

DC PRO XT

MANUALE UTENTE - USER MANUAL

DALLA
CORTE



DC PRO XT

INDICE - CONTENTS

Manuale utente	5
User manual	61



Manuale utente

1	Dotazione della macchina espresso	7
2	Avvertenze generali e di sicurezza	8
3	Predisposizione per l'installazione	14
4	Messa in funzione ed utilizzo	16
5	Descrizione della macchina	18
6	Display gruppo	20
7	Preparazione del caffè espresso	22
8	Preparazione del latte caldo	23
9	Erogazione acqua calda	24
10	Utilizzo dello scaldatozze	25
11	Utilizzo MCS (opzionale)	27
12	Regolazione del flusso	28
13	Manutenzione periodica a cura dell'utente	30
14	Menù INFO - Visualizzazione delle informazioni utili	35
15	Accensione e spegnimento delle unità gruppi e caldaia	42
16	Programmazione	44
17	Allarmi	50
	Schemi elettrici	116

Targa dati

**DALLA
CORTE**

DALLA CORTE S.R.L.
VIA ZAMBELETTI, 10
20021 BARANZATE (ITALY)

MADE IN ITALY

SERIAL N

CXXXXXXXXX

MODEL

DC-PROXT

YEAR 2018

X GROUPS

Maximum water pressure 0.6MPa

Coffee circuit pressure 1,1Mpa

I XX 0,15Mpa

380 - 400 V 3N 50/60Hz

220 - 230 V 50/60Hz

220 - 230 V 3 50/60Hz

6300 W IPX2



1. Dotazione della macchina espresso

- n° 3-4 filtri 2 tazze H26
(il numero varia in base al modello 2 o 3 gruppi)
- n°2 filtri 1 tazza h23
- n°1 portafiltro completo 1 tazza
- n°2-3 portafiltri completi a 2 tazze
(il numero varia in base al modello 2 o 3 gruppi)
- n°1 tubo flex 3/8" L70
- n°1 tubo flex 3/8" L150
- n°1 spazzolino pulizia doccette
- n°1 chiave per vite doccette
- n°2-3 doccette a rete
(il numero varia in base al modello 2 o 3 gruppi)
- n°1 tubo spirale nero per scarico acqua
- n°1 panno pulizia parti esterne
- n°1 supporto in gomma da tavolo per la pressatura caffè
- n°1 barattolo pastiglie detergenti
- n°1 pressino caffè dotato di chiave regolazione flusso acqua
- Manuale di uso e manutenzione

2. Avvertenze generali e di sicurezza

ATTENZIONE

Leggere attentamente il manuale prima dell'uso.

Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto prima dell'uso, in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza, installazione, uso e manutenzione. Un errato utilizzo può recare danni a persone, animali o cose per le quali il costruttore non può essere considerato responsabile. Conservare questo libretto per ogni ulteriore consultazione.

Il costruttore si riserva il diritto di modificare il presente manuale senza l'obbligo di aggiornare le edizioni precedenti.

Le illustrazioni presenti in questo manuale hanno carattere puramente indicativo. Dalla Corte si riserva la facoltà di apportare variazioni alla produzione ed al manuale senza che ciò comporti l'obbligo di aggiornare produzione e manuali precedenti.

Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi al servizio di assistenza tecnica autorizzato. Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, regge, viti, chiodi, ecc...) NON devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo, ne essere dispersi nell'ambiente.

Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica. La targa dati si trova al di sotto della bacinella sul lato sinistro della macchina. L'installazione deve essere effettuata in ottemperanza alle norme vigenti secondo le istruzioni del costruttore e da personale qualificato.

Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto. Per la sicurezza elettrica di questo apparecchio è obbligatorio predisporre l'impianto di messa a terra, rivolgendosi ad un elettricista munito di patentino, che dovrà verificare che la portata elettrica dell'impianto sia adeguata alla potenza massima dell'apparecchio in targa.

L'installatore deve eseguire i collegamenti idrici rispettando le norme di igiene e sicurezza idraulica di tutela ambientale, vigenti nel luogo di installazione.

L'alimentazione del dispositivo deve essere effettuata con acqua idonea al consumo umano conforme alle disposizioni vigenti nel luogo di installazione. Per un buon funzionamento ed un buon mantenimento dell'apparecchiatura può essere necessario installare un addolcitore per l'acqua di alimentazione al fine di evitare la formazione di calcare nello stesso. Questa valutazione deve essere fatta dall'installatore dell'addolcitore secondo le istruzioni riportate nel libretto istruzioni dello stesso.

Questa apparecchiatura deve essere destinata esclusivamente all'uso per il quale è stata espressamente ideata. Ogni altro utilizzo è da considerarsi inappropriato e sconsigliato. Il produttore non può essere considerato

responsabile per eventuali danni causati da usi impropri, erronei ed irragionevoli.

L'apparecchio non è idoneo per l'utilizzo da parte dei bambini, persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali, mentali o carenti di conoscenze a meno che non sia data supervisione e istruzione.

Le temperature massime e minime di immagazzinamento devono essere comprese nel range 0°C, +55°C.

La temperatura di funzionamento deve essere compresa nel range +5°C, +30°C.

L'uso di qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali.

In particolare:

- Non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati.
- Non usare l'apparecchio a piedi nudi.
- Prima di compiere qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione ordinaria, disinserire l'apparecchiatura dalla rete di alimentazione elettrica e chiudere l'acqua.
- Non lasciare l'apparecchiatura accesa ed incustodita per lunghi periodi (es. 1 giorno).
- I bambini devono essere sorvegliati per sincerarsi che non giochino con l'apparecchiatura.

- In caso di guasto e/o di cattivo funzionamento della macchina, spegnerla completamente, astenendosi da qualsiasi tentativo di riparazione diretta. Quindi, rivolgersi esclusivamente al Servizio Assistenza Tecnica autorizzato dal costruttore.
- L'apparecchiatura deve essere installato in modo che la superficie più elevata sia almeno a 1,2 metri di altezza.
- Per garantire l'efficienza dell'apparecchiatura e per il suo corretto funzionamento è indispensabile attenersi alle indicazioni del costruttore, effettuando la manutenzione ordinaria.
- Per la pulizia dell'apparecchiatura, non lavare con getti d'acqua e non immergerla in acqua.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchio dall'alimentazione.
- Non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc..).
- Non permettere che l'apparecchio sia usato da bambini o personale non autorizzato o che non abbia letto e ben compreso questo manuale.
- L'apparecchiatura non deve essere usata da persone (bambini compresi) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte, oppure in mancanza di esperienza o di conoscenza, a meno che abbiano potuto beneficiare, attraverso l'intermediazione di una persona responsabile dalla loro sicurezza, di una sorveglianza o istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchiatura.

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

Non ostruire le griglie di aspirazione e/o di dissipazione in particolare dello scaldabasse.

Il cavo di alimentazione non deve essere sostituito dall'utente. In caso di danneggiamento, spegnere l'apparecchio e per la sua sostituzione rivolgersi esclusivamente al personale qualificato.

Allorché si decida di non utilizzare più un apparecchio di questo tipo si raccomanda di renderlo inoperante, dopo aver staccato la spina dalla presa di corrente, tagliare il cavo di alimentazione.

ATTENZIONE PERICOLO DI USTIONE

Durante l'uso della lancia del vapore prestare molta attenzione e non mettere le mani sotto di esso e non toccarla subito dopo l'uso.

Il livello di pressione acustica continuo, ponderato, è inferiore a 70 dB.

Campo d'impiego e uso previsto

La macchina da caffè espresso è concepita per un uso professionale da personale qualificato.

La macchina da caffè espresso è concepita per: la preparazione di caffè espresso tramite gli appositi erogatori, erogazione acqua calda tramite apposito erogatore, preparazione di cappuccini tramite l'erogazione di vapore dalle apposite lance secondo le procedure descritte in seguito. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.

Trasporto e movimentazione

ATTENZIONE PERICOLO DI URTO O SCHIACCIAMENTO

La macchina viene trasportata in casse di legno su pallet singolarmente; la macchina è fissata al pallet tramite gli appositi bulloni.

Prima di procedere a qualsiasi operazione di trasporto o movimentazione l'operatore deve indossare guanti e scarpe antinfortunistici ed una tuta con elastici alle estremità. Il trasporto su pallet deve essere effettuato con un mezzo di sollevamento adeguato (es. muletto).

L'operatore durante tutta la movimentazione, deve avere l'attenzione che non ci siano, persone, cose od oggetti nell'area di operazione.

Sollevare lentamente il pallet a circa 30cm da terra e raggiungere la zona di carico.

Dopo aver verificato che non ci siano ostacoli, cose o persone, procedere al carico.

Una volta arrivati a destinazione, sempre con un mezzo di sollevamento adeguato (es. muletto), dopo essersi assicurati che non ci siano cose o persone nell'area di scarico, portare il pallet a terra e movimentarlo a circa 30cm da terra, fino all'area di immagazzinamento.

3. Predisposizione per l'installazione

L'apparecchiatura va posta su una superficie che possa garantire un sicuro appoggio sicuro della stessa. In fase di predisposizione degli impianti prevedere un'apertura A (fig.1) di almeno 10x10cm sulla superficie di appoggio per poter effettuare i collegamenti con gli impianti nel vano sottostante B (fig.1).

L'apparecchiatura deve essere alimentata esclusivamente con acqua fredda destinata al consumo umano, a norma e in ottemperanza alle regole nazionali.

La pressione di rete idrica deve essere compresa tra 0,1 e 0,6 MPa.
In mancanza di quest'ultimo requisito, consultare il costruttore.

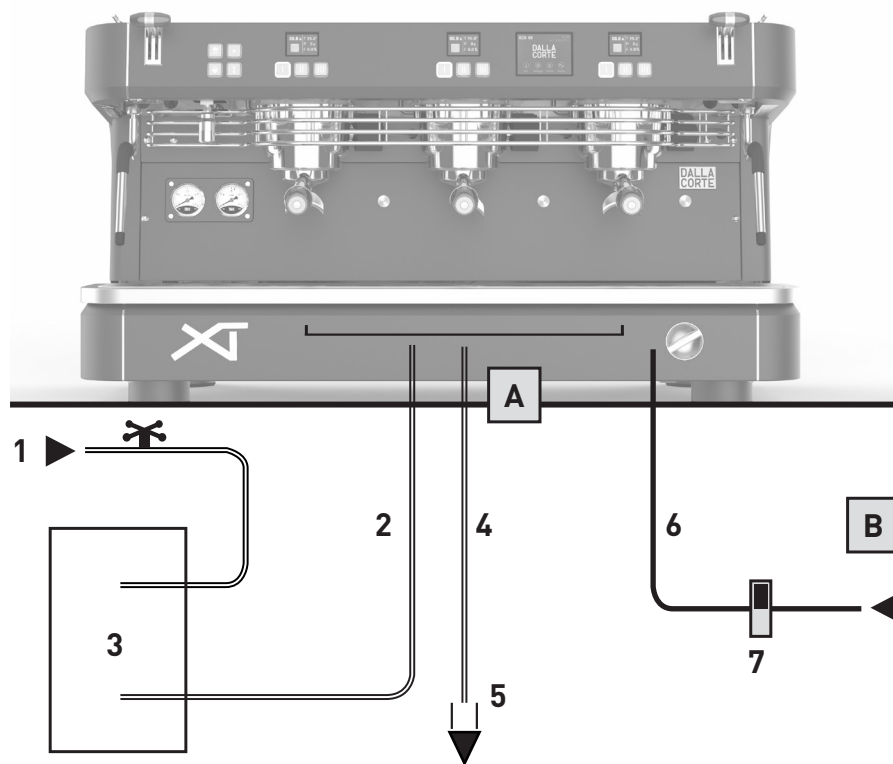
Tra la rete idrica ed il tubo di alimentazione dell'acqua della macchina deve essere installato un rubinetto di intercettazione 1 (fig.1) in modo da poter chiudere il passaggio d'acqua in caso di necessità.

Predisporre il sifone di scarico 5 (fig.1) con diametro minimo di 40mm collegato all'impianto di scarico del locale di installazione.

L'apparecchiatura è fornita senza spina poiché prevede un'installazione fissa alla rete elettrica. È quindi necessario prevedere un interruttore o manipolare 7 (fig.1) a norma e in ottemperanza alle regole.

Connessioni

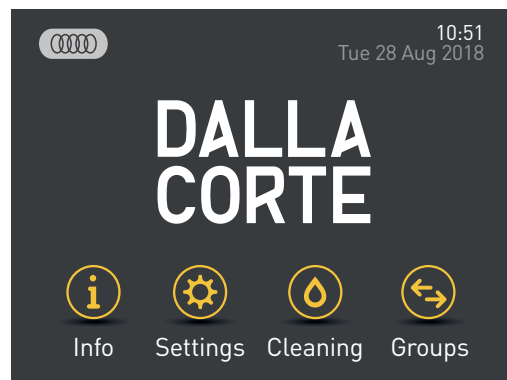
fig.1



4. Messa in funzione ed utilizzo dell'apparecchiatura



Eseguire le seguenti istruzioni con l'aiuto dello schema riportato in fig.1.

- Aprire il rubinetto dell'alimentazione idrica (1 fig.1).
- Accendere l'interruttore dell'impianto elettrica (7 fig.1) e ruotare in senso orario l'interruttore generale dell'apparecchiatura (1 fig.2); verificare quindi che il display si accenda.



- Appena accesa l'apparecchiatura, l'autolivello automatico inizia il riempimento della caldaia fino al raggiungimento del livello di lavoro.
- Terminata la fase di caricamento, i gruppi erogatori attivati iniziano a scaldare, i valori visualizzati sui display dei singoli gruppi iniziano a lampeggiare.
- Al termine della fase di riscaldamento i valori visualizzati sui display dei singoli gruppi smettono di lam-

peggiare, visualizzando il valore di temperatura impostato in ogni gruppo e gli altri parametri specificati nella spiegazione "Display gruppo" spiegata al paragrafo 6.

- Immediatamente dopo inizia la fase di riscaldamento della caldaia, durante la quale il simbolo  lampeggerà.
- Durante il riscaldamento della caldaia i gruppo erogatori possono già essere utilizzati. Quando la caldaia arriva alla temperatura prestabilita il simbolo  termina di lampeggiare e il segnalatore acustico emette 2 bip per indicare che tutta l'apparecchiatura è pronta per essere utilizzata.
- Quando la macchina raggiunge la temperatura e PRIMA dell'utilizzo eseguire un ciclo di lavaggio gruppi e caldaia come spiegato nel paragrafo 13.

NOTA

La sequenza di attivazione di riscaldamento soprascritta avviene solo quando l'apparecchiatura viene accesa dopo uno spegnimento totale attraverso l'interruttore generale. Questa sequenza serve a non richiedere troppa energia nella fase di riscaldamento dell'apparecchio, evitando così problemi di sovraccarico dell'impianto elettrico del locale di installazione.

NOTA

Prima dell'accensione pulire le superfici esterne della macchina, lavare le griglie, filtri, portafiltri, lance vapore con detersivo per stoviglie risciacquando abbondantemente.

5. Descrizione della macchina

fig.2

- 1 Interruttore generale
- 2 Piedini regolabili
- 3 Bacinella
- 4 Lancia vapore
- 5 Leva vapore
- 6 Uscita acqua calda
- 7 Manometro caldaia
- 8 Manometro pompa
- 9 Gruppo erogatore
- 10 Portafiltro

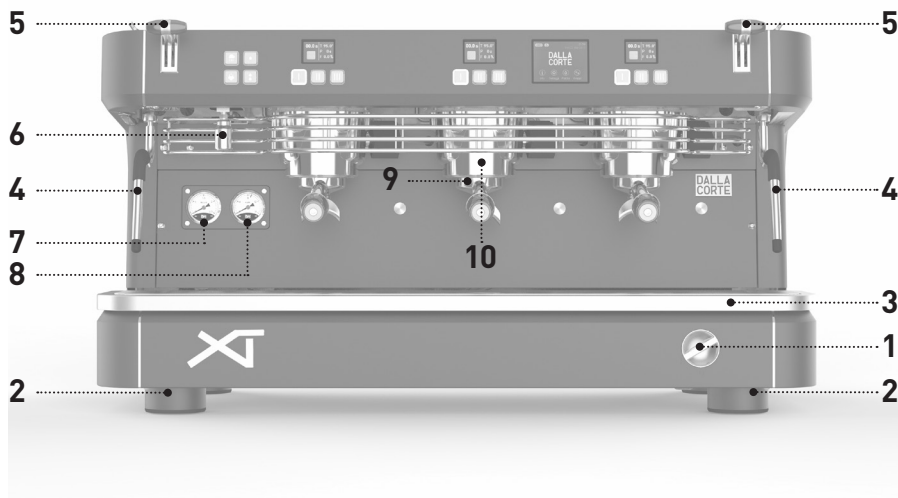
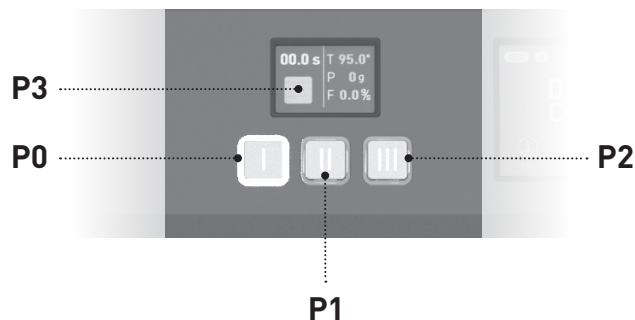
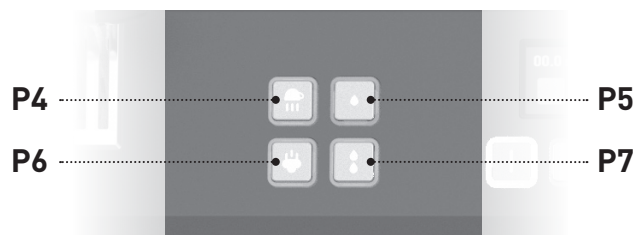


fig.3



Pulsantiera gruppo

- P0** Pulsante selezione 1
(default caffè singolo corto)
- P1** Pulsante selezione 2
(default caffè doppia corto)
- P2** Pulsante selezione 3
(default erogazione continua)

Pulsante touch

- P3** Pulsante selezione 4
(default flush)

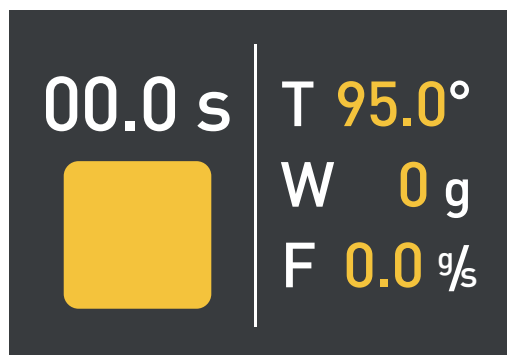
Pulsantiera servizi

- P4** Pulsante interruttore
scaldatasse
- P5** Pulsante dose 1 acqua calda
- P6** Pulsante interruttore MCS
- P7** Pulsante dose 2 acqua calda

6. Display gruppo

Campo d'impiego e uso previsto

Una volta che il gruppo erogatore raggiunge la temperatura di set dopo l'accensione questa è la schermata che visualizziamo sui display dei singoli gruppi.



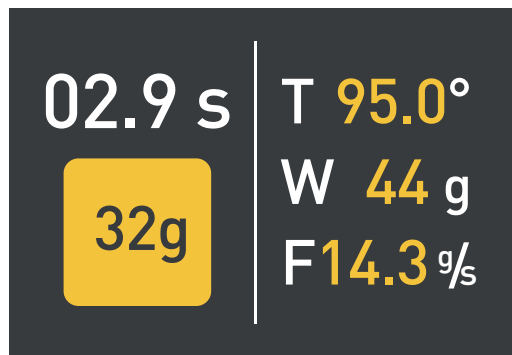
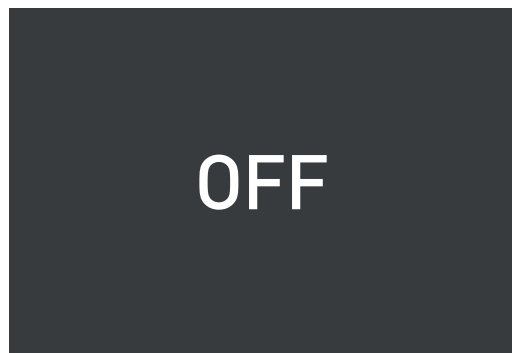
Possiamo visualizzare i seguenti dati:

- CRONOMETRO: viene visualizzato il tempo totale dell'erogazione.
- T: Temperatura di set del gruppo erogatore.
- W: Peso dell'acqua totale erogata dal gruppo erogatore.
- F: il flusso, in tempo reale, dell'acqua erogata dal gruppo erogatore, indicato in grammi al secondo.

Abbiamo inoltre a disposizione un pulsante giallo che può assumere diverse funzioni, di default è impostato sulla funzione di flush, quindi alla pressione del pulsante la macchina farà una rapida erogazione di 1,5s di acqua per poi stopparsi da sola al fine di pulire la doccetta da residui di caffè di erogazione precedenti.

In caso di SPEGNIMENTO del gruppo erogatore tramite menù dedicato sul display centrale della macchina, lo schermo non visualizzerà più i parametri

sopracitati ma apparirà solo la scritta OFF come illustrato nell'immagine che segue.



Al momento della riaccensione i parametri rimarranno lampeggianti fino al raggiungimento della temperatura impostata.

Funzione bilancia

Durante l'erogazione, oltre ad avere il peso totale sempre visualizzato alla voce W del display, viene data la possibilità di misurare il peso dell'acqua utilizzato in tazza.

Premendo il tasto P3 (tasto TOUCH GIALLO) sul display del gruppo AD EROGAZIONE IN CORSO si inizierà a visualizzare il conteggio dei grammi di acqua che si inizia ad erogare da quel momento in poi.

Questa funzione viene utilizzata ad esempio per misurare il caffè in tazza se premuto esattamente al momento della discesa delle prime gocce di caffè.

7. Preparazione del caffè espresso

Per ottenere sempre un buon caffè è necessario tenere i portafiltro (10 fig.2) sempre inseriti nei gruppi erogatori (9 fig.1) al fine di mantenerli sempre alla corretta temperatura.

Per preparare il caffè espresso seguire la seguente procedura:

- Sganciare il portafiltro desiderato, evitando di impugnare parti metalliche calde.
- Pulire il filtro interno al portafiltro da residui di caffè eventuali.
- Caricare quindi il filtro con caffè macinato fresco al giusto punto di macinatura (1 dose di caffè per il filtro singolo, 2 dosi di caffè per il filtro doppio).
- Pressare il caffè con fermezza con l'apposito pressino manuale in dotazione.
- Pulire il bordo del filtro da eventuali residui di caffè e riagganciare il portafiltro al gruppo erogatore.
- Premere uno dei 2 pulsanti con dosatura automatica P0, P1 (fig.3) del gruppo a cui si è agganciato il portafiltro caricato di caffè.

ATTENZIONE

Evitare di mettere le mani sotto i gruppi erogatori quando questi sono in funzione. Non toccare parti metalliche dei gruppi erogatori o dei portafiltro in quanto possono provocare ustioni.

8. Preparazione del latte caldo

Versare del latte in un bricco con il manico. Introdurre il tubo vapore (4 fig.2) nel bricco ed aprire il rubinetto del vapore (5 fig.2) relativo al tubo del vapore utilizzato. Quando la temperatura del latte è quella desiderata chiudere il rubinetto del vapore. Appena terminata quest'ultima operazione, pulire con un panno umido il tubo vapore per evitare che si formino incrostazioni di latte sul tubo stesso. Poi scaricare per un istante del vapore sulla griglia della bacinella per pulire da eventuali residui di latte anche l'interno della lancia vapore, proteggendosi da eventuali schizzi con il panno umido.

ATTENZIONE

Per manovrare la lancia vapore utilizzare l'apposita impugnatura isolante. Non aprire il rubinetto del vapore senza aver introdotto il tubo del vapore nel bricco per evitare possibili ustioni.

NOTA

Per ottenere una crema di latte di buona qualità è necessario eseguire una specifica procedura durante il riscaldamento. Questa procedura può essere insegnata attraverso corsi di formazione video specifici, ma per questioni di sicurezza non viene descritta nel presente manuale.

9. Erogazione acqua calda

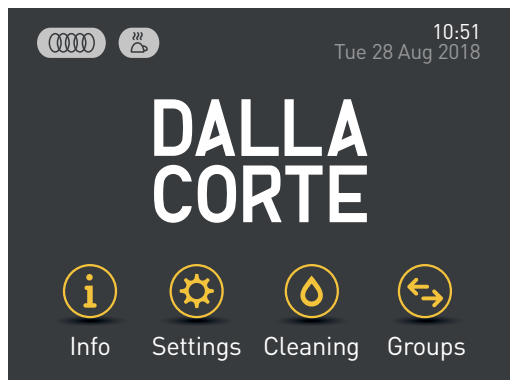
Questa apparecchiatura è dotata di due pulsanti di prelievo dell'acqua calda per infusi, dosati a tempo. Mettere un recipiente (resistente a temperature di almeno a 125°C) sotto il diffusore di uscita dell'acqua calda (6 fig.2) e premere uno dei due pulsanti di erogazione di acqua calda P5-P7 (fig.3).

È possibile programmare, durante l'installazione, la quantità di acqua da erogare per ogni pulsante di prelievo ed anche la temperatura dell'acqua calda per gli infusi; questa programmazione deve essere eseguita solo ed esclusivamente dall'installatore.

ATTENZIONE

Evitare di premere i pulsanti di prelievo di acqua calda prima di aver posizionato sotto il tubo di erogazione un recipiente, al fine di evitare possibili ustioni.

10. Utilizzo dello scaldatasse



In particolari condizioni ambientali attorno all'apparecchiatura si creano circolazioni di aria fredda che possono compromettere e deviare il normale flusso di aria calda dalla caldaia verso le tazze, e impedire quindi a queste ultime di raggiungere la temperatura corretta.

L'utilizzo di tazze non sufficientemente riscaldate al momento dell'erogazione di un caffè è motivo di perdita istantanea di circa 25-35°C e porta quindi ad ottenere un espresso tiepido. Lo scaldatasse incorporato in questa apparecchiatura è di tipo elettrico, quindi in caso di necessità può essere attivato o disattivato tramite il pulsante P4 (fig.3). La parte riscaldante del piano poggiatasse è solo quella posteriore.

Sul display è possibile visualizzare l'icona della tazza rovesciata quando lo scaldatasse è attivo.

La funzione scaldatazze prevede 2 potenze: premendo il pulsante P4 una volta, lo scaldatazze funziona ad intermittenza fornendo un riscaldamento medio. In questo caso, l'icona scaldatazze sul display lampeggia.

Premendo per la seconda volta il pulsante P4 si imposta invece il riscaldamento massimo e l'icona sul display rimane fissa.

Per spegnere lo scaldatazze premere nuovamente il pulsante P4; a questo punto, l'icona sul display sparisce.

11. Utilizzo MCS (opzionale)

L'MCS (Milk Control System) è un sistema automatico di riscaldamento del latte. Attraverso l'utilizzo dell'MCS è possibile ottenere una quantità di latte riscaldata ad una temperatura prestabilita, con una crema di latte comparabile a quella ottenuta dai migliori baristi.

Per utilizzare l'MCS è sufficiente mettere una quantità di latte freddo in un bricco, posizionarlo sotto la lancia dell'MCS e premere il pulsante P6 (fig.3). Quando il latte avrà raggiunto la temperatura prestabilita (programmata in fase di installazione della macchina), l'erogazione di vapore si fermerà automaticamente ed il latte sarà pronto per essere utilizzato.

ATTENZIONE

Non utilizzare il sistema MCS con la lancia vapore rivolta verso l'operatore o altra persona.

NOTA

Per un buon funzionamento dell'MCS è necessario, dopo ogni suo utilizzo, pulire bene la lancia vapore e il terminale. Si consiglia inoltre di smontare il terminale dalla lancia vapore almeno 2 volte al giorno (dipende dall'utilizzo dell'MCS), pulirlo e rimontarlo.

Per ottenere una buona crema di latte si consiglia di versare nel bricco una quantità di latte sufficiente a coprire il terminale della lancia vapore e di porre la stessa in posizione laterale e decentrata all'interno del bricco per agevolare la formazione di un vortice durante il riscaldamento del latte.

12. Regolazione del flusso

La macchina è dotata del sistema MFR (Manual Flow Regulator) che permette di regolare il flusso dell'acqua erogata da ogni singolo gruppo.

Per la regolazione del flusso occorre utilizzare l'utensile incorporato nel pressino speciale con testa a brugola.

La procedura qui di seguito mostra come regolare il flusso in modo appropriato:



1. Svitare il tappo di posizionamento sul co-priscarico riferito al gruppo che si vuole regolare.



2. Estrarre l'utensile del manico pressino speciale.



3. Inserire l'utensile nel foro del copriscarico ed accertarsi di posizionarlo in modo che la testa della brugola si inserisca propriamente nella testa della vite.



4. Erogare l'acqua utilizzando il pulsante di erogazione manuale facendo attenzione a non mettere le mani al di sotto del gruppo erogatore per evitare ustioni.



5. Svitare o avvitare la vite con l'utensile per aumentare o diminuire il flusso erogato dal gruppo.



6. Verificare il corretto flusso tramite i g/s indicati nella voce F sul display del gruppo.
7. Al termine della regolazione riavvitare il tappo sul pannello copriscario.

13. Manutenzione periodica a cura dell'utente

ATTENZIONE

Il costruttore non può essere considerato responsabile per i danni a persone, cose o animali causate da una scorretta esecuzione della manutenzione. L'efficienza dell'apparecchiatura è garantita da una corretta manutenzione della stessa; è importante quindi attenersi alle seguenti istruzioni per eseguire una corretta manutenzione.

Prima di compiere qualsiasi tipo di manutenzione indossare dei guanti protettivi e resistenti alle alte temperature.

Pulizia delle parti di carrozzeria

Pulire tutte le parti di carrozzeria con un panno umido non gocciolante evitando di usare detergenti o spugne abrasive.

Pulizia giornaliera delle parti a contatto con il caffè

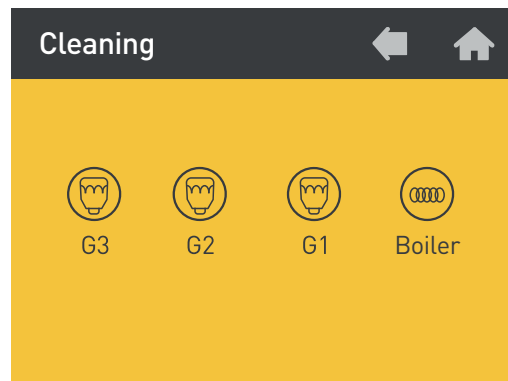
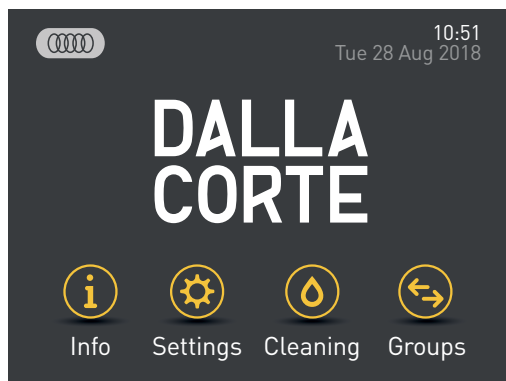
Tutte le sere, o al termine dell'uso dell'apparecchiatura, sganciare i portafiltri (10 fig.2) dai gruppi erogatori (9 fig.2) e togliere i filtri dai portafiltri. Lavare tutte queste parti con lo spazzolino in dotazione con alla macchina per evitare che si formino incrostazioni di caffè sia sulle superfici interne sia sulle superfici esterne. Togliere e lavare bene anche la bacinella (3 fig.2) e la relativa griglia.


Lavaggio dei gruppi (giornaliera)

Questa apparecchiatura è dotata di un sistema di cicli di lavaggio automatico dei gruppi erogatori di durata circa 3 minuti.

Per procedere al lavaggio di ogni singolo gruppo procedere come segue:

- Sganciare il portafiltro dal gruppo che si vuole pulire, togliere il filtro relativo ed installare il filtro cieco in dotazione con l'apparecchiatura.
- Mettere dentro il filtro cieco una pastiglia di detergente in dotazione con l'apparecchiatura e riagganciare il portafiltro.



- Premere CLEANING  sul display principale.
- Quindi selezionare il gruppo che si intende pulire.
- Ripetere la procedura anche per gli altri gruppi erogatori o premere INDIETRO per tornare alla schermata principale.
- Dopo aver ultimato le operazioni di lavaggio gruppi e prima del loro utilizzo, prelevare almeno 200 cc d'acqua da ogni gruppo lavato premendo il pulsante P2 (erogazione continua) relativo allo stesso senza il portafiltro agganciato.

Lavaggio della caldaia (giornaliera)

Per garantire che l'acqua calda per gli infusi sia sempre pulita e potabile effettuare giornalmente il lavaggio della caldaia.

Per eseguire il lavaggio della caldaia procedere come segue:

- Inserire un tubo flessibile nel bocchettone di uscita dell'acqua calda sull'apparecchiatura da un lato e nel lavandino dall'altro.
- Premere CLEANING sul display principale e quindi selezionare CALDAIA.
- Attivando il ciclo di lavaggio il display torna alla schermata principale visualizzando l'icona del ciclo di lavaggio.
- Durante il lavaggio della caldaia i gruppi rimangono funzionanti.
- Questo ciclo dura circa 30 minuti, quindi si consiglia di effettuarlo al termine della giornata di lavoro.

ATTENZIONE

Bloccare bene il tubo utilizzato per scaricare l'acqua calda dalla macchina per evitare ustioni.

ATTENZIONE

Qualora la macchina dovesse rimanere inattiva per un periodo superiore a 2 giorni effettuare il lavaggio dei gruppi e della caldaia come sopra descritto.

Pulizia periodica

Circa ogni 3-6 giorni (a seconda della mole di lavoro giornaliera) smontare le doccette ed i portadoccette situati sotto i gruppi erogatori e pulirli con l'apposito spazzolino che si trova in dotazione. Rimontare queste parti prestando attenzione a riposizionare tutte le parti correttamente, in caso contrario si potrebbe causare una cattiva estrazione del caffè ed il danneggiamento dei gruppi erogatori.

Manutenzione addolcitore

Nel caso la macchina sia collegata ad un addolcitore, per la manutenzione di quest'ultimo vedere il libretto di istruzioni dello stesso.

ATTENZIONE

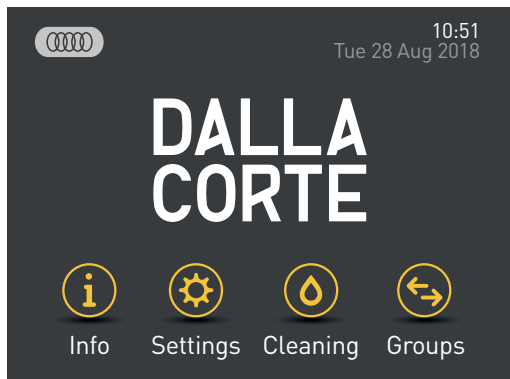
Il costruttore e l'installatore non possono essere considerati responsabili per i danni causati dalla mancanza e/o non corretta manutenzione dell'addolcitore.

14. Menù INFO

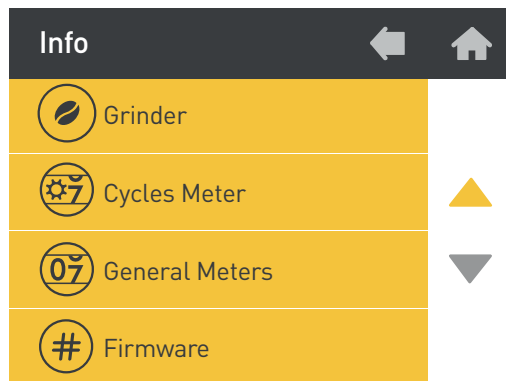
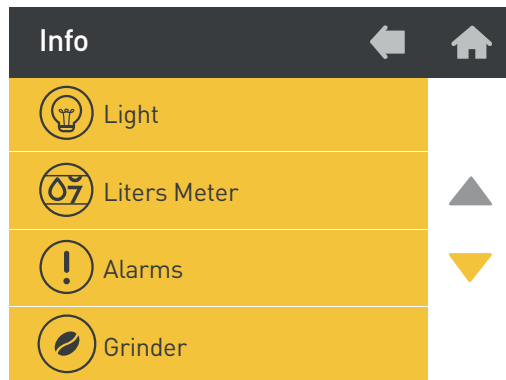
Visualizzazione delle informazioni utili

La prima voce che visualizziamo sul display principale riguarda le informazioni utili.

Premiamo INFO per accedere a questo menù:



Menù INFO



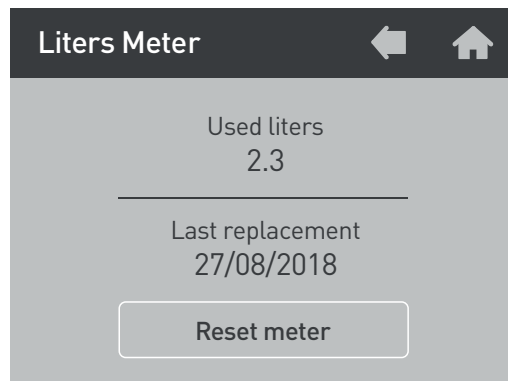
14.1 Luci

Questa voce del menù serve ad accendere e spegnere l'illuminazione anteriore e posteriore della macchina espresso. Premere sulla scritta LUCI per attivare o disattivare le stesse.

14.2 Contalitri

Questo menù permette di visualizzare il conteggio della funzione contalitri ed in caso di resettarlo. Questa funzione può essere utilizzata per monitorare il sistema di addolcimento/purificazione dell'acqua per la macchina espresso ed il reset può facilmente essere effettuato ad ogni rigenerazione addolcitore o cambio cartuccia a seconda del sistema utilizzato.

Premere CONTALITRI per accedere a questo menù:



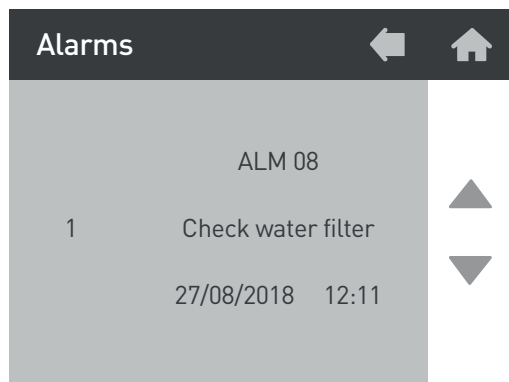
- Sotto la voce “Litri utilizzati” possiamo vedere lo stato del conteggio dei litri.
- “Ultima sostituzione” invece indica la data dell’ultimo reset dei contalitri.
- “Reset Contalitri” è il tasto che ci permette di effettuare il reset contalitri.

Premere INDIETRO per tornare al menù precedente.

14.3 Allarmi

Questo menù permette di visualizzare se ci sono state delle anomalie nel funzionamento dell'apparecchiatura tramite lo storico degli allarmi intervenuti.

Premere su ALLARMI per accedere a questo menù:



Utilizzando le frecce laterali è possibile scorrere tutti gli allarmi registrati nello storico. A questo proposito, notare che il primo allarme ad essere visualizzato è l'ultimo in ordine temporale ad essere intervenuto. La massima capacità di memoria è di

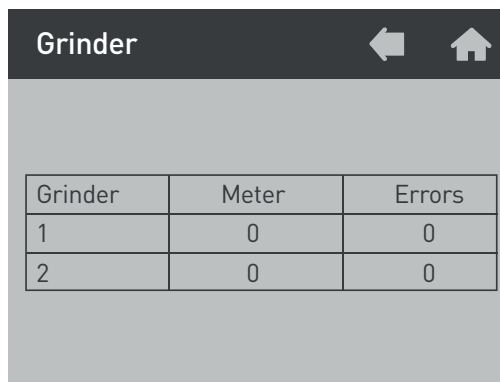
20 allarmi. Superato questo numero, i più vecchi vengono eliminati perché sovrascritti da quelli nuovi.

Premere INDIETRO per tornare al menù precedente.

14.4 Grinder (GCS)

Questo menù permette di vedere se il collegamento del/dei grinder funziona correttamente e verificare l'andamento delle estrazione ed eventuali errori.

Premere GRINDER per accedere a questo menù:



- Nella colonna Grinder visualizziamo i grinder presenti nel sistema GCS
- Nella colonna Conteggio visualizziamo il conteggio del sistema GCS
- Nella colonna Errori visualizziamo gli errori misurati dal sistema GCS nelle erogazioni considerate nella colonna conteggi.

Premere INDIETRO per tornare al menù precedente.

14.5 Contacikli

Questo menù permette di visualizzare i contatori dei cicli di lavoro di ogni periferica elettromeccanica all'interno dell'apparecchiatura.

Premere CONTACICLI per accedere a questo menù:

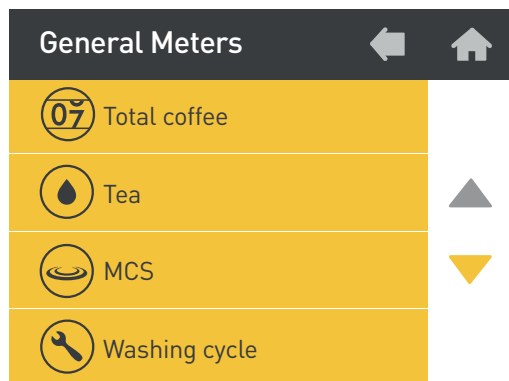
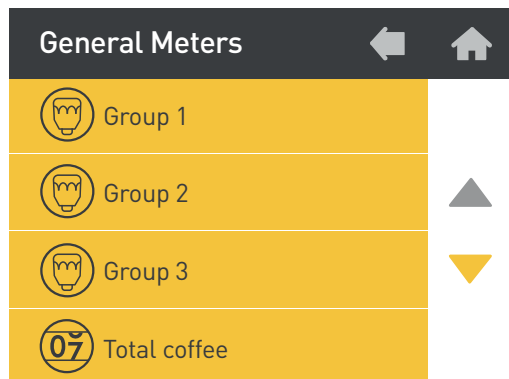
Cycles Meter			←	🏠
EV Gr.1	321			
EV Gr.2	46			
EV Gr.3	99			
Pump	710			
EV autofil	259			
EV tea	290			
EV MCS	1			

Premere INDIETRO per tornare al menù precedente.

14.6 Contatori

Questo menu permette di visualizzare tutti i contatori relativi all'erogazione di caffè (parziali e totali), di erogazione di acqua calda e di vapore tramite l'MCS (se attivo).

Premere CONTATORI per entrare in questo menù:



14.6.1 Gruppo 1-2-3

In questo menù visualizzo i contatori dei caffè dosati erogati dal gruppo selezionato.

Premere su GRUPPO 1-2-3 per accedere a questo menù:

The screenshot shows a menu titled 'Group 1' with a back arrow and a home icon. It contains a table with three columns: 'Selection', 'Part. Meter', and 'Tot. Meter'. The table has five rows: 'S1=KP1', 'S1=KP2', 'S1=KP3', 'S1=KP4', and 'Total'. The values in the 'Part. Meter' and 'Tot. Meter' columns are 14, 190, 0, 0, and 204 respectively.

Selection	Part. Meter	Tot. Meter
S1=KP1	14	14
S1=KP2	190	190
S1=KP3	0	0
S1=KP4	0	0
Total	204	204

- Nella colonna “Selezioni” visualizziamo l’elenco dei tasti che vengono contati.
- Nella colonna “Contatori Parziali” visualizziamo il conteggio dei contatori parziali.
- Nella colonna “Contatori Totali” visualizziamo il conteggio dei contatori totali.

Premere INDIETRO per tornare al menù precedente.



14.6.2 Caffè totali

In questo menù visualizzo il conteggio di tutti caffè dosati erogati su tutti i gruppi.

Premere INDIETRO per tornare al menù precedente.

14.6.3 Tea

In questo menù visualizzo il conteggio di tutte le erogazioni di acqua calda dalla caldaia. Premere TEA per accedere a questo menù:



Tea		
 		
Selection	Part. Meter	Tot. Meter
S1=KP3	3	3
S1=KP4	124	124
Total	127	127

- Nella colonna “Selezioni” visualizziamo l’elenco dei tasti che vengono contati.
- Nella colonna “Contatori Parziali” visualizziamo il conteggio dei contatori parziali.
- Nella colonna “Contatori Totali” visualizziamo il conteggio dei contatori totali.

Premere INDIETRO per tornare al menù precedente.

14.6.4 MCS

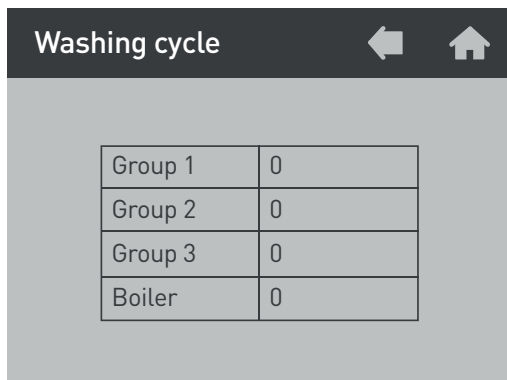
In questo menù visualizzo i conteggi delle erogazioni di vapore tramite MCS. Premere MCS per accedere:

MCS		
 		
Selection	Part. Meter	Tot. Meter
S1=KP2	1	1

Premere INDIETRO per tornare al menù precedente.

14.6.5 Lavaggi

Questo menu permette di vedere i contatori dei cicli di lavaggio effettuati al fine di verificare se l'operatore della macchina esegue giornalmente la manutenzione ordinaria. Premere LAVAGGI per entrare in questo menù:



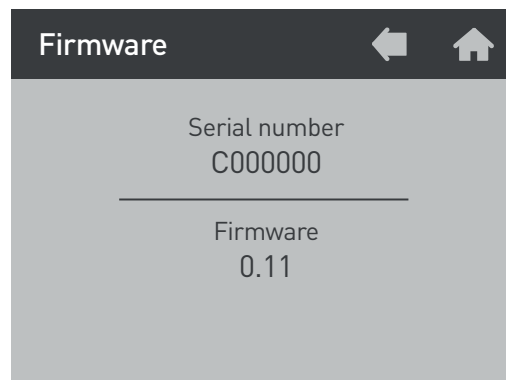
Group 1	0
Group 2	0
Group 3	0
Boiler	0

Premere INDIETRO per tornare al menù precedente.

14.6.6 Release firmware

In questo menù visualizzo la versione del firmware della macchina espresso attualmente installato.

Premere FIRMWARE per accedere a questo menù:

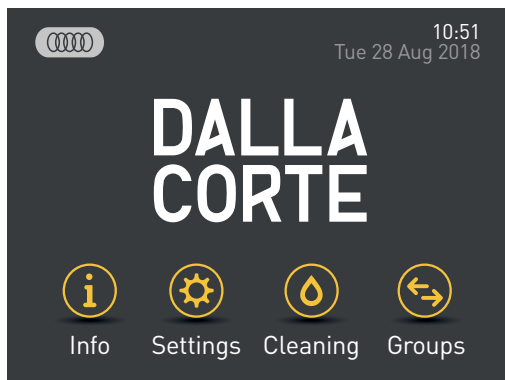


Serial number
C000000
Firmware
0.11

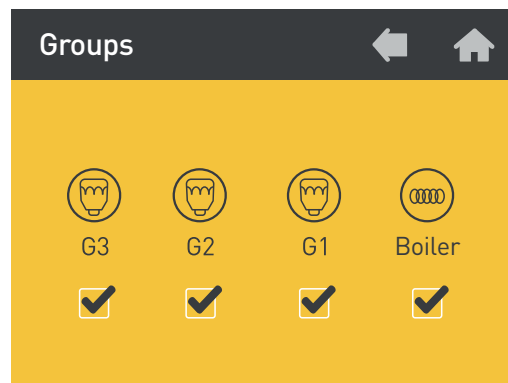
Premere INDIETRO per tornare al menù precedente.

15. Accensione e spegnimento delle unità gruppi e caldaia

Dalla schermata principale, selezionando GRUPPI si accede al menù che permette di accendere e spegnere i singoli gruppi e la caldaia vapore.




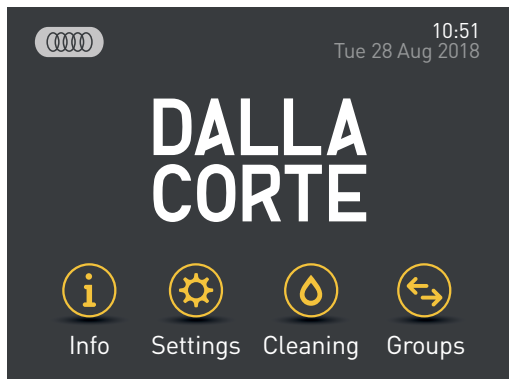
In questo menù premendo sul simbolo dell'unità che si vuole attivare e disattivare vedremo comparire/scompare la spunta nella casella sottostante che indica se l'unità è disattivata o meno.



Al momento della disattivazione di un gruppo erogatore, sul display gruppo del gruppo selezionato vedremo la scritta OFF.

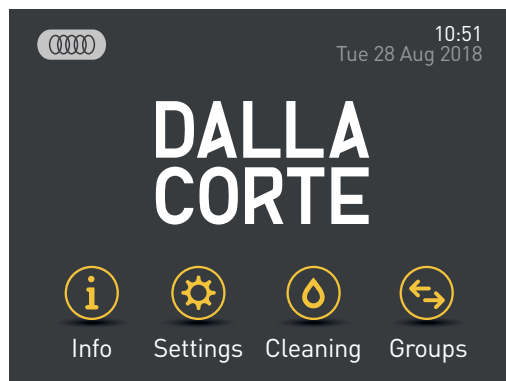
OFF

Al momento della disattivazione della caldaia vapore vedremo invece scomparire il simbolo  dalla schermata principale.

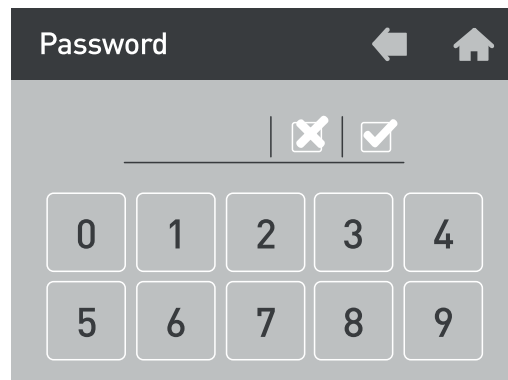


16. Programmazione

Dalla schermata principale, premendo SETTINGS, si possono programmare diverse impostazioni come la temperatura dei gruppi e caldaia e l'abilitazione del timer settimanale.




Entrando nel menù SETTINGS si visualizza la seguente schermata:



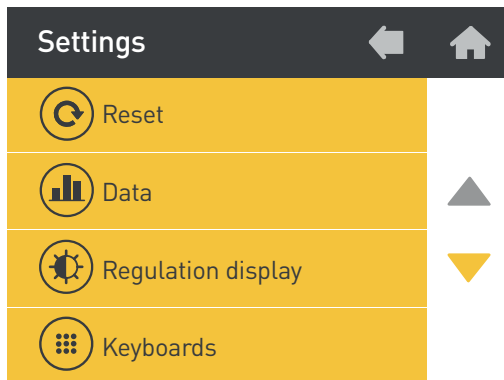
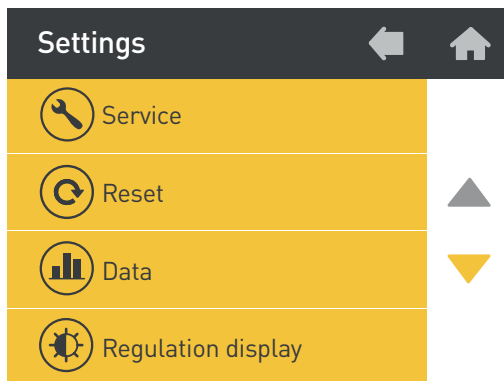
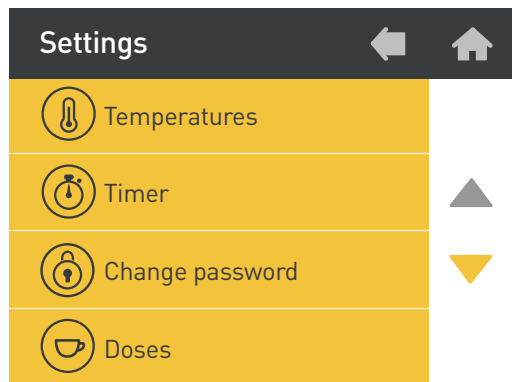
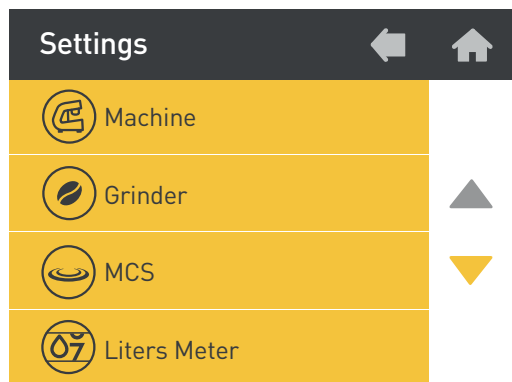
16.0 Password

Questa schermata richiede l'inserimento della password per l'accesso al menù SETTINGS.

- Con i pulsanti del tastierino numerico inserire la password. Di default la password USER è 0000.
- Premere (SIMBOLO ) per confermare la password.

A questo punto si può accedere al menù.

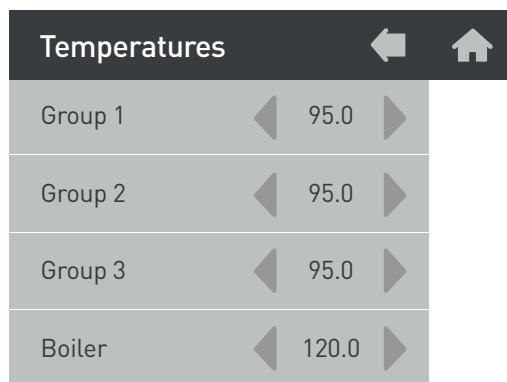
Menù SETTINGS:



16.1 Temperature

Questo menù serve per accendere alla schermata di regolazione delle temperature dei singoli e della caldaia vapore.

Premere TEMPERATURA per accedere a questo menù:



Con le frecce laterali al valore è possibile cambiare la temperatura dei singoli elementi riscaldanti.

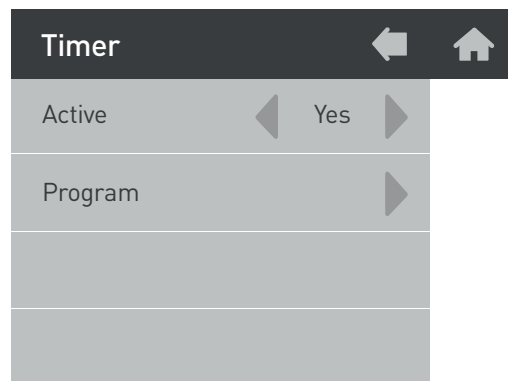
Premere INDIETRO per tornare al menù precedente.

16.2 Timer

Questa apparecchiatura è dotata di un timer settimanale di accensione e spegnimento per ogni gruppo erogatore e per la caldaia.

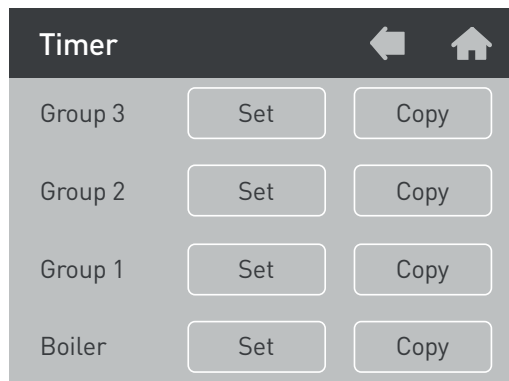
Tutti i timer sono programmabili in modo indipendente tra loro e danno la possibilità di impostare l'accensione e lo spegnimento/sicurezza di ogni unità su base giornaliera.

Premere TIMER per accedere a questo menù:

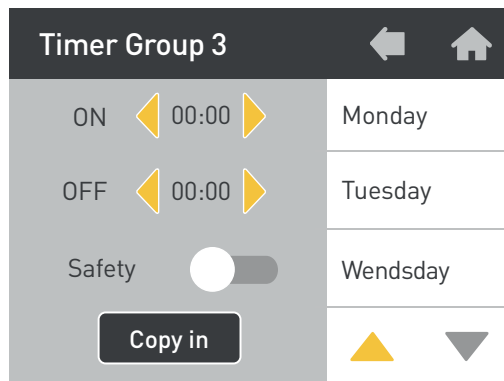


- Se si desidera attivare il timer selezionare “SI” nella voce “Attivazione” e procedere premendo sulla freccia alla voce “Programma”.

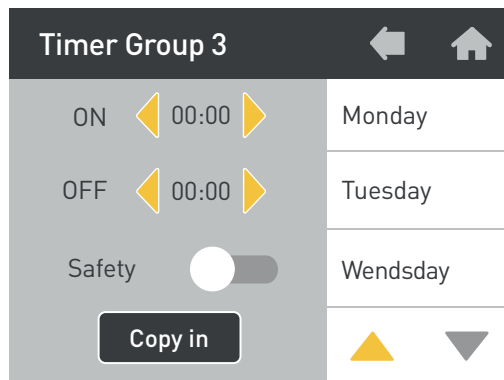
16.2.1 Programmazione Timer



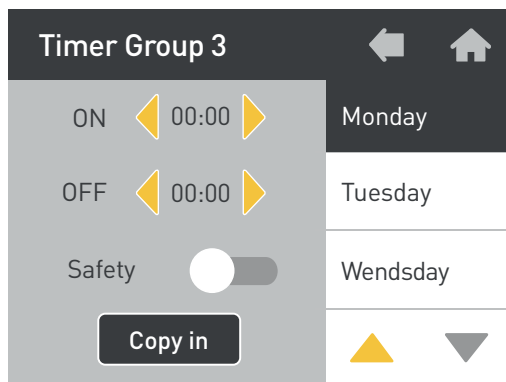
Premere il tasto SET a fianco del gruppo/caldaia che si vuole programmare.



Nella schermata di programmazione è possibile selezionare i giorni della settimana ed in relativi orari di accensione (ON) e spegnimento (OFF) del timer automatico.



- Selezionare a destra il giorno che si vuole programmare che, una volta selezionato, diventerà su sfondo nero. Scorrere la settimana utilizzando le frecce in basso a destra.



- Con le frecce gialle laterali ai valori di ON e OFF regolare l'orario alla quale il gruppo/caldaia si deve accendere/spegnere.
- Lo switch "Safety" ha due posizioni:
 - OFF: il gruppo/caldaia rimarrà completamente spento.

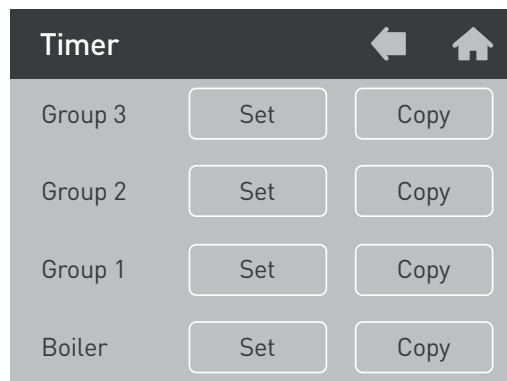
- ON: il gruppo caldaia rimarrà in uno stato di sicurezza ad una temperatura di 60° per il gruppo e 80° per la caldaia.

- È possibile premere COPIA IN e successivamente premere il successivo giorno della settimana per copiare le stesse impostazioni.

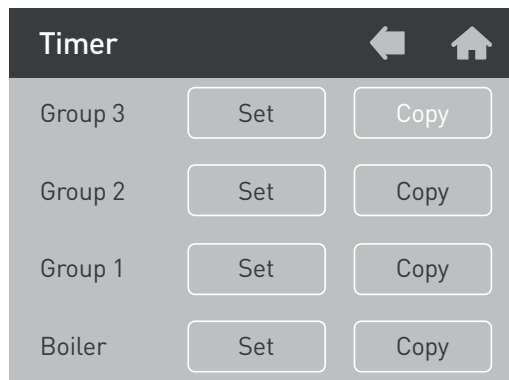
16.2.2 Copia

Dalla schermata del timer è possibile copiare le impostazioni settimanali da un'unità all'altra.

- Premere COPIA a fianco del gruppo che è già regolato.



- Premere INCOLLA a fianco al gruppo nel quale si vogliono copiare le regolazioni.

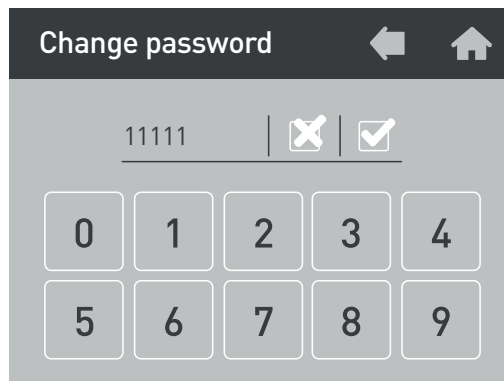


- Premere INDIETRO per tornare al menù precedente.

16.3 Cambio password

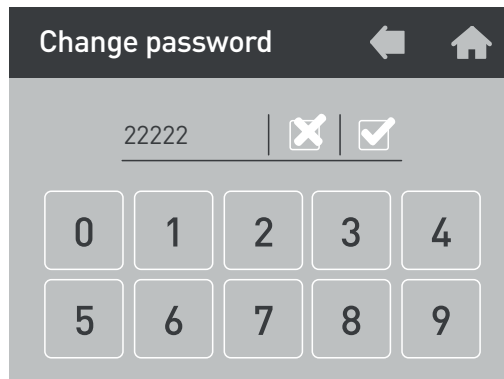
Da questo sottomenù è possibile modificare la password per accedere al menù.


Premere CAMBIO PASSWORD per accedere a questo menù:



In questa schermata visualizziamo la password attualmente impostata.

- Per modificarla premere il tasto ☒ e la prima cifra della password inizierà a lampeggiare.



- Digitare la nuova password utilizzando il tastierino numerico. Nel caso si sbagliasse a digitare, premere  per tornare alla cifra precedente.
- Premere INDIETRO per tornare al menù precedente.

17. Allarmi

Questa apparecchiatura è dotata di un sistema di controllo elettronico che, oltre a gestire tutte le funzioni operative, verifica anche il corretto funzionamento di tutti i componenti.

Nel caso si verifichi un'anomalia ad una determinata funzione, questa viene registrata e/o visualizzata attraverso un messaggio di allarme nella schermata principale.

ATTENZIONE

Si può generare un allarme a causa di un uso scorretto dell'apparecchiatura; in tal caso è sufficiente correggere la modalità di impiego per risolvere il problema.

Alcuni allarmi vengono solamente visualizzati, ma memorizzati nel sistema perché poco rilevanti per il corretto funzionamento dell'apparecchiatura, soprattutto dal punto di vista della sicurezza dell'operatore e delle cose o persone circostanti la stessa.

Allarme	Causa	Soluzione
Timeout Gr.1	Questo allarme interviene quando si esegue una erogazione sul gruppo 1 tramite il pulsante P5 di erogazione continua per più di 120 secondi	Spegnimento del gruppo; premere DEL sul display per cancellare l'allarme
Timeout Gr.2	Questo allarme interviene quando si esegue una erogazione sul gruppo 2 tramite il pulsante P5 di erogazione continua per più di 120 secondi	Spegnimento del gruppo; premere DEL sul display per cancellare l'allarme
Timeout Gr.3	Questo allarme interviene quando si esegue una erogazione sul gruppo 3 tramite il pulsante P5 di erogazione continua per più di 120 secondi	Spegnimento del gruppo; premere DEL sul display per cancellare l'allarme
Timeout Gr.4	Questo allarme interviene quando si esegue una erogazione sul gruppo 4 tramite il pulsante P5 di erogazione continua per più di 120 secondi	Spegnimento del gruppo; premere DEL sul display per cancellare l'allarme
Timeout vapore	Questo allarme interviene durante un'erogazione del vapore tramite l'MCS in cui la sonda di temperatura del latte non raggiunge i 30°C entro 60 secondi	Blocco dell'erogazione del vapore; premere DEL sul display per cancellare l'allarme
Timeout caldaia	Questo allarme interviene quando entro 10 minuti dall'accensione della caldaia, questa non ha raggiunto la temperatura di 40°C	Blocco del riscaldamento della caldaia; premere DEL sul display per cancellare l'allarme

Allarme	Causa	Soluzione
Sonda caldaia inter	Questo allarme interviene quando la sonda di temperatura della caldaia è fuori campo	Blocco del riscaldamento della caldaia; premere DEL sul display per cancellare l'allarme
Sonda caldaia corto	Questo allarme interviene quando la sonda di temperatura della caldaia è fuori campo	Blocco del riscaldamento della caldaia; premere DEL sul display per cancellare l'allarme
Alta temperatura caldaia	Questo allarme interviene quando la sonda di temperatura della caldaia è andata oltre i 127°C	Blocco del riscaldamento della caldaia; premere DEL sul display per cancellare l'allarme
Sonda vapore interrotta	Questo allarme interviene quando la sonda di temperatura dell'MCS è fuori campo	Blocco della funzione MCS; premere DEL sul display per cancellare l'allarme
Sonda vapore in corto	Questo allarme interviene quando la sonda di temperatura dell'MCS è fuori campo	Blocco della funzione MCS; premere DEL sul display per cancellare l'allarme

Allarme	Causa	Soluzione
Timeout sonda Gr.1	Questo allarme interviene quando entro 5 minuti dall'accensione del gruppo 1, questo non ha raggiunto la temperatura di 50°C	Blocco del riscaldamento del gruppo 1; premere DEL sul display per cancellare l'allarme
Sonda Gr.1 interrotta	Questo allarme interviene quando la sonda di temperatura del gruppo 1 è fuori campo	Blocco del riscaldamento del gruppo 1; premere DEL sul display per cancellare l'allarme
Sonda Gr.1 in corto	Questo allarme interviene quando la sonda di temperatura del gruppo 1 è fuori campo	Blocco del riscaldamento del gruppo 1; premere DEL sul display per cancellare l'allarme
Alta temperatura Gr.1	Questo allarme interviene quando la temperatura del gruppo 1 è andata sopra i 120°C	Blocco del riscaldamento del gruppo 1; premere DEL sul display per cancellare l'allarme
Timeout sonda Gr.2	Questo allarme interviene quando entro 5 minuti dall'accensione del gruppo 2, questo non ha raggiunto la temperatura di 50°C	Blocco del riscaldamento del gruppo 2; premere DEL sul display per cancellare l'allarme

Allarme	Causa	Soluzione
Sonda Gr.2 interrotta	Questo allarme interviene quando la sonda di temperatura del gruppo 2 è fuori campo	Blocco del riscaldamento del gruppo 2; premere DEL sul display per cancellare l'allarme
Sonda Gr.2 in corto	Questo allarme interviene quando la sonda di temperatura del gruppo 2 è fuori campo	Blocco del riscaldamento del gruppo 2; premere DEL sul display per cancellare l'allarme
Alta temperatura Gr.2	Questo allarme interviene quando la temperatura del gruppo 2 è andata sopra i 120°C	Blocco del riscaldamento del gruppo 2; premere DEL sul display per cancellare l'allarme
Timeout sonda Gr.3	Questo allarme interviene quando entro 5 minuti dall'accensione del gruppo 3, questo non ha raggiunto la temperatura di 50°C	Blocco del riscaldamento del gruppo 3; premere DEL sul display per cancellare l'allarme
Sonda Gr.3 interrotta	Questo allarme interviene quando la sonda di temperatura del gruppo 3 è fuori campo	Blocco del riscaldamento del gruppo 3; premere DEL sul display per cancellare l'allarme

Allarme	Causa	Soluzione
Sonda Gr.3 in corto	Questo allarme interviene quando la sonda di temperatura del gruppo 3 è fuori campo	Blocco del riscaldamento del gruppo 3; premere DEL sul display per cancellare l'allarme
Alta temperatura Gr.3	Questo allarme interviene quando la temperatura del gruppo 3 è andata sopra i 120°C	Blocco del riscaldamento del gruppo 1; premere DEL sul display per cancellare l'allarme
Timeout sonda Gr.4	Questo allarme interviene quando entro 5 minuti dall'accensione del gruppo 4, questo non ha raggiunto la temperatura di 50°C	Blocco del riscaldamento del gruppo 1; premere DEL sul display per cancellare l'allarme
Sonda Gr.4 interrotta	Questo allarme interviene quando la sonda di temperatura del gruppo 4 è fuori campo	Blocco del riscaldamento del gruppo 4; premere DEL sul display per cancellare l'allarme
Sonda Gr.4 in corto	Questo allarme interviene quando la sonda di temperatura del gruppo 4 è fuori campo	Blocco del riscaldamento del gruppo 4; premere DEL sul display per cancellare l'allarme

Allarme	Causa	Soluzione
Alta temperatura Gr.4	Questo allarme interviene quando la temperatura del gruppo 4 è andata sopra i 120°C	Blocco del riscaldamento del gruppo 1; premere DEL sul display per cancellare l'allarme
Cont. vol. Gr.1 guasto	Questo allarme interviene quando, durante una erogazione sul gruppo 1, il controllo elettronico non riceve impulsi dal flussometro corrispondente allo stesso gruppo	L'erogazione deve essere fermata manualmente premendo lo stesso stato usato per l'erogazione in corso
Cont. vol. Gr.2 guasto	Questo allarme interviene quando, durante una erogazione sul gruppo 2, il controllo elettronico non riceve impulsi dal flussometro corrispondente allo stesso gruppo	L'erogazione deve essere fermata manualmente premendo lo stesso stato usato per l'erogazione in corso
Cont. vol. Gr.3 guasto	Questo allarme interviene quando, durante una erogazione sul gruppo 3, il controllo elettronico non riceve impulsi dal flussometro corrispondente allo stesso gruppo	L'erogazione deve essere fermata manualmente premendo lo stesso stato usato per l'erogazione in corso

Allarme	Causa	Soluzione
Cont. vol. Gr.4 guasto	Questo allarme interviene quando, durante una erogazione sul gruppo 4, il controllo elettronico non riceve impulsi dal flussometro corrispondente allo stesso gruppo	L'erogazione deve essere fermata manualmente premendo lo stesso stato usato per l'erogazione in corso
Timeout livello	Questo allarme interviene quando l'autolivello non riesce a riportare la quantità dell'acqua in caldaia al livello di lavoro previsto entro il tempo impostato nella programmazione	Blocco dell'autolivello; premere DEL sul display per cancellare l'allarme e far ripartire l'autolivello
Livello di sicurezza	Questo allarme interviene quando il livello dell'acqua in caldaia scende oltre la soglia della sonda di sicurezza	Blocco del riscaldamento della caldaia; premere DEL sul display per cancellare l'allarme. Se l'allarme si ripete rivolgersi al servizio tecnico autorizzato
Ser. grinder guasta	Questo allarme interviene quando la macchina per caffè ed il grinder connesso alla stessa non riescono a dialogare tra loro (funzione GCS)	Blocco della autoregolazione del grinder; premere DEL sul display per cancellare l'allarme. Se l'allarme si ripete rivolgersi al servizio tecnico autorizzato e utilizzare momentaneamente il pulsante di erogazione continua

Allarme	Causa	Soluzione
Seriale cassa guasta	Questo allarme interviene quando la macchina per caffè ed il cash system connesso alla stessa non riescono a dialogare tra loro	Blocco di tutte le erogazioni di caffè; premere DEL sul display per cancellare l'allarme. Se l'allarme si ripete rivolgersi al servizio tecnico autorizzato
Perdita dati	Questo allarme interviene quando si ha una perdita dati nel EEPROM, cioè quando si perdono tutte le impostazioni definite all'installazione e la macchina torna a lavorare con i dati di fabbrica	Premere DEL sul display per cancellare l'allarme e rivolgersi al servizio tecnico autorizzato
Orologio guasto	Questo allarme interviene quando il modulo interno dell'orologio non funziona; come conseguenza il timer, se attivo, viene disattivato automaticamente	Premere DEL sul display per cancellare l'allarme. Se l'allarme si ripete rivolgersi al servizio tecnico autorizzato
Seriale CPU guasta	Questo allarme interviene quando la trasmissione seriale tra la scheda elettronica del frontale e quella di potenza non riescono più a dialogare tra loro	Blocco totale dell'apparecchio; se dopo un tentativo di reset dell'apparecchiatura attraverso l'interruttore generale il problema persiste, rivolgersi al servizio tecnico autorizzato

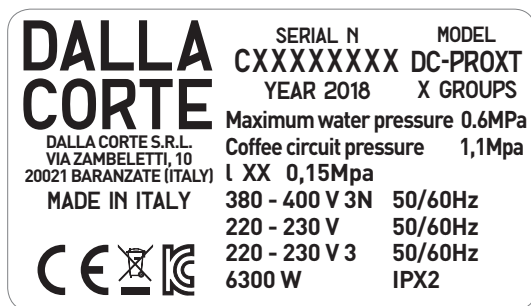
Allarme	Causa	Soluzione
Allarme 24V.	Questo allarme interviene quando viene a mancare la tensione a 24 volt necessaria al funzionamento di tutte le periferiche interne	Blocco totale dell'apparecchio; se dopo un tentativo di reset dell'apparecchiatura attraverso l'interruttore generale il problema persiste, rivolgersi al servizio tecnico autorizzato



User manual

1	Espresso machine equipment	63
2	General warnings	64
3	Preparing for installation	70
4	Commissioning and use of the equipment	72
5	Description of the machine	74
6	Brew group display	76
7	Preparing an espresso coffee	78
8	Preparing hot milk	79
9	Hot water supply	80
10	Use of the cup warmer	81
11	Use of the MCS	83
12	Flow regulation	84
13	Periodic maintenance by the user	86
14	Displaying useful information	91
15	Turning the brew groups and boiler on and off	98
16	Programming	100
17	Alarms	107
	Wiring diagram	116

Identification plate



1. Espresso machine equipment

- no. 3-4 filters 2 cups H26
(the number varies according to the model, 2 or 3 groups)
- no. 2 filters 1-cup H23
- no. 1 complete 1 cup portafilter set
- no. 2-3 complete 2 cup portafilter sets
(the number varies according to the model, 2 or 3 groups)
- no. 1 3/8" L70 flex hose
- no. 1 3/8" L150 flex hose
- no. 1 brush to clean the showers
- no. 1 hex key for the shower screws
- no. 2-3 mesh showers
(the number varies according to the model 2 or 3 groups)
- no. 1 black spiral pipe for water drainage
- no. 1 cleaning cloth for external parts
- no. 1 rubber tamper stand
- no. 1 container with detergent tablets
- no. 1 coffee tamper with water flow regulation tool
- Use and maintenance manual

2. General warnings

WARNING

Read the manual carefully before use.

Read the warnings contained in this manual before use, as they provide important information regarding safety, installation, use, and maintenance. Improper use may injure people and animals or damage things for which the manufacturer shall not be liable. Keep this booklet at hand for any further consultation.

The manufacturer reserves the right to modify this manual at any time without notice and without having to update previous versions.

The illustrations in this manual are purely indicative. Dalla Corte reserves the right to make changes to the machines and to manuals without the obligation to update previous versions of machines or manuals.

After removing the packaging, check the integrity of the machine. If in doubt, do not use the machine and contact an authorized technical assistance service. The packaging elements (plastic bags, expanded polystyrene, holders, screws, nails, etc.) must not be left within the reach of children as they are potential sources of danger. Nor should they be discarded in the environment.

Before connecting the machine, make sure that the data on the information plate corresponds to the characteristics of the electric power supplied. The information plate is located below the tray on the left side of the machine. Installation must be carried out in compliance with the regulations in force, according to the manufacturer's instructions, and by qualified personnel.

The manufacturer shall not be liable for any damage caused by the lack of a proper earthing system. For safety reasons, the machine must be connected to a suitable earthing system by a certified electrician who must check that the electrical capacity of the system is suitable for the maximum power stated in the machine's information plate.

The installer must perform the water connections observing the best practices and regulations in relation to hygiene and environmental protection in force in the place of installation.

The device must be supplied with drinkable water according to the provisions in force in the place of installation. For the proper operation and efficiency of the equipment it may be necessary to install an anti-scale water softener.

This assessment must be carried out by the installer of the water softening device following the instructions in the device's instruction manual.

The machine must be used exclusively for the purpose for which it was expressly designed. Any other use is to be deemed improper. The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper, erroneous, or unreasonable use.

The machine is not suitable for use by children, persons with reduced physical, sensory, or mental capacity or anyone lacking suitable knowledge, unless supervision and instruction are provided.

The maximum and minimum storage temperatures must be within the range of 0°C to +55°C.

The operating temperature must be within the range of +5°C to +30°C.

The use of any electrical equipment always involves the observance of some fundamental rules.

In particular:

- Do not touch the equipment with wet hands or feet.
- Do not use the equipment barefoot.
- Before carrying out any cleaning or ordinary maintenance operation, disconnect the equipment in question from the power supply and turn off the water supply.
- Do not leave the equipment switched on and unattended for long periods (e.g., 1 day or longer).
- Children must always be supervised to make sure they do not play with the equipment.
- In case of failure and/or malfunction of the machine, switch it off completely, refraining from any direct repair attempt. Contact a manufacturer-authorized Technical Assistance Service.
- The equipment must be installed in such a way that the highest side is at least 1.2 meters high.

- To guarantee the efficiency of the equipment and its proper operation it is essential to follow the manufacturer's instructions, carrying out all ordinary maintenance.
- To clean the machine, do not wash it with water jets and do not immerse it in water.
- Do not pull the power cord to disconnect the machine from the power supply.
- Do not leave the machine exposed to atmospheric agents (rain, sun, etc.).
- Do not allow the machine to be used by children or unauthorized personnel or anyone who has not read and understood this manual.
- The machine must not be operated by children, persons with reduced physical, sensory, or mental capacity, or anyone lacking suitable knowledge and experience, unless they are properly supervised or instructed by persons with suitable knowledge on how to operate the machine itself safely and efficiently.

Extend the power cable along its entire length to avoid dangerous overheating phenomena.

Do not obstruct the suction and/or dissipation grids, in particular of the cup-warmer.

The power cord must not be replaced by the user. In the case of damage, switch off the machine and contact only qualified personnel to replace it.

If you decide to no longer use this equipment, unplug the power cord and then cut it.

WARNING BURN HAZARD

When using the steam wand, pay close attention, do not put your hands under it, and do not touch it immediately after use.

The continuous sound pressure level is less than 70 dB.

Field of use and intended use

This espresso coffee machine is designed for professional use by qualified personnel.

This espresso coffee machine is designed for: the preparation of espresso coffee by means of the special brewing heads, hot water supply by means of a special dispenser, and the preparation of cappuccinos by supplying steam from special wands according to the procedures described below. Any other use is improper and therefore dangerous.

Transport and handling

WARNING: IMPACT/CRUSH HAZARD

The machine is transported in wooden crates on pallets individually; the machine is secured to the pallet with bolts.

Before engaging in any transport or handling operation, the operator must be sure to wear safety gloves and shoes and a suit with elastic bands at the wrists and ankles. Transport on pallets must be carried out with a suitable lifting device (e.g. forklift).

During handling operations the operator must continuously ensure that there are no persons or things in the work area.

Slowly lift the pallet about 30cm from the ground and reach the loading area.

After checking that the work area is free of obstructions, proceed with loading.

Once the machine arrives at the destination, again, make sure that the unloading area is free of persons and things. With a suitable lifting device (e.g. forklift), unload the machine to the ground. To move it to the storage area, the pallet must be lifted about 30cm from the ground.

3. Preparing for installation

The machine must be installed on a surface that guarantees a safe and stable support. When preparing the installation site, provide an at least 10x10cm opening A (Fig.1) on the support surface to enable the connections with the necessary utilities in the space below B (Fig.1).

The machine must be exclusively supplied with cold drinkable water in compliance with all national regulations.

The water pressure must range between 0.1 and 0.6 MPa. In the absence of the last requirement, contact the manufacturer for further instructions.

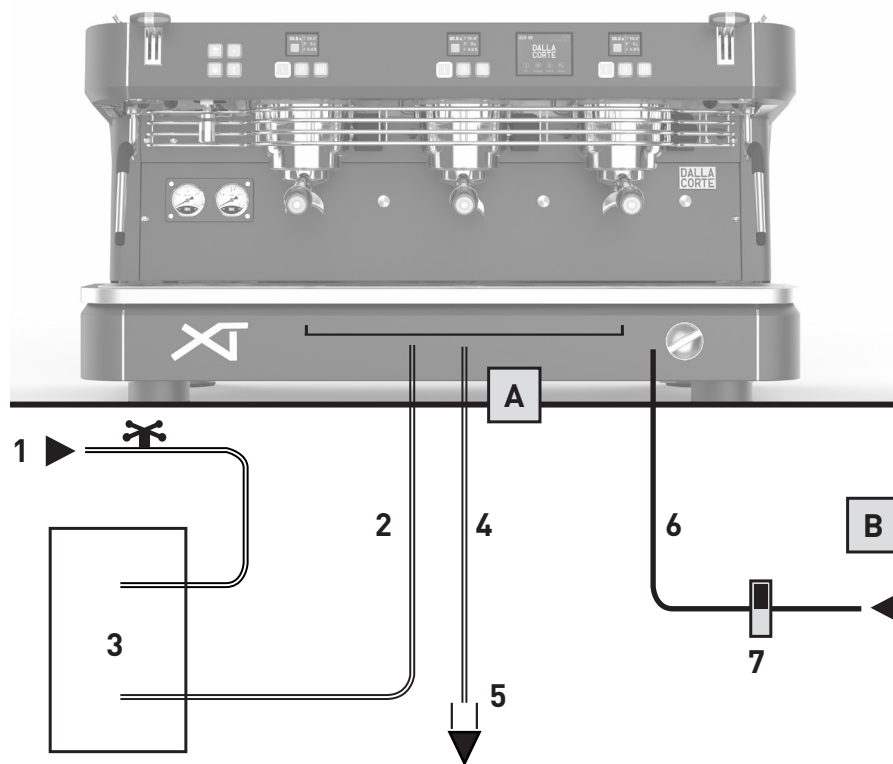
A shut-off valve 1 (Fig.1) must be installed between the water supply and the machine's water supply inlet so as to easily interrupt the water supply if necessary.

Connect the drain siphon 5 (Fig.1), with a minimum diameter of 40mm, to the drain of the installation premises.

The equipment is supplied without a plug as it is to be installed in a fixed manner to the electrical network. Therefore an omnipolar switch 7 (Fig.1) must be provided for in compliance with all regulations and standards in force.

Connections overview

fig.1



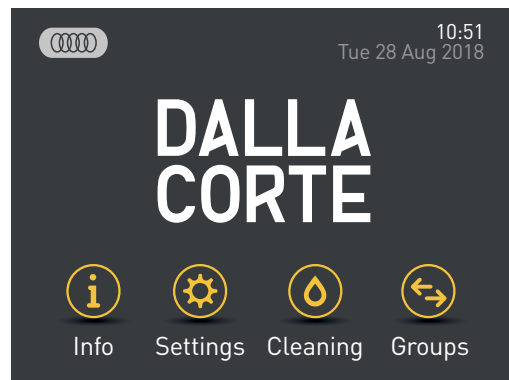
- 1 Water tap
- 2 Flexible water hoses
- 3 Water softener (optional)
- 4 Drain hose
- 5 Drain siphon
- 6 Electric supply cable
- 7 ON/OFF electrical supply switch

- A Hole on support surface
- B Under counter space

4. Commissioning and use of the equipment

Carry out the following instructions with the help of the diagram shown in Fig.1.

- Open the water supply tap (1 Fig.1).
- Turn on the electrical power switch (7 Fig.1) and turn the machine's main switch clockwise (1 Fig.2); then verify that the display lights up.





- As soon as the machine is switched on, the autofill function begins to fill the boiler until the working level is reached.

- Once the filling phase is complete, the activated brew groups begin to heat up, the values shown on the display of each group start to flash.

- At the end of the heating phase the values displayed on the display of each group stop flashing, displaying the temperature value set for each

brew group as well as the other parameters in the "Group Display" explained in paragraph 6.

- Immediately after the boiler heating phase begins during which the boiler heating symbol  will start flashing.
- While the boiler heats up the brew groups may already be used. When the boiler reaches the pre-set temperature, the symbol  stops flashing and the buzzer emits 2 beeps to indicate that all the equipment is in the nominal condition of use.
- When the machine reaches the pre-set operating temperature, BEFORE using it run a washing cycle of the boiler and the brew groups as explained in paragraph 13.

NOTE

The heating sequence above is activated only when the machine is switched on after a complete switch-off by means of the main switch. This heating sequence does not require a significant amount of energy so as to prevent the overloading of the electrical system the machine is connected to.

NOTE

Before switching on the machine, clean all external surfaces, grids, filters, portafilters, and steam wands with dishwashing detergent and then rinse thoroughly.

5. Description of the machine

fig.2

- 1 Main switch
- 2 Adjustable feet
- 3 Tray
- 4 Steam wand
- 5 Steam valve
- 6 Hot water outlet
- 7 Boiler pressure gauge
- 8 Pump pressure gauge
- 9 Brew group
- 10 Portafilter

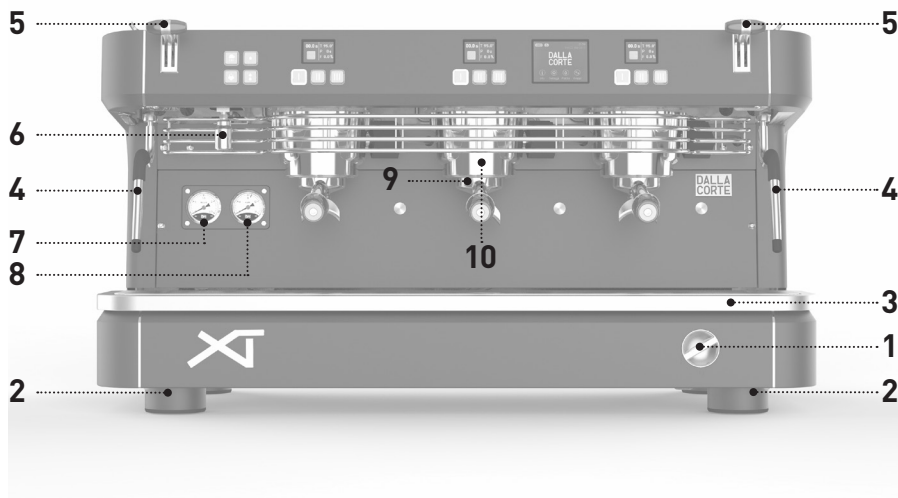
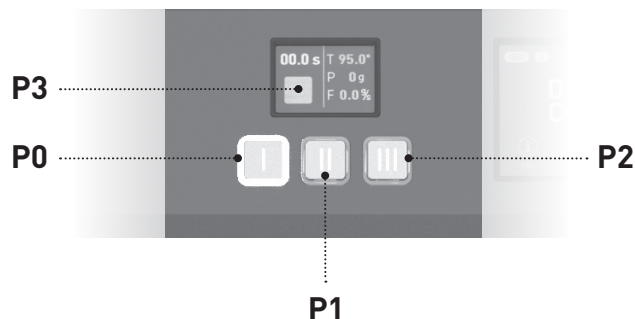
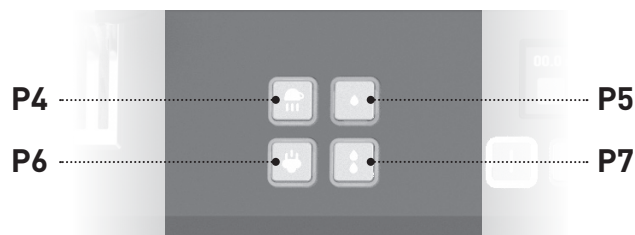


fig.3



Brew group push-button panel

- P0** Selection button 1
(default single small shot coffee)
- P1** Selection button 2
(default double small shot coffee)
- P2** Selection button 3
(default continuous brewing)

Touch-screen button

- P3** Selection button 4
(default flush)

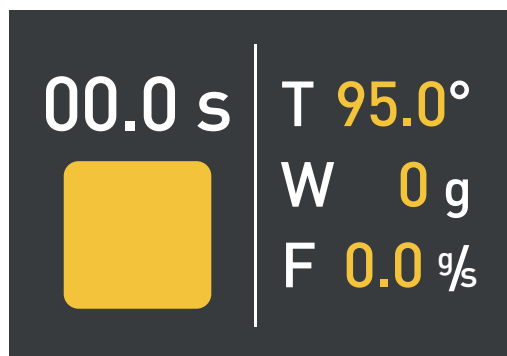
Service push-button panel

- P4** Cup warmer switch button
- P5** Hot water dose button 1
- P6** MCS switch button
- P7** 2 Hot water dose button 2

6. Brew group display

Brew group display description

Once the brew group reaches the pre-set temperature after the machine is switched on, the following screen is shown on each of the individual brew group displays.



The following information is displayed:

- CHRONOMETER: Total effective brewing time.
- T: Pre-set temperature of the brew group.
- W: Total water weight supplied by the brew group.
- F: Real time flow in grams/second of the water supplied by the brew group.

There is also a yellow button available which can be configured to carry out different functions. By default it is set to activate a quick 1.5s flush of water to clean the shower of any remaining coffee residue.

If the brew group is powered OFF by means of the special menu on the machine's

main display, the screen will no longer display the above parameters and only the word OFF will appear as shown in the image below.



OFF

When the brew group is switched back ON, all parameters will flash until the pre-set temperature is reached.

Scale

During a brewing operation, in addition to displaying the total weight of the water used (item W), it is possible to measure the weight of the water delivered to the cup.

By tapping the P3 button (YELLOW button on the touch-screen) of the relevant group DURING the BREWING PROCESS the grams of water delivered from that moment on is displayed.

This function is used, for example, to measure the coffee in the cup when pressed exactly when the first drops of coffee are delivered.

7. Preparing an espresso coffee

To always make a quality coffee keep the portafilters (10 Fig.2) inserted in the brew groups (9 Fig.1) so as to maintain them at the proper temperature.

To prepare an espresso coffee follow the procedure below:

- Unhook the desired portafilter, avoiding hot metal parts.
- Clean the filter inside the portafilter of any coffee residue.
- Load the filter with fresh coffee with the proper grind size (1 dose of coffee for a single filter, 2 doses of coffee for a double filter).
- Firmly press the coffee with the special manual coffee tamper supplied.
- Clean any residual coffee from the edge of the filter and reattach the portafilter to the brew group.
- Press one of the 2 buttons for the automatic dosage (P0 or P1 Fig.3) of the relevant brew group.

WARNING

Avoid putting your hands under the brew groups when they are in operation. Do not touch any of the metal parts of the brew groups or portafilters as they may cause burns.

8. Preparing hot milk

Pour some milk into a frothing jug/pitcher equipped with a handle. Insert the steam wand (4 Fig.2) in the jug and open the steam valve (5 Fig.2). When the milk reaches the desired temperature, close the steam valve. Once this operation is complete, clean the steam wand with a damp cloth to prevent milk residues from accumulating on it. Afterwards, discharge some steam on the grid of the tray to clean the inside of the wand from milk residues. Protect yourself from the spray with the damp cloth.

WARNING

To manoeuvre the steam wand, use the special insulating handle. Do not open the steam valve without having placed the steam wand in the jug to avoid possible burns.

NOTE

To obtain good quality milk froth it is necessary to follow a specific procedure when warming the milk. This procedure can be learnt from specific video training courses. For safety reasons it is not described in this manual.

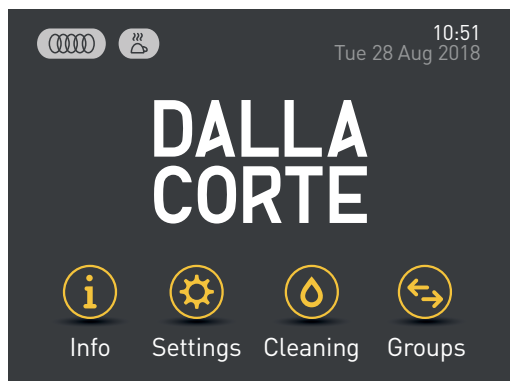
9. Hot water supply

This machine is equipped with two hot water dispensing buttons for infusions, dosed by time. Place a container (resistant to temperatures of at least 125°C) under the hot water outlet (6 Fig.2) and press one of the two hot water supply buttons (P5 or P7 Fig.3). During installation, it is possible to program the quantity and temperature of water to be delivered by each of the aforementioned buttons; this programming must be performed only and exclusively by the installer.

WARNING

Do not press the hot water buttons before placing a container under the outlet so as to prevent burns.

10. Use of the cup warmer



In particular environmental conditions around the equipment, the circulation of cold air may compromise and deviate the normal flow of hot air from the boiler towards the cups, and therefore prevent them from reaching the proper temperature.

The use of cups that are not sufficiently heated when an espresso is pulled may lead to the instantaneous loss of about 25-35°C and a resulting lukewarm espresso.

The cup warmer built into this machine is electrically powered and can be switched on and off with the P4 button (Fig.3). Only the rear portion of the cup warming tray heats up.

The inverted cup icon is displayed on the screen when the cup warmer is switched on.

The cup warmer has 2 settings: by pressing the P4 button once, the cup warmer operates intermittently providing a medium level of heat. In this case, the cup warmer icon on the display flashes.

By pressing the P4 button a second time, the maximum heating setting is activated and the icon on the display remains fixed.

To switch off the cup warmer, press the P4 button again. At this point, the icon on the display disappears.

11. Use of the MCS

The MCS (Milk Control System) is an automatic milk heating system. With the MCS it is possible to froth milk at a pre-set temperature. The frothed milk obtained is comparable to that of the best baristas. Using the MCS is as simple as putting a quantity of cold milk in a jug, placing it under the MCS wand, and pressing the P6 button (Fig.3). When the milk has reached the preset temperature (programmed during the installation of the machine), the steam supply will stop automatically and the frothed milk will be ready for use.

WARNING

Do not use the MCS with the steam wand facing the operator or another person.

NOTE

The proper operation of the MCS requires the good cleaning of the steam wand and its nozzle after each use. Depending on the use of the MCS it is also advisable to disassemble the steam nozzle at least twice a day and wash it properly before reinstalling it.

To obtain quality frothed milk it is advisable to pour a quantity of milk in the jug sufficient to cover the end of the steam wand and place it inclined against the wall of the jug to facilitate the formation of a vortex during the heating process.

12. Flow regulation

The machine is equipped with a MFR (Manual Flow Regulator) system that allows the regulation of the water flow supplied by each brew group. To adjust the flow, use the tool featuring a hexagonal end which is incorporated in the special coffee tamper supplied with the machine.

The procedure below shows how to regulate the flow appropriately:



1. Unscrew the positioning cap on the discharge cover of the group to be adjusted.



2. Remove the tool from the handle of the special coffee tamper.



3. Insert the tool in the hole located in the discharge cover and be sure to position it so that the hexagonal end is well inserted in the screw head.



4. Dispense the water by pressing the relevant water supply button, making sure not to put your hands under the outlet to avoid burns.



5. Unscrew or tighten the screw with the tool to increase or decrease the flow supplied by the brew group in question.



6. Check the flow by means of the g/s information indicated next to the letter F on the brew group display.
7. At the end of the regulation procedure, screw the cap back onto the discharge cover panel.

13. Periodic maintenance by the user

WARNING

The manufacturer shall not be liable for any injury or damage caused to people, things, or animals as a result of the lack of proper maintenance of the equipment. The efficiency of the equipment is guaranteed only by its proper maintenance. Thus it is important to follow the instructions below to properly carry out maintenance interventions.

Before carrying out any maintenance intervention, be sure to wear high temperature protective gloves.

Cleaning of body parts

Wipe down all body parts with a damp cloth and avoid using abrasive detergents or sponges.

Daily cleaning of parts in contact with coffee

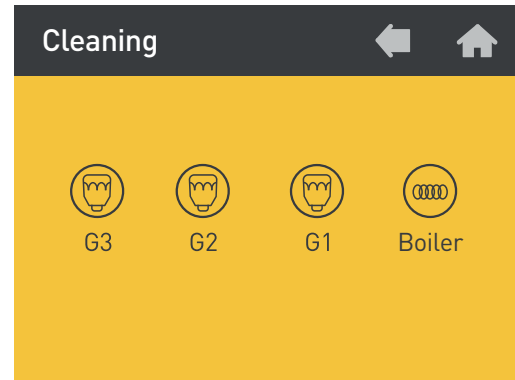
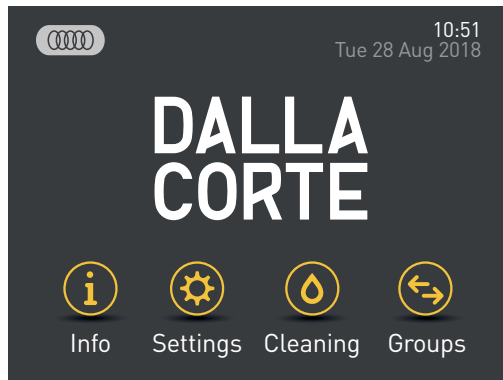
At the end of the work day, unhook the portafilters (10 Fig.2) from the brew groups (9 Fig.2) and remove the filters from the portafilters themselves. Wash all these parts using the brush supplied with the machine to prevent the formation of coffee deposits on both internal and external surfaces. Remove the tray (3 Fig.2) and the relative grid and wash both well.


Cleaning of the brew groups (daily)

This machine is equipped with a 3 minute automatic cleaning system for each brew group.

Proceed as follows to wash each individual group.

- Remove the portafilter from the relevant brew group, remove the relative filter and install the blind filter supplied with the machine.
- Put a cleaning tablet supplied with the machine inside the blind filter and reattach the portafilter to the group head.



- Tap CLEANING  on the main display.
- Then select the brew group to be cleaned.
- Repeat the procedure for the other brew groups or press BACK to return to the main screen.
- After completing the brew group cleaning operations and before using the brew groups, discharge at least 200 cubic centimeters of water from each brew group by pressing the P2 button (continuous delivery) without the portafilter installed.

Boiler washing (daily)

To ensure that the hot water for infusions is always clean and potable, clean the boiler daily.

Proceed as follows to wash the boiler:

- Insert one end of a flexible hose in the hot water outlet on the machine and the other end in the sink.
- Tap **CLEANING** on the main display and then select **BOILER**.
- Activating the wash cycle the display returns to the main screen and displays the wash cycle icon.
- During the cleaning of the boiler the groups remain operational.
- This cycle lasts about 30 minutes, so it is advisable to carry it out at the end of the work day.

WARNING

Be sure to carefully fasten the hose used to drain the hot water from the machine to avoid burns.

WARNING

Should the machine remain inactive for more than 2 days, wash the brew groups and the boiler as described above.

Periodic cleaning

Approximately every 3-6 days (depending on the amount of daily work) disassemble the showers and the shower heads located under the brew groups and clean them with the special brush provided. Reassemble these parts paying attention to reposition all the parts correctly, otherwise it could lead to bad coffee extraction and damage to the brew groups.

Softener maintenance

If the machine is connected to a water softener, for the maintenance of the latter see its special instruction manual.

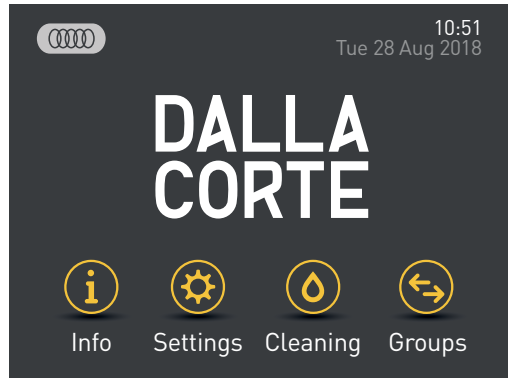
WARNING

The manufacturer and the installer shall not be liable for any damage caused by the lack of and/or incorrect maintenance of the softener.

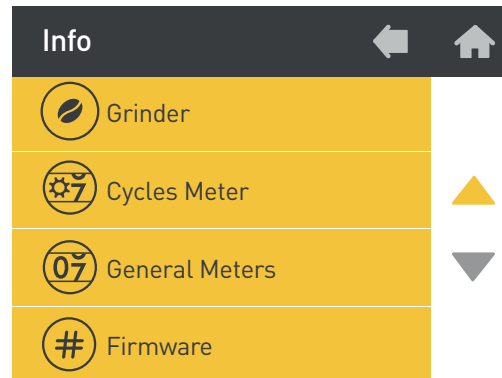
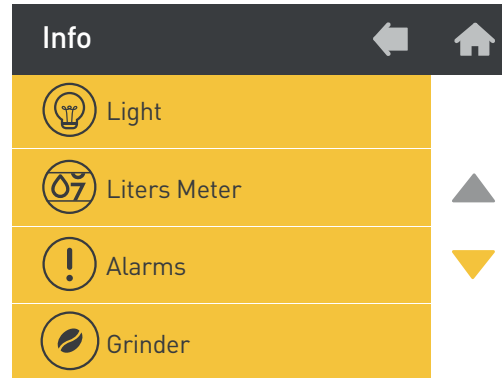
14. Displaying useful information

The first item seen on the main display concerns useful information.

Tap INFO to access this menu:



INFO menu:



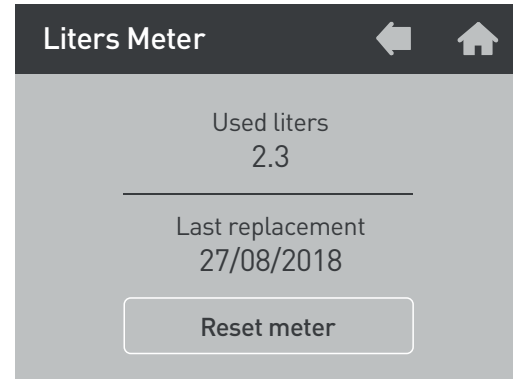
14.1 Lights

This menu item is used to switch the front and back lighting of the espresso machine on and off. Tap the word LIGHTS to turn them on or off.

14.2 Liter meter

This menu allows you to view the liter meter function and reset it if necessary. This function can be used to monitor the water softening/purification system for the espresso machine and the reset can easily be performed at each softener regeneration or cartridge change depending on the system used.

Tap LITER METER to access this menu:



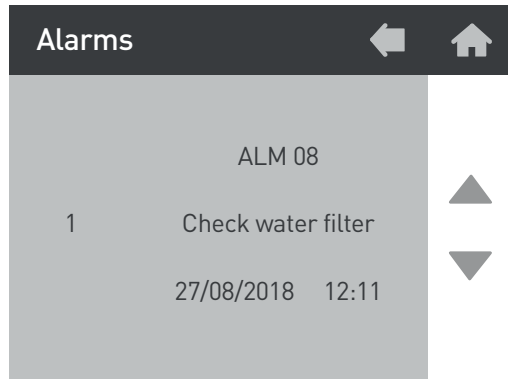
- The current status of the liters count can be seen under the heading "Liters used".
- The item "Last replacement" indicates the date the liter meter was last reset.
- Tap "Reset meter" to reset the liter meter.

Tap BACK to return to the previous menu.

14.3 Alarms

This menu allows you to see if there were any anomalies in the operation of the equipment through the alarms log.

Tap ALARMS to access this menu:



Scroll through all the alarms recorded in the log using the arrows on the right side. In this regard, note that the first alarm to be displayed is the last alarm event.

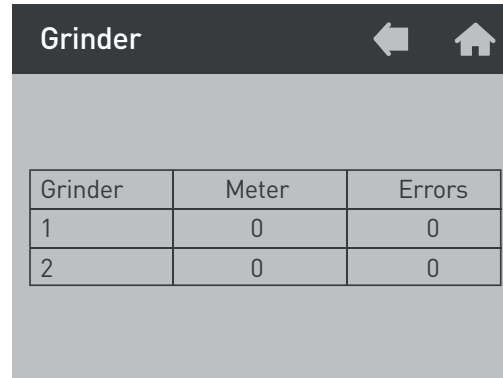
The maximum memory capacity is 20 alarm events. Once this number is exceeded, the oldest alarm is deleted because it is overwritten by the new one.

Tap BACK to return to the previous menu.

14.4 Grinder (GCS)

This menu displays if the connection of the grinder(s) operates correctly, the progress of the extraction, and any errors.

Tap GRINDER to access this menu:



- In the Grinder column the grinders in the GCS system are displayed.
- In the Meter column the GCS system count is displayed.
- The Errors column contains the errors detected by the GCS system with respect to the operations displayed in the meter column.

Tap BACK to return to the previous menu.

14.5 Cycles meter

This menu displays the meters regarding the work cycles of each electromechanical device installed in the equipment.

Tap CYCLES METER to access this menu:

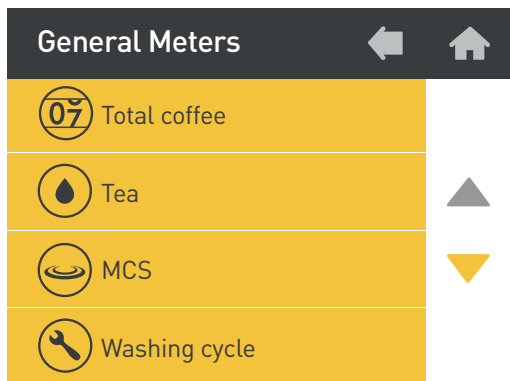
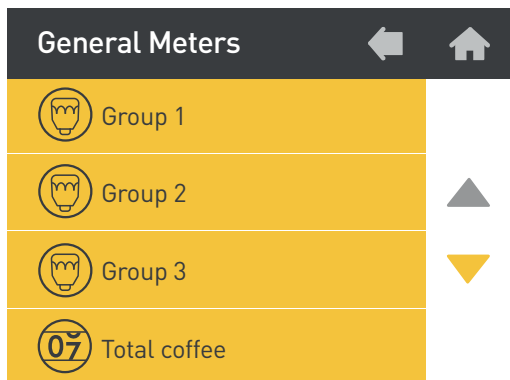
Cycles Meter			
	EV Gr.1	321	
	EV Gr.2	46	
	EV Gr.3	99	
	Pump	710	
	EV autofil	259	
	EV tea	290	
	EV MCS	1	

Tap BACK to return to the previous menu.

14.6 General meters

This menu displays all the meters relating to coffee brewing (partial and total), hot water supply, and steam delivery via the MCS (if active).

Tap GENERAL METERS to enter this menu:



14.6.1 Brew Groups 1-2-3

This menu displays the meters regarding the dosed coffee brewed by the selected brew group.

Tap GROUP 1-2-3 to access this menu:

Group 1		
Selection	Part. Meter	Tot. Meter
S1=KP1	14	14
S1=KP2	190	190
S1=KP3	0	0
S1=KP4	0	0
Total	204	204

- The "Selection" column displays the list of buttons that are counted.
- The "Partial Counters" column displays the count of the partial counters.
- The "Total Counters" column displays the count of the total counters.

Tap BACK to return to the previous menu.

14.6.2 Total coffee

This menu displays the count of all the dosed coffee brewed on all the brew groups.

Tap BACK to return to the previous menu.

14.6.3 Tea

This menu displays the count of all the hot water supplied from the boiler.

Tap TEA to access this menu:

Tea		
Selection	Part. Meter	Tot. Meter
S1=KP3	3	3
S1=KP4	124	124
Total	127	127

- The "Selection" column displays the list of buttons that are counted.

- The "Partial Counters" column displays the count of the partial counters.

- The "Total Counters" column displays the count of the total counters.

Tap BACK to return to the previous menu.

14.6.4 MCS

This menu displays the count of steam delivery provided via the MCS.

Tap MCS to access this menu:

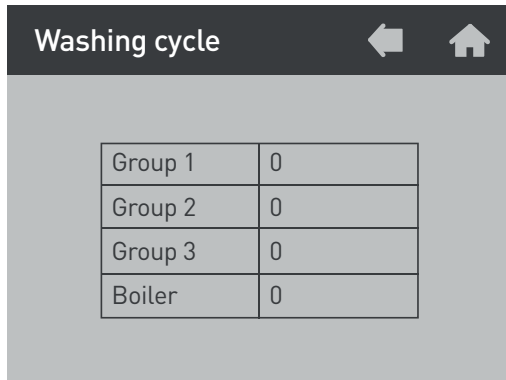
MCS		
Selection	Part. Meter	Tot. Meter
S1=KP2	1	1

Tap BACK to return to the previous menu.

14.6.5 Washing cycle

This menu displays the counters of the washing cycles carried out in order to check whether the machine operator performs ordinary maintenance on a daily basis.

Tap WASHING CYCLE to enter this menu:

The screenshot shows a menu titled "Washing cycle" with a dark header bar containing a back arrow and a home icon. Below the header is a table with four rows and two columns. The rows are labeled "Group 1", "Group 2", "Group 3", and "Boiler". The values in the second column are all "0".

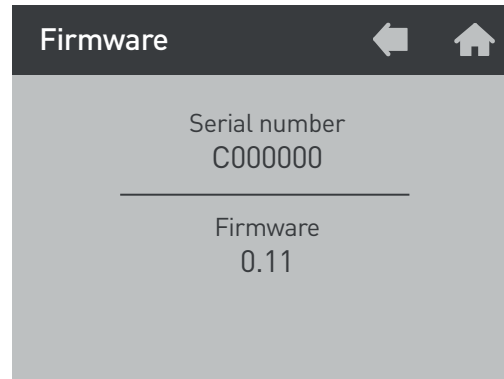
Group 1	0
Group 2	0
Group 3	0
Boiler	0

Tap BACK to return to the previous menu.

14.6.6 Firmware release

This menu displays the version of the firmware currently installed on the espresso machine.

Tap FIRMWARE to access this menu:

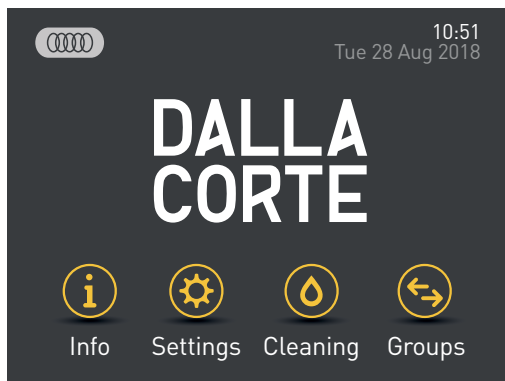
The screenshot shows a menu titled "Firmware" with a dark header bar containing a back arrow and a home icon. Below the header, the text "Serial number" is followed by "C000000". A horizontal line separates this from the text "Firmware" followed by "0.11".

Serial number	C000000
Firmware	0.11

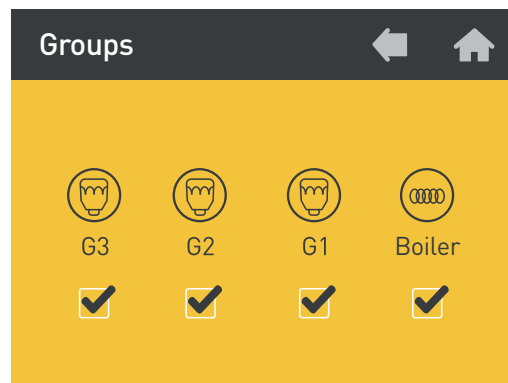
Tap BACK to return to the previous menu.

15. Turning the brew groups and boiler on and off

From the main screen, by selecting GROUPS you access the menu that allows the individual brew groups and the boiler to be turned on and off.




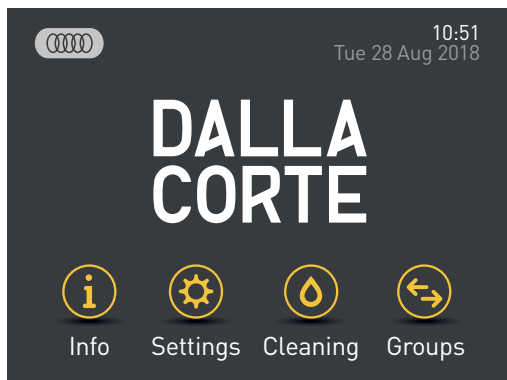
In this menu, by tapping the symbol of the unit to activate and deactivate, a check will appear/disappear in the checkbox below that indicates whether the unit is deactivated or not.



When a brew group is deactivated, the word OFF will be displayed on the individual brew group display of the selected group.

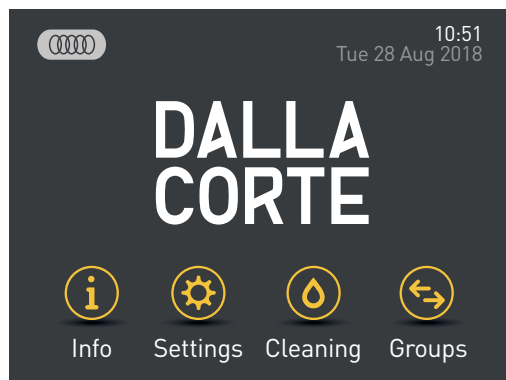
OFF

In contrast, when the boiler is deactivated, the symbol  will disappear from the main screen.

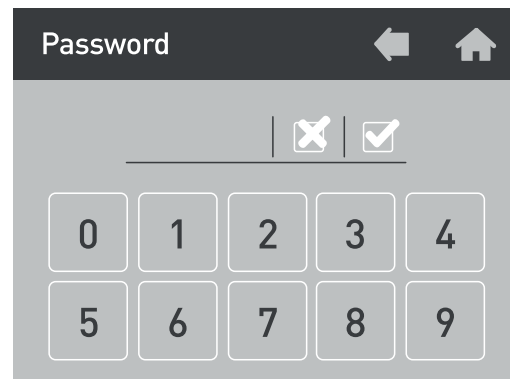


16. Programming

From the main screen, by tapping SETTINGS, you can program different settings such as the group and boiler temperature and the activation of the weekly timer.




Entering the SETTINGS menu the following screen is displayed:



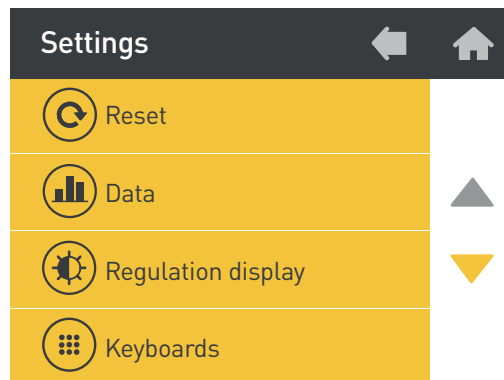
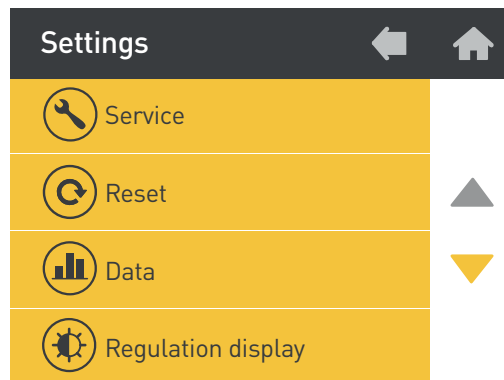
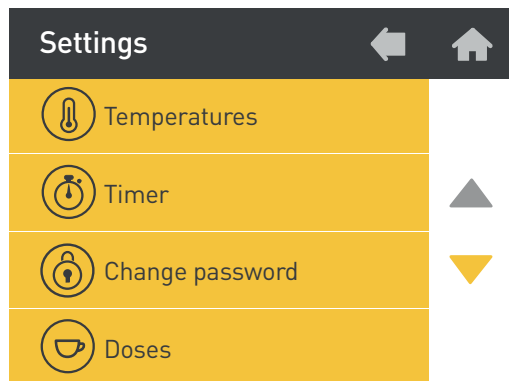
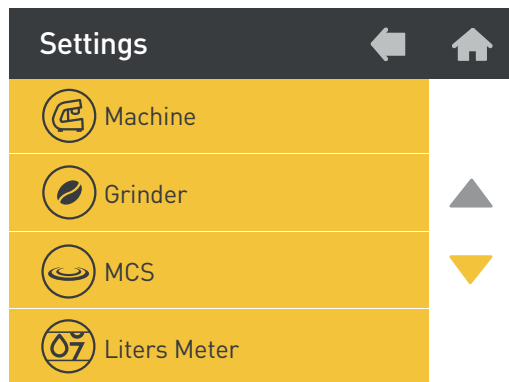
16.0 Password

This screen requests the password for access to the SETTINGS menu.

- Enter the password using the numeric keypad. By default the SERVICE password is 0000.
- Tap  to confirm the password.

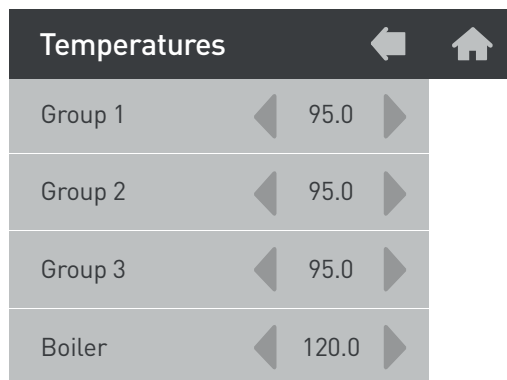
At this point the menu can be accessed.

SETTINGS Menu:



16.1 Temperatures

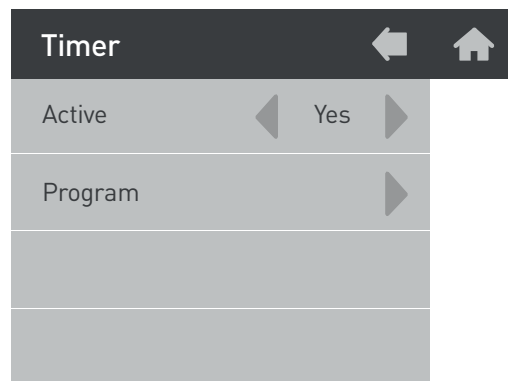
This menu is used to access the screen to adjust the individual brew groups and boiler temperatures. Tap TEMPERATURES to access this menu:



It is possible to change the temperature of the individual heating elements by means of the arrows on the side of each individual value. Tap BACK to return to the previous menu.

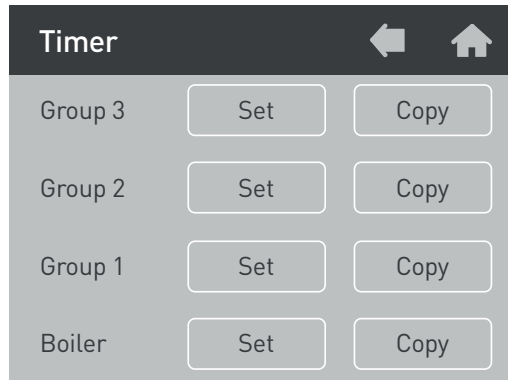
16.2 Timer

This machine is equipped with a weekly on/off timer for each brew group and for the boiler. All the timers can be programmed independently from each other and allow the possibility to set the switching on/off and safety mode of each unit on a daily basis. Tap TIMER to access this menu:

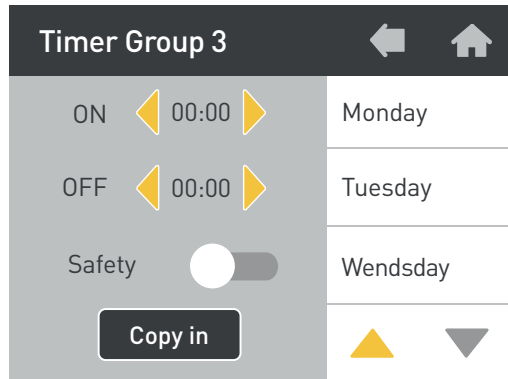


- To activate the timer select "YES" in the "Active" item and proceed by tapping the arrow to the right of "Program".

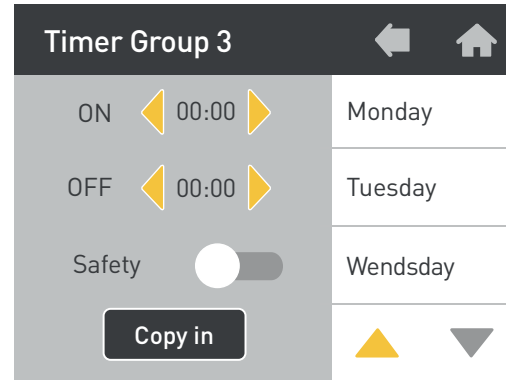
16.2.1 Timer Programming



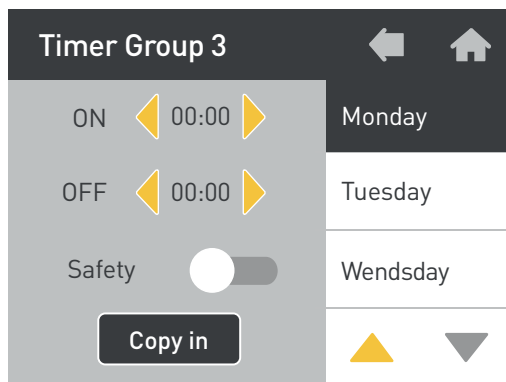
Tap the SET key next to the brew group/boiler to be programmed.



In the programming screen it is possible to select the days of the week and the relative times for the automatic timer to turn on and off.



- On the right select the day you wish to program. Once selected, the background will become black. Scroll through the week using the arrows at the bottom right.

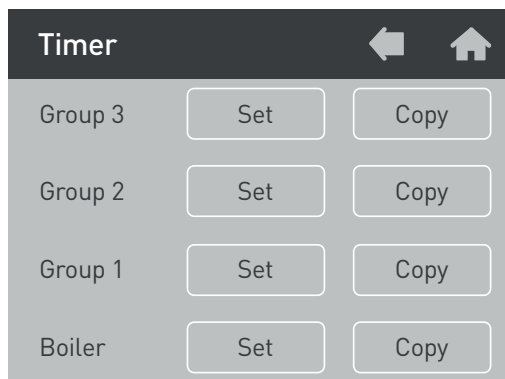


- With the yellow arrows on the sides of the ON and OFF values, set the time at which the brew group/boiler should switch on/off.
- The "Safety" mode switch has two positions:
 - OFF: The brew group/boiler will remain completely switched off.
 - ON: The boiler unit will remain in safety mode at a temperature of 60°C for the brew group and 80°C for the boiler.
- Tap COPY IN and then tap the next day of the week to copy the same settings.

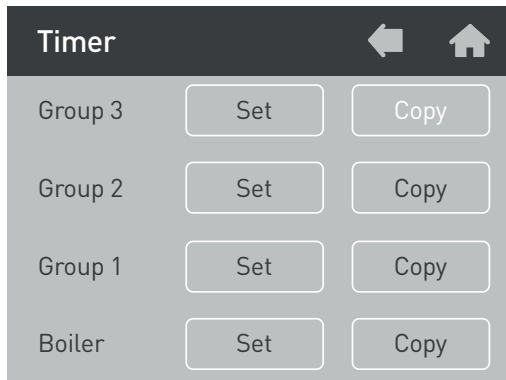
16.2.2 Copy

From the timer screen, you can copy the weekly settings from one unit to another.

- Tap COPY next to the brew group that is already set.



- Tap PASTE next to the brew group to which you want to copy the settings.

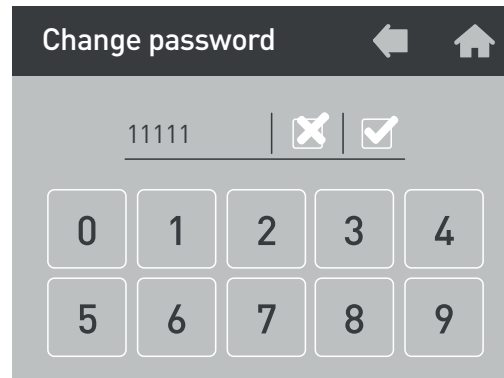


- Tap BACK to return to the previous menu.


16.3 Change password

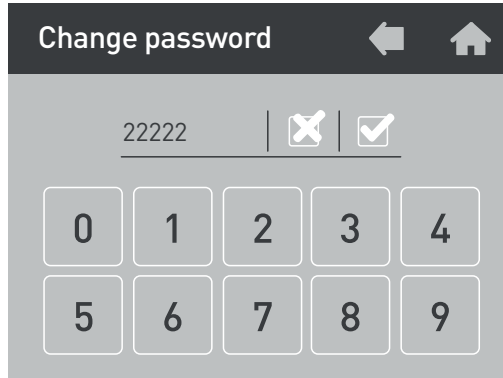
From this submenu it is possible to change the password to access the menu.


Tap CHANGE PASSWORD to access this menu:



In this screen, the currently set password is displayed.

- To change it, tap the  key and the first digit of the password will start to flash.



- Type the new password using the numeric keypad. If you make a typing error, tap  to go back to the previous digit.
- Tap BACK to return to the previous menu.

17. Alarms

This equipment is equipped with an electronic control system that, in addition to managing all the operational functions, also verifies the correct operation of all the components.

If an anomaly occurs to a certain function, it is logged and/or displayed by means of an alarm message on the main screen.

WARNING

An alarm may be generated due to the improper use of the equipment. In this case simply correct the method of use to solve the problem.

Some alarms are displayed only and not logged in the system because they are not relevant for the proper operation of the equipment, especially from the point of view of the safety of the operator and the persons or objects in the area surrounding the machine.

Alarm	Cause	Effect
Timeout Gp.1	This alarm is triggered when brewing on group 1 by means of the P5 continuous delivery button for more than 120 seconds	The brew group is switched off; tap DEL on the display to cancel the alarm
Timeout Gp.2	This alarm is triggered when brewing on group 2 by means of the P5 continuous delivery button for more than 120 seconds	The brew group is switched off; tap DEL on the display to cancel the alarm

Alarm	Cause	Effect
Timeout Gp.3	This alarm is triggered when brewing on group 3 by means of the P5 continuous delivery button for more than 120 seconds	The brew group is switched off; tap DEL on the display to cancel the alarm
Timeout Gp.4	This alarm is triggered when brewing on group 4 by means of the P5 continuous delivery button for more than 120 seconds	The brew group is switched off; tap DEL on the display to cancel the alarm
Steam timeout	This alarm is triggered during steam delivery through the MCS when the milk temperature probe does not reach 30°C within 60 seconds	The steam supply is blocked; tap DEL on the display to cancel the alarm
Boiler timeout	This alarm is triggered when the boiler has not reached the temperature of 40°C within 10 minutes from when it was activated	Boiler heating is blocked; tap DEL on the display to cancel the alarm
Boiler sensor interrupted	This alarm is triggered when the boiler temperature sensor is out of range	Boiler heating is blocked; tap DEL on the display to cancel the alarm

Alarm	Cause	Effect
Boiler sensor failure (short circuit)	This alarm is triggered when the boiler temperature sensor is out of range	Boiler heating is blocked; tap DEL on the display to cancel the alarm
High boiler temperature	This alarm is triggered when the boiler temperature sensor has exceeded 127°C	Boiler heating is blocked; tap DEL on the display to cancel the alarm
Steam sensor interrupted	This alarm is triggered when the MCS temperature sensor is out of range	The MCS function is blocked; tap DEL on the display to cancel the alarm
Steam sensor failure (short circuit)	This alarm is triggered when the MCS temperature sensor is out of range	The MCS function is blocked; tap DEL on the display to cancel the alarm
Gp.1 sensor timeout	This alarm is triggered when brew group 1 has not reached the temperature of 50°C within 5 minutes from being activated	Brew group 1 heating blocked; tap DEL on the display to cancel the alarm

Alarm	Cause	Effect
Gp.1 sensor interrupted	This alarm is triggered when the brew group 1 temperature sensor is out of range	Brew group 1 heating blocked; tap DEL on the display to cancel the alarm
Gp.1 sensor short circuited	This alarm is triggered when the brew group 1 temperature sensor is out of range	Brew group 1 heating blocked; tap DEL on the display to cancel the alarm
High temperature Gp.1	This alarm is triggered when the temperature of brew group 1 has gone above 120°C	Brew group 1 heating blocked; tap DEL on the display to cancel the alarm
Gp.2 sensor timeout	This alarm is triggered when brew group 2 has not reached the temperature of 50°C within 5 minutes from being activated	Brew group 2 heating blocked; tap DEL on the display to cancel the alarm
Gp.2 sensor interrupted	This alarm is triggered when the brew group 2 temperature sensor is out of range	Brew group 2 heating blocked; tap DEL on the display to cancel the alarm

Alarm	Cause	Effect
Gp.2 sensor short circuited	This alarm is triggered when the brew group 2 temperature sensor is out of range	Brew group 2 heating blocked; tap DEL on the display to cancel the alarm
High temperature Gp.2	This alarm is triggered when the temperature of brew group 2 has gone above 120°C	Brew group 2 heating blocked; tap DEL on the display to cancel the alarm
Gp.3 sensor timeout	This alarm is triggered when brew group 3 has not reached the temperature of 50°C within 5 minutes from being activated	Brew group 3 heating blocked; tap DEL on the display to cancel the alarm
Gp.3 sensor interrupted	This alarm is triggered when the brew group 3 temperature sensor is out of range	Brew group 3 heating blocked; tap DEL on the display to cancel the alarm
Gp.3 sensor short circuited	This alarm is triggered when the brew group 3 temperature sensor is out of range	Brew group 3 heating blocked; tap DEL on the display to cancel the alarm

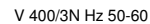
Alarm	Cause	Effect
High temperature Gp.3	This alarm is triggered when the temperature of brew group 3 has gone above 120°C	Brew group 3 heating blocked; tap DEL on the display to cancel the alarm
Gp.4 sensor timeout	This alarm is triggered when brew group 4 has not reached 50°C within 5 minutes from being activated	Brew group 4 heating blocked; tap DEL on the display to cancel the alarm
Gp.4 sensor interrupted	This alarm is triggered when the brew group 4 temperature sensor is out of range	Brew group 4 heating blocked; tap DEL on the display to cancel the alarm
Gp.4 sensor short circuited	This alarm is triggered when the brew group 4 temperature sensor is out of range	Brew group 4 heating blocked; tap DEL on the display to cancel the alarm
High temperature Gp.4	This alarm is triggered when the temperature of brew group 4 has gone above 120°C	Brew group 4 heating blocked; tap DEL on the display to cancel the alarm

Alarm	Cause	Effect
Gp.1 volume meter failure	This alarm is triggered when group 1 is brewing and the electronic control does not receive signals from the flowmeter corresponding to the same group	Brewing must be stopped manually by pressing the same button used for the brewing in progress
Gp.2 volume meter failure	This alarm is triggered when group 2 is brewing and the electronic control does not receive signals from the flowmeter corresponding to the same group	Brewing must be stopped manually by pressing the same button used for the brewing in progress
Gp.3 volume meter failure	This alarm is triggered when group 3 is brewing and the electronic control does not receive signals from the flowmeter corresponding to the same group	Brewing must be stopped manually by pressing the same button used for the brewing in progress
Gp.4 volume meter failure	This alarm is triggered when group 4 is brewing and the electronic control does not receive signals from the flowmeter corresponding to the same group	Brewing must be stopped manually by pressing the same button used for the brewing in progress

Alarm	Cause	Effect
Level timeout	This alarm is triggered when the autofill function fails to bring the water in the boiler to the pre-established level within the time set in the programming	Autofill function is blocked; tap DEL on the display to cancel the alarm and restart the autofill
Safety level	This alarm is triggered when the water level in the boiler drops below the safety sensor's threshold	Boiler heating is blocked; tap DEL on the display to cancel the alarm. If the alarm repeats, contact an authorized technical service provider
Grinder service failure	This alarm is triggered when the espresso machine and the grinder connected to are unable to communicate with each other (GCS function)	Grinder auto-regulation blocked; tap DEL on the display to cancel the alarm. If the alarm repeats, contact an authorized technical service provider and temporarily use the continuous dispensing button
Cashier serial port failure	This alarm is triggered when the coffee machine and the cashier connected to it are unable to communicate with each other	All brewing is blocked; tap DEL on the display to cancel the alarm. If the alarm repeats, contact an authorized technical service provider

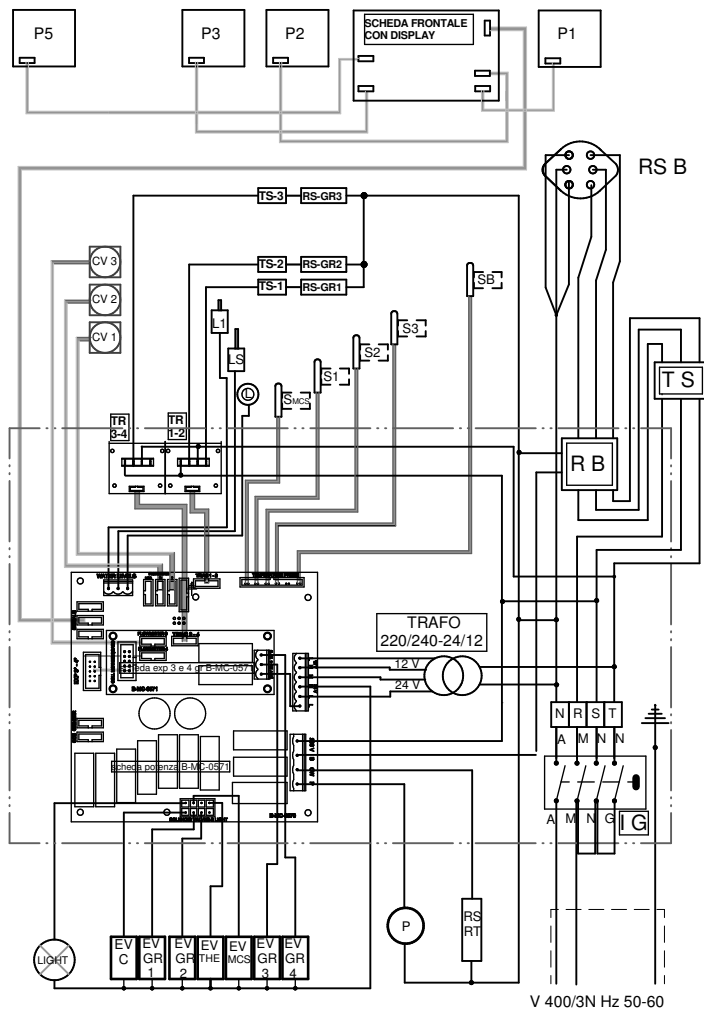
Alarm	Cause	Effect
Data loss	This alarm is triggered when there is a data loss in the EEPROM, that is, when all the settings defined during installation are lost and the machine returns to the factory defaults	Tap DEL on the display to cancel the alarm and contact an authorized technical service provider
Clock failure	This alarm is triggered when the clock's internal module does not work; as a result the timer, if active, is automatically deactivated	Tap DEL on the display to cancel the alarm. If the alarm repeats, contact an authorized technical service provider
CPU serial port failure	This alarm is triggered when the serial transmission between the electronic board of the front panel and the power board are no longer able to communicate with each other	Equipment completely blocked. If the problem persists after an attempt to reset the equipment via the general switch, contact an authorized technical service provider
24V alarm	This alarm is triggered when the required supply of 24 volt voltage necessary for the operation of all internal devices is not present	Equipment completely blocked. If the problem persists after an attempt to reset the equipment by means of the general switch, contact an authorized technical service provider

V400/3N Hz 50-60



Schema elettrico Wiring diagram

V230/1N Hz 50-60



Dichiarazione di conformità

La sottoscritta società: **DALLA CORTE S.R.L.**

Con sede in:

Via Zambelletti, 10 Baranzate (MI), ITALY

In qualità di fabbricante, dichiara che:

La macchina per la preparazione del Caffè Espresso DC PRO XT

È conforme alle seguenti direttive comunitarie:

2006/42/CE - 2014/35/EU - 2014/30/EU - 2014/68/EU

L'oggetto della dichiarazione di cui sopra è conforme alla pertinente normativa di armonizzazione dell'unione: EN 55014-

1:2006 +A1:2009+A2:201; EN 55014-2:2015; EN 61000-3-2:2014; EN 61000-3-3:2013

EN 60335-1:2012 + A11:2014; EN 60335-2-64:2016; EN 62233:2008

Dalla Corte S.R.L è autorizzata a detenere il fascicolo tecnico.

Il legale rappresentate

Paolo Dalla Corte

Declaration of conformity

The undersigned company:

Dalla Corte S.R.L.

with registered office in:

Via Zambeletti 10, 20021, Baranzate, MI, Italy

As the manufacturer, hereby declares that:

The DC PRO XT Espresso coffee machine

Complies with the following Community directives:

2006/42/EC – 2014/35/EU – 2014/30/EU –
2014/68/EU

**The object of the declaration above is
in compliance with the relevant Union
harmonization legislation:** EN 55014-1:2006

+A1:2009+A2:201; EN 55014-2:2015; EN
61000-3-2:2014; EN 61000-3-3:2013

EN 60335-1:2012 + A11:2014; EN 60335-2-
64:2016; EN 62233:2008

Dalla Corte S.R.L. is authorized to hold the
technical file.

The legal representative

Paolo Dalla Corte



Avvertenze smaltimento

Avvertenze per il corretto smaltimento del prodotto ai sensi dell'art. 14 della Direttiva Europea 2012/19/UE del 4 luglio 2012

Alla fine della sua vita utile il prodotto NON deve essere smaltito assieme ai rifiuti urbani. Può essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali. Si prega di contattare il proprio comune, o autorità locale, per tutte le informazioni inerenti i sistemi di raccolta separata disponibili nel territorio Oppure presso i nostri rivenditori autorizzati. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Per informazioni contattare
DALLA CORTE S.r.l. Via Zambeletti 10
Baranzate (MI) Tel.+39 02 45486443

Disposal instructions

Information for the correct disposal of the product pursuant to art. 14 of European Directive 2012/19/EU of 4 July 2012

At the end of its useful life, the product must NOT be disposed of together with municipal waste. It can be delivered to the special separate collection centers set up by the municipal administrations. Please contact your municipality, or local authority, for all information regarding the separate collection systems available in your area or contact our authorized dealers. The appropriate separate collection for the subsequent forwarding of the disposed equipment for recycling, processing, and environmentally compatible disposal helps to avoid possible negative effects on the environment and on health and favors the re-use and/or recycling of the materials the equipment is composed of.

For information contact
DALLA CORTE Srl Via Zambeletti 10
Baranzate (MI) Tel. + 39 02 45486443

DALLA CORTE S.R.L.
VIA ZAMBELETTI 10
20021 BARANZATE (MI) ITALY

T +39 02 454 864 43
info@dallacorte.com
www.dallacorte.com

Z-0010

