

**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.**



**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 Wassereinfluss
- 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.- **DETARTEUR**
- 6a. Couvercle détarteur
- 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**

## **ANTES DE SU INSTALACIÓN, CONTROLAR**

- \* Que las características de tensión, sección del cable y potencia del interruptor magnetotérmico (3) (20A) sean las correctas para cada modelo. el cual debe estar en un lugar accesible y que debe ser omnipolar y con una separación de contacto de más de 3mm. Es aconsejable la instalación de un interruptor diferencial (RCD) que tenga una corriente residual asignada de funcionamiento que no exceda de 30mA.
- \* Que el tubo desagüe (4), tenga un diámetro mínimo de 35mm.
- \* Que el grifo general (5), tenga un paso de rosca de 3/8 Gas.

**NOTA:** Tanto la instalación eléctrica como la instalación de agua deberán estar de acuerdo con cualquier normativa vigente en el lugar de instalación

## **INSTALACION**

1º.- Nivelar la máquina mediante los pies de apoyo.

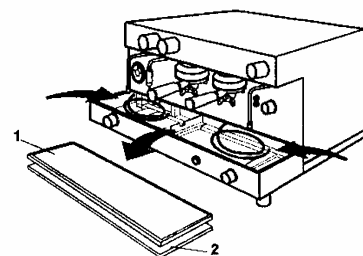
**NOTA:** Por razones de seguridad, la inclinación máxima no debe superar 1º respecto a la horizontal.

2º.- Colocar los productos según dibujo (según modelos, el motor bomba (8), va incorporado en el interior de la máquina). En este caso el tubo (A) conectarlo directamente al grifo inferior (6c) del descalcificador (6).

**NOTA:** El molino puede instalarse indistintamente en ambos lados de la máquina.

**ATENCIÓN:** El cable conexión red y el cable conexión bomba (En modelos con la bomba instalada en el exterior de la máquina) están situados en la zona inferior delantera de la máquina.

Para extraer los cables para su conexión a la red se deberá proceder de la siguiente manera: Sacar la sobrebandeja (1) y la bandeja inferior (2), cortar las bridas que sujetan el cable al chasis. Una vez realizada esta operación, volver a poner la sobrebandeja (1) y la bandeja inferior (2) en su lugar de origen.



3º.- Conectar el tubo desagüe (B) en el embudo (2p) de la máquina y en el tubo desagüe (4).

4º.- Conectar el tubo (flexo corto) (C) entre el grifo general (5) y el grifo superior del descalcificador (6)

5º.- Conectar el tubo (flexo corto) (D) entre el grifo inferior del descalcificador (6c) y la entrada de la bomba (8a). (Según modelo)

**NOTA:** Antes de conectar a la entrada bomba (8a), abrir el grifo (5) y hacer circular agua durante 2 minutos a través del descalcificador (6), se trata de eliminar posibles restos de suciedad depositados en el circuito.


6º.- Conectar el tubo (flexo largo) (A) entre la entrada de la máquina y la salida de la bomba (8a).

7º.- Abrir el grifo general (5) y comprobar que no haya fugas de agua en el circuito.

8º.- Conectar el cable (E) a la caja conexión motor bomba (8c). (Según modelo)



9º.- Conectar el cable (F) al magnetotérmico (3) (20A). Según el orden siguiente: 1º el cable de masa, después los cables de parte activa; y en el caso de tener que desconectarlos alguna vez se efectúa la operación a la inversa, ó sea 1º los cables de la parte activa y después el cable de masa.

**NOTA:** Asegúrese de que la conexión de tierra esté realizada correctamente y de acuerdo con la normativa vigente.

**MUY IMPORTANTE.-** Antes de accionar el interruptor magnetotérmico (3), posicionar el interruptor general (2I) en el "2" ("OFF" -)

10º.- Accionar el interruptor magnetotérmico (3), posicionándolo en "ON".

11º.- **MAQUINAS SIN NIVEL AUTOMATICO:** Cargar de agua pulsando sobre el mando del grifo de carga (2m) hasta que el nivel se encuentre sobre 3/4 partes de su altura.

**MAQUINAS CON NIVEL AUTOMATICO:** Accionar el interruptor general (2I) posicionándolo en el "2" ("OFF" -) La máquina empezará a cargar automáticamente de agua hasta el nivel adecuado. En las máquinas que incorporan nivel luminoso dibujo (2e) Led superior (verde) indica nivel correcto, led inferior (rojo) carga de agua. En los modelos con el indicador de nivel situado en la parte superior izquierdo (2e)  el símbolo se ilumina cuando la máquina está cargando agua.

**NOTA:** Las máquinas con nivel automático incorporan un sistema de seguridad de nivel. Si durante la carga de agua los leds de las botoneras (2c) o del nivel luminoso (2e) comienzan a parpadear, indica que la máquina ha entrado en SEGURIDAD DE NIVEL (ver pag. 6)

12º Con la máquina a su nivel (3/4 partes). Accionar sobre el interruptor general (2I) posicionándolo en "1" (ON) (Esperar 30 minutos a que alcance temperatura).

**ATENCION.-** No accionar nunca el interruptor general (2I) sin estar la máquina a su nivel (¾ partes)

### 13º **MIENTRAS LA MAQUINA SE CALIENTA:**

1º Llenar la tolva de café (1a).

2º Accionar el interruptor (1e) para moler una pequeña cantidad de café.

3º Comprobar que la molturación no sea ni excesivamente fina ni muy gruesa.

4º Llenar el filtro de 2 cafés (2k) y alisarlo en el prensa café (1c).

5º Controlar que el manómetro de caldera (2i), se encuentra a su presión de trabajo (zona verde).

6º Introducir el portafiltros (2k) en el grupo de la maquina de café (2d).

7º Accionar el grupo mediante los pulsadores o mandos leva (si es mecánico). (ver Fig.1,2,3,4) ( pag.7).

8º Comprobar la salida de café de la siguiente manera:

\* Para cafés de 50 - 60 cl. debe salir entre 20 segundos mínimo y 35 segundos máximo.

\* Si los tiempos son muy distantes a los dados, actuar sobre la regulación molino (1b).

a) girando en sentido horario 2 ó 3 puntos si ha salido demasiado rápido.

b) girando en sentido contrario al horario 2 ó 3 puntos si ha salido demasiado lento.

### 14º **MAQUINAS CON SISTEMA DE DOSIFICACION AUTOMATICA**

Su máquina puede venir equipada con "interruptor de programación" ó "programación dinámica" (sin interruptor de programa). En este último caso, lea atentamente las presentes instrucciones para sacarle el máximo rendimiento a las prestaciones de la máquina.

La máquina viene regulada de fábrica con las siguientes dosis:

1 corto= 70cc, 1 largo= 85cc, 2 cortos= 115cc, 2 largos= 130cc,

#### **COMO REGULAR O MODIFICAR LAS DOSIS DE CAFE:**

a ).- ENTRADA A PROGRAMACION: (Ver dibujo en manual instrucciones)

a1). - Poner el interruptor general (2I) en posición "0" (apagado)

a2).- Pulsar sobre el botón de continuo (botonera 2c) y sin soltarlo, girar el interruptor general (2I) posicionandolo en "1" (encendido). Esperar que los luminosos de la botonera se apaguen. (5 segundos aproximadamente)

b ).- **PROGRAMACION :**

b1).- Poner café en el filtro de 1 café, e introducirlo en el grupo erogación.

b2).- Pulsar sobre el botón de 1 café corto (botonera izquierda) y esperar a que se active la electroválvula, soltar.

b3). - Controlar la salida de café hasta que llegue al nivel de la taza deseada y volver a pulsar para parar la erogación.

NOTA: para la regulación de las restantes selecciones, realizar lo mismo que en el punto "b1", actuando sobre 1 largo, 2 cortos y 2 largos respectivamente.

**C ) .- SALIR DE PROGRAMACION:**

c1). - Posicionar el interruptor general (2I) en "0" y volverlo a poner en su posición de trabajo "1". (apagar y encender)

## **SEGURIDAD NIVEL:**

**¡ATENCIÓN!** Esta maquina dispone de un sistema de alarma que actúa cuando por cualquier causa no le entra agua o el nivel de agua en la caldera es incorrecto.

**SEÑALIZACIÓN DE LA ALARMA:** a.- Los leds de todas las botoneras lucen de forma intermitente y solo se puede hacer café con la opción de "continuo".  
b.- Los leds del indicador luminoso de nivel parpadean y se bloquea la electrobomba y electroválvula de nivel, se puede continuar haciendo café normalmente con los interruptores,

**ELIMINACIÓN DE ALARMA:** Por medio del interruptor general (2I), colocar este en el "0" y volverlo a poner en el "1"  
Si persiste la alarma, asegúrese de que hay agua en la red, si es así, avise al **servicio técnico**.  
Si no hay agua en la red, espere a que se restablezca el suministro y entonces proceda a eliminar la alarma.

15° **MODELOS CON CONTADOR DE CAFES.** (KIT opcional para máquinas electrónicas).

15ª Comprobar que el contador cuenta en todos los pulsadores (1 café = 1 salto, 2 cafés = 2 saltos).

16° **MODELOS CON DISPLAY (AUTOMATICAS, ELECTRONICAS).** Ver manual adjunto.

17° **MODELOS CON CAPPUCCINATORE AUTOMATICO.** Ver manual adjunto

18° **MODELOS CON GAS INCORPORADO.**

Para máquinas con equipo de gas incorporado y que se instalen con dicha energía, se debe tener en cuenta que la máquina está predispuesta para **GAS BUTANO**; si éste es el tipo de gas usado por el cliente, conectar la máquina al circuito de gas, asegurando la ausencia de fugas en el circuito. En caso de usar otro tipo de gas (natural o ciudad), sustituir el inyector por el adecuado.

Para el encendido del quemador de gas, proceder de la siguiente manera:

1° Abrir la llave de gas general ó válvula si es botella.

2° Caso "A".- Girar el mando gas hacia la izquierda (Ver Fig. A) y pulsar. Prender el quemador con el encendido (E) ó con una llama, manteniéndolo pulsado el mando durante 10 segundos. Soltar lentamente.

Caso "B".- Pulsar sobre el mando ( Ver Fig. B ). Prender el quemador con el encendedor (E) ó con una llama, mantener pulsado el mando durante 10 segundos. Soltar lentamente.

En el caso de querer mantener la presión de la caldera solo con el quemador de gas, colocar el interruptor general (2I) en la posición "2" con lo que quedará desconectada la resistencia.

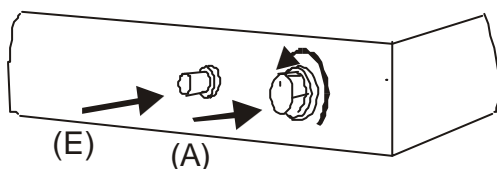


Figura A

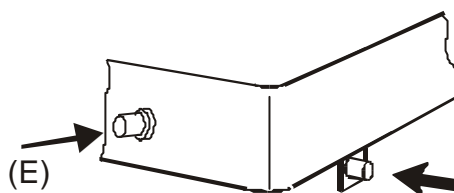


Figura B

(E).- Encendedor piezoeléctrico, (Según modelo) pulsar para que salte la chispa y prenda el quemador

## FUNCIONAMIENTO DE LA MAQUINA:

**PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCION DE CREMA DE CAFÉ EXPRESO.**- Llenar el filtro (2k) de 1 ó 2 cafés y alisarlo con el prensa café (1c) del molino.

Controlar que la máquina se encuentra en su disposición de trabajo (zona verde) comprobando el manómetro (2i).

Accionar el grupo erogación de café mediante los pulsadores o mandos según modelos. (Ver pag. 7).

Comprobar la salida del café de la siguiente manera:

- \* Para cafés de 50-60 cl. debe salir entre 20 segundos mínimo y 35 segundos máximos.
- \* Si los tiempos son muy distantes a los dados, actuar sobre la regulación del molino.
- \* Es aconsejable que las tazas con las que se va a servir el café estén a una cierta temperatura, con el fin de garantizar la conservación de la temperatura del café y evitar así el enfriamiento prematuro.

**MAQUINAS CON DOSIFICACION AUTOMATICA DE AGUA CALIENTE:** (Fig. 1).

- a) Para programar las dosis, entrar en programación según (apartado a) pag. 5
- b) Actuar sobre el pulsador de agua caliente "INFUSIONES" y dejar fluir el agua hasta el nivel deseado, pulsando de nuevo para parar.
- c) Salir de programación según apartado C) pag. 5
- d) Comprobar la dosis actuando sobre el pulsador "INFUSIONES" agua caliente de la botonera.



Figura 1

Pulsador agua caliente

**MODELO SEMIAUTOMATICO (Grupo mecánico)** (Fig. 2).

Accionar la palanca hasta obtener la cantidad necesaria de café, volver a accionar inversamente para parar la erogación.



Figura 2

**MODELO SEMIAUTOMATICO (Grupo eléctrico)** (Fig. 3).

Pulsar sobre el interruptor hasta obtener la cantidad necesaria de café, volver a pulsar inversamente para parar la erogación.



Figura 3

**MODELO AUTOMATICO ELECTRONICA** (Fig. 4).

Los pulsadores 1, 2, 3, 4, corresponden a las selecciones de cuatro posibles dosis de agua, el pulsador 5, es para la erogación continua. Para interrumpir la erogación, pulsar cualquiera de los pulsadores 1, 2, 3, 4, 5

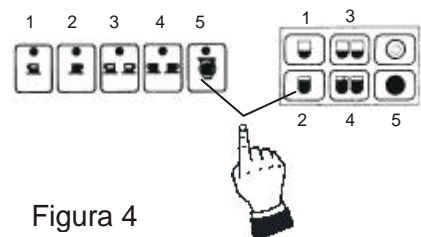


Figura 4

**MAQUINAS CON VACIADO AUTOMATICO DE LA CALDERA:**

En los modelos que se incorpora un pulsador para la obtención de agua caliente "INFUSIONES", puede vaciarse la caldera de una forma sencilla y cómoda.

Para el vaciado de la caldera debemos de actuar sobre el pulsador de “INFUSIONES”, (Ver figura 5) hasta que el led (indicador luminoso) del botón empiece a parpadear.

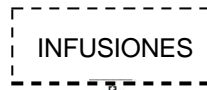


Figura 5

Pulsador agua caliente

El agua fluirá sin interrupción hasta el nivel mínimo indicado en la figura 6. Cuando se alcance dicho nivel, la máquina volverá a cargar agua automáticamente.

**NOTA:** Para detener el vaciado de la caldera en cualquier momento antes de llegar al nivel mínimo, basta con pulsar el botón de “INFUSIONES”. La máquina volverá a cargar agua automáticamente

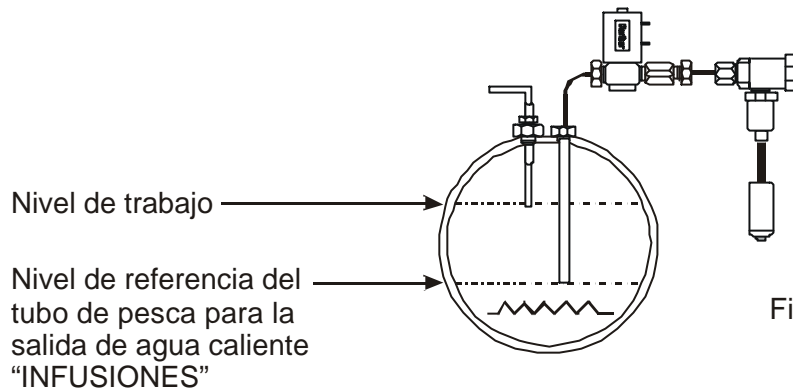


Figura 6

### **CONSEJO DE SEGURIDAD**

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por un cable ó conjunto especial a suministrar por el fabricante ó por su servicio postventa y debe ser instalado por personal autorizado, con el fin de evitar un peligro.

Cualquier ajuste en el sistema hidráulico, deberá ser realizado por el personal autorizado.

Este aparato no es adecuado para su uso en el exterior, salvo que este protegido de la intemperie (lluvia, viento, etc.)

Este aparato no puede ser expuesto ni limpiado con chorros de agua ni de vapor.

Este aparato no debe tocarse con los pies descalzos o manos húmedas.

Este aparato solo puede ser instalado y usado por personal cualificado.

Este aparato debe funcionar a temperaturas ambiente por encima de 1º C y por debajo de las soportables para las personas.

Para evitar congelaciones del aparato en caso de almacenamiento a temperaturas iguales o inferiores a los 0º C, vaciar el circuito hidráulico de agua antes de su almacenamiento. Caso de haberse producido congelación del aparato, ubicarlo en lugar con temperatura superior a los 10º C y esperar a su descongelación. En ningún caso conectar el circuito de calefacción de la máquina hasta que la descongelación se haya producido.

Este aparato no debe ser usado para otro fin distinto para el cual ha sido diseñado (dispensar café espresso, agua caliente para infusiones y suministro de vapor para calentar líquidos no inflamables.

Este aparato no supera los 70 dB de presión acústica.

## **MANTENIMIENTO DIARIO.**

Vaciar y limpiar los filtros de café.

Colocar el filtro ciego (excepto modelo palanca) en un portafiltro y poner una tableta de detergente especial para máquinas.

Introducir el portafiltros en el grupo de erogación de café, accionándolo durante 40 segundos aproximadamente. Realizar varias veces esta operación hasta que el agua de la descarga salga limpia.

Limpiar con un paño húmedo el tubo de vapor y purgarlo repetidas veces.

Dejar fluir el agua caliente y limpiar la bandeja de desagüe de los restos de café que se van depositando en el fondo, para evitar fermentaciones que pudieran originar olores desagradables.

Las partes exteriores de la máquina deben de limpiarse con un trapo o bayeta humedecida en agua limpia. No utilizar NUNCA detergentes o sustancias abrasivas.

NOTA: Es aconsejable que los portafiltros estén posicionados en los grupos, con el fin de mantenerlos a una temperatura estable.

## **AVERIAS Y CAUSAS POSIBLES**

<b>AVERIAS</b>	<b>CAUSAS POSIBLES</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
Bomba ruidosa	Bomba agarrotada. Falta de agua en la red. Obstrucción en la alimentación de agua.	Si el agua tiene partículas en suspensión o es demasiado dura, debe instalarse un filtro descalcificador.
Erogación lenta, café quemado	Tarado de la bomba incorrecto. Bomba con tiro reducido.	Comprobar la presión del manómetro.
Erogación lenta. Café quemado y frío. Crema muy oscura, con tendencia a formar poros. Botonera parpadeante.	Moltura muy fina. Baja presión de la bomba. Filtro sobre el inyector sucio, parcialmente obstruido. Contador electrónico no funciona correctamente. Café excesivamente fino o falta agua.	En caso del parpadeo y para saber si es del café, por falta de agua o por el contador, sacar el porta y actuar sobre el pulsador de la botonera. Si el parpadeo continua y ha salido agua, puede deberse al contador.
Parpadeo en todas las botoneras.	Seguridad nivel ha actuado.	Comprobar que el grifo general esta abierto. Colocar el interruptor en posición programación y actuar sobre los pulsadores 1º y 3º de la botonera del grupo izquierdo.

### **BEFORE INSTALLATION, CHECK THE FOLLOWING:**

- \* That the voltage, cable section and rating of the magnetothermal circuit breaker (3) (20A) are correct for each model. And is accessible, omni polar, and with a contact separation of more than 3mm. It is advisable that the installation have a differential switch (RCD) with a rated residual operating current that does not exceed 30 mA.
- \* That the drainage pipe (4) has a minimum diameter of 35mm.
- \* That the main tap (5) has a 3/8 Gas thread.

**NOTE:** Both the electrical installation and the water installation must be in accordance with current legislation in the place of installation.

### **INSTALLATION**

1.- To make level the machine by means of the support feet

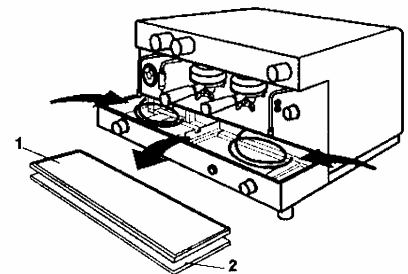
**NOTE:** For security reasons the maxima inclination does not have to exceed 1° with respect the horizontal.

2.- Place the products as shown in the drawing (depending on the models, the pump motor (8), is located inside the machine). In this case the pipe (A) is connected directly to the lower tap (6c) of the water purifier (6).

**NOTE:** The grinder may be installed on either side of the machine.

**ATTENTION:** The cables for connection to the mains and the pump (in models with the pump installed outside the machine) are in the lower front part of the machine.

To pull out the cables to connect to the mains, proceed as follows: remove the cover (1) and the lower tray (2), cut the ties securing the cables to the chassis, then replace the cover (1) and the lower tray (2) in their place.



3.- Connect the drainage pipe (B) to the funnel (2p) on the machine and the drainage pipe (4).

4.- Connect the pipe (short flexible tube) (C) between the main tap (5) and the upper tap of the water purifier (6b).

5.- Connect the pipe (short flexible tube) (D) between the lower tap of the purifier (6c) and the inlet to the pump (8a). (According to model)

**NOTE:** Before connection to the pump inlet (8a), open tap (5) and allow water to circulate through the purifier system (6) for 2 minutes to eliminate any possible dirt remaining in the circuit.

6.- Connect the pipe (long flexible tube) (A) between the machine inlet and the output from the pump (8a).

7.- Open the main tap (5) and check that there are no leaks in the circuit.

8.- Connect the cable (E) to the pump motor connection box (8c). (According to model)


9.- Connect the cable (F) to the thermo-magnetic switch (3) (20A), in the following order: First the mass cable, then the cables of the active part; and in the case of having to disconnect at any time, effect the inverse operation, that is, first the cables of the active part and then the mass cable

**NOTE:** Make sure that the earth connection is correctly installed and in accordance with current legislation.

**VERY IMPORTANT.**- Before arming the magnetothermal circuit breaker (3), position switch (2I) on the machine in "2" (OFF - $\sim$ -) )

10.-Arm the magnetothermal circuit breaker (3), positioning it in the "ON" position.

11.-**MACHINES WITHOUT AUTOMATIC LEVEL:** Fill the machine with water by pressing the control of the fill tap (2m) until the level reaches 3/4 of the height.

**MACHINES WITH AUTOMATIC LEVEL:** Place the switch (2I) in the "2" (OFF - $\sim$ -) position. The machine will automatically begin to fill with water until reaching the ideal level. On the machines equipped with the boiler level indicator lights (2e), the upper green light indicates the level is correct, the lower red light indicates boiler refill. On the models equipped with the level indicator lights located on the left upper part (2e)  the symbol lights up when the machine is refilling.

**NOTE:** The machines with automatic level are equipped with a safety level system. If the boiler is filling, and the keypad lights (2c) or the boiler level indicator lights (2e) begin to blink, this indicates that the water level alarm has been activated. Proceed as indicated on page 11.

12.- With the machine filled to level (3/4 parts). Place the switch (2i) in "1" (ON) (Wait 30 minutes for the machine to come up to temperature)

**N.B.** Never operate the switch (21) without the machine being at the proper level (3/4 full).

13.- **WHILE THE MACHINE IS HEATING:**

1. Fill the coffee hopper (1a).
2. Press switch (1e) to grind a small amount of coffee.
3. Check that the grinding is neither excessively fine nor very coarse.
4. Fill the 2 coffee filter (2k) and press the coffee in the coffee press (1c).
5. Check that the boiler pressure gauge (2i) is at working pressure (green zone).
6. Insert the filter holder (2k) in the head of the coffee machine (2d).
7. Operate the head using the buttons or lever controls (if the machine is mechanical). (See Figs. 1, 2, 3, 4) (page 12).
8. Check the coffee production as follows:
  - \* For coffees of 50 - 60 cl. it should take a minimum of 20 seconds and a maximum of 35 seconds.
  - \* If the times vary considerably from the above, adjust the grinder control (1b).
    - a) turning clockwise 2 or 3 points if the coffee was produced too quickly.
    - b) turning anticlockwise 2 or 3 points if the coffee was produced too slowly.

14.- **MACHINEES FITTED WITH AUTOMATIC DOSING SYSTEM**

Your coffee machine may be equipped with either "switched programming" or "dynamic programming" (Without a programme switch). In the second of these cases, please read these instructions carefully to get maximum performance from the special features of the machine.

The machine is factory adjusted to the following doses:

1 short black = 70 cc, 1 long black = 85 cc, 2 short blacks = 115 cc, 2 long blacks = 130 cc.

**HOW TO ADJUST OR CHANGE THE COFFEE DOSE;**

a) ENTER PROGRAMME MODE: ( see diagram in the instruction manual)

a1) Turn the main switch (2l) to the "0" position.

a2) Press the "continue" button (keypad 2c) and hold it down while turning the main switch (2l) to the "1" position. Wait for the keypad lights to go out. (approximately 5 sec).

b) **PROGRAMMING:**

b1) Put coffee in the 1 coffee filter and insert it in the dosing unit.

b2) Press the button for 1 short coffee (left keypad) and wait for the electrically operated valve is activated, release the button.

b3) Wait until the amount of coffee reaches the desired level in the cup and press the button again to stop.

**NOTE:** Adjust the other selections by following the same steps for 1 long black, 2 short blacks, and 2 long blacks, respectively.

c) EXIT FROM PROGRAMME MODE:

c1) Turn the main switch (2l) "0" and then "1" again.

**PLEASE NOTE!** This machine is equipped with an alarm system which is no water entering, or the level of water in the boiler is incorrect.

**ALARM SIGNAL:** a. - The LED'S of all touch pads will blink. The only touch pad that will function is the one for "Continuous brew".  
b. - The boiler level indicator lights will blink and the boiler refill will cease. The only touch pad that will function is the one for "Continuous Brew".

**DEACTIVATING THE ALARM:** Turn the general switch (2I) to the position "0", off, and then turn it back to position "1", on.  
If the alarm signal persists, check that there is water in the mains system that supplies the machine. If this is the case, call your service agent.  
If there is no water in the mains system that supplies the machine, wait until the supply is re-established and deactivate the alarm.

**15. - MODELS WITH COFFEE COUNTER.** (Optional KIT for electronic machines).

15a Check that the counter counts all the buttons (1 coffee = 1 jump, 2 coffees = 2 jumps).

**16. - MODELS WITH DISPLAY (AUTOMATIC, ELECTRONIC).** See enclosed handbook.

**17. - MODELS WITH AUTOMATIC CAPPUCCINO MAKER.** See enclosed handbook.

**18. - MODELS EQUIPPED FOR GAS.**

For machines fitted with gas burners and installed to use this form of energy, it should be taken into consideration that the machine is designed for **BUTANE GAS**; if this is the type of gas used by the customer, connect the machine to the gas circuit making sure that there are no leaks. In the event of using any other type of gas (natural or town), replace the injector with one suited to the type of gas used.

Proceed as follows to light the gas burner:

1. Open the main gas stop cock or valve if it is bottled gas.
2. Case "A". - Turn the gas control to the left (See Fig. A) and press it. Light the burner with a flame OR press the switch (E) and hold the control down for 10 seconds. Release slowly.

Case "B"- Press on the gas control (See Fig. B). Light the burner with a flame OR press the switch (E) and hold the control down for 10 seconds. Release slowly.

If the pressure of the boiler is to be maintained only with the gas burner, place the main switch (2I) in position "2" to disconnect the resistance of the water heater.

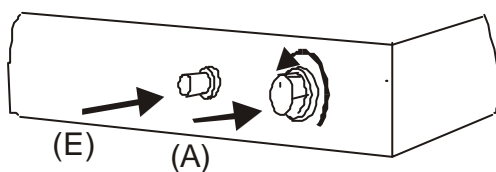


Figure A

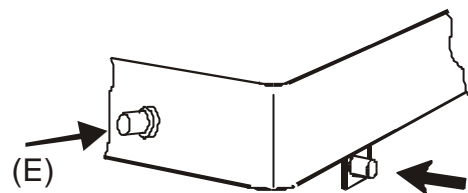


Figure B

**E), - Piezoelectric lighter (see model), press to make it spark and light the burner, With the lighter**

## OPERATION OF THE MACHINE:

**PROCEDURE FOR OBTAINING ESPRESSO CREAM COFFEE.**- Fill the filter (2k) with 1 or 2 coffees and smooth it in the coffee press (1 c) on the grinder.

Check that the machine is in operational condition (green zone) as shown on the gauge (2l).

Activate the coffee dispensing head using the buttons or controls depending on the model. (See page12).

Check the coffee output as follows:

- \* For coffees of 50 - 60 cl. it should take a minimum of 20 seconds and a maximum of 35 seconds.
- \* If the times vary considerably from the above, adjust the grinder control.
- \* It is advisable that the cups used to serve the coffee are warmed to guarantee that the coffee maintains its temperature and to prevent premature cooling.

### MACHINES WITH AUTOMATIC HOT WATER DISPENSERS: (Fig. 1).

- To programme the amount of hot water enter in programming as part a) page 10
- Press the hot water button "INFUSIONS" and allow the water to be dispensed to the desired level. Press the button again to stop.
- Go out from programming as per part C) page 10
- Check correct dosage by pressing button "INFUSIONS" on the keypad.

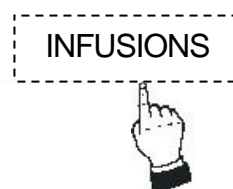


Figure 1

Hot water button

**SEMIAUTOMATIC MODEL (Mechanical head) (Fig. 2)**  
Turn the lever until the required amount of coffee is obtained. Then back to the original position to stop dispensing coffee.



Figure 2

**SEMIAUTOMATIC MODEL (Electrical head) (Fig. 3)**  
Press the switch until the required amount of coffee is obtained. Press again to stop dispensing coffee.



Figure 3

### AUTOMATIC ELECTRONIC MODEL (Fig 4)

The button 1, 2, 3, 4 correspond to the four possible selected amounts of water, button 5 is for continuous dispensing. Stop dispensing by pressing any of the buttons 1, 2, 3, 4, 5.

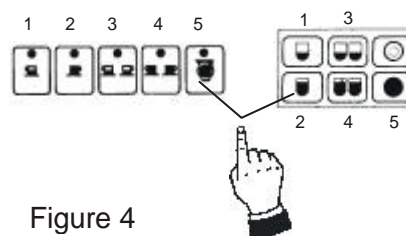
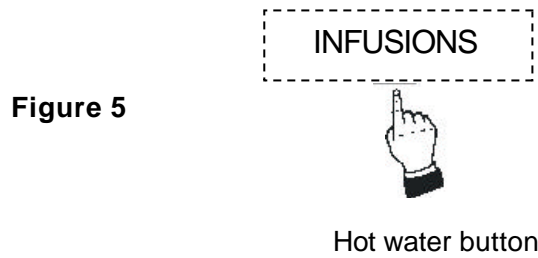


Figure 4

### MACHINES WITH DRAINED AUTOMATIC OF THE BOILER

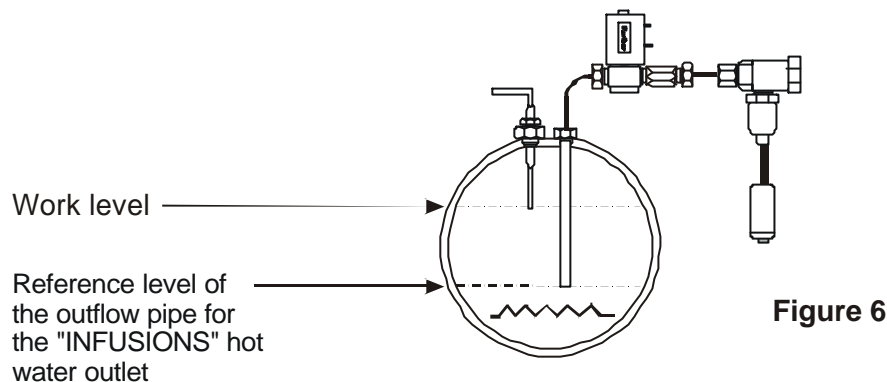
In the models that incorporate a button for hot water "INFUSIONS", the boiler can be emptied simply and easily.

To empty the boiler partially, press the "INFUSIONS" button (See figure 5) until the LED (luminous indicator) on the button starts flashing.



Hot water will be released until the minimum level is reached as in figure 6. Once this level is reached, the machine will start to refill automatically.

**NOTE:** To interrupt the boiler emptying cycle before it reaches the minimum level, just press the hot water button again. The machine will start to refill automatically.



### **SAFETY ADVICE**

If the power supply cable is damaged it must be replaced by a cable or special assembly to be supplied by the manufacturer, or by the after-sales service, and must be installed by authorised personnel, so as to avoid any possible risk of danger

Any adjustment in the hydraulic system will have to be done only by authorized personnel.

This device is not suited for use outdoors unless it is protected from weather conditions (rain, wind, etc.).

This device cannot be exposed to or cleaned with jets of water or steam.

This device must not be touched with wet hands or when not wearing footwear.

This device can only be installed and used by qualified personnel.

This device must operate at ambient temperatures above 1° C and below temperatures withstood by people.

To prevent the device from freezing if it is stored at temperatures that are equal to or less than 0° C, drain the water hydraulic circuit before being stored. If the device does freeze, put it in a place with a temperature exceeding 10° C and wait for it to thaw. Never turn on the machine's heating circuit until it has thawed.

This device must not be used for any purpose other than that for which it has been designed (dispensing espresso coffee or hot water for infusions and supplying steam to heat non-flammable liquids).

This device does not exceed 70 dB of acoustic pressure.

## DAILY MAINTENANCE.

Empty and clean the coffee filters.

Place the blind filter (except for the lever model) in a filter holder together with a tablet of special detergent for coffee machines.

Insert the filter holder in the coffee dispenser head and operate it for about 40 seconds. Repeat this operation several times until the water issued from the head is clean.

Clean the steam pipe with a damp cloth and purge it several times.

Allow the hot water to flow and clean the drainage tray of all coffee remains that are deposited on the bottom to prevent fermentation that could originate unpleasant odours.

The outside of the machine should be cleaned with a cloth or absorbent cloth moistened in clean water. NEVER use detergents or abrasive products.

**NOTE:** The filter holders should be located in the groups to maintain them at a constant temperature

## FAULTS AND POSSIBLE CAUSES

FAULTS	POSSIBLE CAUSES	OBSERVATIONS
Noisy pump	Seized pump. Lack of water in the circuit. Obstruction in the water supply.	If the water has particles in suspension or is too hard a calcium filter must be installed.
Slow dispensing, burnt coffee	Incorrect calibration of the pump. Pump with reduced draught.	Check the pressure on the gauge.
Slow dispensing. Burnt, cold coffee. Very dark cream, with a tendency to form pores. Keypad flashing.	Very fine grinding. Low pump pressure. Injector filter dirty or partially obstructed. Electronic counter does not operate correctly. Excessively fine coffee or lack of water.	To know whether the flashing is due to the coffee, because of lack of water, or the counter, remove the filter holder and press any button on the keypad. If the flashing continues and water is dispensed, it must be due to the counter.
All keypads flashing.	Level Safety device has tripped.	Check that the main tap is open. Place the switch in the programming position and press buttons 1 and 3 on the keypad for the left head.

## **AVANT D'INSTALLER L'APPAREIL, CONTRÔLER :**

- \* Que les caractéristiques de tension, de section du câble et de puissance de l'interrupteur magnétothermique (3) (20A) sont celles appropriées à chaque modèle. lequel doit être dans un endroit accessible devant être, de plus, omnipolaire et avec une séparation de contact de plus de 3mm. Il est conseillé d'installer un interrupteur différentiel (RCD) dont le courant résiduel assigné de fonctionnement ne dépasse pas les 30 mA.
- \* Que le tuyau d'écoulement (4) a un diamètre minimal de 35 mm.
- \* Que le robinet général (5) a un pas de vis de 3/8 Gaz.

**NOTE :** Aussi bien l'installation électrique que l'installation d'eau devra être réalisée conformément à toute normative en vigueur du lieu d'installation.

## **INSTALLATION**

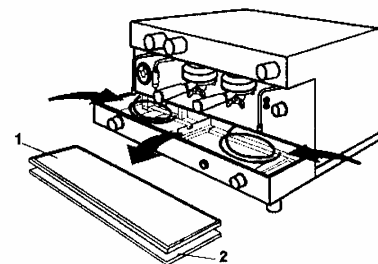
1° Nivelier la machine au moyen des pieds de repos

**NOTE:** Pour des raisons de sécurité, l'inclinaison maximale ne doit pas être supérieure à 1° pas rapport à l'horizontal

2° Placer les produits comme indiqué sur le dessin (suivant les modèles, le moteur de pompe (8) est incorporé à l'intérieur de la machine). Dans ce cas, le tube (A) doit être connecté directement au robinet inférieur (6c) du détartreur (6).

**NOTE :** Le moulin peut être indifféremment installé d'un côté ou de l'autre de la machine.

**ATTENTION;** Le câble de connexion au réseau et celui de connexion à la pompe (sur les modèles avec pompe installée à l'extérieur de la machine) sont situés sur la zone inférieure avant de la machine. Pour extraire les câbles pour leur connexion au réseau, procéder de la façon suivante: retirer le dessus de plateau (1) et le plateau inférieur (2); couper les brides qui maintiennent les câbles au châssis puis remonter le dessus de plateau (1) et le plateau inférieur (2) à leur place.



3° Connecter le tuyau d'écoulement (B) à l'entonnoir (2p) de la machine et au tube d'écoulement (4)

4° Connecter le tube (flexible court) (C) entre le robinet général (5) et le robinet supérieur du détartreur (6b).

5° Connecter le tube (flexible court) (D) entre le robinet inférieur du détartreur (6c) et l'entrée de la pompe (8a). (Selon modèle)

**NOTE :** Avant de connecter à l'entrée de la pompe (8a), ouvrir le robinet (5) et faire circuler de l'eau pendant 2 minutes à travers le détartreur (6) pour éliminer d'éventuels restes de salissures déposés dans le circuit.

6° Connecter le tube (flexible long) (A) entre l'entrée de la machine et la sortie de la pompe (8a).

7° Ouvrir le robinet général (5) et vérifier qu'il n'y a aucune fuite d'eau dans le circuit.

8° Connecter le câble (E) à la boîte de connexion du moteur de la pompe (8c). (Selon modèle)



9° Connecter le câble (F) à l'interrupteur magnétothermique (3) (20A) en respectant l'ordre suivant : Tout d'abord, le câbles de masse, puis les câbles de la partie active ; si, pour des raisons quelconques, ceux-ci devaient être déconnectés, l'ordre d'opération à suivre devra être l'ordre inverse, c'est-à-dire, tout d'abord, les câbles de la partie active, suivis du câbles de masse.

**NOTE :** S'assurer que la connexion de terre est correctement réalisée, conformément aux normes en vigueur.

**TRÈS IMPORTANT.-** Avant d'actionner l'interrupteur magnétothermique (3), mettre l'interrupteur (2l) de la machine sur "2" (OFF )

10° Actionner l'interrupteur magnétothermique (3), en le mettant sur "ON".

11° **MACHINES SANS NIVEAU AUTOMATIQUE:** Charger en eau en appuyant sur la commande d'entrée d'eau (2m) jusqu'à ce que le niveau arrive au 3/4 de sa hauteur.

**MACHINES AVEC NIVEAU AUTOMATIQUE:** Mettre l'interrupteur (2l) sur "2" (OFF. ) la machine commencera à se remplir automatiquement d'eau jusqu'au niveau adéquat. Sur les machines qui disposent de voyants pour indiquer le niveau d'eau de la chaudière (2e), le voyant supérieur vert indique que le niveau est correct, le voyant inférieur rouge indique le remplissage. Sur les modèles avec l'indicateur de niveau situé sur la partie supérieure gauche (2<sup>e</sup>)  le symbole s'allume quand la machine se charge en eau.

**NOTE:** Les machines avec niveau automatique incorporent un système de sécurité de niveau. Si pendant le remplissage d'eau, les voyants des boutons ou du niveau d'eau clignotent, ceci indique que l'alarme d'eau s'est déclenchée. (Voir page 16).

12° La machine ayant atteint son niveau (aux 3/4), placer l'interrupteur (2l) sur "1" (ON) (attendre) 30 minutes pour qu'elle atteigne la température correcte.

**ATTENTION.-** Ne jamais actionner l'interrupteur (2l) lorsque la machine n'est pas à son niveau (3/4).

### 13° PENDANT QUE LA MACHINE CHAUFFE:

- 1° Remplir la trémie de café (1a).
- 2° Actionner l'interrupteur (1e) pour moulinner une petite quantité de café.
- 3° Vérifier que la mouture n'est ni trop fine ni trop grosse.
- 4° Remplir le filtre de 2 cafés (2k) et le tasser avec la presse café (1c).
- 5° Contrôler que le manomètre de chaudière (2i) se trouve bien à sa pression de fonctionnement (zone verte).
- 6° Introduire le porte-filtres (2k) dans le groupe de la machine à café (2d).
- 7° Actionner le groupe au moyen des poussoirs ou commandes à levier (pour modèle mécanique). (voir Fig. 1, 2, 3 et 4) (page 17).
- 8° Vérifier la sortie du café de la façon suivante :
  - \* Pour des cafés de 50-60 cl, le café doit sortir pendant 20 secondes minimum et 35 secondes maximum.
  - \* Si les temps sont très éloignés de ceux indiqués, effectuer le réglage de mouture (1b).
    - a) en tournant de 2 ou 3 points dans le sens des aiguilles d'une montre, s'il est sorti trop rapidement.
    - b) en tournant de 2 ou 3 points dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, s'il est sorti trop lentement.

### 14° MACHINES AVEC SYSTÈME DE DOSAGE AUTOMATIQUE

Il se peut que votre machine soit équipée d'un interrupteur de programmation ou d'une programmation dynamique (sans interrupteur de programme). Dans ce dernier cas, lisez attentivement les instructions suivantes pour tirer un maximum de profit de votre machine.

La machine est réglée en usine avec les doses suivantes :

1 court = 70 cc; 1 long = 85 cc ; 2 courts = 115 cc ; 2 longs = 130 cc

#### COMMENT RÉGLER OU MODIFIER LES DOSES DE CAFÉ

a) ENTRÉE EN PROGRAMMATION : (voir dessin dans le manuel d'instructions).

a.1) Mettre l'interrupteur général (2l) sur "0" (éteint).

a.2) Appuyer sur le bouton de "continu" (panneau de boutons 2c) et sans lâcher, tourner l'interrupteur général (2l) sur "1" (allumé). Attendre que les voyants du panneau de boutons s'éteignent (environ 5 secondes)

b) PROGRAMMATION :

b1) Mettre du café dans le filtre de "1 café" et l'introduire dans le groupe de distribution.

b2) Appuyer sur le bouton de "1 café court" (panneau de boutons gauche) et attendre que l'électrovalve se mette en marche, puis le lâcher.

b3) Contrôler la sortie de café jusqu'à ce que la tasse se remplisse jusqu'au niveau désiré puis appuyer à nouveau sur le bouton pour arrêter la distribution.

**NOTE,-** Pour le réglage des autres sélections, suivre les mêmes instructions qu'au point b.1 en appuyant respectivement sur "1 long", "2 courts" et "2 longs".

c) SORTIR DE PROGRAMMATION:

c1) Mettre l'interrupteur général (2l) sur "0" puis sur sa position de fonctionnement "1" (éteindre et allumer).

## **SÉCURITÉ NIVEAU :**

**ATTENTION !** Cette machine est dotée d'un système d'alarme qui se déclenche lorsque, pour une raison quelconque, l'eau cesse d'y entrer ou lorsque le niveau de l'eau dans la chaudière n'est pas le bon.

**SIGNALISATION DE L'ALARME:** a.- Les voyants lumineux ou leds de tous les boutons s'allument et clignotent et le café ne peut alors être préparé que sous l'option "continu".  
b.- Les voyants lumineux du niveau de la chaudière clignotent et l'entrée d'eau est bloquée. Le café ne peut donc être préparé que sous l'option "continu".

**ÉLIMINATION DE L'ALARME:** Mettre l'interrupteur général de la machine (2I) sur la position "0" y ensuite le mettre de nouveau sur la position "1".  
Si l'alarme persiste, assurez-vous de l'absence d'une coupure de l'arrivée d'eau du réseau ; si tel est le cas, prévenez le service technique.  
Si une coupure d'arrivée de l'eau s'est produite, attendez le rétablissement du service puis procédez à l'élimination de l'alarme.

15° **MODÈLES AVEC COMPTEUR DE CAFÉS** (Kit optionnel pour machines électroniques).

15a Vérifier que le compteur fonctionne correctement pour tous les poussoirs (1 café = 1 saut, 2 cafés = 2 sauts).

16° **MODÈLES AVEC AFFICHEUR (AUTOMATIQUES, ELECTRONIQUES).** Voir manuel ci-joint.

17° **MODÈLES AVEC CAPPUCCINATORE AUTOMATIQUE.** Voir manuel ci-joint.

18° **MODÈLES AVEC GAZ INCORPORÉ**

Pour des machines équipées de gaz incorporé et qui sont installées avec cette énergie, tenir compte du fait que la machine est prête pour fonctionner avec du **GAZ BUTANE** ; si ce gaz est celui utilisé par le client, connecter la machine au circuit de gaz, en s'assurant de l'absence de fuite dans le circuit. En cas d'utilisation d'un autre type de gaz (naturel ou de ville), changer l'injecteur pour un autre plus approprié.

Pour l'allumage du brûleur à gaz, procéder de la façon suivante:

1° Ouvrir la clé générale de gaz ou la valve, s'il s'agit d'une bombonne.

2° Cas "A".- Tourner la commande de gaz vers la gauche (voir fig.A) et appuyer. Allumer le brûleur avec l'allumage (E) avec une flamme tout en gardant la commande appuyée pendant 10 secondes. La relâcher lentement.

Cas "B".- Appuyer sur la commande (voir Fig. B). Allumer le brûleur avec l'allumage (E) avec une flamme, garder la commande appuyée pendant 10 secondes. La relâcher lentement.

Dans le cas où l'on souhaiterait maintenir la pression de la chaudière seulement avec le brûleur à gaz, placer l'interrupteur général (2I) sur "2", la résistance restera alors déconnectée.

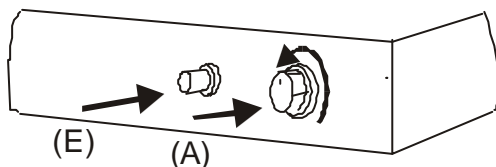


Figure A

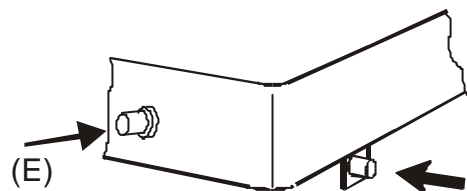


Figure B

(E).- Allumage piézo-électrique (selon modèle), appuyer pour provoquer l'étincelle et allumer le brûleur.

## FONCTIONNEMENT DE LA MACHINE:

**PROCÉDÉ POUR OBTENIR UN CAFÉ EXPRESS.** Remplir le filtre (2k) de 1 ou 2 cafés et le tasser avec la presse café (1c) du moulin.

Vérifier, sur le manomètre (2i), que la machine est prête à fonctionner (zone verte).

Actionner le groupe distribution de café au moyen des poussoirs ou des commandes, selon les modèles (voir page 17).

Vérifier la sortie du café de la façon suivante :

- \* Pour des cafés de 50-60 cl, il doit sortir entre 20 secondes minimum et 35 secondes maximum.
- \* Si les temps sont très éloignés de ceux indiqués, effectuer le réglage de la mouture.
- \* Il est conseillé que les tasses dans lesquelles le café sera servi soient à une certaine température, afin de garantir la conservation de la température du café et d'éviter ainsi son refroidissement prématuré.

MACHINES A DOSAGE AUTOMATIQUE D'EAU CHAUDE : (Fig. 1)

a) Pour programmer la dose, entrer en programmation regardez ecarté a) page 15.

b) Appuyer sur le bouton eau chaude (INFUSIONS) et laisser l'eau couler jusqu'à niveau désiré. Appuyer de nouveau sur le bouton pour arrêter l'eau.

c) Sortir de programmation regardez ecarté C) page 15.

d) Pour vérifier la dose, appuyer sur le bouton (INFUSIONS) du boîtier de commandes.

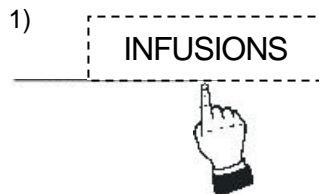


Figure 1

Bouton-poussoir eau chaude

**MODÈLE SEMI-AUTOMATIQUE** (Groupe mécanique) (Fig.2)

Actionner le levier jusqu'à obtention de la quantité nécessaire de café. L'actionner en sens inverse pour en arrêter la sortie.



Figure 2

**MODÈLE SEMI-AUTOMATIQUE** (Groupe électrique) (Fig. 3)

Appuyer sur l'interrupteur jusqu'à obtention de la quantité nécessaire de café. Appuyer à nouveau dessus dans l'autre



Figure 3

**MODÈLE AUTOMATIQUE ÉLECTRONIQUE** (Fig. 4)

Les poussoirs 1, 2, 3, 4 correspondent aux sélections de quatre doses d'eau possibles, le poussoir 5 sert à la sortie continue. Pour interrompre la sortie, appuyer un des poussoirs 1, 2, 3, 4, 5.

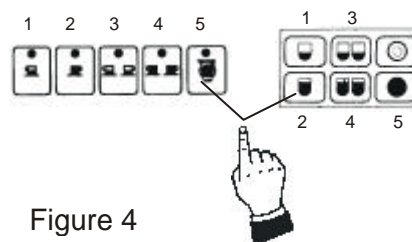


Figure 4

## MACHINE AVEC VIDAGE AUTOMATIQUE DE LA CHAUDIÈRE

Dans les modèles dotés d'un bouton-poussoir pour l'obtention d'eau chaude (INFUSIONS), la chaudière peut être vidée de façon simple et commode.

Pour procéder à la vidange partielle de la chaudière, nous devons appuyer sur le bouton-poussoir (INFUSIONS) (voir figure 5) jusqu'à ce que le led (témoin lumineux) du bouton commence à clignoter.

INFUSIONS

Figure 5



Bouton-poussoir eau chaude

L'eau chaude commencera à couler jusqu'à atteindre le niveau minimum (voir figure 6). Une fois ce niveau atteint, la machine commencera à reprendre de l'eau.

**NOTE:** Pour arrêter la vidange partielle de l'eau avant d'atteindre le niveau minimum, il suffit d'appuyer de nouveau sur le bouton d'eau chaude. La machine commencera à reprendre de l'eau.

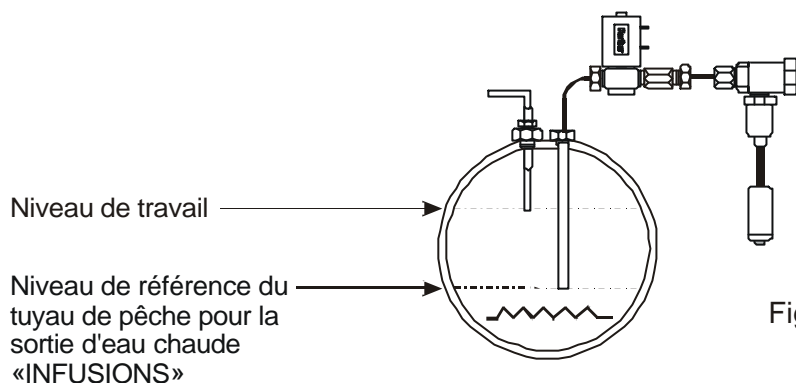


Figure 6

### **CONSEIL DE SÉCURITÉ**

En cas de mauvais état du câble d'alimentation, ce dernier devra être substitué par un câble ou par un ensemble spécial qui devra vous être fourni par le fabricant ou le service après-vente de ce dernier. De même, son installation devra être faite par un personnel autorisé, afin d'éviter un danger

Tout ajustement du système hydraulique devra être réalisé par le personnel autorisé.

Cet appareil n'est pas adéquat pour être utilisé à l'extérieur, sauf s'il est protégé des intempéries (pluie, vent, etc.)

Cet appareil ne peut être exposé ni nettoyé avec des jets d'eau ni de vapeur.

Ne pas toucher cet appareil avec les pieds nus ou les mains humides.

Cet appareil ne peut être installé et utilisé que par un personnel qualifié.

Cet appareil ne doit pas fonctionner à des températures ambiantes dépassant 1°C ni au-dessous de celles supportables par les personnes.

Dans le cas d'un stockage à des températures égales ou inférieures à 0°C et afin d'éviter la congélation de l'appareil, vider le circuit hydraulique d'eau avant de le ranger. Dans le cas où la congélation de l'appareil se serait produite, le placer dans un endroit où la température est supérieure à 10°C et attendre sa décongélation. En aucun cas le circuit de chauffage de l'appareil ne devra être connecté tant que la décongélation ne se sera pas produite.

Cet appareil ne doit pas être utilisé dans des fins autres que celles pour lesquelles il a été dessiné (distribuer du café express, de l'eau chaude pour infusions et fournir de la vapeur pour chauffer des liquides non inflammables)

La pression acoustique de cet appareil ne dépasse pas les 70 dB.

## ENTRETIEN QUOTIDIEN

Vider les filtres de café et les nettoyer.

Placer le filtre non troué (sauf modèle levier) sur un porte-filtre et mettre une tablette de détergent spécial pour machines.

Introduire le porte-filtre dans le groupe de distribution de café, en l'actionnant pendant 40 secondes environ. Répéter plusieurs fois cette opération jusqu'à ce que l'eau sorte propre.

Nettoyer avec un chiffon humide le tube de vapeur et le purger à plusieurs reprises.

Laisser sortir l'eau chaude et nettoyer le plateau d'écoulement des restes de café qui se déposent dans le fond, afin d'éviter des fermentations qui pourraient causer des odeurs désagréables.

Les parties extérieures de la machine doivent se nettoyer avec un chiffon humide d'eau propre. Ne JAMAIS utiliser de détergents ou de substances abrasives

Note : Il est conseillé de placer les porte-filtres dans les groupes afin de les maintenir à une température stable.

## PANNES ET CAUSES POSSIBLES

PANNES	CAUSES POSSIBLES	OBSERVATIONS
Pompe bruyante.	Pompe grippée. Manque d'eau dans le réseau. Obstruction dans l'alimentation d'eau.	S'il y a des particules en suspension sur l'eau ou si celle-ci est trop dure, installer un filtre à détartrage.
Distribution lente, café brûlé.	Tarage incorrecte de la pompe. Tirage réduit de la pompe.	Vérifier la pression du manomètre.
Distribution lente. Café brûlé et froid. Crème très foncée, tendant à former des pores. Boîte à boutons qui clignote.	Mouture très fine. Basse pression de la pompe. Filtre sur l'injecteur sale, partiellement bouché. Compteur électronique ne fonctionne pas correctement. Café excessivement fin ou manque d'eau.	En cas de clignotement et pour savoir si la cause vient du café, d'un manque d'eau ou du compteur, ôter le porte-filtre et appuyer sur le poussoir de la boîte. Si le clignotement continue et de l'eau est sortie, la cause peut venir du compteur.
Clignotement de toutes les boîtes à boutons.	La sécurité de niveau s'est mis en marche.	Vérifier que le robinet général est ouvert. Placer l'interrupteur sur programmation et appuyer sur les 1er. et 3e. poussoirs de la boîte à boutons du groupe de gauche.



**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 ristreto = 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 ad 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 CAPPUCINATORE 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 (2) nella posizione "2", col che rimarrà scollegata la resistenza.

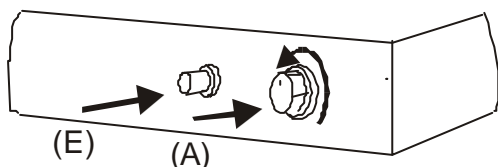


Figure A

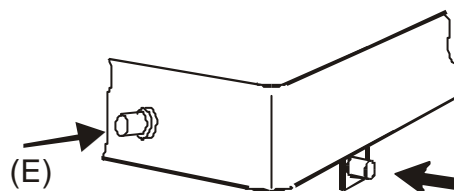


Figure B

(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 di acqua calda per gli "INFUSI" e lasciare scorrere l'acqua sino al livello desiderato, ripremere il pulsante per fermarne il flusso.
- Uscire di programmazione, secondo, C) pag. 20

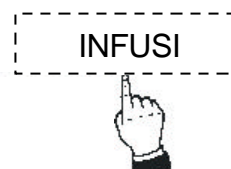


Figure 1

Pulsante acqua calda

**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.

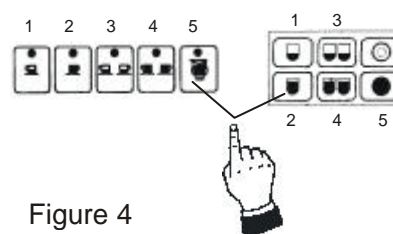


Figure 4

### MACCHINE CON SVUOTAMENTO AUTOMATICO DELLA CALDAIA

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

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

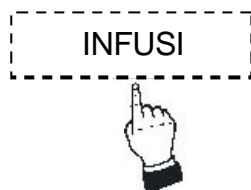


Figure 5

Pulsante acqua calda

L'acqua scorrerà senza interruzione sino al livello minimo indicato nella fig.6. Una volta raggiunto tale livello, la macchina effettuerà il caricamento in modo automatico.

**N.B.:** Per fermare lo svuotamento della caldaia in qualsiasi momento prima di raggiungere il livello minimo, basta premere il pulsante degli "INFUSI". La macchina effettuerà il caricamento in modo automatico.

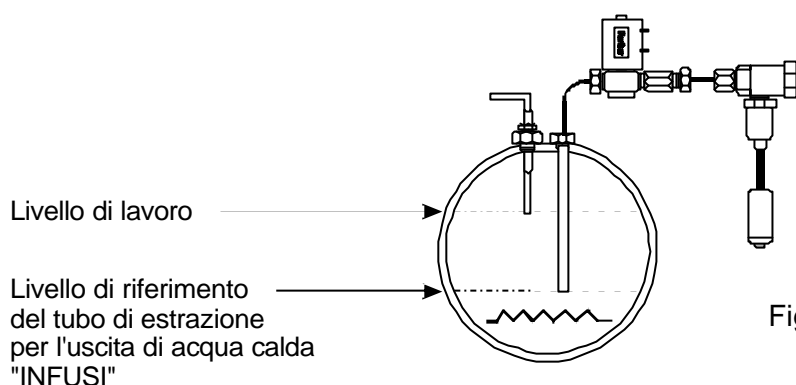


Figure 6

### **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.

Qualsiasi intervento nel sistema idraulico dovrà essere realizzato da personale autorizzato.

Il presente apparecchio non è adatto ad uso esterno a meno che non sia sistemato in un luogo al riparo dalle intemperie (pioggia, vento, ecc.)

Durante le operazioni di pulizia del presente apparecchio si prega di non ricorrere a getti d'acqua o all'uso di vapore.

Non toccare questo apparecchio a piedi scalzi o con le mani umide.

Per l'installazione dell'apparecchio rivolgersi unicamente a personale qualificato.

Il presente apparecchio deve funzionare ad una temperatura ambiente non inferiore ad un 1°C e non superiore a quelle sopportabili dalle persone.

Per evitare il congelamento dell'apparecchio, qualora lo si conservasse in luoghi la cui temperatura è uguale o inferiore ai 0°C, si prega di svuotare il circuito idraulico prima di conservarlo. Qualora si fosse verificato il congelamento dell'apparecchio, si prega di sistemarlo ad una temperatura superiore ai 10°C ed attendere lo scongelamento. Non collegare in nessun caso il circuito di riscaldamento della macchina fino al completo scongelamento.

Il presente apparecchio deve essere utilizzato unicamente per lo scopo per il quale è stato fabbricato (Dispenser di caffè espresso, acqua calda per infusi e generatore di vapore per riscaldare liquidi non infiammabili).

Il presente apparecchio non supera i 70 dB di pressione acustica.

## 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.

## ÜBERPRÜFEN SIE VOR DER INSTALLATION FOLGENDES:

- \* daß die technischen Merkmale hinsichtlich der Spannung, des Kabelquerschnitts und der Leistung des magnetthermischen Schalters (3) (20 A) für jedes Modell korrekt sind. Das Kabel muss leicht zugänglich und allpolig sein und einen Kontaktabstand von mindestens 3 mm. Aufweisen. Es empfiehlt sich, eine Fehlerstrom-Schutzeinrichtung (RCD) mit maximalem Nennfehlerstrom von 30 mA zu installieren.
- \* daß das Abflußrohr (4) einen Mindestdurchmesser von 35 mm hat.
- \* daß der Haupthahn (5) ein 3/8 Gasgew

**HINWEIS:** Sowohl die Elektro- als auch die Wasserinstallation müssen mit allen am Installationsort geltenden Normen übereinstimmen.

## INSTALLATION

1. Eben Sie die espressomaschine durch die Maschinenfüße.

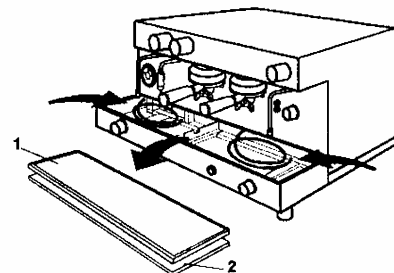
**HINWEIS:** Aus Sicherheitsgründen, die maximale Neigung der Maschine bezüglich der Waagerechte, darf nicht 1° überschreiten.

2. Stellen Sie die Einzelteile wie in der Zeichnung auf (je nach Modell ist die Motorpumpe (8) bereits in der Kaffeemaschine eingebaut). In der vorliegenden Ausführung wird der Schlauch (A) direkt am unteren Abflußhahn (6c) del Enthärter (6) angeschlossen.

**HINWEIS:** Die Kaffeemühle kann beidseitig der Kaffeemaschine angebracht werden.

**ACHTUNG:** Das Netzkabel und das Anschlußkabel der pumpe (bei Modellen mit extern angebrachter pumpe) befinden sich vorne unterhalb der Maschine.

Zum Herausnehmen und Anschließen der Kabel an das Netz ist wie folgt vorzugehen: Wannenabdeckung (1) und untere Wanne (2) herausnehmen, Kabelhalterungen lösen und hierauf Wannenabdeckung (1) und untere Wanne (2) wieder einsetzen.



3. Schließen Sie das Abflußrohr (B) an den Abflußtrichter (2p) des Gerätes und an den Abflußschlauch (4) an.
4. Schließen Sie das kurze, flexible Rohr (C) zwischen dem Haupthahn (5) und dem oberen Abflußhahn des Enthärter (6b) an.
5. Schließen Sie das kurze, flexible Rohr (D) zwischen dem unteren Hahn des Enthärter (6c) und dem Eintritt der Pumpe (8a) an. (Je nach modell)

**HINWEIS:** Vor dem Anschluß an die Pumpe (8a) sollte der Hauptwasserhahn (5) geöffnet werden und Wasser 2 Minuten lang durch den Entkalker (6) laufen, um mögliche Schmutzrückstände zu entfernen, die im Kreislauf enthalten sein können.


6. Schließen Sie das lange, flexible Rohr (A) zwischen dem Eintritt in die Kaffeemaschine und dem Austritt der Pumpe (8a) an.
7. Öffnen Sie den Haupthahn (5) und prüfen Sie, daß innerhalb des Kreislaufs kein Wasser entweicht.
8. Schließen Sie das Kabel (E) an den Schaltkasten der Motorpumpe (8c) an. (Je nach modell)
9. Kabel (F) an Thermomagnetsicherung (3) (20 A) anschließen. Hierbei zuerst das Massekabel und anschließend die aktiven Leiter anschließen. Bei einer eventuellen Unterbrechung in umgekehrter Reihenfolge vorgehen, also erst die aktiven Leiter und anschließend das Massekabel abklemmen.

**HINWEIS:** Überprüfen Sie, daß der Erdanschluß korrekt ist, gemäß der geltenden Bestimmungen

**WICHTIGER HINWEIS:** Bevor Sie den magnetthermischen Schalter (3) drücken, muß der Ein-/Ausschalter (2l) der Kaffeemaschine auf "2" (OFF  $\rightarrow \text{---} \leftarrow$ ) gestellt werden.

10. Drücken Sie den magnetthermischen Schalter (3) auf "ON".

11. **KAFFEEMASCHINEN OHNE AUTOMATISCHEN WASSERSTANDSANZEIGER:** Drücken Sie den Schaltknopf des Einfüllhahns (2m), um Wasser in die Kaffeemaschine laufen zu lassen. Füllen Sie bis zu einem Wasserstand von 2/3 der Gesamthöhe.

**KAFFEEMASCHINEN MIT AUTOMATISCHEM WASSERSTANDSANZEIGER:** Stellen sie den Ein-/Ausschalter (2l) auf "2" (OFF  $\rightarrow \text{---} \leftarrow$ ) Der Apparat wird nun automatisch bis zur vorgesehenen Höhe mit Wasser gefüllt. Bei den Maschinen mit Wasserstand-Lichtsignal (bild 2e), ist die obere Leuchtdiode grün wenn der benötigte Wasserstand erreicht ist, und die untere Leuchtdiode leuchtet rot wenn in die Maschine Wasser einläuft. Bei den Modellen mit mdem Wasserstandanzeiger oben links (2e)  das Zeichen aufleuchtet wenn in die Maschine Wasser einläuft.

**HINWEIS:** Die Maschinen mit automatischem Wasserstand haben ein Sicherheitsniveausystem. Wenn während des Wassereinflaßes, die Leuchtdioden der Tastatur (2c), oder die Leuchtdioden des Wassertand-Leuchtsignals (2e) anfangen zu blinken, bedeutet dies dass, sich das Sicherheitssystem des Wasserstands im Kessel eingeschaltet hat (siehe Seite 26).

12. Nachdem die Kaffeemaschine zu Dreiviertel gefüllt ist, stellen Sie den Hauptschalter Auf "1" (ON) (Warten Sie 30 Minuten, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.)

**ACHTUNG:** Schalter (21) darf nur betätigt werden, wenn die Maschine zu drei Viertel gefüllt ist

### 13. WÄHREND DIE KAFFEEMASCHINE HEISS WIRD:

1. Füllen Sie den Mahltrichter (1a).
2. Betätigen Sie den Schalter (1e), um eine geringe Kaffeemenge zu mahlen.
3. Prüfen Sie, daß der Kaffee weder zu fein noch zu grob gemahlen wird.
4. Füllen Sie den Filter mit 2 Kaffee-Einheiten (2k) und streichen Sie sie mit der Kaffeepresse (1c) glatt.
5. Prüfen Sie, daß der Druckanzeiger des Kessels (2i) auf Betriebsdruck steht (im grünen Bereich).
6. Schieben Sie den Filterhalter (2k) in die Kaffeeausgabe (2d).
7. Bedienen Sie die Kaffeeausgabe über Schaltknöpfe oder mit Bedienungshebel (bei der mechanischen Ausführung). (Siehe Fig. 1, 2, 3, 4) (S. 27).
8. Überprüfen Sie die Kaffeeausgabe folgendermaßen:
  - \* Bei Kaffeemengen zwischen 50 und 60 cl. dauert die Ausgabe mindestens 20, höchstens 35 Sekunden.
  - \* Wenn die Ausgabezeiten sich erheblich von den angegebenen unterscheiden, stellen Sie die Regulierung der Kaffeemühle (1b) neu ein.
    - a) drehen Sie im Uhrzeigersinn 2 bis 3 Punkte weiter, wenn die Kaffeeausgabe zu schnell war.
    - b) drehen Sie entgegengesetzt des Uhrzeigersinns 2 bis 3 Punkte weiter, wenn die Kaffeeausgabe zu langsam war.

### 14. MASCHINEN MIT AUTOMATISCHEM DOSIERSYSTEM

Ihre Maschine ist entweder mit einem "programmschalter" oder einer "dynamischen Programmierung" (ohne Programmschalter) ausgestattet. Im letzteren Falle wollen Sie die vorliegenden Hinweise bitte aufmerksam durchlesen, um so die von Ihrer Maschine gebotenen Leistungen voll nutzen zu können.

Werkseitig wird die Maschine auf folgende Dosiermengen eingestellt:

1 Kurzer Kaffee = 70 ccm, 1 langer kaffee 85 ccm, 2 kurze kaffees = 115 ccm, 2 lange kaffees = 130 ccm,

#### EINSTELLUNG UND ABÄNDERUNG DER DOSIERMENGE

- a) ZUGANG ZUM PROGRAMMIERVORGANG (siehe hierzu die entsprechende Zeichnung im Betriebshandbuch):
  - a1) Hauptschalter (21) auf Position "0" (aus) stellen.
  - a2) Conti-Taste (Tastenfeld 2c) betätigen und ohne diese loszulassen den Hauptschalter (21) auf Position "1" (ein) stellen. Warten, bis die Leuchtanzeigen im Tastenfeld verlöschen (ca.fünf Sekunden).
- b) **PROGRAMMIERUNG:**
  - b1) Kaffee in den Filter für 1 Kaffee geben und diesen dann in die Verteilergruppe einführen.
  - b2) Taste für 1 kurzen Kaffee betätigen (linkes Tastenfeld) und diese erst loslassen, wenn das Elektroventil angesprochen hat.
  - b3) Kaffee-Austritt kontrollieren. Sobald die gewünschte Menge vorhanden ist, Taste erneut zur Unterbrechung der Verteilung drücken.

ANMERKUNG: Zur Einstellung aller übrigen Dosiermengen ist unter Betätigung von 1 langer Kaffee, 2 kurze Kaffees bzw. 2 lange Kaffees wie unter Punkt "b1" beschrieben vorzugehen.

#### c) ABSCHLUß DES PROGRAMMIERVORGANGS:

- c1) Hauptschalter (21) auf "0" und dann wieder auf die normale Arbeitsposition "1" stellen (aus-und einschalten)

## FÜLLSTANDSKONTROLLE

**ACHTUNG:** Diese Maschine ist mit einer Füllstandskontrolle ausgestattet, die bei mangelndem Wasserzulauf bzw. bei nicht korrektem Füllstand Alarm gibt.

**ALARMANZEIGE:**

- Alle LED-Anzeigen gehen auf Blinkbetrieb über. Kaffee kann nur noch mit der Option "kontinuierlich" zubereitet werden.
- Die Leuchtdioden des Wasserstand-Lichtsignals blinken und die Elektropumpe, sowie das Wasserniveau-Magnetventil, blockieren sich. In diesem Fall kann man immer noch mit dem Schaltknopf Kaffee brühen.

**RÜCKSTELLUNG:** Stellen sie den Hauptschalter (2I) erst auf Position "0" und dann wieder auf Position "1". Hält die Alarmanzeige an, ist die Wasserleitung zu überprüfen. Ist auch diese korrekt, muß der Kundendienst verständigt werden. Bei mangelnder Wasserversorgung muß zur Rückstellung der Alarmanzeige gewartet werden, bis diese wieder in Ordnung ist

15. **MODELLE MIT KAFFEEMENGENZÄHLER.** (Wahlweise wird ein Kit für elektronische Kaffeemaschinen mitgeliefert).

15a Überprüfen Sie, ob der Kaffeemähler bei allen Schaltern korrekt funktioniert (1 Kaffee = 1 Sprung, 2 Kaffees = 2 Sprünge).

16. **MODELLE MIT DIGITALANZEIGE (AUTOMATISCHE, ELEKTRONISCHE KAFFEEMASCHINEN).** Siehe beigefügte Gebrauchsanweisung.

17. **MODELLE MIT AUTOMATISCHEM CAPPUCCINO - APPARAT.** Siehe beigefügte Gebrauchsanweisung.

18. **MODELLE MIT EINGEBAUTEM GASANSCHLUSS.**

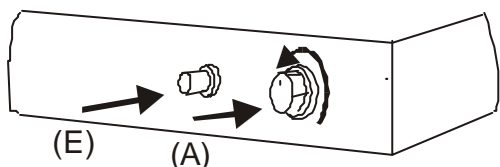
Falls Sie eine Kaffeemaschine mit eingebautem Gasanschluß installieren möchten, berücksichtigen Sie bitte, daß das Gerät für **BUTANGAS** vorgesehen ist. Wenn der Kunde ebenfalls mit Butangas arbeitet, schließen Sie die Kaffeemaschine einfach an die Gasleitung an und überprüfen Sie, daß der Kreislauf dicht ist und kein Gas entweicht. Falls Sie ein anderes Gas benutzen (z.B. Erd- oder Stadtgas), tauschen Sie die vorhandene Gasdüse durch eine entsprechende andere aus.

Gehen Sie folgendermaßen vor, um den Gasbrenner anzuzünden:

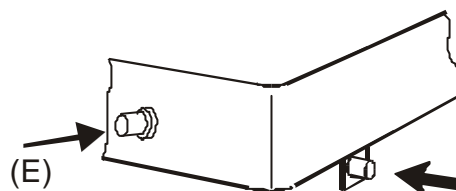
- Öffnen Sie den Hauptgashahn oder das Gasventil, wenn das Gas aus der Flasche kommt.
- Fall "A".- Drehen Sie den Gasknopf nach links (Siehe Fig. A) und drücken Sie ihn runter. Zünden Sie den Gasbrenner mit der Zündvorrichtung (E) oder mit einer Flamme an, und halten Sie dabei den Gasknopf 10 Sekunden lang gedrückt. Lassen Sie ihn langsam los.

Fall "B".- Drücken Sie den Gasknopf (Siehe Fig. B). Zünden Sie den Gasbrenner mit der Zündvorrichtung (E) oder mit einer Flamme an und halten Sie dabei den Gasknopf 10 Sekunden lang gedrückt. Lassen Sie ihn langsam los.

Falls Sie den Kesseldruck nur über den Gasbrenner konstant halten wollen, stellen Sie den Hauptschalter (2I) auf "2". Dadurch wird der Heizwiderstand abgeschaltet.



Figur A



Figur B

(E). Piezoelektrische Zündvorrichtung (je nach Modell). Bei Betätigung zündet der Brenner durch Funkenüberschlag-

## SO FUNKTIONIERT DIE EXPRESSO-CREME-MASCHINE:

**GEHEN SIE FOLGENDERMASSEN VOR, UM EINE KÖSTLICHE EXPRESSO-CREME ZU BEREITEN.** - Füllen Sie 1 oder 2 Kaffeemengen in den Filter (2k) und streichen Sie sie mit der Kaffeepresse (1c) der Kaffeemühle glatt.

Überprüfen Sie mit dem Druckanzeiger (2i), daß die Kaffeemaschine in Betrieb ist (grüner Bereich).

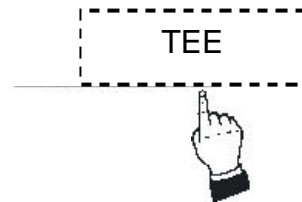
Zum Eingießen bedienen Sie die Kaffeerausgabe mit den entsprechenden Knöpfen und Hebeln, je nach Modell (Siehe S. 27).

Überprüfen Sie folgendermaßen die Kaffeerausgabe:

- \* Bei Kaffeemengen zwischen 50 und 60 cl. dauert die Ausgabe mindestens 20, höchstens 35 Sekunden.
- \* Wenn die Ausgabezeiten sich erheblich von den angegebenen unterscheiden, stellen Sie die Regulierung der Kaffeemühle neu ein.
- \* Wir empfehlen Ihnen, die Kaffeetassen vorzuwärmen, damit der Kaffee länger seine Temperatur beibehält und nicht frühzeitig abkühlt.

### MASCHINEN MIT AUTOMATISCHER HEISSWASSERDOSIERUNG: (Fig.1)

- Um die Dosis zu programmieren. Sihen wiv seite 25 punr a) zu beachten.
- Drücken Sie auf den Heisswasserhalter "TEE" und lassen Sie bis zum gewünschten Stand das Wasser fließen. Drücken Sie wieder auf den Heisswasserhalter um das Wasser Auslauf anzuhalten
- Um programmierung zu becinden, Sitte seibe 25 punr C) beachten.
- Überprüfen Sie die Dosis, indem Sie den Bedienungsknopf "TEE" der Tastatur betätigen.



Figur 1

### HALBAUTOMATISCHE AUSFÜHRUNG (Mechanisch) (Fig. 2).

Ziehen Sie den Hebel so weit nach unten, bis Sie die gewünschte Menge erhalten haben. Drücken sie den Hebel danach wieder in seine Ausgangsstellung zurück, um die Kaffeerausgabe zu beenden.



Figur 2

### HALBAUTOMATISCHE AUSFÜHRUNG (Elektrisch) (Fig. 3).

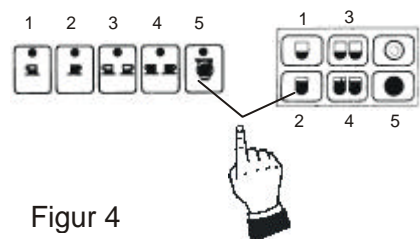
Drücken Sie solange auf den Schaltknopf, bis Sie die gewünschte Menge erhalten haben. Drücken Sie ihn nun wieder in die andere Richtung, um die Kaffeerausgabe zu beenden.



Figur 3

### AUTOMATISCH - ELEKTRONISCHE AUSFÜHRUNG (Fig. 4).

Die Schaltknöpfe 1, 2, 3, 4 entsprechen vier verschiedenen Wassermengen, die Sie auswählen können. Über Schaltknopf 5 enthält man eine kontinuierliche Kaffeerausgabe. Drücken Sie einen beliebigen der 5 Schaltknöpfe, um die Ausgabe zu beenden.

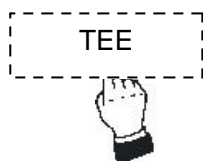


Figur 4

### GERÄTE MIT AUTOMATISCHER ENTLERUNG DES KESSELS

Bei Geräten, die mit einem Heisswasserschalter ausgestattet sind "TEE", kann der Wasserbehälter auf einfache und bequeme Weise geleert werden.

Für die teilweise Entleerung des Wasserbehälters drückt man auf den Schalter "TEE" (siehe Figur 5) bis die Leuchtanzeige des Schalters zu blinken beginnt.

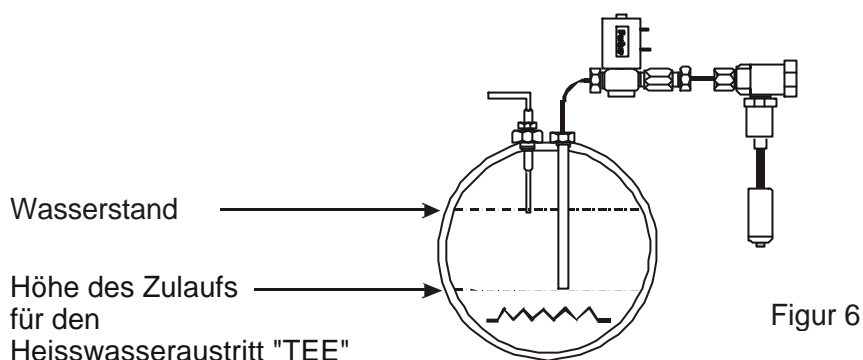


Figur 5

#### Heisswasserschalter

Das Wasser fließt ohne Unterbrechung bis zum Mindestwasserstand (Siehe Figur 6). Sobald dieser Mindestwasserstand erreicht wird, füllt die Maschine das Wasser automatisch wieder auf.

**HINWEIS:** Um die Entleerung des Kessels jederzeit anzuhalten, bevor der Mindestwasserstand erreicht wird, brauchen Sie nur auf den Heisswasserschalter "TEE" zu drücken.



Figur 6

#### **SICHERHEITSHINWEIS**

Ein beschädigtes Anschlußkabel sollte sofort durch ein neues Kabel bzw. einen speziellen Anschlußbausatz ersetzt werden. Diese sind beim Hersteller bzw. über den Kundendienst zu erhalten, dem auch der neue Anschluß anvertraut werden sollte, um mögliche Gefahren zu vermeiden.

Irgendwelche Einstellung des hydraulischen Systems, darf nur von autorisiertem Personal durchgeführt werden.

Dieses Gerät ist nicht für den Außengebrauch geeignet, außer es wird wettergeschützt

(regengeschützt, windgeschützt usw.) aufgestellt.

Dieses Gerät darf nicht mit einem Wasser- oder Dampfstrahl gereinigt werden und keinem Wasser- oder Dampfstrahl ausgesetzt werden.

Dieses Gerät darf nicht barfuß oder mit feuchten Händen berührt werden.

Dieses Gerät darf nur von qualifiziertem Personal installiert und verwendet werden.

Dieses Gerät muss bei Raumtemperatur über 1 °C und unterhalb von Temperaturen, die für Menschen erträglich sind, betrieben werden.

Um Vereisungen zu verhindern, wenn das Gerät bei 0°C oder darunter gelagert wird, leeren Sie das Wasser im Hydraulikkreis vor der Lagerung aus. Sollte eine Vereisung erfolgen, stellen Sie das Gerät an einem Ort über 10 °C auf und warten Sie, bis es enteist ist. Der Heizkreis darf auf keinen Fall angeschlossen werden, solange das Gerät nicht vollständig enteist ist.

Dieses Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck verwendet werden (Ausgabe von Espresso, Bezug von Heißwasser für Tees, Bezug von Dampf zum Erhitzen von nicht brennbaren Flüssigkeiten).

Der Schalldruckpegel darf 70 dB nicht überschreiten.

## REINIGUNG UND TÄGLICHE PFLEGE

Leeren und reinigen Sie die Kaffeefilter.

Setzen Sie den Filter ohne Löcher (außer bei der Hebelausführung) in einen Filterhalter und legen Sie eine Reinigungstablette für Kaffeemaschinen hinein.

Schieben Sie den Filterhalter in die Kaffeeausgabe und stellen Sie diese ca. 40 Sekunden lang an. Wiederholen Sie diesen Vorgang mehrmals, bis das Wasser sauber abfließt.

Reinigen Sie das Dampfrohr mit einem feuchten Tuch und lassen Sie mehrmals Dampf ab.

Lassen Sie warmes Wasser auf die Abflußschale laufen. Säubern Sie die Schale von Kaffeeresten, die sich am Boden abgesetzt haben. So vermeiden Sie ungewünschte Gärungsvorgänge und unangenehme Gerüche.

Reinigen Sie die Außenflächen der Kaffeemaschine mit einem Putzlappen, der in sauberem Wasser angefeuchtet wurde. Benutzen Sie AUF KEINEN FALL Putz- oder Scheuermittel.

**HINWEIS:** Die Filterhalter sollten sich in den Aggregaten befinden, damit ihre Temperatur konstant gehalten wird.

## STÖRUNGEN UND MÖGLICHE URSACHEN

STÖRUNGSFALL	MÖGLICHE URSACHEN	BEMERKUNGEN
Geräuschvolle Pumpe	Pumpe klemmt. Wassermangel im Kreislauf Wasserzufuhr verstopft	Wenn das Wasser zu hart ist oder Schwebeteilchen aufweist, muß ein Enthärtungsfilter eingebaut werden.
Langsame Kaffeeausgabe, Kaffee ist angebrannt.	Falsch geeichte Pumpe Pumpe mit vermindertem Abzug.	Überprüfen Sie den Druck des Druckanzeigers
Langsame Kaffeeausgabe Kaffee ist angebrannt und kalt Sehr dunkle Kaffeecreme mit Blasenbildung. Schaltknöpfe auf der Tastatur blinken auf.	Zu fein gemahlen. Zu niedriger Pumpendruck Filter über der Düse ist schmutzig, teils verstopft. Elektronischer Zähler arbeitet nicht richtig. Kaffee zu fein oder Wassermangel	Im Fall des Blinkens und um herauszufinden, ob es am Kaffee liegt, unternehmen Sie folgendes: Nehmen Sie den Filterhalter heraus und drücken Sie den Schalter auf der Tastatur. Wenn das Blinken nicht aufhört und Wasser abläuft, könnte es am Zähler liegen.
Alle Schaltknöpfe der Tastatur blinken auf.	Das Sicherheitssystem für den Wasserstand ist aktiviert worden.	Überprüfen Sie, ob der Haupthahn geöffnet ist.  Drehen Sie den Schalter in Programmstellung und drücken Sie Schalter 1 und 3 der Tastatur der linken Kaffeeausgabe.

### **ANTES DA INSTALAÇÃO, VERIFICAR:**

- \* Se as características de tensão, secção do fio e potência do interruptor magnetotérmico (3) (20A) são as correctas para cada modelo, o qual deve estar num local acessível, deve ser omipolar e com uma separação de contacto de mais de 3mm. É aconselhável a instalação de um interruptor diferencial (RCD) com uma corrente residual de funcionamento atribuída não superior a 30 mA.
- \* Se o tubo de desague (4) tem um diâmetro mínimo de 35mm.
- \* Se a torneira geral (5) tem um passo de rosca de 3/8 Gás.

**NOTA:** Tanto a instalação eléctrica como a instalação de água deverão estar de acordo com as normas em vigor no local de instalação.

### **INSTALAÇÃO**

1º.- Nivelar a máquina mediante os pés de apoio

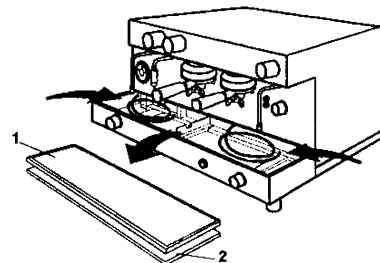
**NOTA:** Por razões de segurança, a inclinação máxima não deve superar 1º com respeito à horizontal

2º.- Colocar os produtos segundo o desenho (segundo os modelos, o motor da bomba (8), vai incorporado no interior da máquina). Neste caso, conectar o tubo (A) directamente à torneira inferior (6c) do descalcificador (6).

**NOTA:** O moinho pode instalar-se indistintamente em ambos os lados os lados da máquina.

**ENÇÃO:** O cabo de ligação à rede e o cabo de ligação à bomba (em modelos com a bomba instalada no exterior da máquina) estão situados na zona inferior dianteira da máquina.

Para extrair os cabos para a sua ligação à rede, deve-se proceder da seguinte maneira: tirar a sobrebandeja (1) e a bandeja inferior (2), cortar as manilhas que seguram os cabos ao chassis. Uma vez realizada esta operação, voltar a pôr a sobrebandeja (1) e a bandeja inferior (2) no seu lugar de origem.



3º.- Conectar o tubo de desague (B) no funil (2p) da máquina e no tubo de desague (4).

4º.- Conectar o tubo (flexo curto) (C) entre a torneira geral (5) e a torneira superior do descalcificador (6b).

5º.- Conectar o tubo (flexo curto) (D) entre a torneira inferior do descalcificador (6c) e a entrada da bomba (8a). (Segundo modelo).

**NOTA:** Antes de conectar a entrada da bomba (6a), abrir a torneira (5) e fazer circular a água durante 2 minutos através do descalcificador (6). Trata-se de eliminar possíveis restos de sujidade depositados no circuito.


6º.- Conectar o tubo (flexo comprido) (A) entre a entrada da máquina e a saída da bomba (8a).

7º.- Abrir a torneira geral (5) e verificar se não há fugas de água no circuito.

8º.- Conectar o fio (E) à caixa de conexão do motor da bomba (8c). (Segundo modelo)



9º.- Ligar o cabo (F) ao magnetotérmico (3) (20A) segundo o ordem seguinte: 1º o cabo de terra, depois os cabos da parte activa. No caso de ter que desligá-los alguma vez, a operação efectua-se inversamente, ou seja, 1º os cabos da parte activa e depois o cabo de terra.

**NOTA:** Assegure-se de que a ligação de terra está realizada correctamente e de acordo com a normativa vigente.

**MUITO IMPORTANTE**.- Antes de accionar o interruptor magnetotérmico (3), situar o interruptor (2l) da máquina em "2" (OFF -)

10º.- Accionar o interruptor magnetotérmico (3), situando-o em "ON".

11º.- **MÁQUINAS SEM NÍVEL AUTOMÁTICO:** Carregar a água premindo o comando da torneira de carga (2m) até que o nível se encontre sobre ¾ partes da sua altura.

**MÁQUINAS COM NÍVEL AUTOMÁTICO:** Accionar o interruptor (2l) situando-o em "2" (OFF -) A máquina começará a carregar-se automaticamente de água até ao nível adequado. Máquinas com nível luminoso (desenho2e): Nível correcto, led superior verde; carga de água, led inferior vermelho. Nos modelos equipados com indicador nível situadas na parte superior esquerda (2e)  é um símbolo que alumia quando a máquina está carragando água

**NOTA:** Máquinas com nível automático tem um sistema de segurança de nível. Se durante a carga de água os leds dos pulsantes (2c) e do nível luminoso (2e) piscam, é porque a máquina está em SEGURANÇA DE NÍVEL (Ver pág.31)

12º.- Com a máquina no seu nível ( $\frac{3}{4}$  partes), accionar sobre o interruptor (2l), situando-a em "1" (ON) (Esperar 30 minutos para que alcance a temperatura).

**ATENÇÃO:** Nunca accionar o interruptor (2l) sem que a máquina esteja no seu nível ( $\frac{3}{4}$  partes)

13º.- **ENQUANTO A MÁQUINA AQUECE:**

1º Encher a tremonha de café (1a).

2º Accionar o interruptor (1e) para moer uma pequena quantidade de café.

3º Verificar que a moedura não seja nem excessivamente fina nem muito grossa.

4º Encher o filtro de 2 cafés (2k) e alisá-lo na prensa de café (1c).

5º Verificar se o manómetro de caldeira (2i) se encontra na sua pressão de trabalho (zona verde).

6º Introduzir o porta-filtros (2k) no grupo da máquina de café (2d).

7º Accionar o grupo mediante os botões ou comandos excêntricos (se é mecânico). (ver Fig. 1,2,3,4) (pág. 32 ).

8º Verificar a saída de café da seguinte maneira:

\* Para cafés de 50-60 cl. deve sair entre 20 segundos mínimo e 35 segundos máximo.

\* Se os tempos são muito distantes dos dados, actuar sobre a regulação moinho (1b).

a) girando no sentido horário 2 ou 3 pontos se saiu depressa demais.

b) girando no sentido contrário ao horário 2 ou 3 pontos se saiu lento demais.

14º.- **MÁQUINAS COM SISTEMA DE DOSAGEM AUTOMÁTICA**

A sua máquina pode vir equipada com um "interruptor de programação" ou "programação dinâmica" (sen interruptor de programa). Neste último caso, leia atentamente as presentes instruções para tirar o máximo rendimento da sua máquina de café.

A máquina vem regulada de fábrica com as seguintes doses:

1 curto = 70 cc. 1 comprido = 85 cc, 2 curtos = 115 cc, 2 compridos = 130 cc.

**COMO REGULAR OU MODIFICAR AS DOSES DE CAFÉ:**

a) ENTRADA EM PROGRAMAÇÃO: ( Ver desenho no manual de instruções )

a1) Colocar o interruptor geral (2l) em posição "0" (apagado).

a2) Premir o botão de continuo (botão 2c) e, sem o soltar, girar o interruptor geral (2l), colocando-o em "1" ( acendido ). Esperar que as luzes dos botões se apaguem ( 5 segundos aproximadamente)

**b) PROGRAMAÇÃO:**

b1) Pôr café no filtro de 1 café e introduzi-lo no grupo de distribuição.

b2) Premir o botão de 1 café curto (botões da esquerda) e esperar que se active a electroválvula, soltar.

b3) Controlar a saída de café até que chegue ao nível da taça desejado e voltar a premir para parar a distribuição.

NOTA: Para a regulação das restantes seleções, realizar o mesmo que no ponto "b1", actuando sobre 1 comprido, 2 curtos e 2 compridos respectivamente.

**c) SAIR DE PROGRAMAÇÃO:**

c1) Situar o interruptor geral (2l) em "0" e voltar a colocá-lo na sua posição de trabalho "1" (apagar e acender).

## NÍVEL DE SEGURANÇA

**ATENÇÃO:** Esta máquina dispõe de um sistema de alarme que actua quando por qualquer causa não entra água ou o nível de água na caldeira é incorrecto.

**SINALIZAÇÃO DO ALARME:** a.- Os leds de todos os botões luzem de forma intermitente e só se pode fazer café com a opção de "contínuo".  
b.- Se os leds de nível luminoso piscam e bloqueam a motobomba e a electroválvula de nível, podese fazer café com os interruptores.

**ELIMINAÇÃO DO ALARME:** Colocar interruptor geral em posição "0" e a continuação em posição "1". Se o alarme persiste, assegure-se de que há água na rede. Se é assim, avise o serviço técnico.  
Se não há água na rede, espere que se restabeleça o fornecimento então elimine o alarme.

15º.- MODELOS COM CONTADOR DE CAFÉS. (KIT opcional para máquinas electrónicas).

15ª. Verificar se o contador conta em todos os botões (1 café = 1 salto, 2 cafés = 2 saltos).

16º.- MODELOS COM DISPLAY (AUTOMÁTICAS, ELECTRÓNICAS). Ver manual junto).

17º.- MODELOS COM CAPPUCINATORE AUTOMÁTICO. Ver manual junto.

18º.- MODELOS COM GÁS INCORPORADO.

Para máquinas com equipamento de gás incorporado e que se instalem com a referida energia, deve-se levar em conta que a máquina está predisposta para GÁS BUTANO; se este é o tipo de gás usado pelo cliente, conectar a máquina ao circuito de gás, garantindo a ausência de fugas no circuito. No caso de usar outro tipo de gás (natural ou cidade), substituir o injector pelo adequado.

Para acender o queimador de gás, proceder da seguinte maneira:

1º Abrir a chave de gás geral ou a válvula se é garrafa.

2º Caso "A".- Girar o comando do gás para a esquerda (Ver Fig. A) e premir. Prender o queimador com o acendedor (E) ou com uma chama, mantendo o comando durante 10 segundos. Soltar lentamente.

Caso "B".- Premir sobre o comando (Ver Fig. B). Acender o queimador com o acendedor (E) ou com uma chama, manter premido o comando durante 10 segundos. Soltar lentamente.

No caso de querer manter a pressão da caldeira só com o queimador de gás, colocar o interruptor geral (2l) na posição "2", com o que ficará desconectada a resistência.

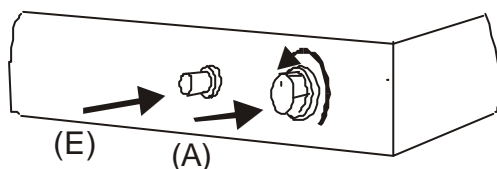


Figura A

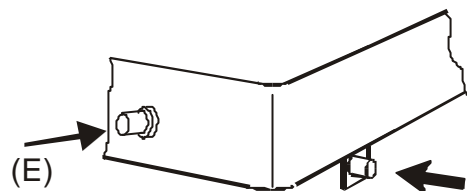


Figura B

(E),- Acendedor piezoeléctrico (segundo modelo), premir para que salte a chispa e acenda o queimador

## FUNCIONAMENTO DA MÁQUINA:

**PROCEDIMENTO PARA A OBTENÇÃO DE CREME DE CAFÉ EXPRESSO.**- Encher o filtro (2k) de 1 ou 2 cafés e alinhá-lo com a prensa de café (1c) do moinho.

Verificar se a máquina se encontra na sua posição de trabalho (zona verde) verificando o manómetro (2l).

Accionar o grupo de distribuição de café através dos botões ou comandos, segundo os modelos. (ver pág.7).

Verificar a saída do café da seguinte maneira:

- \* Para cafés de 50-60 cl. deve sair entre 20 segundos mínimo e 35 segundos máximo.
- \* Se os tempos são muito distantes dos dados, actuar sobre a regulação do moinho.
- \* É aconselhável que as taças com que se vai servir o café estejam a uma certa temperatura, a fim de garantir a conservação da temperatura do café e evitar assim o arrefecimento prematuro.

**MÁQUINAS COM DOSAGEM AUTOMÁTICA DE ÁGUA QUENTE:** (Fig. 1).

- Para programar a dose, entrar em programcao, segun apartado a) pag. 30
- Actuar sobre o botão de agua quente “CHÁ” deisar fluir a agua até o nivel desejado pulsando de novo para parar
- Salir de programacao, segun apartado C) pag. 30
- Verificar a dose actuando sobre o botão “CHÁ” do quadro.

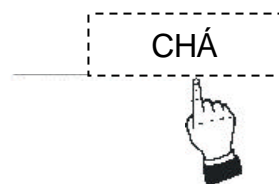


Figura 1

Botão agua quente

**SEMIAUTOMÁTICO (Grupo mecânico)** (Fig. 2):

Accionar a alavanca até obter a quantidade necessária de café, voltar a accionar inversamente para parar a distribuição.



Figura 2

**MODELO SEMIAUTOMÁTICO (Grupo eléctrico)** (Fig. 3):

Premir sobre o interruptor até obter a quantidade necessário de café, voltar a premir inversamente para parar a distribuição.



Figura 3

**MODELO AUTOMÁTICO ELECTRÓNICA** (Fig. 4):

Os botões 1,2,3,4 correspondem às selecções de quatro possíveis doses de água, o botão 5 é para a distribuição contínua. Para interromper a distribuição, pulsar qualquer dos botões 1,2,3,4,5.

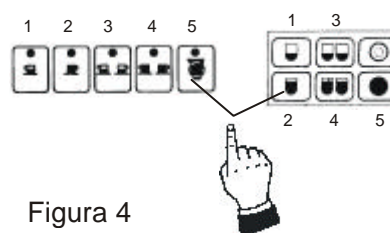
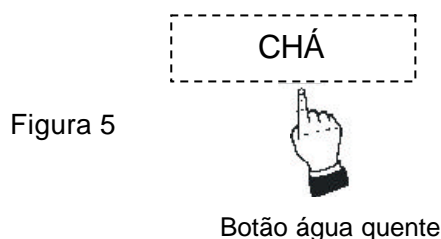


Figura 4

**MÁQUINAS COM OVACIANO AUTOMATICA DA CALDEIRA:**

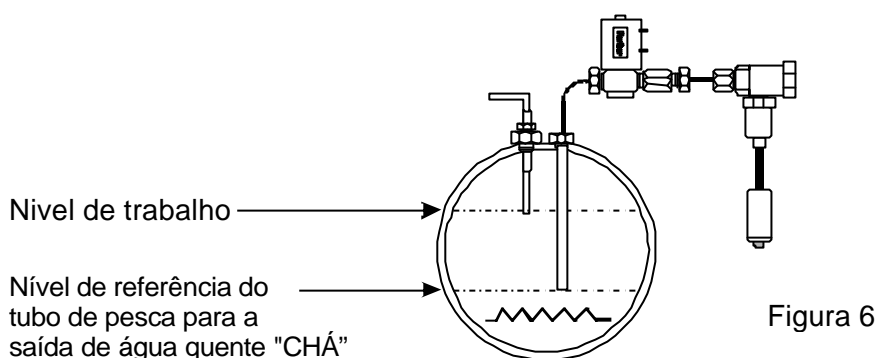
Os modelos que dispõem de um botão para a obtenção de água quente “CHÁ” permitem esvaziar a caldeira de uma forma simples e cómoda.

Para o esvaziamento parcial da caldeira, basta pressionar o botão "CHÁ" (ver figura 5) até que o led (indicador luminoso) do botão comece a piscar.



A água flui sem interrupção até o nível mínimo indicado na figura 6. Quando se alcance dito nível, a máquina volta a carregar água automaticamente.

**NOTA:** Para parar o vazio da caldeira em qualquer momento antes de chegar ao nível mínimo, basta com acionar o botão de água quente "CHÁ", a máquina volta a carregar água automaticamente.



### **CONSELHO DE SEGURANÇA**

Se o cabo de alimentação está danificado, deve ser substituído por um cabo ou conjunto especial a fornecer pelo fabricante ou pelo seu serviço pós-venda e deve ser instalado por pessoal autorizado, com a finalidade de evitar perigos.

Qualquer ajuste no sistema hidráulico, deverá ser realizado pelo pessoal autorizado.

Este aparelho não é adequado para utilização em exteriores, salvo se estiver protegido da intempérie (chuva, vento, etc.).

Este aparelho não pode ser exposto à água nem limpo com jatos de água ou de vapor.

Este aparelho não deve ser manuseado com os pés descalços nem com as mãos húmidas.

Este aparelho só pode ser instalado e utilizado por pessoal qualificado.

Este aparelho deve funcionar a temperaturas ambiente superiores a 1°C e inferiores às suportáveis para as pessoas.

Para evitar a congelação do aparelho, no caso de armazenamento a temperaturas iguais ou inferiores a 0 °C, esvaziar a água do circuito hidráulico antes de armazenar. No caso de ter ocorrido a congelação do aparelho, colocá-lo num local com temperatura superior a 10 °C e esperar que descongele. Não ligar nunca o circuito de aquecimento da máquina antes de que o aparelho esteja totalmente descongelado.

Este aparelho não deve ser utilizado para outros fins diferentes daqueles para os quais foi concebido (preparar café expresso, água quente para infusões e fornecimento de vapor para aquecer líquidos não inflamáveis).

Este aparelho não ultrapassa os 70 dB de pressão sonora.

## **MANUTENÇÃO DIÁRIA:**

Esvaziar e limpar os filtros de café.

Colocar o filtro cego (excepto o modelo de alavanca) num porta-filtros e colocar uma pastilha de detergente especial para máquinas.

Introduzir o porta-filtro no grupo de distribuição de café, accionando durante 40 segundos aproximadamente. Realizar várias vezes esta operação até que a água da descarga saia limpa.

Limpar com um pano húmido o tubo de vapor e purá-lo várias vezes.

Deixar correr a água quente e limpar a bandeja de desague dos restos de café que se vão depositando no fundo, para evitar fermentações que possam originar cheiros desagradáveis.

As partes exteriores da máquina devem limpar-se com um pano humedecido em água limpa. NUNCA utilizar detergentes nem substâncias abrasivas.

**NOTA:** É aconselhável que os porta-filtros estejam posicionados em dois grupos, a fim de os manter a uma temperatura estável.

## **AVARIAS E POSSÍVEIS CAUSAS**

<b>AVARIAS</b>	<b>CAUSAS POSSÍVEIS</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
Bomba ruidosa.	Bomba apertada. Falta de água na rede. Obstrução na alimentação de água.	Se a água tem partículas em suspensão ou é demasiado dura deve instalarse-se um filtro descalcificador.
Distribuição lenta, café queimado.	Taragem da bomba incorrecta. Bomba com tiragem reduzida.	Verificar a pressão do manómetro.
Distribuição lenta, Café queimado e frio. Creme muito escuro, com tendência para formar poros. Botões pestanejantes.	Moedura muito fina. Baixa pressão da bomba. Filtro sobre o injector sujo, parcialmente obstruído. O contador electrónico não funciona correctamente. Café excessivamente fino ou falta de água.	Em caso de pestanejo e para saber se é do café, por falta de água ou pelo contador, tirar o porta-filtro e actuar sobre o botão. Se o pestanejo continua e saiu água, pode dever-se ao contador
Pestanejo em todos os botões.	A segurança de nível actuou	Verificar se a torneira geral está aberta. Colocar o interruptor em posição Programação e actuar sobre os botões. 1º e 3º do grupo esquerdo

## CONDICIONES DE GARANTIA GUARANTEE CONDITIONS

E

Se garantiza durante 12 meses ( a partir de su instalación) los componentes de la máquina que por defecto afecten al buen funcionamiento de la misma.

La **GARANTIA** comprende exclusivamente la sustitución gratuita de las piezas con defectos de fabricación. En ningún caso implicara la sustitución de la máquina en su conjunto.

Quedan excluidos de esta garantía los componentes de vidrio, goma, plástico o aquellas piezas eléctricas que, por variaciones en la red, causen desperfectos o afecten al funcionamiento de otros componentes. Asi como aquellas que, por el uso normal, sufran desgaste.

Las máquinas que hayan sido manipuladas por personal no autorizado o aquellas en las que se aprecie un uso indebido de las mismas, perderán todas las condiciones de la **GARANTIA**.

Sólo los **SERVICIOS TECNICOS**, autorizados, están en condiciones de ofrecer una reparación garantizada con repuestos **ORIGINALES**. Los gastos por desplazamientos, mano de obra y dietas a que hubiera lugar, por la reparación de un producto, correrán a cargo del usuario del mismo.

GB

All components of the machine are guaranteed for 12 months (from installation) against any defect that affects correct operation.

The **GUARANTEE** exclusively covers replacement of parts with manufacturing defects. Under no circumstances does it imply complete replacement of the machine.

This guarantee does not cover glass, rubber or plastic components or electrical parts that cause damage or affect the operation of other components, due to fluctuations in the mains voltage supply nor parts that are worn out by normal use.

Any machines that may have been manipulated by unauthorized personnel or those with indications of incorrect use, will forfeit all conditions of this **GUARANTEE**.

Only authorized **TECHNICAL SERVICES**, are able to offer guaranteed repairs using **ORIGINAL** parts. Any labour, travel and lodging costs for the repair of any product are at the user's expense.



## CERTIFICADO DE INSTALACION INSTALLATION CERTIFICATE

FECHA INSTALACION..... SERVICIO OFICIAL N°.....  
INSTALLATION DATE OFFICIAL SERVICE No.

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO.....  
NAME OF THE ESTABLISHMENT

DOMICILIO..... TELEFONO.....  
ADDRESS TELEPHONE

LOCALIDAD..... DT°..... POBLACION.....  
CITY/TOWN POST CODE

OBSERVACIONES.....  
OBSERVATIONS

CONFORME CLIENTE  
CUSTOMER ACCEPTANCE

FIRMA Y SELLO  
SIGNATURE AND STAMP

INSTALADOR AUTORIZADO  
AUTHORIZED INSTALLER

**CERTIFICADO DE GARANTIA  
GUARANTEE CERTIFICATE**

**E**

Sr. cliente:

Al haber adquirido un producto de nuestra firma, obtiene los beneficios de poseer una marca con un Servicio de Asistencia Técnica que en todo momento cuidará del buen funcionamiento de su máquina.

Vd. desde este instante, tiene derecho a las condiciones de garantía que la marca le ofrece, y que se encuentran descritas en el dorso de este documento.

Es imprescindible que el "**CERTIFICADO DE CALIDAD**" que se adjunta, se remita al Servicio de Asistencia Técnica debidamente cumplimentado por el **INSTALADOR** y firmado por Vd. La no recepción de dicho documento, exime al Fabricante del compromiso de las condiciones de esta **GARANTIA**.

Su firma en el presente documento, indica que la máquina ha quedado funcionando a su entera satisfacción.

**GB**

Dear Customer:

As you have acquired one of our products you will obtain the benefit of a company with a Customer Technical Service that will care for the correct operation of the machine at all times.

From this moment you have the right to coverage under the guarantee conditions offered by the brand and described on the reverse side of this document.

The attached "**QUALITY CERTIFICATE**" must be completed by **the installer**, signed by you, and then forwarded to the Customer Technical Service. Non reception of this document releases the Manufacturer from the conditions of this **GUARANTEE**.

Your signature on this document indicates that the machine has been installed and is functioning to your complete satisfaction.



---

**CERTIFICADO DE CALIDAD  
QUALITY CERTIFICATE**

SERVICIO DE ASISTENCIA TECNICA  
CUSTOMER TECHNICAL SERVICE  
C/ MOTORES , 1-9  
08040 BARCELONA  
ESPAÑA / SPAIN