

EXCELSA

Manuale d'uso e manutenzione
Operations and maintenance manual



EXCELSA

100% MADE IN ITALY

INDICE DELLE LINGUE - LANGUAGE INDEX

Italiano..... pag 4

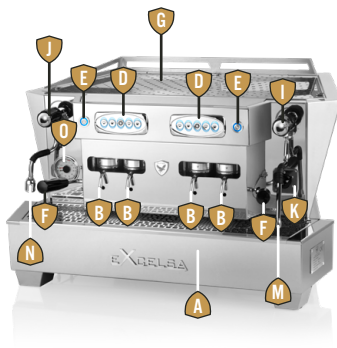
English..... pag 14



Tecno Meccanica S.r.l.
Tutti i diritti sono riservati

Nessuna parte di questo manuale può essere riprodotta, copiata o divulgata con qualsiasi mezzo senza l'autorizzazione scritta della Tecno Meccanica S.r.l.

- A.** Vaschetta raccogli acqua;
- B.** Erogatori caffè;
- D.** Pulsantieri erogazione caffè;
- E.** Interruttori accensione gruppi caffè;
- F.** Leve pressa-cialda;
- G.** Ripiano scalda-tazze;
- I.** Manopola erogazione vapore;
- J.** Manopola erogazione acqua calda;
- K.** Interruttore di alimentazione;
- M.** Lancia erogazione vapore;
- N.** Doccetta erogazione acqua calda;
- O.** Manometro caldaia vapore.



INDICE DEGLI ARGOMENTI

Indicazioni generali di sicurezza	pag 5	Accensione	pag 7
Smaltimento	pag 5	Come fare il caffè	pag 7
Caratteristiche tecniche	pag 5	Prog. elettronica delle dosi	pag 8
Installazione	pag 6	Apparato vapore e acqua calda	pag 8
Collegamento alla rete idrica	pag 6	Ripiano superiore scalda-tazze	pag 9
Collegamento allo scarico	pag 6	Pulizia del gruppo caffè/lancia vapore	pag 9
Cosa fare in caso di congelamento dell'apparecchio	pag 6	Pulizia della macchina	pag 9
Collegamento alla rete elettrica	pag 6	Anomalie e possibili soluzioni	pag 9
Erogatori caffè	pag 7	Condizioni di garanzia	pag 12

Vi ringraziamo per aver scelto la macchina da caffè eXcelsa, un prodotto di alta qualità progettato, sviluppato, fabbricato e collaudato totalmente in Italia. **Questo prodotto è una macchina da caffè a cialde ad utilizzo prevalentemente professionale.**

Vi ricordiamo di utilizzare esclusivamente le cialde del Vostro Fornitore; l'uso di cialde diverse da quelle per le quali la macchina è stata concepita possono dare un scarso risultato della qualità del caffè.

INDICAZIONI GENERALI DI SICUREZZA

Di seguito sono riassunte alcune indicazioni generali di sicurezza:

- Leggere attentamente le istruzioni d'uso prima di procedere alla messa in funzione della macchina;
- Non effettuare mai alcuna operazione con le mani umide o bagnate;
- Non coprire mai la macchina, neppure parzialmente, con strofinacci o con teli di protezione;
- Non mettere le mani in prossimità dei terminali di uscita caffè (rif. B), della lancia erogazione vapore (rif. M), della doccetta erogazione acqua calda (rif. N) e del ripiano superiore scalda-tazze (rif. G) durante il funzionamento;
- Non immergere la macchina in acqua né utilizzare getti d'acqua per la pulizia;
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni soltanto se vengono adeguatamente sorvegliati, se sono istruiti all'utilizzo sicuro dell'apparecchio, e se ne capiscono i rischi connessi. Operazioni di pulizia e/o manutenzione non devono essere effettuate da parte di bambini, a meno che essi non abbiano età superiore a 8 anni, e soltanto se sono adeguatamente sorvegliati. Mantenere l'apparecchio ed il cavo fuori dalla portata di bambini di età inferiore a 8 anni;
- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, oppure con mancanza di esperienza e conoscenza, soltanto se vengono adeguatamente sorvegliate ed istruite all'utilizzo sicuro dell'apparecchio, e se ne capiscono i rischi connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio;
- Questo apparecchio deve essere posizionato in una zona accessibile solamente a personale qualificato: è destinato infatti ad essere utilizzato in applicazioni professionali e similari, quali: bar, ristoranti, agriturismo, alberghi e altre strutture di tipo ricettivo, trattorie e simili.

SMALTIMENTO



Questo prodotto è conforme al DL 151/2005 e alla Direttiva europea 2002/96/EC. Al termine della propria vita utile, l'apparecchio **NON** deve essere smaltito come rifiuto generico domestico. Deve invece essere portato in uno dei centri di raccolta differenziata per rifiuti elettrici ed elettronici approntati dalla Pubblica Amministrazione. Un'appropriata raccolta differenziata contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sulla salute e sull'ambiente!

CARATTERISTICHE TECNICHE

Sul lato destro della macchina è apposta la targa identificativa con riportati i dati tecnici da comunicare al Rivenditore in caso di richiesta di informazioni o di assistenza tecnica.



Il danneggiamento, la rimozione o l'alterazione della targa identificativa deve essere immediatamente segnalata al Rivenditore. Non saranno possibili interventi in garanzia se la targa identificativa risulta danneggiata, rimossa o alterata.

ALIMENTAZIONE: 220-230 V	CAPACITÀ CALDAIA: 4,0 l
FREQUENZA: 50/60 Hz	MATERIALE PRINCIPALE: Acciaio
POTENZA MAX: 3.200 W	DIMENS. LxHxP: 715x460x580 mm
PRESS. MAX GRUPPI CAFFÈ: 20 bar	PESO: 49 Kg ca.
PRESS. MEDIA GRUPPI CAFFÈ: 8 bar	

INSTALLAZIONE

Estrarre la macchina dall'imballo e collocarla su un piano stabile ed orizzontale, adatto a sostenerne il peso, in prossimità di una presa di corrente idonea. La macchina deve essere installata in un ambiente con temperatura minima di 15°C e massima di 25°C. Raccomandiamo inoltre di conservare l'imballo in tutte le sue parti per eventuali futuri trasporti.

COLLEGAMENTO ALLA RETE IDRICA

Nella parte inferiore della macchina è situato il tubo in acciaio di carico acqua. Collegarlo ad idonea presa idrica con attacco 3/8M gas stringendo adeguatamente il dado, e quindi dare pressione di rete. A questo riguardo, occorre tenere presente che, per poter funzionare correttamente, l'apparecchio necessita di una pressione minima di rete di 1,0 bar e una pressione massima di 2,5 bar. E' essenziale che la pressione di rete non superi MAI il valore di 2,5 bar!

RACCOMANDIAMO L'UTILIZZO DI UN FILTRO ADDOLCITORE-ANTICALCARE (del tipo in uso per le macchine da bar) che deve essere periodicamente sostituito. Se ciò non viene fatto, all'interno della macchina si possono formare incrostazioni calcaree tali da pregiudicarne il buon funzionamento, oltre che la validità della garanzia.

COLLEGAMENTO ALLO SCARICO

Nella parte inferiore della macchina, al di sotto della vaschetta raccogli acqua (rif. A), è situato il tubo di plastica per lo scarico delle acque, che deve confluire in apposito contenitore o rete di scarico sotto il bancone di appoggio.

COSA FARE IN CASO DI CONGELAMENTO DELL'APPARECCHIO

In caso di congelamento dell'acqua all'interno del circuito della macchina è necessario spegnere l'apparecchio, staccare la spina di alimentazione e posizionare l'intera macchina in un ambiente riscaldato, che abbia una temperatura non inferiore a 15°C. Attendere circa 30 minuti prima di riaccendere e riutilizzare l'apparecchio. Per evitare il congelamento della macchina, e per avere un funzionamento generale ottimale, raccomandiamo l'utilizzo della stessa in un ambiente con temperatura non inferiore a 15°C.

COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA



La tensione di alimentazione della macchina non è modificabile dall'utente. Prima del collegamento alla rete elettrica, verificare che la tensione della rete corrisponda alla tensione di alimentazione della macchina indicata nella targhetta di identificazione.

Se il cavo esterno di questo apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito da un cavo speciale fornito dal Costruttore o dal servizio di assistenza.

EROGATORI CAFFÈ (rif. B)

Gli erogatori caffè, con i relativi terminali di uscita, sono situati nella parte anteriore della macchina.



Durante l'erogazione non toccare i terminali e non esporsi con il viso alle parti calde dell'apparecchio (pericolo di ustioni). Le superfici riscaldanti della macchina sono soggette a calore residuo anche dopo l'uso!

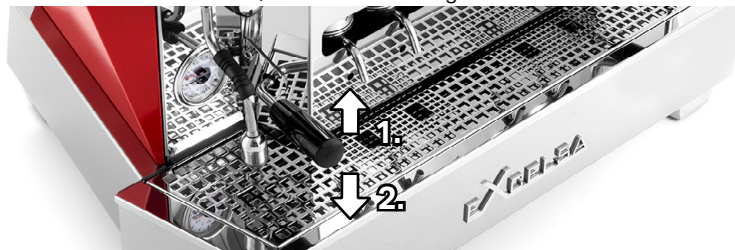
ACCENSIONE

Accendere la macchina agendo sull'interruttore generale (rif. K) posto nella parte anteriore laterale destra della macchina stessa. Con l'interruttore in posizione 1 si attivano i gruppi caffè ed il ripiano scaldatasse; per poter utilizzare anche la caldaia per la produzione di vapore ed acqua calda, è necessario posizionare l'interruttore sulla posizione 2. E' possibile decidere quali singoli componenti accendere: gruppo caffè sinistro e/o gruppo caffè destro mediante i relativi interruttori (rif. E) dopo aver selezionato la posizione 1 dell'interruttore generale (rif. K); caldaia erogazione vapore e acqua calda mediante la posizione 2 dell'interruttore generale (rif. K).

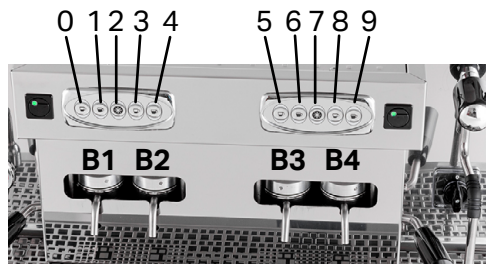
COME FARE IL CAFFÈ

Premere uno o entrambi gli interruttori di accensione gruppo caffè (rif. E). Appena accesi, inizia il rapido processo di riscaldamento dei relativi gruppi. Attendere circa due minuti affinché i gruppi caffè vadano in temperatura ottimale di esercizio per essere quindi pronti all'uso.

Una volta trascorsi questi due minuti, azionare una o entrambe le leve pressa-cialda (rif. F) sollevandole verso l'alto come indicato dalla freccia 1. Inserire una cialda in una delle apposite sedi e abbassare delicatamente la leva fino a scatto fine corsa, come indicato in figura dalla freccia 2.



Porre un bicchierino in corrispondenza del terminale di uscita caffè (rif. B) dell'erogatore ove è stata inserita la cialda e premere uno dei due tasti corrispondenti (caffè corto oppure caffè lungo) della relativa pulsantiera (rif. D). Ad esempio, se si desidera ottenere un caffè corto utilizzando l'erogatore B1, si deve premere il tasto 0 della pulsantiera situata a sinistra:



Se invece si desidera ottenere un caffè lungo utilizzando l'erogatore B3, si deve premere il tasto 6 della pulsantiera situata a destra. Una volta premuto uno dei tasti di erogazione, bisogna attendere circa tre secondi per l'inizio della fuoriuscita del caffè. Raggiunto il livello programmato, l'uscita del caffè si arresta automaticamente. Se si vuole fermare prima la fuoriuscita, è sufficiente premere di nuovo il tasto di erogazione. Una volta che il caffè è stato erogato si consiglia di rimuovere la cialda per evitare che, asciugandosi, rimanga attaccata.



Utilizzare esclusivamente le cialde del Vostro Fornitore. L'uso di cialde diverse da quelle per le quali la macchina è stata concepita può non garantire la stessa qualità di erogazione.

PROGRAMMAZIONE ELETTRONICA DELLE DOSI

La macchina è stata tarata in fabbrica con una adeguata programmazione elettronica delle dosi, che tiene conto della pressatura e della macinatura specifica delle cialde distribuite dal Vostro Fornitore. Comunque, è possibile personalizzare e modificare tutte le quantità di caffè pre-impostate in questo modo: Tenere premuto il tasto 7 finché il led non inizia a lampeggiare (da questo momento la programmazione deve essere eseguita entro 30 secondi). Per programmare TUTTI i "caffè corti" erogati dalla macchina, premere il tasto 0 (pulsantiera sinistra) per iniziare la fuoriuscita del caffè e premerlo nuovamente a dose raggiunta desiderata. Per programmare TUTTI i "caffè lunghi" erogati dalla macchina, premere il tasto 1 (pulsantiera sinistra) per iniziare la fuoriuscita del caffè e premerlo nuovamente a dose raggiunta desiderata. Per confermare e uscire dalla modalità di programmazione, premere nuovamente il tasto 7 (tutte le luci led diventano fisse). Soltanto dopo avere eseguito la procedura sopra indicata, è possibile differenziare le quantità di caffè di ogni singolo erogatore in questo modo: Tenere premuto il tasto 7 (pulsantiera destra) finché non inizia a lampeggiare. Premere il tasto di erogazione che si vuole programmare (di qualsiasi delle due pulsantiere rif. D) per iniziare la fuoriuscita del caffè e premerlo nuovamente a dose raggiunta desiderata. Ripetere lo stesso procedimento per ogni tasto di erogazione di cui si vuole programmare la dose. Per confermare e uscire, premere nuovamente il tasto 7.

APPARATO VAPORE E ACQUA CALDA

La Vostra eXcelsa è dotata di un potente apparato professionale per la produzione di vapore e acqua calda. Per poter utilizzare tale apparato è necessario portare l'interruttore generale (rif. K) in posizione 2; ciò consentirà il riscaldamento dell'apposita caldaia dedicata. Attendere circa dieci minuti, durante i quali la caldaia andrà in pressione ideale di esercizio. Verificare da manometro (rif. O) che la pressione arrivi a circa 1,5 bar: quando ciò si verifica vuol dire che la caldaia è pronta ad erogare vapore e/o acqua calda. Per erogare vapore: inserire la lancia vapore (rif. M) all'interno di una tazza o altro recipiente contenente il liquido da scaldare o emulsionare (es. latte) e girare la manopola di erogazione vapore (rif. I) in senso antiorario fino a raggiungere la corretta intensità di vapore. Una volta ottenuto il risultato desiderato, girare la stessa manopola (rif. I) in senso orario fino ad arrestare completamente l'uscita del vapore. Per erogare acqua calda: posizionare una tazza –o altro recipiente adatto- sotto la doccetta dell'acqua calda (rif. N) e girare la manopola erogazione acqua calda (rif. J) in senso antiorario fino a raggiungere la corretta intensità del flusso. Una volta ottenuto il risultato desiderato, girare la stessa manopola (rif. J) in senso orario fino ad arrestare completamente l'uscita dell'acqua calda.



Durante l'erogazione non toccare la lancia vapore e/o la doccetta dell'acqua calda, e non esporsi con il viso alle parti calde dell'apparecchio (pericolo di ustioni). Le superfici riscaldanti della macchina sono soggette a calore residuo anche dopo l'uso!

RIPIANO SUPERIORE SCALDA-TAZZE (Rif. G)

eXcelsa è dotata di un comodo e pratico ripiano scalda-tazze elettrico, situato sulla parte superiore della macchina, che raggiunge la temperatura ideale dopo circa tre minuti dalla sua accensione tramite le posizioni 1 oppure 2 dell'interruttore generale (rif. K).



Non toccare il ripiano superiore scalda-tazze, e non esporsi con il viso alle parti calde dell'apparecchio (pericolo di ustioni). Le superfici riscaldanti della macchina sono soggette a calore residuo anche dopo l'uso!

PULIZIA DEL GRUPPO CAFFÈ E DELLA LANCIA VAPORE

I gruppi caffè devono essere puliti settimanalmente. Per fare ciò bisogna procedere ad effettuare una erogazione senza cialda. Abbassare le leve pressa-cialda (rif. F), porre bicchieri abbastanza capienti sotto tutti i terminali di uscita caffè e premere i relativi tasti di erogazione caffè lungo (1, 4, 6, 9); dopo circa tre secondi inizierà l'erogazione di acqua calda. Raggiunto il livello programmato, l'uscita di acqua si arresta automaticamente. La lancia vapore deve essere pulita giornalmente, se utilizzata. A tale riguardo, inserire la lancia vapore (rif. M) all'interno di una tazza o altro recipiente contenente esclusivamente acqua pulita e girare la manopola di erogazione vapore (rif. I) in senso antiorario fino a raggiungere la massima intensità di vapore. Dopo un minuto girare nuovamente la stessa manopola in senso orario fino ad arrestare completamente l'uscita del vapore. Attendere che la lancia vapore si sia sufficientemente raffreddata, dopodiché procedere alla sua pulizia esterna tramite un panno morbido inumidito di acqua calda. Eliminare tutte le incrostazioni (ad esempio di latte) per evitare che vengano ostruiti i fori di uscita del vapore.

PULIZIA DELLA MACCHINA



Non utilizzare la lavastoviglie per pulire la macchina o suoi componenti. Si danneggiano irrimediabilmente! Non usare altresì solventi e prodotti o materiali abrasivi.

Qualsiasi tipo di pulizia, eccezion fatta quella dei gruppi caffè e della lancia vapore, deve essere eseguita a macchina spenta (interruttore generale di alimentazione su zero) e dopo che la macchina si è raffreddata. Per pulire la superficie esterna della macchina usare solamente un panno morbido inumidito con acqua. La vaschetta raccogli acqua (rif. A) deve essere estratta e lavata con acqua calda e sapone utilizzando una spugna non abrasiva e deve essere accuratamente asciugata prima del suo reinserimento.

ANOMALIE E POSSIBILI SOLUZIONI

Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da personale autorizzato e competente. Se non si è in grado di risolvere i problemi con l'aiuto della presente tabella, rivolgersi al proprio Rivenditore Autorizzato.



Eventuali riparazioni eseguite non rispettando i capitolati di produzione della Casa costruttrice e/o utilizzando pezzi di ricambio non originali, possono essere fonte di pericolo per l'utente.

Se l'acqua nel serbatoio viene a mancare si possono bruciare le pompe e, di conseguenza, la macchina può andare in cortocircuito.

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
<i>Erogazione del caffè insufficiente o impossibile</i>	Mancanza di pressione di rete	Verificare la rete idrica.
	Macinatura troppo fine	Utilizzare una cialda nuova. Rivolgersi al Fornitore delle cialde.
<i>I caffè erogati sono freddi anche se i gruppi sono accesi da diversi minuti</i>	Tazze ceramiche fredde	Preriscaldare le tazze con acqua calda, oppure riponendole sul ripiano superiore scalda-tazze. In alternativa, utilizzare bicchierini monouso.
	Sistema di riscaldamento difettoso	Rivolgersi al Fornitore.
<i>La "crema" è troppo poca o manca del tutto</i>	Macinatura troppo grossa	Utilizzare una cialda nuova. Rivolgersi al Fornitore delle cialde.
	Caffè non fresco	Utilizzare una cialda nuova. Rivolgersi al Fornitore delle cialde.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

La Società costruttrice **Tecno Meccanica S.r.l.** con sede amministrativa sita in Via Marlianese 43, 51034 Serravalle Pistoiese (PT) ITALY

Dichiara sotto la propria responsabilità che la macchina per il caffè espresso descritta in questo manuale:

Modello: **eXcelsa** Alimentazione: **220/230v 50/60hz** Anno di costruzione: vedi targa CE
È conforme alle Direttive:

2006/42/CE relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative alle macchine, che sostituisce la Direttiva 98/37/CE;

2014/35/UE relativa al materiale elettrico destinato ad essere adoperato entro taluni limiti di tensione;

2014/30/UE relativa alla compatibilità elettromagnetica (EMC), che sostituisce la Direttiva 2004/108/CEE.

L'Amministratore

GARANZIA

L'apparecchio è garantito per 1 anno dalla data di acquisto, salvo i termini di legge.

La garanzia è limitata a difetti di fabbricazione o di materiali, non è estesa ai pezzi soggetti ad usura o a danneggiamenti alle parti delicate (interruttori, cavo di alimentazione, ecc...), e NON è altresì estesa a danni conseguenti incuria od uso errato dell'apparecchio medesimo (ad esempio utilizzo di acqua con durezza superiore a 8°F e/o mancato utilizzo o sostituzione di idoneo filtro addolcitore, che possono causare incrostazioni di calcare). In caso di guasto coperto da garanzia, riportare l'apparecchio presso il Rivenditore dove lo stesso è stato acquistato, muniti di scontrino o fattura sulla quale deve essere riportato il numero di matricola, che deve corrispondere a quello posto sull'apparecchio. Solo in questo modo è garantito il ripristino gratuito delle funzionalità dell'apparecchio, mentre le spese di trasporto rimangono ad esclusivo carico del Cliente. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti da nostro personale specializzato. La nostra garanzia non limita comunque i diritti legali del Cliente.

ETICHETTA COLLAUDO - NUMERO DI MATRICOLA



Tecno Meccanica S.r.l.
All rights reserved

No part of this manual may be reproduced, copied or divulged by any means without the prior written authorization of Tecno Meccanica S.r.l.

- A. Drip tray;
- B. Coffee spouts;
- D. Coffee dispensing switch panels;
- E. Coffee group ignition switches;
- F. Pod-press lever;
- G. Cup warmer;
- I. Steam knob;
- J. Hot water knob;
- K. General power switch;
- M. Steam wand;
- N. Hot water dispenser;
- O. Steam boiler pressure gauge.



TABLE OF CONTENTS

General safety instructions	pag 15	How to make coffee	pag 17
Disposal	pag 15	Programmable electronic dosing	pag 18
Technical features	pag 15	Steam and hot water system	pag 18
Installation	pag 16	Cup warmer	pag 19
Water grid connection	pag 16	Coffee group cleaning	pag 19
Connection to exhaust	pag 16	Steam wand cleaning	pag 19
What to do if the device freezes	pag 16	Machine Cleaning	pag 19
Power grid connection	pag 16	Common problems and possible solutions	pag 19
Coffee spout	pag 17	Warranty conditions	pag 22
Power on	pag 17		

Thank you for choosing the eXcelsa coffee machine, a top-quality product entirely designed, developed, manufactured and tested in Italy. This pod coffee machine is primarily designed for professional use. Please remember to use only pods provided by your Supplier; the use of different pods from those for which the coffee machine was designed may lead to poor coffee quality.

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

Some general safety instructions are summarized below:

- Read the operating instructions carefully before turning on the coffee machine;
- Never perform any operation with wet or damp hands;
- Never cover the machine, not even partially, with cloths or protective covers;
- Do not put your hands near the coffee spout (ref. B), the steam wand (ref. M), the hot water dispenser (ref. N) and the cup warmer (ref. G) while the machine is working;
- Do not immerse the machine in water nor use water jets for cleaning;
- This device may only be used by children of at least 8 years of age if adequately supervised, instructed in the safe use of the device, and aware of the risks involved. Cleaning and/or maintenance operations should never be carried out by children, unless they are over 8 years of age, and only if adequately supervised. Keep the coffee machine and the cable out of the reach of children under 8 years of age;
- This device can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, if they are adequately supervised and instructed in the safe use of the machine and understand the risks involved. Children should never play with the coffee machine;
- This device must be placed in an area accessible only to qualified personnel: in fact, it is intended for use in professional and similar applications, such as bars, restaurants, holiday farms, hotels and other accommodation facilities, guest houses and similar structures.

DISPOSAL



This product is in compliance with Legislative Decree 151/2005 and European Directive 2002/96/EC. At the end of its life, the device must NOT be disposed of with general household waste. Instead, it must be taken to one of the separate waste collection centres for electrical and electronic waste set up by the Public Administration. Proper separate waste collection helps to prevent possible negative effects on health and environment!

TECHNICAL FEATURES

On the right side of the machine you can find the identification plate reporting the technical data to be communicated to the Retailer in case of request for information or technical assistance.



Damage, removal or alteration of the identification plate must be immediately reported to the Retailer. Warranty claims will not be possible if the identification plate is damaged, removed or altered.

POWER SUPPLY: 220-230 V	DRIP TRAY CAPACITY: 4,0 l
FREQUENCY: 50/60 Hz	MAIN MATERIAL: steel
MAX POWER: 3.200 W	SIZE LxHxP: 715x460x580 mm
MAX PRESS. COFFEE GROUPS: 20 bars	WEIGHT: 49 Kg ca.
AVERAGE PRESS. COFFEE GROUPS: 8 bars	

INSTALLATION

Remove the machine from the packaging and place it on a stable, horizontal surface, suitable to support its weight, near a suitable power socket. The coffee machine must be installed in an environment with a minimum temperature of 15°C and a maximum temperature of 25°C. Keep the original packaging in all its parts for possible future transport.

WATER GRID CONNECTION

At the bottom of the machine you will find the steel water inlet pipe. Connect it to a suitable water inlet with a 3/8M gas connection, tightening the screw nut appropriately, then apply mains pressure. In this regard, you should bear in mind that the machine requires a minimum mains pressure of 1.0 bar and a maximum pressure of 2.5 bar in order to operate correctly. However, the mains pressure should NEVER exceed 2.5 bar!

WE RECOMMEND USING A SOFTENER AND ANTI-SCALE FILTER (of the same type as those used for bar machines) that needs to be periodically replaced. Should this not be done, scale deposits may form inside the machine that could jeopardize its proper functioning and the validity of the warranty.

CONNECTION TO THE EXHAUST

In the lower part of the machine, underneath the drip tray (ref. A), there is the plastic tube for water discharge which must flow into a special container or drainage network under the supporting counter.

WHAT TO DO IF THE DEVICE FREEZES

If water freezes inside the machine system, disconnect the power plug, switch off the machine and place it in a heated room with a temperature of at least 15°C. Wait about 30 minutes before switching the machine on and using it again. To prevent the machine from freezing and for an optimal general performance, we recommend using it in an environment with a temperature not below 15°C.

POWER GRID CONNECTION



The supply voltage of the machine cannot be modified by the user. Before connecting the device to the power grid, check that the mains voltage corresponds to the machine's supply voltage indicated on the identification plate.

If the external power cable of this device is damaged, it must be replaced by a special cable provided by the Manufacturer or by the Customer Service.

COFFEE SPOUTS (REF. B)

The coffee spouts and their respective output terminals are located on the front side of the machine.



While the machine is dispensing coffee, do not touch the spouts and do not expose your face to the hot parts of the machine (danger of burns). The heating surfaces of the machine are subject to residual heat even after use!

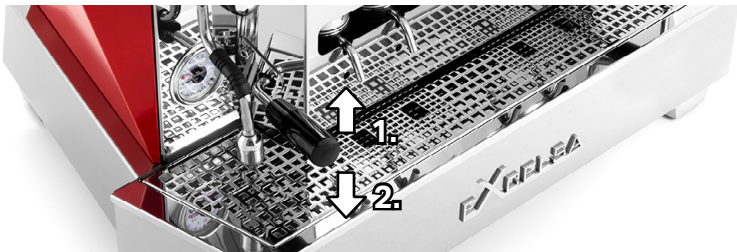
POWER ON

Turn on the machine by pressing the general power switch (ref. K) located on the right front side of the machine. Set the switch to position 1 to activate the coffee brewing unit and the cup warmer. In order to also use the boiler to produce steam and hot water, set the switch to position 2. It is possible to decide which individual components to switch on: left coffee group and/or right coffee group using the relative switches (ref. E) after selecting position 1 of the general power switch (ref. K); steam and hot water delivery boiler using position 2 of the general power switch (ref. K).

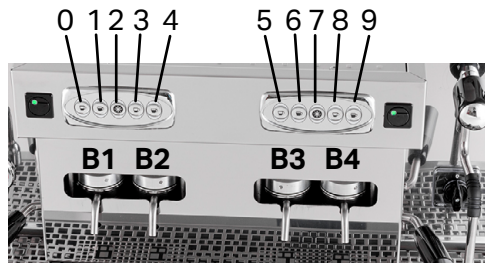
HOW TO MAKE COFFEE

Press one or both of the coffee group ignition switches (ref. E). As soon as they are switched on, the coffee groups start heating up quickly. Wait about two minutes until the coffee groups reach the ideal operating temperature and are ready for use.

Once these two minutes have elapsed, operate one or both of the pod-press levers (ref. F), lifting them upwards as indicated by arrow 1. Insert a pod in one of the appropriate seats and gently lower the lever until it clicks into place, as indicated by arrow 2.



Place a cup under the coffee spout (ref. B) where the pod has been inserted and press one of the two corresponding keys (short coffee or long coffee) on the respective control panel (ref. D). For example, if you want to make a short coffee using spout B1, press key 0 on the left-hand switch panel:



If instead you want to make a long coffee using the B3 spout, press key 6 on the right-hand control panel. Once you have pressed one of the coffee dispensing keys, you have to wait about three seconds for the coffee to flow out. Once the programmed dose has been reached, the coffee dispensing stops automatically. If you want to stop the dispensing earlier, simply press the same key again. Once the coffee has been dispensed, we recommend removing the pod to prevent it from sticking as it dries.



Please remember to use only pods provided by your Supplier. The use of different pods from those for which the coffee machine was designed may not guarantee the same dispensing quality.

PROGRAMMABLE ELECTRONIC DOSING

The machine has been preset at the factory with a suitable programmed electronic dosing, which takes into account the specific pressing and grinding of the pods provided by your Supplier. However, you can customise and modify all pre-set coffee doses in this way:

Keep key 7 pressed until the LED starts flashing (programming must now be carried out within 30 seconds). To program ALL "short coffees" dispensed by the machine, press key 0 (left-hand control panel) to start the coffee dispensing and press it again when the desired dose has been reached. To program ALL "long coffees", press key 1 (left-hand control panel) to start the coffee dispensing and press it again when the desired dose has been reached. To confirm and exit programming mode, press key 7 again (all LED lights turn steady).

Only after having carried out the above procedure, you can differentiate the coffee doses of each individual spout in this way: Keep key 7 (right-hand control panel) pressed until it starts flashing. Press the coffee dispensing key you wish to programme (on either of the two control panels, ref. D) to start the coffee dispensing and press it again when the desired dose has been reached. Repeat the same procedure for each coffee dispensing key for which you wish to programme the dose. To confirm and exit, press key 7 again.

STEAM AND HOT WATER SYSTEM

Your eXcelsa coffee machine is equipped with an efficient steam and hot water system. In order to use it, you have to turn the general power switch (ref. K) to position 2, so that the boiler can heat up. Wait approximately five minutes for the boiler to reach the ideal operating pressure. Check on the pressure gauge (ref. O) that the pressure is approximately 1.5 bar: when this occurs, it means that the boiler is ready to generate steam and/or hot water. To generate steam insert the steam wand (ref. M) into a cup or any other recipients containing the liquid to be heated or emulsified (e.g. milk) and turn the steam knob (ref. I) anticlockwise until the correct steam intensity is reached. Once you have obtained the desired result, turn the same knob (ref. I) clockwise until the steam output is completely stopped.

To dispense hot water place a cup or other suitable recipient under the hot water dispenser (ref. N) and turn the hot water knob (ref. J) anticlockwise until the correct flow intensity is reached. Once you have obtained the desired result, turn the same knob (ref. J) clockwise until the hot water flow is completely stopped.



While the machine is dispensing coffee, do not touch the steam wand and/or the hot water dispenser and do not expose your face to the hot parts of the machine (danger of burns). The heating surfaces of the machine are subject to residual heat even after use!

CUP WARMER (Ref. G)

eXcelsa is equipped with a user-friendly and practical electric cup warmer, located on the top of the machine, which reaches the ideal temperature about three minutes after it is switched on at position 1 or 2 on the general power switch (ref. K).



Do not touch the cup warmer and do not expose your face to the hot parts of the machine (danger of burns). The heating surfaces of the machine are subject to residual heat even after use!

COFFEE GROUP AND STEAM WAND CLEANING

The coffee groups must be cleaned weekly. To clean them, you have to make a coffee without a pod. Lower the pod-press lever (ref. F), place sufficiently large cups under all the coffee spouts and press the respective long coffee key (1, 4, 6, 9); after about three seconds, hot water will start to flow out. Once the programmed dose has been reached, the water dispensing will stop automatically.

The steam wand must be cleaned daily if used. To do this, place the steam wand (ref. M) inside a cup or other recipient containing only clean water and turn the steam knob (ref. I) anticlockwise until the maximum steam output is reached. After one minute, turn the same knob clockwise again until the steam output stops completely. Wait until the steam wand has cooled sufficiently, then clean its outer surface with a soft cloth dampened with hot water. Remove all deposits (e.g. milk) to prevent obstruction of the steam outlet holes.

MACHINE CLEANING



Do not use the dishwasher to clean the machine or its components. They would be irreparably damaged! Do not use solvents and abrasive products or materials.

Any type of cleaning, except that of the brewing unit, must be carried out when the machine is turned off (general power switch on zero) and after it has cooled down. To clean the external surface of the machine, use a soft wet cloth. The drip tray (ref. A) must be removed and washed with hot water and soap using a non-abrasive sponge and must be thoroughly dried before being reinserted.

COMMON PROBLEMS AND POSSIBLE SOLUTIONS

Repairs must be exclusively executed by authorized and qualified personnel. If you are unable to solve the problems with the help of the following table, please contact your Authorized Retailer.



Any repairs executed without observing the manufacturing specifications and/or using non-original spare parts may be a source of danger to the user. If the water in the tank runs out, the pumps may burn and consequently the machine may short-circuit.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
<i>Insufficient or impossible coffee brewing</i>	Lack of mains pressure	Check the water network.
	Grinding too fine	Use a new pod. Contact coffee pod Supplier.
<i>Brewed coffees are cold although the coffee groups have been switched on for several minutes</i>	Cold ceramic cups	Preheat the cups with hot water or put them on the cup warmer. Alternatively, use disposable cups.
	Faulty heating system	Contact the Supplier.
<i>The "cream" is not enough or missing at all</i>	Grinding too coarse	Use a new pod. Contact coffee pod Supplier.
	Coffee not fresh	Use a new pod. Contact coffee pod Supplier.

DECLARATION OF CONFORMITY

The manufacturing company **Tecno Meccanica S.r.l.** with registered office located in Via Marlianese 43, 51034 Serravalle Pistoiese (PT) ITALY

declares under its own responsibility that the espresso coffee machine described in this manual:

Model: **eXcelsa** Power supply: **220/230v 50/60hz** Year of construction: see CE marking is in compliance with the following Directives:

2006/42/CE on the approximation of the laws of the Member States relating to machinery, replacing Directive 98/37/CE;

2014/35/UE on electrical equipment designed for use within certain voltage limits;

2014/30/UE on electromagnetic compatibility (EMC), replacing Directive 2004/108/CEE.

The Administrator

WARRANTY

The machine is guaranteed for 1 year from the date of purchase, unless otherwise provided for by law. The warranty is limited to manufacturing or material defects, is not extended to parts subject to wear and tear or damage to delicate parts (switches, power supply cable, etc.....), and is also NOT extended to damages caused by negligence or incorrect use of the device (e.g. use of water with a hardness exceeding 8°F and/or non-use or replacement of a suitable water softening filter with consequent formation of scale deposits). In case of failure covered by the warranty, please return the device to the same Retailer where you purchased it, with a receipt or invoice showing the serial number, which must correspond to the number on the device. This is the only way to guarantee the free of charge repair of the device's functions, while transport costs shall be at the Customer's exclusive charge. The warranty is void in case of improper use or tampering, excessive force and interventions not carried out by our specialized personnel. However, our warranty does not limit the Customer's legal rights.

TEST LABEL – SERIAL NUMBER