

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

**“2.3.4 gr”**





**IL PRODOTTO NON PUO' ESSERE AVVIATO ALLO SMALTIMENTO NEL NORMALE CICLO DI RACCOLTA RIFIUTI, MA SMALTITO NEI CENTRI AUTORIZZATI.**

**THE PRODUCT CANNOT BE DISPOSED OF AS NORMAL WASTE, BUT MUST BE TAKEN TO AN AUTHORIZED DISPOSAL CENTRE.**

**LE PRODUIT NE PEUT PAS ÊTRE ÉLIMINÉ COMME UN DÉCHET NORMAL, MAIS IL DOIT ÊTRE CONFIÉ À UN CENTRE DE TRAITEMENT DES DÉCHETS AUTORISÉ.**

**DAS PRODUKT DARF NICHT DEM NORMALEN ABFALLKREISLAUF ZUGEFÜHRT WERDEN, SONDERN IST IN AUTORISIERTEN ZENTREN ZU ENTSORGEN.**

**EL PRODUCTO NO PUEDE ENVIARSE AL VERTEDE-RO PARA EL CICLO DE RECOGIDA DE DESECHOS CORRIENTE, SINO QUE DEBE ELIMINARSE A TRAVÉS DE LOS CENTROS AUTORIZADOS.**

# MANUALE DI ISTRUZIONI

## Avvertenze

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

Indice	Cap.
<b>Presentazione</b>	<b>1</b>
<b>Manutenzione</b>	<b>2</b>
<b>Installazione</b>	<b>3</b>
<b>Funzionamento</b>	<b>4</b>
<b>Ergonomica</b>	<b>5</b>
<b>A pulsante BT levetta</b>	<b>6</b>
<b>Elettronica</b>	<b>7</b>

## “2. 3. 4. gr”

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

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

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

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

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

## MANUTENZIONE QUOTIDIANA

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

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

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

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

Analogamente per i circuiti idraulici interni si

## Introduzione cap. 1

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



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



## cap. 2

deve evitare di utilizzare sostanze aggressive e/o abrasive

Durante la pulizia dell’apparecchio non immergerlo in acqua.

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

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

@ Il cavo di alimentazione di questo apparecchio non deve essere sostituito dall’utente. In caso di danneggiamento del cavo o per la sua sostituzione, rivolgersi esclusivamente ad un centro Assistenza Tecnica Autorizzato.

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

**2.** Posizionare l'apparecchio sopra un tavolo o bancone robusto ed in piano , vicino ai punti di collegamento elettrico ed idraulico.

**3.** Togliere la vaschetta anteriore e collegare il tubo di carico acqua potabile (3/8"). Usare soltanto un tubo omologato per **acqua potabile** secondo D.M. 21.03.73. Collegare anche il tubo di scarico collegandosi alla vaschetta in plastica (di scarico).

**Attenzione : la pressione in rete deve essere compresa tra il valore MAX di 12 bar ed il valore MIN di 1,5 bar .**

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

**4.** L'estremità del cavo di alimentazione (tipo H07RN-F 5X2,5 mm<sup>2</sup>), deve essere collegata ad una spina industriale omologata, trifase, 16A 4-00-3N+TERRA o ai morsetti di un interruttore enereale onnipolare I-O omologato, equipaggiato con fusibili 16A, installato a monte (distanza contatti a  $\geq 3$  mm). L'installazione deve essere eseguita da personale qualificato, secondo le prescrizioni del presente maunale ed in accordo alla Norma generale degli impianti elettrici CEI 64.8. Prima della messa in funzione , l'installatore deve verificare che la presa di alimentazione , sia dotata di un **EFFICACE E SICURO MORSETTO DI MASSA A TERRA**: verifica della efficienza di terra.



**Leggere attentamente quanto descritto a lato .**

## IN FUNZIONE: Interruttore in pos. 0

cap. 4

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

**2.** Ruotare la manopola dell'interruttore nella posizione I.

**3.** La macchina inizierà a riempirsi di acqua automaticamente sino al raggiungimento del livello impostato (sonda autolivello in caldaia). Le macchine sono dotate di reimpimento manuale: si può aiutare l'entrata d'acqua girando la manopola del rubinetto interno.

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

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

**4.** Con la macchina al suo livello, azionare l'interruttore posizionandolo sul 2, attendere circa 30 minuti per permettere alla macchina di raggiungere la temperatura di lavoro. Lo spegnimento della luce, spia verde, segnala che la macchina per caffè è pronta all'uso.

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

## ERGONOMICA IN FUNZIONE

cap. 5

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

**2.** Ruotare la manopola del rubinetto interno situato sotto la bacinella e controllare quindi che il livello di acqua si assesti tra im minimo ed il massimo (vedere nel vetro livello).

**3.** Azionare l'interruttore di colore rosso posto vicino al vetro livello. Attendere circa 30 minuti per permettere alla macchine di raggiungere la temperatura di lavoro. Lo spegnimento della luce, spia verde, segnala che la macchina per caffè è

pronta all'uso .

**4.** Si raccomanda di riempire d'acqua la caldaia , prima di azionare l'interruttore di accensione generale (la resistenza di caldaia, scoprendosi, si brucerebbe).



**Vapore ed acqua calda sono in pressione . PERICOLO USTIONI**

## FUNZIONAMENTO A PULSANTE / A LEVETTA / PULSANTE BT

cap. 6

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

della caldaia (0,9 - 1,1 BAR) e la pressione di erogazione del caffè (8 - 10 BAR).

- 5.** Per regolare la pressione interna in caldaia secondo le caratteristiche usuali, agire sulla vite di regolazione posta sul pressostato .
- 6.** Per regolare la pressione di erogazione del caffè secondo le caratteristiche usuali, agire sulla regolazione vite della pompa interna.
- 7.** Visionare abbastanza frequentemente l'indicatore livello di acqua in caldaia ed il manometro a doppia scala.
- 8.** Nel modello a levetta, per erogare caffè, azionare la leva manuale laterale al gruppo.



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

## USO ORDINARIO

cap. 6A

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

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


- 2.** Time-out riempimento di 2 minuti. Scaduto questo tempo lampeggiano i led e si blocca la macchina. Per il ripristino, spegnere e riaccendere la macchina .
- 3.** Time - out erogazione caffè. Dopo 2 minuti vengono bloccate le dosi in corso.

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

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

## ISTRUZIONI DOSATURA ELETTRONICA

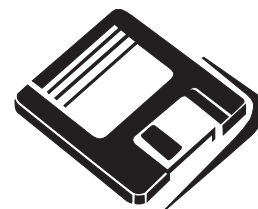
cap. 7

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

quello della dose in fase di programmazione.

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

**4.** NB. La pulsantiera più a sinistra, memorizza automaticamente anche le altre. Procedere quindi, se necessario, alla programmazione delle restanti pulsantiere.



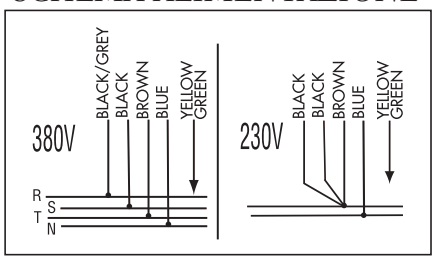
**Elettronica sicura ed efficiente**

**MACCHINE PER CAFFE' ESPRESSO**

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

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

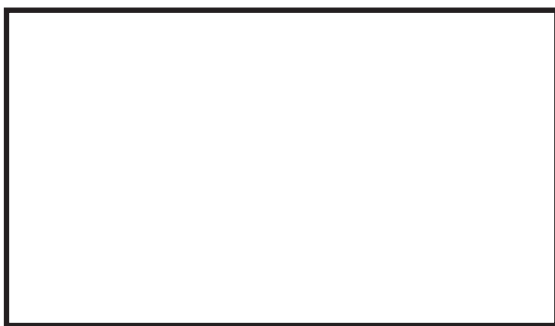
**SCHEMA ALIMENTAZIONE**



**OPTIONAL:**

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

*Scaldatazze elettrico, per mantenere in temperatura le tazze sul piano superiore della macchina. In Kit: resistenza, supporto, interruttore, cablaggio, termostato 95°.*



**CONTROLLO ELETTRICO DI COLLAUDO**

**ADDOLCITORE A RESINE**



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

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

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

Seguire le facili istruzioni per l'uso.

**CONTROLLI PERIODICI**

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

# INSTRUCTIONS FOR USE

## Safety

### recommendations

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

## *Contents Chapter*

<b>Introduction</b>	<b>1</b>
<b>Maintenance</b>	<b>2</b>
<b>Installation</b>	<b>3</b>
<b>Operating the machine</b>	<b>4</b>
<b>Ergonomic model</b>	<b>5</b>
<b>Push-button</b>	<b>6</b>
<b>Electronic dosing</b>	<b>7</b>

## **“2. 3. 4.” gr** *Introduction Ch. 1*

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

Please read these instructions carefully.

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

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

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

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



**Devised, designed and produced by us.**



## **DAILY MAINTENANCE**

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

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

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

@ Clean the external parts of the machine with a damp cloth. Never use detergents or abrasive substances. Also for the interior

## *ch. 2*

hydraulic circuits must avoid to use aggressive and/or abrasive substances.

Do not immerse the appliance in water when cleaning it !

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

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

@ • The power cord of this appliance must not be replaced by the user. If the cord is damaged or needs to be replaced, take it to an authorised after-sales service only.

## INSTALLATION

Ch. 3

- 1.** Remove the coffee machine from its parking and check that it has not been damaged. Level the coffee machine by adjusting its feet. Check that the voltage of your mains supply corresponds to that indicated in the technical specifications.
- 2.** Place the appliance on a stable top, close to the mains sockets and water line connections.
- 3.** Connect the drinking water delivery pipe (3/8"). Only use a certified pipe suitable for **drinking water** complying with D.M. 21.03.73. Connect the drainpipe to the plastic container.

**Attention : the net pressure must be comprise between the MAX worth of 12 bar and the MIN worth of 1,5 bar .**

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

- 4.** Connect the power supply wire (type H07RN-F 5x2,5 mm<sup>2</sup>) either to a certified industrial three-phase socket, 16A 400V~3N+EARTH or to the terminals of a multipolar certified I-O main switch, fitted with 16A fuses, installed upstream (distance of contacts  $\geq 3$ mm). Installation has to be performed by qualified personnel, in compliance with these instructions and with the General Regulation on electric plants CEI 64.8. Before starting the coffee machine, check that the mains socket is fitted with an **EFFICIENT AND SAFE GROUND CLAMP**: check ground system efficiency.



**Carefully read the instructions opposite.**

## OPERATING THE MACHINE: Switch to pos. 0

Ch. 4

- 1.** Turn off the water delivery tap and check for leaks.
- 2.** Rotate the switch knob to position 1.
- 3.** The coffee machine will automatically be filled with water up to the pre-set level (level probe inside the boiler). These coffee machines also have a manual filling function, as they can be filled with water by rotating the knob of the internal tap.

**N.B.:** Electronic models are fitted with a safety level indicator. If the machine switches off during filling and the LEDs on the console blink, follow the instructions under ELECTRONIC DOSING (refer to chapter 6 A.)

- 4.** Once the machine has been filled to the preset level, move the switch to 2 (wait approximately 30 minutes to allow the machine to reach its operating temperature. The coffee machine is ready use when the green neon indicator goes off.)

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

## ERGONOMIC MODEL

Ch. 5

- 1.** Turn off the water delivery tap and check for leaks.
- 2.** Rotate the knob of the internal tap located below the tank and check that the water level is more than the minimum quantity and less than the maximum quantity (as indicated on the level indicator).
- 3.** Start the red switch near the level indicator. Wait approximately 30 minutes to allow the machine to reach its operating temperature. The

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

- 4.** It is recommended that the boilers is filled before switching the machine on. (otherwise the heating element in the boiler will burn because of the absence of Water).



**Steam and water are under pressure. SCALD HAZARD**

## **PUSH-BUTTON OPERATION / LEVER OPERATION / BT BUTTON OPERATION**

Ch. 6

- 1.** Steam is delivered by turning the side knob with a steam cloud sign on it.
- 2.** Hot water is delivered by means of the central knob (or side compact-ergonomic knob) with the hot water drop sign.
- 3.** To deliver coffee from the coffee spouts, fill the filter holder with the correct quantity of coffee put it back above the coffee spout and press the relevant push-button on the steel front (if the machine is fitted with an electronic console, refer to chapter 7).
- 4.** The double-range pressure gauge on the front constantly measures boiler pressure (0,9 - 1,1 BAR) as well as coffee delivery pressure (8-10 BAR).
- 5.** Adjust pressure inside the boiler to the usual specifications by means of the relevant screw on the pressure gauge.
- 6.** Adjust coffee delivery pressure to the usual specifications by means of the relevant screw of the internal pump.
- 7.** Frequently check the boiler level indicator and double-range pressure gauge.
- 8.** To deliver coffee in the lever model, activate the manual lever positioned laterally to the group.



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

## **REGULAR USE**



Ch. 6A

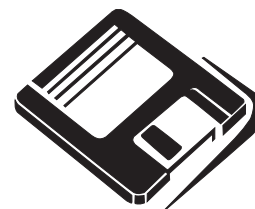
- 1.** When the machine is switched on, the electronic card checks water level inside the boiler. After approx. 3 seconds, the filling pump and solenoid valve are enabled for filling. When the set level is reached, the card enables the console and its push buttons. Coffee delivery is started by pressing the relevant push button and stopped by pressing the same button again. The above-indicated operations are signalled by the relevant LEDs lighting up and going off.
- 2.** The boiler filling function is disabled while coffee is being made. If at the end of the coffee-making cycle the boiler level probe is above the water level, the boiler filling function will be enabled to restore water level.
- 3.** 2-minute filling time-out. At the end of this interval, the LEDs will blink and the machine will stop. Switch the machine on again to restart it.
- 4.** Coffee delivery time-out. After 2 minutes, delivery of the current coffee doses is interrupted.

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

## **INSTRUCTIONS FOR ELECTRONIC DOSING**

Ch. 7

- 1.** Press button  relating to the coffee spout of the dose to be programmed. Keep it pressed for longer than 5 seconds and check that all programming LEDs on the console light up. This indicates that the programming function has been started correctly.
- 2.** Press any of the buttons corresponding to the 4 doses that can be programmed. The LED corresponding to button  and that corresponding to the dose being programmed remain on.
- 3.** When the desired quantity of coffee is reached (4 doses), press any of the dose buttons to interrupt product delivery.
- 4.** The console on the left automatically stores the memory of the others. Continue if necessary, to set the remaining consoles.



**Safe, and efficient electronic components**

**ESPRESSO COFFEE MACHINES**

**GB**

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

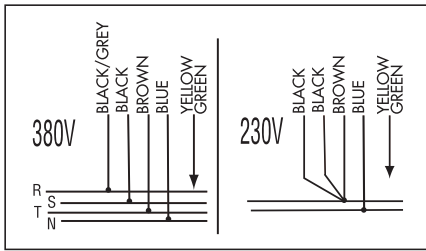
**OPTIONAL FEATURES:**

Devised, designed and produced by us.

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

**Electric cup warmer**, keeps the cups warm in the compartment above the coffee machine. The set includes: heating element, support, switch, wires, 95° thermostat.

**WIRING DIAGRAM**



**ELECTRIC TESTING**

**RESIN BASED SOFTENER**

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

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

Water is hard between 30° and 40°; it is considered very hard above 40°. Water hardness is measured by means of simple test kits that can be purchased at any of our repair service centres. Follow their easy instructions for use.



**PERIODICAL INSPECTIONS**

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

# MODE D'EMPLOI

## Avertissements

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

## *Table des matières Chap.*

<b>Introduction</b>	<b>1</b>
<b>Entretien</b>	<b>2</b>
<b>Installation</b>	<b>3</b>
<b>Fonctionnement général</b>	<b>4</b>
<b>Fonctionnement de la version Ergonomique</b>	<b>5</b>
<b>Fonctionnement de la version à bouton-poussoir BT-levrier petit</b>	<b>6</b>
<b>Fonctionnement de la version Électronique</b>	<b>7</b>

## “2. 3. 4 gr”

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

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

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

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

## **ENTRETIEN QUOTIDIEN**

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

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

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

@ Les parties extérieures de la machine doivent être nettoyées en utilisant un linge humide ; ne jamais utiliser de détergents ou substances abrasives.

## *Introduction*

## *chap. 1*

les éventuels dommages aux personnes ou aux biens



**Ces machines sont créées, conçues et produites par nous.**



## *chap. 2*

Pendant le nettoyage de l'appareil ne pas l'immerger dans l'eau !

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

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

@ Le cordon d'alimentation de cet appareil ne peut pas être remplacé par l'utilisateur. En cas d'endommagement du cordon ou de son remplacement, s'adresser exclusivement à un Centre d'Assistance Technique agréé.

## INSTALLATION

chap. 3

**1.** Enlever l'emballage extérieur et contrôler immédiatement si la machine est intacte et n'a pas subi de dommages. Régler les petits pieds afin que l'appareil soit parfaitement horizontal.

S'assurer que la tension du secteur corresponde bien à celle indiquée dans les caractéristiques techniques de la machine à café.

**2.** Positionner l'appareil au-dessus d'une table ou d'un comptoir robuste et parfaitement horizontal, tout près des points de connexion électrique et hydraulique.

**3.** Elever la cuvette antérieure et raccorder le tuyau de chargement de l'eau potable (3/8"). Utiliser uniquement un tuyau homologué pour **eau potable** conformément au Décret Ministériel italien du 21.03.73.

Raccorder également le tuyau de vidange en le connectant à la cuvette en plastique d'évacuation.

**Attention: la pression en filet doit être comprise entre le valeur MAX de 12 bar et le valeur MIN de 1,5 bar .**

## FONCTIONNEMENT GÉNÉRAL

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

**2.** Faire tourner la manette de l'interrupteur sur la position I.

**3.** La machine commencera à se remplir d'eau automatiquement jusqu'à ce que le niveau établi soit atteint (sonde de niveau automatique dans la chaudière). Les machines sont équipées d'un remplissage manuel, il est possible de faciliter l'entrée de l'eau en tournant la manette du robinet intérieur.

**NB:** Les machines à café électroniques sont

## FONCTIONNEMENT DE LA VERSION ERGONOMIQUE chap. 5

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

**2.** Faire tourner la manette de robinet intérieur situé sous la cuvette et contrôler ensuite que le niveau de l'eau se fixe entre le minimum et le maximum (voir indicateur de niveau en verre).

**3.** Actionner l'interrupteur rouge situé tout près de l'indicateur de niveau en verre. Attendre environ 30 minutes pour permettre à la machine d'atteindre la température de travail. Le voyant lumineux vert s'éteint pour signaler que la machine à café est prête à l'emploi.

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

**4.** L'extrémité du câble d'alimentation (type H07RN-F 5x2,5 mm<sup>2</sup>) doit être connectée à une fiche industrielle homologuée, triphasée. 16A 400-3N+TERRE ou aux bornes d'un interrupteur général omnipolaire I-O homologué, équipé de fusibles 16A, installé en amont (distance des contacts à  $\geq 3$ mm). L'installation doit être effectuée par un personnel qualifié, selon les instructions du présent mode d'emploi et conformément à la Norme Générale des installations électriques CEI 64.8. Avant la mise en service, l'installateur doit vérifier que la prise d'alimentation soit bien munie d'une **BORNE DE MISE À LA TERRE EFFICACE ET SÛRE**: vérification de l'efficacité de terre.

chap. 4

munies d'un système de niveau. Si la machine s'arrête et les voyants lumineux du clavier clignent au cours du remplissage de l'eau, procéder selon les instructions de DOSAGE ÉLECTRONIQUE (voir chapitre 6 A).

**4.** Lorsque la machine a atteint le bon niveau, actionner l'interrupteur en le plaçant sur la position 2 (attendre environ 30 minutes pour permettre à la machine d'atteindre sa température de travail). Le voyant lumineux vert s'éteint pour signaler que la machine à café est prête à l'emploi.



**Lire attentivement les descriptions présentées cicontre.**

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



**Vapeur et eau chaude sont sous pression. DANGER DE BRÛLURES**

## FONCTIONNEMENT DE LA VERSION À BOUTON-POUSOIR - BT PETIT LEVIER

chap. 6

**1.** Pour obtenir le débit de vapeur, actionner les manettes latérales portant le symbole du nuage de vapeur.

**2.** Pour obtenir le débit d'eau chaude, actionner la manette centrale (ou latérale compacte - ergonomique) portant le symbole de la goutte d'eau.

**3.** Pour obtenir le débit du café des groupes, doser la juste quantité de café dans le portefiltre et l'accrocher au groupe; appuyer sur le bouton-poussoir correspondant au débit du café placé sur la partie frontale en acier (dans le cas du clavier électronique, voir chap. 7).

**4.** Le manomètre à double échelle, situé sur la partie frontale de l'appareil, détecte à tout

moment la pression dans la chaudière (0,9 -1,1 bars) et la pression de débit du café (8-10 bars).

**5.** Pour régler la pression à l'intérieur de la chaudière selon les caractéristiques habituelles, agir sur la vis de réglage placée sur la pressostat.

**6.** Pour régler la pression de débit du café selon les caractéristiques habituelles, agir sur la vis de réglage de la pompe intérieure.

**7.** Contrôler assez fréquemment l'indicateur du niveau de l'eau dans la chaudière, ainsi que le manomètre à double échelle

**8.** Dans le modèle à petit levier pour le débit du café, actionner le levier manuel latéral au groupe.



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

## USAGE ORDINAIRE

chap. 6A

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

**2.** Pendant la phase de débit du café, le chargement de l'eau dans la chaudière est invalidé. Dès que le cycle de débit est terminé, si la sonde dans la chaudière n'est plus immergée dans l'eau, le chargement de la chaudière s'effectue automatiquement pour rétablir le bon niveau d'eau.


**2.** Le time-out de remplissage est de 2 minutes. Dès que ce laps de temps s'est écoulé, les voyants lumineux clignotent et la machine s'arrête. Pour rétablir son fonctionnement, éteindre et allumer à nouveau la machine à café.


**3.** Le time-out de débit du café est de 2 minutes. Dès que ce laps de temps s'est écoulé, les doses en cours de débit sont interrompues.

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

## FONCTIONNEMENT DE LA VERSION ÉLECTRONIQUE

chap. 7

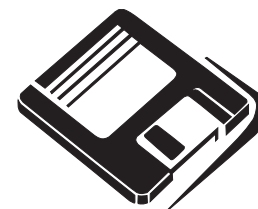
**1.** Appuyer et maintenir pressée la touche  relative au groupe de la dose que l'on souhaite programmer, pendant un laps de temps supérieur à 5 secondes, et vérifier que tous les voyants lumineux de programmation présents sur le clavier s'éclairent simultanément pour confirmer l'entrée correcte dans la phase de programmation.

**2.** Appuyer sur n'importe quelle touche associée aux 4 doses pouvant être programmées. Le voyant lumineux correspondant à la touche  reste

écalibré, tout comme celui de la dose en phase de programmation.

**3.** Dès que la quantité de café souhaitée est atteinte, appuyer sur une des touches des doses pour interrompre le débit du café.

**4. NB.** Le tableau de commande, plus à gauche mémorise automatiquement. Tous les autres procéder, d'abord, si c'est nécessaire, à la programmation des autres tableaux de comm.



**Electronique fiable et performante.**

### MACHINES À CAFÉ EXPRESSO

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

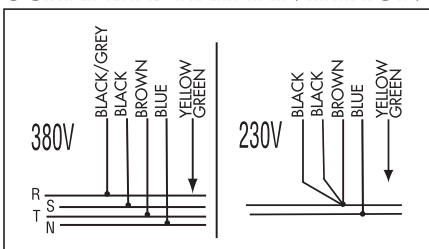
#### ACCESSOIRES proposés EN OPTION:

Ces machines sont créées, conçues et produites par nous.

**Système "cappuccino"** pour faire maousser le lait qui permet d'obtenir de manière hygiénique et facile d'excellents cappuccini crémaux. Il doit être installé sur la buse de débit de la vapeur avant d'actionner la manette correspondante.

**Chauffe-tasse électrique** qui maintient à la bonne température les tasses sur le plan supérieur de la machine à café. Le Kit comprend: résistance, support, interrupteur et câblage, thermostat 95°.

#### SCHÉMA D'ALIMENTATION



### CONTRÔLE ÉLECTRIQUE D'ESSAI FINAL



### ADOUCCISSEUR À RÉSINES

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

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

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

Suivre les simples instructions d'utilisation



### CONTRÔLES PÉRIODIQUES

Date d'installation .....

N° de série .....

Modèle.....

Opérateur .....

Téléphone de l'Opérateur.....

Contrôle effectué le.....

Opérateur .....

Contrôle effectué le.....

Opérateur .....

Contrôle effectué le.....

Opérateur .....

# GEBRAUCHSANWEISUNG

## Wichtige Hinweise

**Vor Beginn einer jeden Wartungsarbeit den Netzstecker ziehen.**

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

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

## Inhalt Kap.

<b>Einleitung</b>	<b>1</b>
<b>Wartung</b>	<b>2</b>
<b>Installation</b>	<b>3</b>
<b>Betrieb</b>	<b>4</b>
<b>Betriebsergonomie</b>	<b>5</b>
<b>Betrieb mit Schalter BT</b>	<b>6</b>
<b>Elektronische Dosierung</b>	<b>7</b>

## “2. 3. 4. gr”

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

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

**Lassen Sie Ihre Espressomaschine mindestens einmal pro Jahr durch einen**

**Fachmann kontrollieren.** So bleibt Ihre Maschine stets leistungsfähig und sicher.

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

## TÄGLICHE WARTUNG

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

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

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

@ Die Gehäuseteile der Maschine werden mit einem weichen Tuch gereinigt.

Verwenden Sie keine Reinigungs- bzw. Scheuermittel. Auch für den innere hydraulische

## Einleitung Kap. 1



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



## Kap. 2

scheutronkreisen man muss keine aggressive und/oder scheuernde Substanzen zu benutzen. Das Gerät während der Reinigung nicht in Wasser tauchen!

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

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

@ Das Speisekabel dieses Gerätes darf nicht vom Benutzer ausgetauscht werden. Im Falle einer Beschädigung des Kabels oder für seinen Austausch wenden Sie sich bitte ausschließlich an ein autorisiertes Kundendienstzentrum.

## INSTALLATION

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

**2.** Positionieren Sie das Gerät auf einer ebenen und tragfähigen Fläche in der Nähe der elektrischen bzw. Wasseranschlußstelle.

**3.** Entfernen Sie die vordere Wanne und schließen Sie den Zufuhrschlauch für Trinkwasser an (3/8"). Verwenden Sie ausschließlich für Trinkwasser zulässige Schläuche gemäß Ministerialbekret vom 21.03.73. Schließen Sie auch den Ablaßschlauch an der Plastikablabwanne an.

**Achtung : die Netzdruck muss zwischen der MAX Wert von 12 bar und der MIN Wert von 1,5 bar enthalten sein .**

## BETRIEB: SCHALTER IN POS. 0

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

**2.** Drehen Sie den Handgriff des Schalters auf Pos. I.

**3.** Die Maschine beginnt mit dem automatischen Wasserfüllvorgang bis zum Erreichen der eingestellten Wasserstandshöhe (autom. Füllstandsonde im Heizkessel). Die Maschinen sind mit einer manuellen Füllvorrichtung ausgestattet; der Wassereintritt kann durch Drehen des Handgriffs des sich im Inneren befindlichen Hahns beschleunigt werden.

**Hinweis:** Bei den elektronischen Maschinen ist

## BETRIEBSERGONOMIE

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

**2.** Drehen Sie den Drehgriff des sich unter der Wanne befindlichen inneren Hahns und danach kontrollieren, daß sich der Wasserstand zwischen dem Minimum und dem Maximum befindet (siehe Füllstandfenster).

**3.** Betätigen Sie den roten Schalter in der Nähe des Füllstandfensters. Warten Sie etwa 30 Minuten ab, damit die Maschine ihre

### Kap. 3

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

**4.** Das Ende des Versorgungskabels (Typ H07RN-F 5x2,5 mm<sup>2</sup>) muß an eine zugelassene, dreiphasige Industriesteckdose 16A 400V 3N + ERDE oder an die Klemmen eines zulässigen allpoligen Hauptschalters I-O, ausgerüstet mit 16A-Sicherungen, stromauf installiert ( Kontaktdistanz > 3 mm) angeschlossen werden. Die Installation muß von einem Fachmann gemäß den Vorschriften dieses Handbuchs durchgeführt werden und Übereinstimmung mit den allgemeinen Richtlinien für elektrische Anlagen CEI 64.8. Vor der Inbetriebnahme muß der Installateur prüfen, ob die Versorgungsteckdose mit einer **WIRKSAMEN UND SICHEREN ERDUNGSKLEMME** ausgerüstet ist: Prüfung der Erdung.



**Lesen Sie nebenstehende Hinweise aufmerksam.**

### Kap. 4

ein Sicherheitssystem der Füllstandhöhe eingebaut. Sollte die Maschine während dem Auffüllen mit Wasser blockieren, gemäß den Anweisungen im Abschnitt ELEKTRONISCHE DOSIERUNG verfahren (siehe Kap. 6A.)

**4.** Hat die Maschine ihren Wasserstand erreicht, den Schalter auf 2 positionieren (etwa 30 Minuten abwarten, damit die Maschine ihre Betriebstemperatur erreichen kann). Das Abschalten der grünen Kontrolllampe zeigt an, daß die Espressomaschine jetzt betriebsbereit ist.

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

### Kap. 5

Betriebstemperatur erreichen kann. Das Abschalten der grünen Kontrolllampe zeigt an, daß die Espressomaschine jetzt betriebsbereit ist.

**4.** Es wird empfohlen den Heizkessel vor dem Betätigen des Hauptschalters mit Wasser zu füllen (Liegt das Heizelement des Heizkessel frei, könnte es durchbrennen).



Dampf und Wasser stehen unter Druck.  
**VERBRENNUNGSGEFAHR**

## BETRIEB MIT SCHALTER

Kap. 6

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

Druck bei der Kaffeeabgabe (8-10 bar).

5. Um den Innendruck im Heizkessel gemäß den üblichen Eigenschaften einzustellen, die Regulierschraube verwenden, die sich am Druckwächter befindet.
6. Um den Druck der Kaffeeabgabe gemäß den gewöhnlichen Eigenschaften einzustellen, die Schraube der Innenpumpe regulieren.
7. Die Wasserstandnzeige im Heizkessel und das Manometer mit doppelter Maßskala stets im Auge behalten.



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

## NORMALE VERWENDUNG

Kap. 6A

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


dem Abgabevorgang und wenn die Heizkesselsonde nicht mehr mit Wasser bedeckt sein sollte, wird das Auffüllen des Heizkessels wieder befähigt, um den Wasserfüllstand wieder herzustellen.


3. Time-out Auffüllen von 2 Minuten. Nach Ablauf dieser Zeit, blinken die Kontrolllampen und die Maschine blockiert. Zur Rückstellung die Maschine aus- und erneuer einschalten.
4. Time-out Kaffeeabgabe. Nach 2 Minuten werden die sich in Gang befindlichen Dosen blockiert.

Die Kaffeeabgabe erfolgt durch Drücken der entsprechenden Taste und wird durch erneutes Drücken derselben gestoppt

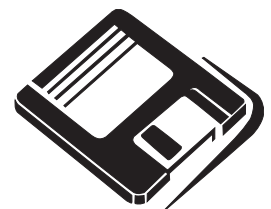
## ANWEISUNGEN ZUR ELEKTRONISCHEN DOSIERUNG

Kap. 7

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

Programmierphase  befindlichen Dosis bleiben eingeschaltet.

3. Nach Erreichen der gewünschten Kaffeepulvermenge (4 Dosen), eine der Dosiertasten betätigen, um die Produktabgabe zu unterbrechen.



**Sichere und leistungsstarke Elektronik.**

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

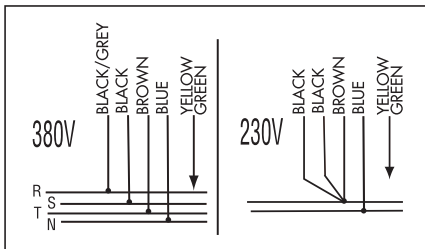
**SONDERZUBEHÖR:**

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

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

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

**VERSORGUNGSDIAGRAMM**



**ELEKTRISCHE KONTROLLE ZUR ABNAHME**



**ENTHÄRTERVORRICHTUNG MIT HARZEN**

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

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

Die einfachen Gebrauchswanweisungen befolgen.



**REGELMÄSSIGE KONTROLLEN**

- Installationsdatum .....
- Maschinenkenn-Nr .....
- Modell .....
- Bediener .....
- Telefonnr. Bediener .....
- Kontrolle ausgeführt am.....  
Bediener .....
- Kontrolle ausgeführt am.....  
Bediener .....
- Kontrolle ausgeführt am.....  
Bediener .....

# MANUAL DE INSTRUCCIONES

## Advertencias

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

## Índice Cap.

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

## “2. 3. 4 gr”

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

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

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

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

## MANTENIMIENTO DIARIO

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

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

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

@ Las partes exteriores de la máquina deben de ser limpiadas con un paño húmedo sin utilizar por ningún motivo detergentes o sustancias abrasivas.

## Introducción cap. 1

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



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



## cap. 2

Durante la limpieza de la máquina no introducirla en el agua.

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

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

@ El cable de alimentación de esta máquina no debe ser cambiado por el usuario; en caso de que el cable se dañe o tenga que ser cambiado, tomar contacto exclusivamente con un centro de Asistencia Técnica Autorizado.

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

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

**3.** Quitar la vasija anterior y conectar el tubo que carga el agua potable (3/8) utilizar solamente el tubo homologado para e agua potable según el D.M. 21.03.73 conectar también el tubo del desagüe con la respectiva vasija de plástica de desagüe.

Atención: la presión de red debe hallarse siempre entre el valor MÁX de 12 bares y el valor MÍN de 1,5 bares.

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

**4.** La extremidad del cable de alimentación (tipo H07RN-F 5x2,5 mm) debe ser conectado a una toma industrial homologada, trifásica, 16A400w\_3N + tierra o con los bornes de un interruptor general omnipolar I-O homologado y equipado con fusibles 16A, instalados arriba (distancia contacto a=3mm). La instalación debe ser seguida por personal calificado de acuerdo a las prescripciones de este manual y según la normas generales de las instalaciones eléctricas CEI 64,8. Antes de ponerlo en funcionamiento el técnico debe verificar que la toma de alimentación sea dotada de un borne de puesta a tierra eficaz y seguro: verifica de la eficiencia de tierra.



**Leer atentamente e todo la información**

## EN FUNCION: Interruptor en pos. 0

cap. 4

**1.** Abrir la llave que carga el agua y verificar que no exista alguna fuga.

**2.** Girar la manopla del interruptor en la posición 1.

**3.** La máquina comencera a llenarse de agua automáticamente hasta llegar el nivel indicado (sonda autonivel en la caldera). Las máquinas están dotadas de un sistema manual de llenado; se puede tambien ayudar a la entrada del agua girando la manopla del grifo interno.

NB. Las máquina electrónicas poseen un sistema de seguridad de nivel. Si durante el proceso de

llenado del agua la maquina se boquea y el led (indicator) del teclado se vuelven intermitente es proceder según las instrucciones para poder dosificar electrónicamente.

**4.** Con la máquina nivelada, accionar el interruptor colocándolo en la posición 2 esperar por 30 minutos permitiendo a la máquina de alcanzar la temperatura del trabajo. Al apagarse la luz verde nos indica que la máquina esta lista para ser utilizada.

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

## ERGONOMIA EN FUNCION

cap. 5

**1.** Abrir la llave qua carga el agua y verificar que no exista alguna perdida.

**2.** Girar la manopla de la llave interna situada bajo la palangana para poder controlar que el nivel del agua quede entre al mínimo y el máximo (osbservar en el vidrio el nivel).

**3.** Accionar el inerruptor de color rojo puesto cerca del vidrio nivel. Esperarar pos los menos 30 minutos para permitir que la máquina alcance la la temperatura adapta para el trabajo, al apagarse la luz verde nos indicando que la máquina está lista para ser utilizada.

**4.** Atención es necesario llenar de agua la caldera antes de accionar el interruptor de encendido general. (al descubrirse la resistencia de la caldera esta se quemaría).



**Vapor y agya caliente en presión PELEGRINO DE USTIÓN**

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

- 1.** Para suministrar vapor utilizar las perillas laterales descritas con el símbolo: la nube sobre al vapor.
- 2.** Para suministrar agua caliente utilizar las perillas centrales (o lateral compacta - ergonómica) descritas por el símbolo: la gota de agua.
- 3.** Para suministrar café de los grupos, dosificar la cantidad justa de café en el portafiltro y después de haberlo encerrado en el grupo pulsar el botón apropiado de suministro, situado en la parte frontal de acero (o a través del pulsador electrónico, ver el cap. 7).
- 4.** El manómetro de doble escala situado en la parte frontal indica la presión de la caldera (0,9-11 bar) y así mismo la presión del suministro del café (8-10 BAR).

- 5.** Para regular la presión interna de la caldera según las características usuales, girar el tornillo regulador situado sobre el presóstato.
- 6.** Para regular la presión de suministro del café de acuerdo a las características usuales, girar el tornillo que regula la bomba interna.
- 7.** Observar muy frecuentemente el indicador del nivel del agua en la caldera y el manómetro de doble escala.
- 8.** En el modelo con palanca, para suministrar café, accionar la palanca manual situada en la parte lateral del grupo.



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

## USO FRECUENTE

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

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



- 3.** Time out llenado de dos minutos, pasado este tiempo se efectuará la intermitencia de los indicadores y se bloqueará la máquina, para restablecerla debemos apagar y encender la máquina.
- 4.** Time out suministro café. Después de dos minutos se bloquean las dosis en curso.

*cap. 6A*

“La maquina esta lista para servir siempre y en donde sea un optimo café”

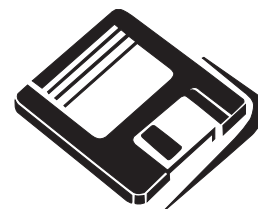
## INSTRUCCIÓN DOSIFICACIÓN ELECTRÓNICA

*cap. 7*

- 1.** Apretar y mantener presionada la tecla  relativa al grupo de las dosis que se quieren programar por un tiempo superior a 5 segundos y verificar el encendido simultáneo de todos los leds (indicadores) de programación presentes sobre los botones que nos indican el ingreso correcto en la fase de programación.
- 2.** Accionar cualquier botón que corresponda a las 4 dosis que pueden ser programadas. El indicador (led)  relativo al botón, queda encen-

dido como todos los demás en fase de programación.

- 3.** Al obtener la cantidad de café deseada para interrumpir el suministro del producto, se oprime uno de los botones que corresponden a la dosificación.
- 4.** La caja de pulsadores más a la izquierda, memoriza automáticamente también las otras. Por lo tanto proceder, en caso de que sea necesario, con la programación de las cajas de pulsadores sobrantes.



**Electrónica segura y eficaz.**

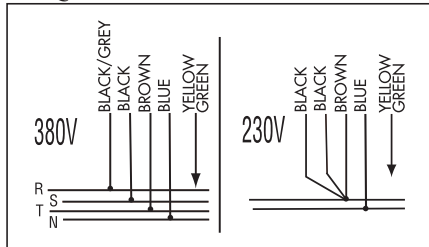
### MAQUINAS PARA CAFE EXPRESO

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

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

La màquina esta dotada en la caldera de una sonda de seguridad (ademàs de la del autonivel) para el bloqueo de la alimentaci3n - resistencia en caso de falta de agua en la caldera.

#### ESQUEMA DE ALIMENTACION



#### OPCIONAL:

**Cappuccinatore:** permite obtener higi3nicamente y f3cilmente 3ptimos y cremosos cappuccinos. Se instala en el tubo del vapor girando la perilla.

**Calentador de tazas el3ctrico:** para mantener en temperatura las tazas, esta situado en la parte superior de la m3quina. En el Kit: resistencia, soporte, interruptor, Cables, Termostato 95°.



#### CONTROL EL3CTRICO DE PRUEBA

### ENDULZADOR DE RESINAS

El Calcio y el magnesio determinan la dureza del agua y provocan la formaci3n de lo que conocemos como caliza.



La instalaci3n de un sistema que endulce a resinas epox3dicas (material polim3rico), evita la formaci3n de la cal, pero siempre es oportuno efectuar la regeneraci3n del endulzador a tr3ves de la sal gruesa o de cocina Na CL (cloruro de sodio).

De 30 a 40 grados el agua est3 dura: de 40 en adelante esta considerada muy dura. La medida se efectua a trav3s de los simples y apropiados tests que se pueden adquirir en cualquiera de nuestros centros de asistencia. Seguir la f3cil instrucci3n para el uso.

### CONTROLES PERIODICOS

Día de la instalaci3n.....

Matr3cula.....

Modelo .....

Operador.....

Tel3fono operador.....

Control realizado el.....

# ISTRUZIONI PER L'USO CE

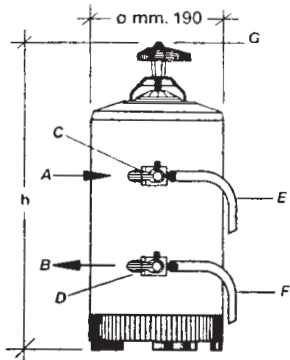


FIG. 1

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

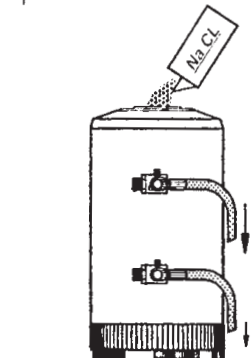


FIG. 2

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

**A** ENTRATA ACQUA  
 TAPWATER INLET  
 WASSEREINTRITT NETZ  
 ENTRÉ D'EAU DU RESEAU  
 ENTRADA AGUA RED  
 ENTRADA AGUA

**B** USCITA ACQUA  
 WATER OUTLET  
 AUSTRITT WASSER  
 SORTIE D'EAU  
 SALIDA AGUA  
 SAIDA ÀGUA

**C** RUBINETTO ENTRATA ACQUA  
 WATER INLET TAP  
 HAHN EINTRITT WASSER  
 ROBINET D'ENTRÉE D'EAU  
 GRIFO ENTRADA AGUA  
 TORNEIRA ENTRADA ÀGUA

**D** RUBINETTO USCITA ACQUA  
 WATER OUTLET TAP  
 HAHN AUSTRITT WASSER  
 ROBINET DE SORTIE D'EAU  
 GRIFO SALIDA AGUA  
 TORNEIRA SAIDA ÀGUA

**E** TUBO DI DEPRESSIONE  
 DEPRESSION TUBE  
 DEPRESSIONSROHR  
 TUYAU DE DEPRESSION  
 TUBO DEPRESSIÓN  
 TUBO DE DEPRESSÃO

**F** TUBO RIGENERAZIONE  
 REGENERATION TUBE  
 REGENERIERUNGSROHR  
 TUYAU DE REGENERATION  
 TUBO REGENERACIÒN  
 TUBO DE REGENERAÇÃO

**G** POMOLO APERTURA COPERCHIO  
 COVER OPENING KNOBE  
 GRIFF ÖFFENEN DECKEL  
 POIGNÉE D'OUVERTURE COUVERCLE  
 POMO APERTURA TAPA  
 MANIPULO ABERTURA TAMPA

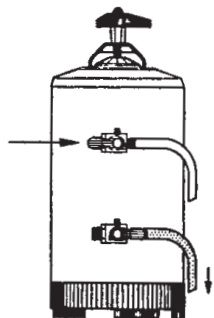


FIG. 3

**RIGENERAZIONE**  
**REGENERATION**  
**REGENERIERUNG**  
**RÉGÉNÉRATION**  
**REGENERACIÒN**  
**REGENERAÇÃO**

## TABELLA DUREZZA ACQUA RIGENERAZIONE IN GRADI FRANCESI

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

## Dichiarazione di conformità

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

Società a Responsabilità Limitata

## Costruzioni e Lavorazioni Meccaniche



DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ / DECLARATION OF CONFORMITY  
DECLARATION DE CONFORMITE / KONFORMITÄTSEKTLARUNG  
DECLARATION DE CONFORMIDAD

Costruttore — Manufacturer — Constructeur — Hersteller — Constructor

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

*Via Martiri delle Foibe, 26*

*Scomigo di Conegliano (TV) - ITALY*

Prodotto — Product — Produit — Produktart — Producto

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

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

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

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

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

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

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

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

**DIRETTIVA BASSA TENSIONE - LOW VOLTAGE DIRECTIVE - DIRECTIVE BASSE TENSION - NIEDERSPANNUNGSRICHTLINE - DIRECTIVA BAJA TENSION**

**72/23/ CEE 93/68/CEE**

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

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

La confromitè a ètè vérifièe à l'aide des normes harðoniséès suivantes.

Die Konformitaet wunder anhand der folgen harmonisierten Normen gepuft:

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

EN 60335-1 EN 60335-14-15

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

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

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

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

La confromitè a ètè vérifièe à l'aide des normes harðoniséès suivantes:

Die Konformitaet wunder anhand der folgen harmonisierten Normen gepuft:

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

EN 55014-1/2 EN 61000-3-2/3

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

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

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

COPPER BOILER	MARDEK CE 0044
SAFETY VALVE	MARDEK CE 0044

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

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

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

KUPFERHEIZKESSEL	MARKIERT MIT CE 0044
SICHERHEITSVENTIL	MARKIERT MIT CE 0044

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

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



**B.F.C. s.r.l.****ESPRESSO COFFEE MACHINES**

Tel. ++39 0438 394979

Fax ++39 0438 394587

Scomigo di Conegliano (TV)

E.mail: [bfc.mch@nline.it](mailto:bfc.mch@nline.it)**TAGLIANDO DI GARANZIA  
GUARANTEE CERTIFICATE**DATA D'ACQUISTO  
DATE OF PURCHASETIMBRO RIVENDITORE  
RETAILER'S STAMP

MATR. N°

**B.F.C. s.r.l.****ESPRESSO COFFEE MACHINES**

Tel. ++39 0438 394979

Fax ++39 0438 394587

Scomigo di Conegliano (TV)

E.mail: [bfc.mch@nline.it](mailto:bfc.mch@nline.it)**TAGLIANDO DI GARANZIA  
GUARANTEE CERTIFICATE**DATA D'ACQUISTO  
DATE OF PURCHASETIMBRO RIVENDITORE  
RETAILER'S STAMP

MATR. N°

NOME  
NAMECOGNOME  
SURNAMEVIA  
STREETCITTÀ  
TOWNC.A.P.  
ZIP CODEPROV.  
PROVINCE

MITTENTE



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