

MANUALE DI ISTRUZIONI	I
INSTRUCTIONS FOR USE	GB
MODE D'EMPLOI	F
GEBRAUCHSANWEISUNG	D
MANUAL DE INSTRUCCIONES	E

“1 gr”



LE NOSTRE MACCHINE PER CAFFÈ, SONO CONFORMI AI REQUISITI DELLA DIRETTIVA 97/23 CE - MODULO A1 - CATEGORIA II - E SONO COMPOSTE DALLE SEGUENTI APPARECCHIATURE CHE RIENTRANO NELLA DIRETTIVA STESSA:

CALDAIA IN RAME	MARCATA CE 0044
VALVOLA DI SICUREZZA	MARCATA CE 0044

OUR COFFEE MACHINES ARE IN COMPLIANCE WITH THE DIRECTIVE 97/23 CE - FORM A1 - CATEGORY II AND ARE EQUIPPED WITH THE FOLLOWING ITEMS WHICH ARE INCLUDED IN THE SAME DIRECTIVE:

COPPER BOILER	MARDEK CE 0044
SAFETY VALVE	MARDEK CE 0044

NOS MACHINES À CAFÉ AUX EXIGENCES DE LA DIRECTIVE 97/23 CE - FORMULAIRE A1 - CATÉGORIE II ET SONT COMPOSÉES PAR LES ÉQUIPEMENTS SUIVANTS QUI RENTRENT DANS LA MÊME DIRECTIVE:

CHAUDIÈRE EN CUIVRE	MARQUÉE CE 0044
SOUPAGE DE SÉCURITÉ	MARQUÉE CE 0044

UNSERE KAFFEEMASCHINEN WERDEN GEMÄß DER VORSCHRIFT 97/23 CE, FORMULAR A1, KATEGORIE II HERGESTELLT UND BESTEHEN AUS FOLGENDEN, UNTER DIESE RICHTLINIE FALLENDE GERÄTE.

KUPFERHEIZKESSEL	MARKIERT MIT CE 0044
SICHERHEITSVENTIL	MARKIERT MIT CE 0044

NUESTRAS MÁQUINAS PARA EL CAFÉ ESTÁN CONFORMES CON LOS REQUISITOS DE LA NORMA 97/23 CEE - MODULO A1 - CATEGORIA II Y ESTÁN CONSTITUIDAS POR LOS EQUIPOS SIGUIENTE INCLUIDOS EN LA MISMA NORMA:

CALDERA DE COBRE	CON MARCA CE 0044
VÁLVULA DE SEGURIDAD	CON MARCA CE 0044

Manuale di Istruzioni

Avvertenze

- **Prima di eseguire qualsiasi manutenzione, scollegare la spina dalla rete elettrica**
- **A macchina elettricamente collegata, non introdurre mai le mani o altri oggetti all'interno della stessa.**
- **Per operazioni diverse da quelle descritte, consultare il nostro centro assistenza**

Indice Cap.

Presentazione	1
Manutenzione	2
Installazione	3
A rete idrica	4
A serbatoio int	5
A pulsante	6
Elettronica	7

“ 1 gr ”

Questo libretto di “Istruzioni per l'USO”, costituisce una guida rapida e semplice alla manutenzione ed uso delle macchine per caffè.

Leggete attentamente quanto riportato nelle sezioni che compongono questo manuale. La ditta assicura, nel caso vi fossero problemi e mal funzionamenti, la sua più ampia collaborazione tramite i suoi centri assistenza.

Fate controllare almeno una volta all'anno la Vostra macchina per caffè da personale qualificato. Questa costante attenzione, renderà la macchina più efficiente e sicura.

Le macchine sono state progettate e costruite nel rispetto di tutte le caratteristiche che contraddistinguono le tradizionali macchine per caffè espresso da bar: materiali nobili quali rame e acciaio e componenti affidabili, rendono le macchine costruite alla ditta, sicure, affidabili e funzionali.

MANUTENZIONE QUOTIDIANA

@ Prima di qualsiasi operazione di pulizia e manutenzione, staccare la spina dalla presa di alimentazione o mettere l'interruttore generale nella posizione 0.

@ Vuotare e pulire i filtri del caffè tutte le sere; togliere il filtro e pulire con l'apposito spazzolino l'interno; immergerli in acqua calda al fine di dissolvere i grassi del caffè.

@ Pulire la vaschetta raccogli gocce da residui del caffè che si vanno depositando sul fondo per evitarne l'incrostazione.

Introduzione cap. 1

L'eventuale diverso utilizzo non contemplato nelle riportate istruzioni, solleva la Ditta costruttrice da qualsiasi responsabilità per eventuali danni a persone o cose.



Da chi le macchine le pensa, le progetta e le produce



cap. 2

@ Le parti esterne della macchina devono essere pulite con un panno umido e non utilizzare mai detersivi o sostanze abrasive.

@ Pulire la lancia del vapore dopo ogni utilizzo per evitare le incrostazioni e l'otturazione dei fori di uscita vapore.

@ Con l'apposito filtro cieco in dotazione, eseguire il lavaggio del gruppo erogazione utilizzando specifico detergente disponibile (da richiedere ai nostri centri assistenza).

INSTALLAZIONE

cap. 3

I

1. Togliere l'imballo esterno, verificando immediatamente l'integrità e che non abbia subito danni. Regolare i piedini per mettere "in bolla" l'apparecchio. Accertarsi che la tensione della rete elettrica corrisponda a quella indicata nelle caratteristiche tecniche.

2. Posizionare l'apparecchio sopra un tavolo o bancone robusto ed in piano, vicino al punto di collegamento elettrico e idraulico (collegamento diretto diffrico vedi nota sotto n. 3).

3. Collegare il tubo di carico acqua potabile (3/8"). Usare soltanto un tubo omologato per acqua potabile secondo D.M. 21.03.73.

Collegare anche il tubo di scarico collegandosi alla vaschetta in plastica (se previsto).

(Attenersi alle regole emanate dagli enti preposti di ogni singolo stato, regione, contea).

4. Collegare alla rete elettrica il cavo omologato H05VV-F 3G 1,5mm con spina SCHUCO (EUROPA) - SJTO 3x14AWG (USA & CANADA). Prima della messa in funzione, l'installatore deve verificare che la presa di alimentazione, sia dotata di un **EFFICACE E SICURO MORSETTO DI MESSA A TERRA**: verifica della efficienza di terra.



Leggere attentamente quanto descritto a lato.

COLLEGAMENTO RETE IDRICA:

cap. 4

1. Aprire il rubinetto dell'acqua di carico e verificare che non ci siano delle perdite.

2. Premere l'interruttore I/O e portarlo nella posizione I.

3. La macchina inizierà a riempirsi di acqua automaticamente sino al raggiungimento del livello impostato (sonda autolivello in caldaia).

NB: Le macchine elettroniche incorporano un sistema di sicurezza di livello. Se durante il riem-

pimento d'acqua la macchina si blocca ed i led della tastiera lampeggiano, procedere secondo le istruzioni di DOSATURA ELETTRONICA (vedere cap. 6 A.)

4. Con la macchina al suo livello, attendere circa 15 minuti per permettere alla macchina di raggiungere la temperatura di lavoro; Lo spegnimento della luce, spia verde, segnala che la macchina per caffè è pronta all'uso.

La macchina inizierà a riempirsi di acqua automaticamente sino al raggiungimento del livello impostato

SERBATOIO INTERNO

cap. 5

1. Riempire con acqua, circa 4 litri, il serbatoio a tanica posto sotto la griglia superiore.

2. Premere l'interruttore I/O e portarlo in posizione I.

3. La macchina inizierà a riempirsi di acqua automaticamente sino al raggiungimento del livello impostato (sonda autolivello in caldaia). Attendere circa 15 minuti per permettere alla macchina di raggiungere la temperatura di lavoro.

Lo spegnimento della luce, spia verde, segnala che la macchina per caffè è pronta all'uso.

4. Si raccomanda di riempire d'acqua la tanica posteriore, prima di azionare l'interruttore di accensione generale.

5. Il time-out di riempimento, bloccherà il funzionamento dopo 2 minuti (sicurezza). Spegnerne e riaccendere l'interruttore per riprendere il carico d'acqua in caldaia.



Vapore ed acqua calda sono in pressione . PERICOLO USTIONI

FUNZIONAMENTO A PULSANTE

cap. 6

I

1. Per erogare vapore , operare sulla manopola laterale con simbolo riportante la nuvola del vapore .
2. Per erogare acqua calda , premere il pulsante con il simbolo della erogazione di acqua calda.
3. Per erogare caffè dai gruppi , dosare la giusta quantità di caffè nel portafiltro e dopo averlo richiuso sul gruppo, premere il pulsante apposito di erogazione posto sul frontale di acciaio (o tramite pulsantiera elettronica, vedere cap. 7) .
4. Il manometro a doppia scala posizionato frontalmente, rileva in ogni momento la pressione della caldaia (0,9 - 1,1 BAR) e la pressione di

erogazione del caffè (8 - 10 BAR).

5. Per geolare la pressione interna in caldaia secondo le caratteristiche usuali, agire sulla vite di regolazione posta sul pressostato .

6. Per regolare la pressione di erogazione del caffè secondo le caratteristiche usuali, agire sulla regolazione vite della pompa interna.

7. Visionare abbastanza frequentemente il manometro a doppia scala per controllare la pressione in caldaia . Eventuali anomalie dell'indicatore pompa, non provoca alterazioni nel funzionamento generale.



La macchina è pronta per servire sempre e ovunque ottimi caffè .

USO ORDINARIO

cap. 6

1. All'accensione della macchina la scheda elettronica controlla lo stato del livello di acqua in caldaia e dopo circa 3 secondi avviene il riempimento tramite l'abilitazione della pompa e della elettrovalvola di carico . Al raggiungimento del livello , la scheda predispone la tastiera abilitandone i tasti. L'erogazione del caffè avviene premendo il rispettivo tasto e viene fermata premendo il medesimo . Le operazioni precedentemente descritte sono segnalate tramite l'accensione e lo spegnimento dei relativi led luminosi.

2. Durante la fase di erogazione , viene disabilitato il caricamento dell'acqua in caldaia . Finito il ciclo di erogazione , nel caso in cui la sonda cal-

daia sia scoperta , verrà riabilitato il caricamento caldaia per il ripristino del livello acqua.


2. Time-out riempimento di 2 minuti. Scaduto questo tempo lampeggiano i led e si blocca la macchina. Per il ripristino, m spegnere e riaccendere la macchina .

3. Time - out erogazione caffè. Dopo 2 minuti vengono bloccate le dosi in corso.


L'erogazione del caffè avviene premendo il rispettivo tasto e viene fermata ripremendo il medesimo

ISTRUZIONI DOSATURA ELETTRONICA

cap. 7

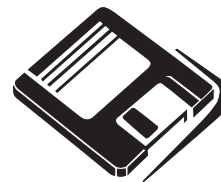
1. Premere e mantenere premuto il tasto  relativo al gruppo della dose che si vuole programmare per un tempo maggiore di 5 secondi e verificare l'accensione contemporanea di tutti i leds di programmazione presenti sulla pulsantiera che ci confermano il corretto ingresso in fase di programmazione.

2. Premere uno qualsiasi dei tasti abbinati alle 5 dosi che possono essere programmate. Il led rela-

tivo al tasto  rimane acceso come del resto quello della dose in fase di programmazione.

3. Al raggiungimento della quantità di caffè voluta (4 dosi), premere uno qualsiasi dei tasti dose per interrompere l'erogazione del prodotto .

4. Per la dose di acqua calda, procedere come per il punto 2. (tasto tubo con gocce).



Elettronica sicura ed efficiente

**MACCHINE PER CAFFÈ
ESPRESSO**

Gli **ACCESSORI** in dotazione sono contenuti in una scatola :
tubo di scarico, portafiltri, filtri ad 1 tazza e 2 tazze, filtro
cieco, beccucci uscita caffè ad 1 tazza e 2 tazze, (pressino, spaz-
zolino di pulizia, cucchiaino doastore), molle fermafiltro.

I

OPTIONAL:

*Cappuccinatore che consente di ottenere igienica-
mente e facilmente ottimi cremosi cappuccini. Da installare sul
tubo del vapore poi agendo sulla manopola*

*Da chi le macchine le pensa , le progetta e le
produce .*

*La macchina è dotata in caldaia di una
sonda di sicurezza (oltre a quella
dell'autolivello) , per il blocco
alimentazione resistenza in mancanza di
acqua in caldaia .*

*Scaldatazze elettrico, per mantenere in temperatu-
ra le tazze sul piano superiore della macchina. In Kit: resisten-
za, supporto, interuttore, cablaggio.*

**CONTROLLO ELETTRICO DI
COLLAUDO**



ADDOLCITORE A RESINE



Calcio e magnesio determinano la durezza dell'acqua e provocano la formazione di quello che noi chiamiamo semplicemente calcare .

Avere installato un addolcitore a resine epossidiche, evita la formazione di calcare, ma è sempre opportuno effettuare la rigenerazione dell'addolcitore tramite sale apposito o grosso da cucina Na Cl (cloruro di sodio).

Da 30° a 40° l'acqua è dura ; da 40° in su è considerata molto dura . La misurazione avviene tramite appositi semplici test che si possono acquistare presso qualsiasi centro assistenza .

Seguire le facili istruzioni per l'uso (**consigliato nel modello con connessione rete idrica**).

Nel modello a serbatoio interno, sostituire la cartuccia immerca nell'acqua ogni 600/800 caffè, (verificare sempre la durezza dell'acqua, i parametri cambiano).

CONTROLLI PERIODICI

- Data di installazione.....
- Matricola.....
- Modello
- Operatore
- Telefono Operatore
- Controllo effettuato il.....
Operatore
- Controllo effettuato il.....
Operatore
- Controllo effettuato il.....
Operatore

INSTRUCTIONS FOR USE

Safety

recommendations

- **Remove the plug from the mains before carrying out any maintenance.**
- **Never put your hands or any object into the machine when it is connected to the mains.**
- **Contact our Repair Service for any maintenance that is not described in this leaflet.**

Contents Chapter

Introduction	1
Maintenance	2
Installation	3
Connection to the water line	4
Invernal reservoir	5
Push-button	6
Electronic dosing	7

“ 1 gr” *Introduzione cap. 1*

These “Instructions for USE” are a guide to rapid and easy use and maintenance of coffee machines.

Please read these instructions carefully.

The company guarantees that should any defect or problem occur, it will provide its support through its Repair Service points.

Have your coffee machine inspected by qualified personnel at least once a year.

This constant care will make your machine safer and more efficient.

Our coffee machines have been designed and manufactured in compliance with all specifications that distinguish traditional espresso coffee machines: noble materials such as copper and steel and reliable components make all machines made by the company safe, reliable and functional. No liability can be accepted by the company for any damage to persons or things caused by non-compliance with these instructions.

DAILY MAINTENANCE

@ Always disconnect the coffee machine from the mains or press the main switch to **0** before any cleaning or maintenance.

@ Empty and clean the coffee filters every evening; remove the filter and brush the inside with a suitable brush; soak the filters in hot water in order to dissolve coffee greases.

@ Remove coffee residues from the drip tray, otherwise it could get clogged.

@ Clean the external parts of the machine



Devised, designed and produced by us.



ch. 2

with a damp cloth. Never use detergents or abrasive substances.

@ Clean the steam wand after every use, so as to prevent scale deposits from obstructing the steam outlet points.

@ Use the relevant blind filter supplied with the machine to wash the coffee spout with a special detergent (obtainable from our repair centre points).

INSTALLATION

sect. 3

1. Remove the coffee machine from its parking and check that it has not been damaged. Level the coffee machine by adjusting its feet. Check that the voltage of your mains supply corresponds to that indicated in the technical specifications.

2. Place the appliance on a firm stable top, close to the mains sockets and water line connections (for direct water connection refer to note no. 3 below)..

3. Connect the drinking water delivery pipe (3/8"). Only use a certified pipe suitable for drinking water complying with D.M. 31.03.73. Connect the drainpipe to the plastic container (if fitted).

(Comply with the regulations set by the relevant institutes of each state, region or county).

4. Connect certified wire H05VV-F 3G 1.5 mm with the SCHUKO (EUROPE) - SJTO 3x14AWG (USA & CANADA) to the mains.

Before starting the coffee machine, check that the mains socket is fitted with an **EFFICIENT AND SAFE GROUND CLAMP**, check ground system efficiency.



Carefully read the instructions opposite.

CONNECTION TO THE WATER LINE:

Ch. 4

1. Turn off the water delivery tap and check for leaks.

2. Press forward to I the switch marked "I/O".

3. The coffee machine will automatically be filled with water up to the pre-set level /level probe inside the boiler).

N.B.: Electronic models are fitted with a safety level indicator. If the machine switches off during filling and the LEDs on the console blink, follow

the instructions under ELECTRONIC DOSING (refer to chapter 6 A.)

4. Once the machine has been filled to the preset level, wait approximately 15 minutes to allow the machine to reach its operating temperature. The coffee machine is ready use when the green neon indicator goes off.

The coffee machine is automatically filled with water up to the set level.

INTERNAL RESERVOIR

Ch. 5

1. Fill the water reservoir below the top grid with approx. 4 litres of water.

2. Press forward to I the switch marked "I/O".

3. The coffee machine will automatically be gradually filled with water up to the pre-set level (level probe inside the boiler). Wait approximately 15 minutes to allow the machine to reach its operating temperature. The

coffee machine is ready for use when the green neon indicator goes off.

4. It is recommended that the back reservoir is filled with water before turning on the main switch.

5. The filling time out stop coffee making after 2 minutes (safety). Switch off and on the main switch to restore water in the reservoir.



Steam and water are under pressure. SCALD HAZARD

PUSH-BUTTON OPERATION

Ch. 6

- 1.** Steam is delivered by turning the side knob with a steam cloud sign on it.
- 2.** Hot water is delivered by pressing the push button with the hot water dispenser sign.
- 3.** To deliver coffee from the coffee spouts, fill the filter holder with the correct quantity of coffee put it back above the coffee spout and press the relevant push-button on the steel front (if the machine is fitted with an electronic console, refer to chapter 7).
- 4.** The double-range pressure gauge on the front constantly measures boiler pressure (0,9 - 1,1

BAR) as well as coffee delivery pressure (8-10 BAR).

- 5.** Adjust pressure inside the boiler to the usual specifications by means of the relevant screw on the pressure gauge.
- 6.** Adjust coffee delivery pressure to the usual specifications by means of the relevant screw of the internal pump.
- 7.** Frequently check the double-range pressure gauge to check boiler pressure. Any faulty functioning of the pump indicator will not affect the coffee machine's overall functioning.



The coffee machine is ready to make perfect coffees always and everywhere.

NORMAL USE

Ch. 6A

- 1.** When the machine is switched on, the electronic card checks water level inside the boiler. After approx. 3 seconds, the filling pump and solenoid valve are enabled for filling. When the set level is reached, the card enables the console and its push buttons. Coffee delivery is started by pressing the relevant push button and stopped by pressing the same button again. The above-indicated operations are signalled by the relevant LEDs lighting up and going off.
- 2.** The boiler filling function is disabled while



coffee is being made. If at the end of the coffee-making cycle the boiler level probe is above the water level, the boiler filling function will be enabled to restore water level.

- 3.** 2-minute filling time-out. At the end of this interval, the LEDs will blink and the machine will stop. Switch the machine on again to restart it.
- 4.** Coffee delivery time-out. After 2 minutes, delivery of the current coffee doses is interrupted.

Coffee delivery is started by pressing the relevant push button and stopped by pressing it again.

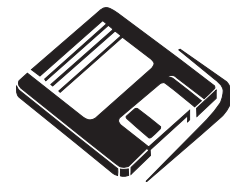
INSTRUCTIONS FOR ELECTRONIC DOSING

Ch. 7

- 1.** Press button  relating to the coffee spout of the dose to be programmed. Keep it pressed for longer than 5 seconds and check that all programming LEDs on the console light up. This indicates that the programming function has been started correctly.
- 2.** Press any of the buttons corresponding to the 5 doses that can be programmed. The LED corresponding to button  and that corresponding to the dose being programmed remain on.

- 3.** When the desired quantity of coffee is reached (4 doses), press any of the dose buttons to interrupt product delivery.

- 1.** Proceed as indicated at point 2 for hot water dosing push (button with the sign of a wand with water drops).



Safe, and efficient electronic components

ESPRESSO COFFEE MACHINES

GB

The *ACCESSORIES* supplied with the machine are contained in a box: drainin pipe, filter holders, 1-cup and 2-cup filters, blind filter, 1-cup and 2-cup coffee nozzles, (coffee tamper, cleaning brush, measuring spoon), filter clamps.

OPTIONAL FEATURES:

Cappuccino maker, enables you to make delicious creamy cappuccinos both hygienically and easily. It is installed on the steam pipe and is operated by the knob.

Electric cup warmer, keeps the cups warm in the compartment above the coffee machine. The set includes: heating element, support, switch, wires.

Devised, designed and produced by us.

The machine's boiler is fitted with a safety probe (in addition to the level probe) that interrupts power supply to the heating element in the absence of water inside the boiler.



ELECTRIC TESTING

RESIN BASED SOFTENER

Calcium and magnesium determine the hardness of water and cause the formation of what is known as scale.



Installing an epoxy-resin water softener helps to prevent the formation of scale. Regenerate the softener periodically with the appropriate salt or Na Cl (sodium chloride) coarse table salt.

Water is hard between 30° and 40°; it is considered very hard above 40°. Water hardness is measured by means of simple test kits that can be purchased at any of our repair service centres. Follow their easy instructions for use (**it is recommended on models connected to the waterline**).

In models with internal reservoir, replace the cartridge immersed in the water every 600/800 cups of coffee. (always check water hardness, as parameters vary).

PERIODICAL INSPECTIONS

- Date of installation
- Serial number
- Model
- Operator
- Operator's telephone number
- Inspection performed on
 - Operator.....
- Inspection performed on
 - Operator.....
- Inspection performed on
 - Operator.....

MODE D'EMPLOI

Avertissements

- **Avant d'effectuer toute opération d'entretien, débrancher la fiche de la prise d'alimentation électrique.**
- **Lorsque la machine à café est branchée électriquement, ne jamais introduire les mains ni d'autres objets à l'intérieur de l'appareil.**
- **Pour toutes opérations différentes de celles décrites, veuillez consulter notre centre de service après-vente.**

Table des matières Chap.

Introduction	1
Entretien	2
Installation	3
Fonctionnement et la version à réseau hy-4	
Fonctionnement de la version à réservoir int.	5
Fonctionnement de la version à bouton-poussoir BT	6
Fonctionnement de la version électronique	7

“ 1 gr ”

Ce livret d'“Instructions pour l'Utilisation” constitue un mode d'emploi rapide et simple pour l'entretien et l'utilisation des machines à café. Nous vous prions de lire attentivement toutes les indications contenues dans les différentes sections de ce livret.

La société garantit, en cas de problèmes et dysfonctionnements, sa plus ample collaboration par l'intermédiaire de ses centres de service après-vente.

Nous vous conseillons de faire contrôler au moins une fois par an votre machine à café par un personnel qualifié. Cette précaution constante rendra votre machine à café plus performante et fiable.

Ces machines à café ont été conçues et construites en respectant toutes les caractéristiques qui distinguent les classiques machines à café expresso pour bar: les matériaux nobles, tels que le cuivre et l'acier, et les composants fiables garantissent que les machines fabriquées par la société sont sûres, fiables et fonctionnelles. Toute utilisation différente de celle indiquée dans le présent mode d'emploi dégage la société de toute responsabilité pour

ENTRETIEN QUOTIDIEN

@ Avant de commencer toute opération de nettoyage et entretien, débrancher la fiche de la prise d'alimentation ou bien placer l'interrupteur général sur la position 0.

@ Vider et nettoyer les filtres à café tous les soirs ; enlever le filtre et nettoyer l'intérieur à l'aide de la petite brosse prévue à cet effet ; les plonger dans l'eau chaude afin de dissoudre les graisses du café.

@ Nettoyer la cuvette recueille-gouttes et éliminer tous les résidus du café qui se déposent sur le fond afin d'en éviter l'obstruction.

@ Les parties extérieures de la machine doi-

Introduction chap. 1

les éventuels dommages aux personnes ou aux biens



Ces machines sont créées, conçues et produites par nous.



chap. 2

vent être nettoyées en utilisant un linge humide ; ne jamais utiliser de détergers ou de substances abrasives.

@ Nettoyer les buses de la vapeur après chaque utilisation afin d'éviter les incrustations et l'obstruction des orifices de sortie de la vapeur.

@ Au moyen du filtre borgne fourni avec la machine, effectuer le lavage du groupe de débit en utilisant un déterger spécifique (disponible dans nos centres de service après-vente).

INSTALLATION

chap. 3

F

1. Enlever l'emballage extérieur et contrôler immédiatement si la machine est intacte et n'a pas subi de dommages. Régler les petits pieds afin que l'appareil soit parfaitement horizontal. S'assurer que la tension du secteur corresponde bien à celle indiquée dans les caractéristiques techniques de la machine à café.

2. Positionner l'appareil au-dessus d'une table ou d'un comptoir robuste et parfaitement horizontal, tout près des points de connexion électrique et hydraulique (connexion directe hydrique voir note sous le n° 3).

3. Raccorder le tuyau de chargement de l'eau potable (3/8"). Utiliser uniquement un tuyau homologué **pour eu potable** conformément au Décret Ministériel italien du 21.03.73. Raccorder

également le tuyau de vidange en le connectant à la cuvette en plastique (si prévue).

(Respecter le réglementations promulguées par les organismes préposés dans chaque pays, région et comté).

4. Raccorder au réseau électrique le câble homologué H05VV-F 3G 1,5 mm avec fiche SCIU-CO (Europe) - SJTO 3x14AWG (USA & CANADA). Avant la mise en service, l'installateur doit vérifier que la prise d'alimentation soit bien munie d'une **BORNE DE MISE À LA TERRE EFFICACE ET SÛRE**; vérification de l'efficacité de terre.



Lire attentivement les descriptions présentées cicontre.

RACCORDEMENT RESEAU HYDRIQUE

chap. 4

1. Ouvrir le robinet de l'eau de chargement et vérifier qu'il n'y ait aucune perte.

2. Appuyer sur l'interrupteur I/O et le mettre en position 1.

3. La machine commencera à se remplir d'eau automatiquement jusqu'à ce que le niveau établi soit atteint (sonde de niveau automatique dans la chaudière).

NB: Les machines à café électroniques sont munies d'un système de niveau. Si la machine

s'arrête et les voyants lumineux du clavier clignotent au cours du remplissage de l'eau, procéder selon les instructions de DOSAGE ÉLECTRONIQUE (voir chapitre 6 A).

4. Lorsque la machine a atteint le bon niveau, attendre environ 15 minutes pour permettre à la machine d'atteindre sa température de travail. Le voyant lumineux vert s'éteint pour signaler que la machine à café est prête à l'emploi.

La machine commencera à se remplir d'eau automatiquement jusqu'à ce que le niveau établi soit rejoint.

A RESERVOIR INTERNE

chap. 5

1. Remplir avec de l'eau, environ 4 litres, le réservoir à bidon situé sous la grille supérieure.

2. Appuyer sur l'interrupteur I/O et le mettre en position 1.

3. La machine commencera à se remplir d'eau automatiquement jusqu'à l'obtention du niveau désiré (sonde de niveau automatique dans la chaudière).

Attendre environ 15 minutes pour permettre à la machine d'atteindre la température de travail.

L'extinction de la lumière, témoin vert, signale que la machine à café est prête à l'emploi.

4. Il est recommandé de remplir d'eau le bidon postérieur, avant d'actionner l'interrupteur de mise en marche générale.

4. Le time-out de remplissage bloquera le fonctionnement après 2 minutes. (sécurité) Éteindre et allumer de nouveau le bouton général pour reprendre le chargement de l'eau dans la chaudière.



Vapeur et eau chaude sont sous pression. DANGER DE BRÛLURES

- 1.** Pour obtenir le débit de vapeur, actionner la manette latérale portant le symbole du nuage de vapeur.
- 2.** Pour obtenir le débit d'eau chaude, actionner le bouton-poussoir portant le symbole de la goutte d'eau.
- 3.** Pour obtenir le débit du café des groupes, doser la juste quantité de café dans le portefiltre et l'accrocher au groupe; appuyer sur le bouton-poussoir correspondant au débit du café placé sur la partie frontale en acier (dans le cas du clavier électronique, voir chap. 7).
- 4.** Le manomètre à double échelle, situé sur la partie frontale de l'appareil, détecte à tout

- moment la pression dans la chaudière (0,9 -1,1 bars) et la pression de débit du café (8-10 bars).
- 5.** Pour régler la pression à l'intérieur de la chaudière selon les caractéristiques habituelles, agir sur la vis de réglage placée sur la pressostat.
 - 6.** Pour régler la pression de débit du café selon les caractéristiques habituelles, agir sur la vis de réglage de la pompe intérieure.
 - 7.** Contrôler assez fréquemment le manomètre à double échelle pour contrôler la pression dans la chaudière. D'éventuelles anomalies de l'indicateur pompe ne provoque aucune altération du fonctionnement général.



La machine est prête à servir toujours et partout d'excellents cafés.

USAGE ORDINAIRE

chap. 6A



- 1.** Au moment de la mise en fonction de la machine à café, la carte électronique contrôle l'état du niveau d'eau dans la chaudière et, après 3 secondes, se produit le remplissage par l'intermédiaire de la validation de la pompe et de l'électrovanne de chargement. Dès que le bon niveau est atteint, la carte valide le fonctionnement des touches du clavier. Le débit du café se produit lorsque l'on appuie sur la touche correspondante et s'interrompt lorsque l'on appuie à nouveau sur cette même touche. Les opérations décrites ci-dessus sont signalées par les voyants lumineux correspondants qui s'éclairent et s'éteignent.
- 2.** Pendant la phase de débit du café, le charge-

- ment de l'eau dans la chaudière est annulé. Dès que le cycle de débit est terminé, si la sonde dans la chaudière n'est plus immergée dans l'eau, le chargement de la chaudière s'effectue automatiquement pour rétablir le bon niveau d'eau.
- 2.** Le time-out de remplissage est de 2 minutes. Dès que ce laps de temps s'est écoulé, les voyants lumineux clignotent et la machine s'arrête. Pour rétablir son fonctionnement, éteindre et allumer à nouveau la machine à café.
 - 3.** Le time-out de débit du café est de 2 minutes. Dès que ce laps de temps s'est écoulé, les doses en cours de débit sont interrompues.

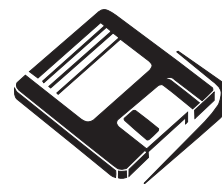
Le débit du café se produit en appuyant sur la touche correspondante et s'interrompt en appuyant à nouveau sur cette même touche.

INSTRUCTIONS DOSAGE ELECTRONIQUE

chap. 7

- 1.** Appuyer et maintenir pressée la touche  relative au groupe de la dose que l'on souhaite programmer, pendant un laps de temps supérieur à 5 secondes, et vérifier que tous les voyants lumineux de programmation présents sur le clavier s'éclairent simultanément pour confirmer l'entrée correcte dans la phase de programmation.
- 2.** Appuyer sur n'importe quelle touche associée aux 5 doses pouvant être programmées. Le voyant lumineux correspondant à la touche  reste

- éclaire, tout comme celui de la dose en phase de programmation.
- 3.** Dès que le quantité de café souhaitée est atteinte (4 doses), appuyer sur une des touches des doses pour interrompre le débit du café.



Électronique fiable et performante.

MACHINES À CAFÉ EXPRESSO

Les ACCESSOIRES fournis avec la machine à café et contenus dans une boîte sont les suivants: tuyau de vidange, porte-filtres, filtres pour 1 tasse et pour 2 tasses, filtre borgne, becs de débit du café pour 1 tasse et pour 2 tasses, (tasseur de mouture, petite rosse de nettoyage, petite cuillère de dosage), ressorts cale-filtre.

F

Ces machines sont créées, conçues et produites par nous.

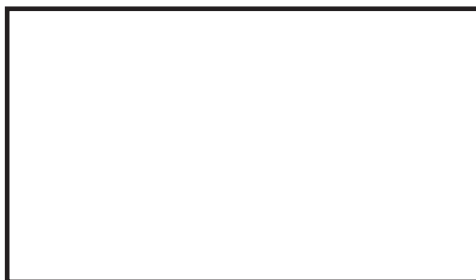
La machine à café est dotée dans la chaudière d'une sonde de sécurité (en plus de celle de niveau automatique) pour le blocage alimentation résistance lorsqu'il n'y a pas d'eau dans la chaudière.

ACCESSOIRES proposés EN OPTION:

Système "cappuccino" qui permet d'obtenir de manière hygiénique et facile d'excellents cappuccini crémeux. Il doit être installé sur la buse de débit de la vapeur avant l'actionner la manette.

Chauffe-tasse électrique qui maintient à la bonne température les tasses sur le paln supérieur de la machine à café. Le Kit comprend: résistance, support, interrupteur – câblage.

CONTRÔLE ÉLECTRIQUE D'ESSAI FINAL



ADOUCCISSEUR À RÉSINES

Le calcium et le magnésium déterminent la dureté de l'eau et provoquent la formation de ce que l'on appelle plus simplement le tartre.

L'installation d'un adoucisseur à résines époxydiques évite la formation du tartre; toutefois, il est toujours conseillé d'effectuer la régénération de l'adoucisseur au moyen d'un sel spécifique ou de gros sel de cuisine Na Cl (chlorure de sodium).

Entre 30° et 40° l'eau est dure ; au-dessus de 40° elle est considérée comme étant très dure. Cette mesure peut être exécutée par l'intermédiaire de simples tests spécifiques disponibles dans tous les centres de service après-vente.

Suivre les simples instructions d'utilisation. (**conseillé dans le modèle à connexion réseau hydrique**).

Dans le modèle à réservoir interne remplacer la cartouche immergée dans l'eau tous les 600/800 cafés (toujours vérifier la dureté de l'eau, les paramètres changent).

CONTRÔLES PÉRIODIQUES

Date d'installation

N° de série

Modèle.....

Opérateur

Téléphone de l'Opérateur

Contrôle effectué le.....

Opérateur

Contrôle effectué le.....

Opérateur

Contrôle effectué le.....

Opérateur



GEBRAUCHSANWEISUNG

Wichtige Hinweise

Vor Beginn einer jeden Wartungsarbeit den Netzstecker zu ziehen.

Ist die Maschine an das Stromnetz angeschlossen, nie die Hände oder Gegenstände ins Maschineninnere bringen.

Sollen andere, als die hier beschriebenen Vorgänge ausgeführt werden, wenden Sie sich an eine unserer Kundendienststellen.

Inhalt Kap.

Einleitung	1
Wartung	2
Installation	3
Wasseranschluß	4
Auffüllen innerer Wassertank	5
Betrieb mit Schalter	6
Elektronische Dosierung	7

“ 1 gr”

Diese Gebrauchsanleitung liefert Ihnen einfache und schnelle Hinweise bezüglich der Wartung und dem Gebrauch der Espressomaschinen.

Lesen Sie die einzelnen Abschnitte dieses Handbuchs sorgfältig durch. Die Firma sichert Ihnen im Fall von Problemen und Betriebsstörungen die uneingeschränkte Mitarbeit durch ihre Kundendienstzentren zu.

Lassen Sie Ihre Espressomaschine mindestens einmal pro Jahr durch einen Fachmann kontrollieren. So bleibt Ihre Maschine stets leistungsfähig und sicher.

Die Maschinen wurden unter Einhaltung aller Eigenschaften der traditionellen Espressomaschinen für den Barbetrieb entwickelt und konstruiert: Edelmateriale wie Kupfer und Stahl sowie zuverlässige Komponenten machen die von der Firma konstruierten Maschinen sicher, zuverlässig und funktionell. Ein von den Anleitungen abweichender Gebrauch enthebt die Firma von jeglicher Haftung für eventuelle Schäden an Personen oder Dingen.

TÄGLICHE WARTUNG

@ Vor Beginn einer jeden Reinigungs- bzw. Wartungsarbeit den Netzstecker ziehen oder den Hauptschalter auf Position O stellen.

@ Die Kaffeesiebe allabendlich entleeren und reinigen; das Sieb herausnehmen und im Inneren mit der mitgelieferten Bürste reinigen; in warmes Wasser tauchen, damit sich das Kaffeeöl lösen kann.

@ Die Tropfwasserschale von auf ihrem Boden abgesetzten Kaffeeresten befreien, um Verstopfungen zu verhindern.

@ Die Tropfwasserschale von auf ihrem Boden abgesetzten Kaffeeresten befreien, um

Einleitung Kap. 1



Von uns, die wir uns die Maschinen ausdenken, entwickeln und produzieren.



Kap. 2

Verstopfungen zu verhindern..

@ Die Gehäuseteile der Maschine werden mit einem weichen Tuch gereinigt. Verwenden Sie keine Reinigungs- bzw. Scheuermittel.

@ Reinigen Sie die Dampfdüsen nach jedem Gebrauch, um Verkrustungen und Verstopfungen der Dampfaustrittsöffnungen zu verhindern.

@ Reinigen Sie die Ausgabeeinheit mit dem mitgelieferten Blindsieb und unter Verwendung eines spezifischen Reinigungsmittels (in unseren Kundendienststellen erhältlich).

INSTALLATION

Kap. 3

D

1. Entfernen Sie die Verpackung und kontrollieren Sie umgehend die Unversehrtheit des Gerätes. Regulieren Sie die Stellfüße, um das Gerät auszurichten. Vergewissern Sie sich, daß die Netzspannung mit der übereinstimmt, die in den technischen Eigenschaften angegeben ist.

2. Positionieren Sie das Gerät auf einer ebenen und tragfähigen Fläche in der Nähe der elektrischen bzw. Wasseranschlußstelle (direkter Wasseranschluß siehe unter Nr. 3).

3. Schließen Sie den Zufuhrschlauch für Trinkwasser an (3/8"). Verwenden Sie ausschließlich für Trinkwasser zulässige Schläuche gemäß Ministerialdekret vom 2-1.03.73. Schließen Sie auch den Abflussschlauch an der Plastikwanne an (sofern vorgesehen).

WASSERANSCHLUSS:

1. Öffnen Sie den Hahn für die Wasserzufuhr und prüfen Sie, daß kein Wasser austritt.

2. Drücken Sie den Schalter I/O und bringen Sie ihn auf Position I.

3. Die Maschine beginnt mit dem automatischen Wasserfüllvorgang bis zum Erreichen der eingestellten Wasserstandshöhe (autom. Füllstandsonde im Heizkessel).

Hinweis: Bei den elektronischen Maschinen ist ein Sicherheitssystem der Füllstandshöhe eingebaut. Sollte die Maschine während dem Auffüllen

(Halten Sie sich stets an die geltenden Regeln der zuständigen Stellen im jeweiligen Land bzw. in der jeweiligen Region).

4. Schließen Sie das typgeprüfte Kabel H0-5VV-F 3Q 1,5 mm mit SCHUCO-Stecker (Europa) - SJTO 3x14AWG (U.S.A. & KANADA) an die Stromversorgung an. Vor der Inbetriebnahme muß der Installateur prüfen, ob die Versorgungsteckdose mit einer WIRKSAMEN UND SICHEREN ERDUNGSKLEMME ausgerüstet ist: Prüfung der Erdung.



Lesen Sie nebenstehende Hinweise aufmerksam.

Kap. 4

mit Wasser blockieren, gemäß den Anweisungen im Abschnitt ELEKTRONISCHE DOSIERUNG verfahren (siehe Kap. 6A.)

4. Hat die Maschine ihren Wasserstand erreicht, etwa 15 Minuten abwarten, damit die Maschine ihre Betriebstemperatur erreichen kann. Das Abschalten der grünen Kontrolllampe zeigt an, daß die Espressomaschine jetzt betriebsbereit ist.

Die Maschine beginnt, mit dem automatischen Wasserfüllvorgang bis zum Erreichen der eingestellten Wasserstandshöhe

AUFFÜLLEN INNERER WASSERTANK:

Kap. 5

1. Füllen Sie den sich unter dem oberen Gitter befindlichen Tank mit etwa 4 Litern Wasser.

2. Drücken Sie den Schalter I/O und bringen Sie ihn auf Position I.

3. Die Maschine beginnt mit dem automatischen Wasserfüllvorgang bis zur Erreichen der eingestellten Wasserstandshöhe (autom. Füllstandsonde im Heizkessel).

Warten Sie etwa 15 Minuten ab, damit die Maschine ihre Betriebstemperatur erreichen kann. Das Abschalten der grünen Kontrolllampe zeigt an, daß die Espressomaschine jetzt betriebsbereit ist.

4. Es wird empfohlen den hinteren Tank vor dem Betätigen des Hauptschalters mit Wasser zu füllen.



Dampf und Wasser stehen unter Druck.
VERBRENNUNGSGEFAHR

BETRIEB MIT SCHALTER

Kap. 6

D

1. Für die Dampfabgabe betätigen Sie den seitlichen Drehknopf, auf dem eine Dampf-wolke abgebildet ist.
2. Für die Wasserabgabe drücken Sie den Schalter, auf dem das Heißwassersymbol abgebildet ist.
3. Für die Kaffeeabgabe aus der Einheiten, dosieren Sie die entsprechende Kaffeepulvermenge in das Sieb und nach dem erneuten Anbringen an der Abgabeeinheit, drücken Sie den entsprechenden Abgabeschalter an der Stahlfront (oder mittels elektronischem Schaltfeldm siehe Kap. 7).
4. Das Manometer mit doppelter Maßskala, das sich an der Frontseite befindet, zeigt ständig den Druck des Heizkessels an (0,9 -1,1 bar) und den Druck bei der Kaffeeabgabe (8-10 bar).

NORMALE VERWENDUNG

1. Beim Einschalten der Maschine kontrolliert die elektronische Karte den Wasserfüllstand im Heizkessel und nach etwa 3 Sekunden erfolgt das Auffüllen durch die Befähigung der Pumpe und des Füll-Elektroventils. Nach dem Erreichen des Füllstandes gibt die Karte das Bedienfeld frei. Die Kaffeeausgabe erfolgt durch Drücken der entsprechenden Taste und wird durch erneutes Drücken der selben Taste gestoppt. Die vorab beschriebenen Vorgänge werden durch das Ein- bzw. Abschalten der entsprechenden Kontrolllampen angezeigt.
2. Während der Abgabephase ist das Auffüllen mit Wasser des Heizkessels ausgeschlossen. Nach

5. Um den Innendruck im Heizkessel gemäß den üblichen Eigenschaften einzustellen, die Regulierschraube verwenden, die sich am Druckwächter befindet.
5. Um den Druck der Kaffeeabgabe gemäß den gewöhnlichen Eigenschaften einzustellen, die Schraube der Innenpumpe regulieren.
6. Das Manometer mit doppelter Maßskala stets im Auge behalten, um den Druck im Heizkessel zu kontrollieren. Eventuelle Anomalien der Pumpenanzeige führen nicht zu Störungen des allgemeinen Betriebs.




Die Maschine ist bereit, um stets und überall Spitzenkaffees zu brühen.


Kap. 6A

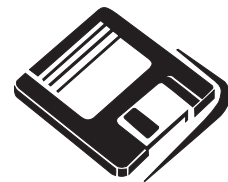
- dem Abgabevorgang und wenn die Heizkesselsonde nicht mehr mit Wasser bedeckt sein sollte wird das Auffüllen des Heizkessels wieder befähigt, um den Wasserfüllstand wieder herzustellen.
3. Time-out Auffüllen von 2 Minuten. Nach Ablauf dieser Zeit, blinken die Kontrolllampen und die Maschine blockiert. Zur Rückstellung der Maschine aus- und erneuert einschalten.
 4. Time-out Kaffeeabgabe. Nach 2 Minuten werden die sich in Gang befindlichen Dosen blockiert.

Die Abgabe des Kaffees erfolgt über den seitlichen Hebel und wird durch die Rückpositionierung desselben gestoppt.

ANWEISUNGEN ZUR ELEKTRONISCHEN DOSIERUNG Kap. 7

1. Die Taste  der Einheit länger als 5 Sekunden drücken und gedrückt halten, bei der die Dosis programmiert werden soll und das gleichzeitige Einschalten aller Programmier-Kontrolllampen kontrollieren, die sich an der Schalttafel befinden und den korrekten Eingang während der Programmierphase bestätigen.
2. Eine der den 5 programmierbaren Dosen zugeordneten Tasten drücken. Die Kontrolllampe der Taste * und auch die der sich in der

- Programmierphase  befindlichen Dosis bleiben eingeschaltet.
3. Nach Erreichen der gewünschten Kaffeepulvermenge (4 Dosen), eine der Dosiertasten betätigen, um die Produktabgabe zu unterbrechen.
 4. Für die Mengen an Warmwasser wie unter Punkt 2 verfahren (Taste Düse mit Tropfen).



Sichere und leistungsstarke Elektronik.

ESPRESSOMASCHINEN

Von uns, die wir uns die Maschinen ausdeken, entwickeln und produzieren.

Die Maschine ist im Heizkessel mit einer Sicherheitssonde ausgestattet (zusätzlich zur autom. Füllstandsonde), um bei Wassermangel im Heizkessel zu blockeiren.

ELEKTRISCHE KONTROLLE ZUR ABNAHME

Das mitgelieferte ZUBEHÖR befindet sich in einer Schachtel: Ablaßschlauch, Siebhalter, Siebe für 1 bzw. 2 Tassen, Blindfilter, Kaffeerauslaufdüsen für 1 und 2 Tassen, (Kaffestopfer, Reinigungsbürste, Dosierlöffel), Siebsperrfedern.

SONDERZUBEHÖR:

Cappuccinovorrichtung, mit der hygienisch und einfach wunderbar cremige Cappuccinos zubereitet werden können. Zum Installieren an der Dampfduüse und mit Bedienung am entsprechenden Drehknopf.

Elektrischer Tassenvorwärmer, um die Tassen auf der oberen Abstellfläche der Maschine auf Temperatur zu halten. Das Set enthält: Heizelemente, Halterung, Schalter, Verkabelung.



ENTHÄRTERVORRICHTUNG MIT HARZEN

Kalzium und Magnesium bestimmen die Wasserhärte und verursachen die Bildung der Substanz, die von uns der Einfachheit halber als Kalk bezeichnet wird.

Die Installation einer Enthärtervorrichtung mit Epoxydharzen verhindert die Kalkbildung. Die Regenerierung der Enthärtervorrichtung sollte jedoch stets mit geeigneten Salzen oder grobem Küchensalz Na CL (Natriumchlorid) erfolgen. Von 30° und 40° ist das Wasser hart; beim Überschreiten von 40° ist es sehr hart bezeichnet. Das Messen erfolgt durch einfache Tests, die in allen unseren Kundendienststellen erhältlich sind. Die einfachen Gebrauchswanweisungen befolgen (empfohlen beim Modell mit Anschluß ans Wassernetz).

Beim Modell mit Innentank, die ins Wasser getauchte Patrone alle 600/800 gebrühten Kaffees auswechseln (stets die Wasserhärte prüfen, die Parameter ändern sich).

REGELMÄSSIGE KONTROLLEN

Installationsdatum

Maschinenkenn-Nr

Modell

Bediener

Telefonnr. Bediener

Kontrolle ausgeführt am

Bediener

Kontrolle ausgeführt am

Bediener

Kontrolle ausgeführt am

Bediener

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Advertencias

Advertencia antes de efectuar cualquier tipo de mantenimiento, desconectar el enchufe de la toma de corriente eléctrica. Cuando la máquina es electrónicamente conectada no introducir las manos o otro tipo de objetos en el interior. Para otro tipo de operaciones diferentes a las ya mencionadas consultar neutro centro de asistencia.

Índice Cap.

Presentación	1
Mantenimiento	2
Instalación	3
Red hídrica	4
Tanque interno	5
Con Pulsador (Botón)	6
Electrónica	7

“ 1 gr”

Este manual de instrucciones constituye una guía rápida y simple para el mantenimiento y el uso de las máquinas para al café.

Lea atentamente toda la información presentada en cada una de las secciones que forman parte de este manual. Se asegura en caso de que se presente algún problema de mal funcionamiento dará su más amplia colaboración a través de sus centros de asistencia.

Haga controlar por lo menos una vez al año su máquina del café por personal experto, esta constante atención hará que la máquina sea más eficaz y segura.

Estas máquinas fueron proyectadas y construidas, tomado en cuenta y respetando todas las características que distinguen la tradicional máquina de café expreso de bar. Materiales nobles como el cobre el acero y otros componentes de confianza logran que las maquinas construidas sean realmente seguras, confiables y mayormente funcionales. La utilización inadecuada de las máquinas para otros fines no descritos en este manual, exime a la empresa

MANTENIMIENTO DIARIO

@ Antes de cualquier operación de limpieza o mantenimiento desenchufar la máquina de la toma de corriente eléctrica o colocar el interruptor general en la posición ç.

@ Vaciar y limpiar los filtros del café dotas las noches, quitar el filtro y limpiar con el cepillo apropiado el interior. Luego sumergilo en agua caliente al fin de deshacer la grasa del café.

@ Limpiar la vasija que acumula en el fondo las gotas de los residuos del café, para así evitar la obstrucción.

@ Las partes exteriores de la máquina deben

Introducción cap. 1

de cualquier tipo de responsabilidad por las lesiones a personas o elementos que esto pueda ocasionar.



Quién piensa en las máquinas es quien las proyecta y produce!



cap. 2

de ser limpiadas con un paño húmedo sin utilizar por ningún motivo detergentes o sustancias abrasivas.

@ Limpiar los tubos del vapor después de cada utilización, para evitar la incrustación y la obstrucción de la salida del vapor.

@ Con el apropiado filtro ciego de dotación, seguir el lavado del grupo de suministro utilizando un detergente especial (de pedir en nuestros centros de asistencia).

INSTALACIÓN

cap. 3

F

Quitar el embalaje externo, verificando inmediatamente la integridad y que no haya sufrido daños. Regular los pies para colocar en equilibrio el aparato, verificando que la tensión de la red electrónica corresponda a la indicada en las características técnicas.

2. Colocar el aparato sobre una mesa resistente y a un nivel cercano de las tomas de corriente eléctrica e hidráulica.

3. Conectar el tubo que carga el agua potable (3/8) utilizar solamente el tubo homologado para agua potable según el D.M. 21.03.73 conectar también el tubo del desagüe con la vasija de plástico respectiva (sí es necesario).

(Atenerse a las reglas impuestas por las entidades vigentes de cada Estado, Región y provincia).

4. Conectar con la red eléctrica el cable homologado II05VV-F3G 1,5 mm con el enchufe SCHUCO

(Europa) - SITO 3x14WG (USA&CANADA)

Antes de colocarlo en funcionamiento el técnico debe verificar que el canal de alimentación esté dotado de un **BORNE DE PUESTA A TIERRA EFICAZ Y SEGURO**, control de la eficiencia de tierra.



Leer atentamente e todo la información

CONEXIÓN CON LA RED HÍDRICA

cap. 4

1. Abrir la llave que carga el agua verificar que no exista ninguna perftida.

2. Pulsar el interruptor I/O y colocarlo en la posición 1.

3. La máquina comenzará a llenarse de agua automáticamente hasta alcanzar el nivel indicado (sonda autonivel en la caldera)

NB. Las máquinas electrónicas poseen un sistema de seguridad de nivel, si durante el llenado del

agua la máquina se boquea y los indicadores (leds) del teclado se vuelven intermitentes se procede de acuerdo con las instrucciones de DOSIFICACIÓN ELECTRÓNICA ver cap 6A

4. Con la máquina en el nivel adecuado esperar unos 15 minutos para permitir que esta alcance la temperatura adecuada para comenzar a trabajar, al apagarse la luz verde nos indica que la máquina está lista para ser utilizada.

La macchina inizierà a riempirsi di acqua automaticamente sino al raggiungimento del livello impostato

A TANQUE-DEPOSITO INTERNO

cap. 5

1. Llenar con agua, por lo menos unos 4 litros el tanque de bidón situado debajo de la rejilla superior.

2. Pulsar el interruptor I/O llevándolo a la posición 1.

3. La máquina comenzará a llenarse de agua automáticamente hasta alcanzar el nivel indicado (sonda autonivel en la caldera). Esperar unos 15 minutos permitiendo a la máquina de alcanzar la temperatura de trabajo. Al apagarse la luz verde

nos indica que la máquina está lista para ser utilizada.

4. Se recomienda llenar de agua el bidón posterior antes de accionar el interruptor de encendido general.

5. El time-out de llenado bloqueará al funcionamiento después de 2 minutos (seguridad). Apagar y reencender el interruptor general para reanudar la carga de agua en la caldera.



Vapor y agua caliente en presión PELEGRINO DE USTIÓN

FUNCIONAMIENTO CON EL PULSADOR (botón) *cap. 6*

1. Para suministrar vapor utilizar las perillas laterales descritas con el símbolo: la nube sobre al vapor.

2. Para suministrar agua caliente utilizar las perillas centrales (o lateral compacta - ergonómica) descritas por el símbolo: la gota de agua.

3. Para suministrar café de los grupos, dosificar la cantidad justa de café en el portafiltro y después de haberlo encerrado en el grupo pulsar el botón apropiado de suministro, situado en la parte frontal de acero (o a través del pulsador electrónico, ver el cap. 7).

4. El manómetro de doble escala situado en la parte frontal indica la presión de la caldera (0,9-11 bar) y así mismo la presión del suministro del café (8-10 BAR).

5. Para regular la presión interna de la caldera según las características usuales, girar el tornillo regulador situado sobre el presóstato.

6. Para regular la presión de suministro del café de acuerdo a las características usuales, girar el tornillo que regula la bomba interna.

7. Observar muy frecuentemente el indicador del nivel del agua en la caldera y el manómetro de doble escala.



La maquina esta lista para servir siempre y en donde sea un óptimo café

USO FRECUENTE

cap. 6A

1. Al encender la máquina la tarjeta electrónica controla el estado del nivel del agua en la caldera y después de tres minutos comienza el llenado a través de la habilitación de la bomba y la electroválvula de carga. Al alcanzar el nivel, la tarjeta prodispone el teclado habilitando sur teclas. El suministro del café se efectúa pulsando la respectiva tecla y viene desactivado volviendo a pulsar la misma. Las operaciones anteriormente descritas son indicadas cuando se encienden o apagan los relativos leds (indicadores) luminosos.

2. Durante la fase de suministro se desactiva la carga del agua en la caldera. Terminado el ciclo de suministro, en caso de que la soda caldera venga


descubierta nuevamente, sea rehabilitado el funcionamiento de la carga de la caldera, para restablecer el nivel del agua.

3. Time out llenado de dos minutos, pasado este tiempo se efectuará la intermitencia de los indicadores y se bloqueará la máquina, para restablecerla debemos apagar y encender la máquina.


4. Time out suministro café. Después de dos minutos se bloquean las dosis en curso.

INSTRUCCIÓN DOSIFICACIÓN ELECTRÓNICA

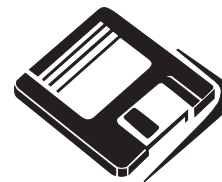
cap. 7

1. Apretar y mantener presionada la tecla  relativa al grupo de las dosis que se quieren programar por un tiempo superior a 5 segundos y verificar el encendido simultáneo de todos los leds (indicadores) de programación presentes sobre los botones que nos indican el ingreso correcto en la fase de programación.

2. Accionar cualquier botón que corresponda a las 4 dosis que pueden ser programadas. El indi-

cador (led) relativo al botón,  queda encendido como todos los demás en fase de programación.

3. Al obtener la cantidad de café deseada para interrumpir el suministro del producto, se oprime uno de los botones que corresponden a la dosificación.



Electrónica segura y eficaz.

MAQUINAS PARA CAFE EXPRESO

Los ACCESORIOS en dotación están dentro de una caja: Tubo de desagüe, Tubo de carga, Portafiltros, Filtros para una y dos tazas, Filtro ciego, Boquilla para la salida del café de una y dos tazas, Cepillo de limpieza, Cuchara para dosificar, Goma para-filtro.

E

Quien piensa en las maquinas es quien la proyecta y produce.

La máquina esta dotada en la caldera de una sonda de seguridad (además de la del autonivel), para el bloqueo de la alimentación - resistencia en caso de falta de agua en la caldera.

OPTICAL:

Cappuccinatore: permite obtener higiénicamente y fácilmente óptimos y cremosos cappuccinos. Se instala en el tubo del vapor girando la perilla.

Calentador de tazas eléctrico: para mantener en temperatura las tazas, esta situado en la parte superior de la máquina. En el Kit: resistencia, soporte, interruptor, Cables.

CONTROL ELÉCTRICO DE PRUEBA



ENDULZADOR DE RESINAS

El Calcio y el magnesio determinan la dureza del agua y provocan la formación de lo que conocemos como caliza.



La instalación de un sistema que endulce a resinas epoxídicas (material polimétrico), evia la formación de la cal, pero siempre es oportuno efectuar la regeneración del endulzador a través de la sal gruesa o de cocina Na CL (cloruro de sodio).

De 30 e 40 grados el agua està dura: de 40 en adelante esta considerada muy dura. La medida se efectua a través de los simples y apropiados tests que se pueden adquirir en cualquiera de nuestros centros de asistencia. Seguir la fácil instrucción para el uso.

CONTROLES PERIODICOS

Día de la instalación.....

Matrícula.....

Modelo

Operador.....

Teléfono operador.....

Control realizado el.....

ISTRUZIONI PER L'USO CE

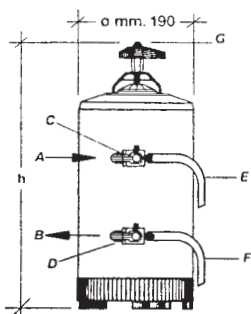


FIG. 1

FASE DI LAVORO
WORKING STAGE
ARBEITSSTELLUNG
POSITION DE FONCTIONNEMENT
POSICION DE TRABAJO
POSIÇÃO DE TRABALHO

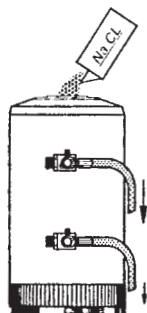


FIG. 2

DEPRESSIONE E CARICO SALE
DEPRESSION AND SALT-LOADING
ENTLÜFTUNG DESBEHALTERS
EINFÜLLEN VON SALZ
DECOMPRESSION ET INTRODUCTION DU SEL
DEPRESSION Y CARGO SAL
DEPRESSÃO E CARGA DE SAL

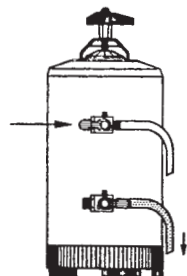


FIG. 3

RIGENERAZIONE
REGENERATION
REGENERIERUNG
RÉGÉNÉRATION
REGENERACIÒN
REGENERAÇÃO

- A** ENTRATA ACQUA
 TAPWATER INLET
 WASSEREINTRITT NETZ
 ENTRÉ D'EAU DU RESEAU
 ENTRADA AGUA RED
 ENTRADA AGUA
- B** USCITA ACQUA
 WATER OUTLET
 AUSTRITT WASSER
 SORTIE D'EAU
 SALIDA AGUA
 SAIDA ÀGUA
- C** RUBINETTO ENTRATA ACQUA
 WATER INLET TAP
 HAHN EINTRITT WASSER
 ROBINET D'ENTRÉE D'EAU
 GRIFO ENTRADA AGUA
 TORNEIRA ENTRADA ÀGUA
- D** RUBINETTO USCITA ACQUA
 WATER OUTLET TAP
 HAHN AUSTRITT WASSER
 ROBINET DE SORTIE D'EAU
 GRIFO SALIDA AGUA
 TORNEIRA SAIDA ÀGUA
- E** TUBO DI DEPRESSIONE
 DEPRESSION TUBE
 DEPRESSIONSROHR
 TUYAU DE DEPRESSION
 TUBO DEPRESSION
 TUBO DE DEPRESSÃO
- F** TUBO RIGENERAZIONE
 REGENERATION TUBE
 REGENERIERUNGSROHR
 TUYAU DE REGENERATION
 TUBO REGENERACIÒN
 TUBO DE REGENERAÇÃO
- G** POMOLO APERTURA COPERCHIO
 COVER OPENING KNOBE
 GRIFF ÖFFENEN DECKEL
 POIGNÉE D'OUVERTURE COUVERCLE
 POMO APERTURA TAPA
 MANIPULO ABERTURA TAMPA

TABELLA DUREZZA ACQUA RIGENERAZIONE IN GRADI FRANCESI

MODELLO MODE MODELL MODELE MODELO MODELO	QUANTITÀ DI ACQUA ADDOLCITA IN BASE ALLA SUA DUREZZA (espresso in gradi francesi) QUANTITY OF SOFTENED WATER ACCORDING TO ITS HARDNESS (in french degrees) WASSERMENGE SEINER HAERTE GEMAESS ENTHAERT (in franzoesischen Graden) QUANTITE D'EAU ADOUCIE SUR LA BASE DE SA DURETÉ (exprès en deés françaises) CANTIDAD DE AGUA ABLANDADA SEGUN (expressada en grados franceses) QUANTIDADE DE ÁGUA DEPURADA COM BASE NA SUA (expressa em graus franceses)					ALTEZZA HEIGHT HOEHE HAUTEUR ALTURA	SALE SALT SALZ SEL SAL SAL
	20°	30°	40°	60°	80°		
L 8	lt. 1200	lt. 1000	lt. 1900	lt. 700	lt. 600	mm. 400	1
L 12	lt. 1900	lt. 1500	lt. 1350	lt. 1050	lt. 750	mm. 500	1,5
L 16	lt. 2500	lt. 2100	lt. 1800	lt. 1400	lt. 1000	mm. 600	2
L 20	lt. 3500	lt. 3000	lt. 2600	lt. 2100	lt. 1500	mm. 900	2,5

Dichiarazione di conformità

B.F.C. S.r.l.

Società a Responsabilità Limitata

Costruzioni e Lavorazioni Meccaniche



DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ / DECLARATION OF CONFORMITY
DECLARATION DE CONFORMITE / KONFORMITÄT SERKLARUNG
DECLARATION DE CONFORMIDAD

Costruttore — Manufacturer — Constructeur — Hersteller — Constructor

B.F.C. S.r.l.

Via Martiri delle Foibe, 26

Scomigo di Conegliano (TV) - ITALY

Prodotto — Product — Produit — Produktart — Producto

*MACCHINE PER CAFFÈ ESPRESSO / ESPRESSO COFFEE MACHINES
MACHINES A CAFÉ ESPRESSO / KAFFEE ESPRESSOMASCHINE
MAQUINA PARA CAFÉ EXPRESO*

Modelo — Types — Modelo — Type — Modelo *“1/2/3/4 GR PULSANTE/ELETTRONICA*

B.F.C. srl dichiara sotto la propria responsabilità, che il prodotto soddisfa per protezione e costruzione i requisiti della direttiva:

B.F.C. srl declare here with on our own responsibility that the above - metioned product meets the requirements of the Directive:

La scietè B.F.C. srl déclare sous sa propre responsabilité que le produit satisfait, en ce qui concerne le project et la construction, aux conditions requises per la Directive.

B.F.C. srl eklaert unter eigener Verantwortung, dass das Produkt hinsichtlich der Planung und Konstruktion den Anforderungen folgender Richtlinie entspricht:

B.F.C. srl Declara bajo la propia responsabilidad que el producto cumple con todos los requisitos de plancamiento y construcción de la directiva:

DIRETTIVA BASSA TENSIONE - LOW VOLTAGE DIRECTIVE - DIRECTIVE BASSE TENSION - NIEDERSpannungsRICHTLINE - DIRECTIVA BAJA TENSION

72/23 CEE 93/68/CEE

La conformità è stata verificata con l'ausilio delle seguenti norme armonizzate:

Confromity has been controlled with the aid of the following harmonized standards:

La conformitè a ètè vérifièe à l'aide des normes harònisèes suivantes.

Die Konformitaet wunder anhand der folgen harmonisierten Normen gepruft:

La conforòdad fue verificada con la ayuda de las siguientes norma acordadas:

EN 60335-1 EN 60335-2-14-15

**DIRETTIVA COMPATIBILITÀ' ELETTROMAGNETICA
ELECTROMAGNETIC COMPATIBILITY - DIRECTIVE DIRECTIVE COMPATIBILITE' ELECTROMAGNETIQUE - EMV RICHTLINIE
DIRECTIVA COMPATIBILIDADADA ELECTROMAGNETICA**

89/336/CEE 92/31/CEE 93/68/CEE

La conformità è stata verificata con l'ausilio delle seguenti norme armonizzate:

Confromity has been controlled with the aid of the following harmonized standars:

La conformitè a ètè vérifièe à l'aide des normes harònisèes suivantes:

Die Konformitaet wunder anhand der folgen harmonisierten Normen gepruft:

La conforòdad fue verificada con la ayuda de las siguientes norma acordadas:

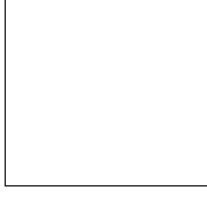
EN 55014 EN 55022 EN 61000-3-2 EN 61000-4-2

Le nostre macchine per caffè espresso, vengono controllate e collaudate elettricamente ed idraulicamente da personale specializzato

<p>B.F.C. s.r.l. ESPRESSO COFFEE MACHINES Tel. ++39 0438 394979 Fax ++39 0438 394587 Scomigo di Conegliano (TV) E.mail: bfc.mch@nline.it</p>	<p style="text-align: center;">TAGLIANDO DI GARANZIA GUARANTEE CERTIFICATE</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%; text-align: center;"> DATA D'ACQUISTO DATE OF PURCHASE </td> <td style="width: 50%; text-align: center;"> TIMBRO RIVENDITORE RETAILER'S STAMP </td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;"> MATR. N° </td> </tr> </table>	DATA D'ACQUISTO DATE OF PURCHASE	TIMBRO RIVENDITORE RETAILER'S STAMP		MATR. N°
DATA D'ACQUISTO DATE OF PURCHASE	TIMBRO RIVENDITORE RETAILER'S STAMP				
	MATR. N°				

<p>B.F.C. s.r.l. ESPRESSO COFFEE MACHINES Tel. ++39 0438 394979 Fax ++39 0438 394587 Scomigo di Conegliano (TV) E.mail: bfc.mch@nline.it</p>	<p style="text-align: center;">TAGLIANDO DI GARANZIA GUARANTEE CERTIFICATE</p> <p style="text-align: center;">MATR. N°</p>	<p>NOME _____ NAME _____</p> <p>COGNOME _____ SURNAME _____</p> <p>VIA _____ STREET _____</p> <p>CITTÀ _____ TOWN _____</p> <p>C.A.P. _____ ZIP CODE _____</p> <p>PROV. _____ PROVINCE _____</p>
<p style="text-align: center;">DATA D'ACQUISTO DATE OF PURCHASE</p>	<p style="text-align: center;">TIMBRO RIVENDITORE RETAILER'S STAMP</p>	

MITTENTE



B.F.C. s.r.l.
ESPRESSO COFFEE MACHINES
Via Martiri delle Foibe, 26
31020 Scomigo di Conegliano (TV)