

IBERITAL

ESPRESSO COFFEE MACHINE

ES Manual de instalación y funcionamiento

EN Installation and operation manual

DE Installations- und betriebshandbuch

CH 咖啡机的安装及使用手册

KO 설치 및 작동 매뉴얼

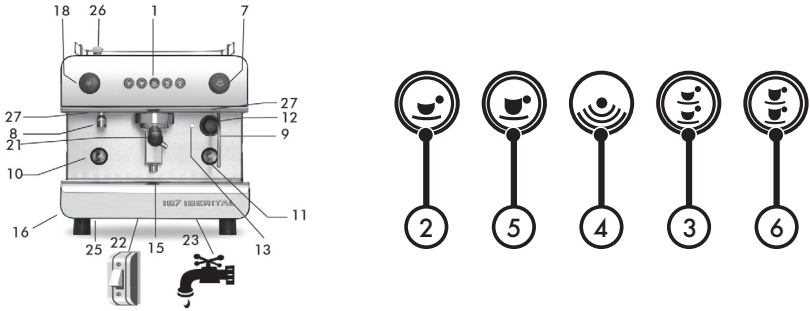




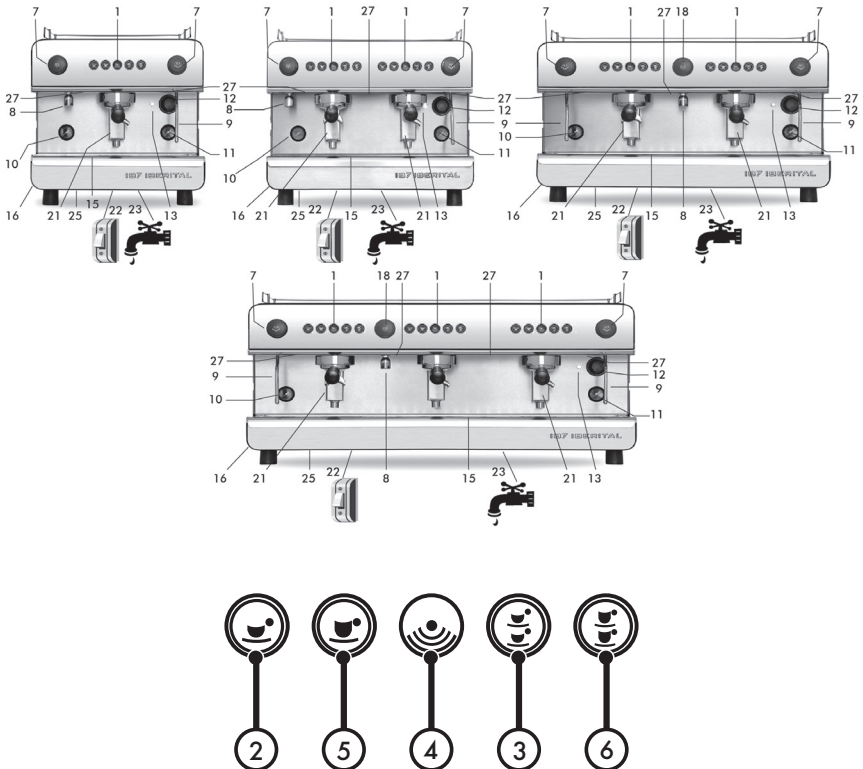
**¿Tienes un smartphone?
Do you have a smartphone?
Avez-vous un smartphone?
Hai uno smartphone?
Haben Sie ein Smartphone?
У вас есть смартфон?
你有智能手機嗎?
스마트폰을 가지고 계신가요?**

ESQUEMAS DE MÁQUINAS / MACHINE PARTS DIAGRAMS / SCHÉMAS DES MACHINES / SCHEMI DI MACCHINE / SCHEMATISCHE DARSTELLUNG DER MASCHINEN / СХЕМА КОФЕМАШИНЫ / 咖啡机构造 / 기기 구성표

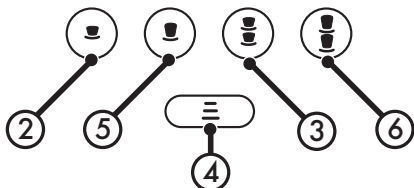
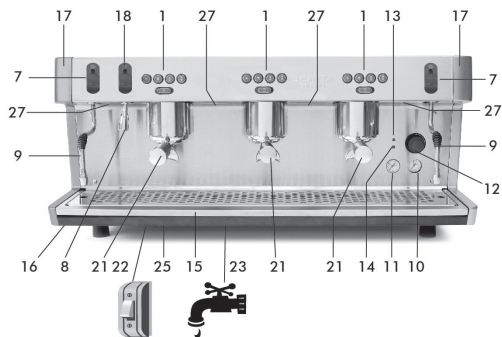
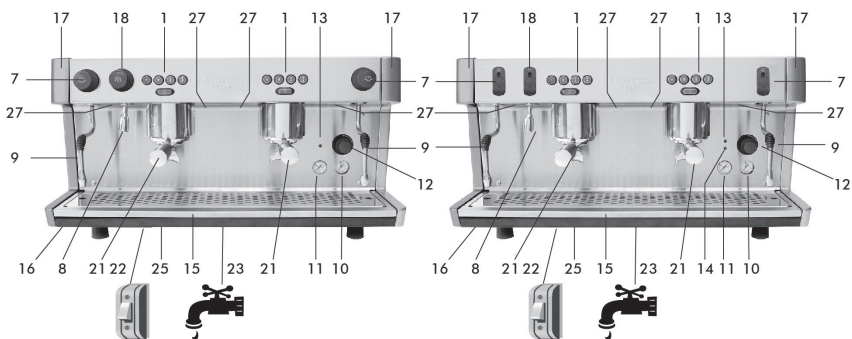
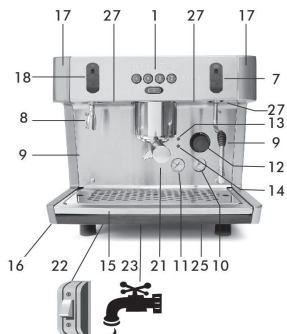
IBERITAL IB7 PORTÁTIL / PORTABLE / PORTABLE / PORTATILE / TRAGBAR / ПОРТАТИВНАЯ / 便携式的 / 이동식



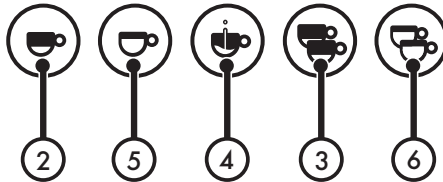
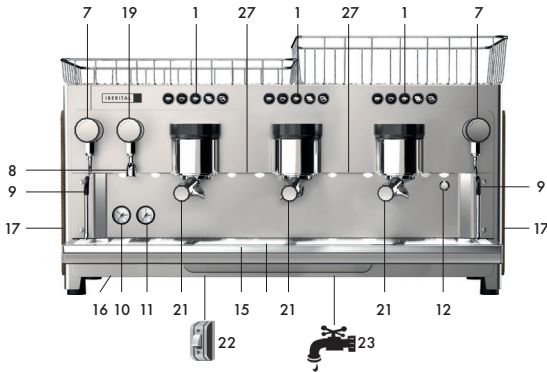
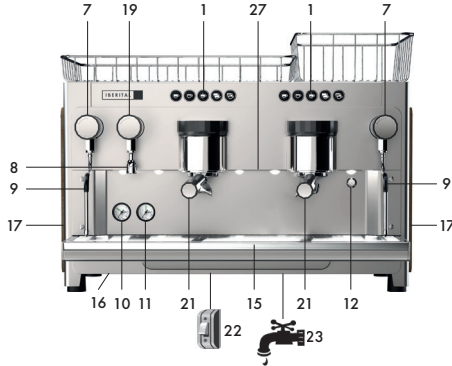
IBERITAL IB7

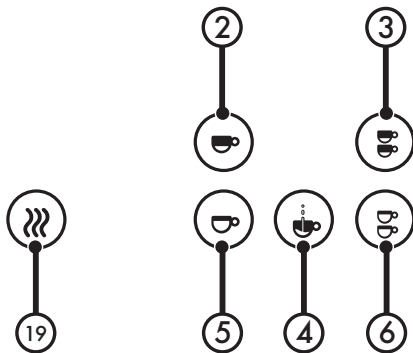
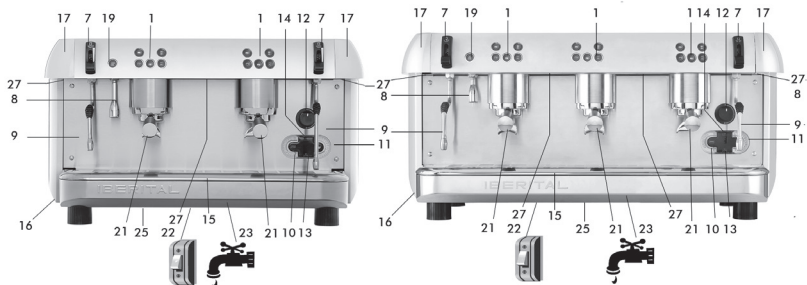


MANUAL DE INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO / INSTALLATION AND OPERATION MANUAL / MANUEL D'INSTALLATION ET DE FONCTIONNEMENT / MANUALE D'INSTALLAZIONE E USO / INSTALLATIONS- UND BETRIEBSHANDBUCH / РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ И ЭКСПЛУАТАЦИИ / 咖啡机的安装及使用手册 / 설치 및 작동 매뉴얼

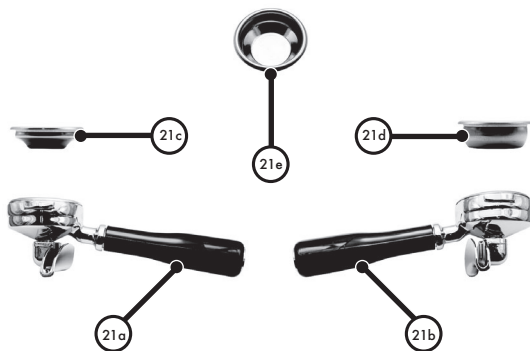


IBERITAL TANDEM





PORTAFILTROS / FILTER HOLDERS / PORTE-FILTRES / PORTAFILTRI / SIEBTRÄGER / ДЕРЖАТЕЛЬ ФИЛЬТРА / 萃取手柄 / 필터 홀더



INDICE

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

1. ESPECIFICACIONES	17
1.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	17
1.1.1. Máquinas electrónicas	17
1.2. DIMENSIONES	18
2. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO	19
2.1. DESCRIPCIÓN	19
2.2. PREPARACIÓN Y PUESTA EN MARCHA	19
2.2.1. Máquinas fijas	19
2.2.2. Maquinas portátiles	19
2.3. FUNCIONAMIENTO DE LA DOSIFICACIÓN	20
2.3.1. Programación de las dosis de las centralitas	21
2.3.2. Programación de pre-infusión electrónica	22
2.3.3. Activación o desactivación de preinfusión en cafés largos en IB7 e Intenz	23
2.3.4. Señales de alarma	23
2.3.5. Programación de agua caliente	25
2.4. SALIDA DE AGUA CALIENTE	25
2.5. SALIDA DE VAPOR	25
2.6 OPERACIONES DE LIMPIEZA DIARIA	25
2.6.1. Limpieza de los filtros y portafiltros	25
2.6.2. Limpieza de los grupos	25
2.6.3. Limpieza exterior de la máquina	26
2.7. CAMBIO DEL AGUA DE LA CALDERA	26
2.8. DESCALCIFICADOR DE AGUA (NO INCLUIDO)	26
2.9. RESET CENTRALITA	26
2.10. ILUMINACIÓN LED	27
3. INSTRUCCIONES PARA EL TÉCNICO	27
3.1. DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES INTERNOS	27
3.1.1. Máquina Iberital IB7	27
3.1.2. Máquina Iberital Intenz	28
3.1.3. Máquina Iberital Tandem	28
3.1.4. Máquina New Iberital	28
3.2. CONEXIÓN AL SUMINISTRO DE AGUA	29

3.3. CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA	29
3.3.1. Máquinas CE	30
3.3.2. Máquinas ETL	32
3.4. CONEXIÓN A DESAGÜE	34
3.5. GRUPO EROGADOR	34
3.6. CALDERA	34
3.6.1. Resistencia eléctrica	34
3.6.2. Válvula de seguridad	35
3.6.3. Válvula de eliminación de vacío (válvula de vacío)	35
3.6.4. Dispositivo de llenado automático de agua	35
3.6.5. Nivel visual (Opcional)	35
3.6.6. Válvulas de circuito hidráulico	35
3.7. BOMBA A MOTOR	35
3.8. CENTRALITA	35
4. GESTIÓN DE CICLO DE VIDA	36
4.1. EMBALAJE	36
4.2. USO EFICIENTE DE LA MÁQUINA	36
4.3. FIN DE CICLO DEL APARATO	36
CERTIFICACIONES DE PRODUCTO	

IMPORTANTE

Lea atentamente las instrucciones de este manual. Contiene información de seguridad importante, acerca de la instalación, uso y mantenimiento del aparato.

Lea este manual antes de poner en marcha la máquina.

1. Guarde este manual en lugar seguro para cualquier consulta posterior.
2. Después de desembalar la máquina, compruebe que dispone de todos los componentes.

El embalaje (bolsas de plástico, cajas de cartón, grapas, etc.) no debe dejarse al alcance de los niños ya que está compuesto de elementos potencialmente peligrosos.

3. Antes de conectar la máquina compruebe que los valores indicados en la placa de características (16) corresponden con los del suministro eléctrico.

La instalación debe cumplir las normas locales de seguridad y debe llevarla a cabo, siguiendo las instrucciones del fabricante, un técnico cualificado y autorizado por IBERITAL DE RECAMBIOS, S.A.

El fabricante no acepta ninguna responsabilidad por daños y pérdidas causados por la incorrecta instalación de la máquina.

La seguridad de la máquina sólo puede asegurarse si está correctamente conectada a una toma de tierra, realizada de acuerdo con la normativa local en vigor.

En caso de duda, es importante que estas medidas básicas de seguridad sean verificadas por una persona técnicamente cualificada.

El fabricante no aceptará ninguna responsabilidad por los daños causados por una deficiente toma de tierra o por la ausencia de ésta.

Compruebe que la intensidad admisible de la instalación eléctrica es suficiente para la potencia máxima de la máquina, la cual está indicada en la placa de

características. En caso de duda contacte con una persona técnicamente cualificada para que compruebe si la sección de los cables de la instalación eléctrica es suficiente para la intensidad consumida por la máquina a su régimen de potencia máxima.

La conexión de la máquina a la red eléctrica es fija. No deben usarse adaptadores.

En caso de usar alargos eléctricos, estos deben cumplir con las normas de seguridad locales, poniendo especial atención en no sobrepasar la intensidad máxima admisible de los mismos.

4. Esta máquina debe usarse exclusivamente para el propósito para el que fue fabricada, es decir, la preparación de café y el suministro de agua caliente y vapor para calentar bebidas. Cualquier otro uso ha de considerarse inadecuado y por tanto peligroso. El fabricante no acepta ninguna responsabilidad por los daños causados por el uso inadecuado de la máquina.
5. En el uso de la máquina, deben respetarse unas medidas de seguridad fundamentales:
 - no tocar la máquina con los pies o manos mojadas o húmedas.
 - no usar la máquina con los pies descalzos.
 - no instalar la máquina en lugares en donde la limpieza se realice con chorros de agua.
 - no tirar del cable de alimentación cuando se desconecte la máquina de la instalación fija.
 - no permitir que la máquina esté expuesta a los agentes atmosféricos (lluvia, hielo, arena, etc.)
 - no exponer la máquina a temperaturas inferiores a los 0°C sin antes haber vaciado el agua contenida en la caldera y en los tubos. Si la congelación del agua en el interior ocurriera, desconectar la máquina de la red de agua y permitir la descongelación del agua de la caldera y de los tubos.
 - no exponer el conjunto de la máquina a temperaturas superiores a los 70°C.

- no permitir que la máquina sea manipulada por niños, personas no capacitadas, así como tampoco a cualquier persona que no haya leído este manual.
- no quitar los paneles laterales de la máquina para resetear el termostato de seguridad. Sólo los técnicos oficiales autorizados por el fabricante pueden quitar los paneles laterales y resetear el termostato.

6. Antes de llevar a cabo operaciones de mantenimiento, debe asegurarse que la máquina está desconectada de la instalación eléctrica mediante el interruptor de la instalación fija.
7. Para las operaciones de limpieza, siga las instrucciones de este manual.
8. En caso de anomalías o funcionamiento irregular, desconecte la máquina antes de cualquier operación de mantenimiento. Contacte al personal técnico autorizado por el fabricante.

Las reparaciones de la máquina las realizará el fabricante o bien un centro de servicio post venta autorizado, usando únicamente recambios originales.

Si estas condiciones no son respetadas la máquina será peligrosa.

La conexión a la red eléctrica debe llevarse a cabo mediante un interruptor que cumpla la normativa de seguridad local.

9. El cable de alimentación eléctrica de la máquina debe conectarse a un interruptor con una separación mínima entre contactos de 3 mm. Éste interruptor tiene que ser de corte omnipolar.
10. A fin de evitar sobre calentamientos en el cable de alimentación eléctrica, procurar que este se encuentre completamente extendido.
11. La presión de agua de entrada a la que se debe conectar la máquina de café tiene que estar entre los valores de 0.6 y 0.8MPa.

12. La máquina es solo apta para ser instalada en lugares donde su uso y mantenimiento esté restringido al personal cualificado.
13. La máquina tiene que ser colocada en posición horizontal y no debe ser NUNCA sumergida en agua ni en ningún otro líquido.
14. El cable de alimentación no debe ser reparado o substituido por el usuario. En caso de que este cable presente daños, desconectar la máquina de la instalación eléctrica, y contactar con el personal técnico cualificado autorizado por el fabricante.
15. Desconectar la máquina de la instalación eléctrica cuando no vaya a ser usada por un período de tiempo prolongado.
16. El nivel de presión acústica superficial ponderado es $71 \text{ dB} \pm 7 \text{ dB}$ y la potencia acústica ponderada es de $86 \text{ dB} \pm 9 \text{ dB}$.
17. La máquina se deberá instalar de forma que la superficie más alta quede a no menos de 1,5 metros del suelo.
18. Para acceder al área de mantenimiento no se necesita ninguna llave de acceso o desbloqueo. Los pasos a seguir son:
 - Retirar la rejilla soporta tazas.
 - Retirar la bandeja de desagüe general de la máquina.El acceso al área de servicio solo está permitido a personas que tengan una experiencia práctica y conocimientos del aparato, en particular en lo que concierne a los aspectos de higiene y seguridad.
19. Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.

20. Los niños deberían ser supervisados para asegurar que no juegan con el aparato.
21. Para garantizar el buen funcionamiento de la máquina, es imprescindible respetar las instrucciones del fabricante así como que el personal autorizado realice las operaciones de mantenimiento. En particular, es necesario que se revisen periódicamente los dispositivos de seguridad.
22. No acercar las manos desnudas o cualquier otra parte del cuerpo a las partes metálicas de las salidas de agua caliente y vapor y de los grupos erogadores.
23. El agua y el vapor expulsado por los eyectores está extremadamente caliente y puede causar quemaduras.
24. Las partes metálicas de los eyectores de agua y vapor, así como de los grupos erogadores están extremadamente calientes en las condiciones normales de funcionamiento. Deben usarse con cuidado y asirse exclusivamente por las partes protegidas o por el mango o empuñadura.
25. Debe asegurarse que las tazas de café estén completamente secas antes de ponerlas en el calentador de tazas. Sólo la vajilla que es específica para esta máquina puede ponerse en el calentador de tazas. En caso de duda contacte con su centro de ventas. El calentamiento de cualquier otro objeto es por tanto inadecuado y peligroso.
26. Este aparato está previsto para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares tales como:
 - áreas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - granjas.
 - por parte de clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
 - entornos de tipo hostel (bed and breakfast en inglés)

- 27.** Este aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 años y superior, si se les ha dado la instrucción apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica. La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlo los niños, a menos que sean mayores de 8 años o y estén supervisados. Mantener el aparato y su cable fuera del alcance de los niños con edad inferior a 8 años.
- 28.** El conexionado al suministro de agua:
- Debe conectarse de manera fija y no mediante mangueras amovibles.
 - Debe hacerse mediante las mangueras nuevas (latiguillos) que se suministran con la máquina.
 - No debe realizarse mediante reutilización de mangueras viejas.
- 29.** El aparato no tiene que ser limpiado con chorros de agua.

1. ESPECIFICACIONES

1.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1.1.1. Máquinas electrónicas

MODELO IBERITAL IB7 (PORTÁTIL)

- * Dosificación electrónica (cuatro dosis programables + continua).
- * Llenado de agua de caldera automático.
- * Bombeo de agua a presión.
- * Manómetro para la presión de la caldera.
- * Salidas de vapor y agua caliente en acero inoxidable.
- * Resistencias de
 - 1800-3000 W - 220-240 V
 - 1800-2400 W - 110 V
- * Fácil acceso al grifo desagüe caldera.
- * Relé de 16/32 A
- * Indicadores de nivel mínimo y máximo del depósito de agua.

MODELO IBERITAL IB7

- * Dosificación electrónica (cuatro dosis programables + continua).
- * Llenado de agua de caldera automático.
- * Bombeo de agua a presión.
- * Manómetro para la presión de bomba y de la caldera.
- * Control de seguridad de la temperatura de las resistencias.
- * Dos salidas de vapor en acero inoxidable.
- * Un grifo de salida de agua caliente.
- * Resistencias de
 - 1800-3000-3500-5000-6000 W - 220-240 V
 - 1800-2400 W - 110 V
- * Fácil acceso al grifo desagüe caldera.
- * Centralita electrónica.
- * Contactor de 20/32 A (Opcional)

MODELO IBERITAL INTENZ

- * Dosificación electrónica (cuatro dosis programables + continua).
- * Llenado de agua de caldera automático.
- * Bombeo de agua a presión.
- * Manómetro para la presión de bomba y de la caldera.
- * Control de seguridad de la temperatura de las resistencias.
- * Dos salidas de vapor en acero inoxidable.
- * Resistencias de
 - 1800-2400-3000-3500-3800-5000-6000 W - 220-240 V
 - 1800-2400 W - 110 V
- * Fácil acceso al grifo desagüe caldera.
- * Centralita electrónica.
- * Contactor de 20/32 A (Opcional)

MODELO IBERITAL TANDEM

- * Dosificación electrónica (cuatro dosis programables + continua).
- * Llenado de agua de caldera automático.
- * Bombeo de agua a presión.
- * Manómetro para la presión de bomba y de la caldera.
- * Control de seguridad de la temperatura de las resistencias.
- * Dos salidas de vapor en acero inoxidable.
- * Resistencias de
1800-2400-3000-3500-3800-5000-6000 W - 220-240 V
1800-2400 W - 110 V
- * Fácil acceso al grifo desagüe caldera.
- * Centralita electrónica.
- * Contactor de 20/32 A (Opcional)

MODELO NEW IBERITAL

- * Dosificación electrónica (cuatro dosis programables + continua).
- * Llenado de agua de caldera automático.
- * Bombeo de agua a presión.
- * Manómetro para la presión de bomba y de la caldera.
- * Control de seguridad de la temperatura de las resistencias.
- * Dos salidas de vapor en acero inoxidable.
- * Resistencias de 3000-3500-3800-5000-6000 W - 220-240 V
- * Fácil acceso al grifo desagüe caldera.
- * Centralita electrónica.
- * Contactor de 20/32 A

1.2. DIMENSIONES

DIMENSIONES				
Modelo	Nº Grupos	Ancho (mm)	Alto (mm)	Largo (mm)
IBERITAL IB7 Portátil	1	508	460	445
IBERITAL IB7	1	508	460	445
	2 compact	508	460	540
	2	508	460	695
IBERITAL INTENZ	3	508	460	870
	1	585	415	476
	2	585	415	790
IBERITAL TANDEM	3	585	415	964
	2	595	575	785
	3	595	575	959
NEW IBERITAL	2	568	455	783
	3	568	455	953

IMPORTANTE

Las especificaciones están sujetas a cambio sin notificación previa.

2. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

2.1. DESCRIPCIÓN

- | | |
|---|--|
| 1) Botoneras | 18) Mando agua caliente |
| 2) Erogación de un café | 19) Erogación de agua caliente |
| 3) Erogación de dos cafés | 20) Pulsador erogación (automáticas) |
| 4) Erogación continua de café | 21) Portafiltros |
| 5) Erogación de un café largo | 21 a) Portafiltro para un café |
| 6) Erogación de dos cafés largos | 21 b) Portafiltro para dos cafés |
| 7) Grifo de vapor | 21 c) Filtro para un café |
| 8) Salida de agua caliente | 21 d) Filtro para dos cafés |
| 9) Salida de vapor | 21 e) Filtro de limpieza |
| 10) Manómetro de la bomba | 22) Interruptor fijo magneto térmico. |
| 11) Manómetro de la presión de la caldera | (No incluido. Debe instalarlo un técnico local Autorizado) |
| 12) Interruptor general. | 23) Llave de paso del agua general. |
| 13) Piloto rojo de ENCENDIDO/APAGADO | (No incluido. Debe instalarlo un técnico local Autorizado) |
| 14) Piloto verde de encendido de resistencias | 25) Válvula drenaje |
| 15) Bandeja | 26) Entrada agua a deposito (Iberital IB7 portátil) |
| 16) Placa de características | 27) Iluminación LED |
| 17) Paneles laterales extraíbles | |

2.2. PREPARACIÓN Y PUESTA EN MARCHA

2.2.1. Máquinas fijas

- Abra la llave de paso del agua general (23).
- Conecte el interruptor magneto térmico (22) de la instalación fija.

Sítue el interruptor de la máquina (12) en la posición 1 y espere hasta que el control de nivel automático termine de llenar la caldera de vapor/agua caliente con agua.

- Sítue el interruptor (12) en la posición 2 y las resistencias empezarán a calentar el agua de las calderas. (Solo necesario en máquinas con interruptor general de 3 posiciones. En máquinas con interruptor de 2 posiciones, la máquina empezará a calentar cuando la sonda de nivel este cubierta de agua).

Espere hasta alcanzar la presión de trabajo. El piloto verde (14) se apagará. El manómetro de la presión de caldera indicará la presión de trabajo deseado (0,08-0,1MPa).

2.2.2. Maquinas portátiles

- Llene el depósito de agua con 3 litros de agua.
- Conecte la máquina a la red eléctrica.
- Sítue el interruptor (12) en la posición 1. Se iluminará el piloto rojo (13). Se procederá al llenado automático de la caldera.
- Sítue el interruptor (12) en la posición 2. Se iluminará el piloto verde (14).

Espere unos 10 minutos hasta alcanzar la presión de trabajo, indicada por el tramo verde del manómetro (10,11). El piloto verde (13) se apagará.

Advertencias generales

Se recomienda que, una vez alcanzada la temperatura de trabajo, se haga circular agua por los grupos durante unos instantes para inducir la corriente termosifónica y así el sistema adquiera la temperatura idónea para comenzar a trabajar.

También es de suma importancia que los cuerpos portafiltros se encuentren colocados en los grupos ya que así, el metal del portafiltros también obtendrá la temperatura necesaria para posteriormente erogar los primeros cafés correctamente.

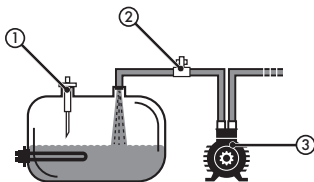
Cuando accionamos el interruptor general, es totalmente necesario haber pasado por la posición 1 antes de pasar a la posición 2.

Mientras la máquina no tiene presión en la caldera o lo que es lo mismo, aún no está caliente, no accionar el pulsador del agua caliente. En caso de pulsarse se obtendría agua fría.

2.3. FUNCIONAMIENTO DE LA DOSIFICACIÓN

Es importante recordar que a las botoneras y centralitas les llega señal en las dos posiciones de alimentación del interruptor general de la máquina.

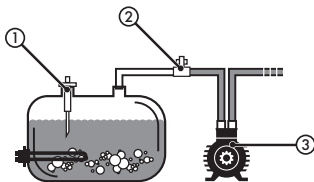
Posición 1



1. Sonda de nivel
2. Electroválvula
3. Bomba

En la primera posición del interruptor actuará sólo la carga de agua automática, pero no la resistencia.

Posición 2



1. Sonda de nivel
2. Electroválvula
3. Bomba

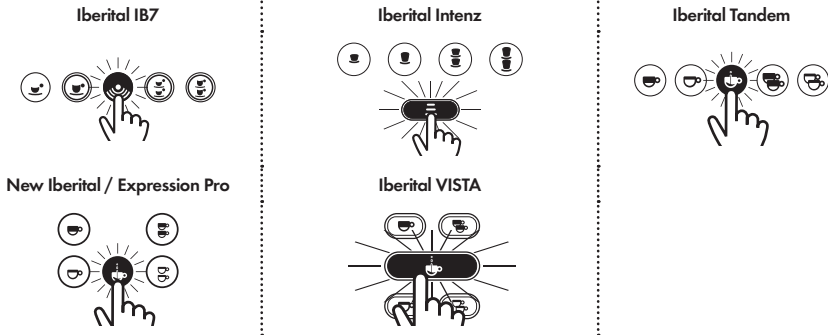
En la segunda posición del interruptor le llega señal al contactor (opcional) y este permite calentar la máquina y efectuar erogaciones de café. Siendo recomendable realizarlo cuando la máquina esté caliente y haya alcanzado la presión de trabajo de la/s caldera/s, indicado por el tramo verde del manómetro (11), y/o mostrada en display si la máquina dispone de él.

NOTA

Si nuestra máquina dispone de un interruptor general de solo 2 posiciones (ON-OFF), en el momento del encendido se procederá a la carga de caldera, si esta no estuviese llena. En el momento que se detecte que el nivel de agua a alcanzado el nivel mínimo, nuestra máquina empezará a calentar el agua para las erogaciones de café.

2.3.1. Programación de las dosis de las centralitas

Para programar las dosis se debe pulsar el continuo durante 5 segundos en la botonera izquierda (grupo 1), y se iluminará el LED de café continuo (*).



NOTA

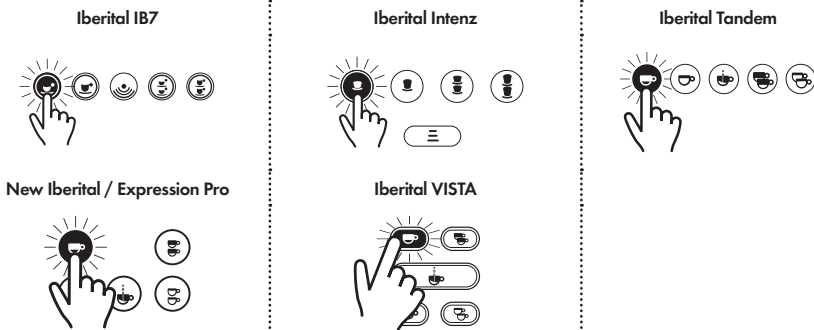
Si ya se ha entrado en programación y no se pulsa ningún botón de dosis en 30 segundos, la botonera pasará a estar en posición de trabajo.

En este momento se puede iniciar la programación en las cuatro selecciones de café. Cuando la medida de la cantidad de café sea la elegida, pulsar nuevamente la selección que se haya elegido y parará la dosis. La misma operación se ha de seguir con todos los botones.

Efectuando este proceso quedarán programados todos los grupos automáticamente.

NOTA

Si lo deseamos podemos operar del mismo modo para el resto de grupos, con el fin de hacer una programación de dosis individualizada para cada uno de los grupos.



Las selecciones ya programadas, aparecerán con los LED's apagados. Aun así, se puede volver a modificar sus dosis de la misma manera arriba indicada.

Iberital IB7



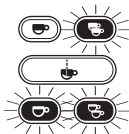
New Iberital / Expression Pro



Iberital Intenz



Iberital VISTA



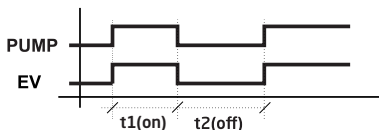
Iberital Tandem



Si el LED de la selección que se esté programando parpadea, durante las programaciones de las dosis, significa que el contador volumétrico no está enviando los impulsos a la centralita, por lo que al finalizar la dosificación la dosificación será nula. Programación sin agua. Se recomienda revisar los contadores volumétricos.

2.3.2. Programación de pre-infusión electrónica (no disponible en todos los modelos)

La centralita contiene una función llamada pre-infusión. La pre-infusión puede ser habilitada o deshabilitada. Si su máquina dispone de Display podrá realizar esta acción mediante opción en el Display, si no dispone de este, esta función se realiza de la siguiente manera:



Para **habilitar la pre-infusión**, apagar el interruptor general de la máquina y pulsar el pulsador 1 café corto, en la botonera izquierda (grupo 1), mantenerlo pulsado y situar el interruptor general de la máquina en la posición 1 o 2, es indistinto, y se iluminará el LED del 1 café corto.

Dejar de pulsarlo y situar el interruptor a cero (OFF) y volver a situarlo en la posición de trabajo (en la posición 2).

Iberital IB7



New Iberital / Expression Pro



Iberital Intenz



Iberital VISTA

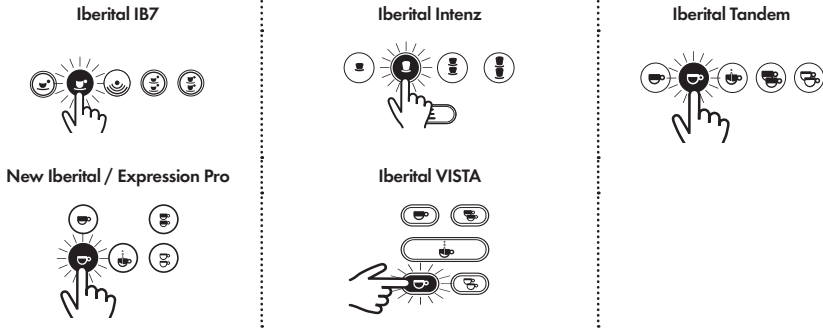


Iberital Tandem



Para **deshabilitar la pre-infusión**, situar el interruptor general de la máquina a cero (OFF) y pulsar el pulsador 1 café largo, mantenerlo pulsado y situar el interruptor general en la posición 1 o 2, es indistinto, se iluminará el LED de 1 café largo.

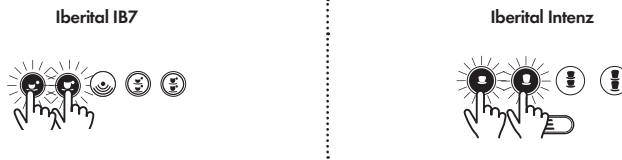
Dejar de pulsarlo y situar el interruptor de la máquina a cero (OFF) y volver a situarlo en la posición 2 de trabajo.



2.3.3. Activación o desactivación de preinfusión en cafés largos en IB7 e Intenz

La función de preinfusión para los botones de 1 café o 2 cafés pueden activarse o desactivarse. De modo que cuando la función de preinfusión está habilitada podemos hacer que la preinfusión funcione o no en estos botones.

Para activar y desactivar el funcionamiento de la preinfusión, apagar el interruptor general de la máquina y pulsar simultáneamente el pulsador 1 café corto y 1 café largo, en la botonera izquierda (grupo 1), mantenerlo pulsado y situar el interruptor general de la máquina en la posición 1 o 2, es indistinto, y se iluminará los LED de ambos botones.



NOTA

La activación o desactivación de la función preinfusión en los pulsadores de 1 café largo y 2 cafés largo, es independiente de la habilitación de la función preinfusión, es decir, se pueden activar o desactivar la función de preinfusión en estos dos botones, pero solo será funcional siempre y cuando se haya habilitado al función de preinfusión, tal como se explica en el punto 2.3.2.

Advertencia

Solamente aquellas máquinas que dispongan de un display con botones o un display táctil tendrán la posibilidad modificar los parametros de tiempo de encendido y apagado de la preinfusión.

2.3.4. Señales de alarma

A. EXCESO DE TIEMPO DE CARGA DE AGUA CALDERA

La centralita posee un tiempo de espera mientras la caldera se llena de agua.

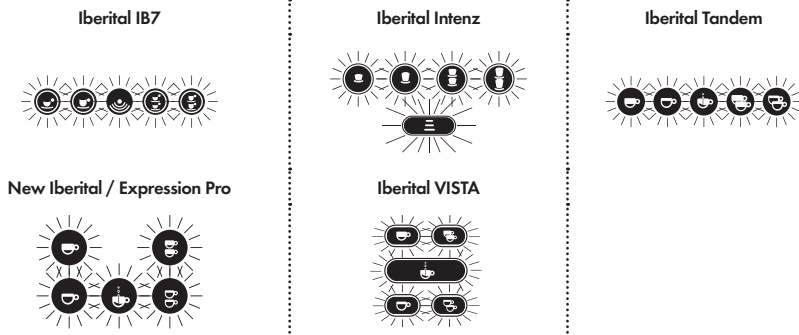
Si la sonda de nivel no está cubierta de agua en el tiempo de 1 minuto, el control de seguridad de la centralita interrumpe la carga de agua junto con el motor.

La señal de alarma que indica la centralita son los cinco LEDs parpadeantes simultáneamente. (En todos los grupos).

Esta señal de alarma puede venir precedida de falta de alimentación de agua a la máquina, obstrucción de los pasos de entrada o alguna deficiencia de la centralita de manera que ésta no le manda señal para la carga de agua automática.

Advertencia

Esta señal de alarma se activa siempre durante el proceso de carga cuando se procede a la instalación de la máquina. Ello es debido a que se tarda más de 1 minuto en llenar la caldera. Cuando esto ocurre, se posiciona el interruptor a cero y se vuelve a poner en la posición de carga para que se continúe llenando la caldera.



B. FALTA DE IMPULSOS DEL CONTADOR VOLUMÉTRICO (5 segundos)

Si durante la erogación se produce una falta de impulsos por parte del contador, la centralita lo detecta, el LED de la selección que en ese momento esté trabajando se ilumina y parpadea y la erogación no para.

Esta señal de alarma viene producida por una derivación de la señal de la tapa del contador o bien por un mal conexionado y como último por un fallo interno de la centralita. Póngase en contacto con su servicio post venta.

C. EXCESO DE EROGACIÓN DEL CONTADOR VOLUMÉTRICO

Si el tiempo de erogación de café se prolonga más de 2 minutos la centralita detecta un exceso en el tiempo normal de erogación del café.

Esta interrumpe automáticamente la erogación y el LED de la selección elegida permanece parpadeando.

Esta señal de alarma se debe a una obstrucción del paso del agua con lo cual, la centralita recibe los impulsos más lentos y prolongados en el tiempo normal de erogación, o bien, porque el café está molido muy fino o la pastilla tiene excesivo gramaje, con lo cual el agua no circula con la fluidez adecuada.

D. INDICADORES DE NIVEL DE DEPÓSITO (solo máquinas portátiles)

Esta máquina dispone de un sistema de indicación de niveles tanto de mínimo como de máximo que funcionan como se detalla a continuación:

Nivel Mínimo – Cuando el depósito de agua llega a su nivel mínimo, la centralita corta el paso de corriente a la botonera y a la resistencia, para evitar daños tanto en la resistencia como en la bomba por falta de agua. En ese instante, los LEDs de la botonera comienzan a parpadear, indicando al usuario que debe llenar el depósito.

Cuando comenzamos a llenar manualmente el depósito y el agua cubre la sonda del nivel mínimo, los LEDs se apagan y la centralita vuelve a dar paso de corriente a la resistencia y a la bomba.

Nivel Máximo – Cuando procedemos al llenado manual del depósito de agua y llegamos a su nivel máximo el LED del pulsador continuo se enciende indicándonos que hemos de parar de introducir agua en el depósito. Este LED permanecerá encendido hasta que el nivel de agua baje por debajo de la sonda de nivel máximo.

2.3.5. Programación de agua caliente (opcional en New Iberital)

Entrar en programación, pulsando el botón "continuo" durante 5 segundos en la botonera de cualquier grupo; se iluminará el LED del "continuo".

- Pulse el botón de agua caliente. En este momento le empezará a salir agua caliente de la caldera.
- Cuando haya obtenido la dosis deseada, vuelva a presionar el botón de agua caliente.
- La programación del agua caliente ha quedado realizada.

2.4. SALIDA DE AGUA CALIENTE

Sítue la taza o cualquier otro receptáculo bajo la salida del agua caliente (8). Accione el mando del agua caliente (18) para iniciar la alimentación de agua y ciérrelo para detenerla, o pulse el botón de erogación de agua caliente si su máquina dispone de él.

2.5. SALIDA DE VAPOR

- a) Oriente la salida del vapor (9) hacia la bandeja (15).
- b) Abra el grifo de vapor (7), para descargar los condensados hasta que salga vapor libre de gotas de agua.
- c) Sítue la salida de vapor (9) dentro del recipiente de líquido que se desea calentar. Accionar el control (7) para liberar el vapor. Para obtener un cappuccino espumoso mantenga el ejector de vapor cerca de la superficie de la leche. Esto creará abundante espuma / crema.
- d) Cuando el líquido haya alcanzado la temperatura deseada, cierre el grifo de vapor.
- e) Desplace el recipiente con el líquido, liberando la salida del vapor (9), orientándola hacia la bandeja (15).
- f) Abra durante unos instantes el grifo del vapor (7), para descargar los residuos adheridos a la salida de vapor (9). Limpie la salida de vapor (9) con un trapo o una esponja húmeda.

2.6 OPERACIONES DE LIMPIEZA DIARIA

Se recomienda mantenimiento diario para aumentar la vida útil de la máquina y reducir su impacto ambiental.

2.6.1. Limpieza de los filtros y portafiltros

Enjuagar los filtros y portafiltros en agua caliente. Durante la noche, dejarlos en agua inicialmente caliente para disolver la grasa depositada por el café.

2.6.2. Limpieza de los grupos

- a) Sustituir el filtro normal (21c) o (21d) por el filtro de limpieza (ciego) (21e).
 - b) Poner dos cucharadas de detergente (Especial para la limpieza de grupos) en el filtro de limpieza (21e).
 - c) Encajar el portafiltros en el grupo erogador.
 - d) Presionar el botón de erogación continua y dejar funcionando durante 15 segundos (igual que en el ciclo automático).
 - e) Detener la erogación presionando de nuevo el botón; durante la descompresión de la unidad, el agua caliente y el detergente limpiarán el interior del grupo erogador.
 - f) Realizar una pausa de 2 segundos.
- g) Repetir los puntos punto (d), (e) y (f) hasta completar 7 ciclos de lavado.

h) Enjuagar la unidad habiendo retirado el portafiltros pulsando cualquier botón de erogación para eliminar cualquier residuo de detergente durante 5 - 10 segundos.

2.6.3. Limpieza exterior de la máquina

Los paneles exteriores de la máquina deben limpiarse con agua jabonosa caliente (no hirviendo) y enjuagar completamente usando una prenda suave o una esponja. No usar sustancias abrasivas, ya que se pueden rayar los paneles.

2.7. CAMBIO DEL AGUA DE LA CALDERA

- Desconecte la máquina situando el interruptor (12) en la posición off.
- Abrir los controles de vapor (7) hasta que no salga vapor. (Usar las salidas de vapor (9) con cuidado, ya que durante el funcionamiento normal están extremadamente calientes).
- Cerrar los controles de vapor (7).
- Abrir la válvula de drenaje (25) hasta el completo vaciado de la caldera.
- Cerrar la válvula de drenaje (25).
- Conectar la máquina, situando el interruptor (12) en la posición 1 (o el interruptor (22) en ON) y esperar hasta que el control automático finalice el llenado de la caldera con agua de la red.

2.8. DESCALCIFICADOR DE AGUA (NO INCLUIDO)

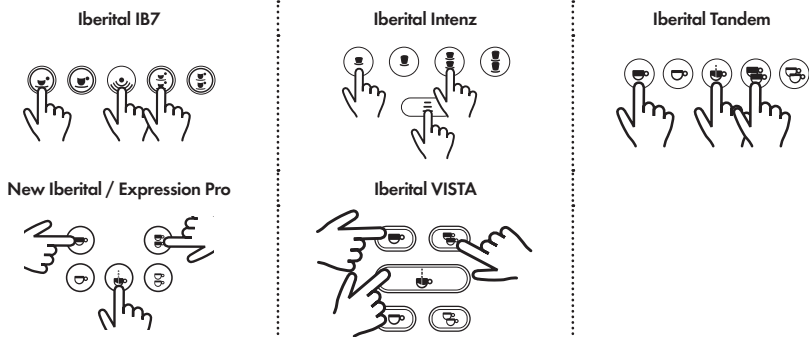
El descalcificador extrae el calcio del agua de alimentación, evitando la formación de depósitos e incrustaciones.

El descalcificador se degrada con el uso continuado y debe ser regenerado periódicamente. La regeneración es el proceso por el que se devuelve el descalcificador a su estado original. La presencia de incrustaciones en la caldera debidas a la ausencia de regeneraciones anula cualquier garantía por parte del fabricante. (El descalcificador no está incluido).

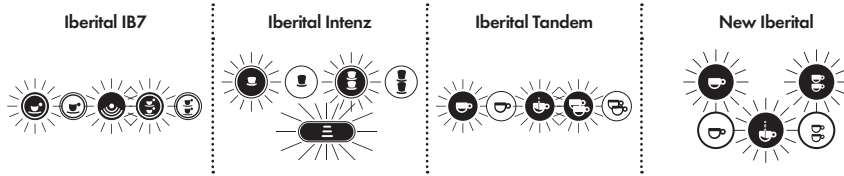
2.9. RESET CENTRALITA

La centralita puede ser reseteada con los parámetros iniciales de fábrica. Para realizar esta acción, apagar la máquina mediante el interruptor general. Una vez apagada pulsar simultáneamente los pulsadores 1 café corto, 2 cafés cortos y el continuo del grupo 1 (izquierda).

Mantenerlos pulsados y encender la máquina mediante interruptor general.



Una vez encendida la máquina y sin haber soltado los 3 botones, mantener estos pulsados durante varios segundos .



Apagar la máquina mediante el interruptor general y soltar los pulsadores. Al encender la máquina habremos reseteado la centralita con parámetros de fábrica.

NOTA

Realizar esta acción significa perder cualquier personalización realizada sobre la máquina, tanto en el menú técnico como en el menú de usuario. Contadores, visualizaciones, dosificaciones, fecha/hora y sus programaciones, control de temperatura,...

2.10. ILUMINACIÓN LED

Las máquinas Iberital disponen de Iluminación LED en la zona de trabajo. El formato de estas variará en función del modelo de máquina.

Esta iluminación se mantendrá encendida siempre que la máquina esté conectada eléctricamente, es decir, mientras mantengamos el interruptor general en posición 1 o 2.

3. INSTRUCCIONES PARA EL TÉCNICO

3.1. DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES INTERNOS

3.1.1. Máquina Iberital IB7

- a) Bomba + motor: Alimenta el sistema hidráulico.
- b) Caldera:
 - Caldera simple:
 - 1 grupo 6,5 litros.
 - 2 grupos 11 litros.
 - 3 grupos 18 litros.
- c) Válvula de seguridad.
- d) Válvula de eliminación de vacío.
- e) Resistencias de la caldera: calienta el agua de la caldera.
- f) Presostato: Controla la presión de la caldera.
- g) Válvula de expansión / retención: controla la presión del sistema hidráulico.

3.1.2. Máquina Iberital Intenz

- a) Bomba + motor: Alimenta el sistema hidráulico.
- b) Caldera:
 - Caldera simple:
 - 1 grupo 6,5 litros.
 - 2 grupos 11 litros o 14 litros.
 - 3 grupos 18 litros.
- c) Válvula de seguridad en la caldera para vapor.
- d) Válvula de eliminación de vacío en la caldera para vapor.
- e) Resistencias de la caldera: calienta el agua caliente de las calderas.
- f) Válvula de expansión / retención: controla la presión del sistema hidráulico.

3.1.3. Máquina Iberital Tandem

- a) Bomba + motor: Alimenta el sistema hidráulico.
- b) Caldera:
 - Caldera simple:
 - 2 grupos 11 litros o 14 litros.
 - 3 grupos 18 litros.
- c) Válvula de seguridad en la caldera para vapor.
- d) Válvula de eliminación de vacío en la caldera para vapor.
- e) Resistencias de la caldera: calienta el agua caliente de las calderas.
- f) Válvula de expansión / retención: controla la presión del sistema hidráulico.

3.1.4. Máquina New Iberital

- a) Bomba + motor: Alimenta el sistema hidráulico.
- b) Caldera:
 - Caldera simple
 - 2 grupos 11 litros o 14 litros.
 - 3 grupos 18 litros.
- c) Válvula de seguridad.
- d) Válvula de eliminación de vacío.
- e) Resistencias de la caldera: calienta el agua de la caldera.
- f) Presostato: Controla la presión de la caldera.
- g) Válvula de expansión / retención: controla la presión del sistema hidráulico.

NOTA

En todas las máquinas existe un termostato de seguridad para el control eléctrico de la temperatura de las resistencias: este termostato limita la temperatura de las resistencias. Cuando la temperatura está por encima del nivel máximo, la alimentación eléctrica a las resistencias se detiene. Cuando esto ocurre, debe rearmarse el termostato pulsando el botón situado en el mismo, cuando la resistencia esté fría. (Se accede al termostato retirando el panel derecho de la máquina). En caso de máquinas con dos calderas, hay uno para cada resistencia.

NOTA

Todas las máquinas disponen de sensor de nivel en la caldera. En el caso de máquinas con dos calderas; el sensor está en la caldera de vapor/agua caliente.

3.2. CONEXIÓN AL SUMINISTRO DE AGUA**IMPORTANTE**

Este equipo ha de ser instalado de acuerdo con las regulaciones aplicables de origen federal, estatal o local.

La máquina cuenta con una entrada de suministro de agua de 3/8" gas. Dicha entrada incorpora una llave de paso para abrir o cerrar el flujo de agua (opcional). Así mismo, se incluyen flexos. Para la correcta instalación, se tendrá que interconectar la llave de suministro de agua de la red y la entrada anteriormente mencionada en la máquina con alguno de estos flexos o similar.

3.3. CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA**IMPORTANTE**

Este equipo es de conexión fija a la red eléctrica.

La máquina está equipada con resistencias y otros elementos eléctricos de 110 V, 220 V - 240 V dependiendo de la versión. Debe instalarse un interruptor, del calibre adecuado, entre la instalación fija y la máquina. El consumo eléctrico máximo está indicado en la placa de características.

El cable de tierra debe conectarse a una toma de tierra eficiente.

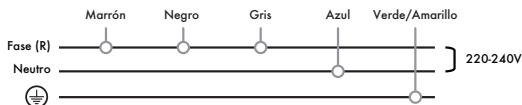
IMPORTANTE

Las máquinas solo pueden conectarse 110 V, 220 V - 240 V dependiendo de la versión de máquina adquirida.

3.3.1. Máquinas CE

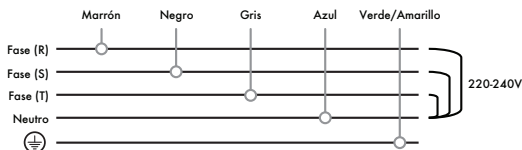
Máquinas con 5 hilos

220 V - 240 V UNA FASE CON NEUTRO (MÁQUINAS 1-2-3 GRUPOS)



La máquina puede conectarse a alimentaciones de una sola fase de 220-240 V. En este caso los conductores Negro, Marrón y Gris deben unirse y después conectarse a la fase de la instalación fija. El conductor Azul debe conectarse al neutro. El conductor Verde/Amarillo debe conectarse a tierra.

400 V TRES FASES CON NEUTRO (MÁQUINAS 1-2-3 GRUPOS)



La máquina puede conectarse a alimentaciones de tres fases y un neutro de 400 V. En este caso los conductores Negro, Marrón y Gris deben conectarse cada una a una fase diferente y el conductor Azul a la fase neutra. El conductor Verde/Amarillo debe conectarse a tierra.

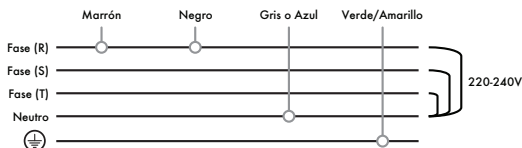
Máquinas con 4 hilos

220 V - 240 V UNA FASE CON NEUTRO (MÁQUINAS 1-2-3 GRUPOS)



La máquina puede conectarse a alimentaciones de una sola fase de 220-240 V. En este caso el conductor Negro debe unirse al conductor Marrón y después conectarse a la fase de la instalación fija. El conductor Azul o Gris debe conectarse al neutro. El conductor Verde/Amarillo debe conectarse a tierra.

400 V UNA FASE CON NEUTRO (MÁQUINAS 1-2-3 GRUPOS)



La máquina puede conectarse a alimentaciones de tres fases y un neutro de 400 V. En este caso el conductor Negro debe conectarse a una de las tres fases, el conductor Marrón a la misma y el conductor Azul o Gris a la fase neutra. El conductor Verde/Amarillo debe conectarse a tierra.

400 V DOS FASES CON NEUTRO (MÁQUINAS 1-2-3 GRUPOS)

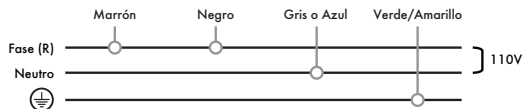


La máquina puede conectarse a alimentaciones de tres fases y un neutro de 400 V. En este caso el conductor Negro debe conectarse a una de las tres fases, el conductor Marrón a una fase diferente y el conductor Azul o Gris a la fase neutra. El conductor Verde/Amarillo debe conectarse a tierra.

110 V UNA FASE CON NEUTRO (MÁQUINAS 1-2 GRUPOS)

IMPORTANTE

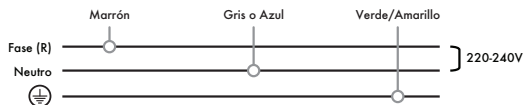
Las máquinas fabricadas para conectar a tensiones eléctricas de 110 V, son fabricadas con elementos eléctricos específicos para esta tensión. Por lo que solo podrán instalarse a la tensión de 110 V, tal y como se indica en el esquema eléctrico específico para estas tensiones.



La máquina puede conectarse a alimentaciones de una sola fase de 110 V. En este caso el conductor Negro debe conectarse a la fase de la instalación fija, el conductor Marrón debe conectarse a la misma fase que el conductor Negro, y el conductor Azul o Gris a la fase neutra. El conductor Verde/Amarillo debe conectarse a tierra.

Máquinas con 3 hilos

220 V - 240 V UNA FASE CON NEUTRO (MÁQUINAS 1-2-3 GRUPOS)

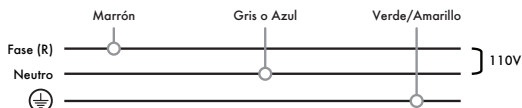


La máquina puede conectarse a alimentaciones de una sola fase de 220-240 V. En este caso el conductor Marrón debe conectarse a la fase de la instalación fija. El conductor azul o gris debe conectarse a la fase neutra. El conductor Verde/Amarillo debe conectarse a tierra.

110 V UNA FASE CON NEUTRO (MÁQUINAS 1-2 GRUPOS)

IMPORTANTE

Las máquinas fabricadas para conectar a tensiones eléctricas de 110 V, son fabricadas con elementos eléctricos específicos para esta tensión. Por lo que solo podrán instalarse a la tensión de 110 V, tal y como se indica en el esquema eléctrico específico para estas tensiones.

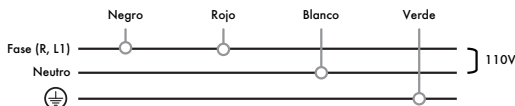


La máquina puede conectarse a alimentaciones de una sola fase de 110 V. En este caso el conductor Marrón debe conectarse a la fase y el conductor Azul o Gris a la fase neutra. El conductor Verde/Amarillo debe conectarse a tierra.

3.3.2. Máquinas ETL

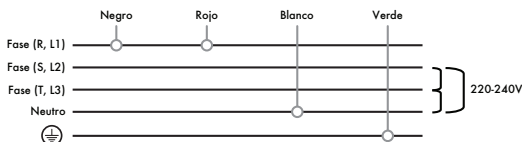
Máquinas con 4 hilos

220 V - 240 V UNA FASE CON NEUTRO (MÁQUINAS 1-2-3 GRUPOS)



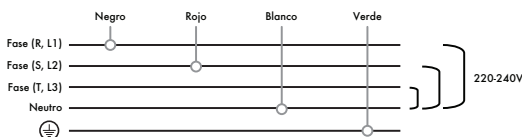
La máquina puede conectarse a alimentaciones de una sola fase de 220-240 V. En este caso el conductor Negro debe unirse al conductor Rojo y después conectarse a la fase de la instalación fija. El conductor Blanco/Negro debe conectarse al neutro. El conductor Verde debe conectarse a tierra.

400 V UNA FASE CON NEUTRO (MÁQUINAS 1-2-3 GRUPOS)



La máquina puede conectarse a alimentaciones de tres fases y un neutro de 400 V. En este caso el conductor Negro debe conectarse a una de las tres fases, el conductor Rojo a la misma y el conductor Blanco/Negro a la fase neutra. El conductor Verde debe conectarse a tierra.

400 V DOS FASES CON NEUTRO (MÁQUINAS 1-2-3 GRUPOS)

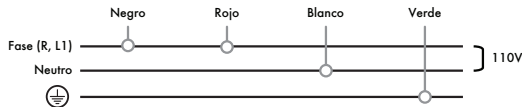


La máquina puede conectarse a alimentaciones de tres fases y un neutro de 400 V. En este caso el conductor Negro debe conectarse a una de las tres fases, el conductor Rojo a una fase diferente y el conductor Blanco/Negro a la fase neutra. El conductor Verde debe conectarse a tierra.

110 V UNA FASE CON NEUTRO (MÁQUINAS 1-2 GRUPOS)

IMPORTANTE

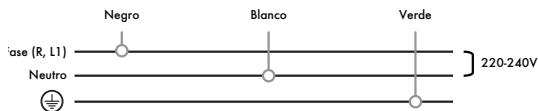
Las máquinas fabricadas para conectar a tensiones eléctricas de 110 V, son fabricadas con elementos eléctricos específicos para esta tensión. Por lo que solo podrán instalarse a la tensión de 110 V, tal y como se indica en el esquema eléctrico específico para estas tensiones.



La máquina puede conectarse a alimentaciones de una sola fase de 110 V. En este caso el conductor Negro debe conectarse a la fase de la instalación fija, el conductor Rojo debe conectarse a la misma fase que el conductor Negro, y el conductor Blanco/Neutro a la fase neutra. El conductor Verde debe conectarse a tierra.

Máquinas con 3 hilos

220 V - 240 V UNA FASE CON NEUTRO (MÁQUINAS 1-2-3 GRUPOS)

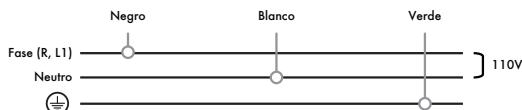


La máquina puede conectarse a alimentaciones de una sola fase de 220-240 V. En este caso el conductor Negro debe conectarse a la fase de la instalación fija. El conductor Blanco/Neutro debe conectarse a la fase neutra. El conductor Verde debe conectarse a tierra.

110 V UNA FASE CON NEUTRO (MÁQUINAS 1-2 GRUPOS)

IMPORTANTE

Las máquinas fabricadas para conectar a tensiones eléctricas de 110 V, son fabricadas con elementos eléctricos específicos para esta tensión. Por lo que solo podrán instalarse a la tensión de 110 V, tal y como se indica en el esquema eléctrico específico para estas tensiones.



La máquina puede conectarse a alimentaciones de una sola fase de 110 V. En este caso el conductor Negro debe conectarse a la fase y el conductor Blanco/Neutro a la fase neutra. El conductor Verde debe conectarse a tierra.

NOTA

Recomendamos revisar la instalación eléctrica y realizar los cambios oportunos, según el tipo de línea (monofásica o trifásica) a la que se vaya a conectar la máquina, siempre siguiendo las indicaciones de la normativa vigente en el país donde vaya a ser instalada la máquina.

3.4. CONEXIÓN A DESAGÜE

Junto con la máquina se suministra un conducto de desagüe que debe ser conectado a la cazoleta de desagüe, que es el elemento donde se centralizan todas las aguas residuales durante el funcionamiento normal de la máquina.

Por lo que es necesario disponer de una toma de desagüe para poder evacuar de forma limpia estas aguas de desecho.

3.5. GRUPO EROGADOR

- Junta: facilita el ajuste del porta filtro en el grupo.
- Ducha: es por donde el agua está en contacto con el café.
- Dispositivo de drenaje.
- Válvula solenoide: deja pasar el paso del agua hacia el grupo cuando se pulsa un botón de la botonera.

El grupo erogador es un bloque de estampación de latón en el que está situada la cámara de infusión. Cuando se pulsa cualquier botón de la botonera, se acciona la bomba y se activa la válvula solenoide.

3.6. CALDERA

- Grupo erogador.
- Inyector.
- Intercambiador de calor.

Esta caldera está fabricada en cobre y está atravesada por un intercambiador de calor que está conectada a la unidad de alimentación.

Durante un ciclo de alimentación, el agua fría es bombeada a la caldera de café a través del inyector. A su vez, el agua en el interior de la caldera de café es desplazada hasta el grupo erogador. En condiciones de reposo, existe una circulación permanente de agua entre el grupo erogador y la caldera de café, que mantiene al conjunto a una temperatura óptima para la preparación de café.

La temperatura de las resistencias en el interior de las calderas, están limitadas a través de termostatos. En caso de que la temperatura de las resistencias supere la establecida por el termostato, la máquina cortará la alimentación eléctrica. Para conectar de nuevo las resistencias, presione el botón de reset situado sobre el termostato.

3.6.1. Resistencia eléctrica

MÁQUINA	Nº Calderas	Grupo	Resistencias
IBERITAL IB7	1	1	1800 W 220-240 V 1800 W 110 V
		2	3000-3500 W 220-240 V 2400 W 110 V
		3	5000-6000 W 220-240 V
IBERITAL INTENZ	1	1	1800 W 110-220 V 2400 W 110 V
		2	3000-3500-3800-5000 W 220-240 V 2400 W 110 V
		3	5000-6000 W 220-240 V
IBERITAL TANDEM	1	2	3000-3500-3800-5000 W 220-240 V 2400 W 110 V
		3	5000-6000 W 220-240 V
NEW IBERITAL	1	2	3000-3500-3800-5000 W 220-240 V 2400 W 110 V
		3	5000-6000 W 220-240 V

3.6.2. Válvula de seguridad

En caso de funcionamiento irregular en el control de las resistencias, las válvulas de seguridad garantizan la integridad de la caldera, aliviando el exceso de presión y evitando que esta supere los 0,18 MPa.

Las válvulas de seguridad se fabrican bajo estrictas condiciones de control y respetando criterios técnicos extremadamente exigentes. Una vez comprobadas por el fabricante, son inmediatamente precintadas.

3.6.3. Válvula de eliminación de vacío (válvula de vacío)

Esta válvula, situada en la caldera, previene de la despresurización en el interior de la caldera, evitando el riesgo de succionar líquidos a través de los eyectores de vapor.

3.6.4. Dispositivo de llenado automático de agua

- a) Válvula solenoide

La máquina dispone de una sonda de nivel (una varilla de acero inoxidable que está en contacto con el agua en el interior de la caldera). La sonda está conectada a un dispositivo de control electrónico (CPU) indicando permanentemente el nivel de agua. Cuando el nivel es bajo, la CPU activa la bomba y la válvula solenoide, permitiendo la alimentación de agua hasta que la sonda indique que se ha alcanzado el nivel óptimo.

3.6.5. Nivel visual (Opcional)

- a) Nivel (visualización nivel máx. y mín. de agua en caldera).

El nivel de agua puede comprobarse en cualquier momento a través del indicador de nivel visual.

3.6.6. Válvulas de circuito hidráulico

- a) Válvula de expansión (tarada para abrir a 1,2 MPa \pm 0,1).

3.7. BOMBA A MOTOR

- a) Tuerca de fijación
b) Tornillo de regulación

La bomba / motor entra en funcionamiento cuando se presiona cualquier botón de la botonera, incrementando la presión hasta los 0,8/0,9 MPa, requeridos para preparar el café. La bomba / motor se controla también por el dispositivo de control automático de nivel, que se ocupa de mantener la caldera llena de agua.

Para regular la presión de la bomba, proceda de la siguiente forma: afloje la tuerca de fijación, que sujeta al tornillo de regulación. Afloje el tornillo para disminuir la presión, o apriételo para aumentarla. Cuando termine la operación, asegúrese de volver a apretar la tuerca de fijación.

3.8. CENTRALITA

Es el cerebro de la máquina. Es la encargada de controlar todos los sensores y elementos de maniobra para el correcto funcionamiento de la máquina.

NOTA

Un reset de máquina forzará la detección del elemento de control de temperatura utilizado. De modo se auto-configurará, colocando la opción de calefacción según sus necesidades, en función de si la máquina funciona con presostato o con sonda de temperatura.

4. GESTIÓN DE CICLO DE VIDA

4.1. EMBALAJE

Por el bien del medio ambiente, separe los residuos del embalaje para su reciclado o reutilización. Las partes de cartón, de madera, bolsas de plástico y bloques de poliespan pueden ser recicladas. Disponga de las espumas de protección y llévelas al punto limpio más cercano.

4.2. USO EFICIENTE DE LA MÁQUINA

Se recomienda al usuario mantener apagada la máquina durante periodos largos de inactividad, como por ejemplo, periodos nocturnos entre jornadas, festivos y/o periodos vacacionales.

4.3. FIN DE CICLO DEL APARATO

La eliminación de este aparato se rige en virtud al Real Decreto 110/2015 de España basado en la directiva europea 2012/19/UE.

Infórmese sobre las vías de eliminación actuales en su distribuidor y/o fabricante.

INDEX

WARNINGS

1. SPECIFICATIONS	44
1.1. TECHNICAL SPECIFICATIONS	44
1.1.1. Electronic coffee machines	44
1.2. DIMENSIONS	45
2. INSTRUCTIONS FOR THE USER	46
2.1. DESCRIPTION	46
2.2. PREPARATION AND START-UP	46
2.2.1. Stationary coffee machines	46
2.2.2. Portable coffee machines	46
2.3. DOSAGE OPERATION	48
2.3.1. Programming dose on the control unit	48
2.3.2. Programming the electronic pre-brew	50
2.3.3. Activating or deactivating pre-infusion for a long coffees using IB7 and Intenz	50
2.3.4. Alarm signals	51
2.3.5. Programming hot water	52
2.4. HOT WATER DISPENSER	52
2.5. STEAM DISPENSER	53
2.6. DAILY CLEANING OPERATIONS	53
2.6.1. Cleaning the filters and filter holders	53
2.6.2. Cleaning the groups	53
2.6.3. Cleaning the machine exterior	53
2.7. CHANGING THE BOILER WATER	54
2.8. WATER SOFTENING (NOT INCLUDED)	54
2.9. CONTROL UNIT RESET	54
2.10. LED LIGHTING	55
3. INSTRUCTIONS FOR THE TECHNICIAN	55
3.1. DESCRIPTION OF INTERNAL COMPONENTS	55
3.1.1. Iberital IB7	55
3.1.2. Iberital Intenz	55
3.1.3. Iberital Tandem	56
3.1.4. New Iberital	56
3.2. WATER SUPPLY CONNECTION	56

3.3. CONNECTION TO THE POWER SUPPLY	57
3.3.1. Coffee machines with the CE marking	57
3.3.2. Coffee machines with the ETL mark	59
3.4. CONNECTION TO DRAIN	61
3.5. FEED GROUP	61
3.6. BOILER	61
3.6.1. Electrical resistance	62
3.6.2. Spring-loaded safety valve	62
3.6.3. Pressure relief valve (anti-vacuum valve)	62
3.6.4. Automatic water filling device	62
3.6.5. Visual level (Optional)	62
3.6.6. Flow control valves	62
3.7. PUMP/MOTOR	63
3.8. CONTROL PANEL	63
4. LIFE CYCLE MANAGEMENT	64
4.1. PACKAGING	64
4.2. EFFICIENT USE OF THE MACHINE	64
4.3. END OF THE APPLIANCE CYCLE	64
PRODUCT CERTIFICATIONS	

IMPORTANT

Read the instructions in this manual carefully. It contains important safety information regarding the installation, use and maintenance of the appliance.

Read this manual before turning on the machine.

1. Keep this manual in a safe place for future reference.
2. After unpacking the machine, check that there are no missing components.

The packaging (plastic bags, cardboard boxes, staples, etc.) must not be left within the reach of children, as it consists of potentially dangerous items.

3. Before plugging the machine in, check that the values indicated on the rating plate (16) match those of the power supply.

The installation must comply with local safety standards and must be carried out according to the manufacturer's instructions by a qualified technician who is authorized by IBERITAL DE RECAMBIOS, S.A.

The manufacturer will accept no liability for loss or damage caused through the incorrect installation of the machine.

The safety of the machine can only be assured if it is correctly earthed in accordance with the local standards in force.

In case of doubt, it is important that these basic safety measures are checked by a person who is technically qualified.

The manufacturer will accept no liability for damage caused due to a deficient or non-existent earth connection.

Check that the permitted current value for the electrical installation is sufficient for the maximum power of the machine, which is indicated on the rating plate.

In case of doubt, contact a technically qualified person in order to check if the cables in the electrical installation

are sufficient for the current consumed by the machine at full power.

There must be a fixed socket connection to the power supply for the machine. Adapters must not be used.

If extension cords are used, they must comply with local safety standards, taking special care not exceed the maximum permitted current for the same.

4. This machine must be used exclusively for the purpose for which it was manufactured, that is, the preparation of coffee and the supply of hot water and steam to heat drinks. Any other use would be considered misuse, and therefore dangerous. The manufacturer will accept no liability for damage caused due to misuse of the machine.
5. When using the machine, some basic safety measures must be observed:
 - do not touch the machine with wet or damp feet or hands.
 - do not use the machine when barefoot.
 - do not install the machine in places where cleaning using water jets takes place.
 - do not pull the power supply cable to unplug the machine from the socket.
 - do not allow the machine to be exposed to the elements (rain, ice, sand, etc.).
 - do not expose the machine to temperatures of below 0°C without having previously emptied the contents of the boiler and the pipes. If the water in the interior freezes, disconnect the machine from the water supply and let the water in the boiler and pipes melt.
 - do not expose the machine as a whole to temperatures above 70°C.
 - do not allow the machine to be manipulated by children or untrained persons, or any person who has not read this manual.
 - do not remove the machine side panels in order to reset the high-limit thermostat. Only official technicians authorized by the manufacturer may remove the side panels and reset the thermostat.

6. Before carrying out maintenance operations, you must ensure that the machine is disconnected from the power grid via the switch on the power distribution system.
7. For cleaning operations, follow the instructions contained in this manual.
8. In the case of anomalies or irregular operation, disconnect the machine prior to carrying out any maintenance work. Contact the technical personnel authorized by the manufacturer.

Repairs to the machine will be carried out by the manufacturer or an authorized after-sales service centre, using only original spare parts.

If these conditions are not met, the machine will pose a danger.

The connection to the power supply must be made via a switch which meets local safety standards.

9. The electrical supply cable for the machine must be connected to a switch with a minimum separation between contacts of 3 mm. This switch must be covered by an omnipolar circuit breaker.
10. In order to keep the power supply cable from overheating, ensure that it is totally extended.
11. The mains water pressure to which the coffee machine must be connected must be between 0.6 and 0.8 MPa.
12. The machine is only suitable for installation in places where its use and maintenance are restricted to qualified personnel.
13. The machine must be installed in a horizontal position, and must NEVER be submerged in water or any other liquid.
14. The power supply cable must not be repaired or replaced by the user. Should the cable become damaged, disconnect the machine from the power supply and

contact qualified technical personnel authorized by the manufacturer.

15. Disconnect the machine from the power supply when it is not going to be used for an extended period of time.
16. The average level of surface sound pressure is $71 \text{ dB} \pm 7 \text{ dB}$ and the average sound power is $86 \text{ dB} \pm 9 \text{ dB}$.
17. The machine must be installed so that its highest surface is no less than 1.5 metres from floor level.
18. In order to access the maintenance section of the machine, no access or unlocking tools are required. The steps to follow are:
 - Remove the cup tray.
 - Remove the main drainage tray.

Access to the service area of the machine is only permitted for people with practical experience and knowledge of the appliance, and in particular with regard to aspects of hygiene and safety.

19. This appliance is not designed to be used by persons (including children) whose physical, sensory or mental capacities are reduced, or who lack experience or knowledge, except when they have had supervision or instructions related to the use of the appliance by a person responsible for their safety.
20. Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
21. In order to guarantee that the machine works correctly, it is essential to respect the manufacturer's instructions and make sure that authorized personnel carry out maintenance work. In particular, safety devices should be checked periodically.
22. Do not go near the metal parts of the hot water and steam dispensers and the feed groups with bare hands or other parts of the body.

23. The water and steam emitted by the ejectors is extremely hot and can scald.
24. The metal parts of the water and steam ejectors, together with the feed groups, are extremely hot under normal working conditions. They must be used with care and held only by the protected parts or with the handle or hand grip.
25. Make sure that the coffee cups are completely dry before placing them on the cup warmer. Only crockery specific to this machine may be used with the cup warmer. For any queries, contact your sales centre. The heating of any other object is thus unsuitable and dangerous.
26. This appliance is designed for domestic and similar use, such as:
 - staff break areas in shops, offices, and other work environments; environments.
 - cafes.
 - staff break areas in shops, offices, and other work environments;
 - bed and breakfasts.
27. This appliance can be used by children aged 8 and over, if they have been properly instructed on the safe use of the appliance and understand the dangers involved. The cleaning and maintenance to be carried out by the user must not be performed by children unless they are over 8 years of age and under adult supervision. Keep the appliance and its cable out of the reach of children under 8.
28. The connection to the water supply:
 - Must be connected fixedly and not by movable hoses.
 - Should be made through new hoses (s. steel flexible hose) supplied with the machine.
 - Do not use "used" hoses.
29. The appliance should not be cleaned using water jets.

1. SPECIFICATIONS

1.1. TECHNICAL SPECIFICATIONS

1.1.1. Electronic coffee machines

IBERITAL IB7 MODEL (PORTABLE)

- * Electronic dosage (four programmable doses + non-stop).
- * Automatic boiler water filling.
- * Motor and rotary pump pressure.
- * Gauge for the boiler pressure.
- * Steam and hot water dispensers in stainless steel.
- * Resistance of
 - 1800-3000 W - 220-240 V
 - 1800-2400 W - 110 V
- * Easy access to the boiler drainage tap.
- * 16/32 A starter relay.
- * Water deposit maximum and minimum level indicators.

IBERITAL IB7 MODEL

- * Electronic dosage (four programmable doses + non-stop).
- * Automatic boiler water filling.
- * Motor and rotary pump pressure.
- * Gauge for the pump and boiler pressure.
- * Control of the temperature safety limit of heating elements.
- * Two stainless steel steam dispensers.
- * One hot water dispenser tap.
- * Resistances of
 - 1800-3000-3500-5000-6000 W - 220-240 V
 - 1800-2400 W - 110 V
- * Easy access to the boiler drainage tap.
- * Electronic control unit.
- * 20/32 A starter relay (Optional).

IBERITAL INTENZ MODEL

- * Electronic dosage (four programmable doses + non-stop).
- * Automatic boiler water filling.
- * Motor and rotary pump pressure.
- * Gauge for the pump and boiler pressure.
- * Control of temperature safety limit for heating elements.
- * Two stainless steel steam dispensers.
- * Resistances of
 - 1800-2400-3000-3500-3800-5000-6000 W - 220-240 V
 - 1800-2400 W - 110 V
- * Easy access to the boiler drainage tap.
- * Electronic control unit.
- * 20/32 A starter relay (Optional).

IBERITAL TANDEM MODEL

- * Electronic dosage (four programmable doses + non-stop).
- * Automatic boiler water filling.
- * Motor and rotary pump pressure.
- * Gauge for the pump and boiler pressure.
- * Control of temperature safety limit for heating elements.
- * Two stainless steel steam dispensers.
- * Resistances of
1800-2400-3000-3500-3800-5000-6000 W - 220-240 V
1800-2400 W - 110 V
- * Easy access to the boiler drainage tap.
- * Electronic control unit.
- * 20/32 A starter relay (Optional).

NEW IBERITAL MODEL

- * Electronic dosage (four programmable doses + non-stop).
- * Automatic boiler water filling.
- * Motor and rotary pump pressure.
- * Gauge for the pump and boiler pressure.
- * Control of temperature safety limit for heating elements.
- * Two stainless steel steam dispensers.
- * Resistances of 3000-3500-3800-5000-6000 W - 220-240 V
- * Easy access to the boiler drainage tap.
- * Electronic control unit.
- * 20/32 A starter relay.

1.2. DIMENSIONS

DIMENSIONS				
Model	N° Groups	Width (mm)	Height (mm)	Length (mm)
IBERITAL IB7 Portable	1	508	460	445
IBERITAL IB7	1	508	460	445
	2 compact	508	460	540
	2	508	460	695
IBERITAL INTENZ	3	508	460	870
	1	585	415	476
	2	585	415	790
IBERITAL TANDEM	3	585	415	964
	2	595	575	785
	3	595	575	959
NEW IBERITAL	2	568	455	783
	3	568	455	953

IMPORTANT

Specifications may be subject to change without prior notice.

2. INSTRUCTIONS FOR THE USER

2.1. DESCRIPTION

- | | |
|--------------------------------------|--|
| 1) Coffee feed control buttons (CPU) | 19) Hot water dosage |
| 2) One-cup espresso feed | 20) Feed button (automatic versions) |
| 3) Two-cup espresso feed | 21) Filter holder |
| 4) Non-stop coffee feed | 21 a) Filter holder for one coffee |
| 5) One-cup coffee feed | 21 b) Filter holder for two coffees |
| 6) Two-cup coffee feed | 21 c) Filter for one coffee |
| 7) Steam tap | 21 d) Filter for two coffees |
| 8) Hot water dispenser | 21 e) Cleaning filter |
| 9) Steam dispenser | 22) Permanent thermo-magnetic switch |
| 10) Pump gauge | (Not included. Must be installed by a local authorized technician) |
| 11) Boiler pressure gauge | 23) Mains water stopcock |
| 12) Three-position switch | (Not included. Must be installed by a local authorized technician) |
| 13) Red ON/OFF indicator light | 25) Drain valve |
| 14) Green ELEMENTS indicator light | 26) Deposit water inlet (Iberital IB7 Portable) |
| 15) Tray | 27) LED lighting |
| 16) Rating plate | |
| 17) Removable side panels | |
| 18) Hot water control knob | |

2.2. PREPARATION AND START-UP

2.2.1. Stationary coffee machines

- a) Open the water stopcock (23).
- b) Connect the permanent thermo-magnetic switch (22).

Press the switch of the machine (12) and wait until the automatic level control finishes filling the steam/hot water boiler with water.

- c) Set switch (12) to position 2 and the heating elements will begin to heat the water in the boiler. (Only necessary on models with 3-position main switch. On models with 2-position main switches, the machine will begin to heat when the level sensor is covered with water).

Wait until the working pressure is reached. The green indicator light (14) will go out. The boiler pressure gauge will indicate the desired working pressure (0.08 - 0.1 MPa).

2.2.2. Portable coffee machines

- a) Fill the water deposit with 3 litres of water.
- b) Connect the machine to the power supply.
- c) Set the switch (12) to position 1. The red indicator light (13) will come on. This is followed by the automatic filling of the boiler.
- d) Set the switch (12) to position 2. The green indicator light (14) will come on.

Wait about 10 minutes until the working pressure is reached, as indicated by the green range on the gauge (10, 11). The green indicator light (13) will go out.

General warnings

It is recommended that, once the working temperature has been reached, water is made to flow through the groups for a moment in order to induce the thermosyphon current, thus enabling the system to reach the ideal temperature to begin working.

It is also of the utmost importance that the filter holder structures are fitted to the groups, so that the metal on the filter holders also reaches the necessary temperature to dispense correctly the first coffees.

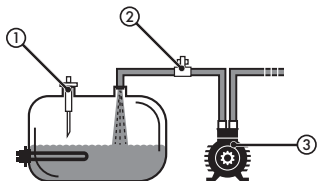
When turning on the main switch, it must be put into position 1 before moving on to position 2.

While there is no pressure in the machine boiler or, similarly, if it is not yet hot, do not press the hot water button. If it were pressed, cold water would be obtained.

2.3. DOSAGE OPERATION

It is important to remember that the buttons and control units receive signals in the two main switch supply positions on the machine.

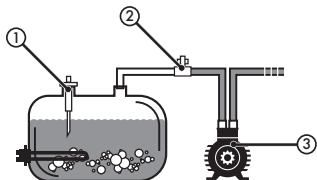
Position 1



1. Level sensor
2. Solenoid valve
3. Pump

In the first position, the switch will only operate the automatic water filling, but not the heating elements.

Position 2



1. Level sensor
2. Solenoid valve
3. Pump

In the second position, the switch receives a signal from the starter relay (optional) and this allows the machine to be heated and dispense coffee. It is recommended that this be done when the machine is hot and the working pressure in the boiler(s) has been reached, as indicated by the green range on the gauge (11), and/or shown on the display, if the machine has one.

NOTE

If our model only has a 2-position main switch (ON-OFF), when it is switched on the boiler will begin to fill, if not already full. When the machine detects that the minimum level of water has been reached, it will begin to heat the water to make the coffee.

2.3.1. Programming dose on the control unit

In order to program the dose you must press the 'non-stop' button on the left button pad (group 1) for 5 seconds, and the non-stop coffee LED will come on (*).

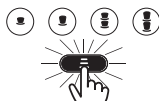
Iberital IB7



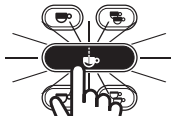
New Iberital / Expression Pro



Iberital Intenz



Iberital VISTA



Iberital Tandem



NOTE

If you have already entered programming mode and do not press any button to indicate a dose within 30 seconds, the button pad will go to stand-by position.

At this point programming can be started for the four coffee selections. When the desired quantity of coffee is obtained, press the selection once again and the dosing will stop. The same operation will have to be followed for all buttons. By carrying out this process all the groups will be programmed automatically.

NOTE

If we wish, we can operate in the same way for other groups, in order to set a customised dose for each of the groups.

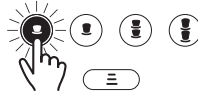
Iberital IB7



New Iberital / Expression Pro



Iberital Intenz



Iberital VISTA



Iberital Tandem



The selections that are already programmed will appear with their LEDs off. When this happens it is still possible to modify the dose in the same manner as indicated above.

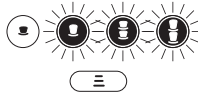
Iberital IB7



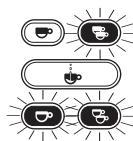
New Iberital / Expression Pro



Iberital Intenz



Iberital VISTA



Iberital Tandem



If the LED for the selection set is flashing during the programming of the dose, it means that the volume counter is not sending a signal to the control unit, and at the end of the dosing the dose will be zero. Programming without water. It is recommended that the flow meters be checked.

2.3.2. Programming the electronic pre-brew (not available on all models)

The control unit has a function called 'pre-brew'. Pre-brew can be enabled or disabled. If your machine has a visual display, it will be possible to carry out this action via an option on the display. If it does not have a display, the function is performed in the following manner:



To **enable pre-brew**, switch off the machine's main switch and press the button 1 espresso on the left button pad (group 1), keep it pressed and set the main switch to position 1 or 2, either will do, and the 1 espresso LED will light up. Release the button and set the switch to zero (OFF) and then set it in the working position (position 2).

Iberital IB7



New Iberital / Expression Pro



Iberital Intenz



Iberital VISTA



Iberital Tandem



To **disable pre-brew**, set the machine's main switch to zero (OFF) and press the button 1 coffee, keep it pressed and set the main switch to position 1 or 2, either will do, and the 1 coffee LED will light up.

Release the button and set the switch to zero (OFF) and then to position 2.

Iberital IB7



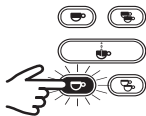
New Iberital / Expression Pro



Iberital Intenz



Iberital VISTA



Iberital Tandem



2.3.3. Activating or deactivating pre-infusion for a long coffees using IB7 and Intenz

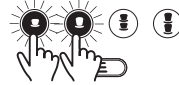
The pre-infusion function for the buttons for 1 espresso or 2 espressos can be activated or deactivated. Thus, when the pre-infusion function is enabled, you can decide whether or not to use the pre-infusion function with these buttons.

To activate and deactivate the pre-infusion function, switch off the machine's main switch and simultaneously press and hold the buttons for 1 espresso and 1 long coffee on the left button panel (group 1) and move the machine's main switch to position 1 or 2 (it makes no difference which position you choose). The LED lights of both buttons will light up.

Iberital IB7



Iberital Intenz



NOTE

Activating or deactivating the pre-infusion function on the buttons for 1 long coffee and 2 long coffees is independent to enabling the pre-infusion function. In other words, the pre-infusion function can be activated or deactivated for these two buttons, but it will only operate provided the pre-infusion function has been enabled, as explained in point 2.3.2.

Warning

Only machines that have a button display or touchscreen will allow you to modify the pre-infusion switch-on and switch-off time settings.

2.3.4. Alarm signals

A. EXCESS BOILER WATER FILLING TIME

The control unit has a waiting time for when the boiler is filling with water.

If the level sensor is not covered with water within one minute, the control unit safety control will stop the water filling process and the motor.

The signal for the control unit alarm is the five LEDs flashing simultaneously. (In all groups).

This alarm signal could be caused by a lack of mains water supply to the machine, an obstruction of the water inlet or a problem with the control unit that is preventing the signal for automatic water filling from being sent.

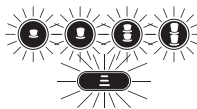
Warning

This alarm signal is always activated during the filling process when this immediately follows machine installation. This is due to the fact that it takes more than 1 minute to fill the boiler. When this happens, set the switch to zero and return it to the filling position in order to continue filling the boiler.

Iberital IB7



Iberital Intenz



Iberital Tandem



New Iberital / Expression Pro



Iberital VISTA



B. NO IMPULSES FROM THE FLOW METER (5 seconds)

If during feed there are no impulses from the flow meter, the control unit will detect it and the LED for the selection being dispensed at that moment will light up and flash, but dispensing will not stop.

This alarm signal is produced due to a bypass of the signal from the flow meter cover, or due to a poor connection, or lastly due to some internal problem in the control unit. If this occurs contact the after-sales service.

C. EXCESS FEED FROM THE FLOW METER

If the coffee feed time is over 2 minutes, the control unit detects an excess in the normal coffee feed time.

Coffee feed will be stopped automatically and the LED for the chosen selection will remain flashing.

This alarm signal is either due to an obstruction to the flow of water, and the control unit receives slower and more drawn out impulses than during the normal feed time, or because the coffee is ground very finely or packed in the filter too tightly, causing excess weight, thus preventing the water from flowing with suitable fluidity.

D. DEPOSIT LEVEL INDICATORS (only portables machines)

This machine has a system for indicating both minimum and maximum levels, which works as follows:

Minimum Level – When the water tank reaches its minimum level, the control unit cuts the current to the button pad and the heating element, in order to prevent damage to both the element and the pump due to a lack of water. At that moment the LEDs on the button pad will begin to flash, advising the user that the deposit must be filled.

When we begin to fill the deposit manually and the water covers the minimum level sensor, the LEDs will turn off and the control unit will once more allow the electrical current to reach the element and pump.

Maximum Level – When we are filling the tank manually with water and reach the maximum level, the LED on the non-stop button lights up, indicating that we must stop adding water to the deposit. This LED will remain lit until the water level is below the maximum level sensor.

GENERAL WARNING

If your machine has a visual display, the respective alarm will be shown on the screen based on the incident (see the section on visual display operation).

2.3.5. Programming hot water (optional in New Iberital)

Enter programming mode, pressing the "non-stop" button for 5 seconds on the button pad for any group; the "nonstop" LED will light up.

- Press the hot water button. At that moment hot water will begin to come from the boiler.
- When the desired dose has been obtained, press the hot water button again.
- The hot water setting has been programmed.

2.4. HOT WATER DISPENSER

Place the cup or any other recipient under the hot water dispenser (8). Turn the hot water knob (18) in order to begin dispensing water and turn it back again to stop it, or press the hot water dosage button if your machine features one.

2.5. STEAM DISPENSER

- a) Twist the steam dispenser (9) towards the tray (15).
- b) Open the steam tap (7), and in order to remove condensation let the steam flow out until no water droplets accompany it.
- c) Position the steam dispenser (9) inside the liquid recipient you wish to heat. Turn the knob (7) to release the steam. In order to obtain a frothy cappuccino, keep the mouth of the steam ejector close to the surface of the milk. This will create an abundance of foam/froth.
- d) When the liquid has reached the desired temperature, close the steam tap.
- e) Move the recipient containing the liquid, removing the steam dispenser (9) and aiming it at the tray (15).
- f) Open the steam tap (7) for a moment, in order to remove residue stuck to the steam dispenser (9). Clean the steam dispenser (9) with a damp cloth or sponge.

2.6. DAILY CLEANING OPERATIONS

Daily maintenance is recommended to increase the useful life of the machine and reduce its environmental impact.

2.6.1. Cleaning the filters and filter holders

Rinse the filters and filter holders in hot water. Leave them in hot water overnight in order to dissolve the grease left by the coffee.

2.6.2. Cleaning the groups

- a) Substitute the normal filter (21 c) or (21 d) for the cleaning filter (blind) (21 e).
- b) Add two spoonfuls of detergent (special for group cleaning) to the cleaning filter (21 e).
- c) Insert the filter holder in the feed group.
- d) Press the non-stop feed button and let it run for 15 seconds (as with the automatic cycle).
- e) Stop the dispensing by pressing the button again; during the decompression of the unit, the hot water and the detergent will clean the dispensing group interior.
- f) Pause it for 2 seconds.
- g) Repeat points (d), (e) and (f) until 7 wash cycles have been completed
- h) Rinse the unit having removed the filter-holder by pressing any of the dispensing buttons for 5 - 10 seconds to remove detergent residue.

2.6.3. Cleaning the machine exterior

The machine's exterior panels should be cleaned with hot, soapy water (not boiling) and completely rinsed using a soft cloth or sponge. Do not use abrasive products, as the panels could be scratched.

2.7. CHANGING THE BOILER WATER

- Disconnect the machine by setting the switch (12) to the off position.
- Open the steam knobs (7) until no more steam comes out. (Use the steam dispensers (9) with care, as during normal operations they are extremely hot).
- Close the steam knobs (7).
- Open the drain valve (25) until the boiler is completely empty.
- Close the drain valve (25).
- Connect the machine, setting the switch (12) to position 1 (or switch (22) to ON) and wait until the automatic control system completes the filling of the boiler from the mains water supply.

2.8. WATER SOFTENING (NOT INCLUDED)

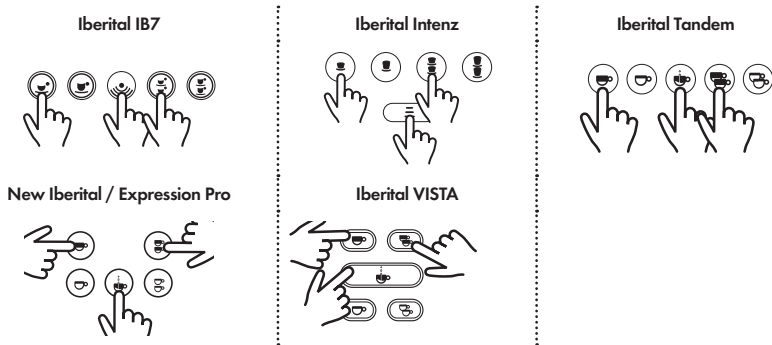
The water softener removes lime from the water supply, preventing the formation of deposits and scale.

The water softener deteriorates with continuous use, and must be cleaned periodically or replaced. This process must return the softener to its original condition. The presence of lime scale in the boiler due to an oversight of this process will render any manufacturer's guarantee void. (The water softener is not included.)

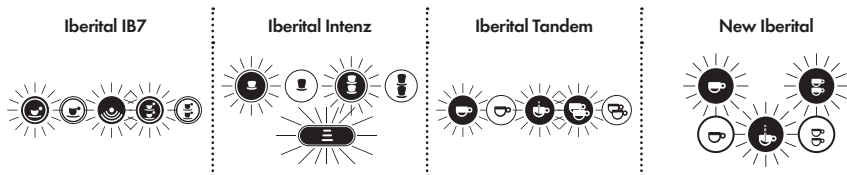
2.9. CONTROL UNIT RESET

The control unit can be reset with the initial factory settings. To do this, switch off the machine using the main switch. Once the machine is switched off, press the 1 espresso, 2 espressos and non-stop buttons, simultaneously of group 1 (left).

Keep them pressed and switch on the machine using the main switch.



Once the machine is switched on, and without having released the 3 buttons, keep them pressed for a few seconds.



Switch off the machine using the main switch, and release the buttons. On switching on the machine, we will have reset the control unit with the factory settings.

NOTE

Perform this action means losing any customization done on the machine, both in the technical menu and the user menu. Accountants, visualizations, dosages, date / time and settings, climate control,...

2.10. LED LIGHTING

Iberital machines have LED lighting in the work area. The format varies according to the machine model.

This lighting will remain lit when the machine has an electrical connection, that is to say, while the main switch is in position 1 or 2.

3. INSTRUCTIONS FOR THE TECHNICIAN**3.1. DESCRIPTION OF INTERNAL COMPONENTS****3.1.1. Iberital IB7**

- a) Pump + motor: feed the hydraulic system.
- b) Boiler:
 - Simple boiler:
 - 1 group 6.5 litres.
 - 2 groups 11 litres.
 - 3 groups 18 litres.
- c) Spring-loaded safety valve.
- d) Pressure relief valve.
- e) Boiler heating elements: heat the hot water in the boiler.
- f) Pressure switch: controls the boiler pressure.
- g) Expansion/check valve: controls the pressure of the hydraulic system.

3.1.2. Iberital Intenz

- a) Pump + motor: feed the hydraulic system.
- b) Boiler:
 - Simple boiler:
 - 1 group 6.5 litres.
 - 2 groups 11 litres or 14 litres.
 - 3 groups 21 litres.
- c) Spring-loaded safety valve on the steam boiler.
- d) Pressure relief valve on the steam boiler.
- e) Boiler heating elements: heat the hot water in the boilers.
- f) Expansion/check valve: controls the pressure of the hydraulic system.

3.1.3. Iberital Tandem

- a) Pump + motor: feed the hydraulic system.
- b) Boiler:
 - Simple boiler:
 - 2 groups 11 litres or 14 litres.
 - 3 groups 21 litres.
- c) Spring-loaded safety valve on the steam boiler.
- d) Pressure relief valve on the steam boiler.
- e) Boiler heating elements: heat the hot water in the boilers.
- f) Expansion/check valve: controls the pressure of the hydraulic system.

3.1.4. New Iberital

- a) Pump + motor: feed the hydraulic system.
- b) Boiler:
 - Simple boiler:
 - 2 groups 11 litres or 14 litres.
 - 3 groups 18 litres.
- c) Spring-loaded safety valve.
- d) Pressure relief valve.
- e) Boiler heating elements: heat the hot water in the boiler.
- f) Pressure switch: controls the boiler pressure.
- g) Expansion/check valve: controls the pressure of the hydraulic system.

NOTE

On all machines there is a high-limit thermostat to control the temperature of the heating elements electrically: this thermostat limits the elements' temperature. When the temperature is above the maximum level, the electrical power supply to the elements is cut. When this happens, the thermostat must be reset by pushing the button located on it, once the element is cold. (The thermostat can be accessed by removing the right panel on the machine.) In the case of machines with two boilers, there is one for each element.

NOTE

All machines have a boiler level sensor. For machines with two boilers, the sensor is in the steam/hot water boiler.

3.2. WATER SUPPLY CONNECTION

IMPORTANT

This equipment must be installed in accordance with applicable federal, state or local regulations.

The machine has a 3/8" water inlet for the water supply. The said inlet incorporates a stop tap to open or close the flow of water (optional). Likewise, hoses are included. To be correctly installed, the mains water supply stop tap will have to be connected to the previously mentioned inlet on the machine using one of these hoses, or similar.

3.3. CONNECTION TO THE POWER SUPPLY

IMPORTANT

This equipment must be permanently connected to the power supply.

The machine is equipped with elements and other electrical parts at 110 V, 220 V - 240 V depending on the version. A switch must be installed, of a suitable calibre, between the permanent installation and the machine. The maximum electricity consumption is indicated on the rating plate.

The earth cable must be connected to an efficient earth.

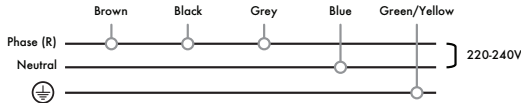
IMPORTANT

The machines can only be connected to 110 V, 220 V - 240 V depending on the version of the machine.

3.3.1. Coffee machines with the CE marking

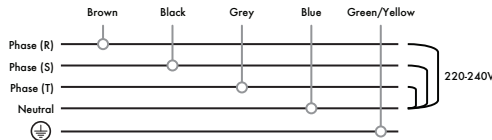
5-core machines

220 V - 240 V SINGLE PHASE WITH NEUTRAL WIRE (1-2-3 GROUP MACHINES)



The machine can be connected to power supplies with a single phase of 220-240 V. In this case, all the cables phase must be joined Black, Brown and Grey, and then connected to the phase within the permanent electrical installation. The Blue cable must be connected to the neutral wire. The Green/Yellow cable must be connected to the earth.

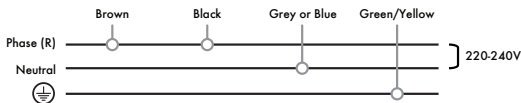
400 V THREE PHASE WITH NEUTRAL WIRE (1-2-3 GROUP MACHINES)



The machine can be connected to power supplies with three phases and a neutral wire of 400 V. In this case, the Black, Brown and Grey cable must be connected one by one at each of the three different phases, and the Blue cable to the neutral wire. The Green/Yellow cable must be connected to the earth.

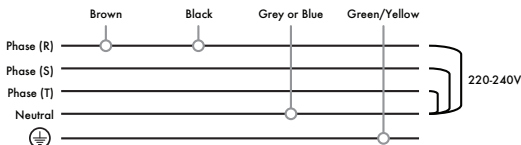
4-core machines

220 V - 240 V SINGLE PHASE WITH NEUTRAL WIRE (1-2-3 GROUP MACHINES)



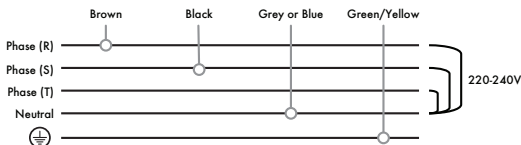
The machine can be connected to power supplies with a single phase of 220-240 V. In this case, the Black cable must be joined to the Brown cable, and then connected to the phase within the permanent electrical installation. The Blue or Grey cable must be connected to the neutral wire. The Green/Yellow cable must be connected to the earth.

400 V SINGLE PHASE WITH NEUTRAL WIRE (1-2-3 GROUP MACHINES)



The machine can be connected to power supplies with three phases and a neutral wire of 400 V. In this case, the Black cable must be connected to one of the three phases, the Brown cable to the same, and the Blue or Grey cable to the neutral wire. The Green/Yellow cable must be connected to the earth.

400 V TWO PHASE WITH NEUTRAL WIRE (1-2-3 GROUP MACHINES)

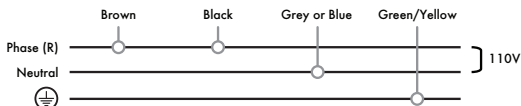


The machine can be connected to power supplies with three phases and a neutral wire of 400 V. In this case, the Black cable must be connected to one of the three phases, the Brown cable to a different phase, and the Blue or Grey cable to the neutral wire. The Green/Yellow cable must be connected to the earth.

110 V SINGLE PHASE WITH NEUTRAL WIRE (1-2 GROUP MACHINES)

IMPORTANT

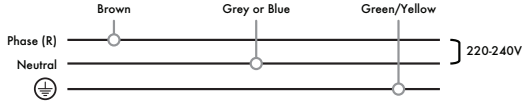
The machines manufactured for use at electrical voltages of 110 V have been manufactured with electrical elements specifically for that voltage. They can thus only be installed at a voltage of 110 V, as indicated on the specific electrical diagram for these voltages.



The machine can be connected to power supplies with a single phase of 110 V. In this case, the Black cable must be connected to the permanent electrical installation phase, the Brown cable must be connected to the same phase as the Black cable, and the Blue or Grey cable to the neutral wire. The Green/Yellow cable must be connected to the earth.

3-core machines

220 V - 240 V SINGLE PHASE WITH NEUTRAL WIRE (1-2-3 GROUP MACHINES)

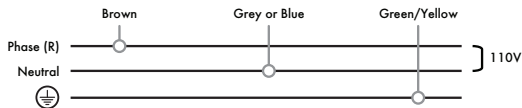


The machine can be connected to supplies with a single phase of 220-240 V. In this case the Brown cable must be joined to the phase in the permanent installation. The Blue or Grey cable must be connected to the neutral wire. The Green/Yellow cable must be connected to the earth.

110 V SINGLE PHASE WITH NEUTRAL WIRE (1-2 GROUP MACHINES)

IMPORTANT

The machines manufactured for use with electrical voltages of 110 V have been manufactured with electrical elements specifically for that voltage. They can thus only be installed at a voltage of 110 V, as indicated on the specific electrical diagram for these voltages.

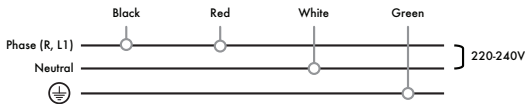


The machine can be connected to power supplies with a single phase of 110 V. In this case the Brown cable must be connected to this phase, and the Blue or Grey cable to the neutral wire. The Green/Yellow cable must be connected to the earth.

3.3.2. Coffee machines with the ETL mark

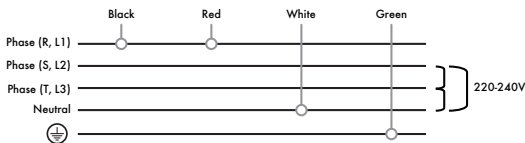
4-core machines

220 V - 240 V SINGLE PHASE WITH NEUTRAL WIRE (1-2-3 GROUP MACHINES)



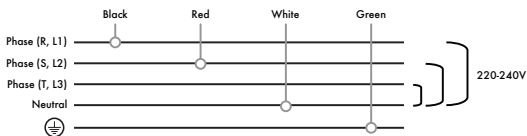
The machine can be connected to power supplies with a single phase of 220-240 V. In this case, the Black cable must be joined to the Red cable, and then connected to the phase in the permanent electrical installation. The White/Black cable must be connected to the neutral wire. The Green cable must be connected to the earth.

400 V SINGLE PHASE WITH NEUTRAL WIRE (1-2-3 GROUP MACHINES)



The machine can be connected to power supplies with three phases and a neutral wire of 400 V. In this case, the Black cable must be connected to one of the three phases, the Red cable to the same, and the White/Black cable to the neutral wire. The Green cable must be connected to the earth.

400 V TWO PHASE WITH NEUTRAL WIRE (1-2-3 GROUP MACHINES)

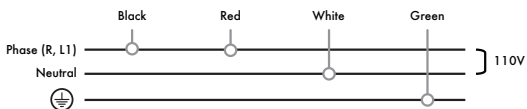


The machine can be connected to power supplies with three phases and a neutral wire of 400 V. In this case, the Black cable must be connected to one of the three phases, the Red cable to a different phase, and the White/Black cable to the neutral wire. The Green cable must be connected to the earth.

110 V SINGLE PHASE WITH NEUTRAL WIRE (1-2 GROUP MACHINES)

IMPORTANT

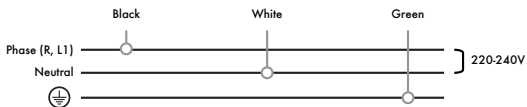
The machines manufactured for use with electrical voltages of 110 V have been manufactured with electrical elements specifically for that voltage. They can thus only be installed at a voltage of 110 V, as indicated on the specific electrical diagram for these voltages.



The machine can be connected to power supplies with a single phase of 110 V. In this case, the Black cable must be connected to the permanent electrical installation phase, the Red cable must be connected to the same phase as the Black cable, and the Black/White cable to the neutral wire. The Green cable must be connected to the earth.

3-core machines

220 V - 240 V SINGLE PHASE WITH NEUTRAL WIRE (1-2-3 GROUP MACHINES)

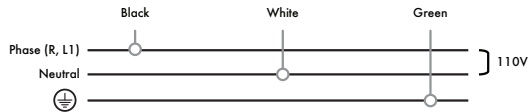


The machine can be connected to supplies with a single phase of 220-240 V. In this case, the Black cable must be joined to the phase in the permanent electrical installation. The White/Black cable must be connected to the neutral wire. The Green cable must be connected to the earth.

110 V SINGLE PHASE WITH NEUTRAL WIRE (1-2 GROUP MACHINES)

IMPORTANT

The machines manufactured for use with electrical voltages of 110 V have been manufactured with electrical elements specifically for that voltage. They can thus only be installed at a voltage of 110 V, as indicated on the specific electrical diagram for these voltages.



The machine can be connected to power supplies with a single phase of 110 V. In this case, the Black cable must be connected to that phase, and the White/Black cable to the neutral wire. The Green cable must be connected to the earth.

NOTE

We recommend checking the electrical installation and making the appropriate changes, depending on the type of line (single-phase or three-phase) to which the machine is to be connected, always following the indications of the regulations in force in the country where the machine will be installed.

3.4. CONNECTION TO DRAIN

A drain pipe is supplied with the machine and must be connected to the drain pan, which is the element where all the wastewater is collected during the normal operation of the machine.

A drain outlet is therefore required to be able to cleanly evacuate these wastewater.

3.5. FEED GROUP

- Gasket: facilitates the adjustment of the filter holder in the group.
- Showerhead: where the water is in contact with the coffee.
- Drainage device.
- Solenoid valve: it allows the passage of water to the unit when a button on the button pad is pressed.

The feed group is a pressed brass block in which there is a brewing chamber. When any button on the button pad is pressed, the pump is started and the solenoid valve is ENABLED.

3.6. BOILER

- Feed group.
- Injector.
- Heat exchanger.

This boiler is manufactured in copper and a heat exchanger connected to the power supply unit passes through it.

During a supply cycle, cold water is pumped to the coffee boiler through the injector. In turn, the water inside the coffee boiler is taken to the feed group. Under rest conditions there is permanent flow of water between the feed group and the coffee boiler, which keeps the equipment at the optimum temperature for coffee preparation.

The temperature of the heating elements within the boilers is limited by thermostats. Should the element temperature exceed that established by the thermostat, the machine will cut the power supply. In order to connect the elements once more, push the reset button located on the thermostat.

3.6.1. Electrical resistance

MACHINE	Nº of Boilers	Groups	Resistance
IBERITAL IB7	1	1	1800 W 220-240 V 1800 W 110 V
		2	3000-3500 W 220-240 V 2400 W 110 V
		3	5000-6000 W 220-240 V
IBERITAL INTENZ	1	1	1800 W 110-220 V 2400 W 110 V
		2	3000-3500-3800-5000 W 220-240 V 2400 W 110 V
		3	5000-6000 W 220-240 V
IBERITAL TANDEM	1	2	3000-3500-3800-5000 W 220-240 V 2400 W 110 V
		3	5000-6000 W 220-240 V
NEW IBERITAL	1	2	3000-3500-3800-5000 W 220-240 V 2400 W 110 V
		3	5000-6000 W 220-240 V

3.6.2. Spring-loaded safety valve

In the case of irregular operation in the control of heating elements, the safety valves guarantee the integrity of the boiler, releasing excess pressure and keeping it from going over 0.18 MPa.

The safety valves are manufactured under strict quality control standards and following very demanding technical criteria. Once checked by the manufacturer, they are immediately sealed.

3.6.3. Pressure relief valve (anti-vacuum valve)

This valve, located on the boiler, prevents the depressurization of the boiler interior, keeping liquids from being sucked in through the steam ejectors.

3.6.4. Automatic water filling device

- a) Solenoid valve.

The machine has a level sensor (a stainless steel strip that is in contact with the water inside the boiler). The sensor is connected to a control processing unit (CPU) which permanently indicates the water level. When the level is low, the CPU activates the pump and the solenoid valve, allowing water to be fed in until the sensor indicates that it has reached the optimum level.

3.6.5. Visual level (Optional)

- a) Level (visualization of max. and min. levels for the boiler water).

The water level can be checked at any time via the water level viewer.

3.6.6. Flow control valves

- a) Expansion valve (crucible for opening to 1.2 MPa ±0.1).

3.7. PUMP/MOTOR

- a) Lock nut.
- b) Adjustment screw.

The pump/motor starts up when any button on the button pad is pressed, increasing the pressure up to the 0.8/0.9 MPa necessary to prepare the coffee. The pump/motor are also controlled by the automatic level control device, which keeps the boiler filled with water.

In order to regulate the pump pressure, proceed in the following manner: loosen the lock nut, which holds the adjustment screw. Loosen the screw to reduce the pressure, or tighten it to increase it. When the operation is complete, make sure the lock nut is tightened once more.

3.8. CONTROL PANEL

It is the control centre of the machine. It controls all the sensors and operation elements for the correct functioning of the machine

NOTE

A machine reset will force the detection of the temperature control element used. So, it will set itself up, positioning the heating option as needed, depending on whether the machine is operated with a pressure switch or temperature probe.

4. LIFE CYCLE MANAGEMENT

4.1. PACKAGING

For the good of the environment, separate the waste from the packaging for recycling or reuse.

Cardboard, wooden parts, plastic bags and polystyrene blocks can be recycled.

Dispose of the protection foam and take them to the nearest waste disposal point.

4.2. EFFICIENT USE OF THE MACHINE

It is recommended that the user keep the machine turned off during long periods of inactivity, such as at night, and public holidays and vacation periods.

4.3. END OF THE APPLIANCE CYCLE

The elimination of this device is regulated by Royal Decree 110/2015 of Spain based on European Directive 2012/19/EU. Find out about disposal routes from your distributor and/or manufacturer.

INHALTSVERZEICHNIS

WICHTIGE HINWEISE

1. SPEZIFIKATIONEN	73
1.1. TECHNISCHE DATEN	73
1.1.1. Elektronische Maschinen	73
1.2. ABMESSUNGEN	74
2. ANLEITUNG FÜR DEN ANWENDER	75
2.1. BESCHREIBUNG	75
2.2. VORBEREITUNG UND INBETRIEBNAHME	75
2.2.1. Ortsfeste Maschinen	75
2.2.2. Tragbare Geräte	75
2.3. FUNKTIONSWEISE DER DOSIERUNG	77
2.3.1. Programmierung der Dosierungen in den Steuerungen	77
2.3.2. Programmierung des Vorbrühens	79
2.3.3. Ein- oder Ausschalten des Vorbrühens für lange Kaffees bei der IB7 und der Intenz	79
2.3.4. Warnhinweise	80
2.3.5. Programmierung von Heißwasser	81
2.4. HEISSWASSERLANZE	81
2.5. DAMPFLANZE	82
2.6 TÄGLICHE REINIGUNG	82
2.6.1. Reinigung der Brühgruppen	82
2.6.2. Reinigung der Brühgruppen	82
2.6.3. Außenreinigung der Maschine	82
2.7. AUSTAUSCH DES KESSELWASSERS	83
2.8. WASSERENTKALKER (NICHT IM LIEFERUMFANG INBEGRIFFEN)	83
2.9. RESET DER STEUERUNG	83
2.10. LED-BELEUCHTUNG	84
3. ANLEITUNG FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER	84
3.1. BESCHREIBUNG DER INNENBAUTEILE	84
3.1.1. Iberital IB7	84
3.1.2. Iberital Intenz	84
3.1.3. Iberital Tandem	85
3.1.4. New Iberital	85
3.2. WASSERANSCHLUSS	85

3.3. STROMANSCHLUSS	86
3.3.1. EG-Maschinen	86
3.3.2. ETL-Maschinen	88
3.4. ABWASSERANSCHLUSS	90
3.5. BRÜHGRUPPE	90
3.6. KESSEL	90
3.6.1. Heizwiderstand	91
3.6.2. Sicherheitsventil	91
3.6.3. Unterdruckventil (Vakuumventil)	91
3.6.4. Automatische Wasserfüllvorrichtung	91
3.6.5. Wasserstandsanzeige (Option)	91
3.6.6. Ventile im Wasserkreislauf	91
3.7. PUMPE / MOTOR	92
3.8. STEUEREINHEIT	92
4. LEBENSZYKLUSMANAGEMENT	92
4.1. VERPACKUNG	92
4.2. ENERGIE SPARENDE VERWENDUNG	92
4.3. ENDE DER LEBENSDAUER DES GERÄTS	92
PRODUKTZERTIFIKATE	

WICHTIGER HINWEIS

Lesen sie dieses handbuch aufmerksam durch. Es enthält wichtige sicherheitshinweise zu installation, betrieb und wartung der maschine.

Lesen Sie dieses Handbuch, bevor Sie die Maschine in Betrieb nehmen.

1. Bewahren Sie dieses Handbuch zum späteren Nachschlagen an einem sicheren Ort auf.
2. Überprüfen Sie nach dem Auspacken der Maschine die Vollständigkeit der Bauteile.

Die Verpackung ist außerhalb der Reichweite von Kindern zu halten, da sie potenziell gefährliche Gegenstände (Plastikbeutel, Pappschachteln, Klammern etc.) enthält.

3. Überprüfen Sie vor dem Anschließen der Maschine, dass die auf dem Typenschild (16) angegebenen Werte mit jenen des Stromnetzes übereinstimmen.

Die Installation ist von einer von IBERITAL DE RECAMBIOS, S.A. autorisierten Fachperson gemäß den Herstelleranleitungen und den vor Ort geltenden Sicherheitsvorschriften durchzuführen.

Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden oder Verluste, die auf eine unsachgemäße Installation der Maschine zurückzuführen sind.

Die Sicherheit der Maschine ist nur gewährleistet, wenn diese ordnungsgemäß und gemäß den vor Ort geltenden Bestimmungen an eine Erdung angeschlossen ist.

En caso de duda, es importante que estas medidas básicas de seguridad sean verificadas por una persona técnicamente cualificada.

Im Zweifelsfall müssen diese grundlegenden Sicherheitsmaßnahmen unbedingt von einer Fachperson überprüft werden.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch eine mangelhafte Erdung bzw. das Fehlen derselben verursacht werden. Vergewissern Sie sich,

dass die zulässige Stromstärke der Elektroinstallation für die maximale Leistungsaufnahme der Maschine, die auf dem Typenschild angegeben ist, ausreicht. Im Zweifelsfall ist von einer Fachperson prüfen zu lassen, ob der Leitungsquerschnitt der Elektroinstallation für die maximale Leistungsaufnahme der Maschine ausreicht.

Der Anschluss der Maschine an das Stromnetz ist ortsfest auszuführen. Es dürfen keine Adapter verwendet werden.

Eventuell verwendete Verlängerungskabel müssen den vor Ort geltenden Sicherheitsvorschriften entsprechen, wobei besonders darauf zu achten ist, dass die maximal zulässige Stromstärke derselben nicht überschritten wird.

4. Die Maschine darf nur für den bestimmungsgemäßen Zweck, d. h. die Zubereitung von Kaffee und die Bereitstellung von Heißwasser und Dampf zum Erhitzen von Getränken, zum Einsatz kommen. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und ist gefährlich. Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für Schäden, die durch eine missbräuchliche Verwendung der Maschine verursacht werden.
5. Bei der Verwendung der Maschine sind einige grundlegende Sicherheitsvorschriften zu berücksichtigen:
 - Berühren Sie die Maschine nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen.
 - Verwenden Sie die Maschine nicht mit bloßen Füßen.
 - Die Maschine darf nicht an Orten aufgestellt werden, die mit Wasserstrahlreiniger gereinigt werden.
 - Ziehen Sie nicht am Stromkabel, um den Netzstecker der Maschine aus der Steckdose zu ziehen.
 - Die Maschine darf keinen Witterungseinflüssen (Regen, Schnee, Eis, Sand etc.) ausgesetzt werden.
 - Bevor die Maschine Minustemperaturen ausgesetzt wird, muss das Wasser aus dem Kessel und den Leitungen abgelassen werden. Falls das Wasser im Inneren der Maschine gefriert, ist diese vom Wasseranschluss zu

trennen und zu warten, bis das Wasser im Kessel und in den Leitungen auftaut.

- Die gesamte Maschine darf keinen Temperaturen über 70°C ausgesetzt werden.
- Lassen Sie nicht zu, dass Kinder, behinderte Personen oder Personen, die dieses Handbuch nicht gelesen haben, an der Maschine hantieren.
- Die Seitenverkleidungen der Maschine dürfen nicht zum Zurücksetzen des Sicherheitsthermostats abgenommen werden. Nur vom Hersteller autorisiertes Fachpersonal darf die Seitenteile abnehmen und das Sicherheitsthermostat zurücksetzen.

6. Vergewissern Sie sich vor dem Durchführen von Wartungsarbeiten, dass die Maschine mit dem bauseitigen Leitungsschutzschalter vom Stromnetz getrennt ist.

7. Befolgen Sie für Reinigungsarbeiten die Anleitung in diesem Handbuch.

8. Im Fall von Störungen bzw. Fehlfunktionen ist die Maschine vor dem Durchführen von Wartungsarbeiten vom Stromnetz zu trennen. Kontaktieren Sie vom Hersteller autorisiertes Fachpersonal.

Reparaturarbeiten an der Maschine dürfen nur vom Hersteller oder einem autorisierten Kundendienst und unter Verwendung von Originalersatzteilen durchgeführt werden.

Ein Verstoß gegen diese Bedingungen gefährdet die Benutzer der Maschine.

Der Anschluss an die Stromversorgung hat mit einem Schalter gemäß den vor Ort geltenden Sicherheitsvorschriften zu erfolgen.

9. Das Stromkabel der Maschine ist an einen Schalter mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm anzuschließen. Der Schalter muss die Stromversorgung allpolig trennen.

10. Um ein Überhitzen des Stromkabels zu vermeiden, sollte dieses vollständig ausgestreckt sein.
11. Die Kaffeemaschine muss an einen Wasseranschluss mit einem Anschlussdruck von 0,6 bis 0,8 Mpa angeschlossen werden.
12. Die Maschine darf nur an Orten installiert werden, wo die Verwendung und Wartung auf entsprechend qualifiziertes Personal beschränkt ist.
13. Die Maschine muss waagrecht aufgestellt werden und darf NIE in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten eingetaucht werden.
14. Das Netzkabel darf nicht vom Betreiber repariert oder ausgetauscht werden. Im Fall von Schäden am Kabel ist die Maschine vom Stromnetz zu trennen und ein vom Hersteller autorisierter Kundendienst zu benachrichtigen.
15. Wenn die Maschine längere Zeit nicht verwendet wird, ist sie vom Stromnetz zu trennen.
16. Der bewertete Oberflächen-Schalldruckpegel beträgt $71\text{dB} \pm 7\text{dB}$ und der bewertete Schalleistungspegel $86\text{dB} \pm 9\text{dB}$.
17. Die Maschine ist so zu installieren, dass die höchstgelegene Oberfläche mindestens 1,5 m Abstand zum Boden aufweist.
18. Für den Zugriff zum Wartungsbereich ist kein Wartungsschlüssel bzw. Entriegelungsschlüssel erforderlich. Folgende Schritte sind durchzuführen:
 - Nehmen Sie das Tassenabstellgitter ab.
 - Entfernen Sie die allgemeine Ablaufschale der Maschine.Der Zugriff auf den Wartungsbereich ist nur Personen mit praktischer Erfahrung und ausreichender Kenntnis des Geräts, insbesondere in Bezug auf Hygiene und Sicherheitsaspekte, gestattet.
19. Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder

Wahrnehmungsfähigkeiten bzw. fehlender Erfahrung und Sachkenntnis (einschließlich Kinder) bestimmt, sofern diese keine Unterweisung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person erhalten haben und beaufsichtigt werden.

20. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
21. Zur Gewährleistung der ordnungsgemäßen Funktionsweise der Maschine ist unbedingt die Herstelleranleitung zu beachten und autorisiertes Fachpersonal mit den Wartungsarbeiten zu beauftragen. Insbesondere die Sicherheitsvorrichtungen müssen regelmäßig überprüft werden.
22. Halten Sie die bloßen Hände und sonstige Körperteile von den Metallteilen an Heißwasser- und Dampfzange und an den Brühgruppen fern.
23. Das Wasser und der Dampf sind am Düsenaustritt extrem heiß und können zu Verbrühungen führen.
24. Die Metallteile der Wasser- und Dampfzangen sowie der Brühgruppen sind unter normalen Betriebsbedingungen extrem heiß. Sie sind mit Vorsicht zu verwenden und dürfen nur an den geschützten Teilen bzw. am Griff gehalten werden.
25. Vergewissern Sie sich, dass die Kaffeetassen vollständig trocken sind, bevor Sie sie auf den Tassenwärmer stellen. Nur speziell für diese Maschine geeignetes Geschirr darf auf den Tassenwärmer gestellt werden. Kontaktieren Sie im Zweifelsfall Ihre Verkaufsstelle. Das Erhitzen anderer Objekte ist daher nicht bestimmungsgemäß und gefährlich.
26. Dieses Gerät ist nur für die Anwendung im Haushalt o. Ä. bestimmt, wie z. B.:
 - Küchenbereiche von Geschäften, Büros und sonstigen Arbeitsstätten, die für die Mitarbeiter reserviert sind.

- Milchbars.
- Für Kunden in Hotels, Motels und sonstigen hotelzimmerähnlichen Wohnumgebungen.
- In Pensionen oder B&B-ähnlichen Umgebungen

27. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren bedient werden, sofern diese eine entsprechende Anleitung über die sichere Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Die vom Benutzer durchzuführende Reinigung und Wartung darf keinen Kindern überlassen werden, sofern diese nicht mindestens 8 Jahre alt sind und beaufsichtigt werden. Kinder unter 8 Jahren sind vom Gerät und dem Netzkabel fernzuhalten.

28. Beim Anschluss an die Wasserversorgung ist Folgendes zu beachten:

- Die Schlauchleitungen müssen fest verschraubt werden und dürfen nicht einfach abnehmbar sein.
- Es sind die neuen, im Lieferumfang der Maschine enthaltenen Schlauchleitungen zu verwenden.
- Alte Schläuche dürfen nicht wiederverwendet werden.

29. Das Gerät darf nicht unter Wasserstrahl gereinigt werden.

1. SPEZIFIKATIONEN

1.1. TECHNISCHE DATEN

1.1.1. Elektronische Maschinen

MODELL IBERITAL IB7 (TRAGBAR)

- * Elektronische Dosierung (vier programmierbare Kaffeemengen + Dauerbrühen).
- * Kesselfüllautomatik.
- * Wasserdruckpumpe.
- * Kesseldruck-Manometer.
- * Dampf- und Heißwasserlancen aus Edelstahl.
- * Heizwiderstände mit
 - 1800-3000 W - 220-240 V
 - 1800-2400 W - 110 V
- * Leicht zugänglicher Kessel-Ablasshahn.
- * 16/25 A-Relais.
- * Mindest- und Höchstfüllstandsanzeiger des Wassertanks.

MODELL IBERITAL IB7

- * Elektronische Dosierung (vier programmierbare Kaffeemengen + Dauerbrühen).
- * Kesselfüllautomatik.
- * Wasserdruckpumpe.
- * Manometer für Pumpen- und Kesseldruck.
- * Sicherheitskontrolle der Heizwiderstandstemperatur.
- * Zwei Dampfplantzen aus Edelstahl.
- * Ein Heißwasserhahn.
- * Heizwiderstände mit
 - 1800-3000-3500-5000-6000 W - 220-240 V
 - 1800-2400 W - 110 V
- * Leicht zugänglicher Kessel-Ablasshahn.
- * Elektronische Steuerung.
- * 20/32 A-Schütz (Option)

MODELO IBERITAL INTENZ

- * Elektronische Dosierung (vier programmierbare Kaffeemengen + Dauerbrühen).
- * Kesselfüllautomatik.
- * Wasserdruckpumpe.
- * Manometer für Pumpen- und Kesseldruck.
- * Sicherheitskontrolle der Heizwiderstandstemperatur.
- * Zwei Dampfplantzen aus Edelstahl.
- * Heizwiderstände mit
 - 1800-2400-3000-3500-3800-5000-6000 W - 220-240 V
 - 1800-2400 W - 110 V
- * Leicht zugänglicher Kessel-Ablasshahn.
- * Elektronische Steuerung.
- * 20/32-A-Schütz (Option)

MODELO IBERITAL TANDEM

- * Elektronische Dosierung (vier programmierbare Kaffeemengen + Dauerbrühen).
- * Kesselfüllautomatik.
- * Wasserdruckpumpe.
- * Manometer für Pumpen- und Kesseldruck.
- * Sicherheitskontrolle der Heizwiderstandstemperatur.
- * Zwei Dampfzonen aus Edelstahl.
- * Heizwiderstände mit
1800-2400-3000-3500-3800-5000-6000 W - 220-240 V
1800-2400 W - 110 V
- * Leicht zugänglicher Kessel-Ablasshahn.
- * Elektronische Steuerung.
- * 20/32-A-Schütz (Option)

MODELL NEW IBERITAL

- * Elektronische Dosierung (vier programmierbare Kaffeemengen + Dauerbrühen).
- * Kesselfüllautomatik.
- * Wasserdruckpumpe.
- * Manometer für Pumpen- und Kesseldruck.
- * Sicherheitskontrolle der Heizwiderstandstemperatur.
- * Zwei Dampfzonen aus Edelstahl.
- * Heizwiderstände mit 3000-3500-3800-5000-6000 W - 220-240 V
- * Leicht zugänglicher Kessel-Ablasshahn.
- * Elektronische Steuerung.
- * 20/32 A-Schütz.

1.2. ABMESSUNGEN

ABMESSUNGEN				
Modell	Anz. Gruppen	Breite (mm)	Höhe (mm)	Länge (mm)
IBERITAL IB7 Tragbar	1	508	460	445
IBERITAL IB7	1	508	460	445
	2 compact	508	460	540
	2	508	460	695
	3	508	460	870
IBERITAL INTENZ	1	585	415	476
	2	585	415	790
	3	585	415	964
IBERITAL TANDEM	2	595	575	785
	3	595	575	959
NEW IBERITAL	2	568	455	783
	3	568	455	953

WICHTIG

Änderungen der technischen Daten ohne Ankündigung vorbehalten.

2. ANLEITUNG FÜR DEN ANWENDER

2.1. BESCHREIBUNG

- | | |
|--|---|
| 1) Tastenblöcke | 19) Heißwasser brühen |
| 2) Brühen von einem Kaffee | 20) Brühltaste (Automatik) |
| 3) Brühen von zwei Kaffees | 21) Siebträger |
| 4) Dauerbrühen von Kaffee | 21 a) Siebträger für einen Kaffee |
| 5) Brühen eines schwachen Kaffees | 21 b) Siebträger für zwei Kaffees |
| 6) Brühen von zwei schwachen Kaffees | 21 c) Sieb für einen Kaffee |
| 7) Dampfhahn | 21 d) Sieb für zwei Kaffees |
| 8) Heißwasserlanze | 21 e) Reinigungssieb |
| 9) Dampfpflanze | 22) Bauseitiger Leitungsschutzschalter. (Nicht im Lieferumfang inbegriffen. |
| 10) Pumpenmanometer | Muss von einem autorisierten Fachbetrieb installiert werden.) |
| 11) Kesseldruckmanometer | 23) Wasserabsperrhahn (Nicht im Lieferumfang inbegriffen. |
| 12) Dreipositionenschalter. | Muss von einem autorisierten Fachbetrieb installiert werden.) |
| 13) Rote Leuchtanzeige für EIN/AUS | 25) Ablassventil |
| 14) Grüne Leuchtanzeige für Heizwiderstände eingeschaltet) | 26) Anschluss Wassertank (Iberital IB7 portable) |
| 15) Schale | 27) LED-Beleuchtung |
| 16) Typenschild | |
| 17) Abnehmbare Seitenverkleidung | |
| 18) Heißwasserschalter | |

2.2. VORBEREITUNG UND INBETRIEBNAHME

2.2.1. Ortsfeste Maschinen

- Wasserabsperrhahn aufdrehen (23).
- Leitungsschutzschalter der bauseitigen Elektroinstallation einschalten (22).

Drücken Sie den Schalter der Maschine (12) und warten Sie, bis die automatische Füllstandssteuerung den Dampf-/Heißwasserkessel mit Wasser gefüllt hat.

- Stellen Sie den Schalter (12) auf Position 2; die Heizwiderstände beginnen das Wasser in den Kesseln zu erhitzen (nur erforderlich bei Maschinen mit einem 3-Positionen-Hauptschalter. Maschinen mit 2-Positionen-Schalter beginnen den Erhitzungsprozess, sobald der Füllstandsfühler mit Wasser bedeckt ist).

Warten Sie, bis der Betriebsdruck erreicht ist. Die grüne Leuchtanzeige (14) schaltet sich aus. Das Kesselmanometer zeigt den Soll-Betriebsdruck an (0,08–0,1 MPa).

2.2.2. Tragbare Geräte

- Füllen Sie den Wassertank mit 3 Litern Wasser.
- Schließen Sie die Maschine an das Stromnetz an.
- Stellen Sie den Schalter (12) auf Position 1. Die rote Leuchtanzeige leuchtet auf (13). Der Kessel wird automatisch gefüllt.
- Stellen Sie den Schalter (12) auf Position 2. Die grüne Leuchtanzeige leuchtet auf (14).

Warten Sie ca. 10 Minuten, bis der Betriebsdruck erreicht ist, der durch den grünen Bereich im Manometer angezeigt wird (10, 11). Die grüne Leuchtanzeige (13) schaltet sich aus.

Allgemeine Hinweise

Es wird empfohlen, nach Erreichen der Betriebstemperatur für kurze Zeit Wasser durch die Brühgruppen fließen zu lassen, damit die Thermosiphon-Strömung angeregt und die geeignete Anlagentemperatur für den Betriebsbeginn erreicht wird.

Darüber hinaus ist es sehr wichtig, dass die Siebträgergehäuse in den Brühgruppen eingesetzt sind, damit auch das Metall der Siebträger die erforderliche Temperatur zum ordnungsgemäßen Brühen der ersten Kaffees erreicht.

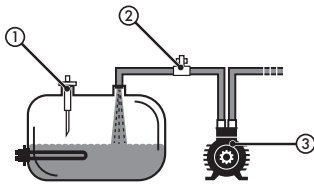
Bei Betätigung des Hauptschalters ist es unumgänglich, vor Position 2 zunächst Position 1 einzustellen.

Die Heißwassertaste sollte erst gedrückt werden, wenn der Kessel den Betriebsdruck erreicht hat bzw. heiß ist. Wird er früher gedrückt, tritt kaltes Wasser aus.

2.3. FUNKTIONSWEISE DER DOSIERUNG

Vergessen Sie nicht, dass die Tastenblöcke und Steuerungen in beiden Einschalt-Positionen des Hauptschalters der Maschine mit Steuerspannung versorgt werden.

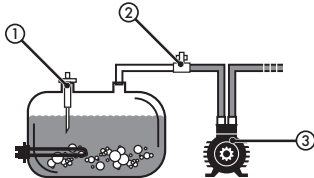
Schalterposition 1



- 1. Füllstandsfühler
- 2. Elektroventil
- 3. Pumpen

In der ersten Schalterposition wird nur die Wasserfüllautomatik nicht jedoch der Heizwiderstand eingeschaltet.

Schalterposition 2



- 1. Füllstandsfühler
- 2. Elektroventil
- 3. 3. Pumpen

In der zweiten Schalterposition wird der Schütz (Option) mit Steuerspannung versorgt und ermöglicht das Erhitzen von Wasser und das Brühen von Kaffee. Es empfiehlt sich, diese Funktion erst dann auszuführen, wenn die Maschine warm ist und der/die Kessel den Betriebsdruck erreicht hat/haben, wie durch.

HINWEIS

Wenn Ihr Gerät einen Hauptschalter mit nur 2 Positionen (ON-OFF) aufweist, wird der Kessel beim Einschalten automatisch aufgefüllt, sofern er nicht voll ist. Wenn das Wasser den Mindestwasserstand erreicht hat, beginnt die Maschine das Wasser für die Kaffeezubereitung zu erhitzen.

2.3.1. Programmierung der Dosierungen in den Steuerungen

Zum Programmieren der Dosierungen ist die Dauerbrühtaste am linken Tastenblock (Gruppe 1) 5 Sekunden lang gedrückt zu halten. Die LED für Kaffee-Dauerbrühen leuchtet auf (*).

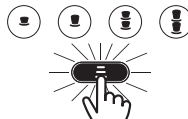
Iberital IB7



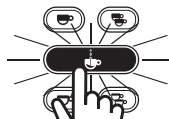
New Iberital / Expression Pro



Iberital Intenz



Iberital VISTA



Iberital Tandem



HINWEIS

Wenn Sie sich bereits im Programm-Modus befinden und 30 Sekunden lang keine Dosierungstaste drücken, schaltet der Tastenblock in den Betriebsmodus um.

Jetzt können Sie die Dosierung für die vier Kaffeearten programmieren. Wenn die gewünschte Kaffeemenge erreicht ist, drücken Sie erneut den Knopf der entsprechenden Kaffeeart und die Dosierung ist eingestellt. Der gleiche Vorgang ist für alle Tasten durchzuführen.

Nach Durchführung dieser Schritte sind alle Brühgruppen automatisch programmiert.

HINWEIS

Falls gewünscht, können Sie auf die gleiche Art für die anderen Gruppen vorgehen, um eine Programmierung für individualisierte Dosierungen auf jede Gruppe anzuwenden.

Iberital IB7



New Iberital / Expression Pro



Iberital Intenz



Iberital VISTA



Iberital Tandem



Die LEDs der bereits programmierten Kaffeearten leuchten nicht mehr auf. Die Dosierung kann trotzdem auf die oben beschriebene Weise erneut geändert werden.

Iberital IB7



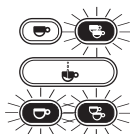
New Iberital / Expression Pro



Iberital Intenz



Iberital VISTA



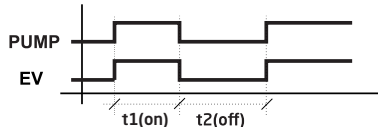
Iberital Tandem



Wenn die LED der ausgewählten Kaffeeart während der Programmierung blinkt, bedeutet dies, dass der Mengensmesser die Impulse nicht an die Steuerung sendet und die Menge damit nicht programmiert wird. Programmieren ohne Wasser. In diesem Fall sind die Mengensmesser zu überprüfen.

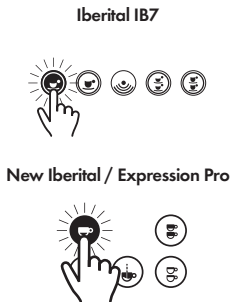
2.3.2. Programmierung des Vorbrühens (nicht in allen Modellen verfügbar)

Die Steuerung verfügt über eine Funktion zum Vorbrühen des Kaffees. Das Vorbrühen kann aktiviert oder deaktiviert werden. Wenn Ihre Maschine mit einem Display ausgestattet ist, können Sie diesen Schritt über einen Menüpunkt am Display durchführen. Andernfalls gehen Sie wie folgt vor:



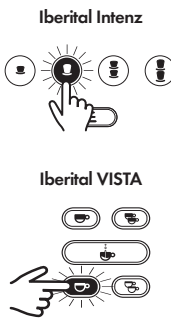
Zum **Aktivieren der Pre-Infusion** schalten Sie den Hauptschalter der Maschine aus und drücken Sie die Taste 1 starker Kaffee im linken Tastenblock (Gruppe 1); halten Sie diese gedrückt, während Sie nun den Hauptschalter auf Position 1 oder 2 drehen (egal); die LED der Auswahl 1 starker Kaffee leuchtet auf.

Lassen Sie die Taste los und stellen Sie den Schalter auf Null (OFF) und anschließend wieder auf Betriebsposition (Position 2).



Zum **Deaktivieren des Vorbrühens** schalten Sie den Hauptschalter der Maschine auf Null (OFF) und drücken Sie die Taste 1 schwachen Kaffee; halten Sie diese gedrückt, während Sie nun den Hauptschalter auf Position 1 oder 2 drehen (egal); die LED der Auswahl 1 schwacher Kaffee leuchtet auf.

Lassen Sie die Taste los und stellen Sie den Schalter auf Null (OFF) und anschließend wieder auf Betriebsposition (Position 2).



2.3.3. Ein- oder Ausschalten des Vorbrühens für lange Kaffees bei der IB7 und der Intenz

Die Vorbrühfunktion für die Tasten für 1 oder 2 Kaffees kann ein- oder ausgeschaltet werden. Damit wird bei aktivierter Vorbrühfunktion eingestellt, ob beim Drücken dieser Tasten vorgebrüht wird oder nicht.

Um den Vorbrühbetrieb ein- oder auszuschalten, schalten Sie den Hauptschalter der Maschine aus und drücken Sie gleichzeitig die Tasten für 1 Kaffee und für 1 langen Kaffee auf dem linken Tastenfeld (Brühgruppe 1), halten Sie gedrückt und stellen den Hauptschalter entweder auf 1 oder 2. Daraufhin leuchten die LEDs beider Tasten auf.

Iberital IB7



Iberital Intenz



HINWEIS

La activación o desactivación de la función preinfusión en los pulsadores de 1 café largo y 2 cafés largo, es independiente de la habilitación de la función preinfusión, es decir, se pueden activar o desactivar la función de preinfusión en estos dos botones, pero solo será funcional siempre y cuando se haya habilitado al función de preinfusión, tal como se explica en el punto 2.3.2.

HINWEIS

Die Einstellwerte für die Ein- und Ausschaltzeit des Vorbrühens können nur bei Maschinen geändert werden, die über ein Tasten- oder Touch-Display verfügen.

2.3.4. Warnhinweise

A. ÜBERSCHREITUNG DER KESSELFÜLLZEIT

In der Steuerung ist eine Wartezeit für das Befüllen des Kessels mit Wasser programmiert.

Wenn der Füllstandsfühler nach 1 Minute nicht mit Wasser bedeckt ist, unterbricht die Sicherheitskontrolle der Steuerung den Füllvorgang und stellt den Motor ab.

Als Warnhinweis beginnen alle fünf LEDs der Steuerung gleichzeitig zu blinken (in allen Gruppen).

Dieser Warnhinweis kann durch fehlende Wasserzufuhr, Verstopfung des Einlaufs oder eine Störung der Steuerung, sodass diese kein Signal zum automatischen Wassernachfüllen aussendet, verursacht werden.

HINWEIS

Dieser Warnhinweis wird auch beim Befüllen nach der Installation der Maschine angezeigt. Dies ist darauf zurückzuführen, dass das Befüllen des Kessels länger als 1 Minute dauert. In diesem Fall ist der Schalter auf Null und anschließend wieder in Füllposition zu stellen, damit der Kessel weiter befüllt wird.

Iberital IB7



Iberital Intenz



Iberital Tandem



New Iberital / Expression Pro



B. KEIN IMPULS VOM MENGENMESSER (5 Sekunden)

Wenn der Mengenmesser beim Brühen keine Impulse aussendet, wird dies von der Steuerung entdeckt; die LED der ausgewählten Kaffeearart beginnt zu blinken und der Brühvorgang wird nicht gestoppt.

Dieser Warnhinweis wird durch eine Ableitung des Signals vom Deckel des Mengenmessers, einen falschen Anschluss oder evtl. einen internen Fehler der Steuerung erzeugt. Bitte kontaktieren Sie unseren Kundendienst.

C. ÜBERSCHREITUNG DER BRÜHDAUER DURCH DEN MENGENMESSER

Wenn die Kaffeebrühzeit länger als 2 Minuten dauert, wird von der Steuerung eine Überschreitung der normalen Brühzeit festgestellt.

Der Brühvorgang wird automatisch unterbrochen und die LED der ausgewählten Kaffeearart beginnt zu blinken.

Dieser Warnhinweis wird durch eine Behinderung der Wasserdurchtritts verursacht, wodurch die Impulse langsamer und länger bei der Steuerung eintreffen. Dies kann auf zu fein gemahlene Kaffeebohnen oder eine zu hohe Kaffeemenge, die den Wasserdurchtritt erschwert, zurückzuführen sein.

D. WASSERSTANDSANZEIGER (nur bei Tragbare Maschinen)

Diese Maschine verfügt über ein System zur Anzeige von Mindestfüllstand und Höchstfüllstand, das wie folgt funktioniert:

Mindestfüllstand – Wenn der Wassertank den Mindestfüllstand erreicht, schaltet die Steuerung den Stromzufuhr zum Tastenblock und zum Heizwiderstand ab, um Schäden am Heizwiderstand sowie an der Wasserpumpe wegen Wassermangels zu vermeiden. Die LEDs des Tastenblocks beginnen daraufhin zu blinken und zeigen damit an, dass der Wassertank nachzufüllen ist.

Wenn der Wassertank manuell befüllt wird und das Wasser den Mindestfüllstandsfühler bedeckt, hören die LEDs auf zu blinken und die Steuerung gibt die Stromzufuhr zum Heizwiderstand und zur Pumpe wieder frei.

Höchstfüllstand – Wenn der Wassertank manuell befüllt und der Höchststand erreicht wird, leuchtet die LED der Dauerbrühtaste auf und zeigt damit an, dass kein Wasser mehr nachgefüllt werden soll. Die LED leuchtet so lange auf, bis der Wasserstand unter den Höchststandsfühler sinkt.

2.3.5. Programmierung von Heißwasser (im optionalen New Iberital verfügbar)

Rufen Sie den Programm-Modus auf, indem Sie 5 Sekunden lang die Taste „Dauerbrühen“ am Tastenblock einer beliebigen Gruppe drücken; die LED „Dauerbrühen“ leuchtet auf.

- Drücken Sie die Heißwassertaste. Aus der Wasserdüse tritt Heißwasser aus dem Kessel aus.
- Wenn die gewünschte Menge erreicht ist, drücken Sie erneut die Heißwassertaste.
- Damit ist die Heißwassermenge programmiert.

2.4. HEISSWASSERLANZE

Stellen Sie die Tasse oder einen sonstigen Behälter unter die Heißwasserlanze (8). Mit dem Heißwasserschalter (18) können Sie Heißwasser entnehmen und die Entnahme beenden; auch die Heißwasserbrühtaste können Sie dazu verwenden, falls Ihre Maschine damit ausgestattet ist.

2.5. DAMPFLANZE

- a) Drehen Sie die Dampfpflanze (9) in Richtung Schale (15).
- b) Öffnen Sie den Dampfhahn (7), um Kondensat abzulassen, bis Dampf ohne Wassertropfen austritt.
- c) Richten Sie die Dampfpflanze (9) in den zu erwärmenden Flüssigkeitsbehälter. Betätigen Sie den Dampfschalter (7), um Dampf abzulassen. Um Cappuccino-Schaum zu erzielen, halten Sie die Dampfdüse nahe zur Milchoberfläche. Dadurch entsteht reichlich Schaum.
- d) Schließen Sie den Dampfhahn, sobald die Flüssigkeit die gewünschte Temperatur erreicht hat.
- e) Entnehmen Sie den Behälter mit der Flüssigkeit, sodass die Dampfpflanze (9) wieder in Richtung Schale (15) zeigt.
- f) Öffnen Sie kurz den Dampfhahn (7), sodass die an der Dampfpflanze (9) haftenden Reste entfernt werden. Reinigen Sie die Dampfpflanze (9) mit einem Tuch oder einem feuchten Schwamm.

2.6 TÄGLICHE REINIGUNG

Zur Verlängerung der Lebensdauer der Kaffeemaschine und zum Umweltschutz wird eine tägliche Pflege empfohlen.

2.6.1. Reinigung der Brühgruppen

Siebe und Siebträger mit heißem Wasser spülen. Über Nacht in heißem Wasser einweichen, um aus dem Kaffee abgelagerte Fettreste zu entfernen.

2.6.2. Reinigung der Brühgruppen

- a) Das normale Sieb (21c) oder (21d) durch ein (blindes) Reinigungssieb ersetzen (21e).
- b) Zwei Esslöffel Spülmittel (Spezialspülmittel zur Reinigung von Brühgruppen) in das Reinigungssieb geben (21e).
- c) Siebträger in die Brühgruppe einsetzen.
- d) Die Dauerbrühtaste drücken und 15 Sekunden lang eingeschaltet lassen (wie im Automatikzyklus).
- e) Den Brühvorgang durch erneutes Drücken der Taste stoppen. Während der Dekompression der Einheit wird das Innere der Brühgruppe durch heißes Wasser und Spülmittel gereinigt.
- f) Eine Pause von 2 Sekunden einlegen.
- g) Die Punkte (d), (e) und (f) wiederholen, bis 7 Spülzyklen abgeschlossen sind.
- h) Die Einheit 5-10 Sekunden spülen, indem bei abgenommenem Siebträger eine beliebige Brühtaste betätigt wird, um sämtliche Spülmittelreste zu entfernen.

2.6.3. Außenreinigung der Maschine

Die Verkleidung der Maschine ist mit warmem (nicht kochendem) Seifenwasser und einem weichen Tuch oder Schwamm zu reinigen und nachzuspülen. Keine Scheuermittel verwenden, um Kratzer an der Verkleidung zu vermeiden.

2.7. AUSTAUSCH DES KESSELWASSERS

- Schalten Sie die Maschine aus, indem Sie den schalter (12) in die Position AUS (OFF) stellen.
- Öffnen Sie die Dampfhähne (7), bis kein Dampf mehr austritt (Dampfpflanzen (9) mit Vorsicht betätigen, da diese im Normalbetrieb sehr heiß sind).
- Dampfhähne (7) schließen.
- Ablassventil (25) öffnen, bis der Kessel völlig leer ist.
- Ablassventil (25) schließen.
- Maschine einschalten, indem der Schalter (12) auf Position 1 (oder der Schalter (22) auf EIN gestellt wird) und warten, bis die automatische Füllstandssteuerung den Kessel vollständig mit Leitungswasser gefüllt hat.

2.8. WASSERENTKALKER (NICHT IM LIEFERUMFANG INBEGRIFFEN)

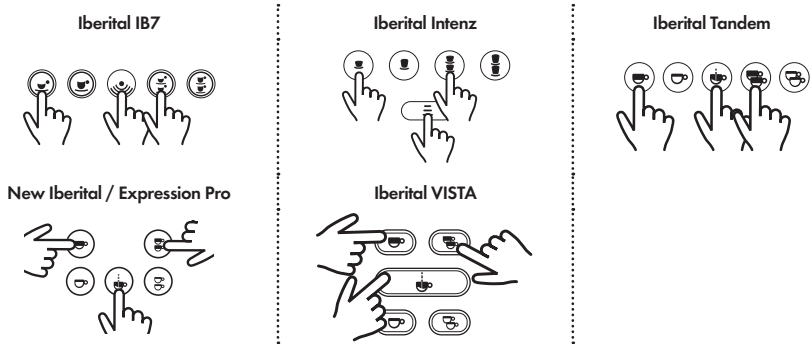
Der Wasserentkalker entfernt das Kalk aus dem Speisewasser und verhindert so die Bildung von Ablagerungen und Kalkkrusten.

Die Wirkung des Entkalkers lässt mit der Zeit nach, weshalb er regelmäßig regeneriert werden muss. Das Regenerieren ist ein Verfahren, mit dem der Entkalker wieder in den Originalzustand versetzt wird. Bei Ablagerungen im Kessel aufgrund fehlender Regenerationsvorgänge wird die Herstellergarantie ungültig (Der Entkalker ist nicht inbegriffen).

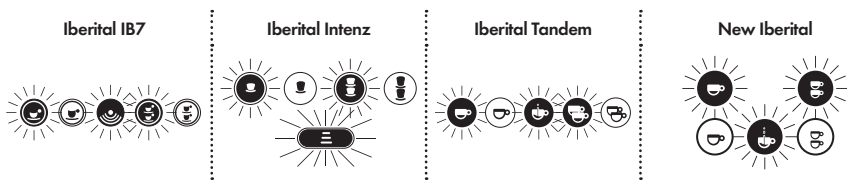
2.9. RESET DER STEUERUNG

Kann die Steuerung auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt werden. Dazu die Maschine mit dem Hauptschalter ausschalten. Befindet sich die Maschine im ausgeschalteten Zustand, drücken Sie gleichzeitig die Tasten „1 starker Kaffee“, „2 starke Kaffees“ und „Dauerbrühen“ Aus Gruppe 1 (links).

Halten Sie die Tasten gedrückt und schalten Sie die Maschine mit dem Hauptschalter wieder ein.



Ist die Maschine wieder eingeschaltet, lassen Sie die 3 Tasten nicht los, sondern halten Sie sie weiterhin mehrere Sekunden lang gedrückt.



Schalten Sie die Maschine mit dem Hauptschalter aus und lassen Sie die Tasten los. Beim erneuten Einschalten der Maschine wurde die Steuerung auf die Werkeinstellungen zurückgesetzt.

HINWEIS

Beim Zurücksetzen der Steuerung gehen sämtliche vorgenommenen individuellen Einstellungen an der Maschine verloren (sowohl technische als auch benutzerdefinierte Einstellungen, d. h. Zähler, Anzeigen, Dosierungen, Datum/Uhrzeit und entsprechende Voreinstellungen, Temperaturregelung usw.).

2.10. LED-BELEUCHTUNG

Die Maschinen von Iberital verfügen über LED-Beleuchtung im Zubereitungsbereich. Die Beleuchtungsart hängt jeweils vom Maschinenmodell ab.

Die Beleuchtung ist eingeschaltet, wenn die Maschine Verbindung zum Stromnetz hat, d. h. wenn der Hauptschalter auf Position 1 oder 2 gestellt ist.

3. ANLEITUNG FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER

3.1. BESCHREIBUNG DER INNENBAUTEILE

3.1.1. Iberital IB7

- a) Motor + pumpe: Speist den Wasserkreislauf.
- b) Kessel:
 - Einfacher Kessel:
 - 1 Brühgruppe 6,5 Liter.
 - 2 Brühgruppen 11 Liter.
 - 3 Brühgruppen 18 Liter.
- c) Sicherheitsventil.
- d) Unterdruckventil.
- e) Heizwiderstände des Kessels: Heizt das Heißwasser im Kessel.
- f) fruckwächter: Überwacht den Druck im Kessel.
- g) Ausdehnungs- / Rückschlagventil: Überwacht den Druck im Wasserkreislauf.

3.1.2. Iberital Intenz

- a) Motor + pumpe: Speist den Wasserkreislauf.
- b) Kessel:
 - Einfacher Kessel:
 - 1 Brühgruppe 6,5 Liter.
 - 2 Brühgruppen 11 Liter bzw. 14 Liter.
 - 3 Brühgruppen 21 Liter
- c) Sicherheitsventil am Dampfkessel.
- d) Unterdruckventil am Dampfkessel.
- e) Heizwiderstände des Kessels: Heizt das Heißwasser in den Kesseln.
- f) Ausdehnungs- / Rückschlagventil: Überwacht den Druck im Wasserkreislauf.

3.1.3. Iberital Tandem

- a) Motor + pumpe: Speist den Wasserkreislauf.
- b) Kessel:
 - Einfacher Kessel:
 - 2 Brühgruppen 11 Liter bzw. 14 Liter.
 - 3 Brühgruppen 21 Liter
- c) Sicherheitsventil am Dampfkessel.
- d) Unterdruckventil am Dampfkessel.
- e) Heizwiderstände des Kessels: Heizt das Heißwasser in den Kesseln.
- f) Ausdehnungs- / Rückschlagventil: Überwacht den Druck im Wasserkreislauf.

3.1.4. New Iberital

- a) Motor + pumpe: Speist den Wasserkreislauf.
- b) Kessel:
 - Einfacher Kessel:
 - 2 Brühgruppen 11 Liter bzw. 14 Liter.
 - 3 Brühgruppen 18 Liter.
- c) Sicherheitsventil.
- d) Unterdruckventil.
- e) Heizwiderstände des Kessels: Heizt das Heißwasser im Kessel.
- f) Druckwächter: Überwacht den Druck im Kessel.
- g) Ausdehnungs- / Rückschlagventil: Überwacht den Druck im Wasserkreislauf.

HINWEIS

Alle Maschinen sind mit einem Sicherheitsthermostat zur elektrischen Überwachung der Temperatur der Heizwiderstände ausgestattet: Das Thermostat begrenzt die Temperatur der Heizwiderstände. Bei Überschreiten der Höchsttemperatur wird die Stromversorgung zu den Heizwiderständen unterbrochen. Zum Zurücksetzen des Thermostats ist nach Abkühlung des Heizwiderstands der Knopf unter dem Thermostat zu drücken (Der Zugriff auf den Thermostat erfolgt durch Abnahme des rechten Seitenteils der Maschine). Im Fall von Maschinen mit zwei Kesseln ist für jeden Heizwiderstand ein Thermostat vorhanden.

HINWEIS

Alle Maschinen verfügen über einen Wasserstandsfühler im Kessel. Im Fall von Maschinen mit zwei Kesseln befindet sich der Fühler im Dampf-/Heißwasserkessel.

3.2. WASSERANSCHLUSS

WICHTIGER HINWEIS

Das Gerät ist in Übereinstimmung mit den örtlich bzw. landes- oder bundesweit geltenden Vorschriften zu installieren.

Die Maschine verfügt über einen Wasseranschluss mit 3/8"-Gasgewinde. Der Anschluss ist mit einem Absperrhahn zum Öffnen bzw. Absperrern der Wasserzufuhr (Option) ausgestattet. Auch Schläuche werden mitgeliefert. Für die ordnungsgemäße Installation ist die Maschine mit Hilfe eines der genannten Schläuche (o.ä.) am Wasserhahn der Wasserleitung anzuschließen.

3.3. STROMANSCHLUSS

WICHTIGER HINWEIS

Das Gerät ist fest am Stromnetz anzuschließen.

Die Maschine ist je nach Ausführung mit Heizwiderständen und anderen elektrischen Bauteilen für 110 V bzw. 220 V – 240 V ausgestattet. Zwischen bauseitigem Stromnetz und Maschine ist ein geeigneter Schalter zu installieren. Die maximale Leistungsaufnahme ist am Typenschild angegeben.

Das Erdungskabel ist an einen geeigneten Erder anzuschließen.

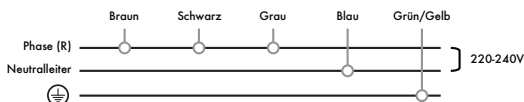
WICHTIGER HINWEIS

Die Maschinen dürfen je nach Ausführung nur an 110 V bzw. 220 V - 240 V angeschlossen werden.

3.3.1. EG-Maschinen

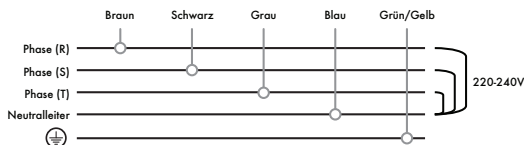
Maschinen mit 5 Leitern

EINPHASIGES 220-240 V - NETZ MIT NEUTRALLEITER (MASCHINEN MIT 1-2-3 BRÜHGRUPPEN)



Die Maschine kann an einphasige 220-240 V - Stromnetze angeschlossen werden. In diesem Fall müssen der schwarze, der braune und der graue Leiter miteinander verbunden und anschließend an die Phase der festen Installation angeschlossen werden. Der blaue Leiter muss mit dem Nullleiter verbunden werden. Der grün-gelbe Leiter ist mit der Erdung zu verbinden.

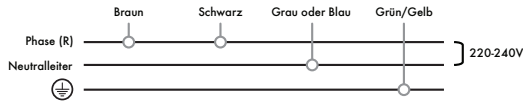
DREIPHASIGES 400 V - NETZ MIT NEUTRALLEITER (MASCHINEN MIT 1-2-3 BRÜHGRUPPEN)



Die Maschine kann an ein dreiphasiges 400 V - Stromnetze mit Neutralleiter angeschlossen werden. In diesem Fall müssen der schwarze, der braune und der graue Leiter jeweils an die unterschiedlichen Phasen angeschlossen werden. Der blaue Leiter muss mit dem Nullleiter verbunden werden. Der grün-gelbe Leiter ist mit der Erdung zu verbinden.

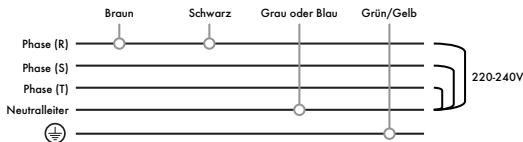
Maschinen mit 4 Leitern

EINPHASIGES 220-240 V - NETZ MIT NEUTRALLEITER (MASCHINEN MIT 1-2-3 BRÜHGRUPPEN)



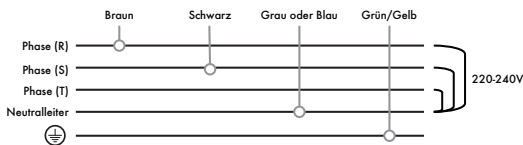
Die Maschine kann an einphasige 220-240 V - Stromnetze angeschlossen werden. In diesem Fall ist der schwarze Leiter mit dem braunen Leiter zu verbinden und danach an die Phase des Stromnetzes anzuschließen. Der blaue bzw. graue Leiter ist an den Neutralleiter anzuschließen. Der grün-gelbe Leiter ist an den Erder anzuschließen.

EINPHASIGES 400 V - NETZ MIT NEUTRALLEITER (MASCHINEN MIT 1-2-3 BRÜHGRUPPEN)



Die Maschine kann an dreiphasige 400 V - Stromnetze mit Neutralleiter angeschlossen werden. In diesem Fall ist der schwarze Leiter an eine der drei Phasen, der braune Leiter an die gleiche Phase und der blaue oder graue Leiter an den Neutralleiter anzuschließen. Der grün-gelbe Leiter ist an den Erder anzuschließen.

ZWEIPHASIGES 400 V - NETZ MIT NEUTRALLEITER (MASCHINEN MIT 1-2-3 BRÜHGRUPPEN)

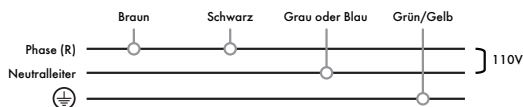


Die Maschine kann an dreiphasige 400 V - Stromnetze mit Neutralleiter angeschlossen werden. In diesem Fall ist der schwarze Leiter an eine der drei Phasen, der braune Leiter an eine andere Phase und der blaue oder graue Leiter an den Neutralleiter anzuschließen. Der grün-gelbe Leiter ist an den Erder anzuschließen.

EINPHASIGES 110 V - NETZ MIT NEUTRALLEITER (MASCHINEN MIT 1-2 BRÜHGRUPPEN)

WICHTIGER HINWEIS

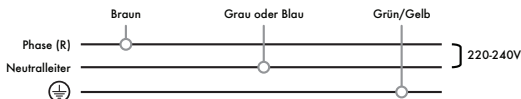
Bei Maschinen, die für den Anschluss an 110 V - Stromnetze erzeugt werden, kommen spezielle elektrische Bauteile für diese Spannung zum Einsatz. Daher dürfen Sie nur an 110 V Spannung und gemäß dem spezifischen Schaltbild für diese Spannungsversorgung angeschlossen werden.



Die Maschine kann an einphasige 110 V - Stromnetze angeschlossen werden. In diesem Fall ist der schwarze Leiter an die Phase des bauseitigen Stromnetzes, der braune Leiter an die gleiche Phase wie der schwarze Leiter und der blaue oder graue Leiter an den Neutralleiter anzuschließen. Der grün-gelbe Leiter ist an den Erder anzuschließen.

Maschinen mit 3 Leitern

EINPHASIGES 220-240 V - NETZ MIT NEUTRALLEITER (MASCHINEN MIT 1-2 BRÜHGRUPPEN)

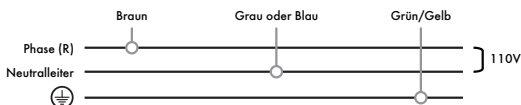


Die Maschine kann an einphasige 220-240 V - Stromnetze angeschlossen werden. In diesem Fall ist der braune Leiter an die Phase und der blaue oder graue Leiter an den Neutralleiter anzuschließen. Der grün-gelbe Leiter ist an den Erder anzuschließen.

EINPHASIGES 100 V - NETZ MIT NEUTRALLEITER (MASCHINEN MIT 1-2 BRÜHGRUPPEN)

WICHTIGER HINWEIS

Bei Maschinen, die für den Anschluss an 110 V - Stromnetze erzeugt werden, kommen spezielle elektrische Bauteile für diese Spannung zum Einsatz. Daher dürfen Sie nur an 110 V Spannung und gemäß dem spezifischen Schaltbild für diese Spannungsversorgung angeschlossen werden.

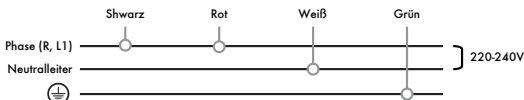


Die Maschine kann an einphasige 110 V - Stromnetze angeschlossen werden. In diesem Fall ist der braune Leiter an die Phase und der blaue oder graue Leiter an den Neutralleiter anzuschließen. Der grün-gelbe Leiter ist an den Erder anzuschließen.

3.3.2. ETL-Maschinen

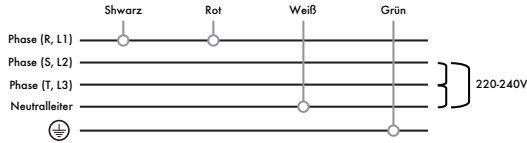
Maschinen mit 4 Leitern

EINPHASIGES 220-240 V - NETZ MIT NEUTRALLEITER (MASCHINEN MIT 1-2 BRÜHGRUPPEN)



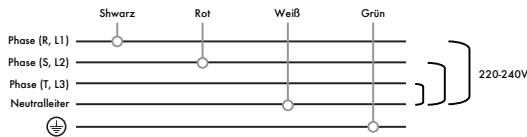
Die Maschine kann an einphasige 220-240 V - Stromnetze angeschlossen werden. In diesem Fall ist der schwarze Leiter mit dem roten Leiter zu verbinden und danach an die Phase des bauseitigen Stromnetzes anzuschließen. Der schwarz-weiße Leiter ist an den Neutralleiter anzuschließen. Der grüne Leiter ist an den Erder anzuschließen.

EINPHASIGES 400 V - NETZ MIT NEUTRALLEITER (MASCHINEN MIT 1-2-3 BRÜHGRUPPEN)



Die Maschine kann an dreiphasige 400 V - Stromnetze mit Neutralleiter angeschlossen werden. In diesem Fall ist der schwarze Leiter an eine der drei Phasen, der rote Leiter an die gleiche Phase und der schwarz-weiße Leiter an den Neutralleiter anzuschließen. Der grüne Leiter ist an den Erder anzuschließen.

ZWEIPHASIGES 400 V - NETZ MIT NEUTRALLEITER (MASCHINEN MIT 1-2-3 BRÜHGRUPPEN)

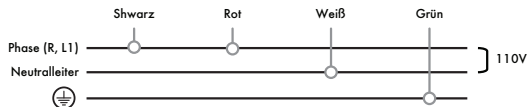


Die Maschine kann an dreiphasige 400 V - Stromnetze mit Neutralleiter angeschlossen werden. In diesem Fall ist der schwarze Leiter an eine der drei Phasen, der rote Leiter an eine andere Phase und der schwarz-weiße Leiter an den Neutralleiter anzuschließen. Der grüne Leiter ist an den Erder anzuschließen.

EINPHASIGES 110 V - NETZ MIT NEUTRALLEITER (MASCHINEN MIT 1-2 BRÜHGRUPPEN)

WICHTIGER HINWEIS

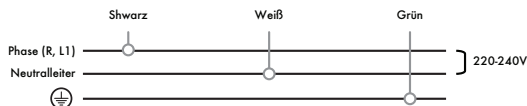
Bei Maschinen, die für den Anschluss an 110 V - Stromnetze erzeugt werden, kommen spezielle elektrische Bauteile für diese Spannung zum Einsatz. Daher dürfen Sie nur an 110 V Spannung und gemäß dem spezifischen Schaltbild für diese Spannungsversorgung angeschlossen werden.



Die Maschine kann an einphasige 110 V - Stromnetze angeschlossen werden. In diesem Fall ist der schwarze Leiter an die Phase des bauseitigen Stromnetzes, der rote Leiter an die gleiche Phase wie der schwarze Leiter und der schwarz-weiße Leiter an den Neutralleiter anzuschließen. Der grüne Leiter ist an den Erder anzuschließen.

Maschinen mit 3 Leitern

EINPHASIGES 220-240 V - NETZ MIT NEUTRALLEITER (MASCHINEN MIT 1-2-3 BRÜHGRUPPEN)

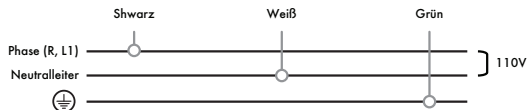


Die Maschine kann an einphasige 220-240 V - Stromnetze angeschlossen werden. In diesem Fall ist der schwarze Leiter an die Phase des bauseitigen Stromnetzes anzuschließen. Der schwarz-weiße Leiter ist an den Neutralleiter anzuschließen. Der grüne Leiter ist an den Erder anzuschließen.

EINPHASIGES 100 V - NETZ MIT NEUTRALLEITER (MASCHINEN MIT 1-2 BRÜHGRUPPEN)

WICHTIGER HINWEIS

Bei Maschinen, die für den Anschluss an 110 V - Stromnetze erzeugt werden, kommen spezielle elektrische Bauteile für diese Spannung zum Einsatz. Daher dürfen Sie nur an 110 V Spannung und gemäß dem spezifischen Schaltbild für diese Spannungsversorgung angeschlossen werden.



Die Maschine kann an einphasige 110 V - Stromnetze angeschlossen werden. In diesem Fall ist der schwarze Leiter an die Phase und der schwarz-weiße Leiter an den Neutralleiter anzuschließen. Der grüne Leiter ist an den Erder anzuschließen.

HINWEIS

Es wird empfohlen, die Elektroinstallation zu prüfen und die erforderlichen Änderungen in Abhängigkeit von der Art des Stromanschlusses (einphasig bzw. dreiphasig) der Maschine, unter Berücksichtigung der Vorschriften im jeweiligen Land, vorzunehmen.

3.4. ABWASSERANSCHLUSS

Gemeinsam mit der Maschine wird eine Abwasserleitung geliefert, die am Abwasserablauf anzuschließen ist, an dem während des normalen Betriebs der Maschine das gesamte Abwasser zusammenfließt.

Zur sauberen Beseitigung dieses Abwassers ist daher ein Abwasseranschluss erforderlich.

3.5. BRÜHGRUPPE

- Dichtung: Erleichtert die Passung des Siebträgers in der Brühgruppe.
- Brühdusche: Hier kommt das Wasser mit dem Kaffee in Kontakt.
- Ablassvorrichtung
- Magnetventil: Gibt den Weg des Wassers zur Brühgruppe frei, wenn eine Taste am Tastenblock gedrückt wird.

Die Brühgruppe ist ein gestanzter Messingblock, in dem sich die Brühkammer befindet. Wenn eine Taste am Tastenblock gedrückt wird, schaltet sich die Pumpe ein und das Magnetventil öffnet.

3.6. KESSEL

- Brühgruppe.
- Düse.
- Wärmetauscher.

Der Kessel ist aus Kupfer gefertigt und wird von einem Wärmetauscher durchzogen, der an die Stromversorgungseinheit angeschlossen ist.

Während eines Zyklus wird kaltes Wasser durch die Düse in den Kaffeekessel gepumpt. Dadurch wird das Wasser im Inneren des Kaffeekessels in Richtung Brühgruppe verdrängt. Im Bereitschaftsmodus ist ständig Wasser zwischen der Brühgruppe und dem Kaffeekessel in Umlauf, sodass die optimale Temperatur für die Zubereitung von Kaffee aufrechterhalten wird.

Die Temperatur der Heizwiderstände im Inneren der Kessel wird mittels Thermostaten begrenzt. Wenn die Temperatur der Heizwiderstände die an den Thermostaten eingestellte Obergrenze überschreitet, wird die Stromversorgung unterbrochen. Zum Wiedereinschalten der Heizwiderstände ist der Reset-Knopf über dem Thermostat zu drücken.

3.6.1. Heizwiderstand

MASCHINE	Kessel Anzahl	Brühgruppen	Heizwiderstände
IBERITAL IB7	1	1	1800 W 220-240 V 1800 W 110 V
		2	3000-3500 W 220-240 V 2400 W 110 V
		3	5000-6000 W 220-240 V
IBERITAL INTENZ	1	1	1800 W 110-220 V 2400 W 110 V
		2	3000-3500-3800-5000 W 220-240 V 2400 W 110 V
		3	5000-6000 W 220-240 V
IBERITAL TANDEM	1	2	3000-3500-3800-5000 W 220-240 V 2400 W 110 V
		3	5000-6000 W 220-240 V
NEW IBERITAL	1	2	3000-3500-3800-5000 W 220-240 V 2400 W 110 V
		3	5000-6000 W 220-240 V

3.6.2. Sicherheitsventil

Im Falle einer Störung in der Überwachung der Heizwiderstände bewahren die Sicherheitsventile den Kessel vor Schaden, indem Sie das Überschreiten eines Drucks von 0,18 MPa vermeiden und diesen ablassen.

Die Sicherheitsventile werden unter strengen Kontrollen und unter Einhaltung hoher technischer Anforderungen gefertigt. Nach der Prüfung durch den Hersteller werden sie sofort plombiert.

3.6.3. Unterdruckventil (Vakuumventil)

Dieses Ventil am Kessel beugt dem Druckabfall im Kesselinneren vor und verhindert, dass über die Dampfdüsen Flüssigkeit angesaugt wird.

3.6.4. Automatische Wasserfüllvorrichtung

a) Magnetventil

Die Maschine verfügt über einen Füllstandsfühler (einen Edelstahlstab, der mit dem Wasser im Kesselinneren in Kontakt steht). Der Fühler ist an eine elektronische Steuervorrichtung (CPU) angeschlossen und zeigt ständig den Wasserstand an. Bei niedrigem Füllstand aktiviert die CPU die Pumpe und das Magnetventil und erlaubt das Nachfließen von Wasser, bis der Fühler einen optimalen Füllstand anzeigt.

3.6.5. Wasserstandsanzeige (Option)

a) Wasserstand (Anzeige von Höchst- und Mindestwasserstand im Kessel).

Der Wasserstand kann jederzeit über die Wasserstandsanzeige überprüft werden.

3.6.6. Ventile im Wasserkreislauf

a) Ausdehnungsventil (auf einen Öffnungsdruck von 1,2 MPa \pm 0,1 geeicht).

3.7. PUMPE / MOTOR

- a) Fixiermutter
- b) Einstellschraube

Wenn eine der Tasten am Tastenblock gedrückt wird, beginnt die Motorpumpe zu arbeiten und erhöht den Druck auf 0,8/0,9 Mpa, die zur Zubereitung von Kaffee erforderlich sind. Die Motorpumpe wird auch über die automatische Wasserstandssteuerung gesteuert, die dafür sorgt, dass der Kessel mit Wasser gefüllt ist.

Zur Einstellung des Pumpendrucks gehen Sie wie folgt vor: Lösen Sie die Fixiermutter der Einstellschraube. Zum Verringern des Pumpendrucks lösen Sie die Schraube und zum Erhöhen ziehen Sie sie an. Danach ziehen Sie die Fixiermutter wieder fest an.

3.8. STEUEREINHEIT

Sie ist das Gehirn der Maschine. Sie ist verantwortlich für die Steuerung aller Sensoren und Elemente, die für den ordnungsgemäßen Betrieb der Maschine erforderlich sind.

HINWEIS

Ein Reset der Maschine erzwingt die Erkennung des verwendeten Elements der Temperatursteuerung. Die Maschine wird automatisch konfiguriert und die Heizfunktion entsprechend eingestellt, je nachdem ob die Maschine mit Pressure Switch oder Temperaturfühler funktioniert.

4. LEBENSZYKLUSMANAGEMENT

4.1. VERPACKUNG

Trennen Sie die Verpackungsreste zum Schutz der Umwelt, um sie zu recyceln bzw. wiederzuverwenden.

Karton- und Holzreste, Plastiktüten und Styroporblöcke können recycelt werden.

Trennen Sie die Schaumstoffteile und bringen Sie diese zum nächsten Wertstoffhof.

4.2. ENERGIE SPARENDE VERWENDUNG

Es wird empfohlen, die Maschine bei längeren Nutzungspausen abzuschalten, zum Beispiel während der Nacht, bei Abwesenheit an Feiertagen und/oder während des Urlaubs.

4.3. ENDE DER LEBENSDAUER DES GERÄTS

Bei der Entsorgung des Geräts ist das Königliche Dekret 110/2015 aus Spanien (gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU) zu beachten.

Auskunft über die aktuellen Entsorgungsmöglichkeiten erhalten Sie beim Händler und/oder Hersteller.

索引

重要提醒

1. 规格	98
1.1. 技术规格	98
1.1.1. 电动咖啡机	98
1.2. 尺寸	99
2. 用户指南	100
2.1. 描述	100
2.2. 准备工作及启动机器	100
2.2.1. 固定式咖啡机	100
2.2.2. 便携式咖啡机	100
2.3. 剂量操作	101
2.3.1. 控制单位剂量程序	101
2.3.2. 电动预冲泡编程 (并非在全部型号可用)	103
2.3.3. 如何在 IB7 和 Intenz 机型中开启或关闭淡咖啡的预浸泡功能	104
2.3.4. 警报指示	104
2.3.5. 热水编程 (New Iberital机型此功能可选)	105
2.4. 热饮水机	106
2.5. 蒸汽棒	106
2.6. 日常清洗操作	106
2.6.1. 清洗滤嘴及萃取手柄	106
2.6.2. 清洗机组	106
2.6.3. 清洗外部机身	106
2.7. 替换锅炉水	107
2.8. 水软化(不包括在内)	107
2.9. 重新设定控制系统	107
2.10. LED灯光	108
3. 技术人员操作指南	108
3.1. 机器内部组成部分描述	108
3.1.1. Iberital IB7 咖啡机	108
3.1.2. Iberital INTENZ 咖啡机	108
3.1.3. Iberital Tandem 咖啡机	109

3.1.4. New Iberital 咖啡机	109
3.2. 供水连接	109
3.3. 电网连接	110
3.3.1. 带有 CE 标志的咖啡机	110
3.3.2. 带有 ETL 标志的咖啡机	112
3.4. 排水连接	114
3.5. 水口组	114
3.6. 锅炉	114
3.6.1. 电阻	115
3.6.2. 安全阀	115
3.6.3. 泄压阀 (真空阀)	115
3.6.4. 自动注水设备	115
3.6.5. 水位探视窗 (可选)	115
3.6.6. 流量控制阀	115
3.7. 泵/电机	116
3.8. 中控装置	116
4. 使用寿命管理	116
4.1. 包装	116
4.2. 机器的有效使用	116
4.3. -机器的寿命结束	116
产品证书	

重要事项

请认真阅读这份使用手册。其中包括重要的安全信息，也包括机器的安装、使用以及维护信息。

在启动咖啡机前请认真阅读这份使用手册。

1. 请将本使用手册保管在一个安全的地方，便于以后参考。
2. 在拆掉机器包装后，请确认咖啡机各组成部分完整。包装（包括塑料袋、纸皮箱、钉子等）不应该置于儿童可触及的范围内，因为包装组成中含有潜在危险的物质。
3. 在连接咖啡机之前，请确保铭牌上的各项数值与电源显示的一致。

安装应遵循当地的安全标准，并且应由 **IBERITAL DE RECAMBIOS, S.A.** 指定和授权的技术人员根据厂商的指引完成整个安装。

厂商不会为任何因不正确安装机器所造成的伤害和损失而承担责任。

要保证机器使用的安全，必须根据现有当地法规正确接地。

如有疑问，这些基本的安全措施必须通过一位有认证资格的技术人员核实。

厂商不会为任何因不正确接地或接地缺失所造成的伤害而承担责任。

请确认允许电流值足以提供咖啡机使用的最大功率。最大功率已在铭牌上标明。

如有疑问，请联系有认证资格的技术人员，以便核实所安装的电线是否足以提供咖啡机最大功率范围内所需要的电流强度。

咖啡机与电网的连接是固定的。不能使用转换器。

如要使用接线，必须符合当地安全标准，并且需特别注意不要超过允许的最大电流值。

4. 本咖啡机必须专门用于生产目的，也就是说，用于煮咖啡、提供热水和蒸汽以加热饮品。任何其他用途被视作不正确操作，因此存在危险性。厂商不会为任何因不正确操作所造成的伤害而承担责任。
5. 在使用咖啡机的过程中，应该遵守以下基本的安全措施：
 - - 不要湿手或湿脚接触机器。
 - - 不要光脚使用机器。

- - 不要在用喷射水流清洗的地方安装机器。
- - 当不用机器时，不要乱扔电源线。
- - 不允许机器被置于不良环境之下（下雨、下雪、沙尘等）
- - 若未将锅炉和管内的水完全清理，则不能将机器放在低于 0°C 的气温下。如果机器内部发生结冰，断开注水，让锅炉和水管内的水融化。
- - 不要将机器的整个部分放在高于 70°C 的温度下。
- - 不允许儿童、残疾人士及任何没有阅读过本手册的人操作机器。
- - 不能随意摘掉旁边用来重新启动恒温器的侧板。只有厂商授权的正式技术人员才能摘取侧板并重新启动恒温器。

6. 在进行维护操作之前，应该保证机器已经通过固定装置的开关，与电源装置断开。
7. 对于清洗操作，请遵循本手册的指引。
8. 如遇到反常现象或不正常的运行，请在进行任何维护操作之前断开机器。并请联系厂商授权的技术人员。

机器的维修必须通过厂商或授权的售后服务中心进行，只能只用原装零件。

如果不遵照以上条件，机器的使用将发生危险。

连接电路必须通过开关，该开关要符合当地的安全标准。

9. 机器的电源电线必须与一个开关连接，两者相隔至少 3mm。这个开关必须是切电开关。
10. 为了避免电线变热，尽量把电线完全铺开。
11. 咖啡机进水口的水压应该要在 0.6 和 0.8MPa 之间。
12. 机器只能安装在合适的地方，其使用和维护必须由有资格的人员来完成。
13. 机器必须水平放置，决不允许浸泡在水里或任何其他液体里。
14. 用户不应改动或替换电源线。一旦电线出现问题，请断开机器与电路的连接，并联系厂商认证和授权的技术人员。
15. 若长期不使用咖啡机，请断开机器与电路的连接。
16. 表面声压为 71dB ± 7dB，声功率为 86dB ± 9dB。
17. 机器安装后，表面最高处离地面不能少于 1.5 米。
18. 访问维护程序，不需要任何访问键，也无需解锁。：
 - 挪开放置杯子的格网。
 - 挪开机器排水的托盘。

只能允许有实际经验和对机器有一定认识的人访问服务区，特别需要对有关机器卫生和安全方面有了解。

19. 本机器不能被以下人员使用（包括小孩）：体力或脑力有缺陷的人员，无经验或认识的人员。除非有监护人员在旁，或者负责其人身安全的监护人给予了相关指引。
20. 应该监督小孩，以保障小孩不把机器当玩具。
21. 为了保障机器的正常运行，用户及授权的技术人员必须遵循厂商的指引。特别是必须定期检查安全设备。
22. 不要以裸露的手或身体任何部位靠近出水/蒸汽口金属部分和水口组。
23. 由喷射器喷出的水和蒸汽温度很高，会造成烧伤。
24. 在正常运作条件下，水和蒸汽喷射器的金属部分，以及水口组的温度都很高。必须小心使用，应握紧起保护作用的部分，或者把手。
25. 在把咖啡杯放入温杯盘前，必须保证杯子全干。只有特定用于此机器的餐具可放在温杯盘内。如有疑问请联系售卖中心。加热其他任何物品是不正确和危险的。
26. 本机器适用于家庭使用，及类似的情况：
 - 为商店、办公室及其他工作环境中人员所配备的厨房区域
 - 农场
 - 给酒店、汽车旅馆及其他居住环境的顾客使用
 - 小客栈式环境
27. 只要被授予与正确安全使用本机器的指引，并明白其中包含的危险，那么八岁及八岁以上的儿童可以使用本机器。机器的清洗和维护不能由儿童完成，除非儿童在八岁以上，并且有监督陪同。机器和电线需要放在八岁以下儿童的可接触范围外。
28. 供水系统的连接要求：
 - 必须是固定式的连接，而非用可移动式的软管来完成。
 - 必须用随机器配带的新软管（不锈钢编织软管）来完成。
 - 不可重复使用旧的软管。
29. 本机器不需要用喷射水流清洗。

1. 规格

1.1. 技术规格

1.1.1. 电动咖啡机

型号：IBERITAL IB7 便携式

- * 电动剂量（4种可编程的剂量+持续）
- * 热水/蒸汽锅炉自动注满水
- * 压力水泵
- * 压力泵和热水/蒸汽锅炉有压力计
- * 不锈钢蒸汽和热饮水机
- * 电阻：
 - 1800-3000 W- 220-240 V
 - 1800-2400 W - 110 V
- * 容易使用锅炉的排水水龙头
- * 16/32A 继电器
- * 蓄水池最低和最高水平面指示

型号：IBERITAL IB7

- * 电动剂量（4种可编程的剂量+持续）
- * 热水/蒸汽锅炉自动注满水
- * 压力水泵
- * 压力泵和热水/蒸汽锅炉有压力计
- * 电阻温度的安全控制
- * 两条蒸汽输出不锈钢管
- * 热饮水机水龙头
- * 电阻：
 - 1800-3000-3500-5000-6000 W - 220-240 V
 - 1800-2400 W - 110 V
- * 容易使用锅炉的排水水龙头
- * 电控系统
- * 20/32A 的接触器（可选）

型号：IBERITAL INTENZ

- * 电动剂量（4种可编程的剂量+持续）
- * 热水/蒸汽锅炉自动注满水
- * 压力水泵
- * 压力泵和热水/蒸汽锅炉有压力计
- * 电阻温度的安全控制
- * 两条蒸汽输出不锈钢管
- * 电阻：
 - 1800-2400-3000-3500-3800-5000-6000 W - 220-240 V
 - 1800-2400 W - 110 V
- * 容易使用锅炉的排水水龙头
- * 电控系统
- * 20/32A 的接触器（可选）

型号：IBERITAL TANDEM

- * 电动剂量（4种可编程的剂量+持续）
- * 热水/蒸汽锅炉自动注满水
- * 压力水泵
- * 压力泵和热水/蒸汽锅炉有压力计
- * 电阻温度的安全控制
- * 两条蒸汽输出不锈钢管
- * 电阻：
1800-2400-3000-3500-3800-5000-6000 W - 220-240 V
1800-2400 W - 110 V
- * 容易使用锅炉的排水水龙头
- * 电控系统
- * 20/32A 的接触器（可选）

型号：NEW IBERITAL

- * 电动剂量（4种可编程的持续的剂量）-热水/蒸汽锅炉
- * 自动注满水
- * 压力水泵
- * 压力泵和热水/蒸汽锅炉有压力计-电阻温度的安全控制
- * 两条蒸汽输出不锈钢管
- * 电阻：3000-3500-3800-5000-6000 W - 220-240 V
- * 容易使用锅炉的排水水龙头
- * 电控系统
- * 20/32A 的接触器

1.2. 尺寸

型号	尺寸			
	机组数量	宽 (mm)	高 (mm)	长 (mm)
IBERITAL IB7 便携式	1	508	460	445
IBERITAL IB7	1	508	460	445
	2 compact	508	460	540
	2	508	460	695
IBERITAL INTENZ	3	508	460	870
	1	585	415	476
	2	585	415	790
IBERITAL TANDEM	3	585	415	964
	2	595	575	785
	3	595	575	959
NEW IBERITAL	2	568	455	783
	3	568	455	953

注意

规格如有变化，恕不会提前通知。

2. 用户指南

2.1. 描述

- | | |
|---------------------|-----------------------------------|
| 1) 咖啡供给控制按钮 (中央处理器) | 18) 热水遥控 |
| 2) 单杯浓缩咖啡供给 | 19) 热水出口 |
| 3) 双杯浓缩咖啡供给 | 20) 供给按钮 (自动) |
| 4) 咖啡连续供给 | 21) 萃取手柄 |
| 5) 单杯大咖啡供给 | 21a) 单杯萃取手柄 |
| 6) 双杯大咖啡供给 | 21b) 双杯萃取手柄 |
| 7) 蒸汽阀 | 21c) 单杯咖啡滤嘴 |
| 8) 热饮水机 | 21d) 双杯咖啡滤嘴 |
| 9) 蒸汽出口 | 21e) 清洗滤嘴 |
| 10) 泵的压力计 | 22) 永久热磁开关 |
| 11) 锅炉压力计 | (不包括在内。需有当地授权技术人员安装) |
| 12) 三位开关 | 23) 自来水活塞 |
| 13) 显示"ON/OFF"红色指示灯 | (不包括在内。需有当地授权技术人员安装) |
| 14) 显示"电阻接通"绿色指示灯 | 25) 排水阀 |
| 15) 托盘 | 26) 蓄水池进水口 (Iberital IB7 compact) |
| 16) 铭牌 | 27) LED灯光 |
| 17) 可摘取的侧板 | |

2.2. 准备工作及启动机器

2.2.1. 固定式咖啡机

- a) 打开自来水活塞(23)
- b) 连接永久热磁开关(22)

把开关(12)打到位置 1。直到自动水位控制将热水/蒸汽锅炉注满水。

- c) 把开关(12)打到位置 2。电阻开始加热锅炉内水。(仅设有3档位总开关的咖啡机需要。设有2档位总开关的咖啡机当水位探测仪被水浸没后即开始加热)。

等到机器达到额定压力，绿色指示灯(14)将熄灭。锅炉压力计将显示额定压力值(0,08-0,1MPa)。

2.2.2. 便携式咖啡机

- a) 将 3 升水注入蓄水池。
- b) 将咖啡机连入电网。
- c) 把开关(12)打到位置 1。红色指示灯(13)打开。机器自动将锅炉注满水。
- d) 把开关(12)打到位置 2。绿色指示灯(14)打开。

请等待约 10 分钟，直至达到额定压力。额定压力值通过压力计绿色段 (10,11)显示。绿色指示灯(13)将熄灭。

提醒

一旦达到额定压力值，提议循环一段时间水口组的水，可以引导水的余温，以便整个系统得到一个合适的温度开始工作。

此外，很重要的一点是，萃取手柄应该正确放置，使得手柄的金属部分可以达到必须的温度，以便稍后正确输出第一批咖啡。

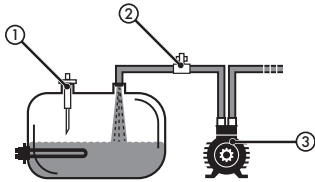
当我们启动总开关时，必须先将开关打到位置1，然后再到2。

当机器锅炉没有压力或类似情况，尽管不是热的，但是不要按压热水键。若按热水键，所得是冷水。

2.3. 剂量操作

请记住，无论是咖啡供给控制按钮还是控制单位，都会在总开关的两个位置上有显示。

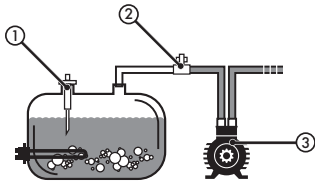
第一个位置



1. 水平传感器
2. 电磁阀
3. 泵

第一个位置只有当自动加水的时候开启，并不是在电阻启动时开启。

第二个位置



1. 水平传感器
2. 电磁阀
3. 泵

第二个位置将信号传给接触器（可选），后者允许加热机器，并导出咖啡。提议当机器已加热，并已达到额定压力值的时候启动该项。额定压力值在压力计的绿色段 (11) 显示，若机器有显示屏，则在显示屏上显示。

注意

如果咖啡机为2档位总开关（开-关ON-OFF），则在启动时会在锅炉水不满的情况下对其注水。当感应到水位达到最低位时，咖啡机会开始加热水准备导出咖啡。

2.3.1. 控制单位剂量程序

为进入剂量程序，应该持续按压左边的咖啡供给控制按钮（水口组1）约5秒钟，持续咖啡灯将点亮。（*）

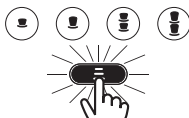
Iberital IB7



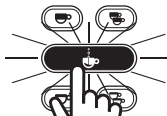
New Iberital / Expression Pro



Iberital Intenz



Iberital VISTA



Iberital Tandem



注意

如果已进入编程并在30秒内未按任何剂量按钮，则按钮面板将转入工作状态。

在这时可以启动程序中咖啡的四个选项。当咖啡的量得到所选量时，重新按压选择按钮，剂量停止。对于全部按钮该进行相同的操作。

全部自动水口组都已编程，可按此操作。

注意

如果愿意，可以对水口组的其余水口以相同方式操作，以便为水口组中的每一个设定单独的剂量程序。

Iberital IB7



New Iberital / Expression Pro



Iberital Intenz



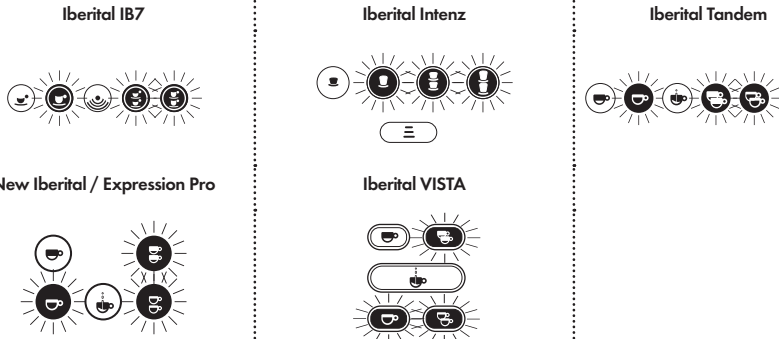
Iberital VISTA



Iberital Tandem



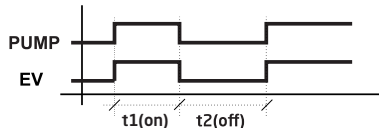
选择项已经编程，当灯熄灭就会出现选择项。不过，用户仍然可以通过上述方法改动剂量。



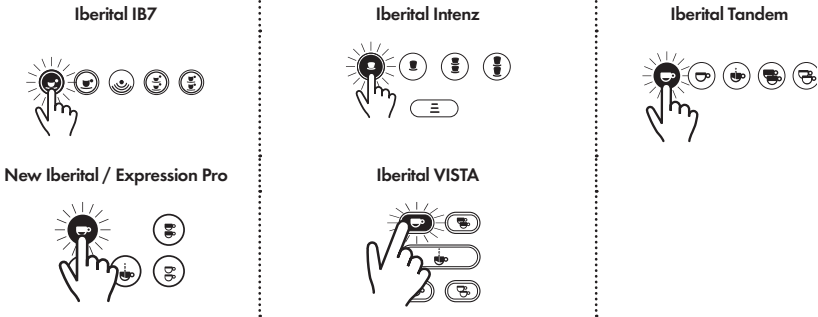
如果剂量编程过程中正在编程的选项的LED灯闪烁，则意味着容量计数器未在向控制单位发送脉冲，因此剂量设定结束后此剂量将无效。无水编程。建议检查容量计数器。

2.3.2. 电动预冲泡编程 (并非在全部型号可用)

控制单位有一个功能叫电动预冲泡。该功能可以设置或不设置。如果您的机器有显示屏，那么就可以通过显示屏上的选项来设置。如果没有显示屏，该选项通过以下操作设置：



若要开启预冲泡功能，请关闭咖啡机的总开关并在左边的按钮板上（水口组）1）按压“1小杯咖啡”按钮，持续按压并将咖啡机的总开关打到位置1或2，两者无不同，“1小杯咖啡”的灯会亮。放开按钮，将开关打至0（OFF结束），重新把开关打至工作状态（位置2）。



为了撤销预冲泡程序，将开关打至0（OFF结束），持续按压按钮“1大杯咖啡（1 espresso）”，将开关打到位置1或2。两者无不同，“1大杯咖啡（1 coffee）”的灯会亮。

放开按钮，将开关打至0（OFF结束），重新把开关打至工作状态（位置2）。

Iberital IB7



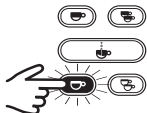
New Iberital / Expression Pro



Iberital Intenz



Iberital VISTA



Iberital Tandem



2.3.3. 如何在 IB7 和 Intenz 机型中开启或关闭淡咖啡的预浸泡功能

可以开启或关闭 1 杯咖啡或 2 杯咖啡按键的预浸泡功能。在启用预浸泡功能后，我们可以在上述按键上选择进行或不进行预浸泡

在开启或关闭预浸泡功能时，请关闭机器主开关，同时按下左侧按键面板（第 1 组）上的 1 杯咖啡和 1 杯淡咖啡按键，保持按住并将机器的主开关调至 1 或 2 位置（没有区别），然后两个按键的 LED 灯都会亮起。

Iberital IB7



Iberital Intenz



注意

1 杯淡咖啡和 2 杯淡咖啡按键上预浸泡功能的开启或关闭与预浸泡功能的启用无关，即这两个按键上的预浸泡功能可以开启或关闭，但只有在预浸泡功能已启用的情况下才会运行，详见 2.3.2 点的说明。

提醒

只有带按键显示屏或触摸显示屏的机型才可以修改预浸泡开启和关闭的时间参数。

2.3.4. 警报指示

A. 水锅炉注水时间过长

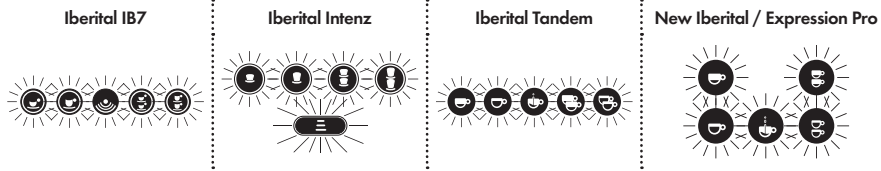
当锅炉在注水时，控制单位有一段等候时间。

如果水位探测仪在 1 分钟内没有被水浸没，则控制单位的安全控制会和电机一起中断注水表示控制单位的警报指示，则五盏灯同时闪烁。

(所有水口组)当机器缺水，或进入管道阻塞，或控制单位出现某个障碍，则警报指示会出现。以避免控制单位传送自动注水的信号。

提醒

安装咖啡机后，警报指示若在注水过程中出现，是因为要注满整个锅炉需要超过一分钟时间。当发生这种情况时，把开关打至 0，然后重新将其打到注水位置，以便继续灌注锅炉。



B. 缺失容量计数器的脉冲(5秒)

当在注出过程中出现计数器的脉冲缺失情况，控制单位察觉该异常，选项灯在此时会开启并闪烁，但注出不停止。

这种情况是由于计数器盖子漏电，或者由于连接不良，或者是控制单位内部有问题。此时请联系您的售后服务中心。

C. 容量计数器过量供给

如果咖啡导出时间超出2分钟，则控制单位会探测到咖啡导出超出正常时间。

控制单位将自动断开输出，选项灯会保持闪烁。

出现这种情况，是因为输出水道有阻塞，导致控制单位接收脉冲更为缓慢和延长。或者因为咖啡被研磨得非常细腻，或者是咖啡杯过重，导致水不能以合适的流畅度流动。

D. 蓄水池水位指示(仅限于 便携式的机器)

这个型号的机器有一个系统，用于指示水位最低和最高值。运行如下：

最低水位—当蓄水池的水到达最小值，控制单位会切断到咖啡供给控制按钮和电阻的电流，以免因缺水而对电阻和泵造成伤害。在这时，咖啡供给控制按钮的灯开始闪烁，提醒用户应该注满蓄水池。

当我们手动灌注蓄水池，水漫过最低水位，灯便会熄灭，控制单位重新允许往电阻和泵通电流。

最高水位—当我们手动灌注蓄水池，并且达到其最高水位的时候，持续按钮的灯会打开，提醒我们应该停止注水。灯将会保持开启状态直到水位降到最高水位线以下。

2.3.5. 热水编程 (New Iberital机型此功能可选)

按压任何水口组按钮面板上的"连续"按钮5秒进入编程；"连续"LED灯将点亮。

- 按压热水键。此时开始从锅炉中流出热水。
- 当达到期望的剂量时，再一次按压热水键。
- 此时热水程序已经启动。

2.4. 热饮水机

将咖啡杯或其他容器放在热饮水机(8)处。启动热水控制(18)开始注水，关掉热水控制停止注水。或者如果机器有热水出水按钮，请按压该按钮。

2.5. 蒸汽棒

- a) 引导蒸汽棒(9)指向托盘(15)。
- b) 打开蒸汽阀门(7)，排出浓缩的水分，直到水滴上出现蒸汽。
- c) 把蒸汽棒(9)放在需要加热的容器内。启动控制键(7)，让蒸汽溢出。若要得到一杯起泡沫的卡布奇诺咖啡，请将蒸汽棒靠近牛奶的表面。这样可以增加大量的泡沫/奶油。
- d) 当液体达到期望的温度时，请关掉蒸汽阀门。
- e) 移动盛有液体的容器，将蒸汽棒(9)引向托盘(15)。
- f) 打开蒸汽阀门(7)一会，以便清除掉附在蒸汽棒(9)上面的废料。用抹布或湿海绵清洗蒸汽棒(9)。

2.6. 日常清洗操作

建议进行每日维护，以增加机器有效寿命并降低对环境的污染。

2.6.1. 清洗滤嘴及萃取手柄

用热水清洗滤嘴及萃取手柄。晚上的时候将滤嘴及萃取手柄浸在热水里，让咖啡留下的油脂溶解。

2.6.2. 清洗机组

- a) 将平时用的滤嘴(21c)或(21d)换为清洗滤嘴(堵塞)(21e)。
- b) 将两勺洗涤剂(专门用于机组清洗)放入清洗滤嘴(21e)。
- c) 把萃取手柄嵌入水口组内。
- d) 按下连续冲泡按钮，使其运行15秒(与自动循环一样)。
- e) 重新按下按钮，停止冲泡；单元减压过程中，热水和洗涤剂会清洁水口组内部。
- f) 暂停2秒。
- g) 重复(d)，(e)，(f)步骤，直到完成7次循环。
- h) 按下任意冲泡按钮可取出萃取手柄，然后冲洗可能残留的洗涤剂5-10秒。

2.6.3. 清洗外部机身

机身外板应该用热肥皂水(非滚烫)清洗，并且应该完全用柔软的衣服或者海绵擦洗。不能使用研磨物质，因为会刮花板面。

2.7. 替换锅炉水

- 断开咖啡机，将三位开关(12)打至“关闭”位置。
- 打开蒸汽控制(7)，直到没有蒸汽溢出。(使用蒸汽棒(9)时要小心，因为在正常运行情况下会非常热)。
- 关闭蒸汽控制(7)。
- 打开排水阀(25)，使得锅炉完全清空。
- 关闭排水阀(25)。
- 连接机器，将开关(12)打至位置1 (或开关(22)打至“开启”状态)。直到自动控制完成用水灌注锅炉的动作。

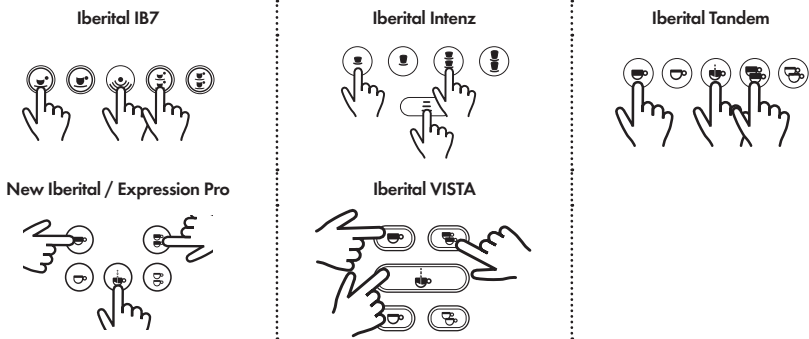
2.8. 水软化(不包括在内)

水软化可以将水内钙质提取出，避免沉淀和水垢的产生。水软化需要持续使用才能有效，并且应该定期进行。“软化”是指重新进行清除钙质使其恢复到原始状态的过程。由于没有进行“软化”处理而产生的水垢，对于厂商而言不是质保的内容。(水软化不包括在内)。

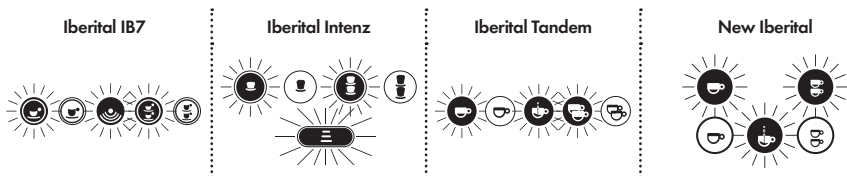
2.9. 重新设定控制系统

具显示屏的机型，控制系统可以被重置为出厂的初始设置。设有显示功能的机型，控制单位可以用出厂初始参数加以重置。若要进行这一操作，请用总开关关闭咖啡机。关机后同时按压1号冲煮头(左边)的1小杯咖啡、2小杯咖啡和连续按钮。

按住这些按钮并用总开关启动咖啡机。



咖啡机启动后仍不松开3个按钮，按住这几个按钮数秒直。



用总开关关闭咖啡机并松开按钮。在开启咖啡机时我们已经用出厂参数重置了控制单位。

注意

执行此操作即意味着将会失去咖啡机上所执行的任何自定义设定，包括技术菜单和用户菜单。计数器、可视化屏幕、剂量、日期/时间和其编制程序、温度控制。

2.10. LED灯光

Iberital咖啡机设有工作区域LED灯光照明。其形式依咖啡机型号而定。

咖啡机只要接电即总开关打在位置1或2时灯光就保持点亮。

3. 技术人员操作指南

3.1. 机器内部组成部分描述

3.1.1. Iberital IB7 咖啡机

- a) 泵+发动机：为水力系统提供能量。
- b) 锅炉：
 - 单锅炉：
 - 1 组 6.5 升
 - 2 组 11 升
 - 3 组 18 升
- c) 安全阀。
- d) 泄压阀。
- e) 锅炉的电阻：加热锅炉内热水。
- f) 开关：控制锅炉的压力。
- g) 膨胀/滞留阀：用于控制水力系统的压力。

3.1.2. Iberital INTENZ 咖啡机

- a) 泵+发动机：为水力系统提供能量。
- b) 锅炉：
 - 单锅炉：
 - 1 组 6.5 升
 - 2 组 11 升或 14 升
 - 3 组 21 升
- c) 锅炉内用于蒸汽的安全阀。
- d) 锅炉内用于蒸汽的泄压阀。
- e) 锅炉的电阻：加热锅炉内热水。
- f) 膨胀/滞留阀：用于控制水力系统的压力。

3.1.3. Iberital Tandem 咖啡机

- a) 泵+发动机：为水力系统提供能量。
- b) 锅炉：
 - 单锅炉：
 - 2 组 11 升或 14 升
 - 3 组 21 升
- c) 锅炉内用于蒸汽的安全阀。
- d) 锅炉内用于蒸汽的泄压阀。
- e) 锅炉的电阻：加热锅炉内热水。
- f) 膨胀/滞留阀：用于控制水力系统的压力。

3.1.4. New Iberital 咖啡机

- a) 泵+发动机：为水力系统提供能量。
- b) 锅炉：
 - 单锅炉
 - 2 组 11 升或 14 升
 - 3 组 21 升
- c) 安全阀。
- d) 泄压阀。
- e) 锅炉的电阻：加热锅炉内热水。
- f) 开关：控制锅炉压力。
- g) 膨胀/滞留阀：用于控制水力系统的压力。

注明

全部机型都有一个安全恒温器，用于电动控制电阻温度：这个恒温器限定了电阻温度。当温度超过最高值，对电阻的供电就会停止。发生这种情况时，需要在电阻冷却后按压自身按键重新启动恒温器。（掀开机身后面的外板便可看到恒温器）若咖啡机有双锅炉，电阻在其中一个锅炉内。

注明

全部咖啡机的锅炉都有水位探测仪。在有双锅炉的机器里，探测仪在热水/蒸汽锅炉内。

3.2. 供水连接

重要事项

设备应该按照联邦的，国家的和当地的规定来安装。

机器拥有一个3/8供水的入口。该入口有活塞控制打开和关闭水流（可选）。同时，还包括曲管。为了正确安装，应该通过这些曲管或类似物互相连接网内供水旋塞与之前提及的入口。

3.3. 电网连接

重要事项

该设备固定连接到电网上。

根据不同型号，咖啡机自带有电阻和其他110,220 V - 240 V的电力因素。应该在固定设备和机器间安装一个尺寸合适的开关。此开关应为全极断开，且触点开距大于3 mm。在指数板上，有说明最大消耗电力值。

接地电缆应连接一条足够的接地线。

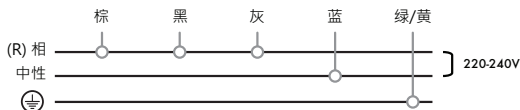
重要事项

根据不同型号的咖啡机，只能使用110 V,220 V - 240 V的电压。

3.3.1. 带有 CE 标志的咖啡机

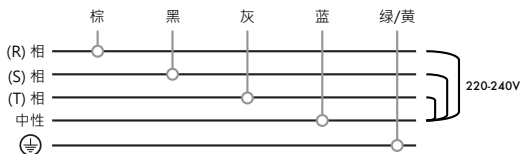
五线咖啡机

220 V - 240 V一相电压带中性(咖啡机 1-2-3 组)



咖啡机可以只连接一相电压220-240 V。在这种情况下黑色导线必须与棕色和灰色导线连接在一起，然后接到固定设备的相位。蓝色导线应该接到中性。绿色导线/黄色导线应该接地。

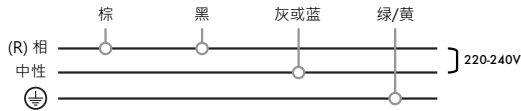
400 V三相电压带中性 (咖啡机 1-2-3 组)



咖啡机可以连接到三相电压和一个中性400 V。在这种情况下黑色、棕色和灰色导线应该各自连接到不同的相位，而蓝色导线应该接到中性。绿色导线/黄色导线应该接地。

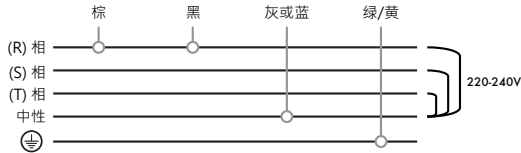
四线咖啡机

220 V - 240 V 一相电压带中性(咖啡机 1-2-3 组)



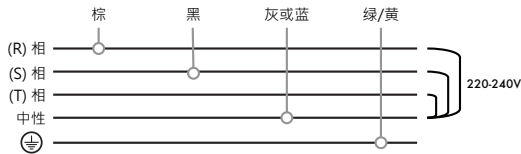
咖啡机可以只连接一相电压220-240 V。在这种情况下黑色导线应该与棕色导线连接，然后接到固定设备。蓝色导线或者灰色导线应该接到中性。绿色导线/黄色导线应该接地。

400 V 一相电压带中性(咖啡机 1-2-3 组)



咖啡机可以连接三相电压和一个中性400 V。在这种情况下黑色导线应该与三相电压之一连接，棕色导线连接另一个相电压。蓝色导线或者灰色导线应该接到中性。绿色导线/黄色导线应该接地。

400 V 二相电压带中性(咖啡机 1-2-3 组)

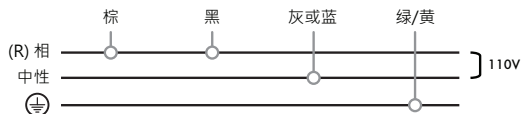


咖啡机可以连接三相电压和一个中性400 V。在这种情况下黑色导线应该与三相电压之一连接，棕色导线连接另一个相电压。蓝色导线或者灰色导线应该接到中性。绿色导线/黄色导线应该接地。

110 V 一相电压带中性(咖啡机 1-2 组)

重要事项

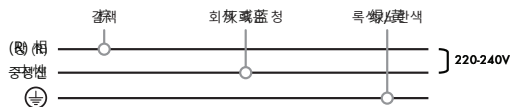
生产出的连接 110 V 电压的咖啡机，都是专门用于此电压的。因此，如同在专门电子结构上指明的，只能连接 110 V 电压。



咖啡机可以连接一相电压110 V。在这种情况下黑色导线应该连接固定设备，棕色导线连接与黑色导线相同的一相电压。蓝色导线或者灰色导线应该接到中性。绿色导线/黄色导线应该接地。

三线咖啡机

220 V - 240 V一相电压带中性(咖啡机 1-2-3 组)

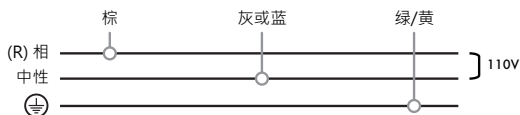


咖啡机可以连接一相电压220-240 V。在这种情况下棕色导线应该连接固定设备。蓝色导线或者灰色导线应该接到中性。绿色导线/黄色导线应该接地。

110 V一相电压带中性(咖啡机 1-2 组)

重要事项

生产出的连接 110 V 电压的咖啡机，都是专门用于此电压的。因此，如同在专门电子结构上指明的，只能连接 110 V 电压。

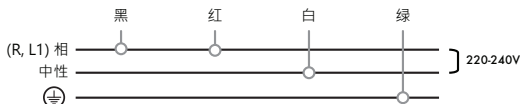


咖啡机可以连接一相电压110 V。在这种情况下棕色导线应该连接一相电压。蓝色导线或者灰色导线应该接到中性。绿色导线/黄色导线应该接地。

3.3.2. 带有 ETL 标志的咖啡机

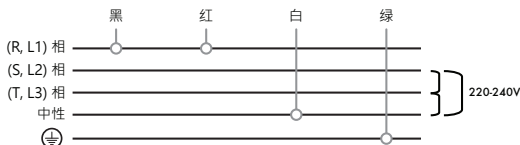
四线咖啡机

220 V - 240 V一相电压带中性(咖啡机 1-2-3 组)



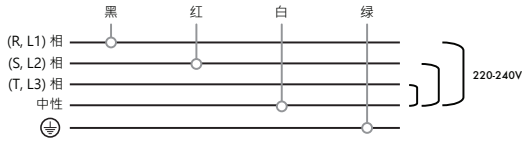
咖啡机可以只连接一相电压220-240 V。在这种情况下黑色导线应该与红色导线连接，然后接到固定设备。白色导线/黑色导线应该接到中性。绿色导线应该接地。

400 V一相电压带中性(咖啡机 1-2-3 组)



咖啡机可以连接三相电压和一个中性400 V。在这种情况下黑色导线应该与三相电压之一连接，红色导线连接同一个相电压。白色导线/黑色导线应该接到中性。绿色导线应该接地。

400 V二相电压带中性(咖啡机 1-2-3 组)

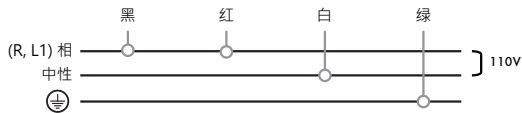


咖啡机可以连接三相电压和一个中性400 V。在这种情况下黑色导线应该与三相电压之一连接，红色导线连接另一个相电压。白色导线/黑色导线应该接到中性。绿色导线应该接地。

110 V一相电压带中性(咖啡机 1-2 组)

重要事项

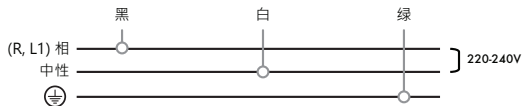
生产出的连接110 V电压的咖啡机，都是专门用于此电压的。因此，如同在专门电子结构上指明的，只能连接110 V电压。



咖啡机可以连接一相电压110 V。在这种情况下黑色导线应该连接固定设备，红色导线连接与黑色导线相同的一相电压。白色导线/黑色导线应该接到中性。绿色导线应该接地。

三线咖啡机

220 V - 240 V一相电压带中性(咖啡机 1-2-3 组)

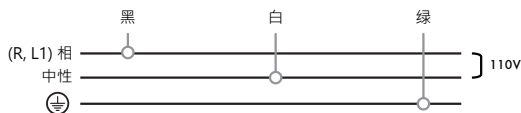


咖啡机可以连接一相电压220-240 V。在这种情况下黑色导线应该连接固定设备。白色导线/黑色导线应该接到中性。绿色导线/黄色导线应该接地。

110 V一相电压带中性(咖啡机1-2 组)

重要事项

生产出的连接110 V电压的咖啡机，都是专门用于此电压的。因此，如同在专门电子结构上指明的，只能连接110 V电压。



咖啡机可以连接一相电压 110 V。在这种情况下黑色导线应该连接一相电压。白色导线/黑色导线应该接到中性。绿色导线/黄色导线应该接地。

注释

：建议检查电气设施并进行根据要连接的机器线路类型（单相或三相）进行适当的更改，但请始终遵循机器安装所在国现行法律规定。

3.4. 排水连接

与机器一起提供有一个排水管，与一个集中处理机器正常运行时产生的所有废水的排水箱连接。因此，需要配备一个排水口，以排出机器所有的废水。

3.5. 水口组

- a) 垫片：方便萃取手柄的调节
- b) 花洒：水与咖啡的交汇处
- c) 排水装置
- d) 螺旋管阀：当按压按钮中某键时，给水让出通道，让其到达机组。

水口组是一套黄铜印花的装置，配有输液室。当按压任何一个咖啡供给控制按钮中的按键时，泵开启，螺旋管阀继而被激活。

3.6. 锅炉

- a) 水口组
- b) 注射器
- c) 热交换器

锅炉材料为铜，中间被一个热交换器通过。热交换器与提供能量单位连接。

在一个供能周期内，冷水通过注水器注入咖啡锅炉里。同时，原来咖啡锅炉内的水被移送到水口组。在休息情况下，在水口组和咖啡炉直接有一个持久的水循环，便于保持一个最好的温度用于咖啡的准备。

锅炉内的电阻温度受恒温器控制。当电阻温度高于恒温器所设定的温度时，机器会切断功能。要重新连接电阻，需要按压恒温器上的复位按钮。

3.6.1. 电阻

型	锅炉数量	组数	电阻
IBERITAL IB7	1	1	1800 W 220-240 V 1800 W 110 V
		2	3000-3500 W 220-240 V 2400 W 110 V
		3	5000-6000 W 220-240 V
IBERITAL INTENZ	1	1	1800 W 110-220 V 2400 W 110 V
		2	3000-3500-3800-5000 W 220-240 V 2400 W 110 V
		3	5000-6000 W 220-240 V
IBERITAL TANDEM	1	2	3000-3500-3800-5000 W 220-240 V 2400 W 110 V
		3	5000-6000 W 220-240 V
NEW IBERITAL	1	2	3000-3500-3800-5000 W 220-240 V 2400 W 110 V
		3	5000-6000 W 220-240 V

3.6.2. 安全阀

当电阻控制发生异常时，安全阀将保证锅炉整体安全，减缓多余的压力，避免压力超过0.18MPa。安全阀是遵循最高要求的技术原则，在非常严格的控制下制作而成。一旦通过厂商的检测，将立即被贴上封条。

3.6.3. 泄压阀 (真空阀)

真空阀处于锅炉内，为锅炉内部减压，避免通过蒸汽棒吸入液体。

3.6.4. 自动注水设备

a) 螺线管阀

咖啡机有一个水位探测仪（一根不锈钢条，与锅炉内部的水接触）。探测仪连接一个中央处理器（CPU），指明水位。当水位低时，中央处理器激活水泵和螺线管阀让水注入，直到探测仪指出已经达到最优水位。

3.6.5. 水位探视窗 (可选)

a) 水位 (在锅炉内有关于最高和最低水位探视窗)

水位可随时通过水位探视窗的指示来确认。

3.6.6. 流量控制阀

a) 膨胀阀(垢块开放至 1.2 兆帕 ±0.1).

3.7. 泵/电机

- a) 锁定螺母
- b) 调节螺钉

按压任何一个供给按钮中的按键时，泵/电机进入运行，加压直到准备咖啡需要的0.8/0.9MPa。泵/电机也通过自动水位控制设备控制。该设备用于保持锅炉内满水。

要调节泵压，可用以下方式：扭开受调节螺钉固定的锁定螺母，扭开螺钉减缓压力，或者扭紧螺钉来加压。当结束操作时，确认再一次按紧锁定螺母。

3.8. 中控装置

该装置是机器的大脑，负责控制所有传感器和机动元件，确保机器正常运行。

注意

机器重置时，将强制检测温度控制元件。因此，元件将根据您的需要，自动配置加热选项，具体取决于机器是使用压力开关还是使用温度探头。

4. 使用寿命管理

4.1. 包装

出于环保考量，请分离包装物进行回收或再利用。
卡纸，木板，塑料袋和聚苯乙烯塑料可回收。
将保护泡沫送到就近的回收点。

4.2. 机器的有效使用

建议用户在工作日晚间，节假日等长时间不用机器的时间段关闭机器。

4.3. -机器的寿命结束

本设备的销毁需遵循欧盟指令 2012/19/UE 下的西班牙皇家法令 110/2015 进行。
请向经销商和 / 或制造商了解目前可行的销毁渠道。

목차

필수 주의사항

1. 사양	123
1.1. 기술 사양	123
1.1.1. 전자동 커피 머신	123
1.2. 크기	125
2. 사용자를 위한 사용설명서	126
2.1. 설명	126
2.2. 준비 및 테스트	126
2.2.1. 고정식 커피머신	126
2.2.2. 이동식 커피머신	127
2.3. 도징 작동	127
2.3.1. 제어판 도징 설정	128
2.3.2. 전자동 사전 주입 설정 (일부 모델에서만 사용 가능)	129
2.3.3. IB7 및 Intenz 모델에서 카페 라르고를 추출할 때 프리인퓨전 활성화 또는 비활성화하는 법	130
2.3.4. 신호 알람	130
2.3.4. 온수 세팅	132
2.4. 온수 추출	132
2.5. 스팀 노즐	132
2.6 매일 해야하는 세척 방법	132
2.6.1. 필터 및 필터 홀더 세척	132
2.6.2. 그룹 청소	133
2.6.3. 기기 외부 청소	133
2.7. 보일러의 물 교체	134
2.8. 연수기 (미포함)	134
2.9. 제어판 재설정	134
2.10. LED 조명	135
3. 기술자를 위한 사용설명서	135
3.1. 내부 구성 요소에 대한 설명	135
3.1.1. IBERITAL IB7 커피머신	135
3.1.2. IBERITAL Intenz 커피머신	135
3.1.3. IBERITAL Tandem 커피머신	136
3.1.4. New IBERITAL 커피머신	136
3.1.5. IBERITAL Expression Pro 커피머신	136

3.2. 급수 연결	137
3.3. 전원 플러그 연결	137
3.3.1. 유럽 CE 인증 커피머신	137
3.3.2. 미국 ETL 인증 커피머신	139
3.4. 배수 연결	141
3.5. 그룹 헤드	141
3.6. 보일러	141
3.6.1. 머신 별 소비전력	142
3.6.2. 안전 밸브	142
3.6.3. 진공 제거 밸브 (진공 밸브)	142
3.6.4. 자동 물 충전 장치	142
3.6.5. 물 양 (옵션)	142
3.6.6. 유압 회로 밸브	142
3.7. 펌프모터	143
3.8. 제어판	143
4. 기기 관리법	143
4.1. 포장	143
4.2. 효율적으로 사용하려면	143
4.3. 머신의 수명이 다했다면	143
제품 인증	

중요

이 설명서의 지침을 주의해서 읽으십시오. 지침 사항에는 기기의 설치, 사용 및 유지 관리에 대한 중요한 안전 정보에 대해 설명합니다.

기기를 시작하기 전에 이 설명서를 읽으십시오.

1. 나중에 필요해질 수 있으니 설명서를 항상 볼 수 있는 곳에 보관하십시오.
2. 기기 포장을 뜯 후 모든 구성품이 있는지 확인하십시오. 포장재(비닐 봉투, 상자, 스테이플러 심 등)로 다칠 수도 있으니 어린이의 손이 닿는 곳에 두지 마십시오.
3. 기기를 연결하기 전에 명판(16)에 표시된 값이 전원의 값과 일치하는지 확인하십시오.

설치는 현지 안전 규정을 준수해야 하며 제조업체의 지침에 따라 SA IBERITAL DE RECAMBIOS, SA에서 인증한 자격을 갖춘 기술자가 수행해야 합니다.

제조업체는 기기의 올바르게 설치로 인한 손상 및 손실에 대해 책임을 지지 않습니다.

기기는 현재 현지 설치 규정에 따라 올바르게 연결된 경우에만 기기의 안전을 보장 할 수 있습니다.

확실하지 않은 경우, 기본 안전 조치를 다룰 수 있는 인증된 기술자가 확인해야 합니다.

제조업체는 접지 불량으로 인한 손상이나 부재로 인한 손상에 대해 책임을 지지 않습니다.

전기 설비의 허용 강도가 기기의 최대 전력에 충분한 지 확인하십시오.

특징 확실하지 않은 경우 기술 전문가에게 문의하여 전기 설비의 전원 코드 섹션이 최대 전력 체제에서 기기가 소비하는 강도에 충분한 지 확인하십시오.

기기의 전원 플러그 연결은 고정되어 있습니다. 어댑터 사용 금지.

전기 경보를 사용하는 경우 현지 안전 규정을 준수해야 하며 최대 허용 강도를 초과하지 않도록 특별한 주의를 기울여야 합니다.

4. 이 기기는 커피의 제조 목적, 즉 커피 준비, 또는 뜨거운 음료를 위한 스팀 및 온수 공급 사용만 가능합니다. 다른 용도로 사용하는 것은 위험합니다. 제조업체는 기기의 부적절한 사용으로 인한 손상에 대해 책임을 지지 않습니다.
5. 기기를 사용할 때는 기본적인 안전 조치를 준수해야 합니다.
 - 젖은 발이나 손으로 기기를 만지지 마십시오.
 - 맨발로 기기를 사용하지 마십시오.
 - 기기에 물이 튀기면 위험하니 호스로 물 청소를 하는 곳에 기기를 설치하지 마십시오.
 - 기기를 고정 설치 장소에서 분리 할 때 전원 코드를 잡아 당기지 마십시오.
 - 기기가 실외(비, 얼음, 모래 등)에 노출되지 않도록 하십시오.
 - 보일러와 파이프에 있는 물을 먼저 비우지 않고 기기를 0°C 이하의 온도에 노출시키지 마십시오. 내부에 물이 얼면 물 네트워크에서 기기를 분리하고 보일러와 파이프에서 물을 해동하십시오.
 - 기기를 70°C 이상의 온도에 노출시키지 마십시오.
 - 어린이, 인지력이 부족한 사람 또는 이 설명서를 읽지 않은 사람이 기기를 다루지 않도록 하십시오.
 - 안전 온도 조절기를 재설정하기 위해 기계의 측면 패널을 제거하지 마십시오. 제조업체가 승인한 공식 기술자만 측면 패널을 제거하고 온도 조절기를 재설정 할 수 있습니다.
6. 유지 보수 작업을 수행하기 전에 고정 설치 스위치를 사용하여 기기의 전원을 끄고 전기 코드를 분리하십시오.
7. 이 설명서의 지침을 따라 세척하십시오.
8. 이상이 있거나 작동이 불규칙한 경우, 유지 관리 작업을 하기 전에 기기의 전원을 끄고 전기 코드를 분리하십시오. 제조업체가 지정한 기술 담당자에게 문의하십시오.
 기기는 수리는 순정 예비 부품만 사용하여 제조업체 또는 공인 판매된 서비스 센터에서만 가능합니다.
 다음과 같은 사항을 준수하지 않으면 기기에 문제가 생기거나 고장날 수 있습니다.

전원 연결은 지역 안전 규정을 준수하는 스위치를 사용하여 수행해야 합니다.

9. 기기 전원 코드 케이블은 3mm 접점 사이의 최소 간격으로 스위치에 연결해야 합니다.
10. 이 스위치는 옴니폴라 전원 코드 케이블의 과열을 피하려면 완전히 연장되어 있는지 확인하십시오.
11. 커피 머신을 연결해야 하는 입구 수압은 0.6 ~ 0.8MPa 사이 여야 합니다.
12. 이 기기는 사용 및 유지 관리를 자격을 갖춘 직원만이 제한된 장소에만 설치 가능합니다.
13. 기기는 수평이 맞는 곳에 설치해야 하며 절대 기기를 물이나 액체 종류에 담그시면 안 됩니다.
14. 전원 코드는 사용자가 수리하거나 교체해서는 안 됩니다. 케이블이 손상된 경우 전원 플러그를 빼고 제조업체가 승인한 전문 기술자에게 문의하십시오.
15. 장기간 사용하지 않을 경우 기기에서 전원 플러그를 분리하십시오.
16. 가중 표면 음압 레벨은 $71 \text{ dB} \pm 7 \text{ dB}$ 이고 가중 음력은 $86 \text{ dB} \pm 9 \text{ dB}$ 입니다.
17. 기기는 기기의 맨 윗부분이 바닥에서 1.5 미터 이상이 되도록 설치해야 합니다.
18. 유지 관리 섹션 연결을 위해 액세스 또는 잠금 해제 키가 필요하지 않습니다. 다음을 따르십시오:
 - 컵 받침대를 분리하십시오.
 - 기기에서 일반 배수 트레이를 분리하십시오.
 서비스 섹션에 대한 접근은 특히 위생 및 안전 측면과 관련하여 기기에 대한 실질적인 경험과 지식을 가진 사람들에게만 허용됩니다.
19. 이 기기는 안전에 책임을 질 수 있는 책임자의 감독 없이 신체적, 감각적 또는 정신적 능력이 감소되었거나 경험이나 지식이 부족한 사람(어린이 포함)이 사용해선 안 됩니다.
20. 아이들이 장치를 가지고 놀지 않도록 주의하십시오.

21. 기기가 제대로 작동하려면 제조업체의 지침과 승인된 직원이 유지 보수 작업을 해야합니다. 특히 보안 장치는 정기적으로 점검해야 합니다.
22. 온수 및 스팀 추출구 및 그룹 헤드의 금속 부분을 맨손이나 신체로 바로 접촉하지 마십시오.
23. 이젝터에서 추출되는 물과 스팀은 매우 뜨겁기 때문에 화상을 입을 수 있습니다.
24. 온수 및 스팀이 나오는 이젝터의 메탈 부분은 그룹 헤드와 같아 스팀 정상 작동 조건에서 매우 뜨겁습니다. 열 보호 처리가 된 부분이나 손잡이만 사용하여 주의해서 사용해야 합니다.
25. 컵을 컵워머에 두기 전에 컵이 완벽히 마른 상태인지 확인하십시오. 해당 커피 머신 전용 잔만 컵워머에 사용 가능합니다. 확실하지 않은 경우, 영업 센터에 문의하십시오. 다른 식기 또는 물건 가열은 적절하지 못하며 위험합니다.
26. 이 기기는 국내 분야 및 다음과 같은 유사한 응용 분야에서 사용하도록 설계되었습니다.
 - 상점, 사무실 또는 다른 작업장의 직원을 위한 주방 공간 및
 - 농장.
 - 호텔, 모텔 및 기타 숙박 및 주거 공간.
 - 하숙 및 민박집
27. 8세 이상의 어린이는 기기에 대한 위험성에 대해 인지를 하며, 안전하게 사용법을 익힌 후 사용할 수 있습니다. 8세 이하 혹은/또는 8세 이상이라도 기기의 세척 및 유지 세척은 어린이가 해선 안 됩니다. 기기와 코드를 8세 미만 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관하십시오.
28. 물 공급 연결 :
 - 탈착식 호스가 아닌 고정 연결되어 있어야 합니다.
 - 기기와 함께 제공된 새 호스를 사용하여야 합니다.
 - 오래된 호스를 재사용하면 안 됩니다.
29. 기기를 수도물로 세척하지 마십시오.

1. 사양

1.1. 기술 사양

1.1.1. 전자동 커피 머신

IBERITAL IB7 모델 (이동식)

- * 전자동 도징(4개 도징 설정+연속).
- * 자동 보일러 급수.
- * 압력 펌프.
- * 보일러용 압력계.
- * 스테인리스 스틸 스팀 및 온수 추출구.
- * 소비 전력
1800-3000 W- 220-240 V
1800-2400 W - 110 V
- * 보일러 배수관에 쉽게 접근 가능합니다.
- * 계전기 16/32A
- * 최소 및 최대 수위 표시기.

IBERITAL IB7 모델

- * 전자동 도징(4개 도징 설정+연속).
- * 자동 보일러 급수.
- * 압력 펌프.
- * 펌프 및 보일러 압력계.
- * 온도 안전 제어기.
- * 스테인리스 스틸로 된 2 개의 스팀 추출구.
- * 온수 디스펜서.
- * 소비 전력
1800-3000-3500-5000-6000 W - 220-240 V
1800-2400 W - 110 V
- * 보일러 배수관에 쉽게 접근 가능합니다.
- * 전기 배전판.
- * 20/32 A 접촉기 (옵션)

IBERITAL INTENZ 모델

- * 전자동 도징(4개 도징 설정+연속).
- * 자동 보일러 급수.
- * 압력 펌프.
- * 펌프 및 보일러 압력계.
- * 온도 안전 제어기.
- * 스테인리스 스틸로 된 2 개의 스팀 추출구.
- * 소비 전력
1800-2400-3000-3500-3800-5000-6000W - 220-240V
1800-2400 W - 110 V
- * 보일러 배수관에 쉽게 접근 가능합니다.
- * 전기 배전판.
- * 20/32 A 접촉기 (옵션)

IBERITAL TANDEM 모델

- * 전자동 도징(4개 도징 설정+연속).
- * 자동 보일러 급수.
- * 압력 펌프.
- * 펌프 및 보일러 압력계.
- * 온도 안전 제어기.
- * 스테인리스 스틸로 된 2 개의 스팀 추출구.
- * 소비 전력
1800-2400-3000-3500-3800-5000-6000 W - 220-240 V
1800-2400 W - 110 V
- * 보일러 배수관에 쉽게 접근 가능합니다.
- * 전기 배전판.
- * 20/32 A 접촉기 (옵션)

NEW IBERITAL 모델

- * 전자동 도징(4개 도징 설정+연속).
- * 자동 보일러 급수.
- * 압력 펌프.
- * 펌프 및 보일러 압력계.
- * 온도 안전 제어기.
- * 스테인리스 스틸로 된 2 개의 스팀 추출구.
- * 소비 전력 3000-3500-3800-5000-6000 W - 220-240 V
- * 보일러 배수관에 쉽게 접근 가능합니다.
- * 전기 배전판.
- * 20/32 A 접촉기

IBERITAL EXPRESSION PRO 모델

- * 전자동 도징(4개 도징 설정+연속).
- * 자동 온수/스팀 보일러 급수.
- * 압력 펌프.
- * 스팀/온수 펌프 및 보일러 압력계.
- * 온도 안전 제어기.
- * 스테인리스 스틸로 된 2 개의 스팀 추출구.
- * 2 및 3 그룹:
소비 전력 3000 W (스팀 보일러/온수) + 1000 W (커피용 보일러 물) - 220-240 V
- * 보일러 배수관에 쉽게 접근 가능합니다.
- * 전기 배전판.
- * 20/32 A 접촉기

1.2. 크기

DIMENSIONES				
Modelo	그룹 넘버	폭 (mm)	높이 (mm)	길이 (mm)
IBERITAL IB7 이동식	1	508	460	445
IBERITAL IB7	1	508	460	445
	컴팩트 2	508	460	540
	2	508	460	695
	3	508	460	870
IBERITAL INTENZ	1	585	415	476
	2	585	415	790
	3	585	415	964
IBERITAL TANDEM	2	595	575	785
	3	595	575	959
NEW IBERITAL	2	568	455	783
	3	568	455	953
IBERITAL EXPRESSION PRO	2	602	455	845
	3	602	455	1016

중요

사양은 사전 통지없이 변경 될 수 있습니다.

2. 사용자를 위한 사용설명서

2.1. 설명

- | | |
|----------------------|---------------------------------|
| 1) 키패드 | 21) 필터 홀더 |
| 2) 커피 한잔 추출 | 21a) 한잔 필터 홀더 |
| 3) 커피 두잔 추출 | 21b) 두잔 필터 홀더 |
| 4) 커피 연속 추출 | 21c) 한잔 필터 |
| 5) 롱고 한잔 추출 | 21d) 두잔 필터 |
| 6) 롱고 두잔 추출 | 21e) 세척 필터 |
| 7) 스팀 밸브 | 22) 마그네틱 스위치. |
| 8) 온수 추출구 | (포함되지 않음. 현지 공인 기술자가 설치해야 합니다.) |
| 9) 스팀 노즐 | 23) 일반 수도꼭지. |
| 10) 펌프 압력계 | (포함되지 않음. 현지 공인 기술자가 설치해야 합니다.) |
| 11) 보일러 압력계 | 24) 디스플레이 |
| 12) 메인 스위치 | 25) 드레인 밸브 |
| 13) 적색 전원 표시등 | 26) 물탱크 입구 (이베리탈 IB7 이동식) |
| 14) 전원 플러그 연결 녹색 표시등 | 27) LED 조명 |
| 15) 트레이 | 28) USB 케이블 |
| 16) 명판 | 29) 자동 카푸치노 스팀 노즐 (옵션) |
| 17) 탈착식 측면 패널 | 30) 핫 밀크 버튼 |
| 18) 온수 노브 | 31) 카푸치노 버튼 |
| 19) 온수 추출 | |
| 20) (자동) 추출 버튼 | |

2.2. 준비 및 테스트

2.2.1. 고정식 커피머신

- 일반 수도꼭지 (23)를 여십시오.
- 고정 설치의 마그네틱 스위치(22)를 연결하십시오.
- 일체형 보일러: 스위치(12)를 위치 1로 설정하고 자동 수위 제어가 스팀/온수 보일러에 물을 채울 때까지 기다립니다.
- 독립형 보일러: 스위치(12)를 누르고 자동 수위 제어가 스팀/ 온수 보일러에 물을 채울 때까지 기다립니다. 압력으로 인해 커피 보일러가 채워집니다 (물이 그룹을 통과 할 때까지 연속 커피 버튼(4)을 누르는 것이 좋습니다).
- 스위치(12)를 위치 2로 설정하면 전기로 보일러 물 가열을 시작합니다. (위치 3 까지 있는 메인 스위치에서만 필요합니다. 위치 2 까지 있는 스위치가 있는 기기의 경우 레벨 감지기가 물로 덮여 있으면 기기가 가열을 시작합니다.

작동 압력에 도달할 때까지 기다리십시오. 녹색 표시등(14)이 꺼집니다. 보일러 압력의 압력계는 알맞은 작동 압력 (0.08-0.1Mpa)을 표시합니다. IBERITAL Expression Pro 커피머신의 경우 알맞은 작동 압력은 (0.1-0.12MPa)입니다.

2.2.2. 이동식 커피머신

- a) 물 탱크에 물을 3리터 채우십시오.
- b) 기기를 전원에 연결하십시오.
- c) 스위치(12)를 위치 1로 설정하십시오. 적색 표시등 (13)이 켜집니다. 보일러 자동 충전이 진행됩니다.
- d) 스위치(12)를 위치 2로 설정하십시오. 녹색 표시등 (14)이 켜집니다.

압력계 안의 녹색 부분 (10.11)으로 표시된 작동 압력에 도달 할 때까지 약 10분 정도 기다리십시오. 녹색 표시등(13)이 꺼집니다.

경고

일단 작동 온도에 도달하면 몇 초 동안 그룹을 통해 물을 순환시켜 열 사이펀 전류를 유도함으로써 기기의 시스템은 작동 시작이 가능한 이상적인 온도로 유지시켜줍니다.

또한 필터 홀더의 금속 또한 첫 번째 커피를 올바르게 추출하는 데 필요한 온도를 얻을 수 있으므로 필터 본체를 그룹에 배치하는 것이 가장 중요합니다.

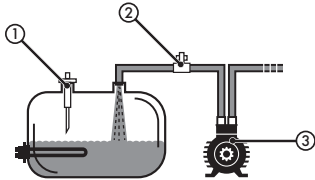
메인 스위치를 작동시킬 때 위치 2로 이동하기 전에 위치 1을 반드시 통과해야 합니다.

기기의 보일러에 압력이 들어가지 않았을때나 그대로일 때는 아직 예열이 되지 않은 것이니 온수 버튼을 누르지 마십시오. 누르면 냉수가 나옵니다.

2.3. 도징 작동

키패드와 배전판은 기기의 메인 스위치의 두 가지 전원 위치에서 신호를 수신한다는 점을 명심해야 합니다.

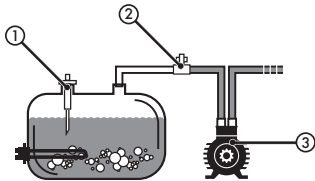
위치 1



- 1. 수위 센서
- 2. 전자밸브
- 3. 펌프

스위치의 첫 번째 위치에서는 자동 물공급만 작동하며 히팅 코일을 작동하지 않습니다.

위치 2



- 1. 수위 센서
- 2. 전자밸브
- 3. 펌프

스위치의 두 번째 위치에서 신호가 접촉기 (옰선)로 전달되어 커피 머신을 예열해 커피 추출이 가능합니다. 기기가 충분히 예열 되고 히터의 작동 압력이 압력계 (11)의 녹색 부분으로 들어왔을 때 사용하시면 됩니다.

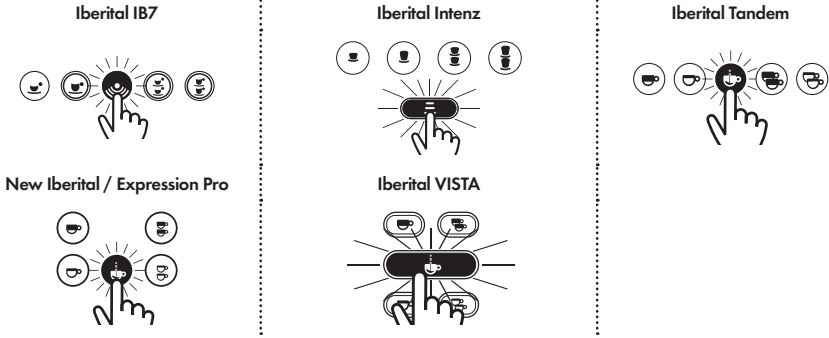
참고

기기의 위치 2(ON-OFF)만 있는 메인 스위치가 있는 경우 전원을 키면 보일러가 비어 있을 경우 보일러 공급이 작동됩니다. 수위가 최소 수준에 도달한 것으로 감지되면 커피 머신에서 커피 추출을 위한 물이 가열되기 시작합니다.

이탈리아

2.3.1. 제어판 도징 설정

도징을 설정하려면 왼쪽 키패드 (그룹 1)에서 연속을 5초간 누르면 연속 커피 LED 불 (*)가 켜집니다.



참고

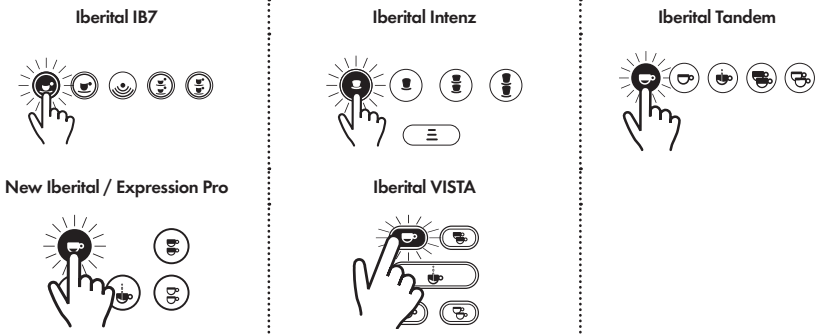
설정이 이미 입력되어 있는 상태에서 30초 내에 도징 버튼을 누르지 않으면 키패드가 작동 위치로 바뀝니다.

이때 네 가지 커피 선택에서 프로그래밍을 가능합니다. 커피 양 측정을 선택하셨을 때, 다시 한번 선택을 누르면 도징으로 옮겨집니다. 같은 작업은 모든 버튼으로 수행해야 합니다.

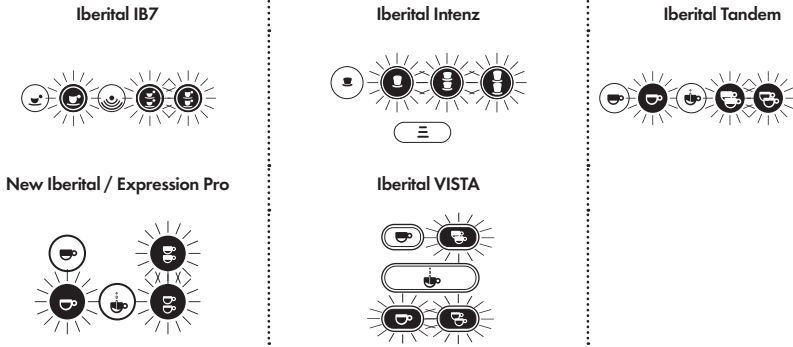
이 과정을 끝내면 모든 그룹이 자동으로 설정됩니다.

참고

원하는 경우 각 그룹에 대해 개별적인 도징 프로그램을 만들려면 그룹 별로 위와 같은 동일한 방식으로 설정 가능합니다.



이미 설정된 선택 사항은 LED가 꺼진 상태로 나타납니다. LED가 꺼져 있더라도, 위와 같은 방식으로 도징 변경이 가능합니다.



용량을 설정 중에 선택 항목의 LED가 깜박이는 경우, 도징 카운터가 임펄스를 제어 장치 처리를 안된것으로 종료 시 양이 0으로 됩니다. 물 없음 설정. 용량 카운터를 확인하는 것을 권장드립니다.

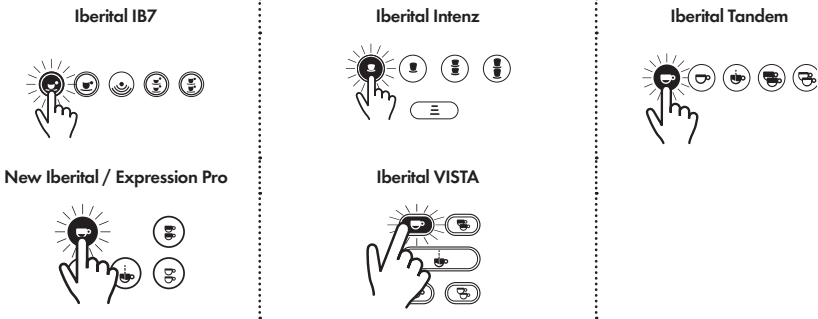
2.3.2. 전자동 사전 주입 설정 (일부 모델에서만 사용 가능)

제어 장치에는 사전 주입이라는 기능이 있습니다. 사전 주입은 활성화 또는 비활성화 할 수 있습니다. 기기에 디스플레이가 있는 경우 디스플레이의 옵션을 통해 이 작업을 수행 할 수 있으며, 이 기능이 없으면 이 기능은 다음과 같이 수행됩니다.



사전 주입을 활성화 하려면 기계의 메인 스위치를 끄고 왼쪽 키패드 (그룹 1)에서 에스프레소 버튼 1을 누르고 누른 상태로 기기의 메인 스위치를 위치 1 또는 2에 두면 에스프레소 1잔의 LED 불이 켜집니다.

누르던 버튼을 떼고 스위치를 0 (OFF)으로 설정한다음 작업 위치 (위치 2)로 바꾸십시오.



사전 주입을 비활성화 하려면 기계의 메인 스위치를 0(OFF)로 두고 롱그 한잔 버튼을 누르고 누른 상태로 기기의 메인 스위치를 위치 1 또는 2에 두면 롱그 1잔의 LED 불이 켜집니다.

누르던 버튼을 떼고 기기의 스위치를 0 (OFF)으로 설정한다음 작업 위치 2로 바꾸십시오.

Iberital IB7



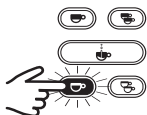
New Iberital / Expression Pro



Iberital Intenz



Iberital VISTA



Iberital Tandem



2.3.3. IB7 및 Intenz 모델에서 카페 라르고를 추출할 때 프리인퓨전 활성화 또는 비활성화하는 법

커피 1잔 또는 2잔 버튼에서 프리인퓨전 작동을 활성화 또는 비활성화 하실 수 있습니다. 그렇게 해서 프리인퓨전 기능이 켜져 있을 때 해당 버튼에서 이 기능이 작동하거나 안 할 수 있게 만들 수 있습니다.

프리인퓨전 작동을 활성화 또는 비활성화 하려면, 기계의 메인 스위치를 끄고 왼쪽 키패드(그룹 1)에서 커피 1잔과 카페 라르고 1잔 버튼을 동시에 누릅니다. 누른 상태로 기기의 메인 스위치를 위치 1 또는 2에 두면(서로 다르니다) 두 버튼 모두 LED 등이 켜집니다.

Iberital IB7



Iberital Intenz



참고

카페 라르고 1잔과 카페 라르고 2잔 버튼에서 프리인퓨전 작동을 활성화 또는 비활성화하는 것은 프리인퓨전 기능이 켜져 있는지에 따라 다릅니다. 즉, 이 두 가지 버튼에서 프리인퓨전 작동을 활성화 또는 비활성화 할 수 있으나, 단지 2.3.2에서 설명한 대로 프리인퓨전 기능이 켜져 있을 때에만 작동이 가능합니다.

경고

버튼 디스플레이 또는 터치 디스플레이가 있는 기기에서만 프리인퓨전 켜짐 및 꺼짐 시간 파라미터를 조정하실 수 있습니다.

2.3.4. 신호 알람

A. 보일러 급수 시간 초과

보일러에 물이 채워질 동안 제어 장치는 대기중에 있습니다.

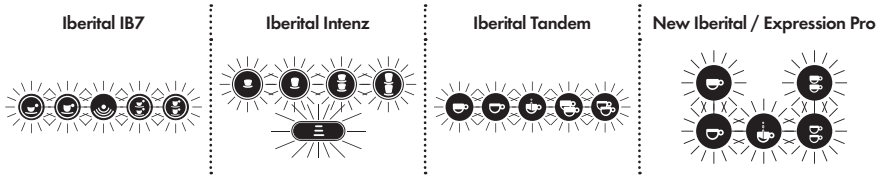
수위 감지기가 1분 (Expression Pro 모델은 2분) 이내에 물에 잠기지 않으면 제어 장치의 안전 제어 기능이 엔진과 함께 물 공급을 차단합니다.

5개의 LED가 깜박일 경우 제어장치가 알람 신호를 나타내는 겁니다. (모든 그룹에서).

이 알람 신호는 기기의 급수 부족, 진입 단계의 방해 또는 제어 장치의 일부 부족으로 인해 자동 물 공급을 위한 신호를 보내지 않을 수도 있습니다.

경고

이 알람 신호는 기기가 설치 로딩 과정에서 항상 활성화됩니다. 보일러를 채우는 데 1분 이상이 걸리기 때문입니다. 이 경우 스위치가 0으로 설정되고 보일러가 계속 채워지도록 적재 위치로 돌아갑니다.



B. 용량 카운터 임펄스 부족 (5초)

추출 중에 카운터에 의한 임펄스가 부족한 경우 제어 장치가 이를 감지하고 현재 작동 중인 LED가 켜지고 깜빡거리지만 추출이 멈추진 않습니다.

이 알람 신호는 카운터 커버에서 신호가 나오거나 연결 상태가 나쁠 때 또는 제어 장치의 내부 고장으로 인해 발생합니다. 판매 후 서비스 센터에 문의하십시오.

C. 용량 카운터 과다 추출

커피 추출 시간이 2분 (Expression Pro 모델은 3분) 이상 계속되면 제어 장치가 정상적인 커피 추출 시간이 초과되었음을 감지합니다. 추출은 자동으로 중단되며 LED가 계속 깜박입니다.

이 알람 신호는 물의 통과를 방해하여 발생되기 때문에 커피가 너무 곱게 분쇄되어 있거나 커피를 너무 많이 넣었을 경우, 물이 제대로 투과 되지 않아 제어 장치는 정상 추출 시간 동안 더 느리고 오랫동안 임펄스 작동이 됩니다.

D. 수위 표시기 (이동용 머신만 해당)

이 기기에는 아래에 설명과 같이 작동하는 최소 및 최대 레벨 표시 시스템이 있습니다.

최소 레벨 – 물 탱크가 최소 수준에 도달하면 제어 장치는 저항과 펌프의 손상을 피하기 위해 키패드와 히팅코일을 차단합니다. 물 부족.

키패드의 LED가 깜박이며 물탱크를 채워야 한다는 것을 알립니다.

수동으로 탱크를 채울 때 물이 최소 수위 감지기를 덮으면 LED는 꺼지고 제어 장치가 히팅 코일과 펌프를 정상작동 시킵니다.

최대 레벨 – 수동으로 물을 채울 때 탱크 안의 물이 최대치로 차면 연속 버튼의 LED 불이 켜져 더 이상 물을 넣으면 안된다고 알립니다. 이 LED는 물의 수위가 최대 수위 감지기보다 내려가면 자동으로 꺼집니다.

경고

기기에 디스플레이가 있는 경우 표시되는 발생 빈도에 따라 관련 알람이 화면에 표시됩니다 (디스플레이 작동 섹션 참조).

2.3.4. 온수 세팅 (IBERITAL Expression Pro 모델에서만 사용 가능하며 New IBERITAL 모델은 옵션입니다)

그룹의 키패드에서 "연속"버튼을 5초간 눌러 세팅을 시작하십시오. "연속" LED 불이 켜집니다.

- 디스플레이 또는 디스플레이가 없는 머신에서 "NO" MIXED TEA 옵션을 선택한 경우:

- 온수 버튼을 누릅니다. 보일러에서 온수가 나오기 시작합니다.
- 원하는 도징이 나왔으면 다시 온수 버튼을 누릅니다.
- 온수 세팅이 완료되었습니다.

- 디스플레이에서 MIXED TEA 옵션을 선택한 경우 (디스플레이가 없는 버전은 사용할 수 없음):

- 온수 버튼을 누릅니다. 혼합수(온수/냉수)가 나옵니다.
- 온수 버튼을 누릅니다. 보일러에서 온수가 나오기 시작합니다.
- 원하는 도징이 나왔으면 (첫번째 누르기 + 두번째 누르기) 온수 버튼을 다시 누릅니다.
- 최종 온수 세팅이 완료되었습니다.

참고 (기타 디스플레이 및 전자밸브가 있는 버전)

저희 커피 머신에는 미온수 전자 밸브에 수동 조절기가 있습니다.

2.4. 온수 추출

커피 잔 또는 컵을 온수 추출구(8) 아래에 놓습니다. 온수 조절기(18)를 눌러 물을 받고 닫아 물을 잠금니다. 온수 추출 버튼이 있는 경우 온수 추출 버튼을 누릅니다.

2.5. 스팀 노즐

- a) 스팀 노즐(9)가 트레이(15)를 향하게 합니다.
- b) 스팀 밸브(7)을 열고 물방울이 없어질 때까지 스팀을 방출합니다.
- c) 가열 할 액체 용기 안에 스팀 노즐(9)를 놓습니다. 컨트롤 활성화 (7) 스팀을 방출합니다. 거품이 있는 카푸치노를 원하시면 스팀 노즐 끝 부분을 우유 표면 가까이에 두십시오. 풍부한 거품 / 크림을 만들어줍니다.
- d) 원하는 온도에 도달하면 스팀 밸브를 잠금니다.
- e) 음료가 들어있는 컵은 옮겨 놓고 스팀 노즐(9)을 풀어 트레이(15)를 향하게 합니다.
- f) 스팀 밸브(7)을 잠깐 틀어서 스팀 노즐(9) 속의 잔여 수분과 우유를 제거합니다. 젓은 천이나 스폰지로 스팀 노즐(9)을 닦으십시오.

2.6 매일 해야하는 세척 방법

기기의 수명을 늘리고 환경에 미치는 영향을 줄이려면 매일 유지 관리하는 것이 좋습니다.

2.6.1. 필터 및 필터 홀더 세척

필터와 필터 홀더를 뜨거운 물로 헹굽니다. 밤에는 커피에 쌓인 지방을 용해시키기 위해 뜨거운 물에 담가

2.6.2. 그룹 청소

- 디스플레이가 없는 기기

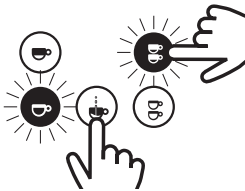
- 일반 필터(21c) 또는 (21d)를 청소용 바스켓(블라인드 필터) (21e)로 교체하십시오.
- 청소용 바스켓 (21e)에 세제 2 테이블 스푼 (그룹 세척용)을 넣으십시오.
- 필터 홀더를 그룹 헤드에 끼웁니다.
- 연속 추출 버튼을 누르고 15 초 동안 그대로 두십시오 (자동 사이클과 동일합니다).
- 버튼을 눌러 추출을 멈추십시오. 압축 해제 시 온수 및 세제가 그룹 헤드 내부를 세척합니다.
- 2초간 정지합니다.
- (d), (e) 및 (f)를 반드시 7번 반복하십시오.
- 추출 버튼을 눌러 필터 홀더를 제거한 상태로 장치를 행구어 세제 잔여 물을 5-10 초 동안 제거하십시오.

- 디스플레이가 있는 기기 (자동 세척):

이 기능은 커피 머신이 작업 위치에 있을 때 수행되어야 합니다(핫 머신). 이 옵션은 기기가 그룹의 청소 기능을 7번 연속 수행하도록 합니다.

- 15초 반복
- 2초 휴식

New Iberital / Expression Pro



"연속" 버튼과 "에스프레소 두 잔"버튼을 동시에 (각 그룹의 버튼 중 하나에서) 누르십시오. "롱고 커피 한 잔" 및 "에스프레소 두 잔"의 LED가 켜집니다.

• LCD 디스플레이 (비 터치 스크린):

키패드에서 버튼 조합을 수행하면 디스플레이에 다음과 같이 표시됩니다.

Rinsing

"세척 주기"가 끝나면 기기는 시작 메뉴로 돌아갑니다.

"세척 주기" 절차는 그룹 전체를 한 번에 수행 할 수 있습니다.

• TFT 화면 디스플레이 (터치 스크린):

또한 사용자 메뉴에서 자동 세척 기능을 활성화하여 이 기능을 수행 할 수 있습니다 (섹션 2.9.3.2.1). 시스템은 프로세스 상태에 대해 계속 알려줍니다. 완료되면 완료되었다고 메시지가 뜨며, 해당 옵션을 종료해야 합니다.

2.6.3. 기기 외부 청소

커피 머신의 외부 패널은 뜨거운 비눗물(끓는 물 안됨)로 청소하고 부드러운 천이나 스폰지로 완벽하게 행구어야 합니다. 패널이 긁힐 수 있으므로 연마 성 물질을 사용하지 마십시오.

2.7. 보일러의 물 교체

- 스위치(12)를 off로 두어 기기의 전원을 끄십시오.
- 스팀이 나오지 않을 때까지 스팀 밸브(7)을 엽니다. (정상 작동 중에는 매우 뜨겁기 때문에 스팀 노즐(9)을 주의해서 사용하십시오).
- 스팀 밸브를 잠그십시오(7).
- 보일러가 완전히 배출 될 때까지 드레인 밸브(25)를 엽니다.
- 드레인 밸브(25)를 닫습니다.
- 기기를 켜고 스위치(12)를 1로 두고 (또는 스위치(22)을 ON (켜기)으로 설정하고 자동 제어 장치가 보일러에 물을 채울 때까지 기다립니다.

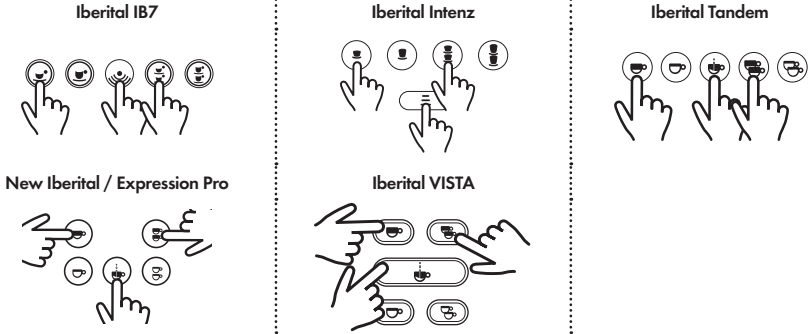
2.8. 연수기 (미포함)

연수기는 공급하는 물에서 칼슘을 제거하여 침전물과 침전물의 형성을 방지합니다.

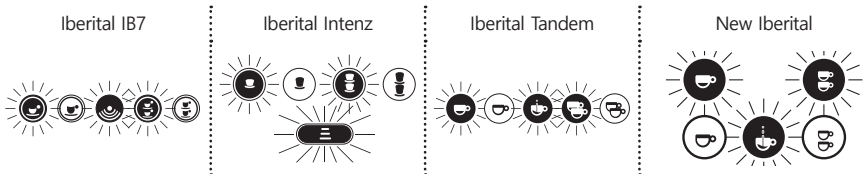
연수기는 계속 사용하면 성능이 저하되며 주기적으로 재생해야 합니다. 재생은 연수기가 원래 상태로 돌아가는 과정입니다. 재생 기능이 없어 보일러에 물때나 불순물 있으면 제조업체의 보증 처리가 되지 않습니다. (연수기는 포함되어 있지 않습니다).

2.9. 제어판 재설정

초기 공장 설정으로 제어 장치를 재설정 할 수 있습니다. 이 작업을 수행하려면 메인 스위치로 기기를 끄십시오. 일단 기기가 꺼지면, 에스프레소 1잔, 에스프레소 2잔 및 왼쪽의 연속 그룹 1을 동시에 누르십시오.



기기를 켜고 3개의 버튼을 계속 누르고 있는 상태에서 디스플레이에 메시지가 표시될 때까지 몇 초간 이 버튼을 누른 상태로 유지하십시오.



재설정하시려면 버튼은 계속 눌러주십시오.

참고

이 작업을 수행하면 기술 메뉴와 사용자 메뉴의 모든 시스템에서 사용자 정의한 내용을 잃게 됩니다. 카운터, 디스플레이, 용량, 날짜/시간 및 설정, 온도 제어...

2.10. LED 조명

IBERITAL 기기는 작업 위치에 LED 조명이 있습니다. 기기 모델에 따라 형식이 달라집니다.

이 조명은 기기의 전원이 연결되어 있고 메인 스위치가 1 또는 2로 되어 있다면 계속 켜져 있습니다.

3. 기술자를 위한 사용설명서**3.1. 내부 구성 요소에 대한 설명****3.1.1. IBERITAL IB7 커피머신**

- a) 펌프 + 모터: 유압 시스템을 공급하십시오.
- b) 보일러:
 - 일체형 보일러:
 - 1 그룹 6.5 리터.
 - 2 그룹 11 리터.
 - 3 그룹 18 리터.
- c) 안전 밸브.
- d) 진공 차단 밸브.
- e) 보일러 히팅 코일: 보일러 물을 가열합니다.
- f) 압력 스위치: 보일러 압력을 제어합니다.
- g) 팽창 / 감압 밸브 : 유압 시스템의 압력을 제어합니다.

3.1.2. IBERITAL Intenz 커피머신

- a) 펌프 + 모터: 유압 시스템을 공급하십시오.
- b) 보일러:
 - 일체형 보일러:
 - 1 그룹 6.5 리터.
 - 2 그룹 11 리터 또는 14 리터.
 - 3 그룹 18 리터.
- c) 스팀 보일러의 안전 밸브.
- d) 스팀 보일러의 진공 제거 밸브.
- e) 보일러 히터: 보일러의 온수를 가열합니다.
- f) 팽창 / 감압 밸브 : 유압 시스템의 압력을 제어합니다.

3.1.3. IBERITAL Tandem 커피머신

- a) 펌프 + 모터: 유압 시스템을 공급하십시오.
- b) 보일러:
 - 일체형 보일러:
 - 2 그룹 11 리터 또는 14 리터.
 - 3 그룹 18 리터.
- c) 스팀 보일러의 안전 밸브.
- d) 스팀 보일러의 진공 제거 밸브.
- e) 보일러 히터: 보일러의 온수를 가열합니다.
- f) 팽창 / 감압 밸브 : 유압 시스템의 압력을 제어합니다.

3.1.4. New IBERITAL 커피머신

- a) 펌프 + 모터: 유압 시스템을 공급하십시오.
- b) 보일러:
 - 일체형 보일러
 - 2 그룹 11 리터 또는 14 리터.
 - 3 그룹 18 리터.
- c) 안전 밸브.
- d) 진공 차단 밸브.
- e) 보일러 히팅 코일: 보일러 물을 가열합니다.
- f) 압력 스위치: 보일러 압력을 제어합니다.
- g) 팽창 / 감압 밸브 : 유압 시스템의 압력을 제어합니다.

3.1.5. IBERITAL Expression Pro 커피머신

- a) 펌프 + 모터: 유압 시스템을 공급하십시오.
- b) 보일러:
 - 독립형 보일러:
 - 2 그룹 3 리터 (커피) / 8.3 리터 (스팀/온수).
 - 3 그룹 4 리터 (커피) / 11.5 리터 (스팀/온수).
- c) 스팀 보일러의 안전 밸브.
- d) 스팀 보일러의 진공 제거 밸브.
- e) 보일러 히터: 보일러의 온수를 가열합니다.
- f) 팽창 / 감압 밸브 : 유압 시스템의 압력을 제어합니다.

참고

모든 기기에는 히팅 코일 온도를 전기적으로 제어하기 위한 안전 온도 조절기가 있습니다. 이 온도 조절기는 히팅 코일의 온도를 제한합니다. 온도가 최대 레벨을 초과하면 히팅 코일의 전기 공급이 중지됩니다. 이 경우 히팅 코일이 차가울 때 버튼을 눌러 온도 조절기를 재설정해야 합니다. (온도 조절기는 기기의 오른쪽 패널을 제거하여 액세스합니다). 독립형 보일러가 있는 기기의 경우; 보일러에 하나씩 히팅 코일이 있어 총 두개이 히팅 코일이 있습니다.

참고

모든 기기에는 보일러에 수압 센서가 있습니다. 독립형 보일러가 있는 기기의 경우; 센서가 스틱/온수 히터에 있습니다.

3.2. 급수 연결

중요

이 장비는 해당 나라 또는 지역의 해당 규정에 따라 설치해야 합니다.

기기에는 3/8인치의 가스 급수 유입구가 있습니다. 상기 유입구는 물 흐름을 개방 또는 폐쇄하기 위한 스톱 코크을 포함합니다 (옵션). 또한 플렉시블도 포함되어 있습니다. 올바른 설치를 위해서는 네트워크의 급수 키와 앞서 언급한 기기 입구를 이러한 플렉시블이나 또는 비슷한 것으로 연결해야 합니다.

3.3. 전원 플러그 연결

중요

이 장비는 전원에 고정 연결되어 있습니다.

기기들은 버전에 따라 110V, 220V-240V의 소비전력 및 기타 전기 요소가 장착되어 있습니다. 고정 설치와 기계 사이에 적절한 용량의 스위치를 설치해야 합니다. 최대 전력 소비는 명판에 표시되어 있습니다.

접지선은 반드시 효율적인 접지에 연결되어야 합니다.

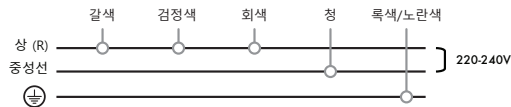
중요

구입한 머신 버전에 따라 110V, 220V-240V만 연결할 수 있습니다.

3.3.1. 유럽 CE 인증 커피머신

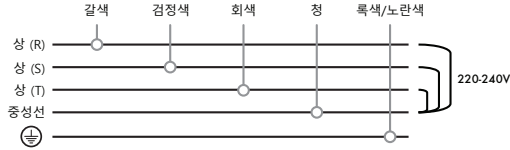
5 wire 커피머신

중성선의 220 V - 240 V 3 상 (기기의 1-2-3 그룹)



기기는 단상 220-240V 전원 공급 장치에 연결할 수 있습니다. 이 경우 검정색, 갈색 및 회색 도체를 연결한 다음 고정 설치 단계에 연결해야 합니다. 파란색 도체는 중성선에 연결해야 합니다. 녹색/노란색 도체는 접지되어야 합니다.

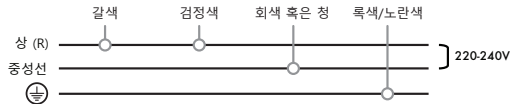
중성선의 400V 3 상 (기기 1-2-3 그룹)



이 기기는 3상 전원 공급 장치와 400V의 중성선에 연결할 수 있습니다. 이 경우 검은 색, 갈색 및 회색 도체는 각각 다른 상에 연결되고 파란색 도체는 중성 상에 연결되어야 합니다. 녹색/노란색 도체는 접지되어야 합니다.

4 wire 커피머신

중성선의 220 V - 240 V 3 상 (기기의 1-2-3 그룹)



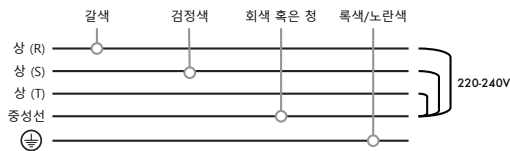
기계를 단상 220-240 V 전원 공급 장치에 연결할 수 있습니다. 경우 검정색 도체를 갈색 도체에 연결한 다음 고정 설치 단계에 연결되어야 합니다. 파란색 또는 회색 도체는 중성선에 연결해야 합니다. 녹색/노란색 도체는 접지되어야 합니다.

중성선의 400V 1 상 (기기 1-2-3 그룹)



이 기기는 3 상 전원 공급 장치와 400V의 중성선에 연결할 수 있습니다. 이 경우 검정색 도체는 갈색 도체와 파란색 또는 회색 도체의 3상 중 하나에 연결되어야 합니다. 녹색/노란색 도체는 접지되어야 합니다.

중성선의 400V 2 상 (기기 1-2-3 그룹)

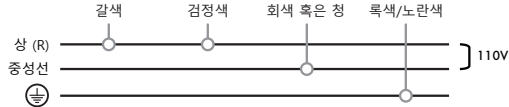


이 기기는 3 상 전원 공급 장치와 400V의 중성선에 연결할 수 있습니다. 이 경우 검정색 도체는 3 개의 위상 중 하나에 연결되어야 하며, 갈색 도체는 다른 위상에 연결되고 파란색 또는 회색 도체는 중성 위상에 연결되어야 합니다. 녹색/노란색 도체는 접지되어야 합니다.

중성선이 있는 110 V 1 상 (기기 1-2 그룹)

중요

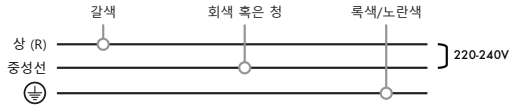
110 V 전기 전압에 연결하기 위해 제조된 기기는, 이 전압용으로만 제작됩니다. 따라서 이러한 전압에 대한 특정 전기 구성표에 표시된 것처럼 110V의 전압에만 설치할 수 있습니다.



기기는 위상 110V 전원 공급 장치에 연결될 수 있다. 이 경우 검정색 도체는 고정 설치 단계에 연결되어야 하고, 갈색 도체는 검정색 도체와 같은 위상에 연결되어야 하며, 파란색 또는 회색 도체는 중성 위상 위상에 연결되어야 합니다. 녹색/노란색 도체는 접지되어야 합니다.

3 wire 커피머신

중성선의 220 V - 240 V 3 상 (기기의 1-2-3 그룹)

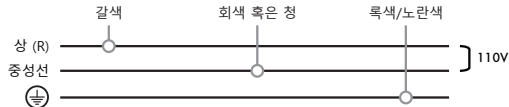


기기는 단상 220-240 V 전원 공급 장치에 연결할 수 있으며 이 경우 갈색 도체는 고정 설치 단계에 연결해야 합니다. 파란색 또는 회색 도체는 중성 위상에 연결해야 합니다. 녹색/노란색 도체는 접지되어야 합니다.

중성선이 있는 110 V 1 상 (기기 1-2 그룹)

중요

110 V 전압에 연결하기 위해 제조된 기기는, 이 전압용으로만 제작됩니다. 따라서 이러한 전압에 대한 특정 전기 구성표에 표시된 것처럼 110V의 전압에만 설치할 수 있습니다.

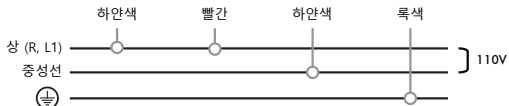


기기는 단상 110 V 전원 공급 장치에 연결할 수 있으며, 이 경우 갈색 도체는 위상에, 파란색 또는 회색 도체는 중성 위상에 연결해야 합니다. 녹색/노란색 도체는 접지되어야 합니다.

3.3.2. 미국 ETL 인증 커피머신

4 wire 커피머신

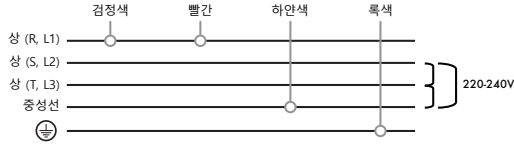
중성선의 220 V - 240 V 3 상 (기기의 1-2-3 그룹)



기계를 단상 220-240 V 전원 공급 장치에 연결할 수 있습니다. 이 경우 검정색 도체를 빨간색 도체에 연결한 다음 고정 설치 단계에 연결되어야 합니다. 하얀색/검정색 도체는 중성선에 연결해야 합니다. 녹색 도체는 접지해야 합니다.

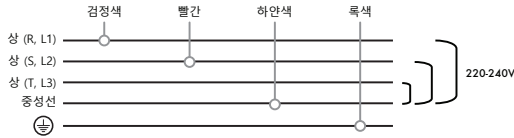
어플라이언스

중성선의 400V 1 상 (기기 1-2-3 그룹)



이 기기는 3 상 전원 공급 장치와 400V의 중성선에 연결할 수 있습니다. 이 경우 검정색 도체는 빨간색 도체와 파란색 또는 회색 도체의 3상 중 하나에 연결되어야 합니다. 녹색 도체는 접지해야 합니다.

중성선의 400V 2 상 (기기 1-2-3 그룹)

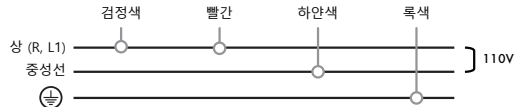


이 기기는 3 상 전원 공급 장치와 400V의 중성선에 연결할 수 있습니다. 이 경우 검은 색 도체는 3 상 하나에 연결해야 합니다. 빨간색 도체는 다른 위상에, 흰색/검은 색 도체는 중성 위상에 연결해야 합니다. 녹색 도체는 접지해야 합니다.

중성선이 있는 110 V 1 상 (기기 1-2 그룹)

중요

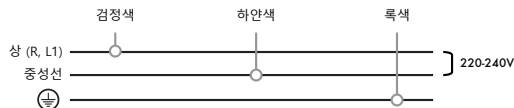
110 V 전기 전압에 연결하기 위해 제조된 기기는, 이 전압용으로만 제작됩니다. 따라서 이러한 전압에 대한 특정 전기 구성표에 표시된 것처럼 110V의 전압에만 설치할 수 있습니다.



기기는 위상 110V 전원 공급 장치에 연결될 수 있다. 이 경우 검정색 도체는 고정 설치 단계에 연결되어야 하고, 빨간색 도체는 검정색 도체와 같은 위상에 연결되어야 하며, 하얀색/검은색 도체는 중성 위상에 연결되어야 합니다. 녹색 도체는 접지해야 합니다.

3 wire 커피머신

중성선의 220 V - 240 V 3 상 (기기의 1-2-3 그룹)

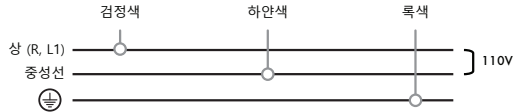


기기는 단상 220-240 V 전원 공급 장치에 연결할 수 있으며 이 경우 검정색 도체는 고정 설치 단계에 연결해야 합니다. 하얀색/검정색 도체는 중성 위상에 연결해야 합니다. 녹색 도체는 접지해야 합니다.

중성선이 있는 110 V 1 상 (기기 1-2 그룹)

중요

110 V 전기 전압에 연결하기 위해 제조된 기기는, 이 전압용으로만 제작됩니다. 따라서 이러한 전압에 대한 특정 전기 구성표에 표시된 것처럼 110V의 전압에만 설치할 수 있습니다.



기기는 위상 110 V 전원 공급 장치에 연결할 수 있으며, 이 경우 검정색 도체는 위상에, 하얀색/검정색 도체는 중성 위상에 연결해야 합니다. 녹색 도체는 접지해야 합니다.

참고

전기 설치를 점검하고 기기가 연결될 라인 유형 (단상 또는 3 상)에 따라 항상 기기가 설치 될 국가에서 시행중인 규정에 따라 적절히 변경하는 것이 좋습니다.

3.4. 배수 연결

배수관은 기기의 구성품과 같이 제공되며 반드시 배수 볼에 연결해야 합니다. 배수 볼은 정상적인 기기 작동 중 모든 폐수가 중앙 집중되는 요소입니다.

따라서 이러한 폐수를 깨끗하게 비우려면 배수구가 필요합니다.

3.5. 그룹 헤드

- 조인트: 그룹의 필터 홀더를 쉽게 조정할 수 있습니다.
- 샤워 헤드: 물과 커피가 합쳐지는 곳입니다.
- 배수 장치.
- 솔레노이드 밸브: 키패드의 버튼을 누르면 물이 그룹으로 이동합니다.

그룹 헤드는 주입 챔버가 위치한 황동 스템핑 블록입니다. 키패드의 아무 버튼이나 누르면 펌프가 작동을 시작하며 솔레노이드 밸브가 활성화됩니다.

3.6. 보일러

- 그룹 헤드.
- 인젝터.
- 열교환기.

이 보일러는 구리로 만들어졌으며 전원 장치에 연결된 열교환기에 의해 교차됩니다.

공급 주기 동안 냉수가 인젝터를 통해 커피 보일러로 펌핑됩니다. 차례로, 커피 보일러 내부의 물이 그룹 헤드로 이동합니다. 커피 준비를 위해 기기가 사용되지 않는 시간에도 그룹 헤드와 커피 보일러 사이에 물이 영구적으로 순환되기 때문에 커피를 위한 최적의 온도로 유지합니다.

보일러 내부의 히팅 코일 온도는 온도 조절 장치에 의해 제한됩니다. 히팅 코일 온도가 자동 온도 조절 장치에서 설정한 온도를 초과하면 기기가 전원 공급 장치를 차단합니다. 히팅 코일을 다시 연결하려면 온도 조절기의 재설정 버튼을 누르시면 됩니다.

3.6.1. 머신 별 소비전력

기기	보일러 개수	그룹	히팅 코일
IBERITAL IB7	1	1	1800 W 220-240 V 1800 W 110 V
		2	3000-3500 W 220-240 V 2400 W 110 V
		3	5000-6000 W 220-240 V
IBERITAL INTENZ	1	1	1800 W 110-220 V 2400 W 110 V
		2	3000-3500-3800-5000 W 220-240 V 2400 W 110 V
		3	5000-6000 W 220-240 V
IBERITAL TANDEM	1	2	3000-3500-3800-5000 W 220-240 V 2400 W 110 V
		3	5000-6000 W 220-240 V
NEW IBERITAL	1	2	3000-3500-3800-5000 W 220-240 V 2400 W 110 V
		3	5000-6000 W 220-240 V
IBERITAL EXPRESSION PRO	2	2	3000 W + 1000 W 220-240 V
		3	3000 W + 1000 W 220-240 V

3.6.2. 안전 밸브

히팅 코일 제어에 불규칙한 동작이 있을 경우 안전밸브는 보일러의 무결성을 보장하여 과도한 압력을 완화시키고 0.18MPa를 초과하지 않도록 합니다.

안전밸브는 엄격한 제어조건과 매우 까다로운 기술적 기준을 준수하여 제조됩니다. 제조업체가 확인한 후 즉시 밀봉 포장 됩니다.

3.6.3. 진공 제거 밸브 (진공 밸브)

보일러에 위치한 이 밸브는 보일러 내부의 감압을 방지하여 스팀 노즐이 액체를 빨아들이는 위험을 방지합니다.

3.6.4. 자동 물 충전 장치

a) 슬레노이드 밸브

기기에 수위 센서 (보일러 내부의 물과 접촉하는 스테인리스 스틸 막대)가 있습니다. 센서는 수위를 영구적으로 나타내는 전자 제어 장치 (CPU)에 연결됩니다. 수위가 낮아지면 CPU가 펌프 및 슬레노이드 밸브를 작동시켜 센서가 물을 최적의 수위에 물을 감지할 때 까지 물을 공급합니다.

3.6.5. 물 양 (옵션)

a) 물 양 (보일러 최대 및 최소 수위 표시).

수위는 물 양 표시기를 통해 언제든지 확인할 수 있습니다.

3.6.6. 유압 회로 밸브

a) 팽창 밸브 (1.2MPa ± 0.1에서 열리도록 설정).

3.7. 펌프모터

- a) 고정 너트
- b) 조정 나사

키패드의 아무 버튼이나 누르면 펌프 / 모터가 작동하여 커피를 추출하는 데 필요한 압력을 0.8 / 0.9 MPa로 증가시킵니다. 펌프 / 모터는 자동 수위 제어 장치로 제어되어 보일러에 물이 가득 채웁니다.

압력 펌프를 조절하려면 다음과 같이 진행하십시오: 조정 나사에 부착된 고정 너트를 풀어주십시오. 나사를 풀면 압력을 낮추고 조이면 높아집니다. 작업이 끝나면 반드시 고정 너트를 다시 조이십시오.

3.8. 제어판

기기의 두뇌와 같습니다. 기기의 올바른 작동을 위해 모든 센서 및 조작 요소를 조절해야 합니다.

경고

디스플레이가 있는 기기에서는 디스플레이 구성의 특정 매개 변수가 기기의 특성에 따라야 합니다.

4. 기기 관리법

4.1. 포장

환경을 위해 재활용 또는 재사용할 수 있도록 포장 폐기물을 분리하십시오.

골판지, 목재, 비닐 봉지 및 폴리스티렌 블록의 일부는 재활용 가능합니다.

스티로폼을 폐기하십시오.

4.2. 효율적으로 사용하려면

저녁 시간이나 공휴일 및/또는 휴일 기간 같이 장기간 사용하지 않을 때는 기기를 끄는 것이 좋습니다.

4.3. 머신의 수명이 다했다면

머신의 폐기는 유럽 지침 2012/19 / EU에 따라 스페인의 Royal Decree 110/2015가 적용됩니다.

유통 업체 및/또는 제조업체의 현재 폐기 경로에 대해 알아보십시오.

CERTIFICACIONES DE PRODUCTO / PRODUCT CERTIFICATIONS / CERTIFICATIONS DU PRODUIT / CERTIFICAZIONI DEL PRODOTTO / PRODUKTZERTIFIKATE / СЕРТИФИКАЦИЯ ПРОДУКЦИИ / 产品证书

Declaración de conformidad CE / Declaration of EC compliance / Déclaration CE de conformité / Dichiarazione di conformità CE / EG-Konformitätserklärung / Декларация соответствия нормам ЕС / 符合CE欧盟认证 / CE 적합성 알림

IBERITAL DE RECAMBIOS, S.A.
C/ Laureà Miró, 371-373
08980 Sant Feliu de Llobregat
BARCELONA

Con la presente declaramos que las máquinas de preparación de café con las marcas comerciales y los tipos indicados a continuación, son conformes con las Directivas CE que les son de aplicación, de acuerdo con las Normas Europeas que se relacionan.

We hereby declare that the coffee machines bearing the brand names and the types indicated below comply with the applicable EC Directives, in accordance with the relevant European Standards.

Nous déclarons par la présente que les machines pour la préparation de café dont les marques et les types figurent ci-dessous sont conformes aux directives CE qui leur sont appliquées, conformément aux normes européennes concernées.

Con la presente si dichiara che le macchine per la preparazione del caffè appartengono ai marchi commerciali e ai tipi indicati di seguito, che sono conformi alle Direttive CE applicabili secondo le corrispondenti norme europee.

Hiermit erklären wir, dass die Kaffeemaschinen der angegebenen Handelsmarken und Bauarten den anwendbaren EG-Richtlinien und angeführten europäischen Normen entsprechen.

Настоящим заявляем, что кофемашины следующих торговых марок и моделей, указанных далее, соответствуют применяемым директивам ЕС и нормам ЕС.

通过该文件，我们郑重声明：以下所有商业品牌和类型的咖啡机，均符合欧盟相关CE认证标准。

이에 따라 아래 표시된 상표 및 유형의 커피 추출 기계는 관련 유럽 표준에 따라 해당 상표 및 EC 지침을 준수 함을 선언합니다.

Esta declaración quedará sin efecto en caso de que se realice cualquier tipo de modificación del aparato que no haya sido explícitamente autorizada por la empresa.

This declaration will be rendered null and void if any type of modification to the appliance that has not been explicitly authorized by the company is carried out.

Cette déclaration restera sans effet dans le cas d'une quelconque modification de l'appareil qui n'aurait pas été explicitement autorisée par l'entreprise.

La presente dichiarazione non sarà valida qualora l'apparecchio sia stato sottoposto a modifiche di qualsiasi tipo non previamente autorizzate dall'azienda.

Diese Erklärung wird bei Änderungen am Gerät, die nicht ausdrücklich vom Hersteller genehmigt wurden, wirkungslos.

Эта декларация считается недействительным при осуществлении пользователем любых модификаций аппарата без письменного разрешения производителя.

若对机器进行了任何形式的修改，并且未被公司清晰授权的，这份声明将被视为无效。

회사가 명시적으로 승인하지 않은 머신의 모든 유형의 수정이 이루어지면 이 진술은 무효가 됩니다.

Marcas comerciales / Brand names / *Marques commerciales* / Marchi commerciali / Handelsmarken / Тип кофемашины / 商业品牌 / 상표

IBERITAL IB7 | IBERITAL INTENZ | IBERITAL TANDEM | NEW IBERITAL | IBERITAL EXPRESSION PRO

Tipos de máquina / Types of machine / *Types de machines* / Tipi di macchina / Bauarten der Maschine / Тип кофемашины / 咖啡机类型 / 기기 종류

ELECTRÓNICA | SEMIAUTOMÁTICA | MANUAL | PORTÁTIL (Modelos de 1, 2 y 3 grupos)
ELECTRONIC | SEMI-AUTOMATIC | MANUAL | PORTABLE (1, 2 and 3 group models)
ÉLECTRONIQUE | SEMI-AUTOMATIQUE | MANUELLE | PORTABLE (Modèles à 1, 2 et 3 groupes)
ELETRONICA | SEMIAUTOMATICA | MANUALE | PORTATILE (modelli a 1, 2 e 3 gruppi)
ELEKTRONISCH | HALBAUTOMATISCH | MANUELL | TRAGBAR (Modelle mit 1, 2 und 3 Brühgruppen)
АВТОМАТ | ПОЛУАВТОМАТ | РУЧНАЯ | ЗАЛИВНАЯ (модели на 1, 2 и 3 группы)
电动|半自动|手动|便携式(1,2和3组)
전자 제품 | 반자동 | 매뉴얼 | 이동식 (1, 2 및 3 그룹 모델)

Directivas aplicables / Applicable directives / *Directives applicables* / Direttive applicabili / Anwendbare Richtlinien / Применяемые директивы / 应用指令 / 해당 지침

Directiva relativa a las máquinas / Directive on machinery / *Directive on machinery relative aux machines* / Direttiva relativa alle macchine / Richtlinie über Maschinen / Директива по машинному оборудованию / 机械指令 / 기계에 대한 지침

2006/42/CE

Directiva de Seguridad en las Máquinas / Machinery Directive / *Directive sur la sécurité des machines* / Direttiva sulla sicurezza dei macchinari / Maschinenrichtlinie / Директива по безопасности оборудования / 机械安全指令 / 기계 안전 지침

2014/35/UE

Directiva sobre la comercialización de equipos a presión / Directive relating to the making available on the market of pressure equipment / *Directive concernant la mise à disposition sur le marché des équipements sous pression* / Direttiva relative alla messa a disposizione sul mercato di attrezzature a pressione / Richtlinie über die Bereitstellung von Druckgeräten auf dem Markt / Директива по выпуску на рынок оборудования, работающего под давлением / 有关在压力设备市场上销售的指令 / 압력 장비 시장에서 사용 가능하게 하는 것과 관련된 지침

2014/68/UE

Directiva de Compatibilidad Electromagnética / Electromagnetic Compatibility Directive / *Directive sur la compatibilité électromagnétique* / Direttiva sulla compatibilità elettromagnetica / Richtlinie über elektromagnetische Verträglichkeit / Директива по электромагнитной совместимости / 电磁兼容性指令 / 전자기 호환성 지침

2014/30/CE

Directiva de Restricción uso de sustancias peligrosas / Directive on Restriction of the use of dangerous substances / *Directive sur les restrictions d'usage des substances dangereuses* / Direttiva sulla limitazione dell'uso di sostanze pericolose / Richtlinie zur Beschränkung der Verwendung gefährlicher Stoffe / Директива по ограничению использования вредных веществ / 危险物质使用限制指令 / 위험 물질의 제한적 사용

2011/65/UE

Reglamento sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos / Regulation on materials and articles intended to come into contact with food / *Règlement concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires* / Regolamento riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari / Verordnung über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen / Положение о материалах и изделиях, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами / 有关打算与食品接触的材料和物品的规定 / 식품과 접촉하는 재료 및 물품에 대한 규제

1935/2004 (EC)

Reglamento sobre buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos / Regulation on good manufacturing practice for materials and articles intended to come into contact with food / *Règlement relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires* / Regolamento sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari / *Verordnung über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen* / Положение о надлежащей производственной практике материалов и изделий, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами / 关于打算与食品接触的材料和物品的良好生产规范的规定 / 식품과 접촉하는 재료 및 품목에 대한 우수 제조 관행에 대한 규정

2023/2006 (EC)

Reglamento sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos / Regulation on plastic materials and articles intended to come into contact with food / *Règlement concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires* / Regolamento riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari / *Verordnung über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen* / Положение о пластмассовых материалах и изделиях, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами / 关于打算与食物接触的塑料材料和物品的规定 / 식품과 접촉하는 플라스틱 재료 및 물품에 대한 규제

10/2011 (EC)

Normas armonizadas aplicadas / Applied harmonized standards / *Normes harmonisées appliquées* / Norme armonizzate applicate / *Angewandte harmonisierte Normen* / Применяемые стандарты / 应用统一标准 / 조화 표준 적용

EN 60335-1, EN 60335-2-15, EN 60335-2-75
EN 55014-1, EN 55014-2, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3

HOMOLOGACIONES INTERNACIONALES / INTERNATIONAL CERTIFICATION / HOMOLOGATIONS INTERNATIONALES / OMOLOGAZIONI INTERNAZIONALI / INTERNATIONALE ZULASSUNGEN / МЕЖДУНАРОДНАЯ СЕРТИФИКАЦИЯ / 国际认证 / 승인국제



CE: European Declaration of Conformity



Intertek



Intertek



Certified to NSF/ANSI 372

ETL(UL + NSF): Product Approval for USA and Canada



EAC: Product Approval for Eurasian Customs Union

KSA R-ESB01352-0100
Verified by INTERTEK

KSA: Product Approval for Kingdom of Saudi Arabia



KC: Product Approval for South Korea



UKCA: UK Conformity Assessed



ACCREDITED BY ENAC



ACCREDITED BY ENAC

Fecha / Date:

Date / Data:

Datum / Дата / 日期/날짜:

18/01/2024

Firmado por / Signed by:

Signé par/ Firmato da:

Gezeichnet von / Подпись / 签署/서명:

Sr. Blai Farré

Cargo / Position:

Fonction/ Posizione:

Funktion / Должность / 职位 / 담당자:

Director Técnico (Technical Director)

IBERITAL

Head Office

Laureà Miró, 371-373 Pol. Ind. El Pla
08980 Sant Feliu de Llobregat, Barcelona, Spain
T. +34 93 632 64 55 | F. +34 93 632 71 33
iberital@iberital.com | www.iberital.com

3274-2407-10-01-00500-48174