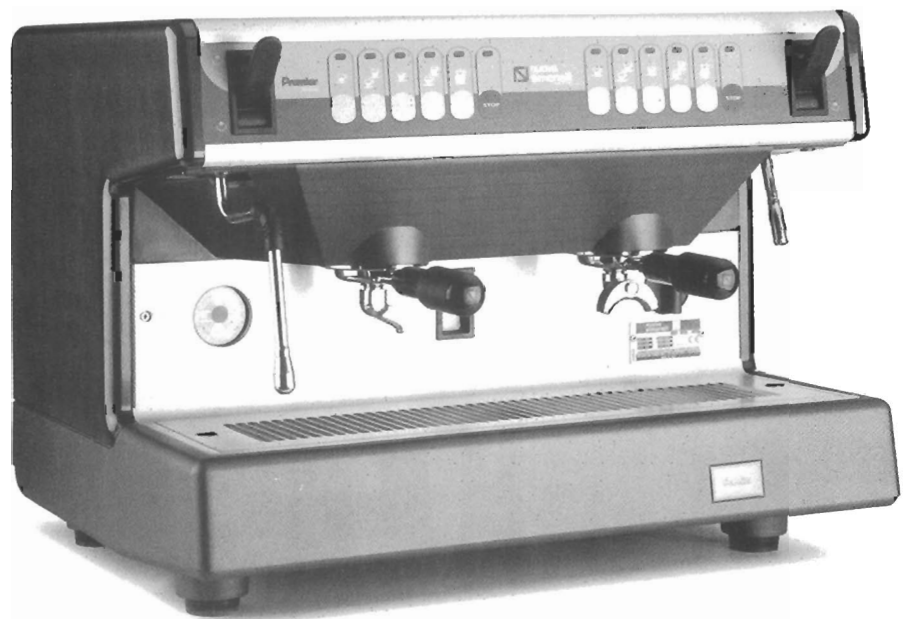


 **nuova
simonelli**



Premiera
maxi

Premiera
maxi

INSTALLAZIONE ED USO

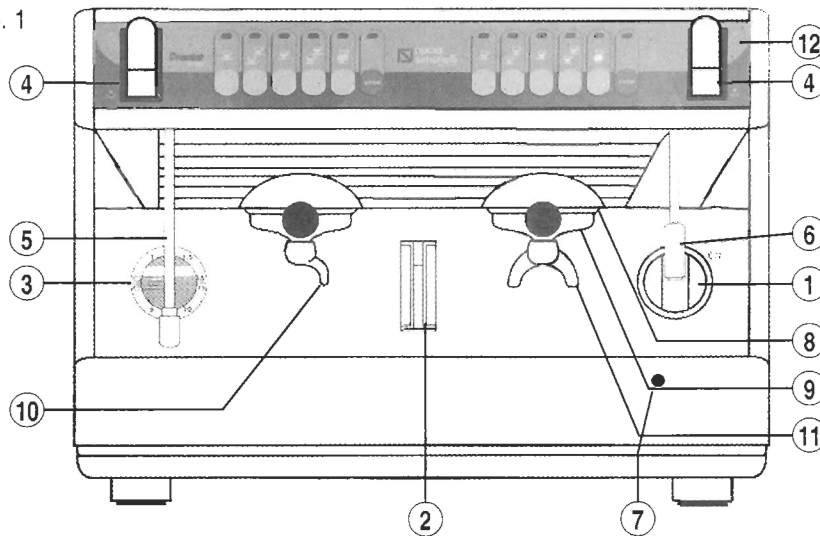
INSTALLATION AND USE

INSTALLATION ET USAGE

AUFSTELLUNG UND VERWENDUNG

INSTALACION Y USO

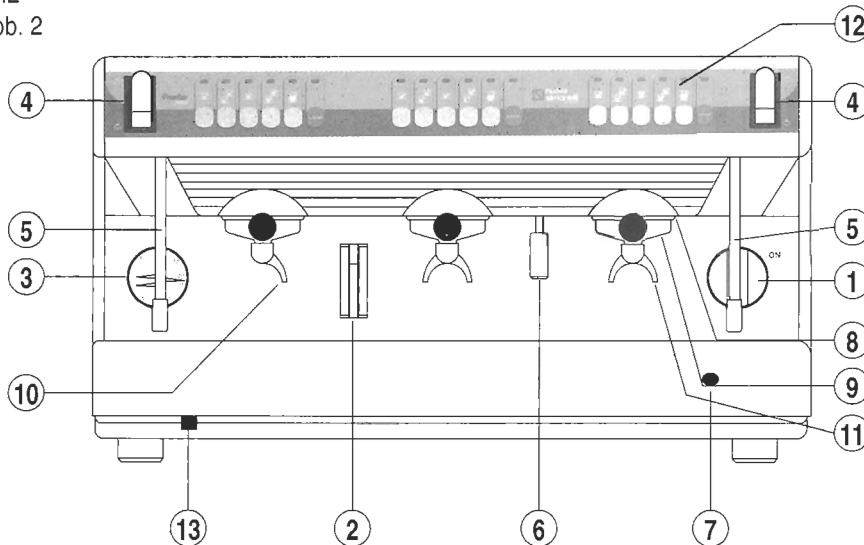
fig.1
Abb. 1



Legenda

- 1) Interruttore generale / Main switch
Interruteur général / Hauptschalter
Interruptor general
- 2) Livello ottico / Sight level / Niveau optique
Optischer Wasserstand / Nivel optico
- 3) Manometro doppia scala / Double manometre
Manomètre double échelle
Doppelmanometer / Manometro doble escala
- 4) Leva rubinetto vapore - acqua calda
Steam tap lever - hot water
Levier du robinet vapeur - eau chaude
Dampfhahn Hebel
Palanca grifo de vapor - agua caliente
- 5) Lancia vapore / Steam pipe / Tuyau vapeur
Dampfauslaufrohr / Tubo salida vapor
- 6) Lancia acqua calda / Hot water pipe
Tuyau eau chaude / Heisswasserauslaufrohr
Tubo salida agua caliente

fig.2
Abb. 2



- 7) Rubinetto per il riempimento manuale della caldaia / Faucet for filling the boiler manually
Robinet pour le remplissage manuel de la chaudière / Hahn für das manuelle füllen des kessels und / Grifo para el llenado manual del deposito
- 8) Gruppo erogazione caffè / Coffee delivery group / Groupe débit café / Kaffeeabgabegruppe / Grupo erogación café
- 9) Portafiltro / Filter Holder / Porte-filtre
Filterträger / Portacacillo
- 10) Becco un getto / Distribution nozzle for 1 coffee / Bec de débit 1 café / Ausgabe-Ausguß 1 Kaffee / Pico erogador 1café
- 11) Becco due getti / Distribution nozzle for 2-coffees / Ausgabe-Ausguß 2 Kaffee / Pico erogador 2 cafés
- 12) Pannello comandi / Control panel / Tableau de commande / Schaltbrett / Panel controles
- 13) Leva rubinetto acqua calda / Hot water tap lever / Levier du robinet eau chaude / Hahn Hebel für heisses wasser / Palanca grifo agua caliente

fig. 3
Abb. 3

DEPURATORE
WATER SOFTENER
ADDUCISSEUR
ENTKALKER
DEPURADOR

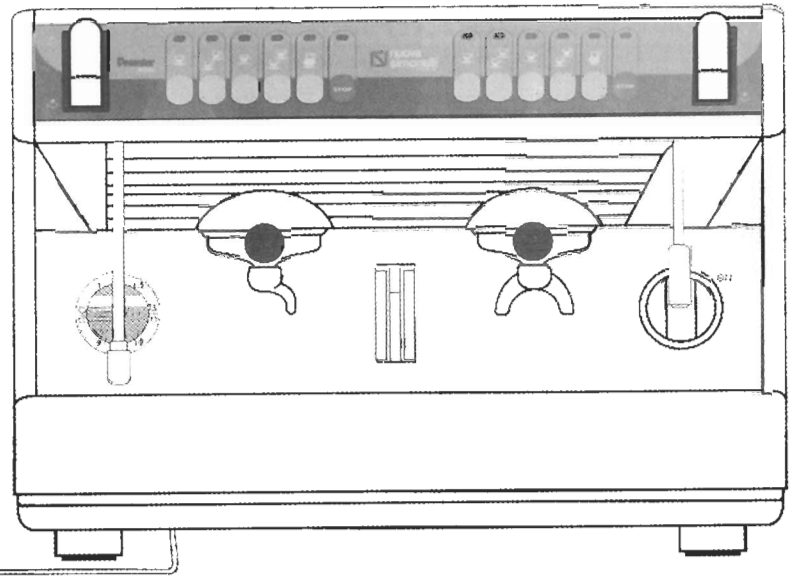
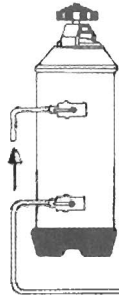


fig. 4
Abb. 4

7

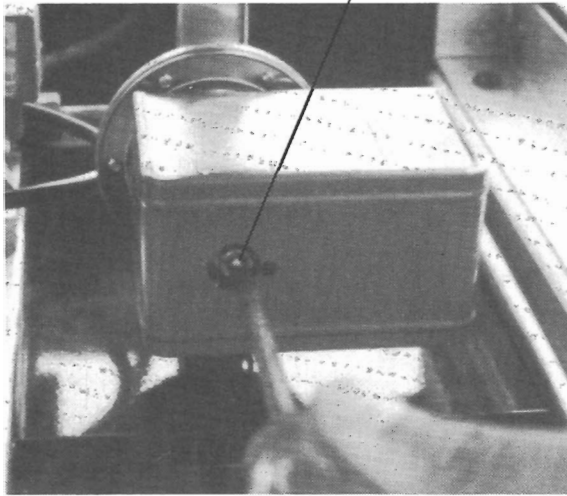


fig. 5
Abb. 5

6

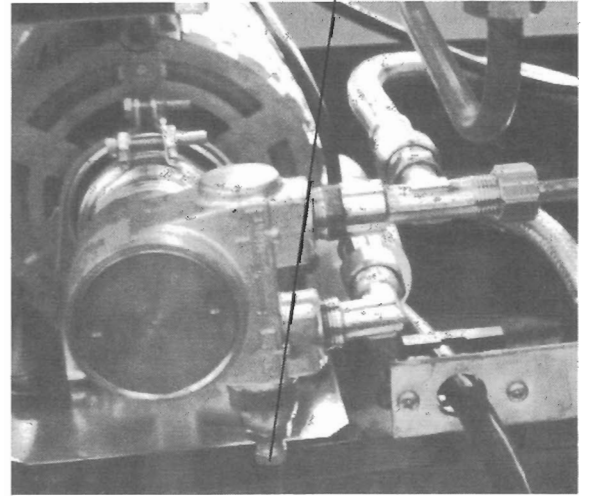


fig. 6
Abb. 6

SCHEMA ELETTRICO **Premiers** 2 GR. 220 V. MONOFASE
maxi

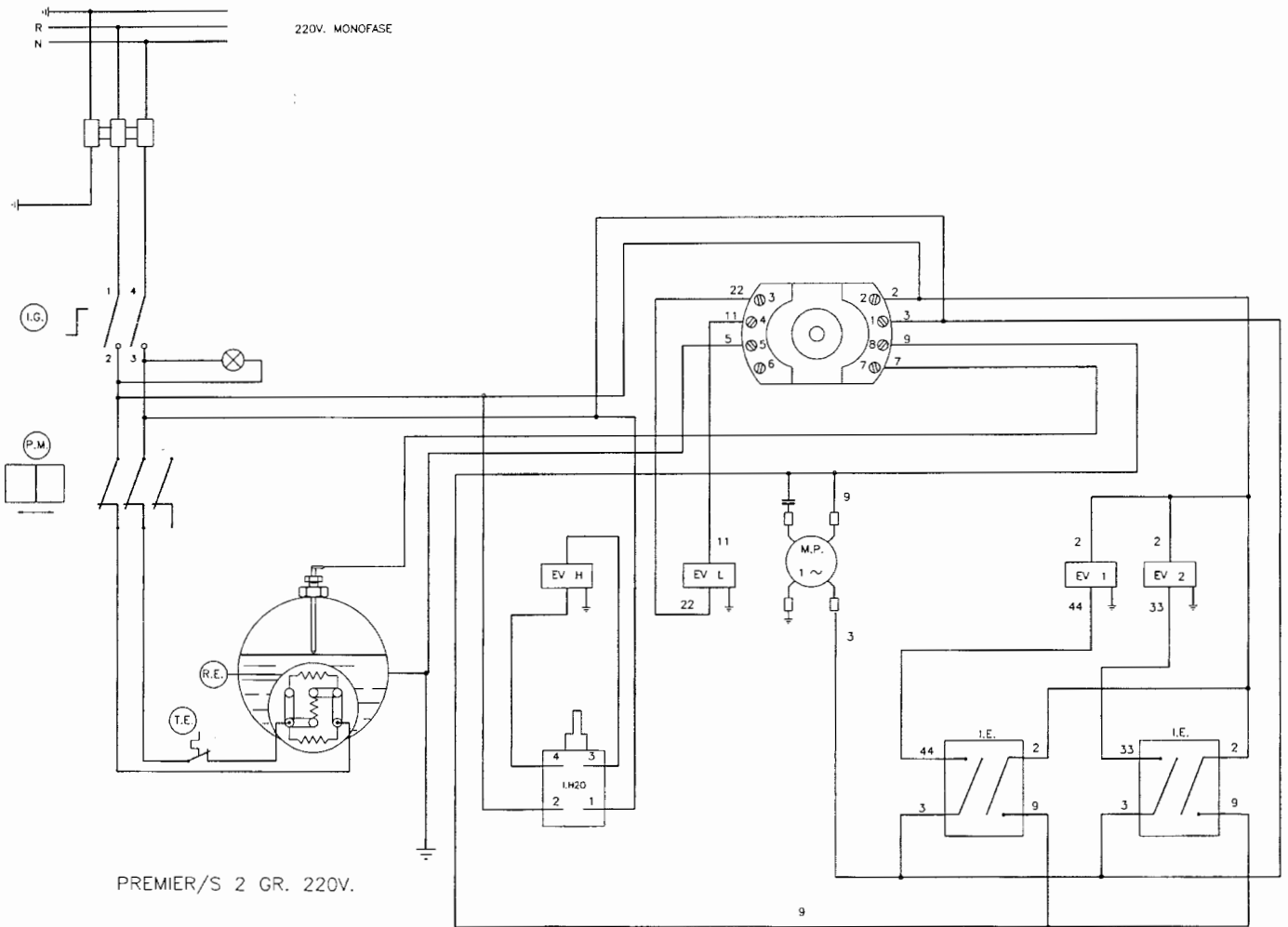


fig. 7
Abb. 7

SCHEMA ELETTRICO *Premiera* 3 GR. 220 V. MONOFASE
max

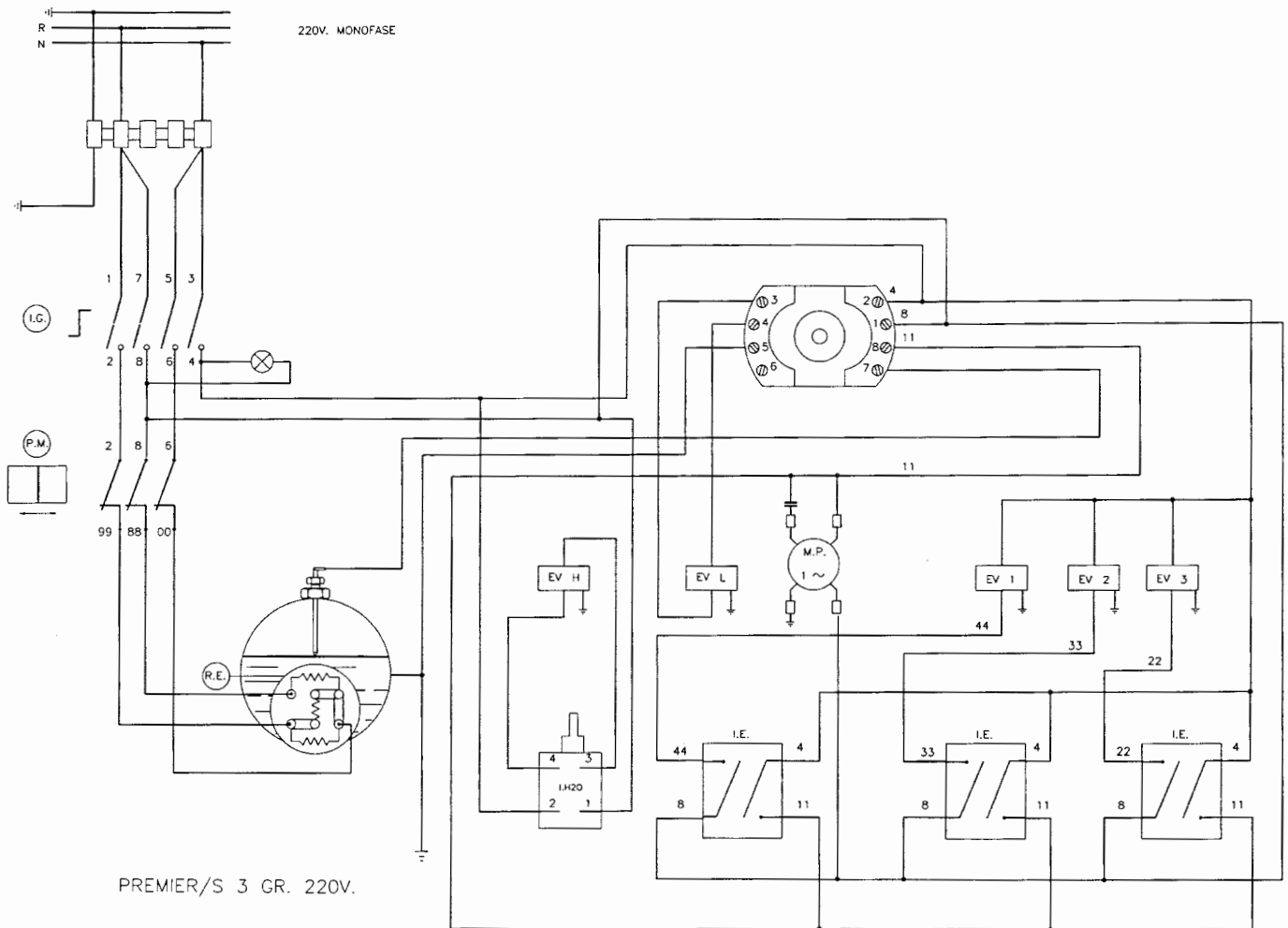


fig. 8
Abb. 8

SCHEMA ELETTRICO **Premiera** 3 GR. 220 V. TRIFASE
maxi

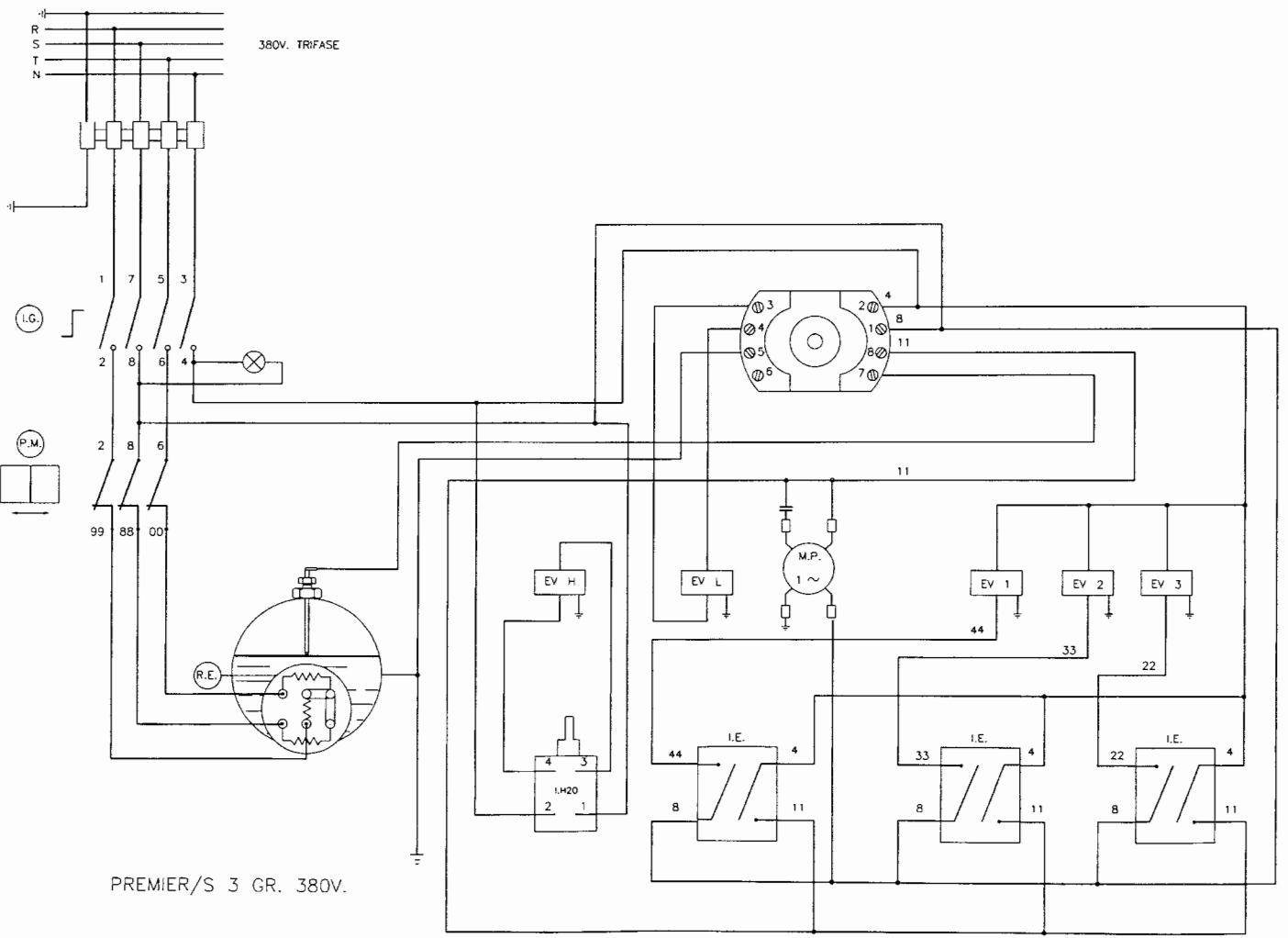


fig. 9
Abb. 9

SCHEMA ELETTRICO **Premier** 2 GR. 220 V. MONOFASE
max

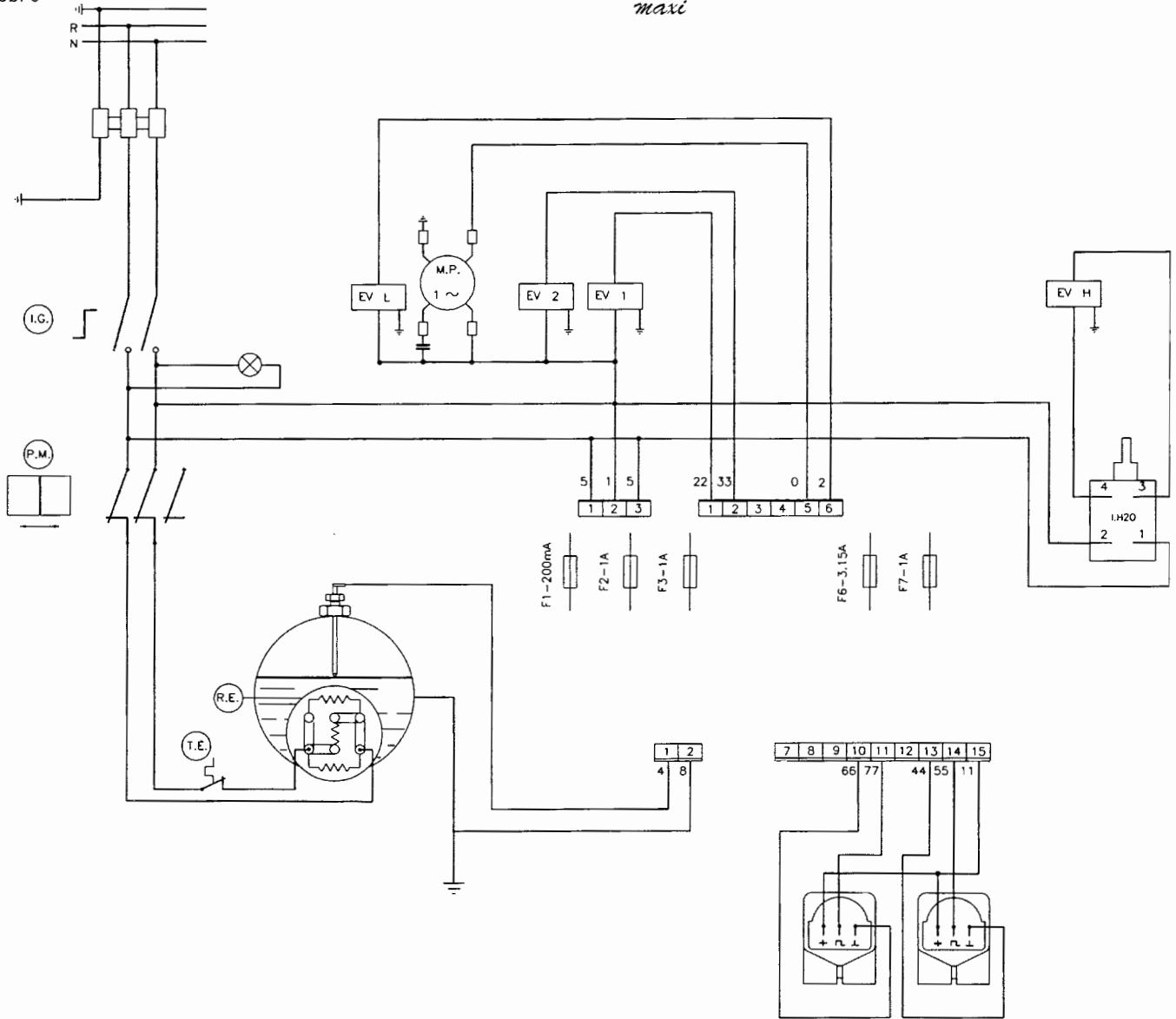


fig. 10
Abb. 10

SCHEMA ELETTRICO **Premier** 3 GR. 220 V. MONOFASE
max

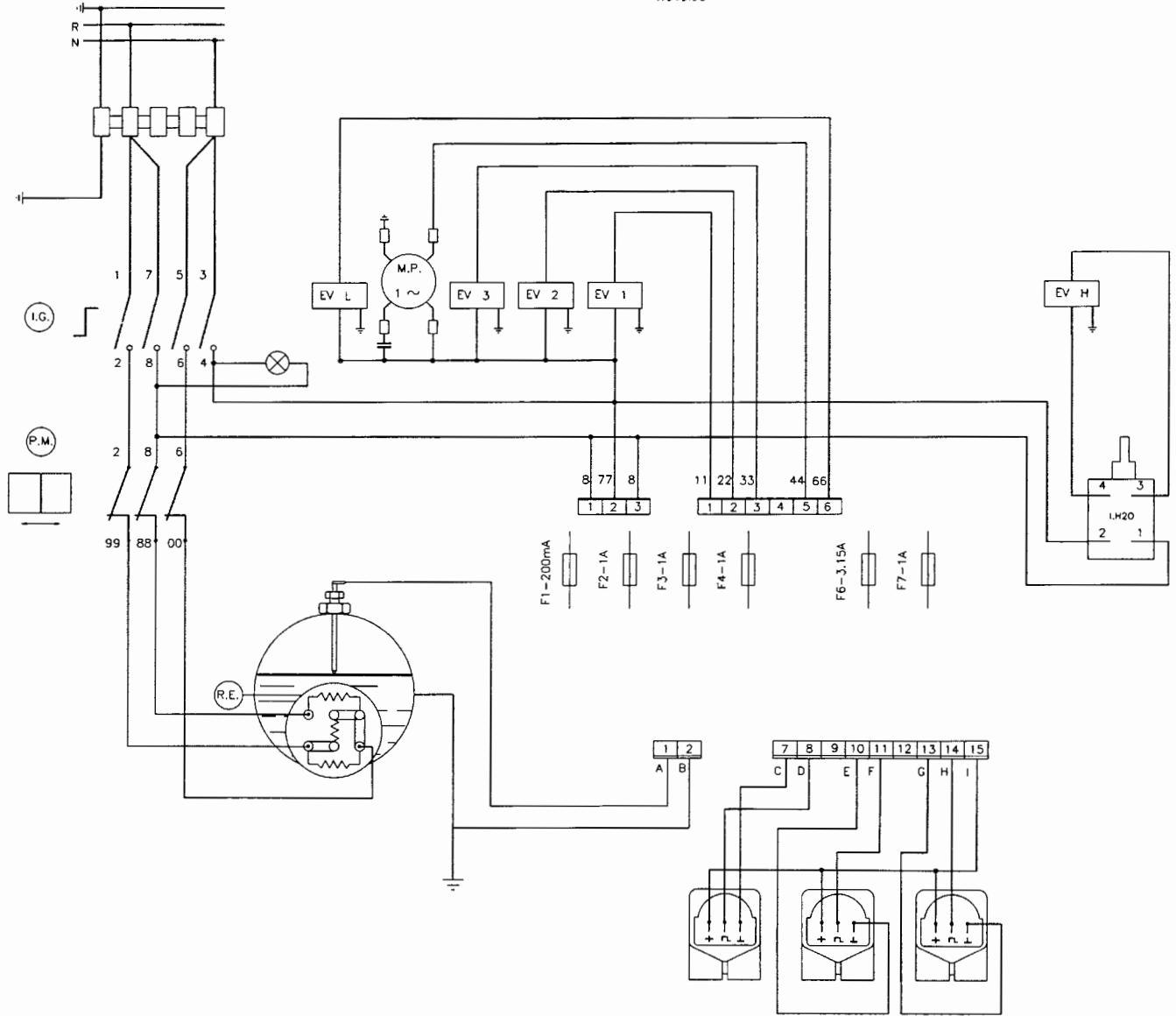
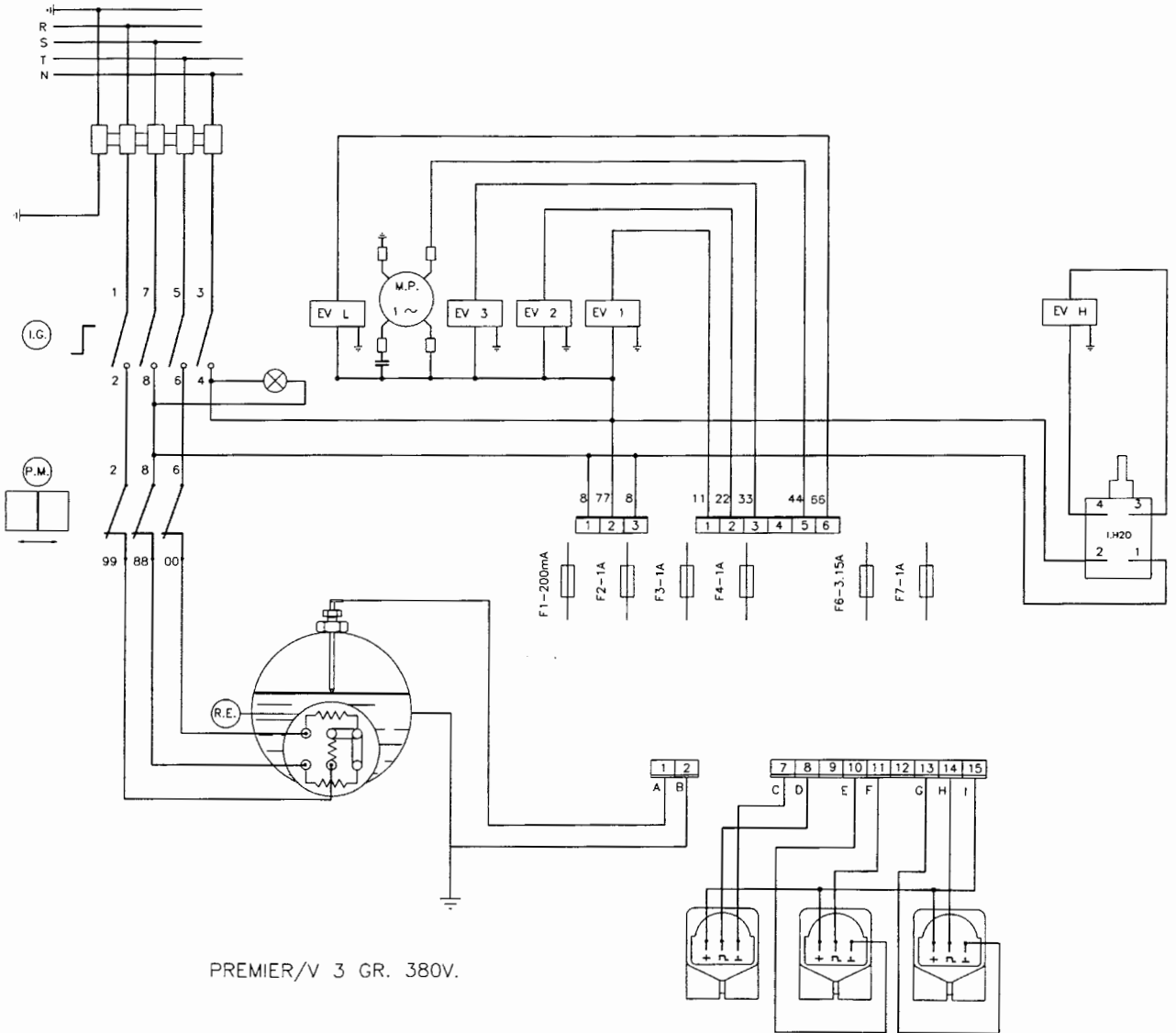
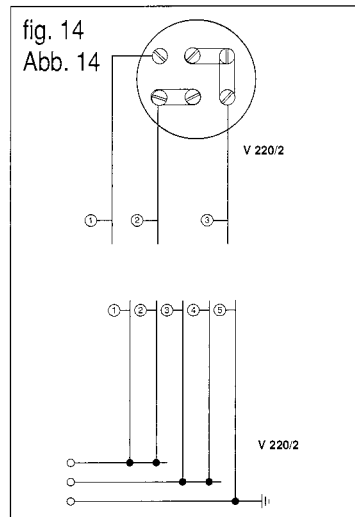
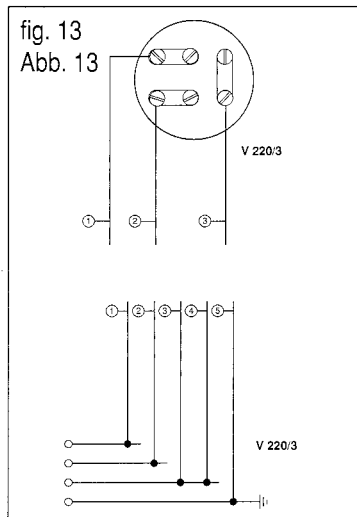
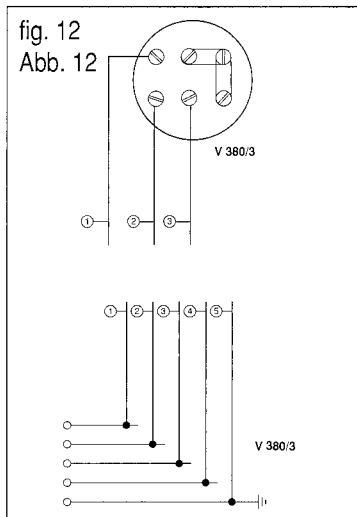


fig. 11
Abb. 11

SCHEMA ELETTRICO **Premier** 3 GR. 380 V. TRIFASE
maxi





Legenda

- 1) Nero / Black / Noir
Schwarz / Negro
- 2) Nero / Black / Noir
Schwarz / Negro
- 3) Marrone / Brown
Marron / Braun / Castano
- 4) Blu / Bleu / Blue
Blau / Azul
- 5) Giallo-Verde / Yellow-Green
Jaune-Vert / Gelb-Grün
Amarillo-Verde

Legenda schemi elettrici

T.1 - T.2 - T.3

Turbina-Trasduttore / Turbine-Trasducteur /
Turbine-Trasducer / Wasser zaehl rad-Turbine /
Transductor-Turbina

R.E.

Resistenza elettrica / Heating element /
Resistence electrique / Elektrischer heizorper /
Resistencia eletrica

P.M.

Pressostato caldaia / Pressurestat switch /
Pressostat / Druckschalter / Presostato

I.G.

Interruttore generale / Main switch / Interrupter
general / Hauptschalter / Interruptor general

EV.1 - EV.2 - EV.3

Elettrovalvola erogazione / Distribution solenoid
valve / Soupape electrique de debit / Ausgabe-
elektroventil / Electrovalvula de erogacion

MP

Motore pompa / Pump / Pompe / Pumpe / Bomba

EV.L

Elettrovalvola livello automatico / Automatic level
solenoids valve / Soupape electrique niveau auto-
matique / Niveauregler elektroventil / Valvula para
nivel automatico

EV.H

Elettrovalvola acqua calda / Hot water solenoids
valve / Soupape electrique eau chaude /
Heisswasser elektroventil / Electrovalvula agua
caliente

EV.S

Elettrovalvola scald tazze / Cupwarma solenoid
valve / Soupape electrique chauffe-tasses /
Tassenwarmer elektroventil / Electrovalvula
calenta tazas

F.1

Fusibile alimentazione centralina 200 mA / 200
mA fuse electronic box / Fusible 200 mA boite
electronique / Sicherung 200 mA zentral steuerung
/ Fusible 200 mA centralita

F.2 - F.3 - F.4

Fusibile 1A elettrovalvola erogazione / 1A distribu-
tion solenoids valve fuse / Fusible 1A soupape
electrique de debit / Sicherung 1A für ausgabe-
elektroventil / Fusible 1A elettrovalvula de erogacion

F.6

Fusibile 3,15A motore pompa / 3,15A pump fuse /
Fusible 3,15A pompe / Sicherung 3,15A pompe /
Fusible 3,15A bomba

F.7

Fusibile 1A ev.l / 1A ev.l fuse / Fusible 1A ev.l /
Sicherung 1A ev.l / Fusible 1A ev.l

T.E.

Termostato di sicurezza / Safety thermostat /
Thermostat securité / Sicherheitsthermostat /
Termostato seguridad

I.E.

Interruttore erogazione / Distribution switch /
Interrupter de debit / Ausgabeshalter / Interruptor
de erogacion

Modello Premier 2 gr.

OPZIONE DOPPIO VAPORE

NOTA TECNICA:

Sulle macchine equipaggiate di doppia lancia vapore, l'erogazione dell'acqua calda avviene tramite l'apposito tasto posto sul frontale inferiore della macchina (fig.1, pos.7).

OPTION DOUBLE LANCE VAPEUR

NOTE TECHNIQUE:

Sur les machines equipées par double lance vapeur, le débit de l'eau chaude se fait par le poussoir qui est placé sur le panneau frontal inférieur de la machine (fig.1, pos.7).

OPCION DOUBLE VAPOR

NOTA TECNICA:

En las máquinas con double lanza vapor, la erogación de agua caliente ocurre por medio de la tecla puesta en el frontal inferior de las máquinas (fig.1, pos.7).

DOUBLE STEAM OPTION

TECHNICAL NOTE:

On the machines provided of double steam pipe, the hot water comes out through the button on the inferior frontal panel (fig.1, pos.7).

TECHNISCHE ANWEISUNG:

TECHNISCHE ANWEISUNG:

Die mit 2 Dampfauslaufrohre gebaute Maschinen sind mit einer Taste für Heißwasseraufgabe versehen, die sich im unteren Tafel befindet (abb.1, pos.7).

1 Il presente libretto costituisce parte integrante ed essenziale del prodotto e dovrà essere consegnato all'utilizzatore. Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione. Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.

2 Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale professionalmente qualificato. Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.

3 Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica. La targa è situata sul frontale della macchina in alto a destra. L'installazione deve essere effettuata in ottemperanza alle norme vigenti, secondo le istruzioni del costruttore e da personale qualificato. Un'errata installazione può causare danni a persone, animali, o cose per i quali il costruttore non può essere considerato responsabile.

La sicurezza elettrica di questo apparecchio è raggiunta soltanto quanto lo stesso è correttamente collegato a un'efficiente impianto di messa a terra eseguito come previsto dalle vigenti norme di sicurezza. È necessario verificare questo fondamentale requisito di sicurezza e, in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale professionalmente qualificato.

Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto. Verificare che la portata elettrica dell'impianto sia adeguata alla potenza massima dell'apparecchio indicata in targa. In caso di dubbio rivolgersi ad una persona professionalmente qualificata. Quest'ultima in particolare dovrà anche accertare che la sezione dei cavi dell'impianto sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio.

È sconsigliato l'uso di adattatori, prese multiple e prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario utilizzare solamente spine, adattatori semplici o multipli e prolunghe conformi alle vigenti norme di sicurezza, facendo però attenzione a non superare il limite di portata in valore di corrente, e sulle prolunghe, e quello di massima potenza marcato sull'adattatore multiplo.

4 Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati da usi impropri erronei ed irragionevoli.

5 L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali. In particolare:

- non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi;
- 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 di alimentazione;
- non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc.) a meno che non sia espressamente previsto;
- non permettere che l'apparecchio sia usato da bambini o da incapaci.

6 Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica o staccando la spina o spegnendo l'interruttore dell'impianto.

6/a Per le operazioni di pulizia attenersi esclusivamente a quanto previsto nel presente libretto.

7 In caso di guasto o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo, astenendosi da qualsiasi tentativo di riparazione o di

intervento diretto. Rivolgersi esclusivamente a personale professionalmente qualificato.

L'eventuale riparazione dei prodotti dovrà essere effettuata solamente dalla casa costruttrice o da centro di assistenza autorizzato utilizzando esclusivamente ricambi originali.

Il mancato rispetto di quanto sopra può comportare la sicurezza dell'apparecchio.

8 All'installazione occorre prevedere un interruttore onnipolare come previsto alle normative di sicurezza vigenti con distanza di apertura dei contatti uguale o superiore a 3 mm.

9 Per evitare surriscaldamenti pericolosi si raccomanda di svolgere per tutta la sua lunghezza il cavo di alimentazione.

10 Non ostruire le griglie di aspirazione e/o di dissipazione in particolare lo scaldatasse.

11 Il cavo di alimentazione di questo apparecchio non deve essere sostituito dall'utente in caso di danneggiamento del cavo, spegnere l'apparecchio e per la sua sostituzione rivolgersi esclusivamente a personale professionalmente qualificato.

12 Allorché si decida di non utilizzare più un apparecchio di questo tipo si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione, dopo aver staccato il cavo dalla rete di alimentazione elettrica.

Istruzioni per installare il modello "PREMIER"

Dopo aver verificato che nulla manchi nell'imballo posizionare la macchina nell'alloggiamento previsto e curare la messa in piano agendo sugli appositi piedini di regolazione.

Collocare nello spazio previsto il Depuratore. Si ricorda che in tutte le versioni PREMIER la pompa è incorporata nella macchina stessa per cui le operazioni di allaccio risultano notevolmente semplificate.

È consigliabile, prima di effettuare il collegamento idraulico della macchina, far scorrere l'acqua dal depuratore per eliminare impurità e depositi grassi.

Dopo di ciò si procederà ai collegamenti idraulici ed elettrici come da schema di Fig. 3. Si raccomanda di evitare strozzature nei tubi, di curare lo scarico e di usare un cavo elettrico, qualora quello fornito non fosse sufficiente, di pari sezione e di verificare che l'impianto sia munito di una efficace messa a terra e collegarla alla macchina utilizzando il filo giallo-verde.

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

La Ditta non risponde di alcun danno a cose o persone derivante dalla mancata osservanza delle vigenti norme di sicurezza.

Per un buon funzionamento della macchina occorre che la pressione di rete non superi le 4 bar, in caso contrario installare un riduttore di pressione a monte del depuratore.

Il tubo di entrata dell'acqua deve avere un

diametro interno non inferiore a 8 mm.

N.B.: Prima di allacciare elettricamente la macchina verificare che ci sia corrispondenza tra il voltaggio per cui essa è stata predisposta e quello dell'impianto, altrimenti provvedere alla necessaria modifica (Figg. 12-13-14)

Messa in funzione

Prima di fornire corrente elettrica alla macchina verificare, tramite l'apposito livello (N. 2 - Figg. 1-2) che ci sia sufficiente acqua in caldaia.

Sebbene tutte le macchine siano munite di livello automatico, è buona norma, in fase iniziale riempire manualmente la caldaia per evitare che la resistenza elettrica si danneggi e che si inserisca la protezione elettronica (solo nel modello PREMIER/V), che blocca la macchina se l'autolivello rimane inserito per un periodo superiore a 60 secondi. Se questo dovesse capitare è sufficiente spegnere e riaccendere la macchina per poter ripartire normalmente.

Per effettuare il riempimento manuale è sufficiente agire sul rubinetto di carico manuale posizionato nella parte inferiore del basamento. (N. 7 - Figg. 1-2). A questo punto si potrà accendere la macchina agendo sull'interruttore generale (N. 1 - Figg. 1-2) che provocherà l'accensione della spia luminosa.

In fase di riscaldamento si consiglia sempre di lasciare aperto il rubinetto vapore per normalizzare la pressione interna della caldaia e per evitare spiacevoli aspirazioni in caldaia del liquido che si vuole riscaldare a mezzo vapore.

Dopo circa 20 minuti dall'accensione la macchina avrà raggiunto la pressione d'esercizio che si può rilevare dal manometro a doppia scala (N. 3 - Figg. 1-2 settore superiore).

Per modificare la pressione di esercizio della caldaia (e quindi la temperatura) in funzione delle varie esigenze o delle caratteristiche del caffè utilizzato è sufficiente sollevare il piano di lavoro ed agire sulla vite del pressostato (N. 7 - Fig. 4) girando in senso orario si provoca un abbassamento della pressione; in senso antiorario un aumento della pressione (normalmente la macchina collaudata è regolata di serie a circa 1,1 -1,2 bar).

La pressione della pompa viene regolata in fase di collaudo ad una pressione d'esercizio uguale a 9 atm. Tale pressione viene evidenziata dal manometro (N. 3 - Figg. 1-2 settore inferiore) a macchina in stato di erogazione.

In tutti i casi in cui occorresse modificare tale pressione basterà sollevare il piano di lavoro come per le altre regolazioni, togliere il pannello di protezione, ed agire sulla vite del corpo pompante (N. 6 - Fig. 5) fino a raggiungere il perfetto funzionamento del gruppo motore-pompa.

Qualora non si dovesse ottenere alcun risultato pur girando al massimo la vite di regolazione, bisognerà sostituire il corpo pompante, avvalendosi del più vicino Centro d'Assistenza Autorizzato.

Utilizzo del vapore / acqua calda

Per utilizzare il vapore o l'acqua calda è sufficiente tirare verso di sé le apposite leve (N. 4 - Fig. 1) sistemate in posizione estre-

mamente pratica e facilmente raggiungibile. Tali leve permettono una regolazione graduale del flusso di vapore o acqua calda in uscita dalle rispettive lance (N. 5-6 - Fig. 1) e la possibilità di bloccaggio nella posizione di massima uscita.

Le lance del vapore possono essere orientate nella maniera usuale.

Per ottenere la crema durante il riscaldamento del latte immergere il beccuccio del vapore in fondo al recipiente pieno per 3/4 (preferibilmente a forma tronco-conica).

Quando il latte ha raggiunto lo stato di ebollizione, spostare il beccuccio del vapore sulla superficie facendo sfiorare il latte con piccoli spostamenti in senso verticale per ottenere la crema desiderata.

Alla fine di ogni operazione ricordarsi di pulire accuratamente le lance del vapore con un panno umido.

N.B. La versione 3 gruppi è dotata di due lance vapore (n.5 fig. 2) comandate dalle apposite leve (n.4 fig. 2) e di una lancia acqua calda (n. 6 fig.2) comandata dall'apposita leva rubinetto (n. 13 fig. 2).

Preparazione del caffè espresso

1) Sganciare il portafiltro dal gruppo ed immettervi una o due dosi di caffè macinato a seconda del filtro utilizzato; pressare il caffè con l'apposito pressino fornito in dotazione e prima d'innestare il portafiltro al gruppo, pulire con il palmo della mano il bordo anulare del filtro per togliere eventuali residui di caffè che a lungo andare potrebbero compromettere la perfetta tenuta tra gruppo e portafiltro.

2) Nella versione PREMIER/S premere l'interruttore di erogazione caffè e dopo aver ottenuto la dose desiderata ripremere lo stesso.

Nella versione PREMIER/V per erogare il caffè bisogna premere il pulsante relativo alla dose desiderata riconoscibile dalla grafica.



Esistono 4 possibilità di erogazione dosata: 1 caffè normale; 2 caffè normali; 1 caffè lungo; 2 caffè lunghi. Queste 4 possibilità per ogni gruppo possono essere ovviamente predeterminate in fase di installazione programmando la quantità di caffè per ogni singolo tasto e per ogni gruppo a seconda delle varie esigenze. Per programmare dette quantità procedere come segue:

Premere il tasto di  del gruppo in

cui si vogliono programmare le dosi e successivamente, senza rilasciare lo STOP, il


tasto del  dello stesso gruppo.

La segnalazione dell'entrata nello stato di programmazione viene segnalata dal lam-

peggio del led  e dei led delle dosi sulla pulsantiera del gruppo in oggetto.

Premere ora il tasto di erogazione di una dose. Rimarrà acceso solo il led della dose in programmazione.

Quando il caffè nella tazzina ha raggiunto il


livello richiesto premere  e la dose verrà memorizzata in una zona di memoria protetta.

A questo punto i led torneranno a lampeggiare con l'esclusione del led della dose appena programmata.

Procedere analogamente per le altre dosi del gruppo e per tornare nella condizione di

esercizio premere  per due volte consecutive.

Oltre alle 4 possibilità di erogazione dosata esiste in ogni caso la possibilità di arrestare l'erogazione in qualsiasi momento tramite il

pulsante , o di erogare in continua-

zione tramite il pulsante .

L'erogazione dosata predeterminata viene ottenuta in ogni caso indipendentemente dal grado di macinatura utilizzato in quanto viene misurata elettronicamente la effettiva quantità di caffè in uscita e non il tempo di erogazione.

3) Terminata l'erogazione nel caso non si debba fare caffè di seguito, lasciare il portafiltro innestato nel gruppo affinché rimanga sempre caldo.

I gruppi di erogazione sono termocompensati a circolazione totale di acqua calda per cui rimangono a temperatura costante in ogni condizione di esercizio.

Norme generali di pulizia

Affinché la macchina mantenga inalterate le proprie caratteristiche nel tempo, occorre curare assiduamente la pulizia della stessa. Tutte le parti in acciaio e cromate comprese le lance del vapore e dell'acqua calda, vanno pulite con un panno umido.

Le doccette inox vanno smontate settimanalmente e pulite in modo che tutti i fori siano perfettamente aperti.

Per far ciò è sufficiente svitare la vite centrale della doccetta con un semplice giravite.

Pulizia del gruppo con l'ausilio del filtro cieco

Dopo aver sostituito il filtro normale nel portafiltro con quello cieco in dotazione, mettervi due cucchiaini del detersivo specifico e quindi innestare il portafiltro nel gruppo e premere il pulsante di erogazione. Dopo circa 30" arrestare l'erogazione e ripetere per 3 volte quest'ultima operazione. Infine ripristinare il filtro normale e erogare un caffè da gettare per togliere ogni eventuale residuo di detersivo.

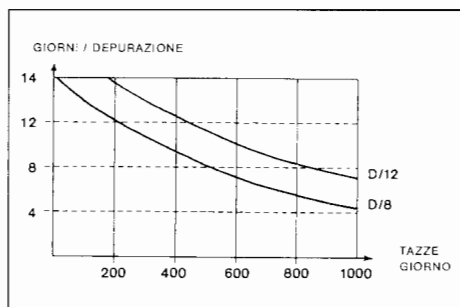
Pulizia dei filtri e portafiltri

Mettere due cucchiaini del detersivo specifico in mezzo litro di acqua bollente ed immergervi filtri e portafiltri per circa mezz'ora. Dopodiché risciacquare in abbondante acqua corrente.

Aver cura di usare recipienti in vetro o in acciaio inox e mantenere i manici del portafiltro fuori dei liquidi detersivi.

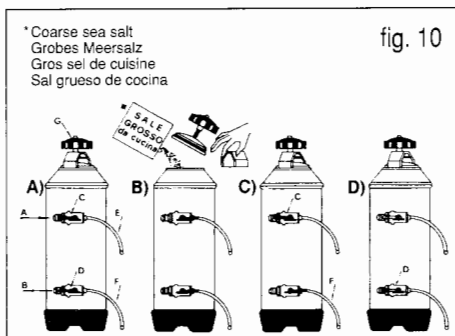
Rigenerazione

Al fine di evitare la formazione di depositi calcarei all'interno della caldaia e degli scambiatori di calore è necessario che il depuratore sia sempre in perfetta efficienza. Occorre perciò stabilire la rigenerazione delle resine joniche regolarmente ed alle date stabilite.



I tempi di rigenerazione sono in funzione della quantità di caffè erogati giornalmente e della durezza dell'acqua della zona. Indicativamente si possono rilevare dal diagramma riportato relativo al depuratore tipo D/8 per macchine fino a 2 gruppi e D/12 per macchine da 3 a 4 gruppi.


Stabiliti i tempi di rigenerazione agire come segue:



- spegnere la macchina e mettere un recipiente della capacità di almeno 2 litri sotto il tubo E (Fig. 10A). Girare le leve C e D da sinistra verso destra (Fig. 10B); togliere il tappo svitando la manopola G e introdurre normale sale da cucina (1 Kg. per D/8, 1,5 Kg. per D/12);
- rimettere il tappo e riposizionare solo la leva C verso sinistra (Fig. 10C) lasciando scaricare l'acqua salata dal tubo F fino a che non ritorni dolce (circa 1/2 ora);
- riportare quindi la leva D verso sinistra (Fig. 10D).

Intervento della diagnostica


L'erogazione di ogni gruppo ha un tempo limite che se viene raggiunto provoca il blocco del gruppo e la segnalazione della

anomalia con il led  lampeggiante. Per eliminare il blocco occorre premere il

pulsante di **STOP** del gruppo in blocco.

Test sul regolare funzionamento del trasduttore di flusso.

In caso di irregolare funzionamento viene segnalata l'anomalia con il lampeggio del

led  sulla pulsantiera del gruppo interessato dall'anomalia.

In questo caso l'erogazione non viene fermata ma se l'operatore non interviene manualmente con lo STOP avviene il blocco al raggiungimento del tempo limite.

Test sul regolare funzionamento dell'autolivello

Per evitare allagamenti della macchina è stato inserito un allarme diagnostico anche sul tempo massimo di attivazione dell'autolivello. Se l'elettrovalvola dell'autolivello rimane aperta per più di 60" viene disattivata automaticamente e segnalata l'anomalia con i

led  lampeggiante.

Contemporaneamente viene disattivata anche la pompa. Per rimettere in funzione la macchina occorre togliere tensione per almeno 3 secondi.

Durata max erogazione 120"
(tempo limite erogazione)
Carico max autolivello 60"
(tempo limite autolivello).

Esiste un comando manuale dell'autolivello che consente un caricamento continuo della caldaia.

Caratteristiche tecniche centralina

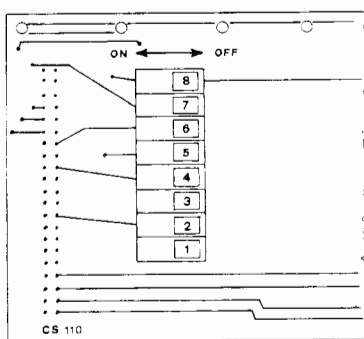
Alimentazione 220 Vac. Consumo 7 VA

Minima durata della memoria con centralina non alimentata: 60 giorni.

Tempo massimo di ripristino della memoria: 15 ore con centralina alimentata.

La centralina può dosare fino ad un massimo di 2 gruppi con una dose massima di 9999 impulsi per ogni gruppo.

La quantità di acqua erogata è funzione del tipo di trasduttore utilizzato (con trasduttore a reed della DIGMESA circa 8 litri).



Gli interruttori vanno posizionati secondo il seguente specchio:

GRUPPO	sw 1	sw 2	sw 3	sw 4	sw 5	sw 6	sw 7	sw 8
Gruppo 1	ON	OFF	OFF	OFF	ON	OFF	OFF	OFF
Gruppo 2	OFF	ON	OFF	OFF	OFF	ON	OFF	OFF
Gruppo 3	OFF	OFF	ON	OFF	OFF	OFF	ON	OFF

Note tecniche per la corretta installazione

Nella centralina sono inseriti i fusibili di protezione per cui non è necessario inserire alcuna protezione esterna.

Installazione delle pulsantiere

Le pulsantiere sono collegate alla centralina con un cavo a 20 vie e sono in parallelo fra di loro. Per il corretto funzionamento occorre personalizzare ogni pulsantiera sul suo gruppo e consentire l'azionamento della elettrovalvola di erogazione del gruppo stesso.

Questa personalizzazione viene effettuata tramite 8 interruttori numerati posti all'interno della pulsantiera stessa.

1 This book is an integral and essential part of the product and must be given to the user. Read this book carefully. It provides important information concerning safety of installation, use and maintenance. Save it for future reference.

2 After un packing, make sure the appliance is complete. In case of doubts, do not use the appliance, but consult a qualified technician. The packing items which are potentially dangerous (plast-bags, polystyrene foam, nails, etc.) must be kept out of children's reach.

3 Before connecting the appliance make the rating plate data correspond with the mains. This plate is on the front panel of the appliance at the top and to the right. The appliance must be installed by qualified technicians in accordance with current standards and manufacturer's instructions. Incorrect installation could harm or injure persons, animals, or things for which the manufacturer cannot be considered liable. Electric safety of the appliance is assured only when an efficient ground connection is made as required by existing safety regulations. This safety requirement must be verified and in case of doubt a professional skilled expert must be called on to check the wiring.

The manufacturer is not liable for any damage caused due to failure to ground the system .

Make sure the electric power of the system is sufficient to absorb the maximum power input stated on the plate. In case of doubt, contact a qualified technician who must also make sure in particular that the size of the wiring cables is sufficient to absorb power input.

We recommend against using adapters, multiple sockets or extensions.

If they prove necessary, only use extensions, single or multiple adapters or plugs that meet safety regulations, making sure, however, not to exceed the rated current limit marked on the single adapter and extension and the maximum input marked on the multiple adapteur.

4 This appliance must only be used for the designed purpose. Any other usage is considered incorrect and therefore dangerous. The manufacturer shall not be liable for any damage caused due to improper, incorrect and unreasonable use.

5 The following basic rules must be observed when using any electric appliance:

- do not touch the appliance when hands or feet are wet or damp
- do not use the appliance when barefoot;
- do not use extensions in bath or shower rooms
- do not pull the supply cord out of the socket to disconnect it from the mains
- do not leave the appliance exposed to atmospheric agents (rain, sun, etc.) unless expressly provided for;
- do not let the appliance be used by children or anyone not familiar with it.

6 Before servicing the appliance, disconnect it from the mains by pulling out the plug or switching off the electricity.

6/a To clean the appliance, follow the instructions in this book.

7 If the appliance breaks down or fails to work properly, switch it off and do not attempt repairs or other operations. Contact qualified experts only.

Repairs should only be made by the manufacturer or authorized service centres. Only original spare parts must be used.

Failure to observed the above, could damage the appliance or make it unsafe.

8 For installation, an omnipolar switch must be used in accordance with safety regulations with over 3 mm between contacts.

9 To avoid dangerous overheating, make sure the supply cord is fully uncoiled.

10 Do not obstruct exhaust or dissipati grids, in particular the cup warmer.

11 The user must not replace the appliance supply cord. If the cord is damaged, switch off the appliance and have a qualified technician change the cord.

12 If no longer using the appliance, we recommend making it inoperative by disconnecting the supply cord and cutting it.

GENERAL INSTRUCTIONS

Instructions for installing the "PREMIER"

Make sure nothing is missing in the packing. Position the machine in the place provided, make sure it is leveled and adjust the feet if necessary.

Place the water softener in the space provided. Remember that in all the PREMIER models the pump is built into the machine and this simplifies hook-up operations considerably.

Before hooking up the water to the machine, let the water run from the water softener to eliminate impurities and greasy deposits.

Then connect the water and electricity as shown in Fig. 3.

Make sure there are no narrowings in the piping and that drainage is efficient. If the electric wire supplied is not sufficient, use one with the same cross section and make sure the system is equipped with efficient earthing and connect it to the machine using the yellow-green wire.

THE MACHINE MUST ALWAYS BE PROTECTED WITH AN ADEQUATELY POWERED AUTOMATIC SWITCH.

The Company shall not be liable for any damage to persons or things because of failure to observe safety standards.

For proper operation, the machine requires a water pressure not higher than 4 bar. If higher, install a pressure reducer upstream of the softener.

The water inlet pipe must have an internal diameter of not less than 8 mm.

N.B.: Before connecting the machine to the

electric main check that the machine voltage and the net voltage are compatible (Figs. 12-13-14), if not, modify as necessary.

Setting up the machine for operation

Before supplying electricity to the machine, make sure the water level is sufficient in the boiler by checking the height in the glass sight level (No. 2 - Figs. 1-2).

Even though all the machines are equipped with an automatic level system, during the initial phase it is a good rule to fill the boiler manually to prevent any possible damage to the heating element and to make sure the electronic protection device (in model PREMIER/V only) doesn't switch on which stops the machine if the automatic level is connected for more than 60 seconds. Should this happen, simply switch the machine off and on so it can start up again normally.

To fill manually the boiler. Pull forward the valve to fill manually the boiler, as for pictures 1-2 n. 7.

At this point the machine can be turned on by working the general switch (No. 1 - Figs. 1-2) and the pilot lamp will light up.

During the heating phase, always leave the steam tap open to normalize the pressure inside the boiler and to keep the liquid to be heated from being sucked into the boiler.

After being on for about 20 minutes, the machine reaches working pressure. This can be read on the two-scale pressure gauge (No. 3 - Figs. 1-2).

To change the working pressure (and consequently the temperature) according to the

various requests or the characteristics of the coffee used, simply raise the top and work the pressure-switch screw (No. 7 Fig. 4), turning it clockwise to lower the pressure and counter clockwise to raise it (normally the standard rested machine is set at about 1.1 -1.2 bar).

The pump is adjusted during testing to a working pressure of 9 atm. This pressure is shown on the pressure gauge (No. 3 - Figs. 1-2, lower sector) during the delivery phase. Whenever the pressure has to be changed, raise the top as for the other adjustments and turn the pumping element screw (No. 6 - Fig. 5) as necessary to reach the desired pump motor pressure. Should the desired result not be achieved even when turning the adjustment screw all the way, the pumping element must be replaced.

For a new one, contact the nearest authorized service centre.

To use the steam and the hot water

To use the steam and the hot water simply pull forward the appropriate levers (No. 4, Fig. 1) which are in an extremely practical and accessible position.

These levers make it possible to regulate the steam and the water from the various nozzles gradually and can also stop the steam when steam pressure is at a maximum.

The steam nozzles can be moved in the usual manner.

To froth the milk during heating, push the steam nozzle to the bottom of the container (preferably a conical container) for 3-4 seconds. When the milk begins to heat

move the steam nozzle to the surface, skimming the milk with short vertical movements in order to obtain the creamy texture desired.

Remember to clean the steam nozzle thoroughly with a damp cloth after each operation .

N.B. The Premier 3 groups version is equipped with:

- two steam pipes (No. 5 - Pict. 2);
- one hot water pipe (No. 6 - Pict. 2).

Steam can be obtained by acting on lever (No. 4 - Pict. 2), hot water can be obtained by acting on lever (No. 13 - Pict. 2).

Preparation of espresso coffee

1) Unhook the filter holder from the unit and add one or two measures of coffee depending on the filter used press down the coffee with the tool provided and before connecting the filter holder to the unit, with the palm of your hand clean the filter ring to remove any excess coffee which in the long term could interfere with the perfect seal between the unit and the filter holder.


2) In the PREMIER/S version press the coffee delivery switch and when the desired dose is obtained, press it again.


In the PREMIER/V-version, to have the coffee, press the pushbutton relative to the desired dose as shown on diagram:




There are 4 measure possibilities: 1 normal coffee, 2 normal coffees, 1 long coffee, 2 long coffees. These 4 possibilities for each unit can naturally be preset during the installation phase by programming the amount of coffee for each single cup and for each unit as needed. To programme

these amounts, proceed as follows: Press

the  key of the unit in which the doses are to be programmed and then,


without releasing the STOP, press  key for the same unit.

Entrance into the programming state is

signalled by the flashing of the  LED


and the LEDS for the doses on the pushbutton panel of the unit used.

Now press the key for pouring one measure. Only the LED for the programmed dose will remain on. When the coffee has reached


the desired level in the cup, press  and the dose will be memorized in a protected memory zone.

At this point the LEDs will start flashing again to the exclusion of the LED for the dose that has just been programmed.

Proceed similarly for the other doses of the unit and to return to working condition,

press  twice consecutively.

In addition to the 4 measure possibilities, it is also possible in any case to stop pouring

at any time by pressing the , button or to continue pouring by pressing the

 button.

Pouring of the preset dose is completed in any case independently of the fineness of the grind since the amount of coffee and not the pouring time is measured electronically.

3) After pouring the coffee and even if another is not to be poured immediately, leave the filter holder hooked to the unit so it remains warm. The delivery units are thermocompensated with total circulation of hot water so the units remain at constant temperature in every working condition.

General cleaning instructions

The machine should be cleaned very thoroughly in order to maintain its maximal performance.

All the steel and chromed parts including the steam and hot water nozzles should be cleaned with a damp cloth.

The stainless shower inside the group should be disassembled every week and cleaned carefully so that all the holes are perfectly free. To do this, simply uncrew the central screw of the group with a normal screwdriver.

To clean the group with the blind filter

Replace the normal filter in the filter-holder with the blind filter provided, place 2 teaspoons of detergent in the filter, reconnect the filter-holder to the group and push the distribution push-button. After approx. 30 seconds stop distribution and repeat this operation three times.

Finally, replace the normal filter and make a coffee which is to be thrown away in order to remove all remaining soap residues.

To clean the filters and filter-holders

Place 2 teaspoons of specific detergent in half a litre of boiling water and leave the filters and filter-holders to soak for approx. half an hour.

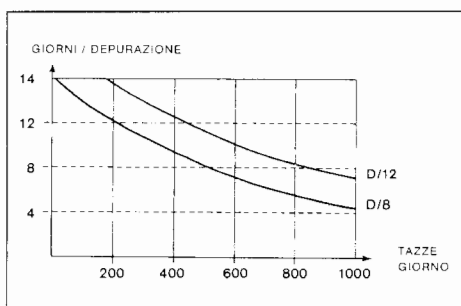
Rinse thoroughly under running water. Remember to use glass or stainless steel containers and keep the handles of the filter-holders out of the soapy liquid.

Regeneration

In order to prevent the formation of lime deposits inside the boiler and the heat exchangers, the water softener should always be perfectly efficient. The cationic resins should therefore be regularly regenerated at the established dates.

The regenerating times depend on the quantity of coffee distributed daily and the hardness of the water in the area.

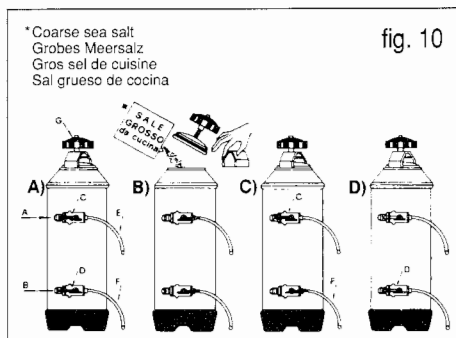
The following graph gives an approximate indication of regeneration times for the type D/8 softener for machines with up to 2 groups and type D/12 for machines with 3 or 4 groups.



Once the generation times have been set proceed as follows: Switch the machine off place a 2 litre container under the pipe E (Fig. 10A). Turn the levers C and D from left to right (Fig. 10B), remove the tap by unscrewing the knob G and fill with coarse salt (2 pounds for the D/8, 3 pounds for the D/12).

Replace the tap and reposition only lever C

to the left (Fig. 10C) - allow the salt water to drain from the pipe F until fresh water is running (1/2 hour), taste to be sure. Return lever D to the left (Fig. 10D).



Coming into play of trouble diagnosis system

The delivery of each unit has a time limit which if reached causes the unit to stop and the trouble is signalled by the flashing



LED.


To eliminate the blockage, press the



button of the unit involved.

Testing for regular operation of the flow transducer

If the machine operates irregularly, the trou-

ble is signalled by the flashing of the  on the pushbutton panel of the unit involved.

In this case delivery is not stopped but if the operator does not intervene manually and press the STOP, the appliance is blocked upon reaching the time limit.

Testing for regular operation of the automatic level gauge

To prevent the machine from flooding, an alarm has been fitted to regulate the maximum time of operation of the automatic level. If the electric valve of the automatic level remains open for more than 60 seconds, it is disconnected automatically and the trouble is signalled by the flashing



LEDs.

The pump is disconnected at the same time. To start up the machine again, voltage must be removed for at least 3 seconds.

Maximum delivery duration 120 seconds (delivery time limit).

Maximum automatic level charge 90 seconds (automatic level time limit).

The automatic level is provided with a manual control to permit charging the boiler.

Technical characteristics

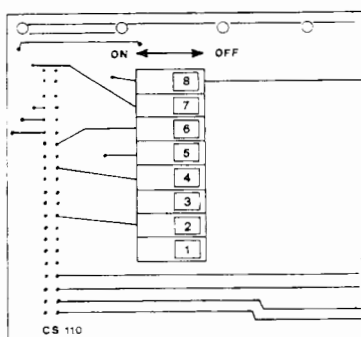
Power supply 220 Vac Input 7 VA

Minimum duration of memory with power electronic box not fed: 60 days.

Maximum time for restoring memory 15 hours with power electronic box fed.

The power box can meter up to a maximum of 2 units with a maximum dose of 9999 impulses for each unit.

The amount of water delivered depends on the type of transducer used (with DIGMESA reed transducer about 8 liters).



The switches are positioned according to the following table:

GRUPPO	sw 1	sw 2	sw 3	sw 4	sw 5	sw 6	sw 7	sw 8
Gruppo 1	ON	OFF	OFF	OFF	ON	OFF	OFF	OFF
Gruppo 2	OFF	ON	OFF	OFF	OFF	ON	OFF	OFF
Gruppo 3	OFF	OFF	ON	OFF	OFF	OFF	ON	OFF

Technical notes

for correct installation

Protection fuses are connected in the electronic box so that connection of an external protection is not necessary.

Installation

of the pushbutton panels

The pushbutton panels are connected to the electronic box by a 20-way cable and they are parallel with each other.

For correct operation, each pushbutton panel on its respective unit must be personalized and operation of the electric valve for delivery of the unit permitted.

This personalization is effected by numbered switches located inside the pushbutton panel.