

XLVI STH9 1gr

Manuale utente

Control Unit

Ita - Eng

XLVI K7 2gr

User Manual

Control Unit

Ita - Eng

XLVI
COFFEE MACHINES

MANUALE D'USO

STH9 1gr

XLVI

COFFEE MACHINES

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.	Regolazione del tecnico qualificato	<i>Pag. 12</i>
7.	Preparazione del caffè	<i>Pag. 13</i>
8.	Preparazione del cappuccino	<i>Pag. 13</i>
9.	Regolazione dosi	<i>Pag. 14</i>
10.	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	41 Kg
Potenza (modalità alternata)	1400 W
Potenza (modalità combinata)	2600 W
Voltaggio	220-240 V
Frequenza	50-60 Hz
Capacità caldaia servizi	3 l
Pompa rotazione interna	100 l/h
Gruppo saturo	7,5 Kg
Portafiltro	58 mm
Dimensioni (l x h x p)	40 x 45 x 50 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
- 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.

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. **STH9** (1 gruppo)

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 - Gruppo erogazione |
| 2 - Cronometro | 9 - Portafiltro |
| 3 - Leva azionamento acqua calda | 10 - Vaschetta scarico acqua |
| 4 - Leva azionamento vapore | 11 - Griglia poggiatezze in ceramica |
| 5 - Lancia acqua calda | 12 - Manometro pressione vapore |
| 6 - Lancia vapore | 13 - Manometro pressione pompa |
| 7 - Pulsantiera 5 pulsanti | 14 - Deviatore pescaggio acqua rete idrica/tanica |

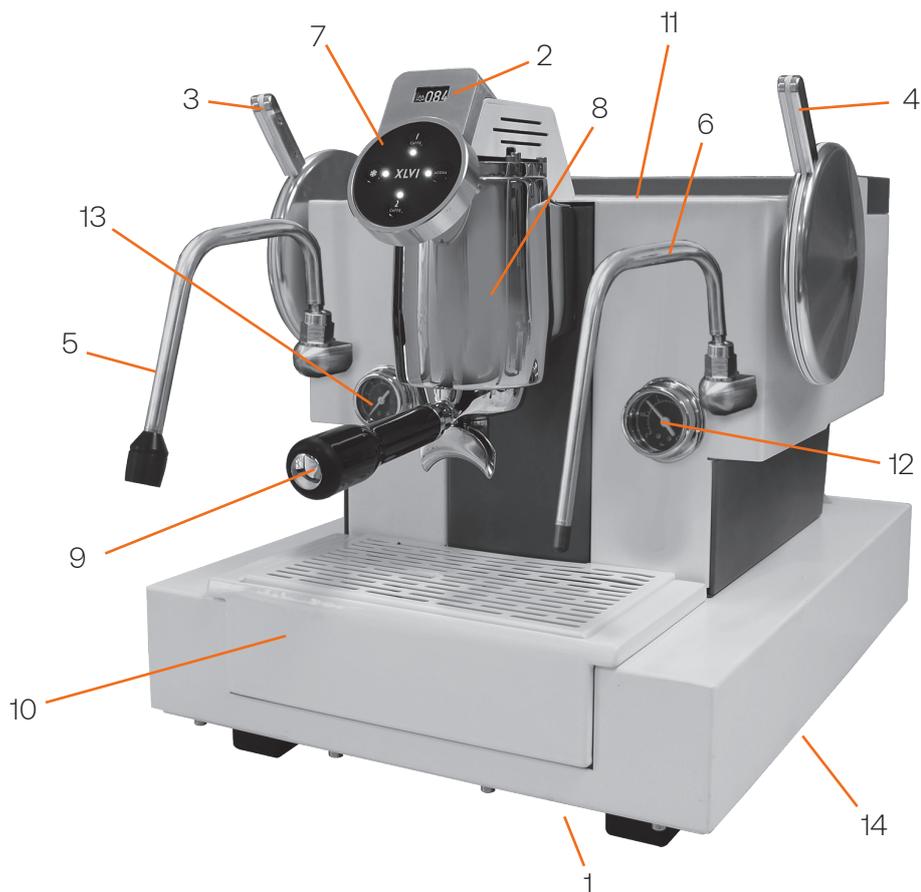


fig. 2

3.1 Deviatore pescaggio da tanica o rete idrica

Il modello STH9 1 gruppo 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).

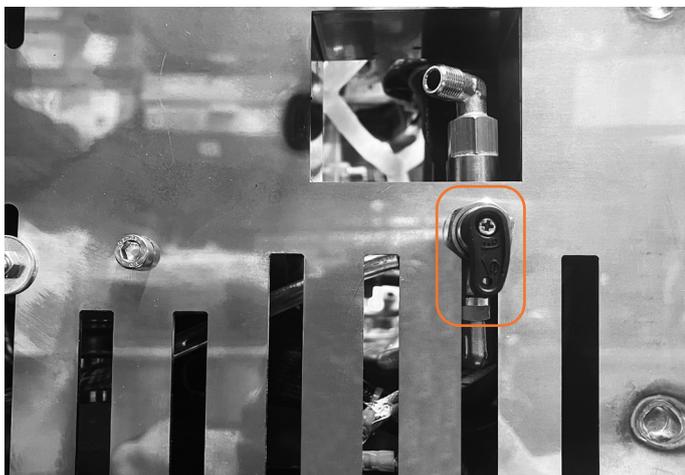


fig. 3

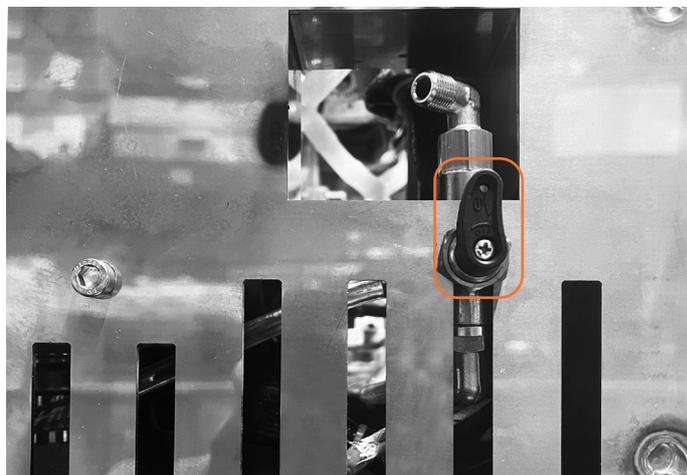


fig. 4

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:

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

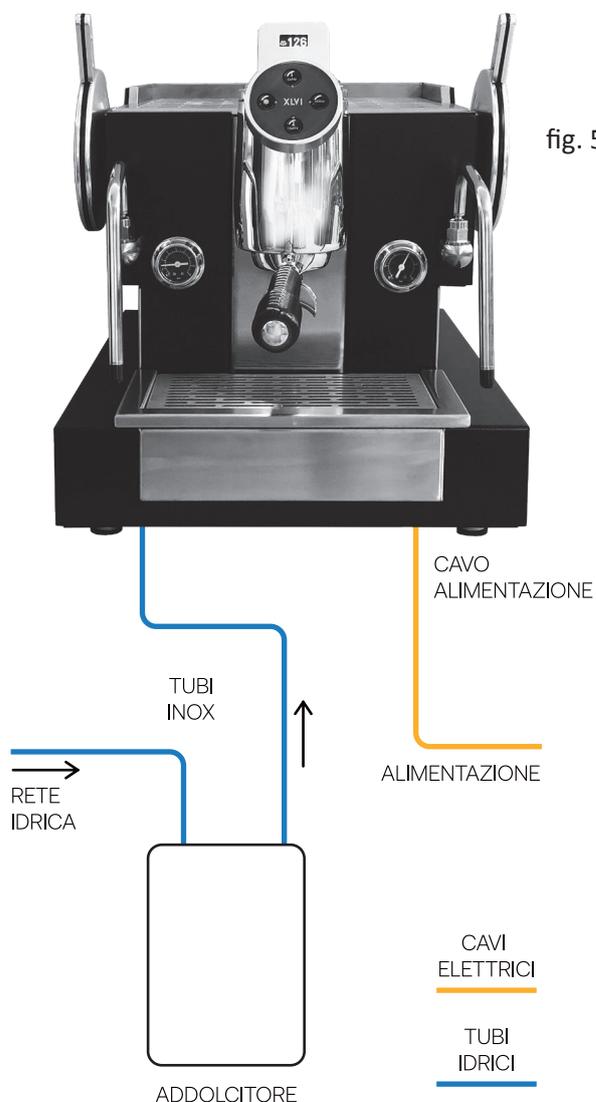
4.2 Premessa: per procedere con l'installazione è necessario che nell'ambiente si possa disporre di:

- 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

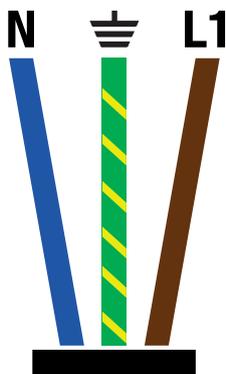
ATTENZIONE

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)

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 STH9 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 (9) sotto il gruppo erogatore girando da sinistra verso destra
- 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

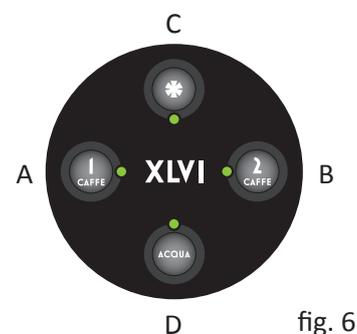


fig. 6

- 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 abbassare la leva (3). Quando si desidera interrompere l'erogazione di vapore riportare la leva (3) nella posizione iniziale.
- Per erogare acqua dalla lancia (6) è sufficiente premere il tasto (D) posto sulla pulsantiera (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 della pompa posta nella parte inferiore posteriore della macchina (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.

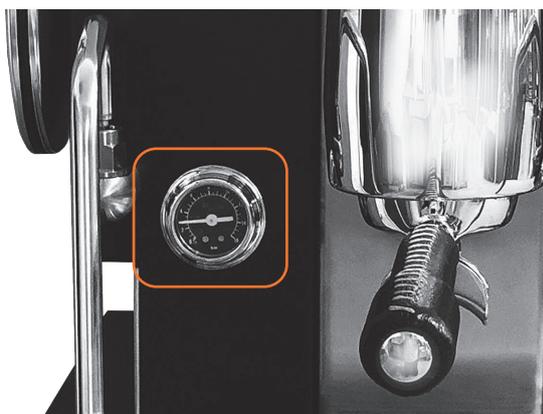


fig. 7



fig. 8

7 - 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. 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.

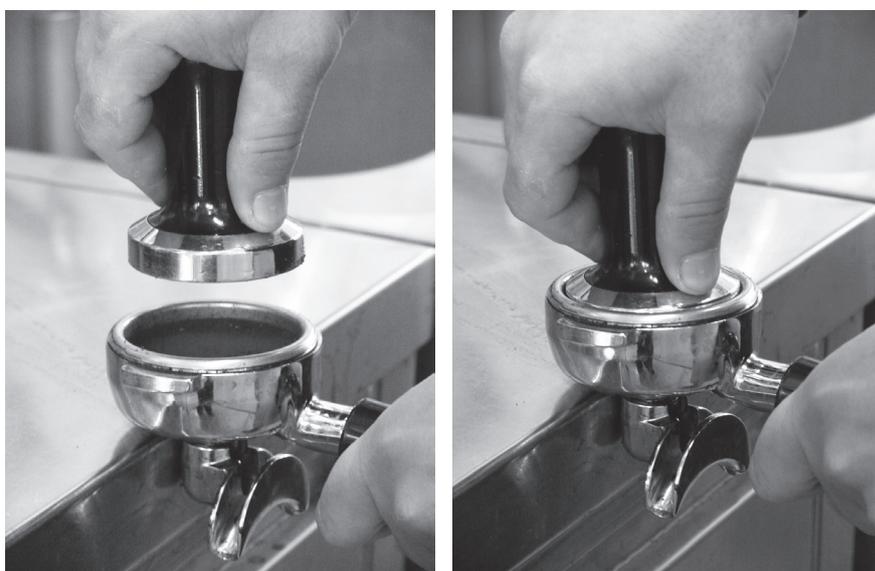


fig. 9

8 - PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO

ATTENZIONE

Durante l'uso delle lance vapore (6) 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.

Azionare la leva (4) 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.

9 - 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. A questo punto, una volta che tutti il led si sono accesi, la procedura è conclusa. Ripetere la procedura anche per i tasti rimanenti.

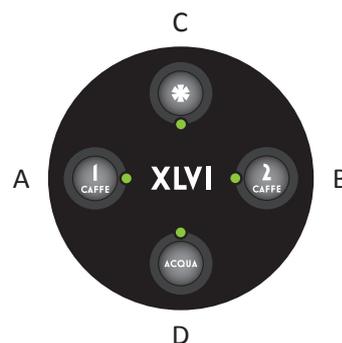


fig. 10

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.

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.

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 cucchiaio.

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)

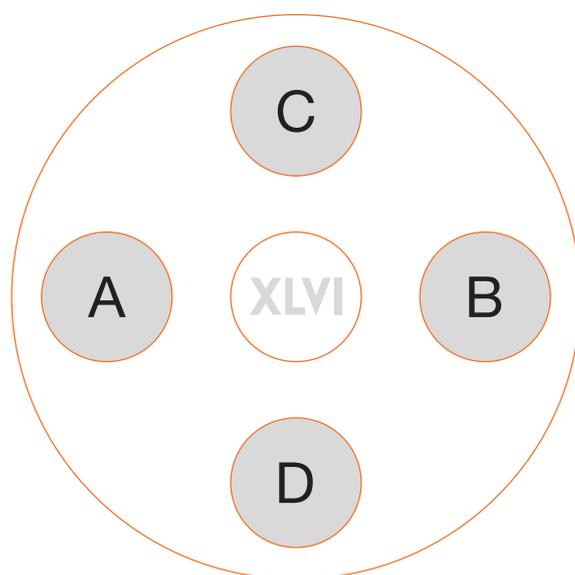
Le lance vapore devono essere pulite dopo ogni singolo uso. Procedere con dei brevi azionamenti della leva e conseguenti fuoriuscite di vapore, pulire accuratamente la lancia con un panno morbido.

10.5 Pulizia della carrozzeria

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

XLVI CONTROL UNIT

STH9 1 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.	Allarme acqua	<i>Pag. 18</i>
5.	Menu impostazioni	<i>Pag. 18</i>
5.1	Impostare temp caffè e vapore	<i>Pag. 19</i>
5.2	Spegnere caldaia vapore	<i>Pag. 19</i>
5.3	Reset galleggiante tanica	<i>Pag. 19</i>
5.4	Impostare pre-infusione	<i>Pag. 19</i>
5.5	Impostare sensibilità sonda livello	<i>Pag. 20</i>
5.6	Selezione modalità di riscaldamento	<i>Pag. 20</i>
5.7	Switch tanica - rete idrica	<i>Pag. 20</i>
5.8	Modalità energy saving On-Off	<i>Pag. 20</i>
6.	Ripristino parametri predefiniti	<i>Pag. 20</i>

1 - SCHERMATA PRINCIPALE

In questa schermata:

- 1 - Durante lo standby, la macchina mostra, a ciclo alternato, la temperatura del gruppo caffè e quella del vapore.
- 2 - Durante l'erogazione viene mostrato il cronometro di estrazione.

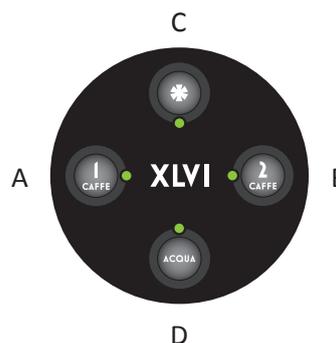


2 - ENERGY SAVING

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 dai LED delle tastiere spenti ad eccezione del LED del tasto D, che lampeggia ogni 3 secondi. Si torna alla condizione di lavoro premendo il tasto D.

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 - ALLARME ACQUA

La figura sta ad indicare l'esaurimento dell'acqua nel serbatoio. Scompare in automatico appena viene riempita nuovamente la tanica.



5 - MENU IMPOSTAZIONI

A macchina accesa premere e mantenere premuto per otto secondi il pulsante A, comparirà la schermata PROGRAMMAZIONE DOSI, mantenere premuto il pulsante per altri 8 secondi per accedere alla schermata menù. Per muoversi nella schermata menù utilizzare tasto A.

5.1 - IMPOSTARE TEMPERATURA CAFFÈ E CALDAIA VAPORE

Temperatura caffè

Selezionare temperatura caffè tramite il tasto A. Con il tasto C si aumenta la temperatura, con il tasto D si abbassa.

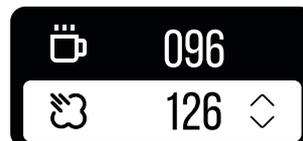
Una volta terminata l'operazione attendere che la macchina esca dal menù automaticamente.



Temperatura caldaia vapore

Selezionare temperatura Vapore tramite A. Con il tasto C è possibile aumentare la temperatura, con il tasto da D abbassarla.

Una volta terminata l'operazione attendere che la macchina esca dal menù automaticamente.



5.2 - SPEGNERE CALDAIA VAPORE

Una volta nel menù è possibile disattivare o attivare la caldaia Vapore. Con il pulsante C e D è possibile spostarsi in on e off. Confermare con il tasto A.

Una volta terminata l'operazione attendere che la macchina esca dal menù automaticamente.



5.3 - RESET GALLEGGIANTE TANICA

Una volta nel menù è possibile effettuare il reset. Premere il pulsante A.

Aspettare che la macchina esca dal menù automaticamente ed il processo di taratura è pronto.



5.4 - IMPOSTARE PRE-INFUSIONE

Da questo menù è possibile attivare la preinfusione o disattivarla, spostandosi su Yes o No.

Una volta terminata l'operazione attendere che la macchina esca dal menù automaticamente.



5.5 - IMPOSTARE SENSIBILITÀ SONDA LIVELLO

Da questo menù è possibile configurare la sensibilità delle sonde di livello su tre valori: alta, media, bassa.

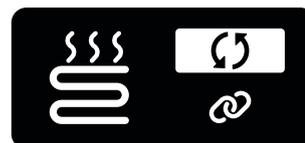


5.6 - SELEZIONE MODALITÀ DI RISCALDAMENTO

La macchina ha due differenti modalità di riscaldamento, selezionare con il pulsante A quella desiderata:

Alternata: il gruppo e la caldaia non riscaldano mai contemporaneamente, questo comporta un picco massimo di consumo dimezzato.

Combinata: il gruppo caffè e la caldaia del vapore possono riscaldarsi contemporaneamente; questo comporta un'ottima efficienza ma anche un picco massimo di consumo (W) più alto.



-  Alternata
-  Combinata

5.7 - SWITCH TANICA - RETE IDRICA

Impostare dal Menù la fonte desiderata, premendo il tasto A e azionare il deviatore posto sul fondo della macchina sul lato destro (vedi Manuale d'Uso).



5.8 - MODALITÀ ENERGY SAVING ON-OFF

Dopo 90 min dall'ultimo utilizzo la macchina passa automaticamente in modalità risparmio energetico (eco), vedi sopra, per disabilitare questa funzione impostare off dal menù utilizzando il tasto A.



6 - RIPRISTINO PARAMETRI PREDEFINITI

Spegnere la macchina premendo l'interruttore generale posto sotto la macchina sul lato destro (lato operatore), premere e mantenere premuti i tasti A, C e D, contemporaneamente riaccendere la macchina.

USER MANUAL

STH9 1gr

XLVI

COFFEE MACHINES

INDEX

1.	Technical characteristics	<i>Pag. 24</i>
2.	Safety prescription	<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.	Regulation by qualified technician	<i>Pag. 31</i>
7.	Preparing coffee	<i>Pag. 31</i>
8.	Preparing cappuccino	<i>Pag. 32</i>
9.	Dose settings	<i>Pag. 32</i>
10.	Cleaning and maintenance	<i>Pag. 33</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

Technical characteristics

Net weight	41 Kg
Power (alternate mode)	1400 W
Power (combined mode)	2600 W
Voltage	220-240 V
Frequency	50-60 Hz
Service boiler capacity	3 l
Internal rotation pump	100 l/h
Saturated group	7,5 Kg
Filter holder	58 mm
Dimension (l x h x p)	40 x 45 x 50 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. The 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 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.
- Please be careful when using the steam nozzle (n). 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 BURNING)
- Do not obstruct grids on the cup heater with any cloths or other items.
- 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. **STH9** (1 groups)

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 | 8 - Extraction group |
| 2 - Chronometer | 9 - Filter holder |
| 3 - Hot water drive lever | 10 - Drip tray |
| 4 - Steam drive lever | 11 - Ceramic cup-rack |
| 5 - Hot water | 12 - Steam pressure gauge |
| 6 - Steamer | 13 - Pump pressure gauge |
| 7 - 5 buttons keyboard | 14 - Water draught diverter
water/tank |

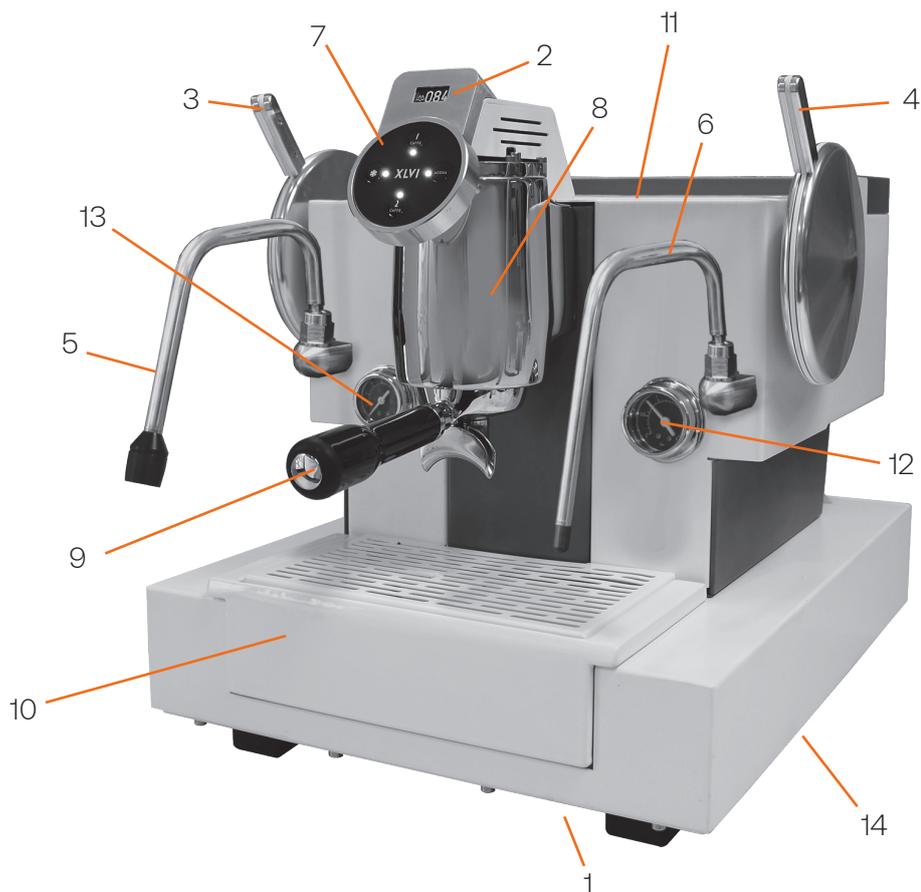


fig. 2

3.1 Diverter valve from tank or water mains

The STH9 1-group model is equipped with double water connection, mains water connection and removable 3-litre tank.

The most appropriate type of supply can be selected, as required, by means of the diverter on the bottom right-hand side of the machine:

- **Draining from a 3lt canister:** turn the tap towards the canister (fig. 3);
- **Drawing from the water mains:** turn the tap towards the supply unit (fig. 4).

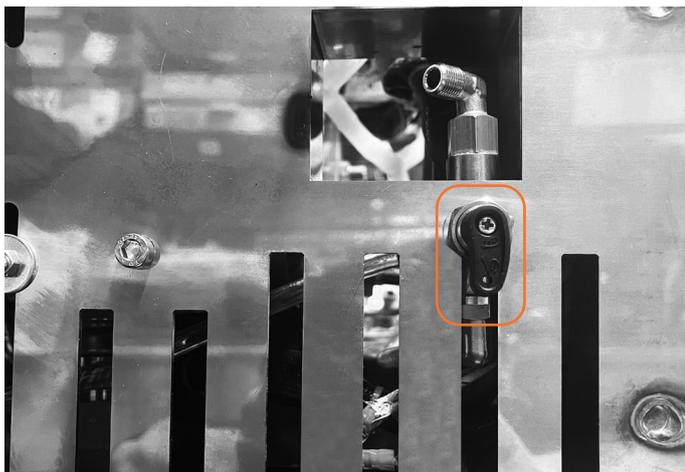


fig. 3

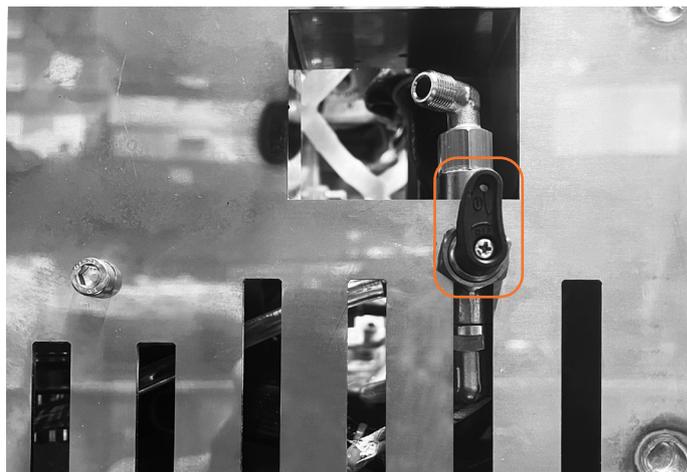


fig. 4

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:

- filter holders for 1 and 2 doses (1 per type)
- 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:

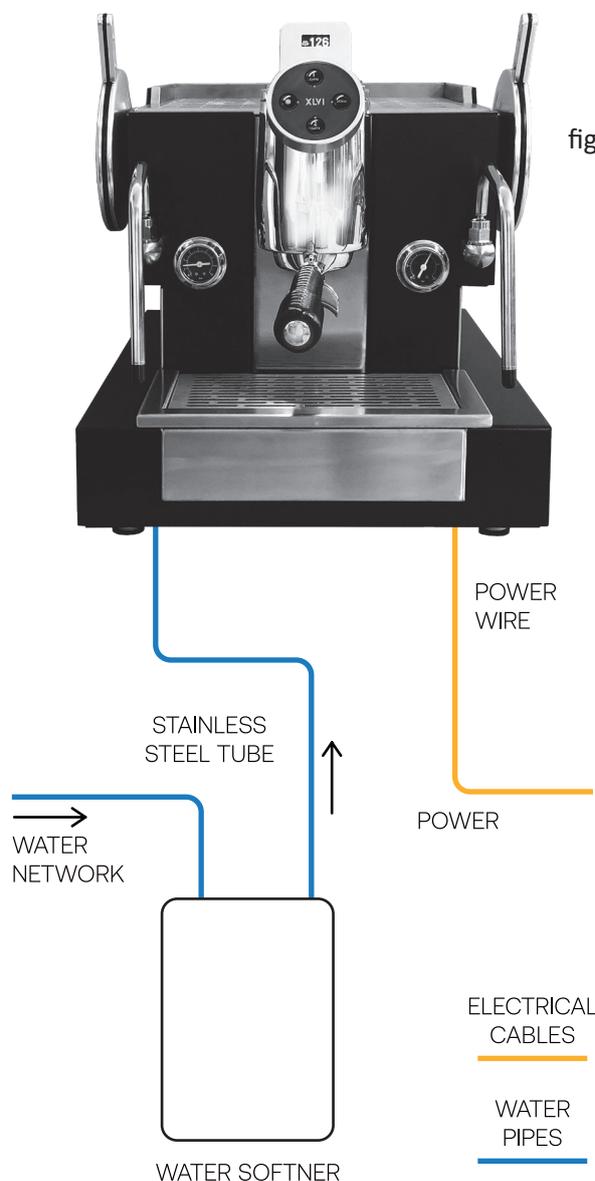
- Drinking water pipe; for the machine to work correctly, pressure must be between 2 and 6 Bar.
- Electricity conforming with specifications for the machine bought
- Single-phase electrical connection at 230VAC 50/60 Hz with earthing.

4.3 Legenda:

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.



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 device must be installed only in locations where use and maintenance are restricted to trained personnel.

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.

Then connect the inlet connection on the purifier to the water supply using one of the hoses supplied. Then connect the purifier outlet to the machine (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

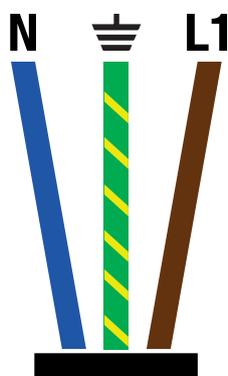
WARNING

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 1 gr. machine is equipped with:

- **Single-phase power cable**
at 220-240VAC 50/60 Hz with neutral and ground (three-core cable)

5 - MACHINE START-UP

Once the installation procedure has finished, you can start the machine. Open the water tap to send the water through the purifier, into the water-pump and then the machine. Once the tap is open, the gauge will display the water network pressure.

WARNING

“Carefully check for any water leaks from the hydraulic system (water mains connection version).”

5.1 Filling the boiler

By pressing switch (1), the auto-level function will be activated, triggering the electrovalve and the electric pump to facilitate the refilling of the service boiler. Once the water loading into the service boiler is completed, it will be possible to proceed with the machine heating.

5.2 Heating the machine

The STH9 model follows this procedure automatically.

WARNING

The groups, 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. 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 BURNING)

5.3 First use

Once the above filling and heating procedures are over, follow the following indications:

- First of all, fit the filter holders (9) under the supply groups turning them from left to right
- Dispense water through the groups for at least 2 minutes
- Steam release for approximately one minute from both lances
- Dispense approximately 1.5 liters of hot water from the respective lance

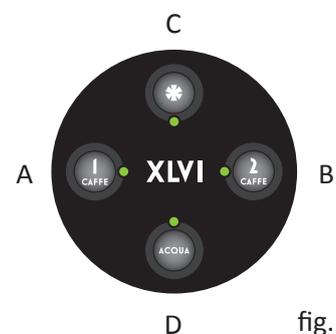


fig. 6

- To dispense water through the groups in the electronic version press the button (C) on the push-button panel (fig.6). The button (C) acts as a switch to both dispense continually and stop dispensing.
- To dispense steam lower the levers (3). When you want to stop the steam return levers (3) to their starting position.
- To dispense water in the electronic version press the button (D) on the push-button panel (fig.6).

6 - REGULATION BY QUALIFIED TECHNICIAN

WARNING

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

The pump and pressure gauge can be regulated when the machine is on.

6.1 Regulating temperature (see Control Unit manual)

6.2 Regulating pressure

The optimum pressure for making espresso is 9 bar. To adjust the pump pressure, simply start a brew while keeping an eye on the pressure gauge (fig. 7) and turn the pump adjustment on the lower rear of the machine (fig. 8). To INCREASE the pressure, turn the adjustment clockwise; conversely, to DECREASE the pressure, turn the adjustment anti-clockwise.

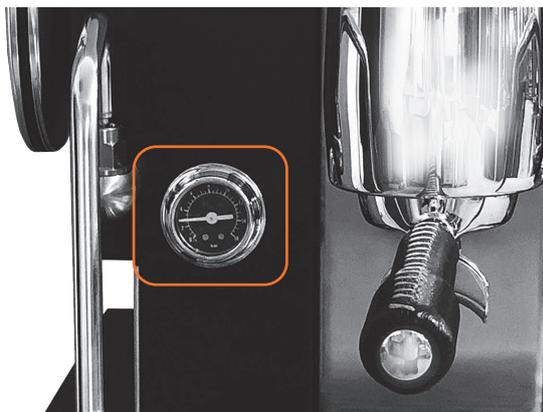


fig. 7



fig. 8

7 - 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 the press provided. Fit the filter onto the group. Press the button.

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

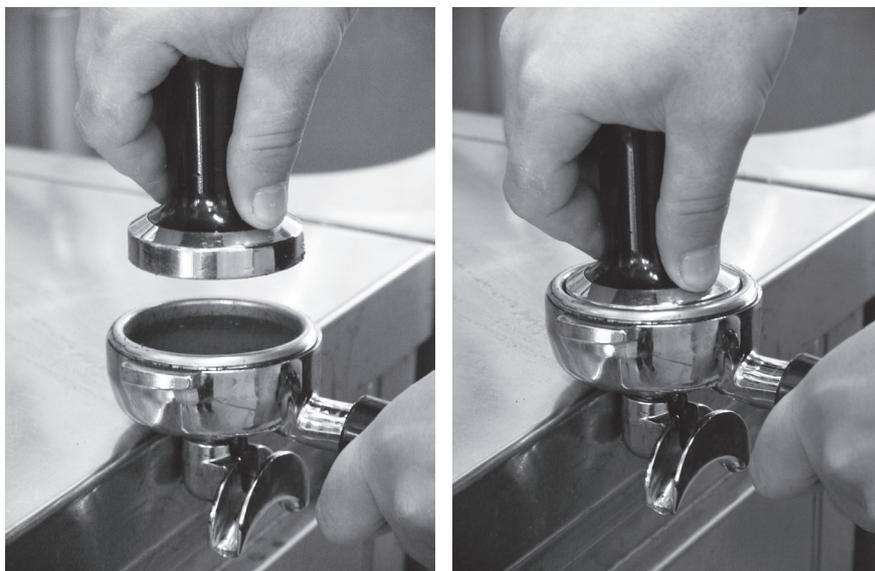


fig. 9

8 - PREPARING CAPPUCCINO

WARNING

Please be careful when using the steam nozzle (6). 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 BURNING).

Before using steam each time, dispense a bout of steam to check for any accumulation of watery condensation. Dip the steam nozzle tip in the milk.

Work the lever (4) and heat milk to the desired temperature.

Once the milk heating/whipping stage has finished, reduce steam pressure, remove the jug and then close the tap completely; this procedure is very important to avoid the milk being partly sucked into the boiler by momentary decompression when the tap is being closed.

When the operation is over, work the lever briefly a few times to release steam, clean the nozzle carefully with a soft cloth to be used for this task only.

9 - REGULATING DOSES

Press and hold the button (C) with the asterisk symbol for more than 5 seconds until all the buttons on the keypad flash. Within 5 seconds, press the button you want to program. When the desired amount of coffee is reached in the cup, press the button again. At this point, once all the LEDs are lit, the procedure is complete. Repeat the procedure for the remaining buttons.

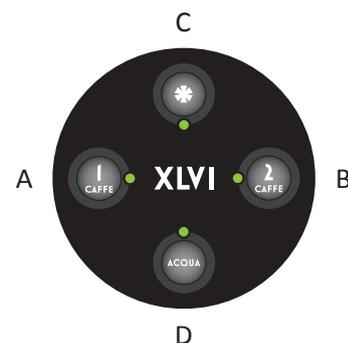


fig. 10

N.B. Programming set for the first group on the left will be applied automatically for all the remaining groups. If you want to set different programs for the remaining groups, repeat the operation on the other button panels. You must always program the left pushbutton panel first; if programmed last it will transfer its doses to all the other 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.

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.**

10.1 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 water is limpid when the filter holder is removed. Rinse the group carefully fitting the normal filter back on.

10.2 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. Rinse thoroughly with water.

10.3 Cleaning the basin-shelves and discharge tank

Remove the cup holder shelves, pull the basin out and clean them. Check that the discharge tank is clean and that no grounds have accumulated. If they have, remove them with a spoon.

10.4 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 BURNING)

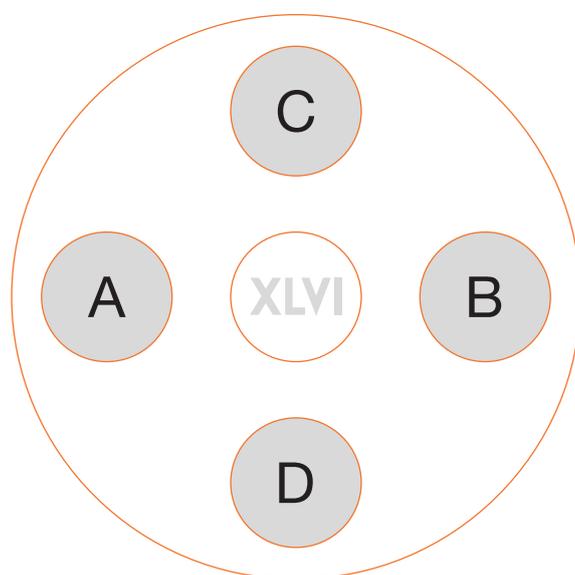
Steam nozzles must be cleaned after each single use. Work the lever briefly a few times to release steam, clean the nozzle carefully with a soft cloth.

10.5 Cleaning the bodywork

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

XLVI CONTROL UNIT

STH9 1 GR



TASTIERA XLVI

XLVI

COFFEE MACHINES

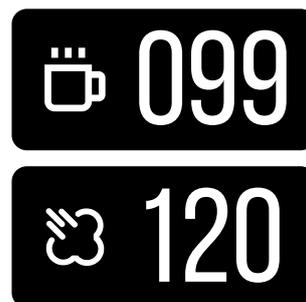
INDEX

1.	Main screen	<i>Pag. 37</i>
2.	Energy saving	<i>Pag. 37</i>
3.	Automatic cleaning	<i>Pag. 37</i>
4.	Water alarms	<i>Pag. 37</i>
5.	Settings menu	<i>Pag. 37</i>
5.1	Set coffee and steam boiler temperature	<i>Pag. 38</i>
5.2	Turning off steam boiler	<i>Pag. 38</i>
5.3	Reset tank float	<i>Pag. 38</i>
5.4	Set pre-infusion	<i>Pag. 38</i>
5.5	Set probe sensitivity	<i>Pag. 39</i>
5.6	Set heating mode	<i>Pag. 39</i>
5.7	Switch water tank - waternet	<i>Pag. 39</i>
5.8	Energy saving mode on-off	<i>Pag. 39</i>
6.	Restore default parameters	<i>Pag. 39</i>

1 - MAIN SCREEN

In this screen:

- 1 - In standby mode, the machine show, alternately, the coffee group temperature and the one of steam group.
- 2 - The extraction stopwatch is displayed during the brewing.

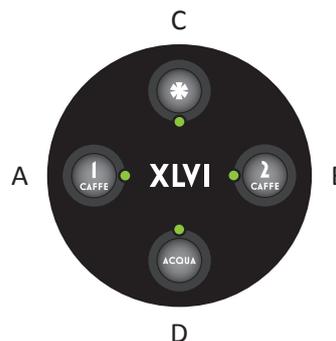


2 - ENERGY SAVING

In ECO mode all the functions are turned off, other than the boiler, that is keep at a lower functioning temperature. By pressing the “A key” and “D key” the ECO mode is activated, all the LED on the key pad are off other than the “D “ button that flash on every 3 seconds. By pressing the “D” button you can turn on the machine again.

3 - AUTOMATIC CLEANING

To select the cleaning procedure, press “A key” and “C key”. While the cleaning process is going, the pump and the solenoid turn on for 7 seconds, the they turn off for 3 seconds, the process recurs 5 times.



4 - WATER ALARMS

The above figure indicates the water tank is empty. It automatically disappears as soon as the tank is refilled.



5 - SETTINGS MENU

When the machine is switched on, press the A key, and hold it for 8 seconds, the dose setting screen will appear, keep pressing the button for 8 seconds more, to enter the menu settings. Then to select the options use the A key.

5.1 - SET COFFEE AND STEAM BOILER TEMPERATURE

Coffee temperature

Select the coffee temperature by "A key". By pressing the "C key" you can raise the temperature, by pressing the "D key" it drops.

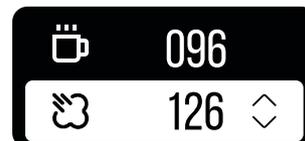
Once the operation is finished, the machine exits the menu automatically.



Steam boiler temperature

Select the steam temperature by "A key". By pressing the "C key" you can raise the temperature, by pressing the "D key" it drops.

Once the operation is finished, the machine exits the menu automatically.



5.2 - TURNING OFF STEAM BOILER

Once into the menu settings, you can turn on/off the steam boiler by pressing the "C key" and the "D key".

Confirm by manually pressing the "A key".

Once the operation is finished, the machine exits the menu automatically.



5.3 - RESET TANK FLOAT

Once in the menu, reset is possible. Press the "A key".

Wait until the machine automatically exits the menu and the calibration process is done.



5.4 - SET PRE-INFUSION

By this menu is possible activate or deactivate the pre-infusion.

Once the operation is finished, the machine exits the menu automatically.



5.5 - SET PROBE SENSITIVITY

This menu allows to set the probe sensitivity, there are three levels: high, medium, low.

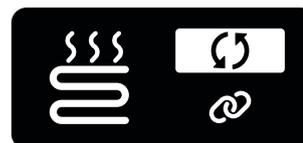


5.6 - SET HEATING MODE

There are two heating modes, select your option by pressing the "A KEY":

Alternating: the coffee group and the steam boiler do not heat up at the same time, this means a halved consumption (W) peak.

Combined: the coffee group and the steam boiler can heat up at the same time, this means an excellent efficiency yet a higher consumption (W) peak.



 Alternating
 Combined

5.7 - SWITCH WATER TANK- WATER NET

Set the desired source from the menu by pressing the "A key" and operate the diverter at the bottom of the machine on the right-hand side (see User Manual).



5.8 - ENERGY SAVING MODE ON-OFF

After 90 min from the last use, the machine automatically switch to ECO mode (see above).

To disable the option select "off" by pressing the "A key".



6 - RESTORING DEFAULT PARAMETERS

Switch off the machine by pressing the main switch button underneath the machine (right side-operator view), then press and keep pressed the "A key", "C key" and "D key", at the same time switch on the machine.

