

L-TYPE SA

BEDIENUNGSANLEITUNG



NURRI

EVOLVING ESPRESSO



NURRI.COFFEE IST EIN UNTERNEHMEN MIT EINER STARKEN BINDUNG AN DEN NEAPOLITANISCHEN RAUM, WENN ES UM DIE ZUBEREITUNG VON ESPRESSO GEHT.

WIR SIND EIN JUNGES UNTERNEHMEN, DAS SICH AUS NAMHAFTEN EXPERTEN DER BRANCHE ZUSAMMENSETZT.

WIR SIND FEST IN DER TRADITIONELLEN KAFFEEZUBEREITUNG VERWURZELT, BLICKEN ABER AUCH IN DIE ZUKUNFT UND WOLLEN WEITER AUF DEN INTERNATIONALEN MÄRKTEN EXPANDIEREN.

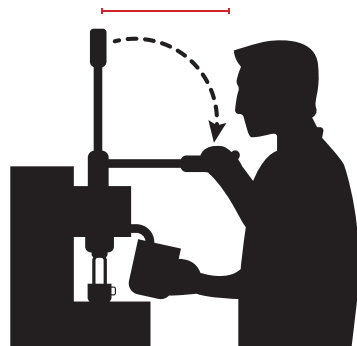
BETRIEBSANLEITUNG

Die Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung beziehen sich auf unser Modell L-TYPE. Sie haben eine hochwertige Präzisions-Hebel-Espressomaschine erworben, die mit Sorgfalt behandelt werden muss. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der Benutzung der Maschine sorgfältig durch.

Die L-TYPE SA wurde von uns in Neapel entwickelt und hergestellt, einer Stadt, in der über 80% der Bars Hebel-Espressomaschinen verwenden. In diesen Bars können zwei Baristi, die in einer einzigen Schicht arbeiten, bis zu 15 kg Kaffee für die Produktion von 2000 Espressi pro Tag verbrauchen! Dies stellt eine enorme Arbeitsbelastung für eine herkömmliche Hebelmaschine dar.

Mit diesen Fachleuten im Hinterkopf bringen wir unser LSA-Hebelsystem auf den Markt, das die Arbeitsbelastung um 30 % verringert und die Temperatur der Espressoschüsse fein reguliert.

Halten Sie beim Bedienen einer Hebelkaffeemaschine immer einen Abstand von 25 cm zum Hebel, wenn dieser heruntergeklappt ist. Halten Sie den Hebel immer in der Hand und halten Sie ihn fest.

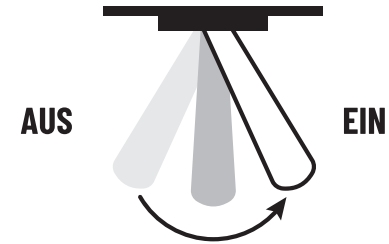


**ACHTUNG
MINDESTABSTAND 25 CM**

Halten Sie beim Bedienen einer Hebelkaffeemaschine immer einen ABSTAND von 25 cm zum Hebel ein, wenn dieser heruntergeklappt ist. Halten Sie den Hebel IMMER in der Hand und HALTEN Sie ihn fest.

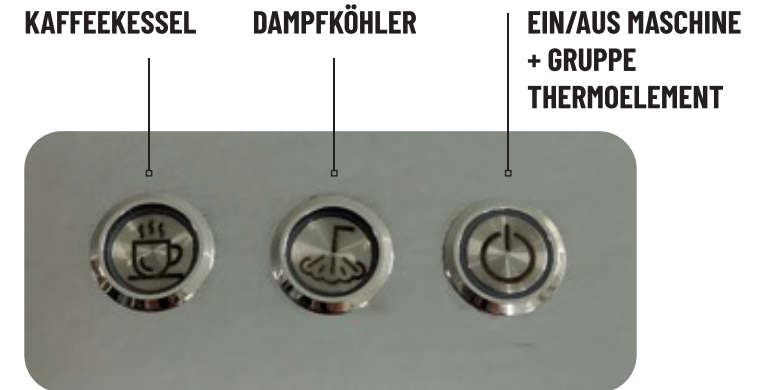
ZUM EINSCHALTEN IHRES GERÄTS

NETZSCHALTER



- Stecken Sie das Kabel in den Netzstecker
- Schalten Sie die allgemeine Stromversorgung an der Unterseite des Geräts ON (EIN)
- Schalten Sie den Ein/Aus-Schalter an der Vorderseite des Geräts auf ON (EIN)

TASTEN UND PID-ANZEIGE



DIE MASCHINE IN BETRIEB ZU NEHMEN:

Nach dem Befüllen des Behälters oder dem Einsetzen der L-Type SA schalten Sie den ON/OFF-Knopf ein und lassen Sie etwas Wasser laufen, bis ein gleichmäßiger Strahl durch die Kopfbrause austritt. Drücken Sie einfach das rechte Paddel so lange in Richtung Maschine, bis Sie das sehen. **Dadurch wird der Kaffeeboiler gesättigt.** Schalten Sie währenddessen keinen Boiler ein.

PUNKTPosition IM DISPLAY: ANZEIGEDERTEMPERATURDESKAFFEEBOILERS.



LESEN 93 °C
PUNKT ZEIGT AN, WELCHER
FÜHLER IN BETRIEB IST

ANZEIGE DER DAMPFKESSELTEMPERATUR.



LESEN 129 °C

ANZEIGE DER GRUPPENKOPFTEMPERATUR.



LESEN 93 °C

MANOMETER:

**GRUPPENHÖHE
INNENDRUCK
DAMPFKESSEL**

DAMPFKESSELDRUCK



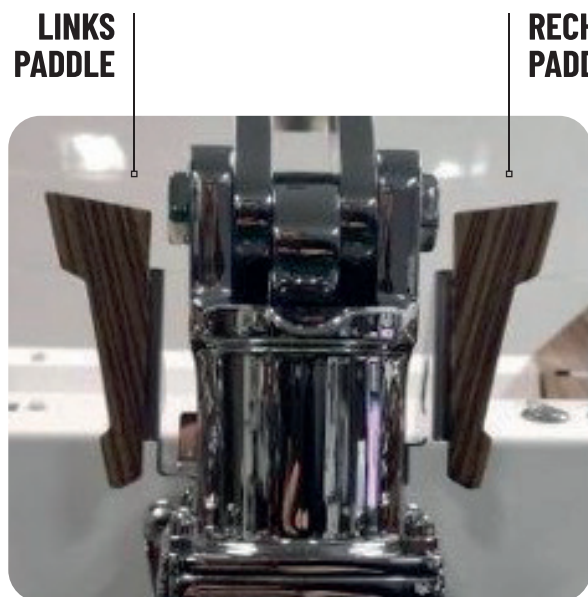
**HAUPTWASSER-/
BEHÄLTERHAHN, DREHEN
SIE DEN ROTEN HEBEL IN
RICHTUNG IHRER WAHL.**

**UM ZUGANG ZUM
WASSERHAHN ZU
ERHALTEN, ENTFERNEN SIE
DAS OBERE GITTER.**

Denken Sie daran: Wenn der Wasserhahn auf Hauptwasserbetrieb steht, muss immer Wasser in den Vorratsbehälter fließen.

RECHTES PADDEL:

Immer in Richtung Maschine ziehen.
 Er aktiviert die Pumpe und den Brühzeitgeber.
 Er öffnet das Einlassmagnetventil, um die Kammer zu füllen.
 Sie können auch die Dusche entleeren.



LINKS PADDEL:

Immer in Ihre Richtung ziehen.
 Es öffnet das Magnetventil zum Ablassen des Innendrucks der Gruppe.
 Es setzt auch den Zähler zurück.

L-TYPE SA TECHNISCHE DATEN

KAROSSERIE	VOLLSTÄNDIGER EDELSTAHL 304 (OPTIONALE HOLZABDECKUNG)
TYPE	DOPPELKESSEL MIT SERVOUNTERSTÜTZUNG (DURCH PADDEL)
BREW GRUPPE	EBEL GRUPPE 54mm SIEBTAEGER MIT THERMO-PATRONEN 150W
KESSEL HEIZUNGEN	DAMPF KESSEL 1,8l, ELEMENT 1000W KAFFEE KESSEL 0,8L ELEMENT 1000W (OPTIONAL 8 00W) SOWOHL KESSEL ALS AUCH ELEMENT SIND AUS ROSTFREIEM STAHL AISI 316
PUMPE	PRE-INFUSION PROFESSIONELLE ROTATIONSPUMPE, EXTERNE MANUELLE EINSTELLUNG
TEMPERATURKONTROLLE	PID (3 FÜHLER, BEIDE KESSEL ALS AUCH GRUPPENKOPF THERMOELEMENT EINSTELLBARE TEMPERATUR, BRÜHZEIT UNABHÄNGIGE PID-PARAMETER)
WASSERVERSORGUNG	RESERVOIR ODER HAUPTWASSER
MANOMETER	2: ECHTZEIT BRÜHDRUCK, DAMPFKESSELDRUCK
INKLUSIVE ZUBEHÖRE	1X PF 2 CUPS, 1X PF NACKED UND 4X BASKET 9g, 18g, 21g UND BLIND FILTER, SCHLAUCH.
ABMESSUNGEN B; T; H mm/in	360/14,4; 580/23,2; 450 (580)/18 (23,2) MAX HOCH 79 MIT HEBEL AUF VERPACKUNG KARTON UND HOLZ
GEWICHT kg/lb	MINIMUM 35kg/77 (ABHÄNGIG VON DER AUSFÜHRUNG)
DAMPFSTAB	COOL TOUCH
MAXIMUM AB-SORBTION WATT	2,35W

PID-EINSTELLUNG

Der L-TYPE PID ist ein Steuergerät mit 3 Temperatursensoren.

Es ermöglicht Ihnen, unabhängig voneinander einzustellen:

t1 = Kaffeeessel;

t2 = Dampfkessel;

t3 = Patronen der Gruppe.

Alle drei werden in der gleichen Zeile auf dem Display entweder in °C oder °F angezeigt. So stellen Sie die Temperatur ein:

Drücken Sie gleichzeitig die beiden Tasten, bis t1 erscheint; zum Durchsuchen des Menüs drücken Sie die linke Taste, um Ihre Wahl zu treffen, und ändern Sie dann mit der rechten Taste den Parameter.

Gerät ausschalten; beide Tasten drücken; es erscheint F.01;

Linke Taste listet alle Funktionen über das Display auf (durch Drücken der rechten Taste wird die Option geändert, zum Speichern 3" stehen lassen)

F.01 = CELSIUS/FARENHEIT

F.02 = FÜHLER AKTIVIEREN (6)

F.03 = TEMPERATUR AUF DEM DISPLAY

Standardparameter des PID:

P = 0.9

I = 0.00

D = 3.0

Einstellungspunkt Temperatur (Voreinstellung °C):

t1 = (93)

t2 = (130)

t3 = (95)

(Delta-Wert):

E1 = t1

E2 = t2

E3 = t3

WERTE, DIE AUF DIE PID FÜR DIE SOFTWARE 10.6 EINGESTELLT WERDEN SOLLTEN:

Rufen Sie das Programmiermenü auf, indem Sie beide PID-Tasten gedrückt halten, während Sie die Maschine einschalten,

- Mit der linken Taste blättern Sie durch die verschiedenen Menüpunkte
 - Mit der rechten Taste können Sie die Werte der verschiedenen Punkte beeinflussen
 - Einstellung der anzuzeigenden Maßeinheit, Celsius°/Fahrenheit
 - Stellen Sie F02 auf 7 (Kesselprioritätsfunktionen, empfohlen für Spannung 110v), oder 6 (klassische Kesselfunktion)
 - In F03 das Ablesen der Fühler auf dem Display aktivieren
-

Standard-P.I.D.-Parameter:

- **Fühler1** (kaffee) **P** = 0.9, **I** = 0, **D** = 3.0
 - **Fühler2** (dampf) **P** = 1.3, **I** = 0, **D** = 3.0
 - **Fühler3** (gruppe) **P** = 2.0, **I** = 0, **D** = 3.0
-

Die gewünschten Temperaturen einstellen:

- **t1** = 93° (voreinstellung)
 - **t2** = 130° (voreinstellung)
 - **t3** = 93° (voreinstellung)
-

Einstellen des Delta-Wertes (Erhöhung der Ist-Temperatur, die jedoch nicht abgelesen und auf dem Display angezeigt wird):

- **E1** = 0 (voreinstellung)
 - **E2** = 0 (voreinstellung)
 - **E3** = 0 (voreinstellung)
-

Nach der Durchführung eines beliebigen Vorgangs muss das Gerät aus- und wieder eingeschaltet werden, um ihn zu speichern.

PID-ALARME

Im Falle einer fehlerhaften Sonde zeigt das Display folgende Alarmmeldungen an:

"A1": Fühler 1 abgeklemmt;

"A2": Fühler 1 im Kurzschluss (**hinweis**);

"A3": Fühler 2 abgeklemmt;

"A4": Fühler 2 im Kurzschluss (**hinweis**);

"A5": Fühler 3 abgeklemmt;

"A6": Fühler 3 im Kurzschluss (**hinweis**).

Bei Vorliegen von Alarmen wird der mit dem Alarmeingang verbundene Steuerausgang deaktiviert.

Anmerkung: Die Alarmschwelle für einen kurzgeschlossenen Fühler beträgt 150°C.

Nach der Durchführung eines beliebigen Vorgangs muss das Gerät aus- und wieder eingeschaltet werden, um ihn zu speichern.

Empfohlene Wasserwerte

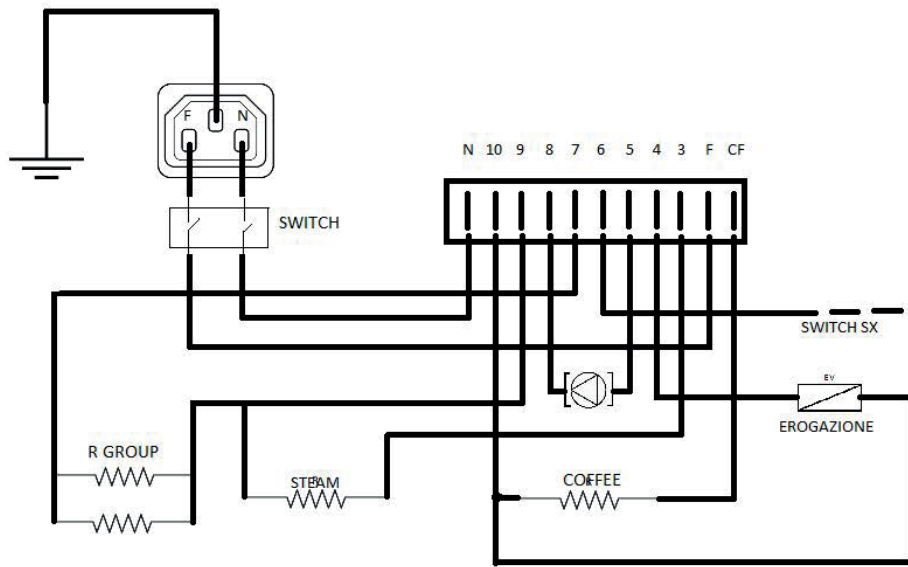
		MIN.	MAX
T.D.S	PPM	90	150
TOTAL HARDNESS	PPM	70	100
TOTAL IRON	PPM	0	0,02
FREE CHLORINE	PPM	0	0,05
TOTAL CHLORINE	PPM	0	0,1
pH	VALORE	6,5	8,5
ALKALINITY	PPM	40	80
CHLORIDE	PPM	NICHT MEHR ALS	50

Bitte prüfen Sie den Wasserwert vor der Installation.

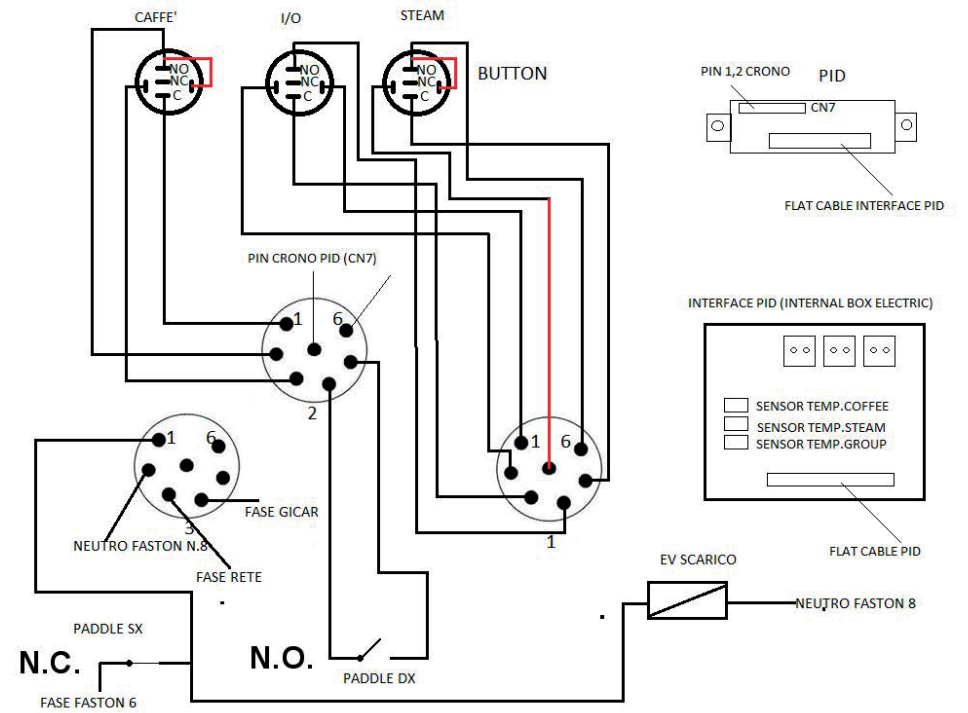
ANSCHLÜSSE DER HAUPTPLATINE (MIT FASTON)

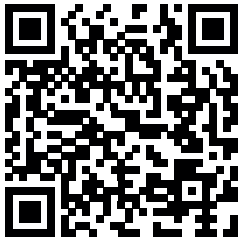
1	KAFFEEKESSEL
2	PHASENEINGANG (VOM SCHALTAFELANSCHLUSS)
3	DAMPFKESSEL
4	BRÜHMAGNETVENTIL
5	PUMPE 6 REGELVENTIL
6	GRUPPENKOPF
7	NEUTRALLEITER
8	NEUTRALLEITER
9	NEUTRALLEITER
10	NEUTRALLEITER
11	NEUTRALLEITEREINGANG (VOM SCHALTAFELANSCHLUSS)

KABELBOX ELECTRTONIC EXIT FASTON



KABELBOX ELECTRTONIC BUTTON





Für weitere
Informationen über
unseren L-TYPE
surfen Sie einfach
auf unserem
You Tube-Kanal.

ITALIANESPRESSO srls

Via Ponte dei Granili, 57 | 80146 Napoli | Italy

M. +39 331 39 87 142 | info@nurri.coffee

www.nurri.coffee
