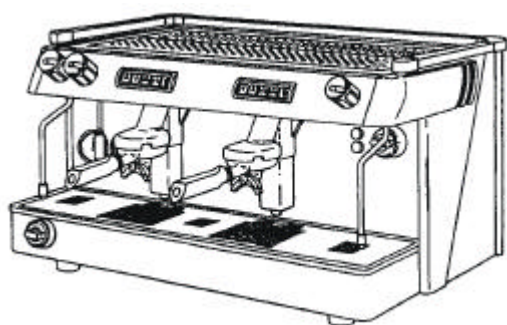
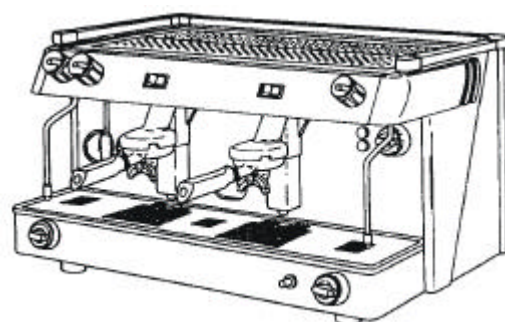
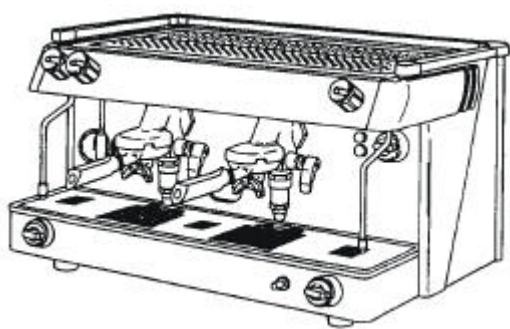




MANUAL DE INSTRUCCIONES _____ **E**

OPERATING INSTRUCTIONS _____ **GB**

MODE D'EMPLOI _____ **F**

ISTRUZIONI PER L'USO _____ **I**

BEDIENUNGSANLEITUNG _____ **D**

MANUAL DE INSTRUÇÕES _____ **P**

E**ENHORABUENA:**

Vd. ha adquirido una máquina para la obtención de la mejor crema de café expresso. Su máquina ha sido producida con las más avanzadas tecnologías en cuanto a seguridad, fiabilidad y diseño. Lo que le confieren una gran durabilidad y bajo mantenimiento.

Vd. solo deberá seguir los sencillos consejos que le describimos en este manual para sacarle el máximo rendimiento a su máquina.

Solo los Servicios Técnicos autorizados, pueden darle la máxima garantía en cuanto a servicio y recambios originales. Exija la Instalación y Mantenimiento al Servicio Oficial.

El Servicio de Asistencia Técnica Post-Venta está siempre dispuesto a escuchar sus observaciones y sugerencias, en el objetivo de una mejora constante de la calidad del producto y satisfacción al cliente.

¡ ATENCION! La máquina incorpora una caldera a presión y alta temperatura. Sólo puede ser intervenida por profesionales cualificados.

F**FÉLICITATIONS**

Vous avez acquis une machine pour obtenir le meilleur café express. Votre machine a été construite avec les technologies les plus avancées en sécurité, fiabilité et dessin, lui conférant ainsi une longue durée et un faible entretien.

Vous n'aurez qu'à suivre les simples conseils que nous décrivons dans le présent manuel pour un rendement maximal de votre machine.

Seuls les Services Techniques agréés peuvent vous donner la garantie maximale en ce qui concerne le service et les pièces de rechange d'origine. Exigez l'installation et l'entretien du Service Officiel.

Le Service d'Assistance Technique Après Vente est toujours prêt à écouter vos observations et suggestions, dans le but d'améliorer constamment la qualité du produit et de satisfaire le client.

ATTENTION ! La machine incorpore une chaudière sous pression et à haute température. Seuls des professionnels qualifiés peuvent la manipuler.

D**HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH!**

Sie haben eine Kaffeemaschine zur Bereitung einer köstlichen Espresso - Creme erworben. Ihr Gerät wurde mit den fortschrittlichsten technologischen Mitteln in Bezug auf Sicherheit, Verlässlichkeit und Design hergestellt. Dadurch ist eine lange Lebensdauer gewährleistet und nur eine geringe Wartung und Pflege notwendig.

Sie haben nichts anderes zu tun als den einfachen Hinweisen zu folgen, die wir Ihnen in der vorliegenden Gebrauchsanweisung geben, um den größtmöglichen Nutzen aus ihrem Gerät zu ziehen.

Nur ein zugelassener Wartungsdienst garantiert Ihnen einen bestmöglichen Service sowie den Ersatz von Originalteilen. Verlangen Sie die Installation und Wartung durch einen zugelassenen Wartungsdienst.

Stets bemüht, unsere werten Kunden zufriedenzustellen sowie die Qualität unseres Produktes ständig zu verbessern, ist unser Kundendienst gern bereit, auf Ihre Beobachtungen und Anregungen einzugehen.

WARNUNG! Die Kaffeemaschine beinhaltet einen hochtemperierten Druckkessel, der nur durch erfahrenes technisches Personal gehandhabt werden darf.

GB**CONGRATULATIONS**

You have acquired a machine that will provide you with the best espresso cream coffee. This machine has been manufactured using the most advanced technology for safety, reliability and design. It is extremely robust and requires very little maintenance.

You only have to follow the simple advice described in this handbook to obtain maximum performance from the machine.

Only authorized Service Technicians can give you maximum service guarantees and original spare parts. Demand installation and maintenance by Official Service Agents.

The Customer Technical Service Department is always willing to listen to your comments and suggestions to constantly improve the quality of the product and customer satisfaction.

ATTENTION. The machine contains a boiler at high temperature and pressure. It should only be manipulated by qualified professionals.

I**CONGRATULAZIONI!**

Ha acquistato la macchina perfetta per ottenere la migliore crema di caffè. Questo apparecchio è stato fabbricato avvalendosi delle più avanzate tecnologie in quanto a sicurezza, affidabilità e design, il che gli garantisce una lunga vita utile e una bassa manutenzione.

Per trarre il massimo profitto da questa macchina, dovrà solo seguire i semplici consigli che Le diamo in questo manuale.

Solo i Centri di Assistenza Tecnica autorizzati Le possono offrire le massime garanzie di servizio e fornirLe i ricambi originali. Si rivolga sempre a un Centro di Assistenza Tecnica Ufficiale.

Il Servizio di Assistenza Tecnica Postvendita è sempre disposto ad ascoltare le Sue osservazioni ed i Suoi suggerimenti, per migliorare costantemente la qualità del prodotto e accrescere così la soddisfazione del cliente.

ATTENZIONE! L'apparecchio incorpora una caldaia a pressione e ad alta temperatura. Per qualsiasi intervento rivolgersi solo a tecnici specializzati.

P**PARABÉNS**

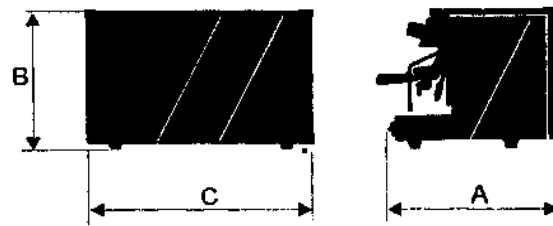
Acaba de adquirir uma máquina para a obtenção do melhor creme de café expresso. A sua máquina foi produzida com as mais avançadas tecnologias quanto a segurança, fiabilidade e design, que lhe conferem uma grande durabilidade e baixa manutenção.

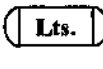
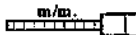
Deverá apenas seguir os simples conselhos que lhe descrevemos neste manual para tirar o máximo rendimento à sua máquina.

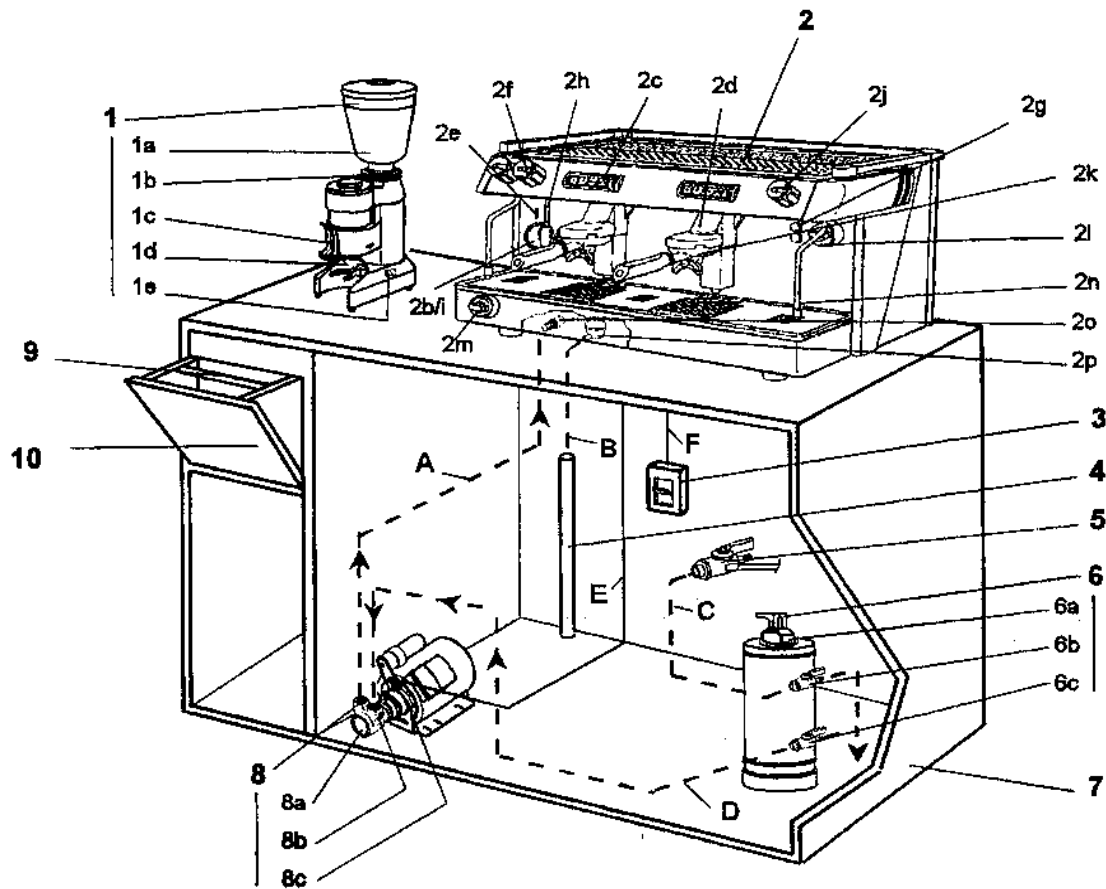
Só os Serviços Técnicos autorizados lhe podem dar a máxima garantia quanto a serviço e sobresselentes originais. Exija a Instalação e Manutenção ao Serviço Oficial.

O Serviço de Assistência Técnicas Pós-Venda está sempre pronto a escutar as suas observações e sugestões, com o objectivo de uma melhoria constante da qualidade do produto e satisfação ao cliente.

ATENÇÃO! A máquina incorpora uma caldeira a pressão e alta temperatura. Só pode ser manipulada por profissionais qualificados.



	W	 Kg				
				A	B	C
1	1.500 W	56 Kgs.	7 Lts.	530	460	580
2	2.600 W	63 Kgs.	11 Lts.	530	460	740
3	3.700 W	77 Kgs.	18 Lts.	530	460	910
4	5.000 W	92 Kgs.	24 Lts.	530	460	1150



E

- 1.- **MOLINO CAFE**
- 1a. Tolva café 2 Kg.
- 1b. Regulación moltura
- 1c. Prensa café
- 1d. Regulación dosis
- 1e. Interruptor molino
- 2.- **MAQUINA CAFE**
- 2b. Manómetro presión red
- 2c. Mandos erogación
- 2d. Grupo erogación
- 2e. Piloto nivel agua caldera
- 2f. Mando agua caliente
- 2g. Piloto funcionamiento
- 2h. Salida agua caliente
- 2i. Manómetro presión caldera
- 2j. Mando vapor
- 2k. Portafiltros
- 2l. Interruptor general
- 2m. Mando entrada agua
- 2n. Salida vapor
- 2o. Entrada agua
- 2p. Cubeta desagüe
- 3.- **INTERRUPTOR**
- 4.- **TUBO DESAGÜE**
- 5.- **GRIFO GENERAL**
- 6.- **DESCALCIFICADOR**
- 6a. Tapa descalcificador
- 6b. Grifo superior
- 6c. Grifo inferior
- 7.- **MUEBLE**
- 8.- **MOTOR BOMBA**
- 8a. Bomba con by-pass
- 8b. By-pass (regula presión salida bomba)
- 8c. Conexión motor bomba
- 9.- **BARRA CON FUNDA**
- 10.- **CAJON MARRO**

I

- 1.- **MACINACAFFÈ**
- 1a. Tramoggia caffè 2 kg
- 1b. Regolazione macinatura
- 1c. Pressino per il caffè
- 1d. Regolazione dose
- 1e. Interruttore macinacaffè
- 2.- **MACCHINA PER CAFFÈ**
- 2b. Manometro pressione di rete
- 2c. Comandi erogazione
- 2d. Gruppo erogazione
- 2e. Spia luminosa livello acqua caldaia
- 2f. Comando acqua calda
- 2g. Spia luminosa funzionamento
- 2h. Uscita acqua calda
- 2i. Manometro pressione caldaia
- 2j. Comando vapore
- 2k. Portafiltri
- 2l. Interruttore generale
- 2m. Comando entrata acqua
- 2n. Uscita vapore
- 2o. Entrata acqua
- 2p. Vaschetta raccogliacqua
- 3.- **INTERRUPTORE**
- 4.- **TUBO SCARICO**
- 5.- **RUBINETTO GENERALE**
- 6.- **DESCALCIFICATORE**
- 6a. Coperchio decalcificatore
- 6b. Rubinetto superiore
- 6c. Rubinetto inferiore
- 7.- **CARROZZERIA**
- 8.- **MOTORE POMPA**
- 8a. Pompa con by-pass
- 8b. By-pass (regola la pressione d'uscita della pompa)
- 8c. Collegamento motore pompa
- 9.- **IMPUGNATURA CON GUAINA**
- 10.- **CASSETTO PER I FONDI DI CAFFÈ**

GB

- 1.- **COFFEE GRINDER.**
- 1a. Coffee hopper 2 kg.
- 1b. Grinding control
- 1c. Coffee press
- 1d. Dose adjustment
- 1e. Grinder switch
- 2.- **COFFEE MACHINE**
- 2b. Water pressure gauge
- 2c. Dispenser controls
- 2d. Dispenser head
- 2e. Boiler water level indicator
- 2f. Hot water control
- 2g. Pilot light
- 2h. Hot water outlet
- 2i. Boiler pressure gauge
- 2j. Steam control
- 2k. Filter holder
- 2l. Main switch
- 2m. Water inlet control
- 2n. Steam outlet
- 2o. Water inlet
- 2p. Drainage tray
- 3.- **SWITCH**
- 4.- **DRAINAGE PIPE**
- 5.- **MAIN TAP**
- 6.- **WATER PURIFIER**
- 6a. Purifier cover
- 6b. Upper tap
- 6c. Lower tap
- 7.- **BODY**
- 8.- **PUMP MOTOR**
- 8a. Pump with by-pass
- 8b. By-pass (pump output pressure regulator)
- 8c. Pump motor connection
- 9.- **BAR WITH COVER**
- 10.- **GROUND BIN**

D

- 1.- **KAFFEEMÜHLE**
- 1a. Mühltrichter 2 kg
- 1b. Regulierung der Mahlstärke
- 1c. Kaffeepresse
- 1d. Regulierhebel Kaffeemenge
- 1e. Ein- /Ausschalter
- 2.- **KAFFEEMASCHINE**
- 2b. Druckanzeiger Netz
- 2c. Schaltknöpfe Kaffeerausgabe
- 2d. Kaffeerausgabe
- 2e. Wasserstandanzeiger im Kessel
- 2f. Schaltknopf für heißes Wasser
- 2g. Anzeiger Betrieb
- 2h. Heißwasserhahn
- 2i. Druckanzeiger Kessel
- 2j. Dampfschalter
- 2k. Filterhalter
- 2l. Hauptschalter
- 2m. Schalter für Wassereinflaß
- 2n. Dampfaustritt
- 2o. Wasserabfluß
- 2p. Auffangschale für Wasserabfluß
- 3.- **SCHALTER**
- 4.- **WASSERABFLUSSROHR**
- 5.- **HAUPTWASSERHAHN**
- 6.- **ENTHÄRTER**
- 6a. Deckel Enthärter
- 6b. Oberer Ablaßhahn
- 6c. Unterer Ablaßhahn
- 7.- **SCHRANK**
- 8.- **MOTORPUMPE**
- 8a. Pumpe mit By-pass
- 8b. By-pass (reguliert den Druck am Ausgang der Pumpe)
- 8c. Anschluß Motorpumpe
- 9.- **BEZOGENE SCHIENE**
- 10.- **SCHBFACH FÜR KAFFEERESTE**

F

- 1.- **MOULIN CAFÉ**
- 1a. Trémie café 2 kg
- 1b. Réglage mouture
- 1c. Presse café
- 1d. Réglage doses
- 1e. Interrupteur moulin
- 2.- **MACHINE CAFE**
- 2b. Manomètre pression réseau
- 2c. Commandes distribution
- 2d. Groupe distribution
- 2e. Voyant niveau d'eau chaudière
- 2f. Commande eau chaude
- 2g. Voyant fonctionnement
- 2h. Sortie eau chaude
- 2i. Manomètre pression chaudière
- 2j. Commande vapeur
- 2k. Porte-filtres
- 2l. Interrupteur général
- 2m. Commande entrée eau
- 2n. Sortie vapeur
- 2o. Entrée eau
- 2p. Bac écoulement
- 3.- **INTERRUPTEUR**
- 4.- **TUYAU D'ÉCOULEMENT**
- 5.- **ROBINET GENERAL**
- 6.- **DÉTARTEUR**
- 6a. Couvercle détarreur
- 6b. Robinet supérieur
- 6c. Robinet inférieur
- 7.- **MEUBLE**
- 8.- **MOTEUR POMPE**
- 8a. Pompe avec by-pass
- 8b. By-pass (règle pression sortie pompe)
- 8c. Connexion moteur pompe
- 9.- **BARRE PROTEGÉE**
- 10.- **TIROIR MARRON**

P

- 1.- **MOINHO DE CAFÉ**
- 1a. Tremonha de café 2 kg.
- 1b. Regulação da moedura
- 1c. Prensa de café
- 1d. Regulação das doses
- 1e. Interruptor do moinho
- 2.- **MÁQUINA DE CAFÉ**
- 2b. Manómetro de pressão da rede
- 2c. Comandos de distribuição
- 2d. Grupo de distribuição
- 2e. Piloto do nível de água da caldeira
- 2f. Comando da água quente
- 2g. Piloto do funcionamento
- 2h. Saída da água quente
- 2i. Manómetro da pressão da caldeira
- 2j. Comando do vapor
- 2k. Porta-filtros
- 2l. Interruptor geral
- 2m. Comando entrada de água
- 2n. Saída de vapor
- 2o. Entrada de água
- 2p. Tina de desagüe
- 3.- **INTERRUPTOR**
- 4.- **TUBO DE DESAGUE**
- 5.- **TORNEIRA GERAL**
- 6.- **DESCALCIFICADOR**
- 6a. Tampa do descalcificador
- 6b. Torneira superior
- 6c. Torneira inferior
- 7.- **MÓVEL**
- 8.- **MOTOR DA BOMBA**
- 8a. Bomba com by-pass
- 8b. By-pass (regula a pressão de saída da conexão do motor da bomba)
- 8c. Conexão do motor da bomba
- 9.- **BARRA COM ESTOJO**
- 10.- **GAVETA BORRAS**

ATTENZIONE:

- CONTROLLARE:
- * Che le caratteristiche di tensione, sezione del cavo e potenza dell'interruttore termomagnetico (3) (20 A) siano quelle adeguate ad ogni modello.
 - * Che il tubo di scarico (4) abbia un diametro di almeno 35 mm.
 - * Che il rubinetto generale (5) abbia una filettatura di 3/8" Gas.

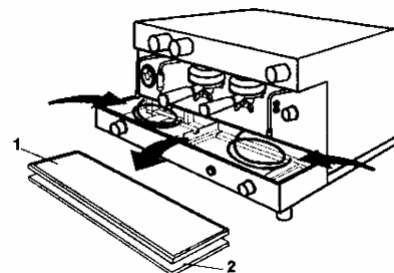
INSTALLAZIONE

- 1.- Collocare i prodotti come illustrato nel disegno (secondo i modelli, il motore della pompa (8) si trova all'interno della macchina). In questo caso, collegare il tubo (A) direttamente al rubinetto inferiore (6c) del decalcificatore (6).

NOTA: Il macinacaffè può essere installato indifferentemente su entrambi i lati della macchina.

ATTENZIONE: Il cavo di collegamento alla rete ed il cavo di collegamento alla pompa (Nei modelli con la pompa installata all'esterno della macchina) sono situati nella zona inferiore davanti della macchina.

Per estrarre i cavi per il loro collegamento alla rete si dovrà procedere nel seguente modo: togliere il sopravassoio (1) ed il vassoio inferiore (2), tagliare le flange che sostengono i cavi al telaio. Dopo aver realizzato questa operazione, rimettere il sopravassoio (1) ed il vassoio inferiore (2) al loro posto.



- 2.- Collegare il tubo di scolo (B) all'imbuto (2p) della macchina e al tubo di scarico (4).
3.- Collegare il tubo flessibile corto (C) tra il rubinetto generale (5) e il rubinetto superiore del decalcificatore (6b).
4.- Collegare il tubo flessibile corto (D) tra il rubinetto inferiore del decalcificatore (6c) e l'entrata della pompa (8a). (Secondo modello e disegno).

NOTA: Prima di collegare il tubo all'entrata della pompa (8a), aprire il rubinetto (5) e far circolare acqua per circa 2 minuti attraverso il decalcificatore (6) per eliminare eventuali residui di sporcizia depositatisi nel circuito.

- 5.- Collegare il tubo flessibile lungo (A) tra l'entrata della macchina e l'uscita della pompa (8a).
6.- Aprire il rubinetto generale (5) e verificare che non ci siano perdite d'acqua nel circuito.
7.- Collegare il cavo (E) alla scatola di derivazione del motore della pompa (8c). (Secondo modello e disegno).
8.- Collegare il cavo (F) all'interruttore termomagnetico (3) (20 A). Secondo il seguente ordine: 1° il cavo di massa, dopo i cavi di parte attiva; nel caso di doverli staccare qualche volta si effettua l'operazione inversa, ossia 1° i cavi della parte attiva e dopo il cavo di massa.

NOTA: Accertarsi che il collegamento di terra sia effettuato in modo adeguato e secondo la normativa vigente

- 9.- **MOLTO IMPORTANTE:** Prima di azionare l'interruttore termomagnetico (3), posizionare su "2" (OFF -) l'interruttore (2l) della macchina.
10.- Azionare l'interruttore termomagnetico (3) posizionandolo su "ON".
11.- **MACCHINE SENZA LIVELLO AUTOMATICO:** Riempire d'acqua premendo il comando del rubinetto di riempimento (2m) finché il livello si trovi a circa i 3/4 della sua altezza.

MACCHINE CON LIVELLO AUTOMATICO: Azionare l'interruttore (2l) posizionandolo su "2" (OFF -) La macchina inizierà a riempirsi automaticamente d'acqua sino al livello adeguato. Macchine con livello luminoso (disegno 2e): livello corretto (Led superiore verde), carica acqua (Led inferiore rosso). Nei modelli G6 e V6, l'indicatore livello in caldaia (2e) è un simbolo che si illumina quando la macchina sta caricando acqua

NOTA: Le macchine con il livello automatico hanno un sistema di sicurezza. Se nel processo di carico acqua i Led delle pulsantiere (2c) o del livello luminoso (2e) cominciano a lampeggiare è perché la macchina è in SICUREZZA LIVELLO (vedere pagina 21).

- 12.- Con la macchina al suo livello (riempita a 3/4), azionare l'interruttore (2) posizionandolo su "1" (ON) (Attendere 30 minuti per permettere alla macchina di raggiungere la temperatura di lavoro).

ATTENZIONE: Non azionare mai l'interruttore (2l) senza che la macchina sia al suo livello (3/4 parti).

13.- MENTRE LA MACCHINA SI RISCALDA:

1. Riempire la tramoggia di caffè (1a).
2. Azionare l'interruttore per macinare una piccola quantità di caffè.
3. Verificare che la macinatura non sia né eccessivamente fina, né molto grossa.
4. Riempire il filtro per 2 caffè (2k) e livellarlo con il pressino per il caffè (1c).
5. Controllare che il manometro della caldaia (2i) si trovi alla sua pressione di lavoro (zona verde).
6. Introdurre il portafiltri (2k) nel gruppo di erogazione (2d) della macchina per caffè.
7. Azionare il gruppo mediante i pulsanti o comandi a leva (se l'azionamento è meccanico) (Vedere fig.1, 2, 3 e 4 a pag. 22).
8. Controllare l'uscita del caffè nel seguente modo:
 - * I caffè da 50-60 cl devono tardare ad uscire un minimo di 20 e un massimo di 35 secondi.
 - * Se i tempi si discostano molto da questi dati, agire sulla regolazione del macinacaffè (1b).
 - a) ruotando in senso orario di 2 o 3 punti se il caffè è uscito con eccessiva rapidità.
 - b) ruotando in senso antiorario di 2 o 3 punti se il caffè è uscito con eccessiva lentezza.

14.- MACCHINE CON SISTEMA DI DOSAGGIO AUTOMATICO

La macchina da lei acquistata può essere dotata di "interruttore di programmazione" o di "programmazione dinamica" (senza interruttore di programmazione). In quest'ultimo caso, leggere attentamente le presenti istruzioni per trarre il massimo profitto dalle prestazioni della macchina.

La macchina viene regolata di fabbrica sulle seguenti dosi:

1 caffè ristretto = 70 cc, 1 caffè lungo = 85 cc, 2 caffè ristretti = 115 cc, 2 caffè lunghi = 130 cc,

COMO REGOLARE O MODIFICARE LE DOSI DI CAFFÈ

a) ENTRARE NELLA PROGRAMMAZIONE (vedere disegno nel manuale d'istruzioni):

- a1) Collocare l'interruttore generale (2l) in posizione "0" (spento).
- a2) Premere il pulsante di continuo (tastiera 2c) e, mantenendolo premuto, ruotare l'interruttore generale (2l) posizionandolo su "1" (acceso). Attendere che le spie luminose della tastiera si spengano (circa 5 secondi).

b) PROGRAMMAZIONE:

- b1) Mettere caffè nel filtro da 1 caffè ed introdurlo nel gruppo di erogazione.
- b2) Premere il pulsante di 1 caffè ristretto (tastiera a sinistra) e attendere che si attivi l'elettrovalvola, quindi rilasciare.
- b3) Controllare l'uscita di caffè sino a che giunga al livello desiderato della tazzina e tornare a premere il pulsante per arrestare l'erogazione.

NOTA: Per la regolazione delle rimanenti selezioni, realizzare le stesse operazioni descritte nel punto "b" per: 1 caffè lungo, 2 caffè ristretti e 2 caffè lunghi, rispettivamente.

C) USCIRE DALLA PROGRAMMAZIONE:

- C1) Posizionare l'interruttore generale (2l) su "0" e tornarlo a collocare in posizione di lavoro "1" (spegnere e accendere)

SICUREZZA DI LIVELLO

ATTENZIONE: questa macchina ha un sistema che agisce quando per qualsiasi causa non entra acqua o il livello d'acqua nella caldaia è incorretto.

SEGNALAZIONE DELL'ALLARME: a.- I leds di tutti i bottoni si accendono in modo intermittente e si può fare caffè con l'opzione di "continuo".
b.- Se i Leds del livello luminoso lampeggiano e la motopompa e l'elettrovalvola si bloccano, si può fare il caffè con il tasto erogazione continua.

ELIMINAZIONE DELL'ALLARME: Per togliere l'allarme, mettere l'interruttore generale (2) in "0" e poi in "1".
Se persiste l'allarme, assicurarsi che c'è acqua nella rete se è così avvisare il servizio tecnico.
Se non c'è acqua, attendere che si ristabilisca la fornitura e quindi si provvede al eliminare l'allarme.

15.- **MODELLI CON CONTATORE DI CAFFÈ** (KIT optional per macchine elettroniche).

15a. Verificare che il contatore conta in tutti i pulsanti (1 caffè = 1 salto; 2 caffè = 2 salti).

16.- **MODELLI CON DISPLAY (MACCHINE AUTOMATICHE, ELETTRONICHE).** Vedere manuale allegato.

17.- **MODELLI CON CAPPUCCINATORE AUTOMATICO.** Vedere manuale allegato.

18.- **MODELLI CON GAS INCORPORATO**

Per macchine con impianto del gas incorporato e che si installino con detta fonte di energia, si deve tener presente che la macchina è predisposta per GAS BUTANO. Se questo è il tipo di gas usato dal cliente, collegare la macchina al circuito del gas, dopo essersi accertati dell'assenza di fughe nello stesso. Nel caso in cui si utilizzi un altro tipo di gas (naturale o di città), sostituire l'iniettore con quello adeguato.

Per l'accensione del bruciatore del gas, procedere come segue:

1. Aprire il rubinetto generale del gas o la valvola, se si tratta di una bombola.
2. Caso "A": Ruotare il comando del gas verso sinistra (vedere fig. A) e premere. Accendere il bruciatore con l'accendino (E) o con una fiamma, mantenendo premuto il comando per circa 10 secondi. Rilasciare lentamente.

Caso "B": Premere il comando (vedere fig. B). Accendere il bruciatore con l'accendino (E) o con una fiamma, mantenendo premuto il comando per circa 10 secondi. Rilasciare lentamente.

Se si desiderasse mantenere la pressione della caldaia solo con il bruciatore del gas, collocare l'interruttore generale (2l) nella posizione "2", col che rimarrà scollegata la resistenza.

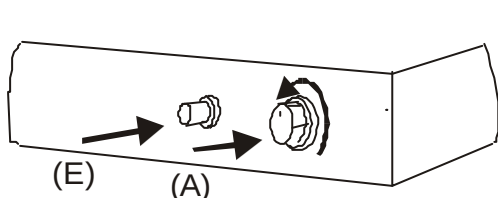


Figure A

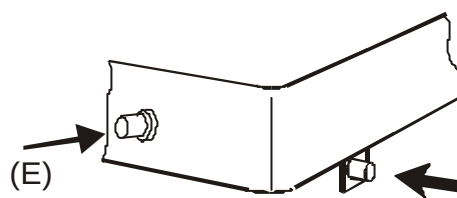


Figure B

(E) .- Accensione piezoelettrica (secondo modello). Premere per far scoccare la scintilla e accendere il bruciatore.

FUNZIONAMENTO DELLA MACCHINA

PROCEDIMENTO PER OTTENERE CREMA DI CAFFÈ: Riempire il filtro (2k) per 1 o 2 caffè e livellarlo con il pressino (1c) del macinacaffè.

Verificare che la macchina si trovi in posizione di lavoro (zona verde) controllandone il manometro(2l).

Azionare il gruppo di erogazione del caffè mediante gli appositi pulsanti o comandi, secondo i modelli (vedere pag. 22).

Controllare l'uscita del caffè nel seguente modo:

- * I caffè da 50-60 cl devono tardare ad uscire un minimo di 20 e un massimo di 35 secondi.
- * Se i tempi si discostano molto da questi dati, agire sulla regolazione del macinacaffè.
- * È consigliabile che le tazzine in cui si servirà il caffè si trovino ad una certa temperatura, al fine di garantire il mantenimento della temperatura del caffè ed evitare che questo si raffreddi prima del tempo.

MACCHINE CON DOSAGGIO AUTOMATICO DI ACQUA CALDA (Fig. 1)

- Per programmare la dose, entrare in programmazione secondo a) pag.20
- Premere il pulsante (A) della tastiera e lasciar scorrere acqua sino al livello desiderato, premendolo di nuovo per interrompere il flusso.
- Uscire di programmazione, secondo, C) pag. 20

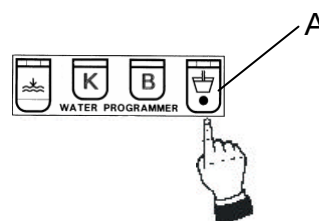


Figure 1

MODELLO SEMIAUTOMATICO (Gruppo meccanico) (Fig. 2)
Azionare la leva sino ad ottenere la quantità necessaria di caffè, quindi azionarla in senso inverso per arrestare l'erogazione.



Figure 2

MODELLO SEMIAUTOMATICO (Gruppo elettrico) (Fig.3)
Premere l'interruttore sino ad ottenere la quantità necessaria di caffè, quindi premere in senso contrario per arrestare l'erogazione.



Figure 3

MODELLO AUTOMATICO ELETTRONICO (Fig. 4)
I pulsanti 1, 2, 3 e 4 corrispondono alle selezioni delle quattro possibili dosi d'acqua. Il pulsante 5 è per l'erogazione continua. Per interrompere l'erogazione premere uno qualsiasi dei pulsanti 1, 2, 3, 4 e 5.

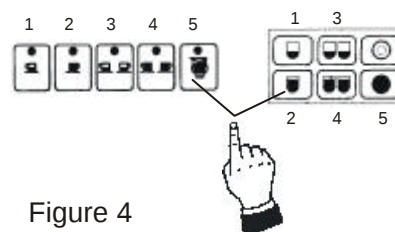


Figure 4

CONSIGLIO DI SICUREZZA

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da un cavo od insieme speciale fornito dal fabbricante o dal suo servizio post-vendita e deve essere installato dal personale autorizzato, in maniera tale da evitare eventuali pericoli.

MACCHINE CON SVUOTAMENTO PARZIALE DELLA CALDAIA

Nei modelli che includono un pulsante per ottenere l'acqua calda (INFUSIONI), si può svuotare la caldaia in modo semplice e comodo.

Per lo svuotamento parziale della caldaia si deve azionare il pulsante di "INFUSIONI" (vedere figure 5), finché il led (indicatore luminoso) del bottone inizia a lampeggiare.

Per 25 secondi (1/2 l. d'acqua circa) l'acqua fluirà senza interruzione e senza che la caldaia recuperi automaticamente il livello. Passati 10 secondi dopo il termine del ciclo di svuotamento, la caldaia recupera il livello automaticamente.

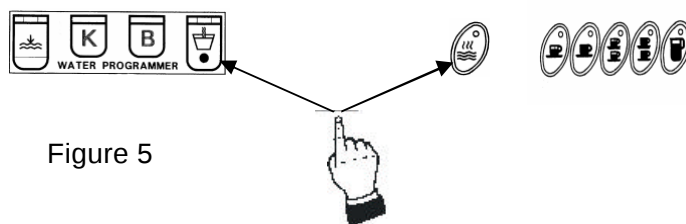


Figure 5

Pulsante acqua calda

Se entro i 10 secondi dopo il termine del ciclo di svuotamento si aziona di nuovo il pulsante di "INFUSIONI" finché il led di questo lampeggia, inizierà un nuovo ciclo senza recupero dell'acqua.

La caldaia si può svuotare fino al livello di riferimento del tubo di estrazione (vedere figure 6), se si continua ad azionare ciclicamente sul pulsante.

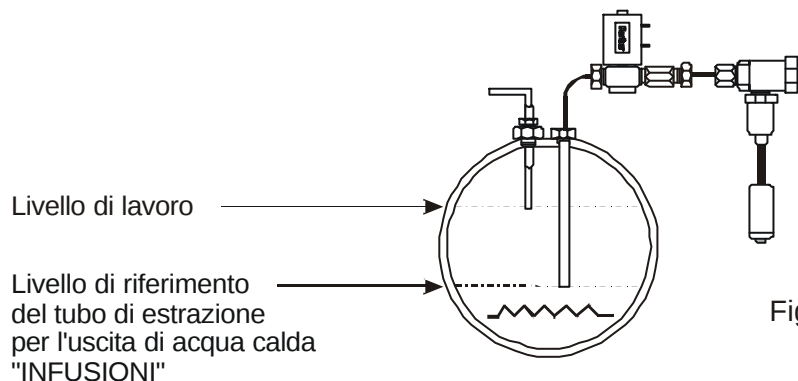


Figure 6

MANUTENZIONE QUOTIDIANA

Vuotare e pulire i filtri del caffè.

Collocare il filtro cieco (eccetto nel modello a leva) in un portafiltri e collocare una pastiglia di detersivo speciale per macchine.

Introdurre il portafiltri nel gruppo di erogazione del caffè, azionandolo per circa 40 secondi. Realizzare questa operazione varie volte finché l'acqua esca pulita.

Pulire con un panno umido il tubo del vapore e spurgarlo varie volte.

Lasciar scorrere l'acqua calda e pulire la vaschetta raccogliogocce dai residui di caffè che si vanno depositando sul fondo per evitare fermentazioni che potrebbero originare cattivi odori.

Le parti esterne della macchina devono essere pulite con un panno o con una spugna inumidita con acqua tiepida. Non utilizzare MAI detersivi o sostanze abrasive.

NOTA: Si consiglia di collocare i portafiltri nei gruppi, per mantenerli a una temperatura stabile.

AVARIE E POSSIBILI CAUSE

AVARIE	POSSIBILI CAUSE	OSSERVAZIONI
Pompa rumorosa.	Pompa grippata. Mancanza di acqua nella rete. Ostruzione nell'alimentazione d'acqua.	Se l'acqua ha particelle in sospensione o è eccessivamente dura si deve installare un filtro decalcificatore.
Erogazione lenta, caffè bruciato.	Taratura erronea della pompa. Pompa con tiraggio ridotto.	Controllare la pressione del manometro.
Erogazione lenta. Caffè bruciato e freddo. Crema molto scura, con tendenza a formare pori. Tastiera lampeggiante.	Macinatura eccessivamente fina. Bassa pressione della pompa. Filtro sull'iniettore sporco o parzialmente ostruito. Il contatore elettronico non funziona adeguatamente. Caffè eccessivamente fino o mancanza di acqua.	In caso di lampeggio e per sapere se è dovuto al caffè, a mancanza d'acqua o al contatore, togliere il portafiltri e azionare il pulsante della tastiera. Se la tastiera continua a lampeggiare ed è uscita acqua, può essere dovuto al contatore.
Tutte le tastiere lampeggianti.	È scattato il sistema di sicurezza di livello.	Verificare che il rubinetto generale sia aperto. Collocare l'interruttore in posizione di programmazione e azionare i pulsanti 1 e 3 della tastiera del gruppo sinistro.