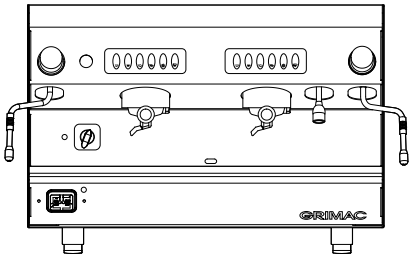
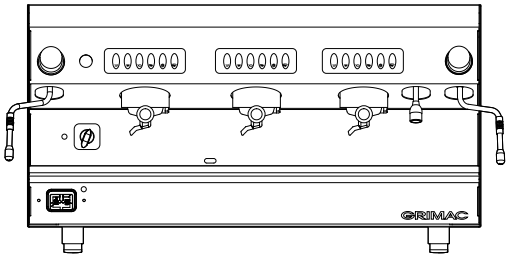
G 11





ISTRUZIONI PER L'USO
Leggere attentamente queste istruzioni d'uso prima di utilizzare la macchina

Istruzioni originali

OPERATING INSTRUCTIONS
Read these instructions carefully before using the machine

Translates of the original instrunctions

INSTRUCTIONS POUR L'EMPLOI
Lire attentivement ces instructions d'emploi avant d'utiliser la machine.

Traduction des Instructions Originales

GEBRAUCHSANLEITUNGEN
Aufmerksam die folgenden Anleitungen vor dem Gebrauch der Maschine lesen.

Übersetzung der Originalanleitungen

INSTRUCCIONES PARA EL USO
Leer atentamente estas instrucciones de uso ntes de usar la máquina.

Traducción de las Instrucciones Originales

CE

Gentile Cliente, la GRIMAC S.p.A. desidera ringraziarLa per la scelta effettuata e le dà massima assicurazione sulle qualità del prodotto che ha acquistato.

SOMMARIO

1 INFORMAZIONI GENERALI 7

1.1 Costruttore 7
1.2 Addetti 7
1.3 Struttura del manuale 7
1.3.1 Scopo e contenuto 7
1.3.2 Destinatari 7
1.3.3 Conservazione 7
1.3.4 Simboli Utilizzati 8
1.4 Garanzia 8

2 DESCRIZIONE MACCHINA 9

2.1 Utilizzo della macchina 9
2.2 Componenti Principali 9
2.3 Dotazioni 10
2.4 Dati Tecnici 11
2.5 Pannelli comandi 12
2.5.1 Versione pulsante 12
2.5.2 Versione elettronica 13

3 SICUREZZA 14

3.1 Norme Generali di sicurezza . 14
3.2 Funzioni d'arresto 14
3.3 Identificazione 15

4 MOVIMENTAZIONE E STOCCAGGIO 15

4.1 Imballo 15
4.2 Trasporto e movimentazione 15
4.3 Stoccaggio 15

5 INSTALLAZIONE 16

5.1 Montaggio - Piazzamento 16
5.2 Smaltimento imballo 17
5.3 Collegamento alla rete idrica 17
5.4 Collegamento elettrico 17

6 FUNZIONAMENTO 18

6.1 Accensione macchina 18
6.2 Caffè 19
6.2.1 Caricamento caffè 19
6.2.2 Erogazione del caffè (macchina pulsante) 19
6.2.3 Erogazione del caffè (macchina elettronica) 20
6.3 Acqua calda 20
6.3.1 Erogazione acqua calda (macchina pulsante) 21
6.3.2 Erogazione acqua calda (macchina elettronica) 21
6.4 Vapore 21
6.5 Scaldatazze (optional) 22
6.6 Situazioni d'emergenza 22

7 PROGRAMMAZIONE (MACCHINA ELETTRONICA) 22

8 PULIZIA E MANUTENZIONE 23

8.1 Giornalmente 23
8.2 Settimanalmente 23
8.3 Manutenzione periodica 24

9 DEMOLIZIONE 24

10 PROBLEMI - RIMEDI 24

1 INFORMAZIONI GENERALI

1.1 Costruttore

Grimac S.p.A. - Via Morazzo, 2 - 40069
Zola Predosa (Bologna) - Italy
✆: +39 051 6167069
🖷: +39 051 750996
✉: info@grimac.net
🌍: www.grimac.net

1.2 Addetti

Alla macchina possono accedere due addetti con mansioni differenti

OPERATORE

Persona con adeguate conoscenze tecniche nella preparazione dei prodotti che utilizza la macchina per l'erogazione del caffè, dell'acqua calda e del vapore nel rispetto delle normative igieniche vigenti.
Dopo aver preso visione del presente manuale, è in grado d'eseguire:

- Le normali operazioni di installazione della macchina;
- La corretta erogazione del prodotto;
- La pulizia della macchina.

TECNICO SPECIALIZZATO

Persona che, presa visione del presente manuale, è specializzata nell'installazione uso e manutenzione delle macchine da caffè:

- È in grado d'eseguire interventi di riparazione in caso di gravi malfunzionamenti ed essere, inoltre, a conoscenza del presente Manuale e di tutte le informazioni concernenti la Sicurezza:
- È in grado di comprendere il contenuto del Manuale ed interpretare correttamente Disegni e Schemi;
- È a conoscenza delle principali Norme igieniche, antinfortunistiche, tecnologiche e di sicurezza;
- Ha esperienza specifica nella manutenzione delle macchine da caffè;
- Sa come comportarsi in caso di Emergenza, dove reperire i mezzi di protezione individuale e come usarli correttamente.

È vietato fare utilizzare la macchina a persone che non abbiano i requisiti richiesti.

1.3 Struttura del manuale

Il Cliente deve leggere con estrema attenzione le informazioni riportate nel presente Manuale.

1.3.1 Scopo e contenuto

Questo Manuale ha lo scopo di fornire al Cliente tutte le informazioni necessarie all'installazione, la manutenzione e l'uso della macchina da caffè.

Prima di effettuare qualsiasi operazione sulla Macchina, gli operatori ed i tecnici specializzati devono leggere attentamente le istruzioni contenute nella presente pubblicazione.

In caso di dubbi sulla corretta interpretazione delle istruzioni, interpellare il Costruttore per ottenere i necessari chiarimenti.

È vietato effettuare qualsiasi operazione senza avere letto e ben compreso il contenuto del presente manuale.

1.3.2 Destinatari

Il Manuale in oggetto è rivolto agli operatori e ai Tecnici specializzati.
Gli operatori non devono eseguire operazioni riservate ai tecnici specializzati.
Il costruttore non risponde di danni derivanti dalla mancata osservanza di questo divieto.
Il manuale istruzioni è parte integrante del prodotto acquistato e lo deve accompagnare sempre anche in caso di passaggio a successivi proprietari del prodotto.

1.3.3 Conservazione

Il Manuale d'istruzioni deve essere conservato nelle immediate vicinanze della Macchina.
Per poter garantire l'integrità e la consultabilità nel tempo del presente manuale si raccomandano le seguenti avvertenze:

- Impiegare il manuale in modo tale da non danneggiare tutto od in parte il contenuto.
- Non asportare, strappare o riscrivere per alcun motivo parti del manuale.
- Conservare il manuale in zone protette da umidità e calore, in modo tale che non ne venga pregiudicata la qualità della pubblicazione e la leggibilità in tutte le sue parti.

Nel caso in cui il presente manuale sia danneggiato o perso, si dovrà richiederne immediatamente un'altra copia al costruttore o al distributore autorizzato del paese dove la macchina è utilizzata.

1.3.4 Simboli Utilizzati

PERICOLO GENERICO

Indica un pericolo con rischio, anche mortale, per l'Utilizzatore. In questo caso si deve prestare la massima attenzione e si devono attuare tutti gli interventi per operare in modo sicuro.

PERICOLO DI FOLGORAZIONE

Segnala al personale interessato, che l'operazione descritta presenta, se non effettuata nel rispetto delle normative di sicurezza, il rischio di subire uno shock elettrico.

AVVERTENZA

Indica un'avvertenza od una nota su funzioni chiave o su informazioni utili. Prestare la massima attenzione ai blocchi di testo indicati da questo simbolo.

DIVIETO

La presenza di questo segnale indica le operazioni che sono assolutamente da evitare poiché creano pericolo per l'Utilizzatore e le persone che operano nelle vicinanze.

DIVIETO DI SPEGNERE GLI INCENDI CON ACQUA

La presenza di questo segnale indica il divieto di spegnere gli incendi con l'acqua o con qualunque sostanza che la contenga.

PROTEZIONE PERSONALE

La presenza del simbolo a fianco della descrizione richiede l'utilizzo di protezioni personali da parte dell'operatore, essendo implicito il rischio d'infortunio.

TECNICO SPECIALIZZATO

Identifica gli interventi che possono essere eseguiti solo da personale tecnico specializzato.

1.4 Garanzia

La garanzia ha durata 12 mesi ed è estesa a tutte le parti meccaniche della macchina. Decade qualora l'apparecchio non venga utilizzato in modo appropriato o manomesso. Sono altresì escluse le parti danneggiate a causa di mancata pulizia e manutenzione e le parti soggette ad usura.
Le parti da noi ritenute difettose saranno sostituite gratuitamente.
Le spese di trasporto sono a carico dell'acquirente. I dati e le caratteristiche indicate nel presente manuale non impegnano la ditta costruttrice che si riserva il diritto di apportare modifiche ai propri modelli in qualsiasi momento. Inoltre non si assume alcuna responsabilità per danni a persone o cose derivanti dalla mancata osservanza delle norme riportate nel presente manuale.

2 DESCRIZIONE MACCHINA

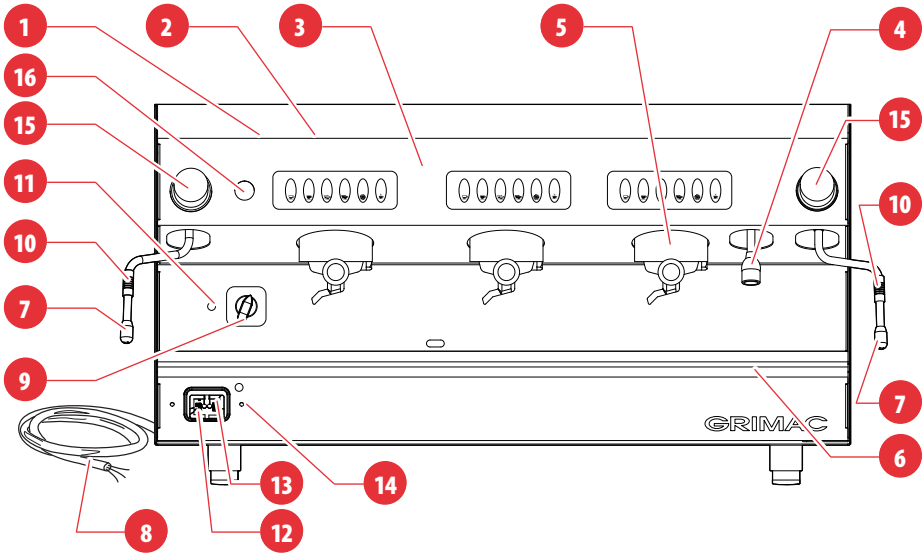
2.1 Utilizzo della macchina

La macchina ad uso professionale da Voi acquistata, è idonea per la produzione di caffè, acqua calda e vapore.

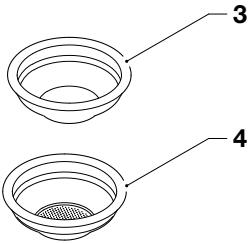
2.2 Componenti Principali

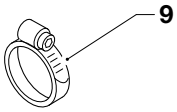
I componenti principali che costituiscono la macchina sono:

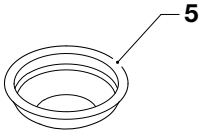
1) Piastra d'appoggio rimovibile per piattini e tazzine
2) Scaldatazze (optional)
3) Pannello comandi (vedere par. 2.4)
4) Tubo erogazione acqua calda
5) Gruppo erogatore
6) Vaschetta raccogli gocce con griglia
7) Tubo erogazione vapore
8) Cavo alimentazione
9) Commutatore generale
10) Gommino protezione lancia vapore
11) Spia accensione resistenza in caldaia
12) Manometro di erogazione (rete idrica + pressione pompa)
13) Manometro pressione caldaia
14) Spia caricamento acqua in caldaia
15) Volantino erogazione vapore
16) Pulsante accensione scaldatazze (dove previsto)

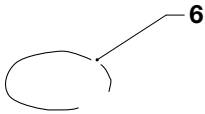


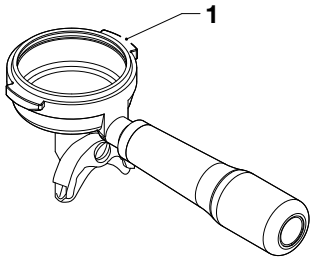
2.3 Dotazioni

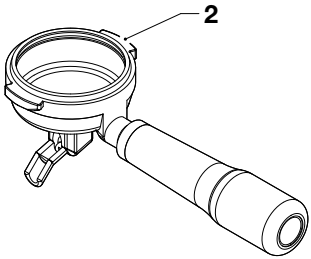


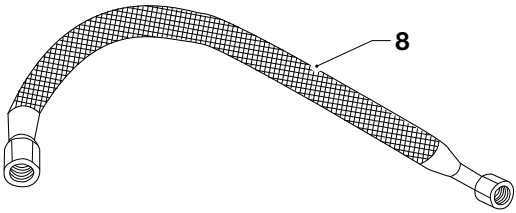


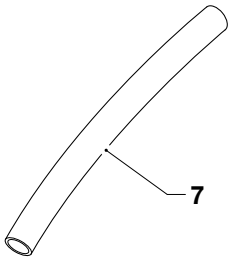












1) Portafiltro 2 tazze
2) Portafiltro 1 tazza
3) Filtro 2 tazze
4) Filtro 1 tazza
5) Filtro cieco
6) Anello fermafiltro
7) Tubo di scarico
8) Tubo di carico
9) Fascetta stringitubo

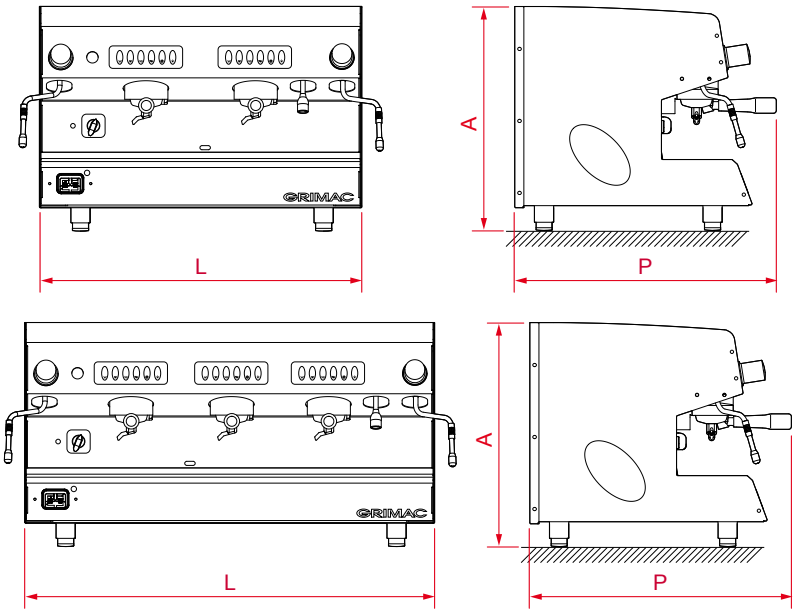
2.4 Dati Tecnici

Di seguito sono riportati i dati e le caratteristiche tecniche.

Modello	**G 11 (2 gruppi)**	**G 11 (3 gruppi)**
Descrizione L x P x A - (mm).	710 x 580 x 510	950 x 58 0 x 510
Peso (kg) (macchina vuota).	55	67
Potenza Massima Assorbita (W).	Vedi targhetta dati tecnici posta sul fianco della macchina	
Tensione di Funzionamento (V).	Vedi targhetta dati tecnici posta sul fianco della macchina	
Condizioni di Funzionamento.	Temperatura (Min. 10°C - 40°C) - Umidità (inferiore al 90%)	
Numero erogatori caffè.	2	3
Capacità caldaia (Litri).	10,4	19,7
Pressione pompa + pressione rete idrica	9 bar	9 bar
Pressione rete idrica.	0 ÷ 4 bar	0 ÷ 4 bar
Pressione sonora.	<< 70 dB_A	
Dispositivi di sicurezza.	Valvola di sicurezza sulla caldaia	

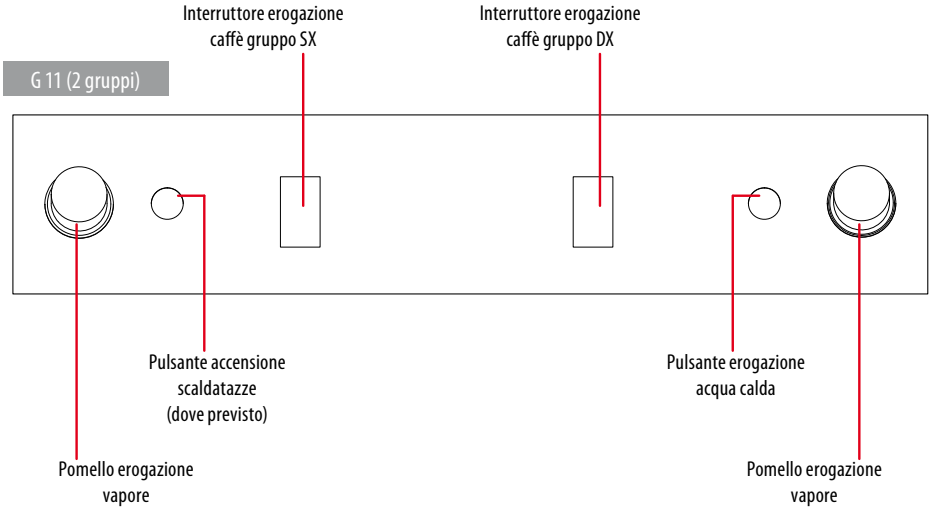
Nota: Il costruttore si riserva il diritto di apportare eventuali modifiche alla macchina senza alcun preavviso.

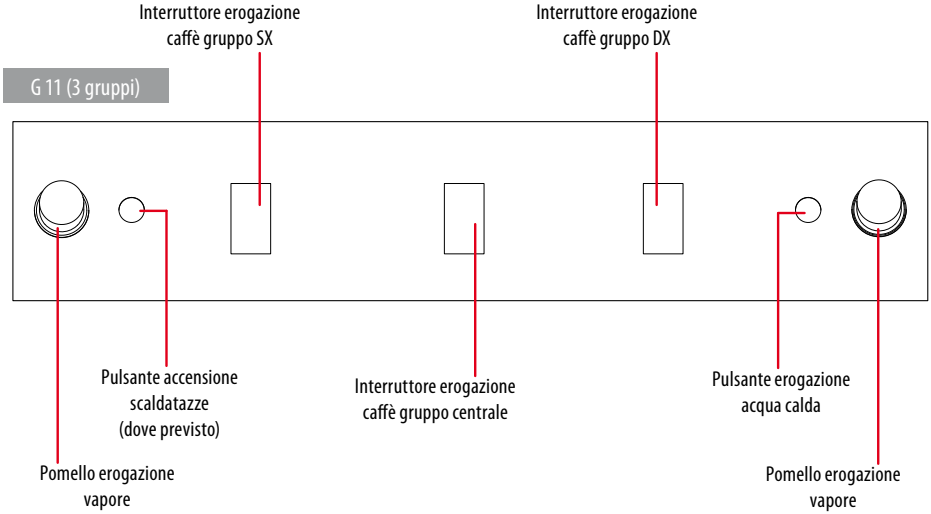
Qualsiasi modifica e/o aggiunta d'accessori, deve essere esplicitamente approvata e realizzata a cura del Costruttore.



2.5 Pannelli comandi

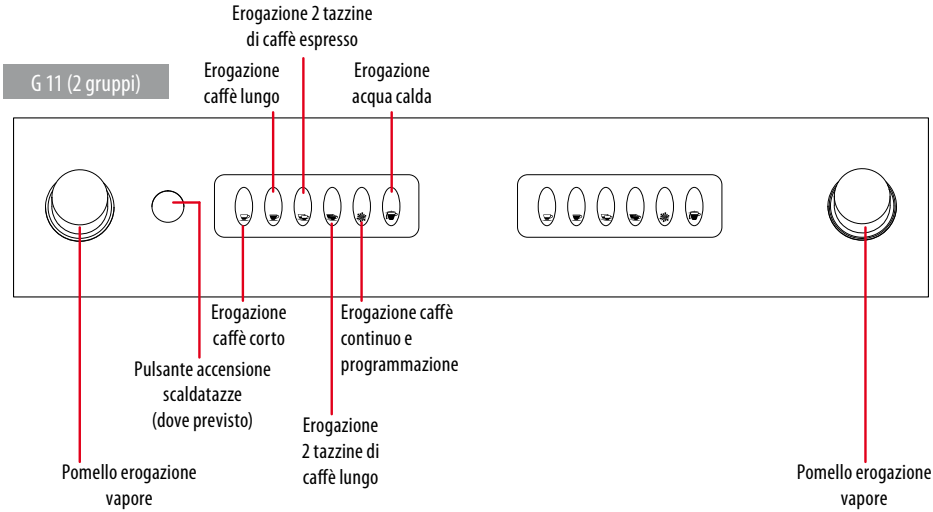
2.5.1 Versione pulsante



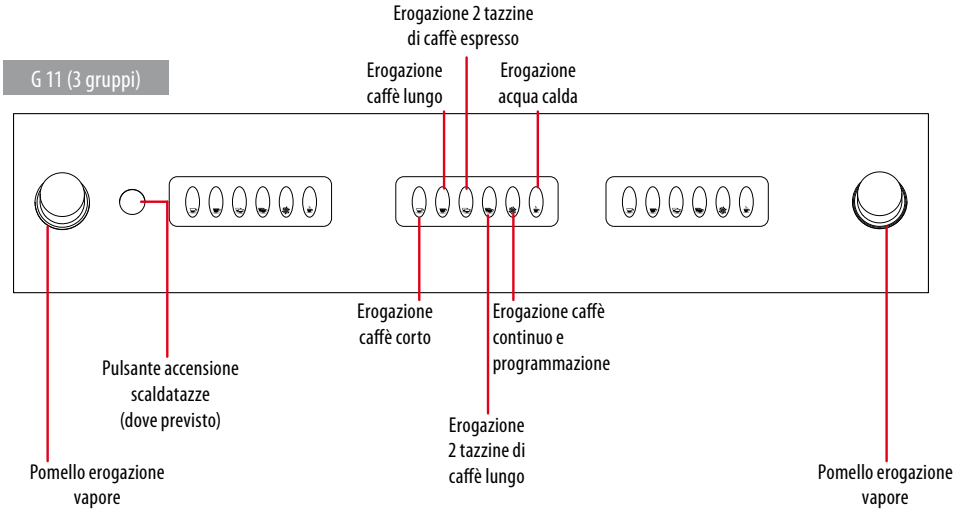


2.5.2 Versione elettronica

G 11 (2 gruppi)



G 11 (3 gruppi)



3 SICUREZZA

3.1 Norme Generali di sicurezza

- La macchina per caffè è prevista per uso professionale. È vietato apportare modifiche tecniche e ogni impiego illecito, a causa dei rischi che essi comportano! L'apparecchio non è destinato ad essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, mentali o sensoriali o con esperienza e/o competenze insufficienti, a meno che non siano sotto la supervisione di una persona responsabile della loro sicurezza o non vengano da essa istruite sull'uso dell'apparecchio.
- Il collegamento alla rete elettrica deve essere eseguito in conformità alle norme di sicurezza vigenti nel paese d'utilizzazione.
- La presa, alla quale collegare la macchina, deve essere:
  - Conforme al tipo di spina installata nel medesimo;
  - Dimensionata per rispettare i dati della targhetta dati sul fronte dell'apparecchio a fianco del commutatore.
  - Collegata ad un efficiente impianto di messa a terra.
  - Collegata ad un impianto con differenziale e magnetotermico.
- Il cavo d'alimentazione, non deve:
  - Entrare in contatto con qualsiasi tipo di liquido: pericolo di scosse elettriche e/o incendio;
  - Essere schiacciato e/o entrare in contatto con superfici taglienti;
  - Essere utilizzato per spostare la macchina;
  - Essere utilizzato se risulta danneggiato. Se il cavo d'alimentazione è danneggiato, deve essere cambiato dal produttore o dal suo servizio assistenza clienti;
  - Essere manipolato con le mani umide o bagnate;
  - Essere avvolto in una matassa quando la macchina è in funzione.
  - Essere manomesso.
- È vietato:
  - Installare la macchina con modalità differenti da quelle descritte nel Cap.5.
  - Installare la macchina in zone nelle quali può essere utilizzato un getto d'acqua.
  - Utilizzare la macchina in prossimità di sostanze infiammabili e/o esplosive.
  - Lasciare alla portata dei bambini sacchetti di plastica, polistirolo, chiodi ecc. in quanto sono fonti di potenziali pericoli.
  - Lasciare che i bambini abbiano la possibilità di giocare e sostare nelle vicinanze della macchina.
  - Utilizzare ricambi non consigliati dalla ditta costruttrice.
  - Apportare qualsiasi modifica tecnica alla macchina.
  - Immergere la macchina in qualsiasi tipo di liquido.
  - Lavare la macchina con un getto d'acqua.
  - Utilizzare la macchina in modi differenti da quelli descritti nel manuale.
  - Utilizzare la macchina in condizioni psicofisiche alterate; sotto l'influenza di droghe, alcool, psicofarmaci, ecc.
  - Installare la macchina sopra ad altre apparecchiature
  - Utilizzare all'esterno la macchina.
  - L'utilizzo della macchina in atmosfera esplosiva, aggressiva o ad alta concentrazione di polveri o sostanze oleose in sospensione nell'aria;
  - L'utilizzo della macchina in atmosfera a rischio d'incendio;
  - L'utilizzo della macchina per erogare sostanze non idonee alle caratteristiche della stessa.
- Prima di pulire la macchina accertarsi che la spina sia scollegata dalla presa di corrente; non lavare la macchina con benzina e/o solventi di qualsiasi natura.
- Ogni riparazione può essere eseguita solo da un Centro Assistenza Autorizzato dal Costruttore e/o comunque da personale specializzato ed addestrato.
- Non collocare la macchina vicino ad impianti di riscaldamento (come stufe o caloriferi).
- In caso di incendio utilizzare estintori ad anidride carbonica (CO2). Non utilizzare acqua od estintori a polvere.

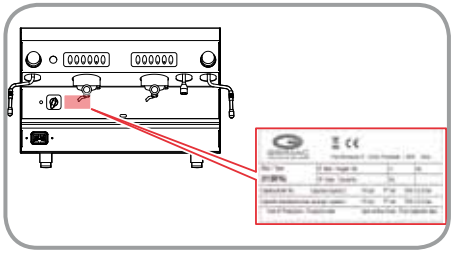
3.2 Funzioni d'arresto

Le funzioni di arresto della macchina, sono demandate all'interruttore generale.

3.3 Identificazione

Ogni macchina è identificata mediante la targhetta dati tecnici e marcatura CE posizionata sul fronte della macchina. In essa sono riportati dati essenziali per l'installazione, la movimentazione, l'utilizzo, la manutenzione e la dismissione riassunti di seguito:

- Modello
- Versione
- Matricola
- Tensione nominale di alimentazione (V)
- Frequenza di alimentazione (Hz)
- Potenza assorbita (W)



Nessuna targa presente sulla macchina, compresa la targhetta dati tecnici, deve essere rimossa, coperta o danneggiata, in particolar modo quelle che svolgono funzione di sicurezza.

4 MOVIMENTAZIONE E STOCCAGGIO

Tutte le operazioni descritte nel capitolo 4 sono di esclusiva competenza dei tecnici specializzati anche in sollevamento e movimentazione di macchine imballate e disimballate che, in funzione delle caratteristiche e del peso dell'oggetto da movimentare, dovranno organizzare tutte le sequenze operative e l'impiego di mezzi adeguati ad operare nel rigoroso rispetto delle norme vigenti in materia.

4.1 Imballo

La macchina viene spedita pronta per l'uso imballata con una scatola di cartone. La scatola di cartone è composta da una base e da un coperchio.

4.2 Trasporto e movimentazione

Assicurarsi che nessuno sosti nel raggio d'azione delle operazioni di sollevamento e movimentazione del carico e, in condizioni difficoltose, predisporre personale addetto al controllo degli spostamenti da effettuare.

La movimentazione manuale della macchina deve essere eseguito da almeno due persone.
La macchina deve essere spostata sollevandola da terra.
Sollevare l'imballo, e trasportarlo con cautela evitando percorsi accidentati e prestando attenzione all'ingombro e ad eventuali sporgenze.

È vietato praticare tagli aggiuntivi sull'imballo.

Danni alla macchina causati durante il Trasporto e la Movimentazione, non sono coperti da GARANZIA.
Riparazioni o sostituzioni di parti danneggiate sono a carico del Cliente.

4.3 Stoccaggio

Prima di procedere allo stoccaggio della macchina e quando si riavvia la macchina dopo un periodo di stoccaggio, eseguire un'accurata pulizia della macchina.
Nell'operazione di stoccaggio non sovrapporre più di due macchine.

In caso di lunga inattività, la Macchina deve essere immagazzinata con le precauzioni relative al luogo ed ai tempi di Stoccaggio:

- Immagazzinare la Macchina in luogo chiuso;
- Proteggere la Macchina da urti e sollecitazioni;
- Proteggere la Macchina dall'umidità e da escursioni termiche elevate;
- Evitare che la Macchina venga a contatto con sostanze corrosive.

5 INSTALLAZIONE

Tutte le operazioni descritte nel capitolo 5 sono di esclusiva competenza di tecnici specializzati che dovranno organizzare tutte le sequenze operative e l'impiego di mezzi adeguati ad operare nel rigoroso rispetto delle norme vigenti in materia.

La macchina deve essere installata all'interno di un edificio illuminato, areato e provvisto di pavimento solido, livellato (inclinazione inferiore a 2°) e fermo.

Nota L'apparecchio è di tipo con sorveglianza e dovrà essere installato in luoghi dove potrà essere osservato da personale addestrato.

È vietato installare la macchina in posti ove possa essere raggiunta, toccata e/o azionata da persone differenti da quelle specificate nel paragrafo 1.2.

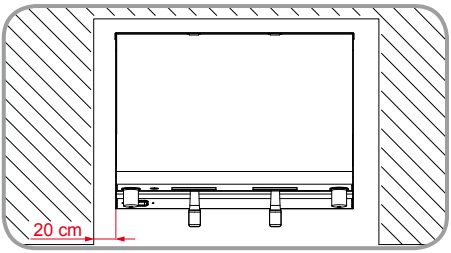
La macchina deve funzionare in ambienti ove la temperatura sia compresa tra i 10°C ed i 40°C.

5.1 Montaggio - Piazzamento

L'operatore deve verificare quanto segue:

- Che il locale sia stato predisposto all'installazione della macchina;
- Il piano sul quale viene installato la macchina sia piano, solido e fermo;
- Il locale sia sufficientemente illuminato, areato, igienico e la presa di corrente sia facilmente raggiungibile.

Devono essere lasciati liberi gli spazi di accesso alla macchina per consentire all'operatore di poter intervenire senza alcuna costrizione ed anche di potere abbandonare immediatamente l'area di lavoro in caso di necessità.



Nella figura sono riportati gli spazi richiesti per:

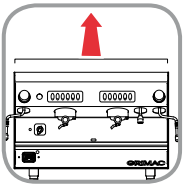
- Il corretto raffreddamento dei componenti della macchina;
- Gli accessi ai gruppi per l'intervento in caso di malfunzionamento della macchina.

Dopo aver posizionato l'imballo nelle vicinanze della zona d'installazione procedere come segue:

Durante le operazioni di disimballaggio prestare la massima attenzione, onde evitare eventuali abrasioni e/o tagli cutanei.

1) Togliere i punti metallici che tengono chiuso l'imballo;
2) Aprire il cartone; utilizzando un cutter tagliare il nastro adesivo che blocca i lembi del cartone;
3) Successivamente sollevare la macchina e posizionarla nello spazio predisposto.

Nota: prima di porre in funzione la macchina per la prima volta, si rende necessario procedere ad un'accurata pulizia delle parti componenti la stessa; per maggiori dettagli consultare il relativo paragrafo.



Rimuovere la copertura superiore per accedere alla parte interna della macchina.

Rimuovere le pellicole protettive da tutte le lamiere presenti nella macchina. Dopo aver rimosso le pellicole protettive, riposizionare i componenti sulla macchina.

Avvertenza: prima della prima accensione ed utilizzo della macchina, eseguire le operazioni di risciacquo della vaschetta raccogli gocce.

5.2 Smaltimento imballo

Ad apertura dell'imballo si raccomanda di suddividere i materiali utilizzati per l'imballaggio per tipo e di provvedere allo smaltimento degli stessi secondo le norme vigenti nel paese di destinazione.

Consigliamo di conservare l'imballo per successivi spostamenti o trasporti.

5.3 Collegamento alla rete idrica

Attenzione: collegare la macchina ad una rete idrica che eroghi solo acqua potabile fresca e limpida. Consultare la tabella "Dati Tecnici" per verificare se la pressione della rete è idonea.
La distanza tra le fonti per il collegamento elettrico e quello idraulico, devono rispettare le norme vigenti al momento dell'installazione.

L'acqua della rete idrica deve essere addolcita utilizzando un apposito addolcitore posto prima del tubo di collegamento della macchina.
Il mancato o l'inadeguato addolcimento dell'acqua fa decadere la garanzia. Per eseguire queste operazioni consultare un tecnico specializzato.

- Posizionare l'addolcitore sotto la macchina (non troppo lontano)
- Collegare l'addolcitore alla rete idrica come da istruzioni e a seconda del tipo di addolcitore.
- Collegare l'addolcitore alla macchina
- Caricare l'acqua nell'addolcitore (ricordarsi di aprire il rubinetto d'acqua della rete per procedere al carico acqua dell'addolcitore)
- Finito di caricare, aprire il rubinetto d'uscita dell'addolcitore.

5.4 Collegamento elettrico

Quest'operazione deve essere effettuata rispettando le norme di sicurezza previste nel paese d'installazione.

Prima di eseguire il collegamento elettrico assicurarsi che il commutatore sia nella posizione "0".

Il collegamento elettrico deve essere realizzato a cura e responsabilità del tecnico che esegue la riparazione.

La macchina deve essere collegata all'impianto elettrico considerando:

- Le Leggi e le Norme tecniche vigenti nel luogo al momento dell'installazione;
- I dati riportati nella targhetta dati tecnici posta sul fianco della macchina.

Il punto di collegamento della presa elettrica deve essere situato in un luogo facilmente raggiungibile dall'utilizzatore, in modo che possa sconnettere agevolmente la macchina quando è necessario, dalla linea elettrica.

Se il cavo d'alimentazione risulta essere danneggiato, per la sua sostituzione rivolgersi esclusivamente al costruttore o ad un tecnico specializzato.

È vietato:
- **L'utilizzo di prolunghe d'ogni tipo;**
- **Sostituire la spina originale;**
- **L'uso d'adattatori.**

La macchina viene fornita con un cavo di alimentazione a 3 fili (Fase/Neutro/Terra) o 5 fili (Fase1/Fase2/Fase3/Neutro/Terra) a seconda del modello.
Per prima cosa, collegare il cavo alla macchina tramite l'apposito connettore, successivamente eseguire il collegamento alla rete elettrica della macchina, in monofase con il cavo a 3 fili o in trifase con il cavo a 5 fili.

6 FUNZIONAMENTO

Prima di procedere con l'avvio iniziale, si devono verificare che tutti i componenti siano correttamente installati.

Verificare che:

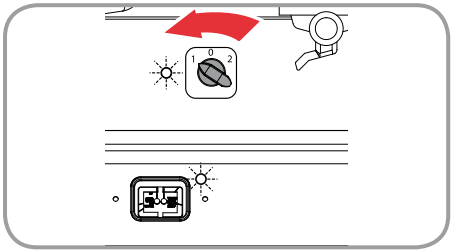
- Il rubinetto della rete idrica sia aperto;
- Il rubinetto di uscita dell'addolcitore sia aperto (e che sia stata effettuata l'operazione di carico dell'addolcitore);
- La spina sia collegata alla rete elettrica;
- Che tutti i componenti della macchina siano puliti e che funzionino correttamente.
- Che la vaschetta raccogli gocce sia vuota e nella corretta posizione.
- Che i pomelli erogazione vapore siano chiusi
- Che tutti i pulsanti presenti sul pannello comandi siano in stato "OFF".

6.1 Accensione macchina

Consultare tutto il paragrafo per conoscere nel dettaglio il funzionamento della macchina.

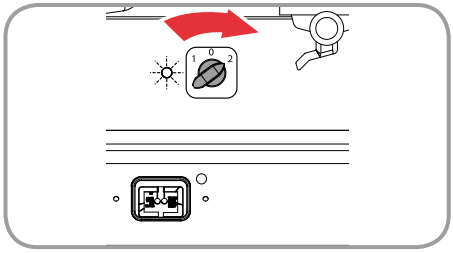
In questo caso prenderemo in esame l'accensione della macchina a 2 gruppi. L'accensione della macchina a 3 gruppi avverrà in maniera identica.

- Posizionare il commutatore sulla posizione "1" ed attendere il riempimento della caldaia (rimane accesa la spia a fianco del commutatore). In parallelo si attiva la spia a fianco del manometro che indica il caricamento acqua in caldaia.



- Sulle macchine elettroniche il caricamento prevede un tempo di protezione oltre il quale si ha l'inibizione di tutte le selezioni. In questo caso si interrompe il caricamento e l'evento viene visualizzato con il lampeggio del leds delle pulsantiere. Per ripristinare il funzionamento spegnere e riaccendere la macchina da caffè!

- Una volta terminato il caricamento, posizionare il commutatore sulla posizione "2" ed attendere il riscaldamento della macchina per circa 30 minuti.
  Durante questo periodo è opportuno azionare, per pochi secondi, i rubinetti vapore ed i tasti erogazione gruppo per eliminare eventuali bolle d'aria.



- Controllare sull'apposito manometto che la pressione visualizzata non superi 0,8 - 1 bar. In caso di necessità regolare la pressione come descritto nel paragrafo 5.3.

Nota: al primo avviamento della macchina e dopo un prolungato inutilizzo è necessario eseguire l'operazione di risciacquo e caricamento del circuito idraulico. Eseguire 3 cicli di risciacquo erogando acqua calda dalla relativa lancia; per l'erogazione di acqua calda seguire la procedura indicata al sottoparagrafo 6.3.1 e 6.3.2.

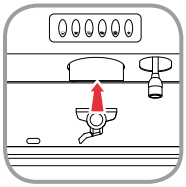
6.2 Caffè

In tutte le macchine Grimac, la procedura per erogare caffè è semplice e veloce; con poche operazioni si può degustare un ottimo caffè.
Prima di erogare caffè, si consiglia di verificare che tutti i componenti siano correttamente puliti. Per la corretta pulizia e manutenzione della macchina, consultare il cap. 8.

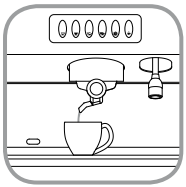
6.2.1 Caricamento caffè

Il metodo per il caricamento del caffè è il medesimo per tutte le macchine. In questo caso, come esempio, viene utilizzata una macchina doppia.

Versare nel filtro la dose di caffè macinato. Scuotere un poco il caffè per distribuirlo uniformemente e premere leggermente con il pressino. Se occorre, pulire il bordo del filtro, per garantire una migliore tenuta o lunga vita della guarnizione sottocoppa.



Inserire il portafiltro ed avvitarlo bene nella sua sede.
Controllare che faccia ben tenuta con la guarnizione sottocoppa.



Mettere 1 o 2 tazzine a seconda della dose e del portafiltro utilizzato sotto al beccuccio/i erogatore/i.
Le tazze ben calde favoriscono la riuscita di caffè cremosi.

6.2.2 Erogazione del caffè (macchina pulsante)

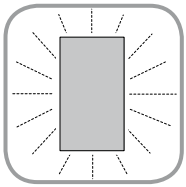
Dopo aver caricato il portafiltro si può procedere all'erogazione del caffè. Nelle macchine manuali il controllo della quantità di caffè nella tazzina è lasciata alla sensibilità dell'operatore.

In questo modo, si può erogare il caffè desiderato in ogni momento.

Nota: Ogni gruppo di erogazione ha un proprio comando per la gestione dell'erogazione che deve essere gestito in modo autonomo.

In questo caso prenderemo in esame l'erogazione di un gruppo singolo.
L'erogazione degli altri gruppi avverrà in maniera identica.

Posizionare la tazzina sotto al beccuccio d'erogazione.



Premere il pulsante che sta sopra al gruppo per iniziare l'erogazione del caffè.
Raggiunta la quantità di caffè desiderata, premere nuovamente l'interruttore per terminare l'erogazione.

Nota: in questo caso si può adattare la lunghezza del caffè in funzione delle richieste del Cliente e delle dimensioni della tazzina; se l'erogazione non viene fermata manualmente, si può avere la fuoriuscita del caffè dalla tazzina.

Terminata l'erogazione lasciare il portafiltro nella sua sede fino alla successiva.

Prima di una nuova erogazione di caffè sganciare il portafiltro dal gruppo erogatore e scaricare i fondi nel cassetto battifondi.

Svuotare spesso la vaschetta raccogli gocce ed assicurarsi di averla reinserita nella posizione corretta.

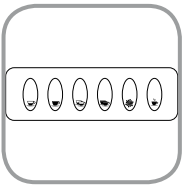
6.2.3 Erogazione del caffè (macchina elettronica)

Dopo aver caricato il portafiltro si può procedere all'erogazione del caffè. Nelle macchine elettroniche il controllo della quantità di caffè nella tazzina è effettuato in modo preciso per consentire l'erogazione della quantità ottimale in ogni circostanza.

Nota: Ogni gruppo di erogazione ha un proprio comando per la gestione dell'erogazione che deve essere gestito in modo autonomo. Per la programmazione delle macchine elettroniche fare riferimento al paragrafo 7.

In questo caso prenderemo in esame l'erogazione di un gruppo singolo.
L'erogazione degli altri gruppi avverrà in maniera identica.

Posizionare la tazzina sotto al beccuccio d'erogazione.



Per l'erogazione del caffè utilizzare la pulsantiera posta sopra al gruppo di erogazione.

In questo caso premere:

per erogare un espresso;

per erogare un caffè lungo;

per erogare due tazzine di caffè espresso.

per erogare due tazzine di caffè lungo.

per erogare una dose di caffè libera.

Il tasti e consentono di erogare una quantità prefissata di caffè (la macchina termina automaticamente l'erogazione); questa quantità è stata preimpostata dal costruttore ma può essere modificata a piacimento dall'utilizzatore in base ai propri parametri.

Il tasto consente un'erogazione libera, questo permette di erogare una quantità sempre variabile di caffè; l'erogazione deve essere terminata manualmente dall'utilizzatore.

Questo tasto consente di terminare l'erogazione di caffè espresso e caffè lungo in qualsiasi momento.

Terminata l'erogazione lasciare il portafiltro nella sua sede fino alla successiva.

Prima di una nuova erogazione di caffè sganciare il portafiltro dal gruppo erogatore e scaricare i fondi nel cassetto battifondi.

Svuotare spesso la vaschetta raccogli gocce ed assicurarsi di averla reinserita nella posizione corretta.

6.3 Acqua calda

Pericolo di scottature! All'inizio dell'erogazione possono verificarsi brevi spruzzi d'acqua calda.

Pericolo di scottature! La lancia può raggiungere temperature molto elevate.

Prima di erogare acqua calda, posizionare un contenitore sotto al tubo dell'acqua calda.

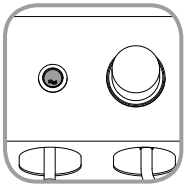
Per controllare meglio l'erogazione si può avvicinare il contenitore al tubo.

Nota: la procedura per l'erogazione dell'acqua calda varia in funzione della macchina da voi scelta.

Nota: è consigliabile far erogare al massimo una quantità pari ad una tazza di thè per volta (circa 200 cc.), ed attendere che la macchina ripristini la giusta temperatura.

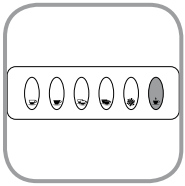
Nota: Durante l'erogazione del caffè accertarsi (guardando il manometro) che la pressione (rete idrica + pompa) sia tra gli 8 e i 9 bar. In caso contrario il tecnico, posto che la pressione di rete si trovi nel range indicato nei Dati tecnici della tabella, dovrà regolare la pompa al fine di raggiungere la pressione richiesta.

6.3.1 Erogazione acqua calda (macchina pulsante)



Dopo aver posizionato il contenitore, premere l'interruttore erogazione acqua calda.
L'interruttore è posto sopra alla lancia di erogazione acqua calda.
In questo modo l'acqua calda comincia a fuoriuscire.
Mantenere premuto l'interruttore fino al raggiungimento della quantità desiderata.

6.3.2 Erogazione acqua calda (macchina elettronica)



Nelle macchine con comando elettronico, l'erogazione dell'acqua calda è gestita mediante un pulsante.

Premere il pulsante per erogare la quantità programmata di acqua calda (comando temporizzato).
La macchina fermerà automaticamente l'erogazione una volta raggiunta la quantità prestabilita.
La quantità viene definita dal costruttore ma , in ogni momento, si può riprogrammare a proprio piacimento.

Nota: l'erogazione può essere terminata in qualsiasi momento premendo nuovamente il tasto.

6.4 Vapore

Pericolo di scottature! All'inizio dell'erogazione possono verificarsi brevi spruzzi d'acqua calda e/o vapore.

Pericolo di scottature! La lancia può raggiungere temperature molto elevate. Utilizzare il gommino di protezione per la movimentazione.

Nota: prima di utilizzare il vapore, consigliamo d'erogarne un po' in un contenitore separato per scaricare la condensa presente nel tubo d'erogazione.

Porre il contenitore sotto al tubo d'erogazione del vapore.

Dopo aver posizionato il contenitore, si deve aprire il rubinetto ruotando il pomello in senso antiorario.
In questo modo il vapore viene erogato dalla macchina.

Per terminare l'erogazione del vapore, chiudere il rubinetto ruotando il pomello in senso orario.

Dopo aver erogato il vapore rimuovere il contenitore.

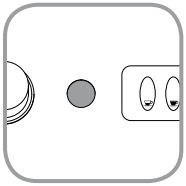
Dirigere il tubo vapore sulla griglia e aprire leggermente il rubinetto; erogando un po' di vapore si pulisce la parte interna del tubo vapore.

Con un panno umido, pulire subito l'esterno del tubo vapore da eventuali tracce di latte o altre sostanze.

6.5 Scaldatazze (optional)

ATTENZIONE: Non ricoprire con panni il ripiano scaldatazze.

Le macchine possono essere dotate di piano scaldatazze per lo stoccaggio e il riscaldamento delle tazzine.
Collocare sul piano solo tazzine, tazze e bicchieri per il servizio della macchina per caffè; **non è ammesso il collocamento di altri oggetti sul piano.**
Far sgocciolare accuratamente le tazzine prima di collocarle sul piano.



Per attivare la funzione "scaldatazze" premere il pulsante posto sul cruscotto macchina.

6.6 Situazioni d'emergenza

In ogni situazione d'emergenza, per fermare la macchina, spostare con decisione il commutatore generale sulla posizione -0-.

In caso di congelamento rivolgersi al centro assistenza o a un tecnico specializzato.

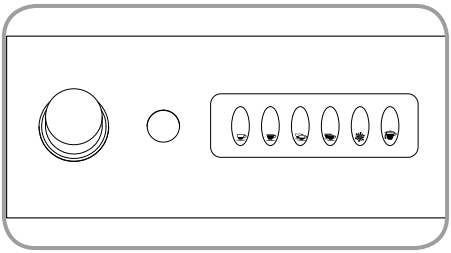
In caso d'incendio si deve immediatamente sgombrare la zona per permettere l'intervento di personale addestrato e dotato di mezzi di protezione idonei. Utilizzare sempre estintori omologati, non utilizzare mai acqua o sostanze di incerta natura.

7 PROGRAMMAZIONE (MACCHINA ELETTRONICA)

Le macchine con il pannello comandi elettronico, permettono la programmazione delle quantità di caffè e di acqua calda erogata alla sola pressione di un tasto.

Nota: prima di procedere alla programmazione dei tasti del caffè, predisporre la macchina all'erogazione come mostrato nel paragrafo 6.2.1. Posizionare la tazza o la tazzina sotto all'erogatore.

Come esempio, prendiamo in esame la programmazione di una macchina doppia.



- Per accedere alla programmazione delle dosi premere, per almeno **5 secondi**, il tasto fino a quando rimane acceso il led relativo .
- Premere il tasto della selezione da programmare. La pompa e l'elettrovalvola del gruppo vengono abilitate.
- Raggiunto il volume desiderato ripremere il tasto. L'erogazione si arresta.
- Prima di procedere a una nuova selezione controllare che i leds della precedente siano spenti e procedere come visto precedentemente per la nuova dose da erogare.
- Analogamente si può programmare la quantità di acqua calda erogata dalla macchina col pulsante .
- LA TASTIERA DI SINISTRA PROGRAMMA ANCHE LE ALTRE.

NOTA: per una corretta programmazione sostituire i fondi con caffè fresco ad ogni dosatura.

NOTA: la dosatura di questa macchina è di tipo volumetrico.

8 PULIZIA E MANUTENZIONE

La pulizia e la manutenzione dei componenti esterni della macchina deve essere eseguita con il commutatore generale nella posizione "1" o nella posizione"2" e con la spina disinserita dalla presa di corrente.

Prima d'eseguire qualsiasi operazione inerente la pulizia e la manutenzione della macchina, indossare le protezioni personali (guanti, occhiali, ecc..) che sono stabilite dalle normative di sicurezza vigenti nel paese d'utilizzo della macchina.

Nell'effettuare i lavori di Pulizia o Manutenzione, applicare quanto di seguito descritto:
- Indossare guanti antinfortunistici di protezione;
- Non utilizzare solventi e materiali infiammabili;
- Non utilizzare spugne abrasive e/o metalliche per la pulizia della macchina e dei suoi componenti;
- Prestare attenzione a non disperdere nell'ambiente liquidi;
- Non lavare i componenti della macchina nella lavastoviglie;
- Non utilizzare un forno convenzionale e/o a microonde per asciugare parti della macchina;
- Non immergere la macchina nell'acqua;
- Non spruzzare sulla macchina getti d'acqua diretti;
- Per la pulizia utilizzare esclusivamente acqua tiepida tale da non danneggiare i componenti della macchina;
- Alla fine dei lavori, ripristinare e fissare correttamente tutte le protezioni e i ripari rimossi o aperti.

La pulizia è un'operazione che si deve compiere abitualmente con la massima cura per garantire la qualità della produzione ed in rispetto delle norme igieniche necessarie.

Nota: i materiali inossidabili, i materiali plastici, le gomme usate nella costruzione di dette parti e la loro particolare forma agevolano la pulizia, ma non impediscono la formazione di batteri e muffe in caso di pulizia insufficiente.

È vietato pulire o eseguire la manutenzione della macchina con il commutatore generale sulla posizione -1- e con la spina inserita nella presa di corrente.

8.1 Giornalmente

Pulire le doccette e le guarnizioni sottocoppa dei gruppi erogatori utilizzando un panno o una spugna.

8.2 Settimanalmente

Pulire i gruppi e le doccette:

a) mettere circa un cucchiaio di detersivo per macchine (prodotto idoneo alla pulizia dei gruppi e delle doccette delle macchine per caffè) nel filtro cieco in dotazione e applicarlo al gruppo da pulire:
b) far funzionare la macchina da caffè come per una normale erogazione di caffè per circa 5 secondi;
c) azionare e interrompere l'erogazione finché uscirà acqua pulita e priva di schiuma.

Ripetere le operazioni b) e c) un paio di volte.

Pulire filtri e portafiltri:
- Immergere i filtri e i portafiltri in una soluzione di acqua bollente e circa tre cucchiaini di detersivo per macchine da caffè:
- Dopo circa mezz'ora prelevarli e risciacquarli abbondantemente in acqua corrente.

Pulire le lance vapore:
Si consiglia di pulirle subito dopo ogni utilizzo facendo uscire un po' di vapore, utile per pulire la parte interna e passando poi con un panno umido l'esterno.
Ciò ostacola la formazione di incrostazioni che possono ottturate i fori dello spruzzatore ed evita che bevande di diversa natura riscaldate in precedenza alterino il sapore della bevanda in riscaldamento.

Pulire la bacinella di scarico:
- Stilare la bacinella in acciaio di raccolta dell'acqua, infilata sotto alle griglie di appoggio delle tazze e provvedere alla sua pulizia;
- Controllare e pulire anche la vaschetta in plastica di scarico.

Pulite la carrozzeria:
- Utilizzare un panno umido;
- Non passare con alcool e/o solventi sulle parti scritte e/o verniciate, onde evitare di danneggiarle.

Periodicamente, a seconda dei caffè erogati o dell'uso degli erogatori vapore e acqua calda, eseguire:
- La depurazione dell'addolcitore.
- Rigenerare le resine dell'addolcitore facendo il sale.
- Verificare lo stato di usura dei filtri del portafiltro e delle docce e guarnizioni e se necessario sostituire o far sostituire al tecnico.
- Svitare il finale dell'erogatore/i del vapore e lavarlo con i prodotti apposta, sciacquare sempre bene prima del loro riutilizzo.
- Settimanalmente, o comunque periodicamente se non si è utilizzata molta acqua della caldaia, prelevare acqua dal rubinetto al fine di evitare che ristagni.

8.3 Manutenzione periodica

La macchina deve essere periodicamente, almeno una volta all'anno, verificata da un tecnico specializzato.

Questa verifica periodica serve a mantenere alto il livello di sicurezza di tutti i componenti installati e della macchina stessa.
Nel caso un componente sia usurato, deve essere sostituito con un ricambio originale nuovo.

Periodicamente far visionare la macchina a un tecnico specializzato per la verifica generale della macchina (guarnizioni gruppi, doccette, guarnizioni rubinetto etc. . .).

L'utilizzo della macchina è vietato quando anche un solo componente sia difettoso o usurato. La manutenzione periodica è vietata all'operatore.

9 DEMOLIZIONE

Le apparecchiature elettriche ed elettroniche devono essere smaltite secondo la Direttiva Europea 2002/96/CE.

Tale apparecchiature NON possono essere smaltite secondo il normale flusso dei rifiuti solidi urbani, ma devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il recupero e il riciclaggio dei materiali con i quali sono costruiti.

Il simbolo [■] del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata. Osservando correttamente tutte le disposizioni riguardo lo smaltimento dei vecchi prodotti, si contribuirà a salvaguardare l'ambiente.

10 PROBLEMI - RIMEDI

Problemi	Rimedi
Se la macchina non scalda, la spia luminosa è spenta	Controllare la presa di corrente ed accertarsi che il commutatore non sia sulla posizione -0-.
Se la macchina non scalda, la spia luminosa è accesa:	Accertarsi che il commutatore sia sulla posizione -2-.
Se la macchina è calda, ma non eroga caffè	Controllare l'allacciamento alla rete idrica
La macchina non eroga caffè e il led corrispondente al caffè selezionato lampeggia.	Verificare che il caffè non sia stato macinato troppo fine
Se le cause del malfunzionamento della macchina non sono elencate nella presente tabella o se i rimedi proposti non risolvono il problema, contattare un tecnico specializzato.	

Dear Customer, GRIMAC S.p.A. would like to thank you for your choice and guarantees the highest quality of your purchase.

INDEX

1 INTRODUCTION..... 29

1.1 Constructor.....29
1.2 Authorized personnel.....29
1.3 Manual structure.....29
1.3.1 Aim and contents.....29
1.3.2 Recipients.....29
1.3.3 Storage.....29
1.3.4 Signs used.....30
1.4 Warranty.....30

2 APPLIANCE DESCRIPTION.... 31

2.1 Appliance use.....31
2.2 Main components.....31
2.3 Equipment.....32
2.4 Technical specifications.....33
2.5 Control panel.....34
2.5.1 Push button version.....34
2.5.2 Electronic version.....35

3 SAFETY..... 36

3.1 General Safety Rules.....36
3.2 Stop functions.....36
3.3 Identification.....37

4 HANDLING AND STORAGE.... 37

4.1 Packing.....37
4.2 Transport and handling.....37
4.3 Storage.....37

5 INSTALLATION..... 38

5.1 Assembly-Siting.....38
5.2 Packing disposal.....39
5.3 Water Network Connector....39
5.4 Electrical connection.....39

6 FUNCTIONING..... 40

6.1 Switching on the Machine....40
6.2 Coffee.....41
6.2.1 Loading coffee.....41
6.2.2 Dispensing coffee (key machine).....41
6.2.3 Coffee Brewing (electronic machine).....42
6.3 Hot Water.....42
6.3.1 Dispensation of hot water (key machine).....43
6.3.2 Hot water dispensing (electronic machine).....43
6.4 Steam.....43
6.5 Cup warmer (optional).....44
6.6 Emergency conditions.....44

7 PROGRAMMING MENU (ELECTRONIC MACHINE)..... 44

8 CLEANING AND MAINTENANCE 45

8.1 Daily cleaning.....45
8.2 Weekly cleaning.....45
8.3 Periodic Maintenance.....46

9 DEMOLITION 46

10 PROBLEMS - REMEDIES 46

1 INTRODUCTION

1.1 Constructor

Grimac S.p.A. - Via Morazzo, 2 - 40069
Zola Predosa (Bologna) - Italy
✆: +39 051 6167069
🖷: +39 051 750996
✉: info@grimac.net
🌍: www.grimac.net

1.2 Authorized personnel

Two persons in charge with different duties can access the machine.

OPERATOR

Person with adequate technical knowledge in preparing products that the appliance uses to dispense coffee, hot water and steam according to current hygiene regulations.
After having gone through the manual, he can carry out the following:

- usual installation procedures of the appliance;
- proper product dispensing;
- appliance cleaning.

SKILLED TECHNICIAN

Person who, after having gone through this manual, is specialized in coffee machine installation, use and maintenance:

- he can carry out repairs in the event of serious malfunctions and knows this Manual and all Safety information;
- he can understand the Manual contents and interpret the Drawings and Diagrams correctly;
- he knows the main hygiene, personal protection, technological and safety standards;
- he is specifically experienced in coffee machine maintenance;
- he knows how to act in the event of an Emergency, where to find the personal protection means and how to use them properly.

Unskilled persons are not allowed to use the appliance.

1.3 Manual structure

The information in this Manual must be carefully read by the Customer.

1.3.1 Aim and contents

This Manual aims to provide all information necessary for coffee machine installation, maintenance and use to the Customer.

Before carrying out any intervention on the appliance, the instructions in this manual must be carefully read by the skilled operators and the technicians

In case of doubts about the correct interpretation of instructions, please contact the Manufacturer to receive the necessary explanations.

It is forbidden to carry out any intervention without having read and understood the contents of this manual.

1.3.2 Recipients

This Manual is addressed to operators and skilled technicians.
Operators are not allowed to carry out the operations of skilled technicians.
The manufacturer cannot be held responsible for damage caused by the non-observance of this ban.
This instruction manual is an integral part of the product purchased and must always accompany it, even in case of it being sold on to new owners.

1.3.3 Storage

The instruction manual must be stored in the immediate vicinity of the appliance.
The following warnings are recommended in order to be able to ensure the integrity and the legibility of this manual over time.

- Avoid damage to all or part of the manual contents while consulting it.
- Do not absolutely remove, tear or re-write manual parts.
- Store the manual in areas protected against humidity and heat so that the manual quality and the legibility of all its parts are not jeopardized.

In the event the manual is damaged or lost, immediately request another copy from the manufacturer or the authorized distributor of the Country where the appliance is used.

1.3.4 Signs used

GENERIC DANGER

This sign indicates a danger with even fatal hazards for the User. In this case it is necessary to be very careful and adopt all precautions to work in a safe manner.

SHOCK HAZARD

This sign indicates to the staff concerned that the operation described involves a shock hazard if it is not carried out in compliance with the safety rules.

WARNING

This sign indicates a warning or a remark concerning key functions or useful information. The text blocks indicated by this sign must be taken into the utmost consideration.

BAN

The presence of this sign shows the operations that are to be absolutely avoided as they cause danger for the User and the persons who work nearby.

DO NOT EXTINGUISH FIRE WITH WATER

This sign indicates that fire fighting with water or any other substance containing water is not allowed.

PERSONAL PROTECTION

The presence of this sign beside the description requires the operator's use of personal protection as the injury hazard is implicit.

SKILLED TECHNICIAN

This sign indicates the actions that can be carried out by skilled technical personnel only.

1.4 Warranty

The guarantee is valid for 12 months and extends to all mechanical parts of the machine. It is annulled if the equipment is not utilised in the appropriate way or is tampered with. Parts damaged caused by the lack of cleaning and maintenance and parts subject to wear are also not included in the guarantee. The parts considered faulty by us will be replaced free of charge.

Transport charges are to be met by the purchaser. The details and the features indicated in this manual do not bind the manufacturer, which reserves the right to carry out modifications on its models at any time. Besides the manufacturer shall not be liable for damage to persons or things resulting from the non-observance of the rules indicated in this manual.

2 APPLIANCE DESCRIPTION

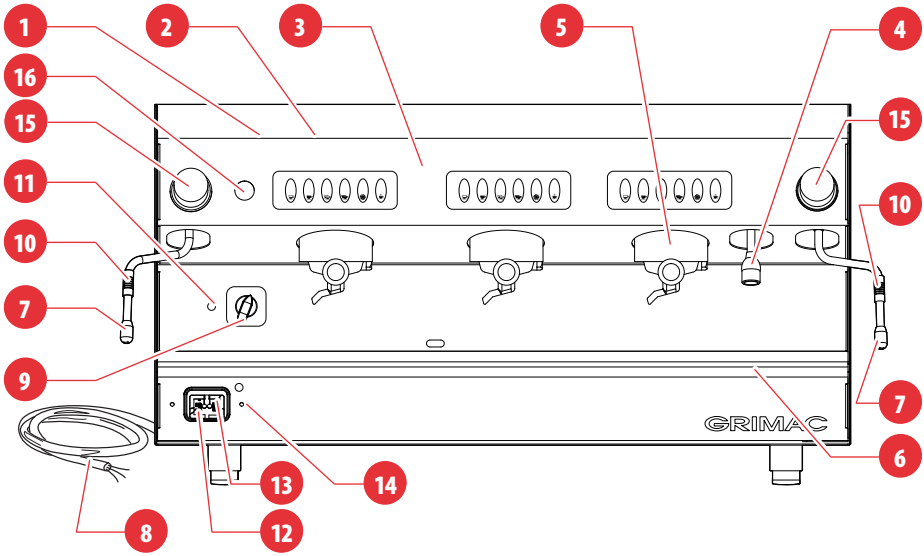
2.1 Appliance use

Your purchased machine for professional use is suitable for producing coffee, hot water and steam.

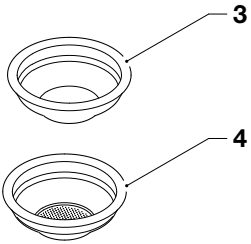
2.2 Main components

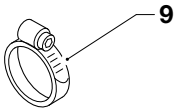
The main components of the appliance are listed below:

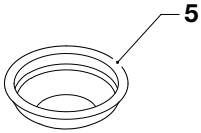
1) Removable warming plate for saucers and cups
2) Cup warmer (optional)
3) Control panel (see section. 2.4)
4) Hot water wand
5) Brew group
6) Drip tray with grill
7) Steam wand
8) Feed cable
9) Main selector switch
10) Steam wand rubber guard
11) Boiler resistance ON warning light
12) Dispensing gauge (water network + pump pressure)
13) Boiler pressure gauge
14) Loading water into the boiler warning light
15) Steam dispensing wheel
16) Cup warmer ON key (where foreseen)

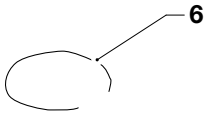


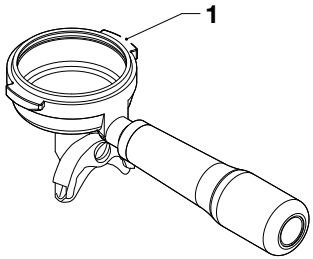
2.3 Equipment

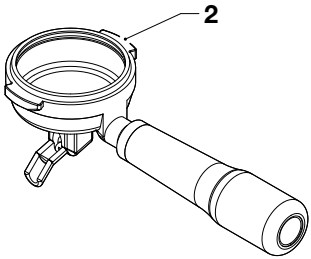


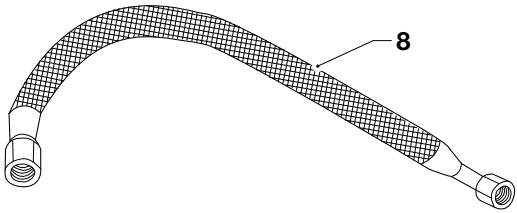


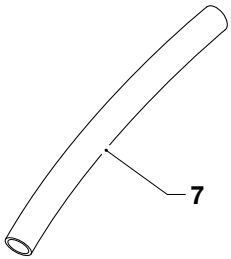












1) 2- cup filter holder
2) 1 -cup filter holder
3) 2- cup filter
4) 1- cup filter
5) Blind filter
6) Filter-fastening ring
7) Drain hose
8) Filling hose
9) Hose clamp

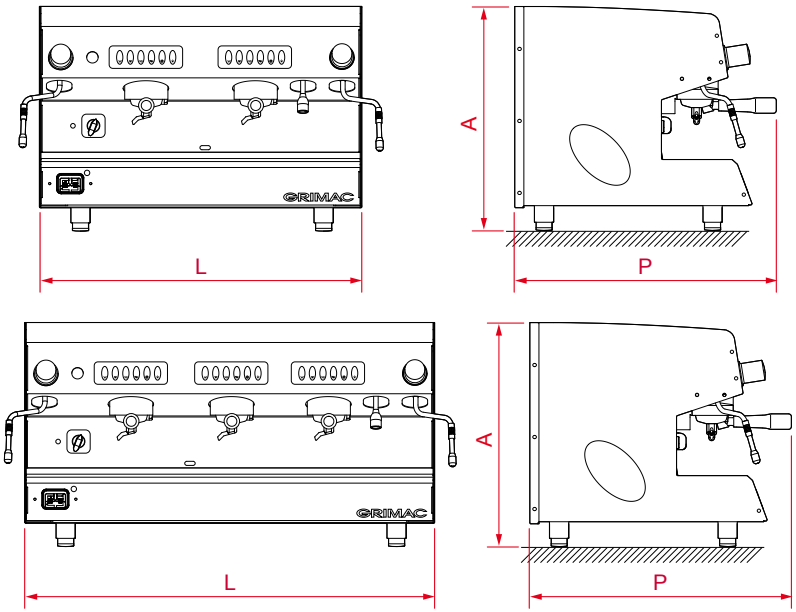
2.4 Technical specifications

The technical specifications and features are listed below:

Model	G 11 (2 groups)	G 11 (3 groups)
Dimensions L x P x A - (mm).	710 x 580 x 510	950 x 58 0 x 510
Weight (kg) (empty appliance).	55	67
Max absorbed power (W).	See technical detail plate on the bottom of the appliance	
Working voltage (V).	See technical detail plate on the bottom of the appliance	
Working conditions.	Temperature (Min. 10°C - 40°C) - Humidity (inferior to 90%)	
Coffee dispenser number	2	3
Boiler capacity (Litres)	10,4	19,7
Pump pressure + water network pressure	9 bar	9 bar
Water network pressure	0 ÷ 4 bar	0 ÷ 4 bar
Sound pressure	<< 70 dB_A	
Safety devices	Boiler safety valve	

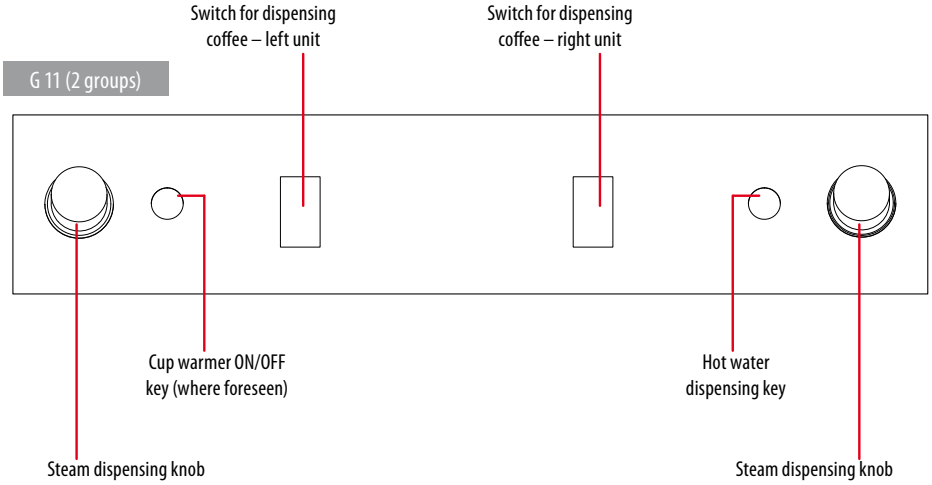
Note: The manufacturer reserves the right to make modifications to the appliance without prior notice.

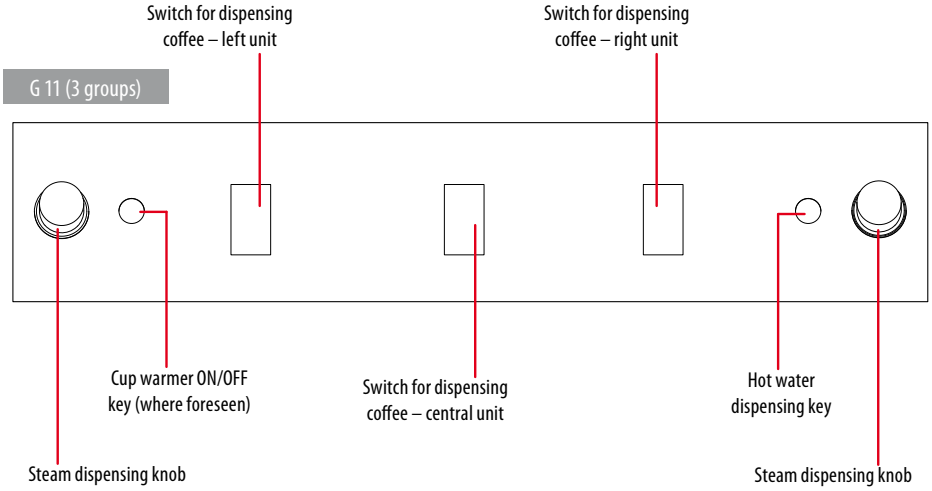
Any modifications and/or addition of accessories must be expressly approved and carried out by the Manufacturer.



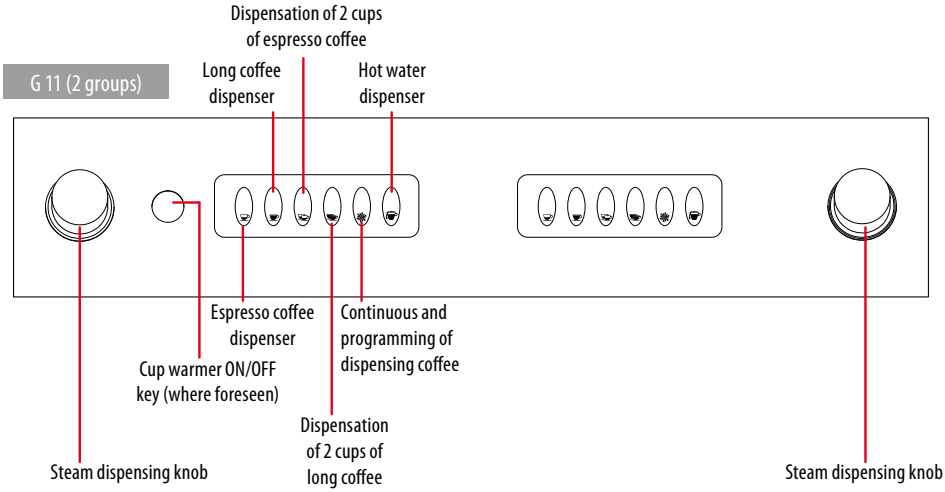
2.5 Control panel

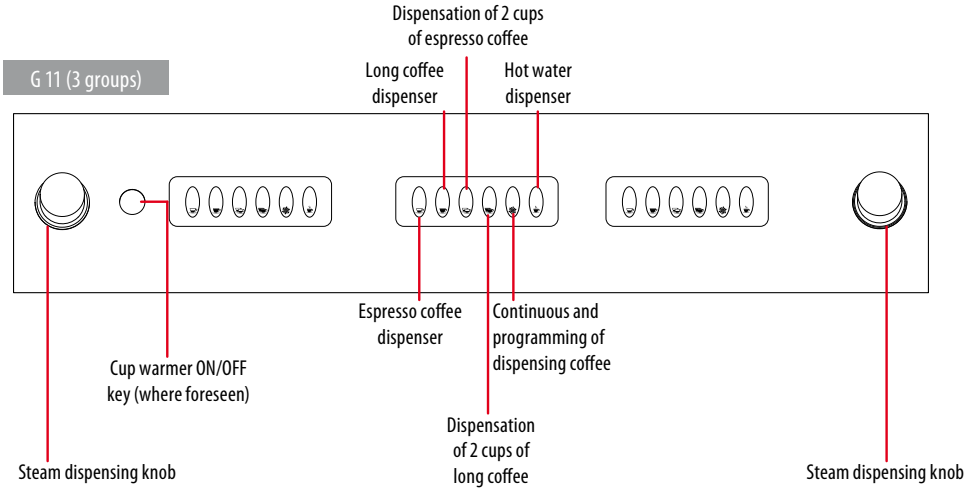
2.5.1 Push button version





2.5.2 Electronic version





3 SAFETY

3.1 General Safety Rules

- The coffee machine is for professional use.Technical modifications and any misuse are not allowed owing to resulting risks! The appliance is not intended for use by persons (children included) with reduced physical, mental or sensory capabilities or lack of experience and/or knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Connect the appliance to power supply in accordance with the safety rules in force in the Country of use.
- The socket, to which the appliance has to be connected to, must be:
  - Conform to the plug installed on the appliance;
  - Dimensioned to respect the data of the data nameplate on the front of the machine at the side of the selector switch.
  - Connected to an efficient grounding plant;
  - Connected to a plant with circuit breaker and magnetothermic switch.
- The power cord must not:
  - Come in contact with any kind of liquid: shock and/or fire hazard;
  - Be pressed and/or come in contact with sharp surfaces;
  - Be used to handle the appliance;
  - Be used when it is damaged. In case the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its customer service;
  - Be touched with damp or wet hands;
  - Be coiled up while the appliance is working.
  - Be tampered with.
- It is forbidden:
  - To install the appliance with different procedures than the ones described in chapter 5;
  - To install the appliance in areas where a water jet could be used;
  - To use the appliance in the proximity of flammable and/or explosive substances;
  - To leave plastic bags, polystyrene, nails, etc. within children's reach as they are potential danger sources;
  - To leave children to play or stay in the proximity of the appliance;
  - To use spare parts not recommended by manufacturer;
  - To carry out any technical modification to the appliance;
  - To dip the appliance into any kind of liquid;
  - To clean the appliance by means of water jet;
  - To use the appliance in different ways than the ones described in the manual;
  - To use the appliance in modified psycho-physical conditions; under the influence of drugs, alcohol, psycho drugs, etc;
  - To install the appliance upon other appliances;
  - To use the appliance outside;
  - The use of the appliance in explosive or aggressive ambience or with high concentration of powders or oily substances in suspension in the air;
  - The use of the appliance in an ambience at fire risk;
  - The use of the appliance to dispense substances that are not suitable to its features;
  - To use the appliance with bare feet and wet hands.
- Before cleaning the appliance be sure that the plug is disconnected from the plug socket; do not clean the appliance using fuel and/or solvents of any kind.
- Repairing must solely be carried out by a service centre authorized by the manufacturer and/or by skilled and trained personnel.
- Do not place the appliance close to heating equipments (e.G. Stoves or heaters).
- In the event of fire use carbon dioxide extinguishers (co2). Do not use water or powder extinguishers.

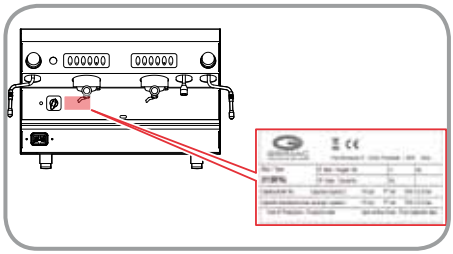
3.2 Stop functions

The appliance stop functions are operated by the main switch.

3.3 Identification

Each machine is identified by the technical data nameplate and EC marking on the front of the machine.
The plate contains the essential data regarding installation, moving, use, maintenance and demolition which can be summarized as follows:

- Model
- Version
- immatriculation
- supply voltage (V)
- frequency (Hz)
- absorbed power (W)



No plate on the appliance, including the technical data one, must be removed, covered or damaged, especially the ones that concerns safety.

4 HANDLING AND STORAGE

Only skilled technicians are responsible for all actions described in chapter 4 even during lifting and handling of packed and unpacked appliances. According to the features and weight of the product to handle, they are in charge of the planning of all operative procedures and the use of means suitable to work in strict compliance with the related current regulations.

4.1 Packing

The machine is shipped ready for use, packaged in a carton box. The carton box is made of a base and a lid.

4.2 Transport and handling

Make sure nobody stands within the working area of the load lifting and handling procedures and, in difficult conditions, predispose personnel in charge of checking the movements to be made.

The appliance manual handling must be carried out by at least two persons.
The machine must be shifted by lifting it from the ground.
Lift the packing and move it with care avoiding bumpy ways and considering the overall dimensions and eventual prongs.

Additional cuts on the packing are not allowed.

Appliance damage during Transport and Handling are not covered by WARRANTY.
Repairs or replacement of damaged parts are charged to the Customer.

4.3 Storage

Before storing the appliance and by restarting it after a storage period, clean it with care.
During storing procedures do not place more than two appliances one upon the other.

In case the appliance is not use for a long period, store it according to the precautions concerning the storage place and time:

- store the appliance in an enclosed space;
- protect it against bumps and strains;
- protect the appliance against humidity and high temperature ranges;
- avoid appliance contact with corrosive substances.

5 INSTALLATION

All the operations described in section 5 must be performed exclusively by specialised technicians who shall organise all operating sequences and employ suitable means to ensure strict compliance with the safety regulations in force.

The machine must be installed inside a lit, ventilated building with a solid paved, levelled (below 2° inclination) and firm floor.

The appliance requires supervision and must be installed in places where it can be observed by trained personnel.

It is forbidden to install the machine in places where it can be reached and touched and/or operated by people who are not those specified in section 1.2.

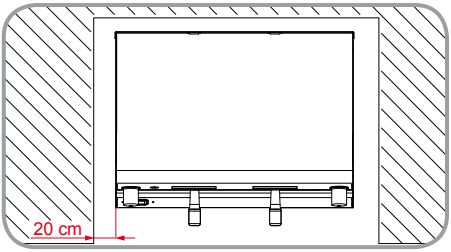
The machine must work in environments where temperature is between 10°C and 40°C.

5.1 Assembly-Siting

The operator must verify the following requirements:

- The site should be suitably prepared for the installation of the machine;
- The surface on which the machine is installed should be flat, solid and firm;
- The location should be adequately lit, ventilated and clean, and the power socket should be easily accessible.

Access to the machine should be kept clear at all times, in order to allow the operator to easily work on it and to immediately leave the working area if required.



The figure shows the spaces that are required for:

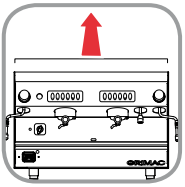
- The proper cooling of the machine parts;
- Access to service groups in case of machine malfunction.

After placing the packaging container near the installation site, proceed as follows:

While unpacking pay the utmost attention, so as to avoid abrasions and/or cuts.

1) Remove the staples that keep the packaging closed;
2) Open the carton box using a cutter to cut the tape that secures the flaps of the box;
3) Lift the machine and place it in the designated area.

Before operating the machine for the first time, it is necessary to carry out a thorough cleaning of its parts. For further details, see the related section.



Remove the upper cover to gain access to the inside of the machine.

Remove the protective films from all the machine sheets. After removing the protective films, reposition the parts on the machine.

Warning: Before commissioning and using the machine for the first time, carry out rinsing operations of the drip tray.

5.2 Packing disposal

When opening the packing it is recommended to separate the various material used and to dispose of them in compliance with the current standards in the Country of destination.

It is recommended to store the packing for further handling or transportation.

5.3 Water Network Connector

Warning: Connect the machine to a water network that dispenses only clear and fresh drinking water. See the "technical data" table to check if the pressure of the network is suitable.
The distance between the sources for electrical connection and water connection should respect the regulations in force at the time of installation.

The water of the water network must be softened by using an appropriate water softener placed right before the machine connection pipe. A failed or inadequate water softening will not be covered by warranty. To fulfil these procedures, turn to a specialised technician.

- Position the water softener underneath the machine (not too far away).
- Connect the water softener to the water network as per the instructions and depending on the type of water softener.
- Connect the water softener to the machine.
- Load water into the water softener (remember to open the water network tap before proceeding with loading water into the water softener).
- Once the water is loaded, open the outlet tap of the water softener.

5.4 Electrical connection

Such operation must be carried out in compliance with the safety rules of the Country of installation.

Before making the electrical connection ensure that the selector switch is turned to the "0" position.

The electrical connection must be carried out and under the responsibility of the technician that carries out repairs.

The machine must be connected to the electrical installation considering:

- the technical laws and rules in force in the place at the time of installation;
- the data shown on the technical specification plate on the side of the machine.

The connection point of the electric socket must be situated in a place that can be reached easily by the user so that he could quickly disconnect the appliance from the power supply when necessary.

In case the power cord is damaged, contact the manufacturer or a skilled technician only for replacing it.

It is forbidden:
• to use extension cords of any sort;
• to replace the original plug;
•to use adapters.

The machine is supplied with a three-pole feed cable (phase/neutral/Earth) or a five-pole cable (phase 1/phase 2/phase 3/neutral/Earth) depending on the model.
Firstly, connect the cable to the machine utilising the appropriate connector and then connect the machine to the electrical mains circuit in either single-phase with the three-pole cable or three-phase with the five-pole cable.

6 FUNCTIONING

Before proceeding with the start-up, you must check that all parts are properly installed.

Check that:

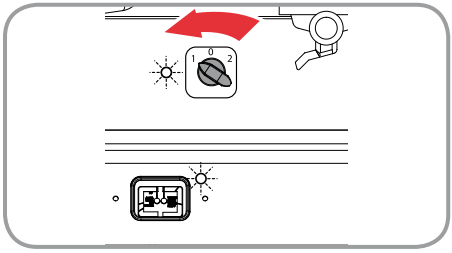
- The water supply tap is open;
- The outlet tap of the water softener is open (and the operation of loading the water softener has been carried out).
- All the machine parts are clean and working properly;
- Check that the drip tray empties and is in the correct position.
- Check that the steam dispensing knobs are closed.
- That all of the buttons on the control panel are "OFF".

6.1 Switching ON the Machine

Please refer to the whole section to learn more on how to operate the machine.

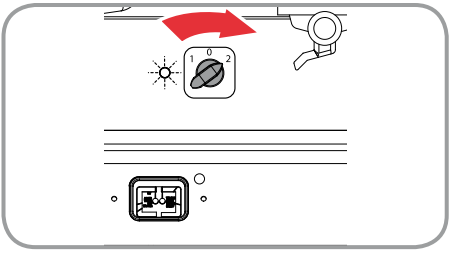
In this case, let's take the switching ON of the 2 unit machine into consideration. Switching ON the 3 unit machine occurs in the same way.

- Turn the switch to «1» and wait for the boiler to fill up (the warning light remains ON at the side of the selector switch).
  At the same time the warning light alongside the gauge indicates the loading of the water into the boiler.



- On electronic machines the filling function features a safety time after which all selections are disabled.
  If it is exceeded, filling stops and the event is signalled by the blinking of the LEDs in the push-button panel.
  To reset the machine, switch it off and on again.

- Once the loading has finished, position the selector switch to the "2" position and wait 30 minutes for the machine to heat up.
  During this period, you should operate the steam knobs and the dispensing group buttons, for few seconds, to eliminate any air bubbles.



- Check that the pressure on the appropriate gauge does not exceed 0.8 bar - 1 bar. If necessary, adjust the pressure as described in paragraph 5.3.

Note: before turning the machine ON for the first time or when using it after a prolonged period of inactivity, it is necessary to fill and rinse the water network. Carry out 3 rinsing cycles dispensing hot water from the relative wand; for dispensing hot water follow the procedure as indicated in sections 6.3.1 and 6.3.2.

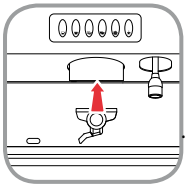
6.2 Coffee

On every Grimac appliance, the coffee dispensing procedure is easy and quick; a delicious coffee can be tasted after few steps.
Before dispensing coffee, check all components are properly clean. Refer to paragraph 9 for the correct cleaning and maintenance of the appliance. Refer to chapter 8 for the correct cleaning and maintenance of the machine.

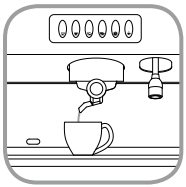
6.2.1 Loading coffee

The method for loading coffee is the same for all machines. In this case, for example, a 2 unit machine is utilised.

Place a dose or ground coffee in the filter.
Shake the coffee a little in order to distribute it evenly and press it slightly with the tamper.
If necessary, clean the edge or the filter to guarantee a better sealing and a longer life to the undercup gasket.



Insert the filter holder and screw it tightly in its seat.
Check that the filter holder and the undercup gasket seat tightly.



Place 1 or 2 cups under the spout/s dispenser/s, depending on the doses and the filter holder utilised.
Warm cups flavour a creamy coffee.

6.2.2 Dispensing coffee (key machine)

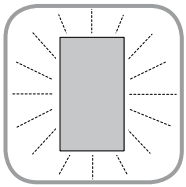
After loading the filter holder, dispense the coffee. For manual machines, controlling the quantity of coffee in a small cup depends on the operator's sensitivity.

This way, the preferred amount of coffee can be brewed each time.

Note: Each dispensing group has its own dispensing control unit which must be managed autonomously.

In this case, let's take the dispensation of the single unit machine into consideration.
The dispensation of the other units happens identically.

Place the small cup under the dispensing spout.



Press the button above the group to start brewing coffee.
When the desired quantity of coffee has been obtained, press the switch again to stop the brewing.

Note: In this case, you can adjust the length of the coffee according to your customer's need and to the sizes of the small cup; if the brewing is not stopped manually, the coffee may spill out of the small cup.

When brewing ends, leave the filter holder in its seat until the next time you use it.

Before making coffee again, release the filter holder from the brew head and throw the grounds away into the knock out drawer.

Empty the drip tray often and ensure that it has been reinserted into the correct position.

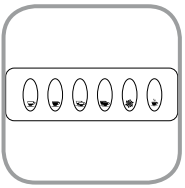
6.2.3 Coffee Brewing (electronic machine)

After loading the filter holder, dispense the coffee. In electronic machines, controlling the amount of coffee brewed in a small cup is performed with high precision in order to brew the best quantity of coffee at any given circumstance.

Note: Each dispensing group has its own dispensing control unit which must be managed autonomously. To program an electronic machine, refer to section 7.

In this case, let's take the dispensation of the single unit machine into consideration.
The dispensation of the other units happens identically.

Place the small cup under the dispensing spout.



To dispense coffee use the button panel located above the dispensing group.

In this case, press:

To brew an espresso coffee;

To brew a long coffee;

To dispense 2 cups of espresso coffee

To dispense 2 cups of long coffee

To brew a manual coffee dose.

The buttons and brew a preset quantity of coffee (the machine automatically stops the brewing); this quantity has been programmed by the manufacturer but can be modified by the user based on the required parameters.

The button allows manual brewing. This way a variable quantity of coffee can be brewed; the brewing must be manually stopped by the user.

This button allows you to stop espresso coffee and long coffee dispensing at any moment.

When brewing ends, leave the filter holder in its seat until the next time you use it.

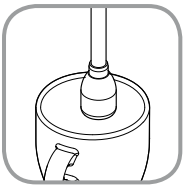
Before making coffee again, release the filter holder from the brew head and throw the grounds away into the knock out drawer.

Empty the drip tray often and ensure that it has been reinserted into the correct position.

6.3 Hot Water

Danger of being burnt! At the start of the brewing, short spurts of hot water may come out.

Danger of being burned! The wand can reach very high temperatures.



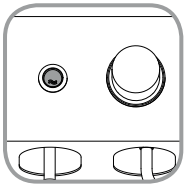
Before dispensing hot water, position a container underneath the hot water hose.

To better control the dispensing, you can put the container close to the wand.

Note: the procedure for dispensing hot water varies according to the machine that you have chosen.

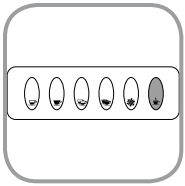
Note: It is recommended to dispense a maximum quantity of water equal to a cup of tea each time (about 200 cc) and wait until the machine restores the right temperature.

6.3.1 Dispensation of hot water (key machine)



After positioning the container, push the hot water dispensing switch.
The switch is positioned above the hot water dispensation wand.
In this way hot water will start coming out.
Keep pushing the switch until reaching the desired quantity.

6.3.2 Hot water dispensing (electronic machine)



For electronic control single machines, dispensing hot water is set by a button.
To dispense the set quantity of hot water (timed command), push the button.
The machine will automatically stop the dispensing once it reaches the preset quantity.
The quantity is designated by the manufacturer but you can reprogramme it any time according to your liking.

Note: The dispensing can be stopped anytime by pressing the button again.

6.4 Steam

Danger of being burnt! At the start of the dispensing, short spurts of hot water and/or steam may come out.

Danger of being burnt! The wand can reach extremely high temperatures. Use the rubber guard to move.

Note: Before using the steam, we recommend to dispense a little of it in a separate container to drain the condensed water from the wand.

Place a container under the steam wand.

After placing the container, you have to open the steam knob by turning the knob counterclockwise.
This way, the steam is dispensed by the machine.

To stop the steam dispensing, close the steam knob by turning the knob clockwise.

After the steam has been dispensed, remove the container.

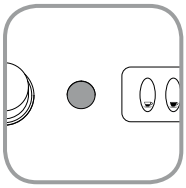
Direct the steam wand on the grill and slightly open the steam knob; the internal part of the steam wand is cleaned by dispensing some steam.

With a damp cloth, immediately wipe the surface of the steam wand for any traces of milk or other substances.

6.5 Cup warmer (optional)

Attention: do not cover the cup warmer plate with a cloth.

Machines can be equipped with a cup-warming plate for the storage and heating up of the cups.
On the plate only place coffee cups, tea cups and glasses for the service of the coffee machine. **No other objects must be placed on the tray.**
Thoroughly drain the cups before placing them on the tray.



To activate the "cup warmer" function press the key positioned on the machine's instrument panel.

6.6 Emergency conditions

To stop the machine in any emergency situation decisively turn the selector switch to the "0" position.

In the event of freeze, contact the service centre of a skilled technician.

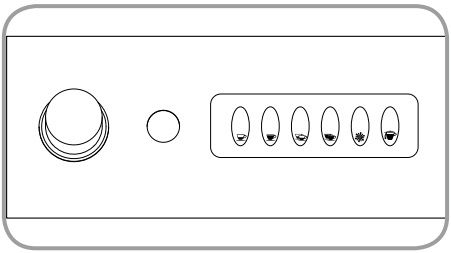
In the event of fire, evacuate the area immediately to permit the action of trained personnel equipped with suitable protection means. Always use approved extinguishers and never use water or substances of uncertain nature.

7 PROGRAMMING MENU (ELECTRONIC MACHINE)

Machines with electronic control panel allow programming the quantity of coffee and hot water dispensed by simply touching a button.

N.B. Before programming the coffee keys, prearrange the machine for the dispensation as shown in paragraph 6.2.1. Place the cup or small cup under the dispensing spout.

For example, let's examine the programming of a double machine.



- To access dose programming mode, press the button for at least 5 seconds until the corresponding led remains on.
- Press the button corresponding to the selection to be programmed. The pump and the solenoid valve of the group are enabled.
- After obtaining the desired volume. press the button again. Brewing stops.
- Before proceeding with a new selection, check that the LEDs of the previous selection are switched OFF and proceed as before for the new dose to dispense.

- In the same way you can programme the amount of water to be dispensed by the machine by using this button .
- THE LEFT BUTTON PANEL ALSO PROGRAMMES THE OTHER ONES.

NOTE: to ensure a proper programming, replace the coffee grounds with fresh coffee before each dosing procedure.

NOTE: The dosage of this machine is volumetric.

8 CLEANING AND MAINTENANCE

The cleaning and maintenance of the external components of the machine must be carried out with the main selector switch in the "1" position or in the "2"position and with the plug disconnected from the electrical socket.

Before carrying out any cleaning or maintenance operation on the machine, wear Personal Protective Equipment (gloves, glasses, etc.) that has been established by the safety norms in force in the country of use of the machine.

During the Cleaning or Maintenance works, follow as described below:

- Wear protective gloves;
- Do not use solvents or flammable materials;
- Do not use abrasive and/or metallic sponges when cleaning the machine and its parts;
- Be careful not to disperse liquid into the surrounding;
- Do not wash machine parts in the dishwasher;
- Do not use a standard and/or a microwave oven to dry machine parts;
- Do not immerse the machine in water;
- Do not spray water jets directly on the machine;
- For cleaning, use only lukewarm water so as not to damage the machine parts.
- At the end of work, restore and properly secure all the protections and covers removed or opened.

Periodically remove the water tank and rinse it with clean water then put it back properly in its place.

Note: The stainless materials, plastic materials, the rubber used in the construction of the said parts and their particular shape facilitate cleaning, but do not stop the formation of bacteria and mould in the case of insufficient cleaning.

It is forbidden to clean or carry out maintenance of the machine with the selector switch in the "1" and "2" position with the plug inserted into the wall socket.

8.1 Daily cleaning

Clean the water dispensers and the undercup gaskets of the dispensing units by utilising a cloth or a sponge.

8.2 Weekly cleaning

Clean the groups and the brew head filters:

a) Approximately put a spoonful of the machine's detergent (the most suitable product for cleaning the units and the water dispensers of coffee machines) into the empty filter supplied and use it to clean the unit.
b) operate the machine as you usually do when making coffee, for about 5 sec;
c) turn the brewing switch on and off, until water comes out clean and without any foam.

Repeat operations b) and c) above a couple of times.

Clean filters and filter holders:

- Dip filters and filter holders in a solution of hot water and approx, three small spoonfuls or special coffee machine detergent;
- After about half an hour take them out and rinse them carefully under running water.

Clean the steam pipes:
We recommend cleaning them right after use by making some steam come out to help clean the inside of the spout, and wiping the outer surface with a damp doth.
This operation prevents scaling which can clog the holes of the spray nozzle from building up and it also prevents previously brewed drinks from altering the taste or the drink you are making.

Clean the draining tray:

- Take out the steel water-collecting tray located under the cup grids and clean it;
- Check and clean the small plastic draining basin as well.

Clean the machine's body:

- Use a damp cloth;
- Do not use any alcohol and/or solvents on the written on painted parts in order to avoid damaging them.

Periodically, depending on the amount of coffee dispensed or the use of the steam or hot water dispensers, carry out:

- The purification of the water softener.
- Regenerate the resins of the water softener using salt.
- Check the filters of the filter holders, the water dispensers and the gaskets for wear and substitute if necessary or call a technician to substitute them.
- Unscrew the end of the steam dispenser/s and wash it/them with the appropriate product and always thoroughly rinse before reutilising.
- Weekly, or at least periodically if not much water is utilised in the boiler, flush with water from the tap to avoid that the water inside goes stagnant.

8.3 Periodic Maintenance

The machine needs to be periodically checked - at least once a year - by a specialised technician.

This periodic checking maintains a high safety level for all the installed parts and for the machine itself.

In case of a damaged part, it must be replaced with a new original spare part.

Periodically call a specialised technician to carry out a general check of the machine (gaskets of the units, water dispenser, tap, etc.).

It is forbidden to use the machine when even one part is defective or worn out. Periodical maintenance is forbidden to the operator.

9 DEMOLITION

Electrical and electronic equipment must be disposed of in accordance with the European Directive 2002/96/CE.

This equipment must NOT be disposed of via the normal system of solid urban waste, but must be collected differentially to optimise the recovery and recycling of the materials from which it has been constructed.

The symbol ▬ of the barred waste bin is shown on all products to remember the obligation for recycling. Correctly observing all the measures regarding the disposal of old products contributes to safeguarding the environment.

10 PROBLEMS - REMEDIES

Problems	Remedies
If the machine won't heat and the led is OFF.	Check the electric outlet and make sure that the switch is not set to "0".
If the machine won't heat and the led is ON.	Make sure that the switch is set to "2".
If the machine is warm, but it won't brew any coffee.	Check all water connections.
The machine does not dispense coffee and the corresponding LED to the selected coffee flashes.	Check that the coffee is not ground too fine.
If the causes of malfunctioning of the machine are not listed in this table or if the remedies offered do not resolve the problem contact a specialised technician.	

Cher Client, GRIMAC S.p.A. Vous remercie de Votre choix et Vous garantit la qualité du produit que Vous avez acheté.

INDEX

1 INFORMATIONS GÉNÉRALES 51

1.1 Constructeur.....51
1.2 Préposés à la machine.....51
1.3 Structure du manuel 51
1.3.1 But et contenu.....51
1.3.2 Destinataires 51
1.3.3 Conservation 51
1.3.4 Symboles utilisés.....52
1.4 Garantie 52

2 DESCRIPTION DE LA MACHINE 53

2.1 Utilisation de la machine.....53
2.2 Composants principaux.....53
2.3 Équipements.....54
2.4 Données techniques.....55
2.5 Panneaux de commande.....56
2.5.1 Version poussoir 56
2.5.2 Version électronique.....57

3 SÉCURITÉ 58

3.1 Normes Générales de Sécurité.....58
3.2 Fonctions d'arrêt 58
3.3 Identification de la machine.59

4 MANUTENTION ET STOCKAGE 59

4.1 Emballage 59
4.2 Transport et manutention 59
4.3 Stockage 59

5 INSTALLATION 60

5.1 Montage - Positionnement ..60
5.2 Élimination de l'emballage...61
5.3 Branchement au réseau hydrique.....61
5.4 Branchement électrique.....61

6 FONCTIONNEMENT 62

6.1 Mise en marche de la machine.....62
6.2 Café.....63
6.2.1 Chargement du café 63
6.2.2 Extraction du café (machine poussoir).....63
6.2.3 Extraction du café (machine électronique) 64
6.3 Eau chaude.....64
6.3.1 Extraction eau chaude (machine poussoir).....65
6.3.2 Extraction de l'eau chaude (machine électronique) 65
6.4 Vapeur.....65
6.5 Chauffe-tasses (en option) ...66
6.6 Situations d'urgence 66

7 PROGRAMMATION (MACHINE ÉLECTRONIQUE)... 66

8 NETTOYAGE ET ENTRETIEN... 67

8.1 Chaque jour.....67
8.2 Chaque semaine.....67
8.3 Entretien périodique 68

9 DÉMOLITION 68

10 PROBLÈMES - REMÈDES..... 68

1 INFORMATIONS GÉNÉRALES

1.1 Constructeur

Grimac S.p.A. - Via Morazzo, 2 - 40069
Zola Predosa (Bologna) - Italy
✆: +39 051 6167069
🖷: +39 051 750996
✉: info@grimac.net
🌍: www.grimac.net

1.2 Préposés à la machine

Deux préposés ayant des mansions différentes peuvent accéder à la machine.

OPÉRATEUR

Personne ayant les connaissances techniques nécessaires concernant la préparation des produits qui utilise la machine pour la distribution du café, de l'eau chaude et de la vapeur dans le respect des normes hygiéniques en vigueur.
Après avoir pris connaissance du présent manuel, il doit être en mesure d'effectuer:

- Les opérations normales d'installation de la machine;
- La distribution correcte du produit;
- Le nettoyage de la machine.

TECHNICIEN SPÉCIALISÉ

Personne qui, après avoir pris connaissance du présent manuel, est spécialisée dans l'installation, l'emploi et l'entretien des machines à café:

- Il doit être en mesure d'effectuer les interventions de réparation en cas de graves anomalies de fonctionnement et être, en outre, à connaissance du présent Manuel et de toutes les informations concernant la Sécurité:
- Il doit être en mesure de comprendre le contenu du Manuel et d'interpréter correctement les Dessins et les Schémas;
- Il doit être à connaissance des Normes principales en matière d'Hygiène, d'accidents sur le travail, de technologie et de sécurité;
- Il doit avoir une expérience spécifique concernant l'entretien des machines à café;
- Il doit savoir quel comportement adopter en cas d'Urgence, où trouver les moyens de protection individuelle et comment les utiliser correctement.

Il est interdit de laisser utiliser la machine par des personnes ne possédant pas les caractéristiques requises.

1.3 Structure du manuel

Le Client doit lire avec une extrême attention les informations reportées dans ce Manuel.

1.3.1 But et contenu

Ce Manuel a pour but de fournir au Client toutes les informations Nécessaires pour l'installation et l'emploi de la machine à café.

Avant toute opération sur la Machine, les opérateurs et les techniciens spécialisés doivent lire attentivement les instructions contenues dans cette publication.

En cas de doutes sur l'interprétation correcte des instructions, interpeller le Constructeur pour obtenir les éclaircissements nécessaires.

Il est interdit d'effectuer toute opération sans avoir lu et bien compris le contenu du présent Manuel.

1.3.2 Destinataires

Le Manuel en objet s'adresse aux opérateurs et aux techniciens spécialisés.
Les opérateurs ne doivent pas effectuer d'opérations réservées aux techniciens spécialisés.
Le constructeur ne répond pas des dommages dérivant du manque d'observation de cette interdiction.
Le manuel d'instructions fait partie intégrante du produit acheté et il doit l'accompagner toujours, même en cas de passage du produit à d'autres propriétaires.

1.3.3 Conservation

Le Manuel d'instructions doit être conservé dans le voisinage immédiat de la Machine.
Afin de garantir l'intégrité du présent manuel, il est recommandé de suivre les instructions suivantes:

- Employer le manuel de façon à ne pas endommager son contenu.
- Ne pas éliminer, déchirer ou réécrire les parties du manuel.
- Conserver le manuel à l'abri de l'humidité et de la chaleur da façon à ne pas compromettre la qualité de la publication et l'intégrité de toutes ses parties.

Si le présent manuel est endommagé ou égaré, il faudra immédiatement en demander un double au Constructeur ou au Distributeur du pays d'utilisation de la machine.

1.3.4 Symboles utilisés

DANGER GÉNÉRIQUE

Indique un danger comportant un risque, même mortel, pour l'Utilisateur. Dans ce cas, il faut prêter le maximum d'attention et appliquer toutes les interventions nécessaires pour travailler en toute sécurité.

DANGER DE FULGURATION

Indique au personnel préposé que l'opération décrite comporte, si elle n'est pas effectuée dans le respect des normes de sécurité, le risque de subir une secousse électrique.

REMARQUE

Indique une note ou remarque sur les fonctions clé ou sur des informations utiles. Prêter la plus grande attention aux parties de texte indiquées par e symbole.

INTERDICTION

La présence de ce signal indique les opérations qu'il faut absolument éviter car elles créent un danger pour l'Utilisateur et pour les personnes qui travaillent dans le voisinage.

INTERDICTION D'ÉTEINDRE LES INCENDIES AVEC DE L'EAU

La présence de ce signal indique l'interdiction d'éteindre les incendies avec de l'eau ou toute autre substance qui la contiennent.

PROTECTION PERSONNELLE

La présence de ce signal indique l'interdiction d'éteindre les incendies avec de l'eau ou toute autre substance qui la contiennent.

TECHNICIEN SPÉCIALISÉ

Identifie les interventions qui peuvent être effectuées uniquement par le personnel technique spécialisé.

1.4 Garantie

La garantie est valable 12 mois et elle couvre toutes les parties mécaniques de la machine. Cependant, elle échoit si l'appareil n'est pas utilisé de façon appropriée ou si on le modifie. La garantie ne couvre pas les parties endommagées à cause d'un manque de nettoyage et d'entretien, ni les parties sujettes à l'usure. Les parties que nous retenons défectueuses seront remplacées gratuitement.
Les frais de transport sont à la charge de l'acheteur. Les données et les caractéristiques indiquées dans ce manuel n'engagent pas le constructeur qui se réserve le droit d'apporter des modifications sur ses modèles à tout moment. De plus, il n'assume aucune responsabilité face aux dommages aux personnes et/ou aux choses dérivant du manque d'observation des normes reportées dans ce Manuel.

2 DESCRIPTION DE LA MACHINE

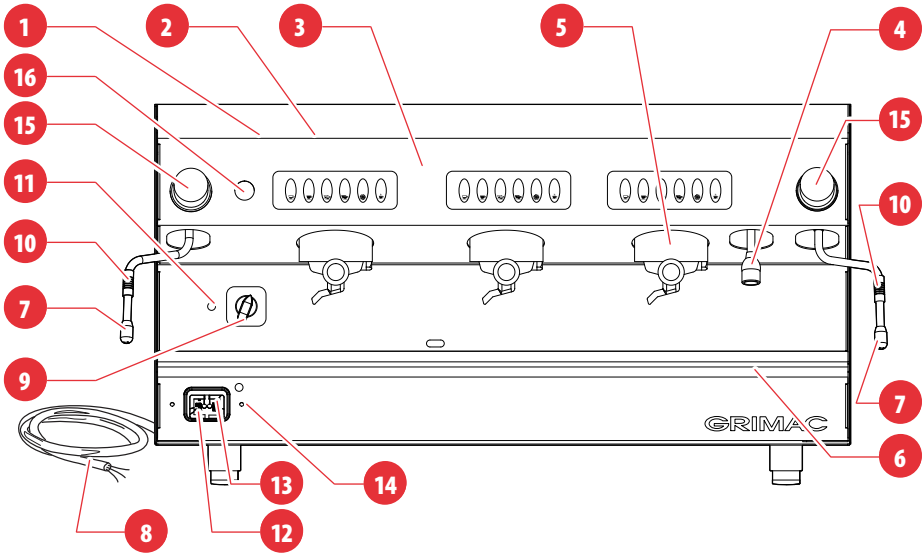
2.1 Utilisation de la machine

La machine à usage professionnel que Vous avez achetée est destinée à la production de café, d'eau chaude et de vapeur.

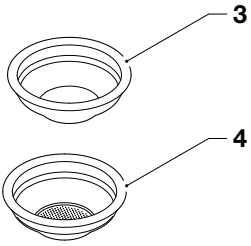
2.2 Composants principaux

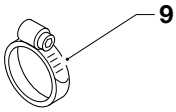
Les composants principaux dont est composée la machine sont:

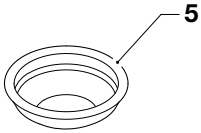
1) Plaque de soutien amovible pour assiettes et tasses
2) Chauffe-tasses (en option)
3) Panneau de commande (voir § 2.4)
4) Tube de distribution eau chaude
5) Groupe d'extraction
6) Cuve de récupération des gouttes avec grille
7) Tube de distribution vapeur
8) Câble d'alimentation
9) Commutateur général
10) Caoutchouc de protection lance vapeur
11) Témoin lumineux actionnement résistance dans chaudière
12) Manomètre d'extraction (réseau hydrique + pression pompe)
13) Manomètre pression chaudière
14) Témoin lumineux chargement eau dans chaudière
15) Volant à main distribution vapeur
16) Poussoir actionnement chauffe-tasses (si prévu)

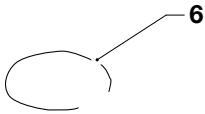


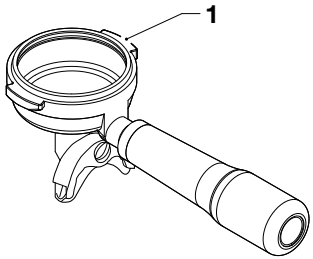
2.3 Équipements

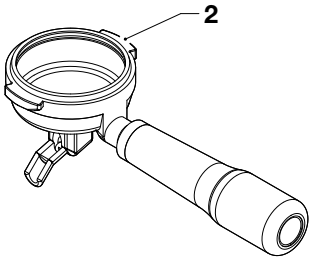


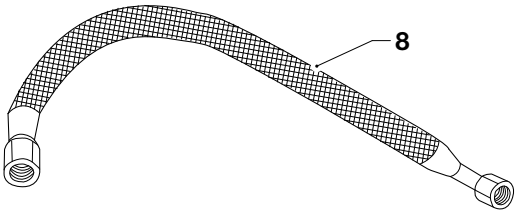


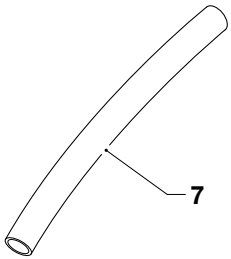












1) Porte-filtre 2 tasses
2) Porte-filtre 1 tasse
3) Filtre 2 tasses
4) Filtre 1 tasse
5) Filtre aveugle
6) Bague de blocage du filtre
7) Tuyau de vidange
8) Tuyau de remplissage
9) Collier de serrage des tubes

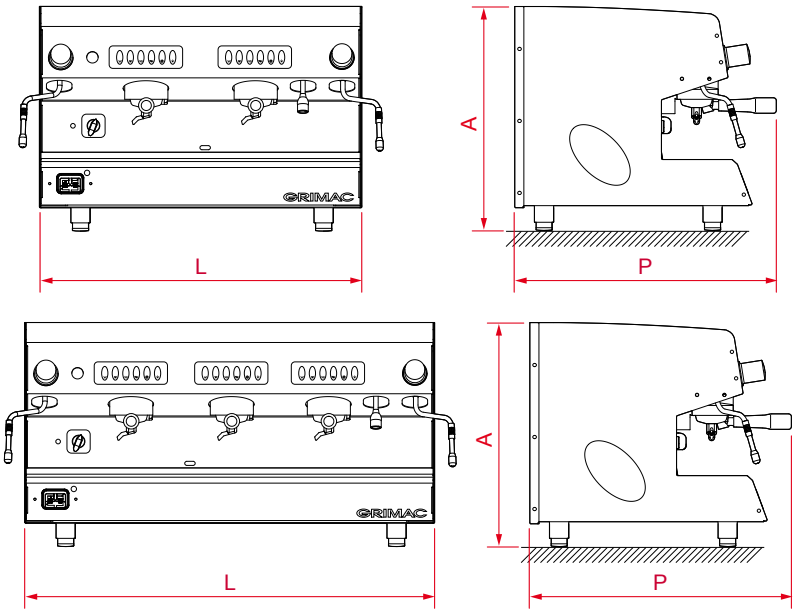
2.4 Données techniques

Nous reportons ci-dessous les données et les caractéristiques techniques.

Modèle	G 11 (2 groupes)	G 11 (3 groupes)
Description L x P x A - (mm).	710 x 580 x 510	950 x 58 0 x 510
Poids (kg) (machine vide).	55	67
Puissance maximum Absorbée (W).	Voir plaquette des donne techniques située sur la joue latérale de la machine	
Tension de Fonctionnement (V).	Voir plaquette des donne techniques située sur la joue latérale de la machine	
Conditions de Fonctionnement.	Température (Min. 10°C - 40°C) - Humidité (inférieur de 90%)	
Nombre de distributions de cafés.	2	3
Capacité chaudière (Litres)	10,4	19,7
Pression pompe + pression réseau hydrique	9 bar	9 bar
Pression réseau hydrique	0 ÷ 4 bar	0 ÷ 4 bar
Pression sonore	<< 70 dB_A	
Dispositifs de sécurité	Soupape de sécurité sur la chaudière	

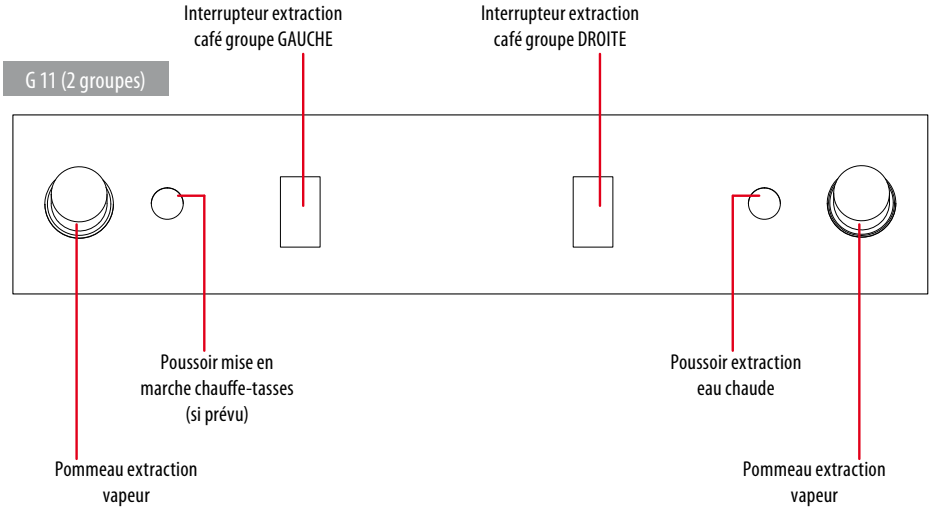
Note: Le constructeur se réserve le droit d'apporter des éventuelles modifications sur la machine sans obligation de préavis.

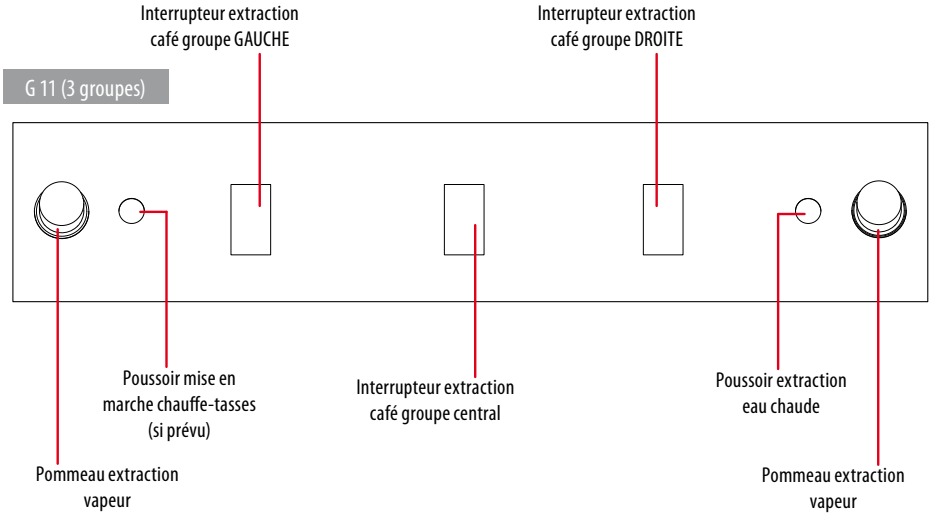
Toute modification et/ou supplément d'accessoires doit être approuvée et réalisée par le Constructeur.



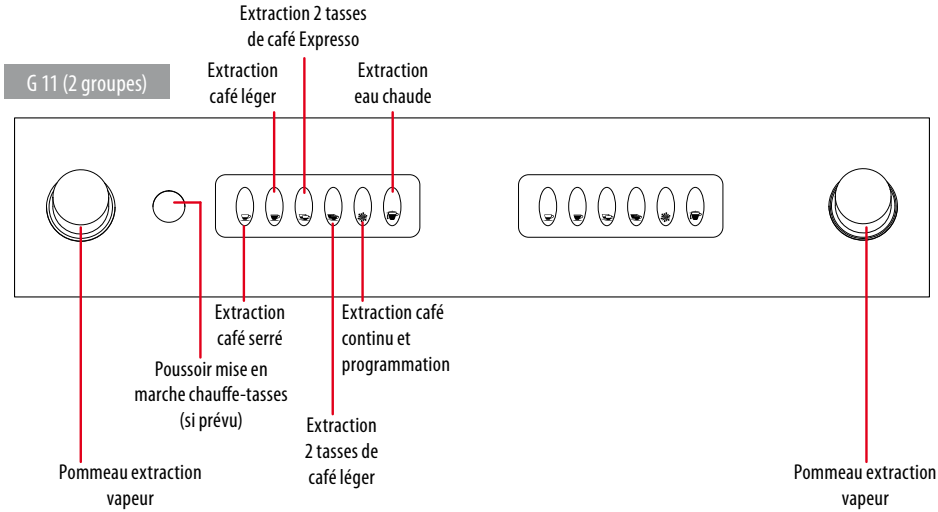
2.5 Panneaux de commande

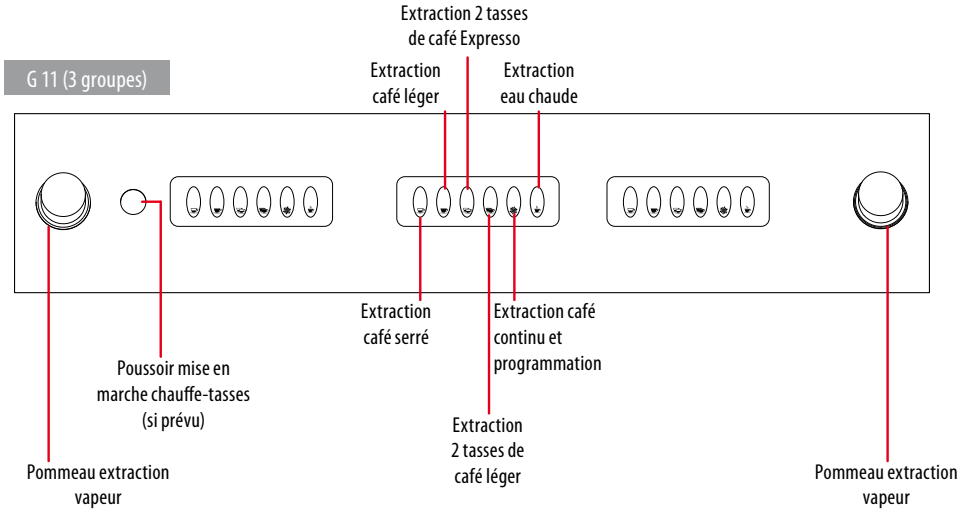
2.5.1 Version poussoir





2.5.2 Version électronique





3 SÉCURITÉ

3.1 Normes Générales de Sécurité

- La machine à café est prévue pour un usage professionnelle. Il est interdit d'apporter des modifications techniques ou d'employer la machine pour des usages impropres, à cause des risques que cela comporte! L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) présentant des capacités physiques, mentales ou sensorielles ou ayant une expérience et/ou des compétences insuffisantes, à moins qu'elles ne soient surveillées par une personne responsable de leur sécurité ou instruites sur l'utilisation de l'appareil.
- Le branchement au réseau électrique doit être effectué conformément aux normes de sécurité en vigueur dans le pays d'utilisation de la machine.
- La prise pour brancher la machine doit être:
  - Conforme au type de fiche installé sur le cordon électrique de la machine;
  - Dimensionnée pour respecter les données de la plaquette située sur la partie frontale de l'appareil, près du commutateur.
  - Branchée à une installation de mise à la terre efficace.
  - Branchée à une installation munie d'un différentiel et d'un magnétothermique.
- Le cordon d'alimentation ne doit pas:
  - Entrer en contact avec des liquides, quels qu'ils soient: danger d'électrocution et/ou d'incendie;
  - Etre écrasé et/ou entrer en contact avec des surfaces tranchantes;
  - Etre utilisé pour déplacer la machine;
  - Etre utilisé s'il résulte endommagé. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le producteur ou par son service d'assistance à la clientèle;
  - Etre manipulé avec les mains humides ou mouillées;
  - Etre enroulé sur une bobine quand la machine est en marche.
  - Etre modifié.
- Il est interdit de:
  - Installer la machine selon des modalités différentes de celles décrites au chap.5.
  - Installer la machine dans des zones comportant la possibilité d'utiliser un jet d'eau.
  - Utiliser la machine près de substances inflammables et/ou explosives.
  - Laisser à la portée des enfants les sacs plastique, le polystyrène, les clous, etc. qui représentent une source potentielle de danger.
  - Laisser les enfants jouer avec l'appareil ou autour de ce dernier.
  - Utiliser des pièces détachées non conseillées par le constructeur.
  - Apporter des modifications techniques à la machine.
  - Plonger la machine dans un liquide.
  - Laver la machine avec un jet d'eau.
  - Utiliser la machine de façon différente à celle décrite dans ce manuel.
  - Utiliser la machine dans des conditions psycho-physiques altérées, sous l'influence de drogues, d'alcool, de psycho-médicaments, etc.
  - Installer la machine sur d'autres appareils
  - Utiliser la machine à l'extérieur.
  - Utiliser la machine dans un milieu explosif, agressif ou à haute concentration de poussières ou de substances huileuses suspendues dans l'atmosphère;
  - Utiliser la machine dans un milieu à risque d'incendie;
  - Utiliser la machine pour distribuer des substances non appropriées aux caractéristiques de l'appareil.
  - Utiliser la machine à pieds nus ou avec les mouilles mouillées.
- Avant de nettoyer la machine, vérifier que la fiche soit débranchée de la prise de courant; ne pas laver la machine avec de l'essence et/ou des solvants de quelque nature que ce soit.
- Toute opération doit être effectuée exclusivement par un Centre d'Assistance Autorisé par le Constructeur et/ou, dans tous les cas, par un personnel technique spécialisé et formé.
- Ne pas positionner la machine près d'installations de réchauffement (radiateurs ou poêles).
- En cas d'incendie, utiliser les extincteurs à anhydride carbonique (CO2). Ne pas utiliser d'eau ou d'extincteurs à poudre.

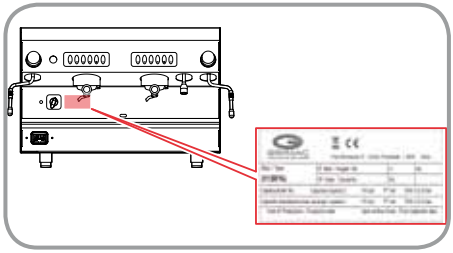
3.2 Fonctions d'arrêt

Les fonctions d'arrêt de la machine sont commandées par l'interrupteur général.

3.3 Identification de la machine

Chaque machine est identifiée à travers la plaquette des données techniques et à travers la marque CE placée sur la partie frontale de la machine.
Cette plaquette reporte les données essentielles pour l'installation, l'utilisation, l'entretien et le démantèlement, résumées ci-dessous:

- Modèle
- Version
- Numéro de série
- Tension nominale d'alimentation (V)
- Fréquence d'alimentation (Hz)
- Puissance absorbée (W)



Aucune plaquette présente sur la machine, y compris celle des données techniques, ne doit être enlevée, couverte ou endommagée; et en particulier celles qui ont une fonction de sécurité.

4 MANUTENTION ET STOCKAGE

Toutes les opérations décrites au chapitre 4 sont de compétence exclusive des techniciens spécialisés même pour le soulèvement et la manutention de machines emballées et désemballées qui, selon les caractéristiques et le poids de l'objet à déplacer, devront organiser toutes les séquences opérationnelles et l'emploi de moyens appropriés pour intervenir dans le respect rigoureux des normes en vigueur en la matière.

4.1 Emballage

La machine est livrée prête pour son utilisation, emballée dans une boîte en carton. La boîte en carton est composée d'une base et d'un couvercle.

4.2 Transport et manutention

Vérifier que personne ne se trouve dans le rayon d'action des opérations de soulèvement et de manutention de la charge et, dans des conditions de difficulté, prédisposer un personnel préposé au contrôle des déplacements à effectuer.

La manutention manuelle de la machine doit être effectuée au moins par deux personnes.
Soulever la machine du sol pour la déplacer.
Soulever l'emballage et le transporter avec précaution en évitant les parcours accidentés et en prêtant une grande attention à l'encombrement et aux éventuelles saillies.

Il est interdit de pratiquer des coupes supplémentaires sur l'emballage.

Les dommages à la machine causés durant le transport et la manutention ne sont pas couverts par la GARANTIE.
Les réparations ou les substitutions de parties endommagées sont à la charge du Client.

4.3 Stockage

Avant de procéder à son stockage ou au moment de son redémarrage après une longue période de stockage, il est important de procéder au nettoyage minutieux de la machine.
Pour le stockage de la machine, ne jamais superposer plus de deux machines.

En cas de longue période d'inactivité, la machine doit être stockée e suivant les précautions concernant le lieu et les temps de stockage:

- Stocker la machine dans un lieu clos;
- Protéger la machine contre les chocs et les sollicitations;
- Protéger la machine contre l'humidité et les excursions thermiques importantes;
- Éviter que la machine entre en contact avec des substances corrosives.

5 INSTALLATION

Toutes les opérations décrites au chapitre 5 font partie de la compétence exclusive de techniciens spécialisés qui devront organiser toutes les phases opérationnelles ainsi que l'emploi de moyens appropriés pour intervenir dans le plein respect des normes en vigueur en la matière.

La machine doit être installée à l'intérieur d'un édifice éclairé, aéré et muni d'un plancher solide, nivelé (inclinaison inférieure à 2°) et stable.

Note: L'appareil est du type à surveillance et il doit être installé dans un lieu où il peut être surveillé par un personnel correctement formé pour son utilisation.

Il est interdit d'installer la machine là où elle pourrait être atteinte, touchée et/ou actionnée par d'autres personnes que celles indiquées au paragraphe 1.2.

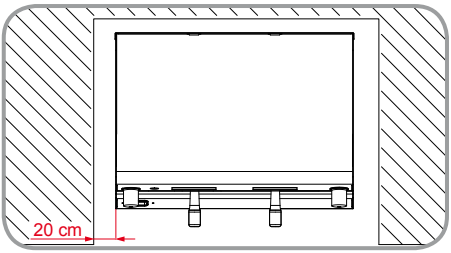
La machine doit fonctionne dans des lieux où la température est comprise entre 10°C et 40°C.

5.1 Montage - Positionnement

L'opérateur doit vérifier ce qui suit:

- que le lieu d'installation ait été prédisposé pour recevoir la machine;
- que le plan sur lequel la machine sera installée soit parfaitement horizontal, solide et stable;
- que le lieu d'installation de la machine soit suffisamment éclairé, aéré, hygiénique et que la prise de courant soit facilement accessible.

Les espaces d'accès à la machine doivent être libres afin de permettre à l'opérateur d'intervenir sans aucun empêchement et d'abandonner rapidement la zone de travail en cas de nécessité.



La figure illustre les espaces requis pour:

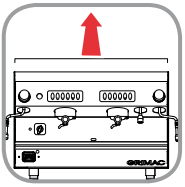
- Le refroidissement correct des composants de la machine;
- Les accès aux groupes pour l'intervention en cas d'anomalie de fonctionnement de la machine.

Après avoir positionné l'emballage près de la zone d'installation, procéder comme suit:

Durant les opérations de désemballage, prêter la plus grande attention afin d'éviter tout risque d'abrasion et/ou de coupes cutanées.

1) Retirer les points métalliques qui ferment l'emballage;
2) Ouvrir le carton à l'aide d'un cutter en coupant le ruban adhésif qui bloque les rabats du carton;
3) Soulever ensuite la machine et la positionner dans l'espace prédisposé pour son installation.

Note: avant de mettre la machine en marche pour la première fois, il est nécessaire de procéder au nettoyage minutieux des composants de cette dernière; pour plus de détails, consulter le paragraphe relatif.



Enlever le couvercle supérieur pour accéder à la partie interne de la machine.

Retirer les pellicules de protection sur toutes les tôles présentes dans la machine. Après avoir retiré les pellicules de protection, repositionner les composants sur la machine.

Remarque: avant la première mise en marche et utilisation de la machine, procéder au rinçage de la cuve de récupération des gouttes.

5.2 Élimination de l'emballage

Après avoir ouvert l'emballage, il est recommandé de diviser les matériaux utilisés pour l'emballage par type et de pourvoir à l'élimination de ces derniers selon les normes en vigueur dans le pays de destination de la machine.

Il est conseillé de conserver l'emballage pour d'éventuels déplacements ou transports futurs.

5.3 Branchement au réseau hydrique

Attention: brancher ka machine à un réseau hydrique qui distribue seulement de l'eau potable fraîche et claire. Consulter le tableau des "Données Techniques" pour vérifier si la pression du réseau est appropriée.
La distance entre les sources pour la connexion électrique et celle hydraulique, doivent respecter les normes en vigueur au moment de l'installation.

L'eau du réseau hydrique doit être décalcifiée à travers un filtre adéquat placé en amont du tube de branchement de la machine.
L'absence ou l'inefficacité de la décalcification de l'eau fait déchoir la garantie. Pour effectuer ces opérations, consulter un technicien spécialisé.

- Positionner le décalcifiant sous la machine (pas trop loin)
- Brancher le décalcifiant au réseau hydrique selon les instructions et selon le type de décalcifiant
- Brancher le décalcifiant à la machine
- Charger l'eau dans le décalcifiant (se rappeler d'ouvrir le robinet d'eau du réseau pour procéder au chargement d'eau du décalcifiant)
- A la fin du chargement, ouvrir le robinet d'évacuation du décalcifiant.

5.4 Branchement électrique

Cette opération doit être effectuée en respectant les normes de sécurité prévues dans le pays d'installation de la machine.

Avant d'effectuer le branchement électrique, vérifier que le commutateur soit en position "0".

Le branchement électrique doit être effectué sous la responsabilité du technicien qui se charge de la réparation.

La machine doit être branchée à l'installation électrique en tenant compte de:

- Les Lois et les Normes techniques en vigueur dans le pays d'installation de la machine;
- Les données reportées sur la plaquette des données techniques située sur la joue latérale de la machine.

Le point de branchement de la prise électrique doit être situé dans un lieu facilement accessible par l'utilisateur de façon à ce qu'il puisse débrancher facilement la machine du circuit électrique en cas de nécessité.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, s'adresser, pour sa substitution, exclusivement au Constructeur ou à un technicien spécialisé.

Il est interdit de:
- **Utiliser des rallonges de quelque nature que ce soit;**
- **Remplacer la fiche originale;**
- **Utiliser des adaptateurs de courant.**

La machine est fournie avec un cordon d'alimentation à 3 fils (Phase/Neutre/Terre) ou à 5 fils (Phase1/Phase2/Phase3/Neutre/Terre) selon le modèle.
En premier lieu, relier le cordon à la machine avec le connecteur, puis effectuer le branchement au réseau électrique de la machine, en monophasé avec le cordon à 3 fils ou en triphasé avec le cordon à 5 fils.

6 FONCTIONNEMENT

Il est important, avant la mise en marche initiale, de vérifier que tous les composants soient correctement installés.

Contrôler que:

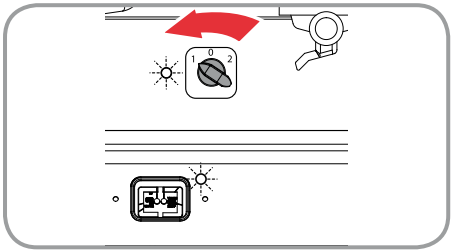
- Le robinet du réseau hydrique soit ouvert;
- Le robinet de sortie du décalcifiant doit ouvert (et que le remplissage du décalcifiant ait été effectué);
- Tous les composants de la machine soient propres et qu'ils fonctionnent correctement;
- Que la cuve de récupération des gouttes soit vide et en position correcte;
- Que les pommeaux de distribution vapeur soient fermés;
- Tous les poussoirs présents sur le panneau de commande soient sur "OFF".

6.1 Mise en marche de la machine

Lire tout le paragraphe pour connaître dans le détail le fonctionnement de la machine.

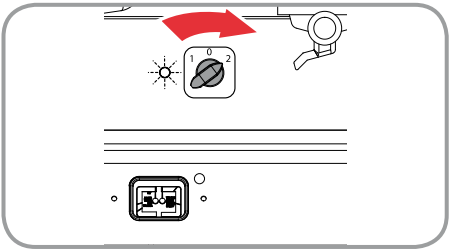
Dans ce cas, nous examinerons la mise en marche de la machine à 2 groupes. La mise en marche de la machine à 3 groupes se fera de la même façon.

- Positionner le commutateur sur la position "1" et attendre le remplissage de la chaudière (le témoin lumineux situé près du commutateur reste allumé). Parallèlement, le témoin lumineux situé près du manomètre s'allume pour indiquer le chargement d'eau dans la chaudière.



- Sur LES machines électroniques, le remplissage prévoit un temps de protection au-delà duquel toutes les fonctions s'arrêtent.
  Dans ce cas, le remplissage s'interrompt et l'événement est visualisé à travers le clignotement des LED des claviers.
  Pour rétablir le fonctionnement, éteindre et rallumer la machine!

- Après avoir terminé le remplissage, positionner le commutateur sur "2" et attendre le réchauffement de la machine pendant environ 30 minutes.
  Pendant ce laps de temps, il et opportun d'actionner pendant quelques secondes seulement, les robinets de vapeur et les touches d'extraction du groupe afin d'éliminer les éventuelles bulles d'air.



- Contrôler, sur le manomètre respectif, que la pression affichée ne dépasse pas 0,8 ÷ 1 bar.
  En cas de nécessité, régler la pression comme décrit au paragraphe 5.3.

Note: au moment de la première mise en marche de la machine et après une longue période d'inutilisation de cette dernière, il est nécessaire d'effectuer l'opération de rinçage et de chargement du circuit hydraulique. Effectuer 3 cycles de rinçage en distribuant de l'eau chaude avec la lance ; pour l'extraction d'eau chaude, suivre la procédure indiquée aux sous-paragraphes 6.3.1 et 6.3.2.

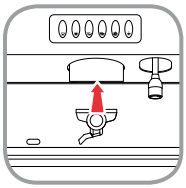
6.2 Café

Sur toutes les machines Grimac, la procédure de distribution du café est simple et rapide; il est possible de savourer un excellent café avec de simples opérations.
Avant d'extraire le café, il est conseillé de vérifier que tous les composants soient bien propres. Pour un nettoyage et un entretien correct de la machine, consulter le chapitre 8.

6.2.1 Chargement du café

La méthode à suivre pour le chargement du café est la même sur toutes les machines. Dans ce cas, comme exemple, nous utiliserons une machine à 2 groupes.

Verser la dose de café moulu dans le filtre.
Secouer un peu le café afin de le distribuer uniformément et presser légèrement avec le presseur.
Nettoyer le bord du filtre afin d'assurer une meilleure étanchéité et une longue durée de vie du joint du groupe d'extraction.



Insérer le porte-filtre dans son logement en le vissant correctement.
Contrôler la bonne étanchéité du joint du groupe distributeur.

Placer 1 ou 2 tasses selon la dose et le porte-filtre utilisé sous le(s) bec(s) verseur(s).
Les tasses bien chaudes favorisent l'obtention d'un café crémeux.

6.2.2 Extraction du café (machine poussoir)

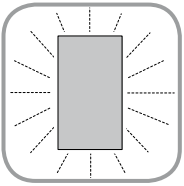
Après avoir chargé le porte-filtre, il est possible de procéder à l'extraction du café. Sur les machines manuelles, le contrôle de la quantité de café extrait dans la tasse dépend de la sensibilité de l'opérateur.

De cette façon, on peut extraire la quantité de café désiré à tout moment.

Note: Chaque groupe d'extraction possède une commande individuelle pour la gestion de l'extraction qui doit être actionnée de façon autonome.

Dans ce cas, nous examinerons l'extraction d'un groupe simple. L'extraction des autres groupes se fera de manière automatique.

Positionner la tasse à café sous le bec verseur.



Appuyer sur le poussoir qui se trouve juste au-dessus du groupe pour lancer l'extraction du café.
Quand on atteint la quantité de café désiré, appuyer de nouveau sur l'interrupteur pour interrompre l'extraction.

Note: dans ce cas, on peut adapter la quantité du café en fonction des demandes du Client et des dimensions de la tasse; si l'extraction n'est pas arrêtée manuellement, le café peut déborder de la tasse.

Une fois la distribution terminée, laisser le porte-filtre enclenché dans le groupe jusqu'a l'utilisation successive.

Avant une nouvelle extraction de café, décrocher le porte-filtre du groupe distributeur et vider les marcs de café dans le tiroir a marcs.

Vider souvent la cuve de récupération des gouttes et vérifier qu'elle ait été installée de façon correcte.

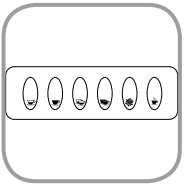
6.2.3 Extraction du café (machine électronique)

Après avoir chargé le porte-filtre, il est possible de procéder à l'extraction du café. Sur les machines électroniques, le contrôle de la quantité de café extrait dans la tasse est effectué de façon précise afin de permettre l'extraction de la quantité optimale dans toutes les circonstances.

Note: Chaque groupe d'extraction a une commande personnelle pour la gestion de l'extraction qui doit être actionnée de façon autonome. Pour la programmation des machines électroniques, se référer au paragraphe 7.

Dans ce cas, nous examinerons l'extraction d'un groupe simple. L'extraction des autres groupes se fera de manière automatique.

Positionner la tasse à café sous le bec verseur.



Pour l'extraction du café, utiliser le clavier situé au-dessus du groupe d'extraction.

Dans ce cas, appuyer sur:

Pour extraire un café expresso;

Pour extraire un café léger;

Pour extraire 2 tasses de café Expresso

Pour extraire 2 tasses de café léger

Pour extraire une dose de café libre.

Les touches et permettent d'extraire une quantité préétablie de café (la machine termine automatiquement l'extraction); cette quantité a été préalablement programmée par le constructeur mais elle peut être modifiée par l'utilisateur, selon ses propres paramètres.

La touche permet une extraction libre, afin de pouvoir distribuer une quantité de café toujours différente; l'extraction doit être interrompue manuellement par l'utilisateur.

Cette touche permet d'interrompre à tout moment l'extraction du café Expresso et du café Léger.

Une fois la distribution terminée, laisser le porte-filtre enclenché dans le groupe jusqu'a l'utilisation successive.

Avant une nouvelle extraction de café, décrocher le porte-filtre du groupe distributeur et vider les marcs de café dans le tiroir a marcs.

Vider souvent la cuve de récupération des gouttes et vérifier qu'elle ait été installée de façon correcte.

6.3 Eau chaude

Risque de brûlures! Au début de l'extraction, il est possible de vérifier de légères éclaboussures d'eau chaude.

Risque de brûlures! La lance peut atteindre des températures très élevées.

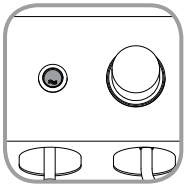
Avant de distribuer l'eau chaude, positionner un récipient sous le tube de l'eau chaude qui se trouve à droite de la machine.

Pour mieux contrôler l'extraction, on peut rapprocher le récipient au tube.

Note: la procédure pour l'extraction de l'eau chaude varie selon la machine choisie.

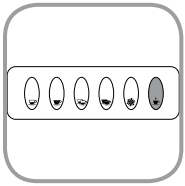
Note: il est conseillé d'extraire chaque fois une quantité égale à une tasse de thé (environ 200 cc.) et d'attendre que la machine retourne à une juste température.

6.3.1 Extraction eau chaude (machine poussoir)



Après avoir positionné le récipient, appuyer sur l'interrupteur d'extraction de l'eau chaude.
L'interrupteur est situé au-dessus de la lance d'extraction de l'eau chaude.
De cette façon, l'eau chaude commence à sortir.
Maintenir l'interrupteur appuyé jusqu'à ce que la quantité d'eau chaude désirée soit atteinte.

6.3.2 Extraction de l'eau chaude (machine électronique)



Sur les machines à commande électronique, l'extraction de l'eau chaude est gérée à travers un poussoir.

Appuyer sur le poussoir pour extraire la quantité programmée d'eau chaude (commande temporisée).
La machine interrompt automatiquement l'extraction quand la quantité préétablie est atteinte.
La quantité est définie par le constructeur mais elle peut être reprogrammée à tout moment selon les propres nécessités.

Note: l'extraction peut être interrompe à tout moment en appuyant de nouveau sur la touche.

6.4 Vapeur

Risque de brûlures! Au début de l'extraction, il est possible de vérifier de légères éclaboussures d'eau chaude et/ou de vapeur.

Risque de brûlures! La lance peut atteindre des températures très élevées. Utiliser le petit caoutchouc de protection pour la manipuler.

Note: avant d'utiliser la vapeur, nous conseillons d'en verser un peu dans un récipient séparé pour évacuer la condensation présente dans le tube de distribution.

Placer le récipient sous le tube de distribution de la vapeur.

Après avoir positionné le récipient, ouvrir le robinet en tournant le pommeau vers la gauche.
De cette façon, la vapeur est extraite de la machine.

Pour interrompre l'extraction de la vapeur, refermer le robinet en tournant le pommeau vers la droite.

Après avoir extrait la vapeur, retirer le récipient.

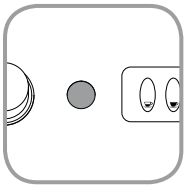
Diriger le tube vapeur sur la grille et ouvrir légèrement le robinet pour nettoyer avec un peu de vapeur la partie interne du tube de distribution.

Nettoyer, à l'aide d'un chiffon humide, l'extérieur du tube vapeur pour éliminer les éventuelles traces de lait ou d'autres substances.

6.5 Chauffe-tasses (en option)

Attention: ne pas recouvrir le plan chauffe-tasses avec un chiffon.

Les machines peuvent être équipées d'un plan chauffe-tasses pour le stockage et le réchauffement des tasses.
Poser sur le plan seulement des tasses à café, à thé ou des verres pour le service de la machine à café; **no other objects must be placed on the tray.**
Thoroughly drain the cups before placing them on the tray.



Pour actionner la fonction "chauffe-tasses", appuyer sur le poussoir situé sur le panneau de commande de la machine.

6.6 Situations d'urgence

Dans toute situation d'urgence, pour arrêter la machine, déplacer de façon décidée le commutateur général en position "0".

En cas de congélation, s'adresser au centre de service après-vente ou à un technicien spécialisé.

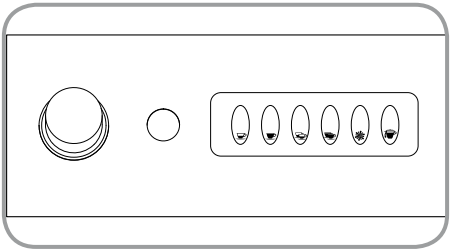
En cas d'incendie, il faut immédiatement libérer la zone pour permettre l'intervention du personnel préposé et équipé des moyens de protections idoines. Utiliser toujours des extincteurs homologués, sans jamais utiliser d'eau ou de substances de nature incertaine.

7 PROGRAMMATION (MACHINE ÉLECTRONIQUE)

Les machines munies du panneau de commande électronique permettent la programmation des quantités de café et d'eau chaude extraites en appuyant simplement sur une touche.

Note: avant de procéder à la programmation des touches du café, prédisposer la machine pour l'extraction comme illustré au paragraphe 6.2.1. Positionner la tasse de thé ou de café sous le bec verseur.

Comme exemple, nous examinerons la programmation d'une machine double.



- Pour accéder à la programmation des doses, appuyer, pendant au moins 5 secondes, sur la touche ✱ jusqu'à ce que la LED concernée reste allumée .
- Appuyer sur la touche de la sélection à programmer. La pompe et l'électrovanne du groupe sont en fonction.
- Quand le volume désiré est atteint, appuyer de nouveau sur la touche. La distribution s'arrête.
- Avant de procéder à une autre sélection, contrôler que les LED de la sélection précédente soient éteintes, comme décrit précédemment, pour la nouvelle dose à extraire.
- De même, on peut programmer la quantité d'eau chaude fournie par la machine grâce à la touche .
- LE CLAVIER DE GAUCHE PROGRAMME ÉGALEMENT LES AUTRES.

REMARQUE: pour une programmation correcte, remplacer les marcs avec du café frais lors de chaque dosage.

NOTE: le dosage de cette machine est du type volumétrique.

8 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Le nettoyage et l'entretien des composants externes de la machine doivent être effectués avec le commutateur général sur "1" ou sur "2" et avec la fiche débranchée de la prise de courant.

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien de la machine, porter les protections personnelles (gants, lunettes, etc.) qui sont établies par les normes de sécurité en vigueur dans le pays d'utilisation de la machine.

Lors des opérations de Nettoyage ou d'Entretien, suivre les précautions suivantes:
- Porter des gants de protection;
- Ne pas utiliser de solvants ou de matériaux inflammables;
- Ne pas utiliser d'éponges abrasives et/ou métalliques pour le nettoyage de la machine et de ses composants;
- Prêter une grande attention afin de ne pas verser de liquides dans la nature;
- Ne pas laver les composants de la machine au lave-vaisselle;
- Ne pas utiliser un four conventionnel et/ou à microondes pour essuyer les composants de la machines;
- Ne pas plonger la machine sous l'eau;
- Ne pas vaporiser de jets d'eau directs sur la machine;
- Pour le nettoyage, utiliser exclusivement de l'eau tiède afin de ne pas endommager les composants de la machine;
- A la fin des travaux, rétablir et fixer correctement toutes les protections et couvercles enlevés ou ouverts.

Le nettoyage est une opération qui doit être effectuée habituellement avec le plus grand soin afin de garantir la qualité de la production et dans le respect des normes d'hygiène nécessaires.

Note: les matériaux inoxydables, les matières plastiques et les caoutchoucs employés pour la fabrication de ces parties, ainsi que leur forme particulière, facilitent le nettoyage mais n'empêchent pas la formation de bactéries et de moisissures en cas de nettoyage insuffisant.

Il est interdit de nettoyer ou d'effectuer l'entretien de la machine avec le commutateur général en position "1" et "2" et avec la fiche branchée à la prise de courant.

8.1 Chaque jour

Nettoyer les douchettes et les joints sous-coupe des groupes d'extraction à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge.

8.2 Chaque semaine

Nettoyer les groupes et les douchettes:
a) verser environ une cuillère de produit de nettoyage pour machines (produit adéquat pour le nettoyage des groupes et des lances des machines à café) dans le filtre aveugle fourni en dotation et appliqué ce dernier au groupe à nettoyer:
b) faire fonctionner l'appareil comme pour une normale extraction de café pendant 5 secondes environ;
c) actionner et interrompre l'extraction jusqu'a ce que l'eau sorte propre et sans mousse.

Répéter les opération b) et c) deux fois.

Nettoyer les filtres et les porte-filtres:
- Plonger les filtres et les porte-filtres dans une solution d'eau bouillante avec environ trois petites cuillères de détergent pour machine a café:
- Après une demi-heure environ, les extraire et les rincer bien sous un jet d'eau courante.

Nettoyer les lances de distribution de vapeur:
- Il est conseillé de les nettoyer immédiatement après chaque utilisation, en faisant sortir un peu de vapeur, utile pour nettoyer l'intérieur, et en passant ensuite un chiffon mouillé sur l'extérieur.
- Cela empêche la formation d'incrustations qui pourraient obturer les trous du vaporisateur et évite que les autres boissons précédemment extraites modifient le goût de la boisson extraite.

Nettoyer le bac de récupération de l'eau:
- Enlever le bac de récupération de l'eau en acier, qui se trouve sous les grilles appuie-tasses, pour le nettoyer.
- Contrôler et nettoyer aussi la cuvette d'évacuation en plastique.

Nettoyer la carrosserie:
- Utiliser un chiffon mouillé:
- Ne passer pas d'alcool et/ou solvants sur les parties écrites et/ou vernies, afin de ne pas les endommager.

Effectuer périodiquement, selon le nombre de café extraits ou selon l'usage des lances vapeur et eau chaude, les opérations suivantes:
- L'épuration de l'adoucisseur.
- Régénérer les résines de l'adoucisseur en utilisant du sel.
- Vérifier l'état d'usure des filtres du porte-filtre ainsi que des lances et des joints et, au besoin, les remplacer ou les faire remplacer par un technicien.
- Dévisser l'extrémité du(des) distributeurs(s) de vapeur et laver avec les produits adéquats; rincer toujours soigneusement avant la réutilisation.
- Toutes les semaines, ou dans tous les cas périodiquement, si on n'utilise pas beaucoup d'eau de la chaudière, prélever de l'eau du robinet pour éviter qu'elle ne stagne.

8.3 Entretien périodique

La machine doit être périodiquement contrôlée, au moins une fois par an, par un technicien spécialisé.

Ce contrôle périodique sert à maintenir élevé le niveau de sécurité de tous les composants installés et de la machine-même.
Si un composant est usé, il doit être remplacé par une nouvelle pièce de rechange originale.

Faire vérifier périodiquement la machine par un technicien spécialisé pour le contrôle général de la machine (joints des groupes, douchettes, joints du robinet, etc.).

L'utilisation de la machine est interdite même si un seul composant est défectueux ou usé. L'entretien périodique est interdit de la part de l'opérateur.

9 DÉMOLITION

Les appareils électriques et électroniques doivent être éliminés selon la Directive Européenne 2002/96/CE.

Ces appareils NE peuvent PAS être éliminés selon le flux normal des déchets urbains solides mais ils doivent être recueillis séparément pour optimiser le recycle et la récupération des matériaux avec lesquels ils ont été fabriqués.

Le symbole ▬ de la poubelle barrée est reporté sur tous les produits afin de rappeler l'obligation de recyclage séparé. En observant correctement toutes les dispositions concernant l'élimination des vieux produits, on contribue à la sauvegarde de l'environnement.

10 PROBLÈMES - REMÈDES

Problèmes	Remèdes
Si la machine ne chauffe pas, le voyant lumineux est éteint.	Contrôler la prise de courant et s'assurer que le commutateur n'est pas sur la position "0".
Si la machine ne chauffe pas, le voyant lumineux est allumé.	S'assurer que le commutateur est sur la positon "2".
Si la machine est chaude, mais ne fournit pas de café.	Contrôler le branchement au réseau hydrique.
La machine ne distribue pas de café et la LED correspondant au café sélectionné clignote.	Vérifier que la mouture du café ne soit pas trop fine
Si les causes du mauvais fonctionnement de la machine ne sont pas énumérées dans ce tableau ou si les solutions proposées ne résolvent pas le problème, contacter un technicien spécialisé.	

Lieber Kunde, die GRIMAC S.p.A. dankt Ihnen für Ihre Wahl und garantiert Ihnen höchste Qualität des von Ihnen erworbenen Produkts.

INHALTSVERZEICHNIS

1 ALLGEMEINE INFORMATIONEN 73

1.1 Hersteller 73
1.2 Bediener 73
1.3 Struktur des Handbuchs 73
1.3.1 Zweck und Inhalt 73
1.3.2 Zielgruppe 73
1.3.3 Aufbewahrung 73
1.3.4 Benutzte Symbole 74
1.4 Garantie 74

2 MASCHINEN BESCHREIBUNG 75

2.1 Gebrauch der Maschine 75
2.2 Hauptbestandteile 75
2.3 Ausrüstung 76
2.4 Technische Daten 77
2.5 Bedienfelder 78
2.5.1 Tastenausführung 78
2.5.2 Elektronische Ausführung 79

3 SICHERHEIT 80

3.1 Allgemeine Sicherheitsvorschriften 80
3.2 Abschalten der Maschine 80
3.3 Kennzeichnung 81

4 TRANSPORT UND LAGERUNG 81

4.1 Verpackung 81
4.3 Lagerung 81

5 INSTALLATION 82

5.1 Montage-Aufstellung 82
5.2 Entsorgung der Verpackung 83
5.3 Wassernetzanschluss 83
5.4 Stromanschluss 83

6 BETRIEB 84

6.1 Einschalten der Maschine 84
6.2 Kaffee 85
6.2.1 Einfüllen von Kaffee 85
6.2.2 Kaffee-Ausgabe (Tastenausführung) 85
6.2.3 Kaffeeausgabe (elektronische Maschine) 86
6.3 Heißwasser 86
6.3.1 Ausgabe von heißem Wasser (Tastenausführung) 87
6.3.2 Ausgabe von heißem Wasser (elektronische Maschine) 87
6.4 Dampf 87
6.5 Tassenwärmer (Option) 88
6.6 Notfälle 88

7 PROGRAMMIERUNG (ELEKTRONISCHE MASCHINE) 88

8 REINIGUNG UND WARTUNG . 89

8.1 Täglich.....89
8.2 Wöchentlich 89
8.3 Regelmäßige Wartung 90

9 ENTSORGUNG 90

10 STÖRUNGEN - BEHEBUNG 90

1 ALLGEMEINE INFORMATIONEN

1.1 Hersteller

Grimac S.p.A. - Via Morazzo, 2 - 40069
Zola Predosa (Bologna) - Italy
✆: +39 051 6167069
🖷: +39 051 750996
✉: info@grimac.net
🌍: www.grimac.net

1.2 Bediener

Die Maschine kann gleichzeitig von zwei Personen mit verschiedenen Aufgaben bedient werden.

BEDIENER

Der Bediener muss eine Person sein, die die notwendigen technischen Kenntnisse für die Zubereitung der Produkte besitzt. Er muss die Maschine zur Ausgabe von Kaffee, heißem Wasser und Dampf nach den geltenden Hygienevorschriften bedienen können.
Nach Durchsicht des vorliegenden Handbuchs muss er:

- die normalen Installationsvorgänge der Maschine vornehmen können;
- zur korrekten Ausgabe des Produkts fähig sein;
- die Maschine reinigen können.

SPEZIALISIERTER TECHNIKER

Person, die auf die Installation und Wartung von Kaffeemaschinen spezialisiert ist.

- Sie muss Reparaturarbeiten bei schwerwiegenden Betriebsstörungen vornehmen können und sie muss außerdem in Kenntnis des vorliegenden Handbuchs und aller Sicherheitsinformationen sein;
- Sie muss den Inhalt des Handbuchs verstehen und korrekt die Zeichnungen und Symbole interpretieren können;
- Sie muss die wichtigsten Normen zur Hygiene, Unfallvermeidung, Technik und Sicherheit kennen;
- Sie muss Erfahrung bei der Wartung von Kaffeemaschinen haben;
- Sie muss wissen, wie man sich in Notfällen verhält, wo individuelle Schutzmaßnahmen zu finden und korrekt zu benutzen sind.

Die Benutzung der Maschine von Personen, die nicht die notwendigen Voraussetzungen besitzen, ist verboten.

1.3 Struktur des Handbuchs

Der Kunde muss aufmerksam die Informationen des vorliegenden Handbuchs durchlesen.

1.3.1 Zweck und Inhalt

Dieses Handbuch hat das Ziel, dem Kunden alle zur Installation, zur Wartung und zum Gebrauch der Kaffeemaschine notwendigen Informationen zu liefern.

Vor jeglichem Gebrauch der Maschine müssen die Bediener und spezialisierten Techniker aufmerksam die in dem vorliegenden Handbuch enthaltenen Informationen lesen.

Bei Zweifeln zur korrekten Interpretation der Anleitungen muss der Hersteller zur Klärung kontaktiert werden.

Jeglicher Vorgang ist untersagt, ohne das vorliegenden Handbuch gelesen und den Inhalt gut verstanden zu haben.

1.3.2 Zielgruppe

Das Handbuch wendet sich an Bediener und spezialisierte Techniker.
Die Bediener dürfen keinerlei Vorgänge ausführen, die den spezialisierten Technikern vorbehalten sind.
Der Hersteller hat keinerlei Verantwortung für Schäden, die auf eine Nichtbeachtung dieses Verbots zurückzuführen sind.
Die Gebrauchsanleitungen sind Bestandteil des erworbenen Produkts und müssen immer die Maschine begleiten, auch wenn sie an andere Besitzer übergeben wird.

1.3.3 Aufbewahrung

Die Gebrauchsanleitungen müssen immer in der Nähe der Maschine aufbewahrt werden.
Damit das vorliegende Handbuch vollständig bleibt und jederzeit zu Rate gezogen werden kann, werden die folgenden Empfehlungen gegeben:

- das Handbuch so benutzen, dass es weder teilweise noch komplett beschädigt wird.
- auf keinen Fall Teile des Handbuchs entfernen, herausreißen oder umschreiben.
- das Handbuch geschützt vor Feuchte und Hitze aufbewahren, so dass die Qualität und die Lesbarkeit des kompletten Handbuchs nicht beeinträchtigt wird.

Falls das vorliegende Handbuch beschädigt werden sollte oder verloren gehen sollte, muss umgehend eine Kopie beim Hersteller oder bei einem autorisiertem Vertreiber des Landes, in dem die Maschine benutzt wird, angefordert werden.

1.3.4 Benutzte Symbole

ALLGEMEINE GEFAHR

Dieses Symbol weist auf eine Gefahr hin, die mit einem sogar lebensgefährlichen Risiko für den Bediener verbunden ist. In diesem Fall muss höchste Aufmerksamkeit garantiert sein und alle Eingriffe müssen sicher durchgeführt werden.

STROMSCHLAGGEFAHR

Weist die betroffene Person darauf hin, dass der beschriebene Vorgang, wenn er nicht nach den Sicherheitsvorschriften durchgeführt wird, ein Stromschlagrisiko mit sich bringt.

HINWEIS

Dieses Symbol gibt einen Hinweis oder eine Anmerkung zu Schlüsselfunktionen oder zu nützlichen Informationen. Auf Textabschnitte achten, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind.

VERBOT

Das Vorhandensein dieses Symbols gibt die Vorgänge an, die absolut zu vermeiden sind, da sie eine Gefahr für den Bediener und für die Personen, die sich in der Nähe der Maschine aufhalten, darstellen können.

VERBOT, BRÄNDE MIT WASSER ZU LÖSCHEN

Dieses Symbol weist auf das Verbot hin, Brände mit Wasser oder mit einer anderen Substanz, die Wasser enthält, zu löschen.

SCHUTZMAßNAHMEN

Dieses neben der Beschreibung angebrachte Symbol weist auf den notwendigen Gebrauch von Schutzvorrichtungen für den Bediener hin, da Unfallrisiko besteht.

SPEZIALISIERTER TECHNIKER

Dieses Symbol gibt die Vorgänge an, die nur von spezialisierten Technikern durchgeführt werden dürfen.

1.4 Garantie

Die Garantie hat eine Laufzeit von 12 Monaten und gilt für alle mechanischen Teile der Maschine. Die Garantie wird hinfällig, wenn das Gerät nicht auf sachgerechte Weise bedient oder verändert wird. Von der Garantie ausgeschlossen sind Teile, die infolge mangelnder Reinigung und Instandhaltung zu Schaden gekommen sind, sowie die normalen Verschleißteile. Die von uns als defekt beurteilten Teile werden kostenlos ausgewechselt. Die Transportkosten gehen zu Lasten des Käufers. Die in dem vorliegenden Handbuch angegebenen Daten und Eigenschaften sind nicht für die Herstellerfirma bindend. Sie behält sich das Recht vor, jederzeit an den eigenen Modellen Veränderungen vorzunehmen. Außerdem übernimmt sie keinerlei Verantwortung für Schäden an Personen oder Gegenständen, die durch Nichtbeachtung der in dem vorliegenden Handbuch erwähnten Vorschriften entstanden sind.

2 MASCHINEN BESCHREIBUNG

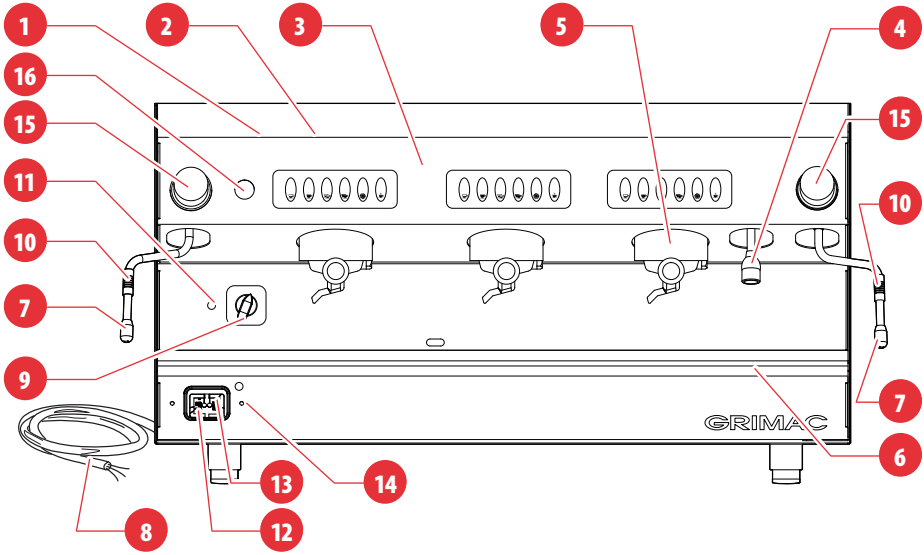
2.1 Gebrauch der Maschine

Die von Ihnen gekaufte gewerbliche Maschine eignet sich für die Herstellung von Kaffee, heißem Wasser und Dampf.

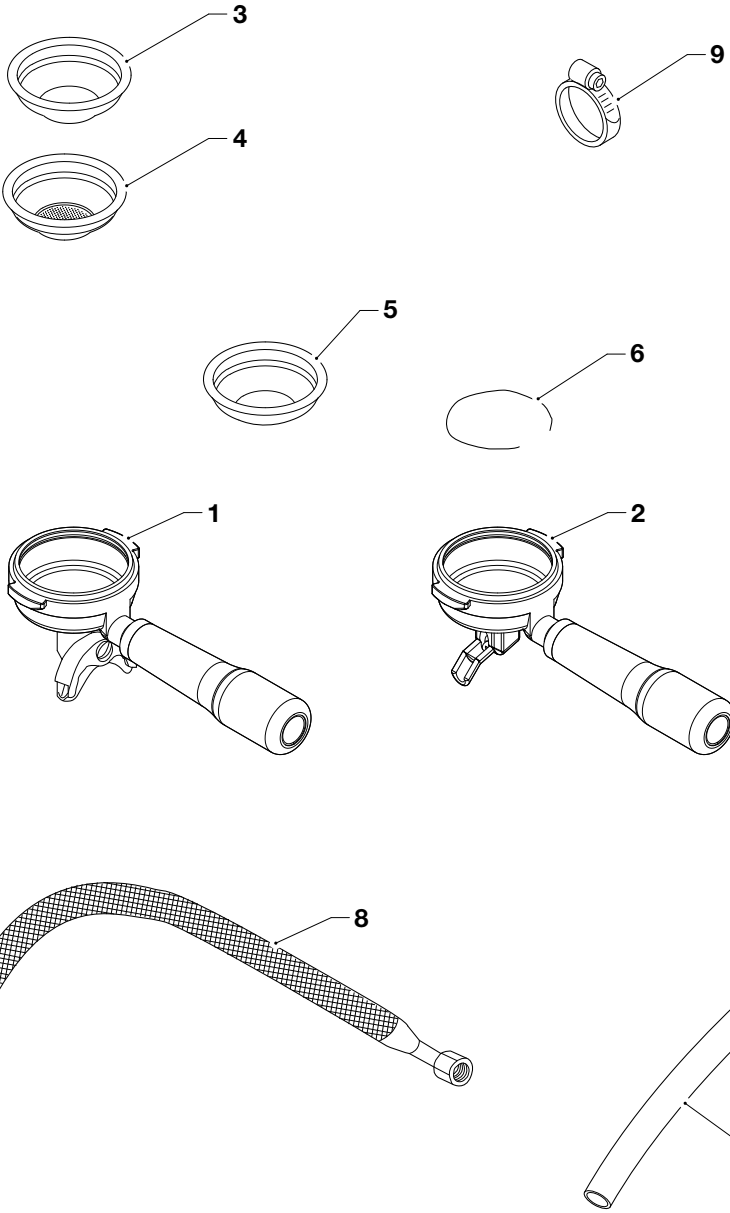
2.2 Hauptbestandteile

Die Hauptbestandteile der Maschine sind:

1) Abnehmbare Abstellplatte für Teller und Tassen
2) Tassenwärmer (Option)
3) Bedienfeld (siehe Abschn. 2.4)
4) Heißwasserdüse
5) Brühgruppe
6) Tropfschale mit Gitter
7) Dampfdüse
8) Versorgungskabel
9) Hauptschalter
10) Schutzgummi Dampfdüse
11) Einschaltkontrolllampe Boiler-Widerstand
12) Ausgabe- Manometer (Wassernetz + Pumpendruck)
13) Manometer Boiler
14) Kontrolllampe für Wassereinfüllen Boiler
15) Handrad Dampf
16) Einschalttaste Tassenwärmer (sofern vorhanden)



2.3 Ausrüstung



1) Siebträger 2 Tassen
2) Siebträger 1 Tasse
3) Sieb 2 Tassen
4) Sieb 1 Tasse
5) Blindfilter
6) Siebhaltering
7) Auslaufrohr
8) Einlaufrohr
9) Schlauchschelle

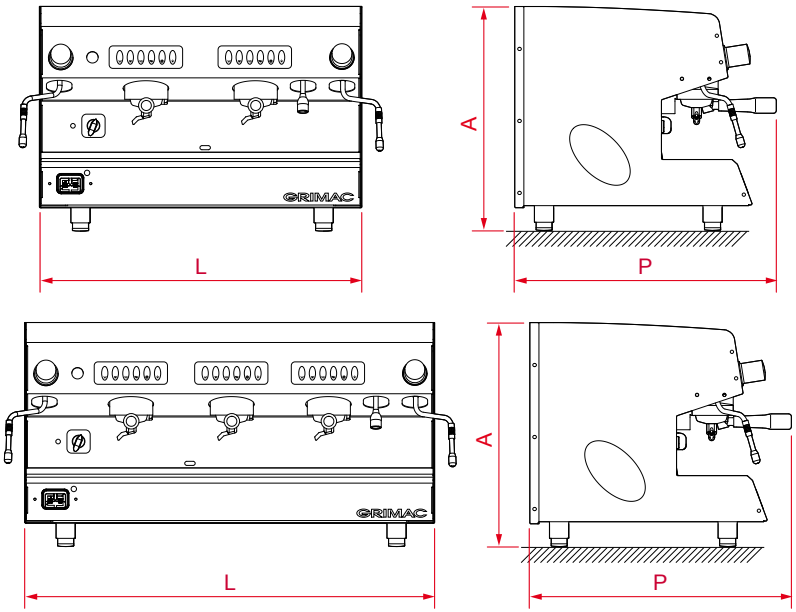
2.4 Technische Daten

Im Folgenden werden die Daten und technischen Eigenschaften aufgeführt.

Modell	G 11 (2 Gruppen)	G 11 (3 Gruppen)
Beschreibung L x P x A - (mm).	710 x 580 x 510	950 x 58 0 x 510
Gewicht (kg) (leere Maschine).	55	67
Maximal absorbierte Leistung (W).	Siehe Schild mit den technischen Daten auf dem Boden der Maschine	
Betriebsspannung (V).	Siehe Schild mit den technischen Daten auf dem Boden der Maschine	
Betriebsbedingungen.	Temperatur (Min. 10°C - 40°C) - Luftfeuchtigkeit (Weniger als 90%)	
Anzahl der Kaffeeausgeber.	2	3
Fassungsvermögen Durchlauferhitzer (Liter)	10,4	19,7
Pumpendruck + Wasserdruck	9 bar	9 bar
Druck Wassernetz	0 ÷ 4 bar	0 ÷ 4 bar
Schalldruckpegel	<< 70 dB_A	
Sicherheitsvorrichtungen	Sicherheitsventil am Boiler	

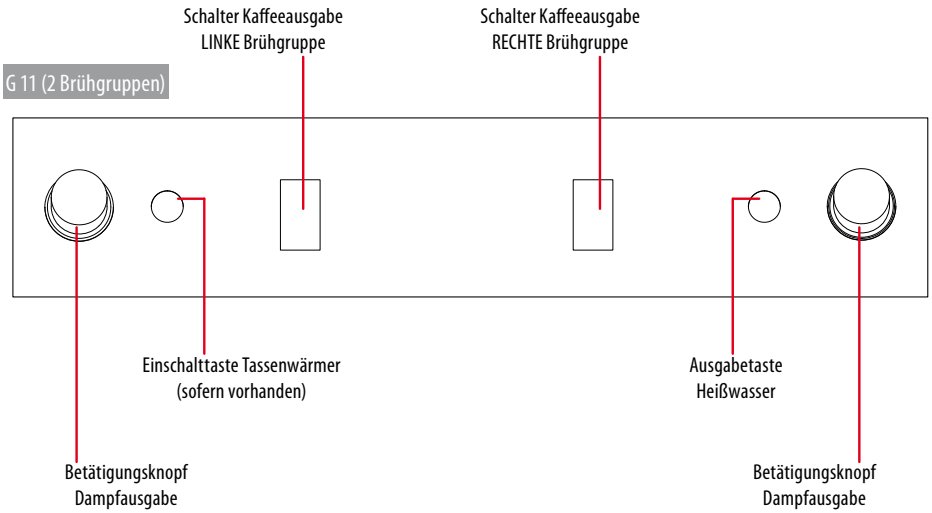
Hinweis: Der Hersteller behält sich das Recht vor, eventuelle Veränderungen an der Maschine ohne Vorankündigung anzubringen.

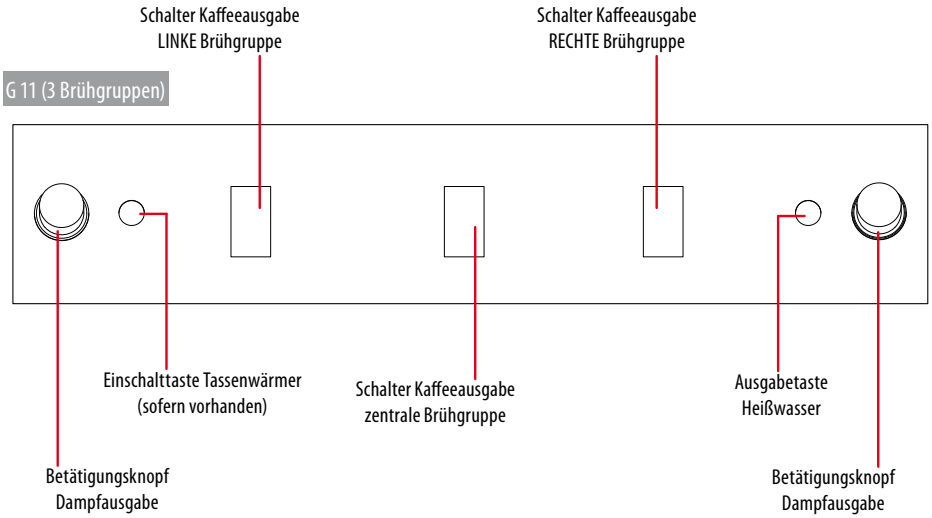
Jede Veränderung und/oder Zugabe von Zubehör muss ausdrücklich vom Hersteller genehmigt und durchgeführt werden.



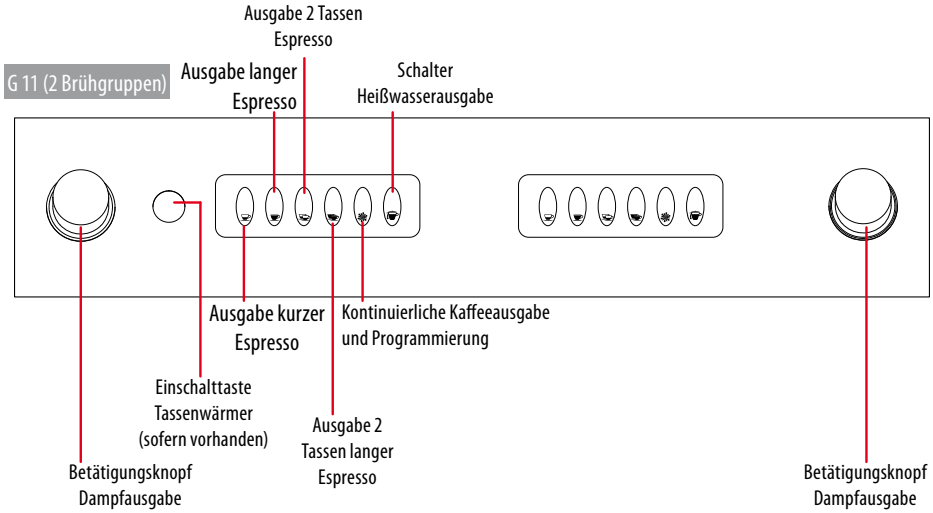
2.5 Bedienfelder

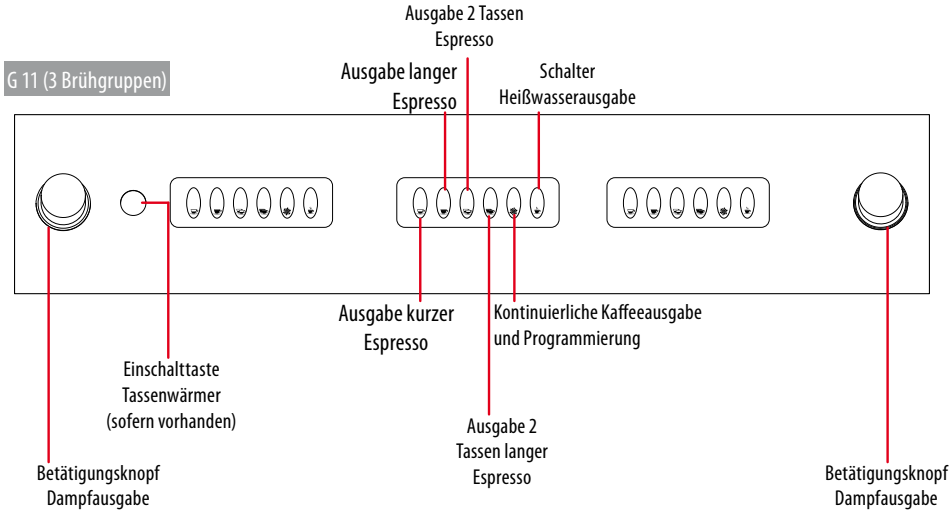
2.5.1 Tastenausführung





2.5.2 Elektronische Ausführung





3 SICHERHEIT

3.1 Allgemeine Sicherheitsvorschriften

- Diese Kaffeemaschine ist für professionellen Einsatz ausgelegt. Technische Änderungen und unsachgemäßer Gebrauch sind verboten, da diese Risiken mit sich bringen. Die Maschine ist nicht für Personen (eingenommen Kinder) geeignet, die physische, mentale oder sensorische Einschränkungen haben oder die nicht über ausreichend Erfahrung und/oder Kompetenz verfügen, es sei denn sie stehen unter Kontrolle einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist oder sie von dieser über den Gebrauch der Maschine unterrichtet werden.
- Der Anschluss an das Stromnetz muss nach den in dem jeweiligen land geltenden sicherheitsvorschriften erfolgen.
- Die steckdose, an die die maschine anzuschließen ist, muss:
  - Mit dem installierten stecker konform sein;
  - Die maschine ist dimensioniert, um die daten des kennschilds neben dem schalter auf der frontseite des geräts einzuhalten.
  - Muss an eine geerdete anlage angeschlossen werden;
  - Muss an eine anlage mit differential- und leitungsschutzschalter angeschlossen sein.
- Das zuführungskabel darf nicht:
  - In kontakt mit flüssigkeit kommen: gefahr von stromschlägen und/oder feuer;
  - Gequetscht werden und/oder in kontakt mit scharfen oberflächen kommen;
  - Benutzt werden, um die maschine zu verschieben;
  - Benutzt werden, wenn es beschädigt ist. Wenn das zuführungskabel beschädigt ist, muss es vom hersteller oder vom kundenservice ausgewechselt werden;
  - Mit feuchten oder nassen händen angefasst werden;
  - Aufgewickelt sein, wenn die maschine in betrieb ist;
  - Geöffnet werden.
- Es ist untersagt:
  - Die maschine anders als in kapitel 5 beschrieben zu installieren;
  - Die maschine in einem bereich zu installieren, in dem wasserstrahl benutzt werden kann;
  - Die maschine in der nähe von entzündbaren und/oder explosiven substanzen zu benutzen;
  - In reichweite von kindern plastiktüten, polystyrol, nägel etc. Zu lassen, da sie potentielle gefahrenquellen darstellen;
  - Kinder mit der maschine spielen und in maschinennähe aufhalten zu lassen;
  - Von der herstellerfirma nicht empfohlene ersatzteile zu benutzen;
  - Technische änderungen an der maschine vorzunehmen;
  - Die maschine in flüssigkeit zu tauchen;
  - Die maschine mit einem wasserstrahl zu reinigen;
  - Die maschine anders als in dem handbuch beschrieben zu benutzen;
  - Die maschine unter veränderten psychobiologischen bedingungen, unter einfluss von drogen, alkohol, psychopharmaka etc. Zu benutzen;
  - Die maschine über anderen gerätschaften zu installieren;
  - Die maschine im freien zu benutzen;
  - Die maschine in explosiver und aggressiver umgebung sowie in umgebungen zu benutzen, die eine hohe konzentration an pulver oder öligen substanzen mit luftsuspension aufweisen;
  - Die maschine in brandgefährdeter umgebung zu benutzen;
  - Die maschine zu benutzen, um substanzen auszugeben, die nicht den eigenschaften der maschine entsprechen;
  - Die maschine mit nackten füßen oder nassen händen zu benutzen.
- Vor reinigung der maschine vergewissern, dass der stecker aus der steckdose gezogen wurde; nicht die maschine mit benzin und/oder anderen lösungsmitteln reinigen.
- Jede reparatur darf nur von einem durch den hersteller autorisiertem servicezentrum und/oder von spezialisiertem und ausgebildetem personal vorgenommen werden.
- Nicht die maschine in der nähe von heizanlagen (wie ofen oder heizkörper) positionieren.
- Bei brand nur feuerlöscher mit kohlendioxid (co2) benutzen. Kein wasser oder pulverlöscher benutzen.

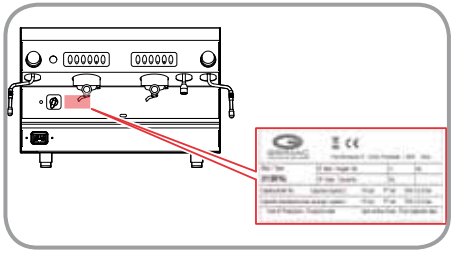
3.2 Abschalten der Maschine

Das Abschalten der Maschine erfolgt nur über den Hauptschalter.

3.3 Kennzeichnung

Jede Maschine ist mit einem Kennschild mit Angabe der technischen Daten und CE - Markenzeichen auf der Frontseite der Maschine ausgestattet. Auf dem Typenschild sind die wesentlichen Daten für Installation, Beförderung, Instandhaltung und Abrüstung angegeben, die nachstehend zusammengefasst sind:

- Modell
- Ausführung
- Seriennr.
- Nennversorgungsspannung (V)
- Frequenz der Versorgungsspannung (Hz)
- Leistungsaufnahme (W)



Kein Schild auf der Maschine und kein Schild mit den technischen Daten darf entfernt, bedeckt oder beschädigt werden; besonders die, die eine Sicherheitsfunktion haben.

4 TRANSPORT UND LAGERUNG

Alle in Kapitel 4 beschriebenen Vorgänge dürfen ausschließlich von spezialisierten Technikern vorgenommen werden, auch was das Heben und den Transport der verpackten und ausgepackten Maschinen betrifft; diese Techniker müssen je nach Eigenschaften und Gewicht des zu transportierenden Gegenstands alle Vorgänge und notwendigen Gerätschaften organisieren, um die geltenden Vorschriften zu befolgen.

4.1 Verpackung

Die Maschine wird betriebsbereit, in einem Karton verpackt, geliefert. Der Karton besteht aus einer Basis und einer Abdeckung.

4.2 Transport und Verstellen

Sich vergewissern, dass sich niemand im Umkreis der Hebe- und Transportarbeiten aufhält und bei schwierigen Bedingungen, das notwendige Personal veranlassen, um die durzuführenden Transportarbeiten zu kontrollieren.

Die manuelle Verschiebung der Maschine muss von mindestens zwei Personen durchgeführt werden.
Zur Verlagerung muss die Maschine vom Boden abgehoben werden.
Die Verpackung hochheben und vorsichtig transportieren, um Unfälle zu vermeiden und auf die Größe und eventuell hervorstehende Teile achten.

Es ist untersagt, die Verpackung zu reduzieren.

Schäden an der Maschine während des Transports und Verstellens werden nicht von der GARANTIE gedeckt.
Reparaturen oder Auswechslungen beschädigter Teile gehen zu Lasten des Kunden.

4.3 Lagerung

Vor Lagerung der Maschine und vor dem Start der Maschine nach einer langen Lagerzeit, eine akkurate Reinigung der Maschine vornehmen.
Bei der Lagerung nicht mehr als zwei Maschinen übereinanderstellen.

Wenn die Maschine lange Zeit nicht benutzt wird, muss sie so aufbewahrt werden, dass sie den Vorsichtsmaßnahmen, was Ort und Dauer der Lagerung betrifft, entsprechen:

- Lagerung der Maschine an einem geschlossenen Ort;
- Schutz der Maschine vor Stößen und Inanspruchnahmen;
- Schutz der Maschine vor Feuchtigkeit und vor hohen Temperaturschwankungen;
- Vermeiden, dass die Maschine in Kontakt mit korrosiven Substanzen kommt.

5 INSTALLATION

Für alle im Kapitel 5 beschriebenen Arbeitsvorgänge sind ausschließlich Fachtechniker zuständig, die alle Abläufe und den Einsatz geeigneter Hilfsmittel unter strikter Einhaltung der geltenden Vorschriften organisieren müssen.

Die Maschine muss im Innenbereich eines Gebäudes aufgestellt werden, der eine entsprechende Beleuchtung und Belüftung so wie einen festen und ebenen Fußboden (Neigung unter 2°) aufweist.

Das Gerät muss an einem Ort installiert werden, an dem es von eingewiesenem Personal kontrolliert werden kann.

Achtung: Die Maschine darf nicht an Orten aufgestellt werden, an denen Personen, die nicht zum in Abschnitt 1.2 genannten Personenkreis gehören, die Maschine erreichen, berühren und/oder bedienen können.

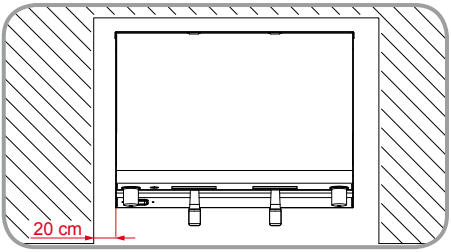
Die Maschine muss in Räumen betrieben werden, deren Temperatur zwischen 10°C und 40°C liegt.

5.1 Montage-Aufstellung

Der Bediener sollte folgendes überprüfen:

- Der Raum muss für die Installation der Maschine eingerichtet sein;
- Die Aufstellfl äche der Maschine muss eben, fest und standsicher sein;
- Der Raum muss ausreichend beleuchtet, belüftet und hygienisch unbedenklich sein. Die Steckdose sollte leicht zugänglich sein.

Für den Zugang zur Maschine, sowie zur Ausführung von Arbeiten ohne jegliche Behinderung und zum sofortigen Verlassen des Arbeitsbereichs im Notfall muss genügend Freiraum vorgesehen werden.



In der Abbildung werden die entsprechenden Freiräume aufgeführt für:

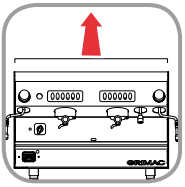
- Die korrekte kühlung der maschinenteile;
- Der zugang zu den gruppen für den eingriff im falle von betriebsstörungen der maschine.

Nachdem die verpackung beim aufstellort abgestellt worden ist, ist wie folgt vorzugehen:

Beim auspacken der maschine ist vorsicht geboten, um abschürfungen und/oder schnittverletzungen zu vermeiden.

1) Die metallklammern abnehmen, mit denen die verpackung verschlossen ist;
2) Den karton öff nen. Mit einem cutter das klebeband durchschneiden, mit dem die kartonlaschen verklebt sind;
3) Danach die maschine anheben und am vorbereiteten aufstellungsort positionieren.

Hinweis: bevor die Maschine erstmals in Betrieb gesetzt wird, müssen ihre Bauteile sorgfältig gereinigt werden. Weiter Einzelheiten sind dem entsprechenden Abschnitt zu entnehmen.



Die obere Abdeckung entfernen, um Zugang zum Inneren der Maschine zu erhalten.

Die Schutzfolien von allen auf der Maschine vorhandenen Blechen entfernen. Nach der Abnahme der Schutzfolien die Bestandteile wieder auf der Maschine anbringen.

Hinweis: vor dem ersten Einschalten und Gebrauch der Maschine muss die Abtropfschale gespült werden

5.2 Entsorgung der Verpackung

Nach Öffnen der Verpackung wird empfohlen, die für die Verpackung benutzten Materialien nach Typ zu sortieren und diese nach den in dem jeweiligen Land geltenden Vorschriften zu entsorgen.

Es wird empfohlen, die Verpackung für spätere Transporte oder Bewegungen aufzubewahren.

5.3 Wassernetzanschluss

Achtung: Die Maschine muss an ein Wassernetz angeschlossen werden, das ausschließlich frisches und klares Trinkwasser bereitstellt. Anhand der Tabelle "Technische Daten" kann überprüft werden, ob der Wassernetzdruck geeignet ist.
Für den Abstand zwischen den Abnahmestellen für den Strom- und für den Wasseranschluss müssen die zum Zeitpunkt der Installation geltenden Vorschriften beachtet werden.

Für das Leitungswasser muss ein Wasserenthärter verwendet werden, der vor der Anschlussleitung der Maschine eingesetzt wird. Wird kein oder ein nicht ausreichender Wasserenthärter eingesetzt, so erlischt die Garantie. Für die Ausführung dieser Arbeitsvorgänge ist ein Fachtechniker heranzuziehen.

- Den Enthärter unter der Maschine anbringen (nicht zu weit entfernt).
- Den Enthärter aufgrund der für den jeweiligen Typ geltenden Anleitung an das Wassernetz anschließen .
- Den Enthärter an die Maschine anschließen.
- Wasser in den Enthärter füllen (dazu ist der Hahn des Wassernetzes zu öffnen).
- Nach Beendigung des Füllvorgangs, den Auslasshahn des Enthärters öffnen.

5.4 Stromanschluss

Diesen Vorgang unter Einhaltung der im Installationsland geltenden Sicherheitsvorschriften durchführen.

Bevor die Maschine an den Strom angeschlossen wird ist sicher zu stellen, dass der Schalter auf "0" steht.

Der Elektroanschluss muss von dem Techniker, der die Reparatur vornimmt, unter eigener Verantwortung ausgeführt werden.

Beim Anschluss der Maschine an das Stromnetz ist folgendes zu berücksichtigen:

- Gesetze und technische Normen des jeweiligen Installationslandes.
- Angaben des Typenschilds, das an der Seite der Maschine angebracht ist.

Die Steckdose muss sich an einem leicht zugänglichen Ort befinden, damit der Benutzer die Maschine bei Bedarf problemlos vom Stromnetz trennen kann.

Sich im Falle eines beschädigten Stromkabels für den entsprechenden Ersatz an den Hersteller oder einen Fachtechniker wenden.

Es ist verboten:
- **Verlängerungskabel jeder Art zu verwenden;**
- **Den Originalstecker zu ersetzen;**
- **Adapter zu verwenden.**

Die Maschine wird je nach Modell mit einem dreipoligen (Phase/Nullleiter/Erde) oder einem fünfpoligen (Phase1/Phase2/Phase3/Nullleiter/Erde) Versorgungskabel geliefert. Zunächst muss das Kabel am entsprechenden Stecker der Maschine angeschlossen werden. Danach ist der Anschluss an das Stromnetz vorzunehmen, und zwar anhand des dreipoligen Kabels bei Einphasen-Stromversorgung bzw. anhand des fünfpoligen Kabels bei Drehstromversorgung.

6 BETRIEB

Bevor die erste Einschaltung erfolgt, muss überprüft werden, dass alle Bestandteile korrekt installiert wurden.

Überprüfen, ob:

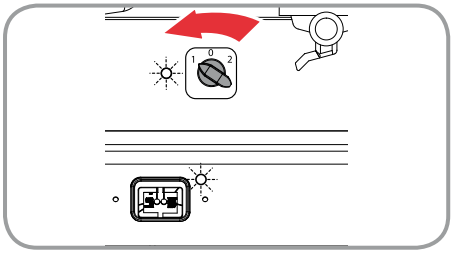
- Dass der wasserhahn des netzes offen ist;
- Der Auslasshahn des Enthärters offen ist (und dass dieser gefüllt wurde);
- Der stecker an das stromnetz angeschlossen ist;
- Dass alle teile der maschine sauber sind und korrekt funktionieren.
- Dass die abtropfschale leer und richtig eingesetzt ist.
- Dass die dampfausgabeknöpfe geschlossen sind
- Ob alle tasten des Bedienfeld auf "OFF" stehen.

6.1 Einschalten der Maschine

Um sich mit der Funktionsweise der Maschine vertraut zu machen, ist der gesamte Abschnitt zu lesen.

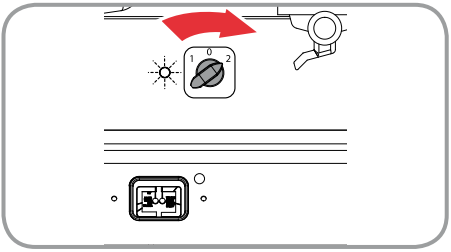
In diesem Fall wird das Einschalten einer Maschine mit 2 Brühgruppen beschrieben. Das Einschalten einer Maschine mit 3 Brühgruppen erfolgt auf die gleiche Weise.

- Den Umschalter auf Position "1" stellen und auf die Kesselfüllung warten (die Kontrolllampe neben dem Schalter bleibt eingeschaltet). Parallel dazu leuchtet die Kontrolllampe neben dem Manometer auf, die den Füllvorgang des Boilers anzeigt.



- Auf elektronische Kaffeemaschine Das Aufladen sieht eine Sicherheitszeit vor, nach der es zur Blockierung aller Wahlen kommt.
  In diesem Fall unterbricht sich der Füllungsvorgang und dies wird durch ein Aufblinken der auf den Druckknopftafeln befindlichen Kontrollleuchten angezeigt.
  Zur Wiederherstellung des Betriebs, die Maschine ausschalten und wieder einschalten.

- Nach Beendigung des Füllvorgangs den Schalter auf „2" stellen und etwa 30 Minuten abwarten, bis sich die Maschine aufgeheizt hat.
  In der Zwischenzeit ist es empfehlenswert, wenige Sekunden lang die Dampfhähne und die Gruppenauslauftasten zu betätigen, um eventuell vorhandene Luftblasen zu beseitigen.



- Am zugehörigen Manometer kontrollieren, dass der Druck nicht über 0,8 ÷ 1 bar liegt. Bei Bedarf kann der Druck geregelt werden, wie in Abschnitt 5.3 beschrieben.

Hinweis: Beim ersten Einschalten der Maschine oder nach längerem Stillstand muss der Wasserkreis gespült und gefüllt werden. Dazu sind 3 Spülzyklen auszuführen, und das heiße Wasser über die Heißwasserdüse abzulassen. Zur Ausgabe von Heißwasser ist vorzugehen, wie in den Abschnitten 6.3.1 und 6.3.2. beschrieben.

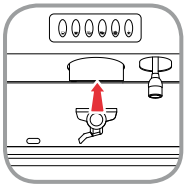
6.2 Kaffee

Alle Maschinen von Grimac bereiten köstlichen Kaffee einfach, prompt und mit nur wenigen Handgriffen zu. Es wird empfohlen, vor der Zubereitung des Kaffees sicherzustellen, dass alle Komponenten sauber sind. Die korrekte Reinigung und Instandhaltung der Maschine ist in Kap. 8 beschrieben.

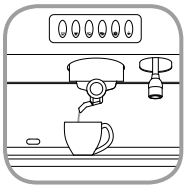
6.2.1 Einfüllen von Kaffee

Die Methode zum Einfüllen von Kaffee ist bei allen Maschinen die gleiche. In diesem Fall handelt es sich beispielsweise um eine Maschine mit 2 Brühgruppen.

Die gemahlene Kaffeedosis in das Sieb schütten.
Den Kaffee etwas schütteln, um ihn gleichmäßig zu verteilen und mit der Pressvorrichtung leicht andrücken.
Falls erforderlich, den Siebrand reinigen, um eine bessere Dichtigkeit und längere Lebensdauer der Dichtung des Auslaufaggregats zu gewährleisten.



Den Siebträger einführen und ihn in seinem Sitz gut festschrauben. Sich davon überzeugen, dass mit der Dichtung des Auslaufaggregats alles gut abgedichtet ist.



Je nach Dosis und verwendetem Siebträger 1 oder 2 Tassen unter den/die Ausgussschnabel/Ausgussschnäbel stellen.
Gut gewärmte Tassen begünstigen das Gelingen von cremigen Kaffees.

6.2.2 Kaffee-Ausgabe (Tastenausführung)

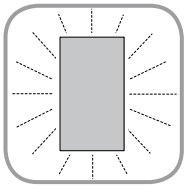
Nachdem der Siebhalter gefüllt wurde, kann Kaffee gebrüht werden. Bei manuellen Maschinen ist die Kontrolle der Kaffeemenge in der Kaffeetasse dem Gefühl des Bedieners überlassen.

Auf diese Weise kann der gewünschte Kaffee jederzeit ausgegeben werden.

Hinweis: besitzt jede Brühgruppe ein eigenes Bedienelement für die Ausgabe, die daher unabhängig ist.

In diesem Fall wird eine einzelne Brühgruppe in Betracht gezogen.
Der Vorgang ist bei allen Brühgruppen der gleiche.

Die Kaffeetasse unter die Auslaufdüse stellen.



Die über der Brühgruppe befindliche Taste betätigen, um die Espresso- Ausgabe zu starten.
Bei erreichten der gewünschten Menge, nochmals die gleiche Taste betätigen, um die Ausgabe zu stoppen.

Hinweis: In diesem Fall kann die Kaffeemenge abhängig von der Kundenanforderung und der Größe der Kaffeetasse angepasst werden; wenn die Ausgabe nicht manuell gestoppt wird, kann der Kaffee in der Kaffeetasse überlaufen.

Nachdem der Kaffee ausgelaufen ist, den Siebträger bis zur nächsten Kaffeezubereitung in seinem Sitz lassen.

Vor einer neuen Kaffeezubereitung den Siebträger vom Auslaufaggregat entkuppeln und den Kaffeesatz in die Kaffeesatzlade klopfen.

Die Abtropfschale häufig leeren und sicher stellen, dass sie wieder richtig eingesetzt wurde.

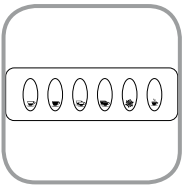
6.2.3 Kaffeeausgabe (elektronische Maschine)

Nachdem der Siebhalter gefüllt wurde, kann Kaffee gebrüht werden. Bei elektronischen Maschinen wird die Kontrolle der Kaffeemenge in der Kaff tasse präzise ausgeführt, um die Ausgabe der optimalen Menge jederzeit zu ermöglichen.

Hinweis: besitzt jede Brühgruppe ein eigenes Bedienelement für die Ausgabe, die daher unabhängig zu benutzen ist. Die Programmierung der elektronischen Maschinen ist dem Abschnitt 7 zu entnehmen.

In diesem Fall wird das Einschalten einer Maschine mit 2 Brühgruppen beschrieben. Das Einschalten einer Maschine mit 3 Brühgruppen erfolgt auf die gleiche Weise.

Die Kaffeetasse unter die Auslaufdüse stellen.



Zur Ausgabe von Kaffee ist die Tastatur oberhalb der Brühgruppe zu benutzen.

In diesem Fall ist folgendes zu drücken:

Für die ausgabe eines espressos;

Für die ausgabe eines großen kaffees;

Zur ausgabe von 2 tassen espresso.

Zur ausgabe von 2 tassen langem espresso.

Für die ausgabe einer freien kaffeeportion.

Die Tasten und ermöglichen die Ausgabe einer voreingestellten Menge Kaffee (die Maschine beendet die Ausgabe automatisch); diese Menge wurde vom Hersteller voreingestellt, aber kann von dem Benutzer nach Belieben und eigenen Vorgaben geändert werden.

Die Taste ermöglicht eine freie Ausgabe; diese ermöglicht die Ausgabe einer ständig variierenden Menge von Kaffee; die Ausgabe muss manuell vom Bediener beendet werden.

Diese Taste gestattet jederzeit die Unterbrechung der Ausgabe von normalem und langem Espresso.

Nachdem der Kaffee ausgelaufen ist, den Siebträger bis zur nächsten Kaffeezubereitung in seinem Sitz lassen.

Vor einer neuen Kaffeezubereitung den Siebträger vom Auslaufaggregat entkuppeln und den Kaffeesatz in die Kaffeesatzlade klopfen.

Die Abtropfschale häufig leeren und sicher stellen, dass sie wieder richtig eingesetzt wurde.

6.3 Heißwasser

Verbrennungsgefahr! Zu Beginn der Ausgabe können Spritzer mit heißem Wasser auftreten.

Verbrennungsgefahr! Die Düse kann sehr hohe Temperaturen erreichen.

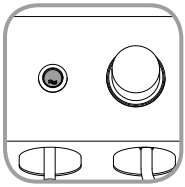
Bevor heißes Wasser ausgegeben wird, einen Behälter unter das Heißwasserrohr stellen.

Für die bessere Kontrolle der Ausgabe kann der Behälter an die Düse angenähert werden.

Hinweis: Der Ablauf zur Ausgabe von heißem Wasser ändert sich je nach Art der von Ihnen gewählten Maschine.

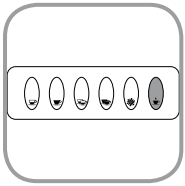
Hinweis: Es wird empfohlen, eine Höchstmenge von vergleichsweise einer Teetasse pro Ausgabe auszugeben (ungefähr 200 ml) und zu warten, bis die Maschine die richtige Temperatur wiederherstellt.

6.3.1 Ausgabe von heißem Wasser (Tastenausführung)



Nachdem der Behälter darunter gestellt wurde, die Ausgabetaste für heißes Wasser betätigen.
Der Schalter befindet sich oberhalb der Heißwasserdüse.
Damit beginnt die Ausgabe von Heißwasser.
Die Taste gedrückt halten, bis die gewünschte Wassermenge erreicht ist.

6.3.2 Ausgabe von heißem Wasser (elektronische Maschine)



Bei einfachen Maschinen mit elektronischer Steuerung wird die Heißwasserausgabe über eine Taste gesteuert.
Die Taste betätigen, um die programmierte Menge Heißwasser (durch Timer gesteuert) auszugeben.
Die Maschine stoppt automatisch die Ausgabe mit Erreichen der festgelegten Menge. Die Menge wird vom Hersteller bestimmt, sie kann aber jederzeit nach Belieben neu programmiert werden.

Hinweis: Die Ausgabe kann jederzeit durch erneutes Drücken der Taste abgebrochen werden.

6.4 Dampf

Achtung: Verbrennungsgefahr! Zu Beginn der Ausgabe können Spritzer mit heißem Wasser und/oder Dampf auftreten.

Verbrennungsgefahr! Die Düse kann sehr heiß werden. Beim Umgang mit der Düse das zugehörige Schutzgummi verwenden.

Hinweis: Vor der Verwendung von Dampf ein bisschen Dampf in einem separaten Behälter ausgeben, um vorhandene Feuchtigkeit in die Ausgabedüse abzulassen.

Den Behälter unter die Dampfdüse stellen.

Nach der Positionierung des Behälters, den Regler durch Drehen des Drehknopfes entgegen dem Uhrzeigersinn öffnen.
Auf diese Weise erfolgt die Dampfausgabe aus der Maschine.

Für das Beenden der Dampfausgabe, den Regler durch Drehen des Drehknopfes im Uhrzeigersinn schließen.

Nach der Dampfausgabe den Behälter entfernen.

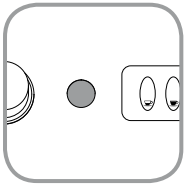
Die Dampfdüse über den Rost leiten und den Regler leicht öffnen; durch die Ausgabe einer kleinen Menge Dampf reinigt sich die Innenseite der Dampfdüse.

Mit einem feuchten Tuch die Außenseite der Dampfdüse sofort von möglichen Milchrückständen oder anderen Substanzen reinigen.

6.5 Tassenwärmer (Option)

Achtung: den Tassenwärmer nicht mit Tüchern abdecken.

Die Maschinen können mit einem Tassenwärmer zur Ablage und Erwärmung der Tassen ausgestattet werden.
Auf dem Tassenwärmer nur Tassen und Gläser abstellen, die für den Betrieb der Kaffeemaschine benötigt werden. **Es ist verboten, auf der Fläche (9) andere Gegenstände zu halten.** Die Tassen gründlich abtropfen lassen, bevor man die auf die Abstellfläche der Maschine stellt.



Zur Aktivierung des Tassenwärmers ist die entsprechende Taste am Bedienfeld der Maschine zu betätigen.

6.6 Notfälle

In Notsituationen ist zum Abschalten der Maschine der Hauptschalter entschlossen auf „0" zu stellen.

Sich im Falle des Einfrierens an den Kundendienst oder einen Fachtechniker wenden.

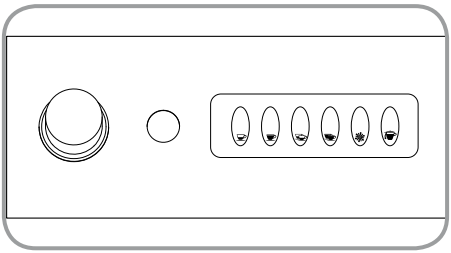
Bei einem Brand den entsprechenden Bereich unverzüglich räumen, damit das qualifizierte und mit geeigneten Schutzeinrichtungen ausgerüstete Personal die erforderlichen Maßnahmen durchführen kann. Nur zugelassene Feuerlöschsysteme verwenden und niemals Wasser oder Substanzen, die nicht bekannt sind.

7 PROGRAMMIERUNG (ELEKTRONISCHE MASCHINE)

Bei Maschinen mit elektronischem Bedienfeld ist die Programmierung der Kaffeemenge und des ausgegebenen Heißwassers mit dem einmaligen Drücken einer Taste möglich.

Hinweis: Bevor die Kaffee- Tasten programmiert werden, die Maschine auf die Kaffee-Ausgabe vorbereiten, wie im Abschnitt 6.2.1. beschrieben. Die Tasse oder die Kaffeetasse unter den Auslauf.

Als Beispiel wird die Programmierung einer Maschine mit zwei Brühgruppen erläutert.



- Um zur Programmierung der Dosen zu gelangen, mindestens 5 Sekunden lang. auf die ✱ Taste drücken, bis die entsprechende Kontrollleuchte auf Dauerlicht schaltet.
- Die Taste der zu programmierenden Wahl drücken. Die Pumpe und das Magnetventil des Aggregats werden freigegeben.
- Sobald die gewünschte Menge erreicht ist, nochmals die Taste drücken. Der Auslauf wird gestoppt.
- Bevor eine neue Auswahl getroffen wird, muss kontrolliert werden, dass die Leds der vorausgegangenen Auswahl erloschen sind. Erst dann die Ausgabe einer neuen Dosis vornehmen, wie vorstehend beschrieben.
- Ebenso kann man die von der Maschine abgegebene Warmwassermenge mit dem Druckknopf programmieren.
- DIE LINKE TASTATUR PROGRAMMIERT AUCH DIE ANDEREN.

ANMERKUNG: für eine korrekte Programmierung die Kaffeesätze bei jeder Dosierung mit frischem Kaffee auswechseln.

ANMERKUNG: Die Dosierung ist bei dieser Maschine volumetrisch.

8 REINIGUNG UND WARTUNG

Die Reinigung und Instandhaltung der externen Bauteile der Maschine muss bei auf „1" oder „2" stehendem Hauptschalter und aus der Steckdose gezogenem Stecker vorgenommen werden.

Bei jedem Reinigungs- und Wartungsvorgang an der Maschine die persönliche Schutzausrüstung tragen (Schutzhandschuhe, Schutzbrille usw.), die von den geltenden Sicherheitsvorschriften des Installationslandes der Maschine vorgesehen ist.

Bei der Durchführung der Reinigung oder Wartung ist wie folgt vorzugehen:

- Schutzhandschuhe anlegen;
- Keine Lösungsmittel und entfl ammbaren Materialien verwenden;
- Keine scheuer- oder metallischen Schwämme für die Reinigung der Maschine und ihrer Bestandteile benutzen;
- Darauf achten, dass keine Flüssigkeiten in die Umwelt gelangen;
- Die Bestandteile der Maschine nicht im Geschirrspüler waschen;
- Keinen herkömmlichen Ofen und/oder Mikrowelle für das Trocken der Maschinenteile benutzen;
- Die Maschine keinesfalls in Wasser tauchen;
- Keine direkten Wasserspritzer auf die Maschine richten;
- Für die Reinigung ausschließlich lauwarmes Wasser verwenden, um die Bestandteile der Maschine nicht zu beschädigen;
- Am Ende der Arbeit, alle Schutzvorrichtungen und herausgenommenen oder off enen Teile zurücksetzen und befestigen.

Die Maschine regelmäßig mit größter Sorgfalt reinigen, damit die Qualität der Zubereitung und die Einhaltung der Hygienevorschriften gewährleistet sind.

Hinweis: Das für die Herstellung der genannten Teile verwendete nicht rostende Material, der Kunststoff und das Gummi erleichtern unter anderem durch ihre Form die Reinigung, verhindern aber nicht das Bilden von Bakterien und Schimmel bei einer unzureichenden Reinigung.

Es ist untersagt, die Maschine zu reinigen oder zu warten, während der Hauptschalter auf "1" oder "2" steht und der Stecker in der Steckdose steckt.

8.1 Täglich

Die Brausen und die Siebdichtungen der Brühgruppen mit einem Tuch oder einem Schwamm reinigen.

8.2 Wöchentlich

Die Gruppen und Duschen reinigen:

a) Etwa einen Esslöffel Reinigungsmittel (ein geeignetes Produkt für die Reinigung von Brühgruppen und Brausen von Kaffeemaschinen verwenden) in das blinde Sieb geben und dieses in die zu reinigende Brühgruppe einsetzen:
b) Die Maschine wie für eine normale Kaffeezubereitung für ca. 5 Sekunden funktionieren lassen.
c) Die Auslauf solange ein-und ausschalten, bis sauberes und schaumfreies Wasser herauskommt.

Die Vorgänge b) und c) ein paar Mal wiederholen.

Die Siebe und Siebträger reinigen:

- Tauchen Sie die Siebe und Siebträger in eine aus kochendheißem wasser und ca. Aus drei teelöffel reinigungsmittel für kaffeemaschinen bestehende lösung ein.
- Ungefähr nach einer halben stunde die gegenstände herausnehmen und reichlich unter fließendem wasser abspülen.

Die dampfdüsen reinigen:

- Es wird empfohlen, sie sofort nach der benutzung zu reinigen, indem etwas dampf herausgelassen wird, der die düse innen reinigt; danach diese außen mit einem feuchten tuch abwischen.
- Dies verhindert die bildung von verkrustungen, die die löcher des spritzers verstopfen könnten, und vermeidet, dass erwärmte getränke unterschiedlicher art den geschmack des zu erwärmenden getränkes ändern.

Den ablaufbecken reinigen:

- Die unter dem tassenabstellgitter eingeführte wasserauffangschale herausnehmen und reinigen:
- Das abflussgefäß aus kunststoff ebenfalls kontrollieren und reinigen.

Die karosserie reinigen:

- Ein feuchtes tuch verwenden.
- Die beschrifteten bzw. Lackierten teile nicht mit alkohol bzw. Lösemitteln reinigen, um diese nicht zu beschädigen.

Je nach Anzahl der gebrühten Tassen Kaffee bzw. je nach Häufigkeit der Verwendung der Dampf- und Heißwasserohre, ist in regelmäßigen Abständen wie folgt vorzugehen:

- Reinigung des Enthärters
- Regenerierung der Harze des Enthärters durch Zugabe von Salz.
- Die Abnutzung der Siebe des Siebträgers und der Brausen, sowie die Dichtungen kontrollieren und bei Bedarf ersetzen oder vom Techniker ersetzen lassen.
- Das Endstück des Dampfrohrs/der Dampfrohre abschrauben und mit spezifischen Produkten reinigen. Vor der Wiederverwendung immer gründlich ausspülen.
- Wöchentlich bzw. in regelmäßigen Abständen, wenn nicht viel Wasser aus dem Boiler verbraucht wurde, das Wasser ablassen, um das Abstehen zu vermeiden.

8.3 Regelmäßige Wartung

Die Maschine regelmäßig und mindestens einmal im Jahr von einem Fachtechniker prüfen lassen.

Dadurch wird ein hoher Sicherheitsgrad aller Komponenten gewährleistet, die in der Maschine installiert sind.

Wenn ein Bauteil abgenutzt ist, muss es durch ein Originalersatzteil ersetzt werden.

Die Maschine regelmäßig einer allgemeinen Kontrolle seitens des Fachtechnikers unterziehen (Dichtungen der Brühgruppen, Brausen, Dichtungen des Hahns usw.).

Es ist untersagt, die Maschine zu verwenden, wenn auch nur ein Bauteil beschädigt oder abgenutzt ist. Der Bediener darf die regelmäßige Wartung nicht selbst durchführen.

9 ENTSORGUNG

Elektro- und Elektronikgeräte müssen im Sinne der Richtlinie WEEE 2002/96/EG entsorgt werden.

Die besagten Geräte DÜRFEN NICHT mit den Siedlungsabfällen entsorgt, sondern müssen getrennt gesammelt werden, damit die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sie gefertigt sind, optimiert wird.

Alle Produkte sind mit dem Symbol ▬ der durchgestrichenen Mülltonne versehen, das auf die obligatorische getrennte Abfallsammlung hinweist. Durch das Einhalten aller Vorschriften in Bezug auf Altgeräte wird ein Beitrag zum Umweltschutz geleistet.

10 STÖRUNGEN - BEHEBUNG

Störung	Behebung
Wenn die maschine nicht warm läuft, ist die kontrolllampe ausgeschaltet.	Die steckdose überprüfen und sicherstellen, dass der umschalter nicht auf position „o“ steht.
Wenn die maschine nicht warm läuft, ist die kontrolllampe eingeschaltet.	Sicherstellen, dass der umschalter auf position “2” steht.
Wenn die maschine warm ist, aber kein kaffee ausläuft.	Den anschluss an das wassernetz überprüfen.
Die Maschine gibt keinen Kaffee aus und die Led des gewählten Kaffeetyps blinkt.	Kontrollieren, dass der Kaffee nicht zu fein gemahlen ist
Wenn Störungsursachen in der vorliegenden Tabelle nicht aufgeführt sind oder die Behebungsmaßnahmen das Problem nicht beheben, sich mit einem Fachtechniker in Verbindung setzen.	

Estimado Cliente, la GRIMAC S.p.A. desea agradecerle la elección efectuada y le asegura al máximo las cualidades del producto que ha adquirido.

SUMARIO

1 INFORMACIONES GENERALES 95

1.1 Constructor 95
1.2 Encargados 95
1.3 Estructura del manual 95
1.3.1 Finalidad y contenido 95
1.3.2 Destinatarios 95
1.3.3 Conservación 95
1.3.4 Símbolos utilizados 96
1.4 Garantía 96

2 DESCRIPCIÓN MÁQUINA 97

2.1 Uso de la máquina 97
2.2 Componentes Principales 97
2.3 Equipo 98
2.4 Datos Técnicos 99
2.5 Paneles de mandos 100
2.5.1 Versión pulsador 100
2.5.2 Versión electrónica 101

3 SEGURIDAD 102

3.1 Normas Generales de seguridad 102
3.2 Funciones de detención 102
3.3 Identificación 103

4 DESPLAZAMIENTO Y ALMACENADO 103

4.1 Embalaje 103
4.2 Transporte y desplazamiento 103
4.3 Almacenado 103

5 INSTALACIÓN 104

5.1 Montaje - Emplazamiento 104
5.2 Eliminación embalaje 105
5.3 Conexión a la red hídrica 105
5.4 Conexión eléctrica 105

6 FUNCIONAMIENTO 106

6.1 Encendido máquina 106
6.2 Café 107
6.2.1 Carga del café 107
6.2.2 Dispensación del café (máquina pulsador) 107
6.2.3 Dispensación del café (máquina electrónica) 108
6.3 Agua caliente 108
6.3.1 Dispensación agua caliente (máquina pulsador) 109
6.3.2 Dispensación agua caliente (máquina electrónica) 109
6.4 Vapor 109
6.5 Calienta-tazas (opcional) ... 110
6.6 Situaciones de emergencia. 110

7 PROGRAMACIÓN (MOD. ELECTRÓNICO) 110

8 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO..... 111

8.1 Diariamente 111
8.2 Semanalmente.....111
8.3 Mantenimiento periódico...112

9 DEMOLICIÓN 112

10 PROBLEMAS - REMEDIOS... 112

1 INFORMACIONES GENERALES

1.1 Constructor

Grimac S.p.A. - Via Morazzo, 2 - 40069
Zola Predosa (Bologna) - Italy
✆: +39 051 6167069
🖷: +39 051 750996
✉: info@grimac.net
🌍: www.grimac.net

1.2 Encargados

A la máquina pueden acceder dos encargados con tareas diferentes.

OPERADOR

Persona con adecuados conocimientos técnicos en la preparación de los productos que utiliza la máquina para la dispensación del café, del agua caliente y del vapor con el respeto de las normas higiénicas vigentes.
Después de haber visionado este manual, es capaz de realizar:

- Las normales operaciones de instalación de la máquina;
- La correcta dispensación del producto;
- La limpieza de la máquina.

TÉCNICO ESPECIALIZADO

Persona que, después de haber leído el manual, es especializada en el uso y mantenimiento de las máquinas para café:

- Es capaz de efectuar intervenciones de reparación en caso de graves funcionamientos anómalos y tener, además, conocimiento de este Manual y de todas las informaciones sobre la Seguridad:
- Es capaz de comprender el contenido del Manual e interpretar correctamente Diseños y Esquemas;
- Conoce las principales Normas higiénicas, prevención accidentes, tecnológicas y de seguridad;
- Tiene experiencia específica en el mantenimiento de las máquinas para café;
- Sabe cómo comportarse en caso de Emergencia, donde encontrar los medios de protección individual y cómo usarlos correctamente.

Está prohibido permitir usar la máquina a personas que no tengan los requisitos requeridos.

1.3 Estructura del manual

El Cliente tiene que leer con mucha atención las informaciones contenidas en este Manual.

1.3.1 Finalidad y contenido

Este Manual tiene la finalidad de suministrar al Cliente todas las informaciones necesarias para la instalación, el mantenimiento y el uso de la máquina de café.

Antes de efectuar cualquier operación en la Máquina, los operadores y los técnicos especializados tienen que leer atentamente las instrucciones contenidas en esta publicación.

En caso de dudas sobre la correcta interpretación de las instrucciones, consultar con el Fabricante para obtener las aclaraciones necesarias.

Está prohibido efectuar cualquier operación sin haber leído y entendido perfectamente el contenido de este manual.

1.3.2 Destinatarios

El Manual en cuestión está dirigido a los operadores y a los Técnicos especializados.
Los operadores no tienen que efectuar operaciones reservadas a los técnicos especializados.
El fabricante no responde por daños derivados del incumplimiento de esta prohibición.
El manual de instrucciones forma parte del producto adquirido y lo tiene que acompañar siempre incluso en caso de pasaje a sucesivos propietarios del producto.

1.3.3 Conservación

El Manual de instrucciones se tiene que conservar cerca de la Máquina.
Para poder garantizar la integridad y la consulta a lo largo del tiempo de este manual se recomiendan las siguientes advertencias:

- Emplear el manual de manera que no perjudique todo o parte del contenido.
- No quitar, arrancar o volver a escribir por ningún motivo partes del manual.
- Conservar el manual en zonas protegidas de la humedad y el calor, para que no se perjudique la calidad de la publicación y la legibilidad en todas sus partes.

En el caso en que este manual esté dañado o se pierda, habrá que solicitar inmediatamente otra copia al fabricante o al distribuidor autorizado del país donde la máquina se use.

1.3.4 Símbolos utilizados

PELIGRO GENÉRICO

Indica un peligro con riesgo, incluso mortal, para el Usuario. En este caso se tiene que prestar la máxima atención y se tienen que realizar todas las intervenciones para trabajar de manera segura.

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

Señala al personal interesado, que la operación descrita presenta, si no se efectúa respetando las normas de seguridad, riesgo de sufrir una descarga eléctrica.

ADVERTENCIA

Indica una advertencia o una nota sobre funciones clave o sobre informaciones útiles. Prestar la máxima atención a las partes de texto indicadas con este símbolo.

PROHIBICIÓN

La presencia de esta señal indica las operaciones que hay que evitar absolutamente ya que crean peligro para el Usuario y las personas que trabajan cerca.

PROHIBIDO APAGAR LOS INCENDIOS CON AGUA

La presencia de esta señal indica la prohibición de apagar los incendios con el agua o con cualquier sustancia que la contenga.

PROTECCIÓN PERSONAL

La presencia del símbolo al lado de la descripción requiere el uso de protecciones personales por parte del operador, siendo implícito el riesgo de accidente.

TÉCNICO ESPECIALIZADO

Identifica las intervenciones que se pueden efectuar sólo por el personal técnico especializado.

1.4 Garantía

La garantía tiene una validez de 12 meses y vale para todas las partes mecánicas de la máquina. Vence cuando el aparato no se usa de manera apropiada o se manipula. Quedan también excluidas las partes dañadas a causa de una mala limpieza y mantenimiento y las partes sometidas a desgastes. Las partes retenidas por nosotros defectuosas se sustituirán gratuitamente.

Los gastos de transporte están a cargo del comprador. Los datos y las características indicadas en este manual no comprometen a la empresa fabricante la cual se reserva el derecho de aportar modificaciones a los propios modelos en cualquier momento. Además no se asume ninguna responsabilidad por daños a personas o cosas derivados del incumplimiento de las normas indicadas en este manual.

2 DESCRIPCIÓN MÁQUINA

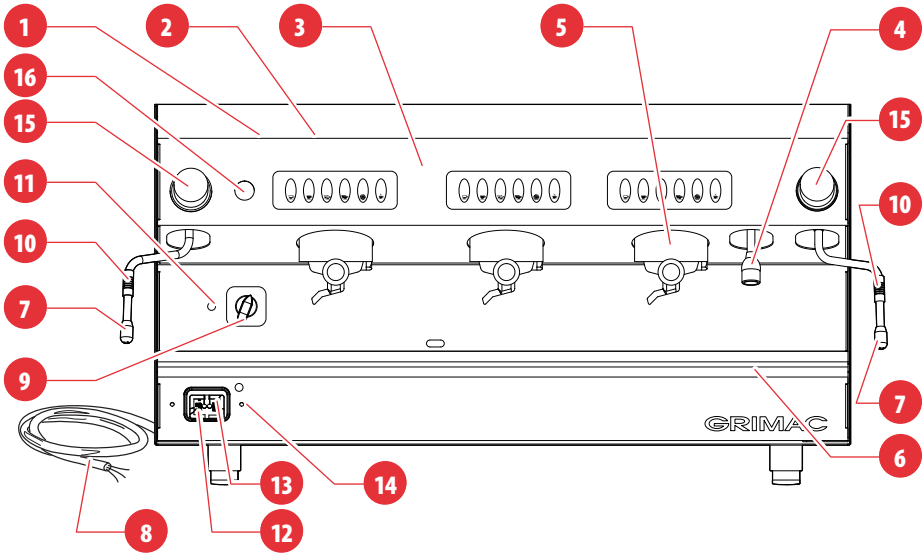
2.1 Uso de la máquina

La máquina para uso profesional adquirida por usted, es idónea para la producción de café, agua caliente y vapor.

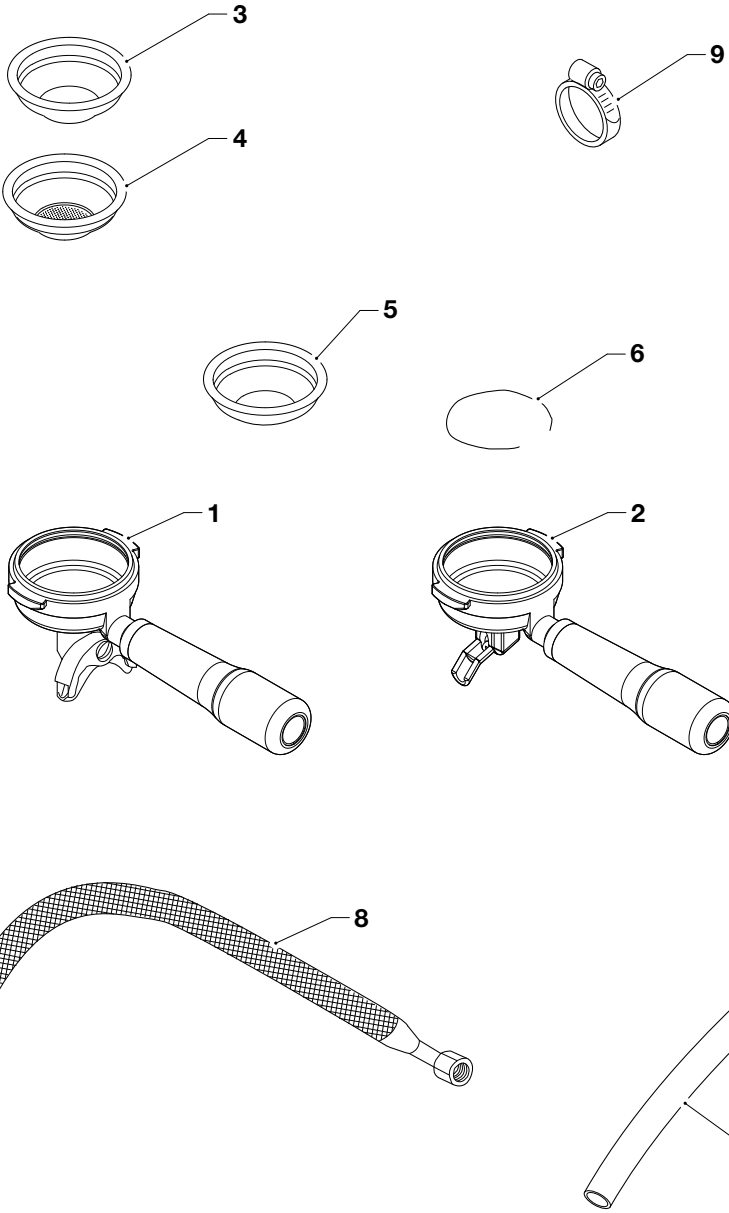
2.2 Componentes Principales

Los componentes principales que constituyen la máquina son:

1) Plancha de apoyo desmontable para platitos y tacitas
2) Calienta-tazas (opcional)
3) Panel de mandos (ver apart. 2.4)
4) Tubo dispensación agua caliente
5) Grupo dispensador
6) Bandeja recogedora de gotas con rejilla
7) Tubo dispensación vapor
8) Cable de alimentación
9) Conmutador general
10) Goma de protección boquilla vapor
11) Luz indicadora encendido resistencia en la caldera
12) Manómetro de dispensación (red hídrica + presión bomba)
13) Manómetro presión caldera
14) Luz indicadora carga agua en la caldera
15) Volante dispensación vapor
16) Pulsador encendido calienta-tazas (donde sea previsto)



2.3 Equipo



1) Porta-filtro 2 tazas
2) Porta-filtro 1 taza
3) Filtro 2 tazas
4) Filtro 1 taza
5) Filtro ciego
6) Anillo sujeta-filtro
7) Tubo de desagüe
8) Tubo de llenado
9) Abrazadera para apretar el tubo

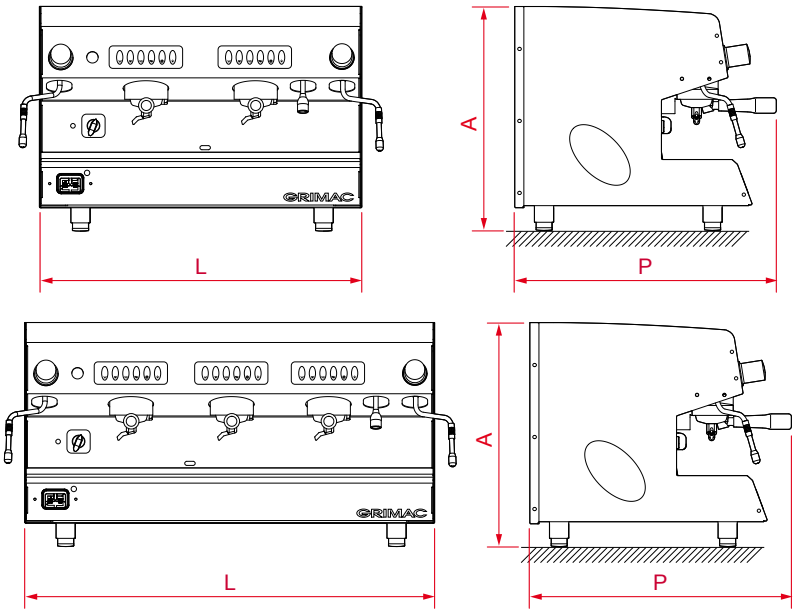
2.4 Datos Técnicos

A continuación se indican los datos y las características técnicas.

Modelo	G 11 (2 grupos)	G 11 (3 grupos)
Descripción L x P x A - (mm).	710 x 580 x 510	950 x 58 0 x 510
Peso (kg) (máquina vacía).	55	67
Potencia Máxima Absorbida (W).	Ver placa de datos técnicos situada en el lateral de la máquina	
Tensión de Funcionamiento (V).	Ver placa de datos técnicos situada en el lateral de la máquina	
Condiciones de Funcionamiento.	Temperatura (Min. 10°C - 40°C) - Humedad (inferior de 90%)	
Número dispensadores café.	2	3
Capacidad caldera (Litros)	10,4	19,7
Presión bomba + presión red hídrica	9 bar	9 bar
Presión red hídrica	0 ÷ 4 bar	0 ÷ 4 bar
Presión sonora	<< 70 dB_A	
Dispositivos de seguridad	Válvula de seguridad en la caldera	

Nota: El fabricante se reserva el derecho de aportar posibles modificaciones a la máquina sin ningún preaviso.

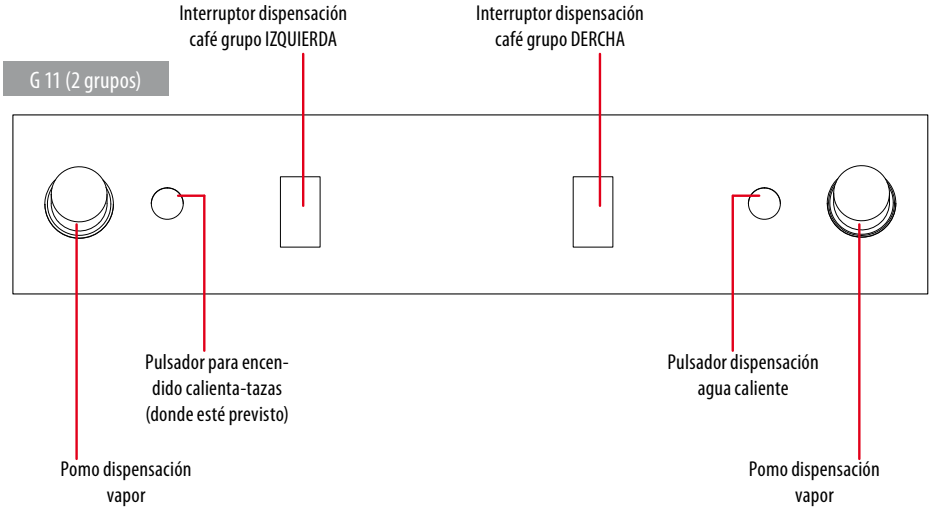
Cualquier modificación y/o añadido de accesorios, tiene que ser explícitamente aprobada y realizada a cargo del fabricante.

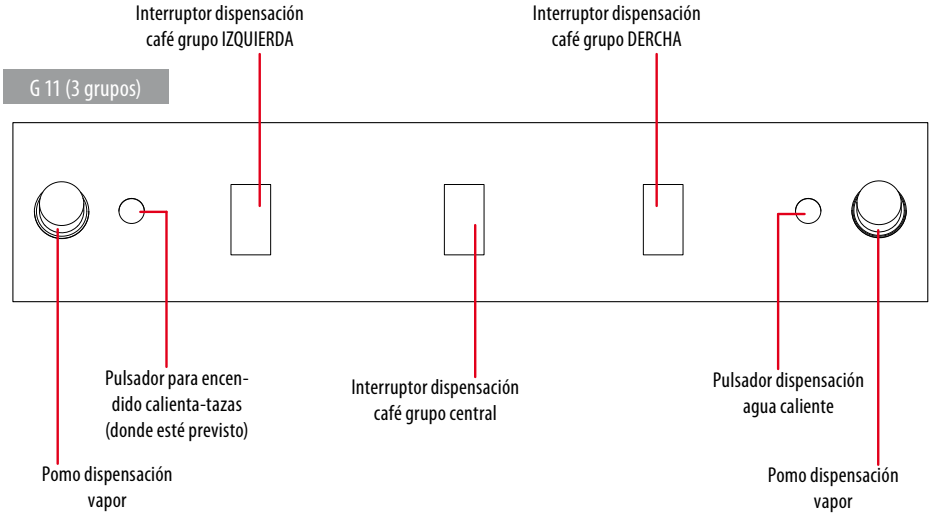


ESPAÑOL

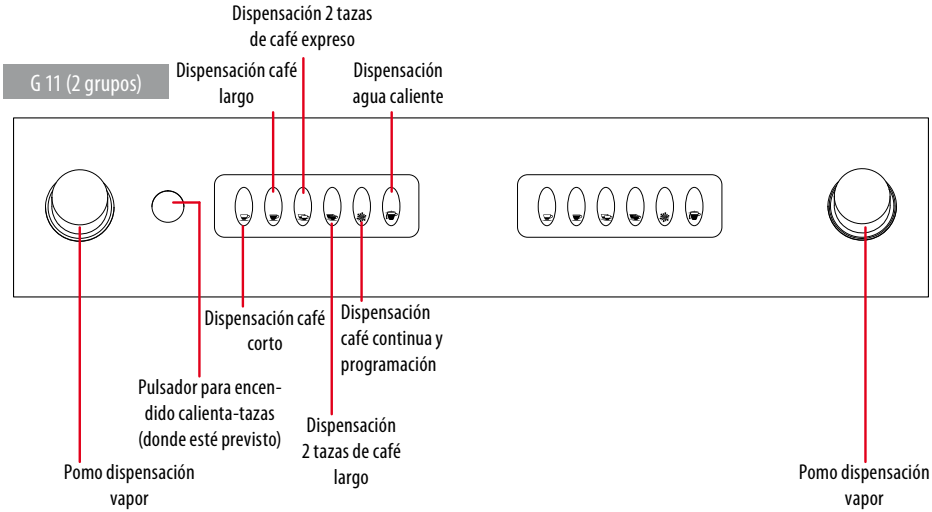
2.5 Paneles de mandos

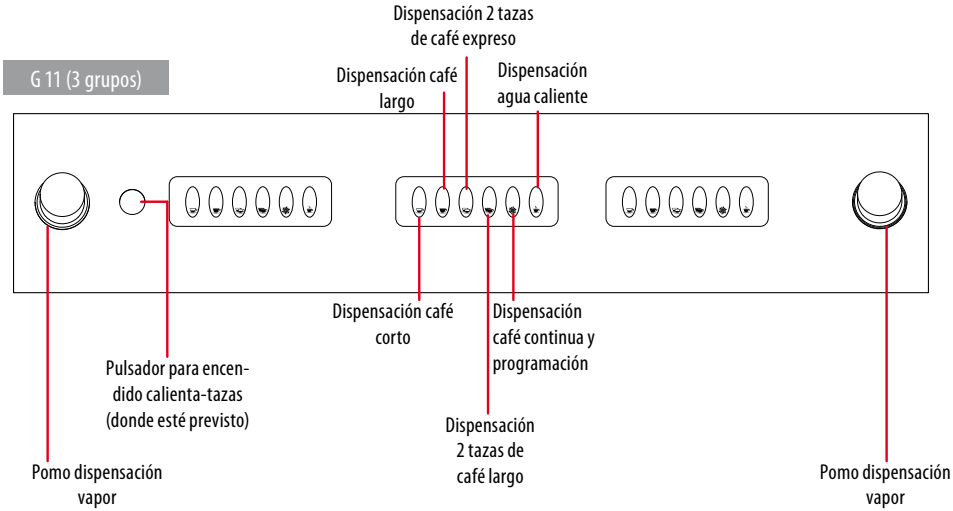
2.5.1 Versión pulsador





2.5.2 Versión electrónica





3 SEGURIDAD

3.1 Normas Generales de seguridad

- La máquina para café está prevista para un uso profesional. ¡Está prohibido aportar modificaciones técnicas y cualquier empleo ilícito, a causa de los riesgos que comporta!. El aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos los niños) con reducidas capacidades físicas, mentales o sensoriales o con experiencia y/o competencias insuficientes, a no ser que estén bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o estén instruidas por ella sobre el uso del aparato.
- La conexión a la red eléctrica se tiene que efectuar de acuerdo con las normas de seguridad vigentes en el país de uso.
- La toma, a la cual conectar la máquina, tiene que:
  - Ser conforme al tipo de enchufe instalado en la misma;
  - Dimensionada para respetar los datos de la placa en la parte delantera del aparato al lado del conmutador.
  - Estar conectada a una eficiente instalación de toma de tierra.
  - Estar conectada a un sistema con diferencial y magnetotérmico.
- El cable de alimentación, no tiene que:

  Entrar en contacto con cualquier tipo de líquido: peligro de descargas eléctricas y/o incendio;
  - Ser aplastado y/o entrar en contacto con superficies cortantes;
  - Ser usado para desplazar la máquina;
  - Ser usado si resulta dañado. Si el cable de alimentación está dañado, se tiene que cambiar por el fabricante o por su servicio de asistencia a los clientes;
  - Ser manipulado con las manos húmedas o mojadas;
  - Ser enrollado en un ovillo cuando la máquina esté en funcionamiento.
  - Ser manipulado.
  - Está prohibido:
  - Instalar la máquina con modos diferentes de aquellos descritos en el Cap.5.
  - Instalar la máquina en zonas en las cuales se puede usar un chorro de agua.
  - Utilizar la máquina cerca de sustancias inflamables y/o explosivas.
  - Dejar al alcance de los niños bolsas de plástico, poli estireno, clavos, etc. Ya que son fuentes de peligro potencial.
  - Dejar que los niños tengan la posibilidad de jugar y permanecer cerca de la máquina.
  - Utilizar recambios no aconsejados por la empresa fabricante.
  - Aportar cualquier modificación técnica a la máquina.
  - Sumergir la máquina en cualquier tipo de líquido.
  - Lavar la máquina con un chorro de agua.
  - Utilizar la máquina de maneras diferentes a aquellas descritas en el manual.
  - Utilizar la máquina en condiciones psicofísicas alteradas; bajo la influencia de drogas, alcohol, psicofármacos, etc.
  - Instalar la máquina encima de otros aparatos
  - Utilizar la máquina en el exterior.
  - El uso de la máquina en atmósfera explosiva, agresiva o con alta concentración de polvos o sustancias oleosas en suspensión en el aire;
  - El uso de la máquina en atmósfera a riesgo de incendio;
  - El uso de la máquina para dispensar sustancias no idóneas a las características de la misma.
  - Utilizar la máquina con pies descalzos y manos mojadas.
- Antes de limpiar la máquina asegurarse de que el enchufe esté desconectado de la toma de corriente; no lavar la máquina con gasolina y/o disolventes de cualquier naturaleza.
- Cada reparación se puede efectuar sólo por un Centro Asistencia Autorizado por el Fabricante y/o de todas formas por personal especializado y entrenado.
- No colocar la máquina cerca de instalaciones de calefacción (como estufas o radiadores).
- En caso de incendio utilizar extintores de anhídrido carbónico (CO2). No usar agua o extintores de polvo.

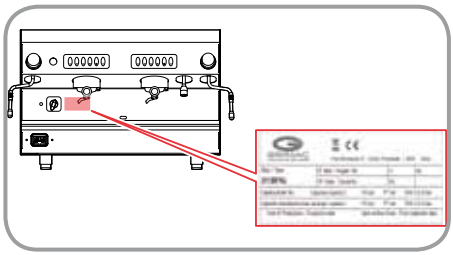
3.2 Funciones de detención

Las funciones de detención de la máquina, corresponden al interruptor general.

3.3 Identificación

Cada máquina se identifica mediante la placa de datos técnicos y marca CE colocada en la parte delantera de la máquina. En ella están indicados los datos esenciales para la instalación, el transporte, el uso, el mantenimiento y la eliminación resumidos a continuación:

- Modelo
- Versión
- Matrícula
- Tensión nominal de alimentación (V)
- Frecuencia de alimentación (Hz)
- Potencia absorbida (W)



Ninguna placa presente en la máquina, incluida la placa de datos técnicos, se tiene que quitar, cubrir o dañar; sobre todo aquellas que tienen funciones de seguridad.

4 DESPLAZAMIENTO Y ALMACENADO

Todas las operaciones descritas en el capítulo 4 son exclusivamente competencia de los técnicos especializados incluso en elevación y desplazamiento de máquinas embaladas y desembaladas que, según las características y el peso del objeto por mover, tendrán que organizar todas las secuencias operativas y el empleo de medios adecuados para trabajar bajo el riguroso respeto de las normas vigentes en materia.

4.1 Embalaje

La máquina se envía lista para el uso, embalada en una caja de cartón. La caja de cartón está compuesta por una base y por una tapadera.

4.2 Transporte y desplazamiento

Asegurarse de que nadie permanezca en el radio de acción de las operaciones de elevación y desplazamiento de la carga y, en condiciones de dificultad, preparar personal encargado para el control de los movimientos por efectuar.

El desplazamiento manual de la máquina se tiene que efectuar por lo menos por dos personas.
La máquina hay que moverla levantándola del suelo.
Elevar el embalaje y transportarlo con cuidado evitando trayectos accidentados y prestando atención a las dimensiones y a eventuales partes salientes.

Está prohibido hacer cortes suplementarios en el embalaje.

Daños a la máquina causados durante el Transporte y el Desplazamiento, no están cubiertos por la GARANTÍA.
Reparaciones o sustituciones de partes dañadas corren a cargo del Cliente.

4.3 Almacenado

Antes de guardar la máquina y cuando se reinicia la misma después de un período de almacenado, efectuar una cuidadosa limpieza de la máquina.
En la operación de almacenado no sobreponer más de dos máquinas.

En caso de larga inactividad, la Máquina se tiene que almacenar con las precauciones relativas al lugar y a los tiempos de almacenado:

- Almacenar la Máquina en un lugar cerrado;
- Proteger la Máquina de golpes y usos excesivos;
- Proteger la Máquina de la humedad y de temperaturas térmicas elevadas;

5 INSTALACIÓN

Todas las operaciones descritas en el capítulo 5 son de exclusiva competencia de técnicos especializados que deberán organizar todas las secuencias operativas y el empleo de medios adecuados para trabajar con el riguroso respeto de las normas vigentes en materia.

La máquina se tiene que instalar dentro de un edificio iluminado, ventilado y con suelo sólido, nivelado (inclinación inferior a 2°) y estable.

La máquina se tiene que instalar dentro de un edificio iluminado, ventilado y con suelo sólido, nivelado (inclinación inferior a 2°) y estable.

Está prohibido instalar la máquina en lugares donde pueda ser alcanzada, tocada y/o accionada por personas diferentes de aquellas especificadas en el apartado 1.2.

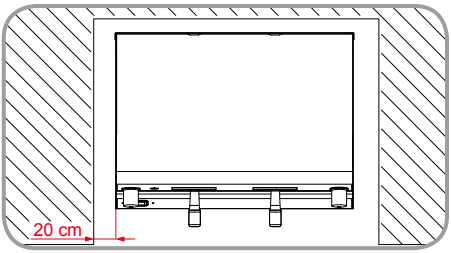
La máquina tiene que funcionar en ambientes donde la temperatura esté entre los 10°C y los 40°C.

5.1 Montaje - Emplazamiento

El operador tiene que comprobar lo siguiente:

- Que el local haya sido preparado para la instalación de la máquina;
- La superficie sobre la cual se instala la máquina sea plana, sólida y estable;
- El local esté lo bastante iluminado, ventilado, higiénico y que la toma de corriente sea de fácil acceso.

Se deben dejar libres los espacios de acceso a la máquina para permitir al operador poder intervenir sin ninguna constricción y también poder abandonar inmediatamente la zona de trabajo en caso de necesidad.



En la figura están indicados los espacios requeridos para:

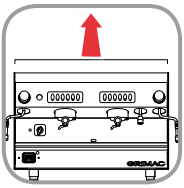
- la correcta refrigeración de los componentes de la máquina;
- Los accesos a los grupos para la intervención en caso de funcionamiento anómalo de la máquina.

Después de haber colocado el embalaje en las cercanías de la zona de instalación hacer lo siguiente:

Durante las operaciones de desembalaje prestar la máxima atención, para evitar eventuales abrasiones y/o cortes cutáneos.

1) Quitar los puntos metálicos que mantienen cerrado el embalaje;
2) Abrir el cartón; utilizando un cúter cortar la cinta adhesiva que bloquea los bordes del cartón;
3) Sucesivamente elevar la máquina y colocarla en el espacio preparado.

Nota: antes de poner en funcionamiento la máquina por primera vez, es necesario realizar una atenta limpieza de las partes que componen la misma; para mayores detalles consultar el correspondiente apartado.



Quitar la tapa superior para acceder a la parte interna de la máquina.

Quitar las películas de protección de todas las planchas presentes en la máquina. Después de haber quitado las películas de protección, volver a colocar los componentes en la máquina.

Advertencia: antes de encenderla por primera vez y usarla, hay que realizar las operaciones de enjuagado de la bandeja para el goteo.

5.2 Eliminación embalaje

Cuando se abre el embalaje se recomienda subdividir los materiales usados para el embalaje por tipo y eliminar los mismos según las normas vigentes en el país de destino.

Aconsejamos conservar el embalaje para sucesivos desplazamientos o transportes.

5.3 Conexión a la red hídrica

Atención: conectar la máquina a una red hídrica que dispense sólo agua potable fresca y límpida. Consultar la tabla "Datos Técnicos" para verificar si la presión de la red es idónea.
La distancia entre las fuentes para la conexión eléctrica y aquella hidráulica tienen que respetar las normas vigentes en el momento de la instalación.

El agua de la red hídrica se tiene que suavizar utilizando un suavizador adecuado situado delante del tubo de conexión de la máquina.
La falta o el inadecuado suavizado del agua hacen vencer la garantía. Para efectuar estas operaciones consultar con un técnico especializado.

- Colocar el suavizador debajo de la máquina (no demasiado lejos).
- Conectar el suavizador a la red hídrica como dicen las instrucciones y según el tipo de suavizador
- Conectar el suavizador a la máquina
- Cargar el agua en el suavizador (acordarse de abrir el grifo dela gua de la red para cargar con agua el suavizador)
- Acabado de cargar, abrir el grifo de salida del suavizador

5.4 Conexión eléctrica

Esta operación se tiene que efectuar respetando las normas de seguridad previstas en el país de instalación.

Antes de efectuar la conexión eléctrica asegurarse de que el conmutador esté en la posición "0".

De la conexión eléctrica se hace responsable el técnico que efectúa la reparación.

La máquina se tiene que conectar a la instalación eléctrica considerando:
- Las leyes y las normas técnicas vigentes en el lugar en el momento de la instalación;
- Los datos indicados en la placa de datos técnicos situada en el lateral de la máquina.

El punto de conexión de la toma eléctrica tiene que estar situado en un lugar fácilmente accesible por el usuario, para que pueda desconectar fácilmente la máquina cuando sea necesario, de la corriente eléctrica.

Si el cable de alimentación resulta estar dañado, para su sustitución dirigirse exclusivamente al fabricante o a un técnico especializado.

Está prohibido:
- **El uso de extensiones de cualquier tipo;**
- **Sustituir el enchufe original;**
- **El uso de adaptadores.**

La máquina se entrega con un cable de alimentación de tres 3 hilos (Fase/Neutro/Tierra) o 5 hilos (Fase1/Fase2/Fase3/Neutro/Tierra) según el modelo.
Lo primero, conectar el cable a la máquina mediante el correspondiente conector, sucesivamente efectuar la conexión a la red eléctrica de la máquina, en monofásico con el cable de 3 hilos o en trifásico con el cable de 5 hilos.

6 FUNCIONAMIENTO

Antes de pasar a la puesta en marcha inicial, hay que comprobar que todos los componentes estén correctamente instalados.

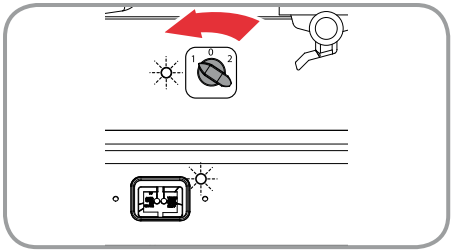
Verificar que:
- El grifo de la red hídrica esté abierto;
- El grifo de salida del suavizador esté abierto (y que se haya efectuado la operación de carga del suavizador);
- El enchufe esté conectado a la red eléctrica;
- Que todos los componentes de la máquina estén limpios y que funcionen correctamente.
- Que la bandeja para goteo esté vacía y en la posición correcta.
- Que los pomos de dispensación de vapor estén cerrados
- Que todos los pulsadores presentes en el panel de mandos estén en "OFF".

6.1 Encendido máquina

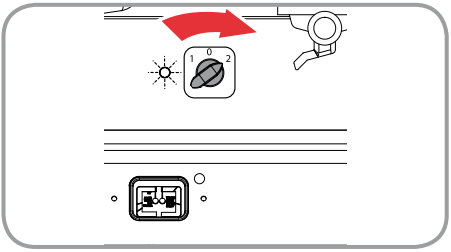
Consultar todo el apartado para conocer con detalle el funcionamiento de la máquina.

En este caso tomaremos en examen el encendido de la máquina de 2 grupos. El encendido de la máquina de 3 grupos tendrá lugar de manera idéntica.

- Coloque el conmutador en la posición "1" y espere hasta que la caldera se llene (queda encendido el piloto junto al conmutador). En paralelo se activa el enchufe al lado del manómetro que indica la carga de agua caliente en la caldera.



- En máquinas electrónicas el llenado prevé un tiempo de protección después del cual todas las selecciones quedan inhabilitadas. En este caso, se interrumpe el llenado, y las luces indicadoras de los tableros de pulsadores parpadean para visualizar este hecho.
  Para restablecer el funcionamiento, apague y vuelva a encender la máquina.
- Una vez acabada la carga, colocar el conmutador en la posición "2" y esperar al calentamiento de la máquina durante aproximadamente 30 minutos.
  Durante dicho periodo es oportuno accionar, por unos pocos segundos, los grifos del vapor y las teclas de dispensación del grupo para eliminar posibles burbujas de aire.



- Controlar en el correspondiente manómetro que la presión mostrada no supere 0,8 ÷ 1 bar.
  En caso de necesidad regular la presión como se describe en el apartado 5.3.

Nota: con la primera puesta en marcha de la máquina y después de un largo período sin usarla es necesario efectuar la operación de enjuagado y carga del circuito hidráulico. Efectuar 3 ciclos de enjuagado dispensando agua caliente por la correspondiente boquilla; para la dispensación de agua caliente seguir el procedimiento indicado en el sub apartado 6.3.1 y 6.3.2.

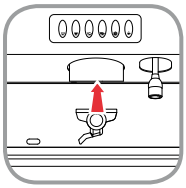
6.2 Café

En todas las máquinas Grimac, el procedimiento para dispensar café es sencillo y rápido; con pocas operaciones se puede saborear un óptimo cafe.
Antes de dispensar café, se aconseja comprobar que todos los componentes estén correctamente limpios. Para la correcta limpieza y mantenimiento de la máquina, consultar el cap. 8.

6.2.1 Carga del café

El método para la carga del café es el mismo para todas las máquinas. En este caso, como ejemplo, se usa una máquina de 2 grupos.

Vierta en el filtro la dosis de café molido. Sacuda un poco el café para distribuirlo uniformemente y apriete delicadamente con el prensa-café.
Si es necesario, limpie el borde del filtro para garantizar un mejor cierre y una larga duración a la junta del grupo distribuidor .



Introduzca el porta-filtro y enrósquelo bien en su lugar.
Controle que el cierre entre el mismo y la junta del grupo de dispensación sea correcto .

Poner 1 o 2 tacitas según la dosis y el portafiltro usado debajo de la boquilla/los dispensadores.
El uso de tazas bien calientes favorece la obtención de cafés cremosos.

6.2.2 Dispensación del café (máquina pulsador)

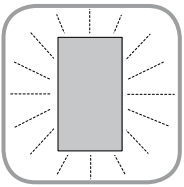
Después de haber cargado el soporte del filtro se puede dispensar el café. En las máquinas manuales el control de la calidad de café en la taza se deja a la sensibilidad del operador.

De esta manera, se puede dispensar el café deseado en cada momento.

Nota: Cada grupo de dispensación tiene un propio mando para el control de la erogación que se tiene que gestionar de manera autónoma.

En este caso tomaremos en examen la dispensación de un único grupo. La dispensación de los otros grupos tendrá lugar de manera idéntica.

Colocar la tacita debajo de la boquilla de dispensación.



Apretar el pulsador que está encima del grupo para iniciar la dispensación del café.
Alcanzada la cantidad de café deseada, apretar de nuevo el interruptor para acabar la dispensación.

Nota: en este caso se puede adaptar el café (corto o largo) según la petición del Cliente y las dimensiones de la taza; si la dispensación no se detiene manualmente, el café puede salirse de la taza.

Una vez terminada la dispensación, deje el portafiltro en su lugar hasta la vez siguiente.

Antes de una nueva dispensación de café, desenganche el porta-filtro del grupo de dispensación y tire los posos en el cajón.

Vaciar a menudo la bandeja de goteo y asegurarse de haberla colocado en la posición correcta.

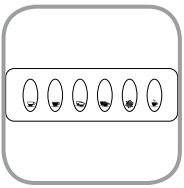
6.2.3 Dispensación del café (máquina electrónica)

Después de haber cargado el soporte del filtro se puede dispensar el café. En las máquinas electrónicas el control de la cantidad de café en la taza se efectúa de manera precisa para permitir la dispensación de la cantidad óptima en cada circunstancia.

Nota: Cada grupo de dispensación tiene un propio mando para el control de la dispensación que se tiene que gestionar de manera autónoma. Para la programación de las máquinas electrónicas tomar como referencia el apartado 7.

En este caso tomaremos en examen la dispensación de un único grupo. La dispensación de los otros grupos tendrá lugar de manera idéntica.

Colocar la taza debajo de la boquilla de dispensación.



Para la dispensación del café usar la botonera encima del grupo de dispensación.

En este caso apretar:

Para dispensar un expreso;

Para dispensar un café largo;

Para dispensar 2 tazas de café expreso.

Para dispensar 2 tazas de café largo.

Para dispensar una dosis de café libre.

La tecla y permiten dispensar una cantidad preestablecida de café (la máquina termina automáticamente la dispensación); esta cantidad ha sido preestablecida por el fabricante pero se puede modificar a placer por el usuario según los propios parámetros.

La tecla una dispensación libre, esto permite dispensar una cantidad siempre variable de café; la dispensación se tiene que acabar manualmente por el usuario.

Esta tecla permite concluir la dispensación de café expreso y café largo en cualquier momento.

Una vez terminada la dispensación, deje el portafiltro en su lugar hasta la vez siguiente.

Antes de una nueva dispensación de café, desenganche el porta-filtro del grupo de dispensación y tire los posos en el cajón.

Vaciar a menudo la bandeja de goteo y asegurarse de haberla colocado en la posición correcta.

6.3 Agua caliente

¡Peligro de quemaduras! Al principio de la dispensación pueden producirse breves salpicaduras de agua caliente.

¡Peligro de quemaduras! La boquilla puede alcanzar temperaturas muy elevadas.

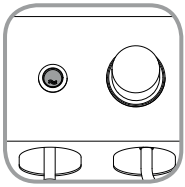
Antes de dispensar agua caliente, colocar un recipiente debajo del tubo del agua caliente.

Para controlar mejor la dispensación se puede acercar el recipiente al tubo.

Nota: el procedimiento para la dispensación del agua caliente varía según la máquina elegida por usted.

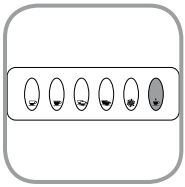
Nota: se aconseja dispensar al máximo una cantidad igual a la de una taza de té cada vez (aproximadamente 200 cc.), y esperar a que la máquina restablezca la temperatura justa.

6.3.1 Dispensación agua caliente (máquina pulsador)



Después de haber colocada el recipiente, apretar el interruptor dispensación agua caliente.
El interruptor está encima de la boquilla de dispensación de agua caliente.
De esta manera el agua caliente empieza a salir.
Mantener apretado el interruptor hasta que se alcance la cantidad deseada.

6.3.2 Dispensación agua caliente (máquina electrónica)



En las máquinas con mando electrónico, la dispensación del agua caliente está controlada mediante un pulsador.
Apretar el pulsador para dispensar la cantidad programada de agua caliente (mando temporizado).
La máquina detendrá automáticamente la dispensación una vez alcanzada la cantidad preestablecida.
La cantidad es definida por el fabricante pero, en cualquier momento, se puede volver a programar a placer.

Nota: la dispensación puede acabar en cualquier momento apretando de nuevo la tecla.

6.4 Vapor

¡Peligro de quemaduras! Al principio de la dispensación se pueden producir breves salpicaduras de agua caliente y/o vapor.

¡Peligro de quemaduras! La boquilla puede alcanzar temperaturas muy elevadas. Usar la goma de protección para el desplazamiento.

Nota: antes de usar el vapor, aconsejamos dispensar un poco en un recipiente separado para descargar la condensación presente en el tubo de dispensación.

Poner el recipiente debajo del tubo de dispensación del vapor.

Después de haber colocado el recipiente, se debe abrir el grifo girando el pomo en sentido contrario a las agujas del reloj.
De esta manera el vapor es dispensado por la máquina.

Para acabar la dispensación del vapor, cerrar el grifo girando el pomo en sentido de las agujas del reloj.

Después de haber dispensado el vapor quitar el recipiente.

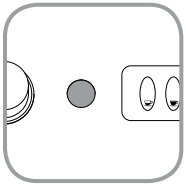
Dirigir el tubo de vapor a la rejilla y abrir ligeramente el grifo; dispensando un poco de vapor se limpia la parte interna del tubo de vapor.

Un paño húmedo, limpiar enseguida el exterior del tubo de vapor de eventuales restos de leche u otras sustancias.

6.5 Calienta-tazas (opcional)

Atención: no cubrir con paños el plano calienta-tazas.

Las máquinas pueden contar con un plano calentador de tazas donde colocar y calentar las tacitas.
Colocar en el plano sólo tacitas, tazas y vasos para el servicio de la máquina de café; **no se admite colocar otros objetos sobre la bandeja.**
Haga escurrir perfectamente las tazas antes de colocarlas sobre la bandeja.



Para activar la función "calienta-tazas" apretar el pulsador situado en el salpicadero de la máquina.

6.6 Situaciones de emergencia

En cada situación de emergencia, para detener la máquina, desplazar con decisión el conmutador general a la posición "0".

En caso de congelación dirigirse al centro asistencia o a un técnico especializado.

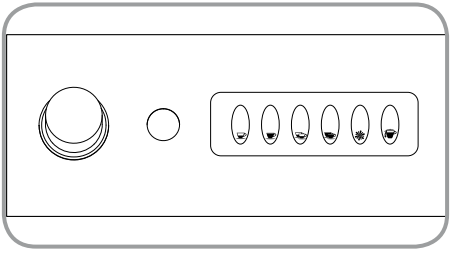
En caso de incendio hay que inmediatamente desalojar la zona para permitir la intervención de personal instruido y con medios de protección idóneos. Utilizar siempre extintores homologados, no usar nunca agua o sustancias de naturaleza incierta.

7 PROGRAMACIÓN (MOD. ELECTRÓNICO)

Las máquinas con el panel de mandos electrónico, permiten la programación de las cantidades de café y de agua caliente dispensada con la única presión de una tecla.

Nota: antes de programar las teclas del café, preparar la máquina para la dispensación como se muestra en el apartado 6.2.1. Colocar la taza o tacita debajo del dispensador.

Como ejemplo, tomemos en examen la programación de una máquina doble.



- Para acceder a la programación de las dosis apretar, por lo menos durante 5 segundos, la tecla ✱ hasta que el LED correspondiente quede encendido.
- Presione el pulsador de la selección que desee programar. La bomba y la electroválvula del grupo quedan habilitadas
- Alcanzado el volumen deseado volver a apretar la tecla. La dispensación se detiene.
- Antes de hacer una nueva selección controlar que los leds de la precedente estén apagados y hacer lo que ya hemos visto precedentemente para la nueva dosis por dispensar.
- De la misma manera se puede programar la cantidad de agua caliente dispensada por la máquina con el pulsador .
- EL TECLADO DE LA IZQUIERDA PROGRAMA TAMBIÉN LOS OTROS.

NOTA: para una correcta programación sustituir los restos de café con café fresco en cada dosaje.

NOTA: el dosaje de esta máquina es de tipo volumétrico.

8 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

La limpieza y el mantenimiento de los componentes externos de la máquina se tienen que efectuar con el conmutador general en la posición "1" o en la posición "2" y con el enchufe desconectado de la toma de corriente.

Antes e efectuar cualquier operación relacionada con la limpieza y el mantenimiento de la máquina, ponerse las protecciones personales (guantes, gafas, etc.) que establecen las normas de seguridad vigentes en el país de uso de la máquina.

Cuando se realizan los trabajos de Limpieza o Mantenimiento, aplicar todo lo descrito a continuación:

- Ponerse guantes de prevención accidentes como protección;
- No usar disolventes y materiales inflamables;
- No usar esponjas abrasivas y/o metálicas para la limpieza de la máquina y de sus componentes;
- Prestar atención en abandonar en el medio ambiente los líquidos;
- No lavar los componentes de la máquina en el lavavajillas;
- No usar un horno convencional y/o a microondas para secar partes de la máquina;
- No sumergir la máquina en el agua;
- No rociar en la máquina chorros de agua directos;
- Para la limpieza usar exclusivamente agua templada para no perjudicar a los componentes de la máquina;
- Al final de los trabajos, restablecer y fijar correctamente todas las protecciones y los revestimientos quitados o abiertos.

La limpieza es una operación que se tiene que realizar habitualmente con el máximo cuidado para garantizar la calidad de la producción y en el respeto de las normas higiénicas necesarias.

Nota: los materiales inoxidables, los materiales plásticos, las gomas usadas en la fabricación de dichas partes y su particular forma facilitan la limpieza, pero no impiden la formación de bacterias y hongos en el caso de una limpieza insuficiente.

Está prohibido limpiar o efectuar el mantenimiento de la máquina con el conmutador general en la posición "1" y "2" con el enchufe conectado en la toma de corriente.

8.1 Diariamente

Limpiar las duchas y las juntas del grupo de dispensación usando un paño o una esponja.

8.2 Semanalmente

Limpie los grupos y las duchas:

a) poner aproximadamente una cucharada de detergente para máquinas (producto adecuado para la limpieza de los grupos y de las duchas de las máquinas para café) en el filtro ciego suministrado y aplicarlo en el grupo que haya que limpiar:
b) haga funcionar la maquina como si fuera una dispensación normal de café durante unos 5 segundos:
c) accione e interrumpa la dispensación hasta que salga agua limpia y sin espuma.

Repita las operaciones b) y c) un par de veces.

Limpie los filtros y porta-filtros:

- Sumerja los filtros y porta filtros en una solución de agua hirviendo y aproximadamente tres cucharaditas de detergente para máquina de café.
- Al cabo de media hora sáquelos y enjuáguelos abundantemente en el agua corriente.

Limpie los tubos de vapor:

- Le aconsejamos que los limpie enseguida después de cada uso haciendo salir un poco de vapor, útil para limpiar la parte interna y repasando luego con un paño húmedo la parte externa.
- Esto dificulta la formación de incrustaciones que puedan obturar los orificios del vaporizador y evita que bebidas de diverso tipo calentadas precedentemente alteren el sabor de la bebida que se está calentando.

Limpie la cubeta de desagüe:

- Extraiga la cubeta de acero de recolección del agua, ubicada debajo de las rejillas de apoyo de las tazas y límpiela;
- Compruebe y limpie también la cubeta de desagüe de plástico.

Limpie el cuerpo de la máquina:

- Utilice un paño húmedo.
- No repase con alcohol y/o solventes las partes escritas y/o pintadas, para evitar dañarlas.

Periódicamente, según los cafés dispensados o según el uso de los dispensadores de vapor y agua caliente, efectuar:

- La depuración del suavizador.
- Regenerar las resinas del suavizador usando la sal.
- Comprobar el estado de desgaste de los filtros del porta-filtro y de las duchas y juntas y si es necesario sustituir o hacer que lo sustituya el técnico.
- Desenroscar el final del dispensador/es del vapor y lavarlo con los productos adecuados, enjuagar siempre bien antes de volver a usarlos.
- Semanalmente, o en cualquier caso periódicamente si no se ha usado mucha agua de la caldera, coger agua del grifo para evitar estancamientos.

8.3 Mantenimiento periódico

La máquina tiene que ser periódicamente, por lo menos una vez al año, controlada por un técnico especializado.

Esta comprobación periódica sirve para mantener alto el nivel de seguridad de todos los componentes instalados y de la misma máquina.

En el caso que un componente esté desgastado, se tiene que sustituir con un recambio original nuevo.

Periódicamente hacer que el técnico especializado revise la máquina para una comprobación general de la misma (juntas de los grupos, duchas, juntas del grifo, etc.).

El uso de la máquina está prohibido cuando sólo un componente esté defectuoso o gastado. El mantenimiento periódico está prohibido al operador.

9 DEMOLICIÓN

Los aparatos eléctricos y electrónicos se tienen que eliminar según la Directiva Europea 2002/96/CE.

Dichos aparatos NO se pueden eliminar según el normal flujo de residuos sólidos urbanos, si no que se tienen que recoger por separado para mejorar la recuperación y el reciclado de los materiales con los que se han fabricado.

El símbolo ▬ del contenedor tachado se encuentra en todos los productos para recordar las obligaciones de recogida diferenciada. Cumpliendo correctamente todas las indicaciones sobre la eliminación de los viejos productos, se contribuirá a proteger el ambiente.

10 PROBLEMAS - REMEDIOS

Problemas	Remedios
Si la maquina no calienta, y el indicador luminoso está apagado.	Controle la toma de corriente y asegúrese de que el conmutador no esté en la posición “0”.
Si la maquina no calienta, y el indicador luminoso esta encendido.	Asegúrese de que el conmutador esté en la posición “2”.
Si la maquina está caliente pero no dispensa café.	Compruebe la conexión a la red hídrica.
La máquina no dispensa café y el led correspondiente al café seleccionado parpadea.	Comprobar que el café no se haya molido demasiado fino
Si las causas del mal funcionamiento de la máquina no están enumeradas en esta tabla o si los remedios propuestos no resuelven el problema, ponerse en contacto con un técnico especializado.	

Cod. 1120600057 - Rev.00 - del 30/11/2011

Grimac S.p.A. – Via Morazzo, 2 -40069 Zola Predosa (Bologna) Italy – Tel. +39 051 6167069 – Fax +39 051 750996
Web site: www.grimac.net, e.mail: info@grimac.net