

MANUALE USO E MANUTENZIONE  
OPERATION AND MAINTENANCE MANUAL  
MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO  
MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN  
BEDIENUNGS- UND WARTUNGSHANDBUCH  
MANUAL DE USO E MANUTENÇÃO



Italiano

English

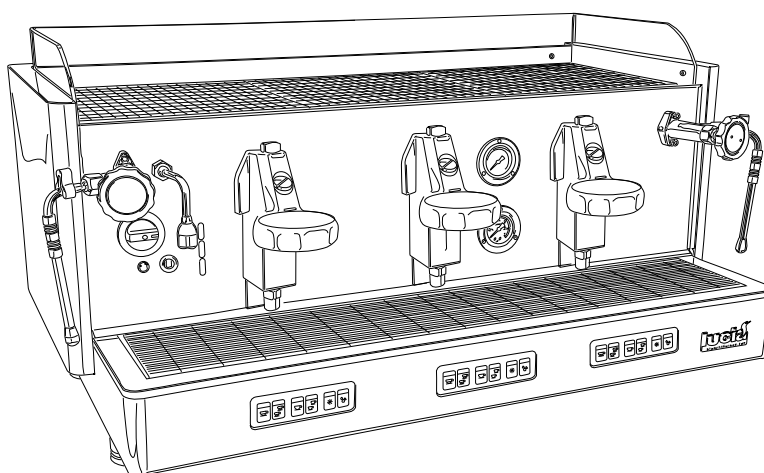
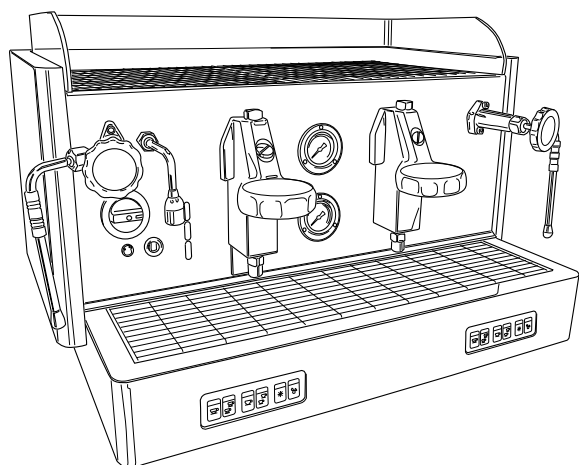
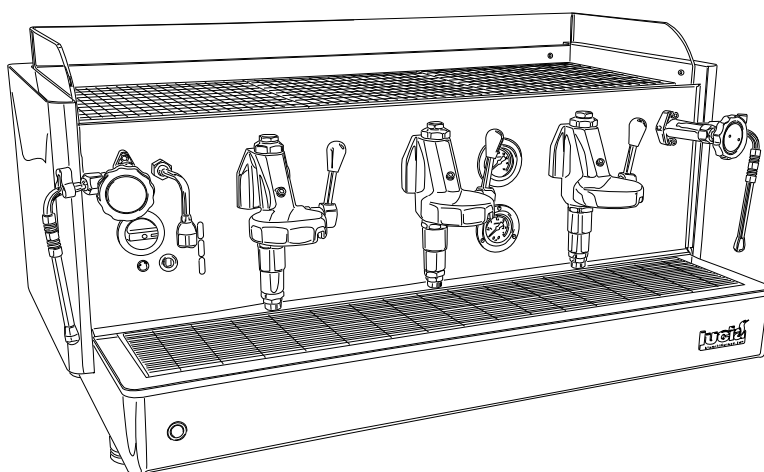
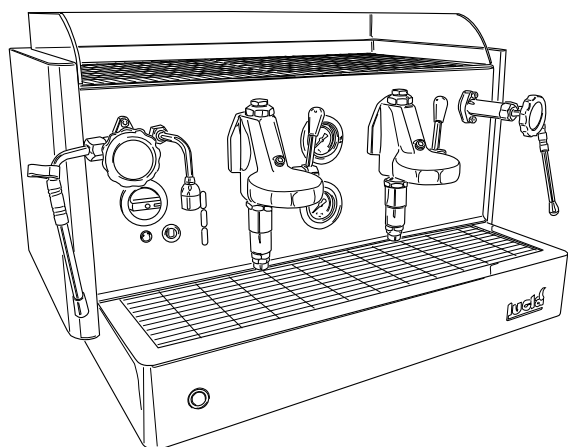
Español

Français

Deutsch

Portugal

# BVM 348 - MOD. LUCIA



CERT. N° 9105 BNVD



UNI EN ISO 9001: 2000

CERT. N° 9191 BNVN



UNI EN ISO 14001: 2004



### INFORMAZIONE AGLI UTENTI

Ai sensi del Decreto Legislativo 25 settembre 2007, n. 185 e dell' art. 13 del Decreto Legislativo 25 luglio 2005, n. 151" Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti".



Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita, agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dimessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile, contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente, comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui al D.Lgs. n. 22/1997 (articolo 50 e seguenti del D.Lgs. n. 22/1997).

### Bianchi Vending Group S.p.A.

Società Unipersonale - Cap. Soc. € 5.000.000,00 i.v.

www.bianchindustry.com info@bianchindustry.com

P.I./C.F./Reg.Impr.BG 01945980223 IT - n° iscrizione R.A.E.E. IT08020000001049



**Sede Legale** - C.so Africa 9, 24040 Loc. Zingonia, Verdellino, BG, Italia, tel. +39.035.45.02.111, fax +39.035.883.304

**Stab. Bergamo** - Viale Parigi 5, 24040 Loc. Zingonia, Verdellino, BG, Italia, tel. +39.035.45.02.111, fax +39.035.883.304

**Stab. Latina** - Via Civitona 6/8, 04010 Loc. Le Castella, Cisterna di Latina, LT, Italia, tel. +39.035.45.02.111, fax +39.06.968.91.107

**Stab. Pescara** - Via Piano di Sacco 52, 65013 Contrada S. Agnese, Città S. Angelo, PE, Italia, tel. +39.035.45.02.111, fax +39.085.969.177

## Dichiarazione di Conformità

### Direttiva RoHS

Direttiva 2002/95/CE del Parlamento Europeo e  
del Consiglio del 27 Gennaio 2003  
sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose  
nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche

Bianchi Vending Group S.p.A. dichiara che:

dal 1° luglio 2006 qualsiasi prodotto di Bianchi Vending Group S.p.A. immesso sul mercato in Europa è conforme alla Direttiva RoHS, e quindi non contiene concentrazioni che superino i limiti consentiti per le seguenti sostanze:

- Piombo (Pb)
- Mercurio (Hg)
- Cadmio (Cd)
- Cromo esavalente (Cr(VI))
- Bifenile polibromurati (PBB)
- Eteri di difenili polibromurati:
  - o PentaBromoDifenilEtere (PBDE)
  - o OttaBromoDifenilEtere (OttaBDE)
  - o DecaBromoDifenilEtere (DecaBDE)
- Pefluorooctano sulfonato (PFSO)
- PoliCloroNaftalene (PCN)
- Bis(tribromophenoxy)etano PoliCloroBifenile (PCB)
- Benzene

L'Amministratore Delegato

Zingonia di Verdellino (BG), 12 Gennaio 2009

# DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

La BIANCHI VENDING GROUP S.p.A.  
Corso Africa, 9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia



Dichiara sotto la propria responsabilità che la famiglia dei distributori automatici:

Marca: BIANCHI VENDING

Fabbricante: BIANCHI VENDING GROUP S.p.A.

Tipo/Modello: **BVM 348**

## E' conforme ai Requisiti Essenziali delle Direttive:

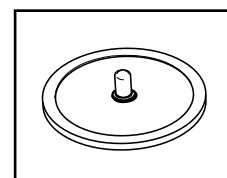
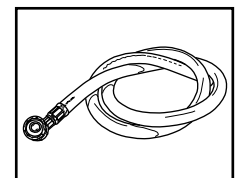
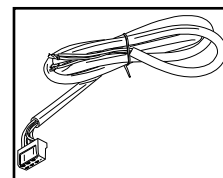
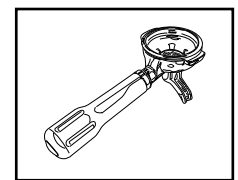
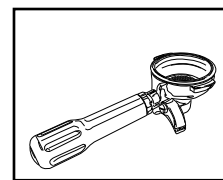
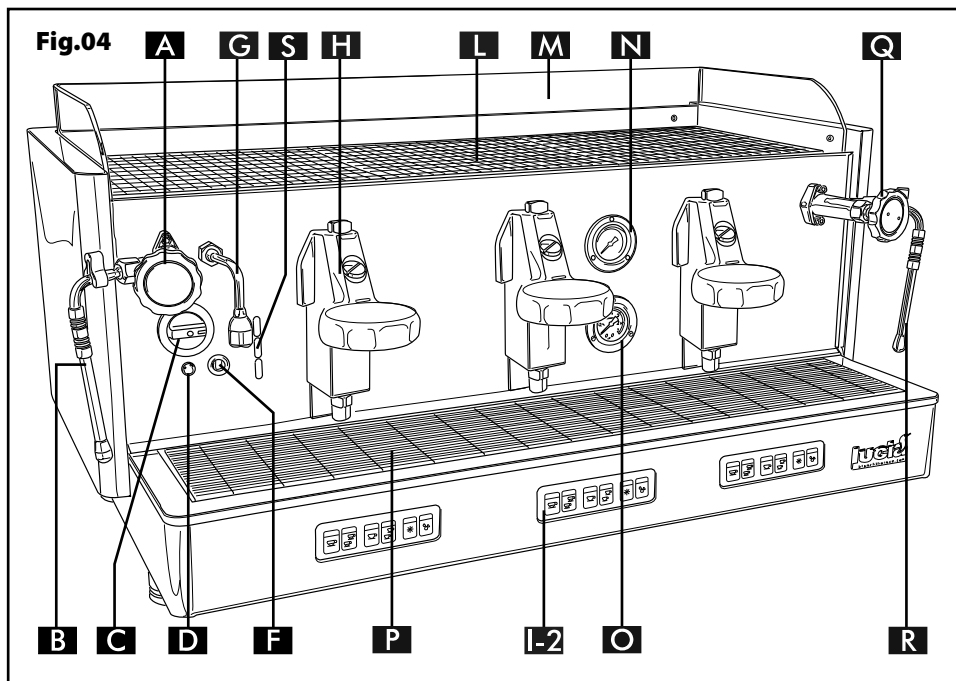
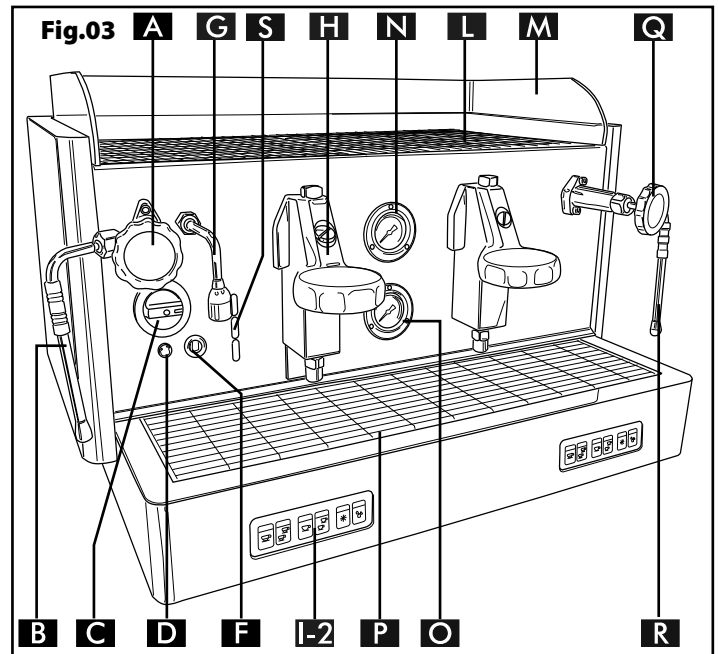
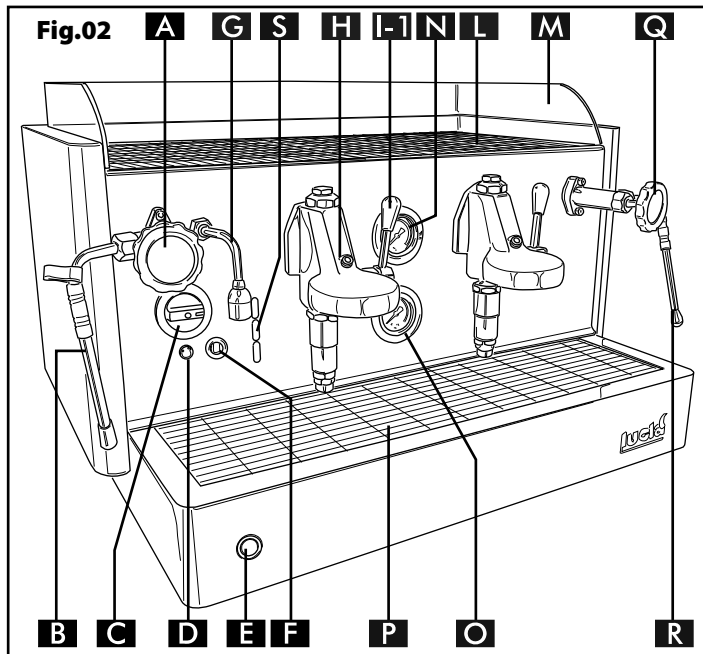
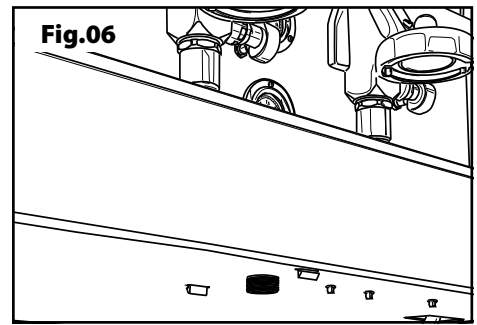
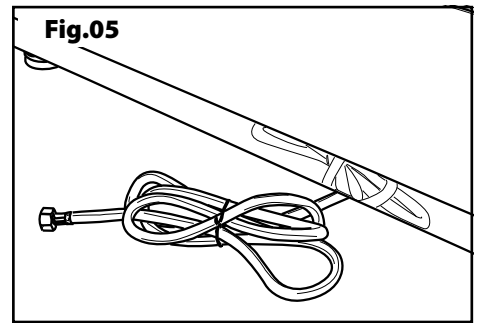
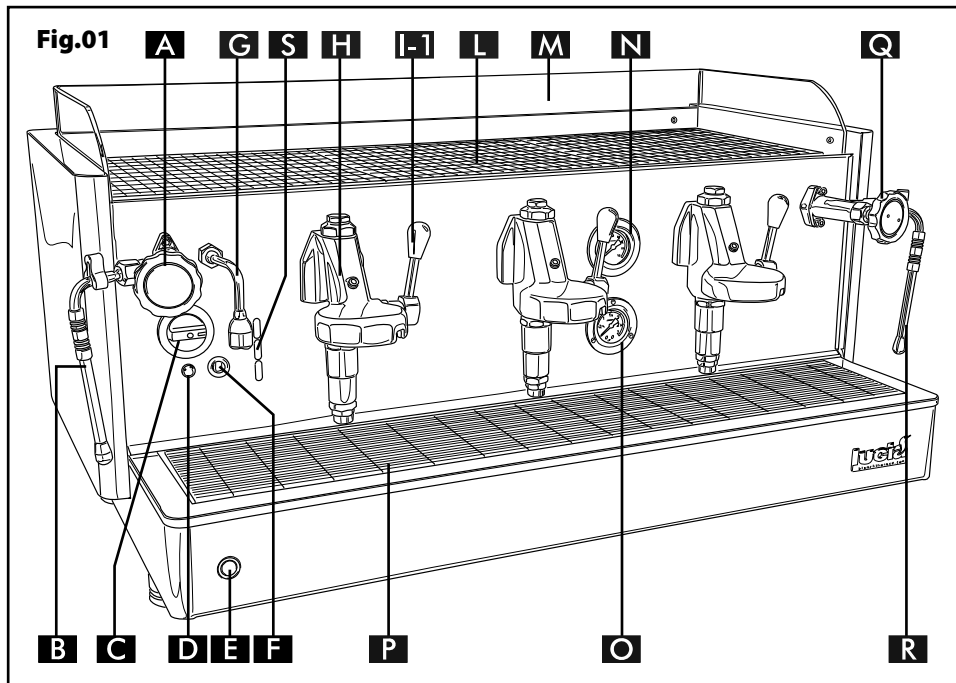
- 1) **Bassa Tensione-2006/95/CE** (concernente il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative al materiale elettrico destinato ad essere adoperato entro taluni limiti di tensione) **-BT-**
- 2) **Compatibilità Elettromagnetica-2004/108/CE** (E concernente il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative alla compatibilità elettromagnetica) **-EMC-**
- 3) **REG. (CE) 1935/2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari**  
**REG. (CE) 1895/2005 relativo alla restrizione dell'uso di alcuni derivati epossidici in materiali e oggetti destinati a entrare in contatto con prodotti alimentari**  
**DIR. 2002/72 CE relativa ai materiali e agli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.**

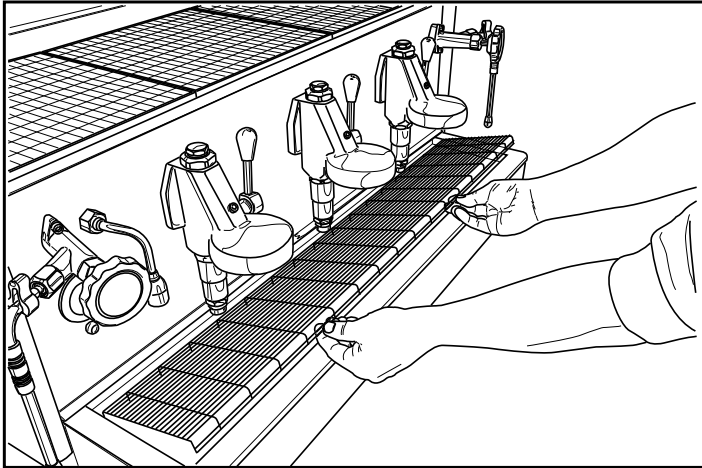
Le prove / verifiche sono state eseguite in accordo alle vigenti Norme Armonizzate / Europee:

- 1) **BASSA TENSIONE** (Sicurezza Elettrica **BT**):  
EN 60335-1:2002 +A1:2004 +A11:2004 +A2:2006 +A12:2006 +A13:2008  
(Sicurezza degli apparecchi elettrici d'uso domestico e similare - Norma generale)  
EN 60335-2-75:2004+ A1:2005 +A11:2006 + A2:2008 +A12:2010.  
(Norme particolari per distributori commerciali e apparecchi automatici per la vendita)  
EN ISO 11201:2009 +EN ISO 3744:2009 Misurazione del rumore acustico. Livello Pressione Sonora : LpA < 70 dB(A)
- 2) **COMPATIBILITA' ELETTROMAGNETICA (EMC):**  
EN 55014-1:2006 (Limiti e metodi di misura delle caratteristiche di radiodisturbo degli apparecchi elettrodomestici, e similari a motore o termici, degli utensili e degli apparecchi elettrici similari)  
EN 55014-2:1997 +A1:2001 +A2:2008 (Requisiti di immunità per apparecchi elettrodomestici, utensili e degli apparecchi elettrici similari)  
EN 61000-3-2: 2006 (Limiti per le emissioni di corrente armonica)  
EN 61000-3-3:1995+ A1:2001 +A2:2005 (Limitazione delle fluttuazioni di tensione e dei flicker in sistemi di alimentazione in bassa tensione per apparecchiature con corrente nominale ≤ 16 A)  
  
EN 62233:2008 Metodi di misurazione dei campi elettromagnetici di elettrodomestici e apparecchi simili per quanto riguarda l'esposizione umana.
- 3) **IDONEITA' DEI MATERIALI IMPIEGATI, AL CONTATTO CON SOSTANZE ALIMENTARI**  
Prove di "Idoneità al contatto con sostanze alimentari" come previsto dalla legislazione italiana D.M. 21-03-1973 e successivi emendamenti ⇒ Decreto 4 Maggio 2006 nr. 227, e dai recepimenti delle Direttive Europee:82/711/CEE, 85/572/CEE, 93/8/CEE, 97/48/CE, 2002/72/CE, 2004/13/CE, 2004/19/CE, 2005/79/CE, Reg. CE n. 1935/04 e Reg. CE n. 1895/2005.

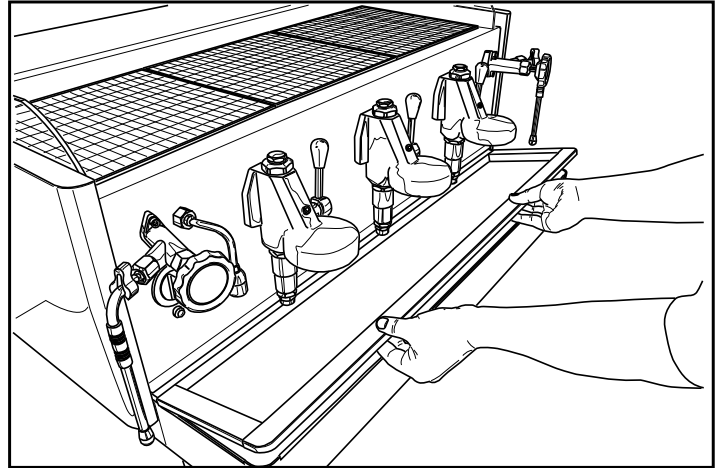
Zingonia di Verdellino (BG), GENNAIO 2010

CHIEF EXECUTIVE OFFICER  
Omero De Martin

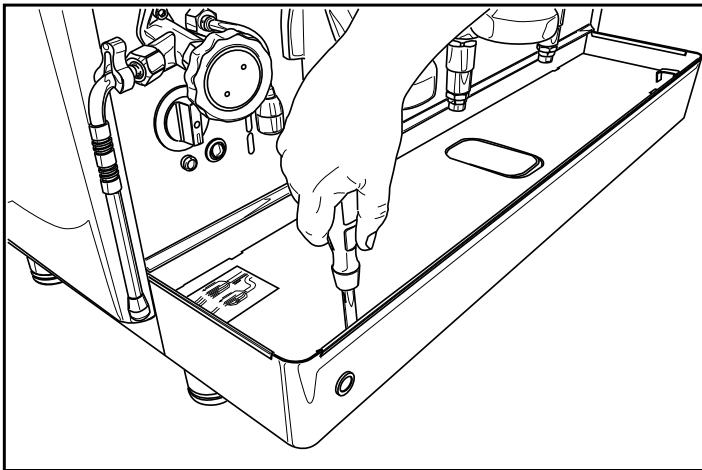




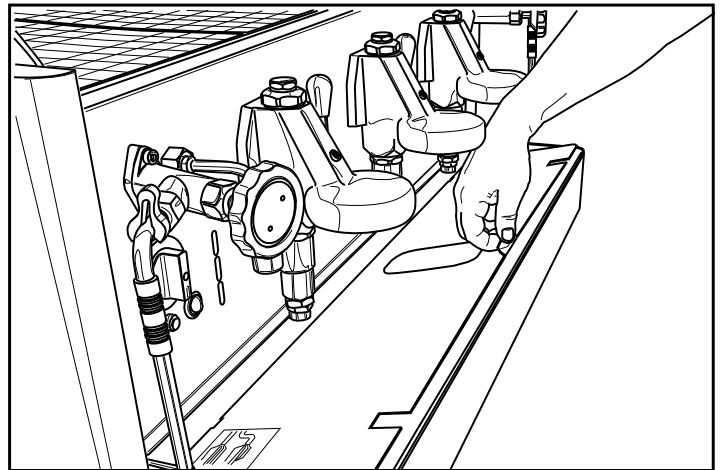
**Fig.12**



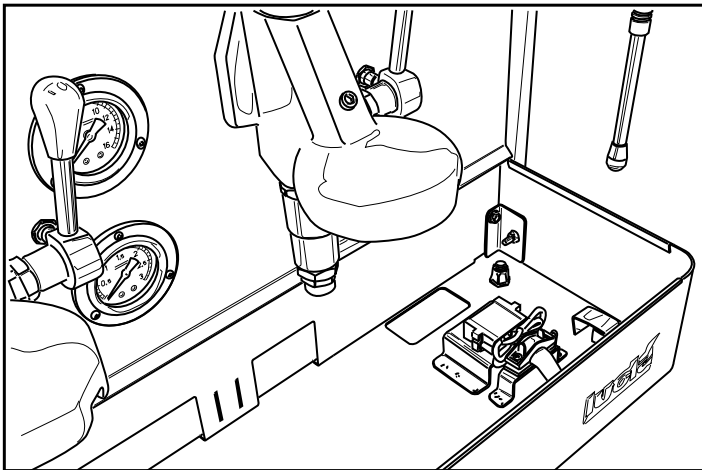
**Fig.13**



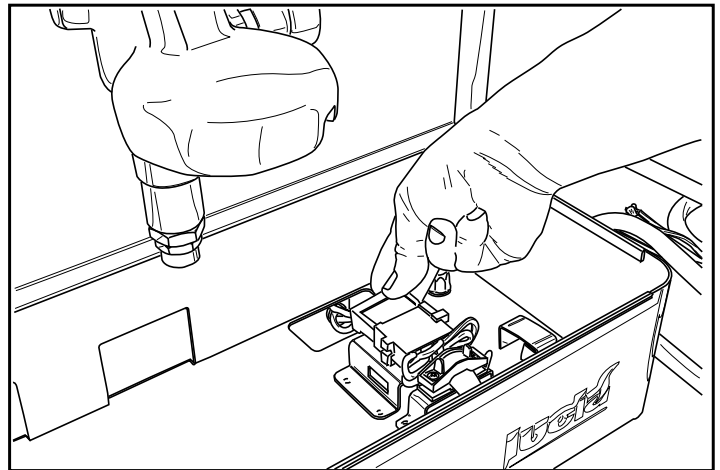
**Fig.14**



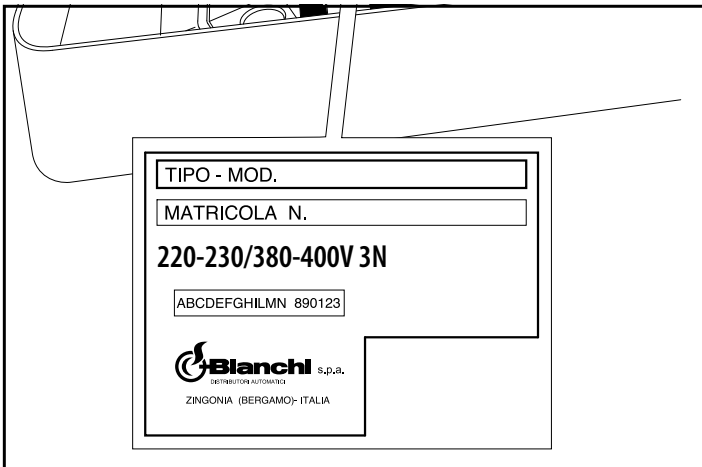
**Fig.15**



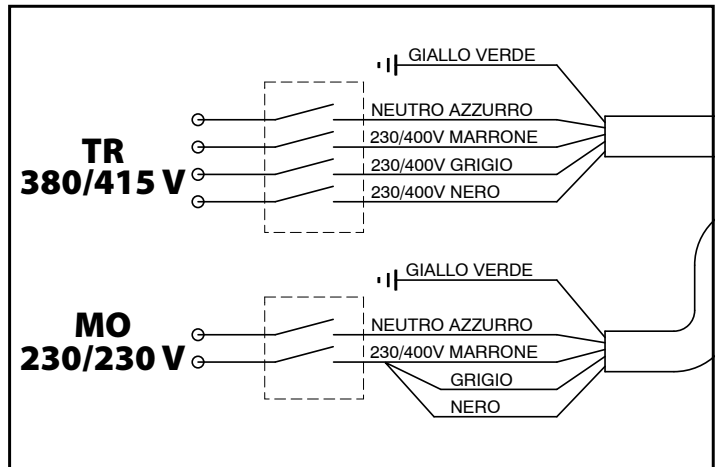
**Fig.16**



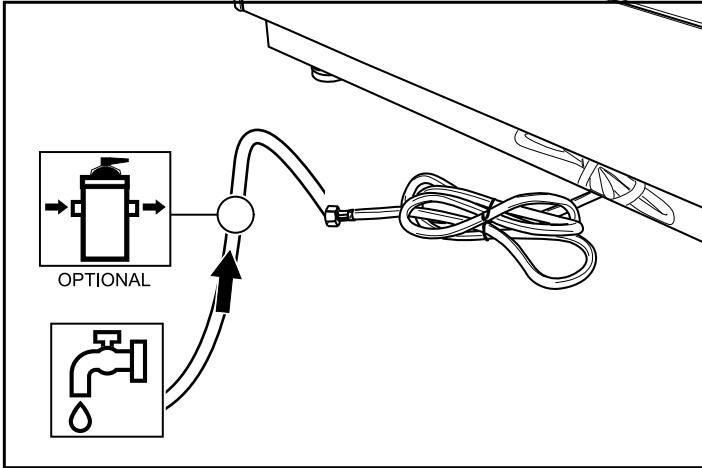
**Fig.17**



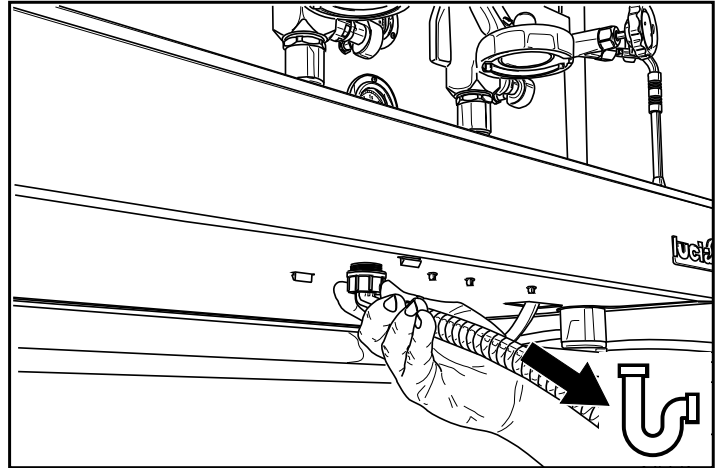
**Fig.18**



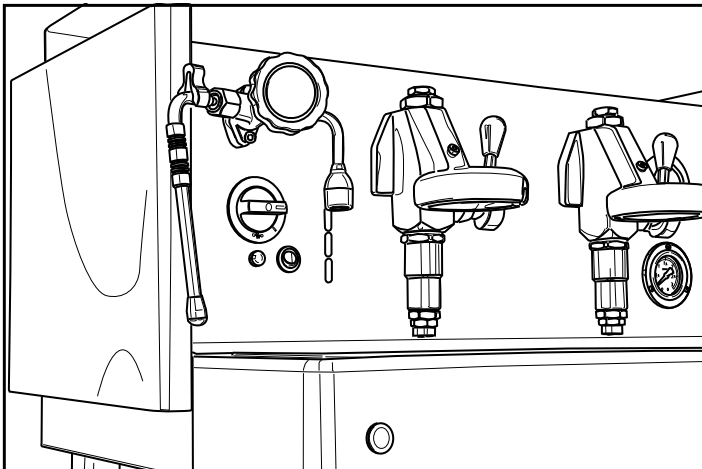
**Fig.19**



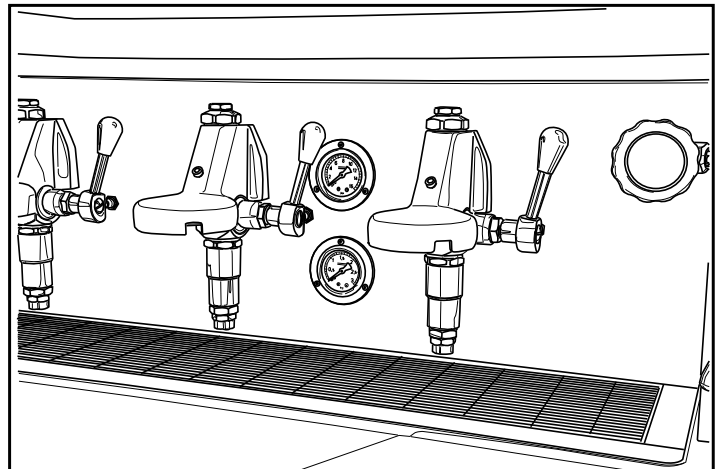
**Fig.20**



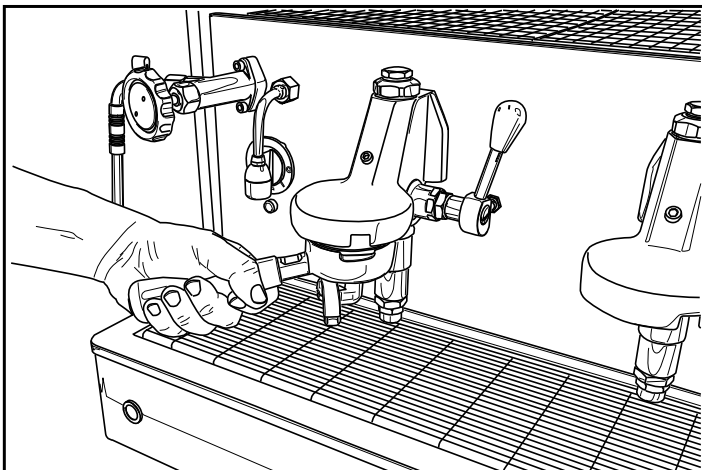
**Fig.21**



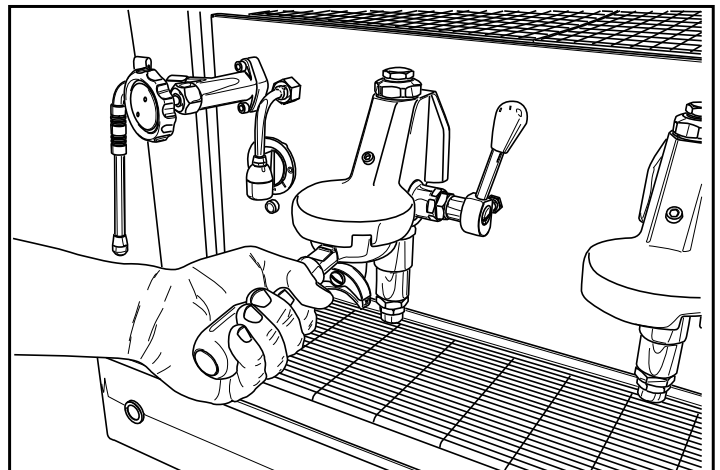
**Fig.22**



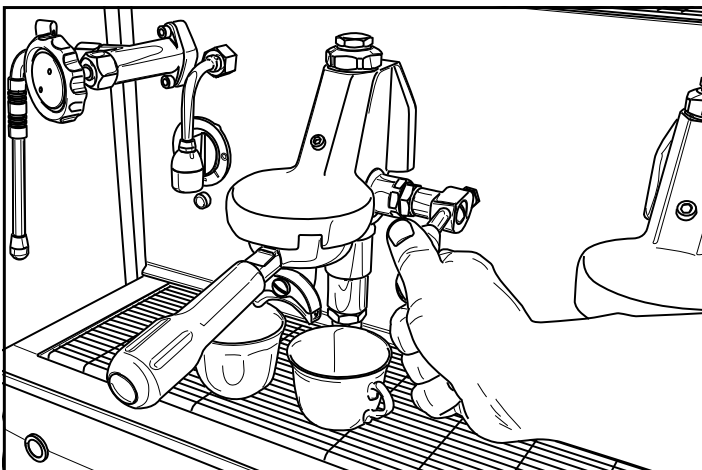
**Fig.23**



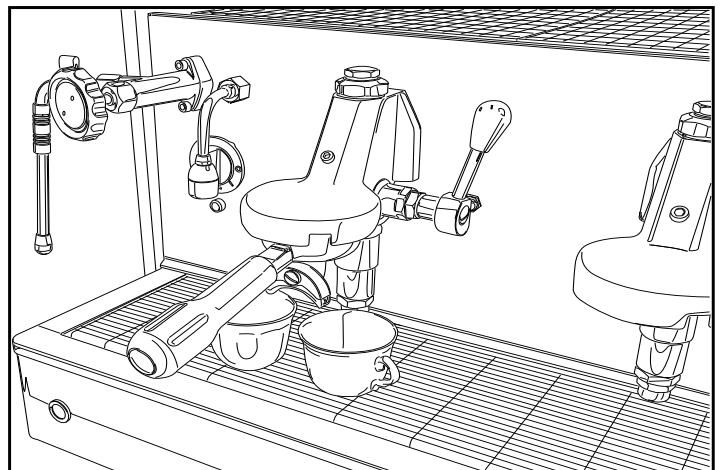
**Fig.24**



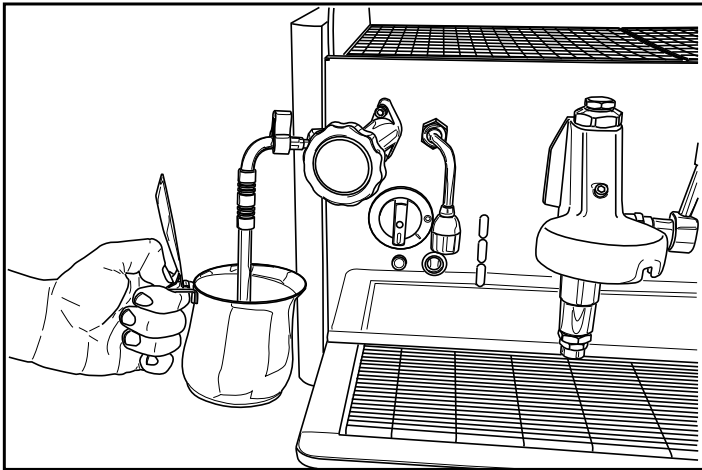
**Fig.25**



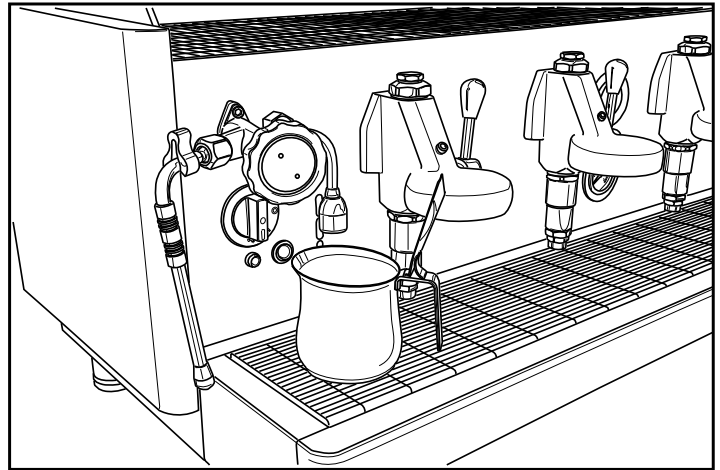
**Fig.26**



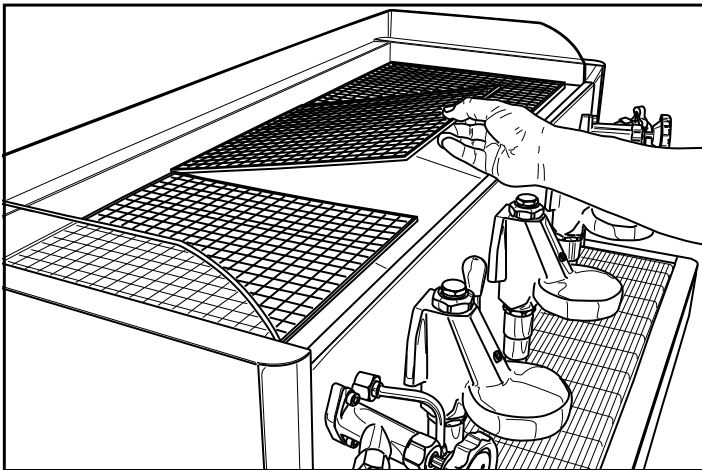
**Fig.27**



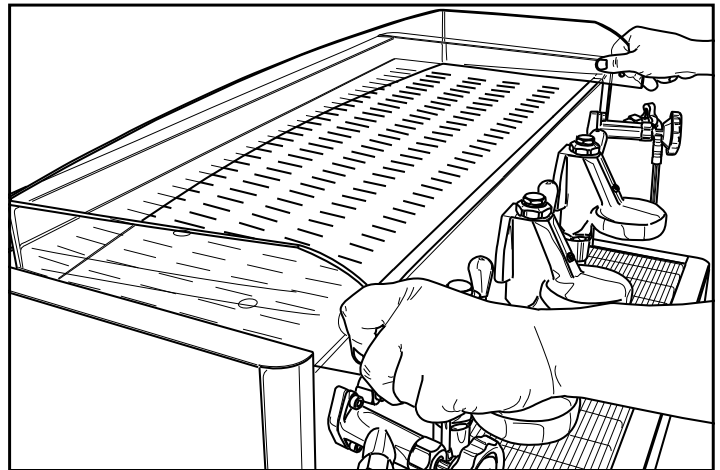
**Fig.28**



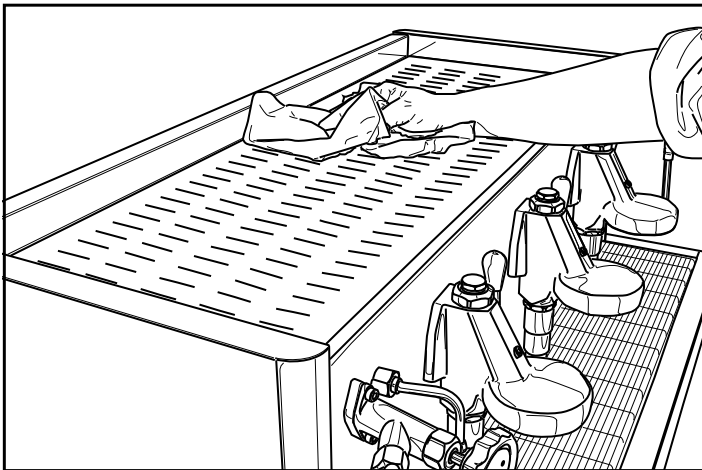
**Fig.29**



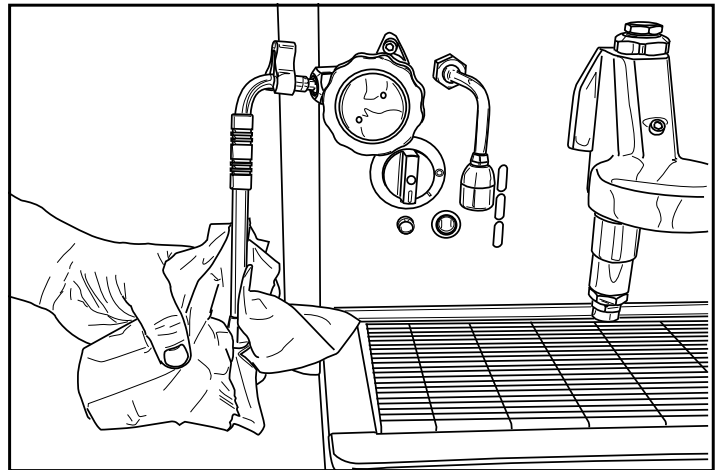
**Fig.30**



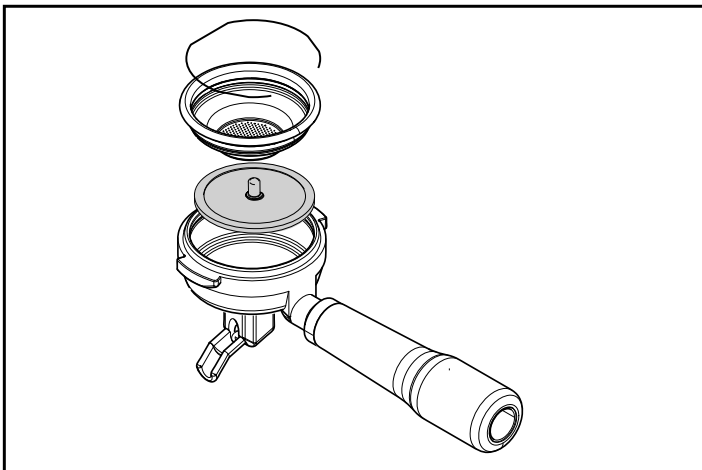
**Fig.31**



**Fig.32**



**Fig.33**



**Fig.34**



**Fig.35**

<b>1. INFORMAZIONI GENERALI</b> .....	<b>8</b>
1.1. Addetti.....	8
1.3. Struttura del manuale .....	8
1.4. Garanzia.....	9
<b>2. SICUREZZA</b> .....	<b>9</b>
2.1. Norme Generali di sicurezza .....	9
2.2. Funzioni d'arresto .....	9
2.3. Targhe.....	9
<b>3. DESCRIZIONE MACCHINA</b> .....	<b>10</b>
3.1. Utilizzo della macchina .....	10
3.2. Componenti Principali .....	10
3.3. Dati Tecnici .....	10
3.4. Dotazione di serie .....	10
3.5. Protezione meccaniche .....	10
3.6. Protezione elettriche .....	10
3.7. Vibrazioni.....	10
<b>4. MOVIMENTAZIONE E STOCCAGGIO</b> .....	<b>11</b>
4.1. Imballo .....	11
4.2. Trasporto e movimentazione.....	11
4.3. Stoccaggio.....	11
<b>5. INSTALLAZIONE</b> .....	<b>11</b>
5.1. Montaggio-Piazzamento .....	11
5.2. Smaltimento imballo.....	12
5.3. Collegamento Rete idrica .....	12
5.4. Collegamento tubo di scarico .....	12
5.5. Collegamento elettrico .....	12
5.6. Primo avvio della macchina.....	12
<b>6. COMANDI E STRUMENTI DI CONTROLLO</b> .....	<b>13</b>
6.1. Comandi e Strumenti comuni .....	13
6.2. Comandi macchina modello Levetta (Fig.01 - Fig.02).....	13
6.3. Comandi macchina modello Dosata (Fig.03 - Fig.04).....	13
<b>7. USO</b> .....	<b>14</b>
7.1. Come si prepara il caffè .....	14
7.2. Come si prepara il cappuccino.....	14
7.3. Come si riscalda una bevanda.....	14
7.4. Come si prepara un infuso .....	14
<b>8. REGOLAZIONE E TARATURE DOSI (PER I MODELLI ABILITATI)</b> .....	<b>14</b>
8.1. Modelli a dosatura elettronica.....	14
<b>9. MANUTENZIONE</b> .....	<b>15</b>
9.1. Manutenzione giornaliera.....	15
9.2. Manutenzione settimanale .....	15
9.3. Manutenzione periodica .....	15
9.4. Fermo macchina .....	15
<b>10. MESSA FUORI SERVIZIO</b> .....	<b>15</b>
10.1. Messa fuori servizio temporanea.....	15
10.2. Demolizione .....	15

## 1. INFORMAZIONI GENERALI

### 1.1. Addetti

Alla macchina possono accedere due addetti con mansioni differenti.

#### OPERATORE

Persona con adeguate conoscenze tecniche nella preparazione dei prodotti che utilizza la macchina per l'erogazione del caffè, dell'acqua calda e del vapore nel rispetto delle normative igieniche vigenti.

Dopo aver preso visione del presente manuale, è in grado d'eseguire:

- Le normali operazioni di installazione della macchina;
- La corretta erogazione del prodotto;
- La pulizia della macchina.

#### TECNICO SPECIALIZZATO

Persona che, presa visione del presente manuale, è specializzata nell'installazione uso e manutenzione delle macchine da caffè di tipo professionale:

- È in grado d'eseguire interventi di riparazione in caso di gravi malfunzionamenti ed essere, inoltre, a conoscenza del presente Manuale e di tutte le informazioni concernenti la Sicurezza;
- È in grado di comprendere il contenuto del Manuale ed interpretare correttamente Disegni e Schemi;
- È a conoscenza delle principali Norme igieniche, antinfortunistiche, tecnologiche e di sicurezza;
- Ha esperienza specifica nella manutenzione delle macchine da caffè di tipo professionale;
- Sa come comportarsi in caso di Emergenza, dove reperire i mezzi di protezione individuale e come usarli correttamente.



**È vietato fare utilizzare la macchina a persone che non abbiano i requisiti richiesti.**

### 1.3. Struttura del manuale

Il Cliente deve leggere con estrema attenzione le informazioni riportate nel presente Manuale.

#### 1.3.1. Scopo e contenuto

Questo Manuale ha lo scopo di fornire al Cliente tutte le informazioni necessarie all'installazione, la manutenzione e l'uso della macchina da caffè.



**Prima di effettuare qualsiasi operazione sulla Macchina, gli operatori ed i tecnici specializzati devono leggere attentamente le istruzioni contenute nella presente pubblicazione.**

In caso di dubbi sulla corretta interpretazione delle istruzioni, interpellare il Costruttore per ottenere i necessari chiarimenti.



**È vietato effettuare qualsiasi operazione senza avere letto e ben compreso il contenuto del presente manuale.**

#### 1.3.2. Destinatari

Il Manuale in oggetto è rivolto agli operatori e ai Tecnici specializzati.

Gli operatori non devono eseguire operazioni riservate ai tecnici specializzati.

Il costruttore non risponde di danni derivanti dalla mancata osservanza di questo divieto.

Il manuale istruzioni è parte integrante del prodotto acquistato e lo deve accompagnare sempre anche in caso di passaggio a successivi proprietari del prodotto.

#### 1.3.3. Conservazione

Il Manuale d'istruzioni deve essere conservato nelle immediate vicinanze della Macchina.

Per poter garantire l'integrità e la consultabilità nel tempo del presente manuale si raccomandano le seguenti avvertenze:

- Impiegare il manuale in modo tale da non danneggiare tutto od in parte il contenuto.
- Non asportare, strappare o riscrivere per alcun motivo parti del manuale.
- Conservare il manuale in zone protette da umidità e calore, in modo tale che non ne venga pregiudicata la qualità della pubblicazione e la leggibilità in tutte le sue parti.





Nel caso in cui il presente manuale sia danneggiato o perso, si dovrà richiederne immediatamente un'altra copia al costruttore o al distributore autorizzato del paese dove la macchina è utilizzata.

### 1.3.4. Simboli Utilizzati

#### PERICOLO GENERICO



Indica un pericolo con rischio, anche mortale, per l'Utilizzatore. In questo caso si deve prestare la massima attenzione e si devono attuare tutti gli interventi per operare in modo sicuro.

#### PERICOLO DI FOLGORAZIONE



Segnala al personale interessato, che l'operazione descritta presenta, se non effettuata nel rispetto delle normative di sicurezza, il rischio di subire uno shock elettrico.

#### AVVERTENZA



Indica un'avvertenza od una nota su funzioni chiave o su informazioni utili. Prestare la massima attenzione ai blocchi di testo indicati da questo simbolo.

#### DIVIETO



La presenza di questo segnale indica le operazioni che sono assolutamente da evitare poiché creano pericolo per l'Utilizzatore e le persone che operano nelle vicinanze.

#### DIVIETO DI SPEGNERE GLI INCENDI CON ACQUA



La presenza di questo segnale indica il divieto di spegnere gli incendi con l'acqua o con qualunque sostanza che la contenga.

#### PROTEZIONE PERSONALE



La presenza del simbolo a fianco della descrizione richiede l'utilizzo di protezioni personali da parte dell'operatore, essendo implicito il rischio d'infortunio.

#### TECNICO SPECIALIZZATO



Identifica gli interventi che possono essere eseguiti solo da personale tecnico specializzato.

### 1.4. Garanzia

La garanzia ha una durata di 12 mesi dalla data di acquisto ed è estesa a tutte le parti meccaniche ed elettriche. La garanzia qualora l'apparecchio non venga utilizzato in modo appropriato o manomesso da personale non qualificato. Sono altresì escluse le parti danneggiate a causa della mancata pulizia della macchina.

Il presente manuale rispecchia lo stato dell'arte, al momento della immissione sul mercato, della macchina da caffè. Eventuali modifiche, miglioramenti, adeguamenti che venissero apportate alle macchine commercializzate successivamente, non obbligano Bianchi Vending S.p.A. né ad intervenire sulla macchina fornita precedentemente, né ad aggiornare la relativa documentazione tecnica fornita.

I dati e le caratteristiche indicate nel presente manuale non impegnano la ditta costruttrice che si riserva il diritto di apportare modifiche ai propri modelli in qualsiasi momento. Inoltre non si assume alcuna responsabilità per danni a persone o cose derivanti dalla mancata osservanza delle norme riportate nel presente manuale.

## 2. SICUREZZA

### 2.1. Norme Generali di sicurezza

- La macchina per caffè è prevista esclusivamente per l'impiego professionale. È vietato apportare modifiche tecniche e ogni impiego illecito, a causa dei rischi che essi comportano! L'apparecchio non è destinato ad essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, mentali o sensoriali o con esperienza e/o competenze insufficienti, a meno che non siano sotto la supervisione di una persona responsabile della loro sicurezza o non vengano da essa istruite sull'uso dell'apparecchio.
- Il collegamento alla rete elettrica deve essere eseguito in conformità alle norme di sicurezza vigenti nel paese d'utilizzazione.
- La presa, alla quale collegare la macchina, deve essere:
  - Conforme al tipo di spina installata nel medesimo;
  - Dimensionata per rispettare i dati della targhetta dati sul fianco dell'apparecchio.
  - Collegata ad un efficiente impianto di messa a terra.
  - Collegata ad un impianto con differenziale e magnetotermico.
- Il cavo d'alimentazione, non deve:
  - Entrare in contatto con qualsiasi tipo di liquido: pericolo di scosse elettriche e/o incendio;
  - Essere schiacciato e/o entrare in contatto con superfici taglienti;
  - Essere utilizzato per spostare la macchina;
  - Essere utilizzato se risulta danneggiato. Se il cavo d'alimentazione è danneggiato, deve essere cambiato dal produttore o dal suo servizio assistenza clienti;
  - Essere manipolato con le mani o i piedi umidi o bagnati;
  - Essere avvolto in una matassa quando la macchina è in funzione.
  - Essere manomesso.
- È vietato:
  - Installare la macchina con modalità differenti da quelle descritte nel Cap.5.
  - Installare la macchina in zone nelle quali può essere utilizzato un getto d'acqua.
  - Utilizzare la macchina in prossimità di sostanze infiammabili e/o esplosive.
  - Lasciare alla portata dei bambini sacchetti di plastica, polistirolo, chiodi ecc. in quanto sono fonti di potenziali pericoli.
  - Lasciare che i bambini abbiano la possibilità di giocare e sostare nelle vicinanze della macchina.
  - Utilizzare ricambi non consigliati dalla ditta costruttrice.
  - Apportare qualsiasi modifica tecnica alla macchina.
  - Immergere la macchina in qualsiasi tipo di liquido.
  - Lavare la macchina con un getto d'acqua.
  - Utilizzare la macchina in modi differenti da quelli descritti nel manuale.
  - Utilizzare la macchina in condizioni psicofisiche alterate; sotto l'influenza di droghe, alcool, psicofarmaci, ecc.
  - Installare la macchina sopra ad altre apparecchiature.
  - Installare la macchina all'aperto.
  - L'utilizzo della macchina in atmosfera esplosiva, aggressiva, a rischio d'incendio, o ad alta concentrazione di polveri o sostanze oleose in sospensione nell'aria;
  - L'utilizzo della macchina per erogare sostanze non idonee alle caratteristiche della stessa.
  - Appoggiare contenitori di liquidi sulla macchina.
  - Ostuire le griglie poste a lato della macchina.
- Prima di pulire la macchina accertarsi che la spina sia scollegata dalla presa di corrente e che la macchina sia fredda; non lavare la macchina con benzina e/o solventi di qualsiasi natura.
- Ogni qualvolta che si eseguono operazioni di manutenzione al set di guarnizioni per il collegamento alla rete idrica, bisogna utilizzare un set di nuove giunzioni mentre quelle vecchie non devono essere utilizzate nuovamente.
- Ogni riparazione può essere eseguita solo da un Centro Assistenza Autorizzato dal Costruttore e/o comunque da personale specializzato ed addestrato.
- Non collocare la macchina vicino ad impianti di riscaldamento (come stufe o caloriferi).
- In caso di incendio utilizzare estintori ad anidride carbonica (CO<sub>2</sub>). Non utilizzare acqua od estintori a polvere.

### 2.2. Funzioni d'arresto

Le funzioni di arresto della macchina, sono demandate all'interruttore generale.

### 2.3. Targhe

NESSUNA TARGA PRESENTE SULLA MACCHINA DEVE ESSERE RIMOSSA, COPERTA O DANNEGGIATA, IN PARTICOLARE MODO QUELLE CHE SVOLGONO FUNZIONE DI SICUREZZA.



### 3. DESCRIZIONE MACCHINA

#### 3.1. Utilizzo della macchina

La macchina ad uso professionale da Voi acquistata, è idonea per la produzione di caffè, acqua calda e vapore.

La produzione dei prodotti citati si può eseguire solo con le tecniche e le operazioni descritte nel presente manuale.

#### 3.2. Componenti Principali

I componenti della macchina possono differire in funzione del modello che è stato acquistato; i modelli sono:

**Fig.01** = Lucia modello **levetta 3 gruppi**

**Fig.02** = Lucia modello **levetta 2 gruppi**

**Fig.03** = Lucia modello **dosata 2 gruppi**

**Fig.04** = Lucia modello **dosata 3 gruppi**



L'elenco riportato evidenzia tutti componenti che possono essere presenti nei vari modelli; non tutti i componenti sono presenti di entrambe le versioni.

- A** Rubinetto erogazione vapore SX
- B** Lancia prelievo vapore SX
- C** Interruttore generale
- D** Gemma luminosa resistenza caldaia
- E** Pulsante erogazione acqua calda (Solo modello levetta)
- F** Accensione piastra scaldatazze
- G** Lancia prelievo acqua
- H** Gruppo erogatore  
(in numero variabile in funzione della macchina acquistata - consultare tabella dati tecnici)
- I** Dispositivo di erogazione
  - I-1** Leva di erogazione (una per ogni gruppo presente solo nel modello levetta)
  - I-2** pannello comandi elettronico (un pannello comandi per ogni gruppo presente solo nel modello dosato)
- L** Piano per appoggiare e riscaldare le tazze
- M** Protezione in plastica trasparente per contenere le tazze.
- N** Manometro pressione pompa
- O** Manometro pressione caldaia
- P** Vasca raccogli gocce con griglia
- Q** Rubinetto erogazione vapore DX
- R** Lancia prelievo vapore DX
- S** indicatore livello acqua in caldaia

#### 3.3. Dati Tecnici

Di seguito sono riportati i dati e le caratteristiche tecniche.

Modello	Lucia 2 Gruppi	Lucia 3 Gruppi
Dimensioni A x L x P - (mm).	445 x 760 x 605	445 x 1000 x 605
Peso (kg). (macchina vuota)	64	80
Potenza Massima Assorbita (W).	Vedi targhetta dati tecnici posta sul fianco della macchina.	
Tensione di funzionamento (V).		
Condizioni di funzionamento.	Temperatura (Min. 10°C - Max. 40°C) Umidità (inferiore al 90%)	
Numero erogatori caffè	2	3
Capacità caldaia (Litri)	12	21
Pressione pompa	Max 1,5 MPA (15 bar)	Max 1,5 MPA (15 bar)
Pressione rete idrica	Min 0,15 MPA (1,5 bar) Max 0,8 MPA (8 bar)	



Nota: Il costruttore si riserva il diritto di apportare eventuali modifiche alla macchina senza alcun preavviso.



Attenzione! Qualsiasi modifica e/o aggiunta d'accessori, deve essere esplicitamente approvata e realizzata a cura del Costruttore.

#### 3.4. Dotazione di serie

Di seguito sono riportati gli accessori che sono forniti di serie con la macchina per consentirne il corretto funzionamento.

Accessorio	Lucia 2 Gruppi	Lucia 3 Gruppi
Portafiltro 2 dosi (Fig.07)	N°2	N°3
Portafiltro 1 dose (Fig.08)	N°1	N°1
Filtro 2 dosi (Fig.07)	N°2	N°3
Filtri 1 dose (Fig.08)	N°1	N°1
Filtro cieco (Fig.11)	N°2	N°3
Tubo di Scarico (Fig.10)	N°1	N°1
Tubo di Carico (Fig.05)	N°1	N°1
Cavo collegamento elettrico (Fig.09)	N°1	N°1

#### 3.5. Protezione meccaniche

- Pannellatura completa di protezione delle parti soggette a calore e al generatore di vapore e acqua calda.
- Piano di lavoro con griglia e bacinella di raccolta acqua.
- Valvola d'espansione sull'impianto idraulico e valvola di sicurezza in caldaia.
- Valvola di non ritorno sull'impianto idraulico onde evitare reflussi nella rete di alimentazione.

#### 3.6. Protezione elettriche

- Comandi tastiera a bassa tensione.
- Bulbo per sovratemperatura resistenza caldaia.
- Fusibile in scheda elettronica.

#### 3.7. Vibrazioni

Le macchine sono equipaggiate con piedini antivibrazioni. In normali condizioni di lavoro non vengono generate vibrazioni dannose all'operatore e all'ambiente.

## 4. MOVIMENTAZIONE E STOCCAGGIO



Tutte le operazioni descritte nel capitolo 4 sono di esclusiva competenza dei tecnici specializzati anche in sollevamento e movimentazione di macchine imballate e disimballate che, in funzione delle caratteristiche e del peso dell'oggetto da movimentare, dovranno organizzare tutte le sequenze operative e l'impiego di mezzi adeguati ad operare nel rigoroso rispetto delle norme vigenti in materia.



### 4.1. Imballo

La macchina viene spedita pronta per l'uso imballata con una scatola di cartone. La scatola di cartone è composta da una base e da un coperchio.

#### DIMENSIONI E PESO DELL'IMBALLO

	Larghezza (L)	Profondità (P)	Altezza (H)	Peso
Lucia 2 Gruppi	620 mm	830 mm	660 mm	68
Lucia 3 Gruppi	620 mm	1060 mm	660 mm	84



**Nota:** le dimensioni ed il peso dell'imballo sono indicativi.

### 4.2. Trasporto e movimentazione



Assicurarsi che nessuno sostituisca il raggio d'azione delle operazioni di sollevamento e movimentazione del carico e, in condizioni difficili, predisporre personale addetto al controllo degli spostamenti da effettuare.

La movimentazione manuale della macchina deve essere eseguita da almeno due persone. La macchina deve essere spostata in posizione verticale e solo dopo aver svuotato ogni vasca o serbatoio.

Sollevare l'imballo, e trasportarlo con cautela evitando percorsi accidentati e prestando attenzione all'ingombro e ad eventuali sporgenze.



**Attenzione:** è vietato praticare tagli aggiuntivi sull'imballo.

Danni alla macchina causati durante il Trasporto e la Movimentazione, non sono coperti da GARANZIA. Riparazioni o sostituzioni di parti danneggiate sono a carico del Cliente.

### 4.3. Stoccaggio



Prima di procedere allo stoccaggio della macchina e quando si riavvia la macchina dopo un periodo di stoccaggio, eseguire un'accurata pulizia della macchina.

**Attenzione:** nell'operazione di stoccaggio non sovrapporre più di due macchine.

In caso di lunga inattività, la Macchina deve essere immagazzinata con le precauzioni relative al luogo ed ai tempi di Stoccaggio:

- Immagazzinare la Macchina in luogo chiuso;
- Proteggere la Macchina da urti e sollecitazioni;
- Proteggere la Macchina dall'umidità e da escursioni termiche elevate;
- Evitare che la Macchina venga a contatto con sostanze corrosive.

## 5. INSTALLAZIONE



Tutte le operazioni descritte nel capitolo 5 sono di esclusiva competenza di tecnici specializzati che dovranno organizzare tutte le sequenze operative e l'impiego di mezzi adeguati ad operare nel rigoroso rispetto delle norme vigenti in materia.

La macchina deve essere installata all'interno di un edificio illuminato, areato e provvisto di pavimento solido, livellato (inclinazione inferiore a 2°) e fermo.



L'apparecchio è di tipo con sorveglianza e dovrà essere installato in luoghi dove potrà essere osservato da personale addestrato.



**Attenzione:** è vietato installare la macchina in posti ove possa essere raggiunta, toccata e/o azionata da persone differenti da quelle specificate nel paragrafo 1.2.



Assistere dall'installazione nel caso in cui la macchina risulti bagnata o umida, fino a che non si abbia la certezza della sua completa asciugatura. È comunque necessario effettuare un controllo preventivo da parte del servizio di assistenza per accertare eventuali danni subiti dai componenti elettrici.

La macchina deve funzionare in ambienti ove la temperatura sia compresa tra i 10°C ed i 40°C.



Prevedere in prossimità della macchina un'area da destinare al macinatore. Fare predisporre dall'installatore un cassetto battifondi.

### 5.1. Montaggio-Piazzamento

L'operatore deve verificare quanto segue:

- Che il locale sia stato predisposto all'installazione della macchina;
- Il piano sul quale viene installata la macchina sia piano, solido, fermo, idrorepellente (laminato, acciaio, ceramica, etc.) lontano da fonti di calore (forni, fornelli, camini, etc.) e in ambienti dove la temperatura non scenda sotto i 5°C; in modo che lo scaldatore si trovi ad un'altezza da terra superiore a 150 cm.
- Il locale sia sufficientemente illuminato, areato, igienico e la presa di corrente sia facilmente raggiungibile.



Devono essere lasciati liberi gli spazi di accesso alla macchina per consentire all'operatore di poter intervenire senza alcuna costrizione ed anche di potere abbandonare immediatamente l'area di lavoro in caso di necessità.



**Nota:** nella parte superiore deve essere lasciato uno spazio di almeno 50 cm.

Per l'installazione si deve mantenere una distanza minima di 30 cm da altre apparecchiature per:

- Il corretto raffreddamento dei componenti della macchina;
- Gli accessi ai gruppi per l'intervento in caso di malfunzionamento della macchina.

Dopo aver posizionato l'imballo nelle vicinanze della zona d'installazione procedere come segue:

1. Togliere i punti metallici che tengono chiuso l'imballo;
2. Aprire il cartone; utilizzando un cutter tagliare il nastro adesivo che blocca i lembi del cartone;
3. Successivamente sollevare la macchina e posizionarla nello spazio predisposto.



Prima di porre in funzione la macchina per la prima volta, si rende necessario procedere ad un'accurata pulizia delle parti componenti la stessa; per maggiori dettagli consultare il relativo paragrafo.

Dopo aver posizionato la macchina, si deve procedere alla sua preparazione per il successivo utilizzo.

(Fig.30) - Rimuovere i pannelli in plastica per la loro pulizia.

(Fig.31) - Flettere verso l'interno la parte esterna della protezione (M) e sfilarla dalla viti. Dopo aver sfilato la protezione (M) rimuovere tutte le pellicole di protezione.

Rimuovere le pellicole protettive da tutte le lamiere presenti nella macchina.



Dopo aver rimosso le pellicole protettive, riposizionare i componenti sulla macchina.

(Fig.31) - Riposizionare la protezione trasparente (M).

(Fig.12 - 13) - Rimuovere la griglia e la vasca di raccolta. Successivamente rimuovere tutte le pellicole di protezione.

Rimosse le protezioni, riposizionare la vasca di raccolta e la griglia.

## 5.2. Smaltimento imballo

Ad apertura dell'imballo si raccomanda di suddividere i materiali utilizzati per l'imballaggio per tipo e di provvedere allo smaltimento degli stessi secondo le norme vigenti nel paese di destinazione.

Consigliamo di conservare l'imballo per successivi spostamenti o trasporti.

## 5.3. Collegamento Rete idrica



**Attenzione: collegare la macchina ad una rete idrica che eroghi solo acqua potabile fresca e limpida. Consultare la tabella "dati tecnici" per verificare se la pressione della rete è idonea.**

La distanza tra le fonti per il collegamento elettrico e quello idraulico, devono rispettare le norme vigenti al momento dell'installazione.



L'acqua della rete idrica deve essere addolcita utilizzando un apposito addolcitore posto prima del tubo di collegamento della macchina. Il mancato o l'inadeguato addolcimento dell'acqua fa decadere la garanzia. Per eseguire queste operazioni consultare un tecnico specializzato.



Prima di effettuare l'allacciamento, eseguire un accurato lavaggio dei tubi idrici di rete; aprire completamente il rubinetto dell'acqua di rete e far scorrere per qualche minuto.

(Fig.20) - Avvitare il tubo di alimentazione a un rubinetto dell'addolcitore d'acqua fredda compatibile con il tubo installato nella macchina.

## 5.4. Collegamento tubo di scarico



**Attenzione: collegare la macchina ad uno scarico idoneo in osservanza delle regole federali, statali o locali.**

La macchina necessita di un collegamento ad uno scarico per eliminazione continua dei liquidi di scarto che si vengono a creare durante il normale funzionamento della macchina.

Per il collegamento allo scarico si deve utilizzare il tubo fornito in dotazione (Fig.10). Questo deve essere collegato al raccordo posto nella parte inferiore della macchina (Fig.06).

(Fig.21) - Avvitare il tubo di scarico nel raccordo. Serrare bene la ghiera assicurandosi che la guarnizione garantisca una perfetta tenuta.

Successivamente collegare il tubo allo scarico assicurandosi che sia ben isolato e garantisca una perfetta tenuta.

## 5.5. Collegamento elettrico



**Le operazioni di allacciamento devono essere eseguite da personale qualificato e in osservanza delle regole federali, statali o locali.**

L'allacciamento elettrico della Macchina è realizzato a cura e responsabilità del Cliente.



**Attenzione: il punto di collegamento della presa elettrica deve essere situato in un luogo facilmente raggiungibile dall'utilizzatore, in modo che possa sconnettere agevolmente la macchina quando è necessario, dalla linea elettrica.**

Prima di procedere con il collegamento assicurarsi che l'interruttore generale sia in posizione "0".

(Fig.09) - La macchina viene fornita con un cavo speciale per il collegamento alla rete elettrica. Il cavo è fornito di una spina speciale che deve essere utilizzata per il collegamento elettrico macchina.

Se il cavo d'alimentazione risulta essere danneggiato, per la sua sostituzione rivolgersi esclusivamente al costruttore o ad un tecnico specializzato.

La Macchina deve essere collegata alla linea elettrica mediante la spina installata nel cavo elettrico, considerando:

- Le Leggi e le Norme tecniche vigenti nel luogo al momento dell'installazione;
- I dati riportati nella targhetta dati tecnici posta sotto la vasca raccolta liquidi (Fig.14).

I capicorda devono essere collegati all'impianto generale. L'impianto di messa a terra e di protezione contro le scariche atmosferiche deve obbligatoriamente essere realizzato come prescritto dalle norme.

(Fig.19) - Verificare il collegamento richiesto.

**TR** - Per l'alimentazione trifase utilizzare una presa a 5 conduttori (3 fasi + neutro + terra).

**MO** - Per l'alimentazione monofase utilizzare una presa a 3 conduttori (fase + neutro + terra).

Per collegare elettricamente la macchina procedere come segue:

(Fig.12) - Rimuovere la griglia

(Fig.13) - Rimuovere la vasca raccolta liquidi

(Fig.14) - Svitare le due viti che fermano la paratia di protezione

(Fig.15) - Rimuovere la paratia di protezione sollevandola.

(Fig.16-17) - Inserire la spina speciale dal fondo della macchina nel passaggio ricavato. Inserire la spine nel connettore avendo cura di rispettare le apposite sedi.

Riposizionare le protezioni, la vasca raccolta liquidi e la griglia.



**È vietato:**

- L'utilizzo di prolunghe d'ogni tipo;
- Sostituire la spina originale;
- L'uso d'adattatori.

## 5.6. Primo avvio della macchina

Questa procedura è di particolare importanza perchè consente una corretta preparazione della macchina ed un corretto utilizzo.



**Attenzione: prima d'eseguire le procedure, si devono conoscere molto bene tutti i comandi della macchina; per questo approfondimento consultare i capitoli successivi.**

Eeguire un accurato lavaggio di tutta la tubazione idrica della macchina:

- Aprire completamente il rubinetto di alimentazione della rete idrica.
- Azionare l'interruttore generale (pos. 1) e attendere che la caldaia si riempia sino al livello impostato.



**Dopo un probabile errore pompa per via del time-out pompa (sicurezza), in caso di macchine a dosatura automatica, si fermerà il motore pompa e lampeggeranno le pulsantiere, in caso di macchina a levette, si fermerà solo il motore pompa, bisogna quindi spegnere e riaccendere l'interruttore generale per completare il riempimento della caldaia.**

- Azionare l'interruttore generale (pos. 2) per dare inizio al riscaldamento dell'acqua in caldaia.
- Azionare ogni gruppo in modo da far uscire acqua per circa un minuto, ripetere l'operazione per due volte.
- Provvedere anche ad aprire e richiudere le manopole del vapore per sfatare il circuito idraulico ed evitare si formino bolle d'aria all'interno del circuito idraulico.

Attendere che la macchina sia in pressione (circa 40 minuti):

- Erogare vapore dalle apposite lance per circa un minuto.
- Erogare acqua dall'apposita lancia prelievo acqua per almeno un minuto, ripetere l'operazione due o più volte.
- Spegnere gli interruttori.



**Quando la macchina non effettua erogazioni per più di 24 ore, prima di iniziare il lavoro procedere a un lavaggio dei componenti interni, ripetendo le operazioni sopra descritte.**

## 6. COMANDI E STRUMENTI DI CONTROLLO

### 6.1. Comandi e Strumenti comuni

In questa sezione saranno presi in esame tutti i comandi e gli strumenti che sono comuni a tutti i modelli di macchina.

#### Lancia prelievo vapore (Lato Sinistro e Destro)

In tutte le macchine sono presenti due lance di prelievo del vapore:

**B** = Lancia per il prelievo di vapore Sinistra

**R** = Lancia per il prelievo di vapore Destra

Le lance funzionano in modo manuale ed indipendente; per l'erogazione del vapore si deve aprire il rubinetto agendo sulla relativa manopola:

Manopola **(A)** per erogare con la lancia **(B)**.

Manopola **(Q)** per erogare con la lancia **(R)**.

#### Piastra scaldatazze

La piastra scaldatazze è di serie su tutte le macchine Lucia. Per azionare lo scaldatazze, che si trova sul piano **(L)**, si deve agire sull'interruttore luminoso **(F)**. L'interruttore è acceso quando lo scaldatazze è attivato.

#### Lancia prelievo acqua

La lancia di prelievo acqua **(G)** è installata su tutte le macchine e consente il prelievo di acqua calda. In funzione della macchina (Levetta o Dosata) viene attivata in modo differente.

#### Indicatore livello acqua in caldaia

L'indicatore **(S)** indica quanta acqua è presente all'interno della caldaia; questa segnalazione è molto importante nelle operazioni di normale funzionamento.

#### Manometro pressione Pompa

Il manometro **(N)** con scala 0÷15 bar indica la pressione della pompa unicamente solo e quando è in funzione. Questa segnalazione è importante per verificare il corretto funzionamento della macchina in erogazione.

#### Manometro pressione Caldaia

Il manometro **(O)** con scala 0÷2.5 bar indica la pressione in caldaia (e quindi la temperatura):

- Quando l'indicatore si trova nell'intervallo compreso fra **0** e **0.8** bar fondo ghiera di colore azzurro, la macchina è in fase di riscaldamento è quindi sconsigliata l'erogazione di caffè.
- L'intervallo compreso fra **0.8** e **1.6** bar indica che la pressione e la temperatura all'interno della caldaia sono a regime; la macchina è nelle condizioni ideali per la preparazione del caffè.



**Attenzione:** Nel caso in cui la pressione indicata dal manometro **(O)** superi il valore di **1.6** bar spegnere immediatamente la macchina e rivolgersi alla rete di assistenza.

#### Gruppo erogatore

Il gruppo erogatore consente di fissare un portafiltro **(Fig.07 - Fig.08)** per consentire l'erogazione del caffè. Ogni gruppo è comandato in modo separato ed indipendente. Il comando per l'erogazione del caffè è differente in funzione della macchina.

### 6.2. Comandi macchina modello Levetta (Fig.01 - Fig.02)

La macchina a Levetta ha la particolarità di essere molto pratica nell'utilizzo quotidiano.

#### Erogazione Acqua calda

L'erogazione dell'acqua calda avviene per mezzo del pulsante **(E)**. Per erogare basta premere il pulsante; per terminare l'erogazione si deve rilasciare il pulsante.

#### Erogazione caffè

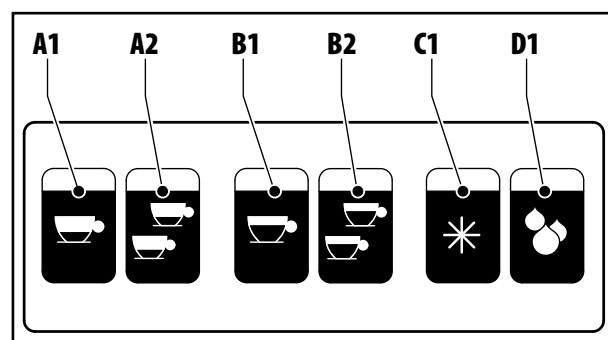
L'erogazione del caffè è demandata alla levetta **(I-1)** presente in ogni gruppo; ogni levetta aziona l'erogazione mediante al solo gruppo collegato.

Per eseguire l'erogazione mediante più gruppi, si devono azionare più levette contemporaneamente.

Per terminare l'erogazione si deve agire nuovamente sulla levetta azionata in precedenza.

### 6.3. Comandi macchina modello Dosata (Fig.03 - Fig.04)

Il funzionamento della macchina dosata è demandato al pannello comandi **(I-2)** presente in ogni gruppo.



**Tasto A1** - attiva l'erogazione programmata di **un singolo caffè espresso**.

**Tasto A2** - attiva l'erogazione programmata di **due caffè espresso**.

**Tasto B1** - attiva l'erogazione programmata di **un singolo caffè lungo**.

**Tasto B2** - attiva l'erogazione programmata di **due caffè lunghi**.

**Tasto C1** - attiva l'erogazione continua del caffè. Premendo il tasto una seconda volta l'erogazione viene interrotta.

**Tasto D1** - attiva l'erogazione dell'acqua dosata. Le 2 pulsantiere possono avere programmazioni differenti premendo il tasto una seconda volta l'erogazione viene interrotta, oppure si interromperà in automatico una volta raggiunta la dose programmata.

## 7. USO

### 7.1. Come si prepara il caffè

- Sganciare il portafiltro dal gruppo erogatore, batterlo capovolto sul cassetto battifondi dalla parte periferica al filtro per scaricare i fondi (attenzione a non danneggiare il filtro).
- Utilizzare il **portafiltro a 1 dose (Fig.08) o 2 dosi (Fig.07)** secondo l'occorrenza.
- Riempire il filtro con la dose di caffè macinato appropriato, livellare e premere leggermente il caffè con il pressino.
- Togliere dal bordo del filtro l'eventuale caffè macinato.



**Lasciare caffè macinato sul bordo del filtro potrebbe non permettere la perfetta tenuta della guarnizione con conseguente perdita di acqua e fondi del caffè.**

- (Fig.24) - Inserire il portafiltro dal basso nel gruppo.
- (Fig.25) - Agganciare il portafiltro al gruppo e ruotarlo verso destra fino in modo da ottenere una buona tenuta.
- (Fig.26) - Posizionare le tazze sotto i beccucci di erogazione, **avviare l'erogazione agendo sulla leva o il pulsante a seconda del modello.**
- Completata l'erogazione del caffè, lasciare il portafiltro inserito nel gruppo fino alla erogazione successiva.



**Attenzione: Durante le erogazioni, fare attenzione alle parti calde della macchina e particolarmente ai gruppi di erogazione caffè, alle lance vapore e prelievo acqua calda. Non mettere assolutamente le mani sotto i gruppi e le lance durante il funzionamento.**

### 7.2. Come si prepara il cappuccino



**Attenzione: pericolo di scottature! All'inizio dell'erogazione possono verificarsi brevi spruzzi d'acqua calda. La lancia vapore può raggiungere temperature elevate: evitare di toccarla direttamente con le mani.**

- Preparare un caffè espresso in tazza da cappuccino.
- Riempire un recipiente, stretto ed alto, sino alla metà con latte.
- (Fig.28) - Posizionare il recipiente sotto la **lancia in modo che il diffusore tocchi il fondo.**
- Aprire il rubinetto vapore ed abbassare il recipiente fino a che lo spruzzatore sfiori la superficie del latte.
- **Muovere il recipiente dal basso verso l'alto** in modo che il diffusore si immerga e fuoriesca dal latte generandone la monta (crema schiumosa).
- Chiudere il rubinetto del vapore e versare il latte nella tazza del caffè.



(Fig.33) - **Appena effettuata l'operazione, pulire con una spugna o con un panno pulito la lancia evitando così l'essiccazione del latte sulla stessa.**

### 7.3. Come si riscalda una bevanda



**Attenzione: pericolo di scottature! All'inizio dell'erogazione possono verificarsi brevi spruzzi d'acqua calda. La lancia vapore può raggiungere temperature elevate: evitare di toccarla direttamente con le mani.**

- (Fig.28) - Immergere la lancia vapore nel liquido da riscaldare.
- Aprire gradualmente il rubinetto consentendo la fuoriuscita del vapore che liberandosi nel liquido lo riscalderà fino alla temperatura necessaria.
- Chiudere il rubinetto vapore al raggiungimento della temperatura necessaria.



(Fig.33) - **Appena effettuata l'operazione, pulire con una spugna o con un panno pulito la lancia.**

### 7.4. Come si prepara un infuso



**Con la macchina dosata si possono erogare differenti quantità programmate di acqua; questa funzione si può attivare programmando in modo differenziale il tasto (D1) di ogni tastiera presente sulla macchina. Nella macchina dosata l'erogazione dell'acqua è centralizzata nella lancia prelievo acqua (G).**

- (Fig.29) - Posizionare un contenitore sotto la lancia di prelievo acqua calda (G) e premere il pulsante di azionamento prelievo acqua calda.  
**Tasto (E) per macchina a levetta**  
**Tasto (D1) per macchina dosate**  
Erogata la necessaria quantità di acqua calda premere nuovamente il pulsante per arrestare il prelievo (nella macchina dosata l'erogazione sarà arrestata automaticamente).
- Aggiungere il prodotto desiderato.



**L'utilizzo di acqua addolcita può causare una colorazione più scura del normale all'infuso preparato, se si vuole ottenere una colorazione normale procedere con il riscaldamento di acqua non addolcita come descritto al paragrafo 7.3.**

## 8. REGOLAZIONE E TARATURE DOSI (PER I MODELLI ABILITATI)

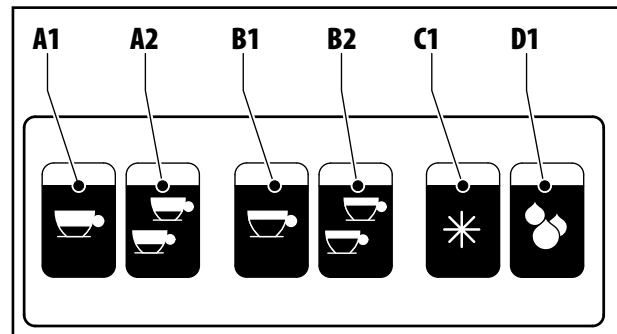
### 8.1. Modelli a dosatura elettronica

L'intera gamma Lucia espresso è disponibile nella versione a dosatura automatica dell'erogazione del caffè (Automatica) (Fig.03-Fig.04).

E' possibile regolare e personalizzare la dosatura.



**Nella regolazione di macchine con due o tre gruppi iniziare la regolazione dalla prima tastiera posta sulla sinistra frontalmente alla macchina. Le regolazioni della tastiera più a sinistra saranno riportate anche nelle altre tastiere. Solo se sono richieste impostazioni differenti si deve procedere alla programmazione delle altre tastiere.**



#### Per accedere alla programmazione

- 1 Tenere premuto il tasto (C1) fino a che il relativo led lampeggia e sui modelli provvisti di display compaia la scritta "PROGRAMMING SELECT WITHIN 30s".
- 2 Il led lampeggiante indica che la macchina è in fase di programmazione; **trascorsi 30 secondi** la macchina automaticamente torna in modalità lavoro.

Le regolazioni dell'erogazione del caffè viene effettuata agendo sui tasti posti sulla tastiera dei gruppi:

**(A1 - A2) - per regolare un espresso o un doppio espresso;**

**(B1 - B2) - per regolare un caffè lungo e un doppio caffè lungo.**

- 3 Predisporre il portafiltro, singolo o doppio a seconda del tasto da regolare, come descritto per la preparazione del caffè (Par.7.1).
- 4 Durante il lampeggiamento del led premere il tasto relativo alla dosatura che si vuol programmare per iniziare l'erogazione.
- 5 Durante l'erogazione il led corrispondente al tasto in programmazione rimane acceso così come quello del tasto (C1). Sui modelli provvisti di display compare la scritta "PROGRAMMING" seguita dal tipo di caffè che si sta regolando (**espresso o lungo**).
- 6 Attendere che l'infusione in tazza raggiunga la quantità desiderata quindi premere nuovamente il tasto per interrompere l'erogazione.

- 7 La regolazione è memorizzata dalla centralina elettronica.
- 8 Ripetere l'operazione per i rimanenti tasti, i led dei tasti già programmati rimarranno spenti.

La regolazione dell'erogazione dell'acqua calda viene effettuata agendo sul tasto (D1) posto sulla tastiera dei gruppi:

- 9 Posizionare un contenitore sotto la lancia di prelievo acqua calda (G).
- 10 Durante il lampeggiamento del led premere il tasto (D1) relativo alla dosatura per iniziare l'erogazione.
- 11 Attendere che nel contenitore venga raggiunta la quantità desiderata; quindi premere nuovamente il tasto (D1).
- 12 La regolazione della quantità di acqua è memorizzata dalla centralina elettronica.

La centralina elettronica memorizza automaticamente e applica la regolazione alle altre tastiere.

Se si desidera regolare anche l'erogazione dei gruppi relativi alla seconda e/o terza tastiera ricominciare la procedura sulla tastiera desiderata.

## 9. MANUTENZIONE



**Attenzione:** Salvo diversamente indicato le operazioni di manutenzione vanno effettuate a macchina spenta, fredda e con la presa di alimentazione disinserita. È sconsigliato l'impiego di strumenti metallici, abrasivi e di solventi per la pulizia della macchina: potrebbero danneggiarla.

Dove indicato, utilizzare detergenti specifici per macchine da caffè, in vendita nei centri di assistenza tecnica specializzati.

I detergenti devono lasciare inalterate le caratteristiche dei materiali e della macchina; per cui utilizzare solo prodotti specifici che garantiscano che i prodotti erogati rispettino le normative vigenti sull'erogazione di prodotti destinati al consumo umano.

### 9.1. Manutenzione giornaliera

Per le operazioni di pulitura utilizzare panni o spugne che non rilascino peli o fili.

- Pulire con cura la carrozzeria e seguendo il senso della satinatura sulle parti di acciaio inox.
- Pulire le lance vapore e la lancia di prelievo dell'acqua calda controllando che gli ugelli dei diffusori non siano occlusi, parzialmente o completamente, da residui e incrostazioni; qualora si renda necessaria un'operazione di disincrostazione prestare particolare attenzione a non deformare o danneggiare lo spruzzatore.
- Togliere i portafiltri dalla macchina, smontare i filtri e provvedere alla rimozione delle incrostazioni di caffè utilizzando uno spazzolino con setole in plastica. Per rimuovere i depositi di grasso sciacquare i filtri e i portafiltri con acqua calda.

### 9.2. Manutenzione settimanale

#### 9.2.1. Pulizia gruppi di erogazione

Operazione da effettuare con la macchina operativa ed in pressione.

- (Fig.34) - Inserire nel portafiltro il filtro cieco in dotazione, aggiungere un cucchiaino di polvere detergente per macchine da caffè quindi montare il portafiltro nel gruppo da pulire.



**Per la pulizia dei gruppi di erogazione utilizzare un detergente specifico professionale che garantisca l'erogazione dei prodotti a carattere alimentare.**

- Azionare il comando d'erogazione caffè del gruppo per circa 10 secondi; dopo arrestare l'erogazione.
- Attivare e arrestare l'erogazione più volte (minimo 5 volte) fino a quando l'acqua in uscita dallo scarico del gruppo risulterà limpida.

**Nella versione Automatica, dopo aver montato il portafiltro, premere contemporaneamente il tasto (A1) e il tasto (C1) della pulsantiera, la macchina eseguirà automaticamente cinque cicli di lavaggio.**

- Dopo aver terminato il ciclo di lavaggio, smontare il portafiltro, rimuovere il filtro cieco e inserire il filtro normale, rimontare il portafiltro sul gruppo e azionare l'erogazione più volte in modo da garantire un risciacquo sufficiente.
- Preparare un caffè per eliminare eventuali sapori sgradevoli.

### 9.2.2. Pulizia filtri

- Preparare una soluzione detergente utilizzando acqua bollente e bustine di detergente in polvere per macchine da caffè in un recipiente che non sia di alluminio o ferro.
- Togliere i filtri e immergerli con i portafiltri nella soluzione preparata per almeno 20 minuti (se possibile per la durata di una notte).
- Togliere i filtri e i portafiltri dalla soluzione e sciacquarli abbondantemente con acqua corrente.

### 9.2.3. Pulizia bacinella di raccolta

- Rimuovere la griglia poggiategge dalla bacinella e se necessario pulirla.
- Rimuovere la bacinella di scarico e provvedere a pulirla eliminando incrostazioni o eventuali residui dei fondi di caffè.

## 9.3. Manutenzione periodica

### 9.3.1. Rigenerazione addolcitori

Per la rigenerazione degli addolcitori seguire quanto riportato sul manuale in dotazione.

## 9.4. Fermo macchina

Operazione da effettuare a cura del servizio tecnico di assistenza.

- Spegnerla la macchina e attendere che non vi sia pressione all'interno della caldaia (manometro con indice a "0").
- Scollegare la spina
- Mediante l'utilizzo di una pompa aspirare tutta l'acqua presente.

## 10. MESSA FUORI SERVIZIO

### 10.1. Messa fuori servizio temporanea

- Effettuare le operazioni di pulizia e manutenzione.
- Disinserire e avvolgere il cavo di alimentazione elettrica.
- Disinserire il tubo di alimentazione idrica
- Coprire la macchina e riporla in ambiente asciutto, al riparo dalle intemperie, e di esclusivo accesso.



**Attenzione:** Per le operazioni di disconnessione dalle reti di alimentazione rivolgersi al personale qualificato

### 10.2. Demolizione




**Le apparecchiature elettriche ed elettroniche devono essere smaltite secondo la Direttiva Europea 2002/96/CE.**



**Tale apparecchiature NON possono essere smaltite secondo il normale flusso dei rifiuti solidi urbani, ma devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il recupero e il riciclaggio dei materiali con i quali sono costruiti.**



Il simbolo  del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata. Osservando correttamente tutte le disposizioni riguardo lo smaltimento dei vecchi prodotti, si contribuirà a salvaguardare l'ambiente.



## TABLE OF CONTENTS

<b>1. GENERAL INFORMATION</b> .....	<b>16</b>
1.1. Users .....	16
1.3. Manual Structure .....	16
1.4. Warranty .....	17
<b>2 SAFETY</b> .....	<b>17</b>
2.1. General Safety Regulations .....	17
2.2. Stop Functions .....	17
2.3. Rating plates .....	17
<b>3. MACHINE DESCRIPTION</b> .....	<b>18</b>
3.1. Using the Machine .....	18
3.2. Main Parts .....	18
3.3. Technical Specifications .....	18
3.4. Standard Accessories .....	18
3.5. Mechanical Protections .....	18
3.6. Electrical Protections .....	18
3.7. Vibrations .....	18
<b>4 HANDLING AND STORAGE</b> .....	<b>19</b>
4.1. Packaging .....	19
4.2. Transport and Handling .....	19
4.3. Storage .....	19
<b>5 INSTALLATION</b> .....	<b>19</b>
5.1. Assembly-Siting .....	19
5.2. Packaging Disposal .....	20
5.3. Water Network Connection .....	20
5.4. Drain Tube Connection .....	20
5.5. Electrical Connection .....	20
5.6. First Machine Start-Up .....	20
<b>6. CONTROLS AND CHECK TOOLS</b> .....	<b>21</b>
6.1. Shared Controls and Tools .....	21
6.2. Controls for Level Model Machine (Fig.01 - Fig.02) .....	21
6.3. Controls for Dose Model Machine (Fig.03 - Fig.04) .....	21
<b>7. USE</b> .....	<b>22</b>
7.1. How to Make a Coffee .....	22
7.2. How to Make a Cappuccino .....	22
7.3. How to Heat Up a Beverage .....	22
7.4. How to Make an Infusion .....	22
<b>8. ADJUSTING AND CALIBRATING THE SERVINGS</b> .....	<b>22</b>
(FOR ENABLED MODELS)	
8.1. Electronic Dosing Models .....	22
<b>9. MAINTENANCE</b> .....	<b>23</b>
9.1. Daily Maintenance .....	23
9.2. Weekly Maintenance .....	23
9.3. Periodic Maintenance .....	23
9.4. Downtime .....	23
<b>10. WITHDRAWAL FROM SERVICE</b> .....	<b>23</b>
10.1. Temporary Withdrawal from Service .....	23
10.2. Disposal .....	23

## 1. GENERAL INFORMATION

### 1.1. Users

The machine can be used by two users performing different tasks.

#### OPERATOR

A person with appropriate technical knowledge who uses the machine for brewing coffee and dispensing hot water and steam in compliance with the current hygienic regulations in force.

After reading this manual, he is able to perform:

- The normal operations of machine installation;
- The correct dispensing of the product;
- The cleaning of the machine.

#### SPECIALISED TECHNICIAN

Person who, after reading this manual, can consider himself specialised in the installation, use and maintenance of professional coffee machines:

- He is able to perform repairs in case of serious malfunction and he is also aware of this Manual and all information concerning Safety;
- He can understand the contents of the Manual and can correctly interpret Drawings and Diagrams;
- He knows the main Regulations concerning hygiene, accident-prevention, technology and safety;
- He has specific experience in the maintenance of professional coffee machines;
- He knows how to act in case of Emergency. He knows where to acquire personal protection devices and how to use them correctly.



**It is forbidden to let people who are not eligible use the machine.**

### 1.3. Manual Structure

The Customer needs to carefully read the information contained in this Manual.

#### 1.3.1. Scope and Content

This Manual is intended to provide the Customer with all the necessary information for installation, maintenance and use of the coffee machine.



**Before performing any operation on the Machine, operators and specialised technicians must carefully read the instructions contained in this manual.**

In case of any doubt about the correct interpretation of instructions, contact the Manufacturer to obtain the necessary clarification.



**It is forbidden to perform any operation without having read and understood the content of this manual.**

#### 1.3.2. Consignees

This Manual pertains to the operators and specialised Technicians.

The operators must not perform operations intended for the specialised technicians.

The manufacturer is not liable for any damages resulting from failure to follow such prohibition.

The instruction manual is part of the purchased product and must always be attached even when handing the product down to the successor.

#### 1.3.3. Conservation

The Instruction Manual must be stored near the Machine.

To ensure the integrity and readability of this manual over the time, the following precautions are advised:

- Use the manual so as not to damage all or part of the content.
- Do not remove, tear or tamper the manual parts for any reason.
- Keep the manual protected from humidity and heat so that its print quality and readability, in all its parts, will not be damaged.





If the manual is damaged or lost, you will have to immediately request another copy from the authorised manufacturer or distributor of the country where the machine is used.

### 1.3.4. Used Symbols

#### GENERAL DANGER



Indicates danger, even a fatal risk for the User. In such case, you must be extremely careful and perform all proper actions in order to work in a secured way.

#### DANGER OF ELECTROCUTION



Tells the personnel that if the described operation has not been properly conducted in compliance with the safety regulations, an electric shock is at risk.

#### WARNING



Indicates a warning or a note on key functions or useful information. Pay careful attention to the blocks of text indicated by this symbol.

#### PROHIBITION



The presence of this signal indicates the operations that must be absolutely avoided because they might put in danger the User or people who are working nearby.

#### PROHIBITION OF PUTTING THE FIRE OFF WITH WATER



The presence of this symbol indicates the prohibition of dousing fire with water or any substance that it contains.

#### PERSONAL PROTECTION



The presence of this symbol next to its description requires the operator to use personal protection gear in order not to be at risk of unexpected accidents.

#### SPECIALISED TECHNICIAN



He identifies the services that must only be performed by the specialised technician personnel.

## 1.4. Warranty

The warranty period lasts 12 months from the date of purchase and applies to all mechanical and electrical parts. The warranty becomes void if the equipment is misused or tampered with by non-qualified personnel. Damaged parts are also excluded due to the lack of cleaning the machine.

This manual is the state-of-the-art of the coffee machine at the time of marketing. Any change, improvement, adjustment performed to the marketed machines at a later stage do not hold Bianchi Vending S.p.A. liable to perform any action on the machine previously supplied nor update the relevant technical documentation supplied.

The data and features indicated in this manual do not bind the manufacturing company which reserves the right to modify its products at any time. Furthermore, it has no responsibility for the damages caused to people or to objects because of non-compliance to manual regulations.

## 2 SAFETY

### 2.1. General Safety Regulations

- The coffee machine is intended for professional use only. Do not make any technical changes or use the machine for unauthorised purposes since this would create serious hazards! The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, mental or sensory abilities or with limited experience and/or expertise, unless they are supervised by a person responsible for their safety, or they are instructed by this person on how to properly use the machine.
- Connection to the electric network should be made in compliance with the safety regulations in force in the country where the machine is used.
- The socket to which the machine is connected must be:
  - Compatible with the type of plug installed on the machine.
  - Suitably sized to comply with the data on the data plate on the side of the machine.
  - Connected to an efficient earthing system.
  - Connected to a magnetothermal and differential system.
- The power cord must not:
  - Come into contact with any type of liquid: Danger of electric shocks and/or fire.
  - Be crushed and/or come into contact with sharp surfaces.
  - Be used to move the machine.
  - Be used if damaged. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or by its authorised service centre.
  - Be handled with damp or wet hands or feet.
  - Be wound in a coil when the machine is in use.
  - Be tampered with.
- It is forbidden to:
  - Install the machine other than as described in Section 5.
  - Install the machine in a location where water jets may be used.
  - Use the machine in proximity to flammable and/or explosive materials.
  - Leave plastic bags, polystyrene, nails, etc. within the reach of children as they are sources of potential hazards.
  - Leave children playing and standing beside the machine.
  - Use spare parts not recommended by the manufacturing company.
  - Make any technical modifications to the machine.
  - Immerse the machine in any kind of liquid.
  - Wash the machine using a water jet.
  - Use the machine in any manner other than as described in this manual.
  - Use the machine if you are in an altered psychophysical condition especially under the influence of drugs, alcohol, medicine etc.
  - Install the machine on top of other appliances.
  - Use the machine outdoors.
  - Use the machine in explosive or harsh environments, or with high concentration of dust subject to fire risk, or oily substances suspended in the air.
  - Use the machine to dispense substances other than those it is designed for.
  - Put liquid containers on the machine.
  - Clog the grills on the side of the machine.
- Before cleaning the machine, make sure the plug is disconnected from the power socket and the machine is cold; do not wash the machine with fuel and/or solvents of any kind.
- Anytime maintenance is required for the gasket set connecting to the water network, it is necessary to use a set of new joints as the old ones shall not be used again.
- Each repair can only be performed by a Service Centre Authorised by the Manufacturer and/or by a specialised and trained personnel.
- Do not place the machine near heating equipment (such as stoves or radiators).
- In case of fire, use carbon dioxide (CO<sub>2</sub>) extinguishers. Do not use water or dry powder extinguishers.

### 2.2. Stop Functions

The power button is required to perform the stop functions of the machine.

### 2.3. Rating plates

NO RATING PLATES ON THE MACHINE SHOULD BE REMOVED, COVERED OR DAMAGED PARTICULARLY THOSE THAT ILLUSTRATE SAFETY FUNCTIONS.



### 3. MACHINE DESCRIPTION

#### 3.1. Using the Machine

Your purchased machine for professional use is suitable for producing coffee, hot water and steam.

The above-mentioned products can only be produced as per the techniques and operations described in this manual.

#### 3.2. Main Parts

The machine parts may differ depending on the purchased model. Available models are as follows:

**Fig.01** = Lucia lever model - 3 groups

**Fig.02** = Lucia lever model - 2 groups

**Fig.03** = Lucia dose model - 2 groups

**Fig.04** = Lucia dose model - 3 groups



The list features all parts that may be found in the different models; not all components are present in both versions.

- A LEFT steam knob
- B LEFT steam spout
- C Power button
- D Boiler resistance light indicator
- E Hot water dispensing button (only lever model)
- F Cup-warming surface switch on button
- G Water spout
- H Brew group  
(variable in number depending on the machine - please refer to technical data sheet)
- I Brewing device
  - I-1 Brewing lever (one for each group, only in the lever model)
  - I-2 Electronic control panel (one for each group, only in the dose model)
- L Surface to store and warm cups
- M Transparent plastic protection to store cups.
- N Pump pressure gauge
- O Boiler pressure gauge
- P Drip tray with grill
- Q RIGHT steam knob
- R RIGHT steam spout
- S Boiler water level indicator

#### 3.3. Technical Specifications

Here are the technical data and specifications.

Model	Lucia 2 Groups	Lucia 3 Groups
Sizes (H x L x D) - (mm)	445 x 760 x 605	445 x 1,000 x 605
Weight (kg) (machine empty)	64	80
Maximum power consumption (W)	See the technical specifications plate on the side of the machine	
Operating voltage (V)		
Operating conditions	Temperature (Min. 10°C - Max. 40°C) Humidity (below 90%)	
Coffee brew group number	2	3
Boiler capacity (Litres)	12	21
Pump pressure	Max 1.5 MPA (15 bar)	Max 1.5 MPA (15 bar)
Water network pressure	Min 0.15 MPA (1.5 bar) Max 0.8 MPA (8 bar)	



**Note:** The manufacturer reserves the right to make any modifications to the machine without any prior notice.



**Warning!** Any accessory modification and/or addition must be explicitly approved and implemented by the Manufacturer.

#### 3.4. Standard Accessories

Listed below are the standard accessories coming with the machine to allow its correct operation.

Accessory	Lucia 2 Groups	Lucia 3 Groups
Filter holder - 2 servings (Fig.07)	no. 2	no. 3
Filter holder - 1 serving (Fig.08)	no. 1	no. 1
Filter holder - 2 servings (Fig.07)	no. 2	no. 3
Filter holder - 1 serving (Fig.08)	no. 1	no. 1
Blind filter (Fig.11)	no. 2	no. 3
Drain tube (Fig.10)	no. 1	no. 1
Filling tube (Fig.05)	no. 1	no. 1
Electrical connection cable (Fig.09)	no. 1	no. 1

#### 3.5. Mechanical Protections

- Comprehensive protective panelling of parts subject to heat and to the steam- and hot water-producing equipment.
- Working surface featuring a grill and a water drip basin.
- Water circuit expansion valve and boiler safety valve.
- Check-valve for the water circuit to avoid any reflux in the supply network.

#### 3.6. Electrical Protections

- Low tension keyboard keys.
- Boiler resistance overheat bulb.
- Electronic board fuse.

#### 3.7. Vibrations

All machines are equipped with vibration-free feet. In standard working conditions, no vibrations harmful to operator and environment are produced.

## 4 HANDLING AND STORAGE



All the operations described in Section 4 must be performed exclusively by technicians specialised in the handling of packaged and unpackaged machines. On the basis of the characteristics and weight of the object to be handled, they shall organise all operating sequences and employ suitable means to ensure strict compliance with the regulations in force.



### 4.1. Packaging

The machine is shipped ready for use, packaged in a carton box. The carton box is made of a base and a lid.

#### SIZES AND WEIGHT OF PACKAGING

	Width (W)	Depth (D)	Height (H)	Weight
Lucia 2 Groups	620 mm	830 mm	660 mm	68
Lucia 3 Groups	620 mm	1060 mm	660 mm	84



**Note:** The sizes and weight of packaging are estimates.

### 4.2. Transport and Handling



During lifting and handling of the load, ensure that the surrounding area is free of people, and in difficult conditions assign suitable personnel to monitor all movements.

The manual handling of the machine must at least be performed by two people.

The machine must be placed in a vertical position and only after each tray or tank has been emptied.

Lift the packaging and move it carefully while avoiding uneven paths and taking precautionary measures to any disturbances and protrusions.



**Warning:** It is forbidden to do additional cuts on the packaging.

The WARRANTY does not cover the damages done to the machine during Transport and Handling. Repair or replacement of damaged parts are charged to the Customer.

### 4.3. Storage



Before storing the machine and whenever you restart the machine after a period of storage, perform a thorough cleaning.

**Warning:** Do not pile up more than two machines during storage.

In case of long inactivity, the Machine must be stored following precautions related to the place and period of Storage:

- Store the machine in a closed place;
- Protect the Machine from crashes and stresses;
- Protect the Machine from humidity and strong temperature gradients;
- Do not allow the Machine to get in contact with corrosive substances.

## 5 INSTALLATION



All the operations described in Section 5 must be performed exclusively by specialised technicians who shall organise all operating sequences and employ suitable means to ensure strict compliance with the safety regulations in force.

The machine must be installed inside a lit, ventilated building with a solid paved, levelled (below 2° inclination) and firm floor.



The appliance requires supervision and must be installed in places where it can be observed by trained personnel.



**Warning:** It is forbidden to install the machine in places where it can be reached and touched and/or operated by people who are not those specified in Section 1.2.



Avoid installation if the machine is wet or damp until completely sure it has properly dried up. In any case, make sure the assistance service preventively checks the machine for possible damage of the electrical components.

The machine must work in environments where temperature is between 10°C and 40°C.



Allow for a space close to the machine to place the dosing grinder. Make sure a coffee waste drawer is installed.

### 5.1. Assembly-Siting

The operator must verify the following requirements:

- The site should be suitably prepared for the installation of the machine.
- The machine shall be installed on a flat, robust, still, waterproof surface (either laminated, steel, ceramic and so on), away from heat sources (ovens, hobs, fireplaces etc.) and in a room where the temperature is above 5°C to make sure the cup warmer is 150 cm above the floor.
- The location should be adequately lit, ventilated and clean, and the power socket should be easily accessible.



Access to the machine should be kept clear at all times, in order to allow the operator to easily work on it and to immediately leave the working area if required.



**Note:** At least a 50 cm space should be left open on the top part.

For installation, please allow a minimum distance of 30 cm from other appliances for:

- The proper cooling of the machine parts;
- Access to service groups in case of machine malfunction.

After placing the packaging near the installation site, proceed as follows:

1. Remove the staples that keep the packaging closed;
2. Open the carton box; use a cutter to cut the tape that secures the flaps of the box;
3. Lift the machine and place it in the designated area.



Before operating the machine for the first time, it is necessary to carry out a thorough cleaning of its parts. For further details, see the related section.

After having positioned the machine, you must prepare it for the next use.

(Fig.30) - Remove the plastic panels for cleaning.

(Fig.31) - Bend the external part of the protection inwards (M) and take it off the screws. Once the protection has been taken out (M) remove all protective films.

Remove the protective films from all the machine sheets.

After removing the protective films, reposition the parts on the machine.

(Fig.31) - Place the transparent protection (M) back.

(Fig.12 - 13) - Remove the grill and the drip tray. Then remove all protective films. Once the films have been removed, place the grill and drip tray back.



## 5.2. Packaging Disposal

After the packaging is opened, it is recommended that the packaging materials are separated according to type and disposed of in accordance with the regulations in force in the country of use.

We recommend keeping the container for future transfers or transportation.

## 5.3. Water Network Connection



**Warning: Connect the machine to a water network that dispenses only clear and fresh drinking water. Check in the technical data sheet if the network pressure is suitable.**

The distance between the supply for the electrical connection and the water connection should respect the regulations in force at the time of installation.



The water of the water network must be softened by using an appropriate water softener placed right before the machine connection pipe. A failed or inadequate water softening will not be covered by warranty. To fulfil these procedures, turn to a specialised technician.



Before connection, accurately clean the water network pipes; fully open the network water knob and let it flow for a few minutes.

(Fig.20) - Screw the supply pipe to a cold water softener tap compatible with the tube installed in the machine.

## 5.4. Drain Tube Connection



**Warning: Connect the machine to a suitable drain, in compliance with federal, state and local laws.**

The machine requires to be connected to a drain tube to constantly dispose of waste liquids generated during the machine normal operation.

To connect to the drain, use the supplied tube (Fig.10). This shall be connected to the fitting in the lower section of the machine (Fig.06).

(Fig.21) - Screw the drain tube to the fitting. Close the ring nut tightly and make sure the gasket is properly sealed.

Then, connect the tube to the drain making sure it is duly insulated and tight.

## 5.5. Electrical Connection



**Connection procedures shall be carried out by qualified personnel in compliance with federal, state and local laws.**

The electrical connection of the Machine is done by and under the responsibility of the Customer.



**Warning: The electric socket in which the machine is connected to must be easily accessible by the user, in order to allow it to be easily disconnected from the mains when necessary.**

Before connecting the machine, make sure that the power button is set to "0".

(Fig.09) - The machine is equipped with a special cable to connect to the electrical network. The cable is equipped with a special plug for the machine electrical connection.

If the power cord is damaged, contact only the manufacturer or a specialised technician for its replacement.

The Machine should be connected to the mains using the plug installed on the power cord, in accordance with:

- The Laws and Regulations in force at the place and time of installation;
- The information shown on the technical specifications plate under the drip tray (Fig.14).

Lugs must be connected to the main circuit. The earthing system and the protection against atmospheric discharges must strictly respect the regulations in force.

(Fig.19) - Check the required connection.

**TR** - For the three-phase power supply, use a 5-conductor (3 phases + neutral + earthing) plug.

**MO** - For the mono-phase power supply, use a 3-conductor (phase + neutral + earthing) plug.

To electrically connect the machine, proceed as follows:

(Fig.12) - Remove the grill.

(Fig.13) - Remove the liquid drip tray.

(Fig.14) - Unscrew the two screws holding the protective cover.

(Fig.15) - Lift the protective cover and remove it.

(Fig.16-17) - Insert the special plug from the bottom of the machine through the arranged slot. Insert the plug into the connector and make sure the appropriate seats are respected.

Reposition the protections, water collection basin and grill.



**It is forbidden to:**

- Use any type of extension;
- Replace the original plug;
- Use adapters.

## 5.6. First Machine Start-Up

This procedure is especially important as it allows to start up and use the machine properly.



**Warning: Before starting any procedure, make sure the user thoroughly knows the machine's controls; for further details, please refer to the following sections.**

Thoroughly clean all water hoses of the machine:

- Open wide the supply knob of the water network.
- Operate the power button (on 1) and wait for the boiler to fill up to the set level.



**After a possible pump error due to the pump time-out (safety), in case of automatic dosing machines, the pump motor will stop and the controls will flash; in a lever machine, only the pump motor will stop; therefore, the power button shall be turned on again to allow the boiler to fill up completely.**

- Operate the power button (on 2) to heat the water in the boiler.
- Operate all groups to make sure the water is running for approximately one minute, then repeat the operation twice.
- Open and close the steam knobs to let the water circuit exhaust and avoid air bubbles within it.

Wait for the machine to be pressurised (approx. 40 minutes):

- Dispense steam from the relevant spouts for approx. one minute.
- Dispense water from the relevant water spout for at least one minute; repeat twice or more.
- Turn off the switches.



**When the machine has not been operating for more than 24 hours, wash the internal parts before use, repeating the steps described above.**

## 6. CONTROLS AND CHECK TOOLS

### 6.1. Shared Controls and Tools

This section features all controls and tools that are found in all machine models.

#### Steam Spout (left- and right-hand side)

All machines have two steam spouts:

**B** = Steam spout - left-hand side

**R** = Steam spout - right-hand side

Spouts can operate manually and independently; to dispense steam, open the knob with the relevant device:

Knob **(A)** to dispense with spout **(B)**.

Knob **(Q)** to dispense with spout **(R)**.

#### Cup-warming Surface

The cup-warming surface is standard in all Lucia machines. To operate the cup warmer, located on the surface **(L)**, operate the light switch **(F)**. When the cup warmer is enabled, the switch is on.

#### Water Spout

The water spout **(G)** is installed on all machines and allows to dispense hot water. It is operated differently depending on the machine model (lever or dose model).

#### Boiler Water Level Indicator

The indicator **(S)** shows the water level in the boiler; this is very important during standard operation.

#### Pump Pressure Gauge

The pressure gauge **(N)** with 0÷15 bar scale shows the pump pressure only when it is on. This indicator is very important to check the proper operation of the machine during dispensing.

#### Boiler Pressure Gauge

The pressure gauge **(O)** with 0÷2.5 bar scale shows the boiler pressure (and its temperature):

- When the indicator is in the range between **0** and **0.8** bar in the blue section of the ring nut, the machine is heating up and it is advisable to not brew coffee.
- The range between **0.8** and **1.6** bar shows that the pressure and the temperature within the boiler are standard. The machine is in the ideal conditions to make coffee.



**Warning:** In case the pressure shown by pressure gauge **(O)** exceeds **1.6** bar, switch off the machine immediately and call the assistance.

#### Brew Group

The brew group allows to set a filter holder **(Fig.07 - Fig.08)** to brew coffee. Each group is controlled separately and independently. The coffee brew control is different depending on the machine.

### 6.2. Controls for Level Model Machine (Fig.01 - Fig.02)

The lever machine is very practical for everyday use.

#### Hot Water Dispensing

Hot water can be dispensed using the **(E)** button. To dispense, press the button; to stop, release the button.

#### Coffee Brewing

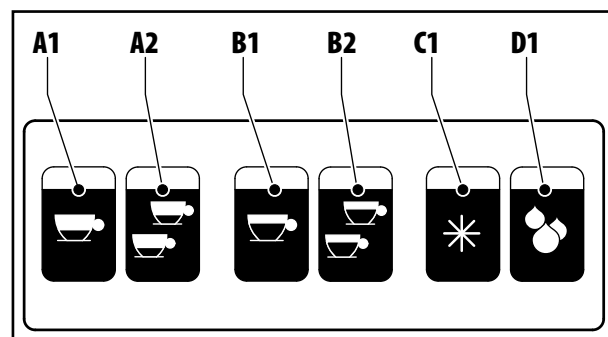
The coffee is brewed via the lever **(I-1)** in each group; each lever activates the brewing only for the group it is connected to.

For brewing on more than one group, activate more levers simultaneously.

To stop brewing, use the lever previously enabled.

### 6.3. Controls for Dose Model Machine (Fig.03 - Fig.04)

The dose machine is operated via the control panel **(I-2)** of each group.



**Button A1** - activates the programmed brewing of a **single espresso coffee**.

**Button A2** - activates the programmed brewing of **two espresso coffees**.

**Button B1** - activates the programmed brewing of a **single long coffee**.

**Button B2** - activates the programmed brewing of **two long coffees**.

**Button C1** - activates the continuous coffee brewing. Press the button twice to stop brewing.

**Button D1** - activates the dispensing of dosed water. The two keyboards may be programmed differently; by pressing the button once again, the dispensing stops or will stop automatically as soon as the programmed serving quantity has been reached.

## 7. USE

### 7.1. How to Make a Coffee

- Release the filter holder from the brew group, empty it into the coffee waste drawer tapping on the external part of the filter (make sure the filter is not damaged).
- Use a **1-serving filter holder (Fig.08)** or a **2-serving filter holder (Fig.07)** as needed.
- Fill in the filter with an appropriate serving of ground coffee, make it level and gently press the coffee powder with the tamper.
- Remove any coffee residue from the edge of the filter.

**!** Any coffee residue left on the edge of the filter may prevent the gasket from stay in place, causing coffee grounds and water leak.

- (Fig.24) - Insert the filter holder into the brew group from the bottom.
- (Fig.25) - Secure the filter holder onto the group and turn it towards the right-hand side until sealed.
- (Fig.26) - Place the cups under the dispensing spouts and start brewing using the lever or the button, depending on the model.
- Once coffee has been brewed, leave the filter holder inserted in the group until the next brewing.

**!** Warning: While brewing, avoid contact with the hot parts of the machine - especially the coffee brew groups, the steam and hot water spouts. Never put your hands under the groups or spouts during operation.

### 7.2. How to Make a Cappuccino

**!** Warning: Danger of scalding! At the beginning of the brewing, short spurts of hot water may come out. The steam spout may reach high temperatures: Do not touch it with bare hands.

- Make an espresso coffee in a cappuccino cup.
- Fill in a long, narrow container with milk up to the middle.
- (Fig.28) - Place the container under the spout so that the diffuser is in contact with the bottom.
- Open the steam knob and lower the container until the nozzle reaches the top surface of the milk.
- Move the container upwards to make sure the diffuser is dipped in and out the milk, to obtain a frothy cream.
- Close the steam knob and pour the milk into the coffee cup.

**!** (Fig.33) - Once finished, clean the spout with a cloth or sponge to make sure no milk dries on top of it.

### 7.3. How to Heat Up a Beverage

**!** Warning: Danger of scalding! At the beginning of the brewing, short spurts of hot water may come out. The steam spout may reach high temperatures: Do not touch it with bare hands.

- (Fig.28) - Dip the steam spout into the liquid to heat up.
- Open the knob gradually to allow the steam to come out gently and heat up the liquid until the desired temperature is reached.
- Close the steam knob once the desired temperature is reached.

**!** (Fig.33) - Once finished, clean the spout with a cloth or sponge.

### 7.4. How to Make an Infusion

**!** With the dose machine, different programmed amounts of water may be dispensed; this function may be activated setting up button (D1) of each keyboard of the machine accordingly. In the dose machine, the water dispensing is centralised in the water spout (G).

- (Fig.29) - Place a container under the hot water spout (G) and press the hot water dispensing button.

**Button (E) for lever machines**

**Button (D1) for dose machines**

Once the required amount of water has been dispensed, press the button again to stop dispensing (the dose machine will stop dispensing automatically).

- Add the desired product.

**!** The use of softened water may result in the infusion to be slightly darker than usual; for a normal colour, heat up the water normally as described in Section 7.3.

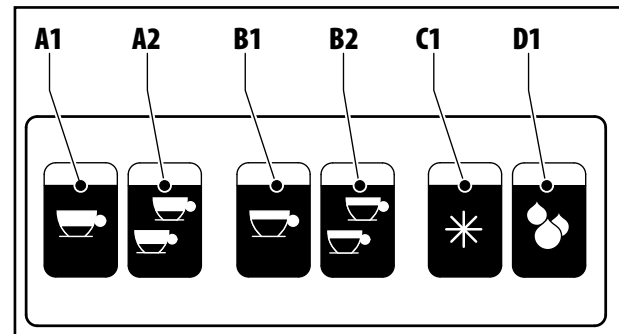
## 8. ADJUSTING AND CALIBRATING THE SERVINGS (FOR ENABLED MODELS)

### 8.1. Electronic Dosing Models

The entire Lucia espresso range is available in the automatic coffee dosing version (Automatic version) (Fig.03-Fig.04).

The dosing may be adjusted and customised.

**!** While adjusting machines with 2-3 groups, start adjusting the first keyboard on the front, far left-hand side of the machine. Adjustments applied to the far left-hand side keyboard will also be shown in the remaining ones. Only when different settings are required, users shall programme the other keyboards.



#### To Access the Programming

- 1 Press and hold the (C1) button until the relevant light is flashing and - for models supplied with a display - the message "PROGRAMMING SELECT WITHIN 30s" is shown.
- 2 The flashing light shows that the machine is programming; after 30 seconds the machine will automatically return into operation mode.

The coffee brewing is adjusted using the buttons on the group keyboard:

**(A1 - A2) - to adjust a single espresso coffee or two espresso coffees;**  
**(B1 - B2) - to adjust a single long coffee or two long coffees;**

- 3 Use the single or double filter holder depending on the selected product, as described in the 'How to Make a Coffee' section (Section 7.1).
- 4 When the light is flashing, press the button for the serving to be programmed and start brewing.
- 5 While brewing, the light corresponding to the programmed button is on as well as the light for the (C1) button. In models equipped with a display, the message "PROGRAMMING" will be shown, followed by the type of coffee being brewed (espresso or long coffee).
- 6 Once the infusion reaches the desired level, press the button again to stop brewing.
- 7 The adjustment is stored in the electronic unit.
- 8 Repeat the operation for the remaining buttons, the lights of the buttons that have already been programmed will be off.

The hot water dispensing is adjusted using the (D1) button on the group keyboard:

- 9 Place a container under the hot water spout (G).
- 10 When the light is flashing, press the serving button (D1) and start brewing.
- 11 Wait for the desired quantity to be reached in the container and then press the (D1) button again.
- 12 The quantity of water dispensed is stored in the electronic unit.

The electronic unit automatically stores and applies the adjustment to the other keyboards.

To adjust the dispesing of groups related to the second and/or third keyboard, repeat the procedure on the desired keyboard.

## 9. MAINTENANCE



**Warning: Unless otherwise specified, any maintenance operation shall be carried out when the machine is off and cold, and with the plug disconnected from the power socket. It is not recommended to use metal, abrasive tools or solvents to clean the machine, as they may damage it.**

**Where required, use specific detergents for coffee machines, available for purchase in specialised service centres.**

**Detergents shall not alter the features of the materials or the machines; only use specific products to make sure that the dispensed products are compliant with the applicable laws on dispensing food for human consumption.**

### 9.1. Daily Maintenance

For cleaning purposes, use a lint-free cloth or sponge.

- Clean the housing and follow the satin finish on the stainless steel parts.
- Clean the steam and hot water spouts making sure the diffusers' nozzles are not partially or fully clogged due to residues or limescale; in case limescale should be removed, make sure the nozzle is not buckled or damaged.
- Remove the machine filter holders, remove the filters and clean the coffee residues using a plastic bristle brush. To remove excess grease, rinse the filters and the filter holders in warm water.

### 9.2. Weekly Maintenance

#### 9.2.1. Cleaning the Brew Groups

To be carried out when the machine is on and pressurised.

- (Fig.34) - Insert the standard blind filter into the filter holder, add a spoonful of detergent powder for coffee machines and then mount the filter holder into the group to be cleaned.



**To clean brew groups, use a specific professional detergent for food-related product dispensing.**

- Operate the group coffee brew control for approximately 10 seconds, then stop the brewing.
- Start and stop brewing again (5 times at least) until the water coming out from the group drain is clear.

**In the Automatic version, once the filter holder has been installed, press the(A1) and (C1) buttons simultaneously on the keyboard, for the machine to run five washing cycles automatically.**

- Once the washing cycle is completed, remove the filter holder and the blind filter, then insert the normal filter, reposition the filter holder on the group and operate the brewing process more than once, to make sure the washing is thorough.
- Make a cup of coffee to check if it tastes good.

#### 9.2.2. Cleaning Filters

- Prepare a detergent mix of boiling water and powder detergent for coffee machines. Make sure the container you use is not steel or iron.
- Remove the filters and soak them along with the filter holders in the solution for at least 20 minutes - possibly overnight.
- Remove the filters and the filter holder from the mix and rinse them thoroughly under running water.

### 9.2.3. Cleaning the Drip Basin

- Remove the cup holder grill from the basin and clean it if required.
- Remove the drain basin and clean it removing limescale or possible residue of coffee grounds.

## 9.3. Periodic Maintenance

### 9.3.1. Regenerating the Softeners

To regenerate the softeners, please refer to the supplied manual.

## 9.4. Downtime

Procedure to be carried out by the assistance technical service.

- Switch off the machine and wait for the pressure to reach zero in the boiler (pressure gauge at '0').
- Disconnect the plug.
- Use a pump to suck out the water.

## 10. WITHDRAWAL FROM SERVICE

### 10.1. Temporary Withdrawal from Service

- Clean and maintain the machine.
- Unplug and wound the electrical supply cord.
- Unplug the water supply hose.
- Cover up the machine and store it in a dry environment, away from adverse weather conditions and with exclusive access.



**Warning: To disconnect the machine from the supply network, please refer to qualified personnel**

### 10.2. Disposal




**The electrical and electronic equipment must be disposed of according to the European Directive 2002/96/EC.**



**Such appliances CANNOT be disposed of as normal solid urban garbage, but they must be collected separately to optimize the recovering and recycling of materials they are made of.**



The crossed-out bin symbol  is marked on all products to remind the need of a separate collection. Following correctly all provisions about the disposal of old products, you will contribute in saving the environment.

<b>1. INFORMACIÓN GENERAL</b> .....	<b>24</b>
1.1. Encargados.....	24
1.3. Estructura del manual.....	24
1.4. Garantía.....	25
<b>2. SEGURIDAD</b> .....	<b>25</b>
2.1. Normas generales de seguridad .....	25
2.2. Funciones de paro.....	25
2.3. Placas.....	25
<b>3. DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA</b> .....	<b>26</b>
3.1. Uso de la máquina .....	26
3.2. Componentes principales .....	26
3.3. Datos técnicos.....	26
3.4. Equipamiento de serie .....	26
3.5. Protecciones mecánicas .....	26
3.6. Protecciones eléctricas.....	26
3.7. Vibraciones.....	26
<b>4. DESPLAZAMIENTO Y ALMACENAMIENTO</b> .....	<b>27</b>
4.1. Embalaje.....	27
4.2. Transporte y desplazamiento .....	27
4.3. Almacenamiento .....	27
<b>5. INSTALACIÓN</b> .....	<b>27</b>
5.1. Montaje - Ubicación.....	27
5.2. Eliminación del embalaje.....	28
5.3. Conexión a la red hídrica .....	28
5.4. Conexión del tubo de desagüe.....	28
5.5. Conexión eléctrica .....	28
5.6. Primera puesta en marcha de la máquina.....	28
<b>6. MANDOS E INSTRUMENTOS DE CONTROL</b> .....	<b>29</b>
6.1. Mandos e instrumentos comunes .....	29
6.2. Mandos de la máquina para el modelo de palanca (Fig. 01 -02) ..	29
6.3. Mandos de la máquina para el modelo de dosificación (Fig.03 -04)...	29
<b>7. USO</b> .....	<b>30</b>
7.1. Cómo se prepara el café .....	30
7.2. Cómo se prepara el capuchino .....	30
7.3. Cómo se calienta una bebida.....	30
7.4. Cómo se prepara una infusión .....	30
<b>8. REGULACIÓN Y CALIBRACIÓN DE LAS DOSIS</b> .....	<b>30</b>
(PARA LOS MODELOS HABILITADOS)	
8.1. Modelos de dosificación electrónica.....	30
<b>9. MANTENIMIENTO</b> .....	<b>31</b>
9.1. Mantenimiento diario.....	31
9.2. Mantenimiento semanal.....	31
9.3. Mantenimiento periódico.....	31
9.4. Desactivación de la máquina.....	31
<b>10. PUESTA FUERA DE SERVICIO</b> .....	<b>31</b>
10.1. Puesta fuera de servicio temporal .....	31
10.2. Eliminación .....	31

**1. INFORMACIÓN GENERAL**
**1.1. Encargados**

A la máquina pueden acceder dos encargados con tareas diferentes

**OPERADOR**

Persona con conocimientos técnicos adecuados en la preparación de los productos que utiliza la máquina para el suministro de café, agua caliente y vapor, respetando las normas de higiene vigentes.

Después de haber leído este manual, puede realizar:

- Las operaciones normales de instalación de la máquina.
- El suministro correcto del producto.
- La limpieza de la máquina.

**TÉCNICO ESPECIALIZADO**

Persona que, una vez leído este manual, se especializa en la instalación, uso y mantenimiento de la máquina de café de tipo profesional:

- Puede realizar intervenciones de reparación en caso de malfuncionamientos graves y además, al conocer este manual y toda la información referida a la seguridad;
- Puede comprender el contenido del manual e interpretar correctamente dibujos y esquemas.
- Conoce las principales normas de higiene, de prevención de accidentes, tecnológicas y de seguridad.
- Tiene experiencia específica en el mantenimiento de las máquinas de café de tipo profesional.
- Sabe cómo comportarse en el caso de una emergencia, dónde hallar los equipos de protección individual y cómo usarlos correctamente.



**Se prohíbe que la máquina sea usada por personas sin los requisitos requeridos.**

**1.3. Estructura del manual**

El cliente debe leer con mucha atención la información descrita en este manual.

**1.3.1. Objetivo y contenido**

Este manual tiene el objetivo de brindar al cliente toda la información necesaria para la instalación, el mantenimiento y el uso de la máquina de café.



**Antes de realizar cualquier operación en la máquina, los operadores y técnicos especializados deben leer atentamente las instrucciones contenidas en esta publicación.**

En caso de dudas sobre la correcta interpretación de las instrucciones, contactar con el fabricante para solicitar las aclaraciones necesarias.



**Se prohíbe realizar cualquier operación sin haber leído y comprendido el contenido de este manual.**

**1.3.2. Destinatarios**

El manual en cuestión está dirigido a los operadores y a los técnicos especializados.

Los operadores no deben realizar operaciones reservadas a los técnicos especializados.

El fabricante no responde por los daños derivados del incumplimiento de esta prohibición.

El manual de instrucciones forma parte del producto adquirido y lo debe acompañar siempre incluso en caso de que el producto cambie de propietarios.

**1.3.3. Conservación**

El manual de instrucciones se debe conservar cerca de la máquina.

Para garantizar la integridad del manual y la posibilidad de consultarlo a lo largo del tiempo, se recomienda respetar las siguientes advertencias:

- Emplear el manual de manera tal de no dañar su contenido total o parcialmente.
- No quitar, arrancar o reescribir partes del manual por ningún motivo.
- Conservar el manual en zonas protegidas de la humedad y el calor, para no perjudicar la calidad de la publicación y la legibilidad de todas sus partes.





Si este manual se dañara o perdiera, se deberá solicitar inmediatamente otra copia al fabricante o al distribuidor autorizado del país donde se utiliza la máquina.

### 1.3.4. Símbolos utilizados

#### PELIGRO GENERAL



Indica un peligro con riesgo, incluso mortal, para el usuario. En este caso se debe prestar la máxima atención y se deben tomar todas las precauciones para operar de manera segura.

#### PELIGRO DE ELECTROCUCIÓN



Señala al personal involucrado, que la operación descrita presenta el riesgo de sufrir una descarga eléctrica si no se respetan las normas de seguridad.

#### ADVERTENCIA



Indica una advertencia o una nota sobre funciones claves o información útil. Prestar mucha atención a los bloques de texto indicados con este símbolo.

#### PROHIBICIÓN



La presencia de esta señal indica las operaciones que se deben evitar porque constituyen un peligro para el usuario y las personas que operan cerca.

#### PROHIBICIÓN DE APAGAR LOS INCENDIOS CON AGUA



La presencia de esta señal indica la prohibición de apagar los incendios con agua o cualquier sustancia que la contenga.

#### PROTECCIÓN INDIVIDUAL



La presencia del símbolo al lado de la descripción requiere que el operador use equipos de protección individual, dado que existe el riesgo implícito de accidente.

#### TÉCNICO ESPECIALIZADO



Identifica las intervenciones que sólo puede realizar personal técnico especializado.

## 1.4. Garantía

La garantía tiene una vigencia de 12 meses desde la fecha de compra y abarca todas las piezas mecánicas y eléctricas. La garantía pierde validez si el aparato no se usa de modo adecuado o resulta alterado por personal no cualificado. También se excluyen de la garantía las piezas dañadas por falta de limpieza de la máquina.

Este manual refleja la información actualizada en el momento de comercialización de la máquina de café. Las posibles modificaciones, mejoras o adaptaciones que se realicen en las máquinas comercializadas posteriormente no obligan a Bianchi Vending S.p.A. a incorporarlas en la máquina anteriormente suministrada ni a actualizar la correspondiente documentación técnica suministrada.

Los datos y las características indicadas en el presente manual no comprometen a la empresa fabricante, que se reserva el derecho de realizar modificaciones en los modelos en cualquier momento. Tampoco asume ninguna responsabilidad por los daños a personas o cosas derivados del incumplimiento de las normas indicadas en este manual.

## 2. SEGURIDAD

### 2.1. Normas generales de seguridad

- La máquina de café ha sido diseñada sólo para uso profesional. ¡Se prohíbe toda modificación técnica y cualquier uso inadecuado por los riesgos que estos conllevan! El aparato no está diseñado para que lo usen personas (incluidos los niños) con reducidas capacidades físicas, mentales o sensoriales o con experiencia y/o competencias insuficientes, a no ser que lo utilicen bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que ésta les enseñe a usarlo.
- La conexión a la red eléctrica debe realizarse en conformidad con lo estipulado por las normas de seguridad vigentes en el país de uso.
- La toma, donde debe conectarse la máquina debe:
  - Ser adecuada para el tipo de enchufe instalado en la máquina.
  - Estar dimensionada para respetar los datos presentes en la placa de datos ubicada en la parte lateral del aparato.
  - Estar conectada a una eficiente instalación de puesta a tierra.
  - Estar conectada a una instalación con corriente diferencial e interruptor magnetotérmico.
- El cable de alimentación, no debe:
  - Entrar en contacto con ningún tipo de líquido; peligro de descargas eléctricas y/o incendio.
  - Ser aplastado y/o entrar en contacto con superficies cortantes.
  - Ser utilizado para mover la máquina.
  - Ser utilizado si está dañado. Si el cable de alimentación está dañado, solicitar al fabricante o al servicio de asistencia clientes la sustitución del mismo.
  - Ser manipulado con las manos húmedas o mojadas.
  - Estar enredado cuando la máquina está funcionando.
  - Ser alterado.
- Está prohibido:
  - Instalar la máquina con modalidades diferentes a las que se describen en el Cap. 5.
  - Instalar la máquina en lugares en que puede que se usen chorros de agua.
  - Usar la máquina en proximidad de sustancias inflamables y/o explosivas.
  - Dejar al alcance de niños bolsas de plástico, poliestireno, clavos etc. ya que conllevan posibles riesgos.
  - Dejar que los niños jueguen o permanezcan cerca de la máquina.
  - Utilizar repuestos no recomendados por el fabricante.
  - Realizar cualquier tipo de modificación técnica en la máquina.
  - Sumergir la máquina en cualquier tipo de líquido.
  - Lavar la máquina con chorros de agua.
  - Utilizar la máquina de maneras diferentes de las que se describen en este manual.
  - Utilizar la máquina en condiciones psicofísicas alteradas, bajo la influencia de drogas, alcohol, psicofármacos, etc.
  - Instalar la máquina encima de otros aparatos.
  - Utilizar la máquina al aire libre.
  - El uso de la máquina en atmósfera explosiva, agresiva, con riesgo de incendio o con alta concentración de polvos y sustancias oleosas en suspensión.
  - El uso de la máquina para el suministro de sustancias no idóneas según las características de la misma.
  - Apoyar recipientes con líquidos sobre la máquina.
  - Obstruir las rejillas ubicadas en el lateral de la máquina.
- Antes de proceder con la limpieza de la máquina, comprobar que el enchufe esté desconectado de la toma de corriente y que la máquina esté fría; no lavar con gasolina ni solventes de otro tipo.
- Cada vez que se realizan operaciones de mantenimiento en el set de juntas de la conexión a la red hídrica, se debe utilizar un set nuevo de juntas y descartar las viejas.
- Toda reparación sólo se puede realizar en un Centro de Asistencia técnica Autorizado por el fabricante y/o de todas formas por personal especializado y capacitado.
- No colocar la máquina cerca de equipos de calefacción (como estufas o caloríferos).
- En caso de incendio usar extintores de anhídrido carbónico (CO<sub>2</sub>). No usar agua ni extintores de polvo.

### 2.2. Funciones de paro

Las funciones de paro de la máquina se obtienen pulsando el interruptor general.

### 2.3. Placas

NO SE DEBE QUITAR, CUBRIR O DAÑAR NINGUNA PLACA PRESENTE EN LA MÁQUINA, EN ESPECIAL LAS QUE CUMPLEN FUNCIONES DE SEGURIDAD.



### 3. DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

#### 3.1. Uso de la máquina

La máquina de uso profesional que ha comprado es idónea para la producción de café, agua caliente y vapor.

La producción de los mencionados productos se puede realizar sólo con las técnicas y las operaciones descritas en este manual.

#### 3.2. Componentes principales

Los componentes de la máquina pueden diferir en función del modelo que se ha adquirido; los modelos son:

**Fig. 01** = Lucía modelo de palanca de 3 grupos

**Fig. 02** = Lucía modelo de palanca de 2 grupos

**Fig. 03** = Lucía modelo de dosificación de 2 grupos

**Fig. 04** = Lucía modelo de dosificación de 3 grupos



La lista a continuación indica todos los componentes que pueden estar presentes en los diferentes modelos. No todos los componentes se encuentran presentes en todas las versiones.

- A Mando de suministro de vapor izquierdo
- B Tubo de vapor izquierdo
- C Interruptor general
- D Indicador luminoso de resistencia de la caldera
- E Botón de suministro de agua caliente (sólo modelo de palanca)
- F Encendido de la superficie calentatazas
- G Tubo de agua
- H Grupo de café  
(cantidad que varía en función de la máquina adquirida - consultar la tabla de datos técnicos)
- I Dispositivo de suministro
  - I-1 Palanca de suministro (una por cada grupo presente sólo en el modelo de palanca)
  - I-2 panel de mandos electrónico (un panel de mandos por cada grupo presente, sólo en el modelo de dosificación)
- L Superficie para apoyar y calentar las tazas
- M Protección de plástico transparente para contener las tazas
- N Manómetro de presión de la bomba
- O Manómetro de presión de la caldera
- P Bandeja de goteo con rejilla
- Q Mando de suministro de vapor derecho
- R Tubo de vapor derecho
- S Indicador del nivel de agua en la caldera

#### 3.3. Datos técnicos

A continuación se indican los datos y las características técnicas.

Modelo	Lucía 2 Grupos	Lucía 3 Grupos
Dimensiones A x L x P - (mm)	445 x 760 x 605	445 x 1.000 x 605
Peso (kg) (máquina vacía)	64	80
Potencia máxima consumida (W)	Consultar la placa de datos técnicos ubicada en el lateral de la máquina.	
Tensión de funcionamiento (V)		
Condiciones de funcionamiento	Temperatura (Mín. 10°C - Máx. 40°C) Humedad (inferior al 90%)	
Cantidad de salidas de café	2	3
Capacidad de la caldera (litros)	12	21
Presión bomba	Máx. 1,5 MPA (15 bar)	Máx. 1,5 MPA (15 bar)
Presión de la red hídrica	Mín. 0,15 MPA (1,5 bar) Máx. 0,8 MPA (8 bar)	



Nota: el fabricante se reserva el derecho de realizar posibles modificaciones en la máquina sin aviso previo.



¡Atención! Cualquier modificación y/o agregado de accesorios debe ser explícitamente aprobado y realizado por el fabricante.

#### 3.4. Equipamiento de serie

A continuación, se indican los accesorios que se suministran de serie con la máquina para permitir el funcionamiento correcto.

Accesorio	Lucía 2 Grupos	Lucía 3 Grupos
Portafiltro 2 dosis (Fig. 07)	2	3
Portafiltro 1 dosis (Fig. 08)	1	1
Filtro 2 dosis (Fig. 07)	2	3
Filtro 1 dosis (Fig. 08)	1	1
Filtro ciego (Fig. 11)	2	3
Tubo de desagüe (Fig. 10)	1	1
Tubo de carga (Fig. 05)	1	1
Cable de conexión eléctrica (Fig. 09)	1	1

#### 3.5. Protecciones mecánicas

- Revestimiento completo de protección de las partes calientes y del generador de vapor y agua caliente.
- Superficie de trabajo con rejilla y bandeja de goteo.
- Válvula de expansión en la instalación hídrica y válvula de seguridad en la caldera.
- Válvula antirretorno en la instalación hídrica para evitar los reflujos en la red de alimentación.

#### 3.6. Protecciones eléctricas

- Botones del panel de mandos de baja tensión.
- Ampolla para la sobretensión de la resistencia de la caldera.
- Fusible en placa electrónica.

#### 3.7. Vibraciones

Las máquinas están equipadas con patas antivibración. En condiciones normales de funcionamiento, no se generan vibraciones que puedan afectar al operador o al medio ambiente.

## 4. DESPLAZAMIENTO Y ALMACENAMIENTO



Todas las operaciones descritas en el capítulo 4 son de exclusiva competencia de los técnicos especializados incluso en elevación y desplazamiento de máquinas embaladas y desembaladas, quienes, en función de las características y del peso del objeto que se debe mover, deberán organizar toda la secuencia operativa y el empleo de medios adecuados para operar en conformidad con las normas vigentes en la materia.



### 4.1. Embalaje

La máquina se envía lista para ser usada, embalada en una caja de cartón. La caja de cartón está compuesta por una base y una tapa.

#### DIMENSIONES Y PESO DEL EMBALAJE

	Anchura (L)	Profundidad (P)	Altura (H)	Peso
Lucia 2 Grupos	620 mm	830 mm	660 mm	68
Lucia 3 Grupos	620 mm	1.060 mm	660 mm	84



**Nota:** las dimensiones y el peso del embalaje son indicativos.

### 4.2. Transporte y desplazamiento



Comprobar que no haya personas en proximidad de las operaciones de levantamiento y desplazamiento de la carga. En condiciones de dificultad, disponer la intervención de personal que inspeccione las operaciones que se vayan a realizar.

El desplazamiento manual de la máquina debe ser realizado al menos por dos personas. La máquina se debe desplazar en posición vertical y habiendo vaciado la bandeja y el depósito. Levantar el embalaje y transportarlo con precaución evitando recorridos accidentados y prestando atención a las dimensiones y eventuales salientes.



**Atención:** se prohíbe realizar cortes adicionales al embalaje.

Los daños causados a la máquina durante el transporte y desplazamiento no están cubiertos por la GARANTÍA. Las reparaciones o sustituciones de las piezas dañadas son a cargo del cliente.

### 4.3. Almacenamiento



Antes de almacenar la máquina y al ponerla en funcionamiento después de un período de almacenamiento, limpiar cuidadosamente la máquina.

**Atención:** en la operación de almacenamiento, no superponer más de dos máquinas.

En caso de una inactividad prolongada, la máquina se debe almacenar con las precauciones correspondientes al lugar y a los tiempos de almacenamiento:

- Almacenar la máquina en un lugar cerrado.
- Proteger la máquina de golpes y forzamientos.
- Proteger la máquina de la humedad y de elevadas variaciones térmicas.
- Evitar que la máquina entre en contacto con sustancias corrosivas.

## 5. INSTALACIÓN



Todas las operaciones descritas en el capítulo 5 son de exclusiva competencia de los técnicos especializados, quienes deberán organizar toda la secuencia operativa y el empleo de medios adecuados para operar en conformidad con las normas vigentes en la materia.

La máquina se debe instalar dentro de un edificio iluminado, ventilado y que cuente con un piso sólido, nivelado (inclinación inferior a 2°) y firme.



Este aparato debe ser vigilado y se deberá instalar en lugares donde personal capacitado pueda controlarlo.



**Atención:** se prohíbe instalar la máquina en lugares donde puede ser alcanzada, tocada y/o accionada por personas no especificadas en el apartado 1.2.



No instalar la máquina si la misma estuviera mojada o húmeda, hasta tener la certeza de que esté completamente seca. De todas formas, se debe realizar un control preventivo por parte del servicio de asistencia para detectar los posibles daños que puedan haber sufrido los componentes eléctricos.

La máquina debe funcionar en ambientes donde la temperatura esté comprendida entre 10°C y 40°C.



Prever cerca de la máquina un área destinada al molinillo dosificador. El instalador debe disponer un cajón de recogida de posos.

### 5.1. Montaje - Ubicación

El operador debe comprobar lo siguiente:

- Que el local haya sido predispuesto para la instalación de la máquina.
- Que la superficie sobre la que se instale la máquina sea plana, sólida, firme, repelente al agua (laminado, acero, cerámica, etc.), alejada de fuentes de calor (hornos, hornillos, chimeneas, etc.) y en ambientes donde la temperatura no descienda por debajo de los 5°C; que el calentamiento se encuentre a una altura desde el suelo superior a 150 cm.
- Que el lugar esté bien iluminado, ventilado, sea higiénico y la toma de corriente sea de fácil acceso.



Deben dejarse espacios libres para poder acceder a la máquina y así permitir al operador poder intervenir sin la presencia de obstáculos y también poder abandonar inmediatamente el área de trabajo en caso de necesidad.



**Nota:** en la parte superior debe dejarse un espacio de al menos 50 cm.

En la instalación, se debe mantener una distancia mínima de 30 cm de otros equipos para:

- La correcta refrigeración de los componentes de la máquina.
- Acceder a los grupos para la intervención en caso de malfuncionamiento de la máquina.

Una vez colocado el embalaje en proximidad de la zona de instalación proceder como se indica a continuación:

1. Quitar las grapas que sujetan el embalaje.
2. Abrir la caja; utilizando un cúter cortar la cinta adhesiva que sujeta las solapas de la caja.
3. A continuación, levantar la máquina y colocarla en la superficie dispuesta para la instalación.



Antes de poner en funcionamiento la máquina por primera vez, es necesario limpiar cuidadosamente las piezas que la componen. Para más detalles, consultar el apartado correspondiente.

Después de haber ubicado la máquina, se la debe preparar para el uso.

(Fig. 30) - Quitar los paneles de plástico para limpiarlos.

(Fig. 31) - Flexionar hacia adentro la parte externa de la protección (M) y extraerla de los tornillos.

Después de extraer la protección (M), quitar todas las películas de protección.

Quitar las películas de protección de todas las chapas presentes en la máquina.



Después de quitar las películas de protección, volver a colocar los componentes en la máquina.

(Fig. 31) - Volver a colocar la protección transparente (M).

(Fig. 12 - 13) - Quitar la rejilla y la bandeja de goteo. A continuación, quitar todas las películas de protección.

Una vez quitadas las protecciones, volver a colocar la bandeja de goteo y la rejilla.

## 5.2. Eliminación del embalaje

Una vez abierto el embalaje se aconseja dividir los materiales utilizados para el embalaje por tipo y eliminar los mismos según las normas vigentes en el país de destino.

Aconsejamos guardar el embalaje para posteriores desplazamientos o transportes.

## 5.3. Conexión a la red hídrica



**Atención:** conectar la máquina a una red hídrica que suministre sólo agua potable fresca y limpia. Consultar la tabla "Datos técnicos" para controlar si la presión de la red es la adecuada.

La distancia entre las fuentes para la conexión eléctrica e hídrica debe cumplir las normas vigentes en el momento de la instalación.



El agua de la red hídrica se debe ablandar utilizando un suavizador específico ubicado antes del tubo de conexión de la máquina. La falta o el inadecuado ablandamiento del agua causa la pérdida de validez de la garantía.

Para realizar estas operaciones, consultar a un técnico especializado.



Antes de realizar la conexión, lavar adecuadamente los tubos de la red hídrica; abrir completamente el grifo de agua de la red y dejarla correr durante algunos minutos.

(Fig. 20) - Enroscar el tubo de alimentación al grifo del suavizador de agua fría compatible con el tubo instalado en la máquina.

## 5.4. Conexión del tubo de desagüe



**Atención:** conectar la máquina a un desagüe idóneo respetando las reglas federales, estatales o locales.

La máquina requiere una conexión a un desagüe para la eliminación continua de los líquidos de desecho que se generan durante el funcionamiento normal de la máquina.

Para la conexión con el desagüe se debe utilizar el tubo suministrado con la máquina (Fig. 10). Éste debe conectarse al racor ubicado en la parte inferior de la máquina (Fig. 06).

(Fig. 21) - Enroscar el tubo de desagüe en el racor. Apretar bien la abrazadera, asegurándose de que la junta garantice una estanqueidad perfecta.

Después, conectar el tubo al desagüe, asegurándose de que esté bien aislado y que garantice una estanqueidad perfecta.

## 5.5. Conexión eléctrica



Las operaciones de conexión deben ser realizadas por personal cualificado y respetando las reglas federales, estatales o locales.

La conexión eléctrica de la máquina está a cargo y es de responsabilidad del cliente.



**Atención:** el punto de conexión a la toma eléctrica debe estar situado en un lugar de fácil acceso para que el usuario, si fuera necesario, pueda desconectar la máquina de la red.

Antes de realizar la conexión, asegurarse de que el interruptor general esté posicionado en "0".

(Fig. 09) - La máquina se suministra con un cable especial para la conexión a la red eléctrica. El cable cuenta con un enchufe especial que se debe utilizar para la conexión eléctrica de la máquina.

Si el cable de alimentación estuviera dañado, para sustituirlo dirigirse exclusivamente al fabricante o a un técnico especializado.

La máquina debe conectarse a la línea eléctrica mediante el enchufe instalado en el cable eléctrico, considerando:

- Las leyes y las normas técnicas vigentes en el país en el momento de la instalación.
- Los datos presentes en la placa de datos técnicos que se encuentra debajo de la bandeja de goteo (Fig.14).

Los extremos se deben conectar a la instalación general. La instalación de puesta a tierra y de protección contra las descargas atmosféricas se debe obligatoriamente realizar como indican las normas.

(Fig. 19) - Comprobar la conexión requerida.

**TR** - Para la alimentación trifásica utilizar una toma de 5 conductores (3 fases + neutro + tierra).

**MO** - Para la alimentación monofásica utilizar una toma de 3 conductores (fase + neutro + tierra).

Para realizar la conexión eléctrica de la máquina, proceder de la siguiente manera:

(Fig. 12) - Quitar la rejilla.

(Fig. 13) - Quitar la bandeja de goteo.

(Fig. 14) - Desenroscar los dos tornillos que sujetan el panel de protección.

(Fig. 15) - Quitar el panel de protección levantándolo.

(Fig. 16-17) - Pasar el enchufe especial que viene desde el fondo de la máquina a través del paso predispuesto. Insertar el enchufe en el conector, cuidando de respetar los correspondientes alojamientos.

Volver a colocar las protecciones, la bandeja de goteo y la rejilla.



**Está prohibido:**

- El uso de alargadores de cualquier tipo.
- Sustituir el enchufe original.
- El uso de adaptadores.

## 5.6. Primera puesta en marcha de la máquina

Este procedimiento es muy importante porque permite preparar y utilizar correctamente la máquina.



**Atención:** antes de realizar los procedimientos, se deben conocer muy bien todos los mandos de la máquina; para más información consultar los capítulos que siguen.

Lavar cuidadosamente toda la tubería hídrica de la máquina:

- Abrir completamente el grifo de alimentación de la red hídrica.
- Accionar el interruptor general (pos. 1) y esperar a que la caldera se llene hasta el nivel establecido.



**Después de un probable error de la bomba por el time-out de la bomba (seguridad), si la máquina es de dosificación automática, se parará el motor de la bomba y parpadeará el panel de mandos; si la máquina es de palancas, se parará sólo el motor de la bomba. Por lo tanto, se debe apagar y volver a encender el interruptor general para completar el llenado de la caldera.**

- Accionar el interruptor general (pos. 2) para iniciar el calentamiento del agua en la caldera.
- Accionar cada grupo para dejar salir el agua durante aproximadamente un minuto; repetir la operación dos veces.
- Abrir y cerrar los mandos del vapor para purgar el circuito hídrico y evitar que se formen burbujas de aire dentro del circuito hídrico.

Esperar a que la máquina esté con presión (aprox. 40 minutos):

- Suministrar vapor por los tubos correspondientes durante aprox. un minuto.
- Suministrar agua por el tubo de agua correspondiente durante aprox. un minuto; repetir la operación dos o más veces.
- Apagar los interruptores.



**Cuando no se realicen suministros durante más de 24 horas, antes de iniciar el trabajo lavar los componentes internos, repitiendo las operaciones descritas anteriormente.**

## 6. MANDOS E INSTRUMENTOS DE CONTROL

### 6.1. Mandos e instrumentos comunes

En esta sección se examinarán todos los mandos e instrumentos comunes a todos los modelos de máquina.

#### Tubo de vapor (lados izquierdo y derecho)

Todas las máquinas cuentan con dos tubos de vapor:

**B** = Tubo de vapor izquierdo

**R** = Tubo de vapor derecho

Los tubos funcionan manual e independientemente; para suministrar vapor se debe abrir el mando correspondiente:

Mando (**A**) para suministrar con el tubo (**B**).

Mando (**Q**) para suministrar con el tubo (**R**).

#### Superficie calentatazas

La superficie calentatazas se suministra de serie con todas las máquinas Lucia. Para accionar el calentatazas, que se encuentra sobre la superficie (**L**), se debe accionar el interruptor luminoso (**F**). El interruptor se enciende cuando el calentatazas está activado.

#### Tubo de agua

El tubo de agua (**G**) está instalado en todas las máquinas y permite el suministro de agua caliente. En función de la máquina (de palanca o de dosificación) se activa de manera diferente.

#### Indicador del nivel de agua en caldera

El indicador (**S**) muestra la cantidad de agua dentro de la caldera; esta señalización es muy importante para las operaciones normales de funcionamiento.

#### Manómetro de presión de la bomba

El manómetro (**N**) con escala 0÷15 bar indica la presión de la bomba únicamente cuando está en funcionamiento. Esta señalización es importante para comprobar que el funcionamiento de la máquina durante el suministro sea el correcto.

#### Manómetro de presión de la caldera

El manómetro (**O**) con escala 0÷2,5 bar indica la presión de la caldera (y por lo tanto la temperatura):

- Cuando el indicador se encuentra comprendido en el intervalo de **0** y **0,8** bar (color azul del anillo), la máquina se encuentra en fase de calentamiento y por lo tanto se desaconseja el suministro de café.
- El intervalo comprendido entre **0,8** y **1,6** bar indica que la presión y la temperatura dentro de la caldera están en régimen; la máquina está en condiciones ideales para la preparación del café.



**Atención:** si la presión indicada por el manómetro (**O**) supera el valor de **1,6 bar**, apagar inmediatamente la máquina y dirigirse a la red de asistencia.

#### Grupo de café

El grupo de café permite fijar un portafiltro (**Fig. 07 - Fig. 08**) para el suministro de café. Cada grupo se controla de modo separado e independiente. El mando para suministrar café difiere en función de la máquina.

### 6.2. Mandos de la máquina para el modelo de palanca (Fig. 01 - Fig. 02)

La máquina de palanca tiene la particularidad de ser muy práctica en el uso cotidiano.

#### Suministro de agua caliente

El suministro de agua caliente se realiza mediante el botón (**E**). Para el suministro es suficiente pulsar el botón; para terminar el suministro se debe soltar el botón.

#### Suministro de café

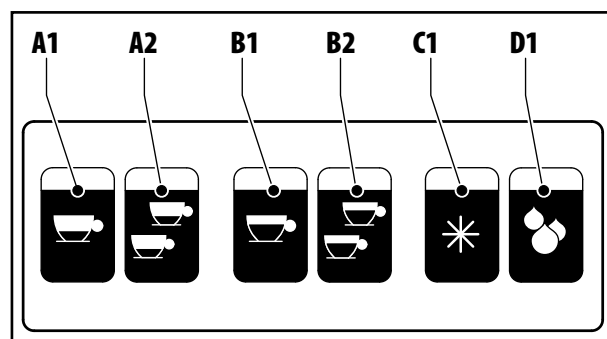
El suministro de café se realiza mediante la palanca (**I-1**) presente en cada grupo. Cada palanca acciona el suministro sólo del grupo correspondiente.

Para realizar el suministro a través de varios grupos, se deben accionar varias palancas de manera simultánea.

Para terminar el suministro se debe accionar nuevamente la palanca accionada con anterioridad.

### 6.3. Mandos de la máquina para el modelo de dosificación (Fig. 03 - Fig. 04)

El funcionamiento de la máquina de dosificación se ejecuta desde el panel de mandos (**I-2**) presente en cada grupo.



**Botón A1** - activa el suministro programado de **un café expés.**

**Botón A2** - activa el suministro programado de **dos cafés expés.**

**Botón B1** - activa el suministro programado de **un café largo.**

**Botón B2** - activa el suministro programado de **dos cafés largos.**

**Botón C1** - activa el suministro continuo de café. Pulsando el botón por segunda vez, se interrumpe el suministro.

**Botón D1** - activa el suministro dosificado de agua. Los 2 paneles de mandos pueden tener diferentes programaciones, pulsando el botón por segunda vez el suministro se interrumpe o se interrumpirá automáticamente una vez alcanzada la dosis programada.

## 7. USO

### 7.1. Cómo se prepara el café

- Desenganchar el portafiltro del grupo de café, golpearlo invertido en el cajón de recogida de posos, en el borde, para descargar los posos (prestar atención a no dañar el filtro).
- Utilizar el **portafiltro de 1 dosis (Fig. 08) o 2 dosis (Fig. 07)** según la necesidad.
- Llenar el filtro con la dosis de café molido adecuado, nivelar y presionar ligeramente el café con el prensador.
- Quitar del borde del filtro el posible resto de café molido.



**Si quedara café molido en el borde del filtro podría impedir la perfecta estanqueidad de la junta con la consiguiente pérdida de agua y de los posos del café.**

- (Fig. 24) - Insertar el portafiltro en el grupo de café introduciéndolo debajo del grupo.
- (Fig. 25) - Enganchar el portafiltro en el grupo y girarlo hacia la derecha para lograr una correcta estanqueidad.
- (Fig. 26) - Posicionar las tazas debajo de las boquillas de suministro, **iniciar el suministro accionando la palanca o el botón según el modelo que corresponda.**
- Una vez terminado el suministro de café, dejar el portafiltro insertado en el grupo hasta el siguiente suministro.



**Atención: durante los suministros, prestar atención a las piezas calientes de la máquina y especialmente a los grupos de café, a los tubos de vapor y de agua caliente. No colocar por ninguna razón las manos debajo de los grupos y de los tubos durante su funcionamiento.**

### 7.2. Cómo se prepara el capuchino



**Atención: ¡riesgo de quemaduras! Al empezar el suministro pueden producirse breves chorros de agua caliente. El tubo de vapor puede alcanzar temperaturas elevadas: no tocarlo directamente con las manos.**

- Preparar un café expés en una taza de capuchino.
- Llenar con leche un recipiente estrecho y alto, hasta la mitad.
- (Fig. 28) - Colocar el recipiente debajo del **tubo de tal manera que el difusor toque el fondo.**
- Abrir el mando de vapor y bajar el recipiente hasta que el difusor llegue a la superficie de la leche.
- **Mover el recipiente desde abajo hacia arriba** para que el difusor se sumerja y salga de la leche, generando el batido (crema espumosa).
- Cerrar el mando de vapor y verter la leche en la taza de café.



**(Fig. 33) - Una vez terminada la operación, limpiar el tubo con una esponja o un paño limpio para evitar que la leche se seque en el mismo.**

### 7.3. Cómo se calienta una bebida



**Atención: ¡riesgo de quemaduras! Al empezar el suministro pueden producirse breves chorros de agua caliente. El tubo de vapor puede alcanzar temperaturas elevadas: no tocarlo directamente con las manos.**

- (Fig. 28) - Sumergir el tubo de vapor en el líquido que se desea calentar.
- Abrir gradualmente el mando, permitiendo la salida del vapor, que al liberarse en el líquido, lo calentará hasta la temperatura deseada.
- Cerrar el mando de vapor al alcanzar la temperatura deseada.



**(Fig. 33) - Una vez terminada la operación, limpiar el tubo con una esponja o un paño limpio.**

### 7.4. Cómo se prepara una infusión



**Con la máquina de dosificación se pueden suministrar diferentes cantidades programadas de agua; esta función se puede activar programando de manera diferente el botón (D1) de cada panel de mandos presente en la máquina. En la máquina de dosificación el suministro del agua está centralizado en el tubo de agua (G).**

- (Fig. 29) - Posicionar un recipiente debajo del tubo de agua caliente (G) y pulsar el botón para accionar el suministro de agua caliente.  
**Botón (E) para máquina de palanca**  
**Botón (D1) para máquina de dosificación**  
Una vez suministrada la cantidad de agua caliente deseada, pulsar nuevamente el botón para detener el suministro (en la máquina de dosificación el suministro se detendrá automáticamente).
- Añadir el producto deseado.



**El uso de agua ablandada puede causar una coloración más oscura que lo habitual de la infusión preparada. Si se desea obtener una coloración normal, calentar agua sin ablandar, tal como se describe en el apartado 7.3.**

## 8. REGULACIÓN Y CALIBRACIÓN DE LAS DOSIS

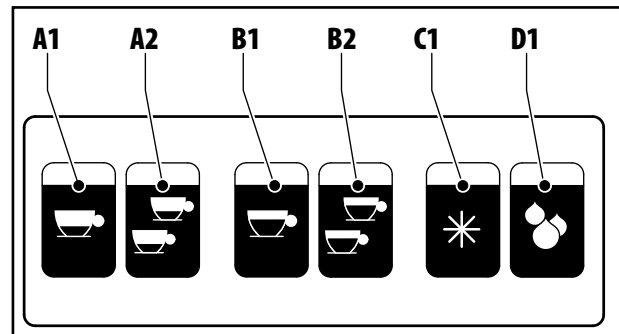
### 8.1. Modelos de dosificación electrónica

Toda la gama Lucia espresso está disponible en la versión de dosificación automática del suministro de café (Automática) (Fig. 03 - Fig. 04).

Se puede regular y personalizar la dosificación.



**Para regular las máquinas con dos o tres grupos, iniciar la regulación por el primer panel de mandos ubicado a la izquierda en el frente de la máquina. Las regulaciones del panel de mandos más a la izquierda también se reproducirán en los demás paneles de mandos. Sólo si se requirieran configuraciones diferentes, entonces se debe realizar la programación de los demás paneles de mandos.**



#### Para acceder a la programación:

- 1 Mantener pulsado el botón (C1) hasta que el piloto luminoso correspondiente parpadea y en los modelos que cuentan con pantalla aparece el mensaje "PROGRAMMING SELECT WITHIN 30s".
- 2 El piloto luminoso parpadeante indica que la máquina está en fase de programación; **transcurridos 30 segundos**, la máquina automáticamente regresa al modo funcionamiento.

Las regulaciones del suministro de café se realizan accionando los botones del panel de mandos de los grupos:

**(A1 - A2) - para regular un expés o dos cafés expés;**  
**(B1 - B2) - para regular un café largo o dos cafés largos.**

- 3 Preparar el portafiltro, simple o doble según el botón que se desea regular, como se describe para la preparación del café (Apar. 7.1).
- 4 Durante el parpadeo del piloto luminoso, pulsar el botón correspondiente a la dosificación que se desea programar para iniciar el suministro.
- 5 Durante el suministro, el piloto luminoso correspondiente al botón en programación permanece encendido así como el botón (C1). En los modelos que cuentan con pantalla, aparece el mensaje "PROGRAMMING" seguido del tipo de café que se está regulando (**expés o largo**).
- 6 Esperar a que la infusión en la taza alcance la cantidad deseada, después pulsar nuevamente el botón para interrumpir el suministro.

- 7 La regulación se memoriza en la centralita electrónica.
- 8 Repetir la operación para los botones restantes; los pilotos luminosos de los botones ya programados permanecerán apagados.

La regulación del suministro de agua caliente se realiza accionando el botón (D1) del panel de mandos de los grupos:

- 9 Colocar un recipiente debajo del tubo de agua caliente (G).
- 10 Durante el parpadeo del piloto luminoso, pulsar el botón (D1) correspondiente a la dosificación para iniciar el suministro.
- 11 Esperar a que en el recipiente se alcance la cantidad deseada; después, pulsar nuevamente el botón (D1).
- 12 La regulación de la cantidad de agua se memoriza en la centralita electrónica.

La centralita electrónica memoriza automáticamente y aplica la regulación a los demás paneles de mandos.

Si se desea regular también el suministro de los grupos correspondientes al segundo y/o tercer panel de mandos, comenzar nuevamente el procedimiento en el panel de mandos deseado.

## 9. MANTENIMIENTO



**Atención:** las operaciones de mantenimiento deben realizarse con la máquina apagada, fría y con la toma de alimentación desconectada, excepto instrucciones diferentes. Se desaconseja usar instrumentos metálicos, abrasivos y solventes para limpiar la máquina: podrían dañarla.

Cuando se lo indique, usar detergentes específicos para máquinas de café, que se venden en los centros de asistencia técnica especializados.

Los detergentes deben dejar inalteradas las características de los materiales y de la máquina; por ello, sólo utilizar productos específicos para garantizar que los productos suministrados respeten las normas vigentes sobre el suministro de productos destinados al consumo humano.

### 9.1. Mantenimiento diario

Para las operaciones de limpieza usar paños o esponjas que no dejen pelos o hilos.

- Limpiar con cuidado la carrocería de la máquina y siguiendo el sentido del satinado en las piezas de acero inoxidable.
- Limpiar los tubos de vapor y de agua caliente comprobando que las boquillas de los difusores no estén obstruidas, parcial o totalmente, por residuos o incrustaciones. Si fuera necesario realizar una operación de descalcificación, prestar especial atención a no deformar o dañar el difusor.
- Retirar los portafiltros de la máquina, desmontar los filtros y quitar las incrustaciones de café, utilizando un cepillo con cerdas de plástico. Para quitar los residuos de grasa, enjuagar los filtros y portafiltros con agua caliente.

### 9.2. Mantenimiento semanal

#### 9.2.1. Limpieza de los grupos de café

Operación que debe realizarse con la máquina en funcionamiento y con presión.

- (Fig. 34) - Insertar el filtro ciego suministrado con la máquina en el portafiltro, añadir una cucharada de detergente en polvo para máquinas de café, después montar el portafiltro en el grupo que se desea limpiar.



**Para limpiar los grupos de café utilizar un detergente específico profesional, que garantice el suministro de productos aptos para la alimentación.**

- Accionar el mando de suministro de café del grupo durante aproximadamente 10 segundos; después detener el suministro.
- Activar y detener el suministro varias veces (mínimo 5 veces) hasta que el agua que salga por el tubo de desagüe del grupo resulte limpia.

**En la versión Automática, después de haber montado el filtro, pulsar simultáneamente los botones (A1) y (C1) del panel de mandos; la máquina realizará entonces los cinco ciclos de lavado de modo automático.**

- Después de terminar el ciclo de lavado, desmontar el portafiltro, extraer el filtro ciego y colocar el filtro normal, montar nuevamente el portafiltro en el grupo y accionar el suministro varias veces para garantizar el suficiente enjuague.
- Preparar un café para eliminar los posibles sabores desagradables.

#### 9.2.2. Limpieza de los filtros

- Preparar una solución detergente, utilizando agua hirviendo y un sobre de detergente en polvo para máquinas de café, en un recipiente que no sea de aluminio o hierro.
- Extraer los filtros y sumergirlos con los portafiltros en la solución preparada durante al menos 20 minutos (si fuera posible dejarlos toda una noche).
- Extraer los filtros y portafiltros de la solución y enjuagarlos con abundante agua corriente.

#### 9.2.3. Limpieza de la bandeja de goteo

- Quitar la rejilla apoyatazas de la bandeja y limpiarla si fuera necesario.
- Quitar la bandeja de goteo y limpiarla eliminando las incrustaciones o los posibles restos de posos de café.

### 9.3. Mantenimiento periódico

#### 9.3.1. Regeneración de los suavizadores

Para regenerar los suavizadores, seguir lo indicado en el manual suministrado con la máquina.

#### 9.4. Desactivación de la máquina

Operación que debe realizar el servicio de asistencia técnica.

- Apagar la máquina y esperar a que no haya presión dentro de la caldera (el manómetro debe mostrar el índice en "0").
- Desconectar el enchufe.
- Usando una bomba, aspirar toda el agua presente.

## 10. PUESTA FUERA DE SERVICIO

### 10.1. Puesta fuera de servicio temporal

- Realizar las operaciones de limpieza y mantenimiento.
- Desenchufar y enrollar el cable de alimentación eléctrica.
- Desconectar el tubo de alimentación hídrica.
- Cubrir la máquina y llevarla a una ambiente seco, al reparo de la intemperie y de acceso restringido.



**Atención:** las operaciones de desconexión de las redes de alimentación deben ser realizadas por personal cualificado.

### 10.2. Eliminación




**Los equipos eléctricos y electrónicos se deben eliminar según la Directiva Europea 2002/96/CE.**



**Estos equipos NO pueden eliminarse según el flujo normal de los residuos sólidos urbanos, sino que deben ser recogidos de manera selectiva para optimizar la recuperación y el reciclaje de los materiales con los que están fabricados.**



El símbolo  de la papelería tachada aparece en todos los productos para recordar la obligación de recogida selectiva. Si se respetan correctamente todas las disposiciones sobre la eliminación de los productos viejos se contribuirá con el cuidado del medio ambiente.

## TABLE DES MATIÈRES

<b>1</b>	<b>INFORMATIONS GÉNÉRALES</b> .....	<b>32</b>
1.1.	Opérateurs .....	32
1.3.	Structure du manuel .....	32
1.4.	Garantie .....	33
<b>2.</b>	<b>SÉCURITÉ</b> .....	<b>33</b>
2.1.	Consignes générales de sécurité .....	33
2.2.	Fonctions d'arrêt.....	33
2.3.	Plaquettes.....	33
<b>3</b>	<b>DESCRIPTION DE LA MACHINE</b> .....	<b>34</b>
3.1.	Utilisation de la machine .....	34
3.2.	Composants principaux .....	34
3.3.	Données techniques .....	34
3.4.	Équipement fourni de série .....	34
3.5.	Protection mécanique.....	34
3.6.	Protection électrique .....	34
3.7.	Vibrations.....	34
<b>4</b>	<b>MANUTENTION ET STOCKAGE</b> .....	<b>35</b>
4.1.	Emballage .....	35
4.2.	Transport et manutention.....	35
4.3.	Stockage .....	35
<b>5.</b>	<b>INSTALLATION</b> .....	<b>35</b>
5.1.	Montage-Positionnement.....	35
5.2.	Élimination de l'emballage .....	36
5.3.	Raccordement au réseau de distribution d'eau .....	36
5.4.	Raccordement du tuyau de vidange.....	36
5.5.	Branchement électrique .....	36
5.6.	Première mise en marche de la machine.....	36
<b>6</b>	<b>COMMANDES ET INSTRUMENTS DE CONTRÔLE</b> .....	<b>37</b>
6.1.	Commandes et instruments communs.....	37
6.2.	Commandes de la machine du modèle à levier (fig. 01 - fig. 02) .	37
6.3.	Commandes de la machine modèle à dosette (fig. 03 - fig. 04)..	37
<b>7.</b>	<b>UTILISATION</b> .....	<b>38</b>
7.1.	Comment se préparer un café.....	38
7.2.	Comment se préparer un cappuccino .....	38
7.3.	Comment se chauffer une boisson .....	38
7.4.	Comment se préparer une infusion .....	38
<b>8.</b>	<b>RÉGLAGE ET CHOIX DES DOSES</b> .....	<b>38</b>
	(DANS LES MODÈLES LE PERMETTANT)	
8.1.	Modèles à dosage électronique .....	38
<b>9.</b>	<b>ENTRETIEN</b> .....	<b>39</b>
9.1.	Entretien quotidien .....	39
9.2.	Entretien hebdomadaire .....	39
9.3.	Entretien périodique.....	39
9.4.	Arrêt de la machine.....	39
<b>10.</b>	<b>MISE HORS SERVICE</b> .....	<b>39</b>
10.1.	Mise hors service temporaire.....	39
10.2.	Démolition .....	39

## 1 INFORMATIONS GÉNÉRALES

### 1.1. Opérateurs

Deux opérateurs peuvent accéder à la machine avec des tâches différentes.

#### OPÉRATEUR

Personne ayant des connaissances techniques dans la préparation des produits qui utilise la machine pour la distribution du café, de l'eau chaude et de la vapeur en conformité avec les normes d'hygiène en vigueur.

Après avoir lu ce manuel, il est capable d'effectuer :

- Les opérations normales d'installation de la machine ;
- La distribution correcte du produit ;
- Le nettoyage de la machine.

#### TECHNICIEN SPÉCIALISÉ

Personne qui, après avoir lu ce manuel, est spécialisée dans l'installation, l'utilisation et l'entretien des machines à café de type professionnel :

- Il est capable d'effectuer des interventions de réparation en cas de dysfonctionnements graves, et il connaît également ce manuel et toutes les informations concernant la sécurité ;
- Il est capable de comprendre le contenu du manuel et d'interpréter correctement les dessins et les schémas ;
- Il connaît les principales normes d'hygiène, de prévention des accidents, de technologie et de sécurité ;
- Il possède des expériences spécifiques dans l'entretien de machines à café de type professionnel ;
- Il sait comment agir en cas d'urgence, où trouver les équipements de protection individuelle et comment les utiliser correctement.



**Il est interdit de laisser utiliser la machine à des personnes qui ne possèdent pas les conditions requises.**

### 1.3. Structure du manuel

Le client doit lire avec la plus grande attention les informations présentes dans ce manuel.

#### 1.3.1. But et contenu

Ce manuel a pour but de fournir au client toutes les informations nécessaires à l'installation, à l'entretien et à l'utilisation de la machine à café.



**Avant d'effectuer n'importe quelle opération sur la machine, les opérateurs et les techniciens spécialisés doivent lire attentivement les instructions de cette publication.**

En cas de doutes sur l'interprétation correcte des instructions, s'adresser au fabricant pour obtenir les éclaircissements nécessaires.



**Il est interdit d'effectuer une quelconque opération sans avoir lu et compris le contenu de ce manuel.**

#### 1.3.2. Destinataires

Ce manuel est destiné aux opérateurs et aux techniciens spécialisés.

Les opérateurs ne doivent pas effectuer des opérations réservées aux techniciens spécialisés.

Le fabricant n'est pas responsable des dommages résultant du non respect de cette interdiction.

Le manuel d'instructions fait partie intégrante du produit acquis et doit toujours l'accompagner, même en cas de cession du produit à d'autres propriétaires.

#### 1.3.3. Conservation

Le manuel d'instructions doit être conservé à proximité de la machine.

Pour pouvoir garantir l'intégrité de ce manuel et la possibilité de le consulter au cours du temps, suivre les instructions suivantes :

- Utiliser le manuel de manière à n'endommager aucune partie de son contenu.
- Ne jamais enlever, déchirer ou réécrire des parties du manuel.
- Conserver le manuel dans une zone protégée de l'humidité et de la chaleur, afin que ces facteurs ne nuisent pas à la qualité de la publication et à la lisibilité de toutes ses parties.





Dans le cas où ce manuel serait endommagé ou perdu, on doit immédiatement demander une autre copie au fabricant ou au distributeur agréé du pays d'utilisation de la machine.

### 1.3.4. Symboles utilisés

#### DANGER GÉNÉRAL



Il indique un danger entraînant un risque grave, voire mortel, pour l'utilisateur. Dans ce cas, on doit prêter la plus grande attention et on doit effectuer toutes les interventions pour agir en toute sécurité.

#### DANGER D'ÉLECTROCUTION



Il signale au personnel concerné que l'opération décrite présente, si elle n'est pas réalisée en respectant les consignes de sécurité, un risque d'électrocution.

#### AVERTISSEMENT



Il fournit un avertissement ou une note sur les fonctions fondamentales ou sur les informations utiles. Faire très attention aux cases de texte identifiées par ce symbole.

#### INTERDICTION



La présence de ce signal identifie les opérations qui sont à éviter absolument, car elles peuvent entraîner un danger pour l'utilisateur et pour les personnes travaillant à proximité.

#### INTERDICTION D'ÉTEINDRE LES INCENDIES AVEC DE L'EAU



La présence de ce signal indique l'interdiction d'éteindre les incendies avec de l'eau ou avec une quelconque substance qui la contient.

#### PROTECTION INDIVIDUELLE



La présence du symbole à côté de la description exige l'utilisation de protections individuelles de la part de l'opérateur, afin d'éviter le risque implicite d'accidents.

#### TECHNICIEN SPÉCIALISÉ



Il identifie les interventions qui ne peuvent être effectuées que par du personnel technique spécialisé.

## 1.4. Garantie

La garantie a une durée de 12 mois à partir de la date d'achat du produit et s'étend à toutes les parties mécaniques et électriques. La garantie s'annule si l'appareil n'est pas utilisé de manière appropriée ou est manipulé par du personnel non qualifié. Les parties endommagées à cause du manque de nettoyage de la machine sont également exclues.

Ce manuel reflète l'état de l'art au moment de la sortie sur le marché de la machine à café. Toute modification, amélioration ou adaptation éventuellement effectuée sur des machines commercialisées par la suite n'oblige Bianchi Vending S.p.A. ni à intervenir sur la machine fournie précédemment, ni à mettre à jour la documentation technique fournie correspondante.

Les données et les caractéristiques indiquées dans ce manuel n'engagent pas le fabricant, qui se réserve le droit d'apporter des modifications à ses modèles à tout moment. De plus, il n'assume aucune responsabilité pour des dommages causés à des personnes ou choses résultant du non respect des consignes indiquées dans ce manuel.

## 2. SÉCURITÉ

### 2.1. Consignes générales de sécurité

- La machine à café est destinée exclusivement à un usage professionnel. Toute modification technique de la machine ainsi que toute utilisation impropre sont interdites puisqu'elles engendrent des risques ! L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant de faibles capacités physiques, mentales ou sensorielles, sans expérience et/ou aux compétences insuffisantes, à moins qu'elles ne soient sous la supervision d'une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles soient formées par cette personne sur l'utilisation de l'appareil.
- Le branchement électrique doit être effectué conformément aux consignes de sécurité en vigueur dans le pays d'utilisation.
- La prise pour le branchement de la machine doit être :
  - Conforme au type de fiche de la machine ;
  - Dimensionnée pour respecter les informations de la plaquette des données sur le côté de l'appareil ;
  - Branchée sur une installation de mise à la terre efficace ;
  - Branchée sur une installation avec disjoncteur différentiel et magnéto-thermique.
- Le câble d'alimentation ne doit pas :
  - Entrer en contact avec n'importe quel type de liquide : danger d'électrocution et/ou d'incendie ;
  - Être écrasé et/ou toucher des surfaces coupantes ;
  - Être utilisé pour déplacer la machine ;
  - Être utilisé s'il est abîmé. Si le câble d'alimentation est abîmé, il doit être remplacé par le fabricant ou par son service d'assistance aux clients ;
  - Être manipulé avec les mains ou les pieds humides ou mouillés ;
  - Être enroulé sur lui-même quand la machine est en fonction ;
  - Être modifié.
- Il est interdit de :
  - Installer la machine suivant des modalités différentes de celles décrites dans le chap. 5.
  - Installer la machine dans des zones où un jet d'eau peut être utilisé.
  - Utiliser la machine à proximité de substances inflammables et/ou explosives.
  - Laisser à la portée des enfants des sachets en plastique, du polystyrène, des clous, etc., car ceux-ci représentent des sources de dangers potentiels.
  - Laisser aux enfants jouer et rester à proximité de la machine.
  - Utiliser des pièces de rechange non recommandées par le fabricant.
  - Apporter des modifications techniques à la machine.
  - Immerger la machine dans un liquide quel qu'il soit.
  - Laver la machine avec un jet d'eau.
  - Utiliser la machine de manière impropre.
  - Utiliser la machine dans des conditions psychophysiques altérées, sous l'influence de drogues, d'alcool, de psychotropes, etc.
  - Installer la machine au-dessus d'autres appareils.
  - Installer la machine en plein air.
  - Utiliser la machine dans une atmosphère explosive, agressive, avec risque d'incendie ou à haute concentration de poussières ou substances huileuses en suspension dans l'air.
  - Utiliser la machine pour distribuer des substances impropres à ses caractéristiques.
  - Appuyer les réservoirs de liquides sur la machine.
  - Obstruer les grilles placées à côté de la machine.
- Avant de nettoyer la machine, vérifier si la fiche est branchée sur la prise de courant et si la machine est froide ; ne pas la laver avec de la benzine et/ou de solvants quelle que soit leur nature.
- Chaque fois que l'on effectue des opérations d'entretien sur l'ensemble des joints de raccordement au réseau de distribution d'eau, on doit utiliser un ensemble de nouveaux joints, et les anciens ne doivent pas être réutilisés.
- Cette réparation peut être effectuée uniquement par un Centre d'assistance agréé par le fabricant et/ou par du personnel spécialisé et qualifié.
- Ne pas placer la machine à proximité d'installations de chauffage (poêles ou radiateurs).
- En cas d'incendie, utiliser des extincteurs à anhydride carbonique (CO<sub>2</sub>). Ne pas utiliser d'eau ou d'extincteurs à poudre.

### 2.2. Fonctions d'arrêt

Les fonctions d'arrêt de la machine sont commandées par l'interrupteur général.

### 2.3. Plaquettes

AUCUNE PLAQUETTE PRÉSENTE SUR LA MACHINE NE DOIT ÊTRE ENLEVÉE, COUVERTE OU ENDOMMAGÉE, NOTAMMENT CELLES CONCERNANT LA SÉCURITÉ.

## 3 DESCRIPTION DE LA MACHINE

### 3.1. Utilisation de la machine

La machine à usage professionnel que vous avez achetée est apte à la production de café, d'eau chaude et de vapeur.

Ces produits peuvent être réalisés uniquement suivant les techniques et les opérations décrites dans ce manuel.

### 3.2. Composants principaux

Les composants de la machine peuvent différer en fonction du modèle acheté. Les différents modèles sont :

**Fig. 01** = modèle Lucia à levier avec 3 groupes

**Fig. 02** = modèle Lucia à levier avec 2 groupes

**Fig. 03** = modèle Lucia à dosette avec 2 groupes

**Fig. 04** = modèle Lucia à dosette avec 3 groupes



La liste suivante énumère tous les composants qui peuvent être présents sur les différents modèles, mais il est possible que certains composants ne se trouvent pas dans les deux versions.

- A** Robinet de distribution de vapeur G
- B** Lance de prise de vapeur G
- C** Interrupteur général
- D** Voyant lumineux de résistance de la chaudière
- E** Bouton de distribution d'eau chaude (uniquement dans le modèle à levier)
- F** Mise en marche de la plaque chauffe-tasses
- G** Lance de prise d'eau
- H** Groupe de distribution  
(nombre variable en fonction de la machine achetée - consulter le tableau de données techniques)
- I** Dispositif de distribution
  - I-1** Levier de distribution (un pour chaque groupe présent seulement dans le modèle à levier)
  - I-2** bandeau de commande électronique (un bandeau de commande pour chaque groupe présent seulement dans le modèle à dosette)
- L** Plaque pour appuyer et réchauffer les tasses
- M** Protection en plastique transparent pour contenir les tasses.
- N** Manomètre de pression de la pompe
- O** Manomètre de pression de la chaudière
- P** Bac d'égouttement avec grille
- Q** Robinet de distribution de la vapeur D
- R** Lance de prise de vapeur D
- S** Indicateur du niveau d'eau dans la chaudière

### 3.3. Données techniques

Voici la liste des données et des caractéristiques techniques.

Modèle	Lucia avec 2 groupes	Lucia avec 3 groupes
Dimensions (H x L x P) - (mm)	445 x 760 x 605	445 x 1 000 x 605
Poids (kg) (machine vide)	64	80
Puissance maximale absorbée (W)	Voir la plaquette de données techniques située sur le côté de la machine.	
Tension de fonctionnement (V)		
Conditions de fonctionnement	Température (Min. 10 °C - Max. 40 °C) Humidité (inférieure à 90 %)	
Nombre de buses de distribution de café	2	3
Capacité de la chaudière (litres)	12	21
Pression de la pompe	Max. 1,5 MPa (15 bar)	Max. 1,5 MPa (15 bar)
Pression du réseau de distribution d'eau	Min. 0,15 MPa (1,5 bar) Max. 0,8 MPa (8 bar)	



Remarque : le fabricant se réserve le droit d'apporter d'éventuelles modifications à la machine sans aucun préavis.



Attention ! Toute modification et/ou tout ajout d'accessoires doivent être explicitement approuvés et réalisés par le fabricant.

### 3.4. Équipement fourni de série

Voici la liste des accessoires qui sont fournis de série avec la machine pour permettre son bon fonctionnement.

Accessoire	Lucia avec 2 groupes	Lucia avec 3 groupes
Porte-filtre à deux doses (fig. 07)	N° 2	N° 3
Porte-filtre à une dose (fig. 08)	N° 1	N° 1
Filtre à deux doses (fig. 07)	N° 2	N° 3
Filtres à une dose (fig. 08)	N° 1	N° 1
Filtre aveugle (fig. 11)	N° 2	N° 3
Tuyau de vidange (fig. 10)	N° 1	N° 1
Tuyau de remplissage (fig. 05)	N° 1	N° 1
Câble de branchement électrique (fig. 09)	N° 1	N° 1

### 3.5. Protection mécanique

- Panneau complet de protection des parties soumises à la chaleur et au générateur de vapeur et d'eau chaude.
- Table de travail avec grille et bac de récupération d'eau.
- Soupape d'expansion sur l'installation hydraulique et soupape de sécurité dans la chaudière.
- Soupape anti-retour sur l'installation hydraulique afin d'éviter des reflux dans le réseau d'alimentation.

### 3.6. Protection électrique

- Commandes du clavier à basse tension.
- Bulbe pour température trop élevée de la résistance de la chaudière.
- Fusible dans la carte électronique.

### 3.7. Vibrations

Les machines sont équipées de pieds antivibration. Dans des conditions normales de travail, aucune vibration nuisible à l'opérateur ou à l'environnement n'est produite.

## 4 MANUTENTION ET STOCKAGE



Toutes les opérations décrites au chapitre 4 sont du ressort exclusif de techniciens spécialisés en levage et manutention de machines emballées et déballées qui, en fonction des caractéristiques et du poids de l'objet à manutentionner, devront organiser toutes les séquences opérationnelles et l'emploi de moyens appropriés pour agir dans le respect rigoureux des normes en vigueur en la matière.



### 4.1. Emballage

La machine est livrée prête à l'emploi, emballée dans une boîte en carton. La boîte en carton est composée d'une base et d'un couvercle.

#### DIMENSIONS ET POIDS DE L'EMBALLAGE

	Largeur (L)	Profondeur (P)	Hauteur (H)	Poids
Lucia avec 2 groupes	620 mm	830 mm	660 mm	68
Lucia avec 3 groupes	620 mm	1 060 mm	660 mm	84



Remarque : les dimensions et le poids de l'emballage sont indicatifs.

### 4.2. Transport et manutention



S'assurer que personne ne reste dans le rayon d'action des opérations de levage et manutention de la charge. En cas de difficultés, faire appel à une personne chargée de contrôler les mouvements à effectuer.

La manutention manuelle de la machine doit être effectuée au moins par deux personnes. La machine doit être déplacée en position verticale et seulement après avoir vidé tous les bacs ou réservoirs. Soulever l'emballage et le transporter avec précaution en évitant les parcours accidentés et en faisant attention aux encombrements et aux éventuelles parties saillantes.



Attention : il est interdit d'effectuer des coupures supplémentaires sur l'emballage.

Les dommages provoqués à la machine durant le transport et la manutention ne sont pas couverts par la GARANTIE. Les réparations ou les remplacements de parties endommagées sont à la charge du client.

### 4.3. Stockage



Avant de procéder au stockage de la machine et lors du redémarrage de celle-ci après une période de stockage, effectuer un nettoyage minutieux de la machine.

Attention : lors de l'opération de stockage, ne pas superposer plus de deux machines.

En cas d'inactivité prolongée, la machine doit être stockée en prenant les précautions nécessaires selon l'endroit et les temps de stockage :

- Stocker la machine dans un endroit fermé ;
- Protéger la machine des chocs et des contraintes ;
- Protéger la machine de l'humidité et des écarts thermiques élevés ;
- Éviter que la machine entre en contact avec des substances corrosives.

## 5. INSTALLATION



Toutes les opérations décrites au chapitre 5 sont du ressort exclusif de techniciens spécialisés qui devront organiser toutes les séquences opérationnelles et l'emploi de moyens appropriés pour agir dans le respect rigoureux des normes en vigueur en la matière.

La machine doit être installée à l'intérieur d'un établissement éclairé, aéré et pourvu d'un plancher solide, nivelé (inclinaison inférieure à 2°) et ferme.



L'appareil est de nature à être surveillé et devra être installé dans des endroits où le personnel qualifié puisse le contrôler.



Attention : il est interdit d'installer la machine dans des endroits où elle puisse être atteinte, touchée et/ou actionnée par des personnes autres que celles spécifiées au paragraphe 1.2.



S'abstenir de l'installation dans le cas où la machine serait mouillée ou humide, jusqu'à avoir la certitude de son séchage complet. Dans tous les cas, il faut demander au service d'assistance d'effectuer un contrôle préventif pour constater d'éventuels dommages subis par les composants électriques.

La machine doit fonctionner dans des milieux où la température est comprise entre 10 °C et 40 °C.



Prévoir à proximité de la machine une zone destinée au moulin-doseur à café. Faire installer par l'installateur un tiroir à marc.

### 5.1. Montage-Positionnement

L'opérateur doit vérifier ce qui suit :

- Le local doit être préparé pour l'installation de la machine ;
- Le plan sur lequel la machine sera installée doit être plat, solide, ferme, hydrofuge (stratifié, acier, céramique, etc.), à l'écart de sources de chaleur (fours, réchauds, cheminées, etc.) et dans des milieux où la température ne descend pas au-dessous de 5 °C, et le chauffe-tasses doit se trouver à une hauteur au sol supérieure à 150 cm ;
- Le local doit être suffisamment éclairé, aéré et propre, et la prise de courant doit être facilement accessible ;



Il faut laisser des espaces libres pour accéder à la machine afin de permettre à l'opérateur d'intervenir sans aucune contrainte et d'abandonner immédiatement la zone de travail en cas de nécessité.



Remarque : dans la partie supérieure, il faut laisser un espace d'au moins 50 cm.

Pour l'installation, il faut maintenir une distance minimale de 30 cm d'autres appareils, afin de garantir :

- Le refroidissement correct des composants de la machine ;
- L'accès aux groupes pour intervenir en cas de mauvais fonctionnement de la machine.

Après avoir placé l'emballage à proximité de la zone d'installation, agir comme suit :

1. Retirer les points métalliques qui ferment l'emballage ;
2. Ouvrir le carton. En utilisant un cutter, couper le ruban adhésif qui bloque les bords du carton ;
3. Ensuite, soulever la machine et la placer dans l'espace prévu à cet effet.



Avant de mettre la machine en marche pour la première fois, il est nécessaire de réaliser un nettoyage minutieux des parties qui la composent. Pour plus de détails, consulter le paragraphe correspondant.

Après avoir placé la machine, on doit la préparer pour sa prochaine utilisation.

(fig. 30) - Enlever les panneaux en plastique pour les nettoyer.

(fig. 31) - Plier vers l'intérieur la partie externe de la protection (M) et l'enlever des vis. Après avoir retiré la protection (M), enlever tous les films de protection.

Retirer les films de protection de toutes les tôles de la machine.

Après avoir retiré les films de protection, replacer les composants sur la machine.



(fig. 31) - Replacer la protection transparente (M).

(fig. 12 - 13) - Retirer la grille et le bac de récupération. Ensuite, retirer tous les films de protection.

Une fois les protections retirées, replacer le bac de récupération et la grille.

## 5.2. Élimination de l'emballage

Lors de l'ouverture de l'emballage, il est recommandé de trier par type les matériaux d'emballage utilisés et de les éliminer par la suite conformément aux normes en vigueur dans le pays de destination.

Il est conseillé de conserver l'emballage pour des déplacements ou transports ultérieurs.

### 5.3. Raccordement au réseau de distribution d'eau



**Attention : raccorder la machine à un réseau de distribution d'eau qui distribue seulement de l'eau potable fraîche et limpide. Consulter le tableau « données techniques » pour vérifier si la pression du réseau est appropriée.**

La distance entre les sources pour les raccordements électriques et hydrauliques doit respecter les normes en vigueur au moment de l'installation.



L'eau du réseau de distribution doit être adoucie en utilisant un adoucisseur approprié situé avant le tuyau de raccordement de la machine. Le manque d'adoucissement ou un adoucissement incorrect de l'eau annule la garantie. Pour effectuer ces opérations, consulter un technicien spécialisé.



Avant d'effectuer le raccordement, effectuer un nettoyage soigné des tuyaux de distribution d'eau du réseau, ouvrir complètement le robinet d'eau du réseau et faire couler l'eau pendant quelques minutes.

(fig. 20) - Visser le tuyau d'alimentation à un robinet de l'adoucisseur d'eau froide compatible avec le tuyau installé sur la machine.

### 5.4. Raccordement du tuyau de vidange



**Attention : raccorder la machine à une vidange appropriée conformément aux réglementations nationales, provinciales et locales.**

La machine nécessite d'être raccordée à une vidange pour éliminer en continu les liquides résiduels résultant de son fonctionnement normal.

Pour effectuer le raccordement à une vidange, on doit utiliser le tuyau fourni de série (fig. 10). Celui-ci doit être connecté au raccord qui se trouve sur la partie inférieure de la machine (fig. 06).

(fig. 21) - Visser le tuyau de vidange dans le raccord. Bien serrer la bague et vérifier si le joint garantit une bonne étanchéité.

Ensuite, raccorder le tuyau à la vidange, en veillant à ce qu'il soit bien isolé et garantisse une bonne étanchéité.

### 5.5. Branchement électrique



**Les opérations de branchement doivent être effectuées par du personnel qualifié et conformément aux réglementations nationales, provinciales et locales.**

Le branchement électrique de la machine est à la charge et sous la responsabilité du Client.



**Attention : le point de branchement de la prise électrique doit se trouver dans un endroit facilement accessible pour l'utilisateur, de manière à ce qu'il puisse débrancher aisément la machine en cas de nécessité.**

Avant de réaliser le branchement, vérifier si l'interrupteur général est sur la position « 0 ».

(fig. 09) - La machine est fournie avec un câble spécial pour le branchement sur le réseau électrique. Le câble est pourvu d'une fiche spéciale qui doit être utilisée pour le branchement électrique de la machine.

Si le câble d'alimentation est abîmé, il doit être remplacé uniquement par le fabricant ou par un technicien spécialisé.

La machine doit être branchée sur le réseau électrique au moyen de la fiche installée sur le câble électrique, tout en respectant :

- Les lois et les normes techniques en vigueur dans le pays au moment de l'installation ;
- Les données de la plaquette de données techniques située sous le bac de récupération de liquides (fig. 14) ;

Les cosses doivent être branchées sur l'installation générale. L'installation de mise à la terre et de protection contre les décharges atmosphériques doit obligatoirement être réalisée conformément aux normes.

(fig. 19) - Vérifier le branchement requis.

**TR** - Pour l'alimentation triphasée, utiliser une prise à 5 conducteurs (3 phases + neutre + terre).

**MO** - Pour l'alimentation monophasée, utiliser une prise à 3 conducteurs (phase + neutre + terre).

Pour réaliser le branchement électrique de la machine, agir comme suit :

(fig. 12) - Retirer la grille.

(fig. 13) - Retirer le bac de récupération de liquides.

(fig. 14) - Dévisser les deux vis qui serrent la cloison de protection.

(fig. 15) - Soulever la cloison de protection pour la retirer.

(fig. 16-17) - Insérer la fiche spéciale du fond de la machine dans le passage prévu à cet effet. Insérer la fiche dans le connecteur en prenant soin de respecter les logements appropriés.

Replacer les protections, le bac de récupération de liquides et la grille.



**Il est interdit de :**

- Utiliser des rallonges de n'importe quel type ;
- Remplacer la fiche d'origine ;
- Utiliser des adaptateurs.

### 5.6. Première mise en marche de la machine

Cette procédure est très importante car elle permet une préparation appropriée et une utilisation correcte de la machine.



**Attention : avant d'effectuer cette procédure, il faut très bien connaître toutes les commandes de la machine. Pour en savoir plus, consulter les chapitres suivants.**

Effectuer un nettoyage soigné de tous les tuyaux de distribution d'eau de la machine :

- Ouvrir complètement le robinet d'alimentation du réseau de distribution d'eau.
- Actionner l'interrupteur général (pos. 1) et attendre que la chaudière se remplisse jusqu'au niveau réglé.



**Après une erreur probable de temporisation de la pompe (sécurité), dans les machines à dosage automatique, le moteur de la pompe s'arrêtera et les claviers clignoteront, tandis que dans les machines à levier, seul le moteur de la pompe s'arrêtera. Dans ce dernier cas, il faudra donc éteindre et rallumer l'interrupteur général pour compléter le remplissage de la chaudière.**

- Actionner l'interrupteur général (pos. 2) pour démarrer le chauffage de l'eau dans la chaudière.
- Actionner chaque groupe afin de faire couler l'eau pendant environ une minute, répéter cette opération deux fois.
- Ouvrir et fermer les boutons de vapeur pour purger le circuit hydraulique et pour éviter la formation de bulles d'air à l'intérieur de celui-ci.

Attendre que la machine soit sous pression (environ 40 minutes) :

- Distribuer de la vapeur par les lances respectives pendant environ une minute.
- Distribuer de l'eau par la lance de prise d'eau respective pendant au moins une minute, répéter cette opération deux fois ou plus.
- Éteindre les interrupteurs.



**Lorsque la machine n'a effectué aucune distribution pendant plus de 24 heures, avant de commencer le travail, laver les composants internes, en répétant les opérations décrites ci-dessus.**

## 6 COMMANDES ET INSTRUMENTS DE CONTRÔLE

### 6.1. Commandes et instruments communs

Cette section décrit l'ensemble de commandes et d'instruments communs à tous les modèles de machine.

#### Lance de prise de vapeur (côté droit et gauche)

Toutes les machines sont équipées de deux lances de prise de vapeur :

**B** = Lance de prise de vapeur gauche

**R** = Lance de prise de vapeur droite

Les lances fonctionnent en mode manuel et indépendant. Pour distribuer de la vapeur, on doit ouvrir le robinet en agissant sur le bouton respectif :

Bouton **(A)** pour distribuer avec la lance **(B)**.

Bouton **(Q)** pour distribuer avec la lance **(R)**.

#### Plaque chauffe-tasses

La plaque chauffe-tasses est fournie de série sur toutes les machines Lucia. Pour actionner le chauffe-tasses, situé sur le plan **(L)**, il faut agir sur l'interrupteur lumineux **(F)**. L'interrupteur est allumé quand le chauffe-tasses est activé.

#### Lance de prise d'eau

La lance de prise d'eau **(G)** est installée sur toutes les machines et permet de réaliser la prise d'eau chaude. En fonction de la machine (à levier ou à dosette), elle s'active d'une manière différente.

#### Indicateur du niveau d'eau dans la chaudière

L'indicateur **(S)** montre la quantité d'eau présente à l'intérieur de la chaudière ; cette indication est très importante lors des opérations de fonctionnement normal.

#### Manomètre de pression de la pompe

Le manomètre **(N)**, dont l'échelle est de 0÷15 bar, indique la pression de la pompe seulement et uniquement lorsque celle-ci est en fonctionnement. Cette indication est importante pour vérifier le fonctionnement correct de la machine lors de la distribution.

#### Manomètre de pression de la chaudière

Le manomètre **(O)**, dont l'échelle est de 0÷2,5 bar, indique la pression dans la chaudière (et donc la température) :

- Lorsque l'indicateur se trouve dans l'intervalle compris entre **0** et **0,8** bar (fond de bague de couleur bleu ciel), la machine est en phase de chauffage et la distribution de café n'est donc pas recommandée.
- L'intervalle compris entre **0,8** et **1,6** bar indique que la pression et la température dans la chaudière sont au régime ; la machine est alors dans des conditions idéales pour la préparation du café.



**Attention : dans le cas où la pression indiquée par le manomètre (O) serait supérieure à 1,6 bar, éteindre immédiatement la machine et s'adresser au réseau d'assistance.**

#### Groupe de distribution

Le groupe de distribution permet de fixer un porte-filtre **(fig. 07 - fig. 08)** pour autoriser la distribution du café. Chaque groupe est commandé de manière séparée et indépendante. La commande pour la distribution du café est différente en fonction de la machine.

### 6.2. Commandes de la machine du modèle à levier (fig. 01 - fig. 02)

La machine à levier a la particularité d'être très pratique pour une utilisation quotidienne.

#### Distribution d'eau chaude

La distribution d'eau chaude se fait au moyen du bouton **(E)**. Pour la distribuer, il suffit d'appuyer sur ce bouton ; pour terminer la distribution, il faut le relâcher.

#### Distribution de café

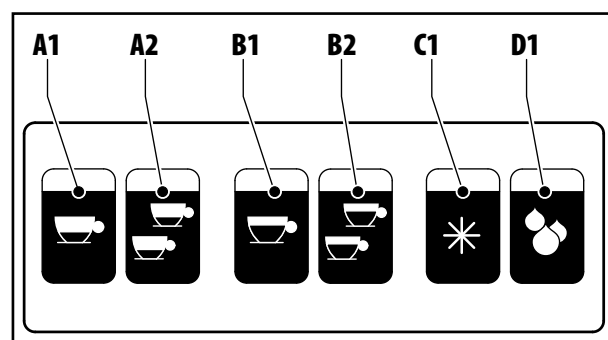
La distribution du café se fait par le levier **(I-1)** présent dans chaque groupe ; chaque levier actionne la distribution avec le seul groupe connecté.

Pour réaliser une distribution avec plusieurs groupes, il faut actionner plusieurs leviers en même temps.

Pour terminer la distribution, il faut agir de nouveau sur le levier actionné précédemment.

### 6.3. Commandes de la machine modèle à dosette (fig. 03 - fig. 04)

Le fonctionnement de la machine à dosette se fait par le bandeau de commande **(I-2)** présent dans chaque groupe.



**Touche A1** - active la distribution programmée d'**un seul café expresso**.

**Touche A2** - active la distribution programmée de **deux cafés expresso**.

**Touche B1** - active la distribution programmée d'**un seul café allongé**.

**Touche B2** - active la distribution programmée de **deux cafés allongés**.

**Touche C1** - active la distribution continue du café. Appuyer sur cette touche une deuxième fois pour arrêter la distribution.

**Touche D1** - active la distribution de l'eau dosée. Les 2 claviers peuvent avoir des programmations différentes. Appuyer sur cette touche une deuxième fois pour arrêter la distribution, ou bien attendre que celle-ci s'arrête automatiquement une fois écoulée la dose programmée.

## 7. UTILISATION

### 7.1. Comment se préparer un café

- Décrocher le porte-filtre du groupe de distribution, le renverser et battre son bord sur le tiroir à marc pour vider le marc (attention à ne pas endommager le filtre).
- Utiliser le **porte-filtre à une dose (fig. 08) ou à deux doses (fig. 07)** au besoin.
- Remplir le filtre avec la dose de café moulu appropriée, mettre à niveau et tasser légèrement le café avec le presse-café.
- Retirer du bord du filtre le café moulu éventuellement présent.



**Le fait de laisser du café moulu sur le bord du filtre pourrait nuire à la parfaite étanchéité du joint, provoquant ainsi une perte d'eau et du marc de café.**

- (fig. 24) - Introduire le porte-filtre dans le groupe par le bas.
- (fig. 25) - Accrocher le porte-filtre au groupe et le tourner à droite jusqu'à obtenir une bonne étanchéité.
- (fig. 26) - Placer les tasses sous les buses de distribution, **démarrer la distribution en agissant sur le levier ou sur le bouton selon le modèle.**
- Une fois la distribution de café complétée, laisser le porte-filtre inséré dans le groupe jusqu'à la prochaine distribution.



**Attention : pendant les distributions, faire attention aux parties chaudes de la machine et particulièrement aux groupes de distribution du café, aux lances de vapeur et de prise d'eau chaude. Ne jamais mettre les mains sous les groupes ou les lances lors du fonctionnement.**

### 7.2. Comment se préparer un cappuccino



**Attention : danger de brûlures ! Au début de la distribution, il peut y avoir de brèves éclaboussures d'eau chaude. La lance de vapeur peut atteindre des températures élevées : éviter de la toucher directement avec les mains.**

- Préparer un café expresso dans une tasse à cappuccino.
- Remplir un récipient, étroit et haut, jusqu'à la moitié avec du lait.
- (fig. 28) - Placer le récipient sous la **lance de manière à ce que le diffuseur touche le fond.**
- Ouvrir le robinet de vapeur et baisser le récipient jusqu'à ce que la buse touche la surface du lait.
- **Déplacer le récipient de bas en haut** afin que le diffuseur s'immerge et sorte du lait pour le faire monter (crème moussée).
- Fermer le robinet de vapeur et verser le lait dans la tasse de café.



(fig. 33) - **Immédiatement après avoir effectué cette opération, nettoyer la lance avec une éponge ou un chiffon propre pour éviter de laisser sécher le lait sur celle-ci.**

### 7.3. Comment se chauffer une boisson



**Attention : danger de brûlures ! Au début de la distribution, il peut y avoir de brèves éclaboussures d'eau chaude. La lance de vapeur peut atteindre des températures élevées : éviter de la toucher directement avec les mains.**

- (fig. 28) - Immerger la lance de vapeur dans le liquide à chauffer.
- Ouvrir peu à peu le robinet pour permettre la sortie de vapeur qui, en se libérant dans le liquide, le chauffera jusqu'à obtenir la température nécessaire.
- Fermer le robinet de vapeur lorsque la température souhaitée a été atteinte.



(fig. 33) - **Immédiatement après avoir effectué cette opération, nettoyer la lance avec une éponge ou un chiffon propre.**

### 7.4. Comment se préparer une infusion



**La machine à dosette permet de distribuer diverses quantités programmables d'eau. Cette fonction peut s'activer en programmant d'une manière différente la touche (D1) sur chaque clavier présent sur la machine. Dans la machine à dosette, la distribution de l'eau est centralisée sur la lance de prise d'eau (G).**

- (fig. 29) - Placer un récipient sous la lance de prise d'eau chaude (G) et appuyer sur le bouton d'actionnement de prise d'eau chaude.

**Touche (E) pour machine à levier**

**Touche (D1) pour machine à dosette**

Une fois la quantité nécessaire d'eau chaude distribuée, appuyer de nouveau sur le bouton pour arrêter la prise (dans la machine à dosette, la distribution s'arrêtera automatiquement).

- Ajouter le produit désiré.



**L'utilisation d'eau adoucie peut causer une coloration plus foncée que la normale dans l'infusion préparée. Si l'on veut obtenir une coloration normale, chauffer de l'eau non adoucie comme décrit au paragraphe 7.3.**

## 8. RÉGLAGE ET CHOIX DES DOSES (DANS LES MODÈLES LE PERMETTANT)

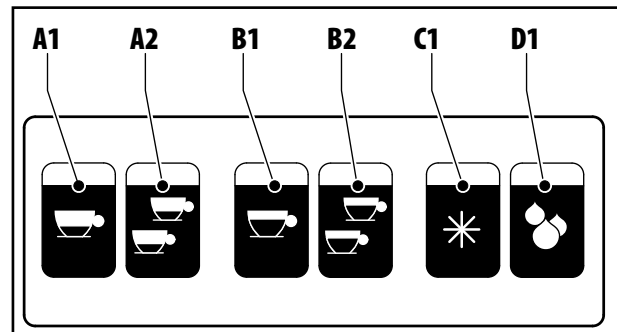
### 8.1. Modèles à dosage électronique

Toute la gamme Lucia espresso est disponible en version avec dosage automatique de la distribution du café (automatique (fig. 03-fig. 04)).

Il est possible de régler et de personnaliser le dosage.



**Lors du réglage des machines avec deux ou trois groupes, commencer le réglage par le premier clavier situé à gauche sur la façade de la machine. Les réglages du clavier situé à l'extrême gauche seront reproduits dans les autres claviers. On doit programmer les autres claviers seulement si plusieurs réglages différents sont requis.**



#### Pour accéder à la programmation

- 1 Garder la touche (C1) enfoncée jusqu'à ce que la DEL respective clignote et, sur les modèles munis d'afficheur, le message « PROGRAMMING SELECT WITHIN 30s » apparaisse.
- 2 La DEL clignotante indique que la machine est en phase de programmation ; **après 30 secondes**, la machine revient automatiquement au mode de travail.

Les réglages de la distribution du café sont effectués en appuyant sur les touches situées sur le clavier des groupes :

**(A1 - A2) - pour régler un ou deux café expresso ;**

**(B1 - B2) - pour régler un ou deux cafés allongés.**

- 3 Placer le porte-filtre, simple ou double selon la touche à régler, comme décrit pour la préparation du café (paragr. 7.1).
- 4 Durant le clignotement de la DEL, appuyer sur la touche correspondant au dosage à programmer pour démarrer la distribution.
- 5 Pendant la distribution, la DEL correspondant à la touche en cours de programmation reste allumée comme celle de la touche (C1). Dans les modèles munis d'afficheur, le message « PROGRAMMING » s'affiche suivi du type de café à régler (**expresso ou allongé**).
- 6 Attendre que l'infusion dans la tasse atteigne la quantité désirée, puis appuyer de nouveau sur la touche pour arrêter la distribution.
- 7 Le réglage est mémorisé par la centrale électronique.

- 8 Répéter cette opération pour les touches restantes, les DEL des touches déjà programmées resteront éteintes.

Le réglage de la distribution de l'eau chaude s'effectue en appuyant sur la touche (D1) située sur le clavier des groupes :

- 9 Placer un récipient sous la lance de prise d'eau chaude (G).
- 10 Durant le clignotement de la DEL, appuyer sur la touche (D1) correspondant au dosage pour démarrer la distribution.
- 11 Attendre que le récipient soit rempli par la quantité souhaitée, puis appuyer de nouveau sur la touche (D1).
- 12 Le réglage de la quantité d'eau est mémorisé par la centrale électronique.

La centrale électronique mémorise ce réglage automatiquement et l'applique aux autres claviers.

Si l'on souhaite régler également la distribution des groupes correspondant au deuxième et/ou au troisième clavier, recommencer la procédure sur le clavier souhaité.

## 9. ENTRETIEN



**Attention : sauf indication contraire, les opérations d'entretien doivent être effectuées lorsque la machine est éteinte et froide, après avoir débranché la prise d'alimentation. Il est déconseillé d'utiliser des instruments métalliques, des abrasifs et des solvants pour le nettoyage de la machine : ces éléments pourraient l'endommager.**

**Dans les endroits indiqués, utiliser des détergents spécifiques pour des machines à café, en vente dans les centres d'assistance technique spécialisés.**

**Les détergents ne doivent pas altérer les caractéristiques des matériaux ou de la machine ; c'est pour cela qu'il faut utiliser uniquement des produits spécifiques garantissant que les produits distribués respectent les réglementations en vigueur sur la distribution de produits destinés à la consommation humaine.**

### 9.1. Entretien quotidien

Pour les opérations de nettoyage, utiliser des chiffons ou des éponges qui ne perdent pas de peluches ou de fils.

- Nettoyer avec soin le châssis et suivant le sens du satinage sur les parties en acier inox.
- Nettoyer les lances de vapeur et la lance de prise d'eau chaude, et vérifier si les buses des diffuseurs sont obturées, en partie ou complètement, par des résidus et des incrustations. Si une opération de détartrage est nécessaire, faire attention à ne pas déformer ou endommager les buses.
- Retirer les porte-filtres de la machine, démonter les filtres et enlever les incrustations de café en utilisant une petite brosse à poils en plastique. Pour enlever les dépôts de graisse, rincer les filtres et les porte-filtres avec de l'eau chaude.

### 9.2. Entretien hebdomadaire

#### 9.2.1. Nettoyage des groupes de distribution

Opération à effectuer lorsque la machine est en fonctionnement et sous pression.

- (fig. 34) - Insérer dans le porte-filtre le filtre aveugle fourni de série, ajouter une cuillerée de détergent en poudre pour machines à café, puis monter le porte-filtre dans le groupe à nettoyer.



**Pour le nettoyage des groupes de distribution, utiliser un détergent professionnel spécifique garantissant la distribution de produits aptes à la consommation humaine.**

- Actionner la commande de distribution du café du groupe pendant environ 10 secondes, puis arrêter la distribution.
- Activer et arrêter la distribution plusieurs fois (5 fois au minimum) jusqu'à ce que l'eau sortant du tuyau de vidange du groupe soit limpide.

**Dans la version automatique, après avoir monté le porte-filtre, appuyer simultanément sur les touches (A1) et (C1) du clavier : la machine effectuera automatiquement cinq cycles de lavage.**

- Une fois le cycle de lavage terminé, démonter le porte-filtre, retirer le filtre aveugle et insérer le filtre normal, remonter le porte-filtre sur le groupe et actionner la distribution plusieurs fois afin de garantir un rinçage suffisant.
- Préparer un café pour éliminer toute éventuelle saveur désagréable.

#### 9.2.2. Nettoyage des filtres

- Préparer une solution détergente en utilisant de l'eau bouillante et des sachets de détergent en poudre pour machines à café, dans un récipient qui ne soit ni en aluminium ni en fer.
- Retirer les filtres et les immerger avec les porte-filtres dans la solution préparée pendant au moins 20 minutes (si possible, pendant toute la nuit).
- Retirer les filtres et les porte-filtres de la solution et les rincer abondamment sous l'eau courante.

#### 9.2.3. Nettoyage du bac de récupération

- Retirer la grille repose-tasses du bac et la nettoyer si nécessaire.
- Retirer le bac à marc et le nettoyer pour éliminer les incrustations ou les éventuels résidus de marc de café.

### 9.3. Entretien périodique

#### 9.3.1. Régénération des adoucisseurs

Pour la régénération des adoucisseurs, suivre les instructions du manuel fourni.

### 9.4. Arrêt de la machine

Opération à effectuer par le service technique d'assistance.

- Éteindre la machine et attendre qu'il n'y ait plus de pression à l'intérieur de la chaudière (manomètre sur « 0 »).
- Débrancher la prise.
- En utilisant une pompe, aspirer toute l'eau présente.

## 10. MISE HORS SERVICE

### 10.1. Mise hors service temporaire

- Effectuer les opérations de nettoyage et d'entretien.
- Débrancher et enrouler le câble d'alimentation électrique.
- Débrancher le tuyau d'alimentation en eau.
- Couvrir la machine et la placer dans un endroit sec, à l'abri des intempéries et avec accès exclusif.



**Attention : pour les opérations de déconnexion des réseaux d'alimentation, s'adresser au personnel qualifié.**

### 10.2. Démolition




**Les appareils électriques et électroniques doivent être éliminés conformément à la directive européenne 2002/96/CE.**



**De tels appareils NE PEUVENT PAS être éliminés par les services normaux de collecte des déchets solides urbains, mais ils doivent être collectés séparément pour optimiser la récupération et le recyclage des matériaux avec lesquels ils ont été construits.**



Le symbole  de la corbeille barrée est présent sur tous ces produits pour rappeler l'obligation de se conformer à la collecte sélective. Le fait d'observer correctement toutes les dispositions relatives à l'élimination de ces produits contribue à préserver l'environnement.

<b>1. ALLGEMEINE INFORMATIONEN</b> .....	<b>40</b>
1.1. Benutzer .....	40
1.3. Aufbau des Handbuchs.....	40
1.4. Garantie .....	41
<b>2. SICHERHEIT</b> .....	<b>41</b>
2.1. Allgemeine Sicherheitsvorschriften .....	41
2.2. Abschaltfunktionen .....	41
2.3. Schilder .....	41
<b>3. BESCHREIBUNG DER MASCHINE</b> .....	<b>42</b>
3.1. Gebrauch der Maschine .....	42
3.2. Hauptbestandteile .....	42
3.3. Technische Daten .....	42
3.5. Serienausstattung .....	42
3.5. Mechanische Schutzvorrichtungen .....	42
3.6. Elektrische Schutzvorrichtungen .....	42
3.7. Vibrationen .....	42
<b>4. VERSETZUNG UND LAGERUNG</b> .....	<b>43</b>
4.1. Verpackung .....	43
4.2. Transport und Versetzung .....	43
4.3. Lagerung.....	43
<b>5. INSTALLATION</b> .....	<b>43</b>
5.1. Montage-Aufstellung .....	43
5.2. Entsorgung der Verpackung .....	44
5.3. Wasseranschluss .....	44
5.4. Anschluss Abwasserleitung .....	44
5.5. Stromanschluss .....	44
5.6. Erste Inbetriebnahme der Maschine .....	44
<b>6. STEUERUNGEN UND KONTROLLINSTRUMENTE</b> .....	<b>45</b>
6.1. Steuerungen und gemeinsame Instrumente.....	45
6.2. Maschinensteuerungen Modell Hebel (Abb. 01 - Abb. 02) ..	45
6.3. Maschinensteuerungen Modell Dosierer (Abb. 03 - Abb. 04) ..	45
<b>7. BEDIENUNG</b> .....	<b>46</b>
7.1. Zubereitung eines Kaffees.....	46
7.2. Zubereitung eines Cappuccino.....	46
7.3. Erhitzen eines Getränks .....	46
7.4. Zubereitung eines Aufgussgetränkes.....	46
<b>8. REGULIERUNG UND EINSTELLUNG PORTIONEN</b> .....	<b>46</b>
(FÜR DIE ENTSPRECHENDEN MODELLE)	
8.1. Modelle mit elektronischer Dosierung .....	46
<b>9. WARTUNG</b> .....	<b>47</b>
9.1. Tägliche Instandhaltung .....	47
9.2. Wöchentliche Instandhaltung .....	47
9.3. Regelmäßige Wartung.....	47
9.4. Maschinenstillstand.....	47
<b>10. AUSSERBETRIEBNAHME</b> .....	<b>47</b>
10.1. Zeitweise Außerbetriebnahme.....	47
10.2. Verschrottung.....	47

## 1. ALLGEMEINE INFORMATIONEN

### 1.1. Benutzer

An der Maschine können zwei Benutzer gleichzeitig arbeiten.

#### BEDIENER

Person mit den entsprechenden Kenntnissen für die Zubereitung der Produkte, der die Maschine für die Ausgabe von Kaffee, heißem Wasser und Dampf unter Beachtung der geltenden Hygienevorschriften benutzt.

Nach Lektüre des vorliegenden Handbuchs ist er in der Lage, folgende Vorgänge auszuführen:

- Die normalen Vorgänge zur Installation der Maschine;
- Die korrekte Ausgabe des Produktes;
- Die Reinigung der Maschine.

**FACHTECHNIKER** Person, die nach Lektüre des vorliegenden Handbuchs die Installation, den Betrieb und die Instandhaltung der gewerblichen Espressomaschine fachgerecht ausführen kann:

- Er kann Reparatureingriffe bei schwerwiegenden Betriebsstörungen vornehmen und kennt darüber hinaus das vorliegende Handbuch und alle Informationen zur Sicherheit;
- Er versteht den Inhalt des Handbuchs und interpretiert die Zeichnungen und Schemata in korrekter Weise;
- Er kennt die wichtigsten Hygiene-, Unfallschutz-, Technologie- und Sicherheitsvorschriften;
- Er hat spezielle Erfahrung in der Instandhaltung der gewerblichen Espressomaschinen;
- Er weiß, wie er sich in Notfällen zu verhalten hat, wo sich die persönlichen Schutzausrüstungen befinden und wie diese korrekt benutzt werden.



**Die Maschine darf nicht von Personen benutzt werden, die die dafür erforderlichen Anforderungen nicht erfüllen.**

### 1.3. Aufbau des Handbuchs

Der Kunde muss die im vorliegenden Handbuch enthaltenen Informationen aufmerksam lesen.

#### 1.3.1. Zweck und Inhalt

Das vorliegende Handbuch liefert dem Kunden alle erforderlichen Informationen für die Installation, Wartung und den Betrieb der Espressomaschine.



**Vor der Ausführung von Arbeitsvorgängen jeder Art an der Maschine müssen die Bediener und die Fachtechniker aufmerksam die im vorliegenden Handbuch enthaltenen Hinweise lesen.**

Bestehen Zweifel hinsichtlich der korrekten Interpretation der Hinweise, ist der Hersteller für die entsprechenden Informationen zu kontaktieren.



**Es dürfen keinerlei Arbeitsvorgänge ausgeführt werden, bevor der Inhalt des vorliegenden Handbuchs gelesen und verstanden wurde.**

#### 1.3.2. Adressaten

Das vorliegende Handbuch wendet sich an Bediener und Fachtechniker.

Die Bediener dürfen keine Arbeitsvorgänge ausführen, die den Fachtechnikern vorbehalten sind. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch die Nichtbeachtung dieses Verbots entstanden sind.

Das Handbuch ist ein wesentlicher Bestandteil des gekauften Produktes und muss dieses stets begleiten. Dies gilt auch bei Eigentümerwechseln des Produktes.

#### 1.3.3. Aufbewahrung

Das Bedienungshandbuch muss in der direkten Umgebung der Maschine aufbewahrt werden.

Um zu gewährleisten, dass das vorliegende Handbuch stets unversehrt und leserlich bleibt, wird folgendes empfohlen:

- Das Handbuch sollte so benutzt werden, dass die Inhalte weder ganz noch teilweise beschädigt werden.
- Teile des Handbuchs dürfen weder herausgerissen noch beschrieben werden.
- Das Handbuch in einem vor Feuchtigkeit und Wärme geschützten Bereich aufbewahren, damit die Qualität des Buches und die Lesbarkeit seiner Teile nicht beeinträchtigt werden.





**Im Falle von Beschädigung oder Verlust des vorliegenden Handbuchs muss beim Hersteller oder beim autorisierten Händler des Landes, in dem die Maschine betrieben wird, umgehend eine neue Kopie angefordert werden.**

### 1.3.4. Verwendete Symbole

#### ALLGEMEINE GEFAHR



Weist auf eine unter Umständen tödliche Gefahr für den Benutzer hin. In diesem Falle ist maximale Aufmerksamkeit erforderlich und es müssen alle Maßnahmen zur Beachtung der Sicherheitsanforderungen ergriffen werden.

#### GEFAHR VON STROMSCHLÄGEN



Weist das betreffende Personal darauf hin, dass der beschriebene Arbeitsvorgang die Gefahr von Stromschlägen birgt, wenn er nicht unter Einhaltung der Sicherheitsvorschriften ausgeführt wird.

#### HINWEIS



Kennzeichnet einen Hinweis oder eine Anmerkung zu Schlüsselfunktionen oder nützlichen Informationen. Textblöcke, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, sollten mit großer Aufmerksamkeit gelesen werden.

#### VERBOT



Das Vorhandensein dieses Signals weist auf Vorgänge hin, die keinesfalls ausgeführt werden dürfen, da sie eine Gefahr für den Benutzer und die in dessen Umgebung arbeitenden Personen darstellen.

#### VERBOT DER BRANDLÖSCHUNG MIT WASSER



Das Vorhandensein dieses Signals weist auf das Verbot hin, Brände mit Wasser oder wasserhaltigen Substanzen zu löschen.

#### PERSÖNLICHE SCHUTZAUSRÜSTUNG



Das Vorhandensein dieses Symbols neben der Beschreibung fordert den Benutzer zum Tragen der persönlichen Schutzausrüstungen auf, da eine Unfallgefahr vorliegt.

#### FACHTECHNIKER



Weist auf die Arbeitseingriffe hin, die ausschließlich durch spezialisiertes Fachpersonal ausgeführt werden dürfen.

### 1.4. Garantie

Der Garantiezeitraum beträgt 12 Monate ab Kaufdatum, die Garantie erstreckt sich auf alle mechanischen und elektrischen Teile. Die Garantie erlischt, wenn das Gerät durch nicht qualifiziertes Personal unsachgemäß benutzt oder verändert wird. Darüber hinaus sind Teile, die durch die unterbliebene Reinigung der Maschine beschädigt wurden, von der Garantie ausgeschlossen.

Das vorliegende Handbuch wurde nach dem zum Zeitpunkt der Markteinführung der Espresso-Maschine gültigen Stand der Technik abgefasst. Eventuelle Änderungen, Verbesserungen oder Anpassungen, die auf nachfolgend vertriebenen Maschinen ausgeführt werden, verpflichten das Unternehmen Bianchi Vending S.p.A. weder zu Eingriffen auf vorher gelieferten Maschinen noch zur Aktualisierung der entsprechenden gelieferten technischen Unterlagen.

Die im vorliegenden Handbuch angegebenen Daten und Eigenschaften sind für die Herstellerfirma nicht verbindlich. Diese behält sich das Recht vor, die eigenen Modelle jederzeit zu verändern. Darüber hinaus übernimmt der Hersteller keinerlei Haftung für Personen- oder Sachschäden, die auf die Nichtbeachtung der im vorliegenden Handbuch aufgeführten Vorschriften zurückzuführen sind.

## 2. SICHERHEIT

### 2.1. Allgemeine Sicherheitsvorschriften

- Die Espressomaschine ist ausschließlich für den gewerblichen Betrieb bestimmt. Technische Änderungen und unsachgemäßer Gebrauch sind wegen der damit verbundenen Risiken verboten! Die Maschine ist nicht dazu bestimmt, von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder einer Beeinträchtigung der Sinnesorgane bzw. von Personen ohne ausreichende Erfahrung oder Kompetenz verwendet zu werden, es sei denn, sie werden von einer Person überwacht, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist oder sie werden im Gebrauch der Maschine geschult.
- Der Anschluss an das Stromnetz muss nach den geltenden Sicherheitsvorschriften im Betreiberland erfolgen.
- Die für den Anschluss der Maschine vorgesehene Steckdose muss folgende Anforderungen erfüllen:
  - Kompatibel mit dem Stecker der Maschine.
  - Entsprechend den Angaben auf dem Typenschild auf der Seitenwand des Geräts ausgelegt.
  - Angeschlossen an eine leistungsfähige Erdungsanlage.
  - Angeschlossen an eine Anlage mit Differential- und Wärmeschutzschalter.
- Das Netzkabel darf nicht:
  - mit jeder Art von Flüssigkeit in Berührung kommen: Gefahr von elektrischen Schlägen und/oder Brandgefahr;
  - eingeklemmt und/oder über scharfe Kanten gezogen werden;
  - zum Versetzen der Maschine verwendet werden;
  - verwendet werden, wenn es beschädigt ist. Bei Schäden am Netzkabel muss dieses vom Hersteller oder von dessen Kundendienst ausgetauscht werden;
  - mit nassen oder feuchten Händen berührt werden;
  - zu einem Strang gewickelt werden, wenn sich die Maschine in Betrieb befindet;
  - mutwillig beschädigt oder verändert werden.
- Folgendes ist untersagt:
  - Die Installation der Maschine auf andere Weise als im Kap.5 beschrieben.
  - Die Installation der Maschine in Bereichen, in denen ein Wasserstrahl benutzt werden kann.
  - Der Betrieb der Maschine in der Nähe von entflammaren und/oder explosiven Stoffen.
  - Kinder mit Plastiktüten, Polystyrol, Nägeln usw. spielen zu lassen, da diese Teile eine potentielle Gefahrenquelle darstellen.
  - Der Aufenthalt und das Spiel von Kindern in der näheren Umgebung der Maschine.
  - Einsatz von vom Hersteller nicht empfohlenen Ersatzteilen.
  - Vornahme von technische Änderungen gleich welcher Art an der Maschine.
  - Eintauchen der Maschine in Flüssigkeiten aller Art.
  - Reinigung der Maschine mit einem Wasserstrahl.
  - Verwendung der Maschine, die von der in dieser Anleitung beschriebenen Verwendung abweicht.
  - Der Betrieb der Maschine bei körperlichen und geistigen Beeinträchtigungen, unter dem Einfluss von Drogen, Alkohol, Psychopharmaka, usw.
  - Installation der Maschine auf anderen Geräten.
  - Installation der Maschine im Freien.
  - Der Betrieb der Maschine in explosionsgefährdeter, korrosiver oder brandgefährdeter Umgebung sowie in Umgebungen mit hohem Staubaufkommen oder in der Luft schwebenden öligen Stoffen.
  - Der Betrieb der Maschine zur Ausgabe von ungeeigneten Flüssigkeiten.
  - Die Ablage von Flüssigkeitsbehältern auf der Maschine.
  - Verschluss der Roste auf den Seiten der Maschine.
- Vor der Reinigung sicherstellen, dass der Netzstecker aus der Steckdose gezogen wurde und die Maschine abgekühlt ist. Die Maschine nicht mit Benzin oder anderen Lösungsmitteln reinigen.
- Bei jeder Ausführung von Wartungsarbeiten am Dichtungssatz für den Wasseranschluss muss ein neuer Dichtungssatz verwendet werden. Alte Dichtungen dürfen nicht wiederverwendet werden.
- Reparaturen dürfen ausschließlich von einer autorisierten Kundendienststelle des Herstellers und/oder in jedem Falle durch eingewiesenes Fachpersonal ausgeführt werden.
- Die Maschine nicht in der Nähe von Heizkörpern (wie Öfen oder Zentralheizungen) aufstellen.
- Im Fall eines Brandes einen Kohlendioxid-Löschers (CO<sub>2</sub>) verwenden. Keinesfalls sind Wasser- oder Pulverlöschers einzusetzen.

### 2.2. Abschaltfunktionen

Die Abschaltfunktionen werden vom Hauptschalter übernommen.

### 2.3. Schilder

DIE AUF DER MASCHINE VORHANDENEN SCHILDER DÜRFEN WEDER ENTFERNT, ÜBERKLEBT ODER BESCHÄDIGT WERDEN. DIES GILT INSBESONDERE FÜR DIE SCHILDER, DIE SICHERHEITSFUNKTIONEN HABEN.

### 3. BESCHREIBUNG DER MASCHINE

#### 3.1. Gebrauch der Maschine

Die von Ihnen gekaufte gewerbliche Espressomaschine eignet sich für die Herstellung von Kaffee, heißem Wasser und Dampf.

Die Herstellung der oben genannten Produkte kann ausschließlich mit den im vorliegenden Handbuch beschriebenen Techniken und Vorgehensweisen ausgeführt werden.

#### 3.2. Hauptbestandteile

Die Bestandteile der Maschine können je nach gekauftem Modell unterschiedlich sein. Folgende Modelle sind im Handel:

**Abb. 01** = Lucia Modell **Hebel 3 Gruppen**

**Abb. 02** = Lucia Modell **Hebel 2 Gruppen**

**Abb. 03** = Lucia Modell **Dosierer 2 Gruppen**

**Abb. 04** = Lucia Modell **Dosierer 3 Gruppen**



Die aufgeführte Liste beinhaltet alle Bestandteile, die auf den verschiedenen Modellen vorhanden sein können. Nicht alle Bestandteile sind auf beiden Versionen vorhanden.

- A** Dampfausgaberegler LINKS
- B** Dampfausgaberohr LINKS
- C** Hauptschalter
- D** Kontrolllampe Widerstand Boiler
- E** Ausgabetaste Heißwasser (Nur Modell Hebel)
- F** Einschaltung beheizte Tassenabstellfläche
- G** Wasserausgaberohr
- H** Brühgruppe  
(in variabler Anzahl je nach gekaufter Maschine - siehe Tabelle technische Daten)
- I** Ausgabevorrichtung
  - I-1** Ausgabehelb (einer pro vorhandener Brühgruppe nur beim Modell Hebel)
  - I-2** elektronisches Bedienfeld (ein Bedienfeld pro vorhandener Brühgruppe nur beim Modell Dosierer)
- L** Fläche für die Ablage und die Erwärmung der Tassen
- M** Schutzleiste aus transparentem Kunststoff für die Tassen.
- N** Druckmesser Pumpendruck
- O** Druckmesser Boilerdruck
- P** Abtropfschale mit Rost
- Q** Dampfausgaberegler RECHTS
- R** Dampfausgaberohr RECHTS
- S** Anzeige Wasserfüllstand im Boiler

#### 3.3. Technische Daten

Nachfolgend werden die Daten und die technischen Eigenschaften aufgeführt.

Modell	Lucia 2 Gruppen	Lucia 3 Gruppen
Abmessungen H x B x T - (mm).	445 x 760 x 605	445 x 1000 x 605
Gewicht (kg) (leere Maschine)	64	80
Max. Stromverbrauch (W).	Siehe Typenschild auf der Seitenwand der Maschine.	
Betriebsspannung (V).		
Betriebsbedingungen.	Temperatur (Min. 10°C - Max. 40°C) Feuchtigkeit (unter 90%)	
Anzahl Brühgruppen	2	3
Fassungsvermögen Boiler (Liter)	12	21
Pumpendruck	Max. 1,5 MPA (15 bar)	Max. 1,5 MPA (15 bar)
Druck Wasseranschluss	Min. 0,15 MPA (1,5 bar) Max. 0,8 MPA (8 bar)	



Hinweis: Der Hersteller behält sich das Recht vor, eventuelle Änderungen an der Maschine ohne Vorankündigung vorzunehmen.



**Achtung!** Jede Änderung und/oder der Zusatz von Zubehör muss vom Hersteller ausdrücklich genehmigt und unter der Leitung des Herstellers ausgeführt werden.

#### 3.4. Serienausstattung

Nachfolgend werden die Zubehöerteile aufgeführt, die serienmäßig für einen störungsfreien Betrieb mit der Maschine geliefert werden.

Zubehör	Lucia 2 Gruppen	Lucia 3 Gruppen
Filterhalter 2 Portionen ( <b>Abb. 07</b> )	Anz. 2	Anz. 3
Filterhalter 1 Portion ( <b>Abb. 08</b> )	Anz. 1	Anz. 1
Filter 2 Portionen ( <b>Abb. 07</b> )	Anz. 2	Anz. 3
Filter 1 Portion ( <b>Abb. 08</b> )	Anz. 1	Anz. 1
Blindfilter ( <b>Abb. 11</b> )	Anz. 2	Anz. 3
Abflussschlauch ( <b>Abb. 10</b> )	Anz. 1	Anz. 1
Zuflussschlauch ( <b>Abb. 05</b> )	Anz. 1	Anz. 1
Stromanschlusskabel ( <b>Abb. 09</b> )	Anz. 1	Anz. 1

#### 3.5. Mechanische Schutzvorrichtungen

- Vollständige Schutzabdeckung der heißen Teile und des Dampf- und Heißwassererzeugers.
- Arbeitsfläche mit Rost und Abtropfschale.
- Überlaufventil auf der Wasseranlage und Sicherheitsventil im Boiler.
- Rückschlagventil auf der Wasseranlage, um Rückflüsse in das Versorgungsnetz zu vermeiden.

#### 3.6. Elektrische Schutzvorrichtungen

- Niederspannungs-Steuertastatur.
- Kontrolllampe für Übertemperatur Widerstand Boiler.
- Sicherung auf elektronischer Karte.

#### 3.7. Vibrationen

Die Maschinen sind mit Vibrationsdämpfungsfüßen ausgestattet. Unter normalen Betriebsbedingungen werden keine für den Bediener und die Umgebung schädlichen Vibrationen erzeugt.

## 4. VERSETZUNG UND LAGERUNG



Alle im Kapitel 4 beschriebenen Arbeitsgänge sind ausschließlich durch Fachtechniker auszuführen. Dies gilt auch für den Hub und die Versetzung von verpackten und unverpackten Maschinen, für die je nach Eigenschaften und Gewicht des zu versetzenden Gegenstandes alle Abläufe und der Einsatz geeigneter Hilfsmittel unter strikter Einhaltung der geltenden Vorschriften organisiert werden müssen.



### 4.1. Verpackung

Die Maschine wird betriebsbereit in einem Karton verpackt geliefert. Der Karton besteht aus einer Basis und einer Abdeckung.

#### ABMESSUNGEN UND GEWICHT DER VERPACKUNG

	Breite (B)	Tiefe (T)	Höhe (H)	Gewicht
Lucia 2 Gruppen	620 mm	830 mm	660 mm	68
Lucia 3 Gruppen	620 mm	1060 mm	660 mm	84



**Hinweis:** Die Abmessungen und das Gewicht der Verpackung sind lediglich richtungsweisend.

### 4.2. Transport und Versetzung



Sicherstellen, dass sich beim Hub und bei der Versetzung der Last keine Personen im Gefahrenbereich aufhalten und unter schwierigen Bedingungen gegebenenfalls Personal mit der Beaufsichtigung der Versetzung beauftragen.

Die manuelle Versetzung der Maschine muss von mindestens zwei Personen ausgeführt werden.

Die Maschine muss in vertikaler Position versetzt werden. Vorher müssen in jedem Falle alle Schalen oder Tanks geleert werden.

Die Verpackung anheben und vorsichtig transportieren. Dabei sind ebene und gerade Wege zu benutzen und es muss auf das Profil und eventuelle Überstände geachtet werden.



**Achtung:** Auf der Verpackung dürfen keine zusätzlichen Schnitte ausgeführt werden.

Während dem Transport und der Versetzung entstandene Schäden an der Maschine sind nicht von der GARANTIE gedeckt. Reparaturen oder der Austausch von beschädigten Teilen gehen zu Lasten des Kunden.

### 4.3. Lagerung



**Vor der Einlagerung und bei der erneuten Inbetriebnahme der Maschine nach einer Einlagerung muss eine sorgfältige Reinigung der Maschine vorgenommen werden.**

**Achtung:** Bei der Einlagerung dürfen nicht mehr als zwei Maschinen übereinander gelagert werden.

Bei längeren inaktiven Standzeiten der Maschine muss bei der Einlagerung hinsichtlich des Ortes und des Zeitraums folgendes beachtet werden:

- die Maschine an einem geschlossenen Ort einlagern;
- die Maschine vor Stößen und Belastungen schützen;
- die Maschine vor Feuchtigkeit und hohen Temperaturschwankungen schützen;
- vermeiden, dass die Maschine mit korrosiven Substanzen in Berührung kommt.

## 5. INSTALLATION



Für alle im Kapitel 5 beschriebenen Arbeitsvorgänge sind ausschließlich Fachtechniker zuständig, die alle Abläufe und den Einsatz geeigneter Hilfsmittel unter strikter Einhaltung der geltenden Vorschriften organisieren müssen.

Die Maschine muss im Innenbereich eines Gebäudes aufgestellt werden, der eine entsprechende Beleuchtung und Belüftung so wie einen festen und ebenen Fußboden (Neigung unter 2°) aufweist.



**Das Gerät muss an einem Ort installiert werden, an dem es von eingewiesenem Personal kontrolliert werden kann.**



**Achtung:** Die Maschine darf nicht an Orten aufgestellt werden, an denen Personen, die nicht zum in Abschnitt 1.2 genannten Personenkreis gehören, die Maschine erreichen, berühren und/oder bedienen können.



**Die Maschine darf nicht installiert werden, wenn sie nass oder feucht ist. Solange warten, bis sichergestellt ist, dass die Maschine vollständig abgetrocknet ist. In jedem Falle muss eine präventive Kontrolle des Kundendienstes durchgeführt werden, um die Maschine auf eventuelle Schäden an den elektrischen Teilen zu überprüfen.**

Die Maschine muss in Räumen betrieben werden, deren Temperatur zwischen 10°C und 40°C liegt.



**Neben der Maschine sollte ein Bereich für die Aufstellung des Dosiermahlwerks vorgesehen werden. Der Installateur sollte auch eine Lade für den Kaffeesatzbehälter vorsehen.**

### 5.1. Montage-Aufstellung

Der Bediener sollte folgendes überprüfen:

- Der Raum muss für die Installation der Maschine eingerichtet sein.
- Die Fläche, auf der die Maschine installiert wird, muss eben, fest, wasserabweisend (Laminat, Stahl, Keramik, usw.) sein, in ihrer Nähe dürfen sich keine Wärmequellen (Öfen, Herde, Kamine, usw.) befinden. Die Raumtemperatur darf nicht unter 5°C absinken. Die beheizte Tassenabstellfläche muss sich auf einer Höhe von 150 cm vom Boden befinden.
- Der Raum muss ausreichend beleuchtet, belüftet und hygienisch unbedenklich sein. Die Steckdose sollte leicht zugänglich sein.



**Für den Zugang zur Maschine, sowie zur Ausführung von Arbeiten ohne jegliche Behinderung und zum sofortigen Verlassen des Arbeitsbereichs im Notfall muss genügend Freiraum vorgesehen werden.**



**Hinweis:** Im oberen Bereich muss ein Freiraum von mindestens 50 cm verbleiben.

Bei der Installation muss ein Mindestabstand von 30 cm zu anderen Geräten verbleiben, damit folgende Aspekte sichergestellt werden:

- die korrekte Kühlung der Maschinenteile;
- der Zugang zu den Gruppen für den Eingriff im Falle von Betriebsstörungen der Maschine.

Nachdem die Verpackung beim Aufstellort abgestellt worden ist, ist wie folgt vorzugehen:

1. die Metallklammern abnehmen, mit denen die Verpackung verschlossen ist;
2. den Karton öffnen. Mit einem Cutter das Klebeband durchschneiden, mit dem die Kartonschalen verklebt sind;
3. danach die Maschine anheben und am vorbereiteten Aufstellungsort positionieren.



**Bevor die Maschine erstmals in Betrieb genommen wird, ist eine sorgfältige Reinigung der Maschinenteile erforderlich. Für ausführlichere Informationen siehe entsprechenden Abschnitt.**

Nach der Positionierung der Maschine muss diese auf den nachfolgenden Betrieb vorbereitet werden.

(Abb. 30) - Die Kunststoff-Abdeckungen für die Reinigung abnehmen.

(Abb. 31) - Den äußeren Bereich der Schutzabdeckung (M) nach innen biegen und von den Schrauben abziehen.

Nach der Abnahme der Schutzvorrichtung (M) alle Schutzfolien entfernen.

Die Schutzfolien von allen auf der Maschine vorhandenen Blechen entfernen.



Nach der Abnahme der Schutzfolien die Bestandteile wieder auf der Maschine anbringen.

**(Abb. 31)** - Die transparente Schutzvorrichtung **(M)** wieder anbringen.

**(Abb. 12 - 13)** - Den Rost und die Abtropfschale entfernen. Nachfolgend alle Schutzfolien entfernen.

Nach der Entfernung der Schutzfolien die Abtropfschale und den Rost wieder anbringen.

## 5.2. Entsorgung der Verpackung

Beim Auspacken empfiehlt es sich, die Verpackung wertstoffgerecht zu trennen und entsprechend den geltenden Vorschriften im Betreiberland zu entsorgen.

Wir empfehlen, die Originalverpackung für zukünftigen Bedarf aufzubewahren.

## 5.3. Wasseranschluss



**Achtung:** Die Maschine muss an ein Wassernetz angeschlossen werden, das ausschließlich frisches und klares Trinkwasser bereitstellt. Anhand der Tabelle "Technische Daten" kann überprüft werden, ob der Leitungsdruck geeignet ist.

Für den Abstand zwischen den Abnahmestellen für den Strom- und für den Wasseranschluss müssen die zum Zeitpunkt der Installation geltenden Vorschriften beachtet werden.



Für das Leitungswasser muss ein Wasserenthärter verwendet werden, der vor der Anschlussleitung der Maschine eingesetzt wird. Wird kein oder ein nicht ausreichender Wasserenthärter eingesetzt, so erlischt die Garantie.

Für die Ausführung dieser Arbeitsvorgänge ist ein Fachtechniker heranzuziehen.



Bevor der Anschluss ausgeführt wird, sollten die Wasserleitungen gründlich durchgespült werden. Den Wasserhahn vollständig öffnen und das Leitungswasser für einige Minuten fließen lassen.

**(Abb. 20)** - Den Zufuhrschlauch an einen Kaltwasserhahn mit Wasserenthärter anschließen, der mit dem auf der Maschine installierten Schlauch kompatibel ist.

## 5.4. Anschluss Abwasserleitung



**Achtung:** Die Maschine muss an eine geeignete Abwasserleitung angeschlossen werden, die den staatlichen oder lokalen Vorschriften entspricht.

Die Maschine erfordert für den ständigen Abfluss der Abwässer, die während dem normalen Betrieb der Maschine entstehen, den Anschluss an eine Abwasserleitung.

Für den Anschluss an die Abwasserleitung muss der Schlauch benutzt werden, der sich im Lieferumfang befindet **(Abb. 10)**. Dieser muss an den Anschluss angeschlossen werden, der sich im unteren Bereich der Maschine befindet **(Abb. 06)**.

**(Abb. 21)** - Den Abflussschlauch an den Anschluss anschrauben. Die Nutmutter gut anziehen und sicherstellen, dass die Dichtung optimal sitzt.

Danach den Schlauch an die Abwasserleitung anschließen und sicherstellen, dass der Anschluss optimal isoliert und abgedichtet ist.

## 5.5. Stromanschluss



Die Anschlussarbeiten müssen durch qualifiziertes Personal und in Übereinstimmung mit den staatlichen oder lokalen Vorschriften ausgeführt werden.

Die Maschine wird vom Kunden auf dessen Verantwortung an das Stromnetz angeschlossen.



**Achtung:** Die Steckdose muss für den Benutzer leicht zugänglich sein, so dass die Maschine im Notfall problemlos von der Stromzufuhr getrennt werden kann.

Bevor der Anschluss erfolgt, ist sicherzustellen, dass der Hauptschalter auf "0" steht.

**(Abb. 09)** - Die Maschine wird mit einem Spezialkabel für den Anschluss an das Stromnetz geliefert. Das Kabel ist mit einem speziellen Stecker versehen, der für den Stromanschluss der Maschine benutzt werden muss.

Bei Schäden am Netzkabel ist für dessen Austausch ausschließlich der Hersteller oder ein Fachtechniker heranzuziehen.

Die Maschine muss mit dem am Stromkabel installierten Stecker unter Beachtung der folgenden Aspekte angeschlossen werden:

- Einhaltung der im Anwenderland zum Zeitpunkt der Installation geltenden Gesetze und technischen Vorschriften;
- Berücksichtigung der auf dem Typenschild unter der Abtropfschale aufgeführten Daten **(Abb. 14)**.

Die Kabelschuhe müssen an die Hauptanlage angeschlossen werden. Die Erdungs- und die Blitzableiteranlage müssen vorschriftsgemäß ausgeführt sein.

### **(Abb. 19)** - Den erforderlichen Anschluss überprüfen.

**TR** - Bei einer Dreiphasen-Versorgung ist ein Stecker mit 5 Leitern zu benutzen (3 Phasen + Nullleiter + Masse).

**MO** - Bei einer Einphasen-Versorgung ist ein Stecker mit 3 Leitern zu benutzen (Phase + Nullleiter + Masse).

Für den elektrischen Anschluss der Maschine ist folgendermaßen vorzugehen:

**(Abb. 12)** - Den Rost abnehmen.

**(Abb. 13)** - Die Abtropfschale entfernen.

**(Abb. 14)** - Die beiden Schrauben abschrauben, mit denen die Schutzabdeckung befestigt ist

**(Abb. 15)** - Die Schutzabdeckung entfernen, indem sie angehoben wird.

**(Abb. 16-17)** - Den Spezialstecker vom Boden der Maschine in den vorhandenen Durchgang einführen. Den Stecker unter Beachtung der entsprechenden Aufnahmen in den Steckverbinder einstecken.

Dann die Schutzvorrichtungen, die Abtropfschale und den Rost wieder anbringen.



**Folgendes ist verboten:**

- Die Verwendung von Verlängerungen aller Art;
- Der Austausch des Originalsteckers;
- Die Verwendung von Adaptern.

## 5.6. Erste Inbetriebnahme der Maschine

Diese Vorgehensweise ist besonders wichtig, da sie eine korrekte Vorbereitung und einen störungsfreien Betrieb der Maschine ermöglicht.



**Achtung:** Vor der Ausführung der Verfahren sollte man sich mit allen Steuerungen der Maschine vertraut gemacht haben. Dafür sind die folgenden Kapitel zu lesen.

Die gesamte Wasserleitung der Maschine sorgfältig reinigen:

- Den Versorgungshahn der Wasserleitung vollständig öffnen.
- Den Hauptschalter einschalten (Pos. 1) und warten, bis sich der Boiler bis zum eingestellten Füllstand füllt.



**Nach einem wahrscheinlichen Fehler der Pumpe aufgrund des Timeouts Pumpe (Sicherheit) hält bei den Maschinen mit automatischer Dosierung der Pumpenmotor an und die Bedientastfelder blinken. Bei den Maschinen mit Hebel schaltet nur der Pumpenmotor ab. Dann muss der Hauptschalter aus- und erneut eingeschaltet werden, um die Füllung des Boilers abzuschließen.**

- Den Hauptschalter einschalten (Pos. 2), um die Erhitzung des Wassers im Boiler zu starten.
- Jede Gruppe einschalten, um Wasser für ca. eine Minute auslaufen zu lassen. Den Vorgang zweimal wiederholen.
- Auch die Regler für den Dampf öffnen und schließen, um das Wassersystem zu entlüften. Damit wird vermieden, dass sich Luftblasen im Wassersystem bilden.

Abwarten, bis die Maschine Druck aufgebaut hat (ca. 40 Minuten):

- Aus den entsprechenden Dampfrohren für ca. eine Minute Dampf entnehmen.
- Aus dem Wasserausgaberohr für mindestens eine Minute Wasser entnehmen. Den Vorgang zweimal oder mehrmals wiederholen.
- Die Schalter ausschalten.



**Wird mit der Maschine für mehr als 24 Stunden kein Produkt ausgegeben, müssen vor der Aufnahme des Betriebs die inneren Bestandteile gereinigt werden. Dafür werden die oben beschriebenen Arbeitsvorgänge wiederholt.**

## 6. STEUERUNGEN UND KONTROLLINSTRUMENTE

### 6.1. Steuerungen und gemeinsame Instrumente

In diesem Abschnitt werden alle Steuerungen und Instrumente erläutert, die auf allen Maschinenmodellen gleichermaßen vorhanden sind.

#### Dampfausgaberohr (Seite links und rechts)

Alle Maschinen verfügen über zwei Dampfausgaberohre:

**B** = Dampfausgaberohr Links

**R** = Dampfausgaberohr Rechts

Die Ausgaberohre funktionieren manuell und unabhängig. Für die Ausgabe des Dampfes muss die Düse über den jeweiligen Regler geöffnet werden:

Regler (**A**) für die Ausgabe mit dem Rohr (**B**).

Regler (**Q**) für die Ausgabe mit dem Rohr (**R**).

#### Beheizte Tassenabstellfläche

Die beheizte Tassenabstellfläche ist serienmäßig auf allen Maschinen Lucia vorhanden. Für die Einschaltung der Tassenabstellfläche auf der Fläche (**L**) muss der Leuchtschalter (**F**) gedrückt werden. Bei eingeschalteter Tassenabstellfläche leuchtet der Schalter auf.

#### Wasserausgaberohr

Das Wasserausgaberohr (**G**) ist auf allen Maschinen installiert und ermöglicht die Entnahme von heißem Wasser. Je nach Maschinenmodell (Hebel oder Dosierer) wird das Rohr auf unterschiedliche Weise eingeschaltet.

#### Anzeige Wasserfüllstand im Boiler

Die Anzeige (**S**) zeigt an, wie viel Wasser sich im Boiler befindet. Diese Anzeige ist bei den Arbeitsvorgängen des normalen Betriebs äußerst wichtig.

#### Druckmesser Pumpendruck

Der Druckmesser (**N**) mit Skala 0÷15 bar zeigt den Druck der Pumpe nur dann an, wenn diese in Betrieb ist. Diese Anzeige ist wichtig für die Überprüfung des störungsfreien Betriebs der Maschine in der Ausgabe.

#### Druckmesser Boilerdruck

Der Druckmesser (**O**) mit Skala 0÷2,5 bar zeigt den Druck im Boiler an (und damit die Temperatur):

- Befindet sich die Anzeige im Intervall zwischen **0** und **0,8** bar im hellblauen Bereich, so befindet sich die Maschine in der Aufheizphase. Es sollte kein Kaffee ausgegeben werden.
- Der Intervall zwischen **0,8** und **1,6** bar zeigt an, dass sich Druck und Temperatur im Boiler auf Betriebswerten befinden. Die Maschine befindet sich nun in der idealen Bedingung für die Zubereitung von Kaffee.



**Achtung: Übersteigt der auf dem Druckmesser (O) angezeigte Druck einen Wert von 1,6 bar, muss die Maschine unverzüglich ausgeschaltet und der Kundendienst kontaktiert werden.**

#### Brühgruppe

Auf der Brühgruppe kann ein Filterhalter (**Abb. 07 - Abb. 08**) für die Ausgabe des Kaffees befestigt werden. Jede Brühgruppe wird separat und unabhängig gesteuert. Die Steuerung für die Ausgabe des Kaffees erfolgt je nach Maschine unterschiedlich.

### 6.2. Maschinensteuerungen Modell Hebel (Abb. 01 - Abb. 02)

Die Maschine mit Hebel ist äußerst praktisch im täglichen Gebrauch.

#### Heißwasserausgabe

Die Heißwasserausgabe erfolgt über die Taste (**E**). Für die Ausgabe muss die Taste lediglich gedrückt werden. Um die Ausgabe zu beenden, wird die Taste losgelassen.

#### Kaffeeausgabe

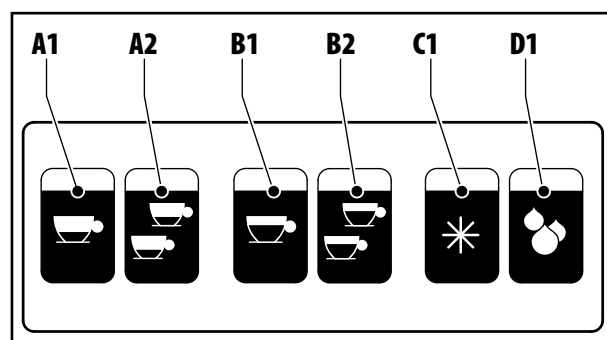
Die Kaffeeausgabe erfolgt über den Hebel (**I-1**), der auf jeder Brühgruppe vorhanden ist. Jeder Hebel führt nur die Ausgabe auf der entsprechenden Brühgruppe aus.

Für die Ausgabe über mehrere Brühgruppen müssen die entsprechenden Hebel gleichzeitig gedrückt werden.

Um die Ausgabe zu beenden, muss erneut der vorher eingeschaltete Hebel betätigt werden.

### 6.3. Maschinensteuerungen Modell Dosierer (Abb. 03 - Abb. 04)

Der Betrieb der Maschine Dosierer erfolgt über das Bedienfeld (**I-2**), das für jede Brühgruppe vorhanden ist.



**Taste A1** - aktiviert die programmierte Ausgabe von **einem einzelnen Espresso**.

**Taste A2** - aktiviert die programmierte Ausgabe von **zwei Espressos**.

**Taste B1** - aktiviert die programmierte Ausgabe von **einem einzelnen großen Kaffee**.

**Taste B2** - aktiviert die programmierte Ausgabe von **zwei großen Kaffees**.

**Taste C1** - aktiviert die dauerhafte Ausgabe von Kaffee. Die Ausgabe kann durch erneuten Druck der Taste abgebrochen werden.

**Taste D1** - aktiviert die Ausgabe einer dosierten Wassermenge. Die 2 Bedientastensfelder können unterschiedlich programmiert werden. Durch erneuten Druck der Taste wird die Ausgabe abgebrochen oder sie wird automatisch beendet, sobald die programmierte Portion erreicht wurde.

## 7. BEDIENUNG

### 7.1. Zubereitung eines Kaffees

- Den Filterhalter aus der Brühgruppe herausdrehen und mit dem oberen Teil nach unten mit dem Filterrand auf die Lade mit dem Kaffeesatzbehälter schlagen, um den Kaffeesatz zu lösen (Vorsicht, dabei nicht den Filter beschädigen).
- Je nach Bedarf den **Filterhalter für 1 Portion (Abb. 08) oder für 2 Portionen (Abb. 07)** benutzen.
- Den Filter mit der entsprechenden Portion gemahlenem Kaffee füllen und den Kaffee mit dem Druckstück leicht andrücken.
- Eventuellen gemahlenen Kaffee vom Filterrand entfernen.

**!** Befindet sich gemahlener Kaffee auf dem Filterrand, schließt die Dichtung eventuell nicht richtig ab und es treten Wasser und Kaffeesatz aus.

- (Abb. 24) - Den Filterhalter von unten in die Brühgruppe einsetzen.
- (Abb. 25) - Den Filterhalter in der Gruppe einhängen und nach rechts drehen, damit die Dichtung abschließt.
- (Abb. 26) - Die Tassen unter die Ausgabedüsen stellen, **die Ausgabe je nach Modell über den Hebel oder die Taste starten**.
- Nach der Ausgabe des Kaffees den Filterhalter bis zu nächsten Ausgabe in der Brühgruppe belassen.

**!** **Achtung: Während der Ausgabe sollte auf die heißen Teile der Maschine und insbesondere auf die Brühgruppen sowie die Ausgaberohre für Dampf und heißes Wasser geachtet werden. Keinesfalls sollten die Hände während dem Betrieb unter die Brühgruppen und die Ausgaberohre gehalten werden.**

### 7.2. Zubereitung eines Cappuccino

**!** **Achtung: Verbrennungsgefahr! Zu Beginn der Ausgabe können Spritzer mit heißem Wasser auftreten. Das Dampfausgaberohr kann hohe Temperaturen erreichen: Direkte Berührung vermeiden.**

- Einen Espresso in einer Cappuccino-Taste zubereiten.
- Einen schmalen hohen Behälter bis zu Hälfte mit Milch füllen.
- (Abb. 28) - Den Behälter unter das **Dampfausgaberohr stellen, so dass die Düse den Boden des Behälters berührt**.
- Den Dampfregler öffnen und den Behälter nach unten ziehen, bis die Düse die Oberfläche der Milch berührt.
- **Den Behälter von unten nach oben bewegen**, so dass sich die Düse abwechselnd in und außerhalb der Milch befindet, um so die Milch aufzuschäumen.
- Den Dampfregler schließen und die Milch in die Kaffeetasse füllen.

**!** (Abb. 33) - **Unverzüglich nach diesem Vorgang mit einem Schwamm oder einem sauberen Lappen das Ausgaberohr reinigen, um zu vermeiden, dass die Milch auf dem Rohr antrocknet.**

### 7.3. Erhitzen eines Getränks

**!** **Achtung: Verbrennungsgefahr! Zu Beginn der Ausgabe können Spritzer mit heißem Wasser auftreten. Das Dampfausgaberohr kann hohe Temperaturen erreichen: Direkte Berührung vermeiden.**

- (Abb. 28) - Das Dampfausgaberohr in die zu erwärmende Flüssigkeit eintauchen.
- Nach und nach den Dampfregler öffnen, um Dampf auszugeben, der die Flüssigkeit bis zu gewünschten Temperatur erhitzt.
- Bei Erreichen der gewünschten Temperatur den Dampfregler schließen.

**!** (Abb. 33) - **Unverzüglich nach diesem Vorgang mit einem Schwamm oder einem sauberen Lappen das Ausgaberohr reinigen.**

### 7.4. Zubereitung eines Aufgussgetränkes

**!** Mit der Maschine mit Dosierer können unterschiedliche programmierte Wassermengen ausgegeben werden. Diese Funktion kann aktiviert werden, indem die Taste (D1) jeder auf der Maschine vorhandenen Tastatur unterschiedlich programmiert wird. Bei der Maschine mit Hebel erfolgt die Wasserausgabe zentral über das Wasserausgaberohr (G).

- (Abb. 29) - Einen Behälter unter das Wasserausgaberohr (G) und die Taste für die Heißwasserentnahme drücken.

**Taste (E) bei der Maschine mit Hebel**

**Taste (D1) bei der Maschine mit Dosierer**

Nach der Ausgabe der erforderlichen Menge an heißem Wasser wird erneut die Taste gedrückt, um die Entnahme zu beenden (bei der Maschine mit Dosierer wird die Ausgabe automatisch beendet).

- Das gewünschte Produkt hinzugeben.

**!** Die Verwendung von enthärtetem Wasser kann beim zubereiteten Aufgussgetränk eine dunklere Farbe als normal verursachen. Wird die normale Färbung gewünscht, kann nicht enthärtetes Wasser erhitzt werden, wie im Abschnitt 7.3 beschrieben.

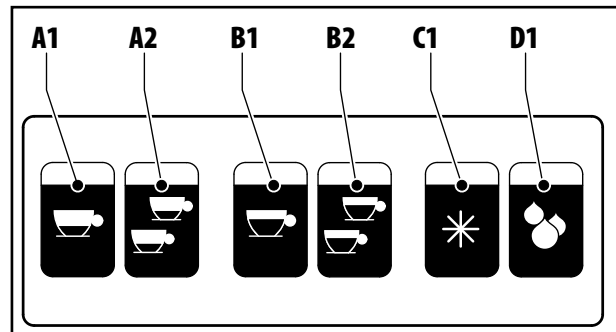
## 8. REGULIERUNG UND EINSTELLUNG PORTIONEN (FÜR DIE ENTSPRECHENDEN MODELLE)

### 8.1. Modelle mit elektronischer Dosierung

Die gesamte Angebotsreihe Lucia Espresso ist in der Version mit automatischer Dosierung der Kaffeeausgabe (Automatik) erhältlich (Abb. 03-Abb. 04).

Die Dosierung kann benutzerspezifisch eingestellt werden.

**!** Bei der Einstellung von Maschinen mit zwei oder drei Brühgruppen wird mit der Einstellung der ersten Tastatur auf der linken Seite der Maschine (Ansicht von vorne) begonnen. Die Einstellungen der linken Tastatur werden dann auch auf die anderen Tastaturen übertragen. Die Programmierung der anderen Tastaturen muss nur dann vorgenommen werden, wenn dort andere Einstellungen erforderlich sind.



#### Für den Zugang zur Programmierung

- 1 Die Taste (C1) gedrückt halten, bis die entsprechende LED blinkt und auf den mit Display ausgestatteten Modellen die Anzeige "PROGRAMMING SELECT WITHIN 30s" erscheint.
- 2 Die blinkende LED zeigt an, dass sich die Maschine in der Programmierungsphase befindet. **Nach 30 Sekunden** kehrt die Maschine automatisch in den Betriebsmodus zurück.

Die Einstellungen der Kaffeeausgabe werden über die Tasten auf den einzelnen Tastaturen der Brühgruppen vorgenommen:

- (A1 - A2) - für die Einstellung eines Espresso oder zwei Espresso;
- (B1 - B2) - für die Einstellung eines großen Kaffees oder zwei großen Kaffees.

- 3 Den Filterhalter für Einzel- oder Doppelportionen je nach einzustellender Taste anbringen, wie für die Zubereitung des Kaffees beschrieben (Abschn. 7.1).
- 4 Während die LED blinkt, die Taste entsprechend der Dosierung, die programmiert werden soll, drücken, um die Ausgabe zu starten.
- 5 Während der Ausgabe bleibt die LED entsprechend der zu programmierenden Taste ebenso eingeschaltet wie die LED der Taste (C1). Auf den Modellen mit Display wird die Anzeige "PROGRAMMING" sowie der Kaffeetyp, der gerade eingestellt wird (Espresso oder großer Kaffee) eingeblendet.

- 6 Abwarten, bis die Tasse mit der gewünschten Menge gefüllt ist. Dann erneut die Taste drücken, um die Ausgabe zu beenden.
- 7 Die Einstellung wird von der elektronischen Steuereinheit gespeichert.
- 8 Den Vorgang für die verbleibenden Tasten wiederholen. Die LED der bereits programmierten Tasten leuchten nicht mehr auf.

Die Einstellung der Heißwasserausgabe erfolgt über die Taste (D1) auf der einzelnen Tastaturen der Brühgruppen:

- 9 Einen Behälter unter das Heißwasserausgaberohr (G) stellen.
- 10 Während die LED blinkt, die Taste (D1) entsprechend der Dosierung drücken, um die Ausgabe zu starten.
- 11 Abwarten, bis im Behälter die gewünschte Menge erreicht wird. Dann erneut die Taste (D1) drücken.
- 12 Die Einstellung der Wassermenge wird von der elektronischen Steuereinheit gespeichert.

Die elektronische Steuereinheit speichert die Einstellungen automatisch und überträgt diese auf die anderen Tastaturen.

Soll auch die Ausgabe der Brühgruppen der zweiten und/oder dritten Tastatur eingestellt werden, wird der Vorgang auf der gewünschten Tastatur wiederholt.

## 9. WARTUNG



**Achtung:** Soweit nicht anders angegeben, werden die Wartungsarbeiten bei ausgeschalteter, kalter Maschine bei abgezogenem Versorgungsstecker ausgeführt. Von der Verwendung von Metallinstrumenten, Scheuermitteln oder Lösungsmitteln für die Reinigung der Maschine wird abgeraten: Diese könnte dadurch beschädigt werden.

Soweit angegeben, sind spezielle Reiniger für Espressomaschinen zu verwenden, die in den spezialisierten Kundendienstcentern erhältlich sind.

Die Reinigungsmittel dürfen die Eigenschaften der Materialien und der Maschine nicht verändern. Aus diesem Grunde sollten ausschließlich spezifische Produkte verwendet werden, die gewährleisten, dass die ausgegebenen Produkte den geltenden Vorschriften für die Ausgabe von Produkten für den menschlichen Verzehr entsprechen.

### 9.1. Tägliche Instandhaltung

Für die Reinigungsarbeiten sollten Lappen oder Schwämme benutzt werden, die keine Flusen oder Fäden hinterlassen.

- Sorgfältig das Gehäuse reinigen. Auf den Teilen aus rostfreiem Edelstahl der Richtung der Satinierung folgen.
- Das Dampfrohr und das Heißwasserausgaberohr reinigen und kontrollieren, ob die Düsen vollständig oder teilweise durch Rückstände und Verkrustungen verstopft sind. Müssen diese gereinigt werden, sollte besonders darauf geachtet werden, dass die Düse nicht deformiert oder beschädigt wird.
- Die Filterhalter aus der Maschine entnehmen, die Filter demontieren und die Kaffeeverkrustungen entfernen. Dabei sollte eine kleine Bürste mit Kunststoffborsten verwendet werden. Fettablagerungen werden durch das Abspülen der Filter und Filterhalter mit heißem Wasser entfernt.

### 9.2. Wöchentliche Instandhaltung

#### 9.2.1. Reinigung der Brühgruppen

Diese Vorgänge sind bei eingeschalteter und unter Druck stehender Maschine auszuführen.

- (Abb. 34) - Den Blindfilter aus dem Lieferumfang in den Filterhalter einsetzen. Einen Löffel Reinigungspulver für Espressomaschinen einfüllen, dann den Filterhalter in die zu reinigende Brühgruppe einsetzen.



**Für die Reinigung der Brühgruppen sollte ein spezieller Profi-Reiniger verwendet werden, der die Ausgabe der Produkte nach geltenden Hygienestandards gewährleistet.**

- Die Kaffeeausgabe der Gruppe für ca. 10 Sekunden einschalten. Danach die Ausgabe abschalten.
- Die Ausgabe mehrmals (mindestens 5 Mal) ein- und ausschalten, bis das Wasser, das aus der Gruppe abfließt, klar ist.

**In der Version Automatik werden nach der Montage des Filterhalters die Taste (A1) und die Taste (C1) des Bedientastenfelds gleichzeitig gedrückt. Die Maschine führt dann automatisch fünf Reinigungszyklen durch.**

- Nach Beendigung des Reinigungszyklus den Filterhalter abnehmen, den Blindfilter entnehmen und den normalen Filter einsetzen. Dann den Filterhalter wieder in die Brühgruppe einsetzen und die Ausgabe mehrmals ausführen, bis die Teile ausreichend gespült sind.
- Einen Kaffee ausgeben, um einen eventuell vorhandenen unangenehmen Geschmack zu beseitigen.

#### 9.2.2. Reinigung der Filter

- Unter Verwendung von kochendem Wasser und Beuteln mit Reinigungspulver für Espressomaschinen in einem Behälter, der nicht aus Aluminium oder Eisen bestehen sollte, eine Reinigungslösung ansetzen.
- Die Filter abnehmen und mit den Filterhaltern für mindestens 20 Minuten (soweit möglich über Nacht) in der angesetzten Lösung einweichen.
- Die Filter und die Filterhalter aus der Lösung nehmen und gründlich unter laufendem Wasser abspülen.

#### 9.2.3. Reinigung der Abtropfschale

- Den Tassenabstellrost von der Abtropfschale abnehmen und bei Bedarf reinigen.
- Die Abtropfschale entfernen und diese reinigen. Dabei Verkrustungen oder eventuelle Rückstände des Kaffeesatzes entfernen.

### 9.3. Regelmäßige Wartung

#### 9.3.1. Regeneration Enthärter

Für die Regeneration der Enthärter ist auf die Hinweise im mitgelieferten Handbuch Bezug zu nehmen.

### 9.4. Maschinenstillstand

Durch den technischen Kundendienst auszuführender Vorgang.

- Die Maschine ausschalten und abwarten, bis kein Druck mehr im Boiler vorhanden ist (Druckmesseranzeige auf "0").
- Den Stecker ausstecken.
- Mit einer Pumpe das gesamte vorhandene Wasser absaugen.

## 10. AUSSERBETRIEBNAHME

### 10.1 Zeitweise Außerbetriebnahme

- Die Reinigungs- und Wartungsarbeiten ausführen.
- Das Stromversorgungskabel abziehen und aufwickeln.
- Den Wasseranschlussschlauch abnehmen.
- Die Maschine abdecken und an einem verschlossenen und trockenen Ort, vor Witterungseinflüssen geschützt lagern.



**Achtung:** Für die Abnahme von den Versorgungsleitungen sollte Fachpersonal herangezogen werden.

### 10.2 Verschrottung



**Elektrische und elektronische Geräte müssen gemäß der Vorgaben der europäischen Richtlinie 2002/96/EG entsorgt werden.**



**Diese Geräte dürfen NICHT über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen separat abgegeben werden, um die Wiederverwertung und das Recycling der Materialien, aus denen sie bestehen, zu optimieren.**



Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne ist auf allen Produkten angebracht, um auf die Pflichten in Zusammenhang mit der getrennten Entsorgung hinzuweisen. Durch die Beachtung aller Vorschriften hinsichtlich der Entsorgung von Altgeräten wird ein Beitrag zum Umweltschutz geleistet.

<b>1. INFORMAÇÕES GERAIS .....</b>	<b>48</b>
1.1. Encarregados.....	48
1.3. Estrutura do manual .....	48
1.4. Garantia .....	49
<b>2 SEGURANÇA.....</b>	<b>49</b>
2.1. Normas gerais de segurança.....	49
2.2. Funções de paragem .....	49
2.3. Placas.....	49
<b>3. DESCRIÇÃO DA MÁQUINA.....</b>	<b>50</b>
3.1. Utilização da máquina .....	50
3.2. Componentes principais .....	50
3.3. Dados Técnicos.....	50
3.4. Fornecimento de série.....	50
3.5. Protecções mecânicas .....	50
3.6. Protecções eléctricas.....	50
3.7. Vibrações.....	50
<b>4 MOVIMENTAÇÃO E ARMAZENAGEM .....</b>	<b>51</b>
4.1. Embalagem .....	51
4.2. Transporte e movimentação.....	51
4.3. Armazenagem .....	51
<b>5 INSTALAÇÃO .....</b>	<b>51</b>
5.1. Montagem - Colocação.....	51
5.2. Eliminação da embalagem .....	52
5.3. Ligação à rede hídrica .....	52
5.4. Ligação do tubo de descarga .....	52
5.5. Ligação eléctrica.....	52
5.6. Primeira utilização da máquina.....	52
<b>6. COMANDOS E INSTRUMENTOS DE CONTROLO .....</b>	<b>53</b>
6.1. Comandos e Instrumentos comuns .....	53
6.2. Comandos da máquina modelo Alavanca (Fig.01 - Fig.02) ..	53
6.3. Comandos da máquina modelo Dosador (Fig.03 - Fig.04)...	53
<b>7. USO.....</b>	<b>54</b>
7.1. Como preparar o café .....	54
7.2. Como preparar o cappuccino .....	54
7.3. Como aquecer uma bebida .....	54
7.4. Como preparar uma infusão .....	54
<b>8. REGULAGEM E CALIBRAÇÃO DAS DOSES .....</b>	<b>54</b>
(PARA OS MODELOS HABILITADOS)	
8.1. Modelos de dosagem electrónica.....	54
<b>9. MANUTENÇÃO.....</b>	<b>55</b>
9.1. Manutenção diária.....	55
9.2. Manutenção semanal .....	55
9.3. Manutenção periódica .....	55
9.4. Paragem da máquina.....	55
<b>10. COLOCAÇÃO FORA DE SERVIÇO.....</b>	<b>55</b>
10.1. Colocação fora de serviço temporária .....	55
10.2. Desmantelamento .....	55

## 1. INFORMAÇÕES GERAIS

### 1.1. Encarregados

A máquina pode ser utilizada por dois encarregados com tarefas diferentes

#### OPERADOR

Pessoa com conhecimentos técnicos adequados na preparação dos produtos, que utiliza a máquina para a distribuição de café, de água quente e vapor, no respeito das normas higiénicas vigentes.

Após ter lido este manual, é capaz de realizar:

- As operações normais de instalação da máquina;
- A distribuição correcta do produto;
- A limpeza da máquina.

#### TÉCNICO ESPECIALIZADO

Pessoa que, após ler este manual, é especialista na instalação, uso e manutenção das máquinas de café do tipo profissional:

- É capaz de realizar intervenções de reparação em caso de mau funcionamento graves, e além disso possui o conhecimento deste manual e de todas as informações relativas à segurança;
- É capaz de compreender o conteúdo do manual e interpretar correctamente desenhos e esquemas;
- Está ciente das principais normas higiénicas, de prevenção de acidentes, tecnológicas e de segurança;
- Possui experiência específica na manutenção das máquinas de café do tipo profissional;
- Sabe como comportar-se em caso de Emergência, onde encontrar os meios de protecção individual e como usá-los correctamente.



**É proibido permitir o uso da máquina por parte de pessoas que não possuam os requisitos solicitados.**

### 1.3. Estrutura do manual

O Cliente deve ler com extrema atenção as informações apresentadas neste Manual.

#### 1.3.1. Objectivo e conteúdo

Este manual tem como objectivo fornecer ao cliente todas as informações necessárias para a instalação, a manutenção e o uso da máquina de café.



**Antes de realizar qualquer operação na máquina, os operadores e os técnicos especializado devem ler atentamente as instruções contidas nesta publicação.**

Em caso de dúvidas sobre a interpretação correcta das instruções, consulte o fabricante para obter os esclarecimentos necessários.



**É proibido realizar qualquer operação sem ter lido e compreendido bem o conteúdo deste manual.**

#### 1.3.2. Destinatários

O manual em questão é dirigido aos operadores e aos técnicos especializados.

Os operadores não devem realizar operações reservadas aos técnicos especializados.

O fabricante não é responsável pelos danos resultantes do incumprimento desta proibição.

O manual de instruções é parte integrante do produto comprado e deve acompanhá-lo sempre, mesmo em caso de passagem a sucessivos proprietários do produto.

#### 1.3.3. Conservação

O manual de instruções deve ser conservado imediatamente próximo da máquina.

Para garantir a integridade e a consultabilidade no tempo deste manual, recomendamos as seguintes advertências:

- Utilize o manual de modo a não danificar o conteúdo, todo ou em parte.
- Não tire, arranque ou reescreva por algum motivo partes do manual.
- Conserve o manual em áreas protegidas da humidade e do calor, de modo que não seja prejudicada a qualidade da publicação e a legibilidade em todas as suas partes.





Caso este manual seja danificado ou perdido, deverá solicitar imediatamente outra cópia sua ao fabricante ou ao distribuidor autorizado do país onde a máquina é utilizada.

### 1.3.4. Simbologia Utilizada

#### PERIGO GERAL



Indica um perigo com risco, também mortal, para o utilizador. Neste caso, deve-se prestar a máxima atenção e deve-se realizar todas as intervenções para operar de maneira segura.

#### PERIGO DE ELECTROCUSSÃO



Sinaliza ao pessoal implicado que a operação descrita apresenta, se não for realizada respeitando as normas de segurança, o risco de sofrer um choque eléctrico.

#### ADVERTÊNCIA



Indica uma advertência ou uma nota em funções chave ou em informações úteis. Preste a máxima atenção aos blocos de texto indicados por este símbolo.

#### PROIBIÇÃO



A presença deste símbolo indica as operações que devem ser absolutamente evitadas dado que criam perigo para o utilizador e as pessoas que operam nas proximidades.

#### PROIBIDO APAGAR OS INCÊNDIOS COM ÁGUA



A presença deste símbolo indica a proibição de apagar os incêndios com água ou com qualquer substância que a contenha.

#### PROTECÇÃO PESSOAL



A presença do símbolo ao lado da descrição requer o uso de protecções pessoais por parte do operador, sendo implícito o risco de acidentes.

#### TÉCNICO ESPECIALIZADO



Identifica as intervenções que podem ser realizadas apenas pelo pessoal técnico especializado.

### 1.4. Garantia

A garantia tem uma duração de 12 meses a partir da data de compra e se estende a todas as partes mecânicas e eléctricas. A garantia perde a validade caso o aparelho não for utilizado de maneira apropriada ou alterado por pessoal não qualificado. Também estão excluídas as partes danificadas devido a falta de limpeza da máquina.

Este manual respeita o estado da arte, no momento da emissão no mercado, da máquina de café. Eventuais modificações, melhorias, adequações realizadas que forem realizadas nas máquinas comercializadas posteriormente, não obrigam a Bianchi Vending S.p.A. nem a intervir na máquina fornecida anteriormente, nem a actualizar a respectiva documentação técnica fornecida.

Os dados e as características indicadas neste manual não comprometem o fabricante, que se reserva o direito de realizar modificações nos próprios modelos em qualquer momento. Também não se assume nenhuma responsabilidade por danos a pessoas ou coisas derivantes do incumprimento das normas apresentadas neste manual.

## 2 SEGURANÇA

### 2.1. Normas gerais de segurança

- A máquina de café está prevista exclusivamente para utilização profissional. É proibido efectuar modificações técnicas e qualquer utilização ilícita, devido aos riscos que pode causar! O aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com reduzidas capacidades físicas, mentais ou sensoriais ou com experiência e/ou competências insuficientes, a não ser que estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança ou que sejam ensinados por essa mesma pessoa a utilizar o aparelho.
- A ligação à rede eléctrica deve ser realizada de acordo com as normas de segurança vigentes no país de utilização.
- A tomada, à qual a máquina será conectada, deverá ser:
  - Conforme com tipo de ficha instalada na própria máquina;
  - Dimensionada a fim de respeitar os dados da placa de dados na lateral do aparelho.
  - Ligada a uma eficiente instalação de ligação à terra.
  - Ligada a uma instalação com diferencial e magnetotérmico.
- O cabo de alimentação não deve:
  - Entrar em contacto com qualquer tipo de líquido: perigo de choque eléctrico e/ou incêndio;
  - Ser esmagado e/ou entrar em contacto com superfícies cortantes;
  - Ser utilizado para deslocar a máquina;
  - Ser utilizado se estiver danificado. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante ou pelo seu serviço de assistência aos clientes;
  - Ser manuseado com as mãos ou os pés húmidos ou molhados;
  - Ser enrolado quando a máquina estiver funcionando.
  - Ser alterado.
- É proibido:
  - Instalar a máquina com modalidades diferentes daquelas descritas no Cap.5.
  - Instalar a máquina em zonas onde pode ser utilizado um jacto de água.
  - Utilizar a máquina perto de substâncias inflamáveis e/ou explosivas.
  - Deixar ao alcance das crianças sacos de plástico, poliestireno, pregos etc., visto serem fontes de potenciais perigos.
  - Deixar que as crianças tenham a possibilidade de brincar e permanecer nas proximidades da máquina.
  - Utilizar peças sobresselentes não aconselhadas pela empresa fabricante.
  - Efectuar qualquer modificação técnica na máquina.
  - Mergulhar a máquina em qualquer tipo de líquido.
  - Lavar a máquina com um jacto de água.
  - Utilizar a máquina de modo diferente do descrito no manual.
  - Utilizar a máquina em condições psicofísicas alteradas; sob influência de medicamentos, álcool, psicofármacos, etc.
  - Instalar a máquina em cima de outras aparelhagens.
  - Instalar a máquina em local aberto.
  - A utilização da máquina em atmosfera explosiva, agressiva, com perigo de incêndio ou de alta concentração de pós ou substâncias oleosas em suspensão no ar.
  - A utilização da máquina para distribuir substâncias não idóneas para as características da mesma.
  - Apoiar recipientes de líquidos sobre a máquina.
  - Obstruir as grelhas posicionadas ao lado da máquina.
- Antes de limpar a máquina, certifique-se de que a ficha esteja desligada da tomada de corrente e que a máquina esteja fria; não lave a máquina com gasolina e/ou solventes de qualquer natureza.
- Sempre que realizar operações de manutenção no set de guarnições para a ligação à rede hídrica, é necessário utilizar um set de novas juntas enquanto que as antigas não devem ser utilizadas novamente.
- Cada reparação pode ser realizada somente por um Centro de Assistência Autorizado do Fabricante e/ou por pessoal especializado e treinado.
- Não coloque a máquina perto de instalações de aquecimento (como estufas ou caloríferos).
- No caso de incêndio, utilize extintores de dióxido de carbono (CO<sub>2</sub>). Não utilize água ou extintores de pó.

### 2.2. Funções de paragem

As funções de paragem da máquina são accionadas no interruptor geral.

### 2.3. Placas

NENHUMA PLACA PRESENTE NA MÁQUINA DEVE SER REMOVIDA, COBERTA OU DANIFICADA, DE MANEIRA ESPECIAL AQUELAS QUE DESEMPENHAM FUNÇÃO DE SEGURANÇA.



### 3. DESCRIÇÃO DA MÁQUINA

#### 3.1. Utilização da máquina

A máquina de uso profissional comprada é ideal para a produção de café, água quente e vapor. A produção dos produtos mencionados pode ser realizada somente com as técnicas e as operações no presente manual.

#### 3.2. Componentes principais

Os componentes da máquina podem diferir em função do modelo que foi comprado; os modelos são:

**Fig.01** = Lucia modelo **alavanca 3 grupos**

**Fig.02** = Lucia modelo **alavanca 2 grupos**

**Fig.03** = Lucia modelo **dosador 2 grupos**

**Fig.04** = Lucia modelo **dosador 3 grupos**



**A lista apresentada evidencia todos os componentes que podem estar presentes nos diferentes modelos; nem todos os componentes estão presentes em ambas as versões.**

- A** Torneira de distribuição de vapor ESQ.
- B** Lança de distribuição de vapor ESQ.
- C** Interruptor geral
- D** Indicador luminoso da resistência da caldeira
- E** Botão de distribuição de água quente (Somente modelo alavanca)
- F** Ligação da placa aquecedora de chávenas
- G** Lança de distribuição de água
- H** Grupo de distribuição  
(em número variável em função da máquina comprada - consulte a tabela de dados técnicos)
- I** Dispositivo de distribuição
  - I-1** Alavanca de distribuição (uma para cada grupo, presente somente no modelo alavanca)
  - I-2** painel de comandos electrónico (um painel de comandos para cada grupo, presente somente no modelo dosador)
- L** Superfície para apoiar e aquecer as chávenas
- M** Protecção de plástico transparente para conter as chávenas.
- N** Manómetro de pressão da bomba
- O** Manómetro de pressão da caldeira
- P** Bandeja de limpeza com grelha
- Q** Torneira de distribuição de vapor DIR.
- R** Lança de distribuição de vapor DIR.
- S** indicador do nível de água na caldeira

#### 3.3. Dados técnicos

A seguir são apresentados os dados e as características técnicas.

Modelo	Lucia 2 Grupos	Lucia 3 Grupos
Dimensões L x A x P - (mm).	445 x 760 x 605	445 x 1000 x 605
Peso (kg). (máquina vazia)	64	80
Potência Máxima Absorvida (W).	Veja a placa de dados técnicos posicionada na lateral da máquina.	
Tensão de funcionamento (V).		
Condições de funcionamento.	Temperatura (Mín. 10°C - Máx. 40°C) Humidade (inferior a 90%)	
Número de distribuidores de café	2	3
Capacidade da caldeira (Litros)	12	21
Pressão da bomba	Máx 1,5 MPA (15 bares)	Máx 1,5 MPA (15 bares)
Pressão da rede hídrica	Mín 0,15 MPA (1,5 bares) Máx 0,8 MPA (8 bares)	



**Obs.: O fabricante se reserva o direito de realizar eventuais modificações na máquina sem nenhum aviso prévio.**



**Atenção! Qualquer modificação e/ou adição de acessórios deve ser explicitamente aprovada e realizada sob a responsabilidade do Fabricante.**

#### 3.4. Fornecimento de série

A seguir são apresentados os acessórios que são fornecidos de série com a máquina para permitir o seu funcionamento correcto.

Acessório	Lucia 2 Grupos	Lucia 3 Grupos
Porta-filtro 2 doses (Fig.07)	2	3
Porta-filtro 1 dose (Fig.08)	1	1
Filtro 2 doses (Fig.07)	2	3
Filtros 1 dose (Fig.08)	1	1
Filtro cego (Fig.11)	2	3
Tubo de Descarga (Fig.10)	1	1
Tubo de Carga (Fig.05)	1	1
Cabo de ligação eléctrica (Fig.09)	1	1

#### 3.5. Protecções mecânicas

- Revestimento completo de protecção das partes sujeitas a calor e ao gerador de vapor e de água quente.
- Superfície de trabalho com grelha e bacia de recolha de água.
- Válvula de expansão na instalação hidráulica e válvula de segurança na caldeira.
- Válvula de não recuo na instalação hidráulica para evitar refluxos na rede de alimentação.

#### 3.6. Protecções eléctricas

- Comandos teclado de baixa tensão
- Lâmpada para sobreaquecimento da resistência da caldeira
- Fusível em placa electrónica

#### 3.7. Vibrações

As máquinas são equipadas com pés antivibratórios. Em condições normais de trabalho não são geradas vibrações danosas ao operador e ao ambiente.

## 4 MOVIMENTAÇÃO E ARMAZENAGEM



Todas as operações descritas no capítulo 4 são de exclusiva competência dos técnicos especializados também em elevação e movimentação de máquinas embaladas e desembaladas que, em função das características e do peso do objecto a movimentar, deverão organizar todas as sequências operativas e a utilização de meios apropriados para operar no rigoroso respeito das normas vigentes em matéria.



### 4.1. Embalagem

A máquina é enviada pronta para o uso, embalada com uma caixa de papelão. A caixa de papelão é composta por uma base e por uma tampa.

#### DIMENSÕES E PESO DA EMBALAGEM

	Largura (L)	Profundidade (P)	Altura (A)	Peso
Lucia 2 Grupos	620 mm	830 mm	660 mm	68
Lucia 3 Grupos	620 mm	1.060 mm	660 mm	84



Obs.: as dimensões e o peso da embalagem são indicativos.

### 4.2. Transporte e movimentação



Assegure-se que ninguém fique no raio de acção das operações de elevação e movimentação da carga e, em condições difíceis, predisponha pessoal encarregado do controlo dos deslocamentos a efectuar.

A movimentação manual da máquina deve ser realizada por pelo menos duas pessoas.

A máquina deve ser deslocada na posição vertical e somente após ter esvaziado cada bandeja ou reservatório.

Levante a embalagem e transporte-a com cuidado, evitando percursos acidentais e prestando atenção às dimensões e eventuais saliências.



Atenção: é proibido realizar cortes adicionais na embalagem.

Os danos causados na máquina durante o transporte e a movimentação não são cobertos pela GARANTIA. Reparações ou substituições de partes danificadas são por conta do cliente.

### 4.3. Armazenagem



Antes de realizar o armazenamento da máquina e ao reiniciar a máquina após um período de armazenamento, realize uma cuidadosa limpeza da máquina.

Atenção: na operação de armazenamento não sobreponha mais de duas máquinas.

Em caso de longa inactividade, a máquina deve ser armazenada com as precauções relativas ao lugar e aos tempos de armazenamento:

- Armazene a máquina em lugar fechado;
- Proteja a máquina de choques e solicitações;
- Proteja a máquina da humidade e de excursões técnicas elevadas;
- Evite que a máquina entre em contacto com substâncias corrosivas.

## 5 INSTALAÇÃO



Todas as operações descritas no capítulo 5 são da exclusiva competência de técnicos especializados que deverão organizar todas as sequências operativas e a utilização de meios apropriados para operar no rigoroso respeito das normas vigentes em matéria.

A máquina deve ser instalada no interior de um edifício iluminado, arejado e equipado com pavimento sólido, nivelado (inclinação inferior a 2°) e firme.



O aparelho é do tipo com supervisão e deverá ser instalado em lugares onde poderá ser observado por pessoal treinado.



Atenção: é proibido instalar a máquina em lugares onde a mesma pode ser atingida, tocada e/ou accionada por pessoas diferentes daquelas especificadas no parágrafo 1.2.



Abster-se da instalação caso a máquina esteja molhada ou húmida, até ter certeza da sua secagem completa. Também é necessário realizar um controlo preventivo por parte do serviço de assistência para verificar eventuais danos sofridos pelos componentes eléctricos.

A máquina deve funcionar em ambientes onde a temperatura esteja compreendida entre 10°C e 40°C.



Prever nas proximidades da máquina uma área para destinar ao moinho dosador. Fazer o instalador predispor uma gaveta de recolha das borras de café.

### 5.1. Montagem - Colocação

O operador deve verificar o que segue:

- Que o local tenha sido predisposto para a instalação da máquina;
- Que a superfície na qual a máquina é instalada seja plano, sólido, firme, impermeável (laminado, aço, cerâmica, etc.), afastado de fontes de calor (fornos, fornalhas, caminhos, etc.) e em ambientes onde a temperatura não descenda abaixo dos 5°C; de maneira que o aquecedor de chávenas se encontre em uma altura do solo superior a 150 cm.
- Que o local esteja suficientemente iluminado, ventilado, higiénico e a tomada de corrente seja facilmente alcançável.



Os espaços de acesso à máquina e à tomada devem ser deixados livres, a fim de permitir que o utilizador intervenha sem obstáculos e de poder também abandonar imediatamente a área em caso de necessidade.



Obs.: na parte superior deve ser deixado um espaço de pelo menos 50 cm.

Para a instalação deve-se manter uma distância mínima de 30 cm de outras aparelhagens para:

- O arrefecimento correcto dos componentes da máquina;
- Os acessos aos grupos para a intervenção em caso de mal funcionamento da máquina.

Depois de ter posicionado a embalagem perto da zona de instalação proceda da seguinte forma:

1. Retire os pontos metálicos que mantêm a embalagem fechada;
2. Abra o papelão; utilizando uma cortadora, corte a fita adesiva que bloqueia as bordas do papelão;
3. Levante em seguida a máquina e posicione-a no espaço predisposto.



Antes de colocar a máquina em funcionamento pela primeira vez, é necessário realizar uma limpeza cuidadosa das partes que compõem a mesma; para maiores detalhes consulte o respectivo parágrafo.

Após ter posicionado a máquina, deve-se proceder com a sua preparação para a posterior utilização.

(Fig.30) - Remova os painéis de plástico para a sua limpeza.

(Fig.31) - Dobre para dentro a parte externa da protecção (M) e retire-a pelos parafusos. Após ter retirado a protecção (M) remova todas as películas protectora.

Remova a película protectora de todas as chapas presentes na máquina.



Após ter removido as películas protectoras, reposicione os componentes na máquina.

(Fig.31) - Reposicione a protecção transparente (M).

(Fig.12 - 13) - Remova a grelha e a bandeja de recolha. Em seguida remova todas as películas protectoras.

Após remover as protecções, reposicione a bandeja de recolha e a grelha.

## 5.2. Eliminação da embalagem

Durante a abertura da embalagem aconselha-se a subdividir os materiais utilizados para a embalagem por tipo e a providenciar a eliminação das mesmas conforme as normas vigentes no país de destino.

Aconselha-se a guardar a embalagem para deslocamentos ou transportes futuros.

## 5.3. Ligação à rede hídrica



**Atenção: ligue a máquina a uma rede hídrica que distribua somente água potável fresca e límpida. Consulte a tabela "dados técnicos" para verificar se a pressão da rede é adequada.**

A distância entre as fontes para a ligação eléctrica e hidráulica deve respeitar as normas vigentes no momento da instalação.



A água da rede hídrica deve ser amaciada utilizando um amaciador de água adequado colocado antes do tubo de ligação da máquina. O amaciamento faltante ou inadequado da água implica na decadência da garantia. Para efectuar estas operações, consulte um técnico especializado.



Antes de realizar a ligação, efectue uma cuidadosa lavagem dos tubos hídricos da rede; abra completamente a torneira da água de rede e deixe escorrer por alguns minutos.

(Fig.20) - Aparafuse o tubo de alimentação a uma torneira do amaciador de água fria compatível com o tudo instalado na máquina.

## 5.4. Ligação do tubo de descarga



**Atenção: ligue a máquina a uma descarga adequada, em cumprimento das normas federais, estatais ou locais.**

A máquina precisa de uma ligação a uma descarga para a eliminação contínua dos líquidos de descarte que serão criados durante o funcionamento normal da máquina.

Para a conexão à descarga deve-se utilizar o tubo fornecido com a máquina (Fig.10). Este deve ser ligado à junção posicionada na parte inferior da máquina (Fig.06).

(Fig.21) - Aparafuse o tubo de descarga na junção. Aperte bem a virola, certificando-se de que a guarnição garanta uma vedação perfeita.

Em seguida, conecte o tubo à descarga, certificando-se de que esteja bem isolado e garanta uma vedação perfeita.

## 5.5. Ligação eléctrica



**As operações de ligação devem ser realizadas por pessoal qualificado e em cumprimento das normas federais, estatais ou locais.**

A ligação eléctrica da máquina é realizada ao cuidado e sob responsabilidade do cliente.



**Atenção: o ponto de ligação da tomada eléctrica deve encontrar-se num local facilmente alcançável pelo utilizador, para que ele possa desligar facilmente a máquina da linha eléctrica quando for necessário.**

Antes de ligar a máquina, certifique-se de que o interruptor geral esteja na posição "0".

(Fig.09) - A máquina é fornecida com um cabo especial para a ligação à rede eléctrica. O cabo é equipado com uma ficha especial que deve ser utilizada para a conexão eléctrica da máquina.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, para substituí-lo dirija-se exclusivamente ao fabricante ou a um técnico especializado.

A máquina deve ser ligada à linha eléctrica através da ficha instalada no cabo eléctrico, tendo em consideração:

- As Leis e as Normas técnicas vigentes no local no momento da instalação;
- Os dados indicados na placa dos dados técnicos posicionada sob a bandeja de recolha de líquidos (Fig.14).

Os terminais do cabo devem ser ligados ao sistema geral. O sistema de ligação à terra e de protecção contra as descargas atmosféricas deve obrigatoriamente ser realizado como prescrito pelas normas.

(Fig.19) - Verifique a ligação solicitada.

**TR** - Para a alimentação trifásica utilize uma tomada de 5 condutores (3 fases + neutro + terra).

**MO** - Para a alimentação monofásica utilize uma tomada de 3 condutores (fase + neutro + terra).

Para ligar electricamente a máquina, proceda como em seguida:

(Fig.12) - Remova a grelha

(Fig.13) - Remova a bandeja de recolha de líquidos

(Fig.14) - Afrouxe os dois parafusos que firmam a antepara de protecção

(Fig.15) - Remova a antepara de protecção, elevando-a.

(Fig.16-17) - Introduza a ficha especial do fundo da máquina, na passagem adequada. Introduza a ficha no conector, tendo o cuidado de respeitar as sedes adequadas.

Reposicione as protecções, a bandeja de recolha de líquidos e a grelha.



**É proibido:**

- Utilizar extensões de qualquer tipo;
- Substituir a ficha original;
- A utilização de adaptadores.

## 5.6. Primeira utilização da máquina

Este procedimento é de especial importância porque permite uma preparação correcta da máquina e uma correcta utilização.



**Atenção: antes de realizar os procedimentos, deve-se conhecer muito bem todos os comandos da máquina; para este aprofundamento consulte os capítulos posteriores.**

Realize uma lavagem cuidadosa de toda a tubagem hídrica da máquina:

- Abra completamente a torneira de alimentação da rede hídrica.
- Ligue o interruptor geral (pos. 1) e espere que a caldeira se encha até ao nível programado.



**Após um provável erro da bomba mediante o time-out da bomba (segurança), em caso de máquinas de dosagem automática, o motor da bomba parará e os teclados piscarão, em caso de máquina de alavancas, apenas o motor da bomba parará, é necessário portanto desligar e religar o interruptor geral para completar o enchimento da caldeira.**

- Ligue o interruptor geral (pos. 2) para dar início ao aquecimento da água na caldeira.
- Accione cada grupo de maneira a fazer sair água por aproximadamente um minuto, repita a operação duas vezes.
- Realize também a abertura e o fechamento do botão do vapor para descarregar o circuito hidráulico e evitar que se formem bolhas de ar no interior do circuito hidráulico

Aguarde que a máquina esteja em pressão (aproximadamente 40 minutos):

- Distribua vapor pelas lanças adequadas por aproximadamente um minuto.
- Distribua água pela lança de distribuição de água adequada por pelo menos um minuto, repita a operação duas ou mais vezes.
- Desligue os interruptores.



**Quando a máquina não realiza distribuições por mais de 24 horas, antes de iniciar o trabalho realize uma lavagem dos componentes internos, repetindo as operações descritas anteriormente.**

## 6. COMANDOS E INSTRUMENTOS DE CONTROLO

### 6.1. Comandos e Instrumentos comuns

Nesta secção serão examinados todos os comandos e os instrumentos que são comuns a todos os modelos da máquina.

#### Lança de distribuição de vapor (Lado Esquerdo e Direito)

Em todas as máquinas estão presentes duas lanças de distribuição de vapor:

**B** = Lança para a distribuição de vapor Esquerda

**R** = Lança para a distribuição de vapor Direita

As lanças funcionam de maneira manual e independente; para a distribuição de vapor deve-se abrir a torneira, agindo no respectivo botão:

Botão **(A)** para distribuir com a lança **(B)**.

Botão **(Q)** para distribuir com a lança **(R)**.

#### Placa aquecedora de chávenas

A placa aquecedora de chávenas é de série em todas as máquinas Lucia. Para accionar o aquecedor de chávena que se encontra na superfície **(L)**, deve-se agir no interruptor luminoso **(F)**. O interruptor se acende quando o aquecedor de chávenas está activado.

#### Lança de distribuição de água

A lança de distribuição de água **(G)** é instalada em todas as máquinas e permite a distribuição de água quente. De acordo com a máquina (Alavanca ou Dosador) é activada de maneira diferente.

#### Indicador do nível de água na caldeira

O indicador **(S)** indica quanta água está presente no interior da caldeira; esta sinalização é muito importante nas operações de funcionamento normal.

#### Manómetro de pressão da bomba

O manómetro **(N)** com escala de 0÷15 bares indica a pressão da bomba apenas quando está em funcionamento. Esta sinalização é importante para verificar o funcionamento correcto da máquina em distribuição.

#### Manómetro de pressão da caldeira

O manómetro **(O)** com escala de 0÷2.5 bares indica a pressão na caldeira (e portanto a temperatura):

- Quando o indicador se encontra no intervalo compreendido entre **0** e **0.8** bares do fundo da virola de cor azul claro, a máquina está em fase de aquecimento e portanto a distribuição de café é desaconselhada.
- O intervalo compreendido entre **0.8** e **1.6** bares indica que a pressão e a temperatura no interior da caldeira estão em regime; a máquina está em condições ideais para a preparação de café.



**Atenção:** Caso a pressão indicada pelo manómetro **(O)** supere o valor de **1.6 bar**, desligue imediatamente a máquina e dirija-se à rede de assistência.

#### Grupo de distribuição

O grupo de distribuição permite fixar um porta-filtro **(Fig.07 - Fig.08)** para permitir a distribuição do café. Cada grupo é comandado de maneira separada e independente. O comando para a distribuição do café é diferente de acordo com a máquina.

### 6.2. Comandos da máquina modelo Alavanca (Fig.01 - Fig.02)

A máquina de Alavanca possui a particularidade de ser muito prática na utilização quotidiana.

#### Distribuição de água quente

A distribuição de água quente ocorre por meio do botão **(E)**. Para distribuir basta pressionar o botão; para terminar a distribuição deve-se soltar o botão.

#### Distribuição de café

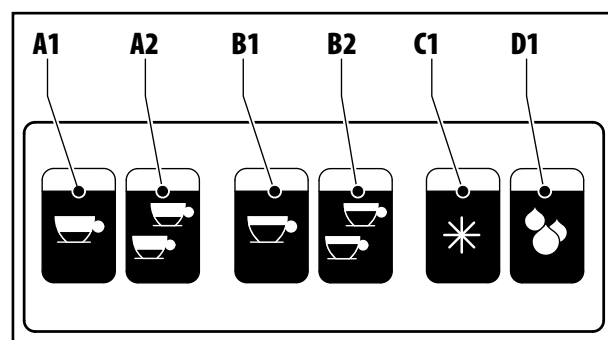
A distribuição do café é realizada pela alavanca **(I-1)** presente em cada grupo; cada alavanca acciona a distribuição apenas ao grupo conectado.

Para realizar a distribuição para mais grupos, deve-se accionar mais alavancas simultaneamente.

Para terminar a distribuição deve-se agir novamente na alavanca accionada anteriormente.

### 6.3. Comandos da máquina modelo Dosador (Fig.03 - Fig.04)

O funcionamento da máquina dosador é realizado pelo painel de comandos **(I-2)** presente em cada grupo.



**Tecla A1** - activa a distribuição programada de **um único café expresso**.

**Tecla A2** - activa a distribuição programada de **dois cafés expressos**.

**Tecla B1** - activa a distribuição programada de **um único café longo**.

**Tecla B2** - activa a distribuição programada de **dois cafés longos**.

**Tecla C1** - activa a distribuição contínua de café. Pressionando a tecla pela segunda vez, a distribuição é interrompida.

**Tecla D1** - activa a distribuição da água doseada. Os 2 teclados podem ter programações diferentes, pressionando a tecla pela segunda vez a distribuição é interrompida, ou será interrompida de maneira automática uma vez que atingir a dose programada.

## 7. USO

### 7.1. Como preparar o café

- Desengate o porta-filtro do grupo de distribuição, golpeie-o virado para baixo na gaveta de recolha das borras de café pela parte periférica do filtro para descarregar as borras (atenção para não danificar o filtro).
- Utilize o **porta-filtro de 1 dose (Fig.08) ou 2 doses (Fig.07)** de acordo com a necessidade.
- Encha o filtro com a dose de café moído adequado, nivele e pressione ligeiramente o café com o calcador.
- Retire de dentro do filtro o eventual café moído.

**!** Deixar café moído dentro do filtro poderia não permitir a vedação perfeita da guarnição com consequente perda de água e borras de café.

- (Fig.24) - Introduza o porta-filtro debaixo do grupo.
- (Fig.25) - Engate o porta-filtro ao grupo e gire-o para a direita de modo a obter uma boa vedação.
- (Fig.26) - Posicione as chávenas sob os bicos de distribuição, **inicie a distribuição agindo na alavanca ou no botão de acordo com o modelo.**
- Ao completar a distribuição do café, deixe o porta-filtro introduzido no grupo até a distribuição sucessiva.



**Atenção: Durante as distribuições, esteja atento às partes quentes da máquina e especialmente aos grupos de distribuição de café, às lanças de vapor e de distribuição de água quente. Nunca coloque as mãos sob os grupos e as lanças durante o funcionamento.**

### 7.2. Como preparar o cappuccino



**Atenção: perigo de queimaduras! No início da distribuição podem-se verificar breves salpicos de água quente. A lança de vapor pode alcançar temperaturas elevadas: evite tocá-la directamente com as mãos.**

- Prepare um café expresso em chávena de cappuccino.
- Encha um recipiente, estreito e alto, até a metade, com leite.
- (Fig.28) - Posicione o recipiente sob a **lança de modo que o difusor toque o fundo.**
- Abra a torneira de vapor e abaixe o recipiente até que o vaporizador fique rente à superfície do leite.
- **Mova o recipiente de baixo para cima** de modo que o difusor mergulhe e saia do leite gerando o leite batido (creme espumoso).
- Feche a torneira de vapor e deite o leite na chávena do café.



(Fig.33) - Assim que terminar a operação, **limpe a lança com uma esponja ou com um pano limpo, evitando assim que o leite se seque na mesma.**

### 7.3. Como aquecer uma bebida



**Atenção: perigo de queimaduras! No início da distribuição podem-se verificar breves salpicos de água quente. A lança de vapor pode alcançar temperaturas elevadas: evite tocá-la directamente com as mãos.**

- (Fig.28) - Mergulhe a lança de valor no líquido a aquecer.
- Abra gradualmente a torneira, permitindo a saída do vapor que, ao liberar-se no líquido o aquecerá até a temperatura necessária.
- Feche a torneira de vapor ao atingir a temperatura necessária.



(Fig.33) - Assim que terminar a operação, **limpe a lança com uma esponja ou com um pano limpo.**

### 7.4. Como preparar uma infusão



Com a máquina dosador é possível distribuir diferentes quantidades programadas de água; esta função pode ser activada programando de maneira diferente a tecla (D1) de cada teclado presente na máquina. Na máquina dosador o distribuidor de água é centralizado na lança de distribuição de água (G).

- (Fig.29) - Posicione um recipiente sob a lança de distribuição de água quente (G) e pressione o botão de accionamento de distribuição de água quente.  
**Tecla (E) para máquina de alavanca**  
**Tecla (D1) para máquina dosador**  
Após a distribuição da quantidade de água quente necessária, pressione novamente o botão para deter a distribuição (na máquina dosador a distribuição parará automaticamente).
- Adicione o produto desejado.



A utilização de água amaciada pode causar uma coloração mais escura do que a infusão normal preparada, se desejar obter uma coloração normal, realize o aquecimento da água não amaciada como descrito no parágrafo 7.3.

## 8. REGULAGEM E CALIBRAÇÃO DAS DOSES (PARA OS MODELOS HABILITADOS)

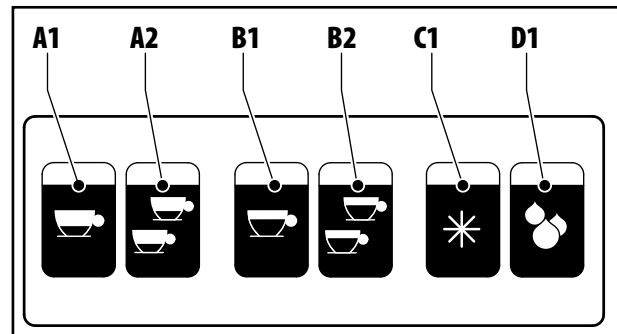
### 8.1. Modelos de dosagem electrónica

Toda a gama Lucia expresso está disponível na versão de dosagem automática de distribuição de café (Automática) (Fig.03-Fig.04).

É possível regular e personalizar a dosagem.



Na regulagem de máquinas com dois ou três grupos, **inicie a regulagem do primeiro teclado posicionado frontalmente à esquerda da máquina. As regulagens do teclado mais à esquerda serão realizadas também nos outros teclados. Somente se forem solicitadas programações diferentes deve-se realizar a programação dos outros teclados.**



#### Para acessar a programação

- 1 Mantenha pressionada a tecla (C1) até que o indicador luminoso relativo lampeje e nos modelos com visor apareça a escrita "PROGRAMMING SELECT WITHIN 30s".
- 2 O indicador luminoso indica que a máquina está em fase de programação; **passados 30 segundos** a máquina automaticamente volta para a modalidade trabalho.

As regulagens da distribuição de café será realizada agindo nas teclas posicionadas no teclado dos grupos:

**(A1 - A2) - para regular um expresso ou dois expressos;**  
**(B1 - B2) - para regular um café longo e dois cafés longos.**

- 3 Predisponha o porta-filtro, simples ou duplo de acordo com a tecla a regular, como descrito para a preparação do café (Par.7.1).
- 4 Enquanto o indicador luminoso estiver piscando, pressione a tecla relativa à dosagem que deseja programar para iniciar a distribuição.
- 5 Durante a distribuição o indicador luminoso correspondente à tecla em programação permanece acesso como aquele da tecla (C1). Nos modelos com visor aparece a escrita "PROGRAMMING" seguida do tipo de café que está sendo regulado (**expresso ou longo**).
- 6 Aguarde que a infusão na chávena atinja a quantidade desejada, logo pressione novamente a tecla para interromper a distribuição.
- 7 A regulagem é memorizada pela central electrónica.

- 8 Repita a operação para as teclas restantes, os indicadores luminosos já programados permanecem desligados.

A regulagem da distribuição de água quente é realizada agindo na tecla (D1) posicionada no teclado dos grupos:

- 9 Coloque um recipiente debaixo da lança de distribuição de água quente (G).  
10 Enquanto o indicador luminoso estiver piscando, pressione a tecla (D1) relativa à dosagem para iniciar a distribuição.  
11 Aguarde atingir a quantidade desejada no recipiente; em seguida pressione novamente a tecla (D1).  
12 A regulagem da quantidade de água é memorizada pela central electrónica.

A central electrónica memoriza automaticamente e aplica a regulagem aos outros teclados.

Se desejar regular também a distribuição dos grupos relativos ao segundo e/ou terceiro teclado, recomece o procedimento no teclado desejado.

## 9. MANUTENÇÃO



**Atenção:** Salvo se for indicado de outra maneira, as operações de manutenção serão realizadas com a máquina desligada, fria e com a tomada de alimentação desligada. É desaconselhado o uso de instrumentos metálicos, abrasivos e de solventes para a limpeza da máquina: poderia danificá-la.

Onde indicado, utilize detergentes específicos para máquinas de café, à venda nos centros de assistência técnica especializados.

Os detergentes devem deixar inalteradas as características dos materiais e da máquina; para tanto deve-se utilizar somente produtos específicos que garantam que os produtos distribuídos respeitam as normas vigentes sobre distribuição de produtos destinados ao consumo humano.

### 9.1. Manutenção diária

Para as operações de limpeza utilize panos ou esponjas que não deixem pelos ou fios.

- Limpe com cuidado a estrutura, e seguindo o sentido do satinado das partes de aço inox.
- Limpe as lanças de vapor e a lança de distribuição de água quente, controlando que os bocais dos difusores não estejam obstruídos, parcialmente ou completamente, por resíduos e incrustações; sempre que for necessária uma operação de desincrustação, preste especial atenção para não deformar ou danificar o vaporizador.
- Retire os porta-filtros da máquina, desmonte os filtros e realize a remoção das incrustações de café, utilizando um pincel com cerdas de plástico. Para remover os depósitos de graxa, enxágue os filtros e os porta-filtros com água quente.

### 9.2. Manutenção semanal

#### 9.2.1. Limpeza dos grupos de distribuição

Operação que deve ser realizada com a máquina operativa e em pressão.

- (Fig.34) - Introduza no porta-filtro o filtro cego fornecido com a máquina, adicione uma colher de detergente em pó para máquinas de café, logo monte o porta-filtro no grupo que deve ser limpo.



**Para a limpeza dos grupos de distribuição, utilize um detergente específico profissional que garanta a distribuição dos produtos de carácter alimentar.**

- Accione o comando de distribuição de café do grupo por aproximadamente 10 segundos; depois pára a distribuição.
- Active e pára a distribuição várias vezes (mínimo 5 vezes) até que água na saída da descarga do grupo esteja límpida.

**Na versão Automática, após ter montado o porta-filtro, pressione ao mesmo tempo a tecla (A1) e a tecla (C1) do teclado, a máquina realizará automaticamente cinco ciclos de lavagem.**

- Após ter terminado o ciclo de lavagem, desmonte o porta-filtro, remova o filtro cego e introduza o filtro normal, monte novamente o porta-filtro no grupo e accione o distribuidor mais vezes de modo a garantir um enxágue suficiente.
- Prepare um café para eliminar eventuais sabores desagradáveis.

### 9.2.2. Limpeza dos filtros

- Prepare uma solução detergente, utilizando água fervente e pacotes de detergente em pó para máquinas de café em um recipiente que não seja de alumínio ou ferro.
- Retire os filtros e coloque-os com os porta-filtros na solução preparada por pelo menos 20 minutos (se possível pela duração de uma noite).
- Retire os filtros e os porta-filtros da solução e enxágue-os abundantemente com água corrente.

### 9.2.3. Limpeza da bacia de recolha

- Remova a grade de apoio para chávenas da bacia de recolha e se for necessário limpe-a.
- Remova a bacia de descarga e limpe-a eliminando incrustações ou eventuais resíduos de borras de café.

## 9.3. Manutenção periódica

### 9.3.1. Regeneração dos amaciadores

Para a regeneração dos amaciadores, siga o indicado no manual fornecido com a máquina.

### 9.4. Paragem da máquina

Operação que deve ser realizada aos cuidados do serviço técnico de assistência.

- Desligue a máquina e espere que não haja pressão no interior da caldeira (manómetro com índice em "0")
- Desligue a ficha
- Através da utilização de uma bomba, aspire toda a água presente.

## 10. COLOCAÇÃO FORA DE SERVIÇO

### 10.1. Colocação fora de serviço temporária

- Efectue as operações de limpeza e de manutenção.
- Desligue e enrole o cabo de alimentação eléctrica.
- Desligue o tubo de alimentação hídrica
- Cubra a máquina e guarde-a em um ambiente seco, protegido da intempérie, e de acesso exclusivo.



**Atenção:** Para as operações de desconexão das redes de alimentação, dirija-se ao pessoal qualificado

### 10.2. Desmantelamento




**As aparelhagens eléctricas e electrónicas devem ser eliminadas de acordo com a Directiva Europeia 2002/96/CE.**



**Estas aparelhagens NÃO podem ser eliminadas de acordo com o fluxo de resíduos sólidos urbanos normal, mas devem ser recolhidas separadamente para otimizar a recuperação e a reciclagem dos materiais com os quais foram fabricados.**



O símbolo  do cesto barrado é indicado sobre todos os produtos para lembrar as obrigações da recolha separada. Observando correctamente todas as disposições em relação ao desmantelamento dos produtos antigos se contribuirá para proteger o meio ambiente.







## SCHEDA RAPPORTO DI PRIMA INSTALLAZIONE

### ATTIVAZIONE GARANZIA

Si prega il Gentile Cliente di ritornare via fax o e-mail la presente scheda (S.R.I.) alla Bianchi Vending Group S.p.A. dopo aver ultimato le operazioni d'installazione del distributore in caso di buon fine dell'installazione. In caso di problematiche, utilizzare il presente modulo per segnalare alla Bianchi la problematica e richiedere pezzi di ricambio in garanzia.

Si fa notare che la spedizione di questo modulo compilato è la condizione per l'attivazione della Garanzia sulla matricola, che altrimenti andrà regolarmente a decadere ad un anno dalla data di consegna da Bianchi Italia della matricola stessa.

Condizioni di garanzia disponibili nel manuale di uso della macchina e sul sito [www.bianchivendig.com](http://www.bianchivendig.com)

DA INVIARE FAX: +39 035 883304 o e mail: [customercare@bianchivendig.com](mailto:customercare@bianchivendig.com)

Modello:		Matricola	
Mittente:		N° tel. Cliente	
(nome società)		(per eventuale ricontatto da parte personale Bianchi)	
Data installazione		Indirizzo e-mail/N.ro Fax (per conferma attivazione garanzia)	

PROBLEMI DURANTE PRIMA INSTALLAZIONE?

SI

NO

SE SI, PROBLEMATICHE RISCONTRATE

--

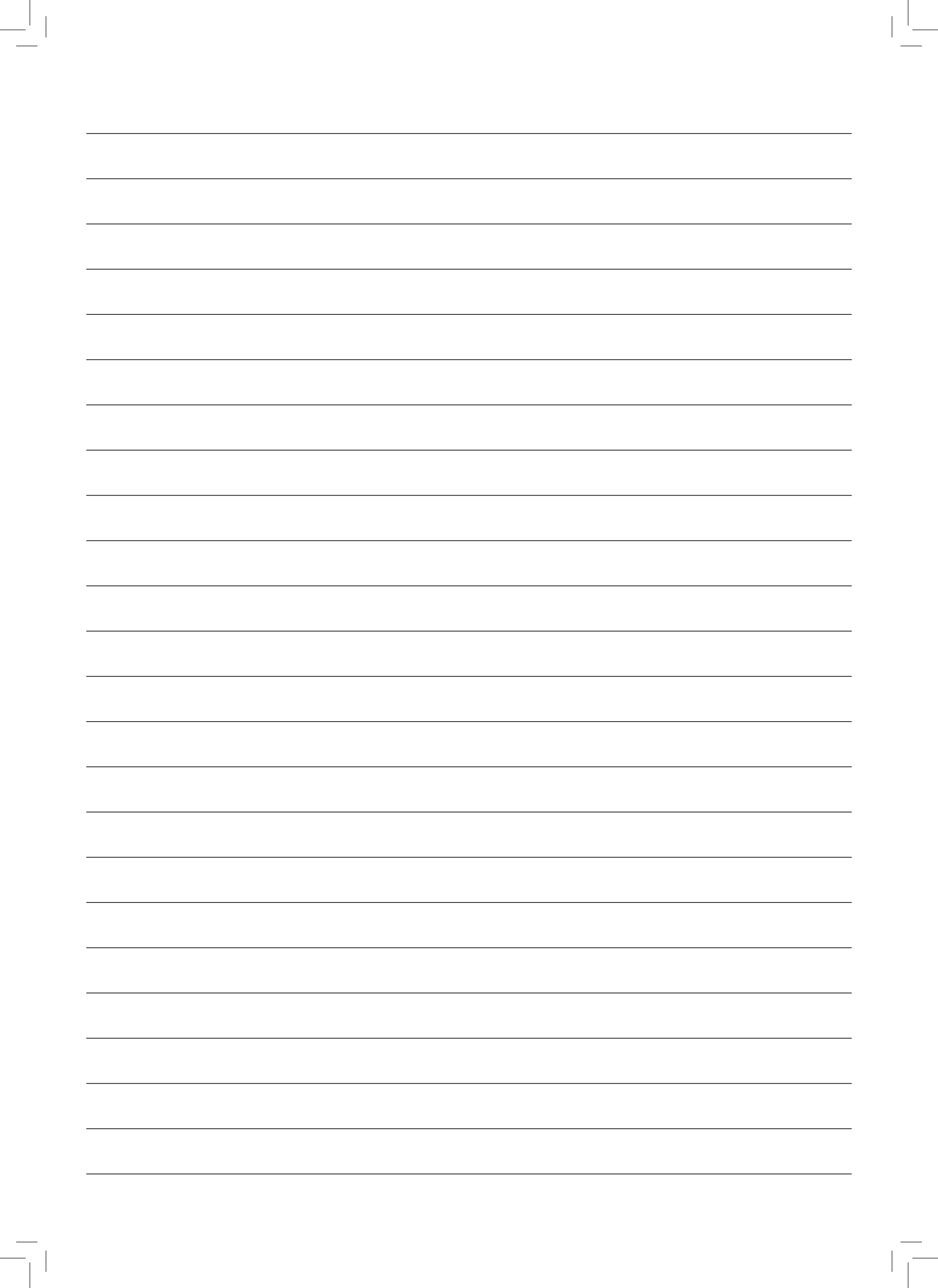
IN CASO DI PROBLEMI ALLA PRIMA INSTALLAZIONE, LISTA RICAMBI NECESSARI:

	Codice	Quantità
Particolari mancanti		
Cablaggi		
Schede elettroniche		
Centralina alimentatore		
Pulsantiera		
Circuito idraulico		
Pompa		
Elettrovalvole		
Motori/Elettromagneti		
Microinterruttori		
Gruppo caffè		
Macinino dosatore		
Distributore bicchiere		
Distributore palette		
Gruppo frigorifero		
Filtro		
Altro		

NOTE SULLA SODDISFAZIONE DEL PRODOTTO:

*(Riportare eventuali note sul prodotto e/o sul servizio offerto dalla Bianchi Vendig S.p.A., per avere, nel futuro, un prodotto che vada sempre maggiormente incontro alle Sue aspettative)*

--





## SCHEDA RICHIESTA RICAMBI IN GARANZIA

Si prega il Gentile Cliente di ritornare via fax o e-mail la presente scheda alla Bianchi Vending Group S.p.A. per la richiesta dei pezzi di ricambio in garanzia, descrivendo il dettaglio delle anomalie riscontrate sulla macchina. La Bianchi Vending Group S.p.A. si riserva di richiedere in reso il/i pezzo/i anomalo/i smontato/i dalla macchina e di rivalersi con il cliente, in caso di mancato riscontro dell'anomalia lamentata.

Condizioni di garanzia disponibili nel manuale di uso della macchina e sul sito [www.bianchivending.com](http://www.bianchivending.com)

DA INVIARE FAX: +39 035 883304 o e mail: [customercare@bianchivending.com](mailto:customercare@bianchivending.com)

Modello:		Matricola	
Mittente: <i>(nome società)</i>		N° tel. Cliente	
		(per eventuale ricontatto da parte)	
Data intervento		Indirizzo e-mail/N.ro Fax (per conferma attivazione garanzia)	

### PROBLEMATICHE RISCOTRATE

--

### LISTA RICAMBI NECESSARI:

	Codice	Quantità
Particolari mancanti		
Cablaggi		
Schede elettroniche		
Centralina alimentatore		
Pulsantiera		
Circuito idraulico		
Pompa		
Elettrovalvole		
Motori/Elettromagneti		
Microinterruttori		
Gruppo caffè		
Macinino dosatore		
Distributore bicchiere		
Distributore palette		
Gruppo frigorifero		
Filtro		
Altro		

### NOTE SULLA SODDISFAZIONE DEL PRODOTTO:

*(Riportare eventuali note sul prodotto e/o sul servizio offerto dalla Bianchi Vendig S.p.A., per avere, nel futuro, un prodotto che vada sempre maggiormente incontro alle Sue aspettative*

--





# FIRST INSTALLATION FORM

## WARRANTY ACTIVATION

Dear Customer, The hereby form is a necessary feed-back for the Bianchi Vending Group S.p.A. Considered this form as formal report of first installation, the BVG, kindly, asks you to fill this form in, once the process of first installation of the unit has been performed and to return it back to us. Please send it via FAX or e-mail as specified below. Should anything go wrong during the first installation process, please, specify the matter occurred with relative brief description of the fact in the dedicated box then send this form to the same fax n° or e-mail address as below. Bianchi Vending Group S.p.A. will activate the 1 (one) year warranty, starting from the moment the hereby form is received correctly filled in all voices. Therefore, in addition to what said, in case the hereby form is not returned to the BVG, automatically the company will start the warranty from the date of sale of the unit.

Warranty policy available in the Use & Maintenance manual attached to machines and on the: [www.bianchindustry.com](http://www.bianchindustry.com)

To be sent **FAX: +39 035 883304** or **e-mail: [customer-care@bianchivending.com](mailto:customer-care@bianchivending.com)**

Model:		Serial Number	
Sender:		Sender tel. N°	
(company title)		(eventual call back by the BVG)	
Installation Date		Sender E-mail/ Fax N° (to confirm the warranty being activated)	

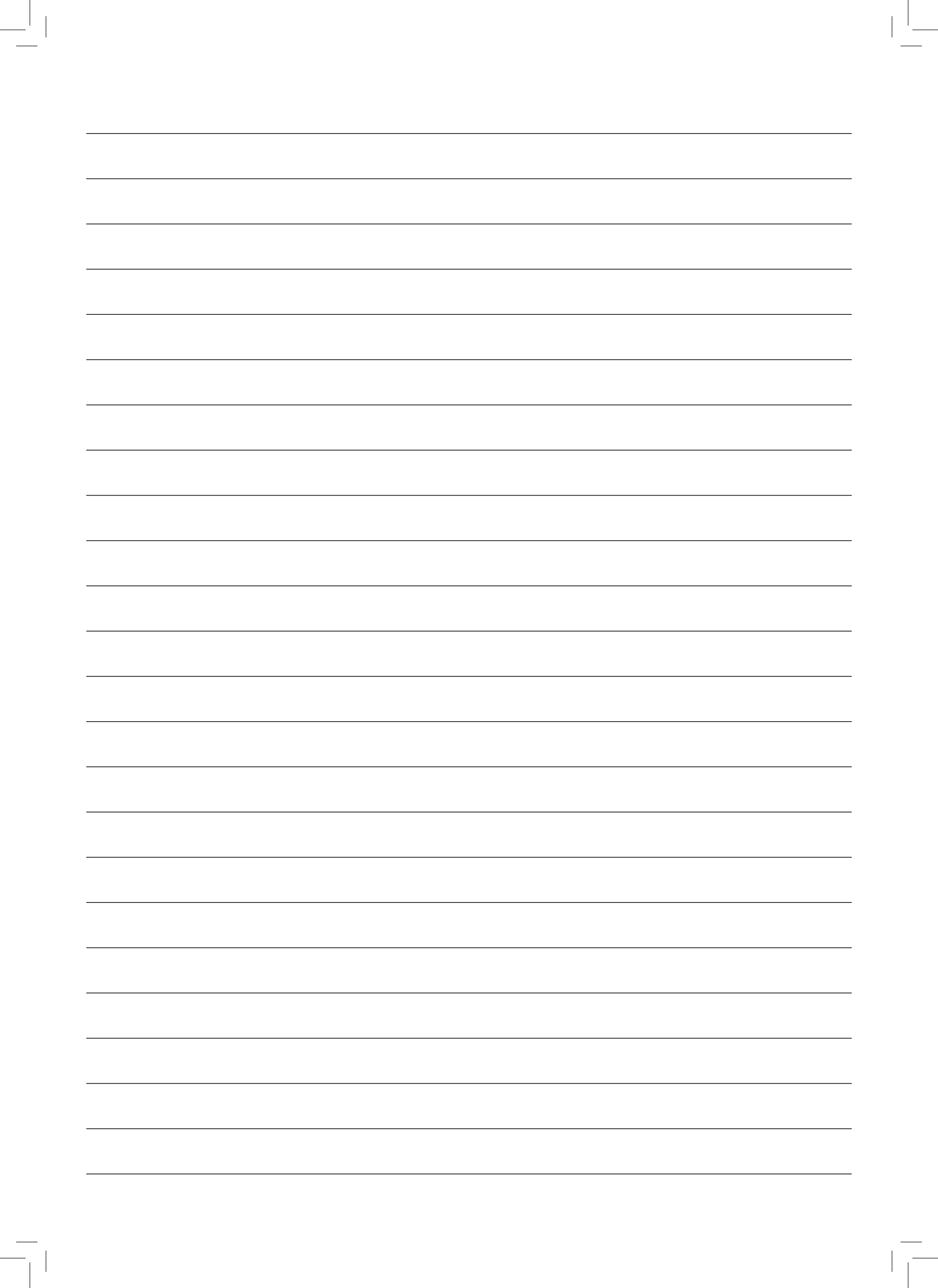
MATTER DURING THE FIRST INSTALLATION?  YES  NO

IF YES, WRITE HERE A DESCRIPTION

MATTER DURING FIRST INSTALLATION, SPECIFY PARTS REQUIRED		Code	Qty
Missing parts			
Wiring/cable			
Electronics			
Power supply			
Keypad			
Hydraulic circuit			
Pump			
Electrovalve			
Motor/electromagnet			
Microswitch			
Coffee Group			
Grinder / doser			
Cup dispenser			
Stirrer Dispenser			
Refrigerator group			
Water filter			
Other			

Satisfaction note

*(write eventual notes about product and/or service provided by the BVG. This to improve and better satisfy Your needs in the future)*





## WARRANTY CLAIM

Dear Customer, The hereby form is a formal warranty claim to be sent via fax or e-mail as specified below. Please, to describe the matter occurred in the dedicated box. Beware, the BVG, could ask to return the faulty component back for quality inspection purposes. On top of that, to verify the right claiming

**Warranty policy available in the Use & Maintenance manual attached to machines and on the: [www.bianchindustry.com](http://www.bianchindustry.com)**

To be sent **FAX: +39 035 883304 or e-mail: [customercare@bianchivending.com](mailto:customercare@bianchivending.com)**

Model:		Serial number	
Sender <i>(company title)</i>		Customer tel No.	
		(eventual call back by the BVG)	
Date		Sender E-mail/ Fax N° (to confirm the warranty being activated)	

**MATTER OCCURED**

**PARTS REQUIRED**

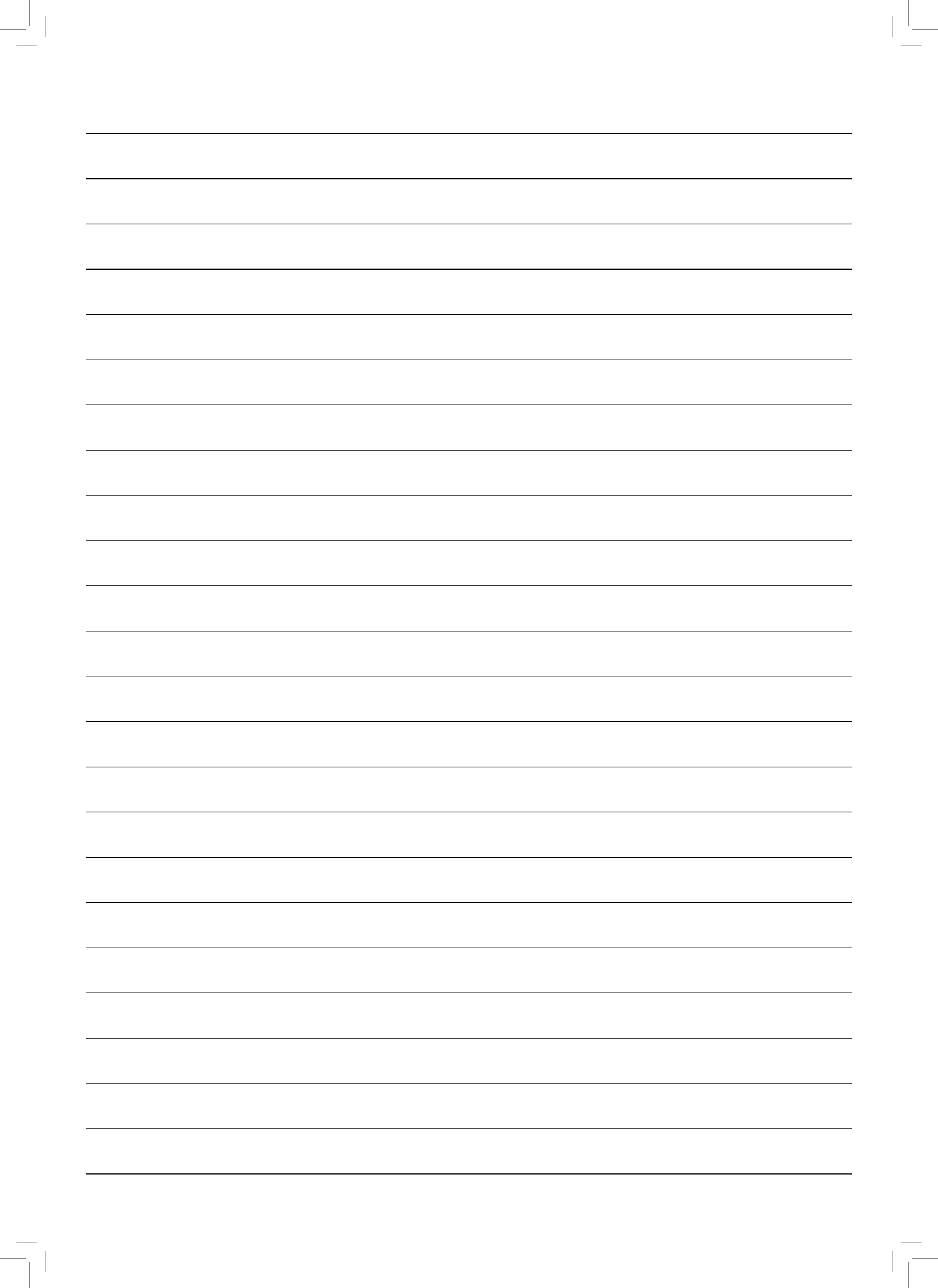
	Code	Qty
Missing parts		
Wiring/cable		
Electronics		
Power supply		
Keypad		
Hydraulic circuit		
Pump		
Electrovalve		
Motor/Electromagnet		
Microswitch		
Coffee Group		
Grinder/doser		
Cup Dispenser		
Stirrer Dispenser		
Refrigerator group		
Water filter		
Other		

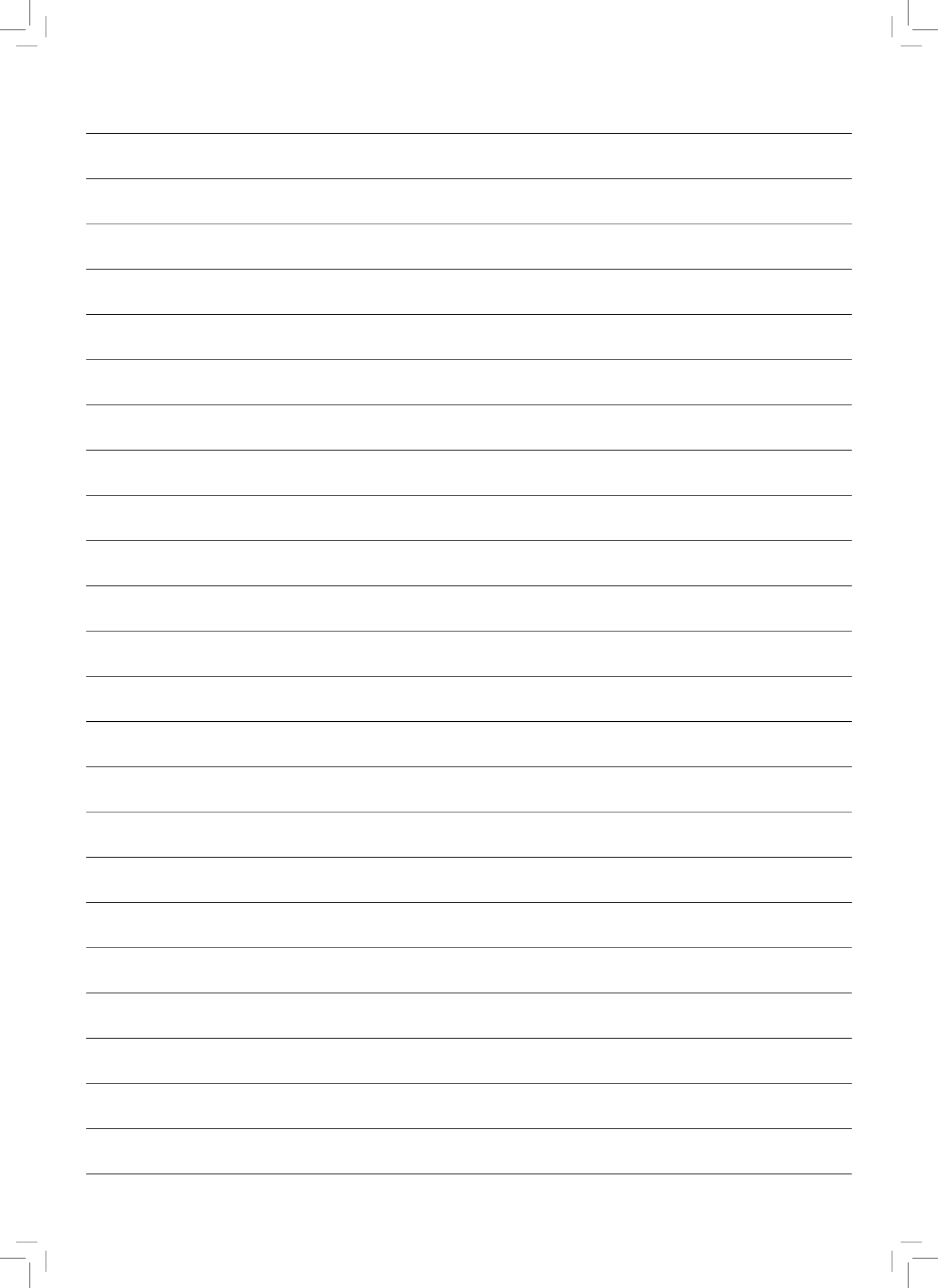
**Satisfaction note**

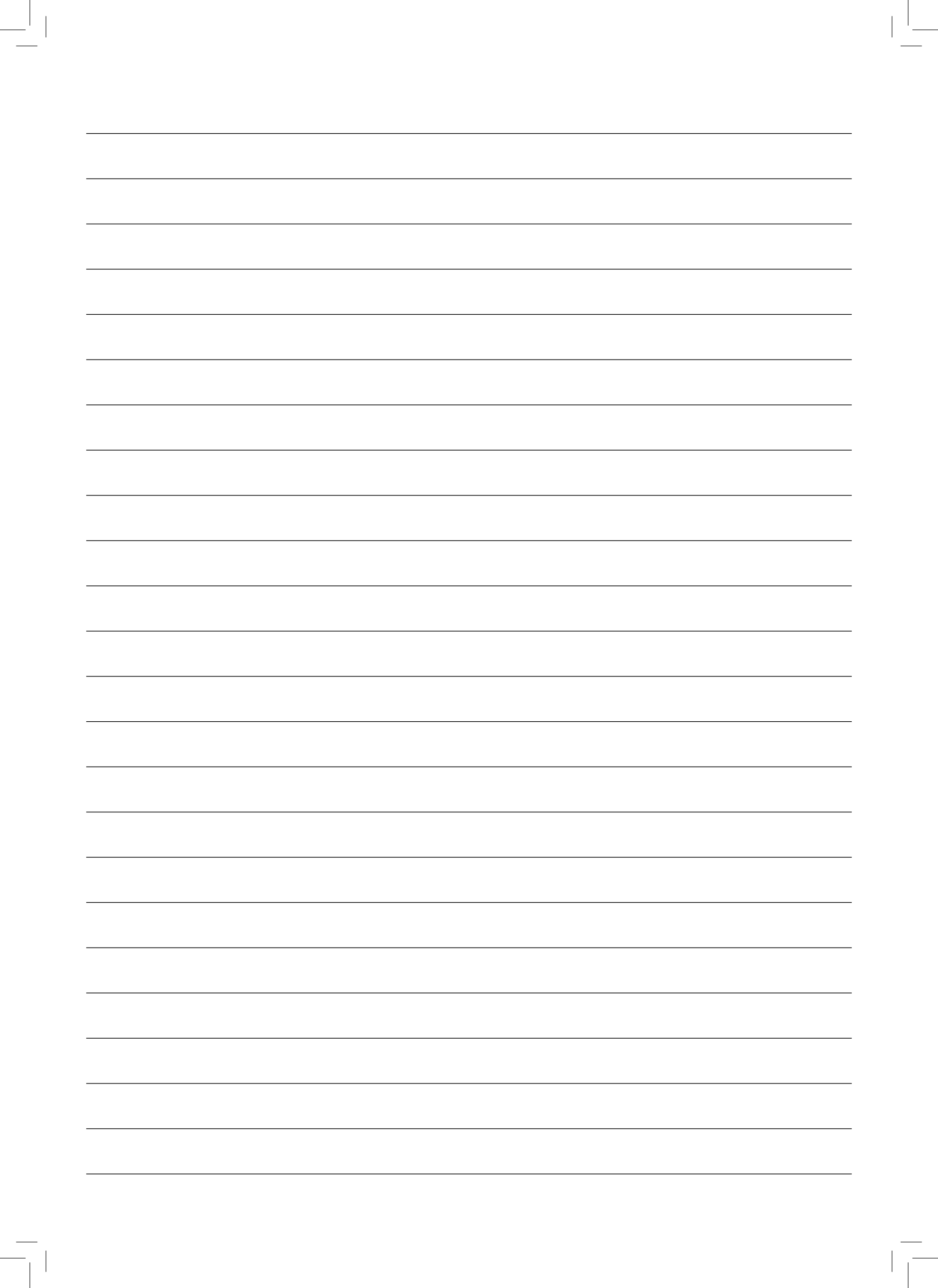
*(write eventual notes about product and/or service provided by the BVG. This to improve and better satisfy Your needs in the future)*













**BIANCHI VENDING GROUP S.p.A.**  
Corso Africa 9 - 24040 Località Zingonia, Verdellino (BG) - ITALIA  
tel. +39.035.4502111- fax +39.035.883.304