanto previsto dal manuale.
- In caso di guasto o malfunzionamento dell'apparecchio è severamente vietato intervenire. Rivolgersi esclusivamente a personale qualificato. La riparazione dei prodotti dovrà essere effettuata rigorosamente dalla casa costruttrice o da centro assistenza autorizzato, utilizzando esclusivamente pezzi originali. Il mancato rispetto di quanto sopra potrebbe compromettere la sicurezza.

### **\*ATTENZIONE\***

**Ricordarsi che prima di effettuare qualsiasi operazione di installazione, manutenzione, regolazione, l'operatore specializzato deve indossare guanti e scarpe antinfortunistica. (PERICOLO DI TAGLI E USTIONI).**

### 3 - DEFINIZIONE DEI MODELLI

#### Mod. **INDIPENDENTE**

Questo modello permette all'operatore di pre-impostare a suo piacimento la quantità di acqua di estrazione del caffè e regolare la pressione di estrazione (4-12 bar).

1 - Interruttore generale

3 - Gruppo erogazione

5 - Pulsantiera 7 pulsanti

7 - Griglia di scolo

2 - XLVI Control unit

4 - Portafiltro espresso

6 - Manometro

8 - Ghiera profilo di pressione\*



fig. 2

## 4 - INSTALLAZIONE

### \*ATTENZIONE\*

Il costruttore non può essere considerato responsabile per danni a cose, animali e/o persone quando il prodotto non è stato installato secondo le prescrizioni contenute nel presente manuale e/o quando non è utilizzata per funzioni per la quale è stata costruita.

**4.1 Accessori:** una volta rimosso l'imballo verificare l'integrità della macchina e la presenza di tutti gli accessori:

- portafiltri per 1 e 2 dosi (1 per tipo) per modello INDIPENDENTE
- n 1 filtro cieco
- n 2 tubi flessibili per collegamenti idrici (3/8")
- n 1 fascetta fermatubo
- n 1 tubo di scarico
- n 1 elettropompa

**4.2 Premessa:** per procedere con l'installazione è necessario che nell'ambiente si possa disporre di:

- Conduzione di acqua potabile; per un buon funzionamento della macchina occorre che la pressione erogata sia tra 2 e 6 Bar (versione allaccio rete idrica).
- Alimentazione elettrica conforme alle specifiche relative alla macchina acquistata
- Collegamento elettrico Monofase a 230Vca 50/60 Hz con terra.

fig. 3



### 4.3 Legenda:

#### \*ATTENZIONE\*

E' fondamentale che la rete elettrica installata nel locale rispetti le norme vigenti.

La macchina deve essere protetta con interruttore automatico omologato di adeguata potenza.

E' obbligatorio che l'impianto sia predisposto di impianto di messa a terra.

XLVI non risponde di alcun danno a cose o persone derivanti dalla mancata osservanza delle vigenti norme di sicurezza, così come per l'errato allacciamento delle parti elettriche.

### 4.4 Posizionamento della macchina

- Posizionare la macchina su un piano orizzontale valutando attentamente che il piano sia in grado di sostenere il peso della macchina.
- Per il corretto funzionamento la macchina deve essere messa in bolla, quindi agire sulla regolazione dei piedi
- L'apparecchio non è adatto all'uso esterno.
- L'apparecchio non è adatto per l'installazione in un'area in cui è possibile utilizzare un getto d'acqua.
- L'apparecchio deve essere installato solo in luoghi dove l'uso e la manutenzione sono limitati a personale addestrato.

**N.B.** La temperatura dell'area dove si è deciso di installare non deve scendere sotto i 5°C; se la macchina è stata temporaneamente stivata in un'area con temperatura ambiente inferiore a 0°C contattare l'assistenza tecnica prima di procedere con l'installazione.

#### 4.5 Collegamento idraulico

**\*ATTENZIONE\***

Per garantire il corretto e sicuro funzionamento della macchina e mantenere un adeguato livello di prestazione e qualità della bevanda è molto importante installare a monte della elettropompa un sistema di depurazione dell'acqua

Collegare quindi il raccordo d'ingresso posto sul depuratore alla rete idrica mediante uno dei tubi flessibili in dotazione. In seguito collegare l'uscita del depuratore con l'elettropompa mediante il secondo tubo in dotazione. Infine collegare l'elettropompa con la macchina mediante il tubo flessibile che fuoriesce dalla macchina (vedi fig. 3).

**\*ATTENZIONE\***

**NB:** durante la fase di collegamento idraulico è molto importante prestare attenzione all'ordine dei tubi che si innestano sull'elettropompa (vedi fig. 4 e 5).

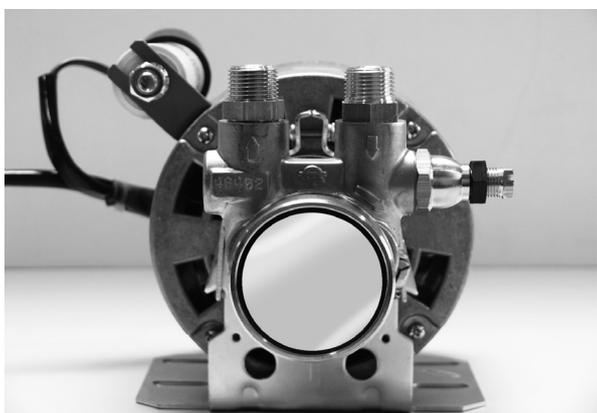


fig. 4



fig. 5

**\*ATTENZIONE\***

La tipologia del depuratore e il suo settaggio variano a seconda della tipologia di acqua presente nel territorio, è quindi fondamentale effettuare delle opportune misurazioni e consultare le normative nazionali vigenti prima di individuare il giusto impianto di depurazione; si consiglia di rivolgersi a personale qualificato. XLVI non risponde di alcun danno derivato dall'errato o dal mancato uso di un impianto di depurazione.

#### 4.6 Collegamento elettrico

**\*ATTENZIONE\***

E' fondamentale che la rete elettrica installata nel locale rispetti le norme vigenti. La macchina deve essere protetta con interruttore automatico omologato di adeguata potenza. E' obbligatorio che l'impianto sia predisposto di impianto di messa a terra; XLVI non risponde di alcun danno a cose o persone derivanti dalla mancata osservanza delle vigenti norme di sicurezza, così come per l'errato allacciamento delle parti elettriche.

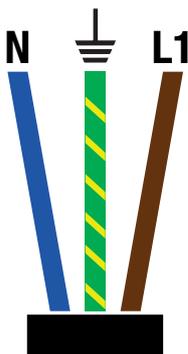
- **Cavo di alimentazione:** il cavo di alimentazione principale fornisce corrente elettrica all'intera macchina da caffè.

**\*ATTENZIONE\***

**Prima di allacciare la macchina alla rete elettrica verificare che il voltaggio indicato sulla targhetta della macchina corrisponda a quello della rete elettrica.**

La macchina ad un gruppo è dotata di:

- **Cavo di alimentazione monofase**  
a 220-240 V e 50/60 Hz con terra  
(cavo tripolare)



Il minimo dei valori calcolati  $Z_{sys}$  è l'impedenza massima ammissibile dal sistema  $Z_{max}$ :

- **Indipendente  $Z_{max} = 0,27 \Omega$**

- **Cavo di alimentazione motore pompa dell'acqua**

Cavo tripolare con sezione da 1.5 mm. Questo cavo alimenta la pompa quando la centralina interna alla macchina lo riterrà necessario (fig. 4)

#### **4.7 Collegamento tubo di scarico**

Lo scarico delle acque della macchina da caffè deve essere realizzato con il tubo in plastica rinforzato con filo d'acciaio in dotazione. Collegare un'estremità alla vaschetta di scarico posta sotto il piatto raccogli gocce, fissarlo con l'ausilio della fascetta metallica in dotazione. Collegare l'altra estremità nell'impianto di recupero delle acque.

## **5 - MESSA IN FUNZIONE DELLA MACCHINA**

Una volta terminata la procedura di installazione è possibile procedere con la messa in funzione della macchina. Aprendo il rubinetto dell'impianto idraulico si permette all'acqua di transitare nel depuratore, nell'elettropompa per poi arrivare alla macchina (versione allaccio a rete idrica).

**\*ATTENZIONE\***

**Controllare attentamente che non ci siano perdite d'acqua dall'impianto idraulico (versione allaccio a rete idrica)**

#### **5.1 Riempimento gruppo saturo**

Premendo l'interruttore (1) entrerà in funzione l'autolivello che azionando l'elettrovalvola e l'elettropompa permetterà il riempimento del gruppo saturo.

#### **5.2 Riscaldamento macchina**

Il modello INDIPENDENTE segue questa procedura in automatico.

**\*ATTENZIONE\***

**Il gruppo erogatore, una volta caldo, può essere fonte di gravi ustioni. Prestare massima attenzione ed evitare ogni forma di contatto**

**\*ATTENZIONE\***

**L'acqua che fuoriesce dalla macchina una volta accesa può essere causa di gravi ustioni. Prestare la massima attenzione (PERICOLO DI USTIONE)**

### 5.3 Prime erogazioni

Una volta terminate le procedure di riempimento e riscaldamento riportate in precedenza seguire le seguenti indicazioni:

- Come prima operazione innestare il portafiltro (4) sotto il gruppo erogatore girando da sinistra verso destra
- Erogare acqua dal gruppo per almeno 4 minuti
- Per erogare acqua dal gruppo è sufficiente premere il tasto (A) posto sulla pulsantiera (fig. 6). Il tasto (A) ha la funzione di interruttore per l'erogazione continua e arresto della stessa.
- Pulsante purge (XLVI)

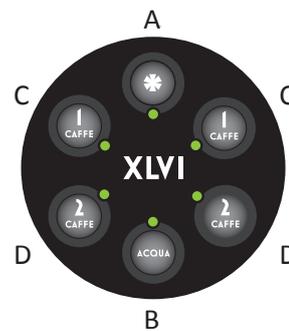


fig. 6

## 6 - REGOLAZIONE DEL TECNICO QUALIFICATO

### \*ATTENZIONE\*

**Ricordare che prima di effettuare qualsiasi operazione di installazione, manutenzione, regolazione l'operatore qualificato deve indossare guanti da lavoro e scarpe antinfortunistiche.**

La regolazione della pompa può avvenire anche a macchina accesa.

### 6.1 Regolazione temperatura (vedi Manuale Control Unit)

### 6.2 Regolazione pressione

La pressione ottimale per preparare un espresso è di 9 bar. Per regolare la pressione della pompa è sufficiente iniziare un'erogazione tenendo sotto controllo il manometro (fig. 7) e agire sulla regolazione posta sul lato della pompa (fig. 8). Per AUMENTARE la pressione è necessario girare la regolazione in senso orario, viceversa per DIMINUIRE la pressione girare la regolazione in senso antiorario.

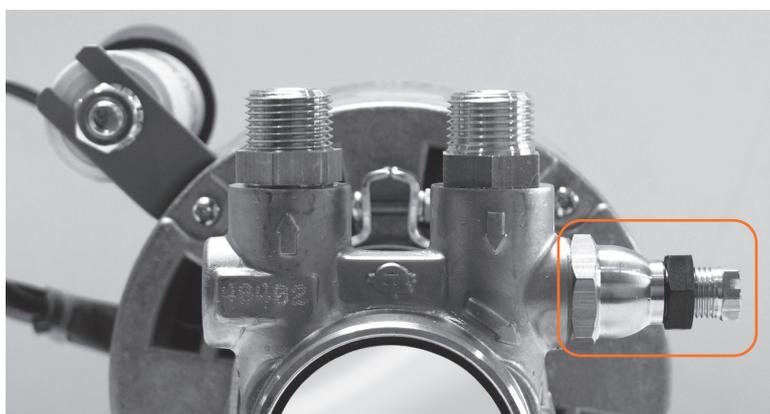


fig. 8

**\*Nel caso in cui sia presente l'accessorio per la regolazione dei Profili di Pressione, questa operazione andrà fatta in modo analogo, ma impostando una pressione di 12.0 bar, sempre osservando il manometro.**

## 7 - REGOLAZIONE PROFILI DI PRESSIONE (\*ACCESSORIO)

### **\*ATTENZIONE\***

**Il gruppo erogatore, una volta caldo, può essere fonte di gravi ustioni. Prestare massima attenzione ed evitare ogni forma di contatto.**

La regolazione dei profili di pressione può avvenire in due modi, è possibile selezionare la modalità all'interno della Control Unit (vedi Manuale Control Unit):

#### **8.1 Automatica (vedi Manuale Control Unit)**

#### **8.2 Manuale**

Azionare la ghiera (fig. 9), girandola in senso orario (+) o antiorario (-), fino al raggiungimento della pressione desiderata. Range di pressione 0-12 bar.



fig. 9

## 8 - PREPARAZIONE DEL CAFFÈ'

### **\*ATTENZIONE\***

**Non togliere mai il porta filtro quando il gruppo è in fase di erogazione. La pressione dell'acqua e la sua temperatura potrebbero causare gravi danni all'utilizzatore.**

Sganciare il porta filtro e riempirlo con una o due dosi di caffè macinato a seconda del filtro utilizzato. Pressare il caffè con un apposito pressino (per modello Indipendente). Innestare il porta filtro nel gruppo. Premere il pulsante desiderato.

Per mantenere un adeguata qualità della bevanda è fondamentale che nelle fasi di pausa il portafiltro sia innestato al gruppo affinché rimanga sempre caldo.



fig. 10

## 9 - REGOLAZIONE DOSI

Premere e mantenere premuto il pulsante (A) con il simbolo asterisco per più di 5 secondi fin quando tutti i pulsanti presenti sulla tastiera lampeggeranno. Entro 5 secondi premere il pulsante che si desidera programmare. Quando in tazza si è raggiunta la quantità di caffè desiderata premere nuovamente il pulsante. A questo punto, una volta che tutti il led si sono accesi, la procedura è conclusa. Ripetere la procedura anche per i tasti rimanenti.

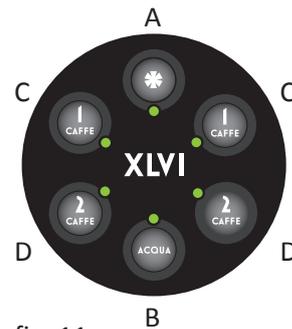


fig. 11

### **\*ATTENZIONE\***

**Non togliere mai il porta filtro quando il gruppo è in fase di erogazione. La pressione dell'acqua e la sua temperatura potrebbero causare gravi danni all'utilizzatore.**

## 10 - PULIZIA E MANUTENZIONE

### **\*ATTENZIONE\***

**Per quanto riguarda le operazioni di pulizia, non immergere nè spruzzare la macchina con acqua. Attenersi alle indicazioni riportate in seguito. non utilizzare solventi o prodotti abrasivi.**

### **9.1 Pulizia del gruppo**

#### **\*ATTENZIONE\***

**Non togliere mai il porta filtro quando il gruppo è in fase di erogazione. La pressione dell'acqua e la sua temperatura potrebbero causare gravi danni all'utilizzatore.**

La pulizia del gruppo con appositi detergenti è consigliata una volta al giorno. Inserire il filtro cieco (in dotazione) e inserire all'interno di esso la giusta quantità di prodotto specifico per macchine da caffè espresso. Innestare il porta filtro nel gruppo e azionare l'erogazione mantenendola per 15-20 secondi. Ripetere l'operazione più volte fino a che, togliendo il porta filtro, si noterà scendere acqua limpida. Sciacquare accuratamente il gruppo reinsertendo il filtro normale.

### **9.2 Pulizia dei portafiltri**

Mettere due cucchiaini di detergente specifico in mezzo litro di acqua calda ed immergervi i porta filtro (se possibile senza manico) per almeno mezz'ora. Dopo di che risciacquare abbondantemente con acqua.

### **9.3 Pulizia vaschetta di scarico**

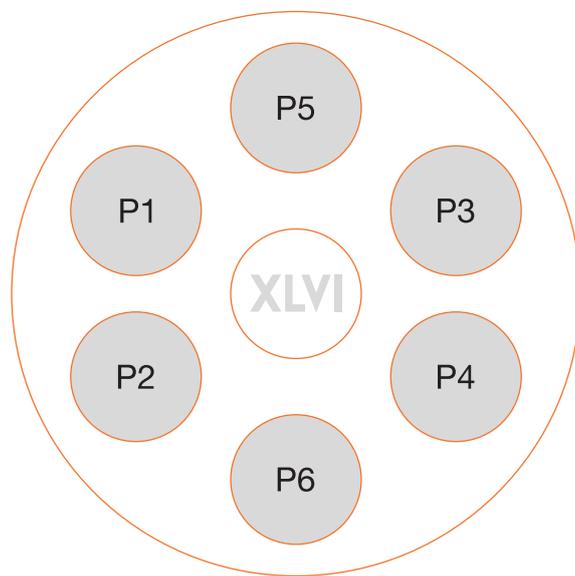
Rimuovere le vaschetta di scarico e provvedere alla sua pulizia. Controllare anche che non ci siano al suo interno accumuli di fondi. Eventualmente rimuoverli con l'ausilio di un cucchiaino.

### **9.4 Pulizia della carrozzeria**

Usare un panno morbido ed eventuali detergenti per la pulizia dell'acciaio inox.

# **XLVI CONTROL UNIT**

## *Indipendente*

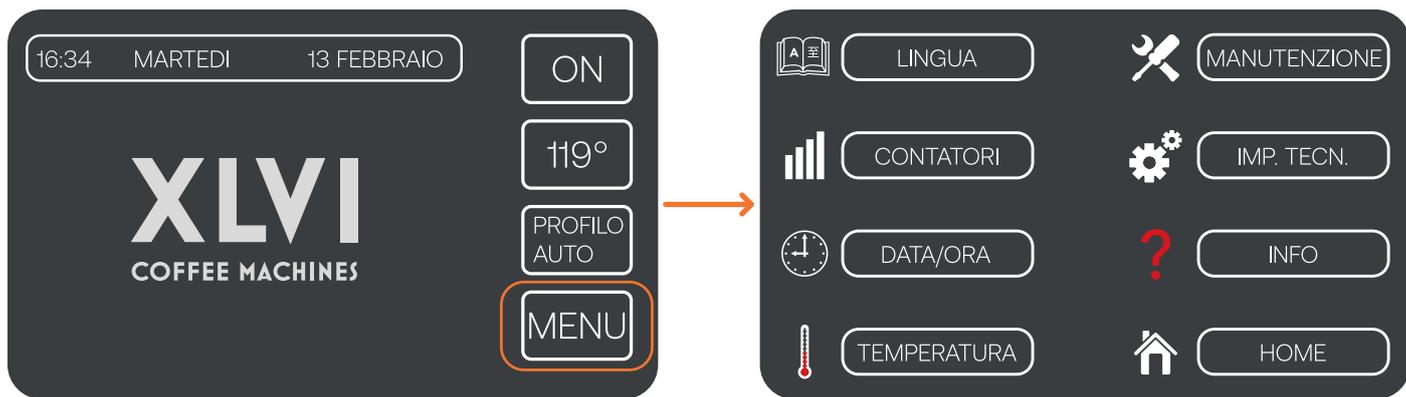


TASTIERA XLVI

## INDICE

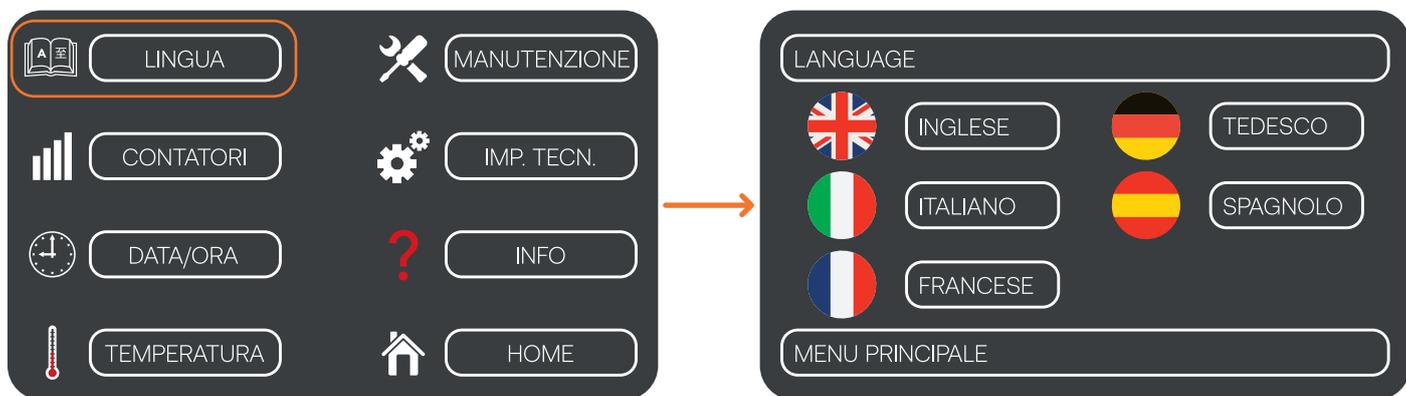
<b>1.</b>	Menu principale	<i>Pag. 17</i>
<b>2.</b>	Menu lingua	<i>Pag. 17</i>
<b>3.</b>	Menu info	<i>Pag. 17</i>
<b>4.</b>	Menu contatori	<i>Pag. 18</i>
<b>5.</b>	Menu data e ora	<i>Pag. 19</i>
<b>6.</b>	Menu temperatura	<i>Pag. 21</i>
<b>7.</b>	Menu impostazioni tecniche (1)	<i>Pag. 22</i>
<b>8.</b>	Menu impostazioni tecniche (2)	<i>Pag. 24</i>
<b>9.</b>	Menu manutenzione	<i>Pag. 26</i>
<b>10.</b>	Allarmi	<i>Pag. 28</i>
<b>11.</b>	Ripristino parametri predefiniti	<i>Pag. 28</i>

## 1 - MENU PRINCIPALE



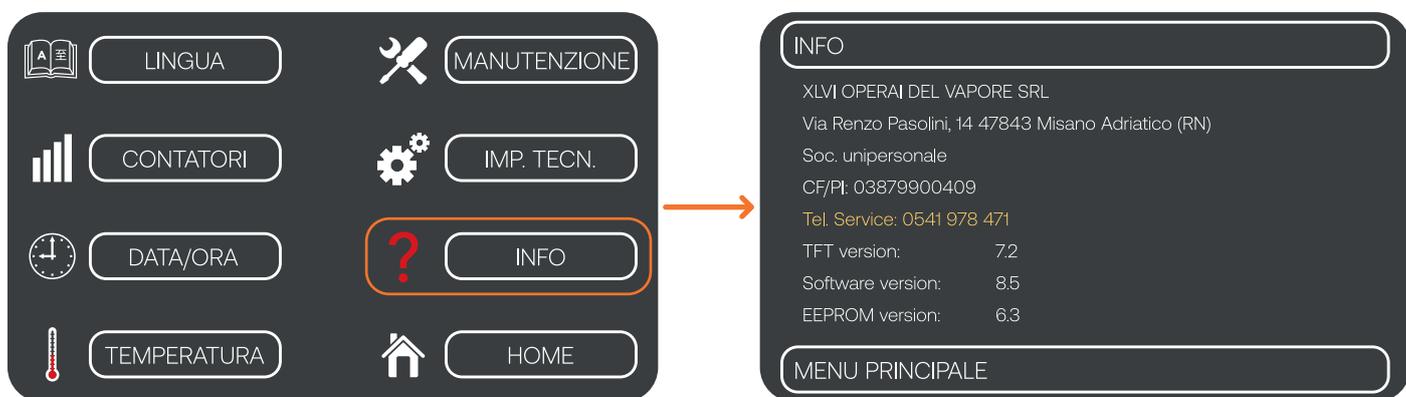
## 2 - MENU LINGUA

In questo menù è possibile selezionare la lingua desiderata.



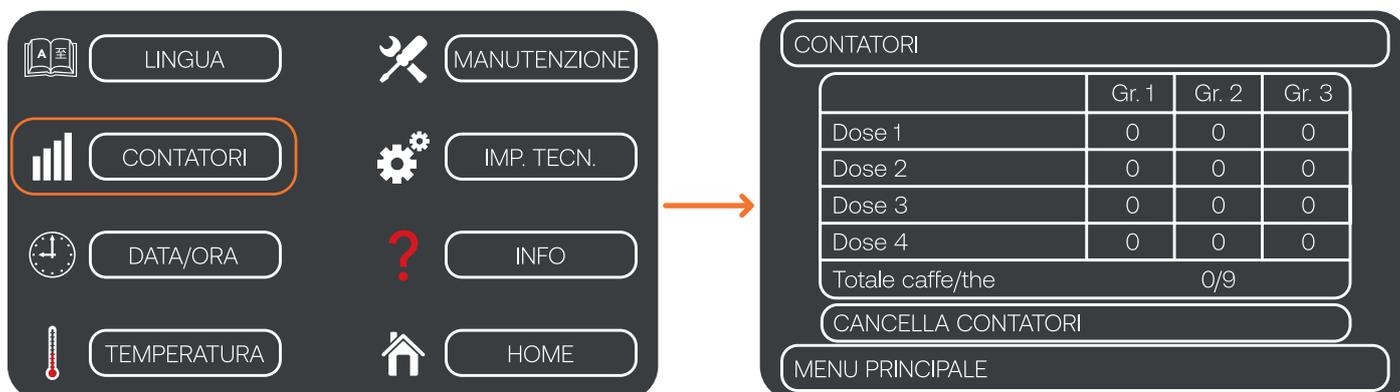
## 3 - MENU INFO

In questo menù è possibile vedere le informazioni dell'azienda XLVI, numero di assistenza e informazioni software.



## 4 - MENU CONTATORI

In questo menù è possibile visionare le singole dosi totali per ogni gruppo di estrazione, il totale dosi the e il numero totale di caffè e tè erogati. Azzerabili singolarmente tenendo premuto P5+P1 per tre secondi o premendo il pulsante “azzerà contatori”.



### Programmazione delle dosi

In modalità stand-by (nessun allarme e nessuna erogazione in corso) è possibile entrare in modalità di programmazione tenendo premuto il tasto P5, di qualsiasi gruppo, per 5 secondi. Il LED 5 della tastiera si avvia lampeggiando e il display mostrerà il seguente messaggio: “Finché la modalità di programmazione rimane attiva è possibile programmare le dosi per ogni gruppo di lavoro premendo i pulsanti dosi P1, P2, P3, P4 e P6”.

Ogni LED della tastiera mostra lo stato del pulsante dose corrispondente, tutti i LED sono inizialmente accesi e si accendono quando la dose è correttamente programmata (queste informazioni visualizzate dai LED vengono cancellate al riavvio).

La modalità di programmazione termina automaticamente dopo 30 secondi oppure premendo nuovamente il tasto P5 su una qualsiasi tastiera.

### Programmazione delle dosi di caffè

Per avviare il programma della dose di caffè, è sufficiente premere il tasto corrispondente alla dose di caffè da programmare. La centralina SDE avvia l'erogazione del caffè e il LED corrispondente lampeggia. Quando viene raggiunta la quantità desiderata di caffè, premere qualsiasi pulsante tasti di caffè (P1, P2, P3 o P4) sulla stessa tastiera per interrompere l'erogazione del caffè.

Se la programmazione ha esito positivo (nessun allarme, nessun time out) e il numero di impulsi misurati dal contatore volumetrico è maggiore di 3, la nuova dose viene memorizzata e il LED corrispondente rimane spento per indicare il nuovo stato.

Tutte le dosi programmate sul gruppo 1 vengono trasferite automaticamente sugli altri due gruppi.

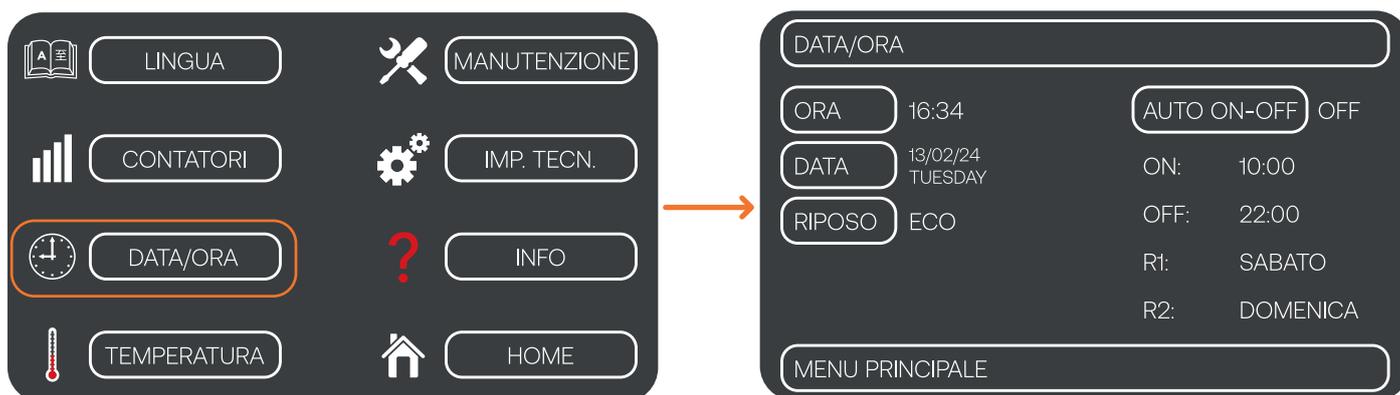
Nota: in modalità continua (tasti P5 di ciascuna tastiera) l'erogazione viene interrotta dopo 6000 impulsi registrati dal contatore volumetrico.

### Programmazione dose tè

Per avviare la programmazione della dose tè, è sufficiente premere il pulsante corrispondente alla dose di tè da programmare. La centralina SDE avvia l'erogazione del tè e il LED corrispondente lampeggia. Quando viene raggiunta la quantità desiderata di acqua calda, premere un tasto qualsiasi tasto del tè per interrompere l'erogazione dell'acqua calda. La nuova dose viene salvata nella memoria e il LED corrispondente rimane spento per indicare il nuovo stato.

## 5 - MENU DATA E ORA

In questo menù è possibile impostare la data e il giorno corrente.



### Modalità energy saving

L'unità di controllo XLVI presenta 2 modalità: lavoro ed energy saving. In modalità lavoro sono disponibili tutte le funzioni della macchina. La modalità energy saving, ha due diverse opzioni, selezionabili nel menù regolazione orologio sotto la voce "RIPOSO":

**ECO:** Tutte le attività della macchina sono sospese ad eccezione della caldaia, che viene mantenuta ad un livello di temperatura inferiore impostabile da menù tecnico. È possibile solamente la programmazione del menù tecnico.

**OFF:** Tutte le attività della macchina sono sospese.



In modalità stand-by (nessun allarme e nessuna erogazione in corso), dalla schermata principale sarà possibile entrare in modalità ECO od OFF (in base a quanto selezionato sotto la voce Riposo all'interno del menu Regolazione orologio).

La modalità è indicata dai LED delle tastiere che sono tutti spenti tranne il LED 3 della tastiera 1 che lampeggia ogni 3 secondi.

Per tornare alla modalità stand-by premere di nuovo lo stesso pulsante.



## Timer di accensione/spegnimento automatico

Questo menù consente di configurare l'ora in cui la macchina passa automaticamente dalla modalità di sospensione alla modalità standby e viceversa. Per abilitare e disabilitare questa funzione impostare il pulsante Auto ON-OFF



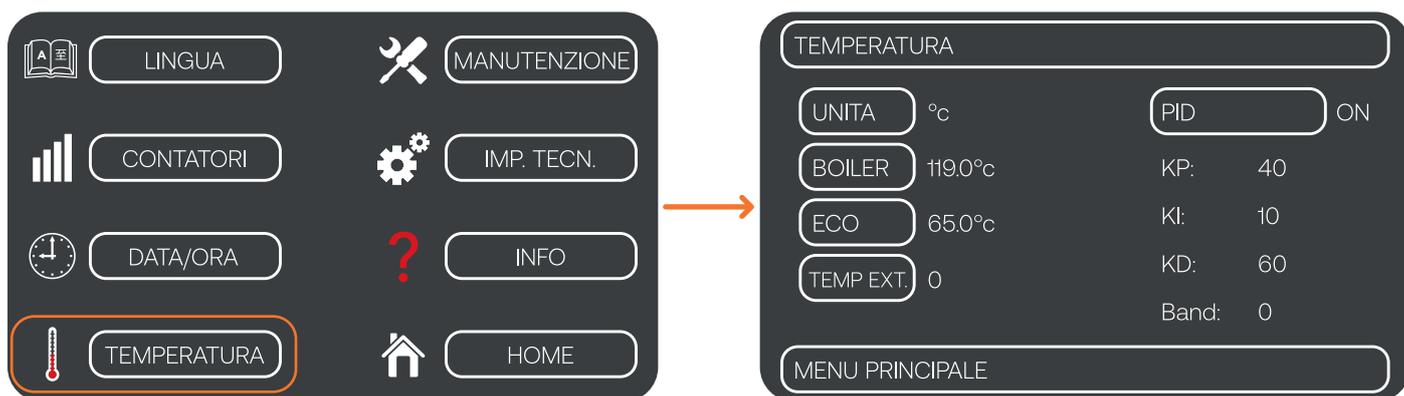
**ON:** orario di accensione selezionato

**OFF:** orario di spegnimento selezionato

**R1:** Giorno chiusura 1

**R2:** Giorno chiusura 2

## 6 - MENU TEMPERATURA



### Unità

Questo menù consente di selezionare l'unità di misura °C o °F per la temperatura di visualizzazione. Premere "UNIT" per modificare l'unità di misura.

### Temperatura boiler

Questo menù permette di impostare/modificare la temperatura della caldaia (80...140 °C). Premere Caldaia per modificare la temperatura della caldaia.

### ECO

Questo menù permette di impostare/modificare la temperatura della caldaia in modalità ECO (30...70°C).

### Extra T.

Questo parametro consente di settare un offset di temperatura presente tra la caldaia e il gruppo di estrazione. Sul modello Indipendente questa differenza è pari a 0, si raccomanda di non variare questo valore e di lasciarlo a 0.

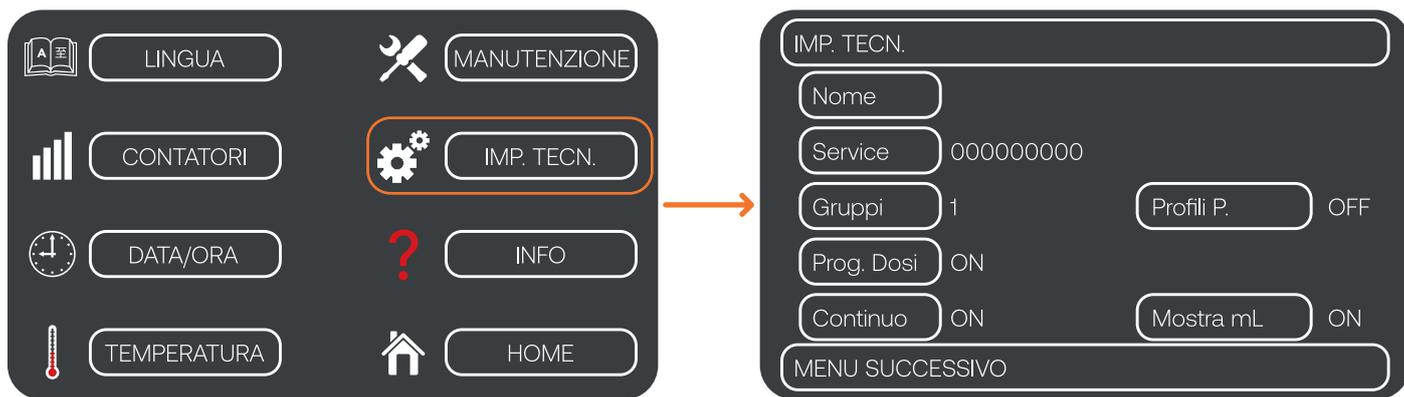
### PID

Questo menù consente di attivare/disattivare il controller di temperatura PID per il riscaldamento della caldaia. Se questa funzione è disattivata, il riscaldamento della caldaia sarà controllato in modalità ON/OFF, altrimenti se questa funzione è abilitata, il display LCD mostrerà un sottomenù in cui è consentito impostare/modificare i seguenti parametri di controllo:

- Kp: costante proporzionale (0...9.9);
- Ki: costante integrativa (0...99.9);
- Kd: Costante derivata (0...9,99);
- Banda: Intervallo di temperatura entro cui il controller di temperatura PID è attivo (0...20°C).

**\*\*I PARAMETRI IMPOSTATI SONO QUELLI OTTIMALI, SI CONSIGLIA DI NON MODIFICARLI\*\***

## 7 - MENU IMPOSTAZIONI TECNICHE pagina 1



### Nome

Questo menù consente di impostare/modificare il nome del cliente che apparirà sul display LCD in modalità stand-by.

### Telefono di servizio

Questo menù consente di impostare/modificare il numero di servizio clienti che verrà visualizzato quando si richiede assistenza tecnica.

### Gruppi

Questo menù consente di selezionare il numero del gruppo utilizzato, da 1 a 3.

### Impostazione delle dosi

Questo menù consente di attivare/ disabilitare la funzione di programmazione delle dosi.

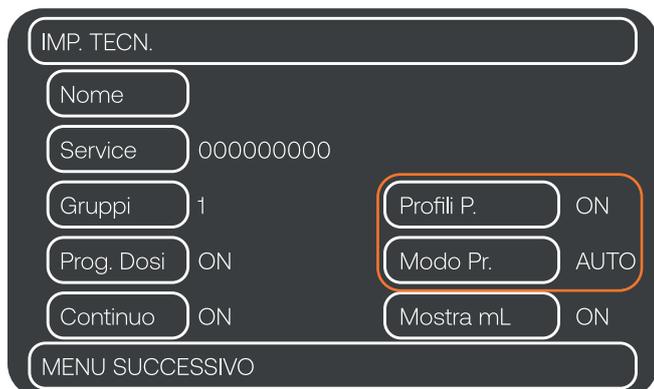
### Continua

Questo menù consente di attivare / disattivare la funzione per l'erogazione continua della dose di caffè.

### Profilo Pressione (Accessorio)

Questo menù consente di attivare / disattivare (dove presente come accessorio) la funzione Profili di pressione, premendo sul pulsante Profile P.

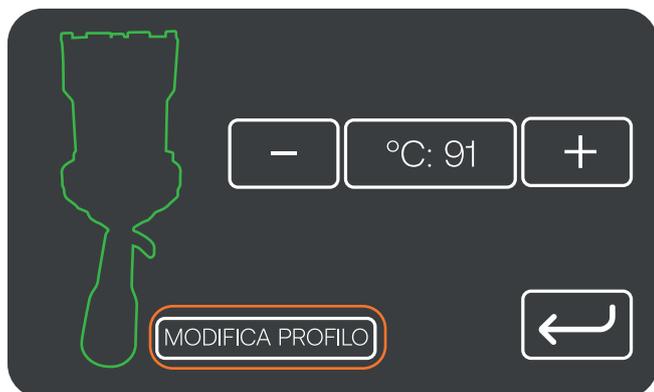
Una volta attivata la funzione comparirà un tasto per impostare la modalità profili di pressione su AUTO o MANUALE.



Una volta impostato su Automatico o Manuale, sulla schermata principale apparirà un menù per la gestione dei Profili, nel caso in cui sia impostata in manuale la regolazione della pressione (0,5...12 bar) avverrà analogicamente andando ad agire su una ghiera intorno alla tastiera, presente se la macchina è dotata del Kit Profilo di Pressione, (vedi Manuale d'Uso per funzionamento ghiera).

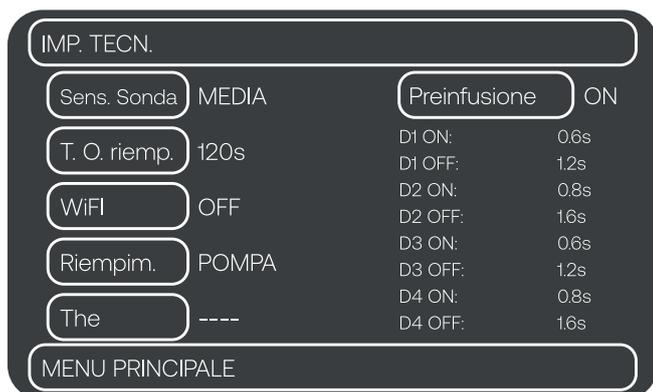


In modalità automatica sarà invece possibile settare 4 profili preimpostati, (bianco, verde, rosso, giallo), potendo variare su 5 step i parametri TEMPO, PRESSIONE e PAUSA.



	TEMPO	PRESSIONE	PAUSA
STEP 1	3	12	0
STEP 2	8	10	0
STEP 3	5	9	0
STEP 4	5	5	0
STEP 5		4	

ESCI



### Sensibilità della sonda

Questo menù permette di selezionare 3 livelli di sensibilità sonda: alta (1M $\Omega$ ), media (400k $\Omega$ ), bassa (100k $\Omega$ ), in base alla durezza dell'acqua.

### Rilevamento automatico del livello della caldaia

L'unità di controllo XLVI dispone di un sistema integrato di livellamento dell'acqua che consente di mantenere il giusto livello di acqua nella caldaia, sulla base di sonde a due livelli a diverse altezze. Questo menù consente l'abilitazione e la disabilitazione di questa funzione. Nel caso in cui l'acqua scenda al di sotto del normale livello operativo, verrà attivata la valvola solenoide della caldaia di riempimento (e la pompa se configurata nel menù tecnico). Un timeout configurabile previene danni alla pompa e una quantità eccessiva di acqua caricata. Nel caso in cui l'acqua scenda al di sotto del livello della sonda di sicurezza, il riscaldamento sarà bloccato e partirà l'allarme. Entrambe le sonde di livello hanno un ritardo di attivazione di 2 secondi.

Nota: In questa versione firmware, il sistema di livellamento automatico dell'acqua della caldaia è sempre attivo, ma su richiesta possiamo fornire un'altra versione del firmware il cui sistema di livellamento è sospeso temporaneamente quando la macchina eroga caffè.

### Modalità caldaia di riempimento

Questo menù (in aggiunta alla valvola solenoide della caldaia) permette di abilitare /disattivare l'attivazione della pompa in fase di riempimento.

### Timeout riempimento caldaia

Questo menù consente di impostare/modificare il tempo di riempimento della caldaia (0...500s).

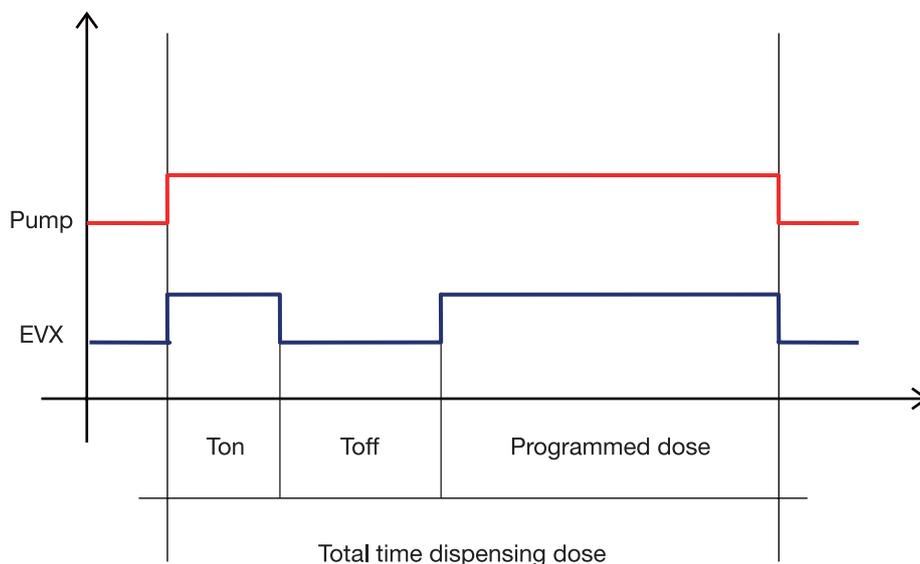
### Tè

Questo menù (in aggiunta alla valvola solenoide del tè) permette di attivare/ disabilitare l'attivazione della pompa nella fase di erogazione del tè.

## Preinfusione

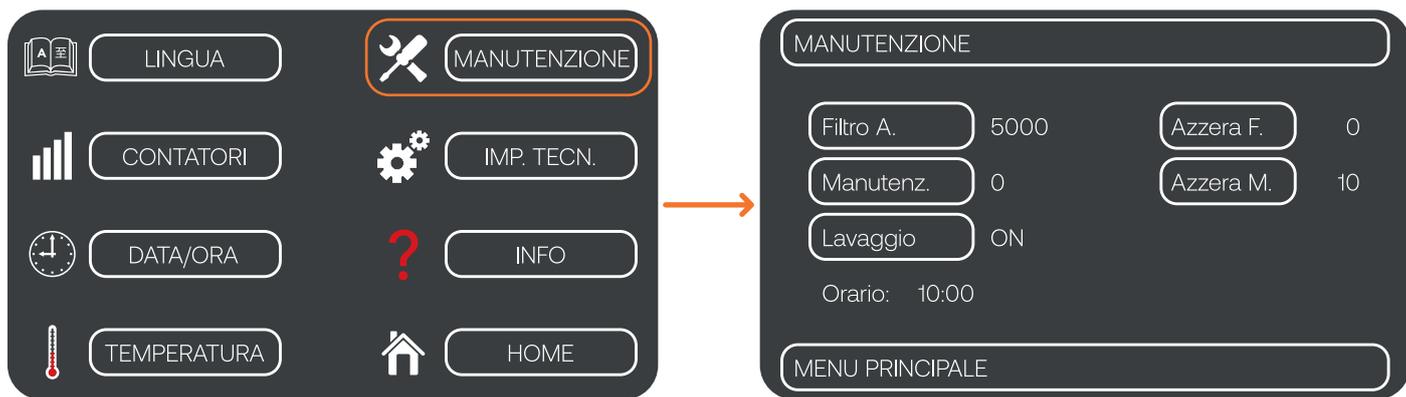
Questo menù consente di attivare/disattivare la funzione di pre-infusione. Quando questa funzione è abilitata il display mostrerà il sottomenù per la configurazione dei tempi di pre-infusione per ogni dose (0-9.9s).

L'erogazione delle dosi di caffè può essere preceduta da una funzione di pre-infusione (se abilitata nelle impostazioni tecnologiche). In questo caso, quando si inizia ad erogare le dosi, sia la pompa che la valvola solenoide del gruppo vengono attivate per un tempo programmabile (ton), dopo di che la valvola solenoide del gruppo viene disattivata per un tempo programmabile (toff), come mostrato nella figura seguente, successivamente la valvola solenoide del gruppo viene riattivata e l'erogazione procede come di consueto.



Il tempo di pre-infusione (ton e toff) può essere regolato in modo indipendente per ogni dose.

## 9 - MENU MANUTENZIONE



### Durata del filtro dell'acqua

Questo menù permette di impostare/modificare i litri d'acqua erogati dalla macchina (0...10000), prima che il segnale di avviso sia acceso: "cambia filtro". Impostare questo parametro su 0 (zero) per disattivare questa funzione.

Per reimpostare i litri del filtro, premere "Cancella filtro", premere nuovamente "Cancella filtro".



### Cicli di servizio

Questo menù consente di impostare/modificare il numero di cicli che si desidera vengano eseguiti dalla macchina prima di visualizzare la richiesta di servizio (0...65000).

Impostare il parametro su 0 (zero) per disattivare questa funzione.

Per eseguire la reimpostazione dei contatori di servizio, premere "Clear M", premere nuovamente "Clear M".



## Pulizia

Questo menù consente di attivare/disattivare la funzione di lavaggio automatico. Se questa funzione è attivata, il display LCD mostra un sottomenù in cui è possibile impostare l'ora del giorno in cui la pulizia sarà richiesta.

All'orario preimpostato, se la macchina è accesa, verrà visualizzato il seguente messaggio:

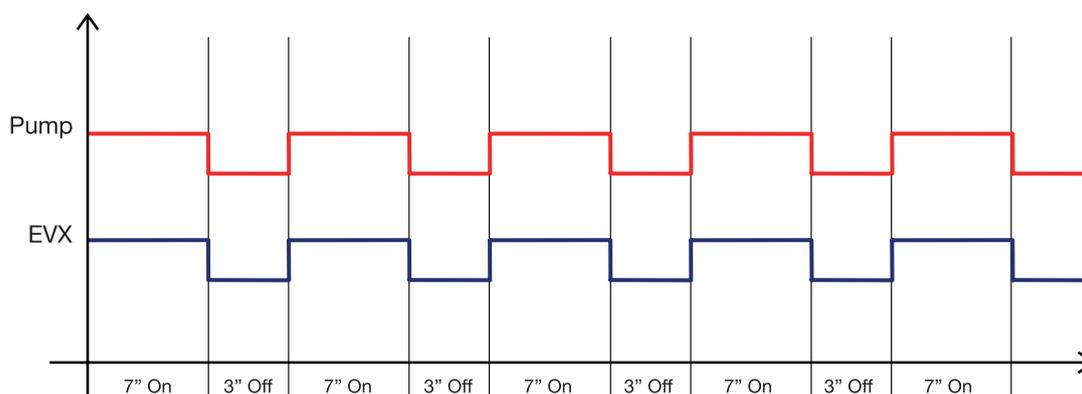
*“Tutte le funzioni di erogazione sono inibite fino al lavaggio completo di tutti i gruppi.”*



## Lavaggio automatico

Quando 250 caffè sono stati erogati da un gruppo, il display mostra che il gruppo deve essere lavato.

Per eseguire il ciclo di lavaggio, premere contemporaneamente il tasto P1 e il tasto P5 sulla tastiera del gruppo da lavare. Quando il ciclo di lavaggio è in esecuzione, si attiva la pompa e il gruppo della valvola solenoide per sette secondi, in seguito si disattiva la pompa e la valvola solenoide per tre secondi, il ciclo si ripete per cinque volte (vedi figura seguente).



## **10 - ALLARMI**

La centralina dispone di cinque tipi di allarme:

### **1 - Time out riempimento**

E' possibile impostare il livellamento dell'acqua della caldaia. In caso di raggiungimento del valore impostato, tutte le funzioni della centralina SDE verranno disabilitate, ad eccezione di quelle che regolano l'alimentazione. Questa impostazione di allarme è indicata sul display e dal lampeggiamento di tutte le tastiere LED (doppio flash e pausa). L'allarme non può essere azzerato e la centralina deve essere spenta per ripristinare la normale operatività.

### **2 - Caldaia vuota**

La centralina SDE fa partire l'allarme quando l'acqua nella caldaia scende sotto il livello della sonda di sicurezza. Entrambe le uscite delle resistenze sono spente. L'impostazione di allarme è indicata sul display e dal lampeggiamento di tutte le tastiere LED (doppio flash e pausa) L'allarme può essere ripristinato automaticamente se l'acqua nella caldaia raggiunge il livello della sonda di sicurezza.

### **3 - Allarme sonda di temperatura NTC**

la centralina SDE mostra questo allarme quando rileva una temperatura al di fuori dell'intervallo 0... 150 °C o un guasto alla sonda NTC. In caso di attivazione di questo allarme, tutte le funzioni della centralina SDE sono disabilitate ad eccezione dell'alimentazione. L'impostazione di allarme è indicata sia sul display sia su un LED a tastiera continua lampeggiante. L'allarme non può essere azzerato e la centralina deve essere spenta per ripristinare le regolari funzioni.

### **4 - Allarme contatore volumetrico**

Durante l'erogazione del caffè, se viene rilevata un'assenza di segnale dal misuratore di flusso per più di 5 secondi, la centralina SDE visualizza un messaggio di allarme senza sospendere il funzionamento della macchina. L'allarme è indicato sia dal display che dai LED lampeggianti corrispondenti all'erogazione in corso. Se il guasto persiste per più di 65 secondi, l'erogazione della dose viene interrotta.

### **5 - Allarme temperatura ugello**

la centralina SDE rileva una temperatura troppo elevata del vapore della sonda (maggiore di 87 °C). In caso di attivazione di questo allarme l'erogazione viene interrotta e rimane disabilitata fino a quando la temperatura della sonda non torna al di sotto della soglia d'allarme.

## **11 - RIPRISTINO PARAMETRI PREDEFINITI**

### **Parametri predefiniti**

Per reimpostare la centralina SDE con i parametri-valore iniziali, impostati di default (inclusi tutti i parametri del menù) premere contemporaneamente i tasti P5 e P6 sulla tastiera del gruppo 1 quando si accende la macchina, il display mostrerà:

*“Dopo questa operazione è necessario spegnere e accendere di nuovo la macchina per il normale funzionamento”.*

# USER MANUAL

## *Indipendente*

# XLVI

COFFEE MACHINES

## INDEX

<b>1.</b>	Technical Characteristics	<i>Pag. 32</i>
<b>2.</b>	Safety prescription	<i>Pag. 33</i>
<b>3.</b>	Definition of model	<i>Pag. 34</i>
<b>4.</b>	Installation	<i>Pag. 35</i>
<b>5.</b>	Machine start-up	<i>Pag. 37</i>
<b>6.</b>	Regulation by qualified technician	<i>Pag. 38</i>
<b>7.</b>	Pressure profile adjustment (*accessory)	<i>Pag. 39</i>
<b>8.</b>	Preparing coffee	<i>Pag. 39</i>
<b>9.</b>	Dose settings	<i>Pag. 40</i>
<b>10.</b>	Cleaning and maintenance	<i>Pag. 40</i>

## ORIGINAL INSTRUCTIONS

- The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision
- The instructions for maintenance shall include a statement about the acoustical noise emitted by the appliance, depending on the level as specified below. When relevant, the statement shall use the dual-number form of declaration defined in EN ISO 4871, including the value of uncertainty.
- The acoustic pressure level of the appliance is less than 70 dB.
- In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
- The device is not suitable for outdoor use
- The appliance is not suitable for installation in an area where water can be used.
- The appliance is only to be installed in locations where its use and maintenance is restricted to trained personnel.

## USER MANUAL

This use and maintenance booklet is an integral, essential part of the product. Read warnings in this manual carefully; they provide information on safe installation, use and maintenance. As the “Use instructions” are an integral part of the product they must be kept for the entire machine duration period; if given to any other user or owner the “USER MANUAL” must accompany the machine.

## 1 - TECHNICAL CHARACTERISTICS

fig. 1



### Standard model

Net weight	21 Kg
Power	1300 W
Voltage	220-240 V
Frequency	50-60 Hz
Production capacity	ciclo continuo
Pressure range	0-12 bar
Water flow	0-1,5 lt/min
Filter holder	58 mm
Dimension (l x h x p)	25 x 45 x 55 cm

## 2 - SAFETY PRESCRIPTION

- After removing packaging, carefully check if the product is intact, making sure there are no blows that could have compromised product use; if in doubt, consult the seller. (packaging parts must not be left within reach of children or dispersed in the environment)
- Before installing the machine, make sure plate data matches what is indicated on the electric supply network. To install the machine follow the instructions of the manufacturer, qualified personnel, and comply with laws in force. Re electric plant must be earthed. Rist is a fundamental safety requirement. If in doubt, ask qualified personnel to check;

**\*WARNING\* The manufacturer cannot be held responsible for any damage caused by no earthing.**

We advise not using adaptors, multiple sockets and extension leads. If using them is indispensable, please request the intervention of quality, licensed personnel.



- Use of any electrical device implies complying with some basic rules:

- \*do not use the device barefoot
- \*do not use extension leads in bathrooms or showers
- \*do not pull the wire to disconnect the device from the electricity network
- \*do not leave the device exposed to weather (rain, sun, etc.. )
- \*do not let children or anyone who has not read the “user manual” use the machine

- For installation you need an Omnipolar switch, as specified in laws in force, with fuses that can bear machine power.
- We recommend installing a differential switch with residual operative current that does not exceed 30mA.
- Before any maintenance operation, please make sure that switcher (n 1) are off and unplug the machine.
- To avoid overheating, it is important to extend the machine wire to its full length.
- If the machine wire has to be replaced, please contact qualified personnel only
- During the use of the machine, the dispensing unit can be a source of severe burns due to its high operating temperature.
- This device must be used only for the purpose for which it was designed and manufactured.

**\*WARNING\***

**The manufacturer cannot be held responsible for any damage caused by improper use.**

- Please strictly follow manual instructions for all cleaning operations.
- If the machine should break down or function badly, you must not intervene. Please contact qualified personnel only. Products must be repaired by the manufacturer or by an authorized assistance centre, using solely original parts. Not complying with the above could compromise user’s safety.

**\*WARNING\***

**Please note that before performing any installation, maintenance, or adjustment operations, the specialized operator must wear gloves and safety shoes. (RISK OF CUTS AND BURNS)**

### 3 - DEFINITION OF MODELS

#### Mod. **INDIPENDENTE**

This model allows the operator to pre-set the quantity of extraction water as desired coffee and adjust the extraction pressure (4-12 bar).

- |                       |                                |                        |                            |
|-----------------------|--------------------------------|------------------------|----------------------------|
| 1 - Main switch       | 3 - Extraction group           | 5 - 7 Buttons keyboard | 7 - Drip tray              |
| 2 - XLVI Control unit | 4 - Filter holder for espresso | 6 - Manometer          | 8 - Pressure profile ring* |



fig. 2

## 4 - INSTALLATION

### \*WARNING\*

The manufacturer cannot be held responsible for damage to property, animals and/or people when the product has not been installed following the instructions in this manual and/or when it is not used for the purposes it was built for. remember that before any installation, maintenance, regulation operation the specialised operator must wear safety gloves and shoes.

**4.1 Accessories:** once packaging has been removed, check that the machine is intact and has all its accessories:

- Filter holder for 1 and 2 doses (1 for each type) for INDIPENDENTE model
- n 1 blind filter
- n 2 flexible water connection pipes (3/8")
- n 1 discharge pipe (1.5m)
- n 1 pipe blocking clamp
- n 1 water-pump

**4.2 Introduction:** to install the machine you must make sure the space used features:

- Drinking water pipe; for the machine to work correctly, pressure must be between 2 and 6 Bar
- Electricity conforming with specifications for the machine bought
- Single-phase electric connection at 230Vac 50/60 Hz with earthing

fig. 3



### 4.3 Legenda:

#### \*WARNING\*

The power grid of the room must conform the specification in accordance with the low. The electric plant must be earthed. The manufacturer cannot be held responsible for any damage caused by non compliance with the security standards, so for no proper wiring.

### 4.4 Positioning of the machine

- Place the machine on a horizontal top, carefully making sure that the top can bear its weight.
- To function correctly, the machine must be level, so regulate its feet.
- The appliance is not suitable for outdoor use.
- The appliance is not suitable for installation in an area where water can be used.
- The appliance is not suitable for installation in an area where water can be used.

**N.B.** The temperature of the area the machine is to be installed in must not drop below 5°C. If the machine has been stored in an area where the temperature is below 0°C please contact technical assistance before installing it.

#### 4.5 Water connection

**\*WARNING\***

**To guarantee the machine functions correctly and maintain its drink quality and performance level you must install a water purifying system upstream of the water-pump.**

Connect the inlet connection on the purifier to the water network with one of the pipes supplied. Then connect the purifier outlet to the water-pump using the second pipe supplied. Last of all, connect the waterpump to the machine using the flexible pipe coming out of the machine (see key 3).

**\*WARNING\***

**NB: during the water connection stage, please take special care with the order of pipes fitted into the water-pump (see figure 4,5).**

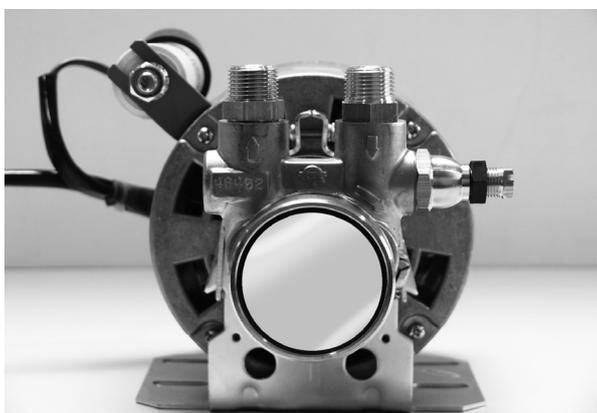


fig. 4



fig. 5

**\*WARNING\***

**Type of purifier and its settings vary based on water available in the territory. Therefore, it is fundamental to take suitable measurements and consult national laws in force before identifying the right purifying plant.**

**We recommend consulting qualified personnel.**

**XLVI does not respond for any damage caused by mistaken or wrong use of the purifying plant**

#### 4.6 Electric connections

**\*WARNING\***

**Electricity installed must comply with laws in force. The machine must be protected by a suitably powerful homologated automatic switch. The plant must be earthed; XLVI does not respond for any damage to property and people caused by not complying with safety regulations in force, nor for erroneous connection of electric parts.**

- **Wire:** the main wire supplies electricity to the entire coffee machine.

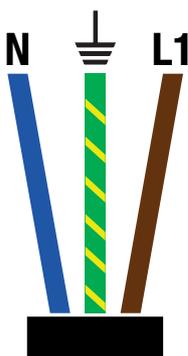
**\*WARNING\***

**Before connecting the machine to electricity, check that voltage indicated on the machine plate corresponds with your electricity network.**

The machine is equipped with:

**- Single-phase wire**

at 220-240 V and 50/60 Hz with earthing (three-core cable)



The minimum of the calculated values of  $Z_{sys}$  is the maximum permissible system impedance  $Z_{max}$ :

**- Independente  $Z_{max} = 0,27 \Omega$**

**- Water pump wire**

Tripolar wire with 1.5mm section. This wire powers the pump when the machine's internal control panel considers it necessary. (fig.4)

#### 4.7 Connecting the discharge pipe

Water must be emptied from the coffee machine using the plastic pipe reinforced with a steel wire supplied. Connect one end to the discharge tank, fix it using the metal clamp supplied. Connect the other end in the water recovery plant.

## 5 - MACHINE START-UP

Once the installation is done you can start the machine.

Open the water tap to send the water through the purifier, into the water-pump and then the machine.

**\*WARNING\***

**Carefully check that the water plant does not leak.**

#### 5.1 Filling the group

Pressing the switch (1) the automatic level will start working; thus starting the solenoid valve and water-pump to fill the group. When the boiler is full, the machine automatically heats up.

#### 5.2 Machine heating

The INDEPENDENT model follows this procedure automatically.

**\*WARNING\***

**The group, when hot, may cause serious burns. Be very careful and avoid any kind of contact.**

**\*WARNING\***

**Water and steam coming out of the machine when it is on can cause serious burning. Please be really careful. To avoid burns, do not aim steam at hands or other parts of the body. Wait a few minutes before touching the nozzle after use (RISK OF BURNS).**

### 5.3 First use

Once the filling and heating procedures outlined above are completed, follow the following instructions:

- First of all, fit the filter (4) holders under the supply groups turning them from left to right
- Dispense water through the groups for at least 4 minutes
- To dispense water through the group press the button (A) on the push-button panel (fig.6). Re button (A) acts as a switch to both dispense continually and stop dispensing.
- Purge button (XLVI)

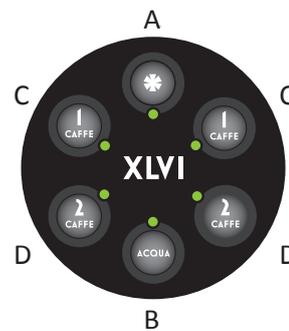


fig. 6

## 6 - REGULATION BY QUALIFIED TECHNICIAN

### **\*WARNING\***

**Please remember that before any installation, maintenance, regulation, the specialised operator must wear safety gloves and shoes.**

The pump can be regulated when the machine is on.

### 6.1 Regulating temperature (See Control unit manual)

### 6.2 Regulating pressure

The optimal pressure for preparing an espresso is 9 bars. To adjust the pump pressure, simply initiate the dispensing while monitoring the pressure gauge (fig. 7) and adjust the setting located on the side of the pump (fig. 8).

To INCREASE the pressure, turn the adjustment clockwise; conversely, to DECREASE the pressure, turn the adjustment counterclockwise.



fig. 7

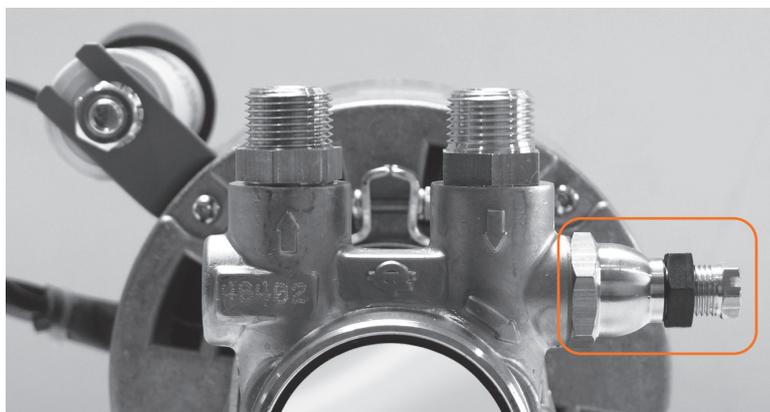


fig. 8

**\*In the event that the accessory for Pressure Profile regulation is present, this operation should be carried out in the same manner, but by setting a pressure of 12.0 bars, always monitoring the pressure gauge.**

## 7 - PRESSURE PROFILE ADJUSTMENT (\*ACCESSORY)

### **\*WARNING\***

**The group, when hot, may cause serious burns. Be very careful and avoid any kind of contact.**

The adjustment of pressure profiles can occur in two ways; you can select the mode within the Control Unit (consult the Control Unit Manual):

### **8.1 Automatic (consult the Control Unit Manual.)**

### **8.2 Manual**

Operate the ring (8), turning it clockwise (+) or counterclockwise (-), until the desired pressure is reached.

Pressure range: 0-12 bar.



fig. 9

## 8 - PREPARING COFFEE

### **\*WARNING\***

**Never remove the filter holder when the group is dispensing. The water's pressure and temperature could cause serious damage to the user.**

Unhook the filter holder and fill it with one or two doses of ground coffee based on filter used. Press the coffee with a proper tamper (only for INDIPENDENTE). Fit the filter onto the group. Press the button.

To maintain the right quality of the coffee, the filter holder must remain fitted onto the group, even when not in use, to keep it hot.



fig. 10

## 9 - REGULATING DOSES

Press and hold down the button (A) with the asterisk for more than 5 seconds until all buttons on the panel are flashing. Within 5 seconds press the button to be programmed. When the cup has reached the required coffee quantity press the button again. At that point, when all led are on, the procedure is over.

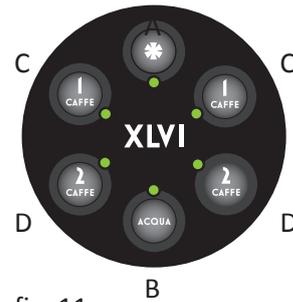


fig. 11

### **\*WARNING\***

**Never remove the filter holder when the group is dispensing. The water's pressure and temperature could cause serious damage to the user.**

## 10 - CLEANING AND MAINTENANCE

### **\*WARNING\***

**For cleaning operations, do not immerse or spray the machine with water. Follow the following instructions. Do not use solvents or abrasive products.**

### **9.1 Cleaning the group**

#### **\*WARNING\***

**Never remove the filter holder when the group is dispensing. The water's pressure and temperature could cause serious damage to the user.**

We advise cleaning the group with specific detergents once a day. Insert the blind filter (supplied) and fill it with the right quantity of the specific product for espresso coffee machines. Fit the filter holder onto the group and dispense for 15-20 seconds. Repeat the operation several times until, by removing the filter holder, the water gets limpid. Rinse the group carefully fitting the normal filter back on

### **9.2 Cleaning filter holders**

Put two spoonfuls of specific detergent in half a litre of hot water and immerse the filter holders (if possible without handle) for at least half an hour. Ren rinse thoroughly with water.

### **9.3 Cleaning the drip tray**

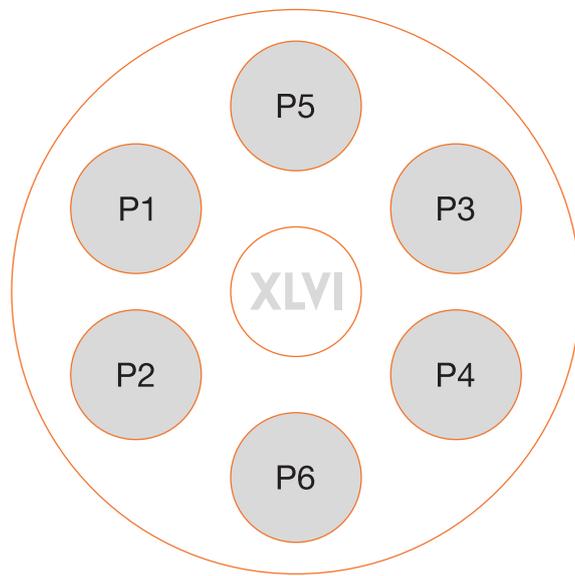
Remove the drip tray, check that the discharge tank is clean and that no grounds have accumulated. If they have, remove them with a spoon.

### **9.4 Cleaning the bodywork**

Use a soft cloth and any detergent to clean the stainless steel.

# **XLVI CONTROL UNIT**

## *Indipendente*

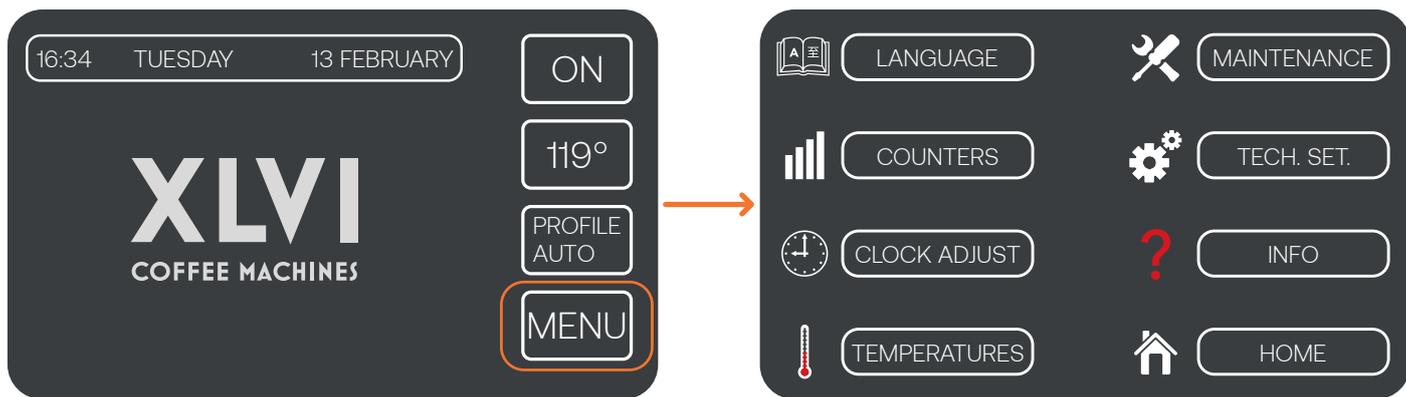


**XLVI KEYBOARD**

## INDEX

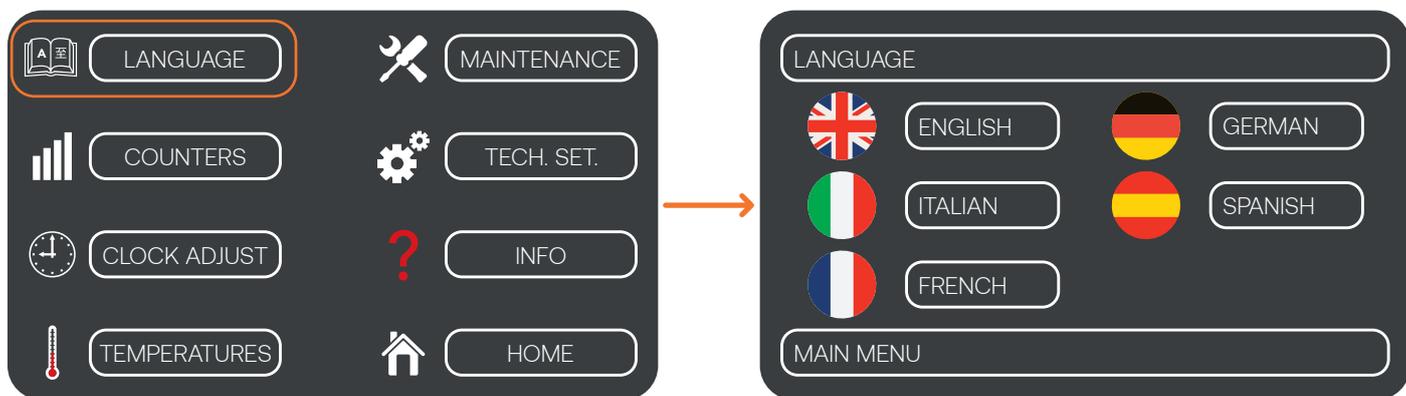
<b>1.</b>	Main menu	<i>Pag. 44</i>
<b>2.</b>	Language menu	<i>Pag. 44</i>
<b>3.</b>	Info menu	<i>Pag. 44</i>
<b>4.</b>	Counters menu	<i>Pag. 45</i>
<b>5.</b>	Clock adjust menu	<i>Pag. 46</i>
<b>6.</b>	Temperature menu	<i>Pag. 48</i>
<b>7.</b>	Technical settings menu (1)	<i>Pag. 49</i>
<b>8.</b>	Technical settings menu (2)	<i>Pag. 51</i>
<b>9.</b>	Maintenance	<i>Pag. 53</i>
<b>10.</b>	Alarms	<i>Pag. 55</i>
<b>11.</b>	Restore factory default settings	<i>Pag. 55</i>

## 1 - MAIN MENU



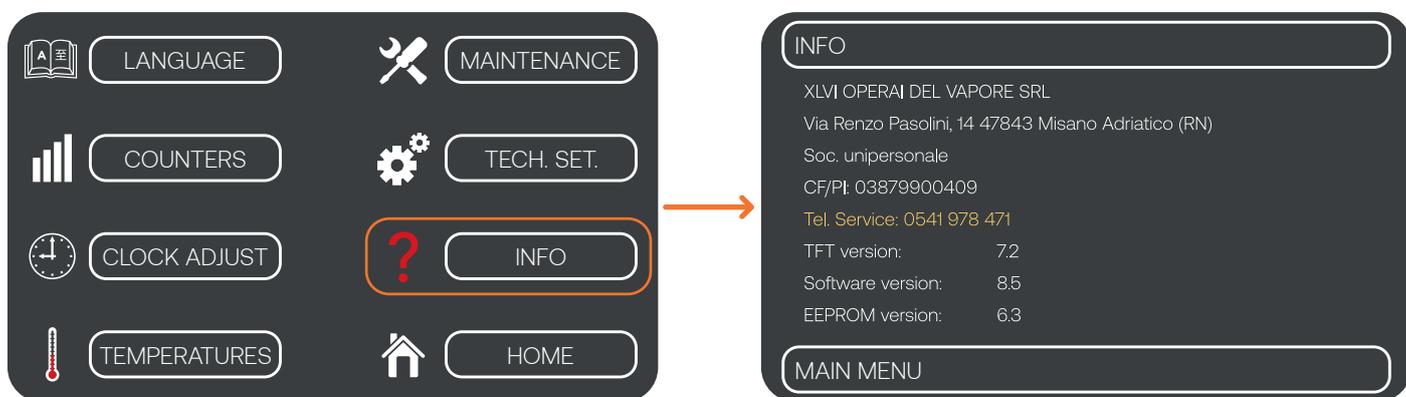
## 2 - LANGUAGE MENU

In this menu is possible to select the language.



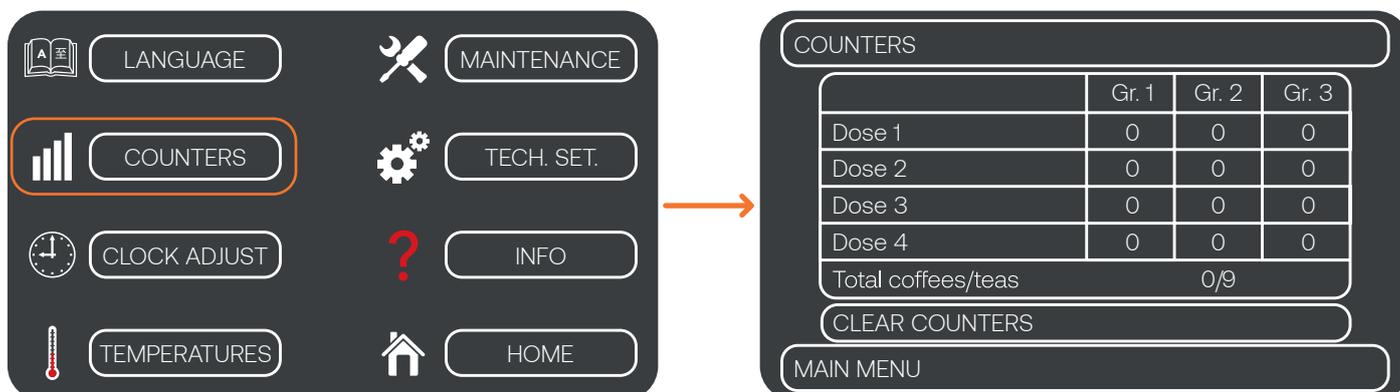
## 3 - INFO MENU

In this menu is possible to see XLVI company information, support number and software information.



## 4 - COUNTERS MENU

In this menu it is possible to view the individual total doses for each extraction group, the total tea doses and the total number of coffees and teas dispensed. Can be reset individually by holding down P5+P1 for three seconds or by pressing the “reset counters” button.



### Dose settings

In stand-by mode (no alarm and no dispensing in progress) you can enter into the programming mode by holding down P5 key of any keyboard group for 5 seconds. The keyboard LED 5 of each keyboard start flashing and the display shows the following message: “As long as the programming mode stays active you can program the doses for each working group by pressing the doses buttons P1, P2, P3, P4 and P tea”. Each keyboard LED shows the state of the corresponding dose button, all the LEDs are initially lighted-on and they light-off when the dose is properly programmed (this information displayed by LEDs are cleared on reboot).

The programming mode ends automatically after 30 seconds or by pressing the P5 key on any keyboard again.

### Coffee doses programming

To start the coffee dose’s program, simply press the key button corresponding to the coffee dose to be programmed. The SDE board starts to brew the coffee and the corresponding LED dose flashes. When the desired amount of coffee is reached, press any coffee keys button (P1, P2, P3 or P4) on the same keyboard to stop the coffee dispensing. If the programming is successful (no alarms, no time out) and the number of pulses measured by flow-meter is greater than 3, the new dose is saved into the memory and the corresponding LED dose lights-off to indicate that this dose is already programmed.

All doses programmed on the group 1 are automatically transferred on the other two groups.

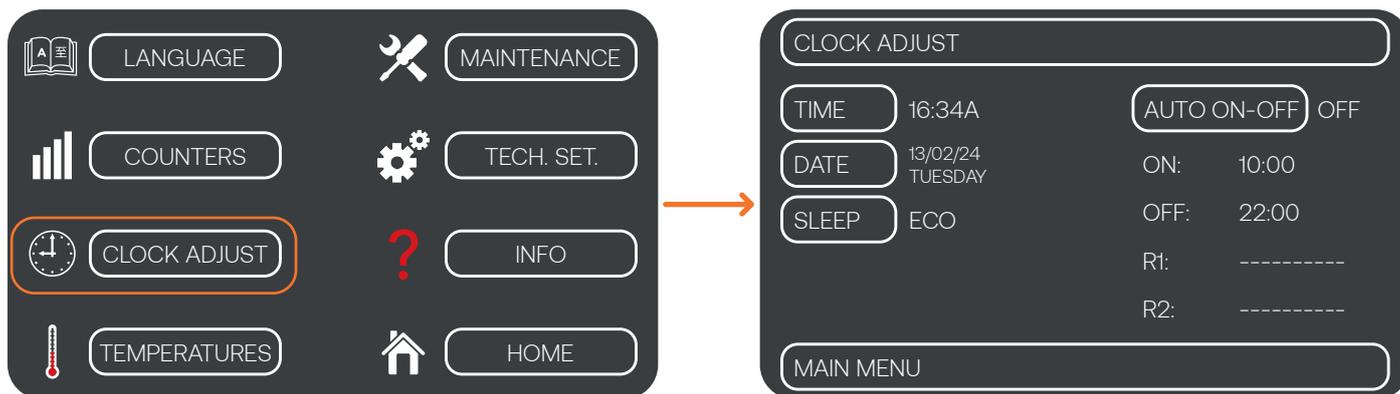
Note: in continuous mode dose (P5 keys of each keyboard) the dispensing is still stopped after 6000 pulses detected from the flow-meter probe.

### Tea doses programming

To start the tea dose’s program, simply press the key button corresponding to the tea dose to be programmed. The SDE board starts to supply water tea and the corresponding LED dose flashes. When the desired amount of hot water is reached, press any tea keys button to stop the hot water dispensing. The new dose is saved into the memory and the corresponding LED dose lights-off to indicate that this dose is already programmed.

## 5 - CLOCK ADJUST MENU

You can set the date and the current day off the menu.

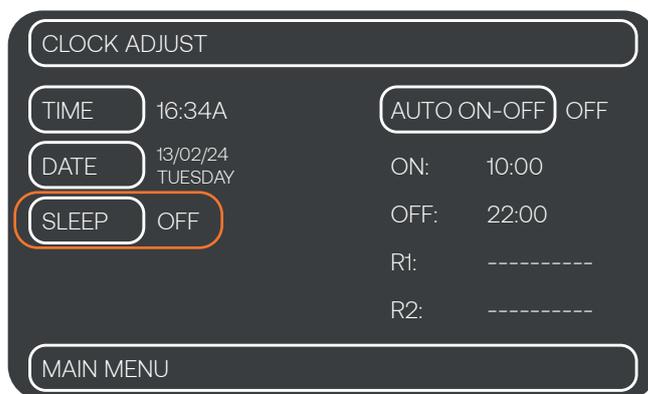
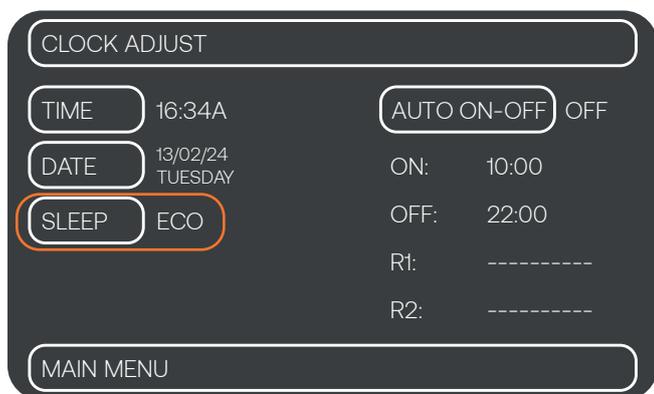


### Energy saving mode

The XLVI control Unit has two operating conditions: working condition mode and sleep condition mode. During the working condition all the functions of the machine are available. The sleep mode has two different options, which can be selected in the clock adjustment menu under the “SLEEP” button:

**ECO:** All the activities of the machine are suspended except for the boiler temperature setting, which is maintained at a lower temperature level, set from technical menu. In this state is allowed to enter only in the technical menu.

**OFF:** All activities of the machine are suspended.



In standby mode (no alarms and no dispensing in progress), it will be possible to enter ECO or OFF mode from the main screen, based on the selection made under the Rest category within the Clock Adjustment menu.”

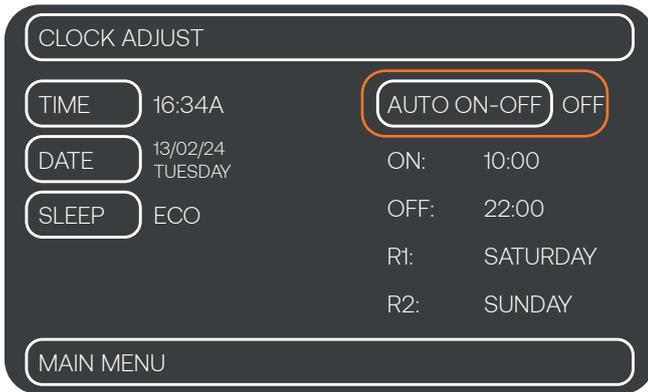
This condition is indicated by the LEDs of the keyboards that (when are all turned off) except the LED 3 of keyboard 1 that flashes every 3 seconds.

To return to the stand-by mode press again the same button.



## Automatic on/off timer

This menu allows to configure the time when the machine automatically switches from sleep mode to standby mode and vice versa. For enable and disable this function set Auto ON-OFF button.



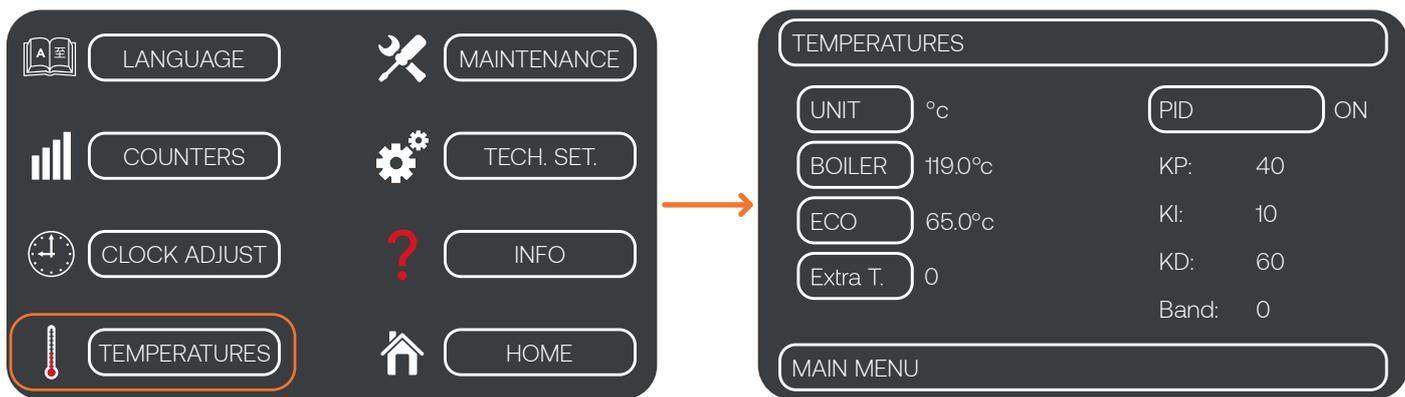
**ON:** Selected switch-on time

**OFF:** Selected switch-off time

**R1:** : Day off 1

**R2:** Day off 2

## 6 - MENU TEMPERATURA



### Unit

This menu allows to select °C or °F unit for display temperature. Press "UNIT" to change the unit of measure.

### Boiler temperature

This menu allows to set/modify the boiler temperature set point (80...140°C). Press Boiler to modify the boiler temperature.

### ECO

This menu allows to set/modify the boiler temperature set-point in sleep ECO mode (30...70°C).

### Extra T.

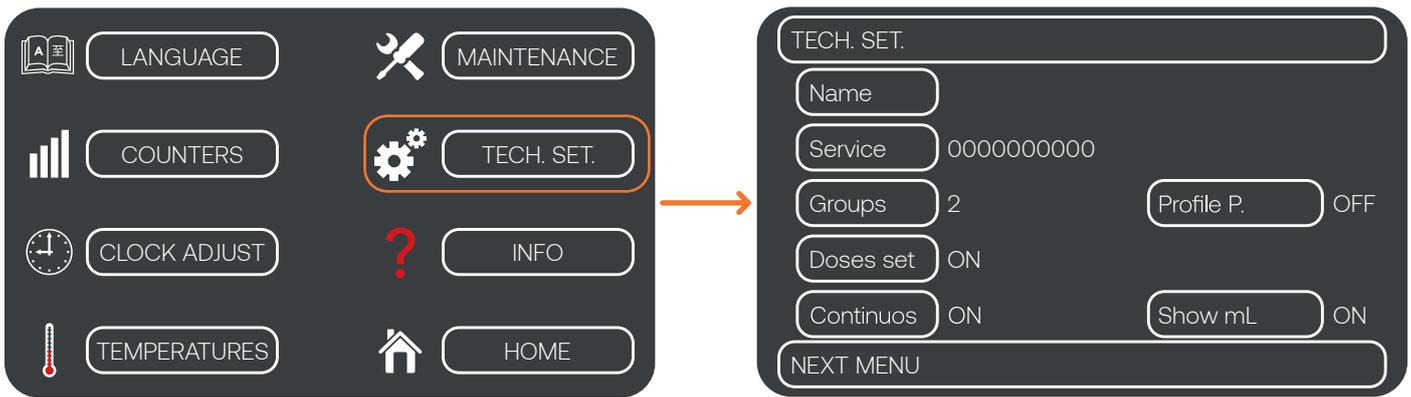
This parameter allows you to set a temperature offset between the boiler and the extraction group. On the Independent model, this difference is set to 0, and it is recommended not to change this value.

### PID

This menu allows to enable/disable the PID temperature controller for the boiler heating. If this function is disabled, boiler heating will be controlled in ON/OFF mode, otherwise if this function is enabled, the LCD display will show a sub-menu where is allowed to set/modify the following control parameters:

- Kp: Proportional constant (0...9.9);
- Ki: Integrative constant (0...99.9);
- Kd: Derivative constant (0...9.99);
- Band: Temperature range ( relative to setpoint ) within PID controller is active PID (0...20°C).

**\*THE PARAMETERS SET ARE THE OPTIMAL ONES. WE RECOMMEND NOT TO CHANGE THEM \***



**Name**

This menu allows to set/modify the customer's name that will appear on the LCD display in stand-by mode.

**Service phone**

This menu allows to set/modify the customer service number that will be displayed when request technical assistance.

**Group numbers**

This menu allows to select the number of groups used on the machine, from 1 to 3.

**Dose settings**

This menu allows to enable/disable doses programming function.

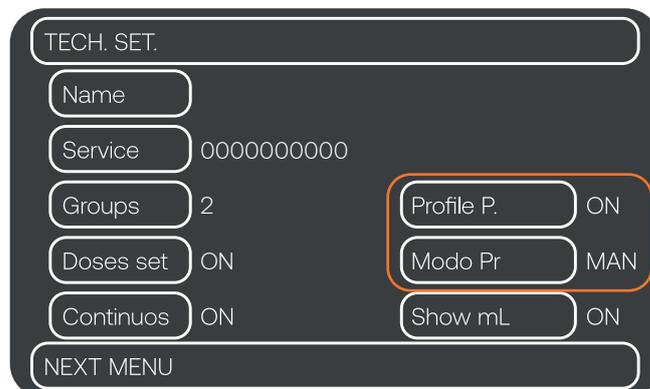
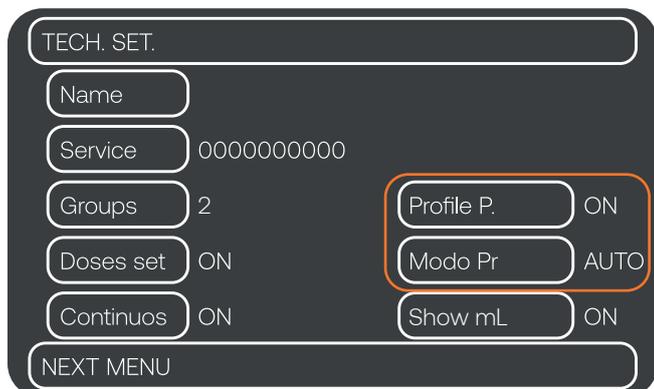
**Cont. dose key**

This menu allows to enable/disable the functionality for dispensing continuously coffee dose.

## Pressure Profile (Accessory)

This menu allows you to activate/deactivate (where present as an accessory) the Pressure Profiles function by pressing the Profile P button.

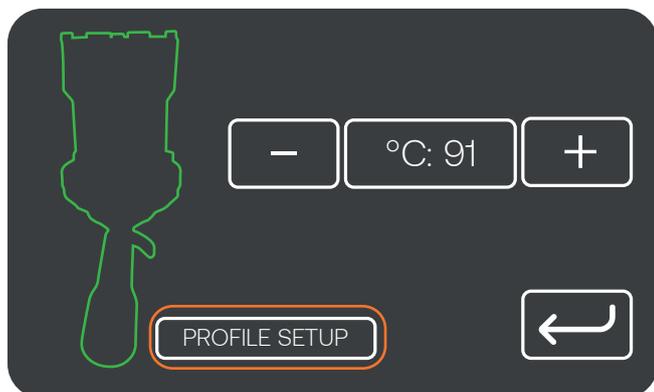
Once the function is activated, a button will appear to set the pressure profile mode to AUTO or MANUAL.



Once set to Automatic or Manual, a menu for managing the Profiles will appear on the main screen. If it is set to manual, the pressure adjustment (0.5...12 bar) will take place analogically by acting on a ring nut around the keyboard, present if the machine is equipped with the Pressure Profile Kit, (see User Manual for ring operation).



In automatic mode, however, it will be possible to set 4 preset profiles (white, green, red, yellow), being able to vary the TIME, PRESSURE and PAUSE parameters in 5 steps.



	TIME	PRESSURE	PAUSE
STEP 1	3	12	0
STEP 2	8	10	0
STEP 3	5	9	0
STEP 4	5	5	0
STEP 5		4	

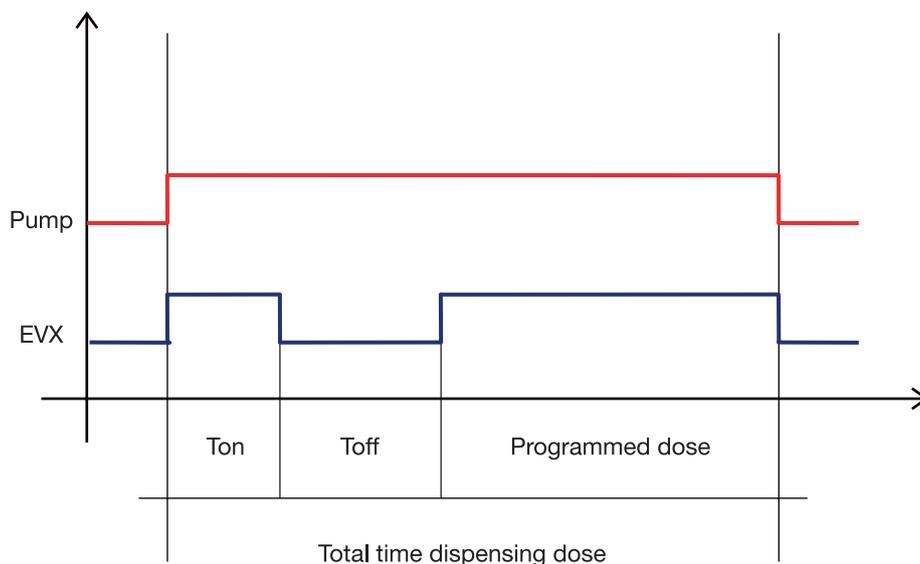
EXIT



## Pre-brewing

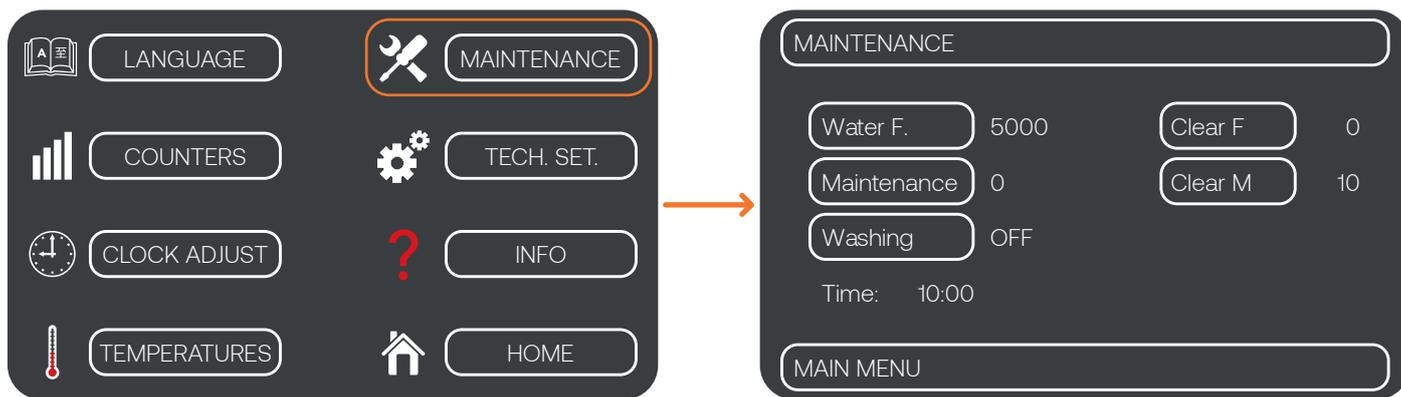
This menu allows to enable/disable pre-brewing function. When this function is enabled display will show the sub-menu for the configuration of pre-brewing times for each dose (0-9.9s).

Coffee doses dispensing may be preceded by pre-infusion function (if enabled by tech set). In this case, when dispensing doses start, both the pump and group's solenoid valve are activated for a programmable time (ton), after which the group's solenoid valve is turned OFF for a programmable time (toff), as show in the following figure, later the group's solenoid valve is turned on and the dispensing proceeds as usual.



All pre-brewing times (ton and toff) can be independently adjusted for each dose.

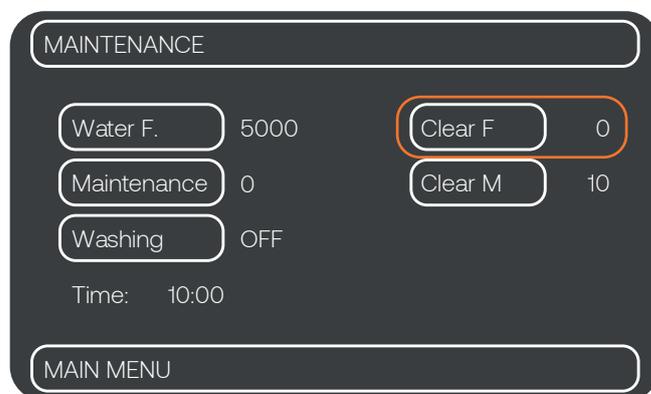
## 9 - MAINTENANCE MENU



### Water filter life duration

This menu allows to set/modify the water liters dispensed from the machine (0...10000), before the alert signal is on : "change filter" Set this parameter at 0 (zero) to disable this function.

To reset the filter counters, press "clear filter", press "Clear filter" again.

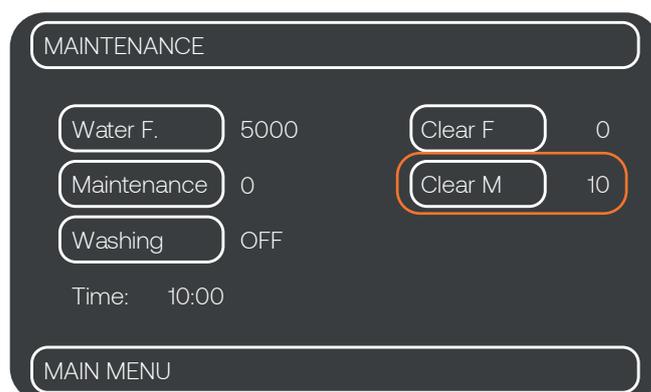


### Service cycles

This menu allows to set/modify how many cycles you want the machine to perform before it displays service request (0...65000).

Set this parameter at 0 (zero) to disable this function.

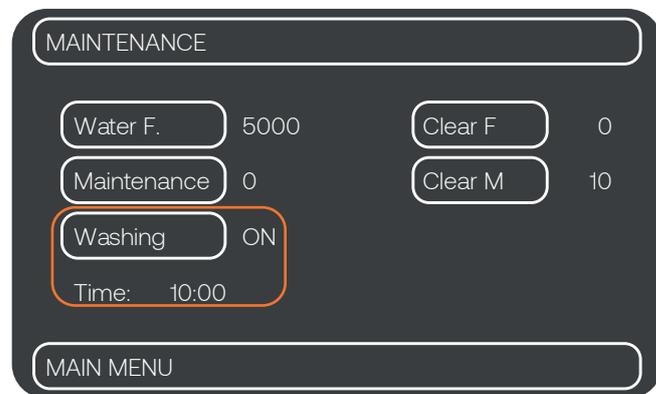
To perform reset of service counters, press "Clear M", press Clear M again.



## Cleaning

This menu allows to enable/disable the automatic washing function. If this function is enabled, the LCD display shows a sub-menu where is possible to set the day time when the cleaning will be request. At this predetermined time, if the machine is turned on, the following message will be displayed:

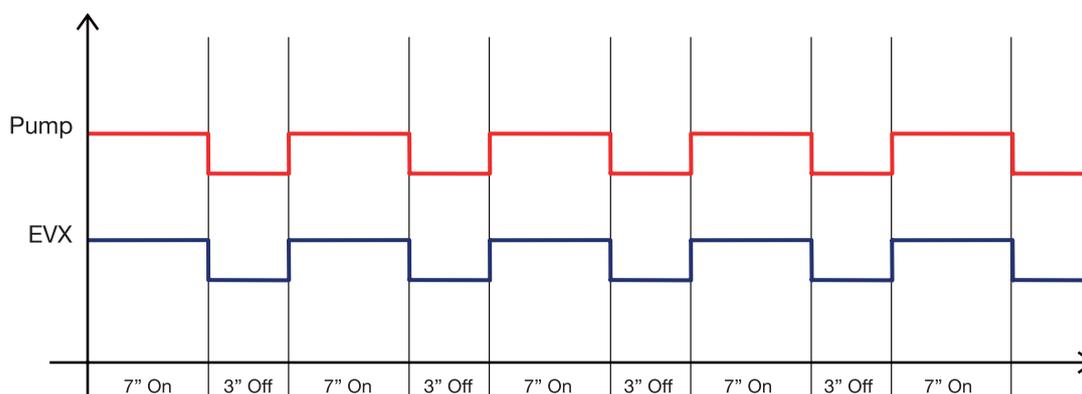
*“All dispensing function are inhibited until the complete washing of all groups”.*



## Automatic wash

After 250 coffees, the display shows that the group needs to be washed.

To run the washing cycle, press simultaneously P1 key and P5 key on the keyboard of the group to be washed. When the washing cycle is performing, it activates the pump and the solenoid valve group for seven seconds, and then de-activates the pump and the solenoid valve for three seconds, the cycle is repeated five times (as shown in the following figure).



## 10 - ALARMS

The board has five types of alarms:

### **1 - Filling-Up Timeout**

Is possible to set a maximum time for the boiler water leveling system. In case of reaching the settled value, all the outputs of the SDE board are turned off with the exception of the output which drives the contactor power supply. This alarm condition is indicated on the display and by the flashing of all keyboards LED (two flashes and pause). The alarm can not be reset and the board must be powered off to restore the regular operativity.

### **2 - Empty boiler**

The SDE board indicates this alarm when the water in the boiler drop down the security probe level. Both outputs that drive the heating elements are switched off. This alarm condition is indicated both on the display or by a keyboards LED flashing (two flashes and pause). The alarm can be automatically reset if the water in the boiler reach the security probe level.

### **3 - Alarm NTC temperature probe**

SDE board shows this alarm when detects an over-temperature or failure of the NTC probe (temperature outside the range 0°...150°C). In case of detection of this alarm all the outputs of the SDE board are turned off with the exception of the output which drives the contactor power supply. This alarm condition is indicated both on the display or by a continuous keyboards LED flashing. The alarm can not be reset and the board must be powered off to restore the regular operativity.

### **4 - Alarm flow-meter**

During coffee dispensing, if an absence of signal from flow-meter is detected for more than 5 seconds, the SDE board displays an alarm message without inhibiting the machine operations. This alarm condition is indicated both on the display or by flashing LED corresponding to the dispensing in progress. If the fault persists for more than 65 seconds, the dispensing dose is aborted.

### **5 - Alarm steam nozzle temperature**

SDE board detects a too high temperature of the probe steam (greater than 87 ° C). In case of detection of this alarm the dispensing is interrupted and remains disabled until the probe temperature back down to below the alarm threshold.

## 11 - RESTORE FACTORY DEFAULT SETTINGS

### **Preset default parameters**

To preset the SDE board with the initial default value parameters (including all menu parameters) press simultaneously P5 and P6 keys on the group 1 keyboard when power-up the machine, the display will show:

*“After this operation in necessary to power-down and power-on again the machine for normal operation.”*

