



MONOPAK

www.monopak.com

- _ Istruzioni per l'uso**
- _ Operating instructions**
- _ Instructions d'emploi**
- _ Instrucciones para uso**



Serie - Series
Série - Serie

Modello - Model
Modèle - Modelo

Opera 4

Espresso



pag. 7

Italiano

Istruzioni per l'uso

pag. 21

English

Operating instructions

pag. 35

Français

Instructions d'emploi

pag. 49

Español

Istrucciones para uso

- DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ
- CONFORMITY DECLARATION
- DECLARATION DE CONFORMITE
- DECLARACION DE CONFORMIDAD



MONOPAK S.r.l. Via Caduti Sul Don 18 - 12020 Villar San Costanzo (CN) ITALIA

Dichiara/ Declares/ Declare/ Declara,

- Sotto la sua esclusiva responsabilità che la macchina da caffè:
- Under its sole responsibility that the machine:
- Sous son entière responsabilité que la machine à café:
- Con su esclusiva responsabilidad que la maquina para café:

serie/ series/ série/serie:

Opera 4

modello/ model/ modèle/modelo:

Espresso

È conforme alle disposizioni legislative delle direttive: / Complies with the conditions of the:

Est conforme aux conditions de la: / Esta' en conformidad con las normas de la:

89/392 CEE

- come modificata ed alla legislazione che la traspone
- as amended and relative legislation
- comme amendée et à la législation qui la transpose
- y modificaciones y integraciones sucesivas

È conforme, inoltre, alle seguenti disposizioni: / It conforms with the conditions of the following other CEE directives: / Est, en outre conforme aux conditions des autres directives

CEE suivantes: / Ademas esta' en conformidad con las siguientes normas:

89/336 CEE

- come modificata ed alla legislazione che la traspone
- as amended and relative legislation
- comme amendée et à la législation qui la transpose
- y modificaciones y integraciones sucesivas

73/23 CEE

- come modificata ed alla legislazione che la traspone
- as amended and relative legislation
- comme amendée et à la législation qui la transpose
- y modificaciones y integraciones sucesivas

Villar San Costanzo, 31/12/2002

G. SIMONDI

Direttore Generale / General Manager
Directeur Général / Director General



- CERTIFICATO DI COLLAUDO / CERTIFICATE OF INSPECTION
- CERTIFICAT DE VERIFICATION / CERTIFICADO DE IDONEIDAD

Con il presente certificato la MONOPAK S.r.l. dichiara che la macchina per caffè:
With this certificate of inspection MONOPAK S.r.l. declares that the espresso machine:
Avec ce certificat de vérification MONOPAK S.r.l. déclare que la machine à café:
Con esto certificado de idoneidad la MONOPAK S.r.l. declara que la maquina para café:

SERIE/ SERIES/ SERIE/SERIE: **Opera 4**

MODELLO/ MODEL/ MODELE/MODELO: **Espresso**

MATRICOLA N° / SERIAL NO/ N° DE SERIE/ MATRICULA:.....

È stata collaudata con esito positivo ed i risultati sono documentati nel Rapporto di Collaudo:
Has been tested and the results are documented in the Report of Inspection:
A été vérifié et les résultats ont été documenté dans le Rapport de Vérification:
Fue verificada y los resultados estan documentados en el Raporto de Idoneidad:

N° / NO:.....

Data / Date / Fecha:.....

M. SIMONDI

Responsabile Assicurazione Qualità

Quality Inspector

Responsable Qualité

Responsable Calidad



- CONDIZIONI DI GARANZIA / WARRANTY CONDITIONS
- CONDITIONS DE GARANTIE / CONDICIONES DE GARANTIA

Per qualsiasi comunicazione con MONOPAK S.r.l. citare sempre la SERIE, il MODELLO, il N° di MATRICOLA ed il N° del CERTIFICATO DI COLLAUDO.

I prodotti MONOPAK sono garantiti per un periodo di 12 mesi dal giorno in cui è stata effettuata la consegna e/o il collaudo. Tutte le parti accertate difettose di materiale o di lavorazione, saranno sostituite gratuitamente, franco nostro stabilimento. Altre richieste dovute a danni per usura, sporcizia, manipolazioni incompetenti ecc. saranno respinte dalla MONOPAK, come pure ulteriori garanzie contrattuali. Qualsiasi reclamo relativo alla merce giunta in quantità o esecuzione diversa da quella ordinata, dovrà pervenire alla MONOPAK per iscritto al massimo entro 10 giorni dal ricevimento del materiale.

Whenever communicating with the MONOPAK S.r.l., always indicate the SERIES, the MODEL, the SERIAL NO and the CERTIFICATE INSPECTION number.

MONOPAK products are warranted for a period of 12 months from the day of delivery. All the parts verified as defective in material or manufacturing will be replaced free ex warehouse. Claim regarding damages due to wear, dirtiness, incompetent handling, etc. will be rejected by MONOPAK, as well as further contractual warranties. Any complaints about the received products, concerning the quantity or the manufacture different from order, must be received in written form by MONOPAK within 10 days from the delivery.

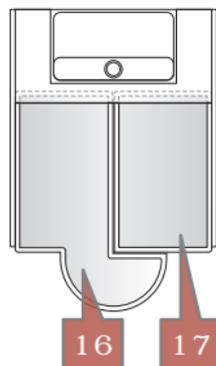
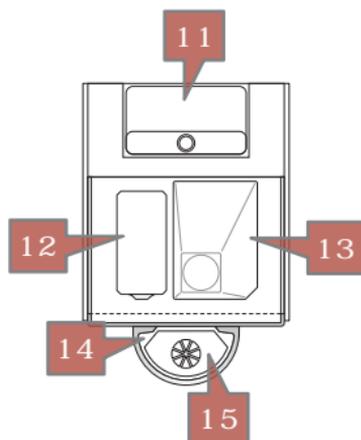
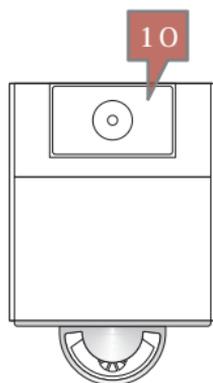
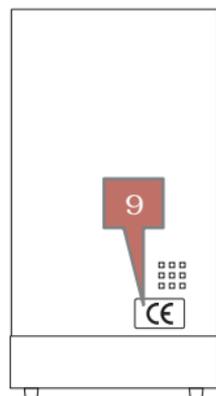
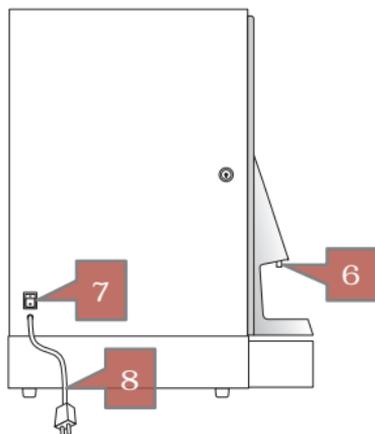
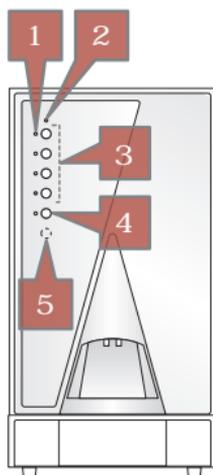
Lors de toute communication avec la société MONOPAK S.r.l., n'oubliez pas de toujours indiquer la SERIE, le MODELE, le N° de SERIE et le N° du CERTIFICAT DE VERIFICATION.

Les produits de MONOPAK sont garantis pendant une durée de 12 mois à compter de la date de livraison. Toutes les parties présentant des défauts au niveau du matériel ou de fabrication, seront remplacées gratuitement, franco notre usine. MONOPAK repoussera toute réclamation consécutée à un préjudice provoqué par l'usure, le crasse, les manipulations incompétentes, etc. ainsi que toute autre demande de garantie contractuelle supplémentaire. Toute réclamation concernant la marchandise reçue dans une différente quantité ou une exécution de celle commandée devra parvenir à MONOPAK par écrit dans un délai maximum de 10 jours à compter de la réception de la marchandise.

Por todas comunicaciones con MONOPAK S.r.l. citar siempre la SERIE, el MODELO, el n° de MATRICULA y el n° del CERTIFICADO DE IDONEIDAD.

Los productos MONOPAK tienen una garantía de 12 meses desde la entrega de la mercancía y/o la prueba. Todas las partes defectuosas como el material o como elaboración, serán reemplazadas gratuitamente, puerto franco nuestra oficina. Otros pedidos por daños de usura, suciedad, manipulaciones incompetentes, etc. serán rechazadas por MONOPAK como también posteriores garantías contractuales. Cualquiera reclamación relativa a la mercancía llegada en cantidad diferente del pedido, debe llegar a MONOPAK por escrito dentro de 10 días máximo desde la entrega de la mercancía.

- DESCRIZIONE MACCHINA / MACHINE DESCRIPTION
- DESCRIPTION DE LA MACHINE / DESCRIPCION DE LA MAQUINA





- LEGENDA / KEY
- LEGENDE / LEGENDA

Opera 4 Espresso

LEGENDA

1. Leds selezioni
2. Led "cassetti pieni"
3. Pulsanti selezioni (1-4)
4. Pulsante lavaggio
5. Pulsante programmazione (interno)
6. Erogatori bevande
7. Interruttore generale
8. Cavo alimentazione
9. Targhetta ID
10. Coperchio serbatoio
11. Serbatoio acqua
12. Contenitore solubili
13. Contenitore caffè
14. Vaschetta raccogli gocce
15. Griglia poggia tazza
16. Contenitore scarico acqua
17. Contenitore scarico caffè

LEGENDE

1. Voyants de sélections
2. Voyant "vider bacs"
3. Boutons de sélections (1-4)
4. Bouton de lavage
5. Bouton de programmation (à l'intérieur)
6. Sortie boissons
7. Interrupteur général
8. Cable d'alimentation
9. Plaquette ID
10. Couvercle reservoir
11. Reservoir d'eau
12. Conténiteur poudres solubles
13. Conténiteur café
14. Bac recueille-gouttes
15. Grille tasses
16. Conténiteur decharge pression eau
17. Conténiteur decharge marcs de café

KEY

1. Selection leds
2. "Empty tray" led
3. Selection buttons (1-4)
4. Washing button
5. Programming button (inside)
6. Beverage delivers
7. Main switch
8. Intake
9. ID plate
10. Tank cover
11. Tank
12. Freeze-dried container
13. Coffee container
14. Drops tray
15. Cup holder
16. Waste-water tray
17. Coffee-cakes tray

LEGENDA

1. Señaladores selecciones
2. Señalador "vaciar bandejas"
3. Pulsadores de selección (1-4)
4. Pulsador de lavado
5. Pulsador de programacion (interior)
6. Erocación bebidas
7. Interruptor general
8. Cable alimentacion
9. Tarjeta ID
10. Tapa del tanque
11. Tanque
12. Contenedor polvo
13. Contenedor del café
14. Bandeja residuos líquidos
15. Rejilla apojataza
16. Recipiente agua
17. Bandeja residuos café



serie

Opera 4

modello

Espresso



MONOPAK

www.monopak.com

Istruzioni per l'uso

Italiano



ISTRUZIONI PER L'USO

ATTENZIONE: Tenete questo manuale in luogo sicuro e vicino alla macchina in modo da facilitarne la consultazione quando necessario.

1. DESCRIZIONE E DESTINAZIONE D'USO

OPERA 4 ESPRESSO è un distributore automatico per bevande calde silenzioso e semplice nell'utilizzo adatto all'installazione in uffici, piccole e medie aziende e collettività in genere. Le dimensioni compatte ed il serbatoio incorporato rendono OPERA 4 ESPRESSO particolarmente versatile e facilitano l'installazione del distributore anche in luoghi che non dispongono di allacciamenti alla rete idrica. I materiali utilizzati per la costruzione e la cura nell'assemblaggio di OPERA 4 ESPRESSO sono garanzia di lunga durata e di sicura affidabilità nel tempo.

Attenzione: OPERA 4 ESPRESSO non è destinata all'uso domestico e deve necessariamente essere installata, mantenuta in ordine e riparata unicamente da personale qualificato.

2. CARATTERISTICHE TECNICHE

Altezza	630 mm
Larghezza	360 mm
Profondità	500 mm
Peso	27 Kg
Alimentazione idraulica (serbatoio)	3,5 ltr.
Alimentazione elettrica	230V 50Hz
Assorbimento	1500W
Termostato	elettronico regolabile

3. AVVERTENZE E MISURE DI SICUREZZA

La OPERA 4 ESPRESSO è stata progettata e realizzata per lavorare in condizioni di massima sicurezza per l'utilizzatore; si prega pertanto di prestare la massima attenzione alle avvertenze riportate in questa sezione in modo da non pregiudicare il corretto funzionamento della macchina ed evitare possibili rischi derivanti da un cattivo utilizzo dell'apparecchio.

- Rispettare le vigenti norme relative all'allacciamento elettrico dell'apparecchio e le caratteristiche riportate sulla targhetta ID posta sul retro della macchina.
- L'allacciamento elettrico deve prevedere in ogni caso la messa a terra dell'apparecchio.
- Utilizzare l'apparecchio secondo le norme contenute nel presente manuale.
- Non apportare alcuna modifica all'apparecchio.
- Non toccare le parti sotto tensione.
- Non toccare le parti calde.

- Non smontare l'apparecchio.
- Non togliere tensione per mezzo della spina di corrente senza accertarsi di aver prima spento l'apparecchio per mezzo dell'interruttore generale.
- Tenere l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.
- Prima di pulire l'apparecchio accertarsi sempre che sia spento e che la spina di corrente sia scollegata.
- Non utilizzare alcol né altre sostanze aggressive che possano danneggiare la superficie dell'apparecchio.
- Utilizzare esclusivamente detergenti compatibili con l'utilizzo alimentare dell'apparecchio.
- Evitare qualsiasi contatto del cavo elettrico con liquidi, superfici taglienti o superfici calde nonché qualsiasi altro oggetto che possa intaccarne l'integrità.
- In caso di incendio utilizzare un estintore ad anidride carbonica. Non utilizzare per alcun motivo acqua od estintori a polvere per spegnere l'incendio.

Il fabbricante declina ogni responsabilità per danni a persone, cose o animali domestici derivanti da mancato rispetto delle norme sulla sicurezza e sulla prevenzione degli infortuni.

4. SIMBOLOGIA

OPERA 4 ESPRESSO è un apparecchio contenente parti calde, parti in movimento e parti sotto tensione. Tali parti sono identificate dalla simbologia riportata qui di seguito ed apposta in modo visibile sul corpo esterno della macchina. Onde evitare possibili ustioni o scosse elettriche si prega di non toccare, per alcun motivo, le parti interessate.



Attenzione parti sotto tensione.



Attenzione parti calde.



Attenzione parti in movimento.



5. DISPOSITIVI DI SICUREZZA

OPERA 4 ESPRESSO è dotata di dispositivi di sicurezza che la proteggono da eventuali malfunzionamenti o da intrusioni non autorizzate; tali dispositivi sono elencati qui di seguito. È severamente vietato apportare qualsiasi modifica o neutralizzare anche in modo parziale tali sistemi. Ogni manomissione ed accesso non autorizzato sono causa di immediata decadenza della garanzia ed espongono gli utilizzatori a rischi di scossa elettrica e di ustione.

Il costruttore declina ogni responsabilità per danni a persone, animali domestici e cose derivanti da qualsivoglia manomissione o modifica, anche temporanea, di tali dispositivi.

5.1. SICUREZZA VUOTO ACQUA

Tale dispositivo controllato elettronicamente avverte in caso di mancanza d'acqua o di malfunzionamento dovuto ad una non corretta alimentazione idrica. In tal caso la macchina si arresta in attesa che il serbatoio venga nuovamente riempito. Il vuoto acqua viene segnalato all'utilizzatore mediante lampeggio del led posizionato in corrispondenza del tasto di lavaggio; in tal caso procedere al rabbocco come indicato al punto 9 "Allacciamento Idraulico". Se la causa del malfunzionamento non dovesse essere una mancanza d'acqua si prega di contattare il servizio tecnico autorizzato per la riparazione.

5.2. CHIAVE DI SICUREZZA

OPERA 4 ESPRESSO è dotata di una serratura di sicurezza posta in corrispondenza della porta anteriore in modo da impedire l'accesso alla macchina da parte di personale non autorizzato. La chiave non deve, per alcun motivo, essere rilasciata all'utilizzatore dal momento che tutte le funzioni da lui fruibili sono poste sul corpo esterno della macchina.

I punti 14-15-16-17-18-19-20 del presente manuale riguardanti il posizionamento, la regolazione e la preparazione della macchina per l'erogazione presuppongono l'utilizzo della chiave di sicurezza e si rivolgono unicamente a personale tecnico autorizzato ed incaricato della cura e della riparazione della macchina.

Il costruttore declina ogni responsabilità per danni a persone animali domestici e cose derivanti dalla gestione non autorizzata delle chiavi di sicurezza.

6. MOVIMENTAZIONE

OPERA 4 ESPRESSO è una macchina per caffè di dimensioni compatte e peso contenuto pertanto può essere sollevata e movimentata da due persone adulte senza necessità di carrelli o altro. Si raccomanda in ogni caso di usare la massima cautela per evitare di danneggiare l'apparecchio e di esporre sé od altri ad inutili rischi.

Attenzione: è consigliabile non capovolgere l'imballo e la relativa macchina durante le operazioni di movimentazione.

7. INSTALLAZIONE

Estrarre l'apparecchio dal proprio imballo e posizionarlo su una superficie piana, stabile ed idonea a sostenerlo. In rispetto ai principi di ergonomia e per comodità dell'utente consigliamo il posizionamento ad un'altezza compresa tra 0,9 e 1,2 mt. da terra in luogo sufficientemente illuminato e conforme alle vigenti normative d'igiene ed in materia di sicurezza.

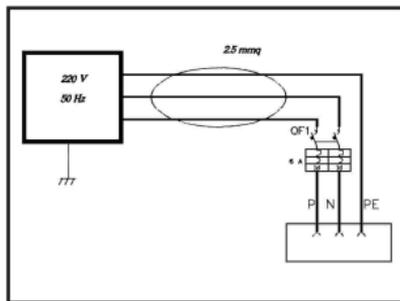
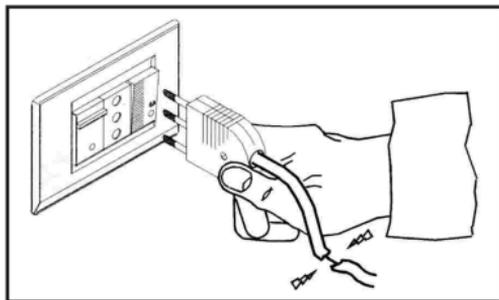
8. ALLACCIAMENTO ELETTRICO

Accertarsi che l'edificio nel quale si installa l'apparecchio sia dotato di un buon impianto di messa a terra e che il conduttore giallo/verde arrivi alla presa di alimentazione con sezione minima di 2,5mmq. Attenzione: senza impianto di terra la protezione differenziale non può intervenire.

Il cavo di alimentazione non deve in alcun modo essere posizionato:

- In zona di intralcio al normale movimento degli utilizzatori
- In prossimità di fonti di calore
- In zone con spigoli vivi che possano produrre sollecitazioni a taglio

Accertarsi che le eventuali ditte che possono intervenire per l'allacciamento dell'apparecchio siano in possesso dei requisiti tecnico professionali richiesti (legge 46/90).



9. ALLACCIAMENTO IDRAULICO

OPERA 4 ESPRESSO non necessita di alcun allacciamento idraulico in quanto è dotata di serbatoio autonomo posizionato nella parte posteriore. Per caricare correttamente il serbatoio procedere come segue (vedi fig. pag. 4):

- Togliere il coperchio di protezione
- Estrarre il tubo di pescaggio in modo da facilitare l'uscita del serbatoio
- Estrarre il serbatoio e riempire con acqua potabile quindi asciugarlo
- Riposizionare il serbatoio nell'alloggiamento
- Posizionare il tubo di pescaggio
- Riposizionare il coperchio di protezione
- Eseguire il ciclo di lavaggio (vedi punto 11 "Ciclo di lavaggio") per ripristinare correttamente il circuito idraulico



10. EROGAZIONE DELLE BEVANDE

OPERA 4 ESPRESSO è un distributore automatico di bevande calde di facile utilizzo che permette di scegliere tra 4 selezioni differenti.

Per erogare la bevanda desiderata è sufficiente posizionare in corrispondenza degli erogatori un bicchiere di capacità adeguata e premere il pulsante relativo alla bevanda voluta. La macchina inizia automaticamente il ciclo e si arresta da sola una volta terminata l'erogazione preparandosi per un nuovo servizio.

11. CICLO DI LAVAGGIO

OPERA 4 ESPRESSO permette di eseguire, senza alcun pericolo per l'utilizzatore, il lavaggio del circuito idraulico interno. Tale funzione è utile dopo un prolungato periodo di inattività della macchina ed ogni volta sia necessario caricare il circuito.

Consigliamo di procedere al lavaggio, erogando circa 150 ml d'acqua calda, ogni qualvolta:

- si procede al riempimento del serbatoio dell'acqua (vedi punto 9 "Allacciamento idraulico") dopo una segnalazione di vuoto acqua (vedi punto 5.1. "Sicurezza vuoto acqua")
- la macchina venga utilizzata dopo un periodo di inattività superiore ai 7 gg.

Per procedere al lavaggio del circuito interno procedere come segue (vedi fig. pag. 4):

- Posizionare un bicchiere di capacità adeguata in corrispondenza del beccuccio di erogazione
- Premere il pulsante di lavaggio posizionato in coda ai pulsanti di selezione.
- Tenere premuto finché non viene erogata la quantità voluta.

12. PULIZIA VASCHETTE

OPERA 4 ESPRESSO è dotata di un allarme che segnala quando le vaschette dell'acqua e dello scarico caffè sono piene. In questo caso il led di avvertimento (vedi fig. pag. 4) comincia a lampeggiare e la macchina si arresta in attesa che le vaschette vengano tolte e svuotate. Per la pulizia delle vaschette si raccomanda di seguire quanto riportato al punto 13 "Pulizia dell'apparecchio".

Per svuotare le vaschette procedere come segue:

- Togliere la vaschetta dello scarico acqua (vedi fig. pag. 4) quindi svuotarla
- Togliere la vaschetta dello scarico caffè (vedi fig. pag. 4) quindi svuotarla
- Rimettere la vaschetta dello scarico caffè assicurandosi che sia ben posizionata
- Rimettere la vaschetta dello scarico acqua assicurandosi che sia ben posizionata

Il led di allarme cessa di lampeggiare e la macchina è nuovamente e pronta per l'erogazione.

Attenzione: in caso di allarme togliere e svuotare sempre ambedue le vaschette.

13. PULIZIA DELL'APPARECCHIO

OPERA 4 ESPRESSO è una macchina per caffè espresso semplice che non necessita di grandi attenzioni; ciò nonostante per evidenti ragioni d'igiene e per la massima resa dell'apparecchio si consiglia vivamente di mantenerlo sempre pulito ed in ordine.

QUOTIDIANAMENTE:

- Svuotare la vaschetta raccogli gocce e lavarla con acqua tiepida quindi asciugarla con un panno asciutto.
- Lavare con acqua tiepida la griglia poggia tazza quindi asciugarla con un panno asciutto.
- Svuotare i cassettei raccogli fondi caffè ed acqua; lavarli con acqua tiepida ed asciugarli con un panno asciutto.

SETTIMANALMENTE:

- Svuotare il serbatoio dell'acqua e sostituirla con altra fresca.
- Pulire il corpo esterno dell'apparecchio con un panno umido quindi asciugarlo.

SEMESTRALMENTE:

- Sostituire, se necessario, il serbatoio dell'acqua con uno nuovo.

ANNUALMENTE:

- Sottoporre l'apparecchio ad un accurato lavaggio anticalcare presso un centro autorizzato in modo da pulire le tubazioni interne e la caldaia del gruppo caffè.

14. PREPARAZIONE DELL'APPARECCHIO PER L'EROGAZIONE

Attenzione: tale operazione, richiedendo regolazioni a bordo macchina durante la messa in funzione, espone a possibili rischi di scossa elettrica e di ustione. Si raccomanda l'intervento di personale tecnico qualificato ed autorizzato.

Dopo aver estratto OPERA 4 ESPRESSO dal suo imballo ed averla posizionata su un ripiano sicuro (vedi punti 6 e 7 del manuale) procedere come segue (fig. pag.4):

- Aprire la porta anteriore
- Estrarre la linguetta di trattenimento posta alla base del contenitore caffè (fig. pag. 4)
- Riempire il contenitore con circa 1Kg di caffè in grani
- Estrarre il contenitore per i prodotti solubili (fig. pag. 4)
- Riempire con il prodotto di Vs. gradimento*
- Chiudere il contenitore e riposizionare



- Chiudere la porta anteriore
- Riempire il serbatoio dell'acqua (vedi punto 9 "Allacciamento idraulico")
- Accendere la macchina agendo sull'interruttore generale (fig. pag. 4)
- Attendere che la macchina effettui il ciclo di impostazione iniziale e si predisponga per il funzionamento.
- Eseguire il ciclo di lavaggio (vedi punto 11 "Ciclo di lavaggio") per ripristinare correttamente il circuito idraulico

*Attenzione: OPERA 4 ESPRESSO è regolata secondo gli standard aziendali come segue:

selezione 1: caffè espresso

selezione 2: caffè lungo

selezione 3: caffè macchiato

selezione 4: cappuccino

I tempi e le dosi sono impostati in funzione di tale preset.

Se si desidera impostare diversamente le selezioni o immettere un prodotto solubile diverso da quello previsto (latte) vedere i punti 17 e 18 del manuale.

15. PROGRAMMAZIONE DELLA MACCHINA

OPERA 4 ESPRESSO è impostata secondo il preset aziendale (vedi punto 14 "Preparazione dell'apparecchio per l'erogazione"). Tale preset può essere modificato in ogni momento senza ausilio di programmatori esterni.

Attenzione: tale operazione, richiedendo regolazioni a bordo macchina durante la messa in funzione espone a possibili rischi di scossa elettrica e di ustione. Si raccomanda l'intervento di personale tecnico qualificato ed autorizzato.

15.1 IMPOSTAZIONE GENERALE (VINCOLO/SVINCOLO CICLO CAFFÈ)

OPERA 4 ESPRESSO nella configurazione aziendale, è programmata in modo che ognuna delle selezioni disponibili sia vincolata al ciclo del caffè espresso. Qualora si desiderasse svincolare le selezioni 3 e 4 (o una sola delle due) dal ciclo caffè è necessario procedere come segue (vedi fig. pag. 4):

- Spegnerla la macchina
- Tenere premuto il tasto della selezione che si desidera svincolare (3 oppure 4) ed allo stesso tempo riaccendere la macchina agendo sull'interruttore generale.
- Tenere premuto per almeno 5 sec. finché il led in corrispondenza non si accende per evidenziare il nuovo stato.

- Spegnerla macchina quindi riaccendere.
- Ripetere la procedura, se si desidera, per la selezione rimasta.

Se si desidera vincolare nuovamente le selezioni precedentemente svincolate ripetere la medesima procedura; in tal caso per evidenziare il nuovo stato si accenderanno contemporaneamente il led in corrispondenza della selezione 1 e quello in corrispondenza della selezione nuovamente vincolata.

16. PROGRAMMAZIONE DELLA QUANTITÀ DI CAFFÈ IN TAZZA

OPERA 4 ESPRESSO è dotata di un contatore di flusso che permette di programmare e memorizzare la quantità di caffè erogata per ognuna delle selezioni in modo indipendente.

Attenzione: tale operazione, richiedendo regolazioni a bordo macchina durante la messa in funzione espone a possibili rischi di scossa elettrica e di ustione. Si raccomanda l'intervento di personale tecnico qualificato ed autorizzato.

Per programmare la quantità di caffè procedere come segue (vedi fig. 1):

- Aprire la porta anteriore per accedere al tasto di programmazione
- Tenere premuto il tasto di programmazione finché i leds in corrispondenza delle selezioni si accendono contemporaneamente.
- Premere la selezione che si desidera programmare per far partire il ciclo caffè.

Attenzione: nel caso in cui le selezioni 3 e 4 siano svincolate dal ciclo caffè non sarà possibile procedere alla regolazione della quantità del caffè essendo esclusa l'erogazione (vedi punto 15.1. "Impostazione Generale").

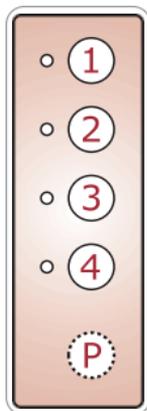


fig. 1

- Una volta raggiunta la quantità desiderata premere nuovamente il pulsante per arrestare l'erogazione. La macchina esce automaticamente dalla modalità di programmazione.
- Ripetere la procedura per le altre selezioni

Attenzione: nel caso in cui le selezioni 3 e 4 siano vincolate dal ciclo caffè immediatamente dopo l'erogazione del caffè verrà erogata la quantità d'acqua calda per la bevanda solubile in modo che si possa programmare "per simulazione" la quantità d'acqua necessaria per la bevanda. Per arrestare l'erogazione dell'acqua calda premere il pulsante una volta raggiunta la quantità desiderata.



17. PROGRAMMAZIONE DELLA QUANTITÀ D'ACQUA PER LE BEVANDE SOLUBILI (TASTI 3 e 4)

Nel caso in cui l'erogazione del prodotto solubile (selezioni 3 e 4) sia vincolato al ciclo del caffè espresso, OPERA 4 ESPRESSO permette di accedere alla funzione di regolazione non appena terminato il ciclo di erogazione del caffè (vedi punto 16 "Programmazione della quantità di caffè in tazza"). Attenzione: tale operazione, richiedendo regolazioni a bordo macchina durante la messa in funzione espone a possibili rischi di scossa elettrica e di ustione. Si raccomanda l'intervento di personale tecnico qualificato ed autorizzato.

Nel caso in cui le selezioni 3 e 4 siano svincolate dall'erogazione del caffè per accedere alla modalità di programmazione procedere come segue (vedi fig. 2):

- Aprire la porta anteriore per accedere al tasto di programmazione
- Tenere premuto il tasto di programmazione finché i leds in corrispondenza delle selezioni si accendono contemporaneamente.
- Premere la selezione che si desidera programmare (3 oppure 4) per far partire l'erogazione dell'acqua calda.
- Una volta raggiunta la quantità desiderata premere nuovamente il pulsante per arrestare l'erogazione. La macchina esce automaticamente dalla modalità di programmazione.
- Ripetere la procedura per le altre selezioni.

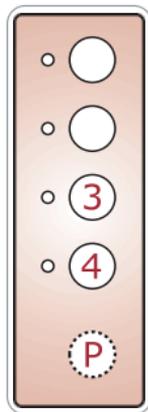


fig. 2

18. PROGRAMMAZIONE DELLA QUANTITÀ DI POLVERE PER LE BEVANDE SOLUBILI

OPERA 4 ESPRESSO permette di regolare a piacimento il dosaggio del prodotto solubile per le selezioni 3 e 4 in modo da adattarle alle proprie esigenze. Per regolare la quantità di polvere non è necessario l'uso di alcun programmatore esterno.

Attenzione: tale operazione, richiedendo regolazioni a bordo macchina durante la messa in funzione espone a possibili rischi di scossa elettrica e di ustione. Si raccomanda l'intervento di personale tecnico qualificato ed autorizzato.

Per regolare la quantità di prodotto da erogare procedere come segue (vedi fig. 3):

- Spegnerne la macchina
- Tenere premuto il tasto 1 (caffè corto) insieme al tasto della selezione che si desidera programmare (3 oppure 4) ed allo stesso tempo riaccendere la macchina agendo sull'interruttore generale.
- Tenere premuto per almeno 5 sec. finché il led in corrispondenza non si accende per evidenziare il nuovo stato.

Per facilitare la visualizzazione del tempo da impostare per il dosatore interno OPERA 4 ESPRESSO utilizza i leds in corrispondenza delle selezioni nel modo seguente:

LED pulsante 3: 1 lampeggio = 1 secondo

LED pulsante 4: 1 lampeggio = 1 decimo di secondo

il tempo d'erogazione utilizzare i pulsanti delle selezioni 1 e 2 come segue:

PULSANTE 1: incremento 1 dec./sec. ad ogni pressione

PULSANTE 2: decremento 1 dec./sec. ad ogni pressione

- Regolare il tempo d'erogazione come si desidera e verificare i lampeggi dei leds per conferma.
- Premere nuovamente il pulsante della selezione da programmare per confermare e memorizzare il nuovo parametro.
- Ripetere la procedura per le altre selezioni.

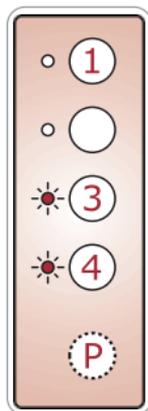


fig. 3

19. REGOLAZIONE DELLA MACINATURA DEL CAFFÈ

OPERA 4 ESPRESSO è dotata di un macinacaffè professionale regolabile in modo da ottenere una macinatura più o meno fine a seconda delle preferenze.

Attenzione: tale operazione, richiedendo regolazioni a bordo macchina durante la messa in funzione espone a possibili rischi di scossa elettrica e di ustione. Si raccomanda l'intervento di personale tecnico qualificato ed autorizzato.

Per regolare il macinacaffè procedere come segue (vedi fig. 4):

- Aprire la porta anteriore per accedere alla ghiera di regolazione del macinacaffè
- Chiudere la linguetta di sicurezza posta alla base del contenitore del caffè
- Ruotare la ghiera di regolazione per registrare la macinatura: Ruotando verso l'indicazione F si "stringe" la macinatura; ruotando verso l'indicazione G si "allarga" la macinatura.
- Aprire la linguetta di sicurezza e avviare il ciclo per verificare la nuova regolazione.
- Una volta regolata la macinatura richiudere la porta anteriore ed estrarre la chiave di sicurezza.

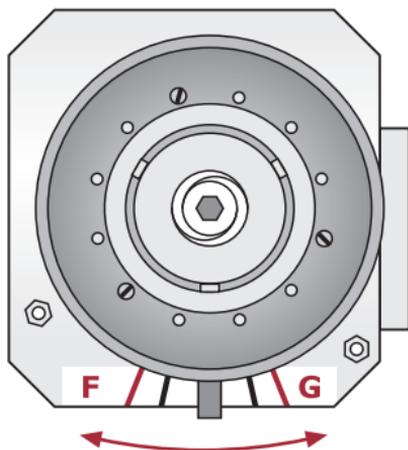


fig. 4



20. REGOLAZIONE DELLA DOSE DEL CAFFÈ

OPERA 4 ESPRESSO è dotata di un dosacaffè professionale regolabile in modo da ottenere il dosaggio della quantità più adatta alle esigenze dell'utilizzatore.

Attenzione: tale operazione, richiedendo regolazioni a bordo macchina durante la messa in funzione espone a possibili rischi di scossa elettrica e di ustione. Si raccomanda l'intervento di personale tecnico qualificato ed autorizzato.

Per regolare il dosacaffè procedere come segue (vedi fig. 5):

- Aprire la porta anteriore per accedere alla ghiera di regolazione del macinacaffè
- Chiudere la linguetta di sicurezza posta alla base del contenitore del caffè
- Regolare la ghiera di regolazione posta sul lato destro del dosacaffè come segue: premere il perno di regolazione verso il corpo del dosacaffè in modo da liberarlo dalla cremagliera di fermo quindi posizionarlo sulla posizione che si ritiene necessaria (1-11).

Attenzione: i numeri riportati sulla ghiera di regolazione sono indicativi e non indicano con precisione la grammatura essendo quest'ultima vincolata dalla macinatura.

Per un dosaggio accurato si consiglia di pesare con un bilancino di precisione la quantità erogata una volta regolata la macinatura e di utilizzare la ghiera di regolazione per modificare la quantità aumentandola o diminuendola.

N.B.: per una maggior efficienza si consiglia di impostare il dosatore per una grammatura compresa tra 6,5 e 7,5 grammi.

Tale regolazione corrisponde a quella di fabbrica ed in tali condizioni OPERA 4 ESPRESSO garantisce la miglior qualità d'estrazione compatibile con una corretta usura e stress meccanico dei componenti.

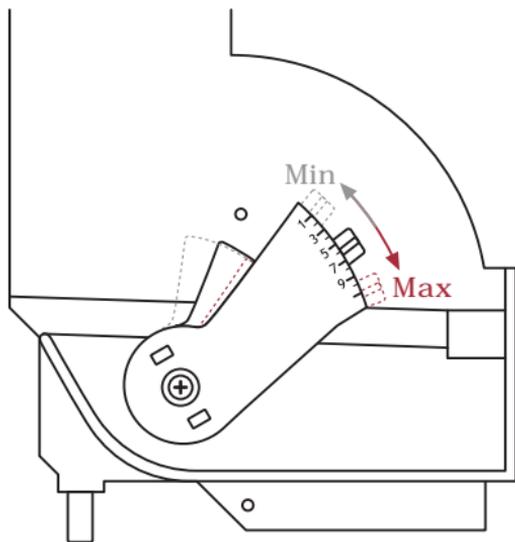


fig. 5

- Aprire la linguetta di sicurezza e avviare il ciclo per verificare la nuova regolazione.
- Una volta regolata la dosatura richiudere la porta anteriore ed estrarre la chiave di sicurezza.

21. ALLARMI GENERALI

OPERA 4 ESPRESSO segnala in caso di necessità eventuali malfunzionamenti o mancanza di prodotti/acqua in modo che sia possibile, se necessario, provvedere o avvertire il servizio di assistenza.

Tipo di allarme	Problema
Lampeggio led "cassetto pieno"	Svuotare cassette acqua/ caffè
Lampeggio simultaneo leds selezioni 1 e 2	Manca il caffè
Lampeggio del led lavaggio	Manca l'acqua nel serbatoio
Lampeggio di tutti i led contemporaneamente	Arresto ciclo irregolare

22. TABELLA DOSAGGIO PRODOTTI SOLUBILI

Per facilitare la dosatura dei prodotti solubili alleghiamo al presente manuale una tabella indicativa utile come riferimento generale. Si precisa che i parametri si riferiscono ai prodotti in uso presso la nostra azienda e che sono solamente indicativi potendo variare in funzione della marca e del tipo di prodotti utilizzati nonché dei gusti personali.

Prodotto	Acqua	Polvere
Latte (per bevanda bianca)	7 sec.	5 sec.
Latte (per cappuccino)	6 sec.	4 sec.
Latte (per caffè macchiato)	2 sec.	1,5 sec.
Cioccolato	7 sec.	6 sec.

Attenzione: indipendentemente dai gusti personali si sconsiglia vivamente di utilizzare tempi d'erogazione acqua superiori a quelli di dosatura della polvere in modo da facilitare il risciacquo della tazza di miscelatura del mixer.



Via Caduti sul Don, 18
12020 VILLAR S. COSTANZO (CN) - ITALY
phone: +39.0171.902320 - 902518 - Fax: +39.0171.902346

www.monopak.com _ e-mail: info@monopak.com

Timbro del rivenditore / Dealer's stamp
Tampon du revendeur / Timbre del revendedor



Doc.:	Rev.:	Date:
IUM 6100	0	01/04/06



MONOPAK

Via Caduti sul Don, 18 - 12020 VILLAR S. COSTANZO (CN) - ITALY
phone: +39.0171.902320 - 902518 - Fax: +39.0171.902346
www.monopak.com _ e-mail: info@monopak.com