

**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





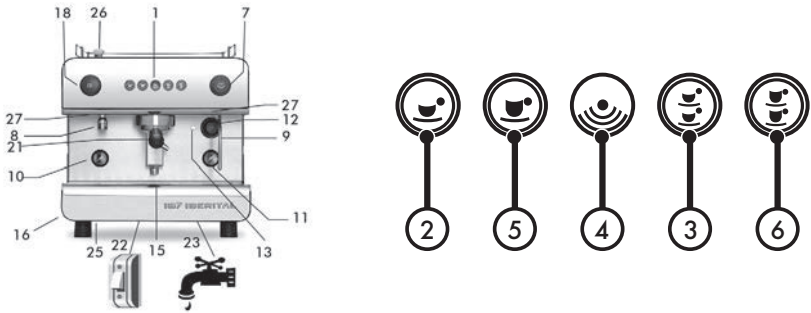


**¿Tienes un smartphone?  
Do you have a smartphone?  
Avez-vous un smartphone?  
Hai uno smartphone?  
Haben Sie ein Smartphone?  
У вас есть смартфон?  
你有智能手機嗎?  
스마트폰을 가지고 계신가요?**

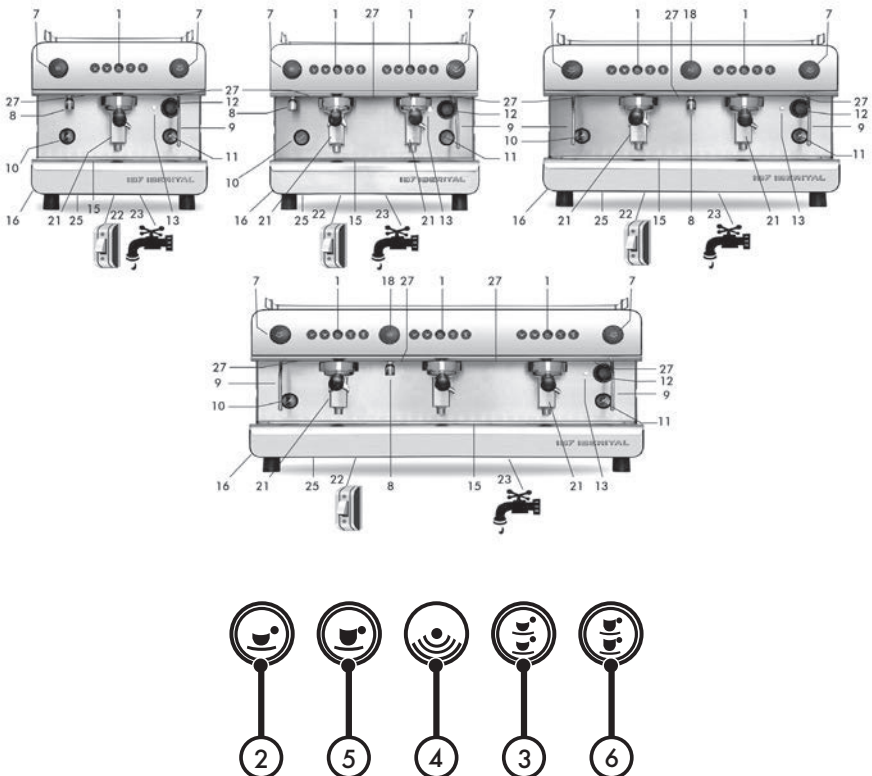


ESQUEMAS DE MÁQUINAS / MACHINE PARTS DIAGRAMS / SCHÉMAS DES MACHINES / SCHEMI DI MACCHINE / SCHEMATISCHE DARSTELLUNG DER MASCHINEN / СХЕМА КОФЕМАШИНЫ / 咖啡机构造 / 기기 구성표

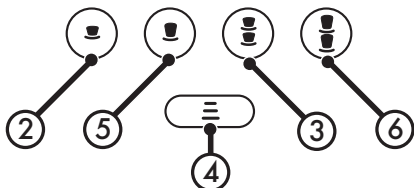
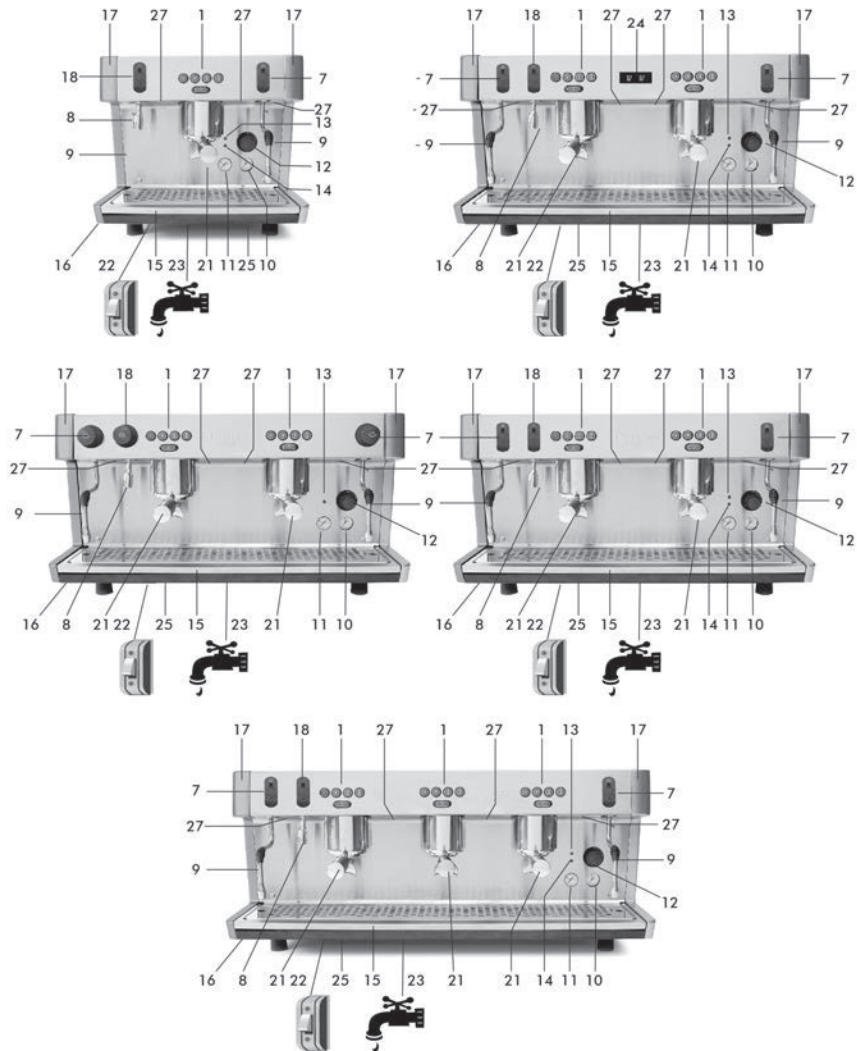
IBERITAL IB7 PORTÁTIL / PORTABLE / PORTABLE / PORTATILE / TRAGBAR / ПОРТАТИВНАЯ / 便携式的 / 이동식



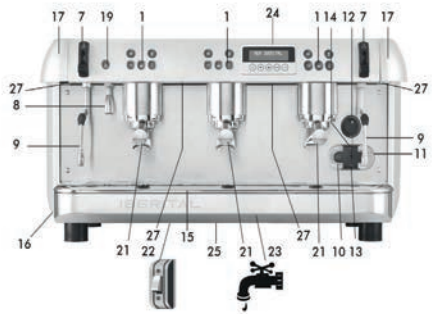
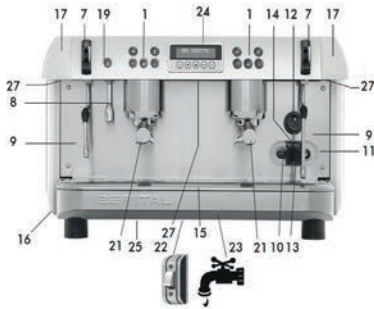
IBERITAL IB7



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

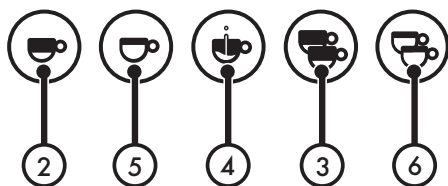
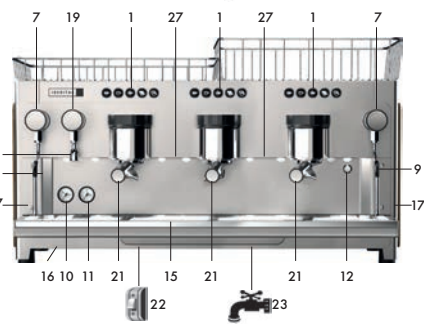
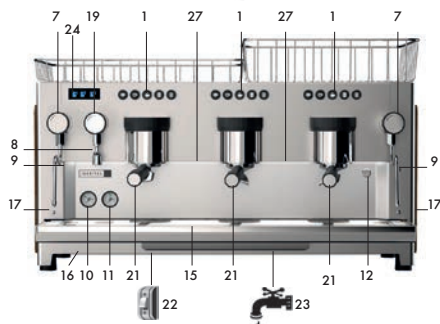
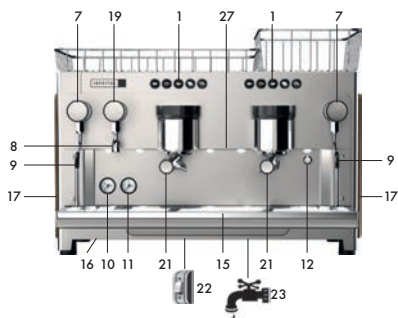
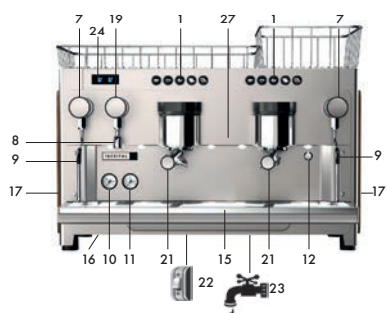


NEW IBERITAL

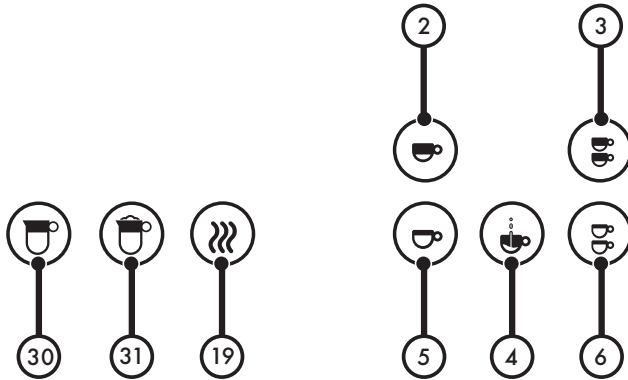
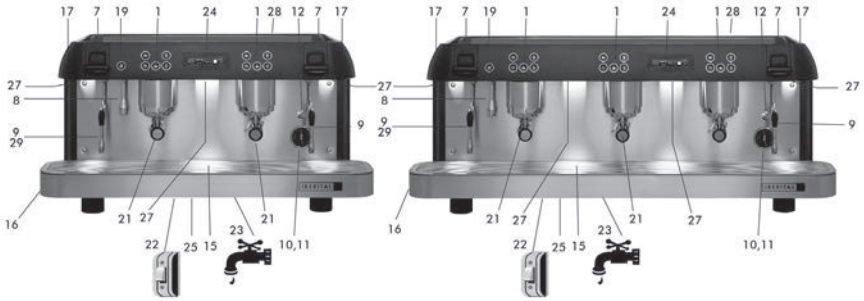




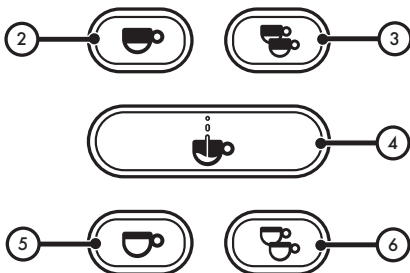
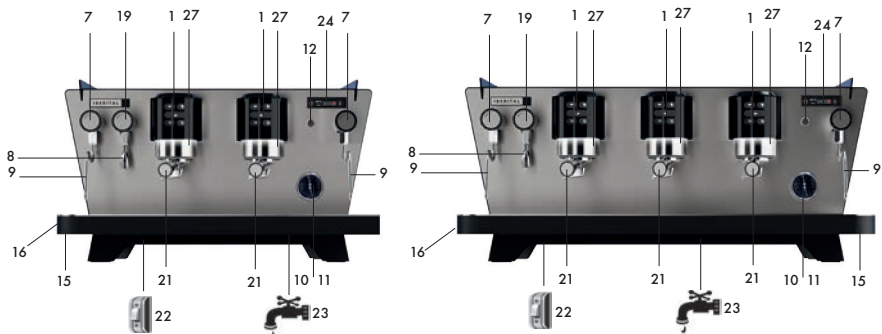
## iBERITAL TANDEM



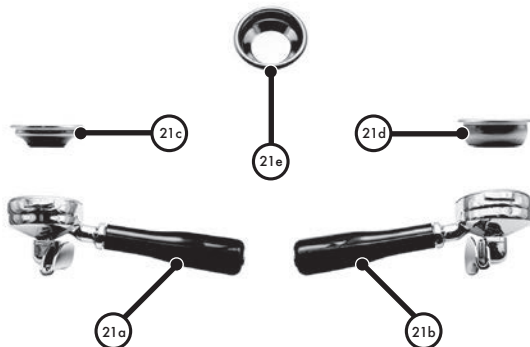
IBERITAL EXPRESSION PRO



## IBERITAL VISTA



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



# ÍNDICE

## ADVERTENCIAS IMPORTANTES

<b>1. ESPECIFICACIONES</b>	<b>19</b>
1.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	19
1.1.1. Máquinas electrónicas	19
1.2. DIMENSIONES	21
<b>2. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO</b>	<b>22</b>
2.1. DESCRIPCIÓN	22
2.2. PREPARACIÓN Y PUESTA EN MARCHA	22
2.2.1. Máquinas fijas	22
2.2.2. Maquinas portátiles	23
2.3. FUNCIONAMIENTO DE LA DOSIFICACIÓN	23
2.3.1. Programación de las dosis de las centralitas	24
2.3.2. Programación de pre-infusión electrónica.	26
2.3.3. Activación o desactivación de preinfusión en cafés largos en IB7 e Intenz	27
2.3.4. Señales de alarma.	27
2.3.5. Programación de agua caliente.	29
2.3.6. Programación vapor automático.	29
2.4. SALIDA DE AGUA CALIENTE	30
2.5. SALIDA DE VAPOR	30
2.6 OPERACIONES DE LIMPIEZA DIARIA	30
2.6.1. Limpieza de los filtros y portafiltros	30
2.6.2. Limpieza de los grupos	30
2.6.3. Limpieza exterior de la máquina	31
2.7. CAMBIO DEL AGUA DE LA CALDERA	32
2.8. DESCALCIFICADOR DE AGUA (NO INCLUIDO)	32
2.9. FUNCIONAMIENTO DEL DISPLAY (OPCIONAL)	32
2.9.1. Display LCD con tecla para navegación de máquina New Iberital	32
2.9.2. Display de máquina Tandem / Intenz	32
2.9.3. Display Iberital Exression Pro / Iberital VISTA (pantalla táctil)	32
2.9.4. Características de los displays	33
2.9.4.1. Display pantalla LCD (pantalla no táctil)	33
2.9.4.1.1 Procedimiento para acceder al menú mediante botonera (Intenz y Tandem)	33
2.9.4.2. Navegacion display pantalla LCD (pantalla no táctil)	34
2.9.4.2.1. Display menú usuario	35

2.9.4.2.2. Display menú técnico	37
2.9.4.2.3. Señales de alarma del display	42
<b>2.9.4.3. Display pantalla TFT (Táctil)</b>	<b>45</b>
2.9.4.3.1. Display menú usuario	48
2.9.4.3.2. Display menú técnico	50
2.9.4.3.3. Señales de alarma del display	54
<b>2.10. RESET CENTRALITA</b>	<b>57</b>
<b>2.11. ILUMINACIÓN LED</b>	<b>58</b>
<b>3. INSTRUCCIONES PARA EL TÉCNICO</b>	<b>59</b>
<b>3.1. DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES INTERNOS</b>	<b>59</b>
3.1.1. Máquina Iberital IB7	59
3.1.2. Máquina Iberital Intenz	59
3.1.3. Máquina Iberital Tandem	59
3.1.4. Máquina New Iberital	60
3.1.5. Máquina Iberital Expression Pro / Iberital VISTA	60
<b>3.2. CONEXIÓN AL SUMINISTRO DE AGUA</b>	<b>61</b>
<b>3.3. CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA</b>	<b>61</b>
3.3.1. Máquinas CE	61
3.3.2. Máquinas ETL	64
<b>3.4. CONEXIÓN A DESAGÜE</b>	<b>65</b>
<b>3.5. GRUPO EROGADOR</b>	<b>66</b>
<b>3.6. CALDERA</b>	<b>66</b>
3.6.1. Resistencia eléctrica	66
3.6.2. Válvula de seguridad	67
3.6.3. Válvula de eliminación de vacío (válvula de vacío)	67
3.6.4. Dispositivo de llenado automático de agua	67
3.6.5. Nivel visual (Opcional)	67
3.6.6. Válvulas de circuito hidráulico	67
<b>3.7. BOMBA A MOTOR</b>	<b>67</b>
<b>3.8. CENTRALITA</b>	<b>67</b>
<b>4. GESTIÓN DE CICLO DE VIDA</b>	<b>68</b>
4.1. EMBALAJE	68
4.2. USO EFICIENTE DE LA MÁQUINA	68
4.3. FIN DE CICLO DEL APARATO	68
<b>CERTIFICACIONES DE PRODUCTO</b>	

**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 sustituido 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 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

**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 IBERITAL EXPRESSION PRO**

- \* Dosificación electrónica (cuatro dosis programables + continua).
- \* Llenado de agua de caldera de vapor/agua caliente automático.
- \* Bombeo de agua a presión.
- \* Manómetro para la presión de bomba y de la caldera de vapor/agua caliente.
- \* Control de seguridad de la temperatura de las resistencias.
- \* Dos salidas de vapor en acero inoxidable.
- \* 2 y 3 Grupos:  
Resistencia 3000 W (caldera vapor/agua caliente) + 1000 W (caldera de agua para café) - 220-240 V
- \* Fácil acceso al grifo desagüe caldera.
- \* Centralita electrónica.
- \* Contactor de 20/32 A

**MODELO IBERITAL VISTA**

- \* Dosificación electrónica (cuatro dosis programables + continua).
- \* Llenado de agua de caldera de vapor/agua caliente automático.
- \* Bombeo de agua a presión.
- \* Manómetro para la presión de bomba y de la caldera de vapor/agua caliente.
- \* Control de seguridad de la temperatura de las resistencias.
- \* Dos salidas de vapor en acero inoxidable.
- \* 2 y 3 Grupos:  
Resistencia 3000 W (caldera vapor/agua caliente) + 1000 W (caldera de agua para café) - 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
	3	508	460	870
IBERITAL INTENZ	1	585	415	476
	2	585	415	790
	3	585	415	964
NEW IBERITAL	2	568	455	783
	3	568	455	953
IBERITAL TANDEM	2	595	575	785
	3	595	575	959
IBERITAL EXPRESSION PRO	2	602	455	845
	3	602	455	1016
IBERITAL VISTA	2	845	460	672
	3	1016	460	672

**IMPORTANTE**

Las especificaciones están sujetas a cambio sin notificación previa.

## 2. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

### 2.1. DESCRIPCIÓN

- |   |  |
|---|--|
| 1) Botoneras                                  | 21) Portafiltros   |
| 2) Erogación de un café                       | 21a) Portafiltro para un café                              |
| 3) Erogación de dos cafés                     | 21b) Portafiltro para dos cafés                            |
| 4) Erogación continua de café                 | 21c) Filtro para un café                                   |
| 5) Erogación de un café largo                 | 21d) Filtro para dos cafés                                 |
| 6) Erogación de dos cafés largos              | 21e) Filtro de limpieza                                    |
| 7) Grifo de vapor                             | 22) Interruptor fijo magneto térmico.                      |
| 8) Salida de agua caliente                    | (No incluido. Debe instalarlo un técnico local Autorizado) |
| 9) Salida de vapor                            | 23) Llave de paso del agua general.                        |
| 10) Manómetro de la bomba                     | (No incluido. Debe instalarlo un técnico local Autorizado) |
| 11) Manómetro de la presión de la caldera     | 24) Display  |
| 12) Interruptor general.                      | 25) Válvula drenaje  |
| 13) Piloto rojo de ENCENDIDO/APAGADO          | 26) Entrada agua a deposito (Iberital IB7 portátil)        |
| 14) Piloto verde de encendido de resistencias | 27) Iluminación LED  |
| 15) Bandeja                                   | 28) Cable USB  |
| 16) Placa de características                  | 29) Salida de vapor auto-cappuccinador (opcional)          |
| 17) Paneles laterales extraíbles              | 30) Pulsador leche caliente                                |
| 18) Mando agua caliente                       | 31) Pulsador cappuccinador                                 |
| 19) Erogación de agua caliente                |  |
| 20) Pulsador erogación (automáticas)          |  |

### 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.
- Máquinas con caldera simples: Sitúe 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.
- Máquinas con dos calderas: Pulse el interruptor de la máquina (12) y espere hasta que el control de nivel automático termine de llenar la caldera de vapor/agua caliente con agua. La caldera de café se llenará gracias a la presión de red (se recomienda pulsar los botones de continuo-café (4) hasta que salga agua por los grupos).
- Sitúe 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). En el caso de la máquina Iberital Expression Pro / Iberital VISTA la presión de trabajo deseada es de (0,1-0,12MPa).

## 2.2.2. Maquinas portátiles

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

Espera unos 10 minutos hasta alcanzar la presión de trabajo, indicada por el trazo 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.

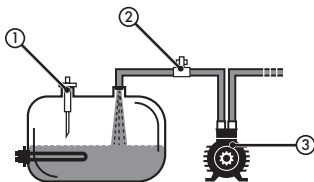
Cuando accionamos el interruptor general, es totalmente necesario haber pasado por la posición 1 antes de pasar a la posición 2.

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.

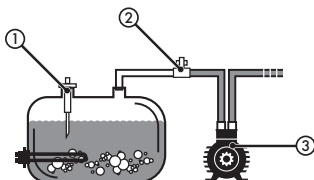
Posición 1



- Sonda de nivel
- Electroválvula
- Bomba

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

Posición 2



- Sonda de nivel
- Electroválvula
- 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 calera/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 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 (\*).

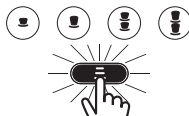
Iberital IB7



New Iberital / Expression Pro



Iberital Intenz



Iberital VISTA



Iberital Tandem



## 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.

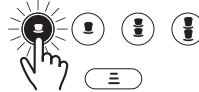
Iberital IB7



New Iberital / Expression Pro



Iberital Intenz



Iberital VISTA



Iberital Tandem



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.

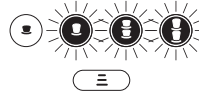
Iberital IB7



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.

NOTA

Si su máquina dispone de Display, puede visualizar por el mismo una pantalla que le indica que está dentro del menú de programación.

Display con pantalla no táctil.

Program. dosis  
Seleccionar 30 s

Display con pantalla táctil.



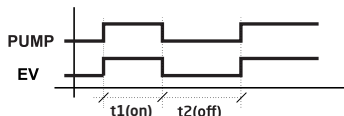
Programación manual  
de dosis activada.

NOTA

Si su máquina dispone de Display táctil, puede hacer la programación de la dosis, directamente modificando el volumen de agua mediante el propio display

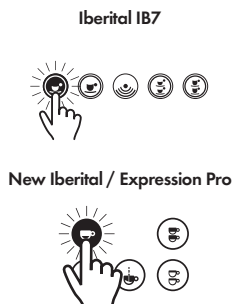
### 2.3.2. Programación de pre-infusión electrónica.

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:



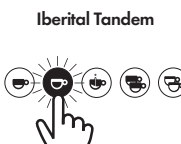
Para **habilitar la pre-infusión**, apagar el interruptor general de la máquina y pulsar el pulsador 1 café corto, en la botonera izquierda (grupo 1), mantenerlo pulsado y situar el interruptor general de la máquina en la posición 1 o 2, es indistinto, y se iluminará el LED del 1 café corto.

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



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.

Iberital IB7



Iberital Intenz



#### 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 (sólo disponible en modelos Iberital Expression Pro y opcional en New Iberital)

#### A. EXCESO DE TIEMPO DE CARGA DE AGUA CALDERA

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

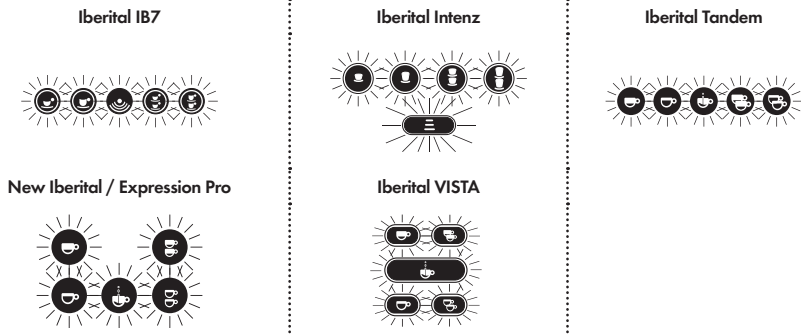
Si la sonda de nivel no está cubierta de agua en el tiempo de 1 minuto (2 minutos Expression Pro), el control de seguridad de la centralita interrumpe la carga de agua junto con el motor.

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 (3 minutos Expression Pro) 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.

### ADVERTENCIA GENERAL

Si su máquina dispone de Display, se le mostrará en la pantalla la alarma pertinente, en función de incidencia que presenta (ver apartado funcionamiento del Display).

### 2.3.5. Programación de agua caliente (sólo disponible en modelo Iberital Expression Pro y 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".

- En el caso de haber seleccionado la opción de "NO" TÉ MEZCLADO en el display o en máquinas sin display:

- 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.

- En el caso de haber seleccionado la opción de TÉ MEZCLADO en el display (versiones sin display no disponible):

- Pulse el botón de agua caliente. En este momento le empezará a salir agua mezclada (caliente / fría).
- Pulse el botón de agua caliente. En este momento le empezará a salir agua caliente de la caldera.
- Cuando haya obtenido la dosis final (1ª pulsación + 2ª pulsación), vuelva a presionar el botón del agua caliente.
- La programación final del agua caliente ha quedado realizada.

#### NOTA (versiones con display y electroválvula de miscelánea)

Al mismo tiempo, disponemos de un regulador manual localizado en la electroválvula de mezcla de agua.

### 2.3.6. Programación vapor automático (opcional, solo disponible en algunos modelos)

Cuando nuestra máquina dispone de vapor automático (siempre estará dispuesto a la izquierda), al navegar por el menú técnico se nos mostrará la opción de cambiar varias temperaturas:

- Display pantalla LCD (Pantalla no táctil): el navegar por el menú técnico, nos mostrará la opción de cambiar dos temperaturas:
  - Temperatura 1: Esta corresponde con la temperatura final de la leche, ya sea leche caliente o leche espumada.
  - Temperatura 2: Esta corresponde con la temperatura a partir de la cual se empieza a inyectar aire conjuntamente con el vapor de agua, por tal de mejorar el espumado de la leche.

#### NOTA

Iberital recomienda configurar las siguientes temperaturas:

- Temperatura 1 no superior a 80°C (176°F).
- Temperatura 2 entre 30°C (86°F) y 40°C (104°F).

- Display pantalla TFT (Pantalla táctil): En el menú técnico podemos modificar la programación de vapor automático accediendo a la opción "Temperatura cappuccinador" que encontraremos dentro del menú técnico, en la primera opción "Display config." (ver apartado 2.9.3.2.2 de este manual).
  - Leche caliente: Esta corresponde con la temperatura final de la leche caliente.
  - Leche espumada: Esta corresponde con la temperatura final de la leche espumada.

- Aire con vapor: Esta corresponde con la temperatura a partir de la cual se empieza a inyectar aire conjuntamente con el vapor de agua, por tal de mejorar el espumado de la leche.
- Compensación de temp. real de leche: Esta corresponde a la variación de temperatura que encontramos entre el centro de volumen de leche en la jarra y la temperatura real adquirida de toda la leche. Debido a que la sonda de temperatura está ubicada en el centro, justo por donde sale el vapor de agua.

### NOTA

Iberital recomienda configurar las siguientes temperaturas:

- Leche caliente no superior a 80°C (176°F).
- Leche espumada no superior a 70°C (158°F).
- Cambio de vapor a agua entre 30°C (86°F) y 40°C (104°F).
- Compensación de temp. real de leche aproximadamente unos 10°C (50°F).

## 2.4. SALIDA DE AGUA CALIENTE

Sitúe 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

- Orienta la salida del vapor (9) hacia la bandeja (15).
- Abra el grifo de vapor (7), para descargar los condensados hasta que salga vapor libre de gotas de agua.
- Sitúe 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 eyector de vapor cerca de la superficie de la leche. Esto creará abundante espuma / crema.
- Cuando el líquido haya alcanzado la temperatura deseada, cierre el grifo de vapor.
- Desplace el recipiente con el líquido, liberando la salida del vapor (9), orientándola hacia la bandeja (15).
- 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

#### - Máquinas sin display

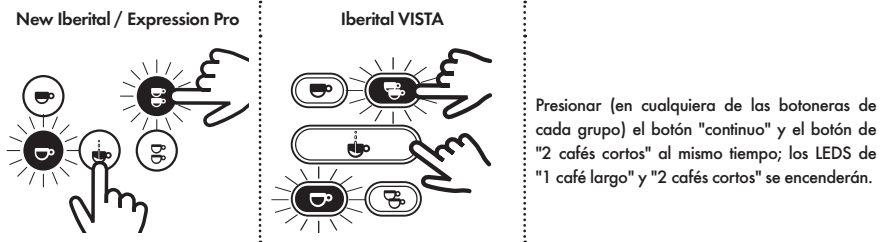
- Sustituir el filtro normal (21c) o (21d) por el filtro de limpieza (ciego) (21e).
- Poner dos cucharadas de detergente (Especial para la limpieza de grupos) en el filtro de limpieza (21e).

- 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.

#### - Máquinas con display (lavado automático):

Esta función se ha de realizar cuando la máquina de café esté en la posición de trabajo (máquina caliente). Esta opción hará que la máquina realice la función de limpieza de los grupos 7 veces seguidas:

- 15 segundos erogando
- 2 segundos en reposo



- Display pantalla LCD (Pantalla no táctil):

Una vez realizada la combinación de botones sobre cualquier botonera, el display mostrará:

Lavaje

Al final del "ciclo de lavado", la máquina volverá al MENÚ inicial.

El procedimiento del "ciclo de lavado" se puede realizar en todos los grupos a la vez.

- Display pantalla TFT (Pantalla táctil):

Adicionalmente, podemos realizar esta función al accionar la función de auto lavado en el menú de usuario (apartado 2.9.3.2.1). El sistema nos mantendrá informados sobre el estado del proceso. Una vez finalizado nos advierte mediante un mensaje y tendremos que confirmar para salir de esta opción.

### 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.

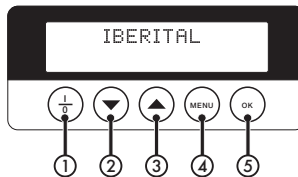
## 2.8. DESCALCIFICADOR DE AGUA (NO INCLUIDO)

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. FUNCIONAMIENTO DEL DISPLAY (OPCIONAL)

### 2.9.1. Display LCD con tecla para navegación de máquina New Iberital



1. ON/OFF
2. ABAJO
3. ARRIBA
4. MENÚ
5. OK

### 2.9.2. Display de máquina Tandem / Intenz



Display LCD. La navegación por los diferentes menús del display se realiza utilizando la botonera del grupo 1, tal como se describe en el capítulo 2.9.4."

### 2.9.3. Display Iberital Expression Pro / Iberital VISTA (pantalla táctil)



## 2.9.4. Características de los displays

### 2.9.4.1. Display pantalla LCD (pantalla no táctil)

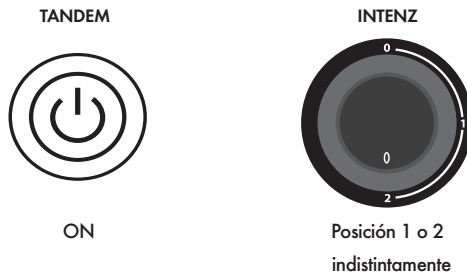
Ambas versiones de display (New Iberital e Intenz/Tandem) tienen dos líneas de 16 caracteres cada una.

#### NOTA

Los menús y formas de navegación entre ambos displays es el mismo. En el caso de las máquinas Iberital, Intenz y Tandem se navega mediante la botonera GR1 de erogación de café, mientras que en caso de la máquinas New Iberital, se realiza mediante los botones del propio display (ver equivalencia en el teclado apartado 2.9.4.1.1)

#### 2.9.4.1.1 Procedimiento para acceder al menú mediante botonera (Intenz y Tandem)

Primer paso, Tener la máquina encendida mediante el interruptor general.



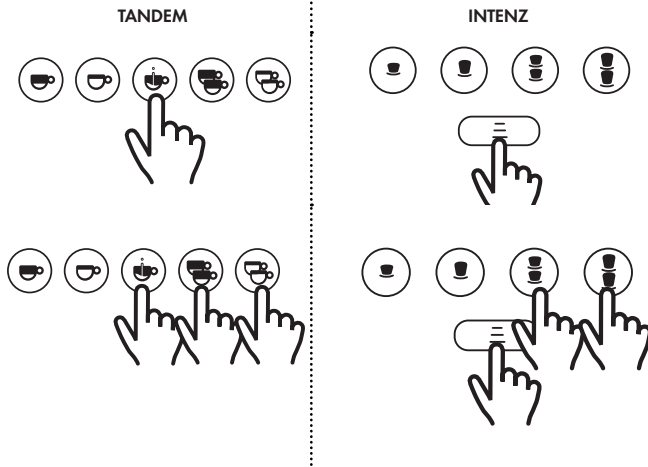
Cuando la máquina esté encendida, mientras no se está haciendo ningún café, mantener pulsada la combinación de botones siguiente en la botonera del GR1 (el grupo situado más a la izquierda, viendo la máquina de frente).

#### PASOS

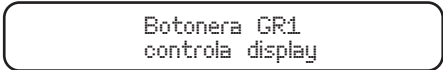
Primero mantener pulsado el botón "Continuo".

A continuación, también pulsar los botones "2 espressos" y "2 cafés largos".

Mantener los tres botones pulsados durante 10 segundos.

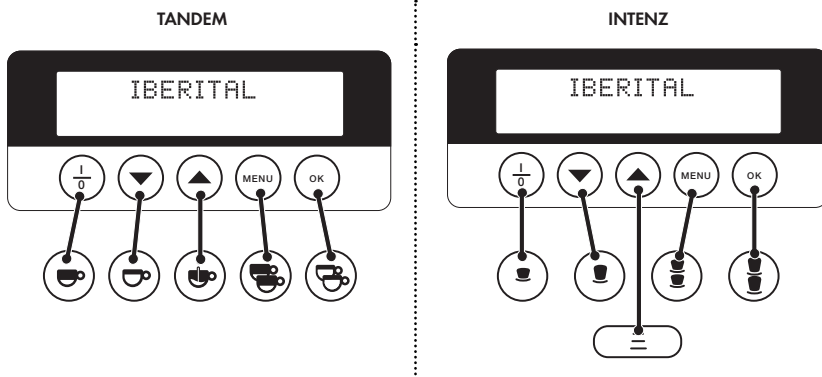


El display mostrará el siguiente mensaje:



En este momento, únicamente se mantienen encendidos los botones del GR1. Sus funciones serán las equivalentes a los botones del display de una máquina New Iberital.

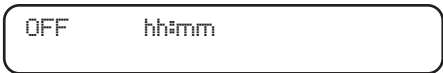
Botones	1 espresso	1 café largo	Continuo	2 espressos	2 cafés largos
Funciones especiales	ON/OFF	Abajo	Arriba	MENÚ	OK



2.9.4.2. Navegacion display pantalla LCD (pantalla no táctil)

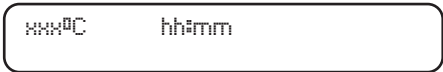
- Posición OFF:

- Cuando el display está en la posición **OFF**, visualiza OFF y la hora. Para acceder al modo **OFF** presione el botón correspondiente a **I/O**.



- Posición ON:

- Presione el botón correspondiente a **I/O** y el display mostrará la temperatura de la caldera **°C**, la **hora** y el **nombre grabado**.



**Display MENÚ Usuario:** Cuando el interruptor de la máquina de café está en la posición **2** y el display en la posición **ON** (en la pantalla se muestra el nombre grabado), entonces presionar el botón de **MENÚ** durante al menos 5 segundos y se entrará en la programación nivel de Usuario.

**Display MENÚ Técnico:** Cuando el interruptor de la máquina de café está en la posición **2** y el display en la posición **OFF** (en la pantalla se muestra la palabra OFF) entonces presionar el botón de **MENÚ** durante unos 10 segundos y se entrará en la programación nivel Técnico.

**IMPORTANTE**

Una vez dentro del **MENÚ**, presionando el botón de **MENÚ** irá avanzando sobre las funciones del display. Presionando el botón **OK** confirmará la entrada en esa función y a la vez le servirá para confirmar los cambios.

Para cambiar dentro de las funciones, el botón **ARRIBA** servirá para incrementar una opción y el botón **ABAJO** servirá para decrementar una opción. (Ver imagen de apartado 2.9.1.).

**2.9.4.2.1. Display menú usuario****- Programación de la HORA y ENCENDIDO/APAGADO semanal de la máquina:**

Cuando aparezca la palabra **SET RELOJ** confirme la selección presionando el botón **OK**. Es muy importante la programación de la Hora y el Día de la semana, porque esta información será utilizada por la centralita para el encendido y apagado semanal de la máquina.

Set reloj

HH.MM.xxxxxxxx

HH: Hora

mm: minutos

xxxxxxx: Día de la semana

Presione los botones SUBIR/BAJAR para cambiar la **HORA** y confirme **OK** para pasar a modificar los **MINUTOS** y el día de la semana. Después de confirmar el día de la semana, entrará automáticamente en la programación del ENCENDIDO/APAGADO semanal.

Auto: ON/OFF  
AAA:hh.mm

AAA: ON (Encendido) OFF (Apagado)

hh: Hora de encendido/apagado

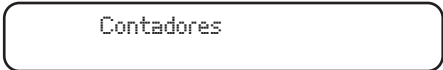
mm: minutos de encendido/apagado

Presionando los botones SUBIR/BAJAR variará la **HORA** hasta encontrar la hora deseada y entonces deberá presionar el botón **OK** para confirmar la selección y pasar a la opción de los **MINUTOS** (mm), realizando la misma operación cuando aparezca la palabra **OFF** (apagado) y el día de descanso.

**IMPORTANTE**

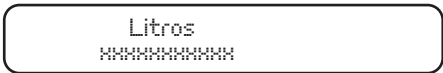
Para que la máquina no se encienda automáticamente, poner (-) guiones en la selección de la **HORA** (hh.mm) de **ON** (encendido) y **OFF** (apagado) y día de descanso.

- Visualización de los contadores:



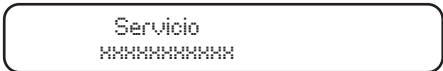
En este apartado podremos leer todos los consumos realizados.

- Presione el botón **OK** para entrar y el display mostrará:



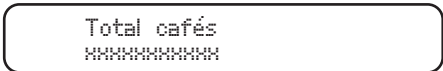
mostrando el N° de litros de agua consumidos hasta el momento.

- Presionando el botón **MENÚ** el display mostrará:



mostrando el N° de ciclos hasta el momento. (Pulsaciones en cualquiera de las selecciones de dosis).

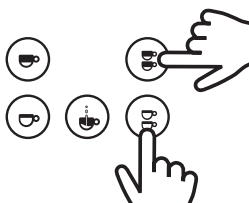
- Presionando el botón **MENÚ** el display mostrará:



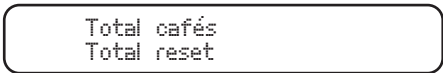
mostrando el N° total de cafés erogados hasta el momento.

### IMPORTANTE

Para borrar el número total de cafés y dejar los contadores a cero de "TOTAL CAFÉS", presionar a la vez, por unos segundos, los botones de "2 cafés largos y 2 cafés cortos" del GRUPO 1 (de la izquierda).



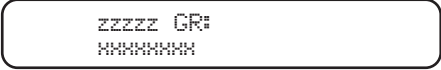
y a continuación el display mostrará:



### NOTA

El borrado del contador total de cafés no borra la lectura de litros de agua consumidos. Para eliminar la alarma de CAMBIO/REGENERACIÓN DEPURADOR por los litros de agua consumidos, ver el apartado de ALARMA CAMBIO/REGENERACIÓN FILTRO DE AGUA.

- Presionando el botón **MENÚ** el display mostrará:



zzzzz GR:  
xxxxxxx

zzzzz: 1 espresso, 1 café, etc.  
GR: Grupo 1/2/3  
xxxxxxx: N° de cafés

mostrando la cantidad de cafés por dosis y por grupo.


Si continuamos presionando el botón **MENÚ** mostrará todos los números de café por selección.

#### 2.9.4.2.2. Display menú técnico

Recuerde que para entrar en el **MENÚ Técnico** debe tener el display en la posición **OFF** (el display mostrará la palabra **OFF**). Si está en la posición **ON** (el display muestra el nombre grabado), para acceder al modo **OFF**, presione el botón **I/O (ON/OFF)**.

Una vez en el modo **OFF**, para acceder al menú técnico debe presionar el botón **MENÚ** durante unos 10-15 segundos (en función del display utilizado) y se entrará en la programación nivel Técnico.

- La primera opción que le aparecerá es:



Lengua  
xxxxxxx

Dónde podrá seleccionar el idioma (inglés, francés, alemán, español, italiano) mediante los botones **SUBIR/BAJAR**. Una vez seleccionado el idioma que se desea, presione el botón de **MENÚ** y pasará a la siguiente opción:

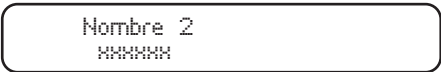


Visualizar Temperatura/Hora  
HABILITADO/DESHABILITADO

El display visualizará la posibilidad de mostrar en posición de reposo de la máquina, la **HORA** y la **TEMPERATURA** en la línea superior del display.

Con los botones **SUBIR/BAJAR** seleccionaremos el "**HABILITADO**" o el "**DESHABILITADO**" de esta opción.

- En el caso de seleccionar "**HABILITADO**" presionamos el botón **MENÚ** para pasar a la siguiente opción:



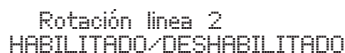
Nombre 2  
xxxxxxx

Nos aparecerá en el display el nombre 2 (línea inferior del display) dónde el cursor está situado en la posición 1 (de los 16 caracteres que tiene la línea). Con los botones **SUBIR/BAJAR** podremos seleccionar el carácter alfanumérico deseado (ESPACIO EN BLANCO! " # \$ % &...).

Presionando el botón **OK** confirmar este carácter y pasar al carácter siguiente.

Continuar este procedimiento hasta que hayamos terminado con todos los caracteres de la línea.

Una vez terminado este procedimiento, presionar el botón **MENÚ** para pasar a la opción siguiente:



Rotación línea 2  
HABILITADO/DESHABILITADO

El display mostrará la opción de que el nombre de la Línea 2 se mueva por el display o que permanezca estático; con los botones SUBIR/BAJAR seleccionar "**HABILITADO**" o "**DESHABILITADO**" y presionar el botón **MENÚ** para pasar a la opción siguiente:

- En el caso de seleccionar "**DESHABILITADO**" presionamos el botón **MENÚ** para pasar a la siguiente opción:

Nombre 1  
XXXXXX

dónde podremos programar el nombre que aparecerá en la Línea 1 (superior) del display, situándose el cursor en la posición 1 (de los 16 caracteres disponibles que tiene cada línea), con los botones "+" "-" seleccionar los diferentes caracteres alfanuméricos (ESPACIO EN BLANCO! " # \$ % &...). Después de encontrar el carácter deseado, presionar el botón **OK** para confirmar y pasar al carácter siguiente. Continuar el proceso hasta terminar todos los caracteres.

Una vez terminado este procedimiento, presionar el botón **MENÚ** para pasar a la opción siguiente:

Rotación línea 1  
HABILITADO/DESHABILITADO

El display mostrará la opción de que el nombre de la Línea 1 se mueva por el display o que permanezca estático; con los botones SUBIR/BAJAR seleccionar "**HABILITADO**" o "**DESHABILITADO**" y presionar el botón **MENÚ** para pasar a la opción siguiente:

Nombre 2  
XXXXXX

Dónde podremos programar el nombre que aparecerá en la Línea 2 (inferior) del display, situándose el cursor en la posición 1 (de los 16 caracteres disponibles que tiene cada línea), con los botones SUBIR/BAJAR seleccionar los diferentes caracteres alfanuméricos (ESPACIO EN BLANCO! " # \$ % &...). Después de encontrar el carácter deseado, presionar el botón **OK** para confirmar y pasar al carácter siguiente. Continuar el proceso hasta terminar todos los caracteres.

Una vez terminado este procedimiento, presionar el botón **MENÚ** para pasar a la opción siguiente:

Rotación línea 2  
DESHABILITADO/HABILITADO

El display mostrará la opción de que el nombre de la Línea 2 se mueva por el display o que permanezca estático; con los botones SUBIR/BAJAR seleccionar "**HABILITADO**" o "**DESHABILITADO**" y presionar el botón **MENÚ** para pasar a la opción siguiente:

Función Chrono  
DESHABILITADO/HABILITADO

El display mostrará la "FUNCIÓN CRONO" (tiempo de erogación por grupo), con los botones SUBIR/BAJAR para seleccionar DESHABILITAR / HABILITAR la función.

El tiempo de erogación aparecerá cada vez que realicemos un café; si se DESHABILITA aparecerá la opción seleccionada en el display.

Una vez terminado este procedimiento, presionar el botón **MENÚ** para pasar a la opción siguiente:

Mantener Crono  
DESHABILITADO/HABILITADO

El display mostrará la función "MANTENER CRONO" Si seleccionamos HABILITADO y damos al botón **OK**, esta opción se mantendrá fija en la pantalla de inicio del display.

Una vez terminado este procedimiento, presionar el botón **MENÚ** para pasar a la opción siguiente:

Programación dosis  
DESHABILITADO/HABILITADO

El display mostrará la programación de dosis. Si está HABILITADA podrá programar dosis en las distintas opciones (1 café corto, 1 café largo, etc.); Si está DESHABILITADA no podrá programar las dosis y permanecerán siempre las dosis grabadas antes de esta selección.

Presionar los botones SUBIR/BAJAR para HABILITAR / DESHABILITAR la programación de dosis.

Una vez terminado este procedimiento, presionar el botón **MENÚ** para pasar a la opción siguiente:

Tecla continuo  
DESHABILITADO/HABILITADO

El display mostrará la programación del "CONTINUO". La dosis "CONTINUO" solo funcionará si está HABILITADA.

Una vez terminado este procedimiento, presionar el botón **MENÚ** para pasar a la opción siguiente:

Té mezclado  
SI/NO

El display mostrará la posibilidad de que el agua para Té "TÉ MEZCLADO" sea agua caliente sola (opción NO), o sea agua caliente mezclada con agua fría (opción SI).

Una vez terminado este procedimiento, presionar el botón **MENÚ** para pasar a la opción siguiente:

Grifo vapor Gr.  
0/1/2

Opción no disponible

\* La opción "GRIFO VAPOR" NO ESTÁ DISPONIBLE y siempre saldrá de fábrica como "0" (NO DISPONIBLE).

Una vez terminado este procedimiento, presionar el botón **MENÚ** para pasar a la opción siguiente:

Pre-infusión  
DESHABILITADO/HABILITADO

El display mostrará la posibilidad de HABILITAR o DESHABILITAR la opción de "PRE-INFUSIÓN" mediante los botones SUBIR/BAJAR. HABILITANDO la función de "PRE-INFUSIÓN" y presionando el botón **MENÚ** el display mostrará:

Pre-inf. ON  
1 espresso XXXX seg

El display mostrará la opción del tiempo de "PRE-INFUSIÓN ON" (encendido) para cada selección de café (1 espresso, 1 café, etc.) Presionando los botones SUBIR/BAJAR seleccionaremos el tiempo en segundos que deseemos (de 0,1 seg.- hasta 5 seg. en saltos de 0,1 seg.). Presionar el botón **MENÚ** para pasar a seleccionar los tiempos "ON" del resto de selecciones.



Una vez terminado este procedimiento, presionar el botón **MENÚ** para pasar a la opción siguiente:

Pre-inf. OFF  
1 espresso xxxxx seg

El display mostrará la opción del tiempo "OFF" (apagado) de la "PRE-INFUSIÓN" para cada selección de café (1 espresso, 1 café, etc.). Presionando los botones SUBIR/BAJAR seleccionaremos el tiempo en segundos que deseemos (de 0,1 seg.- hasta 5 seg. en saltos de 0,1 seg.). Presionar el botón **MENÚ** para pasar a seleccionar los tiempos "ON" del resto de selecciones.

Una vez terminado este procedimiento, presionar el botón **MENÚ** para pasar a la opción siguiente:

Sensibilidad  
BAJA/MEDIA/ALTA

El display mostrará la "SENSIBILIDAD DE LA Sonda" del nivel de agua de la caldera. Presionando los botones SUBIR/BAJAR seleccionará la sensibilidad baja 150K $\Omega$  / media 400K $\Omega$  / alta 1 M $\Omega$ .

Una vez terminado este procedimiento, presionar el botón **MENÚ** para pasar a la opción siguiente:

Ciclos Mantenimiento  
xxxxxxx

El display mostrará la opción de "CICLO MANTENIMIENTO" cuando la máquina llega al número de ciclos que le hemos seleccionado. Nos avisará con una alarma visual en el display. Presionando los botones SUBIR/BAJAR seleccionará el número de ciclos.

Una vez terminado este procedimiento, presionar el botón **MENÚ** para pasar a la opción siguiente:

Calefacción  
xxxxxxx

xxxxxx: Pressure Switch, ON/OFF, PID

El display mostrará la opción del sistema de control de calentamiento de la máquina.

Presionando los botones SUBIR/BAJAR podrá seleccionar "Pressure Switch", "ON/OFF" o "PID" y confirmar con el botón **OK**.

- **Pressure Switch:** Control de la temperatura de la caldera por presostato de presión.

## IMPORTANTE

CUALQUIER MODELO DE MÁQUINA CON DOS CALDERAS **NUNCA** DEBE TENER LA OPCIÓN "Pressure Switch" SELECCIONADA, PUES LA MÁQUINA FUNCIONA CON Sonda DE TEMPERATURA PARA CONTROLAR LA TEMPERATURA DE LA CALDERA DE CAFÉ.

CUALQUIER MODELO DE MÁQUINA DE CALDERA SIMPLE CON Sonda DE TEMPERATURA **NUNCA** DEBE TENER LA OPCIÓN "Pressure Switch" SELECCIONADA.

- **ON/OFF:** Control de la temperatura de la caldera de café por sonda de temperatura con histéresis (intervalo de oscilación de la temperatura de la caldera) de 0,5°C, 1°C o 2°C.

## IMPORTANTE

CUALQUIER MODELO DE MÁQUINA CON DOS CALDERAS **NUNCA** DEBE TENER LA OPCIÓN "ON/OFF" SELECCIONADA.

CUALQUIER MODELO DE MÁQUINA DE CALDERA SIMPLE CON PRESOSTATO **NUNCA** DEBE TENER LA OPCIÓN "ON/OFF" SELECCIONADA.

- **PID**: Control de la temperatura de la caldera de café por sonda de temperatura, con variación de un algoritmo de tres constantes Kp, Ki, Kd. (RECOMENDADO POR EL FABRICANTE).

## IMPORTANTE

CUALQUIER MODELO DE MÁQUINA CON CALDERA SIMPLE **NUNCA** DEBE TENER LAS OPCIONES "PID" SELECCIONADAS.

En esta posición, la máquina controlará la temperatura según el régimen de trabajo de la misma, adaptándose en cada momento a las condiciones de contorno internas y externas.

Los valores de estas constantes dependerán de la potencia de la resistencia, del tamaño de la caldera y del grado de dispersión de calor de la caldera.

## ADVERTENCIA

Para el buen funcionamiento de la máquina, no se deben cambiar los valores de dichas constantes.

- En el caso de seleccionar "ON/OFF" presionar el botón **OK** para confirmar, y el display mostrará:

Temperatura  
0C / 0F

con los botones SUBIR/BAJAR podrá seleccionar el tipo de unidad de medida de la temperatura en grados Celsius (°C) o en grados Fahrenheit (°F).

Confirmar con el botón **OK** y seguidamente el display mostrará:

Histe. Temp.  
xxxxxx

xxxxxx: 0,5°C | 1°C | 2°C

xxxxxx: 1°F | 2°F | 4°F

Presionando los botones SUBIR/BAJAR seleccionaremos la histéresis deseada (variación en grados de la temperatura de la caldera determinada).

Confirmar la selección presionando el botón **OK** y seguidamente el display mostrará:

Temperatura caldera  
xxx 0C / xxxx 0F

Presionando los botones SUBIR/BAJAR seleccionaremos la temperatura deseada de la caldera, y confirmar la selección presionando el botón **OK**.

- En el caso de seleccionar "PID" presionar el botón **OK** para confirmar, y el display mostrará:

0C / 0F


Con los botones SUBIR/BAJAR podrá seleccionar el tipo de unidad de medida de la temperatura en grados Celsius (°C) o en grados Fahrenheit (°F).

Confirmar con el botón **OK** y seguidamente el display mostrará:

Temperatura caldera  
xxx 0C / xxxx 0F

Presionando los botones SUBIR/BAJAR seleccionaremos la temperatura deseada de la caldera, y confirmaremos la selección presionando el botón **OK**.

Seguidamente el display mostrará:



KP KI KD  
XXX XXX XXX

Con los botones SUBIR/BAJAR podrá seleccionar el valor de cada una de las constantes y confirmar presionando el botón **OK**. (SE RECOMIENDA DEJAR LOS VALORES ESTABLECIDOS POR EL FABRICANTE).

Seguidamente el display mostrará:

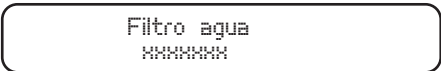


Regulación PID

Temperatura de regulación inicial del algoritmo de las tres constantes. (Puede tener el valor de "2 °C / Hasta 20 °C" o "3 °F / Hasta 36 °F"). (SE RECOMIENDA DEJAR LA TEMPERATURA ESTABLECIDA POR EL FABRICANTE).

Presionando los botones SUBIR/BAJAR para seleccionar la temperatura deseada, y confirmar con el botón **OK**.

Una vez terminado este procedimiento, presionar el botón **MENÚ** para pasar a la opción siguiente:



Filtro agua  
XXXXXXXX

El display mostrará la opción de "FILTRO AGUA" dónde se selecciona el número de litros de agua consumidos a los que queremos que nos salte la ALARMA DE CAMBIO / REGENERACIÓN del depurador de agua. Presionando los botones SUBIR/BAJAR podremos seleccionar la cantidad de litros de agua.

## ATENCIÓN

Si dejamos la cantidad de litros a cero "0" se deshabilita esta opción.

Finalmente, presionando el botón **MENÚ** finalizaremos el **MENÚ TÉCNICO**.

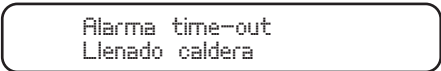


Off hh:mm

### 2.9.4.2.3. Señales de alarma del display

#### A. TIEMPO MÁXIMO DE CARGA DE AGUA EN LA CALDERA

Cuando sobrepasa el tiempo determinado por el fabricante, el display nos mostrará:



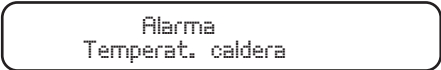
Alarma time-out  
Llenado caldera

a la vez que los LEDS de los botones empezarán a parpadear.

Para anular la alarma, deberá poner el interruptor general en **O** y seguidamente en **1**.

#### B. TEMPERATURA MÁXIMA DE LA CALDERA

El display mostrará la alarma de temperatura de la caldera cuando ésta supere los 140 °C durante más de 5 segundos.



Alarma  
Temperat. caldera

La alarma desaparecerá cuando la temperatura de la caldera vuelva a sus valores normales.

### C. SONDA DE TEMPERATURA INTERRUPTIDA

- Cuando la sonda detecta una temperatura de 0° durante 5 segundos, los LEDS de las Botoneras parpadearán y el display mostrará:

Sonda Interrump.

La alarma desaparecerá cuando la temperatura de la caldera sea aceptable.

- En el caso de reemplazo de la centralita, en una máquina con display y presostato, se mostrará:

Sonda Interrump.

esta situación viene determinada por una incorrecta selección en el menú de calefacción (reprogramar centralita). (VER PROGRAMACIÓN EN APARTADO 2.9.3.2.3., OPCIÓN DE MENÚ CALEFACCIÓN).

Para eliminar esta alarma:

Mantenga presionada el botón **MENÚ** hasta visualizar (Aunque le aparezca el mensaje de "Sonda Interump." No deje de presionar el botón "**MENÚ**"):

Lengua  
xxxxxx

presione el botón de **MENÚ** repetidamente y pasará por diversas opciones hasta visualizar en el display:

Té mezclado  
SI/NO

Es necesario que el valor que muestra el display sea "NO", si fuese necesario cambie el valor presionando los botones SUBIR/BAJAR.

Confirmar pulsando el botón **OK**.

Siga presione el botón de **MENÚ** repetidamente hasta visualizar en el display:

Calefacción  
xxxxxxx

xxxxxx: Pressure Switch | ON/OFF | PID

Es necesario que el valor que muestra el display sea "**Pressure Switch**", si fuese necesario cambie el valor presionando los botones SUBIR/BAJAR.

Confirmar pulsando el botón **OK**.

Pulsar el botón de **MENÚ** varias veces hasta que el display muestre el mensaje "OFF".

Pulsar el botón "I/O" o botón de "continuo" para encender la máquina.

## ATENCIÓN

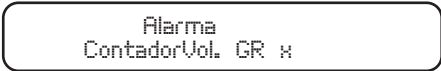
Es totalmente necesario que los valores de los parámetros "TÉ MEZCLADO" y "CALEFACCIÓN" sean "**NO**" y "**Pressure Switch**" respectivamente, en el caso de que la máquina disponga de display y la temperatura de caldera sea controlada mediante presostato.

## NOTA

Es posible la auto-configuración de la calefacción realizando un reset de máquina.

## D. FALTA DE IMPULSOS DEL CONTADOR VOLUMÉTRICO

Cuando el contador volumétrico no dosifica bien o no le llegan los impulsos necesarios durante más de 5 segundos seguidos, el LED de la selección de dosis usada parpadeará y el display mostrará el contador volumétrico y el grupo.



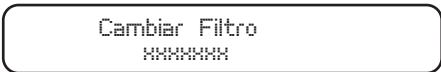
Alarma  
ContadorVol. GR x

Para eliminar esta alarma revise los contadores volumétricos; 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.

También puede venir provocado por un tiempo anormalmente largo de erogación debido a que el agua no circula con la fluidez adecuada durante la erogación.

## E. CAMBIO / REGENERACIÓN filtro de agua

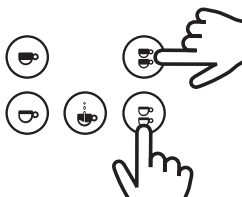
Cuando se supera el número de litros de agua que hemos determinado en el MENÚ TÉCNICO, el display nos mostrará:



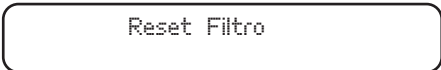
Cambiar Filtro  
xxxxxxx

con el número de litros de agua que habían seleccionado para que saltara la alarma.

Para eliminar esta alarma, colocar el interruptor general en posición 0. Presionar los botones de dosis "2 cafés largos y 2 café cortos" a la vez del GRUPO 1 (de la izquierda). Los mantenemos apretados al mismo tiempo que encendemos la máquina posicionando el interruptor general en posición 1.



A continuación el display mostrará:



Reset Filtro

## F. ALARMA DE MANTENIMIENTO

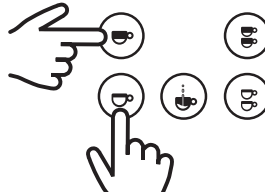
Cuando el display muestra:



Service

Significa que se ha superado el número de ciclos (dosis realizadas en todos los grupos de la máquina) que habíamos grabado en el MENÚ TÉCNICO).

Para eliminar esta alarma, colocar el interruptor general en posición 0. Presionar los botones de dosis "1 café largo y 1 café corto" a la vez del GRUPO 1 (de la izquierda). Los mantenemos apretados al mismo tiempo que encendemos la máquina posicionando el interruptor general en posición 1.



A continuación el display mostrará:

Service Reset

## G. AVISO DE NIVEL MÍNIMO DE AGUA EN LA CALDERA

En el momento que se enciende la máquina (posición 1 del interruptor general) comienza la carga de agua de la caldera.

- **EN EL CASO DE PUESTA EN MARCHA DE LA MÁQUINA:** Cuando la sonda de nivel no detecta la presencia de agua durante más de 6 segundos, desconectará la resistencia y la máquina no calentará; al mismo tiempo el display mostrará la señal de alarma:

Caldera  
vacía

- **EN EL CASO DE QUE LA MÁQUINA ESTE TRABAJANDO** y la sonda de nivel no detecta la presencia de agua durante más de 3 segundos, desconectará la resistencia y la máquina no calentará. Para **ELIMINAR** esta alarma se debe de llenar el agua de la caldera; la sonda de nivel después de detectar durante más de 3 segundos la presencia de agua, conectará la resistencia y la máquina volverá a calentar.

### 2.9.4.3. Display pantalla TFT (Táctil)


Una vez se ha encendido la máquina, la pantalla del display permanecerá iluminada.

#### NOTA


Inicialmente, si no se ha insertado ninguna imagen o texto de personalización, lo que veremos en pantalla será el logo Iberital. En el **MENÚ TÉCNICO - Display config** se explica como personalizar el display.

- **Posición ON:** Cuando el interruptor general de la máquina de café está accionado y el display en la posición **ON** (en la pantalla se muestra Temp. Caldera | Hora | Logo).



- Para poner posición **ON**: cuando el display está en la posición **OFF** pulsar el icono  de la pantalla.
- **Posición OFF**: Cuando el interruptor general de la máquina de café está accionado y el display en la posición OFF (en la pantalla se muestra OFF | Hora).



- Para poner posición OFF: cuando el display está en la posición ON pulsar el icono  de la pantalla.
- La visualización del display durante el servicio, funcionamiento normal de la máquina, variará en función del número de grupos de la máquina, de si esta dispone o no de cappuccinador y del tipo de servicios que hayamos seleccionado en cada momento.

### NOTA

La intensidad de la retro iluminación del display descenderá pasado 5 minutos de inactividad, es decir, después del último cambio en su estado. El display volverá a mostrar la intensidad de iluminación standard, cuando se produzca alguna modificación, ya sea por pulsar el propio display, por presionar cualquier botón de erogación o debido a la propia programación de la máquina.

### ICONOS DE SERVICIO:



### NOTA

En los iconos de servicio visualizaremos información adicional en la parte superior de los mismos, un cronómetro para los iconos de servicio o la temperatura en el icono de la caldera.

### - Máquinas de 2 grupos





## ICONOS GENÉRICOS



Cancelar o Volver



Cambiar selección al próximo valor



Aumentar valor



Reducir valor





Editar opción



Confirmar valor

## Nota

Cuando pulsamos los iconos "+" o "-", aumentaremos o reduciremos respectivamente el valor de consigna. Los saltos serán unitarios, dependiendo del valor mínimo de resolución para cada valor que vayamos a modificar. En el caso de prolongar la pulsación durante 1,5 segundos los saltos serán más rápidos hasta soltar el botón.

- **Display MENÚ Usuario:** Estando en cualquiera de las posiciones de la máquina, ON o OFF, pulsar el icono  y entraremos en el menú de usuario.
- **Display MENÚ Técnico:** Estando en la posición de apagado, OFF, pulsar el icono , durante 5 segundos y entraremos en la programación de nivel técnico.

## IMPORTANTE

En función del MENÚ al que accedamos las opciones que se nos presentan serán diferentes.

## 2.9.4.3.1. Display menú usuario

Una vez hemos accedido al menú usuario podemos seleccionar cualquiera de las opciones, mostradas en la pantalla, tocando cualquiera de los iconos de esta.



Hora/Fecha

Auto ON/OFF

Contadores

Auto lavado

Cancelar o Volver

## NOTA

Si la máquina se encuentra en posición OFF, en el display no aparece la opción auto lavado. Estando en esta posición la máquina no va a tener la suficiente temperatura para realizar esta función.

**- FECHA-HORA:** Mediante este menú podemos editar los parámetros de hora, fecha y forma de mostrar esta información.



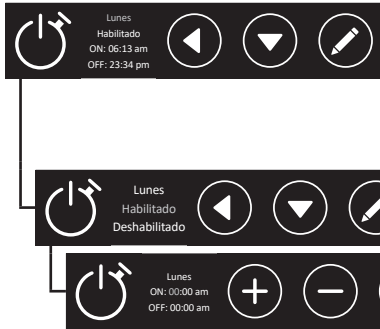
Pulsando el icono vamos pasando por las distintas opciones del menú. Pulsando el icono accederemos a los diversos sub-menús.

Cambio de día de la semana.

Posibilidad de cambiar el formato hora, según preferencias, 12-24h.

Cambio de hora.

**- AUTO ON/OFF:** Mediante este menú podemos editar los parámetros de encendido y apagado automático de la máquina.



Pulsando el icono iremos cambiando de día de la semana. Pulsando el icono accederemos a los parámetros del día seleccionado. La primera opción es "Todos los días". Programando esta opción borraremos cualquier programación individual y haremos que el comportamiento sea el mismo todos los días de la semana.

Una vez seleccionado un día de la semana, procedemos a activarlo o desactivarlo de forma independiente del resto de días.

Al activar un día de la semana procedemos a modificar su hora de encendido y apagado automático.

**- CONTADORES:** Mediante este menú podemos visualizar todos los contadores.



Pulsando el icono podemos seleccionar el grupo del cual queremos ver los contadores.

Una vez seleccionado un grupo visualizaremos todos los valores de contabilización de ese grupo, por tipo de servicio.

Al haber seleccionado el valor "Otros", se visualizan todos los contadores generales. En los contadores dobles podemos visualizar (los ciclos o litros actuales / ciclos o litros programados por el servicio técnico).

Esta pantalla nos indica que hemos reseteado los contadores parciales de nuestra máquina.

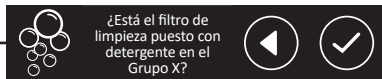
## IMPORTANTE

Los contadores parciales son todos los relacionados con erogación de café y agua caliente para infusiones. Para borrarlos presionar a la vez los botones de "2 cafés largos y 2 cafés cortos" del GRUPO 1 (de la izquierda), estando en cualquier pantalla del menú contadores. (El número de ciclos y agua consumida, serán reseteados por el técnico una vez realizado los resets de servicio y/o regeneración de filtros).

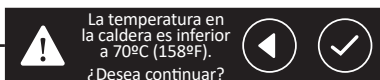
**- AUTO LAVADO:** Mediante este menú podemos visualizar los contadores de servicio.



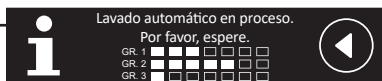
Pulsando el icono podemos seleccionar un grupo o todos ellos para realizar de forma individual o conjunta un autolavado.



Una vez seleccionado el grupo o grupos, realizaremos la confirmación de lavado automático, habiendo colocado el/los filtro/s ciegos.



Cuando la temperatura es insuficiente, se nos indica mediante un mensaje. Podemos continuar o volver atrás y realizar esta función habiendo aumentado la temperatura del sistema.

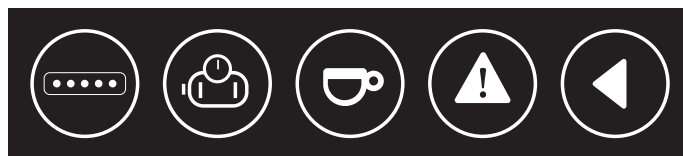


Aviso informativo auto lavado en proceso.



Una vez finalizado el proceso cambiar el/los cacillo/s y pulsar para salir.

### 2.9.4.3.2. Display menú técnico



Display config.    Config. Máq. y Cald.    Dosis Config.    Alarmas Config.    Cancelar o Volver

- **DISPLAY CONFIG:** Mediante este menú podemos editar los parámetros de visualización del display como el idioma, la personalización visual para nuestra empresa, servicio técnico y la versión del firmware actual.



Seleccionar el idioma resaltado para modificar el idioma general del display, a medida que vamos descendiendo, aparecerán nuevas opciones.



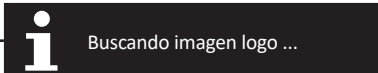
Seleccionar la opción resaltada para cambiar texto y/o imagen de la empresa del cliente.



Aumentando o reduciendo, iremos pasando por todos los caracteres, sobre la posición resaltada. Al confirmarla pasamos al carácter siguiente, hasta confirmar el último.



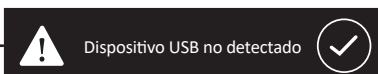
Una vez editado el texto, si es correcto confirmamos, sino cancelamos sin guardar el nuevo texto.



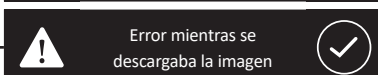
Habiendo conectado un dispositivo de almacenamiento USB, con la imagen a cargar. Al entrar en el menú, se nos muestra pantalla de búsqueda del archivo.



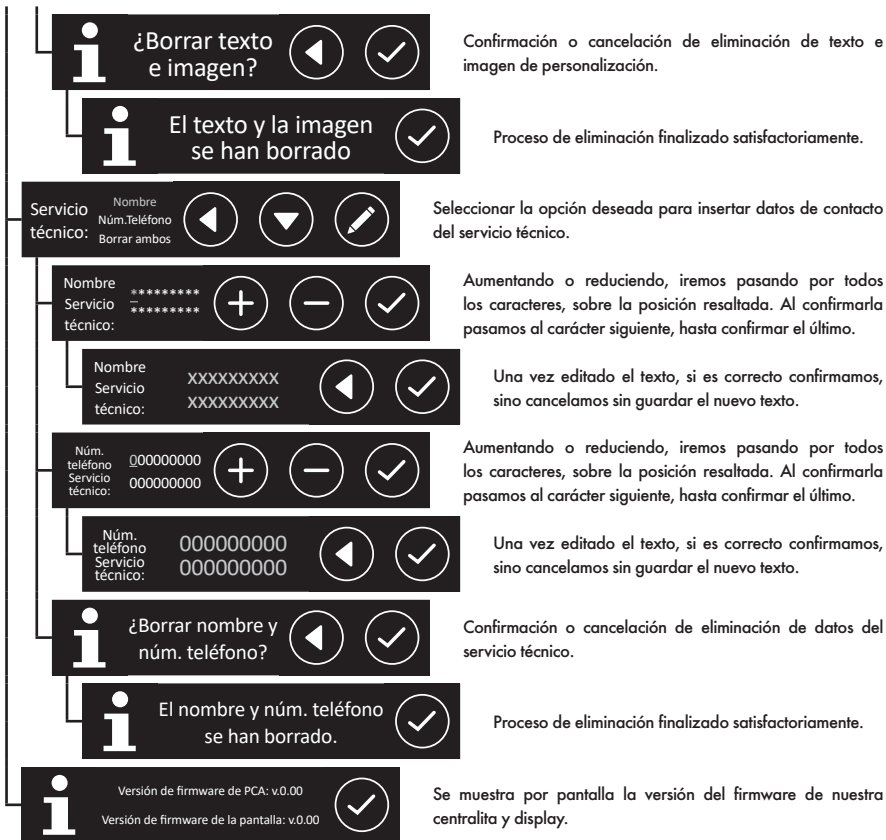
Si la carga ha sido satisfactoria, se mostrará una pantalla con la imagen cargada correctamente.



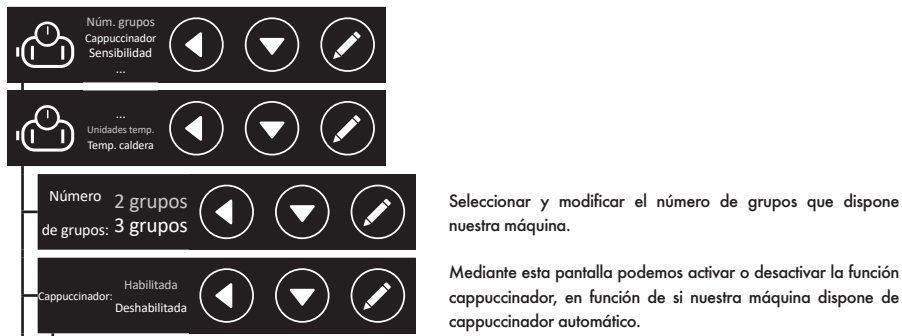
Mensaje de error al no detectar un dispositivo USB. (Ha de ser igual o inferior a 8Gb).



Mensaje de error. No se detecta un dispositivo USB o no se cumple el nombre o formato de imagen. (La imagen ha de llamarse "logo.bmp" y ha de ser de 24bits e igual o inferior a 180x100px).



- **CALDERA CAFÉ CONFIG:** Mediante este menú podemos editar los parámetros y la visualización de todos los datos relacionados con temperatura y sensibilidad de la sonda de nivel.



Leche caliente  
Temperatura Leche espumada  
Cappuccinador: Vapor y aire  
Compensación

Leche caliente: 80 °C + - ✓

Leche espumada: 70 °C + - ✓

Añadir aire al vapor: 30 °C + - ✓

Compensación de temp. real de leche: 10 °C + - ✓

Sensibilidad del nivel de agua: Baja Media Alta

Unidades temp.: °C °F

Temp. caldera: 102 °C + - ✓

Mediante esta pantalla podemos entrar en las diversas funciones del cappuccinador para modificar las temperaturas.

Selección de temperatura máxima que va a adquirir la leche al calentarla.

Selección de temperatura máxima que va a adquirir la leche al espumarla.

Selección de temperatura a partir de la cual se va a inyectar aire, mezclado con vapor, para espumar la leche.

Selección del desfase entre temperatura de lanza y temperatura real de la leche.

El display resaltarà la sensibilidad seleccionada para que la sonda de nivel de la caldera de vapor detecte correctamente el agua en su interior. A aguas más puras (blandas) necesitamos aumentar la sensibilidad.

Podemos modificar las unidades de temperatura para visualizar las diversas temperaturas en °C (Centígrados) o en °F (Fahrenheit).

En esta pantalla podemos modificar la temperatura de consigna de la caldera de café.

## IMPORTANTE

**Compensación de temp. real de leche:** Es necesario aplicar un desfase de temperatura real de la leche ya que la sonda de temperatura, ubicada en el interior de la lanza de vapor, siempre tiene un exceso de temperatura con respecto a la temperatura real de la leche en la jarra.

**- DOSIS CONFIG:** Mediante este menú podemos editar todos los parámetros relacionados con la erogación de café, dosificación, pre-infusión y agua caliente.

Program. dosis  
Pre-infusión  
Tecla continuo

Program. Botonera dosis: Pantalla












Program. Botonera dosis por botonera: Habilitada Deshabilita

Program. dosis por pantalla: Todos Grupo 1 Grupo 2 ...




En esta pantalla podemos seleccionar las opciones de dosificación para las botoneras y para el display.

Tenemos la opción de activar o desactivar permisos para poder modificar la dosificación de los servicios de café mediante botoneras.

Podemos modificar, de forma individual o de forma global, el volumen de agua para cada tipo de servicio de café y agua para infusiones.

	<p>Podemos modificar, de forma individual o de forma global, el volumen de agua para cada tipo de servicio de café y agua para infusiones.</p>
	<p>Pulsando el icono  iremos pasando por los diversos tipos de servicio de café.</p>
	<p>Modificamos el volumen de agua del servicio anteriormente seleccionado.</p>
	<p>Modificamos el volumen de agua del servicio de infusiones, modificando el tiempo de la dosis.</p>
	<p>Según la opción seleccionada tenemos la opción de activar o desactivar la pre-infusión.</p>
	<p>Según la opción seleccionada podemos modificar, de forma individual o de forma global, el tiempo de pre-infusión.</p>
	<p>Pulsando el icono  iremos pasando por los diversos tipos de servicio de café.</p>
	<p>Modificamos el tiempo ON/OFF del servicio anteriormente seleccionado.</p>
	<p>Según la opción seleccionada tenemos la opción de activar o desactivar el uso del botón de erogación continua.</p>

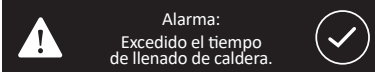
**-ALARMA CONFIG:** Mediante este menú podemos editar los avisos de alarma relacionados con mantenimientos de máquina y filtros.

	
	<p>Modificamos el número de servicios a partir del cual nos aparecerá un aviso de advertencia para realizar los mantenimientos oportunos cada "x" n" de servicios.</p>
	<p>Modificamos el número de servicios a partir del cual nos aparecerá un aviso de advertencia para realizar la regeneración o cambio del filtro descalcificador.</p>

**2.9.4.3.3. Señales de alarma del display**

**A. TIEMPO MÁXIMO DE CARGA DE AGUA EN LA CALDERA**

Cuando sobrepasa el tiempo determinado por el fabricante, el display nos mostrará:

	<p>Para anular la alarma, deberá poner el interruptor general en O y seguidamente en 1.</p>
---	---

## B. TEMPERATURA MÁXIMA DE LA CALDERA

El display mostrará la alarma de temperatura de la caldera cuando ésta supere los 140 °C durante más de 5 segundos.



La alarma desaparecerá cuando la temperatura de la caldera vuelva a sus valores normales.

## C. SONDA DE TEMPERATURA INTERRUPTIDA

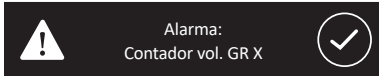
Cuando la sonda detecta una temperatura de 0° durante 5 segundos, los LEDS de las Botoneras parpadearán y el display mostrará:



La alarma desaparecerá cuando la temperatura de la caldera sea aceptable.

## D. FALTA DE IMPULSOS DEL CONTADOR VOLUMÉTRICO

Cuando el contador volumétrico no dosifica bien o no le llegan los impulsos necesarios durante más de 5 segundos seguidos, el LED de la selección de dosis usada parpadeará y el display mostrará el contador volumétrico y el grupo.

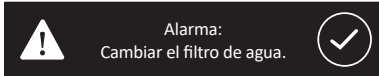


Para eliminar esta alarma revise los contadores volumétricos; esta señal de alarma viene producida por una derivación de la señal de la tapa del contador o bien por un mal conexionado y como último por un fallo interno de la centralita.

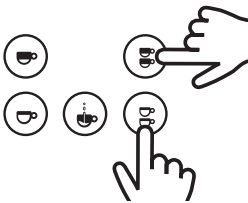
También puede venir provocado por un tiempo anormalmente largo de erogación debido a que el agua no circula con la fluidez adecuada durante la erogación.

## E. CAMBIO / REGENERACIÓN filtro de agua

Cuando se supera el número de litros de agua que hemos determinado en el MENÚ TÉCNICO, el display nos mostrará:

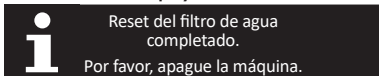


Para eliminar esta alarma, apagar la máquina mediante interruptor general, presionar los botones de dosis "2 cafés largos y 2 cafés cortos" a la vez del GRUPO 1 (de la izquierda).



Los mantenemos apretados al mismo tiempo que encendemos la máquina con el interruptor general.

A continuación el display mostrará:

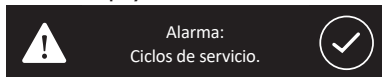


Será necesario apagar y volver a encender la máquina para eliminar el mensaje de reseteado.



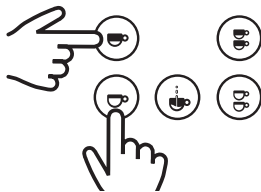
## F. ALARMA DE MANTENIMIENTO

Cuando el display muestra:



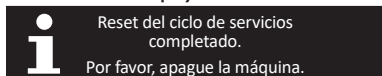
Significa que se ha superado el número de ciclos (dosis realizadas en todos los grupos de la máquina) que habíamos grabado en el MENÚ TÉCNICO).

Para eliminar esta alarma, apagar la máquina mediante interruptor general, presionar los botones de dosis "1 café largo y 1 café corto" a la vez del GRUPO 1 (de la izquierda). Los mantenemos apretados al mismo tiempo que encendemos la máquina con el interruptor general.



Los mantenemos apretados al mismo tiempo que encendemos la máquina con el interruptor general.

A continuación el display mostrará:

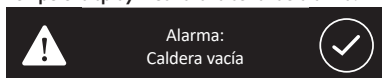


Será necesario apagar y volver a encender la máquina para eliminar el mensaje de reseteado.

## G. AVISO DE NIVEL MÍNIMO DE AGUA EN LA CALDERA

En el momento que se enciende la máquina comienza la carga de agua de la caldera.

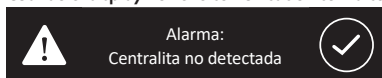
Cuando la sonda de nivel no detecta la presencia de agua durante más de 6 segundos (durante una puesta en marcha) o 3 segundos (en caso de estar trabajando normal), desconectará la resistencia y la máquina no calentará; al mismo tiempo el display mostrará la señal de alarma:



Para ELIMINAR esta alarma es necesario que la sonda de nivel esté en contacto con el agua de la caldera; después de detectar durante más de 3 segundos la presencia de agua, conectará la resistencia y la máquina volverá a calentar.

## H. AVISO DE CENTRALITA NO DETECTADA

Cuando el display no tiene comunicación con la centralita, el display mostrará la señal de alarma:



### NOTA (GENÉRICA PARA TODAS LAS ALARMAS)

Cuando el display de nuestra máquina nos informa de una alerta, tenemos que pulsar el icono de confirmación, de modo que informamos a la máquina de que somos conscientes de que hay un problema. Nos aparecerá una pantalla advirtiendonos de que es conveniente avisar a nuestro servicio técnico.

Los datos de nuestro servicio técnico aparecerán en el display siempre y cuando se haya realizado la configuración en el Menú de Servicio Técnico apartado "Display Config", explicado en el apartado 2.9.3.1.2.



Por favor llamar  
al Servicio técnico.



Pantalla genérica



Por favor llamar al Servicio técnico.  
0000 0000 0000 0000  
Nombre Servicio técnico



Pantalla personalizada

El usuario puede aceptar la alarma para seguir visualizando el display de forma normal. Una vez se apague la máquina y se vuelva a encender, el error volverá a mostrarse si el error todavía no ha sido solucionado.

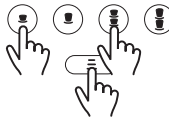
## 2.10. RESET CENTRALITA

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).

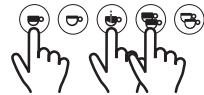
Iberital IB7



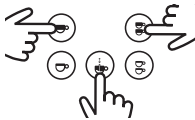
Iberital Intenz



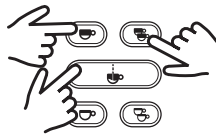
Iberital Tandem



New Iberital / Expression Pro



Iberital VISTA



Mantenerlos pulsados y encender la máquina mediante interruptor general.

- Máquinas con display:

Una vez encendida la máquina y sin haber soltado los 3 botones, mantener estos pulsados durante varios segundos hasta visualizar en pantalla de display el mensaje:

New Iberital

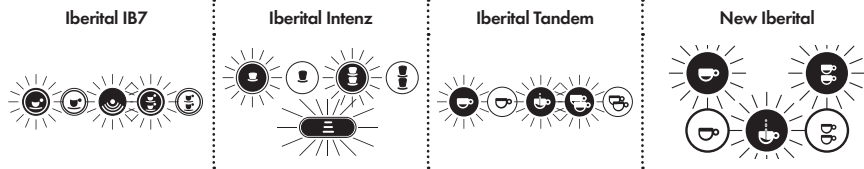
Reinicio datos completo.

Expression Pro / Iberital VISTA



Reset de valores de fábrica completado.  
Por favor, apague la máquina.

- Máquinas sin display:



Los botones que se han pulsado para hacer el reset se mantendrán con iluminación fija.

**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,...

**ADVERTENCIA**

Si se trata de una máquina con display táctil, será necesario volver a informar sobre el número de grupos y si esta máquina dispone o no de auto cappucinador.

**NOTA**

Si su máquina dispone de un display no táctil, un reset permite auto-configurar la opción de "calefacción". Un reset detectará si su máquina funciona con presostato o con sonda de temperatura y adaptará la opción de calefacción según su necesidad. Es necesario configurar la opción de "Té mezclado" si fuese necesario, ya que por defecto está desactivada. (seguir los pasos indicados en el apartado 2.9.3.1.2.)

**2.11. 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.

- Máquinas sin display:

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

- Máquinas con display:

En máquinas que dispongan de display e interruptor general de 3 posiciones (0-1-2), solo se mantendrá iluminada en la posición 2.

En máquinas que dispongan de display y pulsador general de 2 posiciones (0-1), solo se mantendrá iluminada en la posición 1.

**NOTA**

También tenemos la opción de encender o apagar la máquina mediante el display (posición ON/OFF). Independientemente de que se realice el cambio de posición ON-OFF manualmente o mediante programación automática de encendido/apagado.

- En posición ON la iluminación LED permanecerá siempre encendida.  
 En posición OFF la iluminación LED permanecerá apagada.

### 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 6,5litros.
    - 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 6,5litros.
    - 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.

### 3.1.5. Máquina Iberital Expression Pro / Iberital VISTA

- a) Bomba + motor: Alimenta el sistema hidráulico.
- b) Caldera:
  - Doble caldera:
    - 2 grupos 3 litros (café) / 8,3 litros (vapor/agua caliente).
    - 3 grupos 4 litros (café) / 11,5 litros (vapor/agua caliente).
- 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.

#### 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.

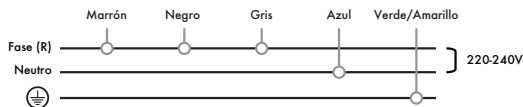
### IMPORTANTE

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

### 3.3.1. Máquinas CE

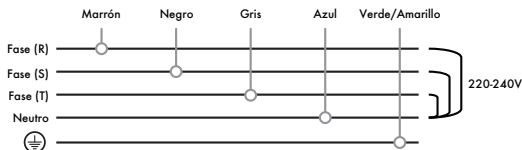
#### Máquinas con 5 hilos

#### 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 uno a una fase diferente y el conductor Azul a la fase neutra. El conductor Verde/Amarillo debe conectarse a tierra.

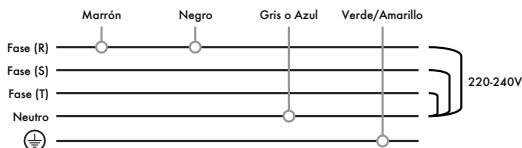
### Máquinas con 4 hilos

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



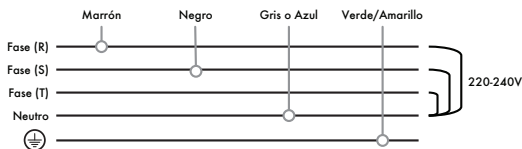
La máquina puede conectarse a alimentaciones de una sola fase de 220-240 V. En este caso el conductor Negro debe unirse al conductor Marrón y después conectarse a la fase de la instalación fija. El conductor Azul o Gris debe conectarse al neutro. El conductor Verde/Amarillo debe conectarse a tierra.

### 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)

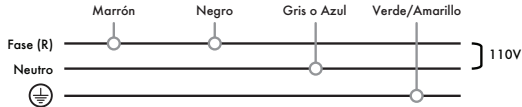


La máquina puede conectarse a alimentaciones de tres fases y un neutro de 400 V. En este caso el conductor Negro debe conectarse a una de las tres fases, el conductor Marrón a una fase diferente y el conductor Azul o Gris a la fase neutra. El conductor Verde/Amarillo debe conectarse a tierra.

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

**IMPORTANTE**

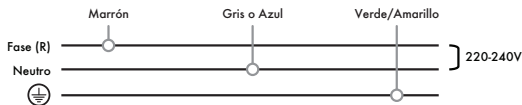
Las máquinas fabricadas para conectar a tensiones eléctricas de 110 V, son fabricadas con elementos eléctricos específicos para esta tensión. Por lo que solo podrán instalarse a la tensión de 110 V, tal y como se indica en el esquema eléctrico específico para estas tensiones.



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)

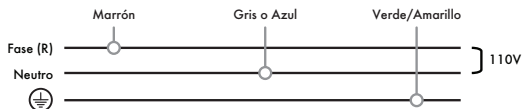


La máquina puede conectarse a alimentaciones de una sola fase de 220-240 V. En este caso el conductor Marrón debe conectarse a la fase de la instalación fija. El conductor azul o gris debe conectarse a la fase neutra. El conductor Verde/Amarillo debe conectarse a tierra.

## 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.



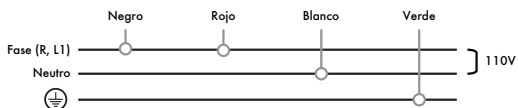
La máquina puede conectarse a alimentaciones de una sola fase de 110 V. En este caso el conductor Marrón debe conectarse a la fase y el conductor Azul o Gris a la fase neutra. El conductor Verde/Amarillo debe conectarse a tierra.



### 3.3.2. Máquinas ETL

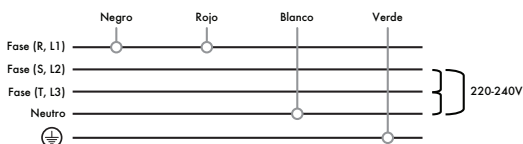
#### Máquinas con 4 hilos

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



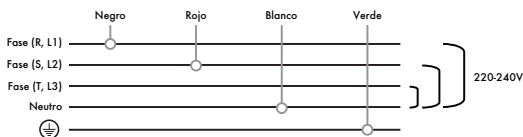
La máquina puede conectarse a alimentaciones de una sola fase de 220-240 V. En este caso el conductor Negro debe unirse al conductor Rojo y después conectarse a la fase de la instalación fija. El conductor Blanco/Negro debe conectarse al neutro. El conductor Verde debe conectarse a tierra.

#### 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)

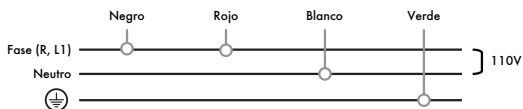


La máquina puede conectarse a alimentaciones de tres fases y un neutro de 400 V. En este caso el conductor Negro debe conectarse a una de las tres fases, el conductor Rojo a una fase diferente y el conductor Blanco/Negro a la fase neutra. El conductor Verde debe conectarse a tierra.

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

### IMPORTANTE

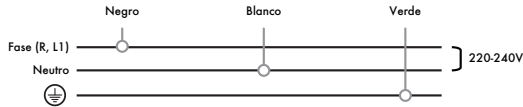
Las máquinas fabricadas para conectar a tensiones eléctricas de 110 V, son fabricadas con elementos eléctricos específicos para esta tensión. Por lo que solo podrán instalarse a la tensión de 110 V, tal y como se indica en el esquema eléctrico específico para estas tensiones.



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/Negro 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)

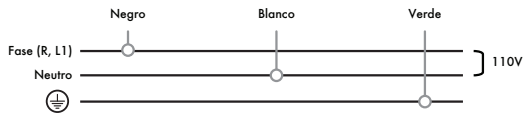


La máquina puede conectarse a alimentaciones de una sola fase de 220-240 V. En este caso el conductor Negro debe conectarse a la fase de la instalación fija. El conductor Blanco/Negro debe conectarse a la fase neutra. El conductor Verde debe conectarse a tierra.

#### 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/Negro 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

- a) Junta: facilita el ajuste del porta filtro en el grupo.
- b) Ducha: es por donde el agua está en contacto con el café.
- c) Dispositivo de drenaje.
- d) 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

- a) Grupo erogador.
- b) Inyector.
- c) 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
IBERITAL EXPRESSION PRO	2	2	3000 W + 1000 W 220-240 V
		3	3000 W + 1000 W 220-240 V
IBERITAL VISTA	2	2	3000 W + 1000 W 220-240 V
		3	3000 W + 1000 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.

### ADVERTENCIA

En máquinas con display es necesario que ciertos parámetros de configuración de display estén acordes con las características de la máquina.

## New Iberital

Te mezclado  
HABILITADO/DESHABILITADO

Calefacción  
Pressure switch ON/OFF

## Expression Pro / Iberital VISTA

Número 2 grupos  
de grupos: 3 grupos



## 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

<b>1. SPECIFICATIONS</b>	<b>76</b>
1.1. TECHNICAL SPECIFICATIONS	76
1.1.1. Electronic coffee machines	76
1.2. DIMENSIONS	78
<b>2. INSTRUCTIONS FOR THE USER</b>	<b>79</b>
2.1. DESCRIPTION	79
2.2. PREPARATION AND START-UP	79
2.2.1. Stationary coffee machines	79
2.2.2. Portable coffee machines	80
2.3. DOSAGE OPERATION	80
2.3.1. Programming dose on the control unit	81
2.3.2. Programming the electronic pre-brew	83
2.3.3. Activating or deactivating pre-infusion for a long coffees using IB7 and Intenz	84
2.3.4. Alarm signals	84
2.3.5. Programming hot water	86
2.3.6. Automatic steam programming	86
2.4. HOT WATER DISPENSER	87
2.5. STEAM DISPENSER	87
2.6. DAILY CLEANING OPERATIONS	87
2.6.1. Cleaning the filters and filter holders	87
2.6.2. Cleaning the groups	87
2.6.3. Cleaning the machine exterior	88
2.7. CHANGING THE BOILER WATER	88
2.8. WATER SOFTENING (NOT INCLUDED)	89
2.9. DISPLAY OPERATION (OPTIONAL)	89
2.9.1. New Iberital display	89
2.9.2. Tandem / Intenz display	89
2.9.3. TFT display screen Iberital Expression Pro / Iberital VISTA (touchscreen)	89
2.9.4. Display features	89
2.9.4.1. LCD display screen (non-touchscreen)	89
2.9.4.1.1 Procedure for accessing the menu via pushbutton panel (Intenz and Tandem)	90
2.9.4.2. Navigation LCD display navigation (non-touch screen)	91

2.9.4.2.1. User menu display	92
2.9.4.2.2. Technical menu display	93
2.9.4.2.3. Display alarm signals	99
<b>2.9.4.3. TFT display screen (touchscreen)</b>	<b>102</b>
2.9.4.3.1. User menu display	105
2.9.4.3.2. Technical menu display	106
2.9.4.3.3. Display alarm signals	110
<b>2.10. CONTROL UNIT RESET</b>	<b>112</b>
<b>2.11. LED LIGHTING</b>	<b>114</b>
<b>3. INSTRUCTIONS FOR THE TECHNICIAN</b>	<b>114</b>
<b>3.1. DESCRIPTION OF INTERNAL COMPONENTS</b>	<b>114</b>
3.1.1. Iberital IB7	114
3.1.2. Iberital Intenz	115
3.1.3. Iberital Tandem	115
3.1.4. New Iberital	115
3.1.5. Iberital Expression Pro / Iberital VISTA	116
<b>3.2. WATER SUPPLY CONNECTION</b>	<b>116</b>
<b>3.3. CONNECTION TO THE POWER SUPPLY</b>	<b>116</b>
3.3.1. Coffee machines with the CE marking	117
3.3.2. Coffee machines with the ETL mark	119
<b>3.4. CONNECTION TO DRAIN</b>	<b>121</b>
<b>3.5. FEED GROUP</b>	<b>121</b>
<b>3.6. BOILER</b>	<b>121</b>
3.6.1. Electrical resistance	122
3.6.2. Spring-loaded safety valve	122
3.6.3. Pressure relief valve (anti-vacuum valve)	122
3.6.4. Automatic water filling device	122
3.6.5. Visual level (Optional)	122
3.6.6. Flow control valves	123
<b>3.7. PUMP/MOTOR</b>	<b>123</b>
<b>3.8. CONTROL PANEL</b>	<b>123</b>
<b>4. LIFE CYCLE MANAGEMENT</b>	<b>124</b>
4.1. PACKAGING	124
4.2. EFFICIENT USE OF THE MACHINE	124
4.3. END OF THE APPLIANCE CYCLE	124
<b>PRODUCT CERTIFICATIONS</b>	

**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.

**IBERITAL EXPRESSION PRO MODEL**

- \* Electronic dosage (four programmable doses + non-stop).
- \* Automatic steam/hot water boiler filling.
- \* Motor and rotary pump pressure.
- \* Gauge for the pump and steam/hot water boiler pressure.
- \* Control of temperature safety limit for heating elements.
- \* Two stainless steel steam dispensers.
- \* 2 and 3 Groups:  
Resistances of 3000 W (steam/hot water boiler) + 1000 W (water boiler for coffee) - 220-240 V.
- \* Easy access to the boiler drainage tap.
- \* Electronic control unit.
- \* 20/32 A starter relay.

**IBERITAL VISTA**

- \* Electronic dosage (four programmable doses + non-stop).
- \* Automatic steam/hot water boiler filling.
- \* Motor and rotary pump pressure.
- \* Gauge for the pump and steam/hot water boiler pressure.
- \* Control of temperature safety limit for heating elements.
- \* Two stainless steel steam dispensers.
- \* 2 and 3 Groups:  
Resistances of 3000 W (steam/hot water boiler) + 1000 W (water boiler for coffee) - 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
IBERITAL EXPRESSION PRO	2	602	455	845
	3	602	455	1016
IBERITAL VISTA	2	845	460	672
	3	1016	460	672

**IMPORTANT**

Specifications may be subject to change without prior notice.

## 2. INSTRUCTIONS FOR THE USER

### 2.1. DESCRIPTION

- |                                      |  |
|--------------------------------------|--|
| 1) Coffee feed control buttons (CPU) | 21) Filter holder  |
| 2) One-cup espresso feed             | 21 a) Filter holder for one coffee                                 |
| 3) Two-cup espresso feed             | 21 b) Filter holder for two coffees                                |
| 4) Non-stop coffee feed              | 21 c) Filter for one coffee  |
| 5) One-cup coffee feed               | 21 d) Filter for two coffees                                       |
| 6) Two-cup coffee feed               | 21 e) Cleaning filter  |
| 7) Steam tap                         | 22) Permanent thermo-magnetic switch                               |
| 8) Hot water dispenser               | (Not included. Must be installed by a local authorized technician) |
| 9) Steam dispenser                   | 23) Mains water stopcock   |
| 10) Pump gauge                       | (Not included. Must be installed by a local authorized technician) |
| 11) Boiler pressure gauge            | 24) Display  |
| 12) Three-position switch            | 25) Drain valve  |
| 13) Red ON/OFF indicator light       | 26) Deposit water inlet (Iberital IB7 Portable)                    |
| 14) Green ELEMENTS indicator light   | 27) LED lighting   |
| 15) Tray                             | 28) USB cable  |
| 16) Rating plate                     | 29) Auto-frother steam outlet (optional)                           |
| 17) Removable side panels            | 30) Hot milk button  |
| 18) Hot water control knob           | 31) Frother button   |
| 19) Hot water dosage                 |  |
| 20) Feed button (automatic versions) |  |

### 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).
- c) Machines with single boilers: Press the switch of the machine (12) and wait until the automatic level control finishes filling the steam/hot water boiler with water.
- d) Machines with two boilers: Press the switch of the machine (12) and wait until the automatic level control finishes filling the steam/hot water boiler with water. The coffee boiler will fill thanks to the mains pressure (it is recommended that the non-stop coffee buttons (4) are pressed until water comes out of the groups).
- e) 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). In the case of the Iberital Expression Pro / Iberital VISTA machine, the desired working pressure is (0.1-0.12 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.

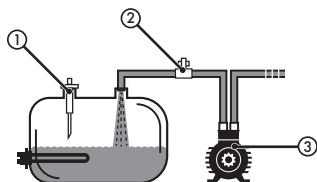
When turning on the main switch, it must be put into position 1 before moving on to position 2.

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.

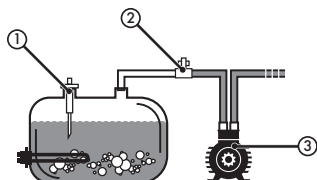
#### Position 1



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

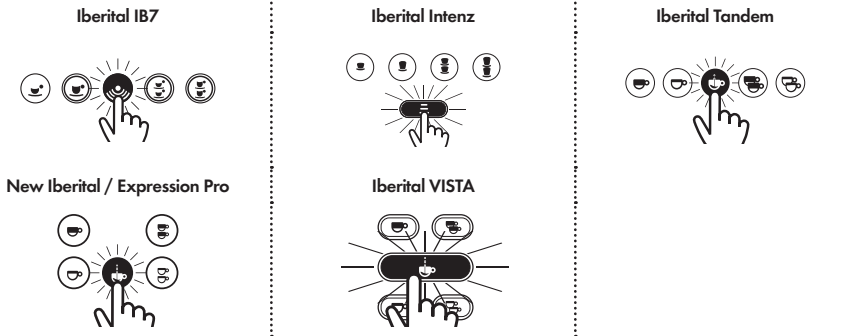
In the second position, the switch receives a signal from the starter relay (optional) and this allows the machine to be heated and dispense coffee. It is recommended that this be done when the machine is hot and the working pressure in the boiler(s) has been reached, as indicated by the green range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

**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



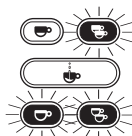
New Iberital / Expression Pro



## Iberital Intenz



Iberital VISTA



## Iberital Tandem

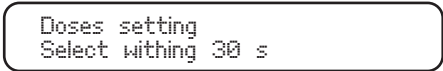


If the LED for the selection set is flashing during the programming of the dose, it means that the volume counter is not sending a signal to the control unit, and at the end of the dosing the dose will be zero. Programming without water. It is recommended that the flow meters be checked.

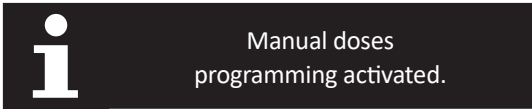
### NOTE

If your model has a Display, you can see a screen indicating that it is in the programming menu.

Non-touchscreen display.



Touchscreen display.

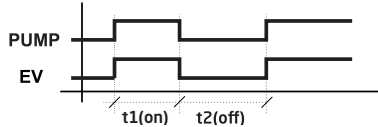


**NOTE**

If your model has a touchscreen display, then it is possible to program the dose, by directly modifying the volume of water through the display itself.

**2.3.2. Programming the electronic pre-brew**

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).

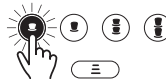
Iberital IB7



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



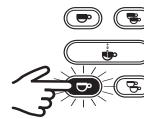
New Iberital / Expression Pro



Iberital Intenz



Iberital VISTA



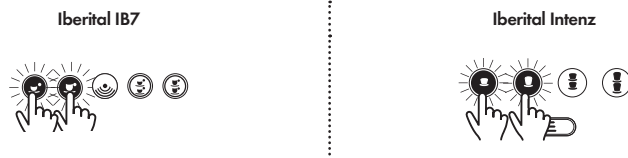
Iberital Tandem



### 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.



#### 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.

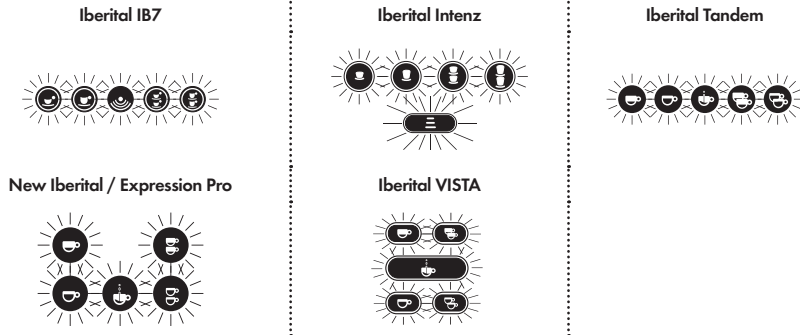
If the level sensor is not covered with water within one minute (two minutes Expression Pro), the control unit safety control will stop the water filling process and the motor.

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.



## 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 (3 minutes Expression Pro), 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 (only available on Iberital Expression Pro model and 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.

- If the option 'NO' MIXED TEA is selected on the visual display or for machines without visual display:

- 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.

- If the option MIXED TEA is selected on the visual display or for machines without visual display:

- Press the hot water button. At that moment mixed water (hot/cold) will begin to come from the boiler.
- Press the hot water button. At that moment hot water will begin to come from the boiler.
- When the desired dose has been obtained (first press + second press), press the hot water button again.
- The final hot water setting has been programmed.

#### NOTE (versions with visual display and miscellaneous solenoid valve)

At the same time there is a manual regulator found on the side of the water mixing solenoid valve.

### 2.3.6. Automatic steam programming (optional, only available on some models)

When our model has automatic steam (which will always be located on the left), on going through the technical menu we will see the option to change various temperatures:

- LCD display screen (non-touchscreen): on going through the technical menu, we will see the option to change two temperatures:
  - Temperature 1: This is the final temperature of the milk, whether hot milk or frothy milk.
  - Temperature 2: This is the temperature from which air begins to be injected together with the steam, in order to improve the froth of the milk.

#### NOTE

Iberital recommends setting the following temperatures:

- Temperature 1 not above 80°C (176°F).
- Temperature 2 between 30°C (86°F) and 40°C (104°F).

- TFT display screen (touchscreen): In the technical menu we can modify the setting of automatic steam by going to the option "Frother temperature", which can be found in the technical menu, under the first option "Display config." (see section 2.9.3.2.2 of this manual).
  - Hot milk: This is the final temperature of the hot milk.
  - Frothy milk: This is the final temperature of the frothy milk.
  - Air with steam: This is the temperature from which air begins to be injected together with the steam, in order to improve the froth of the milk.
  - Compensation for the real temperature of the milk: This is the variation in temperature between the centre of the volume of milk in the jug, and the real temperature acquired by all the milk. This is due to the fact that the temperature sensor is positioned in the centre, exactly where the steam is released.

**NOTE**

Iberital recommends setting the following temperatures:

- Hot milk not above 80°C (176°F).
- Frothy milk not above 70°C (158°F).
- Change of steam to water between 30°C (86°F) and 40°C (104°F).
- Compensation for the real temperature of the milk, approximately 10°C (50°F).

## 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

- Machines without visual display
  - 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.

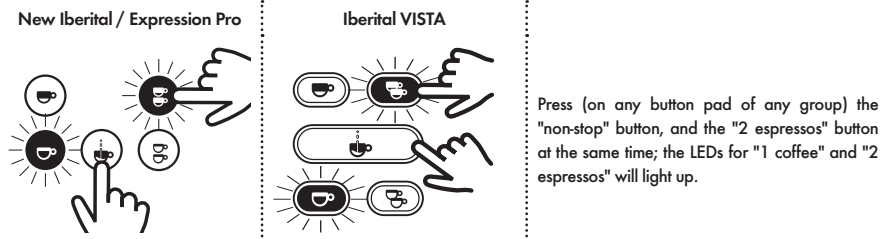


- g) Repeat points (d), (e) and (f) until 7 wash cycles have been completed
- h) Rinse the unit having removed the filter-holder by pressing any of the dispensing buttons for 5 - 10 seconds to remove detergent residue.

- Machines with visual display (automatic washing):

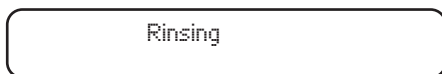
This function has to be carried out when the coffee machine is in the working position (hot machine). This option will make the machine perform the cleaning function for the groups 7 times consecutively:

- 15 seconds of feed
- 2 seconds at rest



- LCD display screen (non-touchscreen):

Once the combination of buttons has been pressed on any control panel, the display will show:



At the end of the cleaning cycle the machine will return to the start MENU.

The cleaning cycle procedure can be carried out on all groups at the same time.

- TFT display screen (touchscreen):

In addition, we can perform this function by initiating the auto-wash function from the user menu (section 2.9.3.2.1). The system will keep us informed regarding the status of the process. Once completed, it will notify us via a message, and we will have to confirm it in order to quit the option.

### 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.

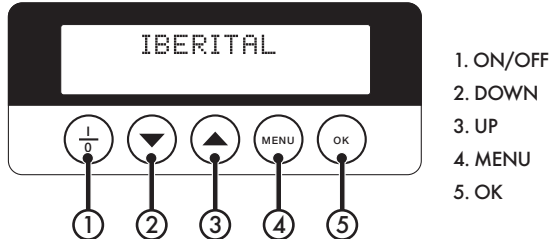
## 2.8. WATER SOFTENING (NOT INCLUDED)

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. DISPLAY OPERATION (OPTIONAL)

### 2.9.1. New Iberital display



### 2.9.2. Tandem / Intenz display



LCD display. Navigation through the different menus of the display is done using the button panel of group 1, as described in chapter 2.9.4.

### 2.9.3. TFT display screen Iberital Expression Pro / Iberital VISTA (touchscreen)



## 2.9.4. Display features

### 2.9.4.1. LCD display screen (non-touchscreen)

The display versions have two lines with 16 characters on each.

#### NOTE

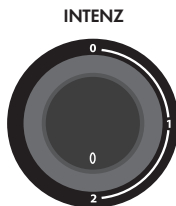
The menus and navigation between the two displays are the same. In the case of the Iberital, Intenz and Tandem machines, navigation is done using the GR1 coffee dispensing button panel, while in the case of the New Iberital machines, it is done using the buttons on the display itself (see equivalence in the keypad section 2.9.4.1.1).

## 2.9.4.1.1 Procedure for accessing the menu via pushbutton panel (Intenz and Tandem)

First step, ensure the machine is ON, by using the main switch.



ON



Position 1 or 2, indistinctly

When the machine is on and not brewing coffee, press and hold the following buttons' combination on the keypad of GR1 (the group located furthest to the left when facing the machine).

### STEPS

First, Press and hold the "Continuous" button..

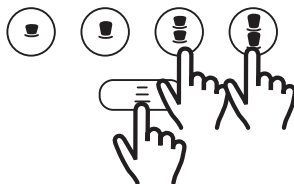
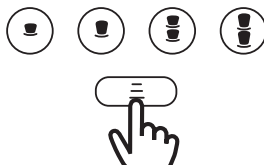


Next, Also press the "2 espressos" and "2 long coffees".

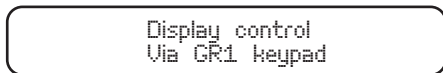


Hold all three buttons for 10 seconds.

### INTENZ

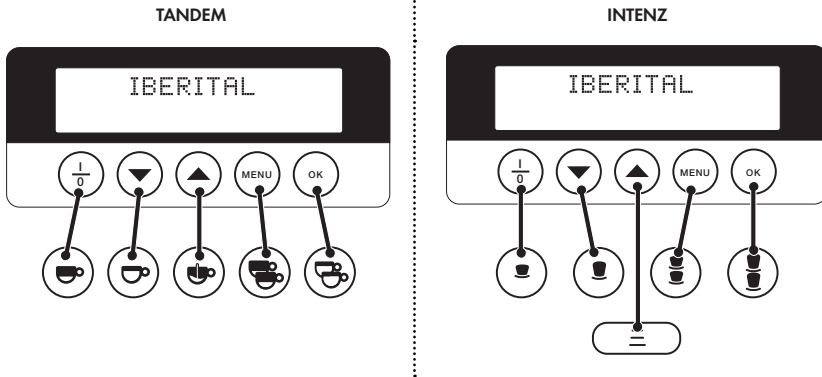


The display will show the following message.



At this point, only the buttons on Group 1 will remain lit. Their functions will be equivalent to the buttons on the display of a New Iberital machine.

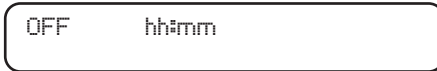
Buttons	1 espresso	1 long coffee	Continuous	2 espressos	2 long coffees
Special functions	ON/OFF	Down	Up	MENU	OK



### 2.9.4.2. Navigation LCD display navigation (non-touch screen)

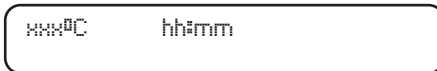
#### - OFF position:

- When the display is in the **OFF** position, it will show **OFF** and the time. In order to access the **OFF** mode, press the **I/O** button.



#### - ON position:

- Press the **I/O** button and the display will show the **boiler temperature in °C**, the time and the **name entered**.



**User MENU display:** When the coffee machine switch is in position 2 and the display in the ON position (on the screen the name entered will be shown), press the MENU for at least 5 seconds, and enter the user level programming mode.

**Technical MENU display:** When the coffee machine switch is in position 2 and the display in the OFF position (on the screen the word OFF will be shown), press the MENU for at least 10 seconds, and enter the technical level programming mode.

### IMPORTANT

Once inside the **MENU**, pressing on the **MENU** allows you to move through the display functions. Pressing the **OK** will confirm the chosen function and confirm the changes.

To change between two functions, the UP button moves you up an option, and the DOWN will drop you down an option. (See image in sections 2.9.1.)

## 2.9.4.2.1. User menu display

- Programming the **TIME** and weekly **ON/OFF** for the machine:

When the words **SET CLOCK** appear, confirm the selection by pressing the OK button. The programming of the time and day of the week is very important, because this information will be used by the control unit for the weekly ON/OFF activation of the machine.

Set clock

HH:MM:xxxxxxx

HH: Hours  
mm: Minutes  
xxxxxx: Day of the week

Press the UP/DOWN buttons to change the **HOURS** and press OK to confirm and move on to the **MINUTES** and the day of the week. After confirming the day of the week, it will automatically go into the weekly ON/OFF programming mode.

Auto: ON/OFF  
AAA#hh:mm

AAA: ON/OFF  
hh: ON/OFF hours  
mm: ON/OFF minutes

Pressing the UP/DOWN buttons will vary the **HOURS** until the desired hour is found, and then you must press the **OK** button to confirm the selection and move on to the option of MINUTES (mm), carrying out the same operation when the word **OFF** appears and the rest day.

### IMPORTANT

So that the machine does not come on automatically, enter (-) hyphens in the selection of HOURS (hh.mm) for ON and OFF and the rest day.

- Visualization of the counters:

Counters

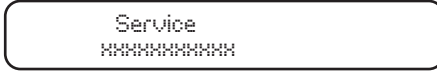
In this section all consumption levels may be read.

- Press the OK button and the display will show:

Litres  
xxxxxxxx

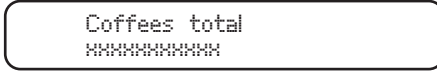
showing the number of litres of water consumed to date.

- Press the **MENU** button and the display will show:



Showing the number of cycles to date. (Activations for any of the dose selections.)

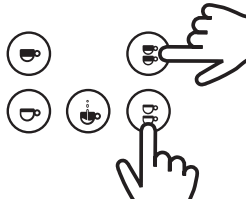
- Press the **MENU** button and the display will show:



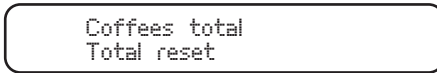
showing the total number of coffees dispensed to date.

### IMPORTANT

In order to erase the total number of coffees and reset the counter to zero for the total number of coffees, press the "2 coffees" and "2 espressos" buttons on GROUP 1 (on the left) for a few seconds.



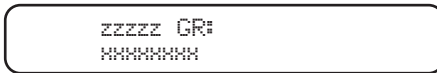
the display will then show:



### NOTE

Erasing the total coffee count does not erase the reading for the litres of water consumed. To eliminate the alarm for CHANGE/REPLACE FILTER for the litres of water consumed, see the section WATER FILTER CHANGE/REPLACEMENT ALARM.

- Press the **MENU** button and the display will show:



zzzzz: 1 espresso, 1 coffee, etc.

GR: Group 1/2/3

xxxxxxx: N° of coffees

showing the number of coffees by dose and by group.

Continuing to press the **MENU** button will show the number of coffees by selection.

#### 2.9.4.2.2. Technical menu display

Remember that to access the **Technical MENU**, the display must be in the **OFF** position (the display will show the word **OFF**). If it is in the **ON** position (the display will show the name entered), in order to access the **OFF** mode, press the **I/O (ON/OFF)**.

## IBERITAL

Once in OFF mode, in order to access the technical menu, you must press the **MENU** button for around 10-15 seconds (based on the display used) and go into technical level programming mode.

- The first option which appears is:

Language  
XXXXXXXX

Where you can select the language (English, French, German, Spanish, Italian) via the UP/DOWN buttons. Once the desired language has been selected, press the MENU button and move on to the following option:

Temperature/Hora Vis.  
ENABLED/DISABLED

The display will give you the option of showing the rest position of the machine, the **TIME** and the **TEMPERATURE** on the top line of the display.

Using the UP/DOWN buttons, select "**ENABLED**" or "**DISABLED**" from this option.

- If "**ENABLED**" is selected, press the **MENU** button to move on to the following option:

Name 2  
XXXXXXXX

On the display, Name 2 (the bottom line on the display) will appear, with the cursor situated in position 1 (of the 16 characters on the line). With the UP/DOWN buttons, select the letter or number required (BLANK SPACE! " # \$ % &...).

Pressing OK confirms the character and the cursor advances to the following character.

Continue this process until all the characters on the line are completed.

Once this procedure is completed, press the MENU button to move on to the following option:

Line rotation 2  
ENABLED/DISABLED

On the display the name on Line 2 will either move about or remain static; with the UP/DOWN buttons, select "ENABLED" or "DISABLED" and press the MENU button to move on to the following option:

- If "DISABLED" is selected, press the MENU button to move on to the following option:

Name 1  
XXXXXXXX

The name appearing on Line 1 (upper) of the display can be programmed, with the cursor in position 1 (of the 16 characters on each line) and using the "+" "-" keys to select the different letter or number

(BLANK SPACE| " # \$ % &...). On finding the desired character, press the OK button to confirm and move on to the following character. Continue the process until all the characters are done.

Once this procedure is completed, press the MENU button to move on to the following option:

Line rotation 1  
ENABLED/DISABLED

On the display the name on Line 1 will either move about or remain static; with the UP/DOWN buttons, select "ENABLED" or "DISABLED" and press the MENU button to move on to the following option:

Name 2  
XXXXXX

The name appearing on Line 2 (lower) of the display can be programmed, with the cursor in position 1 (of the 16 characters on each line) and using the +/- keys to select the different letter or number (BLANK SPACE| " # \$ % &...). On finding the desired character, press the OK button to confirm and move on to the following character. Continue the process until all the characters are done.

Once this procedure is completed, press the MENU button to move on to the following option:

Line rotation 2  
ENABLED/DISABLED

On the display the name on Line 2 will either move about or remain static; with the UP/DOWN buttons, select "ENABLED" or "DISABLED" and press the MENU button to move on to the following option:

Crono Function  
ENABLED/DISABLED

The display will show the "CRONO FUNCTION" for each group; use the UP/DOWN buttons to ENABLED or DISABLE the function.

The feed time will appear each time we make a coffee; if it is DISABLED the selected option will appear on the display.

Once this procedure is completed, press the MENU button to move on to the following option:

Chrono Hold  
ENABLED/DISABLED

The display will show the function "CHRONO HOLD." If we select ENABLED and press the OK button, this option will remain fixed on the display's home screen.

Once this procedure is completed, press the MENU button to move on to the following option:

Doses setting  
ENABLED/DISABLED

The display will show the dose setting mode. If it is ENABLED, then the dose can be programmed for the various options (1 espresso, 1 coffee, etc.); if it is DISABLED, the dose cannot be programmed and the dose entered prior to this selection will remain.

Press the UP/DOWN buttons to ENABLE/DISABLE the dose setting mode.

Once this procedure is completed, press the MENU button to move on to the following option:

Continuous key  
ENABLED/DISABLED

The display will show the "CONTINUOUS" (NON-STOP) programming mode. The CONTINUOUS dose will only function if it is ENABLED.



Once this procedure is completed, press the **MENU** button to move on to the following option:

Mixed tea  
with pump / without pump

The display will show the "MIXED TEA" option, to select water for tea that is either hot water only "without pump" option or hot water mixed with cold water "with pump" option.

Once this procedure is completed, press the **MENU** button to move on to the following option:

Steam Boiler Gr.  
0/1/2

Option is not available

\* The "STEAM BOILER" OPTION IS NOT AVAILABLE and will always leave the factory set at "0" (NOT AVAILABLE).

Once this procedure is completed, press the **MENU** button to move on to the following option:

PreBrewing  
ENABLED/DISABLED

The display will give the option of ENABLING or DISABLING the "PRE-BREW" function using the UP/DOWN buttons. ACTIVATING the "PRE-BREW" function and pressing the **MENU** button, the display will show:

PreBrew. ON  
1 espresso XXXX sec

The display will show the timer option for 'PRE-BREW ON' for each coffee selection (1 espresso, 1 coffee, etc.). Pressing the UP/DOWN buttons, the desired time in seconds (from 0.1 sec. to 5 sec. in jumps of 0.1 sec.) can be selected. Press the **MENU** button to select the 'ON' times for the rest of the selections.

Once this procedure is completed, press the **MENU** button to move on to the following option:

PreBrew. OFF  
1 espresso XXXX sec

The display will show the 'PRE-BREW' timer 'OFF' option for each coffee selection (1 espresso, 1 coffee, etc.). Pressing the UP/DOWN buttons, the desired time in seconds (from 0.1 sec. to 5 sec. in jumps of 0.1 sec.) can be selected. Press the **MENU** button to select the 'ON' times for the rest of the selections.

Once this procedure is completed, press the **MENU** button to move on to the following option:

ProbeSensitivity  
LOW/MID/HIGH

The display will show the "PROBE SENSITIVITY" option for the level of water in the boiler. Press the UP/DOWN buttons to select low (150K $\Omega$ ), medium (400K $\Omega$ ) or high (1 M $\Omega$ ) sensitivity.

Once this procedure is completed, press the **MENU** button to move on to the following option:

Service Cycles  
XXXXXX

The display will show the 'SERVICE CYCLES' option when the machine reaches the number of cycles selected. It will send a visual alarm on the display as notification. Pressing the UP/DOWN keys selects the number of cycles.

Once this procedure is completed, press the **MENU** button to move on to the following option:

Heating Type  
XXXXXX

xxxxxx: Pressure Switch, ON/OFF, PID

The display will show the machine heating control system option.

Press the UP/DOWN buttons to select "**Pressure Switch**", "**ON/OFF**" or "**PID**" and confirm by pressing **OK**.

- **Pressure Switch**: boiler temperature controlled via pressure switch.

### IMPORTANT

ANY MACHINE MODEL WITH TWO BOILERS MUST **NEVER** HAVE THE "**Pressure Switch**" OPTION SELECTED, AS THE MACHINE WORKS WITH A TEMPERATURE SENSOR IN ORDER TO CONTROL THE COFFEE BOILER TEMPERATURE.

ANY MACHINE MODEL WITH A SINGLE BOILER AND WITH TEMPERATURE PROBE MUST **NEVER** HAVE THE "**Pressure Switch**" OPTION SELECTED.

- **ON/OFF**: coffee boiler temperature controlled via temperature sensor with hysteresis (the oscillation temperature interval for the boiler) of 0.5°C, 1°C or 2°C.

### IMPORTANT

ANY MACHINE MODEL WITH TWO BOILERS MUST **NEVER** HAVE THE "**ON/OFF**" OPTION SELECTED.

ANY MACHINE MODEL WITH A SINGLE BOILER AND WITH PRESSURE SWITCH MUST **NEVER** HAVE THE "**ON/OFF**" OPTION SELECTED.

- **PID**: coffee boiler temperature controlled via temperature sensor, with variations in an algorithm of three constants  $K_p$ ,  $K_i$  and  $K_d$ . (RECOMMENDED BY THE MANUFACTURER)

### IMPORTANT

ANY MACHINE MODEL WITH A SINGLE BOILER MUST NEVER HAVE THE OPTIONS "**PID**" SELECTED.

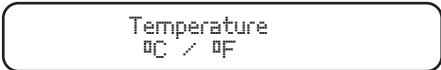
In this position the machine will control the temperature according to its working conditions, adapting itself at all times to the internal and external contour conditions.

The values for these constants will depend on the power of the element, the size of the boiler and the degree of heat dispersion in the boiler.

### WARNING

In order for the machine to work correctly, the values of the said constants should not be altered.

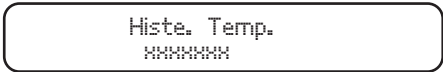
- If "**ON/OFF**" is selected, press the **MENU** button to confirm, and the display will show:



Temperature  
°C / °F

With the UP/DOWN buttons, select the unit of measurement for temperature, in Celsius (°C) or in Fahrenheit (°F).

Confirm by pressing **OK** and immediately the display will show:



xxxxxx: 0,5°C | 1°C | 2°C  
 xxxxxx: 1°F | 2°F | 4°F

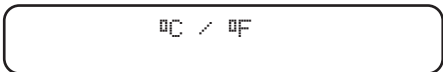
Press the **UP/DOWN** buttons to select the desired hysteresis (the variation in degrees for the temperature in the specific boiler).

Confirm by pressing **OK** key and immediately the display will show:



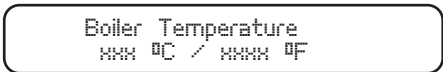
Press the **UP/DOWN** buttons to select the desired hysteresis (the variation in degrees for the temperature in the specific boiler).

- If **"PID"** is selected, press the **MENU** button to confirm, and the display will show:



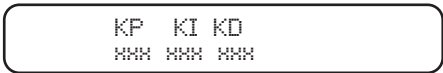
With the **UP/DOWN** buttons, select the unit of measurement for temperature, in Celsius (°C) or in Fahrenheit (°F).

Confirm by pressing **OK** and immediately the display will show:



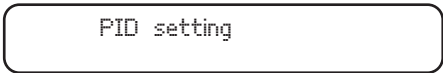
Press the **UP/DOWN** buttons to select the desired boiler temperature, and confirm the selection by pressing **OK**.

The visual display will show:



Using the **UP/DOWN** buttons, select the value for each constant and confirm by pressing **OK**. (IT IS RECOMMENDED THAT THOSE VALUES ESTABLISHED BY THE MANUFACTURER BE MAINTAINED.)

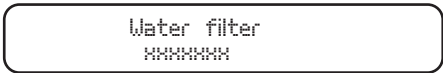
The visual display will show:



Initial regulation temperature for the algorithm for the three constants. (It could have a value of "2°C / Up to 20°C" or "3°F / Up to 36°F"). (IT IS RECOMMENDED THAT THOSE VALUES ESTABLISHED BY THE MANUFACTURER BE MAINTAINED.)

Press the **UP/DOWN** buttons to select the desired temperature, and confirm by pressing **OK**.

Once this procedure is completed, press the **MENU** button to move on to the following option:



The display will show the 'WATER FILTER' option, to select the number of litres of water consumed before the WATER FILTER CHANGE/REPLACEMENT ALARM activates. Press the **UP/DOWN** buttons to select the quantity of water in litres.

**ATTENTION**

If the water quantity is left at zero "0" litres, the option will be DISABLED.

Lastly, press the **MENU** button to exit the **TECHNICAL MENU**.

Off hh:mm

**2.9.4.2.3. Display alarm signals****A. MAXIMUM FILLING TIME FOR BOILER WATER**

When a time set by the manufacturer is exceeded, the display will show:

Time-out alarm  
Boiler fillingUp

at the same time, the button LEDs begin to flash.

To cancel the alarm, the main switch must be set to **O** and then to **1**.

**B. MAXIMUM BOILER TEMPERATURE**

The display will show the boiler temperature alarm when it exceeds 140°C for more than 5 seconds.

Alarm  
Boiler temperature

The alarm will disappear when the boiler temperature returns to its normal values.

**C. INTERRUPTED TEMPERATURE SENSOR**

- When the sensor detects a temperature of 0°C for 5 seconds, the LEDs on the button pads will flash and the display will show:

T.ProbeUnconnect

The alarm will disappear when the boiler temperature is once again at an acceptable value.

- In the case of the control unit being replaced, a machine with a display and pressure switch will display:

T.ProbeUnconnect

This situation is due to an incorrect selection on the heating menu (reprogram the control unit). (SEE PROGRAMMING IN SECTION 2.9.3.2.3., HEATING MENU OPTION.)

In order to eliminate this alarm:

## IBERITAL

Press the **MENU** button until the following appears (even if the message 'Probe Unconnect' appears, do not stop pressing **MENU**):

Language  
xxxxxx

Press the **MENU** button repeatedly to go through various options until you see the following on the display:

Mixed tea  
with pump / without pump

The value shown on the display must be **"without pump"**; if necessary, change the value by pressing the UP/DOWN buttons.

Confirm by pressing **OK**.

Continue pressing the **MENU** button repeatedly until you can see on the display:

Heating Type  
xxxxxx

xxxxxx: Pressure Switch | ON/OFF | PID

The value shown on the display must be **"Pressure Switch"**; if necessary, change the value by pressing the UP/DOWN buttons.

Confirm by pressing **OK**.

Press the **MENU** button various times until the display shows the **"OFF"** message.

Press the "I/O" or "Non-Stop" button in order to turn on the machine.

## ATTENTION

It is absolutely necessary that the values of the parameters "MIXED TEA" and "HEATING TYPE" are "without pump" and "Pressure Switch", respectively, for machines with a display and boiler temperature controlled by pressure switch.

## NOTE

It is possible to auto-configure the heating by resetting the machine

## D. LACK OF IMPULSES FROM THE FLOW METER

When the flow meter is not dosing correctly or the necessary impulses do not arrive for longer than 5 continuous seconds, the used dose selection LED will flash and the display will indicate the flow meter and the group.

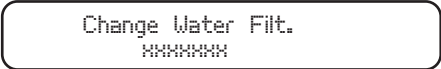
Alarm  
Flow meter GR x

To eliminate this alarm, check the flow meters; this alarm signal is produced due to a bypass of the signal from the meter cover, or due to a poor connection, or lastly due to an internal problem with the control unit.

It can also be caused by an unusually long feed time due to the water not flowing at an adequate speed during dispensing.

## E. CHANGE/REPLACE water filter

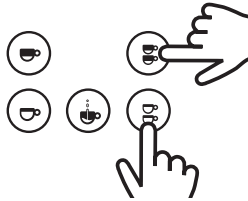
When the number of litres of water set in the TECHNICAL MENU is exceeded, the display will show:



Change Water Filt.  
\*\*\*\*\*

with the number of litres of water previously selected to set off the alarm.

To eliminate this alarm, set the main switch to position 0. Press the dose buttons "2 coffees and 2 espressos" from GROUP 1 (on the left) simultaneously. Keep them pressed while we switch on the machine by setting the main switch to position 1.



The display will then show:



Filter Reset

## F. MAINTENANCE ALARM

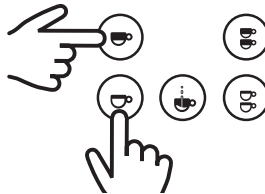
When the display shows:



Service

It means that the number of cycles set in the TECHNICAL MENU has been exceeded (doses carried out in all the machine groups).

To eliminate this alarm, set the main switch to position 0. Press the dose buttons "1 coffee and 1 espresso" from GROUP 1 (on the left) simultaneously. Keep them pressed while we switch on the machine by setting the main switch to position 1.



The display will then show:



Service Reset

## G. BOILER WATER MINIMUM LEVEL WARNING

When the machine is switched on (position 1 on the main switch) the boiler begins filling with water.

- **IN THE CASE OF MACHINE START-UP:** When the level sensor does not detect the presence of water for longer than 6 seconds, it will disconnect the heating element and the machine will not heat; at the same time, the display will show the alarm signal:



Boiler  
Empty

- **IF THE MACHINE IS BEING WORKED WITH** and the level sensor does not detect the presence of water for longer than 3 seconds, it will disconnect the heating element and the machine will not heat. To ELIMINATE this alarm the boiler water must be filled; the level sensor, on detecting water for more than 3 seconds, will reconnect the element and the machine will once more begin to heat.

## 2.9.4.3. TFT display screen (touchscreen)

Once the machine is on, the display screen will remain lit.

## NOTE

Initially, if no customised image or text has been inserted, what we will see on the screen is the Iberital logo. In the **TECHNICAL MENU - Display config** is an explanation of how we can customise the display.

- **ON position:** When the main switch on the coffee machine is activated and the display is in the **ON** position (the screen shows Temp. Boiler | Time | Logo).



In order to set it to **ON**: when the display is in the **OFF** position, press the icon  on the screen.

- **OFF position:** When the main switch on the coffee machine is activated and the display is in the **OFF** position (the screen shows OFF | Time).



In order to set it to **OFF**: when the display is in the **ON** position, press the icon  on the screen.

The display screen during service, the normal operation of the machine, will vary based on the number of groups on the model, whether or not it has a frother, and the type of services we have selected at any given time.

## NOTE

The display backlight brightness will dim after 5 minutes of inactivity, that is after the last change of status. The display will return to standard brightness after a change: pressing the display itself, pressing any feed button or due to machine programming.

SERVICE ICONS:



NOTE

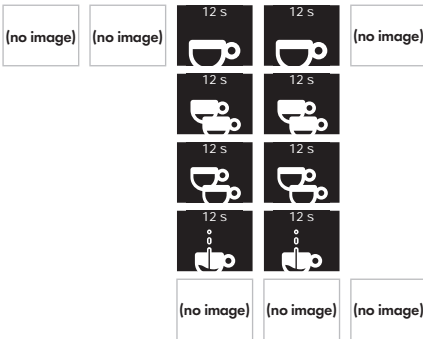
On the upper part of the service icons, we will see additional information: a clock for the service icons, or the temperature on the boiler icon.

- 2 groups machine:

WITHOUT FROTHER FUNCTION



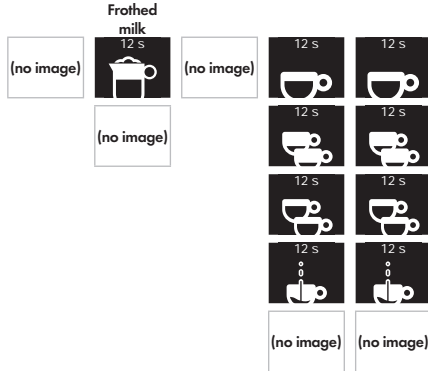
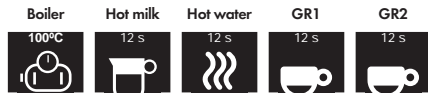
POSSIBLE IMAGES



WITH FROTHER FUNCTION



POSSIBLE IMAGES



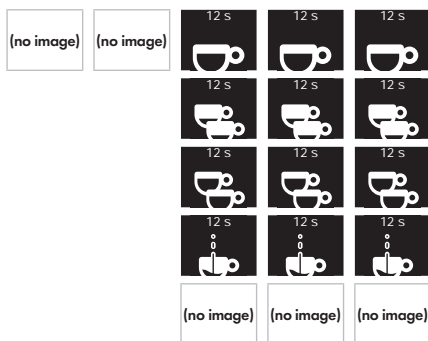


## - 3 groups machine:

### WITHOUT FROTHER FUNCTION



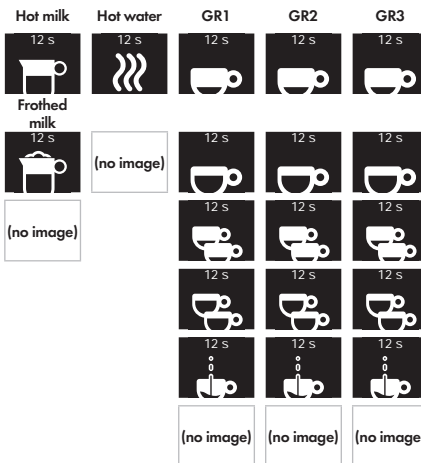
#### POSSIBLE IMAGES



### WITH FROTHER FUNCTION



#### POSSIBLE IMAGES



## GENERIC ICONS:



Cancel o Go back



Change selection next value



Increase value



Decrease value



Edit option



Accept value

### NOTE

When we press the "+" or "-" icons, we increase or reduce the set value respectively. This will occur in single steps, depending on the minimum resolution value for each value we are going to change. If the button is pressed for 1.5 seconds, the steps will advance more rapidly, until the button is released.

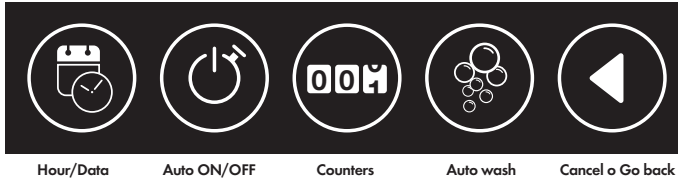
- **User MENU display:** With the machine in either the ON or OFF position, press the icon, and we go into the user menu.
- **Technical MENU display:** In the OFF position, press the icon for 5 seconds, and we go into the technical level settings.

## IMPORTANT

The options available will be different, depending on the MENU we access.

### 2.9.4.3.1. User menu display

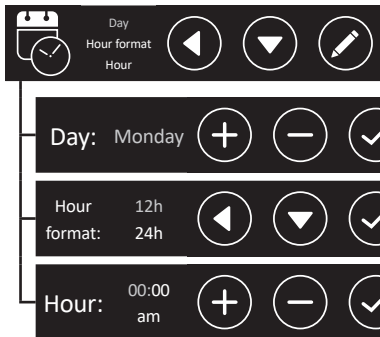
Once we are in the user menu, we can select any of the options shown on the screen. by pressing any of the icons.



#### NOTE

If the machine is in the OFF position, the auto-wash option will not appear on the display. In that position the machine will not be sufficiently hot to perform that function.

**- DATE-TIME:** Through this menu we can change the settings for the time and date, and the way this information is displayed.



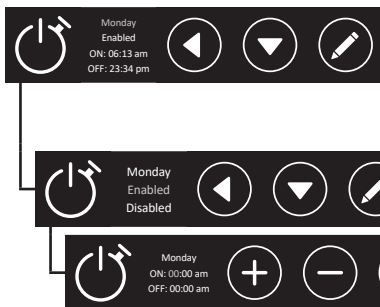
By pressing the icon, we can move through the various menu options. By pressing the icon, we can enter the various sub-menus.

Set the day of the week.

Set the time format as either 12 or 24 hour, according to our preferences.

Set the time.

**- AUTO ON/OFF:** Through this menu we can set the settings for switching the machine on and off automatically.



By pressing the icon we can change the day of the week. By pressing the icon, we access the settings for the selected day. The first option is "every day". By setting this option we erase any individual setting, and the machine will behave in the same way every day of the week.

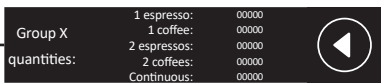
Once a day of the week is selected, we can enable or disable it independently of the other days.

When a day of the week is enabled, we can set the time for switching the machine on and off automatically.

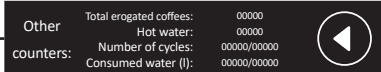
- **COUNTERS:** Through this menu we can see all the counters.



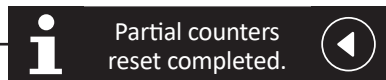
By pressing the icon, we can select the group for which we wish to see the counters.



Once a group is selected, we will see all the count values for the group, by service type.



If we select the "Other" value, we can see all the general counters.



This screen shows us that we have reset the partial counters on our machine.

## IMPORTANT

The partial counters are all those relating to the making of coffee, and hot water for infusions. To erase them, press the buttons for "2 coffees and 2 espressos" for GROUP 1 (on the left) simultaneously, when in any counter menu screen. (The number of cycles and water consumed will be reset by the technician after the service resets and/or filter regeneration).

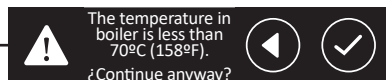
- **AUTO-WASH:** Through this menu we can see the service counters.



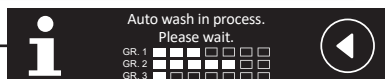
By pressing the icon we can select a group, or all of them, in order to perform an individual or collective auto-wash.



With the group or groups selected, we need to confirm the auto-wash, having previously fitted the blind filters.



When the temperature is insufficient, we will be informed via a message. We can continue, or go back and perform this function, having increased the system temperature.



Auto-wash in progress notification message.



Once the process is complete, change the filter basket(s), and press to quit.

### 2.9.4.3.2. Technical menu display



Display config.

Machine & Boiler Config.

Doses Config.

Alarms Config.

Cancel o Go Back

- **DISPLAY CONFIG:** Through this menu we can edit display visualisation settings such as language, the customised visualisation for our company, technical services, and the current software version.



Select the highlighted language to change the general display language. As we go down the menu, new options will appear.



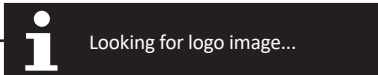
Select the highlighted option to change the text and/or image for the client's company.



Increasing or decreasing, we pass through all the characters, in the highlighted position. On confirmation, we move on to the next character, until the last is confirmed.



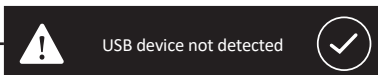
Once the text is edited, we confirm it if correct, or cancel the new text without saving.



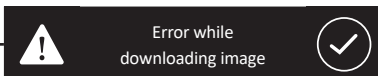
Having connected a USB storage device, containing an image to load. On going into the menu, we are shown a file search screen.



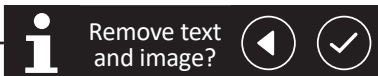
If the loading has been successful, the screen will show the correctly loaded image.



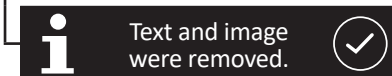
Error message if USB device is not detected. (It must be 8 Gb or smaller).



Error message. USB device not detected, or the image name or format cannot be read. (The image must be called "logo.bmp" and must be 24 bits, and 180x100px or lower).




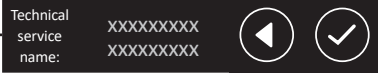

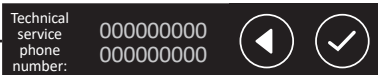
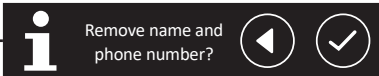
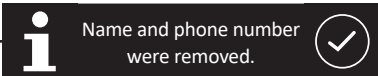
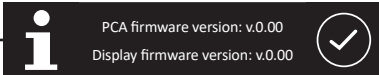
Confirmation or cancellation of elimination of customised text and image.











Elimination process satisfactorily completed.















Select the desired option to add technical services contact data.

	<p>Increasing or decreasing, we pass through all the characters, in the highlighted position. On confirmation, we move on to the next character, until the last is confirmed.</p>
	<p>Once the text is edited, we confirm it if correct, or cancel the new text without saving.</p>
	<p>Increasing or decreasing, we pass through all the characters, in the highlighted position. On confirmation, we move on to the next character, until the last is confirmed.</p>
	<p>Once the text is edited, we confirm it if correct, or cancel the new text without saving.</p>
	<p>Confirmation or cancellation of elimination of technical services data.</p>
	<p>Elimination process satisfactorily completed.</p>
	<p>The screen shows the firmware version for our control unit and display.</p>

**- COFFEE BOILER CONFIG:** Through this menu we can edit the settings and visualisation for all data related to the temperature, and sensitivity of the level sensor.






























	
	
	<p>Select and modify the number of groups available for our machine.</p>
	<p>Through this screen we can enable or disable the frother function, if our machine has an automatic frother.</p>
	<p>Through this screen we can go into the various functions of the frother to change the temperatures.</p>
	<p>Select the maximum temperature the milk will acquire when heated.</p>
	<p>Select the maximum temperature the milk will acquire when frothed.</p>
	<p>Select the temperature from which air, mixed with steam, is to be injected, to froth the milk.</p>

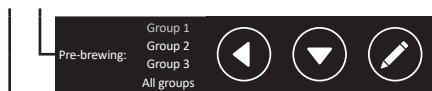
<p>Offset for real temp. of milk: 10 °C   </p>	<p>Selection of the difference between wand temperature and real temperature of the milk.</p>
<p>Water level sensibility: Low Medium High   </p>	<p>The display will highlight the selected sensitivity so that the level sensor in the steam boiler correctly detects the water it contains. For purer (soft) waters we need to increase the sensitivity.</p>
<p>Temp. units: °C °F   </p>	<p>We can change the temperature units, to see the various temperatures in °C (Centigrade) or °F (Fahrenheit).</p>
<p>Boiler temp.: 102 °C   </p>	<p>On this screen we can change the set temperature for the coffee boiler.</p>

## IMPORTANT

Compensation for the real temperature of the milk: It is necessary to apply a difference to the real temperature of the milk, as the temperature sensor, located inside the steam wand, always registers a higher temperature than the real temperature of the milk in the jug.

- **DOSE CONFIG:** Through this menu we can edit all the settings related to making coffee, dosing, pre-brewing, and hot water.

<p> Doses setting Pre-brewing Continuous key   </p>	
<p>Doses Buttons setting: Display   </p>	<p>On this screen we can select the dosing options for the buttons and the display.</p>
<p>Doses program through buttons: Enabled Disabled   </p>	<p>We have the option of enabling or disabling the permission to be able to modify the dosing for coffee services via buttons.</p>
<p>Doses program through display: All groups Group 1 Group 2 ...   </p>	<p>We can modify, either individually or as a whole, the volume of water for each coffee service type, and water for teas.</p>
<p>Doses program through display: ... Group 3 Tea   </p>	
<p>Group X Doses setting: 1 espresso 055 ml   </p>	<p>By pressing the  icon, we can go through the various coffee service types.</p>
<p>Group X Doses setting: 1 espresso 055 ml   </p>	<p>We then modify the volume of water for the previously selected service.</p>
<p>Tea doses setting: Mixed: 10 s Hot: 1 s   </p>	<p>We can modify the volume of water for infusion service, modifying the dose time.</p>
<p>Pre-brewing: Enabled Disabled   </p>	<p>Depending on the option selected, we have the option of enabling or disabling prebrewing.</p>



Depending on the option selected, we can modify, either individually or as a whole, the pre-brewing time.



By pressing the  icon, we can go through the various coffee service types.



We can modify the **ON/OFF** time for the previously selected service.



Depending on the option selected, we have the option of enabling or deactivating the use of the non-stop coffee-making button.

**- ALARM CONFIG:** Through this menu, we can edit the alarm notifications related to machine maintenance and filters.



We can modify the number of services after which an alarm notification will appear, reminding us to carry out the appropriate maintenance every "x" number of services.

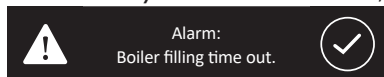


We can modify the number of services after which an alarm notification will appear, reminding us to carry out the regeneration or change of the descaler filter.

**2.9.4.3.3. Display alarm signals**

**A. MAXIMUM FILLING TIME FOR BOILER WATER**

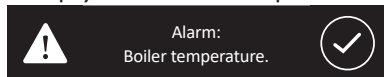
When a time set by the manufacturer is exceeded, the display will show:



To cancel the alarm, the main switch must be set to O and then to 1

**B. MAXIMUM BOILER TEMPERATURE**

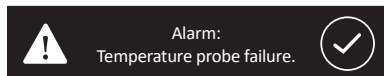
The display will show the boiler temperature alarm when it exceeds 140°C for more than 5 seconds.



The alarm will disappear when the boiler temperature returns to its normal values.

**C. INTERRUPTED TEMPERATURE SENSOR**

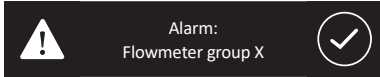
When the sensor detects a temperature of 0°C for 5 seconds, the LEDs on the button pads will flash and the display will show:



The alarm will disappear when the boiler temperature is once again at an acceptable value.

### D. LACK OF IMPULSES FROM THE FLOW METER

When the flow meter is not dosing correctly or the necessary impulses do not arrive for longer than 5 continuous seconds, the used dose selection LED will flash and the display will indicate the flow meter and the group.

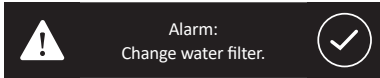


To eliminate this alarm, check the flow meters; this alarm signal is produced due to a bypass of the signal from the meter cover, or due to a poor connection, or lastly due to an internal problem with the control unit.

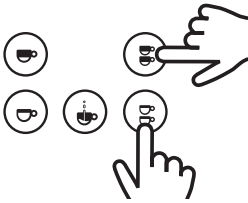
It can also be caused by an unusually long feed time due to the water not flowing at an adequate speed during dispensing.

### E. CHANGE/REPLACE water filter

When the number of litres of water set in the TECHNICAL MENU is exceeded, the display will show:

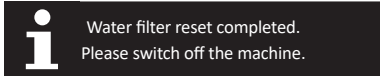


In order to eliminate this alarm, turn off the machine using the main switch, and press the dose buttons "2 coffees and 2 espressos" from GROUP 1 (on the left) simultaneously.



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

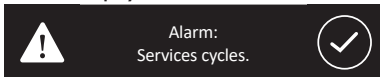
The display will then show:



It will be necessary to turn off and turn on the machine, in order to eliminate the reset message.

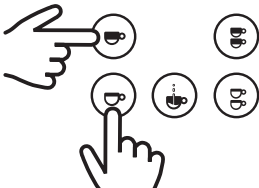
### F. MAINTENANCE ALARM

When the display shows:



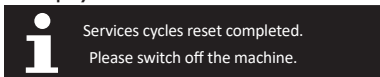
It means that the number of cycles set in the TECHNICAL MENU has been exceeded (doses carried out in all the machine groups).

In order to eliminate this alarm, turn off the machine using the main switch, and press the dose buttons "1 coffee and 1 espresso" from GROUP 1 (on the left) simultaneously.



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

The display will then show:



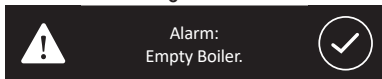
It will be necessary to turn off and turn on the machine, in order to eliminate the reset message.



**G. BOILER WATER MINIMUM LEVEL WARNING**

When the machine is switched on the boiler begins filling with water.

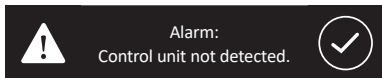
When the level sensor cannot detect the presence of water for more than 6 seconds (during start-up) or 3 seconds (in the case of it operating normally), it will disconnect the element, and the machine will not heat. at the same time, the display will show the alarm signal:



To ELIMINATE this alarm, it is necessary for the level sensor to be in contact with water in the boiler; on detecting the presence of water for more than 3 seconds, it will connect the element and the machine will once more begin to heat.

**H. WARNING FROM CONTROL UNIT NOT DETECTED**

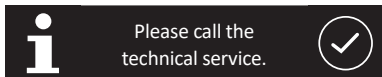
When there is no communication between the control unit and the display, the display will show the alarm signal:



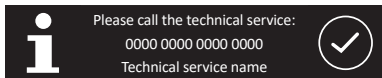
**NOTE (GENERIC FOR ALL ALARMS)**

When the display on our machine shows a warning, we have to press the confirmation icon, and thus indicate to the machine that we are aware that there is a problem. A screen will appear, warning us that it is advisable to notify the technical service.

Our technical service data will appear on the display, provided the configuration in the Technical Service Menu section of "Display Config" has been carried out, as explained in section 2.9.3.1.2.



Generic screen

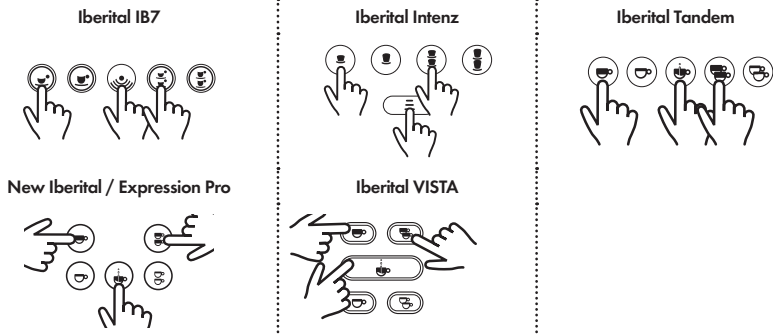


Custom screen

The user can accept the alarm, in order to continue to see the display in the usual manner. When the machine is turned off and on again, the error will once again be displayed, if it has not yet been corrected.

**2.10. 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.

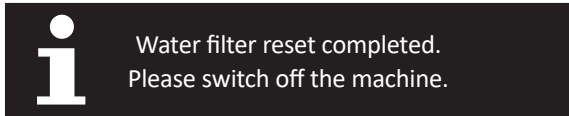
- Machines with display:

Once the machine is switched on, and without having released the 3 buttons, keep them pressed for a few seconds, until the following message appears on the display screen:

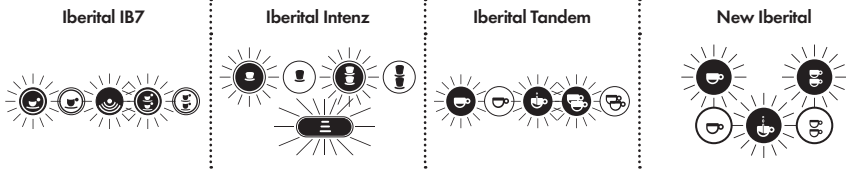
New Iberital

Preset reset complete

Expression Pro / Iberital VISTA



- Machines without visual display:



The buttons that were pressed to reset the device will stay lit.

**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,...

**WARNING**

If the machine has a touchscreen, it will be necessary to re-enter the number of groups, and whether or not the machine has an auto-frother.

**NOTE**

It is possible to auto-configure the heating by resetting the machine

A reset will detect if your machine is operated via pressure switch or temperature probe and adapt the heating option to suit.

If you want the "Mixed tea" option, it needs to be configured since by default it is deactivated (follow the steps shown in section 2.9.3.1.2.).

**2.11. LED LIGHTING**

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

- Machines without visual display:

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.

- Machines with display:

On machines with a display and 3-position main switch (0-1-2), it will only be lit in position 2.

On machines with a display and 2-position main switch (0-1), it will only be lit in position 1.

**NOTE**

We also have the option of switching the machine on or off via the display (ON-OFF position), independently of whether the change of the ON-OFF position is made manually or via automatic on-off programming.

In the ON position, the LED lighting will always remain on.

In the OFF position, the LED lighting will remain off.

**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 6.5litres.
    - 2 groups 11 litres or 14 litres.
    - 3 groups 18 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:
    - 1 group 6.5litres.
    - 2 groups 11 litres or 14 litres.
    - 3 groups 18 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.

### 3.1.5. Iberital Expression Pro / Iberital VISTA

- a) Pump + motor: feed the hydraulic system.
- b) Boiler:
  - Double boiler:
    - 2 groups 3 litres (coffee) / 8.3 litres (steam/hot water).
    - 3 groups 4 litres (coffee) / 11.5 litres (steam/hot water).
- 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.

#### 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

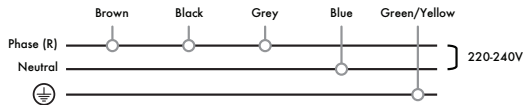
This equipment must be permanently connected to the power supply.

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.

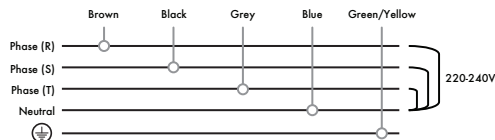
The earth cable must be connected to an efficient earth.

**IMPORTANT**

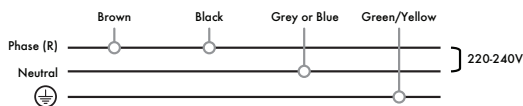
The machines can only be connected to 110 V, 220 V - 240 V depending on the version of the machine.

**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.

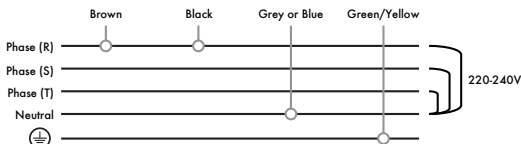
**400 V THREE PHASE WITH NEUTRAL WIRE (1-2-3 GROUP MACHINES)**

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)**

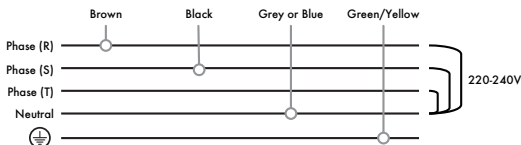
The machine can be connected to power supplies with a single phase of 220-240 V. In this case, the Black cable must be joined to the Brown cable, and then connected to the phase within the permanent electrical installation. The Blue or Grey cable must be connected to the neutral wire. The Green/Yellow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

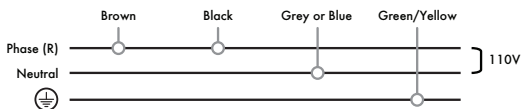


The machine can be connected to power supplies with three phases and a neutral wire of 400 V. In this case, the Black cable must be connected to one of the three phases, the Brown cable to a different phase, and the Blue or Grey cable to the neutral wire. The Green/Yellow cable must be connected to the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

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

**IMPORTANT**

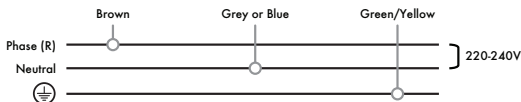
The machines manufactured for use at electrical voltages of 110 V have been manufactured with electrical elements specifically for that voltage. They can thus only be installed at a voltage of 110 V, as indicated on the specific electrical diagram for these voltages.



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 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)

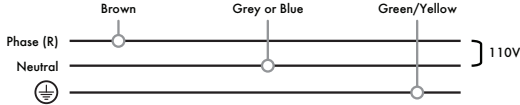


The machine can be connected to supplies with a single phase of 220-240 V. In this case the Brown cable must be joined to the phase in the permanent installation. The Blue or Grey cable must be connected to the neutral wire. The Green/Yellow cable must be connected to the earth.

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.

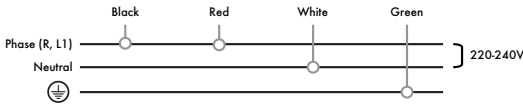


The machine can be connected to power supplies with a single phase of 110 V. In this case the Brown cable must be connected to this phase, and the Blue or Grey cable to the neutral wire. The Green/Yellow cable must be connected to the earth.

3.3.2. Coffee machines with the ETL mark

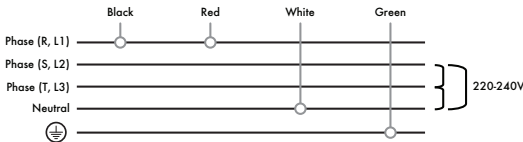
4-core machines

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



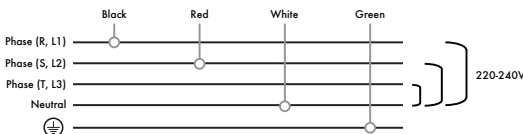
The machine can be connected to power supplies with a single phase of 220-240 V. In this case, the Black cable must be joined to the Red cable, and then connected to the phase in the permanent electrical installation. The White/Black cable must be connected to the neutral wire. The Green cable must be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



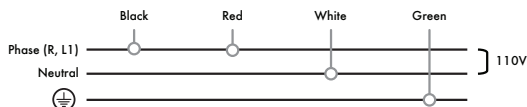


The machine can be connected to power supplies with three phases and a neutral wire of 400 V. In this case, the Black cable must be connected to one of the three phases, the Red cable to a different phase, and the White/Black cable to the neutral wire. The Green cable must be connected to the earth.

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

### IMPORTANT

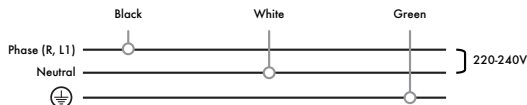
The machines manufactured for use with electrical voltages of 110 V have been manufactured with electrical elements specifically for that voltage. They can thus only be installed at a voltage of 110 V, as indicated on the specific electrical diagram for these voltages.



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)

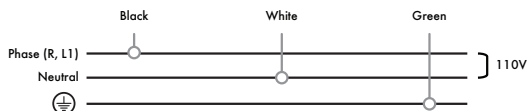


The machine can be connected to supplies with a single phase of 220-240 V. In this case, the Black cable must be joined to the phase in the permanent electrical installation. The White/Black cable must be connected to the neutral wire. The Green cable must be connected to the earth.

## 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

- a) Gasket: facilitates the adjustment of the filter holder in the group.
- b) Showerhead: where the water is in contact with the coffee.
- c) Drainage device.
- d) 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

- a) Feed group.
- b) Injector.
- c) 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
IBERITAL EXPRESSION PRO	2	2	3000 W + 1000 W 220-240 V
		3	3000 W + 1000 W 220-240 V
IBERITAL VISTA	2	2	3000 W + 1000 W 220-240 V
		3	3000 W + 1000 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  $\pm$ 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

### WARNING

On machines with displays, it is necessary that certain display configuration parameters match the characteristics of the machine.

New Iberital

Mixed tea  
ENABLED/DISABLED

Heating Type  
Pressure switch ON/OFF

Expression Pro / Iberital VISTA

Number 2 groups  
of groups: 3 groups



### 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

<b>1. SPEZIFIKATIONEN</b>	<b>133</b>
1.1. TECHNISCHE DATEN	133
1.1.1. Elektronische Maschinen	133
1.2. ABMESSUNGEN	135
<b>2. ANLEITUNG FÜR DEN ANWENDER</b>	<b>136</b>
2.1. BESCHREIBUNG	136
2.2. VORBEREITUNG UND INBETRIEBNAHME	136
2.2.1. Ortsfeste Maschinen	136
2.2.2. Tragbare Geräte	137
2.3. FUNKTIONSWEISE DER DOSIERUNG	137
2.3.1. Programmierung der Dosierungen in den Steuerungen	138
2.3.2. Programmierung des Vorbrühens	139
2.3.3. Ein- oder Ausschalten des Vorbrühens für lange Kaffees bei der IB7 und der Intenz	140
2.3.4. Warnhinweise	141
2.3.4. Programmierung von Heißwasser	143
2.3.5. Programmierung der Dampfautomatik	143
2.4. HEISSWASSERLANZE	144
2.5. DAMPFLANZE	144
2.6 TÄGLICHE REINIGUNG	144
2.6.1. Reinigung der Brühgruppen	144
2.6.2. Reinigung der Brühgruppen	144
2.6.3. Außenreinigung der Maschine	145
2.7. AUSTAUSCH DES KESSELWASSERS	146
2.8. WASSERENTKALKER (NICHT IM LIEFERUMFANG INBEGRIFFEN)	146
2.9. FUNKTIONSWEISE DES DISPLAYS (OPTION)	146
2.9.1. Display der Maschine New Iberital	146
2.9.2. Display der Maschine Tandem / Intenz	146
2.9.3. Display Expression Pro / Iberital VISTA (Touchscreen)	147
2.9.4. Merkmale der Displays	147
2.9.4.1. LCD-Display (kein Touchscreen)	147
2.9.4.1.1 Verfahren zum Zugriff auf das Menü über das Tastenfeld (Intenz und Tandem)	147
2.9.4.2. Navigation der LCD-Anzeige (nicht Touchscreen)	148
2.9.4.2.1. Display-Benutzermenü	149
2.9.4.2.2. Display-Wartungsmenü	151

2.9.4.2.3. Warnhinweise am display	158
2.9.4.3. TFT-Display (Touchscreen)	161
2.9.4.3.1. Display Benutzermenü.	164
2.9.4.3.2. Display Wartungsmenü	166
2.9.4.3.3. Warnhinweise am display	170
<b>2.10. RESET DER STEUERUNG</b>	<b>172</b>
<b>2.11. LED-BELEUCHTUNG</b>	<b>174</b>
<b>3. ANLEITUNG FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER</b>	<b>174</b>
<b>3.1. BESCHREIBUNG DER INNENBAUTEILE</b>	<b>174</b>
3.1.1. Iberital IB7	174
3.1.2. Iberital Intenz	174
3.1.3. Iberital Tandem	175
3.1.4. New Iberital	175
3.1.5. Iberital Expression Pro / Iberital VISTA	175
<b>3.2. WASSERANSCHLUSS</b>	<b>176</b>
<b>3.3. STROMANSCHLUSS</b>	<b>176</b>
3.3.1. EG-Maschinen	177
3.3.2. ETL-Maschinen	179
<b>3.4. ABWASSERANSCHLUSS</b>	<b>180</b>
<b>3.5. BRÜHGRUPPE</b>	<b>181</b>
<b>3.6. KESSEL</b>	<b>181</b>
3.6.1. Heizwiderstand	181
3.6.2. Sicherheitsventil	182
3.6.3. Unterdruckventil (Vakuumventil)	182
3.6.4. Automatische Wasserfüllvorrichtung	182
3.6.5. Wasserstandsanzeige (Option)	182
3.6.6. Ventile im Wasserkreislauf	182
<b>3.7. PUMPE / MOTOR</b>	<b>182</b>
<b>3.8. STEUEREINHEIT</b>	<b>182</b>
<b>4. LEBENSZYKLUSMANAGEMENT</b>	<b>183</b>
4.1. VERPACKUNG	183
4.2. ENERGIE SPARENDE VERWENDUNG	183
4.3. ENDE DER LEBENSDAUER DES GERÄTS	183
<b>PRODUKTZERTIFIKATE</b>	

**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 auftauft.

- 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 Heißwasserlanzen 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 Dampfzweige 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 Dampfzweige aus Edelstahl.
- \* Heizwiderstände mit 3000-3500-3800-5000-6000 W - 220-240 V
- \* Leicht zugänglicher Kessel-Ablasshahn.
- \* Elektronische Steuerung.
- \* 20/32 A-Schütz.

**MODELO IBERITAL EXPRESSION PRO**

- \* Elektronische Dosierung (vier programmierbare Kaffeemengen + Dauerbrühen).
- \* Dampf-/Heißwasserkessel-Füllautomatik.
- \* Wasserdruckpumpe.
- \* Manometer für Pumpendruck und Dampf-/Heißwasserkessel.
- \* Sicherheitskontrolle der Heizwiderstandstemperatur.
- \* Zwei Dampfzweige aus Edelstahl.
- \* 2 und 3 Brühgruppen: Heizwiderstand mit 3000 W (Dampf-/Heißwasserkessel) + mit 1000 W (Wasserkessel für Kaffee) - 220-240 V
- \* Leicht zugänglicher Kessel-Ablasshahn.
- \* Elektronische Steuerung.
- \* 20/32 A-Schütz.

**MODELO IBERITAL VISTA**

- \* Elektronische Dosierung (vier programmierbare Kaffeemengen + Dauerbrühen).
- \* Dampf-/Heißwasserkessel-Füllautomatik.
- \* Wasserdruckpumpe.
- \* Manometer für Pumpendruck und Dampf-/Heißwasserkessel.
- \* Sicherheitskontrolle der Heizwiderstandstemperatur.
- \* Zwei Dampfplanten aus Edelstahl.
- \* 2 und 3 Brühgruppen: Heizwiderstand mit 3000 W (Dampf-/Heißwasserkessel) + mit 1000 W (Wasserkessel für Kaffee) - 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
IBERITAL INTENZ	3	508	460	870
	1	585	415	476
	2	585	415	790
NEW IBERITAL	3	585	415	964
	2	568	455	783
	3	568	455	953
IBERITAL EXPRESSION PRO	2	602	455	845
	3	602	455	1016
IBERITAL VISTA	2	845	460	672
	3	1016	460	672

**WICHTIG**

Änderungen der technischen Daten ohne Ankündigung vorbehalten.



## 2. ANLEITUNG FÜR DEN ANWENDER

### 2.1. BESCHREIBUNG

- |  |   |
|--|---|
| 1) Tastenblöcke  | 21) Siebträger  |
| 2) Brühen von einem Kaffee                                 | 21 a) Siebträger für einen Kaffee   |
| 3) Brühen von zwei Kaffees                                 | 21 b) Siebträger für zwei Kaffees   |
| 4) Dauerbrühen von Kaffee                                  | 21 c) Sieb für einen Kaffee   |
| 5) Brühen eines schwachen Kaffees                          | 21 d) Sieb für zwei Kaffees   |
| 6) Brühen von zwei schwachen Kaffees                       | 21 e) Reinigungssieb  |
| 7) Dampfhahn   | 22) Bauseitiger Leitungsschutzschalter. (Nicht im Lieferumfang inbegriffen. |
| 8) Heißwasserlanze   | Muss von einem autorisierten Fachbetrieb installiert werden.)               |
| 9) Dampfpflanze  | 23) Wasserabsperrhahn (Nicht im Lieferumfang inbegriffen.                   |
| 10) Pumpenmanometer  | Muss von einem autorisierten Fachbetrieb installiert werden.)               |
| 11) Kesseldruckmanometer                                   | 24) Display   |
| 12) Dreipositionenschalter.                                | 25) Ablassventil  |
| 13) Rote Leuchtanzeige für EIN/AUS                         | 26) Anschluss Wassertank (Iberital IB7 portable )                           |
| 14) Grüne Leuchtanzeige für Heizwiderstände eingeschaltet) | 27) LED-Beleuchtung   |
| 15) Schale   | 28) USB-Kabel   |
| 16) Typenschild  | 29) Dampfpflanze Cappuccinatore (optional)                                  |
| 17) Abnehmbare Seitenverkleidung                           | 30) Taste heiße Milch   |
| 18) Heißwasserschalter                                     | 31) Taste Cappuccinatore  |
| 19) Heißwasser brühen                                      |   |
| 20) Brühltaste (Automatik)                                 |   |

### 2.2. VORBEREITUNG UND INBETRIEBNAHME

#### 2.2.1. Ortsfeste Maschinen

- a) Wasserabsperrhahn aufdrehen (23).
- b) Leitungsschutzschalter der bauseitigen Elektroinstallation einschalten (22).
- c) Maschinen mit zwei Kesseln: Drücken Sie den Schalter der Maschine (12) und warten Sie, bis die automatische Füllstandssteuerung den Dampf-/Heißwasserkessel mit Wasser gefüllt hat.
- d) Maschinen mit zwei Kesseln: Stellen Sie den Schalter der Maschine (12) auf Position 1 und warten Sie, bis die automatische Füllstandssteuerung den Dampf-/Heißwasserkessel mit Wasser gefüllt hat. Der Kessel wird durch den Wasserdruck der Wasserleitung gefüllt (es wird empfohlen, die Tasten Dauerbrühen Kaffee (4) zu drücken, bis Wasser aus den Brühgruppen austritt).
- e) 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). Im Fall der Maschine Iberital Expression Pro / Iberital VISTA liegt der Soll- Betriebsdruck bei 0,1-0,12 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 Siebrägergehäuse in den Brühgruppen eingesetzt sind, damit auch das Metall der Siebräger die erforderliche Temperatur zum ordnungsgemäßen Brühen der ersten Kaffees erreicht.

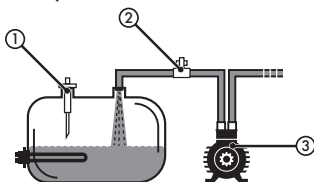
Bei Betätigung des Hauptschalters ist es unumgänglich, vor Position 2 zunächst Position 1 einzustellen.

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.

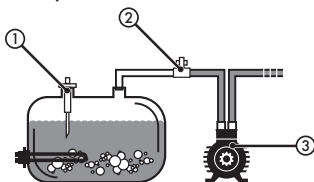
### Schalterposition 1



- Füllstandsfühler
- Elektroventil
- Pumpen

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

### Schalterposition 2



- Füllstandsfühler
- Elektroventil
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 (\*).

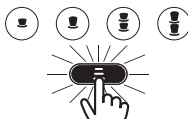
Iberital IB7



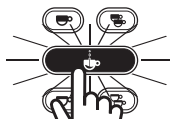
New Iberital / Expression Pro



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



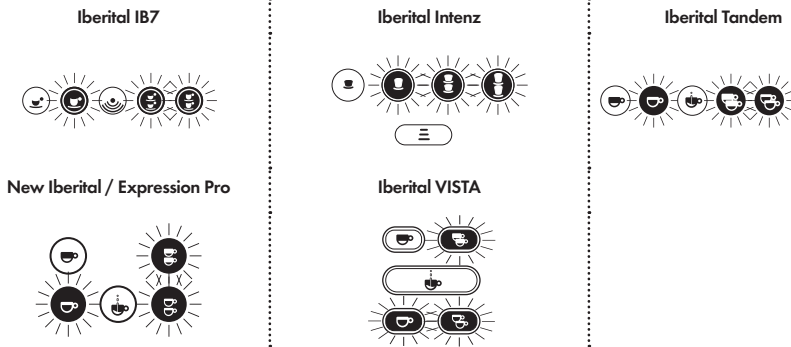
Iberital VISTA



Iberital Tandem



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

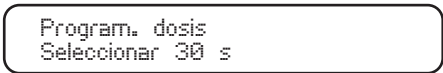


Wenn die LED der ausgewählten Kaffeearart während der Programmierung blinkt, bedeutet dies, dass der Mengemesser die Impulse nicht an die Steuerung sendet und die Menge damit nicht programmiert wird. Programmieren ohne Wasser. In diesem Fall sind die Mengemesser zu überprüfen.

**HINWEIS**

Wenn Ihre Maschine mit einem Display ausgestattet ist, kann darauf angezeigt werden, ob Sie sich im Programmierungsmenü befinden.

Display ohne Touchscreen.



Touchscreen-Display.

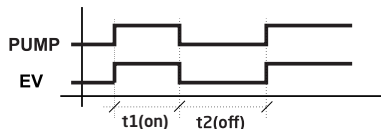
**i** Manuelle Dosenprogrammierung aktiviert.

**HINWEIS**

Wenn Ihre Maschine mit einem Touchscreen ausgestattet ist, können Sie die Dosierung direkt über das Display programmieren, indem Sie die Wassermenge einstellen.

**2.3.2. Programmierung des Vorbrühens**

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).

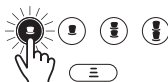
Iberital IB7



New Iberital / Expression Pro



Iberital Intenz



Iberital VISTA



Iberital Tandem



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).

Iberital IB7



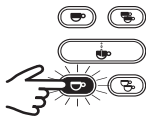
New Iberital / Expression Pro



Iberital Intenz



Iberital VISTA



Iberital Tandem



### 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 (2 Minuten Expression Pro) 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.

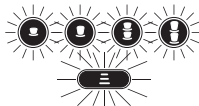
Iberital IB7



New Iberital / Expression Pro



Iberital Intenz



Iberital VISTA



Iberital Tandem



## 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 (3 Minuten Expression Pro) 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.

### ALLGEMEINER HINWEIS

Wenn Ihre Maschine mit einem Display ausgestattet ist, wird in diesem der entsprechende Warnhinweis angezeigt (siehe Abschnitt Funktionsweise des Displays).

### 2.3.4. Programmierung von Heißwasser (nur bei das Modell Iberital Expression Pro und 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.

- Wenn Sie die Option „MISCHTEE NEIN“ am Display ausgewählt haben sowie bei Maschinen ohne Display:

- 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.

- Wenn Sie die Option „MISCHTEE JA“ am Display ausgewählt haben (nicht verfügbar bei Maschinen ohne Display):

- Drücken Sie die Heißwassertaste. Aus der Wasserdüse tritt Mischwasser (heiß/kalt) aus.
- Drücken Sie die Heißwassertaste. Aus der Wasserdüse tritt Heißwasser aus dem Kessel aus.
- Wenn die gewünschte Menge erreicht ist (1. + 2. Tastendruck), drücken Sie erneut die Heißwassertaste.
- Damit ist die Heißwassermenge programmiert.

#### HINWEIS (Ausführungen mit Display und Elektromischventil)

Die Maschine verfügt auch über eine manuelle Regelung neben dem Elektromischventil.

### 2.3.5. Programmierung der Dampfautomatik (optional, nur bei bestimmten Modellen verfügbar)

Falls die Maschine über Dampfautomatik verfügt (jeweils auf der linken Seite), wird während der Navigation im Wartungsmenü die Option verschiedener Temperaturen angezeigt:

- LCD-Display (kein Touchscreen): die Navigation im Wartungsmenü zeigt die Option an, zwischen zwei Temperaturen zu wählen:
  - Temperatur 1: Diese stimmt mit der Endtemperatur der Milch überein, unabhängig davon, ob es sich um heiße Milch oder geschäumte Milch handelt.
  - Temperatur 2: Diese stimmt mit der Temperatur überein, ab welcher sowohl Luft als auch Wasserdampf zugeführt wird, um einen festeren Milchschaum zu erzielen.

#### HINWEIS

Iberital recomienda configurar las siguientes temperaturas:

- Temperatur 1 sollte 80 °C (176 °F) nicht überschreiten.
  - Temperatur 2 sollte zwischen 30 °C (86 °F) und 40 °C (104 °F) liegen.
- TFT-Display (Touchscreen): Im Wartungsmenü kann die Programmierung der Dampfautomatik in der Option „Temperatur Cappuccinatore“ in der ersten Option „Displayeinst.“ des Wartungsmenüs eingestellt werden (siehe Abschnitt 2.9.3.2.2 dieses Handbuchs).
    - Heiße Milch: Die Temperatur stimmt mit der Endtemperatur der heißen Milch überein.
    - Geschäumte Milch: Die Temperatur stimmt mit der Endtemperatur der geschäumten Milch überein.
    - Luft mit Dampf: Die Temperatur stimmt mit der Temperatur überein, ab welcher sowohl Luft als auch Wasserdampf zugeführt wird, um einen festeren Milchschaum zu erzielen.
    - Ausgleich der tatsächlichen Milchttemperatur: Die Temperatur stimmt mit der Differenz zwischen der Temperatur in der Mitte des mit Milch gefüllten Behälters und der tatsächlich erzielten Milchttemperatur überein, da sich der Temperaturfühler in der Mitte (direkt am Wasserdampfausgang) befindet.



**HINWEIS**

Iberital empfiehlt die Temperaturen folgendermaßen einzustellen:

- Die Option heiße Milch sollte 80 °C (176 °F) nicht überschreiten.
- Die Option geschäumte Milch sollte 70 °C (158 °F) nicht überschreiten.
- Die Option Wechsel Dampf zu Wasser sollte zwischen 30 °C (86 °F) und 40 °C (104 °F) liegen.
- Die Option Ausgleich der tatsächlichen Milchttemperatur sollte ungefähr bei 10 °C (18 °F) liegen.

**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 Dampflanze (9) in Richtung Schale (15).
- b) Öffnen Sie den Dampfahh (7), um Kondensat abzulassen, bis Dampf ohne Wassertropfen austritt.
- c) Richten Sie die Dampflanze (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 Dampfahh, sobald die Flüssigkeit die gewünschte Temperatur erreicht hat.
- e) Entnehmen Sie den Behälter mit der Flüssigkeit, sodass die Dampflanze (9) wieder in Richtung Schale (15) zeigt.
- f) Öffnen Sie kurz den Dampfahh (7), sodass die an der Dampflanze (9) haftenden Reste entfernt werden. Reinigen Sie die Dampflanze (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****- Maschinen ohne Display**

- 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.

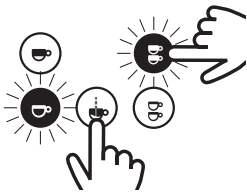
h) Die Einheit 5-10 Sekunden spülen, indem bei abgenommenem Siebträger eine beliebige Brühstufe betätigt wird, um sämtliche Spülmittelreste zu entfernen.

#### - Maschinen mit Display (Spülautomatik):

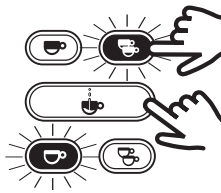
Diese Funktion sollte im Betriebsmodus ausgeführt werden (bei aufgewärmter Maschine). Mit dieser Option wird der Reinigungsvorgang der Brühgruppen 7 Mal durchgeführt:

- 15 Sekunden Brühen
- 2 Sekunden Bereitschaft

New Iberital / Expression Pro



Iberital VISTA



Die Tasten „Dauerbrühen“ und „2 starke Kaffees“ (an einem beliebigen Tastenblock) gleichzeitig drücken; die LEDs „1 schwacher Kaffee“ und „2 starke Kaffees“ leuchten auf.

- LCD-Display (kein Touchscreen):  
Auf dem Display erscheint die Meldung:

Waschen

Nach dem Spülzyklus erscheint wieder das STARTMENÜ.

Der Spülzyklus kann in allen Gruppen gleichzeitig durchgeführt werden.

- TFT-Display (Touchscreen):

Außerdem kann diese Funktion ausgeführt werden, indem die Spülautomatik im Benutzermenü getätigt wird (Abschnitt 2.9.3.2.1). Das System zeigt den Fortschritt des Vorgangs an. Bei Beenden des Vorgangs erscheint eine Meldung und es ist eine Bestätigung nötig, um diese Option zu verlassen.

### 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.

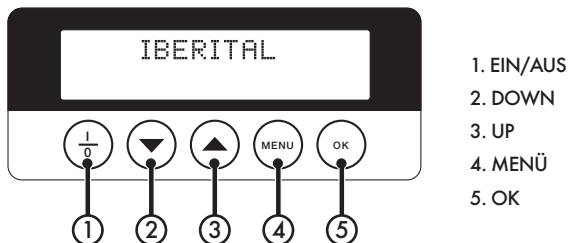
## 2.8. WASSERENTKALKER (NICHT IM LIEFERUMFANG INBEGRIFFEN)

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. FUNKTIONSWEISE DES DISPLAYS (OPTION)

### 2.9.1. Display der Maschine New Iberital



### 2.9.2. Display der Maschine Tandem / Intenz



LCD-Anzeige. Die Navigation durch die verschiedenen Menüs der Anzeige erfolgt über das Tastenfeld der Gruppe 1, wie im Kapitel 2.9.4 beschrieben.

### 2.9.3. Display Expression Pro / Iberital VISTA (Touchscreen)



### 2.9.4. Merkmale der Displays

#### 2.9.4.1. LCD-Display (kein Touchscreen)

Die Display-Versionen verfügen über zwei Zeilen mit jeweils 16 Zeichen

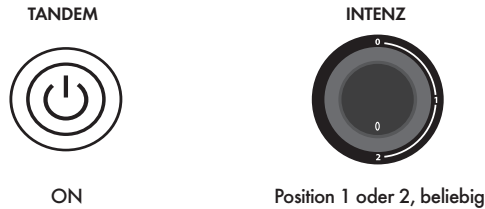
#### HINWEIS

Die Menüs und die Navigation zwischen den beiden Displays sind gleich. Im Fall der Iberital-, Intenz- und Tandem-Maschinen erfolgt die Navigation über das Tastenfeld für die Kaffeeausgabe GR1, während im Fall der New Iberital-Maschinen die Navigation über die Tasten auf dem Display selbst erfolgt (siehe Entsprechung im Tastenfeld-Abschnitt 2.9.4.1.1).

DEUTSCH

#### 2.9.4.1.1 Verfahren zum Zugriff auf das Menü über das Tastenfeld (Intenz und Tandem)

Schalten Sie zunächst das Gerät am Hauptschalter ein.



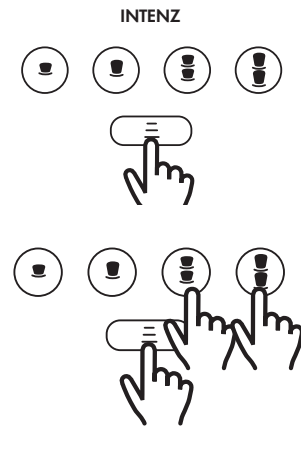
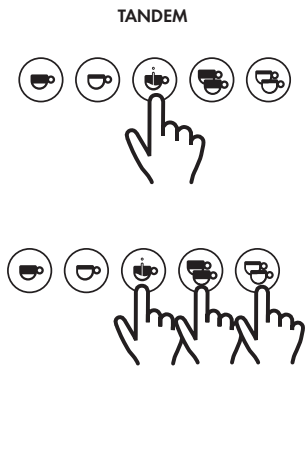
Wenn die Maschine eingeschaltet ist und keinen Kaffee brüht, drücken und halten Sie die folgende Tastenkombination auf dem Tastenfeld von GR1 (der Gruppe, die sich am weitesten links befindetet, wenn Sie die Maschine betrachten).

#### SCHRITTE

Zuerst drücken und halten Sie die Taste "Continuous".

Als nächstes drücken Sie auch die Tasten "2 Espresso" und "2 lange Kaffees".

Halten Sie alle drei Tasten für 10 Sekunden gedrückt.



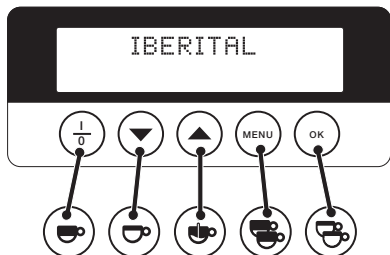
Die Anzeige wird die folgende Nachricht anzeigen.

GR1 tastenfeld  
steuert display

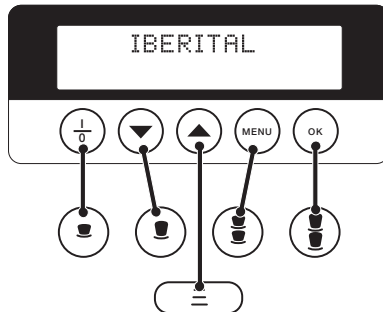
Zu diesem Zeitpunkt bleiben nur die Tasten der Gruppe 1 beleuchtet. Deren Funktionen entsprechen den Tasten auf dem Display einer New Iberital-Maschine.

Tasten	1 espresso	1 langer Kaffee	Kontinuierlich	2 Espresso	2 lange Kaffees
Spezialfunktionen	ON/OFF	Nach unten	Nach oben	Menü	OK

TANDEM



INTENZ



## 2.9.4.2. Navigation der LCD-Anzeige (nicht Touchscreen)

### - Position OFF:

- Wenn das Display in der Position **OFF** ist, werden das Wort OFF und die Uhrzeit angezeigt. Zum Einstellen der Position **OFF** drücken Sie die Taste **I/O**.

OFF hh:mm

### - Position ON:

- Drücken Sie die Taste **I/O**. Am Display erscheinen die Kesseltemperatur in °C, die **Uhrzeit** und der **gespeicherte Name**.

xxx°C hh:mm

**Display-BENUTZERMENÜ:** Wenn der Schalter der Kaffeemaschine in Position **2** und das Display in Position **ON** steht (in der Anzeige erscheint der gespeicherte Name), drücken Sie mindestens 5 Sekunden lang die Taste **MENÜ**, um Zugriff auf die Benutzerebene der Programmierung zu erhalten.

**Display-TECHNIKERMENÜ:** Wenn der Schalter der Kaffeemaschine in Position **2** und das Display in Position **OFF** steht (in der Anzeige erscheint das Wort OFF), drücken Sie mindestens 10 Sekunden lang die Taste **MENÜ**, um Zugriff auf die Wartungsebene der Programmierung zu erhalten.

**WICHTIGER HINWEIS**

Sobald Sie im **MENÜ** sind, drücken Sie die Taste **MENÜ**, um die Funktionen des Displays aufzurufen. Durch Drücken der Taste **OK** werden die Eingaben in der jeweiligen Funktion bzw. die Änderungen bestätigt.

Zum Ändern der Werte innerhalb der Funktionen dienen die Tasten **UP** zum Erhöhen des Werts bzw. die Taste **DOWN** zum Verringern des Werts (Siehe Abbildung in den Abschnitten 2.9.1.).

**2.9.4.2.1. Display-Benutzermenü**

- Programmierung der **UHRZEIT** und des wöchentlichen **EIN-/AUSSCHALTENS** der Maschine:

Wenn die Anzeige **UHR EINSTELLUNG** erscheint, bestätigen Sie die Auswahl mit der Taste **OK**. Die Programmierung der Uhrzeit und des Wochentags ist sehr wichtig, weil diese Information von der Steuerung zum wöchentlichen Ein- und Ausschalten der Maschine verwendet wird.

Uhr Einstellung

HH.MM.xxxxxxxx

HH: Stunden  
mm: Minuten  
xxxxxx: Wochentag

Drücken Sie die Tasten **UP/DOWN** um die **STUNDEN** einzustellen und bestätigen Sie mit **OK**, um zu den **MINUTEN** bzw. zum Wochentag weiterzugehen. Nach dem Bestätigen des Wochentags wird automatisch die Programmierung des wöchentlichen **EIN-/AUSSCHALTENS** aufgerufen.

Auto: ON/OFF  
AAA#hh.mm

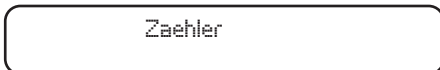
AAA: ON (Einschalten) OFF (Ausschalten)  
hh: Ein-/Ausschaltstunde  
mm: Ein-/Ausschaltminute

Drücken Sie die Tasten **UP/DOWN**, um die gewünschten **STUNDEN** auszuwählen, und anschließend **OK**, um die Auswahl zu bestätigen und zur Einstellung der **MINUTEN** (mm) weiterzugehen. Den gleichen Vorgang wiederholen Sie, wenn das Wort **OFF** (ausschalten) angezeigt wird sowie zur Einstellung des Ruhetags.

**WICHTIGER HINWEIS**

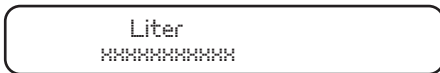
Wenn Sie möchten, dass sich die Maschine nicht automatisch einschaltet, stellen Sie Bindestriche (-) bei der Auswahl von **STUNDEN** (hh.mm), **ON** (einschalten) und **OFF** (ausschalten) sowie Ruhetag ein.

- Anzeige der Zähler:



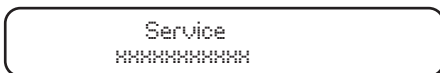
In diesem Abschnitt können Sie alle Zählerstände ablesen.

- Drücken Sie die Taste **OK**, um das Submenü aufzurufen. Im Display wird Folgendes angezeigt:



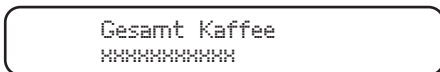
zur Anzeige der bisher verbrauchten Liter Wasser.

- Drücken Sie die Taste **MENÜ**. Im Display erscheint:



zur Anzeige der bisher durchgeführten Betriebszyklen (Drücken Sie dazu auf die Taste einer beliebigen Kaffeeart).

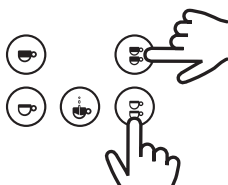
- Drücken Sie die Taste **MENÜ**. Im Display erscheint:



zur Anzeige der Gesamtanzahl der bisher gebrühten Kaffees.

## WICHTIGER HINWEIS

Zum Löschen der Gesamtanzahl Kaffees und Zurücksetzen der Zähler „GESAMT KAFFEE“ auf Null, drücken Sie gleichzeitig die Tasten „2 schwache Kaffees“ und „2 starke Kaffees“ der BRÜHGRUPPE 1 für ein paar Sekunden gedrückt werden. (links).



Darauf erscheint im Display:

```
Gesamt Kaffee
Gesamtreset
```

### HINWEIS

Durch das Löschen der Gesamtanzahl Kaffees wird der Zählerstand der verbrauchten Liter Wasser nicht gelöscht. Zum Löschen der Warnung TAUSCH/REGENERATION WASSERFILTER aufgrund der verbrauchten Wassermenge, siehe Abschnitt WARNHINWEIS TAUSCH/REGENERATION WASSERFILTER.

- Drücken Sie die Taste **MENÜ**. Im Display erscheint:

```
zzzzz GR:
xxxxxxx
```

zzzzz: 1 espresso, 1 kaffee, etc.  
GR: Brühgruppe 1/2/3  
xxxxxxx: Anz. Kaffees

zur Anzeige der Anzahl der Kaffees nach Kaffeeart und Brühgruppe.

Durch weiteres Drücken der Taste **MENÜ** werden die Zählerstände aller Kaffeearten angezeigt.

#### 2.9.4.2.2. Display-Wartungsmenü

Beachten Sie, dass sich zum Aufrufen des **WARTUNGSMENÜS** das Display in der Position **OFF** befinden muss (am Display wird das Wort **OFF** angezeigt). Wenn sich das Display in Position **ON** befindet (am Display wird der gespeicherte Name angezeigt), drücken Sie zum Aufrufen der Position **OFF** die Taste **I/O (ON/OFF)**.

Sobald Sie in Position **OFF** sind, drücken Sie 10-15 Sekunden lang die Taste **die Taste MENÜ** (je nach vorhandenem Display), um das Wartungsmenü bzw. die Wartungsebene der Programmierung aufzurufen.



- Der erste angezeigte Menüpunkt ist:

Sprache  
XXXXXXXX

Hier können Sie mit den Tasten UP/DOWN die Sprache (Deutsch, Englisch, Französisch, Spanisch, Italienisch) auswählen. Nach dem Auswählen der gewünschten Sprache, drücken Sie die Taste **MENÜ**, um den nächsten Menüpunkt aufzurufen:

Temp/Zeit Sicht.  
UNBEFAEHIGT/BEFAEHIGT

Am Display wird die Möglichkeit dargestellt, im Bereitschaftsmodus der Maschine die **UHRZEIT** und die **TEMPERATUR** in der obersten Display-Zeile anzuzeigen.

Mit den Tasten UP/DOWN können Sie die Option „BEFAEHIGT“ oder „UNBEFAEHIGT“ auswählen.

- Wenn Sie „BEFAEHIGT“ ausgewählt haben, drücken Sie die Taste **MENÜ**, um folgenden Menüpunkt aufzurufen:

Name 2  
XXXXXXXX

Im Display wird der Name 2 (untere Zeile des Displays) angezeigt, und der Cursor befindet sich in Position 1 (von 16 Zeichen der Zeile). Mit den Tasten UP/DOWN können Sie das gewünschte alphanumerische Zeichen auswählen (LEERZEICHEN! " # \$ % &...).

Drücken Sie die Taste **OK**, um das Zeichen zu bestätigen und zum nächsten Zeichen weiterzugehen.

Wiederholen Sie den Vorgang, bis alle Zeichen der Zeile eingegeben sind.

Nach Abschluss der Eingabe drücken Sie die Taste **MENÜ**, um folgenden Menüpunkt aufzurufen:

Rotation Linie 2  
UNBEFAEHIGT/BEFAEHIGT

Am Display wird die Möglichkeit angezeigt, den Namen in Zeile 2 als Laufftext zu gestalten. Wählen Sie mit den Tasten UP/DOWN „BEFAEHIGT“ oder „UNBEFAEHIGT“ aus und drücken Sie die Taste **MENÜ**, um folgenden Menüpunkt aufzurufen:

- Wenn Sie „BEFAEHIGT“ ausgewählt haben, wird durch Drücken der Taste **MENÜ**, folgender Menüpunkt aufgerufen:

Name 1  
XXXXXXXX

Hier können Sie den am Display in Zeile 1 (oben) anzuzeigenden Namen eingeben. Der Cursor befindet sich in Position 1 (pro Zeile stehen 16 Zeichen zur Verfügung). Mit den Tasten „+“ „-“ wählen Sie die alphanumerischen Zeichen aus (LEERZEICHEN! " # \$ % &...). Nach Eingabe des gewünschten Zeichens drücken Sie die Taste **OK**, um die Eingabe zu bestätigen und zum nächsten Zeichen weiterzugehen. Wiederholen Sie den Vorgang, bis alle Zeichen eingegeben sind.

Nach Abschluss der Eingabe drücken Sie die Taste **MENÜ**, um folgenden Menüpunkt aufzurufen:

Rotation Linie 1  
UNBEFAEHIGT/BEFAEHIGT

Am Display wird die Möglichkeit angezeigt, den Namen in Zeile 1 als Lauftext zu gestalten. Wählen Sie mit den Tasten UP/DOWN „BEFAEHIGT“ oder „UNBEFAEHIGT“ aus und drücken Sie die Taste **MENÜ**, um folgenden Menüpunkt aufzurufen:

Name 2  
XXXXXX

Hier können Sie den am Display in Zeile 2 (unten) angezeigten Namen eingeben. Der Cursor befindet sich in Position 1 (pro Zeile stehen 16 Zeichen zur Verfügung). Mit den Tasten UP/DOWN wählen Sie die alphanumerischen Zeichen aus (LEERZEICHEN! " # \$ % &...). Nach Eingabe des gewünschten Zeichens drücken Sie die Taste **OK**, um die Eingabe zu bestätigen und zum nächsten Zeichen weiterzugehen. Wiederholen Sie den Vorgang, bis alle Zeichen eingegeben sind. Nach Abschluss der Eingabe drücken Sie die Taste **MENÜ**, um folgenden Menüpunkt aufzurufen:

Rotation Linie 2  
UNBEFAEHIGT/BEFAEHIGT

Am Display wird die Möglichkeit angezeigt, den Namen in Zeile 2 als Lauftext zu gestalten. Wählen Sie mit den Tasten UP/DOWN „BEFAEHIGT“ oder „UNBEFAEHIGT“ aus und drücken Sie die Taste **MENÜ**, um folgenden Menüpunkt aufzurufen:

Chrono Funktion  
UNBEFAEHIGT/BEFAEHIGT

Am Display wird die „CHRONO FUNKTION“ (Brühzeit pro Brühgruppe) angezeigt. Mit den Tasten UP/DOWN können Sie die Funktion UNBEFAEHIGT / BEFAEHIGT.

Bei jeder Zubereitung von Kaffee wird die Brühzeit angezeigt. Bei UNBEFAEHIGT dieser Möglichkeit wird die ausgewählte Option am Display angezeigt.

Nach Abschluss der Eingabe drücken Sie die Taste **MENÜ**, um folgenden Menüpunkt aufzurufen:

Halte Chrono  
UNBEFAEHIGT/BEFAEHIGT

Die Anzeige zeigt die Funktion "HALTE CHRONO" an. Wenn wir "BEFAEHIGT" auswählen und die OK-Taste drücken, bleibt diese Option auf dem Startbildschirm der Anzeige fixiert.

Nach Abschluss der Eingabe drücken Sie die Taste **MENÜ**, um folgenden Menüpunkt aufzurufen:

Dosen Programm.  
UNBEFAEHIGT/BEFAEHIGT

Am Display wird die Programmierung der Dosierungen angezeigt. Wenn diese Option BEFAEHIGT ist, können Sie für die verschiedenen Kaffeearten (1 starken Kaffee, 1 schwachen Kaffee etc.) die Dosierung programmieren. Ist die Option UNBEFAEHIGT, kann die Dosierung nicht programmiert werden und die Steuerung verwendet immer die vor dieser Auswahl gespeicherten Kaffeemengen.

Drücken Sie die Tasten UP/DOWN zum BEFAEHIGT / UNBEFAEHIGT der Programmierung der Dosierungen.

Nach Abschluss der Eingabe drücken Sie die Taste **MENÜ**, um folgenden Menüpunkt aufzurufen:

Dauerlauf Taste  
UNBEFAEHIGT/BEFAEHIGT

Am Display wird die Programmierung für „DAUERLAUF“ angezeigt. Die Dosierung „DAUERLAUF“ funktioniert nur, wenn sie BEFAEHIGT ist.

Nach Abschluss der Eingabe drücken Sie die Taste **MENÜ**, um folgenden Menüpunkt aufzurufen:

Mischtee  
JA/NEIN

Am Display wird mit „MISCHTEE“ die Möglichkeit angezeigt, das Tee-Wasser als reines Heißwasser (Option „NEIN“) oder als Heißwasser gemischt mit Kaltwasser (Option „JA“) zu entnehmen.

Nach Abschluss der Eingabe drücken Sie die Taste **MENÜ**, um folgenden Menüpunkt aufzurufen:

Dampfrohr Gr.  
0/1/2

Option nicht verfügbar

\* Die Option „DAMPFROHR“ ist NICHT VERFÜGBAR. Die Werkseinstellung ist daher immer „0“ (NICHT VERFÜGBAR).

Nach Abschluss der Eingabe drücken Sie die Taste **MENÜ**, um folgenden Menüpunkt aufzurufen:

Pre-Infusion  
UNBEFAEHIGT/BEFAEHIGT

Am Display wird die Möglichkeit angezeigt, die Funktion „PRE-INFUSION“ mit den Tasten UP/DOWN zu BEFAEHIGT oder zu UNBEFAEHIGT. Wenn die Funktion „PRE-INFUSION“ BEFAEHIGT ist und die Taste **MENÜ** gedrückt wird, erscheint am Display die Anzeige:

Pre-inf. ON  
1 espresso xxxx sek

Am Display wird die Möglichkeit zur Auswahl der „PRE-INF. ON“ (eingeschaltet) für jede Kaffeeart (1 Espresso, 1 Kaffee etc.) angezeigt. Durch Drücken der Tasten UP/DOWN kann die gewünschte Zeit in Sekunden (von 0,1 s – bis 5 s in Schritten von 0,1 s eingestellt werden). Durch Drücken der Taste **MENÜ** wird der Menüpunkt zur Auswahl der EINSCHALZEIT der restlichen Kaffeearten aufgerufen.

Nach Abschluss der Eingabe drücken Sie die Taste **MENÜ**, um folgenden Menüpunkt aufzurufen:

Pre-inf. OFF  
1 espresso xxxx sek

Am Display wird die Möglichkeit zum Einstellen der „PRE-INF. OFF“ (ausgeschaltet) für jede Kaffeeart (1 Espresso, 1 Kaffee etc.) angezeigt. Durch Drücken der Tasten UP/DOWN kann die gewünschte Zeit in Sekunden (von 0,1 s – bis 5 s in Schritten von 0,1 s eingestellt werden). Durch Drücken der Taste **MENÜ** wird der Menüpunkt zur Auswahl der EINSCHALZEIT der restlichen Kaffeearten aufgerufen.

Nach Abschluss der Eingabe drücken Sie die Taste **MENÜ**, um folgenden Menüpunkt aufzurufen:

Sensibilitaet  
NIEDRIG/MITTEL/HOCH

Am Display wird die „SENSIBILITAET“ für den Kesselwasserstand angezeigt. Durch Drücken der Tasten UP/DOWN kann eine niedrige (150 kΩ) / mittlere (400 kΩ) / hohe (1 MΩ) Sensibilität eingestellt werden:

Nach Abschluss der Eingabe drücken Sie die Taste **MENÜ**, um folgenden Menüpunkt aufzurufen:

Service Zyklen  
xxxxxx

Wenn die Anzahl der ausgewählten Zyklen erreicht ist, wird am Display der Menüpunkt „SERVICE ZYKLEN“ (Wartungsintervall) angezeigt. Am Display erscheint ein Warnhinweis. Durch Drücken der Tasten UP/DOWN wird die Anzahl der Zyklen ausgewählt.

Nach Abschluss der Eingabe drücken Sie die Taste **MENÜ**, um folgenden Menüpunkt aufzurufen:

Heizung  
xxxxxx

xxxxxx: Pressure Switch, ON/OFF, PID

Am Display wird der Menüpunkt für die Heizungssteuerung der Maschine angezeigt.

Durch Drücken der Tasten UP/DOWN kann „**Pressure Switch**“, „**ON/OFF**“ oder „**PID**“ ausgewählt und mit der Taste **OK** bestätigt werden.

- **Pressure Switch**: Steuerung der Kesseltemperatur mittels Druckwächter.

## WICHTIGER HINWEIS

BEI MASCHINENMODELLEN MIT ZWEI KESSELN DARF **NIE** DIE OPTION „**Pressure Switch**“ AUSGEWÄHLT SEIN, WEIL DIE KAFFEEKESSELTEMPERATUR MITTELS TEMPERATURFÜHLER GESTEUERT WIRD.

BEI MASCHINENMODELLEN MIT EINFACHEM KESSEL UND TEMPERATURFÜHLER DARF **NIE** DIE OPTION „**Pressure Switch**“ AUSGEWÄHLT SEIN.

- **ON/OFF**: Temperatursteuerung der Kaffeekesteltemperatur mittels Temperaturfühler mit Hysterese (Schwankungsbereich der Kesseltemperatur) von 0,5°C, 1°C oder 2°C.

## WICHTIGER HINWEIS

BEI MASCHINENMODELLEN MIT ZWEI KESSELN DARF **NIE** DIE OPTION „**ON/OFF**“ AUSGEWÄHLT SEIN.

BEI MASCHINENMODELLEN MIT EINFACHEM KESSEL DÜRFEN **NIE** DIE OPTIONEN „**ON/OFF**“ AUSGEWÄHLT SEIN.

- **PID**: Steuerung der Kaffeekesteltemperatur mittels Temperaturfühler durch Variation eines Algorithmus mit drei Konstanten  $K_p$ ,  $K_i$ ,  $K_d$  (VOM HERSTELLER EMPFOHLEN).

## WICHTIGER HINWEIS

BEI MASCHINENMODELLEN MIT EINFACHEM KESSEL DÜRFEN **NIE** DIE OPTIONEN „**PID**“ AUSGEWÄHLT SEIN.

In dieser Position steuert die Maschine die Temperatur nach dem Betriebszustand unter ständiger Anpassung an die inneren und äußeren Umgebungsbedingungen.

Die Werte dieser Konstanten sind abhängig von der Leistungsaufnahme des Heizwiderstands, der Kesselgröße und der Wärmeabgabe des Kessels.

## WARNHINWEIS

Zur Gewährleistung einer ordnungsgemäßen Funktionsweise der Maschine dürfen diese Konstanten nie geändert werden.

- Nach der Auswahl von „ON/OFF“ drücken Sie die Taste OK, um die Auswahl zu bestätigen. Am Display erscheint die Anzeige:

Temperatur  
0C / 0F

- Mit den Tasten UP/DOWN können Sie die Messeinheit der Temperatur (Grad °C oder Grad °F) auswählen. Bestätigen Sie die Auswahl mit der Taste **OK**. Am Display erscheint die Anzeige:

Hyste. Temp.  
xxxxxx

xxxxxx: 0,5°C | 1°C | 2°C

xxxxxx: 1°F | 2°F | 4°F

- Durch Drücken der Tasten UP/DOWN wird die gewünschte Hysterese (Temperaturschwankung in Grad des entsprechenden Kessels) ausgewählt.

- Bestätigen Sie die Auswahl mit der Taste **OK**. Am Display erscheint die Anzeige:

Kessel Temperat.  
xxx 0C / xxxx 0F

- Durch Drücken der Tasten UP/DOWN wird die gewünschte Kesseltemperatur ausgewählt. Danach ist die Auswahl mit der Taste **OK** zu bestätigen.

- Nach der Auswahl von „PID“ drücken Sie die Taste OK, um die Auswahl zu bestätigen. Am Display erscheint die Anzeige:

0C / 0F

- Mit den Tasten UP/DOWN können Sie die Messeinheit der Temperatur (Grad °C oder Grad °F) auswählen.

Bestätigen Sie die Auswahl mit der Taste **OK**. Am Display erscheint die Anzeige:

Kessel Temperat.  
xxx °C / xxx °F

Durch Drücken der Tasten UP/DOWN wird die gewünschte Kesseltemperatur ausgewählt. Danach ist die Auswahl mit der Taste **OK** zu bestätigen.

Auf dem Display erscheint die Meldung:

KP KI KD  
xxx xxx xxx

Mit den Tasten UP/DOWN können Sie den jeweiligen Wert der einzelnen Konstanten ändern und diesen anschließend mit der Taste **OK** bestätigen (ES WIRD EMPFOHLEN, DIE WERKSEINSTELLUNGEN NICHT ZU ÄNDERN).

Auf dem Display erscheint die Meldung:

PID Einstellung

Anfangstemperaturregelung des Algorithmus der drei Konstanten (Kann die Werte „2 °C / Bis 20 °C“ oder „3 °F / Bis 36 °F“ annehmen.) (ES WIRD EMPFOHLEN, DIE WERKSEINSTELLUNGEN NICHT ZU ÄNDERN).

Durch Drücken der Tasten UP/DOWN können Sie die gewünschte Temperatur auswählen und diese anschließend mit der Taste **OK** bestätigen.

Nach Abschluss der Eingabe drücken Sie die Taste **MENÜ**, um folgenden Menüpunkt aufzurufen:

Wasser Filter  
xxxxxxx

Am Display wird die Option „WASSER FILTER“ angezeigt. Hier kann die Wassermenge in Liter ausgewählt werden, nach deren Verbrauch DER WARNHINWEIS TAUSCH / REGENERATION des Wasserfilters angezeigt wird. Mit den Tasten UP/DOWN kann die Wassermenge in Liter eingestellt werden.

## ACHTUNG

Wenn die Anzahl der Liter auf Null „0“ gestellt wird, ist diese Option deaktiviert.

Durch neuerliches Betätigen der Taste **MENÜ** wird das **WARTUNGSMENÜ** geschlossen.

Off h:mm

## 2.9.4.2.3. Warnhinweise am display

## A. MAXIMALE FÜLLDAUER DES WASSERKESSELS

Wenn die vom Hersteller festgelegte Zeit überschritten wird, erscheint folgende Anzeige:

Time-out Alarm  
Kessel Auffuel.

Gleichzeitig beginnen die LEDs der Tasten zu blinken.

Zum Quittieren der Warnung ist der Hauptschalter auf O und anschließend auf 1 zu stellen.

## B. KESSEL-HÖCHSTTEMPERATUR

Wenn die Kesseltemperatur mehr als 5 Sekunden lang den Wert von 140 °C überschreitet, wird am Display ein entsprechender Warnhinweis angezeigt.

Alarm  
Kessel Temperat.

Die Warnung verschwindet, wenn die Kesseltemperatur wieder normale Werte erreicht.

## C. TEMPERATURFÜHLER UNTERBROCHEN

- Wenn der Fühler 5 Sekunden lang eine Temperatur von 0 °C misst, beginnen die LEDs der Tastenblöcke zu blinken und folgende Anzeige erscheint:

n/angeschl. Sonde

Der Warnhinweis verschwindet, wenn die Kesseltemperatur einen annehmbaren Wert erreicht.

- Bei Austausch der Steuerung erscheint in einer Maschine mit Display und Druckwächter folgende Anzeige:

n/angeschl. Sonde

Diese Situation entsteht durch eine falsche Auswahl im Heizungs Menü (Steuerung erneut programmieren) (SIEHE PROGRAMMIERUNG IM ABSCHNITT 2.9.3.2.3., MENÜPUNKT HEIZUNG).

Zum Löschen der Warnung gehen Sie wie folgt vor:

Taste **MENÜ** gedrückt halten, bis Folgendes angezeigt wird (auch wenn die Nachricht „n/angeschl. Sonde“ erscheint: Taste „MENÜ“ weiter gedrückt halten):

Sprache  
XXXXXX

Taste **MENÜ** mehrmals drücken; es werden verschiedene Menüpunkte aufgerufen bis folgende Anzeige erscheint:

Mischtee  
JA/NEIN

Am Display muss der Wert „NEIN“ angezeigt werden; andernfalls ist der Wert mit den Tasten UP/DOWN zu ändern.

Mit der Taste **OK** bestätigen.

Drücken Sie weiter mehrmals die Taste **MENÜ**, bis folgende Anzeige erscheint:

Heizung  
xxxxxx

xxxxxx: Pressure Switch | ON/OFF | PID

Am Display muss der Wert „Pressure Switch“ angezeigt werden; andernfalls ist der Wert mit den Tasten UP/DOWN zu ändern.

Mit der Taste **OK** bestätigen.

Taste **MENÜ** mehrmals drücken, bis die Anzeige „OFF“ erscheint.

Drücken Sie die Taste „I/O“ oder die Taste „Dauerbrühen“, um die Maschine einzuschalten.

## ACHTUNG

Die Werte der Parameter „MISCHTEE“ und „HEIZUNG“ müssen unbedingt auf „**NEIN**“ bzw. „**Pressure Switch**“ eingestellt sein, wenn die Maschine über ein Display verfügt und die Kesseltemperatur mittels Druckwächter gesteuert wird.

## HINWEIS

Die Auto-Konfiguration der Heizung ist möglich durch einen Reset der Maschine.

## D. KEIN IMPULS VOM MENGENMESSER

Wenn der Mengenmesser nicht ordnungsgemäß dosiert oder mehr als 5 Sekunden lang nicht die erforderlichen Impulse eintreffen, beginnt die LED der Kaffeart zu blinken und am Display werden der Mengenmesser und die Brühgruppe angezeigt.

Alarm  
Flowmeter GR x

Zum Entfernen dieses Warnhinweises sind die Mengenmesser zu überprüfen. Dieser Warnhinweis wird durch eine Ableitung des Signals vom Deckel des Mengenmessers, einen falschen Anschluss oder evtl. einen internen Fehler der Steuerung erzeugt.

Eine weitere mögliche Ursache ist eine zu lange Brühdauer, die durch einen zu langsamen Wasserfluss während des Brühens entsteht.

## E. TAUSCH / REGENERATION Wasserfilter

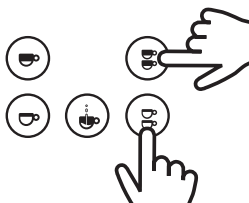
Wenn die im WARTUNGSMENÜ in Litern festgelegte Wassermenge überschritten wird, erscheint folgende Anzeige:

Filter ändern  
xxxxxx

bei gleichzeitiger Anzeige der Liter Wasser, die für das Auslösen des Warnhinweises eingestellt wurde.

Zum Löschen des Warnhinweises stellen Sie den Hauptschalter auf Position 0. Drücken Sie gleichzeitig die Dosierungstasten „2 schwache Kaffees“ und „2 starke Kaffees“ der BRÜHGRUPPE 1 (links). Halten Sie die Tasten gedrückt, während Sie die Maschine einschalten, indem Sie den Hauptschalter auf Position 1 stellen.





Darauf erscheint die Anzeige:

Filter Reset

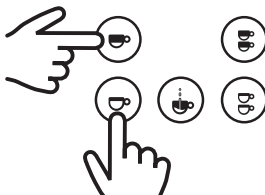
## F. WARTUNGSWARNUNG

Wenn im Display folgende Anzeige erscheint:

Service

so bedeutet dies, dass die im WARTUNGSMENÜ programmierte Zyklenanzahl (an allen Brühgruppen der Maschine durchgeführte Kaffee-Entnahmen) überschritten ist.

Zum Löschen des Warnhinweises stellen Sie den Hauptschalter auf Position 0. Drücken Sie gleichzeitig die Dosierungstasten „1 schwacher Kaffee“ und „1 starker Kaffee“ der BRÜHGRUPPE 1 (links). Halten Sie die Tasten gedrückt, während Sie die Maschine einschalten, indem Sie den Hauptschalter auf Position 1 stellen.



Darauf erscheint die Anzeige:

Service Reset

## G. HINWEIS KESSELMINDESTWASSERSTAND ERREICHT

Beim Einschalten der Maschine (Hauptschalter in Position 1) wird der Kessel mit Wasser gefüllt.

- **BEI INBETRIEBNAHME DER MASCHINE:** Wenn der Fühler für den Wasserstand mehr als 6 Sekunden lang kein Wasser feststellt, wird der Heizwiderstand ausgeschaltet und die Maschine nicht erhitzt. Gleichzeitig erscheint am Display der Warnhinweis:

leere  
Kessel

- **WENN DIE MASCHINE IN BETRIEB IST:** Und der Fühler für den Wasserstand mehr als 3 Sekunden kein Wasser feststellt, wird der Heizwiderstand abgeschaltet und die Maschine nicht erhitzt. Zum LÖSCHEN dieses Warnhinweises ist Wasser in den Kessel nachzufüllen. Sobald der Fühler für den Wasserstand länger als 3 Sekunden lang Wasser feststellt, wird der Heizwiderstand eingeschaltet und die Maschine wieder erhitzt.

### 2.9.4.3. TFT-Display (Touchscreen)


Wenn die Maschine eingeschaltet ist, leuchtet das Display.

#### HINWEIS

Wenn kein benutzerdefiniertes Bild oder Text eingestellt ist, wird auf dem Bildschirm das Iberital- Logo angezeigt. Im **Display-WARTUNGSMENÜ** WARTUNGSMENÜ wird die Personalisierung des Displays erklärt.


- **Position ON:** Wenn der Hauptschalter der Maschine betätigt ist und sich das Display in der Position **ON** befindet (auf dem Bildschirm wird Temp. Kessel | Uhrzeit | Logo angezeigt).



Um die Position ON einzustellen: Wenn das Display in der Position OFF ist, drücken Sie das Symbol  auf dem Bildschirm.

- **Position OFF:** Wenn der Hauptschalter der Maschine betätigt ist und sich das Display in der Position OFF befindet (auf dem Bildschirm wird OFF | Uhrzeit angezeigt).



Um die Position OFF einzustellen: Wenn das Display in der Position ON ist, drücken Sie das Symbol  auf dem Bildschirm.

Die Bildschirmanzeige während des Normalbetriebs der Maschine hängt von der Anzahl der Brühgruppen der Maschine, des Vorhandenseins eines Cappuccinatore und von der jeweils ausgewählten Betriebsart ab.

#### HINWEIS

Das Licht der Displayhintergrundbeleuchtung wird nach 5 Minuten ohne Aktivität gedimmt, d. h. nachdem der Zustand zum letzten Mal verändert wurde. Das Display zeigt wieder die standardmäßige Lichtstärke an, sobald eine Änderung vorgenommen wird, z. B. durch Berühren des Displays, Betätigung einer der Dauerbrühtasten oder durch die Programmierung der Maschine.

## SYMBOLE NACH FUNKTIONEN:



Starker kaffee



Schwacher kaffee



2 starke kaffees



2 schwache kaffees



Dauerbrühen



Heisses wasser



Heisse milch



Geschäumte milch



Kessel temp.

13:34

Uhrzeit

## HINWEIS

Im oberen Teil der Funktionssymbole werden zusätzliche Informationen angezeigt: die Temperatur im Falle des Kesselsymbols und eine Stoppuhr im Falle der restlichen Funktionen.

### - Maschine mit 2 Brühgruppen:

#### OHNE FUNKTION "CAPPUCCINATORE"

Kessel	Heißwassers	GR1	GR2	
100°C	12 s	12 s	12 s	13:34

MÖGLICH BILDER

Kessel	Heißwassers	GR1	GR2	
100°C	12 s	12 s	12 s	13:34

#### MIT FUNKTION "CAPPUCCINATORE"

Kessel	Heiße milch	Heißwassers	GR1	GR2
100°C	12 s	12 s	12 s	12 s

MÖGLICH BILDER

Kessel	Heiße milch	Heißwassers	GR1	GR2
100°C	12 s	12 s	12 s	12 s

#### Milchschaum

(kein Bild)	(kein Bild)	12 s	12 s	(kein Bild)	(kein Bild)	12 s	12 s
		12 s	12 s		(kein Bild)	12 s	12 s
		12 s	12 s			12 s	12 s
		12 s	12 s			12 s	12 s
		12 s	12 s			12 s	12 s
		12 s	12 s			12 s	12 s
		12 s	12 s			12 s	12 s
		12 s	12 s			12 s	12 s
		12 s	12 s			12 s	12 s
		12 s	12 s			12 s	12 s

- Maschine mit 3 Brühgruppen:

OHNE FUNKTION "CAPPUCCINATORE"



MÖGLICH BILDER



MIT FUNKTION "CAPPUCCINATORE"



MÖGLICH BILDER



Milchschaum



DEUTSCH

GENERISCHE IKONEN



Abbrechen oder Zurück



Zur nächsten auswahl



Wert erhöhen



Wert verringern



Option bearbeiten



Wert übernehmen

Hinweis

Mit den Symbolen „+“ oder „-“ wird der entsprechende Wert jeweils erhöht oder reduziert. Es handelt sich dabei um Einzelschritte, je nach Minimalwert der zu bearbeitenden Größe. Wird eine Taste 1,5 Sekunden lang gedrückt, beschleunigen sich die Einzelschritte, bis die Taste losgelassen wird.

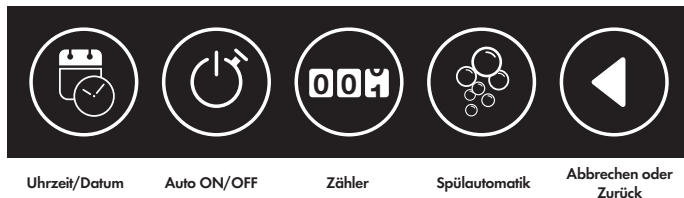
- **Display BENUTZERMENÜ:** Unabhängig davon, ob das Display in der Position ON oder OFF ist, sollte das Symbol gedrückt werden, um ins Benutzermenü zu gelangen.
- **Display WARTUNGSMENÜ:** Wenn das Display in der Position OFF ist, das Symbol 5 Sekunden gedrückt lang halten, um in die technische Programmierung zu gelangen.

WICHTIGER HINWEIS

Die verfügbaren Optionen hängen davon ab, ob Sie sich im Benutzer- oder im Wartungsmenü befinden.

### 2.9.4.3.1. Display Benutzermenü.

Im Benutzermenü können alle angezeigten Optionen durch Drücken ausgewählt werden.



Uhrzeit/Datum

Auto ON/OFF

Zähler

Spülautomatik

Abbrechen oder Zurück

#### HINWEIS

Ist die Maschine in der Position OFF, wird die Option Spülautomatik nicht auf dem Display angezeigt. In dieser Position erreicht die Maschine nicht die für die Spülautomatik benötigte Temperatur.

#### - DATUM-UHRZEIT: In diesem Menü können Uhrzeit, Datum und Anzeigeformat bearbeitet werden.



Wird das Symbol gedrückt, werden die verschiedenen Menüoptionen angezeigt. Wird das Symbol gedrückt, werden die verschiedenen Untermenüs angezeigt.



Wochentag einstellen.



Je nach Wunsch kann die Uhrzeit im 12- oder 24- Stunden Format angezeigt werden.



Uhrzeit einstellen.

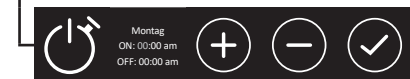
#### - AUTO ON/OFF: In diesem Menü können die Einstellungen für das automatische Ein- und Ausschalten der Maschine vorgenommen werden.



Durch Drücken des Symbols kann der Wochentag eingestellt werden. Durch Drücken des Symbols können die Einstellungen des gewählten Tages bearbeitet werden. Die erste Option ist „Täglich“. Mit dieser Option werden die Einstellungen für einzelne Tage gelöscht und für alle Tage gleichgesetzt.



Ist ein Wochentag ausgewählt, kann er (unabhängig von den anderen Tagen) aktiviert oder deaktiviert werden.

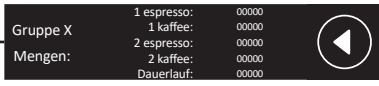


Wird ein Wochentag aktiviert, kann die Uhrzeit für das automatische Einund Ausschalten eingestellt werden.

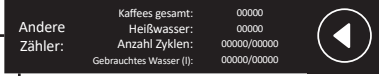
**- ZÄHLER:** In diesem Menü können alle Zähler angezeigt werden.



Wird das Symbol gedrückt, kann die Brühgruppe, für welche der Zähler angezeigt werden soll, gewählt werden.



Ist eine Brühgruppe ausgewählt, werden die entsprechenden Messwerte nach Funktionstyp angezeigt.



Ist der Wert „Andere“ ausgewählt, werden alle Hauptzähler angezeigt.



Diese Anzeige gibt an, dass die Teilzähler der Maschine zurückgesetzt wurden.

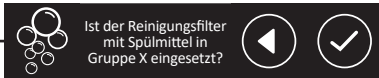
**WICHTIGER HINWEIS**

Die Teilzähler beziehen sich jeweils auf das Kaffeebrühen und Heißwasserbrühen für Tees. Um sie zu löschen, drücken Sie gleichzeitig die Tasten „2 schwache Kaffees“ und „2 starke Kaffees“ der BRÜHGRUPPE 1 (links), wenn Sie sich in einem der Zählermenüs befinden. (Zyklusanzahl und Wasserverbrauch werden vom Wartungstechniker zurückgesetzt, nachdem die Betriebswiederherstellung und/oder die Filterregeneration durchgeführt wurden.)

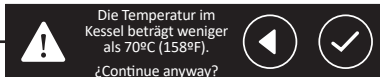
**- SPÜLAUTOMATIK:** In diesem Menü werden die Betriebszähler angezeigt.



Wird das Symbol gedrückt, kann eine oder alle Gruppen ausgewählt werden, um die Spülautomatik einzeln oder für alle durchzuführen.



Nach der Wahl der Gruppe oder Gruppen muss die Spülautomatik bestätigt werden, nachdem das/die Reinigungssieb(e) eingesetzt wurden.



Bei zu niedriger Temperatur wird eine Warnung angezeigt. Der Vorgang kann fortgesetzt oder abgebrochen werden und später, nachdem die Systemtemperatur erhöht worden ist, durchgeführt werden.

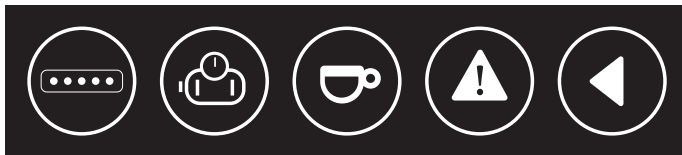


Hinweis Durchführung Spülautomatik.



Nach Beenden des Vorgangs Reinigungsfilter auswechseln und drücken, um zurückzukehren.

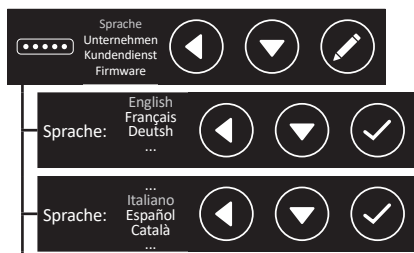
2.9.4.3.2. Display Wartungsmenü



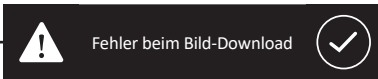
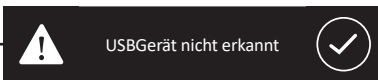
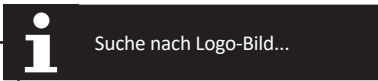
Display config. Config. Máq. y Cald. Dosis Config. Alarmas Config. Cancelar o Volver

- **DISPLAY EINST.:** In diesem Menü können Anzeigeeinstellungen wie Sprache, benutzerdefinierte Einstellungen für Firmenlogo, Kontakt des technischen Services oder die Version der aktuellen Firmware bearbeitet werden.

DEUTSCH



Wählen Sie die hervorgehobene Sprache aus um die Hauptsprache der Anzeige zu bearbeiten. Mit der DOWN-Taste erscheinen weitere Optionen.



Wählen Sie die hervorgehobene Option um Text und/oder Firmenlogo des Kunden zu ändern.

Mit den Symbolen „+“ und „-“ können Sie zwischen den verschiedenen Zeichen auswählen. Wird ein Zeichen bestätigt, kann das nächste bearbeitet werden, bis das letzte Zeichen bestätigt wird.

Ist der eingegebene Text korrekt, kann er bestätigt werden. Andernfalls kann der Vorgang abgebrochen werden, ohne den neuen Text zu speichern.

Ein USB-Speichergerät anschließen, um ein Logo zu laden. Wird das Menü geöffnet, wird die Suchanzeige für die Datei angezeigt.

Wurde das Logo erfolgreich geladen, wird es auf dem Bildschirm korrekt angezeigt.

Fehlermeldung wenn das USBGerät nicht erkannt wird (das USBGerät darf eine Kapazität von max. 8 GB haben).

Fehlermeldung. Das USB-Gerät wird nicht erkannt, der Name wurde falsch eingegeben oder das Format ist nicht korrekt (das Logo sollte „logo.bmp“ heißen, 24 bits betragen und nicht größer als 180x100 px sein).

Bestätigen oder Abbrechen des Löschvorgangs für benutzerdefinierten Text oder Logo.

Löschvorgang erfolgreich durchgeführt.

Gewünschte Option auswählen um Kontaktdaten des Kundendienstes einzugeben.

Mit den Symbolen „+“ und „-“ können Sie zwischen den verschiedenen Zeichen auswählen. Wird ein Zeichen bestätigt, kann das nächste bearbeitet werden, bis das letzte Zeichen bestätigt wird.











Ist der eingegebene Text korrekt, kann er bestätigt werden. Andernfalls kann der Vorgang abgebrochen werden, ohne den neuen Text zu speichern.

Mit den Symbolen „+“ und „-“ können Sie zwischen den verschiedenen Zeichen auswählen. Wird ein Zeichen bestätigt, kann das nächste bearbeitet werden, bis das letzte Zeichen bestätigt wird.

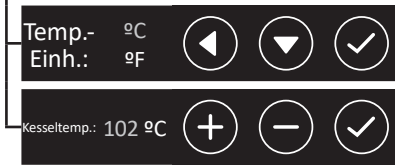


	<p>Ist der eingegebene Text korrekt, kann er bestätigt werden. Andernfalls kann der Vorgang abgebrochen werden, ohne den neuen Text zu speichern.</p>
	<p>Bestätigen oder Abbrechen des Löschvorgangs für die Kontaktdaten des Kundendienstes.</p>
	<p>Löschvorgang erfolgreich durchgeführt.</p>
	<p>Auf dem Bildschirm wird die Version der Steuerungsfirmware und des Displays angezeigt.</p>

**- KAFFEEKESSEL EINST.:** In diesem Menü können die Einstellungen und Anzeige für die Temperatur und Sensibilität des Füllstandsfühlers bearbeitet werden.

	
	
	<p>Auswählen und Bearbeiten der Brühgruppenanzahl der Maschine.</p>
	<p>Wenn die Maschine über einen automatischen Cappuccinatore verfügt, kann dieser in diesem Menü aktiviert oder deaktiviert werden.</p>
	<p>In diesem Menü kann die Temperatur für die verschiedenen Funktionen des Cappuccinatore eingestellt werden.</p>
	<p>Maximaltemperatur für die heiße Milch auswählen.</p>
	<p>Maximaltemperatur für die geschäumte Milch auswählen.</p>
	<p>Temperatur auswählen, ab welcher Luft und Dampf zugeführt werden, um die Milch zu schäumen.</p>
	<p>Unterschied zwischen der Lanzentemperatur und der tatsächlichen Milchtemperatur.</p>
	<p>Die ausgewählte Sensibilität wird hervorgehoben angezeigt, damit der Füllstandsfühler des Dampfkessels das Wasser im Inneren korrekt erkennt. Für Wasser mit niedrigem Härtegrad sollte die Sensibilität erhöht werden.</p>

**- KAFFEEKESSEL EINST.:** In diesem Menü können die Einstellungen und Anzeige für die Temperatur und Sensibilität des Füllstandsfühlers bearbeitet werden.



Die Messeinheit der Temperatur kann eingestellt werden, sodass die Temperatur in °C (Grad Celsius) oder in °F (Fahrenheit) angezeigt wird.

In diesem Menü kann die Temperatur für den Kaffeekegel eingestellt werden.

**WICHTIGER HINWEIS**

Ausgleich der tatsächlichen Milchtemperatur: Die Einstellung eines Temperaturunterschieds für die Milchtemperatur ist notwendig, da die Temperatur des Temperaturfühlers im Inneren der Dampfzange höher ist als die tatsächliche Milchtemperatur im Behälter.

**- DOSIERUNG EINST.:** In diesem Menü können die Einstellungen für Kaffeebrühen, Dosierung, Pre-Infusion und Heißwasser bearbeitet werden.



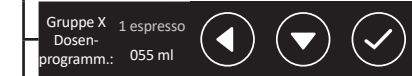
In diesem Menü können die Dosierungsoptionen für die Tastenblöcke und für das Display eingestellt werden.



Es können Berechtigungen aktiviert oder deaktiviert werden, um die Dosierung der Kaffeezubereitung mit den Tastenblöcken zu bearbeiten.



Die Wassermenge für die verschiedenen Funktionen der Kaffee- und Teezubereitung kann einzeln oder für alle Funktionen eingestellt werden.



Wird das Symbol  gedrückt, werden die verschiedenen Funktionen der Kaffeezubereitung angezeigt.



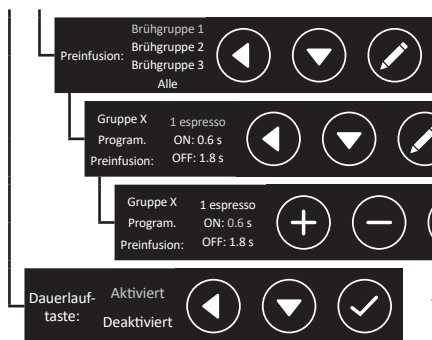
Die Wassermenge für die zuvor ausgewählte Funktion wird eingestellt.



Die Wassermenge für die Teezubereitung wird eingestellt, indem die Dosierungszeit angepasst wird.



Je nach ausgewählter Option kann die Option Pre-Infusion aktiviert oder deaktiviert werden.



Je nach ausgewählter Option kann die Zeit der Pre-Infusion einzeln oder für alle Funktionen eingestellt werden.

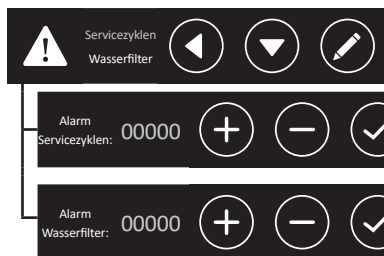
Wird die gedrückt, werden die verschiedenen Arten der Kaffeezubereitung angezeigt.

Die ON/OFF-Zeit der zuvor ausgewählten Funktion wird eingestellt.

Je nach ausgewählter Option kann die Dauerbrühtaste aktiviert oder deaktiviert werden.

DEUTSCH

**- WARNUNG EINST.:** In diesem Menü können die Warnmeldungen für die Wartung der Maschine und der Siebe bearbeitet werden.



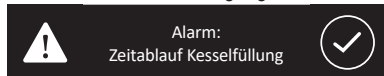
Bearbeiten der Zubereitungsanzahl, bis ein Warnhinweis angezeigt wird, um die entsprechenden Wartungsarbeiten immer nach „x“ Zubereitungen durchzuführen.

Bearbeiten der Zubereitungsanzahl, bis ein Warnhinweis angezeigt wird, um die Regeneration oder Wechsel des Entkalkungsfilters durchzuführen.

**2.9.4.3.3. Warnhinweise am display**

**A. MAXIMALE FÜLLDAUER DES WASSERKESSELS**

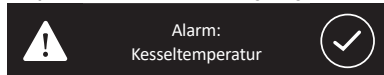
Wenn die vom Hersteller festgelegte Zeit überschritten wird, erscheint folgende Anzeige:



Zum Quittieren der Warnung ist der Hauptschalter auf 0 und anschließend auf 1 zu stellen.

**B. KESSEL-HÖCHSTTEMPERATUR**

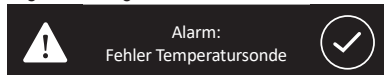
Wenn die Kesseltemperatur mehr als 5 Sekunden lang den Wert von 140 °C überschreitet, wird am Display ein entsprechender Warnhinweis angezeigt.



Die Warnung verschwindet, wenn die Kesseltemperatur wieder normale Werte erreicht.

**C. TEMPERATURFÜHLER UNTERBROCHEN**

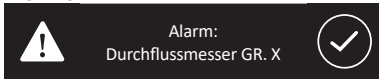
Wenn der Fühler 5 Sekunden lang eine Temperatur von 0 °C misst, beginnen die LEDs der Tastenblöcke zu blinken und folgende Anzeige erscheint:



Der Warnhinweis verschwindet, wenn die Kesseltemperatur einen annehmbaren Wert erreicht.

### D. KEIN IMPULS VOM MENGENMESSER

Wenn der Mengemesser nicht ordnungsgemäß dosiert oder mehr als 5 Sekunden lang nicht die erforderlichen Impulse eintreffen, beginnt die LED der Kaffeart zu blinken und am Display werden der Mengemesser und die Brühgruppe angezeigt.



Zum Entfernen dieses Warnhinweises sind die Mengemesser zu überprüfen. Dieser Warnhinweis wird durch eine Ableitung des Signals vom Deckel des Mengemessers, einen falschen Anschluss oder evtl. einen internen Fehler der Steuerung erzeugt.

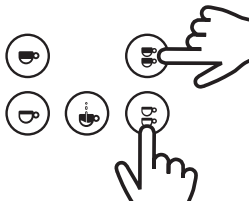
Eine weitere mögliche Ursache ist eine zu lange Brühdauer, die durch einen zu langsamen Wasserfluss während des Brühens entsteht.

### E. TAUSCH / REGENERATION Wasserfilter

Wenn die im WARTUNGSMENÜ in Litern festgelegte Wassermenge überschritten wird, erscheint folgende Anzeige:

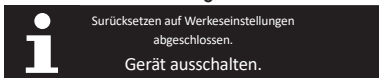


Zum Löschen dieses Warnhinweises schalten Sie die Maschine mit dem Hauptschalter aus und drücken Sie dann gleichzeitig die Dosierungstasten „2 schwache Kaffees“ und „2 starke Kaffees“ der BRÜHGRUPPE 1 (links).



Halten Sie die Tasten gedrückt, während Sie die Maschine mit dem Hauptschalter einschalten.

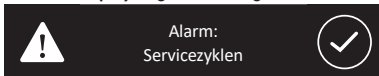
Darauf erscheint die Anzeige:



Um den Wiederherstellungshinweis zu löschen, muss die Maschine erneut aus- und wieder eingeschaltet werden.

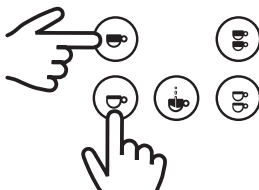
### F. WARTUNGSWARNUNG

Wenn im Display folgende Anzeige erscheint:



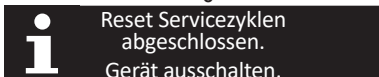
so bedeutet dies, dass die im WARTUNGSMENÜ programmierte Zyklusanzahl (an allen Brühgruppen der Maschine durchgeführte Kaffee-Entnahmen) überschritten ist.

Zum Löschen dieses Warnhinweises schalten Sie die Maschine mit dem Hauptschalter aus und drücken Sie dann gleichzeitig die Dosierungstasten „1 schwacher Kaffee“ und „1 starker Kaffee“ der BRÜHGRUPPE 1 (links).



Halten Sie die Tasten gedrückt, während Sie die Maschine mit dem Hauptschalter einschalten.

Darauf erscheint die Anzeige:

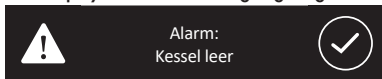


Um den Wiederherstellungshinweis zu löschen, muss die Maschine erneut aus- und wieder eingeschaltet werden.

## G. HINWEIS KESSELMINDESTWASSERSTAND ERREICHT

Beim Einschalten der Maschine wird der Kessel mit Wasser gefüllt.

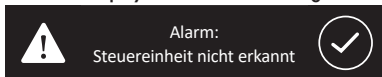
Wenn der Fühler für den Wasserstand länger als 6 Sekunden (beim Einschalten) oder als 3 Sekunden (im Normalbetrieb) kein Wasser erkennt, wird der Heizwiderstand ausgeschaltet und die Maschine wird nicht erhitzt; gleichzeitig wird auf dem Display eine Warnmeldung angezeigt:



Zum LÖSCHEN der Warnmeldung muss der Fühler für den Wasserstand mit dem Wasser im Kessel in Kontakt sein; sobald der Fühler länger als 3 Sekunden lang Wasser feststellt, wird der Heizwiderstand eingeschaltet und die Maschine wieder erhitzt.

## H. HINWEIS STEUERUNG NICHT ERKANNT

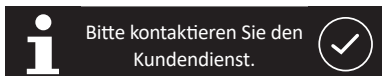
Wenn das Display nicht mit der Steuerung verbinden ist, wird der folgende Warnhinweis angezeigt:



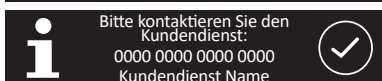
### HINWEISE (GÜLTIG FÜR ALLE WARNUNGEN)

Wenn auf dem Display der Maschine ein Warnhinweis angezeigt wird, muss das Bestätigungssymbol gedrückt werden, um zu bestätigen, dass Sie über das Problem informiert sind. Eine Meldung weist darauf hin, dass der Kundendienst kontaktiert werden sollte.

Die Kontaktdaten des Kundendienstes werden auf dem Display angezeigt, sofern diese in den Einstellungen des Wartungsmenüs Abschnitt „Display Einst“ gespeichert wurden (siehe Abschnitt 2.9.3.1.2.)



Standardanzeige

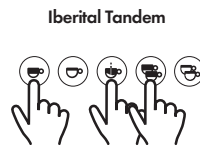
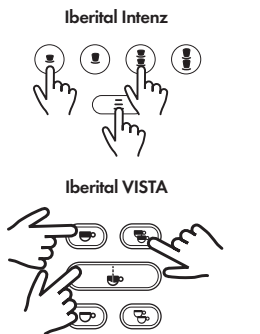
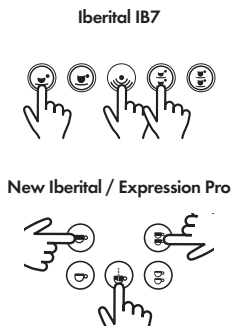


Benutzerdefinierte Anzeige

Der Benutzer kann die Warnung bestätigen, um zur normalen Anzeige zurückzukehren. Nach dem Aus- und erneuten Einschalten der Maschine wird die Fehlermeldung wieder angezeigt, sofern das Problem noch nicht behoben wurde.

## 2.10. 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.

- Maschinen mit Display:

Ist die Maschine wieder eingeschaltet, lassen Sie die 3 Tasten nicht los, sondern halten Sie sie weiterhin mehrere Sekunden lang gedrückt, bis auf dem Bildschirm die folgende Meldung erscheint:

New Iberital

Reset abgeschlossen

Expression Pro / Iberital VISTA



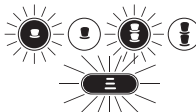
Reset Wasserfilter abgeschlossen.  
Gerät ausschalten.

- Maschinen mit Display:

Iberital IB7



Iberital Intenz



Iberital Tandem



New Iberital



Die Tasten, die zum Zurücksetzen betätigt wurden, bleiben dauerhaft beleuchtet.

**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.).

**WARNHINWEIS**

Bei Maschinen mit Touchscreen muss sowohl die Anzahl der gewünschten Gruppen als auch die Option für den automatischen Cappuccinatore erneut eingegeben werden.

**HINWEIS**

Wenn Ihre Maschine über keinen Touchscreen verfügt, ermöglicht ein Reset die Auto-Konfiguration der Funktion "Heizung".

Bei einem Reset wird erkannt, ob Ihre Maschine mit Pressure Switch oder Temperaturfühler funktioniert und die Heizfunktion wird entsprechend angepasst.

Die Option "Mischtee" muss gegebenenfalls konfiguriert werden, da sie standardmäßig deaktiviert ist (folgen Sie den Anweisungen in Abschnitt 2.9.3.1.2.).

## 2.11. LED-BELEUCHTUNG

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

- Maschinen mit Display:

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

- Maschinen mit Display:

Bei Maschinen, die über ein Display und einen Hauptschalter mit 3 Positionen (0-1-2) verfügen, ist die Beleuchtung nur in Position 2 eingeschaltet.

Bei Maschinen, die über ein Display und einen Hauptschalter mit 2 Positionen (0-1) verfügen, ist die Beleuchtung nur in Position 1 eingeschaltet.

### HINWEIS

Die Maschine kann auch über den Display ein- und ausgeschaltet werden (Position ON/OFF), unabhängig davon, ob der Positionswechsel ON-OFF manuell oder durch die automatische Programmierung Ein-/Ausschalten erfolgt.

In der Position ON ist die LED-Beleuchtung immer eingeschaltet.

In der Position OFF ist die LED-Beleuchtung immer ausgeschaltet.

## 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 18 Liter

- c) Sicherheitsventil am Dampfkessel.
- d) Unterdruckventil am Dampfkessel.
- e) Heizwiderstände des Kessels: Heitzt 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 18 Liter
- c) Sicherheitsventil am Dampfkessel.
- d) Unterdruckventil am Dampfkessel.
- e) Heizwiderstände des Kessels: Heitzt 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: Heitzt das Heißwasser im Kessel.
- f) Druckwächter: Überwacht den Druck im Kessel.
- g) Ausdehnungs- / Rückschlagventil: Überwacht den Druck im Wasserkreislauf.

### 3.1.5. Iberital Expression Pro / Iberital VISTA

- a) Motor+pumpe: Speist den Wasserkreislauf.
- b) Kessel:
  - Doppelter Kessel:
    - 2 Brühgruppen 3 Liter (Kaffee) / 8,3 Liter (Dampf/Heißwasser).
    - 3 Brühgruppen 4 Liter (Kaffee) / 11,5 Liter (Dampf/Heißwasser).
- 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.

## 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. Absperrn 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.

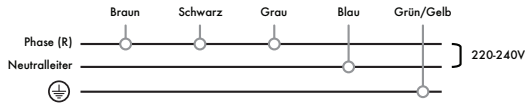
### WICHTIGER HINWEIS

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

### 3.3.1. EG-Maschinen

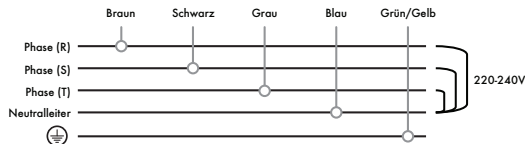
#### Maschinen mit 5 Leitern

#### 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 Nulleiter verbunden werden. Der grün-gelbe Leiter ist mit der Erdung zu verbinden.

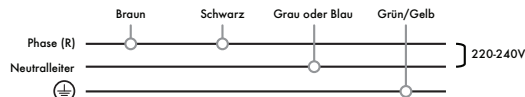
#### DREIPHASIGES 400 V - NETZ MIT NEUTRALLEITER (MASCHINEN MIT 1-2-3 BRÜHGRUPPEN)



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 Nulleiter verbunden werden. Der grün-gelbe Leiter ist mit der Erdung zu verbinden.

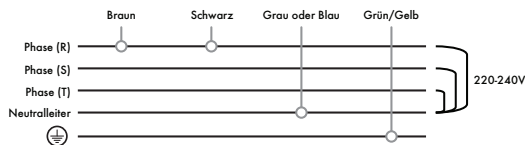
#### Maschinen mit 4 Leitern

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



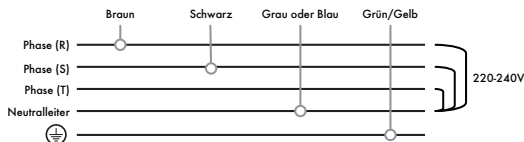
Die Maschine kann an einphasige 220-240 V - Stromnetze angeschlossen werden. In diesem Fall ist der schwarze Leiter mit dem braunen Leiter zu verbinden und danach an die Phase des Stromnetzes anzuschließen. Der blaue bzw. graue Leiter ist an den Neutralleiter anzuschließen. Der grün-gelbe Leiter ist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

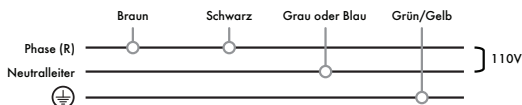


Die Maschine kann an dreiphasige 400 V - Stromnetze mit Neutralleiter angeschlossen werden. In diesem Fall ist der schwarze Leiter an eine der drei Phasen, der braune Leiter an eine andere Phase und der blaue oder graue Leiter an den Neutralleiter anzuschließen. Der grün-gelbe Leiter ist an den Erder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

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

WICHTIGER HINWEIS

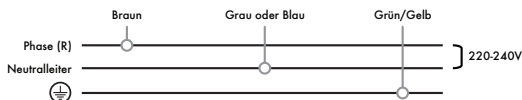
Bei Maschinen, die für den Anschluss an 110 V - Stromnetze erzeugt werden, kommen spezielle elektrische Bauteile für diese Spannung zum Einsatz. Daher dürfen Sie nur an 110 V Spannung und gemäß dem spezifischen Schaltbild für diese Spannungsversorgung angeschlossen werden.



Die Maschine kann an einphasige 110 V - Stromnetze angeschlossen werden. In diesem Fall ist der schwarze Leiter an die Phase 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 1-2-3 BRÜHGRUPPEN)

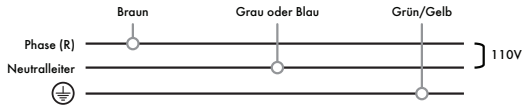


Die Maschine kann an einphasige 220-240 V - Stromnetze angeschlossen werden. In diesem Fall ist der braune Leiter an die Phase des bauseitigen Stromnetzes anzuschließen. Der blaue oder graue Leiter ist an den Neutralleiter anzuschließen. Der grün-gelbe Leiter ist an den Erder anzuschließen.

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.

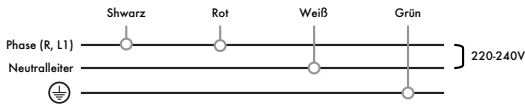


Die Maschine kann an einphasige 110 V - Stromnetze angeschlossen werden. In diesem Fall ist der braune Leiter an die Phase und der blaue oder graue Leiter an den Neutralleiter anzuschließen. Der grün-gelbe Leiter ist an den Erder anzuschließen.

### 3.3.2. ETL-Maschinen

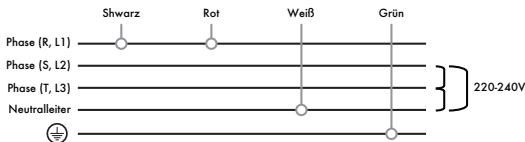
#### Maschinen mit 4 Leitern

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



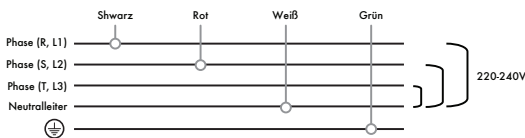
Die Maschine kann an einphasige 220-240 V - Stromnetze angeschlossen werden. In diesem Fall ist der schwarze Leiter mit dem roten Leiter zu verbinden und danach an die Phase des bauseitigen Stromnetzes anzuschließen. Der schwarz-weiße Leiter ist an den Neutralleiter anzuschließen. Der grüne Leiter ist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

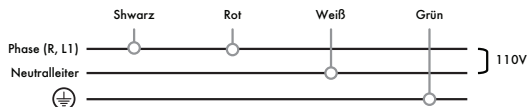


Die Maschine kann an dreiphasige 400 V - Stromnetze mit Neutralleiter angeschlossen werden. In diesem Fall ist der schwarze Leiter an eine der drei Phasen, der rote Leiter an eine andere Phase und der schwarz-weiße Leiter an den Neutralleiter anzuschließen. Der grüne Leiter ist an den Erder anzuschließen.

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

### WICHTIGER HINWEIS

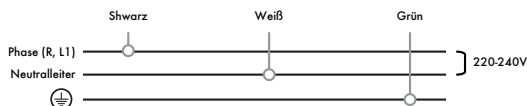
Bei Maschinen, die für den Anschluss an 110 V - Stromnetze erzeugt werden, kommen spezielle elektrische Bauteile für diese Spannung zum Einsatz. Daher dürfen Sie nur an 110 V Spannung und gemäß dem spezifischen Schaltbild für diese Spannungsversorgung angeschlossen werden.



Die Maschine kann an einphasige 110 V - Stromnetze angeschlossen werden. In diesem Fall ist der schwarze Leiter an die Phase 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 BRÜHGRUPPEN)

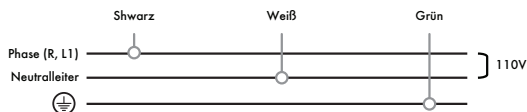


Die Maschine kann an einphasige 220-240 V - Stromnetze angeschlossen werden. In diesem Fall ist der schwarze Leiter an die Phase des bauseitigen Stromnetzes anzuschließen. Der schwarz-weiße Leiter ist an den Neutralleiter anzuschließen. Der grüne Leiter ist an den Erder anzuschließen.

#### 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

- a) Dichtung: Erleichtert die Passung des Siebträgers in der Brühgruppe.
- b) Brühduche: Hier kommt das Wasser mit dem Kaffee in Kontakt.
- c) Ablassvorrichtung
- d) 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

- a) Brühgruppe.
- b) Düse.
- c) 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
IBERITAL EXPRESSION PRO	2	2	3000 W + 1000 W 220-240 V
		3	3000 W + 1000 W 220-240 V
IBERITAL VISTA	2	2	3000 W + 1000 W 220-240 V
		3	3000 W + 1000 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 Dampföfen 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.

### WARNHINWEIS

Bei Maschinen mit Display müssen bestimmte Parameter der Displaykonfiguration mit den Merkmalen der Maschine übereinstimmen.

## New Iberital

Mischtee  
BEFAEHIGT/UNBEFAEHIGT

Heizung  
Pressure switch ON/OFF

## Expression Pro / iberital VISTA

Anz. 2 Gruppen  
Gruppen: 3 Gruppen



## HINWEIS

Ein Reset der Maschine erzwingt die Erkennung des verwendeten Elements der Temperaturregelung. 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	189
1.1. 技术规格	189
1.1.1. 电动咖啡机	189
1.2. 尺寸	191
2. 用户指南	191
2.1. 描述	191
2.2. 准备工作及启动机器	192
2.2.1. 固定式咖啡机	192
2.2.2. 便携式咖啡机	192
2.3. 剂量操作	192
2.3.1. 控制单位剂量程序	193
2.3.2. 电动预冲泡编程	195
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	196
2.3.4. 警报指示	196
2.3.5. 热水编程	197
2.3.6. 自动蒸汽编程 ( 选配, 仅某些型号具备)	198
2.4. 热饮水机	198
2.5. 蒸汽棒	199
2.6. 日常清洗操作	199
2.6.1. 清洗滤嘴及萃取手柄	199
2.6.2. 清洗机组	199
2.6.3. 清洗外部机身	200
2.7. 替换锅炉水	200
2.8. 水软化(不包括在内)	200
2.9. 显示屏的使用 ( 可选)	200
2.9.1. NEW IBERITAL 咖啡机的显示屏 ( 准备咖啡的锅炉)	200
2.9.2. TANDEM / INTENZ 咖啡机的显示屏 ( 准备咖啡的锅炉)	201
2.9.3. Expression Pro / IBERITAL VISTA 屏显 ( 触摸屏)	201
2.9.4. 显示屏功能	201
2.9.4.1. LCD显示屏 ( 非触摸屏)	201
2.9.4.1.1 通过按键面板进入菜单程序(Intenz和Tandem机型)	201

2.9.4.2. LCD 显示屏功能 (非触摸屏)	202
2.9.4.2.1. 用户菜单显示	203
2.9.4.2.2. 技术菜单显示	205
2.9.4.2.3. 显示屏警报信号	210
2.9.4.3. TFT显示屏 (触摸)	213
2.9.4.3.1. 用户菜单显示。	217
2.9.4.3.2. 技术菜单显示	218
2.9.4.3.3. 显示屏警报信号	222
<b>2.10. 重新设定控制系统</b>	<b>224</b>
<b>2.11. LED灯光</b>	<b>226</b>
<b>3. 技术人员操作指南</b>	<b>226</b>
<b>3.1. 机器内部组成部分描述</b>	<b>226</b>
3.1.1. Iberital IB7 咖啡机	226
3.1.2. Iberital INTENZ 咖啡机	226
3.1.3. Iberital Tandem 咖啡机	227
3.1.4. New Iberital 咖啡机	227
3.1.5. Iberital Expression Pro / Iberital VISTA 咖啡机	227
<b>3.2. 供水连接</b>	<b>228</b>
<b>3.3. 电网连接</b>	<b>228</b>
3.3.1. 带有 CE 标志的咖啡机	229
3.3.2. 带有 ETL 标志的咖啡机	231
<b>3.4. 排水连接</b>	<b>232</b>
<b>3.5. 水口组</b>	<b>233</b>
<b>3.6. 锅炉</b>	<b>233</b>
3.6.1. 电阻	233
3.6.2. 安全阀	234
3.6.3. 泄压阀 (真空阀)	234
3.6.4. 自动注水设备	234
3.6.5. 水位探测窗 (可选)	234
3.6.6. 流量控制阀	234
<b>3.7. 泵/电机</b>	<b>234</b>
<b>3.8. 中控装置</b>	<b>234</b>
<b>4. 使用寿命管理</b>	<b>235</b>
4.1. 包装	235
4.2. 机器的有效使用	235

## 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  $0^{\circ}\text{C}$  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  $70^{\circ}\text{C}$  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  $71\text{dB} \pm 7\text{dB}$ ，声功率为  $86\text{dB} \pm 9\text{dB}$ 。
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：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

**型号：IBERITAL EXPRESSION PRO**

- \* 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
- \* 2 和 3 个水口组：电阻 3000W（热水/蒸汽锅炉）+ 1000W（咖啡锅炉）- 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

**型号：IBERITAL VISTA**

- \* 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
- \* 2 和 3 个水口组：电阻 3000W（热水/蒸汽锅炉）+ 1000W（咖啡锅炉）- 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

尺寸				
型号	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
	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
IBERITAL VISTA	2	845	460	672
	3	1016	460	672

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



## 2.2. 准备工作及启动机器

### 2.2.1. 固定式咖啡机

- 打开自来水活塞(23)
  - 连接永久热磁开关(22)
  - 单锅炉咖啡机：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。
  - 有两个加热炉的机器：按下机器开关 ( 12 ) 并等到自动水位仪为蒸汽 / 热水炉加满水。
  - 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)。对于型号 IBERITAL EXPRESSION PRO / IBERITAL VISTA，额定压力值为(0,1-0,12MPa)。

### 2.2.2. 便携式咖啡机

- 将 3 升水注入蓄水池。
- 将咖啡机连入电网。
- 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。
- 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。

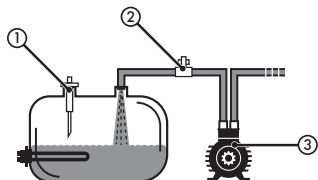
当我们启动总开关时，必须先 will 将开关打到位置1，然后再到2。

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。

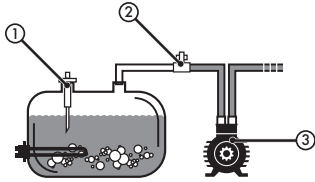
第一个位置



- 水平传感器
- 电磁阀
- 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

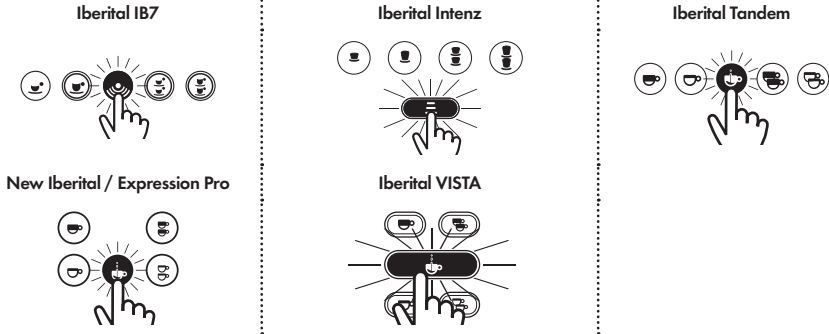
第二个位置将信号传给接触器 (可选)，后者允许加热机器，并导出咖啡。提议当机器已加热，并已达到额定压力值的时候启动该项。额定压力值在压力计的绿色段 (11) 显示，若机器有显示屏，则在显示屏上显示。

### 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。(\*)



### 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。

## Iberital IB7



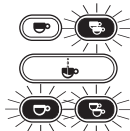
### New Iberital / Expression Pro



## Iberital Intenz



### Iberital VISTA



## Iberital Tandem



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。

### 注意

如果咖啡机设有显示屏，可在该显示屏中看到提示您正处于编程菜单中的显示。

设有非触摸屏的显示器。

Doses setting  
Select withing 30 s

设有触摸屏的显示器。



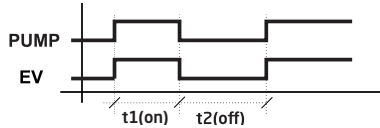
手动计量设定激活。

**注意**

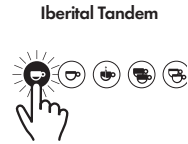
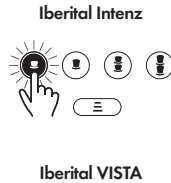
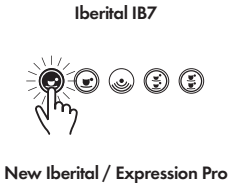
如果您的咖啡机设有触摸显示屏，则可以通过显示屏直接修改水量来对剂量编程。

**2.3.2. 电动预冲泡编程**

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：

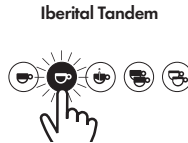
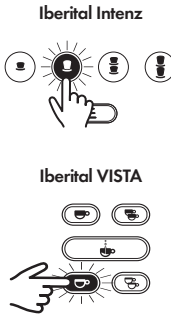
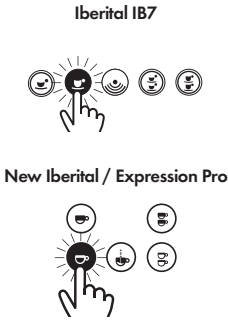


若要开启预冲泡功能，请关闭咖啡机的总开关并在左边的按钮板上（水口组）1）按压“1小杯咖啡”按钮，持续按压并将咖啡机的总开关打到位置1或2，两者无不同，“1小杯咖啡”的灯会亮。放开按钮，将开关打至0（OFF结束），重新把开关打至工作状态（位置2）。



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。

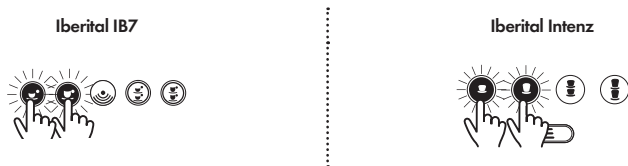
放开按钮，将开关打至0（OFF结束），重新把开关打至工作状态（位置2）。



### 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。



#### 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。

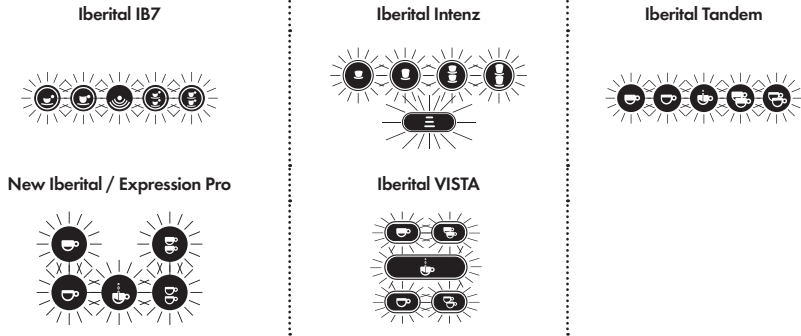
如果水位探测仪在 1 分钟（"Expression Pro" 为 2 分钟）内没有被水浸湿，则控制单位的安全控制会和电机一起中断注水。

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（"Expression Pro"为3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。

### 提醒

若您的机器带有显示屏，将会在显示屏上给您显示相关部位异常的警报（请看“显示屏操作”部分）

## 2.3.5. 热水编程（仅限Iberital Expression Pro型号，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。

- 在已经选择显示屏上“without pump”MIXED TEA（不进行混合水泡茶）或者机器没有显示屏的情况下：

- 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。

- 在已经选择显示屏上“与茶混合”的情况下（没有显示屏的机器无此项）：

- 按压热水键。此时开始从锅炉中流出水（热水/冷水）。
- 按压热水键。此时开始从锅炉中流出热水。
- 当达到最后的剂量时（两次按压热水键加起来），再一次按压热水键。
- 此时最终的热程序已经启动。

### 注明（在有显示屏和混合水电阀门的情况下）

同时在水混合电阀门处还设有一个手动调节器。

## 2.3.6. 自动蒸汽编程（选配，仅某些型号具备）

当咖啡机设有自动蒸汽时（总是设在左方），浏览技术菜单时会显示改变数个温度的选项：

- LCD显示屏（非触摸屏）：浏览技术菜单时会显示改变两个温度的选项：
  - 温度1：这个温度对应的是牛奶的最终温度，无论是热奶还是奶泡。
  - 温度2：这个温度对应的是开始注入空气和水蒸气的温度，以改善牛奶成泡。

### 注意

Iberital推荐设定以下温度：

- 温度1不高于80°C (176°F)。
- 温度2在30°C (86°F) 与40°C (104°F) 之间。
- TFT显示屏（触摸屏）：在技术菜单中，可以进入技术菜单第一个选项“显示设置”中的“奶泡器温度”选项修改自动蒸汽编程。（参见本手册之2.9.3.2.2）。
  - 热奶：这个温度对应的是热奶的最终温度。
  - 奶泡：这个温度对应的是奶泡的最终温度。
  - 带蒸汽的空气：这个温度对应的是开始注入空气和水蒸气的温度，以改善牛奶成泡。
  - 牛奶实际温度补偿：对应的是壶中心奶温和奶整体达到的温度之间的差异。这是由于温度探测仪位于中心水蒸气出口处。

### 注意

Iberital推荐设定以下温度：

- 牛奶温度不高于80°C (176°F)。
- 奶泡温度不高于70°C (158°F)。
- 蒸汽换水在 30°C (86°F) 至 40°C (104°F) 之间。
- 牛奶实际温度补偿，约10°C (50°F) 左右。

## 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

- 引导蒸汽棒(9)指向托盘(15)。
- 打开蒸汽阀门(7)，排出浓缩的水分，直到水滴上出现蒸汽。
- 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/奶泡。
- 当液体达到期望的温度时，请关掉蒸汽阀门。
- 移动盛有液体的容器，将蒸汽棒(9)引向托盘(15)。
- 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

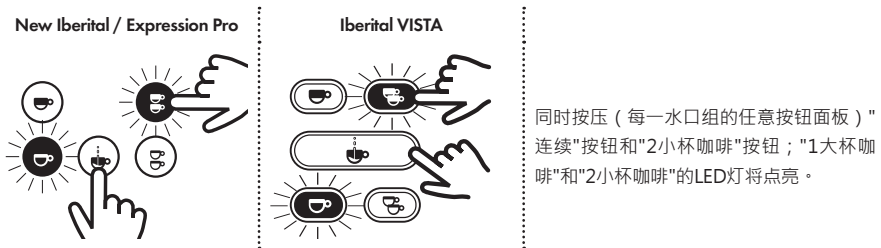
- 无显示屏咖啡机

- 将平时用的滤嘴(21c)或(21d)换为清洗滤嘴(堵塞)(21e)。
- 将两勺洗涤剂(专门用于机组清洗)放入清洗滤嘴(21e)。
- 把萃取手柄嵌入入水口组内。
- 按下连续冲泡按钮，使其运行15秒(与自动循环一样)。
- 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。
- 暂停2秒。
- 重复(d)，(e)，(f)步骤，直到完成7次循环。
- 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。

- 有显示屏的咖啡机(自动清洗):

本功能必须在咖啡机处于工作状态时(热机)执行。本选项将令咖啡机连续执行7次水口组清洁功能：

- 15 秒输出
- 2 秒休息



同时按压(每一水口组的任意按钮面板)"连续"按钮和"2小杯咖啡"按钮；"1大杯咖啡"和"2小杯咖啡"的LED灯将点亮。



- LCD显示屏（非触摸屏）：

对任何按钮面板的按钮完成组合操作之后，屏幕将显示：



Rinsing

在清洗循环的最后，显示屏会回到最初菜单。

这个清洗的循环可以在全部机组同时进行。

- TFT显示屏（触摸屏）：

此外，可以在用户菜单中激活自动清洗功能来实现这一功能（2.9.3.2.1条）。系统将通知流程状态。结束之后会通过信息加以提示，必须确认才能退出这一选项。

### 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物或者海绵擦洗。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。

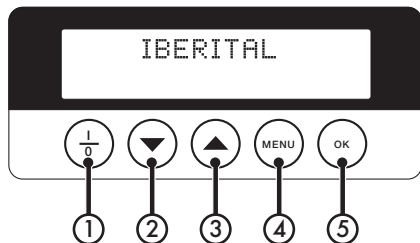
## 2.8. 水软化(不包括在内)

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. 显示屏的使用（可选）

### 2.9.1. NEW IBERITAL 咖啡机的显示屏（准备咖啡的锅炉）



1. 开关
2. 上
3. 下
4. 菜单
5. OK

## 2.9.2. TANDEM / INTENZ 咖啡机的显示屏 ( 准备咖啡的锅炉)



LCD显示屏。如第2.9.4章所述，使用组头1的按钮面板显示不同菜单。

## 2.9.3. Expression Pro / IBERITAL VISTA 屏显 ( 触摸屏)



## 2.9.4. 显示屏功能

### 2.9.4.1. LCD显示屏 ( 非触摸屏)

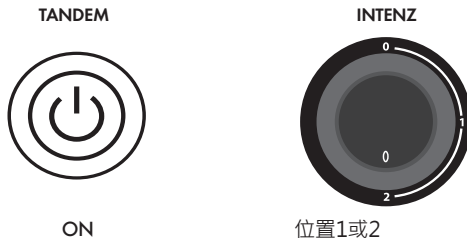
两款版本的显示屏都有两行,每行可输入16个不同的文字。

#### 提醒

两个显示屏之间的菜单和导航是相同的，在Intenz和Tandem机器的显示屏上，通过水口组1上的咖啡供给控制按钮面板进行操作，而在New Iberial机器的显示屏上，使用显示屏上自带的按钮进行操作。(参考按键部分第2.9.4.1.1节中的等效内容)。

#### 2.9.4.1.1 通过按键面板进入菜单程序(Intenz和Tandem机型)

第一步, 打开主开关, 确保机器处于ON 开启状态。



当机器打开且未冲泡咖啡状态时，按住水口组1上的组合按钮（按钮位于面向机器时最左侧位置）。

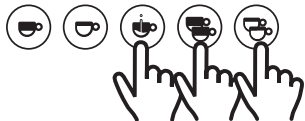
## STEPS

首先，按住“连续”按钮

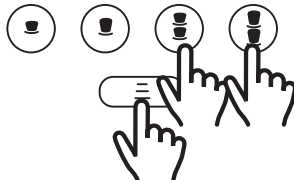
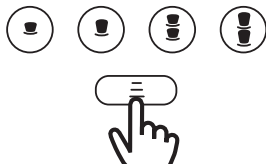
然后，还要按下按钮“2份意式浓缩”和“2份大杯美式”。

同时按住3个按钮10秒钟

## TANDEM



## INTENZ



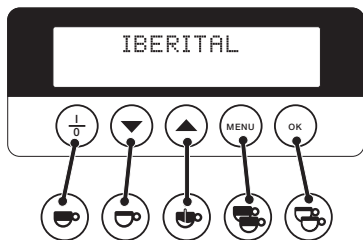
显示屏上将显示以下信息

Display control  
Via CR1 keypad

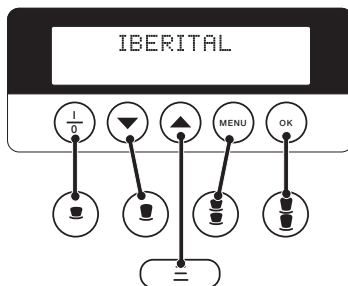
此时，只有组头1的按钮将保持点亮状态。它们的功能与“New Iberital”机器显示屏上的按钮功能一样。

按钮	1份意式浓缩	1份大杯美式	连续的	2份意式浓缩	2份大杯美式
特殊功能	ON/OFF	下	上	菜单	好的

## TANDEM



## INTENZ



### 2.9.4.2. LCD 显示屏功能（非触摸屏）

- 位置 OFF:

- 当显示屏处于关闭状态时，显示OFF和小时。要进入关闭模式，需按压“1/0”键。

OFF hh:mm

## - 位置 ON:

- 按压"I/O"键，显示屏显示锅炉的温度°C，小时和录好的名字。

xxx°C      hh:mm

**用户菜单显示:** 当咖啡机的开关处于位置2，显示屏处于开启状态时（屏幕上显示录好的名字），持续按压按钮的“菜单”键至少五秒钟，便可以进入用户程序。

**技术菜单显示:** 当咖啡机的开关处于位置2，显示屏处于关闭状态时（屏幕上显示OFF字样），持续按压按钮的“菜单”键约十秒钟，便可以进入用技术程序。

## 重要事项

一旦进入菜单，按压按钮的“菜单”键，则逐步运行显示屏各功能。按压“OK”键，则确认进入该功能，同时确认进行该次转换。

为了在功能之间转换，“UP”键用于增加一个选项，“DOWN”键用于减少一个选项。（请看2.9.1段落图片）

### 2.9.4.2.1. 用户菜单显示

#### - “小时”和每周“开启/关闭”程序:

当出现“SET CLOCK (调节时间)”字样时，按压“OK”键确认选项。每周的小时和星期数确定很重要，因为该信息将被控制单位用于每周开启和关闭咖啡机。

Set clock

HH:MM:xxxxxxx

HH: 时  
mm: 分  
xxxxxx: 星期

请按压“UP/DOWN”键改变小时数，按压“OK”键确认并转至修改分钟数和星期几。在确认每周星期几之后，自动进入“每周开启/关闭”程序。

Auto: ON/OFF  
AAA#hh:mm

AAA: ON (开)/OFF (关)  
hh: 开启/关闭  
mm: 开启/关闭分

按压“UP/DOWN”键，修改小时数，其后应该按压“OK”键确认该选项，进入分钟数（mm）。当出现“OFF（关闭）”字样和休息日时，进行同样的操作。

## 要事项

为了让咖啡机不自动启动，在小时(hh.mm)调节开启（ON）、关闭（OFF）和休息日时置上破折号（--）。

- 计数器的显示:

Counters

在这章我们可以看到全部发生的消耗情况。

- 按压"OK"键进入·显示屏显示:

Litres  
XXXXXXXXXX

显示直到现在为止消耗的水的公升数。

- 按压"菜单"键·显示屏显示:

Service  
XXXXXXXXXX

显示直到现在为止的周期数。( 按压任何一个剂量选项)

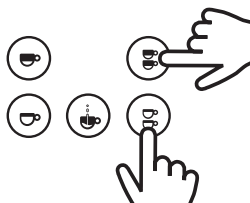
- 按压"菜单"键·显示屏显示:

Coffees total  
XXXXXXXXXX

显示直到现在为止共制作了的咖啡杯数。

## 重要事项

为了清除总咖啡杯数·使计数器回零·同时按压 组 1 ( 左边 ) 的"2 大杯咖啡 ( 2 coffees )"和"2小杯咖啡 ( 2 espresso )"按钮几秒钟。



接下来显示屏显示:

Coffees total  
Total reset

## 注明

清除计数器中总咖啡杯数的数据并不清除消耗水的公升数。要清除水公升数带来的"转换/重新净化"警报·请参照段落"水滤嘴的转换/重新警报"。

- 按压"菜单"键，显示屏显示:

```
zzzzz GR:
xxxxxxx
```

zzzzz: 1 黑咖, 1 咖啡 等等.  
GR: 1/2/3 组  
xxxxxxx: 咖啡数量

显示根据剂量和种类区分的咖啡数量。

如果继续按压"菜单"键，将显示选择的全部咖啡数量。

### 2.9.4.2.2. 技术菜单显示

请记住，要进入技术菜单，显示屏要处于关闭状态（显示屏显示OFF字样）。如果处于开启状态（显示屏显示录好的名字），要变为关闭状态，需按压"/O"键（ON/OFF）。

一旦进入关闭状态，要使用技术菜单，按压按钮的"菜单"键，保持十到十五秒（根据不同显示屏选择），就进入技术程序。

- 第一个出现的选项是:

```
Language
xxxxxxx
```

这里可以通过"UP/DOWN"键选择语言（英语,法语,德语,西班牙语, 意大利语）。一旦选好语言,按压"菜单"键,进入下一个选项:

```
Temperature/Hora Vis.
ENABLED/DISABLED
```

显示屏询问在咖啡机停止运行期间，是否在顶部显示温度和小时数。

使用"上UP/下DOWN"键我们可以选择"启用（ENABLED）"或"禁用（DISABLED）"。

- 选择"启用"，我们按压"菜单"键进入下一选项:

```
Name 2
xxxxxxx
```

显示屏出现数字2（内线），光标处于位置1（在16个功能中）。按压"UP/DOWN"键我们可以选择想要的功能（空白!"#%&...）。

按压"OK"键确认该功能，进入下一功能。

继续之前所示步骤，直到结束全部功能的操作。

一旦结束步骤，按压"菜单"键进入下一选项:

```
Line rotation 2
ENABLED/DISABLED
```

显示屏询问行2的名字是随显示屏移动还是保持静止。按压"UP/DOWN"键可选择"移动"或"静止"。按压"菜单"键进入下一选项:

- 如果选择"禁用"，则按压"菜单"键进入下一选项:

Name 1  
XXXXXX

我们可以编写出现在显示屏行 1 (顶部) 的名字。将光标移到位置 1 (从每边 16 个功能中)。用按键 +/- 去选择不同的字母和数字 (空白! "#\$%&... )。在找到想要的字后，按压"OK"键确认，进入下一个字体。继续该过程直到结束全部字体。

- 一旦结束该步骤，按压"菜单"键进入下一选项:

Line rotation 1  
ENABLED/DISABLED

显示屏询问：1 线的名字是随着显示屏移动还是保持静止。用"UP/DOWN"键选择"启用"或者"禁用"，按压"菜单"键进入下一选项:

Name 2  
XXXXXX

我们可以编写出现在显示屏2线 (较低) 的名字。将光标移到位置1 (从每边16个功能中)。用按键 +/- 去选择不同的字母和数字 (空白! "#\$%&... )。在找到想要的字后，按压"OK"键确认，进入下一个字体。继续该过程直到结束全部字体。

- 一旦结束该步骤，按压"菜单"键进入下一选项:

Line rotation 2  
ENABLED/DISABLED

显示屏询问：2线的名字是随着显示屏移动还是保持静止。用"UP/DOWN"键选择"启用"或者"禁用"，按压"菜单"键进入下一选项:

Crono Function  
ENABLED/DISABLED

显示屏显示"供给时间功能 (CRONO FUNCTION)" (根据机组的供应时间)。按"UP/DOWN"键选择"是"或"不是"。

每次制作咖啡都会出现输出时间。如果选择"不是"，则在显示屏上出现所选选项。

- 一旦结束该步骤，按压"菜单"键进入下一选项:

Chrono Hold  
ENABLED/DISABLED

显示屏将显示功能"CHRONO HOLD" (计时保持)。如果我们选择ENABLED (启用) 并按下OK (确定) 按钮，此选项将在显示屏的主屏幕上保持固定。

- 一旦结束该步骤，按压"菜单"键进入下一选项:

Doses setting  
ENABLED/DISABLED

显示屏显示剂量程序。如果选择"是"，可以安排不同选项里的剂量（1小杯咖啡，1大杯咖啡（1 coffee）等）。如果选择"否"，不能安排剂量，将一直保持选择之前确认的剂量。

按压"UP/DOWN"键选择剂量编程的"是"或"否"。

一旦结束该步骤，按压"菜单"键进入下一选项：

Continuous key  
ENABLED/DISABLED

显示屏显示"持续"程序。只有选择"是"，"持续"剂量选项才会运行。

一旦结束该步骤，按压"菜单"键进入下一选项：

Mixed tea  
with pump / without pump

显示屏询问：制作茶（"MIXED TEA"混合茶）的水是仅仅为热水（选择WITHOUT PUMP），或者热水跟冷水混合（选择WITH PUMP）。

一旦结束该步骤，按压"菜单"键进入下一选项：

Steam Boiler Gr.  
0/1/2

不可用

\* 选项"蒸汽阀（STEAM BOILER）"不可用，出厂时总会显示"0"（不可用）。

一旦结束该步骤，按压"菜单"键进入下一选项：

PreBrewing  
ENABLED/DISABLED

显示屏询问启用 ENABLED/禁用 DISABLED"预冲泡 PRE-BREWING"功能，通过"UP/DOWN"键选择。选择"是"，按压"菜单"键，显示屏显示：

PreBrew. ON  
1 espresso xxxx sec

显示屏出现每种咖啡选择（1杯黑咖，1杯咖啡等）"预冲泡开启（PRE-INFUSIÓN ON）"的时间。按压"UP/DOWN"键选择我们需要的秒数（从0.1秒到5秒，间隔0.1秒）。按压"菜单"键选择其他选项的时间"开启ON"。

一旦结束该步骤，按压"菜单 MENU"键进入下一选项：

PreBrew. OFF  
1 espresso xxxx sec

显示屏出现每种咖啡选择（1杯浓咖啡，1杯咖啡等）"预冲泡关闭（PRE-INFUSIÓN OFF）"的时间。按压"UP/DOWN"键选择我们需要的秒数（从0.1秒到5秒，间隔0.1秒）。按压"菜单"键选择其他选项的时间"开启ON"。



一旦结束该步骤，按压“菜单”键进入下一选项：

ProbeSensitivity  
LOW/MID/HIGH

显示屏显示锅炉水位“探测仪的灵敏度 ( PROBESENSITIVITY ) ”。

按压“UP/DOWN”键选择灵敏度低150KΩ/中400KΩ/高1MΩ。

Service Cycles  
xxxxxx

当咖啡机达到我们所选的周期数的时候，显示屏显示“维护周期 ( SERVICE CYCLES)”。通过显示屏上一个可视的警报提醒我们。按压“UP/DOWN”键选择周期数。

一旦结束该步骤，按压“菜单”键进入下一选项：

Heating Type  
xxxxxx

xxxxxx: Pressure Switch, ON/OFF, PID

显示屏显示控制咖啡机加热系统选项。

按压“UP/DOWN”键可以选择“压力开关pressure switch”“ON/OFF”或者“PID”，并按压“OK”键确认。

- Pressure Switch 压力开关:通过施压控制锅炉的温度。

## 重要事项

任何一款带双锅炉的咖啡机不能使用“Pressure Switch”功能，因为这些咖啡机是使用温度探测仪来控制锅炉温度。并非所有带简易锅炉的机器配有温度探头。

任何带有温度探测仪的单锅炉咖啡机型都不应附带“压力转换”功能。

- ON/OFF:通过温度探测仪变换0.5°C、1°C或2°C ( 温度间隔 ) 控制咖啡锅炉温度。

## 重要事项

任何双锅炉的机型都不应带有“开/关”功能。

任何带有压力开关的单锅炉咖啡机型都不应附带“开/关”功能。

- PID:通过改变有三个常量Kp、Ki、Kd的算法来控制咖啡锅炉的温度。( 厂商推荐)

## 重要事项

任何一款带单锅炉的咖啡机不能使用“PID”功能。并非所有简单锅炉的机器都配备了压力开关。

咖啡机将根据自身的工作方式，时刻适应内外环境状况来控制温度。

这些常量的数值将依据电阻的功率、锅炉的尺寸和锅炉的散热程度来决定。

### 提醒

为了保证机器的良好运行，请勿改动常量数值。

- 选择"ON/OFF"时，按压"OK"键确认，显示屏显示：

Temperature  
°C / °F

按压"UP/DOWN"可选择温度表示方式：摄氏度°C或华氏度°F。

按压"OK"键确认，显示屏显示：

Histe. Temp.  
xxxxxx

xxxxxx: 0,5°C | 1°C | 2°C  
xxxxxx: 1°F | 2°F | 4°F

按压"UP/DOWN"键选择我们所希望的温度变换（锅炉的温度变化）。

按压"OK"键确认选项，显示屏显示：

Boiler Temperature  
xxx °C / xxx °F

按压"UP/DOWN"选择希望的锅炉温度，按压"OK"键确认。

- 选择"PID"时，按压"OK"键确认，显示屏显示：

°C / °F

按压"UP/DOWN"键可选择温度表示方式：摄氏度°C或华氏度°F。

按压"OK"键确认，显示屏显示：

Boiler Temperature  
xxx °C / xxx °F

按压"UP/DOWN"选择希望的锅炉温度，按压"OK"键确认。

接下来显示屏显示：

KP KI KD  
xxx xxx xxx

通过"UP/DOWN"键可选择每个常量的数值，按压"OK"键确认。（建议不修改常量值，保持出厂数值）

接下来显示屏显示:




PID setting

初始的调节温度的算法的三个常量。值可以从"2°C/到 20°C"或者"3°F/到 36°F") (建议不修改出厂时设定好的数值)。

按压"UP/DOWN"选择希望的温度·按压"OK"键确认。

一旦结束该步骤·按压"菜单"键进入下一选项:



Water filter  
XXXXXX

显示屏显示"水滤嘴 WATER FILTER"选项。此选项是所消耗的水公升数值·达到该数值时会启动"更换/再生"水过滤器警报。按压"UP/DOWN"键可选择水的公升数量。

### 注意

若公升数量为"0"·则该选项不可用。

最后·按压"菜单"键·结束技术菜单程序。




Off hh:mm

## 2.9.4.2.3. 显示屏警报信号

### A. 锅炉内注水最大时间

当技术菜单内时间超过所确定值·显示屏将显示:




Time-out alarm  
Boiler fillingUp

同时按钮的 LED 灯开始闪烁。

要清除警报·需要将总开关打至 O·接着转到 1。

### B. 锅炉最高温度

当锅炉温度超过140°C运行五秒钟·则显示屏显示锅炉温度警报。




Alarm  
Boiler temperature

当锅炉温度恢复到正常值时·警报解除。

### C. 温度传感器中断

- 当传感器察觉温度为 0°C 超过五秒钟，按钮的 LED 灯会闪烁，显示屏显示：



T.ProbeUnconnect

当锅炉温度恢复，警报解除。

- 在替换了控制单位的情况下，带有显示屏和开关的咖啡机将显示：




T.ProbeUnconnect

出现这种情况是因为在供暖设备菜单（控制单位再编程）上选择错误。（请看 2.9.3.2.3 章编程，供暖设备菜单选择部分）。

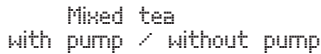
为了解除这个警报：

持续按压“菜单”键，直到出现：（尽管出现“T.PROBEUNCONNECT.”字样，不要停止按压“菜单”键）：



Language  
xxxxxx

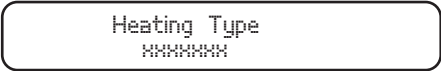
重复按压“菜单”键转换不同选项，直到显示屏上显示：



Mixed tea  
with pump / without pump

请注意显示屏上应该为“否WITHOUT PUMP”，如需要改变数值，按压“UP/DOWN”键确认请按“OK”键。

接着重复按压“菜单”键，直到显示屏显示：



Heating Type  
xxxxxx

xxxxxx: Pressure Switch | ON/OFF | PID

请注意显示屏上应该为“Pressure Switch”，如需要改变数值，按压“UP/DOWN”键。确认请按“OK”键。

数次按压“菜单”键，直到显示屏显示“OFF”字样。

按“I/O”或“持续”键开启机器。

## 注意

在有显示屏和锅炉温度通过开关控制的情况下，“混合茶”和“供暖”处的参数值应该分别为“否WITHOUT PUMP”和“压力开关Pressure Switch”。

## 注意

加热自动设置可能引起机器重置。

## D. 容量计数器缺少脉冲

当容量计数器没有正确测定剂量，或者持续五秒钟没有所需的脉冲，则选择剂量的LED灯会闪烁，显示屏将显示容量计数器和水口组。

Alarm  
Flow meter GR x

要解除警报，请检查容量计数器。出现该警报有可能是计数器盖子漏电，或者没有接触好，或者是控制单位出现故障。

也有可能是在输出时出水不顺畅，导致输出时间不正常延长。

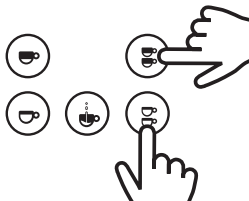
## E. 水滤嘴的转换/再使用

当水的公升数超过在技术菜单确定的值时，显示屏显示：

Change Water Filt.  
XXXXXX

带有之前所选择的公升数，警报出现。

若要消除这一警报，请将总开关打到0位置。同时按压水口组1（左侧）的“2大杯咖啡”和“2小杯咖啡”剂量按钮。按住不放的同时开启咖啡机将总开关打到位置1。



接下来显示屏显示：

Filter Reset

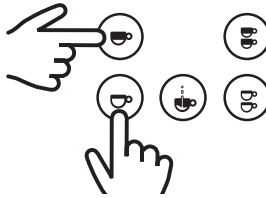
## F. 维修警报

当显示屏显示：

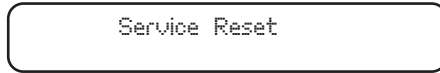
Service

意味着周期数超过在技术菜单的所选值（在全部机组的剂量）。

若要消除这一警报，请将总开关打到0位置。同时按压水口组1（左侧）的“1大杯咖啡”和“1小杯咖啡”剂量按钮。按住不松的同时开启咖啡机将总开关打到位置1。



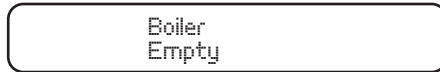
接下来显示屏显示:



## G. 锅炉水的最低水位通知

当开启咖啡机时（总开关处于位置1），锅炉开始注水。

- 当机器启动时:水位探测仪在超过六秒钟后还没察觉到有水，则断开电阻，机器不加热，同时显示屏出现警报:



- 当机器运作时:水位探测仪在超过三秒钟后没察觉到有水，则断开电阻，机器不加热。要解除警报，需要用水注满锅炉。水位探测仪在察觉到有水超过三秒钟后，连接电阻，机器重新加热。

### 2.9.4.3. TFT显示屏（触摸）

咖啡机打开之后，显示屏将保持点亮状态。

#### 注意

开始时如果未插入任何个性化图像或文字，屏幕上将看到Iberital标志。在“技术菜单-显示设置”中有如何个性化设置显示内容的说明。

- ON位置：当咖啡机的总开关打开及显示处在ON位置上时（屏幕上显示锅炉温度|时间|标志）。



设为开启ON位置：当显示处于OFF位置时按压屏幕上的  标志。

- 关闭OFF位置：当咖啡机的总开关打开及显示处在OFF位置上时（屏幕上显示OFF|时间）。



开启OFF位置：当显示处于ON位置时按压屏幕上的  标志。

咖啡机在服务和正常工作期间的显示会根据咖啡机水口组的数目而有变动，取决于机器有无奶泡器以及每一时刻我们所选择的服务类型。

### 注意

显示屏的背光在无操作即其状态最后一次变更的5分钟后会减弱。显示屏将在有变更发生时显示出标准背光强度，无论是按压显示屏、按压任何导出按钮还是由于咖啡机本身的编程。

服务标志:



注意

在服务标志的上方可以看到额外信息·服务标志上方为计时器·锅炉标志上方则为温度。

- 2水口组咖啡机

无奶泡器



可能的圖像



奶泡器



可能的圖像



奶泡





## - 3水口组咖啡机

### 无奶泡器



### 可能的圖像



### 奶泡器



### 可能的圖像



## 一般标志:



取消或返回



更改选择  
下一数值



增大数值



减小数值



编辑选项



接受数值

### 注意

当按压"+"或"-"标志时，将相应地增大或减小选定数值。按需要更改的每一数值的最小刻度值单位跳动。如果按压超过1.5秒则将快进直至松开按钮。

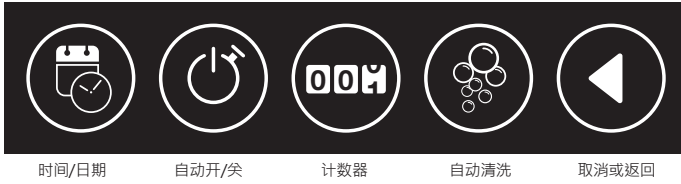
- 用户菜单显示: 无论咖啡机处于ON还是OFF位置，按压 标志便进入用户菜单。
- 技术菜单显示: 当咖啡机处于关闭即OFF位置时，按压 标志五秒钟便进入技术层面的编程。

## 重要事项

按照进入的菜单的不同，呈现的选项会有不同。

### 2.9.4.3.1. 用户菜单显示。

进入用户菜单之后可以选择屏幕上显示的任意选项，触摸屏幕上的任何标志即可。



#### 注意

如果咖啡机处于关闭即OFF位置，屏幕上不会出现自动清洗选项。咖啡机处于这一位置时没有足够的温度来执行这一功能。

- **日期-时间:** 通过本菜单可以编辑时间、日期和这一信息的显示格式的参数。



按压 标志可以浏览菜单的各个选项。按压 标志可以进入各个次级菜单。



变更星期几。



可以根据偏好变更时间格式，12-24小时制。



变更时间。

- **自动开/关:** 通过本菜单可以编辑咖啡机自动开启和关闭的参数。



按压 标志可以顺序更改星期几。按压 标志可以进入选定那天的参数。第一个选项是“每天”。选定这一选项后即会删除任何单独的编程，一周中的每一天都会表现一致。



选定一周中的一日之后，可以独立于其他日激活或关闭。



激活一周中的一日之后，可以更改其自动启动和关闭时间。

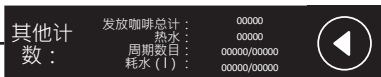
- 计数器: 通过本菜单可以查看所有的计数器。



按压 标志可以选择欲查看的计数器所属的水口组。



选定一个水口组后可看到这一组按服务类型分的所有计数值。



选定"其他"值后，可查看全部的总体性计数器。



这一屏显说明已经重置了咖啡机的分计数器。

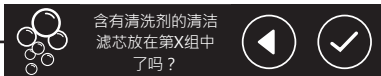
### 重要事项

分计数器是所有与导出咖啡和茶饮用热水相关的计数器。若要删除，请在显示任何计数器菜单时同时按水口组1（左侧者）的"2大杯咖啡"和"2小杯咖啡"按钮。（周期数和消耗的水量将由技术人员在重置服务和/或滤嘴再生）。

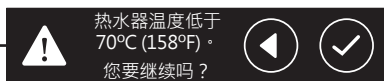
- 自动清洗: 通过本菜单可以查看服务计数器。



按压 标志可以选择一个或全部水口组来单独或整体来进行自动清洗。



选定一个或全部水口组后，安装上清洗滤嘴，然后确认自动清洗。



当温度不够时会有信息通知我们。可以继续或者返回并在系统温度提高后执行这一功能。



自动清洗进行中提示。



流程结束后更换滤嘴然后按压 标志退出。

### 2.9.4.3.2. 技术菜单显示



显示设置

咖啡机和  
锅炉设置

剂量设置

警报设置

取消或返回

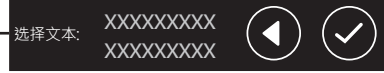
- **显示设置:** 通过本菜单可以编辑显示内容的参数如语言、用于本企业的视觉个性化设置、技术服务和当前的固件版本。



选择突出的语言以修改显示的总体语言。随着继续往下，会出现新的选项。



选择突出显示的选项以更改客户公司的文本和/或图像。



文字编辑完成后，如果正确就加以确认，反之就取消且不保存新的文本。



接入一个含有要装载的图像的USB存储设备，进入菜单，屏幕显示文件搜索。



如果装载顺利，则屏幕上将显示正确装载的图像。



未发现USB设备的错误信息。(必须等于或低于8Gb)。



错误信息。未发现USB设备，或者图像名称或格式不符合。(图像必须名为"logo.bmp"，且须为24bits并等于或低于180X100px)。



个性化文字和图像删除的确认或取消。



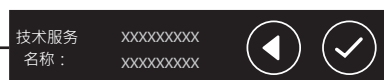
删除进程正确结束。



选择所要的选项以插入技术服务联系信息。



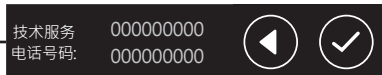
增大或缩小，在突出的位置之上浏览所有字母。确认后即进入下一个字母，直至确认最后一个。



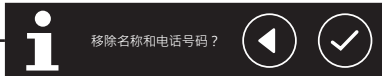
文字编辑完成后，如果正确就加以确认，反之就取消且不保存新的文本。



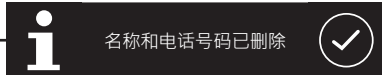
增大或缩小，在突出的位置之上浏览所有字母，确认后即进入下一个字母，直至确认最后一个。



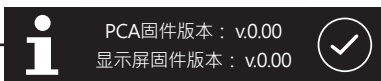
文字编辑完成后，如果正确就加以确认，反之就取消且不保存新的文本。



确认或取消技术服务资料。



删除进程正确结束。



屏幕上显示控制单位和屏显的固件版本。

- 咖啡机锅炉设置: 通过本菜单可以对与温度和液位探测仪灵敏度相关的所有参数进行编辑和查看。



选择和修改咖啡机设置的水口组数目。



通过本屏可以激活或关闭奶泡器功能，取决于咖啡机是否设有自动奶泡器。



通过本屏可以进入奶泡器的各类功能以修改温度。



选择加热牛奶时牛奶达到的最高温度。



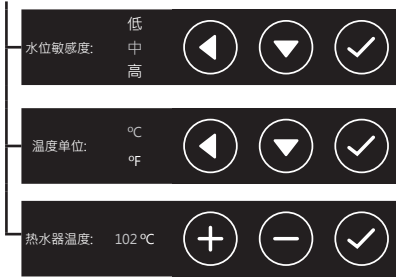
选择打奶泡时牛奶达到的最高温度。



选择开始注入掺有蒸汽的温度的温度以打奶泡。



选择喷嘴温度和牛奶实际温度之间的温差。



显示器将突出所选择的灵敏度以便蒸汽锅炉水位探测仪能正确地探测到其内部的水。较纯净的水（软水）需要提高灵敏度。

可以修改温度单位，以°C（摄氏度）或°F（华氏度）来显示各类温度。

在本屏中可以修改咖啡锅炉的指定温度。

## 重要事项

牛奶实际温度补偿：必须对牛奶实际温度进行偏差调节。因为位于温度器蒸汽喷嘴内部，相对于壶中牛奶的实际温度始终会有偏高的温差。

- 剂量设置：通过本菜单可以编辑与咖啡导出、剂量、预冲泡和热水相关的所有参数。



在本屏中可以为按钮面板和显示选择剂量选项。



可以激活或关闭通过按钮面板来更改咖啡服务剂量的许可。



可以单独或整体更改每种咖啡用水和茶饮用水的量。



按压 标志可以浏览各类咖啡。



更改此前设定的服务的用水量。



通过修改剂量时间来修改茶饮服务的用水量。



根据选定的选项，可以选择激活或关闭预冲泡功能。



根据选定的选项，可以单独或整体更改预冲泡时间。



- **警报设置**：通过本菜单可以编辑与咖啡机和滤嘴维护相关的警报通知。



### 2.9.4.3.3. 显示屏警报信号

#### A. 锅炉内注水最大时间

当技术菜单内时间超过所确定值，显示屏将显示:



#### B. 锅炉最高温度

当锅炉温度超过140°C运行五秒钟，则显示屏显示锅炉温度警报。



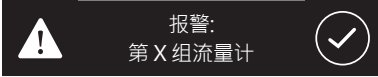
#### C. 温度传感器中断

当传感器察觉温度为 0°C 超过五秒钟，按钮的 LED 灯会闪烁，显示屏显示:



## D. 容量计数器缺少脉冲

当容量计数器没有正确确定剂量，或者持续五秒钟没有所需的脉冲，则选择剂量的LED灯会闪烁，显示屏将显容量计数器和水口组。



要解除警报，请检查容量计数器。出现该警报有可能是计数器盖子漏电，或者没有接触好，或者是控制单位出现故障。

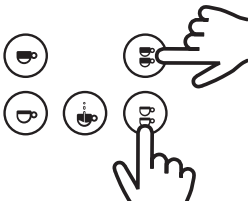
也有可能是在输出时出水不顺畅，导致输出时间不正常延长。

## E. 水滤嘴的转换/再使用

当水的公升数超过在技术菜单确定的值时，显示屏显示：

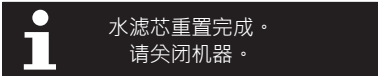


若要消除这一警报，请通过总开关关闭咖啡机，同时按压水口组1（左侧）的“2大杯咖啡”和“2小杯咖啡”剂量按钮。



按住不放的同时用总开关开启咖啡机。

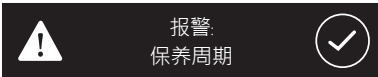
接下来显示屏显示：



必须关闭并再次开启咖啡机才能消除重置信息。

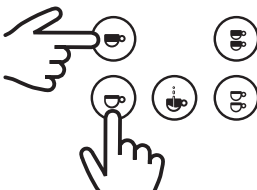
## F. 维修警报

当显示屏显示：



意味着周期数超过在技术菜单的所选值（在全部机组的剂量）。

若要消除这一警报，请通过总开关关闭咖啡机，同时按压水口组1（左侧）的“1大杯咖啡”和“1小杯咖啡”剂量按钮。



按住不放的同时用总开关开启咖啡机。

接下来显示屏显示：



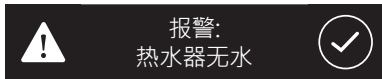
必须关闭并再次开启咖啡机才能消除重置信息。



### G. 锅炉水的最低水位通知

当开启咖啡机时（总开关处于位置1），锅炉开始注水。

当水位探测仪连续6秒以上（启动中）或3秒以上（正常工作中）探测不到水时，将断开电阻，咖啡机将不加热；同时显示屏将显示报警信号：



若要消除这一报警，水位探测仪必须接触到锅炉中的水；在连续探测到水3秒钟后将接通电阻，咖啡机将重新开始加热。

### H. 未探测到控制单位提示

如果显示器与控制单位无通信，屏幕将显示报警信号：



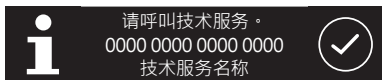
#### 注意（所有警报通用）

当咖啡机的显示屏发出提示时，必须按压确认标志，以告知咖啡机已得知问题的存在。屏幕上将出现提示信息，告知以通知技术服务为宜。

如果已在技术服务菜单的“显示设置”一栏中进行过设置（2.9.3.1.2一节中有说明），技术服务的资料将出现在显示屏上。



普通屏显

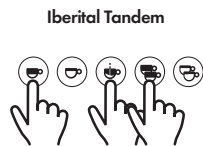
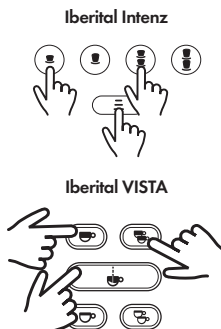
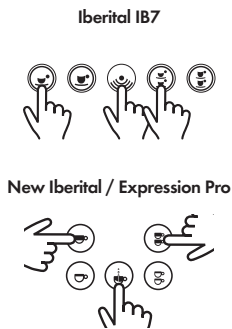


个性化屏显

用户可以接受警报以继续正常地查看显示。咖啡机关闭且再次开启后，错误如果还没有被加以解决则将再次显示出来。

## 2.10. 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。

- 带显示屏的咖啡机:

咖啡机启动后仍不松开3个按钮，按住这几个按钮数秒直至屏幕上显示以下信息:

New Iberital

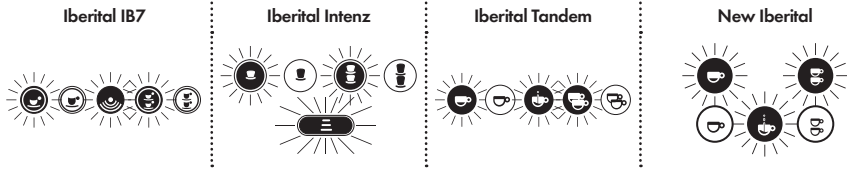
Preset reset complete

Expression Pro / Iberital VISTA



水滤芯重置完成。  
请关闭机器。

- 无显示屏的咖啡机:



重启时，被按下的按钮会持续亮起。

### 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/时间和其编程序、温度控制。

### 请注意

如果咖啡机设有触摸显示屏，必须再次告知水口组数目以及该机是否配有自动奶泡器。

### 注意

如果您的机器是非触摸显示屏类型，重置时，可自动配置“加热”选项。

重置时，将检测您的机器是否装有压力开关或温度探测器，将根据需要调整加热选择。

如有必要，须设置“混合茶”选项，默认情况下，该选项关闭（根据2.9.3.1.2节中的步骤进行操作）。

## 2.11. 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。

- 无显示屏的咖啡机:  
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。
- 带显示屏的咖啡机:  
带显示屏和3档位总开关 ( 0-1-2 ) 的咖啡机只有在位置2时才保持点亮。  
带显示屏和2档位总开关 ( 0-1 ) 的咖啡机只有在位置1时才保持点亮。

### 注意

也可以选择通过显示屏来开启或者关闭 ( 开-关ON-OFF位置 ) 咖啡机。无论是以手动方式还是通过开启-关闭自动编程进行开-关ON-OFF位置切换。

在开启ON位置时LED照明将始终打开。

在开启OFF位置时LED照明将关闭。

## 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 18 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 18 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 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：控制锅炉压力。
- g) 膨胀/滞留阀：用于控制水力系统的压力。

### 3.1.5. Iberital Expression Pro / Iberital VISTA 咖啡机

- a) 泵+发动机：为水力系统提供能量。
- b) 锅炉：
  - 双锅炉：
    - 2 组 3 升 (咖啡) / 8.3 升 (热水/蒸汽)
    - 3 组 4 升 (咖啡) / 11.5 升 (热水/蒸汽)
- 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。

**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。

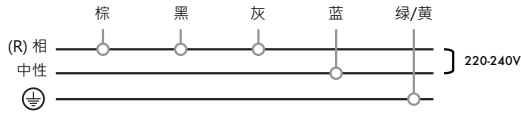
**重要事项**

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

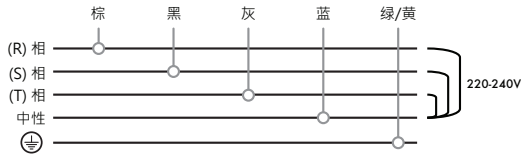
#### 五线咖啡机

##### 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。

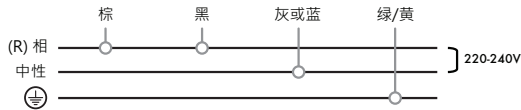
##### 400 V三相电压带中性 (咖啡机 1-2-3 组)



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。

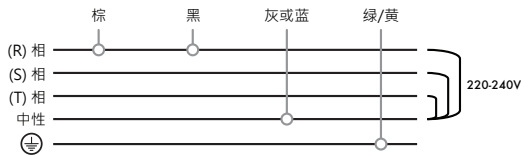
#### 四线咖啡机

##### 220 V - 240 V 一相电压带中性(咖啡机 1-2-3 组)



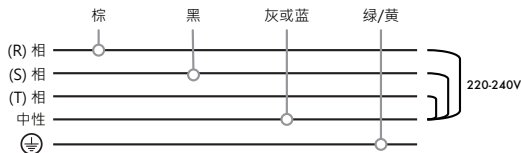
咖啡机可以只连接一相电压220-240 V。在这种情况下黑色导线应该与棕色导线连接，然后接到固定设备。蓝色导线或者灰色导线应该接到中性。绿色导线/黄色导线应该接地。

##### 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，棕色导线连接同一个相电压。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)

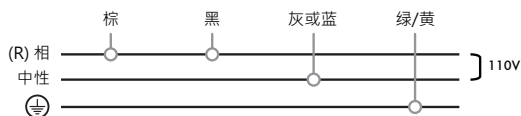


咖啡机可以连接三相电压和一个中性400 V。在这种情况下黑色导线应该与三相电压之一连接，棕色导线连接另一个相电压。蓝色导线或者灰色导线应该接到中性。绿色导线/黄色导线应该接地。

## 110 V一相电压带中性(咖啡机 1-2 组)

**重要事项**

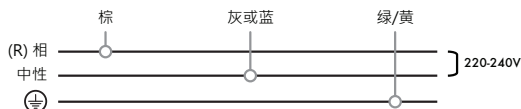
生产出的连接 110 V 电压的咖啡机，都是专门用于此电压的。因此，如同在专门电子结构上指明的，只能连接 110 V 电压。



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)

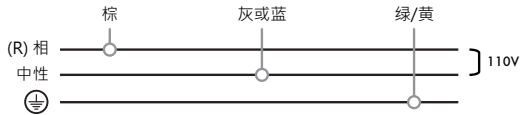


咖啡机可以连接一相电压220-240 V。在这种情况下棕色导线应该连接固定设备。蓝色导线或者灰色导线应该接到中性。绿色导线/黄色导线应该接地。

## 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。

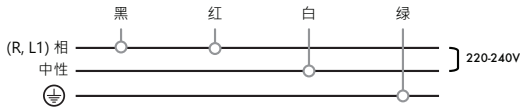


咖啡机可以连接一相电压110 V。在这种情况下棕色导线应该连接一相电压。蓝色导线或者灰色导线应该接到中性。绿色导线/黄色导线应该接地。

### 3.3.2. 带有 ETL 标志的咖啡机

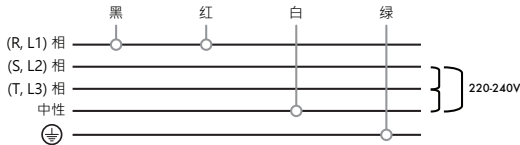
#### 四线咖啡机

#### 220 V - 240 V一相电压带中性(咖啡机 1-2-3 组)



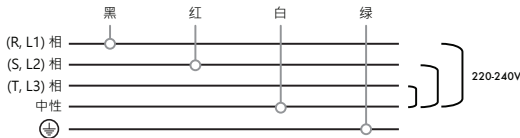
咖啡机可以只连接一相电压220-240 V。在这种情况下黑色导线应该与红色导线连接，然后接到固定设备。白色导线/黑色导线应该接到中性。绿色导线应该接地。

#### 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)



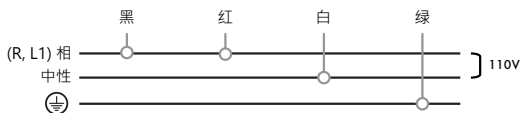
咖啡机可以连接三相电压和一个中性400 V。在这种情况下黑色导线应该与三相电压之一连接，红色导线连接另一个相电压。白色导线/黑色导线应该接到中性。绿色导线应该接地。

#### 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。

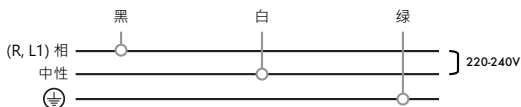




咖啡机可以连接一相电压110 V。在这种情况下黑色导线应该连接固定设备，红色导线连接与黑色导线相同的一相电压。白色导线/黑色导线应该接到中性。绿色导线应该接地。

### 三线咖啡机

#### 220 V - 240 V一相电压带中性(咖啡机 1-2-3 组)

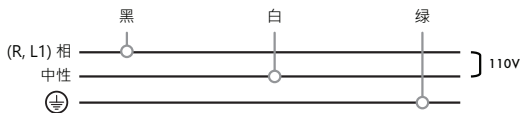


咖啡机可以连接一相电压220-240 V。在这种情况下黑色导线应该连接固定设备。白色导线/黑色导线应该接到中性。绿色导线/黄色导线应该接地。

#### 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) 螺线管阀：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，螺线管阀继而被激活。

### 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
IBERITAL EXPRESSION PRO	2	2	3000 W + 1000 W 220-240 V
		3	3000 W + 1000 W 220-240 V
IBERITAL VISTA	2	2	3000 W + 1000 W 220-240 V
		3	3000 W + 1000 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(坩埚开放至 1.2 兆帕 $\pm 0.1$ ).

## 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。

### 警告

带有显示屏的机器，某些显示屏配置参数应符合机器的特性。

## New Iberital

Mixed tea  
ENABLED/DISABLED

Heating Type  
Pressure switch ON/OFF

## Expression Pro / iberital VISTA

组号: 2组  
3组



## 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

<b>1. 사양</b>	<b>242</b>
1.1. 기술 사양	242
1.1.1. 전자동 커피 머신	242
1.2. 크기	244
<b>2. 사용자를 위한 사용설명서</b>	<b>245</b>
2.1. 설명	245
2.2. 준비 및 테스트	245
2.2.1. 고정식 커피머신	245
2.2.2. 이동식 커피머신	246
2.3. 도징 작동	246
2.3.1. 제어판 도징 설정	247
2.3.2. 전자동 사전 주입 설정	248
2.3.3. IB7 및 Intenz 모델에서 카페 라르고를 추출할 때 프리인퓨전 활성화 또는 비활성화하는 법	249
2.3.4. 신호 알람	250
2.3.5. 온수 세팅	251
2.3.6. 자동 스팀 세팅 (옵션, 일부 모델에서만 사용 가능)	251
2.4. 온수 추출	252
2.5. 스팀 노즐	252
2.6 매일 해야하는 세척 방법	252
2.6.1. 필터 및 필터 홀더 세척	252
2.6.2. 그룹 청소	252
2.6.3. 기기 외부 청소	253
2.7. 보일러의 물 교체	254
2.8. 연수기 (미포함)	254
2.9. 디스플레이 작동 (옵션)	254
2.9.1. New IBERITAL 커피머신 디스플레이	254
2.9.2. Tandem / Intenz 커피머신 디스플레이	254
2.9.3. IBERITAL Exression Pro / IBERITAL VISTA 디스플레이 (터치)	254
2.9.4. 디스플레이 기능	255
2.9.4.1. LCD 디스플레이 (비 터치 스크린)	255
2.9.4.1.1 푸시 버튼 패널을 통한 메뉴 접근 절차 (인텐즈 및 탄템)	255
2.9.4.2. LCD 디스플레이 탐색 (터치 스크린이 아님)	256
2.9.4.2.1. 사용자 메뉴 디스플레이	257
2.9.4.2.2. 기술자 메뉴 디스플레이	259

2.9.4.2.3. 신호 알람 디스플레이	263
2.9.4.3. TFT 스크린 디스플레이 (터치)	266
2.9.4.3.1. 사용자 메뉴 디스플레이	269
2.9.4.3.2. 기술자 메뉴	271
2.9.4.3.3. 신호 알람 디스플레이	275
2.10. 제어판 재설정	278
2.11. LED 조명	279
<b>3. 기술자를 위한 사용설명서</b>	<b>280</b>
3.1. 내부 구성 요소에 대한 설명	280
3.1.1. IBERITAL IB7 커피머신	280
3.1.2. IBERITAL Intenz 커피머신	280
3.1.3. IBERITAL Tandem 커피머신	280
3.1.4. New IBERITAL 커피머신	281
3.1.5. IBERITAL Expression Pro / IBERITAL VISTA 커피머신	281
3.2. 급수 연결	281
3.3. 전원 플러그 연결	282
3.3.1. 유럽 CE 인증 커피머신	282
3.3.2. 미국 ETL 인증 커피머신	284
3.4. 배수 연결	286
3.5. 그룹 헤드	286
3.6. 보일러	286
3.6.1. 머신 별 소비전력	286
3.6.2. 안전 밸브	287
3.6.3. 진공 제거 밸브 (진공 밸브)	287
3.6.4. 자동 물 충전 장치	287
3.6.5. 물 양 (옵션)	287
3.6.6. 유압 회로 밸브	287
3.7. 펌프모터	287
3.8. 제어판	287
<b>4. 기기 관리법</b>	<b>288</b>
4.1. 포장	288
4.2. 효율적으로 사용하려면	288
4.3. 머신의 수명이 다했다면	288
<b>제품 인증</b>	

## 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 재설정할 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 해야 합니다. 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 수돗물로 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

IBERITAL VISTA 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:
- 소비전력 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
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
IBERITAL EXPRESSION PRO	2	602	455	845
	3	602	455	1016
IBERITAL VISTA	2	845	460	672
	3	1016	460	672

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 판넬        | 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 / Iberital VISTA 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.

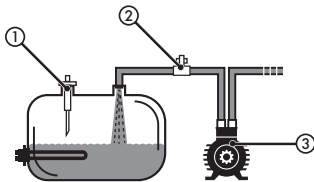
메인 스위치를 작동시킬 때 위치 2로 이동하기 전에 위치 1을 반드시 통과해야 합니다.

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

### 2.3. 도징 작동

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

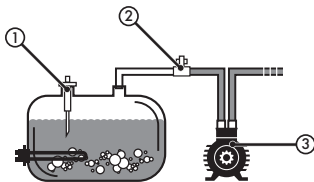
위치 1



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

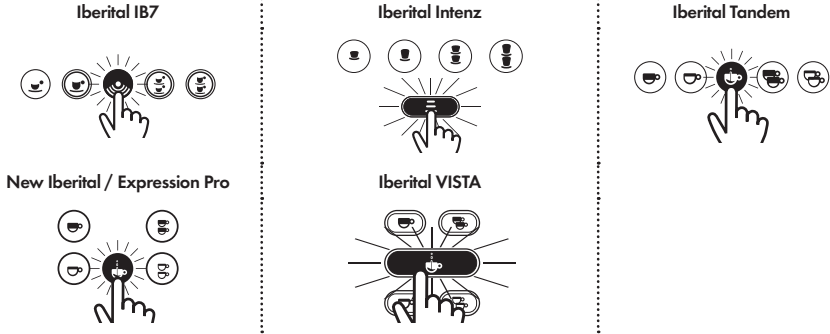
스위치의 두 번째 위치에서 신호가 접촉기 (옵선)로 전달되어 커피 머신을 예열해 커피 추출이 가능합니다. 기기가 충분히 예열 되고 히터의 작동 압력이 압력계 (11)의 녹색 부분으로 들어왔을 때 사용하시면 됩니다.

#### 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.

### 2.3.1. 제어판 도징 설정

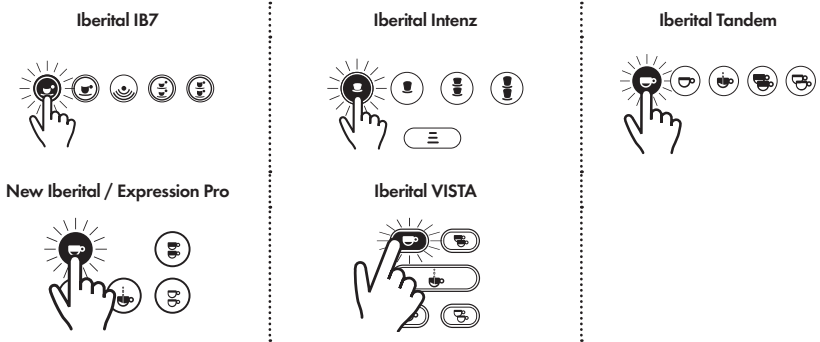
도징을 설정하려면 왼쪽 키패드 (그룹 1)에서 연속을 5초간 누르면 연속 커피 LED 불 (\*)가 켜집니다.



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

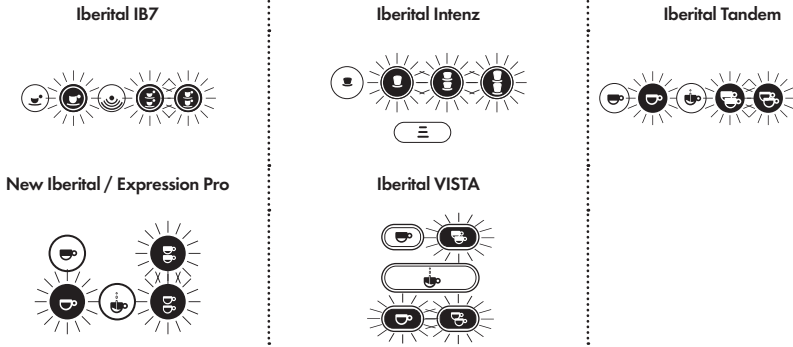
이때 네 가지 커피 선택에서 프로그래밍을 가능합니다. 커피 양 측정을 선택하셨을 때, 다시 한번 선택을 누르면 도징으로 옮겨집니다. 같은 작업은 모든 버튼으로 수행해야 합니다.  
 이 과정을 끝내면 모든 그룹이 자동으로 설정됩니다.

**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.

참고

기기에 디스플레이가 있는 경우 설정 메뉴 화면에 표시 할 수 있습니다.

비 터치 스크린 디스플레이

Doses setting  
Select withing 30 s

터치 스크린



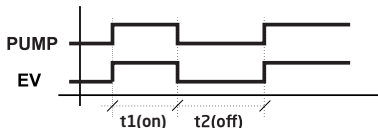
수동 도징 설정  
활성화됨.

참고

기기에 터치 디스플레이가 있는 경우 직접 물 양을 변경하여 도징을 직접 설정할 수 있습니다.

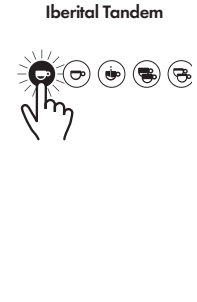
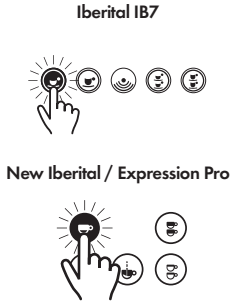
2.3.2. 전자동 사전 주입 설정

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.



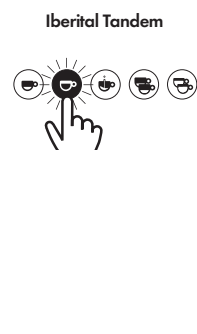
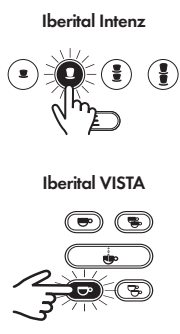
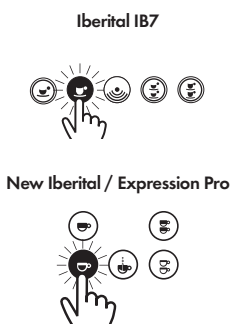
사전 주입을 활성화 하려면 기계의 메인 스위치를 끄고 왼쪽 키패드 (그룹 1)에서 에스프레소 버튼 1을 누르고 누른 상태로 기기의 메인 스위치를 위치 1 또는 2에 두면 에스프레소 1잔의 LED 불이 켜집니다.

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 롱고 한잔 버튼을 누르고 누른 상태로 기기의 메인 스위치를 위치 1 또는 2에 두면 롱고 1잔의 LED 불이 켜집니다.

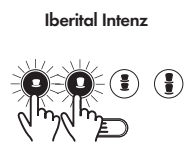
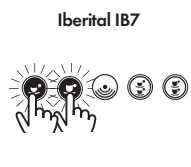
누르던 버튼을 떼고 기기의 스위치를 0 (OFF)으로 설정한다음 작업 위치 2로 바꾸십시오.



### 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 다릅니다) 두 버튼 모두 LED 등이 켜집니다.



**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.

어플리케이션

**경고**

비튼 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.

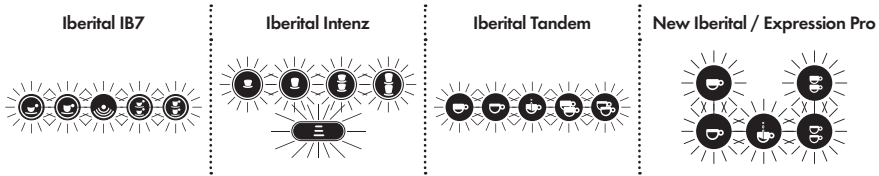
수위 감지기가 1분 (Expression Pro 모델은 2분) 이내에 물에 잠기지 않으면 제어 장치의 안전 제어 기능이 엔진과 함께 물 공급을 차단합니다.

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 1분이상이 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).

### 2.3.5. 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.

### 2.3.6. 자동 스팀 세팅 (옵션, 일부 모델에서만 사용 가능)

기기에 자동 스팀 기능이 있는 경우 (항상 왼쪽에 위치함) 기술 메뉴를 보실 때 여러 온도를 변경할 수 있는 옵션이 표시됩니다.

- LCD 화면 디스플레이 (비 터치 스크린): 기술 메뉴를 보실 때 두 가지 온도 변경 옵션이 표시됩니다.
  - 온도 1: 핫 밀크 또는 우유 거품이 따뜻하게 데워져 나옵니다.
  - 온도 2: 우유를 회전시켜 1차적으로 생성했던 거품을 고운 거품으로 변화시켜주면서 온도를 올려줍니다.

### 참고

IBERITAL 커피머신은 다음 온도 설정을 권장합니다.

- 온도 1은 80°C (176°F)를 넘지 않아야 합니다.
- 온도 2는 30°C (86°F) ~ 40°C (104°F)가 돼야 합니다.

- TFT 화면 디스플레이 (터치 스크린): 기술 메뉴에서는 기술 메뉴에서 찾을 수 있는 "카푸치노 온도" 옵션, 첫 번째 옵션 "디스플레이 구성"에 액세스하여 자동 스팀 설정을 수정할 수 있습니다. (본 설명서의 섹션 2.9.3.2.2 참조).
  - 핫 밀크: 핫 밀크가 나옵니다.
  - 우유 거품: 따뜻한 우유 거품이 나옵니다.
  - 스팀: 우유를 회전시켜 1차적으로 생성했던 거품을 고온 거품으로 변화시켜주면서 온도를 올려줍니다.
  - 우유 실제 온도 보상 통 안에 있는 우유의 중앙 온도와 모든 우유 실제 온도 차이를 나타냅니다. 온도 센서는 수증기가 나오는 곳의 중앙에 위치하기 때문입니다.

참고

- IBERITAL 커피머신은 다음 온도 설정을 권장합니다.
- 핫 밀크는 80°C (176°F)를 넘지 않아야 합니다.
  - 우유 거품은 70°C (158°F)를 넘지 않아야 합니다.
  - 물은 30°C (86°F)~ 40°C (104°F) 사이에서 스팀으로 바뀝니다.
  - 우유 실제 온도 보상은 대략 10°C (50°F) 정도 됩니다.

2.4. 온수 추출

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

2.5. 스팀 노즐

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

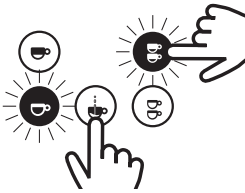
- e) 버튼을 눌러 추출을 멈추십시오. 압축 해제 시 온수 및 세제가 그룹 헤드 내부를 세척합니다.
- f) 2초간 정지합니다.
- g) (d), (e) 및 (f)를 반드시 7번 반복하십시오.
- h) 추출 버튼을 눌러 필터 홀더를 제거한 상태로 장치를 행구어 세제 잔여 물을 5-10 초 동안 제거하십시오.

**- 디스플레이가 있는 기기 (자동 세척):**

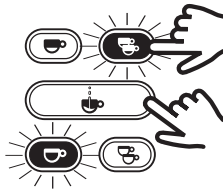
이 기능은 커피 머신이 작업 위치에 있을 때 수행되어야 합니다(핫 머신). 이 옵션은 기기가 그룹의 청소 기능을 7번 연속 수행하도록 합니다.

- 15초 반복
- 2초 휴식

New Iberital / Expression Pro



Iberital VISTA



"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):

키보드에서 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.

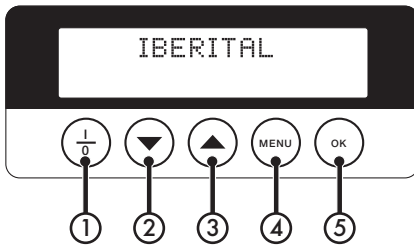
## 2.8. 연수기 (미포함)

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. 디스플레이 작동 (옵션)

### 2.9.1. New IBERITAL 커피머신 디스플레이



1. ON / OFF
2. DOWN
3. UP
4. 메뉴
5. 확인

### 2.9.2. Tandem / Intenz 커피머신 디스플레이



LCD 디스플레이. 디스플레이의 다른 메뉴를 탐색하는 것은 장 2.9.4에서 설명된 그룹 1의 버튼 패널을 사용하여 수행됩니다.

### 2.9.3. IBERITAL Exression Pro / IBERITAL VISTA 디스플레이 (터치)



## 2.9.4. 디스플레이 기능

### 2.9.4.1. LCD 디스플레이 (비 터치 스크린)

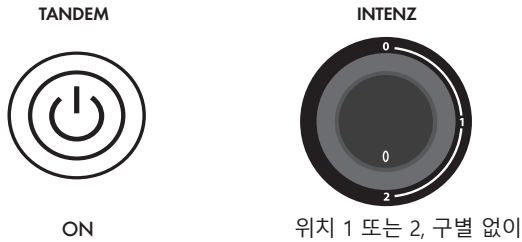
디스플레이 버튼에는 각각 16 자씩 두 줄이 있습니다.

#### 참고

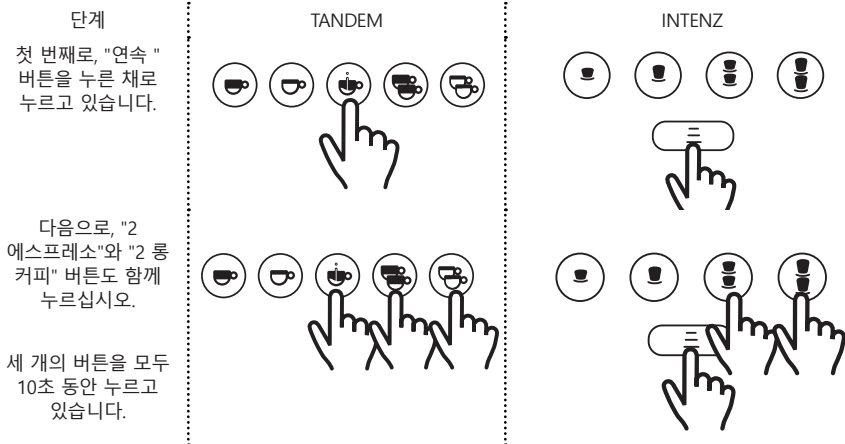
두 디스플레이 간의 메뉴 및 탐색 방법은 동일합니다. 이베리탈, 인텐즈 및 탄덤 기계의 경우 GR1 커피 분출 버튼 패널을 사용하여 탐색되며, 뉴 이베리탈 기계의 경우 디스플레이 자체의 버튼을 사용하여 탐색됩니다 (키패드 섹션 2.9.4.1.1의 동등성 참조).

#### 2.9.4.1.1 푸시 버튼 패널을 통한 메뉴 접근 절차 (인텐즈 및 탄덤)

첫 번째 단계, 본 스위치를 사용하여 기계가 켜져 있는지 확인하십시오.



기계가 켜져 있고 커피를 추출하지 않을 때, 기계를 바라볼 때 가장 왼쪽에 위치한 GR1 키패드에 다음 버튼 조합을 누른 채로 버튼을 길게 누르세요.



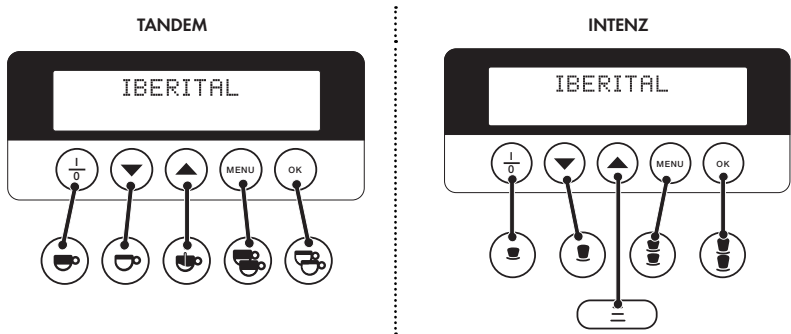


디스플레이에 다음 메시지가 표시됩니다.



이 시점에서는 그룹 1의 버튼에만 불이 켜지며, 그 기능은 기계의 디스플레이에 있는 버튼과 동일합니다. NEW IBERITAL

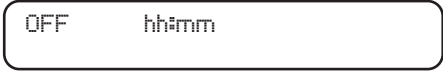
버튼	1 익스프레스	롱 커피 1잔	연속	에스프레소 2잔	롱 커피 2개
특수 기능	ON/OFF	Down	Up	메뉴	OK



## 2.9.4.2. LCD 디스플레이 탐색 (터치 스크린이 아님)

### - OFF 위치:

- 디스플레이가 **OFF** 위치에 있을 때, OFF와 시간이 표시됩니다. **OFF** 모드로 들어가려면 I/O 버튼을 누르십시오.



### - ON 위치:

- I/O 버튼을 누르면 디스플레이에 보일러 온도 °C, 시간 및 저장된 이름이 표시됩니다.



사용자 메뉴 디스플레이: 커피 머신 스위치가 **2** 에 있고 디스플레이가, **ON** 에 있을 때(화면에 저장된 이름이 표시됨) **메뉴** 에 있는 버튼을 최소 **5** 초간 누르면 사용자 레벨 세팅이 시작됩니다.

기술 메뉴 디스플레이: 커피 머신 스위치가 **2** 에 있고 디스플레이가, **OFF** 에 있을 때(화면에 OFF가 표시됨) **메뉴** 에 있는 버튼을 최소 **10** 초간 누르면 기술 레벨 세팅이 시작됩니다.

**IMPORTANTE**

**메뉴** 버튼을 눌러 **메뉴** 안의 디스플레이의 기능을 시작합니다. **확인** 버튼을 누르면 해당 기능의 확인하는 동시에 변경 사항이 저장됩니다.

변경하고 싶은 경우, 버튼 **UP** 을 눌러 올리고 **DOWN** 을 눌러 내리세요. (섹션 2.9.1의 이미지를 참조하십시오)

## 2.9.4.2.1. 사용자 메뉴 디스플레이

- 시간 그리고 **ON / OFF** 주간 세팅:

**시계 설정**이라고 뜨면 **확인**버튼을 눌러 저장하십시오. 기기가 매주 켜고 끄는 동안 제어 장치에서 계속 카운팅 되므로 시간과 요일을 설정하는 것이 매우 중요합니다.

Set clock

HH.MM.#####

HH: 시  
mm: 분  
#####: 요일

시간을 변경하려면 **UP / DOWN** 버튼을 누르고 **확인**을 누르시면 **분**으로 넘어갑니다. 같은 방식으로 **확인**을 누르면 **요일**로 넘어갑니다. 요일을 설정 한 후 **확인**을 누르면 **ON / OFF** 세팅에 자동으로 저장됩니다.

Auto: ON/OFF  
AAA#hh:mm

AAA: ON(켜기) OFF(끄기)  
hh: 시간 켜기/끄기  
mm: 분 켜기/끄기

**UP/DOWN** 버튼을 눌러 원하는 시간을 맞춘 다음 **확인** 버튼을 눌러 저장하고 **분**으로 넘어가 같은 방식으로 진행합니다. **OFF(끄기)** 및 휴일 이라는 단어가 보이면 다시 설정합니다.

**IMPORTANTE**

기기가 자동으로 켜지지 않도록 **ON(켜기)** 및 **OFF(끄기)** 및 휴일의 **시간(시.분)** 선택에 대시(-)를 입력하십시오.

- 카운터 표시:

Counters

이 섹션에서 사용된 모든 양을 알 수 있습니다.

- 확인 버튼을 누르면 디스플레이에 다음과 같이 표시됩니다.



지금까지 사용된 물의 리터 수를 보여줍니다.

- 메뉴 버튼을 누르면 디스플레이에 다음과 같이 표시됩니다 :



지금까지의 주기 횟수를 보여줍니다. (어떤 도징 선택이든 가능).

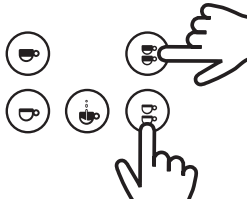
-메뉴 버튼을 누르면 디스플레이에 다음과 같이 표시됩니다 :



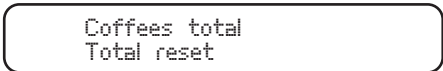
지금까지 나온 총 커피 수를 보여줍니다.

**중요**

총 커피 수를 지우고 '총 커피' 카운터를 0으로 초기화하려면 그룹 1(왼쪽)의 '롱 커피 2개, 숏 커피 2개' 버튼을 동시에 몇 초간 누릅니다.



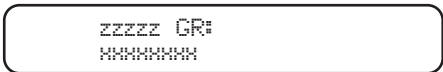
그러면 디스플레이에 다음과 같이 표시됩니다 :



**참고**

총 커피 카운터를 지운다고 하더라도 사용된 리터의 물을 읽는 것은 지워지지 않습니다. 물 1리터에 사용된 정수기 변경/재생 알람을 삭제하려면 정수 필터 변경/재생 알람 섹션을 참조하십시오.

-메뉴 버튼을 누르면 디스플레이에 다음과 같이 표시됩니다 :



zzzz: 에스프레소 1잔, 커피 1잔 등.  
GR: Grupo 1/2/3  
xxxxxx: 커피 수

도징 및 그룹당 커피 양을 표시합니다.

**메뉴** 버튼을 계속 누르면 선택하신 모든 커피 수가 표시됩니다.

#### 2.9.4.2.2. 기술자 메뉴 디스플레이

기술 메뉴로 들어가려면 디스플레이를 **OFF**에 두어야합니다(디스플레이에서 **OFF**가 표시됩니다. **ON**에 둔 경우(디스플레이는 저장된 이름을 표시합니다) **OFF**모드로 액세스 하려면, **I / O (ON / OFF)**.

**OFF** 모드에서 기술 메뉴에 액세스하려면 **MENU** 버튼을 (사용된 디스플레이에 따라) 약 **10-15**초 동안 누르면 기술 레벨 세팅이 시작됩니다.

- 다음과 같이 첫번째 옵션이 나타납니다.

Language  
XXXXXXXX

UP/DOWN 버튼을 사용하여 언어(영어, 프랑스어, 독일어, 스페인어, 이탈리아어)를 선택할 수 있습니다. 원하는 언어를 선택했다면 **메뉴** 다음 옵션으로 이동합니다:

Temperature/Hora Vis.  
ENABLED/DISABLED

디스플레이 상단에 시간 및 온도가 표시되는게 보여집니다.

UP / DOWN 버튼으로 "**활성화**" 또는 "**비활성화**"를 선택하십시오.

- "**활성화**"를 선택하려면 메뉴 버튼을 눌러 다음 옵션으로 넘어가세요.

Name 2  
XXXXXXXX

커서를 위치 **1**(Line에 있는 **16** 자)에 두면 화면에 이름 **2**(디스플레이의 맨 아래 줄)가 나타납니다. **UP / DOWN** 버튼으로 원하는 영숫자 문자를 선택할 수 있습니다 (공백은 띄어쓰기! "# \$ % & ...).

**확인** 버튼을 눌러 글자를 저장하고 다음 글자로 넘어갑니다.

줄의 모든 문자가 완성 될 때까지 이 절차를 반복하십시오.

이름을 완성했다면 **메뉴** 버튼을 눌러 다음 옵션으로 넘어가십시오.

Line rotation 2  
ENABLED/DISABLED

디스플레이에 **Line 2**의 이름이 이동하거나 고정될 수 있는 옵션이 표시됩니다. **UP/DOWN** 버튼으로 "**활성화**" 또는 "**비활성화**"를 선택하고 **메뉴** 버튼을 눌러 다음 옵션으로 이동하십시오:

- "**비활성화**"를 선택하시면 **메뉴** 버튼을 눌러 다음 옵션으로 넘어가세요.

Name 1  
XXXXXXXX

여기서 디스플레이의 **Line 1** (상단)에 표시 될 이름을 설정하고 커서를 1(각 줄마다 **16** 개의 사용 가능한 문자)에 둔 다음 "+" "-"버튼으로 다른 영숫자 문자 선택하십시오(공백은

띄어쓰기! "# \$ % & ...). 원하는 글자를 선택한 후 **버튼**을 눌러 다음 글자로 넘어갑니다.  
이름을 다 완성할 때까지 프로세스를 계속하십시오.

이름을 완성했다면 **메뉴** 버튼을 눌러 다음 옵션으로 넘어가십시오.

Line rotation 1  
ENABLED/DISABLED

디스플레이에 **Line 1**의 이름이 이동하거나 고정될 수 있는 옵션이 표시됩니다. **UP/DOWN** 버튼으로 "활성화" 또는 "비활성화"를 선택하고 메뉴 버튼을 눌러 다음 옵션으로 이동하십시오:

Name 2  
XXXXXX

여기서 디스플레이의 **Line 1** (하단)에 표시 될 이름을 설정하고 커서를 1(각 줄마다 16 개의 사용 가능한 문자)에 둔 다음 "**UP**" "**DOWN**" 버튼으로 다른 영숫자 문자 선택하십시오(공백은 띄어쓰기! "# \$ % & ...). 원하는 글자를 선택한 후 **확인** 버튼을 눌러 다음 글자로 넘어갑니다. 이름을 다 완성할 때까지 프로세스를 계속하십시오.

이 절차가 끝나면 **메뉴** 버튼을 눌러 다음 옵션으로 이동하십시오:

Line rotation 2  
ENABLED/DISABLED

디스플레이에 **Line 2**의 이름이 이동하거나 고정될 수 있는 옵션이 표시됩니다. **UP/DOWN** 버튼으로 "활성화" 또는 "비활성화"를 선택하고 메뉴 버튼을 눌러 다음 옵션으로 이동하십시오:

Crono Function  
ENABLED/DISABLED

디스플레이에 "스톱워치 기능"(그룹당 추출 시간)이 표시되고 **UP/DOWN** 버튼으로 비활성화/활성화를 선택합니다.

커피 내릴 때마다 추출 시간이 나타납니다. 디스플레이의 옵션에서 비활성화 할 수 있습니다.

이 절차가 끝나면 **메뉴** 버튼을 눌러 다음 옵션으로 이동하십시오:

Chrono Hold  
ENABLED/DISABLED

디스플레이에는 기능이 표시됩니다. "CHRONO HOLD" 만약 우리가 선택한다면 ENABLED 그리고 OK 버튼을 누른다면, 이 옵션은 디스플레이의 홈 화면에 고정됩니다.

이 절차가 끝나면 **메뉴** 버튼을 눌러 다음 옵션으로 이동하십시오:

Doses setting  
ENABLED/DISABLED

디스플레이에 도징 설정이 표시됩니다. 활성화 된 경우 다른 옵션 (에스프레소 1잔, 롱고 커피 1잔 등)으로 도징을 예약 할 수 있습니다. 비활성화 된 경우, 도징을 예약 할 수 없으며 비활성화 되기 전 도징이 저장됩니다.

**UP/DOWN** 버튼을 눌러 도징 설정을 활성화/비활성화 하십시오.

이 절차가 끝나면 **메뉴** 버튼을 눌러 다음 옵션으로 이동하십시오:

Continuous key  
ENABLED/DISABLED

디스플레이에 "연속" 설정이 표시됩니다. "연속" 도징은 활성화 된 경우에만 작동합니다.

끝나면 **메뉴** 버튼을 눌러 다음 옵션으로 이동하십시오:

Mixed tea  
with pump / without pump

디스플레이에 "MIXED TEA"가 표시되면 찻물 용 물이 옵션 **No**를 선택할 경우 뜨거운 물이 나오고, 옵션 **YES**를 선택할 경우 뜨거운 물과 차가운 물이 섞인 미온수가 나옵니다.

이 절차가 끝나면 **메뉴** 버튼을 눌러 다음 옵션으로 이동하십시오:

Steam Boiler Gr.  
0/1/2

사용할 수 없는 옵션

\* "스팀 밸브" 옵션은 사용할 수 없으며 항상 "0"로 사용할 수 없도록 고정되어 공장에서 제작됩니다.

이 절차가 끝나면 **메뉴** 버튼을 눌러 다음 옵션으로 이동하십시오:

PreBrewing  
ENABLED/DISABLED

디스플레이에 **UP/DOWN** 버튼을 사용하여 "사전 주입" 옵션을 활성화 또는 비활성화 할 수 있게끔 표시됩니다. "사전 주입" 기능을 활성화하고 **메뉴** 버튼을 누르면 디스플레이에 다음과 같이 표시됩니다:

PreBrew. ON  
1 espresso xxxxx sec

디스플레이에 각 커피(에스프레소 1잔, 커피 1잔 등) 선택에 대한 "사전 주입 **ON**" 시간 옵션이 표시됩니다. **UP/DOWN** 버튼을 눌러 원하는 시간을 초 단위(0.1초씩~5초까지)로 선택합니다. **메뉴** 버튼을 눌러 시간을 선택하고 "On"을 눌러 나머지를 선택하세요.

이 절차가 끝나면 **메뉴** 버튼을 눌러 다음 옵션으로 이동하십시오:

PreBrew. OFF  
1 espresso xxxxx sec

디스플레이에 각 커피 선택 (에스프레소 1잔, 커피 1잔 등)에 대한 "사전 주입"의 "OFF"시간이 표시됩니다. **UP/DOWN** 버튼을 눌러 원하는 시간을 초 단위(0.1초씩~5초까지)로 선택합니다. **메뉴** 버튼을 눌러 시간을 선택하고 "On"을 눌러 나머지를 선택하세요.

이 절차가 끝나면 **메뉴** 버튼을 눌러 다음 옵션으로 이동하십시오:

ProbeSensitivity  
LOW/MID/HIGH

디스플레이에 보일러 수위의 "민감도 센서"가 표시됩니다. **UP/DOWN** 버튼을 눌러 민감도 LOW 150KΩ / MIDDLE 400KΩ / HIGH 1MΩ를 선택할 수 있습니다.

이 절차가 끝나면 **메뉴** 버튼을 눌러 다음 옵션으로 이동하십시오:

Service Cycles  
xxxxxxx

기기에 설정하신 주기 횟수에 도달하면 디스플레이에 "유지 관리 주기" 옵션이 표시됩니다. 디스플레이에 소리와 함께 알람이 표시됩니다. **UP/DOWN** 버튼을 눌러 주기 횟수를 선택합니다.

이 절차가 끝나면 **메뉴** 버튼을 눌러 다음 옵션으로 이동하십시오:

Heating Type  
xxxxxxx

xxxxxx: 압력 스위치, ON/OFF, PID

디스플레이에 가열 시스템 옵션이 표시됩니다.

**UP/DOWN** 버튼을 눌러 "압력 스위치", "ON/OFF" 및 "PID"를 선택하고 **확인** 버튼을 눌러 저장합니다.

- **압력 스위치:** 압력 스위치로 보일러 온도 제어.

**중요**

독립형 보일러가 장착된 모든 커피 머신 모델은 "**압력 스위치**" 옵션 선택이 **절대** 없습니다. 커피 머신은 보일러 온도를 제어하기 위해 온도 센서와 함께 작동합니다.

온도 센서가 있는 일체형 보일러는 "**압력 스위치**" 옵션 선택이 **절대** 없습니다.

- **ON/OFF:** 히스테리시스(보일러 온도 진동 범위)가 0.5°C, 1°C 또는 2°C 인 온도 센서를 사용하여 커피 보일러 온도를 제어합니다.

**중요**

독립형 보일러가 장착된 모든 커피 머신 모델은 "**ON/OFF**" 옵션 선택이 **절대** 없습니다.

일체형 보일러가 장착된 모든 커피 머신 모델은 "**ON/OFF**" 옵션 선택이 **절대** 없습니다.

- **PID:** 3개의 상수 **Kp, Ki, Kd**의 알고리즘을 변형하여 온도 센서에 의한 커피 보일러의 온도 제어. (제조업체가 권장합니다).

**중요**

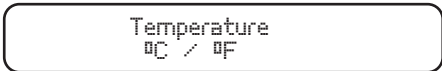
일체형 보일러가 장착된 모든 커피 머신 모델은 "**PID**" 옵션 선택이 **절대** 없습니다.

이 위치에서 커피머신은 늘 내부 및 외부 경계 조건에 적응하여 작동 체제에 따라 온도를 제어합니다.  
이 상수의 값은 저항의 강도, 보일러의 크기 및 보일러의 열 분산 정도에 따라 다릅니다.

**경고**

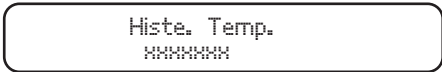
기기의 올바른 기능을 위해 이러한 상수 값을 변경해서는 안됩니다.

- "**ON / OFF**"을 선택하고 **확인** 버튼을 누르면 디스플레이에 다음과 같이 표시됩니다:



UP/DOWN 버튼을 사용하여 온도 측정 단위를 섭씨 (°C) 또는 화씨(°F)로 선택할 수 있습니다.

확인 버튼을 누르면 디스플레이에 다음과 같이 표시됩니다:

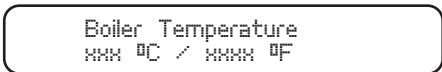


xxxxxx: 0,5°C | 1°C | 2°C

xxxxxx: 1°F | 2°F | 4°F

UP/DOWN 버튼을 눌러 원하는 히스테리시스(보일러 온도의 각도 변화)를 선택합니다.

확인 버튼을 눌러 선택 확인을 하면 디스플레이에 다음과 같이 표시됩니다:



UP / DOWN 버튼을 눌러 원하는 보일러 온도를 선택하고 **확인** 버튼을 눌러 저장하십시오.

- "PID" 버튼을 선택하고 **확인** 버튼을 누르시면 디스플레이에 다음과 같이 표시됩니다:

°C / °F

UP/DOWN 버튼을 사용하여 온도 측정 단위를 섭씨(°C) 또는 화씨(°F)로 선택할 수 있습니다.

**확인** 버튼을 누르면 디스플레이에 다음과 같이 표시됩니다:

Boiler Temperature  
xxx °C / xxxx °F

UP/DOWN 버튼을 눌러 원하는 보일러 온도를 선택하고 **확인** 버튼을 눌러 저장하십시오.

그러면 디스플레이에 다음과 같이 표시됩니다:

KP KI KD  
xxx xxx xxx

UP/DOWN 버튼을 눌러 각 상수의 값을 선택하고 **확인** 버튼을 눌러 저장하십시오. (제조업체가 설정한 값을 유지하는 것이 좋습니다).

그러면 디스플레이에 다음과 같이 표시됩니다:

PID setting

세가지 상수의 알고리즘의 초기 조절 온도. ("2 °C에서 최대 20 °C" 또는 "3 °F에서 최대 36 °F"값이 가능합니다). (제조업체가 설정한 온도를 유지하는 것이 좋습니다).

UP/DOWN 버튼을 눌러 원하는 온도를 선택하고 **확인** 버튼을 눌러 저장하십시오.

이 절차가 끝나면 메뉴 버튼을 눌러 다음 옵션으로 이동하십시오:

Water filter  
xxxxxx

정수기의 변경/재생 알람을 건너 뛰고 사용된 물의 리터 양을 선택하면 디스플레이에 "정수 필터" 옵션이 표시됩니다. UP/DOWN 버튼을 눌러 물의 리터 양을 선택할 수 있습니다.

## 주의

리터 수를 "0"으로 설정하면 이 옵션이 비활성화됩니다.

마지막으로 메뉴 버튼을 눌러 기술 메뉴를 끝내십시오.

Off hh:mm

### 2.9.4.2.3. 신호 알람 디스플레이



## A. 보일러의 최대 급수 시간

제조업체가 정한 시간을 초과하면 디스플레이에 다음과 같이 표시됩니다.

Time-out alarm  
Boiler fillingUp

LED가 깜박이기 시작하면서 동시에 보일러가 채워집니다.

알람을 취소하려면 일반 스위치를 **O**로 설정한 다음 **1**로 설정해야 합니다.

## B. 최대 보일러 온도

140°C의 온도로 5초 이상 초과하면 디스플레이에 보일러 온도 알람이 표시됩니다.

Alarm  
Boiler temperature

보일러 온도가 정상 값으로 돌아 오면 알람은 저절로 멈춥니다.

## C. 온도 센서 차단

- 센서가 0°의 온도로 5초 이상 감지하면 버튼의 LED가 깜박이고 디스플레이에 다음과 같이 표시됩니다.

T.ProbeUnconnect

보일러 온도가 정상 작동하면 알람은 저절로 멈춥니다.

- 디스플레이 및 압력 스위치가 있는 기기에서 제어 장치를 교체하는 경우 다음이 표시됩니다.

T.ProbeUnconnect

이 상황은 가열 메뉴(제어 장치 재설정)에서 잘못 선택하여 나옵니다. (섹션 2.9.3.2.3, 가열 메뉴 옵션의 세팅 참조).

이 알람을 제거하려면:

**메뉴** 버튼을 길게 누릅니다 ("차단 센서" 메시지가 나타나도 "메뉴" 버튼을 계속 누르고 계십시오):

Language  
xxxxxx

디스플레이에 나타날 때까지 **메뉴** 버튼을 반복해서 눌러 여러 옵션을 지나십시오.

Mixed tea  
with pump / without pump

디스플레이에 표시된 값은 "NO"여야합니다. 필요한 경우 **UP/DOWN** 버튼을 눌러 값을 변경하십시오.

**확인** 버튼을 눌러 저장하십시오.

디스플레이에 나타날 때까지 **메뉴** 버튼을 반복해서 누르십시오.

Heating Type  
xxxxxxx

xxxxxx: 압력 스위치 | ON/OFF | PID

디스플레이에 표시된 값은 "압력 스위치"여야 합니다. 필요한 경우 **UP/DOWN** 버튼을 눌러 값을 변경하십시오.

**확인** 버튼을 눌러 저장하십시오.

디스플레이에 **OFF** 메시지가 나타날 때까지 **메뉴** 버튼을 여러번 누르십시오.

"1 / 0" 또는 "연속" 버튼을 눌러 기기를 켭니다.

## 주의

기기에 디스플레이가 있고 보일러 온도가 압력 스위치에 의해 제어되는 경우 "MIXED TEA"과 "가열" 매개 변수의 값은 "NO"에 있어야 합니다.

## 참고

기기 리셋을 하여 자체 가열의 구성이 가능합니다.

## D. 용량 카운터 임펄스 부족

용량 카운터가 제대로 도장을 측정하지 못하거나 임펄스가 5 초 이상 연속으로 도달하지 않으면 사용 된 도징 선택 LED가 깜박이며 디스플레이에 용량 카운터와 그룹이 표시됩니다.

Alarm  
Flow meter GR x

이 알람을 제거하려면 용량 카운터를 확인하십시오. 이 알람 신호는 카운터 커버에서 신호가 나오거나 연결 상태가 나쁠 때 또는 제어 장치의 내부 고장으로 인해 발생합니다.

또한 물은 추출하는 동안 물이 제대로 투과되지 않아 비정상적으로 긴 추출 시간 때문에도 발생 가능합니다.

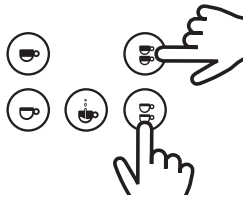
## E. 교환 / 재생 정수 필터

기술 메뉴에서 세팅 된 물 리터가 초과되면 디스플레이에서 다음과 같이 표시됩니다:

Change Water Filt.  
XXXXXX

설정된 물 리터 양에 도달하면 알람이 울립니다.

이 알람을 제거하려면 메인 스위치를 위치 0으로 설정하십시오. 왼쪽의 그룹 1과 동시에 도징 버튼 "롱고 커피 2잔" 및 에스프레소 2잔"을 누르십시오. 메인 스위치를 위치 1에 위치시켜 기기를 켜는 동안 단단히 고정시킵니다.



그러면 디스플레이에 다음과

Filter Reset

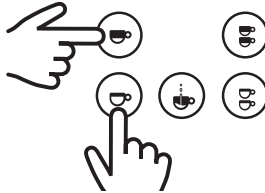
F. 유지 관리 알람

디스플레이에 다음과 같이 표시될 때 :

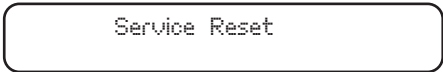


기술 메뉴에 기록한 주기 횟수(기기의 모든 그룹에서 수행된 도징)가 초과되었음을 의미합니다.

이 알람을 제거하려면 메인 스위치를 위치 0으로 설정하십시오. 왼쪽의 그룹 1과 동시에 도징 버튼 "롱고 커피 1잔 및 에스프레소 1잔"을 누르십시오. 메인 스위치를 위치 1에 위치시켜 기기를 켜는 동안 단단히 고정시킵니다.



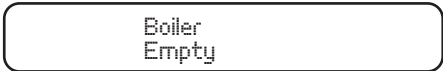
그러면 디스플레이에 다음과 같이 표시됩니다:



G. 보일러의 최소 수위 알람

기기가 켜지는 순간 (메인 스위치의 위치 1) 보일러 급수가 시작됩니다.

- 기기를 시운전할 경우: 수위 감지기가 6초 이상 물을 감지하지 못하면 히팅 코일이 분리되며 기기가 가열되지 않습니다. 동시에 디스플레이에 알람 신호가 표시됩니다.



- 기기가 작동하는 경우 수위 감지기가 3초 이상 물을 감지하지 못하면 히팅 코일이 분리되며 기기가 가열되지 않습니다.

이 알람을 제거하려면 보일러 물을 채워야 합니다. 수위 감지기가 3초 이상 물의 존재를 감지한 하면 히팅 코일은 연결되며 기기가 다시 가열됩니다.

2.9.4.3. TFT 스크린 디스플레이 (터치)


기기를 켜면 디스플레이 화면이 계속 켜져 있습니다.

참고


처음에 이미지 또는 사용자 정의 텍스트가 삽입되지 않은 경우 화면에는 IBERITAL 로고가 표시됩니다. 기술 메뉴 - 디스플레이 구성은 디스플레이를 사용자 정의하는 방법을 설명합니다.

- **ON 위치:** 커피 머신의 메인 스위치가 켜져 있고 디스플레이가 ON 위치에 있을 때 ( 디스플레이가 보일러 온도 | 시간 | 로고가 표시됨).



- **ON 위치에 두려면:** 디스플레이가 OFF 위치에 있을 때 화면 아이콘을 
- **OFF 위치:** 커피 머신의 메인 스위치가 켜져 있고 디스플레이가 OFF 위치에 있을 때 ( 디스플레이가 OFF | 시간으로 표시됨).



- **OFF 위치에 두려면:** 디스플레이가 ON 위치에 있을 때 화면 아이콘을 누르십시오  작동 중 디스플레이에 나오는 표시는, 기기의 밀크 거품 시스템 여부와 무엇이든 선택한 서비스 유형의 기기의 그룹 수에 따라 다릅니다.

**참고**  
 디스플레이의 백라이트 강도는 기기를 5분 동안 사용하지 않으면 불이 약해집니다. 추출 버튼을 누르는 것과 같이 기기를 사용하면 디스플레이의 불빛은 다시 정상적으로 돌아옵니다.

서비스 아이콘:



**참고**  
 스톱워치 아이콘 또는 보일러 아이콘의 온도 같은 아이콘이 상단에 추가 정보가 표시됩니다.

- 커피 머신 그룹 2

이 페이지

밀크 거품 시스템 없이

보일러 100°C	물 핫 12 s	GR1 12 s	GR2 12 s	13:34

가능한 이미지

보일러 100°C	물 핫 12 s	GR1 12 s	GR2 12 s	13:34

(이미지 없음)	(이미지 없음)	12 s 	12 s 	(이미지 없음)
		12 s 	12 s 	
		12 s 	12 s 	
		12 s 	12 s 	
		(이미지 없음)	(이미지 없음)	(이미지 없음)

밀크 거품 시스템

보일러 100°C	우유 핫 12 s	온수 12 s	GR1 12 s	GR2 12 s

가능한 이미지

보일러 100°C	우유 핫 12 s	온수 12 s	GR1 12 s	GR2 12 s

우유 거품

(이미지 없음)	12 s 	(이미지 없음)	12 s 	12 s 
	(이미지 없음)		12 s 	12 s 
			12 s 	12 s 
			12 s 	12 s 
			12 s 	12 s 
			(이미지 없음)	(이미지 없음)

- 커피 머신 그룹 3

밀크 거품 시스템 없이

보일러 100°C	물 핫 12 s	GR1 12 s	GR2 12 s	GR3 12 s

가능한 이미지

보일러 100°C	물 핫 12 s	GR1 12 s	GR2 12 s	GR3 12 s

(이미지 없음)	(이미지 없음)	12 s 	12 s 	12 s 
		12 s 	12 s 	12 s 
		12 s 	12 s 	12 s 
		12 s 	12 s 	12 s 
		(이미지 없음)	(이미지 없음)	(이미지 없음)

밀크 거품 시스템

우유 핫 12 s	온수 12 s	GR1 12 s	GR2 12 s	GR3 12 s

가능한 이미지

우유 핫 12 s	온수 12 s	GR1 12 s	GR2 12 s	GR3 12 s

우유 거품

12 s 	(이미지 없음)	12 s 	12 s 	12 s 
(이미지 없음)		12 s 	12 s 	12 s 
		12 s 	12 s 	12 s 
		12 s 	12 s 	12 s 
		(이미지 없음)	(이미지 없음)	(이미지 없음)

이 단락을

## 일반 아이콘



취소 또는



선택을 다음 값으로  
변경



값 올림



값 내림



편집 옵션



값 확인

### 참고:

"+" 또는 "-" 아이콘을 누르면 설정 값이 각각 증가 또는 감소합니다. 건너뛰기는 수정할 값의 최소 값으로 설정되어 있습니다. 버튼을 1.5초 동안 누르고 있으면 건너뛰기 속도가 빨라집니다.

- 사용자 메뉴 디스플레이: ON 또는 OFF에 있을 때 아이 누르면 사용자 메뉴로 들어갑니다.
- 기술 메뉴 디스플레이: OFF로 되어 있을 때, 두번째 아이콘을 누르면 기술 5초간 레벨 세팅에 들어갑니다.

### 중요

메뉴에 따라 옵션을 액세스 하는 법이 달라집니다.

#### 2.9.4.3.1. 사용자 메뉴 디스플레이

사용자 메뉴에 액세스 한 후에는 아이콘을 터치하여 화면에 표시된 옵션을 선택할 수 있습니다.



시간/날짜

자동 ON/OFF

카운터

자동 세척

취소 또는 돌아가기

### 참고

OFF로 둔 상태의 기기는 자동 세척 옵션이 디스플레이에 나타나지 않습니다. OFF 상태에 있는 기기는 해당 기능을 수행하기에 충분한 온도로 예열되어 있지 않습니다.

- 날짜-시간: 시간, 날짜 및 이 정보를 표시하는 방법의 매개 변수를 편집 할 수 있습니다.



다음 아이콘을 다양한 하위 메뉴에 액세스 할 수 있는 누르면 다양한 옵션이 나타납니다.



요일 변경.



선호도에 따라 시간 형식을 변경가능 12-24h.



시간 변경

- 자동 ON/OFF: 기기의 자동 켜기 및 끄기 매개 변수를 편집 할 수 있습니다.



다음 아이콘을 요일을 바꿉니다. 누르면 선택한 요일의 매개 변수에 액세스 합니다. 첫 번째 옵션은 "날마다" 입니다. 설정 중 이 옵션은 개별 설을 지우고 매주 같은 작업을 수행합니다.



요일을 선택하여 활성화 또는 비활성화를 설정 가능합니다.

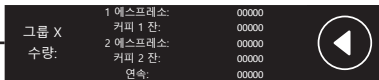


요일을 활성화하여 자동 켜기 및 끄기 시간을 변경합니다.

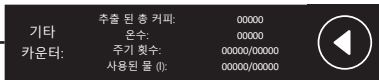
- 카운터: 모든 카운터를 표시할 수 있습니다.



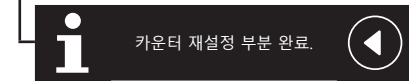
다음 아이콘을 카운터 기능을 쓰고 싶은 그룹을 선택할 수 있습니다.



그룹을 선택하면 서비스 유형 별로 해당 그룹의 모든 계정 값이 표시됩니다.



"기타" 값을 선택하면 모든 일반 카운터가 표시됩니다. 이중 카운터에서는 기술 서비스에서 현재 리터/주기 또는 세팅한 리터/주기를 표시합니다.



이 화면은 머신의 부분 카운터를 재설정했음을 나타냅니다.

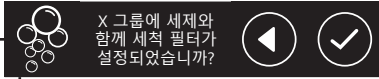
**중요**

부분 카운터는 주입을 위한 모든 커피 및 온수 추출과 관련이 있습니다. 삭제하려면 카운터 메뉴 화면에서 왼쪽에 있는 그룹 1의 "롱고 커피 2 잔과 에스프레소 2 잔" 버튼을 동시에 누르십시오. (기술자가 서비스 및/또는 필터 재생 재설정을 완료한 후 소비되는 주기 횟수와 물의 양을 재설정합니다.)

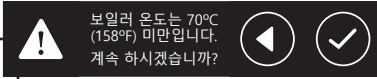
**-자동 세척:** 이 메뉴를 통해 서비스 카운터를 표시 할 수 있습니다.



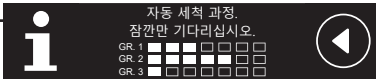
다음 아이콘을 우리는 그룹 또는 모든 그룹을 선택할 세척을 개별적으로 또는 한꺼번에 하십시오.



그룹을 선택하고 나면 블라인드 필터를 장착 한 후 자동 세척 확인을 수행합니다.



온도가 충분히 뜨겁지 않으면 메시지가 표시됩니다. 그냥 낮은 온도로 세척을 계속하거나 돌아가서 시스템의 온도를 높인 후 세척 기능을 수행할 수 있습니다.



안내 식 알람 자동 세척 진행 중.



프로세스가 완료되면 팬을 교체하고 종료하십시오.

2.9.4.3.2. 기술자 메뉴



디스플레이 구성. 구성, 기기 및 보일러. 도징 구성. 알람 구성. 취소 및 돌아가기



-디스플레이 구성: 이 메뉴를 통해 언어, 회사의 시각적 사용자 정의, 기술 서비스 및 현재 펌웨어 버전과 같은 디스플레이 매개변수를 편집할 수 있습니다.



강조 표시된 언어를 선택하여 디스플레이의 언어를 변경하십시오. 아래로 이동하면 새로운 옵션이 나타납니다.

강조 표시된 옵션을 선택하여 고객 회사의 텍스트 및/또는 이미지를 변경하십시오.

UP 또는 DOWN 버튼을 눌러, 강조 표시된 위치에서 모든 문자를 살펴보십시오. 원하는 글자가 있으면 확인을 눌러 저장하고 옆으로 넘어가 마지막 글자까지 완성합니다.

완성된 텍스트가 올바르게 확인을 눌러 저장하고 올바르게 않다면 취소를 눌러 다시 텍스트를 완성하십시오.

로드할 이미지와 함께 USB 저장 장치를 연결한 경우, 메뉴에 들어가면 파일 검색 화면이 나타납니다.

업로드에 성공하면 이미지가 올바르게 로드 된 화면이 표시됩니다.

USB 장치를 감지하지 못하면 오류 메시지가 나타납니다. (8Gb 이하여야 합니다).

오류 메시지 USB 장치가 감지되지 않거나 이름 또는 이미지 형식이 맞지 않습니다. (이미지의 제목은 "logo.bmp"라고 저장되어 있어야 하며 24비트에 180x100px 이하이어야 합니다).

**i** 텍스트와 이미지를 삭제하시겠습니까?

텍스트 삭제 및 퍼스널 이미지의 확인 및 취소.

**i** 텍스트와 이미지가 삭제되었습니다

처리가 성공적으로 완료되었습니다.

서비스 이름   
 기술자: 전화번호   
 둘 다 삭제

기술 서비스의 연락처를 입력하려면 원하는 옵션을 선택하십시오.

이름 서비스 기술자: \*\*\*\*\*

UP 또는 DOWN 버튼을 눌러, 강조 표시된 위치에서 모든 문자를 살펴보십시오. 원하는 글자가 있으면 확인을 눌러 저장하고 옆으로 넘어가 마지막 글자까지 완성합니다.

이름 서비스 기술자: XXXXXXXXXX

완성된 텍스트가 올바르면 확인을 눌러 저장하고 올바르지 않다면 취소를 눌러 다시 텍스트를 완성하십시오.

폰 번호 서비스 기술자: 000000000

UP 또는 DOWN 버튼을 눌러, 강조 표시된 위치에서 모든 문자를 살펴보십시오. 원하는 글자가 있으면 확인을 눌러 저장하고 옆으로 넘어가 마지막 글자까지 완성합니다.

폰 번호 서비스 기술자: 000000000

완성된 텍스트가 올바르면 확인을 눌러 저장하고 올바르지 않다면 취소를 눌러 다시 텍스트를 완성하십시오.

**i** 이름과 전화번호를 삭제하시겠습니까?

기술 서비스 데이터 삭제 확인 및 취소

**i** 이름과 전화번호가 삭제되었습니다.

처리가 성공적으로 완료되었습니다.

**i** PCA 펌웨어 버전 : v.0.00  
 화면 펌웨어 버전 : v.0.00

스위치 보드 및 디스플레이의 펌웨어 버전이 화면에 표시됩니다.

어플리케이션

**-보일러 커피 구성:** 이 메뉴를 통해 파라미터를 편집하고 수위 센서의 온도 및 민감도와 관련된 모든 데이터를 표시할 수 있습니다.

그룹 수   
 민감도

온도 단위   
 보일러 온도

숫자 그룹 2   
 그룹의: 그룹 3

밀크 거품 활성화   
 시스템: 비활성화

기기에서 사용할 수 있는 그룹 수를 선택하고 수정하십시오.

이 화면을 통해 기기에 자동 밀크 거품 시스템이 있는지 여부에 따라 자동 밀크 거품 시스템 기능을 활성화 또는 비활성화 할 수 있습니다.



이 화면을 통해 밀크 거품 시스템의 다양한 기능을 입력하여 온도를 수정할 수 있습니다.



가열할 때 우유가 얻을 수 있는 최대 온도 선택.



포밍할 때 우유가 얻을 수 있는 최대 온도 선택.



우유 거품을 내기 위해 스팀과 혼합된 에어를 주입할 수 있는 온도 선택.



랜스 온도와 실제 우유 온도 사이의 지연 선택.



디스플레이는 스팀 보일러의 수위 감지기가 내부의 물을 올바르게 감지할 수 있도록 선택된 민감도를 강조 표시됩니다. 생수(연수)에서는 민감도를 높여야 합니다.



온도 단위를 수정하여 다양한 온도를 °C (섭씨) 또는 °F (화씨)로 표시할 수 있습니다.



이 화면에서 커피 보일러의 설정 온도를 변경할 수 있습니다.

## 중요

우유 실제 온도 보상 스팀 랜스 내부에 위치한 온도 센서는 항상 용기 내 우유의 실제 온도와 관련하여 온도가 너무 높기 때문에 우유의 실제 온도 지연을 적용해야 합니다.

**-도징 구성:** 이 메뉴를 통해 커피 추출, 용량, 사전 주입 및 온수와 관련된 모든 매개 변수를 편집할 수 있습니다.



이 화면에서 키패드 및 디스플레이에 대한 도징 옵션을 선택할 수 있습니다.



키패드를 통해 커피 도징 서비스를 활성화 또는 비활성화 하여 수정 가능합니다.



개별적이든 전체적으로든 커피 유형별로 물의 양을 수정할 수 있습니다.

**프로그램 당 도징 화면:** 커피 유형별로 개별적 또는 전체적인 물의 양을 수정할 수 있습니다.

**그룹 X 에스프레소 프로그램 1 잔** 도징: 055 ml. 다음 아이콘을 살펴볼 수 있습니다 다양한 종류의 커피 서비스.

**그룹 X 에스프레소 프로그램 1 잔** 도징: 055 ml. 이전에 선택한 서비스의 수량을 수정합니다.

**프로그램 Tea** 도징: 믹스: 10 s, HOT: 1 S. 주입 서비스에서 물의 양을 수정하여 도징 시간을 수정합니다.

**사전 주입:** 활성화/비활성화. 선택한 옵션에 따라 사전 주입 활성화하거나 비활성화 할 수 있는 옵션이 있습니다.

**사전 주입:** 그룹 1, 그룹 2, 그룹 3, ALL. 선택한 옵션에 따라 사전 주입 시간을 개별적으로 또는 전체적으로 수정할 수 있습니다.

**그룹 X 에스프레소 프로그램 1 잔** 사전 주입: OFF: 1.8 s. 다음 아이콘을 살펴볼 수 있습니다커피 서비스의 종류.

**그룹 X 에스프레소 프로그램 1 잔** 사전 주입: ON: 0.6 s, OFF: 1.8 s. 이전에 선택한 서비스의 ON/OFF 시간을 변경합니다.

**키 연속:** 활성화/비활성화. 선택한 옵션에 따라 연속 전송 버튼을 활성화 또는 비활성화하는 옵션이 있습니다.

**-알람 구성:** 이 메뉴를 통해 기기의 유지 보수 및 필터와 관련된 알람 메시지를 편집 할 수 있습니다.

**서비스 주기 물 필터**

**알람 주기 서비스:** 00000. "x"개의 서비스마다 경고 알람이 표시되는 서비스 수를 수정합니다.

**Alarma de filtro de agua:** 00000. 갈습(석회) 필터의 재생 또는 변경을 위해 경고 메시지가 나타날 서비스의 수를 수정합니다.

### 2.9.4.3.3. 신호 알람 디스플레이

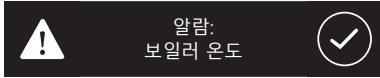
#### A. 보일러의 급수 최대 시간

제조업체가 정한 시간을 초과하면 디스플레이에 다음과 같이 표시됩니다.

**알람:** 보일러 충전 시간이 초과되었습니다. 알람을 취소하려면 일반 스위치를 0로 설정 한 다음 1로 설정해야 합니다.

## B. 최대 보일러 온도

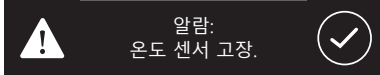
140°C의 온도로 5초 이상 초과하면 디스플레이에 보일러 온도 알람이 표시됩니다.



보일러 온도가 정상 값으로 돌아 오면 알람은 저절로 멈춥니다.

## C. 온도 센서 차단

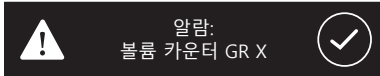
센서가 0°의 온도로 5초 이상 감지하면 버튼의 LED가 깜박이고 디스플레이에 다음과 같이 표시됩니다.



보일러 온도가 정상 작동하면 알람은 저절로 멈춥니다.

## D. 용량 카운터 임펄스 부족

용량 카운터가 제대로 도정을 측정하지 못하거나 임펄스가 5초 이상 연속으로 도달하지 않으면 사용 된 도정 선택 LED가 깜박이며 디스플레이에 용량 카운터와 그룹이 표시됩니다.

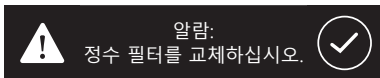


이 알람을 제거하려면 용량 카운터를 확인하십시오. 이 알람 신호는 카운터 커버에서 신호가 나오거나 연결 상태가 나쁠 때 또는 제어 장치의 내부 고장으로 인해 발생합니다.

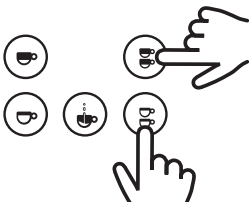
또한 물은 추출하는 동안 물이 제대로 투과되지 않아 비정상적으로 긴 추출 시간 때문에도 발생 가능합니다.

## E. 교환 / 재생 정수 필터

기술 메뉴에서 세팅 된 물 리터가 초과되면 디스플레이에서 다음과 같이 표시됩니다:

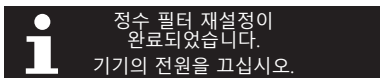


이 알람을 없애려면 메인 스위치로 커피 머신을 끄고 왼쪽의 그룹 1과 동시에 도징 버튼 "롱고 커피 2 잔 및 에스프레소 2 잔"을 누르십시오.



메인 스위치로 기기를 켜는 동안 단단히 고정시킵니다.

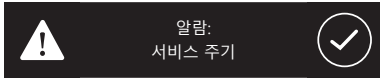
그러면 디스플레이에 다음과 같이 표시됩니다.



재설정 메시지를 제거하려면 기기를 껐다가 다시 켜야 합니다.

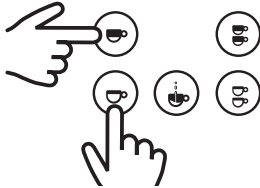
## F. 유지 관리 알람

디스플레이에 다음과 같이 표시될 때:



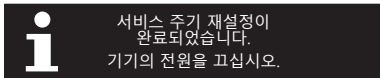
기술 메뉴에 기록한 주기 횟수(기기의 모든 그룹에서 수행된 도징)가 초과되었음을 의미합니다.

이 알람을 없애려면 메인 스위치로 커피 머신을 끄고 왼쪽의 그룹 1과 동시에 도징 버튼 "롱고 커피 1 잔 및 에스프레소 1 잔"을 누르십시오. 메인 스위치로 기기를 켜는 동안 단단히 고정시킵니다.



메인 스위치로 기기를 켜는 동안 단단히 고정시킵니다.

그러면 디스플레이에 다음과 같이 표시됩니다:

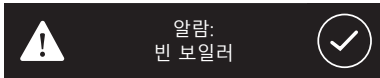


재설정 메시지를 제거하려면 기기를 껐다가 다시 켜야 합니다.

## G. 보일러의 최소 수위 알람

기기가 전원이 켜지는 순간 보일러 급수가 시작됩니다.

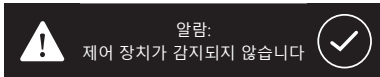
수위 센서가 (시작하는 동안) 6초 이상 혹은 (정상적으로 작동하는 경우) 3초 이상 물을 감지하지 못하면 히팅 코일이 분리되며 기기가 가열되지 않습니다. 동시에 디스플레이에 알람 신호가 표시됩니다.



이 알람을 삭제하려면 수위 센서가 보일러 물과 접촉해야 합니다. 물이 3 초 이상 감지되면 저항이 켜지고 기계가 다시 가열됩니다.

## H. 제어 장치의 알람이 감지되지 않음

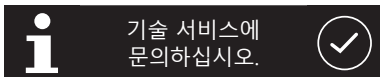
디스플레이가 제어 장치와 통신하지 않을 경우 디스플레이에 다음과 같은 알람 신호가 표시됩니다:



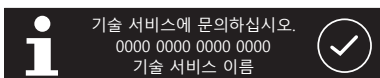
### 참고 (모든 알람)

기기에 문제가 있으면 디스플레이에 경보가 표시되어 확인 아이콘을 눌러야 합니다. 기술 서비스에 문의하라는 경고 화면이 나타납니다.

2.9.3.1.2 섹션에 설명된 기술 서비스 메뉴 섹션인 "디스플레이 구성"에서 구성한 경우에는 기술 서비스 데이터가 디스플레이에 나타납니다.



일반 화면

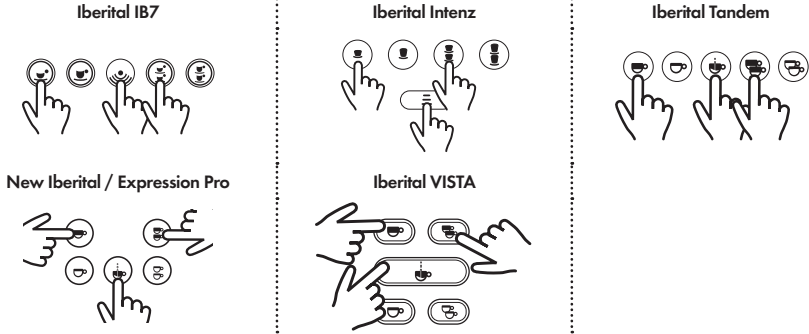


맞춤 화면

사용자는 알람을 수락하여 디스플레이를 정상적으로 표시할 수 있습니다. 기기를 껐다가 다시 켜 후에도 오류가 해결되지 않으면 오류는 계속 표시됩니다.

## 2.10. 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.



계속 누르면서 일반 스위치를 사용하여 기기를 켵니다.

- 디스플레이가 있는 기기:

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

New Iberital

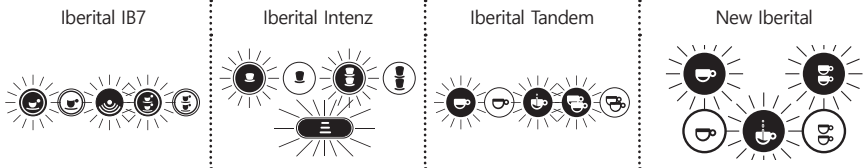
Preset reset complete

Expression Pro / Iberital VISTA



공장 초기화가 완료되었습니다.  
기기의 전원을 끄십시오.

- 디스플레이가 없는 기기:



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...

**경고**

터치 디스플레이가 있는 기기인 경우 그룹 수와 자동 밀크 거품 시스템이 있는지 확인하여 보고하십시오.

**참고**

기기에 비 터치 식 디스플레이가 있는 경우 재설정하면 "가열" 옵션을 자동 구성할 수 있습니다. 재설정하면 기기가 압력 스위치 또는 온도 센서로 작동하는지 감지하고 필요에 따라 가열 옵션 조정도 가능합니다.

필요한 경우 "MIXED TEA" 옵션을 설정해야 합니다 (기본적으로 비활성화되어 있음). (섹션 2.9.3.1.2에 표시된 단계를 따르십시오.)

**2.11. LED 조명**

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

## - 디스플레이가 없는 기기:

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

## - 디스플레이가 있는 기기:

3 가지(0-1-2)의 메인 스위치가 있는 기기에서는 메인 스위치가 2로 되어 있을 때만 디스플레이에 불이 켜진 상태로 유지됩니다.

디스플레이와 2가지의 일반 스위치(0-1)가 있는 기기에서는 스위치가 2로 되어 있을 때만 불이 켜집니다.

**참고**

또한 디스플레이를 통해 기기를 켜거나 끄는 옵션도 있습니다 (ON OFF). ON-OFF 위치 변경이 자동으로 수행되는지 또는 자동 on-off 설정 수행되는지에 관계없이.

ON 위치에서는 LED 조명이 항상 켜져 있습니다.

OFF 위치에서는 LED 조명이 꺼집니다.



### 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 / IBERITAL VISTA 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 스팀/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 콕을 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.

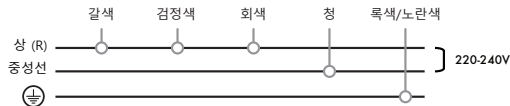
#### 중요

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

#### 3.3.1. 유럽 CE 인증 커피머신

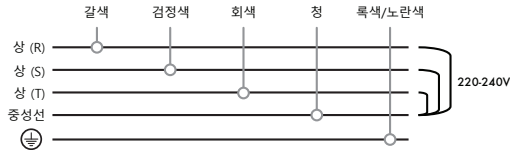
##### 5 wire 커피머신

##### 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.

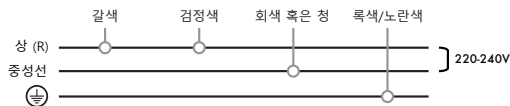
##### 중성선의 400V 3 상 (기기 1-2-3 그룹)



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.

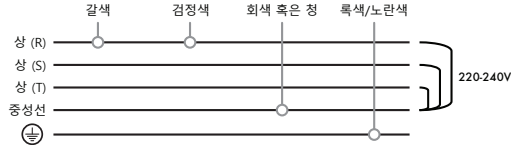
##### 4 wire 커피머신

##### 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)

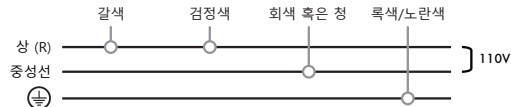


이 기기는 3 상 전원 공급 장치와 400V의 중성선에 연결할 수 있습니다. 이 경우 검정색 색 도체는 3 개의 위상 중 하나에 연결되어야 하며, 갈색 도체는 다른 위상에 연결되고 파란색 또는 회색 도체는 중성 위상에 연결되어야 합니다. 녹색/노란색 도체는 접지되어야 합니다.

### 중성선이 있는 110 V 1 상 (기기 1-2 그룹)

#### 중요

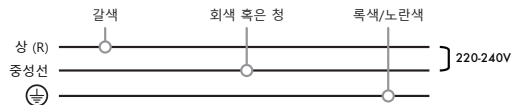
110 V 전기 전압에 연결하기 위해 제조된 기기는, 이 전압용으로만 제작됩니다. 따라서 이러한 전압에 대한 특정 전기 구성표에 표시된 것처럼 110V의 전압에만 설치할 수 있습니다.



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)

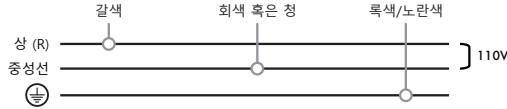


기기는 단상 220-240 V 전원 공급 장치에 연결할 수 있으며 이 경우 갈색 도체는 고정 설치 단계에 연결해야 합니다. 파란색 또는 회색 도체는 중성 위상에 연결해야 합니다. 녹색/노란색 도체는 접지되어야 합니다.

중성선이 있는 110 V 1 상 (기기 1-2 그룹)

중요

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

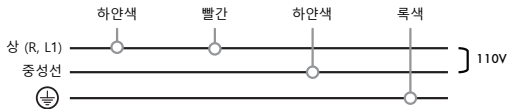


기기는 단상 110 V 전원 공급 장치에 연결할 수 있으며, 이 경우 갈색 도체는 위상에, 파란색 또는 회색 도체는 중성 위상에 연결해야 합니다. 녹색/노란색 도체는 접지되어야 합니다.

3.3.2. 미국 ETL 인증 커피머신

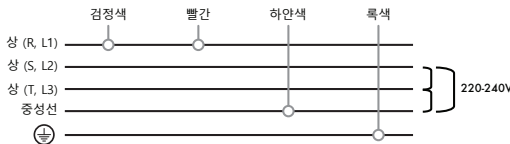
4 wire 커피머신

중성선의 220 V - 240 V 3 상 (기기의 1-2-3 그룹)



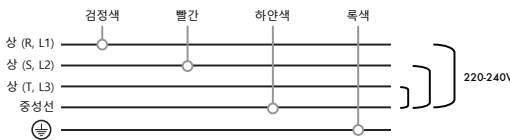
기계를 단상 220-240 V 전원 공급 장치에 연결할 수 있습니다. 이 경우 검정색 도체를 빨간색 도체에 연결한 다음 고정 설치 단계에 연결되어야 합니다. 하얀색/검정색 도체는 중성선에 연결해야 합니다. 녹색 도체는 접지해야 합니다.

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)



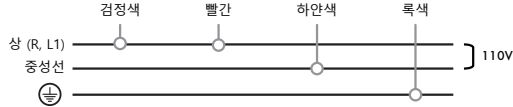
이 기기는 3 상 전원 공급 장치와 400V의 중성선에 연결할 수 있습니다. 이 경우 검은 색 도체는 3 상 중 하나에 연결해야 합니다. 빨간색 도체는 다른 위상에, 흰색/검은 색 도체는 중성 위상에 연결해야 합니다. 녹색 도체는 접지해야 합니다.

이 단락을

## 중성선이 있는 110 V 1 상 (기기 1-2 그룹)

## 중요

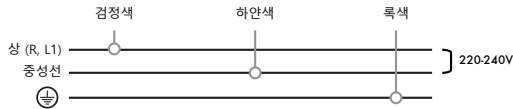
110 V 전기 전압에 연결하기 위해 제조된 기기는, 이 전압용으로만 제작됩니다. 따라서 이러한 전압에 대한 특정 전기 구성표에 표시된 것처럼 110V의 전압에만 설치할 수 있습니다.



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)

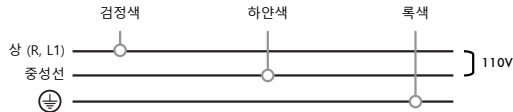


기기는 단상 220-240 V 전원 공급 장치에 연결할 수 있으며 이 경우 검정색 도체는 고정 설치 단계에 연결해야 합니다. 하얀색/검정색 도체는 중성 위상에 연결해야 합니다. 녹색 도체는 접지해야 합니다.

## 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 110V 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

- a) 조인트: 그룹의 필터 홀더를 쉽게 조정할 수 있습니다.
- b) 샤워 헤드: 물과 커피가 합쳐지는 곳입니다.
- c) 배수 장치.
- d) 슬레노이드 밸브: 키패드의 버튼을 누르면 물이 그룹으로 이동합니다.

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

### 3.6. 보일러

- a) 그룹 헤드.
- b) 인젝터.
- c) 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
IBERITAL VISTA	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 스티م 노즐이 액체를 빨아들이는 위험을 방지합니다.

### 3.6.4. 자동 물 충전 장치

#### a) 슬레노이드 밸브

기기에에는 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 풀어서 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.



New Iberital

Mixed tea  
ENABLED/DISABLED

Heating Type  
Pressure switch ON/OFF

Expression Pro / Iberital VISTA



## 참고

기기를 재설정하면 사용되는 온도 조절 요소를 강제로 감지합니다. 이렇게 하면 기기가 압력 스위치와 함께 작동하는지 또는 온도 센서를 사용하여 작동하는지 여부에 따라 가열 옵션을 사용자의 필요에 맞게 자동 구성됩니다.

## 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



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



**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](mailto:iberital@iberital.com) | [www.iberital.com](http://www.iberital.com)

3274-2406-12-01-00250-37101