

ATENCIÓN: MAQUINA DE USO
EXCLUSIVAMENTE PROFESIONAL

MANUAL DE INSTRUCCIONES

ES

ATTENTION: MACHINE FOR
PROFESSIONAL USE ONLY

OPERATING INSTRUCTIONS

GB

ATTENTION: MACHINE D'UTILISATION
PROFESSIONNELLE SEULEMENT

MODE D'EMPLOI

FR

ATTENZIONE: MACCHINA AD USO
ESCLUSIVAMENTE PROFESSIONALE

ISTRUZIONI PER L'USO

IT

WARNING: NUR FÜR PROFESSIONELLE
ANWENUNUNG GEEIGNET

BEDIENUNGSANLEITUNG

DE

ATENÇÃO: MÁQUINA EXCLUSIVAMENTE
PARA USO PROFISSIONAL

MANUAL DE INSTRUÇÕES

PT

ES 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.

FR FÉLICITATIONS

Vous avez acquis une machine pour obtenir le meilleur café expresso. 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.

DE 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 Einsatz 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.

IT 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.

PT PARABÉNS

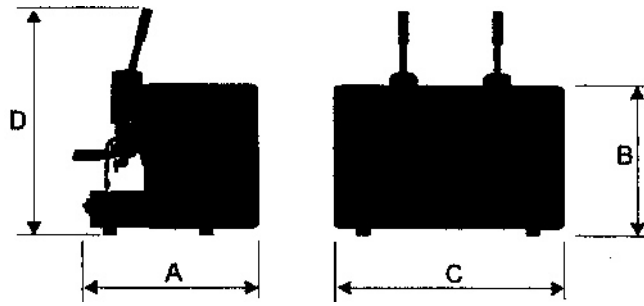
Acaba de adquirir uma máquina para a obtenção do melhor creme de café expresso. A sua máquina foi produzida com as mais avançadas tecnologias quanto a segurança, fiabilidade e design, que lhe conferem uma grande durabilidade e baixa manutenção.



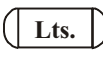
Deverá apenas seguir os simples conselhos que lhe descrevemos neste manual para tirar o máximo rendimento à sua máquina.

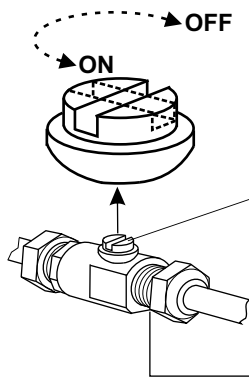
Só os Serviços Técnicos autorizados lhe podem dar a máxima garantia quanto a serviço e sobresselentes originais. Exija a Instalação e Manutenção ao Serviço Oficial.

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

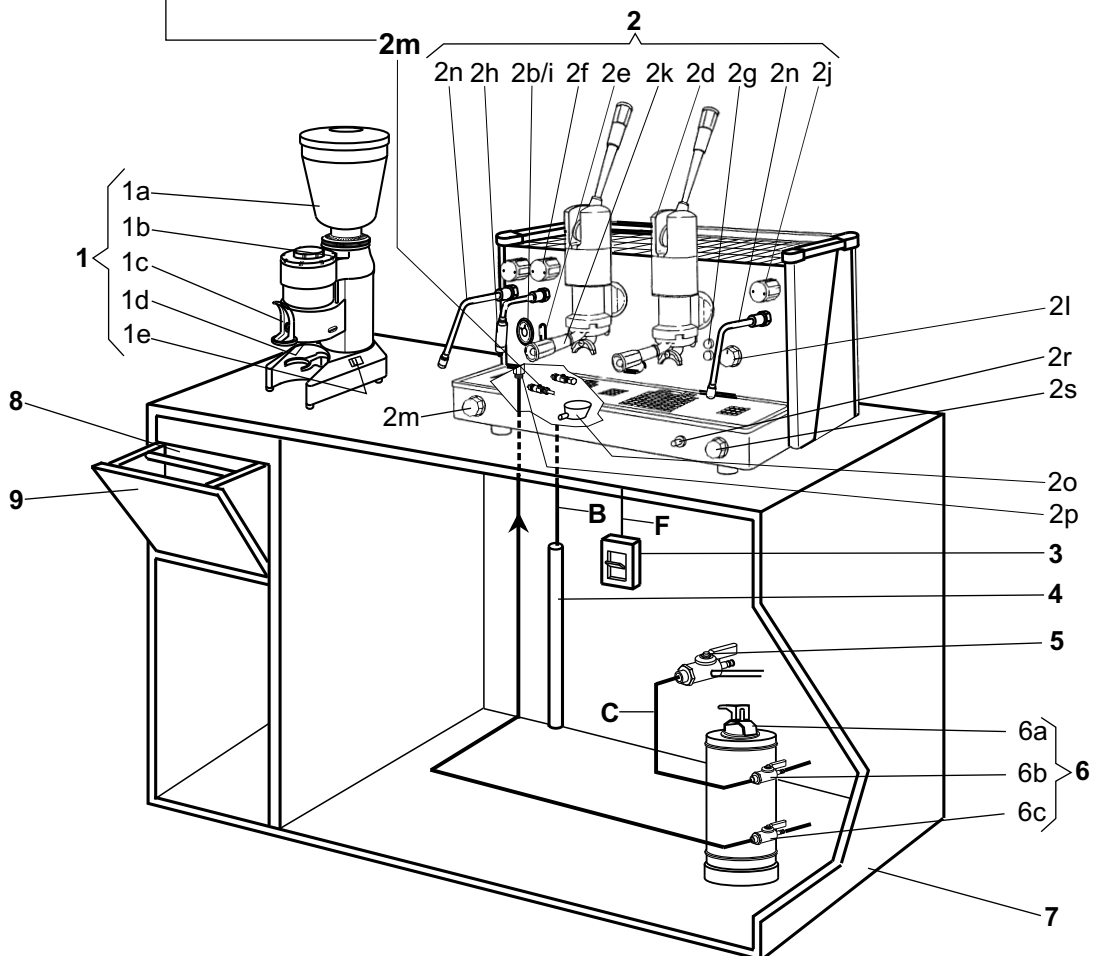
ATENÇÃO! A máquina incorpora uma caldeira a pressão e alta temperatura. Só pode ser manipulada por profissionais qualificados.



	W	 Kg.		m/m.			
				A	B	C	D
2	2.600 W	65 Kgs.	13 Lts.	560	430	740	750
3	3.700 W	82 Kgs.	18 Lts.	560	430	910	750



Solo para uso de emergencia
 Use only in an emergency
 Utiliser seulement en cas d'urgence
 Usare solo in caso di emergenza
 Nur im Notfall zu benutzen
 Só usar em caso de emergencia



ES

- 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**

IT

- 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. Portafiltro
 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.- DECALCIFICATORE**
 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.- GROUNDS BIN**

DE

- 1.- KAFFEEMÜHLE**
 1a. Mühltrichter 2 kg
 1b. Regulierung der Mahlstärke
 1c. Kaffeepresse
 1d. Regulierhebel Kaffeemenge
 1e. Ein- /Aussschalter
- 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 Ablaufhahn
 6c. Unterer Ablaufhahn
- 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**

FR

- 1.- MOULIN CAFÉ**
 1a. Trémie café 2 kg
 1b. Réglage mouture
 1c. Presse café
 1d. Réglage doses
 1e. Interrupteur moulin
- 2.- MACHINE CAFE**
 2b. Manomètre pression réseau
 2c. Commandes distribution
 2d. Groupe distribution
 2e. Voyant niveau d'eau chaudière
 2f. Commande eau chaude
 2g. Voyant fonctionnement
 2h. Sortie eau chaude
 2i. Manomètre pression chaudière
 2j. Commande vapeur
 2k. Porte-filtres
 2l. Interrupteur général
 2m. Commande entrée eau
 2n. Sortie vapeur
 2o. Entrée eau
 2p. Bac écoulement
- 3.- INTERRUPTEUR**
- 4.- TUYAU D'ÉCOULEMENT**
- 5.- ROBINET GENERAL**
- 6.- DÉTARTEUR**
 6a. Couvercle détartréur
 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**

PT

- 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 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.

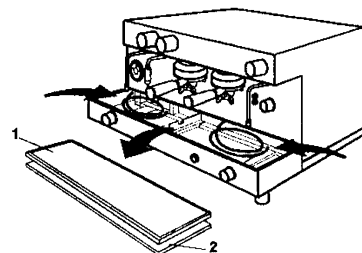
NOTA: Por razones de seguridad, la inclinación máxima no debe superar 1º respecto a la horizontal.

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 sobrecubierta (1) y la bandeja inferior (2), cortar las bridas que sujetan el cable al chasis. Una vez realizada esta operación, volver a poner la sobrecubierta (1) y la bandeja inferior (2) en su lugar de origen.



MUY IMPORTANTE.- No reutilizar tubos viejos de desagües y tubos flexos de instalación de la máquina. Utilizar únicamente los tubos suministrados con la máquina. La máquina dispone de una válvula antirretorno ubicada en la entrada de agua.

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" - $\swarrow\searrow$)

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" - $\swarrow\searrow$) 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.

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

ATENCIÓN.- No accionar nunca el interruptor general (2l) 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.

14º CUANDO LA MÁQUINA ESTA CALIENTE (funcionamiento de la máquina).

- 1º Llenar el filtro de 2 cafés (2k) y alisarlo en el prensa café (1c).
- 2º Controlar que el manómetro de caldera (2i), se encuentra a su presión de trabajo (zona verde).
- 3º Introducir el portafiltros (2k) en el grupo de la maquina de café (2d).
- 4º Accionar sobre la palanca del grupo (Figura 1) una vez finalizado el recorrido hacia abajo deben de aparecer las primeras gotas de café por la salida del portafiltros, en este momento soltar suavemente la palanca para que se inicie la erogación del café. Si se desea más cantidad hay que volver a accionar sobre la palanca.

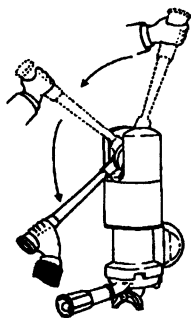


Figura 1

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

ATENCIÓN: Este grupo va provisto de un muelle de alta potencia, ser precavidos si se actúa en vacío (sin agua)

- 5º 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.

18º MODELOS CON GAS INCORPORADO. Ver manual adjunto

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 temperatura 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.

Esta máquina no tiene componentes que pueda reparar el usuario. Solo debe ser manipulada por personal del Servicio Técnico Autorizado,

Antes de proceder a cualquier operación de mantenimiento, dejar la máquina sin energía eléctrica ya sea a través del interruptor general de la instalación o desconectando el cable alimentación.

Los niños no reconocen los peligros ligados a las máquinas, por lo que deben de mantenerse alejados de ellas e impedir que las puedan manipular.

Las personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o el personal sin experiencias, no deben utilizar esta máquina sin la supervisión de personal cualificado para tal fin.

Para las operaciones de limpieza, atenerse exclusivamente a las instrucciones del presente manual

Para asegurar un mejor funcionamiento de la máquina, exigir la utilización solo Recambios Originales, que puede suministrar el Servicio Técnico autorizado o el fabricante.

El fabricante declina toda responsabilidad, caso de incumplimiento de la legislación vigente en el lugar de instalación de la máquina.

MANTENIMIENTO DIARIO.

Vaciar y limpiar los filtros de café.

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

AVERIAS	CAUSAS POSIBLES	OBSERVACIONES
Periodo de infusión muy breve. Erogación rápida. Café muy blando y sin crema (se observa en todos los grupos).	Moltura gruesa de café. Café viejo.	Esta avería, asociada a otros síntomas secundarios, puede ser debida a otras causas. Regular la molturación y comprobar funcionamiento. Sin persiste el problema, intervenir en la válvula inferior del grupo café
Máquina no coge presión o la coge muy lentamente. Funcionamiento exclusivamente eléctrico o mixto (gas-eléctrico).	Falta corriente. Presostato modulador del gas o interruptor general estropeados. Circuito eléctrico de la resistencia cortado. Falta agua en la caldera.	Gripo vapor pierde: Especialmente, cuando la máquina queda conectada de noche, la resistencia puede descubrirse y quemarse. Vidrio del nivel sucio. Tubo inferior nivel obstruido.
Escaso aprovechamiento del café. Erogación lenta. Café frío y blando.	Filtros con taladros gruesos. Moltura gruesa.	Posos de café en la taza.
Erogación rápida, café caliente y blando.	Filtros con taladros gruesos. Moltura gruesa.	Posos de café en la taza

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

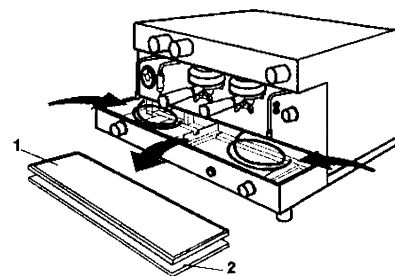
NOTE: For security reasons the maxima inclination does not have to exceed 1° with respect the horizontal.

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)

WARNING: – Do not reuse old drain tubes and connecting hoses from the previous installation. To ensure the correct functioning of the machine, only use the tubes and hoses provided in the box. The machine has a check valve located in the water inlet pipe.

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 $\sim \swarrow \searrow$)

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 $\sim \swarrow \searrow$) 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.

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 (2i) 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.

14.- WHEN THE MACHINE IS HEAT: (Machine operation)

1. Fill the 2 coffee filter (2k) and press the coffee in the coffee press (1c).
2. Check that the boiler pressure gauge (2i) is at working pressure (green zone).
3. Insert the filter holder (2k) in the head of the coffee machine (2d).
- 4 Pull the lever of the group (Figure 1), when it reaches the lowest position the first drops of coffee should appear at the filter outlet. Gently release the lever so the coffee is dispensed. If more coffee is desired pull the lever once again.

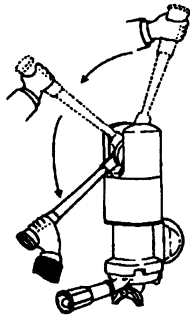


Figure 1

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

ATTENTION: This head is fitted with a strong spring, exercise caution if it is operated when empty (without water).

5° 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.

18.- MODELS EQUIPPED FOR GAS. See enclosed handbook

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.

This machine has no parts that can be serviced by the user. It should only be manipulated by Official Service Agents

Before undertaking any maintenance procedures, the equipment should be completely isolated from all electrical sources, either by turning off the electrical installation at the power point, or disconnecting the machine's mains connection lead.

Children do not recognize the dangers associated with machinery. They must be maintained at a safe distance, and prevented from manipulating it.

People with impaired physical, sensorial or mental capacities, and those who lack appropriate experience, should not use the machine without the supervision of suitably qualified personnel.

All cleaning procedures should be carried out in accordance with the instructions of this manual.

To ensure correct machine performance, only use Original Parts supplied by the Official Service Agent or by the Manufacturer.

The Manufacturer declines all responsibility if current legislation of any sort is not enforced in the general area where the machine is installed.

DAILY MAINTENANCE.

Empty and clean the coffee filters.

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
Very short infusion period. Fast dispensing. Very weak coffee without foam (observed in all groups)	Coffee ground course. Old coffee.	When this malfunction is associated with other failures it may be due to other causes. Adjust the grinding and check the operation. If the problem persists, adjust the lower valve of the coffee group.
Machine does not come up to pressure, or it builds up very slowly. Electrical only or mixed operation (gas – electricity)	Insufficient electrical power. Gas pressure switch or main switch malfunction. No power supply to the heating circuit. Low water level in the boiler.	Leaking steam cock. When the machine is left connected during the night the heater resistance may be exposed and burn out. Dirty level glass. Lower level pipe obstructed.
Low coffee yield. Slow dispensing. Weak cold coffee.	Filters with large holes. Course grinding.	Coffee grounds in the cup.
Low coffee yield. Fast dispensing, hot weak coffee.	Filters with large holes. Course grinding.	Coffee grounds in the cup.

GB

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

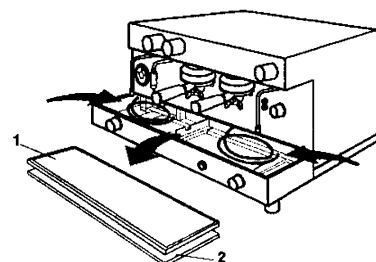
1° Nivelier la machine au moyen des pieds de repos

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

ATTENTION: ne réutilisez pas de vieux tubes d'écoulement ou de tubes flexo d'installation de la machine. Utilisez uniquement les tubes fournis avec la machine.
La machine dispose d'un clapet anti-retour situé dans le tube d'entrée d'eau.

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, les 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 des 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^e)  le symbole s'allume quand la machine se charge en eau.

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 mouliner une petite quantité de café.
- 3° Vérifier que la mouture n'est ni trop fine ni trop grosse.

14° QUAND LA MACHINE EST CHAUDE (Fonctionnement de la machine)

- 1° Remplir le filtre de 2 cafés (2k) et le tasser avec la presse café (1c).
- 2° Contrôler que le manomètre de chaudière (2i) se trouve bien à sa pression de fonctionnement (zone verte).
- 3° Introduire le porte-filtres (2k) dans le groupe de la machine à café (2d).
- 4° Appuyer sur la manette du groupe (Figure 1). Une fois arrivée en bas, les premières gouttes de café doivent apparaître à la sortie du porte-filtres. Lâcher doucement la manette pour que la distribution du café commence. Pour obtenir une plus grande quantité de café, appuyer à nouveau sur la manette.

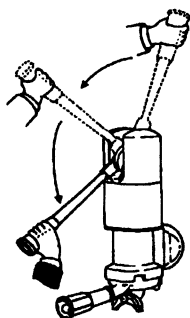


Figure 1

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

ATTENTION: Ce groupe est équipé d'un ressort à haute puissance. Être prévoyants si l'on agit à vide (sans eau)

5° 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.

18° **MODÈLES AVEC GAZ INCORPORÉ.** Voir manuel ci-joint

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.

Cette machine ne comporte aucune pièce qui puisse être réparée par l'utilisateur. Elle doit être uniquement manipulée par le personnel technique autorisé.

Avant de procéder à quelque intervention, l'alimentation électrique de la machine doit être coupée que ce soit à travers de l'interrupteur général ou en déconnectant le câble d'alimentation.

Les enfants ne reconnaissent pas les dangers liés aux machines et doivent être maintenus à distance et empêcher qu'ils ne les utilisent.

Les personnes ayant des déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou le personnel sans expérience, ne doivent pas utiliser cette machine sans la supervision d'un personnel qualifié.

Concernant les opérations de nettoyage, tenez-vous en exclusivement aux instructions de ce manuel.

Pour s'assurer d'un meilleur fonctionnement de la machine, exigez l'utilisation de pièces originales, que peuvent vous donner le Service Technique Autorisé du Fabricant.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non -observation de la législation en vigueur sur le lieu d'installation de la machine.

ENTRETIEN QUOTIDIEN

Vider les filtres de café et les nettoyer.

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
Période d'infusion très brève . Distribution rapide. Café pas assez corsé et sans crème (anomalie s'observant sur tous les groupes).	Grosse mouture du café. Vieux café.	Cette panne associée à d'autres symptômes secondaires peut avoir d'autres causes. Régler la mouture et vérifier le fonctionnement. Si le problème persiste, intervenir sur la valve inférieure du groupe café.
La machine ne prend pas de pression ou l'eau fait très lentement. . Fonctionnement exclusivement électrique ou mixte (gaz-électrique)	Manque de courant. Pressostat modulateur du gaz ou interrupteur général en panne. Circuit électrique de la résistance coupé. Manque d'eau dans la chaudière.	Fuite du robinet de vapeur. Particulièrement lorsque la machine est branchée de nuit, la résistance peut être découverte et brûler. Verre du niveau sale. Tube inférieur du niveau bouché.
Faible profit du café. Distribution lente. Café froid et pas assez corsé	Trous des filtres trop gros. Grosse mouture.	Marc de café dans la tasse.
Faible profit du café. Distribution rapide, café chaud et pas assez corsé	Trous des filtres trop gros. Grosse mouture..	Marc de café dans la tasse.

PRIMA DELL'INSTALLAZIONE CONTROLLARE:

- * Che le caratteristiche di tensione, sezione del cavo e potenza dell'interruttore termomagnetico (3) (20 A) siano quelle adeguate ad ogni modello. che deve trovarsi in un luogo accessibile e che deve essere omipolare e con una separazione di contatto di oltre 3mm. Si consiglia di installare un interruttore differenziale (RCD) con corrente residua di funzionamento assegnata non superiore ai 30mA.
- * Che il tubo di scarico (4) abbia un diametro di almeno 35mm.
- * Che il rubinetto generale (5) abbia una filettatura di 3/8" Gas.

NOTA: sia l'installazione elettrica che l'installazione idrica dovranno essere in conformità alla vigente normativa del luogo d'installazi

INSTALLAZIONE

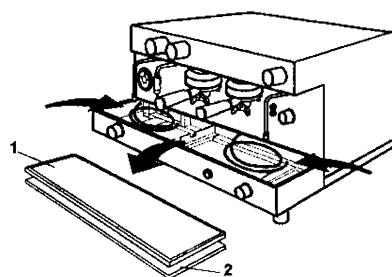
1.- Livellare la macchina tramite i piedi di appoggio

NOTA: Per ragioni di sicurezza, l' inlinazione massima non deve superare 1° rispetto al piano orizzontale.

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

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

ATTENZIONE: Il cavo di collegamento alla rete ed i cavo di collegamento alla pompa (Nei modelli con la pompa installata all'esterno della macchina) sono situati nella zona inferiore davanti della macchina. Per estrarre i cavi per il loro collegamento alla rete si dovrà procedere nel seguente modo: togliere il sopravvassoio (1) ed il vassoio inferiore (2), tagliare le flange che sostengono i cavi al telaio. Dopo aver realizzato questa operazione, rimettere il sopravvassoio (1) ed il vassoio inferiore (2) al loro posto.




MOLTO IMPORTANTE: Non riutilizzare tubi di scarico né tubi flessibili nell'instalazione della machina. Utilizzare unicamente i tubi forniti con la machina. La macchina dispone di una valvola di non ritorno ubicata sull'entrata acqua.

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

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



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

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

MOLTO IMPORTANTE: Prima di azionare l'interruttore termomagnetico (3), posizionare su "2" (OFF -) l'interruttore (2l) della macchina.

10.- Azionare l'interruttore termomagnetico (3) posizionandolo su "ON".

11.- **MACCHINE SENZA LIVELLO AUTOMATICO:** Riempire d'acqua premendo il comando del rubinetto di riempimento (2m) finché il livello si trovi a circa i 3/4 della sua altezza.

MACCHINE CON LIVELLO AUTOMATICO: Azionare l'interruttore (2l) posizionandolo su "2" (OFF -) La macchina inizierà a riempirsi automaticamente d'acqua sino al livello adeguato. Macchine con livello luminoso (disegno 2e): livello corretto (Led superiore verde), carica acqua (Led inferiore rosso). Nei modelli con indicatore livello piazzato nella parte superiore sinistra (2e)  il simbolo si illumina quando la machina carica dell'acqua.

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.

14.- QUANDO LA MACCHINA È CALDA (Funzionamento della macchina)

1. Riempire il filtro per 2 caffè (2k) e livellarlo con il pressino per il caffè (1c).
2. Controllare che il manometro della caldaia (2i) si trovi alla sua pressione di lavoro (zona verde).
3. Introdurre il portafiltri (2k) nel gruppo di erogazione (2d) della macchina per caffè.
4. Azionare la leva del gruppo (figura 1). Una volta terminato il percorso verso il basso devono apparire le prime gocce di caffè dall'uscita del portafiltri. In questo momento, rilasciare dolcemente la leva perché abbia inizio l'erogazione del caffè. Se se ne desidera una maggiore quantità azionare di nuovo la leva.

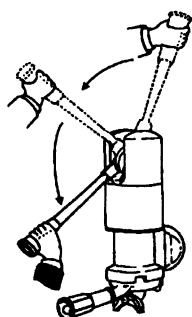


Figura 1

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

ATTENZIONE: Questo gruppo è dotato di una molla di elevata potenza, fare attenzione se si aziona a vuoto (senz'acqua).

5. 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.

15.- MODELLI CON GAS INCORPORATO. Vedere manuale allegato

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 attenderne 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.

Questa macchina si compone di parti che non possono essere manipolate o sostituite dall'utente finale. La gestione tecnica deve essere affidata esclusivamente a personale tecnico specializzato.

Prima di intraprendere qualsiasi operazione di manutenzione, l'apparecchio va completamente isolato da qualsiasi fonte elettrica. Tale operazione potrà rendersi tale scollegando l'impianto elettrico nel punto di alimentazione, o rimuovendo fisicamente il cavo di alimentazione.

I bambini devono essere mantenuti ad una distanza di sicurezza, ed assolutamente impedito loro di utilizzare la macchina.

Sarebbe bene evitare l'utilizzo a persone con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o a coloro che mancano di adeguata esperienza; in tal caso, si consiglia la supervisione di personale specializzato.

Tutte le procedure di pulizia devono essere effettuate in conformità con le istruzioni di questo manuale.

Per garantire il corretto funzionamento della macchina dovranno essere utilizzati solo ricambi originali forniti dalla rete ufficiale di agenzie autorizzate o dal produttore.

Il Costruttore declina ogni responsabilità per qualsiasi utilizzo improprio venga fatto della macchina nelle non conformità delle leggi vigenti nel luogo in cui la stessa viene installata.

MANUTENZIONE QUOTIDIANA

Vuotare e pulire i filtri del caffè.

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

Lasciar scorrere l'acqua calda e pulire la vaschetta raccogliacqua 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 spugnetta 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
Periodo d'infusione molto breve. Erogazione rapida. Caffè molto debole e senza crema (si osserva in tutti i gruppi)	Macinatura grossa del caffè. Caffè vecchio.	Quest'avaria, associata ad altri sintomi secondari, può essere dovuta ad altre cause. Regolare la macinatura e controllare il funzionamento. Se il problema persiste, agire sulla valvola inferiore del gruppo caffè.
La macchina non prende pressione o la prende molto lentamente. Funzionamento esclusivamente elettrico o misto (gas-elettrico)	Manca corrente. Pressostato modulatore del gas o interruttore generale guasti. Circuito elettrico della corrente interrotto. Mancanza d'acqua nella caldaia.	Il rubinetto perde vapore. Soprattutto quando la macchina rimane sotto tensione di notte, la resistenza si può scoprire e bruciare. Vetro di livello sporco. Tubo inferiore di livello ostruito.
Scarso sfruttamento del caffè. Erogazione lenta. Caffè freddo e debole	Filtri con fori grossi. Macinature grossa.	Fondi di caffè nella tazzina.
Scarso sfruttamento del caffè. Erogazione rapida, caffè caldo e debole.	Filtri con fori grossi. Macinature grossa.	Fondi di caffè nella tazzina.

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. Ebenen Sie die Espressomaschine durch die Maschinenfüße.

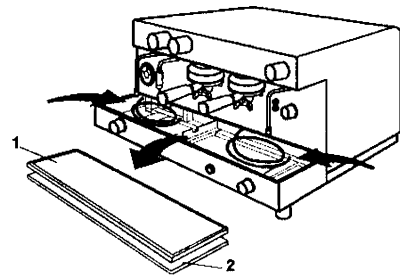
HINWEIS: Aus Sicherheitsgründen, die maximale Neigung der Maschine bezüglich der Waagerechte, darf nicht 1° überschreiten.

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)

ACHTUNG: keine alte Abflussröhre oder Ansatzrohr verwenden. Nur die beigelegte Röhre benutzen. Die Maschine verfügt ueber ein Rueckschlagventil am Wasserzulaufschlauch.

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 \swarrow) 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 \swarrow)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 dem Wasserstandanzeiger oben links (2e)  das Zeichen aufleuchtet wenn in die Maschine Wasser einläuft.

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 (2l) darf nur betätigt werden, wenn die Maschine zu drei Viertel gefüllt ist

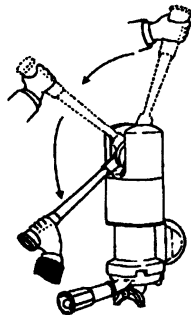
13. WÄHREND DIE KAFFEEMASCHINE HEISS WIRD:

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.

14. WENN DIE MASCHINE HEISS IST:

1. Füllen Sie den Filter mit 2 Kaffee-Einheiten (2k) und streichen Sie sie mit der Kaffeepresse (1c) glatt.
2. Prüfen Sie, daß der Druckanzeiger des Kessels (2i) auf Betriebsdruck steht (im grünen Bereich).
3. Schieben Sie den Filterhalter (2k) in die Kaffeeausgabe (2d).
4. Beätigen Sie den Hebel der Einheit (Abb. 1). Nach Ende der Strecke nach unten sollten die ersten Tropfen Kaffee am Filterhalteraussgang erscheinen. Lassen Sie jetzt den Hebel sanft los, damit der Kaffee auszulaufen beginnt. Wünscht man eine größere Menge, muß man den Hebel erneut betätigen.

Figur 1



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

Vorsicht, die Ausgabe ist mit einer Hochdruckfeder ausgestattet. Seien Sie bitte vorsichtig, wenn Sie den Hebel im leeren Zustand (ohne Wasser) betätigen.

5. 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.

- 15. MODELLE MIT EINGEBAUTEM GASANSCHLUSS.** Siehe beigefügte Gebrauchsanweisung

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 autorisierten 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.

Diese Maschine enthält keine Komponente, die vom Benutzer repariert sein kann. Nur für autorisiertes Personal geeignet.

Bevor irgendeiner Wartungsoperation sollte die Maschine elektrisch abgeschaltet sein, entweder durch Hauptanschluss oder durch Stromkabel.

Kinder schätzen das Risiko von solchen Maschinen nicht und sollten von denen entfernt sein. Ihre Manipulation von Kindern sollte verhindert sein.

Personen physisch, sinnes, oder geistigbegrenzt, oder Personal ohne Erfahrung sollten nicht diese Maschine benutzen ohne Überwachung vom Qualifizierten Personal.

Für Reinigungsoperationen sollten Sie sich exklusiv an den Anleitungen dieses Handbuchs halten.

Um einen besseren Betrieb zu vergewissern, müssen Originale Ersatzteilen verwendet sein, die Sie vom autorisierten Technischen Service erhalten können.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung, wenn das Gesetz in Kraft vor Ort der Installation gebrochen wird.

REINIGUNG UND TÄGLICHE PFLEGE

Leeren und reinigen Sie die Kaffeefilter.

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
Kurze Brühzeit. Schnelles Auslaufen. Sehr dünner Kaffee ohne Creme (bei allen Einheiten).	Grobe Vermahlung des Kaffees. Kaffee zu alt.	Diese mit anderen, zweitrangigen Symptomen verbundene Funktionsstörung kann andere Ursachen haben. Vermahlung regeln und das Funktionieren der Maschine überprüfen. Besteht das Problem weiterhin, beim unteren Ventil der Kaffee-Einheit ansetzen.
In der Maschine entsteht kein oder nur langsam Druck. Die Maschine arbeitet nur mit Strom oder gemischt (Gas-Strom)	Strom fehlt. Gasdruckregler oder Hauptschalter defekt. Stromkreislauf des Heizelements unterbrochen. Es fehlt Wasser in Kessel.	Dampfhahn undicht. Besonders wenn man die Maschine über Nacht angeschaltet läßt.kann das Heizelement freigelegt werden und verbrennen. Füllstandsglas verschmutzt. Unteres Steigrohr verstopft.
Der Kaffee wird wenig ausgenützt. Langsames Auslaufen. Kaffee kalt und dünn	Filter mit groben Löchern. Grobe Vermahlung.	Kaffeersatz in der Tasse.
Der Kaffee wird wenig ausgenützt. Schnelles Auslaufen, heißer und dünner Kaffee.	Filter mit groben Löchern. Grobe Vermahlung.	Kaffeersatz in der Tasse.

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 onipolar 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

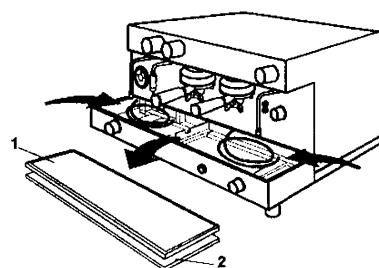
NOTA: Por razões de segurança, a inclinação máxima não deve superar 1º com respeito à horizontal

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 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.



MUITO IMPORTANTE.- Não reutilizar tubos velhos de escoamento da instalação anterior. Utilizar unicamente os tubos fornecidos com a máquina.

A máquina dispõe de uma válvula anti-retorno localizada na entrada da água.

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 - $\overline{\text{VV}}$)

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 $\frac{3}{4}$ partes da sua altura.

MÁQUINAS COM NÍVEL AUTOMÁTICO: Accionar o interruptor (2l) situando-o em "2" (OFF - $\overline{\text{VV}}$) A máquina começará a carregar-se automaticamente de água até ao nível adequado. Máquinas com nível luminoso (desenho 2e): 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 carregando água.

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.

14º QUANDO A MÁQUINA ESTA QUENTE:(Funcionamento da máquina).

- 1º Encher o filtro de 2 cafés (2k) e alisá-lo na prensa de café (1c).
- 2º Verificar se o manómetro de caldeira (2i) se encontra na sua pressão de trabalho (zona verde).
- 3º Introduzir o porta-filtros (2k) no grupo da máquina de café (2d).
- 4º Fazer pressão sobre a alavanca do grupo (Figura 1) Uma vez terminado o percurso para baixo, devem aparecer as primeiras gotas de café pela saída do porta-filtros: Nesse momento, soltar suavemente a alavanca para que se inicie a distribuição do café. Se desejar maior quantidade, há que voltar a accionar a alavanca.

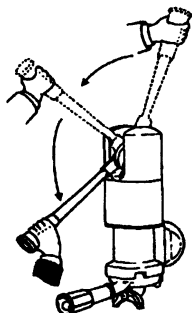


Figura 1

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

ATENÇÃO: Este grupo está munido de uma mola de alta potência. Tomar cuidado se se actua no vazio (sem água)

- 5º 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.

15º.- MODELOS COM GÁS INCORPORADO. Ver manual adjunto.

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 jactos 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.

Esta máquina não tem peças que podem ser reparadas pelo utilizador. Só deve ser manipulado pelo Serviço técnico autorizado.

Antes de iniciar qualquer procedimento de manutenção, o equipamento deve ser completamente isolado de todas as fontes de energia eléctrica, tanto por desligar a instalação eléctrica no quadro geral, como desligar o cabo da máquina de ligação à rede.

As crianças não reconhecem os perigos associados com as máquinas. Eles devem ser mantidos a uma distância segura, e impedidos de manipulá-lo.

Pessoas com deficiência em capacidades físicas, sensoriais ou mentais, e aqueles que não possuem experiência adequada, não deve usar a máquina sem a supervisão de pessoal devidamente qualificado.

Todos os procedimentos de limpeza devem ser realizados em conformidade com as instruções deste manual.

Para garantir o correcto desempenho da máquina, use somente peças originais fornecidas pelo Serviço técnicos autorizados ou pelo fabricante.

O fabricante declina toda a responsabilidade, no caso de incumprimento da legislação actual, não aplicada na área geral onde a máquina está instalada.

MANUTENÇÃO DIÁRIA.

Esvaziar e limpar os filtros de café.

Colocar o filtro cego (excepto o modelo de alavanca) num porta-filtro 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 purgá-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

AVARIAS	CAUSAS POSSÍVEIS	OBSERVAÇÕES
Periodo de infusão muito breve. Distribuição rápida. Café muito fraco e sem creme (observam-se em todos os grupos).	Moedura grossa do café. Café velho.	Esta avaria, associada a outros sintomas secundários, pode ser devida a outras causas. Regular a moedura e verificar o funcionamento. Se o problema persiste, intervir na válvula inferior do grupo café.
Máquina não recebe pressão ou recebe-a muito lentamente. Funcionamento exclusivamente eléctrico ou misto (gás-eléctrico).	Falta corrente: Presóstato modulador do gás ou interruptor geral estragados. Circuito eléctrico da resistência cortado. Falta água na caldeira.	Torneira de vapor perde. Especialmente quando a máquina fica ligada de noite. A resistência pode des-cobrir-se e queimar-se. Vidro do nível sujo. Tubo inferior do nível obstruído.
Escasso aproveitamento do café. Distribuição lenta. Café frio e fraco.	Filtros com buracos grossos. Moedura grossa.	Borras de café na chávena.
Escasso aproveitamento do café. Distribuição rápida, café quente e franco	Filtros com buracos grossos. Moedura grossa.	Borras de café na chávena..

CONDICIONES DE GARANTIA GUARANTEE CONDITIONS

ES

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**

ES

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