

XLVI K7 2gr

Manuale utente

Control Unit

Ita - Eng

XLVI K7 2gr

User Manual
Control Unit
Ita - Eng

XLVI
COFFEE MACHINES

MANUALE D'USO

K7 2gr

INDICE

1.	Caratteristiche tecniche	<i>Pag. 5</i>
2.	Prescrizioni di sicurezza	<i>Pag. 6</i>
3.	Definizioni dei modelli	<i>Pag. 7</i>
4.	Installazione	<i>Pag. 9</i>
5.	Messa in funzione della macchina	<i>Pag. 11</i>
6.	Preparazione del caffè	<i>Pag. 12</i>
7.	Preparazione del cappuccino	<i>Pag. 13</i>
8.	Regolazione dosi	<i>Pag. 13</i>
9.	Pulizia e manutenzione	<i>Pag. 14</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.
- L'apparecchio deve essere installato solo in luoghi dove l'uso e la manutenzione sono limitati a personale addestrato.

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

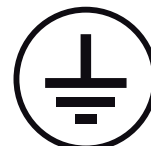
Caratteristiche tecniche

Peso netto	37,2 Kg
Potenza	2400 W
Voltaggio	220-240 V
Frequenza	50-60 Hz
Capacità caldaia servizi	2,3 l
Dimensioni (l x h x p)	61 x 42 x 45 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 omnipolare 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
- Durante l'uso delle lance vapore (8) prestare molta attenzione; per evitare ustioni non dirigere il flusso verso mani o altre parti del corpo. Dopo l'uso attendere qualche minuto prima di toccare la lancia. (PERICOLO DI USTIONE)
- Non ostruire con panni o quant'altro le griglie di dissipazione poste nello scaldatore
- 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. K7 (2 gruppi)

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 | 8 - Vaschetta scarico acqua |
| 2 - Interruttore scald tazze | 9 - Griglia scald tazze poggiate |
| 3 - Display | 10 - Deviatore pescaggio acqua |
| 4 - Lancia vapore | rete idrica/tanica |
| 5 - Gruppo erogazione | 11 - Manometro pressione vapore |
| 6 - Portafiltro | 12 - Manometro pressione pompa |
| 7 - Pulsantiera 5 pulsanti | |

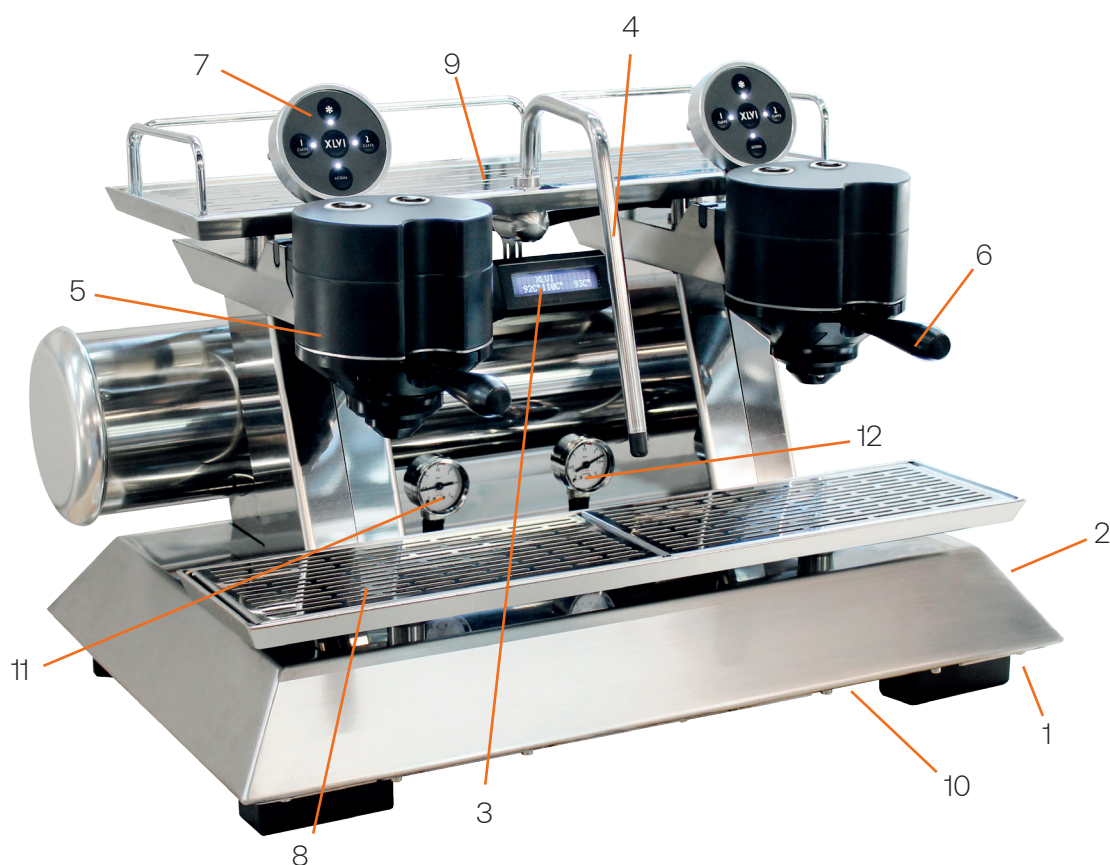


fig. 2

3.1 Deviatore pescaggio da tanica o rete idrica

Il modello K7 2 gruppi è provvisto di doppio allaccio idrico, allaccio alla rete idrica e serbatoio estraibile da 3 litri.

È possibile scegliere, a seconda delle necessità, il tipo di approvvigionamento più adeguato, agendo sul deviatore posto nella parte inferiore destra della macchina:

- **Pescaggio da tanica 3lt:** ruotare il rubinetto verso la tanica (fig. 3);
- **Pescaggio da rete idrica:** ruotare il rubinetto verso il gruppo di erogazione (fig. 4).

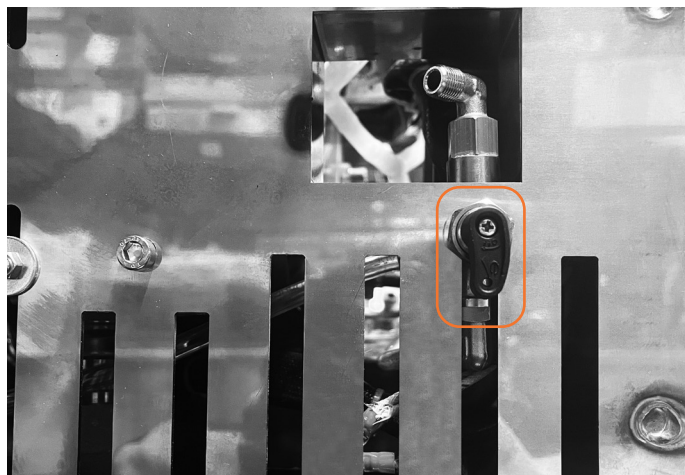


fig. 3

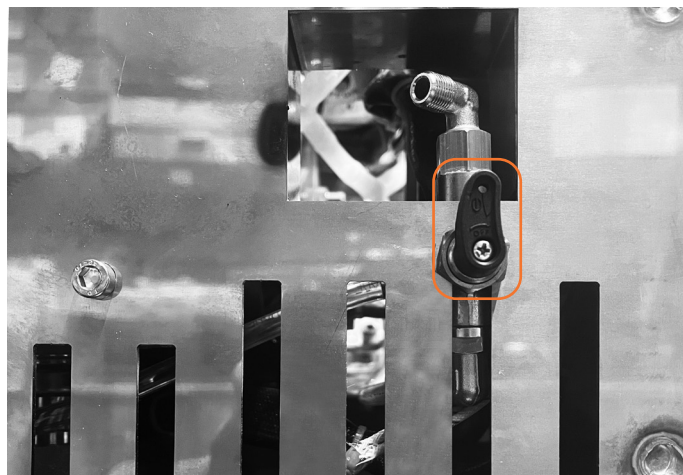


fig. 4

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:

- n 2 portafiltri
- n 1 filtro cieco
- n 2 tubi flessibili per collegamenti idrici (3/8")

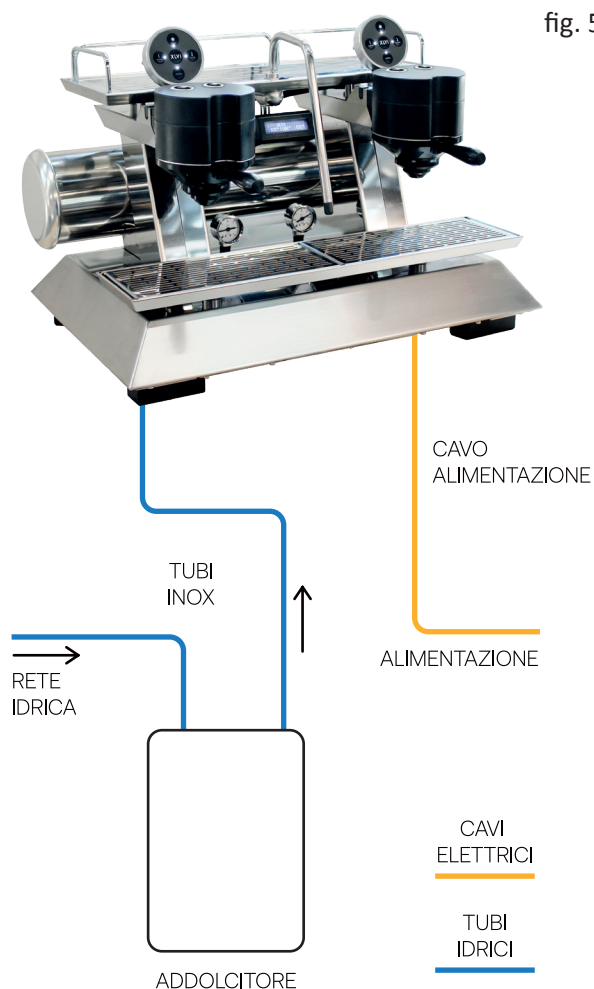
4.2 Premessa: per procedere con l'installazione è necessario che nell'ambiente si possa disporre di:

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

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.

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 alla macchina (vedi 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.

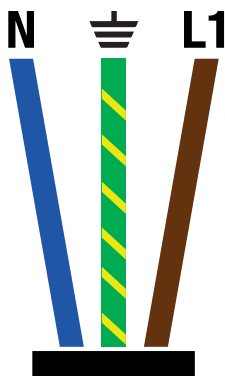
- **Cavo di alimentazione:** il cavo di alimentazione principale fornisce corrente elettrica all'intera macchina da caffè.

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 220-240Vca 50/60 Hz con neutro e terra (cavo tripolare)



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

- K7 2gr $Z_{max} = 0,11 \Omega$

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.

ATTENZIONE

Controllare attentamente che non ci siano perdite d'acqua dall'impianto idraulico

5.1 Riempimento caldaia

Premendo l'interruttore (1) entrerà in funzione l'autolivello che azionando l'elettrovalvola e l'elettropompa permetterà il rifornimento della caldaia servizi. Una volta terminato il caricamento dell'acqua nella caldaia servizi sarà possibile procedere con il riscaldamento della macchina.

5.2 Riscaldamento macchina

Il modello K7 2 gruppi 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 e il vapore che fuoriescono dalla macchina una volta accesa possono essere causa di gravi ustioni. Prestare la massima attenzione. Durante l'uso delle lance vapore prestare molta attenzione; per evitare ustioni non dirigere il flusso verso mani o altre parti del corpo. Dopo l'uso attendere qualche minuto prima di toccare la lancia. (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 (6) sotto il gruppo erogatore
- Erogare acqua dal gruppo per almeno 2 minuti
- Erogare vapore per un minuto circa dalla lancia
- Erogare circa 1.5 litri di acqua calda dalla relativa lancia

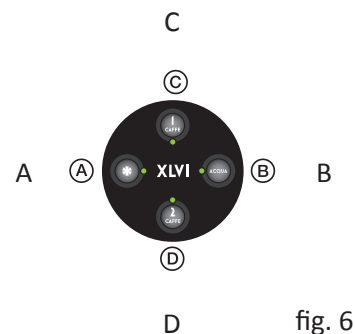


fig. 6

- Per erogare acqua dal gruppo è sufficiente premere il tasto (C) posto sulla pulsantiera (fig. 6). Il tasto (C) ha la funzione di interruttore per l'erogazione continua e arresto della stessa.
- Per erogare vapore è sufficiente dalla lancia (4) premere il tasto (D) posto sulla pulsantiera di sinistra (fig. 6). Quando si desidera interrompere l'erogazione di vapore ripremere il tasto (D) posto sulla tastiera di sinistra (fig. 6).
- Per erogare acqua dalla lancia (4) è sufficiente premere il tasto (D) posto sulla pulsantiera di destra (fig. 6)

6 - 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.

6.1 Versione capsula

Sganciare il porta filtro ed inserire una capsula di caffè. Innestare il porta filtro nel gruppo. Premere il pulsante desiderato.



fig. 9

6.2 Versione cialda

Sganciare il porta filtro ed inserire una cialda di caffè. Innestare il porta filtro nel gruppo. Premere il pulsante desiderato.



fig. 10

6.2 Versione macinato

Sganciare il porta filtro e riempirlo con una dose di caffè macinato. Pressare il caffè con un apposito pressino. Innestare il porta filtro nel gruppo. Premere il pulsante desiderato.



fig. 11



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. 12

7 - PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO

ATTENZIONE

Durante l'uso delle lance vapore (4) prestare molta attenzione; per evitare ustioni non dirigere il flusso verso mani o altre parti del corpo. Dopo l'uso attendere qualche minuto prima di toccare la lancia (PERICOLO DI USTIONE).

Prima di ogni utilizzo del vapore procedere con una erogazione a vuoto per garantire un eventuale accumulo di condensa acquosa. Immergere il beccuccio della lancia vapore nel latte.

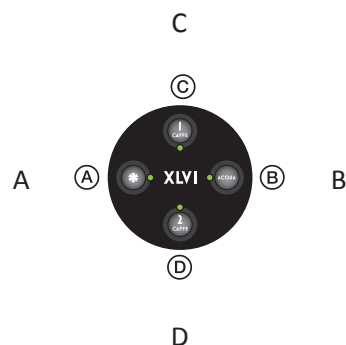
Premere il tasto (D) sulla tastiera di sinistra e portare il latte alla temperatura desiderata.

Una volta terminata la fase di riscaldamento/montatura del latte ridurre la pressione del vapore, rimuovere il bricco e in seguito chiudere completamente il rubinetto; questa procedura è molto importante ai fini di evitare un parziale aspirazione del latte in caldaia causata dalla momentanea decompressione in fase di chiusura del rubinetto.

A fine operazione procedere con dei brevi azionamenti della leva e conseguenti fuoriuscite di vapore, pulire accuratamente la lancia con un panno morbido destinato solo ed esclusivamente a questa mansione.

8 - REGOLAZIONE DOSI

Premere e mantenere premuto il pulsante (C) 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. Salvare la programmazione con il pulsante (C) asterisco della tastiera DX. Ripetere la procedura anche per i tasti rimanenti.



N.B. La programmazione del primo gruppo di sinistra sarà automaticamente adottata anche dai restanti gruppi. Se si volesse differenziare la programmazione dei restanti gruppi ripetere l'operazione nelle altre pulsantiere. Deve sempre essere programmata per prima la pulsantiera di sinistra, infatti se questa venisse programmata per ultima trasferirebbe i propri dosaggi sui restanti gruppi.

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.

9 - 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.

10.1 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 reinserendo il filtro normale.

10.2 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.

10.3 Pulizia della vaschetta di scarico

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

10.4 Pulizia delle lance vapore

ATTENZIONE

Durante l'uso delle lance vapore prestare molta attenzione; per evitare ustioni non dirigere il flusso verso mani o altre parti del corpo. Dopo l'uso attendere qualche minuto prima di toccare la lancia. (PERICOLO DI USTIONE)

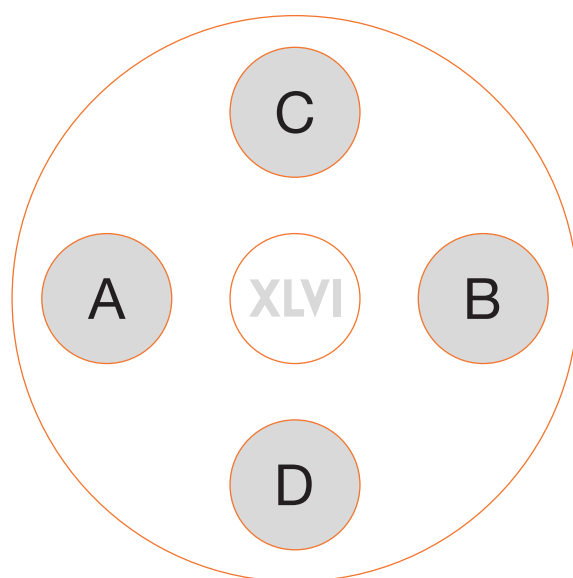
Le lance vapore devono essere pulite dopo ogni singolo uso. Procedere con dei brevi azionamenti della leva e conseguenti fuoriuscite di vapore, pulire accuratamente la lancia con un panno morbido.

10.5 Pulizia della carrozzeria

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

XLVI CONTROL UNIT

K7 2 GR



TASTIERA XLVI



INDICE

1.	Schermata principale	<i>Pag. 18</i>
2.	Energy saving	<i>Pag. 18</i>
3.	Pulizia automatica	<i>Pag. 18</i>
4.	On-Off Caldaia e Gruppi	<i>Pag. 18</i>
5.	Menu impostazioni	<i>Pag. 19</i>

1 - SCHERMATA PRINCIPALE

In questa schermata:

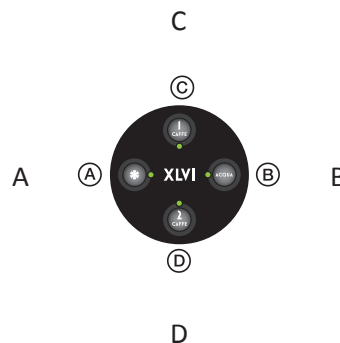
- 1 - Durante lo standby, la macchina mostra le temperature dei gruppi caffè e quella del vapore.
- 2 - Durante l'erogazione viene mostrato il cronometro di estrazione.

2 - ENERGY SAVING

In modalità ECO tutte le attività della macchina sono sospese ad eccezione della caldaia, che viene mantenuta ad un livello di temperatura inferiore rispetto a quella di normale funzionamento. Si può portare manualmente la macchina in modalità riposo premendo contemporaneamente i tasti A e C, la condizione è segnalata sul display tramite la scritta ECO.

3 - PULIZIA AUTOMATICA

Per eseguire il ciclo di lavaggio, premere contemporaneamente il tasto A e il tasto C. Quando il ciclo di lavaggio è in esecuzione, si attivano la pompa e la valvola solenoide per sette secondi, inseguito si disattivano per tre secondi, il ciclo si ripete per cinque volte.



4 - ON/OFF CALDAIA E GRUPPI

On-Off caldaia Vapore-Acqua

Tenere premuto tasto D della tastiera di sinistra o di destra

On-Off gruppo sinistra

Tenere premuto tasti A e B della tastiera di sinistra

On-Off gruppo destra

Tenere premuto tasti A e B della tastiera di destra

5 - MENU IMPOSTAZIONI

A macchina accesa entrare in modalità ECO, premere e mantenere premuto per otto secondi il pulsante D della tastiera sinistra, comparirà la schermata CODICE, premere per 5 volte il tasto A della tastiera sinistra. Per muoversi all'interno del menù utilizzare il tasto C, per entrare nella voce del menù che si vuole modificare premere il tasto centrale XLVI. Per modificare i valori utilizzare i tasti A e B.

All'interno del menù impostazioni sarà possibile trovare:

Lingua

Da questo menù è possibile modificare la lingua di sistema della macchina.

Ora di sistema

Da questo menù è possibile modificare l'orario attualmente impostato sulla macchina e memorizzato nell'RTC interno.

Modalità 12/24

Da questo menù è possibile modificare il formato di indicazione dell'ora.

Accensione automatica

Da questo menù è possibile configurare l'orario a cui la macchina passa automaticamente dalla modalità di riposo allo standby e viceversa.

Nome cliente

Da questo menù è possibile modificare il nome del cliente che apparirà nella schermata principale della macchina.

Telefono assistenza

Da questo menù è possibile inserire il numero di telefono del servizio assistenza che apparirà sul display in caso di richiesta intervento tecnico.

Modalità esposizione

Da questo menù è possibile attivare o disattivare la modalità esposizione, quando è attiva a macchina spenta rimarranno accesi tutti i led.

Programmazione dosi

Da questo menù è possibile abilitare/disabilitare la programmazione delle dosi.

Pre-infusione

Da questo menù è possibile abilitare/disabilitare la funzione di pre-infusione. Con la funzione abilitata vengono visualizzati i sottomenù per la configurazione dei tempi di pre-infusione per ogni singola dose (0-9.9s).

Sensibilità sonde

Da questo menù è possibile configurare la sensibilità delle sonde di livello su tre valori, in base alla durezza dell'acqua: alta (1MΩ), media (400kΩ), bassa (100kΩ).

Unità di misura della temperatura

Da questo menù è possibile selezionare se la temperatura è gestita in °C oppure in °F.

Temperatura caldaia

Da questo menù è possibile selezionare il setpoint di temperatura della caldaia (80...131°C).

N.B. Temperatura caldaia VALORE/ACQUA massima impostabile: 131 gradi - 1,7 bar

Riempimento boiler

Da questo menù è possibile abilitare/disabilitare l'attivazione della pompa durante il caricamento.

Rete idrica

Da questo menù è possibile scegliere in che modo avviene l'approvvigionamento dell'acqua, se da rete idrica o se dalla tanica interna.

Lavaggio automatico

Da questo menù è possibile abilitare/disabilitare l'opzione di lavaggio automatico.

Addolcitore

Da questo menù è possibile abilitare/disabilitare

Contatori

Vengono visualizzati, in sequenza, tutti i contatori del sistema.

La sequenza è la seguente:

- Totale litri erogati;
- Totale cicli eseguiti;
- Totale caffè erogati;
- Totali singole dosi gruppo 1
- Totali singole dosi gruppo 2
- Totali dosi the

Crediti caffè

Da questo menù è possibile abilitare/disabilitare

Power 13A

Da questo menù è possibile abilitare/disabilitare

PID

Da questo menù è possibile abilitare/disabilitare il controllore PID. Se la funzione è disabilitata il controllo di temperatura viene effettuato secondo una logica ON/OFF, se invece è abilitata vengono visualizzati i sottomenù relativi ai parametri di controllo.

Si raccomanda di non variare in alcun modo i valori PID, impostati in precedenza dalla casa madre.

USER MANUAL

K7 2gr

INDEX

1.	Technical characteristic	<i>Pag. 24</i>
2.	Safety prescriptions	<i>Pag. 25</i>
3.	Definition of models	<i>Pag. 26</i>
4.	Installation	<i>Pag. 28</i>
5.	Machine start-up	<i>Pag. 30</i>
6.	Preparing coffee	<i>Pag. 31</i>
7.	Preparing cappuccino	<i>Pag. 32</i>
8.	Dose settings	<i>Pag. 32</i>
9.	Cleaning and maintenance	<i>Pag. 33</i>

ORIGINAL INSTRUCTIONS

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities.
- This 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.

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

Technical Characteristics

Net weight	37,2 Kg
Power	2400 W
Voltage	220-240 V
Frequency	50-60 Hz
Service boiler capacity	2,3 l
Dimension (l x h x p)	61 x 42 x 45 cm

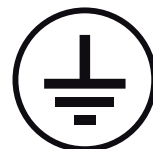
2 - SAFETY PRESCRIPTIONS

- 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. This 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 switches (n 1- n 2) 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
- Please be careful when using the steam nozzle (n 8), to avoid burns, do not direct steam towards hands or other parts of the body. Wait a few minutes before touching the nozzle after use. (RISK OF BURNS)
- Do not obstruct grids on the cup heater with any cloths or other items.

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 center, using solely original parts. Not complying with the above could compromise user's safety.

WARNING

Remember that before carrying out any installation, maintenance, adjustment work, the specialized operator must wear gloves and safety shoes. (RISK OF CUTS AND BURNS).

3 - DEFINITION OF MODELS

Mod. K7 (2 gruppi)

This model allows the operator to pre-set the amount of coffee extraction water at will and adjust the extraction pressure (4-12 bar).

- | | |
|------------------------|--|
| 1 - Main switch | 8 - Drip tray |
| 2 - Cup warmer switch | 9 - Cup warmer grill |
| 3 - Display | 10 - Water draft diverter tank/
water network |
| 4 - Steam lance | 11 - Steam pressure gauge |
| 5 - Extraction group | 12 - Pump pressure gauge |
| 6 - Filterholder | |
| 7 - 5 buttons keyboard | |

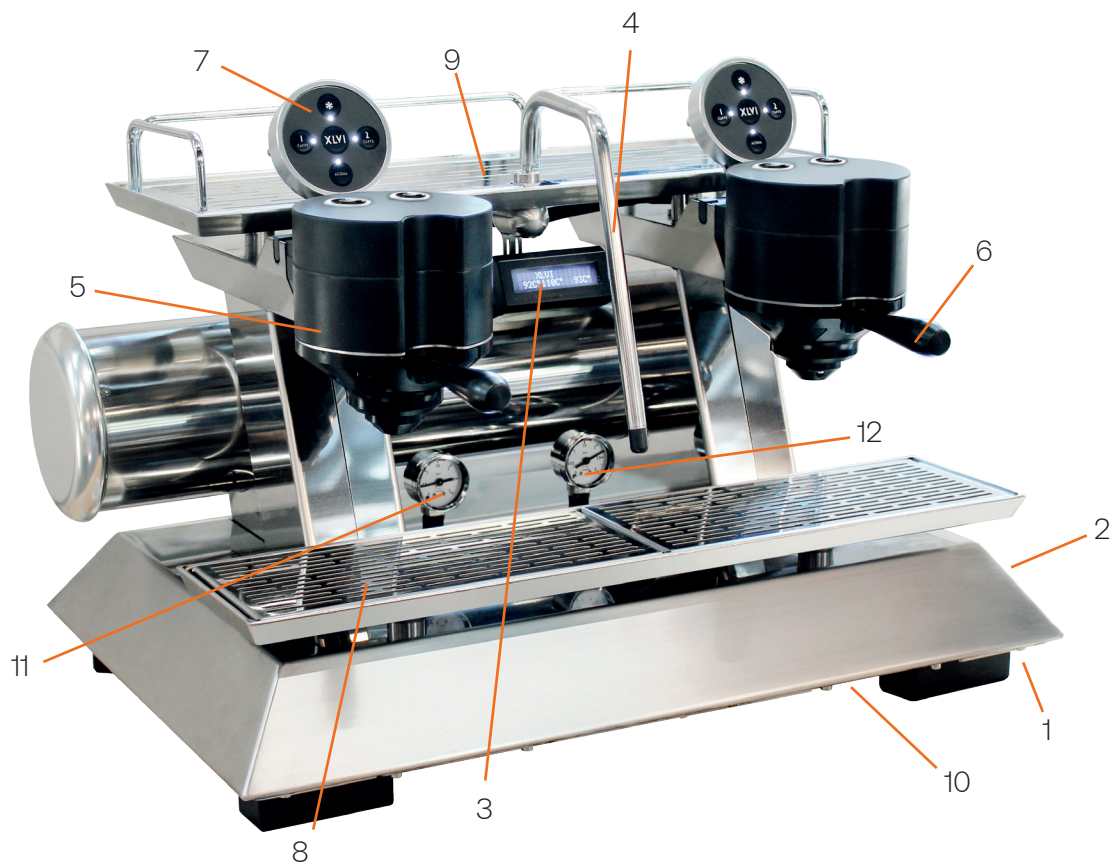


fig. 2

3.1 Water draft diverter tank or water network

The K7 2-group model is equipped with double water connection, water network connection and removable 3-liter tank.

It is possible to choose the most appropriate type of supply, as needed, by acting on the diverter on the lower right side of the machine:

- **Drawing from 3lt canister:** turn the tap toward the canister (fig. 3);
- **Drawing from water network:** turn the faucet toward the extraction group (fig. 4).

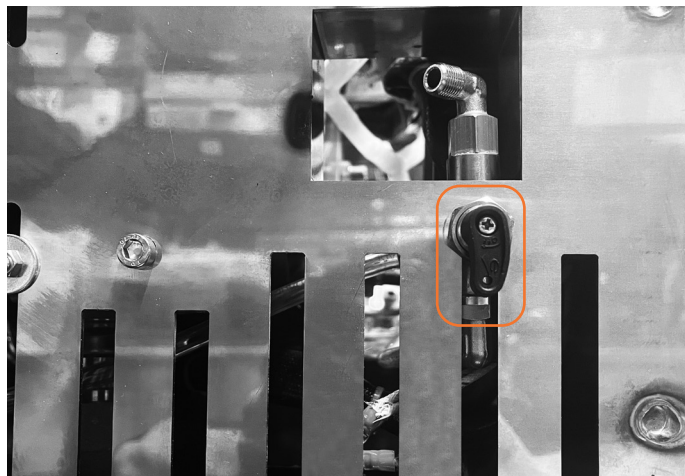


fig. 3

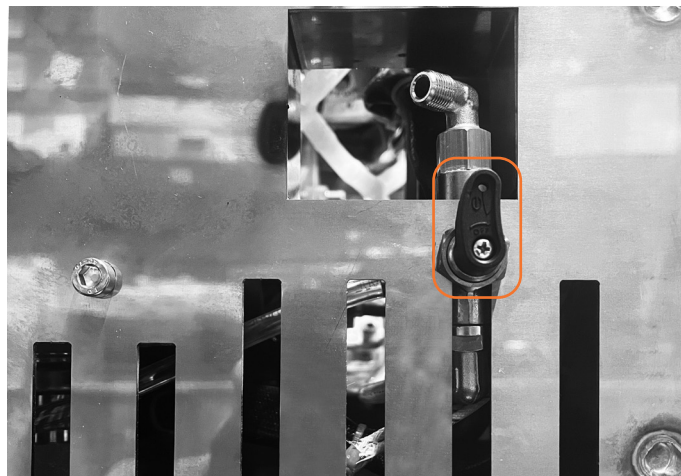


fig. 4

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.

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

- n 2 filterholders
- n 1 blind filter
- n 2 flexible water connection pipes (3/8")

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 30Vac 50/60 Hz with earthing

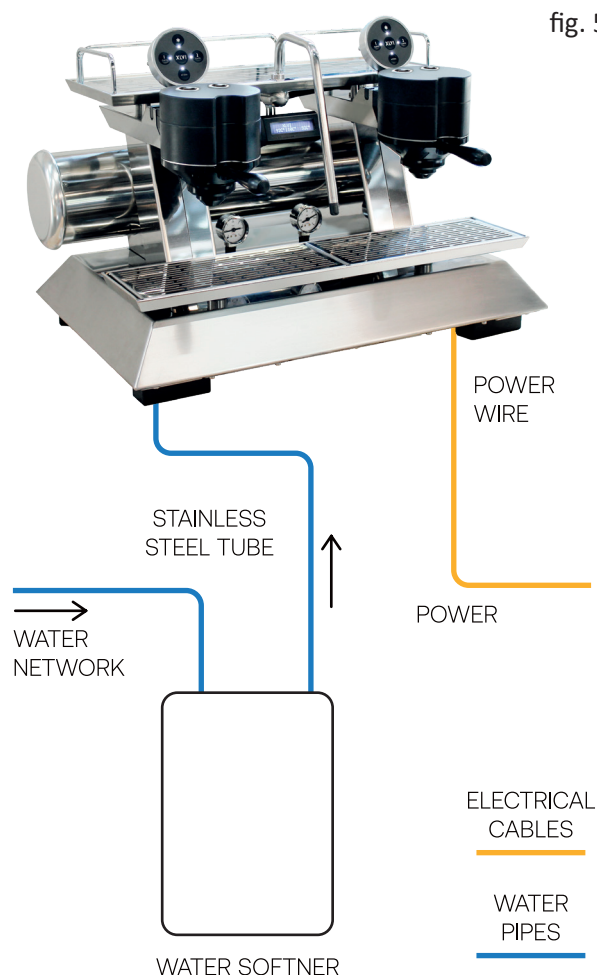
4.3 Legenda:

WARNING

The power grid of the room must conform the specification in accordance with the law.

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 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 a water jet 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 connections

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 of the purifier to the water network with one of the pipes supplied. Then connect the purifier outlet to the machine (fig. 5).

WARNING

The type of water purifier and its setting vary according to the type of water in the area, so it is essential to make appropriate measurements and consult current national regulations before identifying the right purification plant; qualified personnel should be consulted. XLVI is not liable for any damage resulting from the incorrect or failure to use a sewage treatment 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.

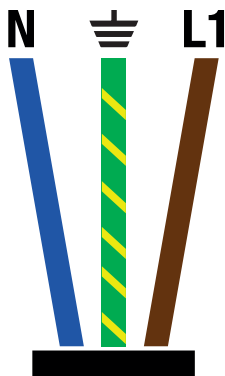
- **Wire:** the main wire supplies electricity to the entire coffee machine.

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 220-240Vca 50/60 Hz with earthing (tripolar wire)



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

- **K7 2gr $Z_{max} = 0,11 \Omega$**

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 boiler

Premendo l'interruttore (1) entrerà in funzione l'autolivello che azionando l'elettrovalvola e l'elettropompa permetterà il rifornimento della caldaia servizi. Una volta terminato il caricamento dell'acqua nella caldaia servizi sarà possibile procedere con il riscaldamento della macchina.

5.2 Heating the machine

The K7 2 groups heats up automatically

WARNING

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

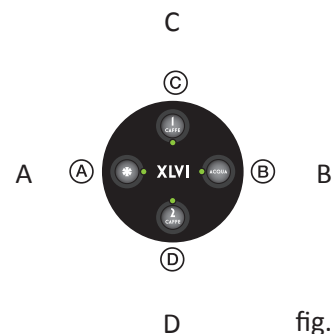
WARNING

Water and steam coming out of the machine when it is on can cause serious burning. Please be really careful. Please be careful when using the steam nozzle (8). 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 reported in above are completed, follow the following directions:

- First of all, fit the filter holder (6) under the supply group turning it from left to right
- Dispense water through the group for at least 2 minutes
- Dispense steam for about one minute from the nozzle
- Dispense about 1.5 liters of hot water from the corresponding lance



- To dispense water from the unit, simply press button (C) located on the hand control (fig. 6). Button (C) has the function of a switch for continuous dispensing and stopping it.
- To dispense steam, simply from the wand (4) press key (D) located on the left keypad (fig. 6). When you want to stop dispensing steam press button (D) located on the left hand keypad again (fig. 6).
- To dispense water from the lance (4), simply press the button (D) located on the right hand control panel (fig. 6)

6 - 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.

6.1 Capsule version

Unhook the filter holder and insert a coffee capsule. Engage the filter holder in the group. Press the button.



fig. 9

6.2 Pods version

Disengage the filter holder and insert a coffee pod. Engage the filter holder in the group. Press the button.



fig. 10

6.2 Ground coffee version

Unhook the filter holder and fill it with a dose of ground coffee. Press out the coffee with an appropriate presser. Engage the filter holder in the group. Press the button.



fig. 11



In order to maintain adequate beverage quality, it is essential that during the pause phases the portafilter is engaged to the unit so that it always remains hot.

fig. 12

7 - PREPARING CAPPUCCINO

WARNING

Please be careful when using the steam nozzle (4). 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).

Each time, before using steam, dispense a bout of steam to check for any accumulation of watery condensation. Dip the steam nozzle tip into the milk.

Press key (D) on the left keyboard and bring the milk to the desired temperature.

Once the milk heating/moistening phase is over, reduce the steam pressure, remove the milk jug, and then close the tap completely; this procedure is very important for the purpose of avoiding partial suction of milk into the boiler caused by the momentary decompression when closing the tap.

At the end of the operation proceed with short lever actuations and consequent steam spills, clean the lance thoroughly with a soft cloth intended solely and exclusively for this task.

8 - DOSE SETTINGS

Press and hold the button (C) with the asterisk symbol for more than 5 seconds until all buttons on the keypad flash. Within 5 seconds press the button you wish to program. When the desired amount of coffee has been reached in the cup, press the button again. Save the programming with the (C) asterisk button on the DX keypad. Repeat the procedure for the remaining buttons as well.

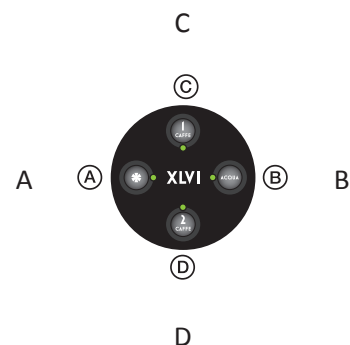


fig. 13

N.B. The programming of the first group on the left will also be automatically adopted by the remaining groups. If you wanted to differentiate the programming of the remaining groups, repeat the operation in the other button panels. The left button panel must always be programmed first, in fact if it were programmed last it would transfer its dosages to the remaining groups.

WARNING

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

9 - 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 spoon fuls 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 water tank and clean it. Check that the drip tray (8) is clean and that no grounds have accumulated. If they have, remove them with a spoon.

9.4 Cleaning the steam nozzles

WARNING

Please be careful when using the steam nozzle. 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).

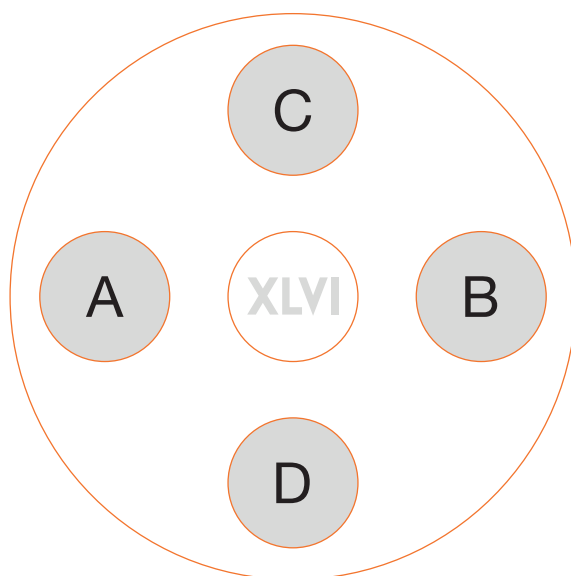
Steam nozzles must be cleaned after each single use. Work the lever briefly a few times to release steam, clean the nozzle carefully with a soft cloth.

9.5 Cleaning the bodywork

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

XLVI CONTROL UNIT

K7 2 GR



XLVI KEYBOARD

INDEX

1.	Main screen	<i>Pag. 37</i>
2.	Energy saving	<i>Pag. 37</i>
3.	Automatic washing	<i>Pag. 37</i>
4.	Boiler and groups On-Off	<i>Pag. 37</i>
5.	Settings menu	<i>Pag. 38</i>

1 - MAIN SCREEN

In this screen:

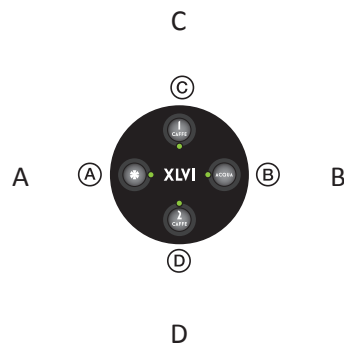
- 1 - During standby, the machine shows the coffee group temperatures and the steam temperature.
- 2 - During brewing, the extraction stopwatch is shown.

2 - ENERGY SAVING

In ECO mode, all machine activities are suspended except for the boiler, which is kept at a lower temperature level than in normal operation. You can manually switch the machine to rest mode by pressing keys A and C simultaneously; the condition is indicated on the display by the word ECO.

3 - AUTOMATIC WASHING

To run the wash cycle, press button A and button C at the same time. When the flushing cycle is running, the pump and solenoid valve are turned on for seven seconds, afterwards they are turned off for three seconds, the cycle is repeated for five times.



4 - BOILER AND GROUPS ON-OFF

On-Off steam-water boiler

Hold down D key on left or right keyboard

On-Off left group

Hold down keys A and B on the left keyboard

On-Off right group

Hold down keys A and B on the right keyboard

5 - SETTINGS MENU

With the machine on, enter ECO mode, press and hold button D on the left keypad for eight seconds, the CODE screen will appear, press button A on the left keypad 5 times. To move within the menu use the C button, to enter the menu item you want to change press the center XLVI button. To change values use keys A and B.

Within the settings menu you will be able to find:

Language

From this menu you can change the system language of the machine.

System time

From this menu you can change the time currently set on the machine and stored in the internal RTC.

12/24 mode

From this menu you can change the time display format.

Automatic switch-on

From this menu, you can configure the time at which the machine automatically switches from sleep mode to standby and vice versa.

Client name

From this menu you can change the client name that will appear on the machine's main screen.

Assistance number

From this menu, it is possible to enter the service phone number that will appear on the display in case of a technical intervention request.

Exposure mode

From this menu you can turn exposure mode on or off, when it is on when the machine is off all LEDs will remain on.

Dose settings

From this menu, dose programming can be enabled/disabled.

Pre-infusion

From this menu, the pre-infusion function can be enabled/disabled. With the function enabled, submenus for configuring the pre-infusion times for each individual dose (0-9.9s) are displayed.

Probe sensitivity

From this menu, it is possible to configure the sensitivity of the level probes to three values, based on water hardness: high (1M Ω), medium (400k Ω), low (100k Ω).

Temperature units

From this menu you can select whether the temperature is managed in °C or °F.

Boiler temperature

From this menu, the boiler temperature setpoint (80...131°C) can be selected.

N.B. Maximum settable boiler temperature STEAM/WATER: 131 degrees - 1.7 bar

Boiler filling

From this menu you can enable/disable pump activation during loading.

Water network

From this menu, it is possible to choose how water is supplied, whether from mains or from the internal tank.

Automatic washing

From this menu, the automatic washing option can be enabled/disabled.

Softner

From this menu you can enable/disable.

Counters

All the counters in the system are displayed, in sequence.

The sequence is as follows:

- Total liters dispensed;
- Total cycles run;
- Total coffees dispensed;
- Total individual doses group 1
- Total individual doses group 2
- Total doses tea

Coffee credits

From this menu you can enable/disable.

Power 13A

From this menu you can enable/disable.

PID

From this menu it is possible to enable/disable the PID controller. If the function is disabled, temperature control is carried out according to an ON/OFF logic, but if it is enabled, submenus related to the control parameters are displayed.

It is recommended that the PID values, previously set by the parent company, should not be changed in any way.

