



**LADY**



MANUALE DI ISTRUZIONI  
INSTRUCTION MANUAL  
GEBRAUCHSANLEITUNG  
MANUEL D'INSTRUCTIONS  
MANUAL DE INSTRUCCIONES  
MANUAL DE INSTRUÇÕES  
GEBRUIKSAANWIJZING  
INSTRUKTIONSHÅNDBOG  
ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΟΔΗΓΙΩΝ

# INDICE - INDEX - INHALTSANGABE - INDEX - INDICE - INHOUD - IINDHOLDSFORTEGNELSE - ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

## ITALIANO

1. DATI GENERALI	pag. 3
2. PREMESA: CONSERVAZIONE DEL MANUALE	pag. 4
3. USO PREVISTO E AVVERTENZE	pag. 4
4. DESCRIZIONE TECNICA	pag. 5
5. INSTALLAZIONE-POSIZIONAMENTO-MESSA IN FUNZIONE	pag. 5
6. ISTRUZIONI PER L'USO	pag. 6
7. MANUTENZIONE	pag. 7
8. GUASTI E RIPARAZIONI ORDINARIE	pag. 8
9. MESSA IN DISUSO E SMANTELLAMENTO	pag. 8
10. DATI TECNICI E SCHEMI	pag. 44

## ENGLISH

1. GENERAL DATA	pag. 3
2. INTRODUCTION: CONSERVATION OF THE HANDBOOK	pag. 9
3. CONTEMPLATED USE AND WARNINGS	pag. 9
4. TECHNICAL DESCRIPTION	pag. 10
5. INSTALLATION - LOCATION - START-UP	pag. 10
6. USER INSTRUCTIONS	pag. 11
7. MAINTENANCE	pag. 12
8. FAULTS AND ROUTINE REPAIRS	pag. 13
9. SHUT-DOWN AND DISMANTLING	pag. 13
10. TECHNICAL DATA AND DIAGRAMS	pag. 44

## DEUTSCH

1. ALLGEMEINE HINWEISE	S. 3
2. VORWORT: AUFBEWAHRUNG DER GEBRAUCHSANLEITUNG	S. 14
3. VERWENDUNG UND WARNUNGEN	S. 14
4. TECHNISCHE BESCHREIBUNG	S. 15
5. INSTALLATION - AUFSTELLUNG - INBETRIEBNAHME	S. 15
6. GEBRAUCHSANWEISUNGEN	S. 16
7. WARTUNG	S. 17
8. STÖRUNGEN UND BEHEBUNG DER URSACHEN	S. 18
9. ENDGÜLTIGE AUSSERBETRIEBSETZUNG	S. 18
10. TECHNISCHE DATEN UND DIAGRAMME	S. 44

## FRANÇAIS

1. DONNEES GENERALES	page 3
2. AVANT-PROPOS: CONSERVATION DU MANUEL	page 19
3. UTILISATION PREVUE ET PRECAUTIONS	page 19
4. DESCRIPTION TECHNIQUE	page 20
5. INSTALLATION-MISE EN PLACE-MISE EN SERVICE	page 20
6. MODE D'EMPLOI	page 21
7. ENTRETIEN	page 22
8. PANNES ET REPARATIONS ORDINAIRES	page 23
9. MISE HORS D'USAGE ET DESTRUCTION	page 23
10. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES ET SCHEMAS	page 44

## ESPAÑOL

1. DATOS GENERALES	pag. 3
2. PREMISA: CONSERVACION DEL MANUAL	pag. 24
3. USO PREVISTO Y ADVERTENCIAS	pag. 24
4. DESCRIPCION TECNICA	pag. 25
5. INSTALACION-COLOCACION-PUESTA EN SERVICIO	pag. 25
6. INSTRUCCIONES DE EMPLEO	pag. 26
7. MANUTENCION	pag. 27
8. AVERIAS Y REPARACIONES	pag. 28
9. PUESTA EN DESUSO Y DESTRUCCION	pag. 28
10. CARACTERISTICAS TECNICAS Y DIAGRAMAS	pag. 44

## PORTUGUÊS

1. CARACTERISTICAS GERAIS	pag. 3
2. PREÂMBULO: USO E CONSERVAÇÃO DO MANUAL	pag. 29
3. USO PREVISTO E CAUTELAS	pag. 29
4. DESCRIÇÃO TECNICA	pag. 30
5. INSTALAÇÃO - POSICIONAMENTO - COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO	pag. 30
6. INSTRUÇÕES PARA O USO	pag. 31
7. MANUTENÇÃO	pag. 32
8. DESARRANJOS E REPARAÇÕES ORDINARIAS	pag. 33
9. COLOCAÇÃO FORA DE USO E DEMOLIÇÃO	pag. 33
10. CARACTERISTICAS TECNICAS E ESQUEMAS	pag. 44

## NEDERLANDS

1. ALGEMENE GEGEVENS	pag. 3
2. INLEIDING: BEWARING VAN DE GEBRUIKSAANWIJZING	pag. 34
3. VOORZIEN GEBRUIK EN WAARSCHUWINGEN	pag. 34
4. TECHNISCHE BESCHRIJVING	pag. 35
5. INSTALLATIE - PLAATSING - IN WERKING STELLEN	pag. 35
6. GEBRUIKSAANWIJZING	pag. 36
7. ONDERHOUD	pag. 37
8. DEFECTEN EN EENVOUDIGE REPARATIES	pag. 38
9. HET APPARAAT DEMONTEREN	pag. 38
10. TECHNISCHE GEGEVENS EN SCHEMA'S	pag. 44

## DANSK

1. GENERALE DATA	side 3
2. PRÆMISSER OM OPBEVARING AF HÅNDBOGEN	side 39
3. FORVENTET BRUG OG ADVARSLER	side 39
4. TEKNISK BESKRIVELSE	side 40
5. INSTALLATION-PLACERING-START AF MASKINEN	side 40
6. BRUGSANVISNING	side 41
7. VEDLIGEHOLDELSE	side 42
8. BESKADIGELSER OG NORMALE REPARATIONER	side 43
9. SLUKNING OG DEMONTERING	side 43
10. TEKNISKE DATA OG DIAGRAMMER	side 44

**DATI GENERALI-GENERAL DATA- ALLGEMEINE DATEN-DONNEES GENERALES- DATOS GENERALES-CARACTERISTICAS GERAIS-ALGEMENE GEGEVENS-GENERALE DATA- ΓΕΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ**

COSTRUTTORE  
 MANUFACTURER  
 HERSTELLER  
 CONSTRUCTEUR  
 FABRICANTE  
 FABRIKANT  
 ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗΣ

BRASILIA S.p.A.  
 Strada Provinciale  
 Bressana - Salice  
 27050 Retorbido (PV) Italia

Tel.: + 39.383.372011  
 Fax: + 39.383.374450  
 WWW: [www.brasilia.it](http://www.brasilia.it)  
 E-mail: [info@brasilia.it](mailto:info@brasilia.it)



MODELLO/MODEL/MODELL/MODELE/MODELO:

**LADY**

ANNO DI FABBRICAZIONE/YEAR OF MANUFACTURE/BAUJAHR  
 ANNEE DE FABRICATION/AÑO DE FABRICACION/ANO DE FABRICAÇÃO **2004**  
 BOUWJAHR/BYGNINGSÅR/ETOS KATASKEUHS

RAPPRESENTANTE LOCALE (Apporre timbro)  
 LOCAL AGENT (Stamp below):  
 LOKALER VERTRETER (Stempel):  
 REPRESENTANT LOCAL (Cachet):  
 REPRESENTANTE LOCAL (Poner el timbre):  
 REPRESENTANTE LOCAL (Pôr o carimbo):  
 LOKALE VERTEGENWOORDIGER (stempel):  
 LOKAL REPRESENTANT (skal stemples):  
 ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΙΟΣ (Θεσάτε σφραγίδα):



Rev. N°	Data	Pag.	Note
6	<i>n.d.</i>	/	n.r.
7	<i>06/2004</i>		start up
8	<i>08/2004</i>		prosp.rev.

## PREMESSA: CONSERVAZIONE DEL MANUALE

Il manuale è destinato all'utilizzatore e/o manutentore della macchina.

Questo manuale ha la funzione di fornire informazioni per un uso corretto della macchina ed un'appropriata manutenzione, nonché di tutelare la sicurezza dell'operatore.

E' necessario conservare con cura il presente manuale, poichè **il costruttore non risponde di danni arrecati a persone o cose, o subiti dalla macchina se utilizzata in modo difforme da quanto in esso descritto** o nel caso non vengano rispettate le prescrizioni di manutenzione e sicurezza.

**Il presente manuale deve essere sempre a disposizione dell'utilizzatore e/o manutentore**, il quale deve essere informato sull'uso corretto della macchina e su eventuali rischi residui. Deve essere conservato in un luogo asciutto e pulito.

**Le indicazioni riportate nel presente manuale non sostituiscono** le disposizioni di sicurezza ed i dati tecnici per l'installazione ed il funzionamento, applicate direttamente sulla macchina e sugli imballi.

Il presente manuale è da considerarsi parte della macchina e deve essere conservato per futuri riferimenti fino allo smantellamento della stessa.

**In caso di smarrimento del manuale o di richiesta di ulteriori informazioni**, contattare il rivenditore di zona oppure il costruttore.

Il presente manuale rispecchia lo stato della tecnica al momento attuale e non potrà essere considerato inadeguato solo perchè successivamente aggiornato in base a nuove esperienze.

Il costruttore si riserva altresì il diritto di modificare il manuale senza l'obbligo di aggiornare le edizioni precedenti, salvo casi eccezionali.

**Un uso improprio della macchina o difforme da quanto descritto nel presente manuale** preclude ogni condizione di garanzia o responsabilità del costruttore; l'utilizzo deve essere effettuato da parte di una persona adulta e responsabile.

## USO PREVISTO E AVVERTENZE

La macchina per caffè espresso è un apparecchio adatto all'erogazione di vapore/acqua calda per la preparazione professionale di una miscela di caffè o il prelievo di acqua e/o vapore.

I suoi componenti, in materiali atossici e duraturi, sono facilmente accessibili per un'adeguata pulizia e manutenzione.

**L'utilizzatore deve essere una persona adulta e non consentire l'uso della macchina a bambini o persone non responsabili.**

**L'utilizzatore deve attenersi alle norme di sicurezza vigenti nel paese d'installazione**, oltre alle regole dettate dal comune buonsenso e assicurarsi che vengano effettuate correttamente le periodiche operazioni di manutenzione.

L'installatore, l'utilizzatore o il manutentore hanno l'obbligo di segnalare al costruttore eventuali difetti o deterioramenti che possano compromettere l'originale sicurezza dell'impianto.

L'installatore ha l'obbligo di verificare le corrette condizioni ambientali, in modo che garantiscano la sicurezza e l'igiene degli operatori e degli utenti.

Le responsabilità derivanti dai componenti commerciali montati a bordo della macchina sono delegate ai rispettivi costruttori; le responsabilità del personale autorizzato all'uso della macchina sono delegate al cliente.

**Non esporre la macchina agli agenti atmosferici (sole, pioggia, ecc...)**

La sosta prolungata (fermo macchina) a temperatura inferiore a 0° C (zero gradi centigradi) può provocare danneggiamenti o rotture alle tubazioni o alla caldaia; è consigliabile pertanto il completo svuotamento.

### *Raccomandazioni per l'uso*

**Non manomettere i componenti della macchina o tirare il cavo di alimentazione elettrica per scollegare la spina.** Nonostante l'impiego di un pressocavo, tiri anomali sul cavo potrebbero spezzarlo.

**Non effettuare la pulizia interna della macchina con la tensione** o la spina inserita e comunque non utilizzare getti d'acqua o detersivi.

**L'operatore non deve toccare la macchina con mani o piedi umidi o bagnati, nonchè utilizzarla a piedi nudi.** Nonostante l'utilizzo di una messa a terra della macchina, si consiglia l'uso di un impianto salvavita centralizzato per evitare al massimo il rischio di shocks elettrici.

**Non toccare con le mani o altre parti del corpo i beccucci del caffè e le lance di acqua calda e vapore, poichè i liquidi o il vapore erogati sono surriscaldati e possono provocare ustioni.** La macchina, in condizioni normali di funzionamento, ha diverse parti surriscaldate che vanno quindi maneggiate impugnandole solo nei punti previsti.

Evitare di fare funzionare la macchina senz'acqua.

Eventuali occlusioni od otturazioni possono provocare getti imprevisti di liquido o vapore con gravi conseguenze. Mantenere il più possibile l'acqua pulita usando filtri ed addolcitori. Per macchine non collegate alla rete, in caso di acqua di durezza elevata, utilizzare acqua naturale per uso alimentare.

## DESCRIZIONE TECNICA

### *Caratteristiche*

- Caldaia in ottone
- Gruppo erogatore per caffè macinato o per cialda di caffè
- Macchina con serbatoio acqua incorporato  
oppure predisposta per l'allacciamento alla rete idrica
- Filtro per uso misto con caffè macinato o cialda di caffè su richiesta
- Erogazione vapore
- Erogazione acqua calda

### *Principi di funzionamento*

La macchina per caffè espresso si compone essenzialmente dei seguenti elementi:

#### **Caldaia**

Serve a contenere l'acqua calda e il vapore ed è realizzata in ottone per mantenere inalterate nel tempo le proprie caratteristiche.

#### **Gruppo erogatore**

Il gruppo di erogazione è quel componente dove, agganciando il portafiltro (contenente il filtro ed il caffè macinato oppure la cialda di caffè), all'arrivo dell'acqua calda si realizzano le fasi di infusione ed erogazione delle bevande.

#### **Fonte di calore**

Viene fornita normalmente da una resistenza elettrica immersa nell'acqua della caldaia che permette il riscaldamento dell'acqua e la produzione di vapore.

#### **Elettropompa**

Il dispositivo serve a prelevare l'acqua dal serbatoio ed immetterla nella caldaia.

#### **Rubinetto acqua calda - vapore**

Permette il prelievo dell'acqua per la preparazione di bevande calde, tè, camomilla e del vapore per montare il latte indispensabile per preparare cappuccini o per riscaldare acqua, punch e preparare cioccolate.

## INSTALLAZIONE - POSIZIONAMENTO - MESSA IN FUNZIONE

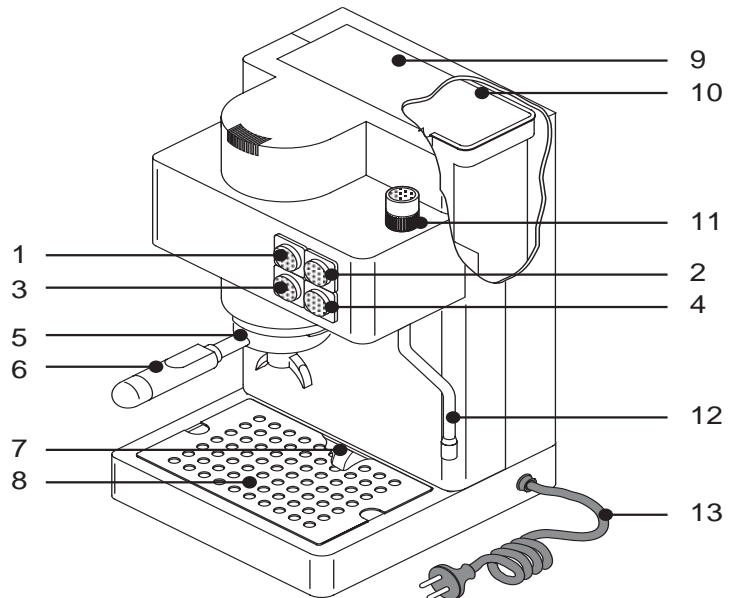
### *Avvertenze per l'installazione*

Il costruttore ha ragionevolmente previsto ogni sicurezza possibile onde garantire l'incolumità degli utilizzatori, ma le svariate condizioni di installazione e/o movimentazione possono creare situazioni incontrollabili o non prevedibili; per cui è **necessario valutare sempre eventuali rischi residui e tenere in considerazione i seguenti suggerimenti:**

- **Gli elementi di imballo** (cartone, cellophane, punti metallici, ecc...) possono tagliare, ferire o divenire pericolosi se non maneggiati con cura o usati impropriamente; non lasciare alla portata di bambini o persone non responsabili.
- **Qualunque anomalia o difetto** va tempestivamente segnalato al personale autorizzato e qualificato per effettuare l'installazione/ manutenzione.
- **E' obbligatorio il collegamento di messa a terra**, nonchè la rispondenza dell'impianto con le normative vigenti nel paese di installazione. Il costruttore declina ogni responsabilità per incidenti dovuti all'inosservanza della normativa.
- **E' vietato l'uso di prolunghe o collegamenti volanti**. L'ambiente di lavoro è forzatamente esposto all'acqua e all'umidità che precludono le naturali condizioni di isolamento dell'impianto.
- **L'installazione della macchina va effettuata esclusivamente da personale autorizzato e qualificato.**
- Verificare l'integrità dei componenti e, qualora si verificano difetti o anomalie, sospendere l'installazione e chiederne la sostituzione.
- **Verificare che la tensione di alimentazione** (vedi targhetta caratteristiche) coincida con quella della rete di distribuzione prevista nel luogo di installazione.
- **Il cliente deve provvedere ad alimentare la macchina proteggendo la linea** con un interruttore di sicurezza (salvavita) adeguato.

**Fig. 1 Installazione**

- 1- Interruttore generale
- 2- Interruttore erogazione caffè
- 3- Pulsante erogazione acqua
- 4- Pulsante vapore spia resistenza
- 5- Gruppo erogazione caffè
- 6- Portafiltro
- 7- Scarico
- 8- Griglia
- 9- Coperchio serbatoio acqua
- 10- Serbatoio acqua
- 11- Rubinetto vapore-acqua calda
- 12- Beccuccio vapore-acqua calda
- 13- Cavo di alimentazione



### **Posizionamento e collegamenti**

Prima di installare la macchina si consiglia di controllare l'efficienza della rete idrica di alimentazione (per macchine allacciate a rete) e dei collegamenti elettrici.

Per il corretto allacciamento della macchina è necessario disporre di un interruttore elettrico con fusibili adeguati all'assorbimento della macchina. **Attenzione:** il collegamento alla terra (filo giallo/verde) è obbligatorio. Effettuare i collegamenti elettrici, collegando il cavo di alimentazione (part.13 fig.1) ad una presa di corrente idonea (corrispondente ai dati indicati sulla targa: 220 V o 110 V) dotata di interruttore di sicurezza.

Riempire il serbatoio (part.10 fig.1) d'acqua (si consiglia l'uso di acqua addolcita o naturale per uso alimentare) oppure effettuare l'allacciamento a rete. Controllare l'efficienza del tubo di scarico generale ed effettuare quindi l'allacciamento con il tubo di scarico della macchina.

Per macchine allacciate a rete, trovare una opportuna collocazione per il depuratore. Collegarlo alla rete ed al raccordo di entrata acqua della macchina. Collocare un recipiente sotto il tubetto di scarico ed aprire il rubinetto della rete idrica (vedi istruzioni per rigenerazione depuratore). Far defluire l'acqua per qualche minuto per pulire le resine.

### **Messa in funzione**

Prima di dare tensione alla macchina **effettuare il carico della caldaia:** aprire il rubinetto (part.11 fig.1), premere il pulsante acqua (part.3) ed attendere che esca acqua dal beccuccio (part.12). A questo punto la caldaia sarà stata riempita d'acqua.

Chiudere ora il rubinetto (part.11) e premere l'interruttore generale (part.1) per accendere la macchina. Attendere che la spia della resistenza (part.4) si accenda e si spenga un paio di volte. La macchina ora ha raggiunto la temperatura ottimale ed è pronta per l'uso.

Si consiglia di mantenere la macchina sempre accesa nel caso in cui se ne faccia uso quotidianamente.

**Importante:** per macchine non allacciate alla rete idrica, controllare che il serbatoio (part.10) sia sempre pieno d'acqua.

Dopo la messa in funzione, inserire nel portafiltro (part.6 fig.1) uno dei filtri (per 1 o 2 tazze).

## **ISTRUZIONI PER L'USO**

Queste che seguono sono da considerarsi **linee generali di comportamento**. E' quindi indispensabile seguire le istruzioni e le normative del costruttore per quanto concerne la sicurezza.

La gestione della macchina è molto semplice e le verifiche che l'operatore deve attuare per ottenere un buon caffè sono:

- utilizzare acqua fresca di rete opportunamente depurata oppure acqua naturale per uso alimentare
- temperatura dell'acqua in caldaia compresa tra i 100°C e i 130°C
- durata dell'erogazione 20-30 secondi
- dose di caffè macinato compresa tra i 6 e i 7 gr.
- pulizia costante del macinadosatore
- controllo dell'usura della macine del macinadosatore
- Temperatura erogazione caffè: 85/92°C

La temperatura è condizionata dal tipo di miscela utilizzato. Può essere rilevata con un termometro di precisione durante l'erogazione.

### **Come fare l'espresso**

Togliete il portafiltro dal gruppo e gettate il fondo battendo il bordo del portafiltro sulla barra dell'apposito cassetto.

Non battete il portafiltro contro una superficie non protetta; la tenuta del portafiltro potrebbe danneggiarsi. Un colpo deciso dovrebbe essere sufficiente. La piccola quantità di polvere che resta non influenzerà negativamente il gusto del caffè.

Riempite il portafiltro con caffè macinato finemente, posizionando il portafiltro nell'apposita sede alla base del macinadosatore e tirando la levetta una volta per un solo caffè e due volte per la doppia dose. **Attenzione:** ricordatevi sempre di tirare la leva del macinadosatore fino in fondo; poi lasciatela tornare da sé in posizione di riposo.



Una volta riempito il portafiltro, pressate il caffè macinato con l'apposito pressino, spingendo all'insù il portafiltro. Pulite con il palmo della mano il bordo del portafiltro per eliminare l'eccesso di polvere di caffè. In questo modo sarete certi che la tenuta fra il portafiltro e la macchina sarà perfetta.

Nel caso in cui si dispone di un filtro ad uso misto, è possibile inserirvi una cialda di caffè anziché il caffè macinato. Nel caso invece in cui si dispone di un modello a cialda, inserire una cialda di caffè nel filtro.

Agganciate il portafiltro nel gruppo della macchina, ruotando fino a che sia fissato. Non stringete troppo, altrimenti sarà difficile da togliere dopo l'erogazione. Dopo aver agganciato correttamente il portafiltro, ponete una tazza, precedentemente scaldata, sotto il beccuccio. Nel caso di portafiltro doppio, usate due tazze.

Azionate il gruppo premendo il pulsante erogazione caffè (part.2 fig.1).

Non appena raggiunta la quantità di caffè desiderata, ripremere l'interruttore. L'erogazione è terminata, togliete la tazza e servite.

### **Erogazione acqua calda e vapore**

Per erogare acqua calda dal relativo beccuccio (part.12 fig.1), aprire il rubinetto (part.11). Lasciare aperto il rubinetto (part.11) e premere il pulsante erogazione acqua calda (part.3). Dopo aver ottenuto la quantità d'acqua desiderata, rilasciare il pulsante e chiudere il rubinetto.

Per erogare vapore, aprire il rubinetto (part. 11) e lasciarlo aperto fino all'inizio dell'erogazione di vapore (inizialmente uscirà acqua calda). Chiudere il rubinetto, premere il pulsante vapore (part. 4) per 15 secondi in modo da aumentare la temperatura in caldaia. Immergere il beccuccio nel liquido da scaldare o da emulsionare. Aprire il rubinetto di nuovo e, mantenendo premuto il pulsante (part. 4) prelevare la quantità di vapore desiderata. (La disponibilità di vapore è sufficiente per la preparazione di 2 cappuccini).

Se la macchina è dotata di dispositivo "Turbosteam", la quantità di vapore disponibile è superiore.

Terminata la richiesta di vapore, chiudete il rubinetto (part.11) e premete il pulsante (part.3). In tal modo viene ricaricata la caldaia, sino all'arresto del funzionamento della pompa.

### **Come fare il cappuccino**

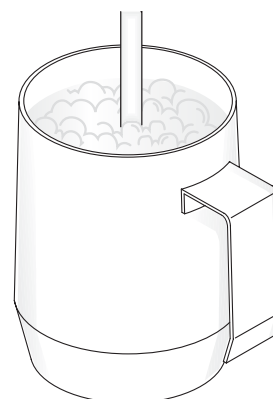
Per fare un cappuccino occorre montare del latte fresco fino ad ottenere una schiuma che verrà versata sopra l'espresso.

Per emulsionare il latte occorre aprire il rubinetto (part. 11) e lasciarlo aperto fino a quando inizia ad erogare vapore (inizialmente uscirà acqua calda). Chiudere il rubinetto e premere il pulsante vapore (part. 4) per 15 secondi in modo da aumentare la temperatura in caldaia.

Usate un bricco per scaldare, contenente almeno tre pollici di latte. Immergere la lancia del vapore nel bricco contenente il latte da emulsionare. Aprire nuovamente il rubinetto e tenere il bricco inclinato con la lancia posizionata come nella figura (non al centro e non a contatto con le pareti del bricco). Durante il riscaldamento del latte controllare che il beccuccio diffusore di vapore sia sempre immerso nel latte fino al raggiungimento della giusta temperatura e del grado di emulsione desiderata. Quindi richiudere il rubinetto, togliere il bricco dalla lancia e versare il latte emulsionato sul caffè. (La disponibilità di vapore è sufficiente per la preparazione di due cappuccini). Detergere infine la lancia con un panno umido in modo da rimuovere tutti i residui di latte per evitare che questo, seccando, diventi difficile da rimuovere.

**Attenzione:** la lancia vapore è molto calda e non bisogna toccarla fin quando non si sarà raffreddata.

Informate il cliente appena possibile del fatto che la bevanda è molto calda. Tenete da parte il latte montato per il prossimo cappuccino.



## **MANUTENZIONE**

### **Operazioni di pulizia giornaliera**

Da effettuare preferibilmente la sera:

- Pulire doccetta, guarnizione sottocoppa e guide portafiltro dei gruppi erogatori con un pannospugna.
- Sciacquare filtri e portafiltri in acqua calda con l'aggiunta di detergente specifico, per sciogliere i depositi grassi del caffè.
- Lavare la vaschetta di scarico e la griglia poggiatezze (part.8 fig.1) con dell'acqua.
- Pulire accuratamente la lancia del vapore usata per riscaldare bevande subito dopo l'uso, onde evitare il formarsi di incrostazioni che possono otturare i fori del diffusore ed evitare inoltre che bevande di diversa natura riscaldate in precedenza possano alterare il sapore delle bevande in riscaldamento.

### **Operazioni di pulizia settimanali**

- Pulizia serbatoio: riempire il serbatoio (part.10 fig.1) con dell'acqua e versarvi 3 o 4 cucchiaini di acido citrico o di aceto; lasciare questa miscela nel serbatoio finché esso sarà ben pulito. Svuotare poi il serbatoio facendo uscire parte dell'acqua dalla coppa porta-filtro (part.6) e parte dal beccuccio acqua calda-vapore (part.12). Ripetere l'operazione di lavaggio, rimpando il serbatoio di sola acqua.

**Attenzione:** è opportuno cambiare spesso l'acqua della caldaia nelle macchine con caldaia di piccola capacità.

- Pulizia carrozzeria: usare un panno umido (non abrasivo). Non usare assolutamente alcool o solventi sulle parti scritte o verniciate.

## Istruzioni per la rigenerazione del depuratore di tipo manuale

Per effettuare la rigenerazione dell'addolcitore è necessario attenersi alle seguenti istruzioni:

- 1) Collocare un recipiente avente capacità di almeno 2 litri sotto al tubetto E. Spostare le levette C e D da sinistra verso destra (fig.2).
- 2) Togliere il coperchio svitando il pomolo G e mettere il sale (normale sale da cucina) nel depuratore (fig. 2) nella quantità di 1 kg. per l'addolcitore da 8 litri e 2 kg. per l'addolcitore da 12 litri. Rimettere quindi il coperchio e spostare la levetta C del rubinetto da destra verso sinistra (fig.3) per far defluire l'acqua salata attraverso il tubetto F. Quando l'acqua sarà dolce, riportare la levetta D da destra verso sinistra. (fig.4).

### **Importante:**

La rigenerazione deve essere effettuata ogni 15 giorni nel caso di un consumo giornaliero di caffè che oscilli fra 1 e 2 kg. Se il consumo supera tale quantità, la rigenerazione dovrà essere effettuata ogni 7 giorni.

### **Attenzione:**

L'operazione di rigenerazione dell'addolcitore è importantissima. La mancata rigenerazione delle resine dell'addolcitore provoca come conseguenza la formazione di depositi calcarei nella caldaia, nelle elettrovalvole e nel circuito idraulico. Questi depositi incidono negativamente sul rendimento e l'affidabilità della macchina fino a provocare danni anche gravi. Di conseguenza, si rende necessario l'intervento del servizio assistenza per le operazioni di pulizia della caldaia. Questo tipo di intervento non è coperto da garanzia e quindi i relativi costi sono a carico del possessore della macchina.

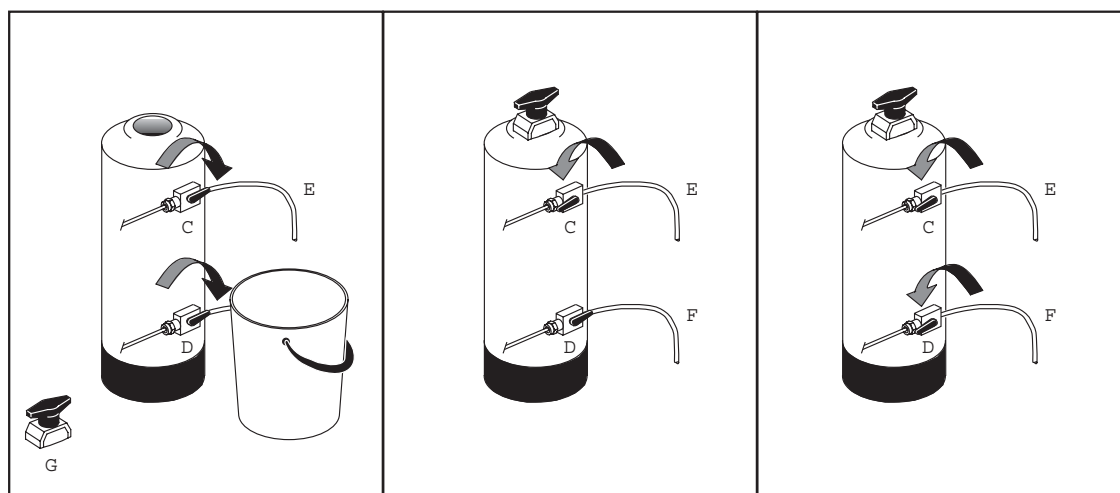


Fig. 2

Fig. 3

Fig. 4

## GUASTI E RIPARAZIONI ORDINARIE

Riconoscere i problemi:

- Accertatevi sempre che il macinadosatore abbia nel suo contenitore del caffè macinato sufficiente per almeno una dose.
- Se il caffè scende troppo lentamente, la macinatura è probabilmente troppo fine. Viceversa, se il caffè scende troppo velocemente, la macinatura è troppo grossa.
- Tenete a mente che il processo di funzionamento della macchina forza l'acqua a grande pressione sul caffè. Se il contatto fra l'acqua e la polvere di caffè dura più di 20/30 secondi, il gusto del caffè sarà sgradevole ed amaro. Questo effetto si chiama sovra-estrazione.
- Riscaldare sempre la tazza risciacquandola con acqua calda. Se la tazza è fredda, il brusco cambiamento di temperatura dell'espresso ne modificherà il gusto.
- Non caricate mai il portafiltro senza effettuare subito l'erogazione; la polvere di caffè "brucerebbe" nel gruppo e l'espresso ottenuto risulterebbe molto amaro.

Le operazioni di manutenzione devono essere effettuate da **personale specializzato e autorizzato** dal costruttore.

**Non effettuare riparazioni di fortuna o precarie, nè tantomeno utilizzare ricambi non originali.**

**Attenzione: TOGLIERE SEMPRE LA CORRENTE per effettuare controlli o operazioni di manutenzione.**

## MESSA IN DISUSO E SMANTELLAMENTO

La messa in disuso della macchina **va effettuata da personale autorizzato**. A questo scopo, è necessario eliminare la pressione dal circuito idraulico, scollegare il cavo elettrico dalla rete di alimentazione e smaltire le sostanze potenzialmente nocive all'ambiente. Riporre la macchina in luogo adeguato, **fuori dalla portata di bambini o persone non responsabili**.

Per lo smantellamento come rifiuto, ritornare la macchina al fornitore oppure consegnarla ad un centro autorizzato di raccolta rifiuti.

**Non disperdere nell'ambiente.**



## INTRODUCTION: CONSERVATION OF THE HANDBOOK

The manual is intended for the machine's user and/or maintenance technician.

The object of this manual is to provide information for the correct use of the machine and proper maintenance, as well as to safeguard the safety of the operator.

This manual must be carefully retained, since **the manufacturer accepts no responsibility for damage to people or things, or suffered by the machine if it is used in other ways than that described therein** or if the maintenance and safety prescriptions are not complied with.

**This manual must always be available to the user and/or maintenance technician**, who must be informed of the correct use of the machine and of possible hidden risks. It must be kept in a dry, clean place.

**The information given in this manual does not replace** the safety instructions and technical data for installation and operating directly affixed to the machine and packaging.

This manual is to be considered as part of the machine and must be kept for future reference until same is dismantled.

**Should you lose it or require further information**, contact your area agent or the manufacturer.

This manual reflects the state of the art at the current time and cannot be considered inadequate merely because it is updated later on the basis of new developments.

The manufacturer also reserves the right to modify the manual without the duty of updating earlier issues, except in exceptional cases.

**If the machine is used incorrectly or in ways other than described in this manual** it will render any guarantee or manufacturer's responsibility condition null and void; it should only be used by a responsible adult.

## CONTEMPLATED USE AND WARNINGS

The espresso coffee machine is an appliance for delivering steam/hot water for the professional preparation of coffee or for obtaining water and/or steam.

Its long-lasting, non-toxic components are easily accessible for proper cleaning and maintenance.

**The user must be an adult. The machine must not be used by children or unsuitable people.**

**The user must comply with the safety regulations in force in the country of installation**, as well as with the rules dictated by common sense, and ensure that routine maintenance is carried out regularly and correctly.

The installer, the user and the maintenance technician must inform the manufacturer of possible faults or wear which could affect the system's original safety.

The installer must check that the environmental conditions are suitable, so as to guarantee safety and hygiene for the operators and users.

The various manufacturers are responsible for the commercial components fitted to the machine; the customer is responsible for the people authorized to use the machine.

**Do not expose the machine to the weather (sun, rain, etc.).**

Long machine stoppages at temperatures below 0 °C (zero degrees celsius) can cause damage or breakage to the piping or boiler; thus total emptying is recommended.

### *Safety precautions*

**Do not tamper with the machine's components or pull on the electric power cord to unplug it.** Although a cable stay is used, unexpected tugs on the cord could break it.

**Never clean the inside of the machine with the power on** or with the plug connected and do not use detergents or jets of water in any case.

**The operator must not touch the machine with damp or wet hands or feet, or use it with bare feet.** Although the machine is earthed, we recommend the use of a centralized life-saving system to prevent the risk of electric shocks as much as possible.

Do not touch the coffee spouts nor the water and steam taps with the hands or other parts of the body **since the liquids or steam delivered are very hot and could cause burns.** Under normal operating conditions the machine has several very hot parts which should therefore only be handled where indicated.

**Do not operate the machine without water.** If the machine is not fitted with an automatic filling device, check using the level gauge and refill the boiler.

Possible obstructions or blocks could **cause unexpected jets of liquid or steam, with serious consequences.** Keep the water as clean as possible using filters and softeners. For machines not connected to the mains, in the case of hard water, pure drinking water should be used.

## TECHNICAL DESCRIPTION

### *Characteristics*

- Brass boiler
- Delivery group for ground coffee or for coffee pods
- Filter for mixed use, with ground coffee or coffee pods
- Machine with incorporated water reservoir  
or fitted for connection to the water mains
- Steam delivery
- Hot water delivery

### *Operating Principles*

An espresso coffee machine is basically made up of the following elements:

#### **Boiler**

Is used to contain the hot water and steam and is made of brass so that its properties do not deteriorate over the years.

#### **Brewing group**

The brewing group is the component which, when attached to the filter holder (containing the filter and the ground coffee or the coffee pod), brews and delivers the beverages when supplied with hot water.

#### **Heat source**

This is normally provided by an electric heating element immersed in the boiler which heats the water and provide the steam.

#### **Electric pump**

This device is used for transferring water from the reservoir to the boiler.

#### **Steam and water tap**

It allows steam to be delivered to give the indispensable "froth" to the milk used for preparing cappuccino, for heating water and punches and for preparing chocolate drinks, and water to be delivered for preparing hot drinks, tea and tisanes.

## INSTALLATION - LOCATION - START-UP

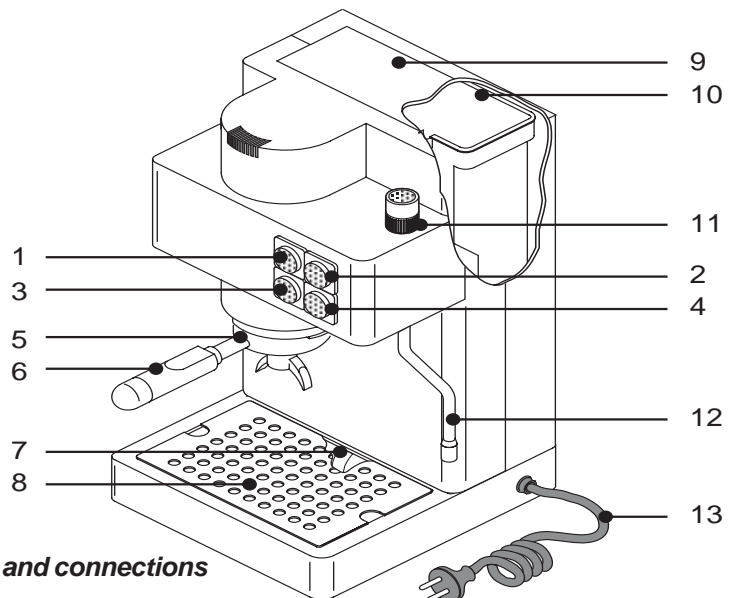
### *Precautions for installation*

The manufacturer has obviously taken every possible precaution to guarantee user safety, but the different installation and/or transport conditions could give rise to uncontrollable or unpredictable conditions; **so it is always necessary to assess possible hidden hazards** and to consider the following suggestions:

- **The packing elements** (cardboard, cellophane, metal staples, etc.) can cut, wound or cause accidents if not handled carefully or if used incorrectly; do not leave them accessible to children or unsuitable people.
- **Any fault or defect** should be promptly notified to the personnel who are qualified and authorized to carry out installation and maintenance.
- **An earthing connection is mandatory**, as is the system's conformity with the regulations in force in the country of installation. The manufacturer accepts no responsibility for accidents due to non-compliance with the regulations.
- **The use of extensions or flying connections is prohibited.** The working environment is heavily exposed to water and damp which prevent the natural conditions for insulating the system.
- **The machine must only be installed by authorized, qualified personnel.**
- Check the condition of the components and, should defects or faults arise, stop the installation and ask for their replacement.
- **Ensure that the power supply voltage** (see rating plate) is the same as that of the mains supply network to be used in the place of installation.
- **The customer must provide for the machine's power supply, protecting the line** with a suitable safety cut-out (life-saver).

**Fig. 1 Installation**

- 1 - Main switch
- 2 - Coffee delivery switch
- 3 - Water delivery push-button
- 4 - Steam push-button/heating element indicator light
- 5 - Coffee delivery group
- 6 - Filter holder
- 7 - Drain
- 8 - Grid
- 9 - Water tank cover
- 10 - Water tank
- 11 - Steam-hot water tap
- 12 - Steam hot water spout
- 13 - Electric power supply cord



Before installing the machine it is advisable to check the efficiency of the water mains (for machines connected to the water mains) and of the electrical connections (n° 1 fig. 1).

An electric cut-out with fuses rated for the machine's electrical input is needed for the machine to be properly connected. **Attention:** the earth connection (yellow/green wire) is mandatory. Make the electrical connections, connecting the power supply cord (n°13 fig.1) to a suitable power socket (220 V or 110 V) fitted with a safety switch.

Fill the tank (n°10 fig.1) with water, preferably softened (the use of pure drinking water is recommended for machines not connected to the mains) or perform the connection to the water mains. Finally, the efficiency of the main drain pipe must be checked before it is connected to the machine's drain pipe.

For machines connected to the mains, find a suitable position for the water softener. Connect the softener to the water mains tap and to the machine's water inlet. Place a recipient under the water softener's discharging pipe (see regeneration instructions). Open tap and run the water through for a few minutes to clean the softener.

### **Start-up**

Before starting the machine, **perform the boiler filling:** open the tap (n°11 fig.1), press the water push-button (n°3) and wait for water to emerge from the spout (n°12). At this point the boiler will have been filled with water. Now close the tap and press the main switch (n°1 fig.1).

Wait for the heating element indicator light (n°4) to switch on and off again a couple of times. The machine has now reached the optimal temperature and is ready for use. It is recommended to keep the machine always switched on in cases where it is in daily use.

**Attention:** for machines not connected to the mains, check that the tank (n° 10) is always full of water.

After start up put one of the filters (for 1 or 2 cups) into the filter-holder (n°6).

## **USER INSTRUCTIONS**

The following should be considered **general lines of operating**. It is thus essential to follow the manufacturer's instructions and regulations as regards safety.

Operating the machine is very simple and the checks that the operator must make to obtain good coffee are:

- use suitably softened fresh mains water or pure drinking water
- boiler water temperature between 100°C and 130°C inclusive
- delivery time 20-30 seconds
- ground coffee dose between 6 and 7 g. inclusive
- constant cleaning of the coffee dosing grinder
- checking the wear of the dosing grinder's grindstones
- Coffee delivery temperature: 85/92°C

The temperature depends on the type of blend used; it can be checked with a precision thermometer during delivery.

### **How to make espresso coffee**

Remove the filter holder from the group and dispose of the grounds by hitting the edge of the filter holder against the bar in the opposite drawer. Do not hit the filter holder against an unprotected surface; the filter holder's seal could be damaged. A smart blow should be enough. The small quantity of powder remaining will not have a negative effect on the taste of the coffee.

Fill the filter holder with finely ground coffee, placing the filter holder in the housing provided at the bottom of the grinder-doser and pulling the lever once for a single coffee and twice for a double dose.

**Attention:** always remember to pull the lever to its full extent; then let it return to its rest position on its own.

When the filter holder is filled, press down the ground coffee with the special tamp, pushing the filter holder upwards. Clean the edge of the filter holder with the palm of the hand to get rid of excess coffee powder. This will ensure that the seal between the filter holder and the machine will be perfect.

If a filter for mixed use is being utilized, you can put a coffee pod instead of ground coffee in it.

If a model for coffee pods is being used, place a coffee pod in the filter.

Fit filter holder to the machine group, fixing it and turning it until it is fully in. Do not tighten too much, otherwise it will be difficult to remove after delivery.

After having fitted the filter holder properly put a previously heated cup under the spout. Two cups are required if a double filter holder is used. Operate the group by pressing the coffee delivery switch (n°2). As soon as the required amount of coffee is being obtained, press the same switch again to stop delivery. Remove the cup and serve it.

### ***Delivery of hot water and steam***

To deliver hot water from the spout (n°12 fig.1), open the tap (n° 11) and press the hot water delivery push-button (n°3). When the required amount of hot water has been obtained, release the push-button and shut the tap.

To deliver steam from the relative spout (n° 12), open the tap (n°11). Leave the tap open until steam starts to emerge (hot water will come out at first). Shut the tap and press the steam delivery push-button (n°4) for 15 seconds to increase the temperature in the boiler. Immerse the spout in the liquid to be heated or emulsified. Open the tap and, keeping the push-button (n°4) pressed, run off the required amount of steam. There is enough steam available for preparing 2 cappuccinos.

If the machine is fitted with the "Turbo-steam" device, there is more steam available.

When the steam is no longer required, shut the tap (n°11) and press the push-button (n° 3). This will start loading the boiler until the pump cuts out.

### ***How to make cappuccino***

For making cappuccino, fresh milk must be "frothed" to give a foam which will be poured over the espresso coffee.

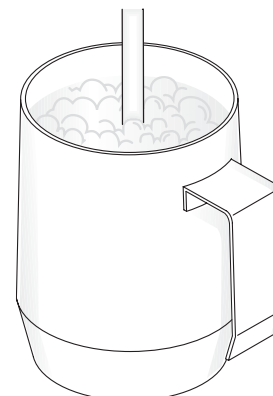
To frothen the milk, first open the steam tap (n. 11) and let it switched on until steam comes out (hot water will come out at first). Close the tap and keep steam button (n.4) for 15 seconds pressed, so to increase the boiler temperature.

Use a jug containing at least three inches of milk. Approach the jug to the steam pipe and immerse the pipe in the milk, as shown in the picture: pay attention to keep the jug inclined (the pipe should not be in the centre or touch the jug). Open steam tap again and move the jug in a circular fashion until the milk starts to froth: control that the steam pipe is always immersed. When the milk has been frothed, quickly close the steam tap. Remove the jug from the pipe and pour the frothed milk over the espresso coffee.( There is enough steam available for preparing 2 cappuccinos).

Clean the milk from the pipe as soon as possible to prevent it from drying and becoming difficult to remove.

**N.B.: the steam pipe is very hot and should not be touched until it has cooled.**

Inform the customer as soon as possible that the drink is **very hot**. Keep extra frothed milk for the next cappuccino.



## **MAINTENANCE**

### ***Daily cleaning operations***

Preferably done in the evening:

- Clean the delivery groups' sprays, underpan seals and filter holder guides with a sponge cloth.
- Rinse the filters and filter holders in hot water with the addition of a specific detergent, to dissolve the fatty coffee deposits.
- Rinse the tray and the cup support grid (n°8 fig.1) in hot water
- Carefully clean the steam pipes used for heating beverages immediately after use, so as to avoid the formation of deposits which could block the delivery nozzles and also to prevent different types of beverages heated previously from contaminating the taste of the beverage being heated.

### ***Weekly cleaning operations***

- Cleaning the tank: fill the tank(n°10 fig.1) with water and pour 3 or 4 teaspoons of citric acid or vinegar; leave this mixture in the tank until it is thoroughly clean. Then empty the tank by draining some of the water from the filterholder pan (n°6) and some through the hot water spout (n° 2). Repeat this operation filling the tank only with water.

**Attention:** For machines with a small capacity boiler it is recommended to change the water frequently.

- Outer case cleaning: use a damp cloth (not abrasive). Never under any circumstances use alcohol or solvents on the written or painted parts.

## Instructions for regenerating the manual softener

The instructions given below should be followed to regenerate the softener:

- 1) Put a container with a capacity of at least 2 litres under pipe E. Move levers C and D from left to right (fig.2)
- 2) Remove the lid by unscrewing knob G and put salt (normal kitchen salt) into the softener (fig. 2): 1 kg. for the 8-litre softener and 2 kg. for the 12-litre softener. Then refit lid and move tap lever C from right to left (fig. 3) so that the salty water can flow through pipe F. When the water is pure, reset lever D from right to left (fig. 4).

### **Important:**

Regeneration must be done every 15 days for a daily coffee consumption of between 1 and 2 kg. If consumption is greater than this, regeneration should be done every 7 days.

### **Attention:**

It is very important to regenerate the softener. Failure to regenerate the resins in the softener causes calcification in the boiler, the solenoid valves and the hydraulic circuit. These deposits have a negative influence on the machine's performance and reliability and can even cause serious damage, which will lead to the intervention of the assistance service for cleaning the boiler. This type of intervention is not covered by guarantee and therefore the relative costs are the responsibility of the owner of the machine.

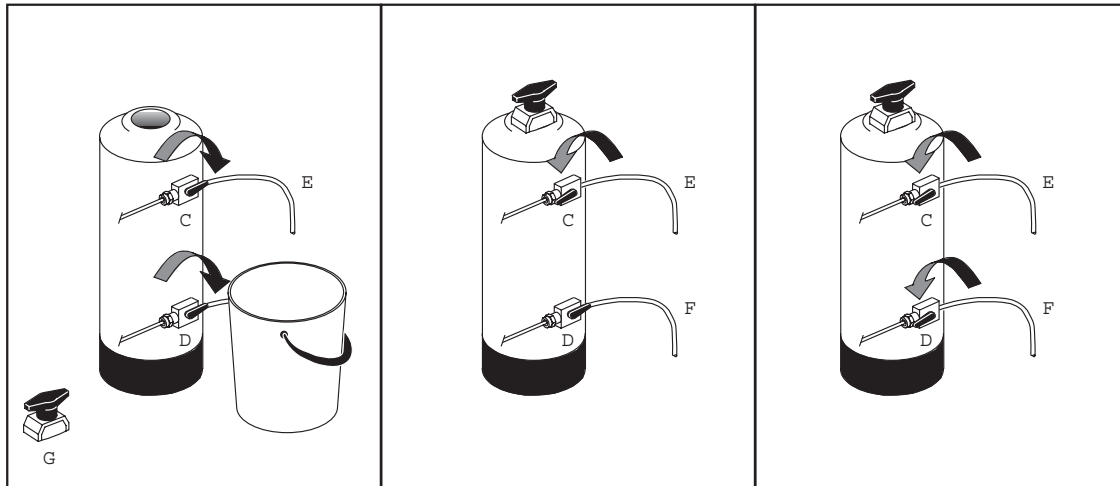


Fig. 2

Fig. 3

Fig. 4

## FAULTS AND ROUTINE REPAIRS

### **Identifying problems:**

- Always ensure that there is enough ground coffee for at least one dose in the grinder-doser's reservoir.
- In the coffee drops too slowly then grinding is probably too fine. Vice-versa, if it drops too fast, the grinding is too coarse.
- Remember that the machine's operating process forces the water over the coffee at high pressure. If contact between the water and the ground coffee lasts more than 20/30 seconds, the coffee will taste unpleasant and bitter. This effect is called over-extraction.
- Always heat the cup by rinsing it in hot water. If the cup is cold, the abrupt temperature change of the espresso coffee will change its taste.
- Never load the filter holder without making an immediate delivery; the ground coffee would "burn" in the group and the espresso obtained would be very bitter.

The maintenance operations **must be carried out by specialized personnel authorized by the manufacturer.**

**Do not perform makeshift or ad-hoc repairs, and never use non-original spare parts.**

**Attention:** ALWAYS UNPLUG THE ELECTRICITY when carrying out maintenance checks or operations.

## SHUT-DOWN AND DISMANTLING

Shutting the machine down should be done by authorized personnel. For this purpose one must **eliminate the pressure from the hydraulic circuit, disconnect the electric flex from the mains power supply network and dispose of substances which are potentially harmful to the environment.** Place the machine in a suitable place, out of the reach of children or unsuitable people.

For dismantling the machine as refuse, return it to the supplier or take it to an authorized refuse collection centre.

**Do not dispose of it in the environment.**

## VORWORT: AUFBEWAHRUNG DER GEBRAUCHSANLEITUNG

Die Gebrauchsanleitung ist für den Benutzer und/oder das Wartungspersonal der Maschine bestimmt.

Sie enthält Informationen für die korrekte Verwendung der Maschine, für ihre fachgerechte Wartung und den Schutz der Sicherheit der Bedienungsperson.

Die Gebrauchsanleitung sorgfältig aufbewahren, da **der Hersteller nicht für Schäden an Personen oder Dingen haftet, oder für Schäden an der Maschine durch unsachgemäßen Gebrauch** oder falls die Wartungs- und Sicherheitsvorschriften nicht beachtet werden.

**Die Gebrauchsanleitung muß dem Benutzer und/oder dem Wartungspersonal immer zur Verfügung stehen.** Das Wartungspersonal muß über die korrekte Verwendung der Maschine und über eventuell bestehende Risiken informiert werden. Die Gebrauchsanleitung an einem trockenen und sauberen Ort aufbewahren.

**Die in der Gebrauchsanleitung enthaltenen Angaben sind kein Ersatz** der Sicherheitsvorschriften und der direkt an der Maschine und an der Verpackung angebrachten technischen Daten für die Installation und den Betrieb.

Die Gebrauchsanleitung ist als Teil der Maschine zu betrachten und muß, solange die Maschine verwendet wird, aufbewahrt werden, um spätere Konsultationen zu ermöglichen.

**Falls die Gebrauchsanleitung verloren geht oder zusätzliche Informationen benötigt werden,** wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder direkt an den Hersteller.

Die vorliegende Gebrauchsanleitung entspricht dem gegenwärtigen Stand der Technik und verliert ihre Gültigkeit nicht, falls neue Erkenntnisse Änderungen des Inhalts erforderlich machen.

Der Hersteller behält sich überdies das Recht vor, die Gebrauchsanleitung zu ändern, ohne, von besonderen Fällen abgesehen, die vorhergehenden Auflagen auf den neuesten Stand zu bringen.

**Die unsachgemäße oder nicht den Angaben der Gebrauchsanleitung entsprechende Verwendung** bewirkt den Verlust der Garantie und schließt jede Haftung des Herstellers aus. Die Maschine darf nur von Erwachsenen und verantwortungsbewußten Personen bedient werden.

## VERWENDUNG UND WARNUNGEN

Die Espressokaffeemaschine ist ein Gerät, das für die Abgabe von Dampf/heißen Wasser für die professionelle Zubereitung von Kaffee oder für die Entnahme von Wasser und/oder Dampf eingerichtet ist.

Ihre Bestandteile aus ungiftigen und haltbaren Materialien sind leicht zugänglich und können daher problemlos vorschriftsmäßig gereinigt und gewartet werden.

**Die Maschine darf nur von erwachsenen Personen bedient werden, die Kindern oder nicht verantwortungsbewußten Personen die Verwendung der Maschine nicht erlauben dürfen.**

Abgesehen von den selbstverständlichen Regeln, muß der Benutzer **die im jeweiligen Land gültigen Sicherheitsvorschriften einhalten** und sich vergewissern, daß die regelmäßigen Wartungsmaßnahmen ordnungsgemäß durchgeführt werden.

Der Installateur, der Benutzer bzw. das Wartungspersonal sind dazu verpflichtet, dem Hersteller eventuelle Schäden oder Abnutzungserscheinungen, die die ursprüngliche Sicherheit der Anlage beeinträchtigen könnten, umgehend zu melden.

Der Installateur ist dazu verpflichtet, sich zu vergewissern, daß die Bedingungen am Ort der Aufstellung der Maschine den Sicherheits- und Hygienevorschriften entsprechen.

Für die in die Maschine eingebauten handelsüblichen Bestandteile sind jeweiligen Hersteller verantwortlich; für das mit der Bedienung der Maschine beauftragte Personal ist der Kunde verantwortlich.

**Die Maschine keinen Witterungseinflüssen (Sonne, Regen, usw.) aussetzen.**

Der längere Stillstand der Maschine bei Temperaturen unter 0°C (Null Grad Celsius) kann zu Beschädigungen oder Brüchen der Rohre oder des Kessels führen. Es wird daher empfohlen, die Maschine vollkommen zu entleeren.

### Warnhinweise

**An den Bestandteilen der Maschine keinerlei Eingriffe vornehmen und nicht am elektrischen Speisekabel ziehen, um den Stecker aus der Dose zu ziehen.** Trotz der Verwendung eines Kabelschutzes, könnte das Kabel brechen, wenn daran gezogen wird.

**Vor der Reinigung des Maschineninnenteils Strom unterbrechen und Stecker herausziehen.** Nie Wasserstrahle und Reinigungsmittel verwenden.

**Die Maschine darf nicht mit feuchten oder nassen Händen bedient werden. Der Benutzer sollte auch keine nassen Füße haben oder bloßfüßig sein, wenn er an dem Gerät arbeitet.** Obwohl die Maschine vorschriftsmäßig geerdet ist, wird empfohlen, eine zentrale elektrische Sicherheitsanlage zu verwenden, um das Risiko elektrischer Schläge auf ein Minimum zu reduzieren.

Jede Berührung der Kaffeehähne oder der Wasser- und Dampfhähne mit den Händen oder mit anderen Körperteilen vermeiden, **da die austretenden Flüssigkeiten oder der Dampf kochend heiß sind und Verbrennungen verursachen können.** Unter normalen Betriebsbedingungen erhitzen verschiedene Teile der Maschine sich stark und dürfen daher nur an den dazu vorgesehenen Stellen angegriffen werden.

**Die Maschine nicht ohne Wasser benützen.** Falls die Maschine nicht mit einer automatischen Füllvorrichtung ausgerüstet ist, den Wasserstand auf dem Standanzeiger kontrollieren und den Kessel, falls erforderlich, auffüllen.

Verengungen oder Verstopfungen können **die unvorhergesehene Abgabe von Flüssigkeits- oder Dampfstrahlen mit schwerwiegenden Folgen bewirken.**

Filter und Wasserenthärter verwenden, um das Wasser möglichst rein zu halten. Für Maschinen die nicht an die Wasserleitung angeschlossen sind, Tafelwasser verwenden, falls das Leitungswasser hart ist.



## TECHNISCHE BESCHREIBUNG

### *Eigenschaften*

- Kessel aus Messing
- Brühgruppe für gemahlene Kaffee oder für Kaffeepods
- Auf Anfrage, Mehrzweckfilter für Kaffeepod oder gemahlene Kaffee
- Maschine mit eingebautem Wasserbehälter  
oder mit Vorrichtung für Anschluß an die Wasserleitung
- Dampfabgabe
- Heißwasserabgabe

### *Funktionsprinzip*

Die Espresso-Kaffeemaschine besteht im wesentlichen aus folgenden Elementen:

#### **Kessel**

Der Kessel enthält das heiße Wasser und den Dampf. Er wird aus Messing hergestellt, um seine lange Haltbarkeit zu gewährleisten.

#### **Brühgruppe**

Die Brühgruppe ist jener Teil der Maschine, in den der Filterhalter (mit dem Filter und dem gemahlene Kaffee oder dem Kaffee pod) eingehängt wird und in dem durch den Zustrom von heißem Wasser die Brühphase und schließlich die Abgabe des Getränks erfolgt.

#### **Wärmequelle**

Die Wärme wird normalerweise von einem Widerstand im Wasser des Kessels erzeugt, und ermöglicht die Erwärmung des Wassers und die Erzeugung von Dampf.

#### **Elektropumpe**

Pumpt das Wasser aus dem Behälter in den Kessel.

#### **Dampf- und Wasserhahn**

Für die Entnahme von Dampf, um die für die Zubereitung eines Cappuccino unerlässliche Milch "aufzuschäumen" oder um Wasser und verschiedene Getränke wie Punch aufzuwärmen und um heiße Schokolade zuzubereiten. Für die Entnahme von Wasser für die Zubereitung heißer Getränke, Tee, Kamillentee usw.

## INSTALLATION - AUFSTELLUNG - INBETRIEBNAHME

### *Sicherheitsmaßnahmen zur Installation*

Der Hersteller hat alle nur möglichen Sicherheitsvorkehrungen getroffen, um die Unversehrtheit der Benutzer zu gewährleisten. Die verschiedenen Bedingungen bei der Installation und/oder beim Transport können jedoch zu unkontrollierbaren oder unvorhergesehenen Situationen führen. **Es ist daher erforderlich, immer eventuell verbliebene Risiken zu bewerten**, und die folgenden Empfehlungen zu berücksichtigen:

**Die Teile der Verpackung** (Karton, Zellophan, Metallklammern, usw.) können schneiden, verletzen oder gefährlich werden, wenn sie nicht mit Sorgfalt gehandhabt und unzuverlässig verwendet werden; nicht in der Reichweite von Kindern oder nicht verantwortungsbewußten Personen lassen.

**Jede Anomalie oder Schaden** muß rechtzeitig dem mit der Durchführung der Installation und Wartung beauftragten und dazu autorisierten Personal gemeldet werden.

**Die Erdung der Maschine ist gesetzlich vorgeschrieben.** Die Anlage muß den Vorschriften entsprechen, die in dem Land, in dem die Maschine aufgestellt wird, gültig sind. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Unfälle die auf die Nichtbeachtung dieser Vorschriften zurückzuführen sind.

**Die Verwendung von Verlängerungskabeln oder fliegenden Verbindungen ist verboten.** Die Arbeitsumgebung ist zwangsläufig Wasser und Feuchtigkeit ausgesetzt, wodurch die natürliche Isolation der Maschine stark beeinträchtigt wird.

Die Installation der Maschine darf ausschließlich von autorisiertem Fachkräften durchgeführt werden.

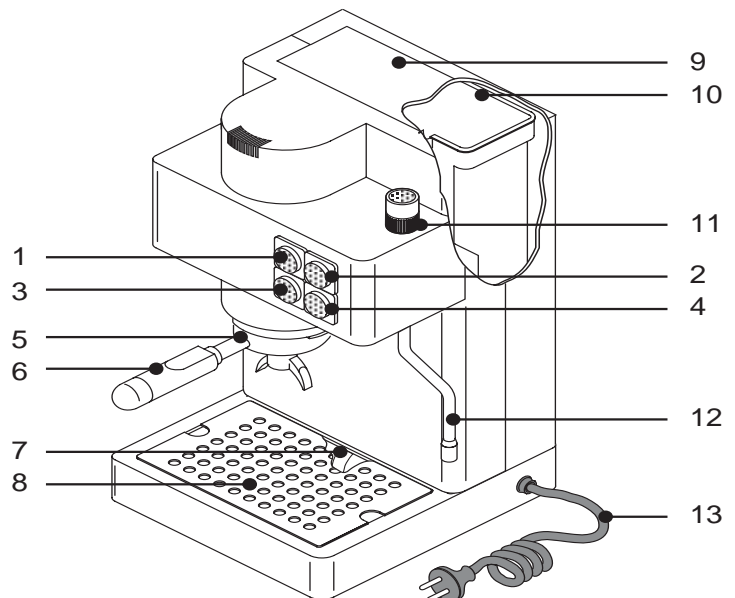
Den einwandfreien Zustand aller Bestandteile überprüfen. Falls Anomalien oder Schäden festgestellt werden, die Installation unterbrechen, und den Ersatz der schadhaften Teile anfordern.

**Überprüfen, ob die Versorgungsspannung** (siehe Angabe auf dem Maschinenschild) mit der am Aufstellungsort vorhandenen Netzspannung übereinstimmt.

**Der Kunde muß die Speiseleitung der Maschine** mit einem geeigneten Sicherheitsschalter **schützen**.

### Abb.1 Installation

- 1- Hauptschalter
- 2- Kaffeeabgabeschalter
- 3- Wasserabgabeta
- 4- Dampfabgabeta/Kontrollampe Widerstand
- 5- Brühgruppe
- 6- Filterhalter
- 7- Abfluß
- 8- Gitter
- 9- Deckel des Wasserbehälters
- 10- Wasserbehälter
- 11- Dampf-Heißwasserhahn
- 12- Dampf-Heißwasserauslauf
- 13- Speisekabel



### Aufstellung und Anschlüsse

Es wird empfohlen, vor der Aufstellung der Maschine, die Leistungsfähigkeit des Wassernetzes (für Maschinen die an die Wasserleitung angeschlossen sind) und der elektrischen Anschlüsse.

Für den korrekten Anschluß der Maschine ist ein elektrischer Schalter erforderlich, dessen Schmelzeinsätze für die Stromaufnahme der Maschine geeignet sind. **Achtung: Die Erdung** (gelb-grüner Draht) **ist vorgeschrieben**. Den elektrischen Anschluß vornehmen. Dazu das Speisekabel (Teil 13 Abb.1) mit einem Stecker an die geeignete, mit Sicherheitsschalter versehene, Steckdose (220 oder 110 V) anschließen.

Den Wasserbehälter (Teil 10) mit Wasser füllen(wenn möglich enthärtetem Wasser oder Tafelwasser) oder die Maschine an die Wasserleitung anschließen. Vor dem Anschluß des Abflußrohrs der Maschine, Zustand und Eignung des Hauptabflußrohrs überprüfen.

Bei and die Wasserleitung angeschlossenen Maschinen, den Wasserenthärter an einer geeigneten Stelle unterbringen und danach ihn an den Leitungshahn einerseits und an den Fitting des Wassereinflaß der Maschine andererseits anschließen. Einen Behälter unter das Abflußrohr des Enthärter stellen (siehe Regenerierung des Enthärter). Den Hahn öffnen und das Wasser einige Minuten lang fließen lassen, um die im Enthärter enthaltenen Harze zu reinigen.

### Inbetriebnahme

Vor de Betriebsetzung der Maschine, **die Kesselfüllung durchführen**: den Hahn (Teil 11 Abb. 1) öffnen, die Wassertaste (Teil 3) drücken und warten, bis Wasser aus dem Auslauf (Teil 12) fließt. Der Kessel ist nun mit Wasser gefüllt.

Den Hahn schließen und den Hauptschalter drücken (Teil 1 Abb.1). Warten bis die Kontrollampe des Widerstands (Teil 4) sich einige Male ein- und ausschaltet. Die Maschine hat nun die ideale Temperatur erreicht und ist betriebsbereit.

Es wird empfohlen, die Maschine nicht auszuschalten, falls sie täglich verwendet wird.

**Wichtig:** Bei Maschinen die nicht an die Wasserleitung angeschlossen sind, regelmäßig den Wasserstand im Behälter (Teil 10) kontrollieren.

Nach der Inbetriebnahme, einen der beiden Filter (für 1 oder 2 Tassen) in den Filterhalter (Teil 6) einsetzen.

## GEBRAUCHSANWEISUNGEN

Die folgenden Anweisungen sind **allgemeine Verhaltensrichtlinien**. Die Befolgung der spezifischen Hinweise und Sicherheitsvorschriften des Herstellers ist daher unerlässlich.

Die Bedienung der Maschine ist sehr einfach und es genügt die unten angeführten Anweisung einzuhalten, um schmackhaften Kaffee zu erhalten:

- Zweckmäßig enthärtetes, kaltes Leitungswasser oder Tafelwasser verwenden
- Temperatur des Wassers im Kessel: zwischen 100°C und 130°.
- Dauer der Abgabe: 20-30 Sekunden.
- Menge des gemahlene Kaffees: zwischen 6 und 7 Gr.
- Ständige Reinigung der Kaffee-Dosiermühle
- Kontrolle der Abnutzung der Mahlsteine der Kaffee-Dosiermühle
- Temperatur Kaffeeabgabe: 85/92°C

Die Temperatur hängt von der Art der verwendeten Mischung ab. Die Temperatur kann während der Abgabe mit einem Präzisionsthermometer gemessen werden.

Zubereitung eines Espresso:

Den Filterhalter von der Gruppe abnehmen und in die dazu vorgesehene Lade entleeren. Dabei mit dem Rand des Filterhalters auf die Stange in der Lade klopfen. Den Filterhalter nicht gegen eine ungeschützte Fläche schlagen, da dadurch seine Dichtheit beeinträchtigt werden könnte. Ein kurzer, entschiedener Schlag müßte ausreichen, um den Kaffeesatz herausfallen zu lassen. Die kleine Menge Kaffeepulver, die im Filter zurückbleibt, hat keine negative Auswirkung auf den Geschmack des Kaffees.

Den Filterhalter mit fein gemahltem Kaffee füllen. Dazu den Filterhalter in den zu diesem Zweck am Boden der Mahl-/Dosiervorrichtung vorgesehenen Sitz einsetzen und den Hebel nach unten ziehen: Einmal für einen Kaffee, zweimal für die doppelte Dosis. **Achtung:** Den Hebel immer bis zum Anschlag nach unten ziehen und dann von selbst in Ruhestellung zurückkehren lassen.

Nach der Füllung des Filterhalters, den gemahlten Kaffee niederpressen. Dazu den Filterhalter an den Presser halten und nach oben drücken. Mit der Handfläche das überschüssige Kaffeepulver vom Rand des Filterhalters entfernen, um die perfekte Dichtheit zwischen Filterhalter und Maschine zu gewährleisten.

Wird der Mehrzweckfilter benutzt, kann man anstatt dem gemahlten Kaffee ein Kaffeepod in den Filter geben. Falls es sich um eine Kaffeepods-Ausführung handelt, muß man ein Kaffeepod in den Filter geben.

Den Filterhalter in die Gruppe einsetzen und drehen, bis er fest sitzt. Nicht zu fest zuziehen, da er, wenn er zu fest sitzt, nach der Abgabe des Kaffees nur mit Mühe abgenommen werden kann.

Nach dem korrekten Einsatz des Filterhalters, eine vorgewärmte Tasse unter den Kaffeeabgabehahn stellen, bzw. zwei Tassen, falls ein doppelter Filterhalter verwendet wird. Die Brühgruppe mit dem Kaffeeschalter (Teil 2 Abb.1) einschalten. Sobald die gewünschte Kaffeemenge erreicht ist, den Schalter noch drücken, die Tasse wegziehen und den Kaffee servieren.

#### Heißwasser-Dampfabgabe

Für die Abgabe von heißem Wasser aus dem entsprechenden Auslauf (Teil 12 Abb.1), den Hahn (Teil 11) öffnen und die Taste für die Heißwasserabgabe (Teil 3) drücken. Sobald die gewünschte Wassermenge abgegeben wurde, die Taste auslassen und den Hahn schließen.

Für die Abgabe von Dampf aus dem entsprechenden Auslauf (Teil 12), den Hahn (Teil 11) öffnen und solange offen lassen, bis Dampf abgegeben wird (am Anfang läuft Wasser aus). Den Hahn schließen, die Taste für Dampfabgabe (Teil 4) 15 Sekunden lang drücken, um die Temperatur im Kessel zu steigern. Die Dampfzange in die zu erwärmende Flüssigkeit tauchen. Den Hahn (Teil 11) öffnen, die Taste (Teil 4) drücken und die gewünschte Dampfmenge ablassen. Die zur Verfügung stehende Dampfmenge reicht für die Zubereitung von 2 Cappuccino. Bei Maschinen, die mit der "Turbo-steam"-Vorrichtung versehen sind, ist die zur Verfügung stehende Dampfmenge größer.

Wenn kein Dampf mehr benötigt wird, den Hahn (Teil 11) schließen und die Taste (Teil 3) drücken: der Kessel füllt sich mit Wasser, bis der vorgesehene Stand erreicht ist und die Pumpe stehen bleibt.

### **Zubereitung eines Cappuccino**

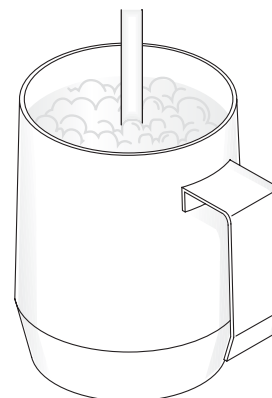
Für die Zubereitung eines Cappuccino muß frische Milch schaumig "geschlagen" werden und der Schaum anschließend auf den Espresso gegossen werden.

Um die Milch aufzuschäumen, den Dampfahn öffnen (Nr.11) und hin geöffnet lassen, bis Dampf abgegeben wird (am Anfang läuft Wasser aus). Den Dampfahn schließen und die Dampftaste (Nr.4) 15 Sekunden lang drücken, um die Temperatur im Kessel zu steigern.

Ein Kännchen mindestens dreidaumenhoch mit Milch füllen. Das Kännchen unter die Dampfzange halten, so daß das Ende der Lanze in die Milch taucht: kippen Sie das Kännchen nach vorne, so wie in Abbildung (die Dampfzange soll das Kännchen nicht berühren). Langsam den Dampfahn öffnen und das Kännchen leicht im Kreis hin- und her bewegen, bis die Milch zu schäumen beginnt. Kontrollieren, daß das Ende der Dampfzange immer in der Milch getaucht bleibt. Nun den Dampfahn rasch schließen, das Kännchen unter der Dampfzange wegziehen und den Schaum auf den Espresso gießen. (Die zur Verfügung stehende Dampfmenge reicht für die Zubereitung von 2 Cappuccino). Die Lanze so bald wie möglich von der Milchresten säubern, um zu verhindern, daß die Milchreste trocknen und dann schwer zu entfernen sind.

**Achtung:** Die Dampfzange wird sehr heiß und darf daher nicht berührt werden, bevor sie abgekühlt ist.

Sobald wie möglich, den Gast darauf aufmerksam machen, daß das Getränk **sehr heiß** ist. Die aufgeschäumte Milch für den nächsten Cappuccino zur Seite stellen.



## **WARTUNG**

### **Tägliche Reinigung**

Vorzugsweise am Abend durchführen:

- Mit einem Schwammtuch die Ausläufe, Filterdichtungen und Führungen des Filterhalters der Brühgruppen reinigen.
- Filter und Filterhalter mit heißem Wasser und spezifischem Spülmittel reinigen, um die fettigen Kaffeerückstände zu lösen.
- Ablaufwanne und Abstellgitter reinigen.
- Sofort nach Gebrauch sorgfältig die für die Erwärmung von Getränken verwendeten Dampfzangen reinigen, um die Bildung von Verkrustungen zu verhindern, die die Löcher der Düse verstopfen und den Geschmack der frischen Getränke beeinträchtigen könnten.

### **Wöchentliche Reinigung**

- Reinigung des Wasserbehälters: Den Behälter (Teil10) mit Wasser füllen und 3 od. 4 Teelöffel Zitronensäure od. Essig hinzufügen. Diese Mischung wirken lassen bis der Behälter sauber ist. Anschließend den Behälter entleeren; dabei das Wasser teilweise aus dem Filterhalter (Teil 6) und teilweise aus dem Heißwasserauslauf (Teil 12) abfließen lassen. Den Vorgang mit reinem Wasser wiederholen.

Achtung: Bei Maschinen mit kleinem Wasserkessel, wird empfohlen, das Wasser im Kessel häufig zu wechseln.

- Reinigung des Gehäuses: ein feuchtes weiches Tuch verwenden. Die beschrifteten od. lackierten Teile **nicht** mit Alkohol od. Lösungsmitteln behandeln.

## Anleitungen für die Regenerierung des manuellen Enthärters

Für die Regenerierung des Enthärters wie folgt vorgehen:

- 1) Einen Behälter mit einem Fassungsvermögen von mindestens 2 Liter unter das kleine Rohr E stellen. Die Hebel C und D von links nach rechts verschieben (Abb.2).
- 2) Den Griff G abschrauben, den Deckel entfernen und Salz (normales Kochsalz) in das Gerät (Abb. 2) füllen: 1 Kg. für 8 Liter-Enthärter bzw. 2 Kg. für 12 Liter-Enthärter. Anschließend den Deckel wieder aufsetzen, den Hebel C von rechts nach links schieben (Abb. 3), um durch den Schlauch F Salzwasser abfließen zu lassen. Sobald das abfließende Wasser nicht mehr salzig ist, den Hebel D von rechts nach links schieben (Abb.4)

Wichtig

Bei einem täglichen Kaffeeverbrauch zwischen 1 und 2 Kg. muß die Regenerierung alle 15 Tage durchgeführt werden. Bei höherem Kaffeeverbrauch, die Regenerierung einmal pro Woche durchführen.

Achtung

Die Regenerierung des Enthärters ist äußerst wichtig. Falls sie unterlassen wird, bilden sich Kalkablagerungen im Wasserkessel, in den Elektroventilen und im Hydraulikkreislauf. Diese Ablagerungen beeinträchtigen die Leistung und Zuverlässigkeit der Maschine und können schließlich zu schweren Schäden führen, die nur von Technikern des Kundendienstes behoben werden können. Die Reinigung des Wasserkessels ist nicht in der Garantie inbegriffen und die entstehenden Kosten gehen daher zu Lasten des Kunden.

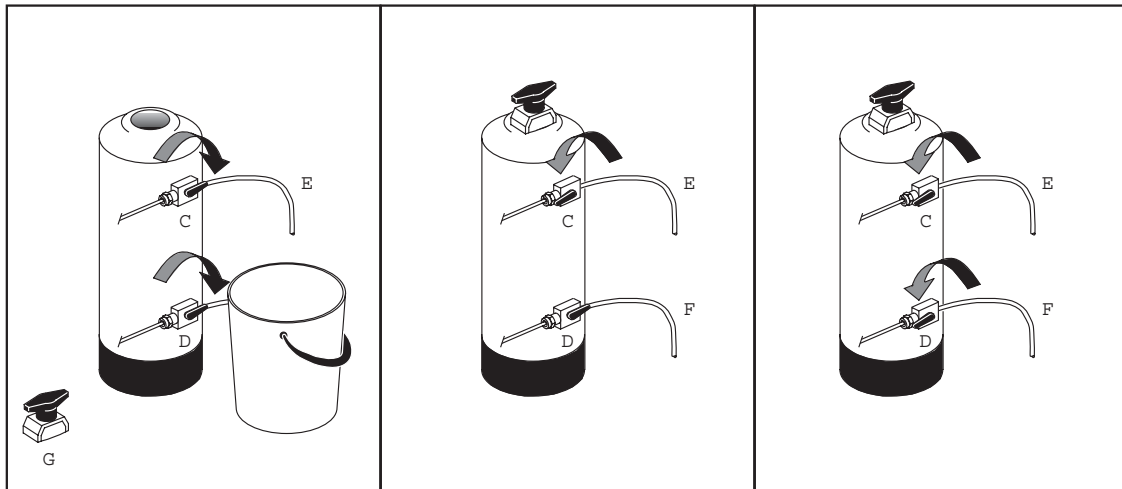


Abb. 2

Abb. 3

Abb. 4

## STÖRUNGEN UND BEHEBUNG DER URSACHEN

### Probleme erkennen:

- Die im Behälter der Mahl-Dosiervorrichtung enthaltene Menge gemahlene Kaffees muß immer mindestens für einen Kaffee ausreichen.
- Wenn der Kaffee zu langsam austritt, ist er wahrscheinlich zu fein gemahlen. Er ist hingegen zu grob gemahlen, wenn er zu schnell austritt.
- Während des Brühvorgangs trifft das Wasser mit hohem Druck auf den Kaffee. Falls die Berührung zwischen Wasser und Kaffeepulver 20 bis 30 Sekunden überschreitet, hat der Kaffee einen unangenehmen, bitteren Geschmack. Es handelt sich dabei um den sogenannten "exzessiven Auszug des Kaffeearomas".
- Die Kaffeetassen vor Gebrauch immer mit heißem Wasser vorwärmen. Fließt der Kaffee in eine kalte Tasse bewirkt der plötzliche Temperaturwechsel eine Veränderung des Geschmacks.
- Den gefüllten Kaffeefilter nicht in die Maschine einsetzen, ohne sofort einen Kaffee zuzubereiten. Anderenfalls "verbrennt" das Kaffeepulver in der Gruppe und der Kaffee wird bitter.

Wartungsmaßnahmen dürfen **nur von Fachpersonal durchgeführt werden**, das vom Hersteller dazu autorisiert wurde.

Keine provisorischen Reparaturen vornehmen oder nicht Original-Ersatzteile verwenden.

**Achtung:** Vor der Durchführung von Kontrollen oder Wartungsmaßnahmen, **IMMER DIE STROMVERSORGUNG DER MASCHINE UNTERBRECHEN.**

## ENDGÜLTIGE AUSSERBETRIEBSETZUNG UND VERSCHROTTUNG

Die Außerbetriebsetzung der Maschine muß von **autorisiertem Personal** durchgeführt werden. Dabei wie folgt vorgehen: den Druck aus dem Hydraulikkreis ablassen, das Speisekabel aus der Steckdose ziehen und die potentiell umweltschädlichen Substanzen eliminieren. Die Maschine an einem geeigneten Ort, außerhalb der Reichweite von Kindern und nicht verantwortungsbewußten Personen, abstellen.

Die Maschine dem Lieferanten zurückgeben oder zu einer öffentlichen Abfallsammelstelle bringen, falls sie verschrottet werden soll.

Die Maschine in **keinem Fall an nicht dafür vorgesehenen Plätzen abstellen.**

## AVANT-PROPOS: CONSERVATION DU MANUEL

Ce manuel a été préparé à l'intention de l'utilisateur et/ou de la personne chargée d'assurer l'entretien de la machine.

Ce manuel a pour objet de fournir des informations inhérentes à l'utilisation de la machine et à son entretien et d'assurer la sécurité de l'utilisateur.

Ce manuel doit être conservé avec soin, **le constructeur déclinant toute responsabilité pour tout dommage infligé aux personnes, aux choses ou à la machine suite au manque de respect des instructions contenues dans ce manuel ou en cas de manque de respect des instructions liées à l'entretien et à la sécurité.**

**Ce manuel doit toujours être à la disposition de l'utilisateur et/ou de la personne chargée de l'entretien**, qui doit être informé de l'usage correct de la machine et des risques éventuels. Il doit être rangé dans un lieu sec et propre.

**Les instructions fournies dans ce manuel ne remplacent pas** les mesures de sécurité et les informations techniques relatives à l'installation et au fonctionnement de la machine, qui figurent directement sur cette dernière et sur l'emballage.

Ce manuel fait partie intégrante de la machine et doit être conservé afin de pouvoir s'y reporter jusqu'à la destruction de cette dernière.

**En cas de perte de ce manuel, ou de nécessité d'obtenir de plus amples informations**, veuillez contacter le revendeur le plus proche ou bien le fabricant.

Ce manuel reflète les connaissances techniques actuelles: toute modification successive en fonction de nouvelles expériences, ne pourra en aucun cas permettre de considérer qu'il n'est pas approprié.

Le constructeur se réserve également le droit de modifier ce manuel sans être tenu de mettre à jour les éditions précédentes, sauf cas exceptionnels.

**Toute utilisation impropre de la machine ou non conforme aux instructions fournies dans ce manuel** exclut toute possibilité de bénéficier de la garantie et dégage le constructeur de toute responsabilité; la machine doit être utilisée par une personne adulte et responsable.

## UTILISATION PREVUE ET PRECAUTIONS

**La machine à café express** est un appareil destiné au débit de vapeur/eau chaude pour la préparation professionnelle d'un mélange de café, ou au prélèvement d'eau chaude et/ou de vapeur.

Ses éléments, réalisés à partir de matériaux non toxiques et résistants, sont faciles à nettoyer et à entretenir.

Cet appareil doit être utilisé par une personne adulte; **son usage est interdit aux enfants et aux personnes irresponsables.**

**L'utilisateur doit respecter les mesures de sécurité en vigueur dans son pays**, ainsi que les règles dictées par le bon sens et s'assurer que l'entretien de la machine est effectué correctement et périodiquement.

L'installateur, l'utilisateur ou la personne chargée de l'entretien de la machine sont tenus de signaler au constructeur toute détérioration ou défaut éventuel susceptible de compromettre la sécurité de l'installation.

L'installateur est tenu de vérifier si les conditions ambiantes garantissent la sécurité et l'hygiène des opérateurs et des utilisateurs.

Les composants montés dans la machine sont placés sous la responsabilité de leurs fabricants respectifs; le personnel autorisé à utiliser la machine est placé sous la responsabilité du client.

Ne jamais exposer la machine aux agents atmosphériques (soleil, pluie, etc.)

L'arrêt prolongé de la machine à une température inférieure à 0°C (zéro degré centigrade) peut endommager ou provoquer la rupture des tuyaux ou de la chaudière; il est donc préférable, dans de telles circonstances, de vidanger complètement la machine.

### *Recommandations pour l'utilisation*

**N'essayer jamais de démonter les composants de la machine et ne pas tirer sur le câble d'alimentation électrique pour la débrancher.** De fait, en dépit de l'utilisation d'un serre-câble, le câble risque de se rompre si vous tirez trop violemment.

**Eteindre et débrancher la machine avant de la nettoyer à l'intérieur** et éviter d'utiliser des jets d'eau ou des détergents.

**L'opérateur ne doit jamais toucher la machine avec les mains ou les pieds humides ou mouillés, ou encore à pieds nus.** Même si la machine est mise à la terre, nous conseillons de faire appel à un disjoncteur centralisé afin d'éviter tout risque d'électrocution.

Ne pas toucher les becs du café et les lances de vapeur et eau chaude avec les mains ou autres parties du corps, **car les liquides ou la vapeur qui en émanent sont très chauds et peuvent provoquer des brûlures.**

En des conditions normales d'utilisation, de nombreuses parties de la machine deviennent brûlantes; il ne faut donc les empoigner qu'aux endroits prévus à cet effet.

**Eviter de faire fonctionner la machine sans eau.** Si la machine n'est pas équipée d'un dispositif de remplissage automatique, vérifier le niveau d'eau et rajouter la quantité nécessaire dans la chaudière.

**D'éventuelles obturations** peuvent provoquer des jets imprévisibles de liquide ou de vapeur aux **conséquences graves. Veiller à ce que l'eau reste le plus propre possible en utilisant des filtres et des adoucisseurs.**

Si la machine n'est pas raccordée au réseau et l'eau du robinet est dure, utiliser de l'eau minérale sans gaz.

## DESCRIPTION TECHNIQUE

### *Caractéristiques*

- Chaudière en laiton
- Groupe de débit pour café moulu ou pour pastille de café
- Filtre pour utilisation soit avec café moulu, soit avec pastille de café sur demande
- Machine avec réservoir d'eau incorporé  
ou bien prévue pour le raccordement au réseau hydraulique
- Débit vapeur
- Débit eau chaude

### *Principes de fonctionnement*

La machine à café express se compose principalement des éléments suivants:

#### **Chaudière**

Elle contient l'eau chaude et la vapeur; sa construction en laiton lui permet de conserver dans le temps ses propres caractéristiques.

#### **Groupe de débit**

Le groupe de débit est la pièce dans laquelle, en accrochant le porte-filtre contenant le filtre et le café moulu (ou bien la pastille de café) et au passage de l'eau chaude, se réalisent les phases d'infusion et de débit des boissons.

#### **Source de chaleur**

Généralement, elle provient d'une résistance électrique plongée dans l'eau de la chaudière permettant de chauffer l'eau et de produire de la vapeur.

#### **Groupe moto-pompe**

Ce dispositif sert à prélever l'eau dans le réservoir et à l'introduire dans la chaudière.

#### **Robinet de vapeur et eau chaude**

Il permet de prélever la vapeur pour "monter" le lait indispensable à la préparation du cappuccino, ou pour chauffer l'eau, le punch et préparer le chocolat chaud et de prélever de l'eau pour la préparation de boissons chaudes, du thé et des tisanes (camomille, etc.)

## INSTALLATION - MISE EN PLACE - MISE EN SERVICE

### *Précautions pour l'installation*

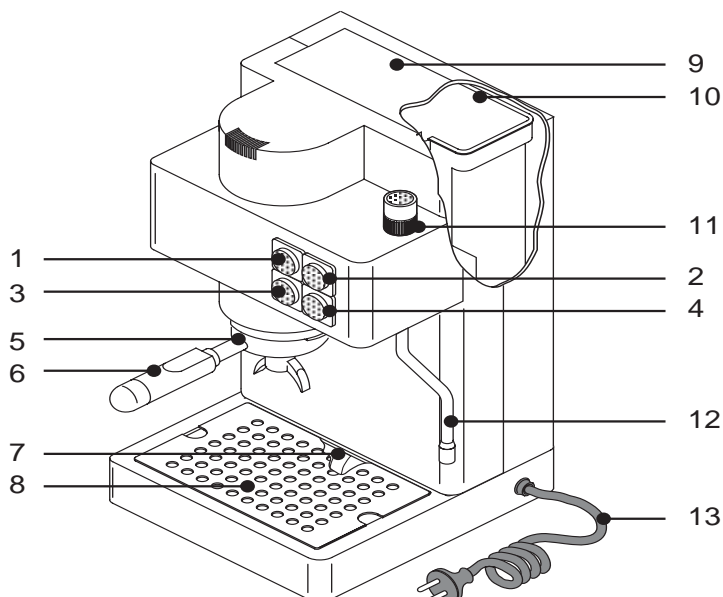
Dans la mesure du possible, le constructeur a prévu tous les systèmes de sûreté pour garantir la sécurité des utilisateurs; toutefois les conditions d'installation et/ou d'entretien peuvent provoquer des situations incontrôlables ou impossibles à prévoir: **il faut donc évaluer constamment les risques résiduels** et tenir compte des conseils suivants:

- **Les éléments d'emballage** (carton, cellophane, agrafes métalliques, etc.) peuvent couper, blesser ou devenir dangereux s'ils ne sont pas maniés avec précaution ou s'ils sont mal utilisés; ne jamais les laisser à la portée des enfants ou des personnes non responsables.
- **Les anomalies ou les défauts** doivent être rapidement signalés au personnel autorisé préposé à l'installation et à l'entretien.
- **Le raccordement de mise à la terre est obligatoire**; de même, l'équipement doit être **conforme aux normes en vigueur dans le pays d'installation**. Le constructeur décline toute responsabilité en cas d'accidents.
- **Il est interdit d'utiliser des rallonges et des connexions volantes**; le site de travail est forcément exposé à l'eau et à l'humidité qui compromettent les conditions d'isolement de l'installation.
- **La machine doit être installée par le personnel préposé et qualifié.**
- Vérifier l'intégrité des éléments et, en cas de défauts ou d'anomalies, interrompre l'installation et demander le remplacement de ces derniers.
- **Contrôler la tension d'alimentation** (voir la plaquette des caractéristiques); elle doit coïncider avec celle du réseau de distribution local.
- **Le client doit pourvoir à l'alimentation de la machine en protégeant la ligne** par un disjoncteur (différentiel) adéquat.



**Fig. 1 Installation**

- 1- Interrupteur général
- 2- Interrupteur débit café
- 3- Bouton débit eau chaude
- 4- Bouton vapeur/voyant résistance
- 5- Groupe débit café
- 6- Porte-filtre
- 7- Vidange
- 8- Grille
- 9- Couvercle du réservoir d'eau
- 10- Réservoir d'eau
- 11- Robinet vapeur-eau chaude
- 12- Bec vapeur-eau chaude
- 13- Câble d'alimentation



### **Mise en place et raccordements**

Avant d'installer la machine, contrôlez le réseau hydraulique d'alimentation (pour les machines raccordées au réseau) et les connexions électriques.

Afin que la machine soit raccordée correctement, les fusibles de l'interrupteur électrique (dét. 2 fig. 1) doivent correspondre à l'absorption de la machine. **Attention: la mise à la terre (fil jaune/vert) est obligatoire.** Pour effectuer les connexions électriques, raccorder le câble d'alimentation (dét.13) à une prise de courant appropriée (220V ou 110V) pourvue d'un interrupteur de sécurité.

Remplir le réservoir (dét.10 fig.1) d'eau (préféablement de l'eau adoucie ou bien de l'eau minérale sans gaz) ou bien raccorder la machine au réseau hydraulique. Contrôlez également le bon état du tuyau de vidange général et le raccorder au tuyau de vidange de la machine.

Pour les machines raccordées au réseau hydraulique, placer l'adoucisseur à proximité. Raccorder l'adoucisseur au réseau hydraulique et au raccord d'entrée de la machine. Placer un récipient sous le tuyau de déchargement de l'adoucisseur (voir Instructions pour la régénération de l'adoucisseur). Ouvrir le robinet et laisser couler l'eau pendant quelques minutes pour nettoyer les résines de l'adoucisseur.

### **Mise en service**

Avant de mettre la machine en marche, **effectuer le remplissage de la chaudière:** ouvrir le robinet (dét.11) et appuyer sur le bouton eau (dét.3); attendre que l'eau sorte du bec (dét.12). La chaudière est alors pleine d'eau.

Fermer le robinet (dét.11) et appuyer sur l'interrupteur général (dét.1). Attendre que le voyant lumineux de la résistance (dét.4) s'allume et s'éteigne plusieurs fois. La machine a alors atteint la température optimale pour être utilisée.

Pour une utilisation quotidienne, on conseille de ne pas éteindre la machine.

**Important:** Si la machine n'est pas raccordée au réseau hydraulique, contrôler que le réservoir (dét.10) soit toujours plein d'eau.

Après la mise en service, introduire l'un des filtres (pour 1 ou 2 tasses) dans le porte-filtre.

## **MODE D'EMPLOI**

Les indications suivantes sont données en tant que **lignes générales de comportement.** Il faut donc absolument suivre les instructions et les normes du fabricant en matière de sécurité.

La gestion de la machine est extrêmement simple et les vérifications que l'opérateur doit faire pour obtenir un bon café sont les suivantes:

- utiliser de l'eau froide de réseau adoucie ou bien de l'eau minérale sans gaz
- la température de l'eau dans la chaudière doit être de 100 à 130°C
- la durée du débit doit être comprise entre 20 et 30 secondes
- la dose de café moulu doit être comprise entre 6 et 7 gr.
- le moulin doseur doit être constamment nettoyé
- l'état d'usure des meules du moulin doseur doit être contrôlé.
- température de débit du café: 85/92°C

La température dépend du type de mélange utilisé. On peut la lire au moyen d'un thermomètre de précision pendant le débit.

### **Comment faire le café express**

Enlever le porte-filtre du groupe et jeter les marcs en battant le bord du porte-filtre sur la barre du bac à marcs.

Ne pas battre le porte-filtre sur une surface non protégée; le joint du porte-filtre peut être abîmé. Un coup sec doit suffire et la petite quantité de café qui reste n'a aucune influence sur le goût du café suivant.

Remplir le porte-filtre avec du café finement moulu; pour ce faire placer le porte-filtre dans son siège à la base du moulin doseur, tirer une fois sur le levier pour un café et deux fois pour deux cafés.

**Attention:** tirer le levier à fond et le laisser reprendre de lui-même sa position de repos.

Quand le porte-filtre est plein, utiliser le presseur pour presser le café moulu en poussant le porte-filtre vers le haut. Avec la paume de la main nettoyer le bord du porte-filtre pour éliminer l'excès de poudre de café ce qui permettra de garantir une excellente étanchéité entre le porte-filtre et la machine.

Au cas où l'on dispose d'un filtre à utilisation mixte, on peut y introduire une pastille à café au lieu du café moulu. Si l'on dispose d'une machine version à pastilles, introduire une pastille dans le porte-filtre. Introduire le porte-filtre dans le groupe de la machine en l'accrochant et le tournant pour le fixer. Ne pas serrer trop fort pour faciliter le retrait après le débit. Après avoir accroché correctement le porte-filtre, placer sous le bec une tasse chauffée au préalable. S'il s'agit d'un double porte-filtre placer deux tasses.

Pour commander le groupe, appuyer sur l'interrupteur débit café (dét.2 fig.1). Dès que la quantité de café désirée est atteinte, appuyer encore sur le même interrupteur, enlever les tasses et servir le café.

### **Débit eau chaude-vapeur**

Pour débiter de l'eau chaude par le bec (dét.12 fig.1) ouvrir le robinet (dét.11) et appuyer sur le bouton de débit d'eau chaude (dét.3). Après avoir obtenu la quantité d'eau désirée, relâcher le bouton et fermer le robinet.

Pour débiter de la vapeur par le bec (dét.12) ouvrir le robinet (dét.11). Laisser le robinet ouvert jusqu'à la sortie de la vapeur (au début il ne sortira que de l'eau chaude). Fermer le robinet, appuyer sur le bouton de la vapeur (dét.4) pendant 15 secondes afin d'augmenter la température dans la chaudière. Plonger le bec dans le liquide à chauffer ou à émulsionner. Ouvrir le robinet et, tout en appuyant sur le bouton (dét.4), prélever la quantité de vapeur désirée (la disponibilité de vapeur suffit pour la préparation de 2 cappuccino).

Si un dispositif "turbo-steam" est monté sur la machine, la quantité de vapeur disponible est supérieure.

Une fois achevée la demande de vapeur, fermer le robinet (dét.11) et appuyer sur le bouton (dét.3). La chaudière commence à se remplir jusqu'à l'arrêt du fonctionnement de la pompe.

### **Comment faire le cappuccino**

Pour faire un cappuccino il faut monter du lait frais pour obtenir une mousse qui sera versée sur le café express.

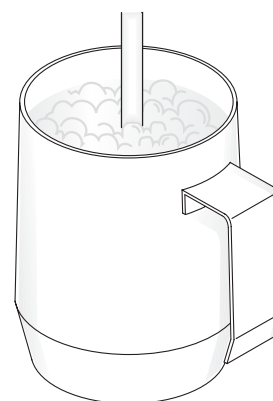
Pour mousser le lait, ouvrir le robinet vapeur (dét.11) et le laisser ouvert jusqu'à la sortie de la vapeur (au début il ne sortira que de l'eau chaude). Fermer le robinet, appuyer sur le bouton de la vapeur (dét.4) pendant 15 secondes afin d'augmenter la température dans la chaudière.

Utiliser un pot à lait contenant au moins 8 cm de lait. Plonger la lance de la vapeur dans le pot avec le lait à mousser: tenir le pot incliné, afin que le bec de la lance vapeur soit toujours plongé dans le lait et qu'il ne touche pas le pot (voir illustration). Ouvrir lentement le robinet de la vapeur et remuer le pot circulairement jusqu'à ce que le lait commence à monter. Refermer rapidement la vapeur. Retirer le pot et verser le lait monté sur le café express. (La disponibilité de vapeur suffit pour la préparation de 2 cappuccino).

Nettoyer immédiatement la lance avec un tissu-éponge humide, autrement le lait s'enlève difficilement.

**Attention:** La lance de la vapeur est très chaude; ne jamais la toucher avant qu'elle ne soit totalement refroidie.

Prévenir le client qu'il s'agit d'une boisson très chaude. Conserver le lait monté pour le cappuccino suivant.



## **ENTRETIEN**

### **Opérations de nettoyage journalières**

#### **A effectuer de préférence le soir:**

- Nettoyer la douchette, les joints sous-filtre et les glissières porte-filtre des groupes de débit en se servant d'un chiffon-éponge.
- Rincer les filtres et les porte-filtres à l'eau chaude en ajoutant un produit spécifique pour dissoudre les dépôts gras du café.
- Nettoyer la cuvette de vidage et la grille (dét.8 fig.1) à l'eau.
- Nettoyer soigneusement les lances de vapeur utilisées pour chauffer les boissons immédiatement après leur utilisation, afin d'empêcher la formation d'incrustation pouvant obstruer les trous du gicleur et éviter que différentes boissons chauffées précédemment altèrent le goût de celle qui est en train de chauffer.

### **Opérations de nettoyage hebdomadaires**

- Nettoyage réservoir: remplir le réservoir (dét.10 fig.1) avec de l'eau et y verser 3 ou 4 petites cuillerées d'acide citrique ou de vinaigre; laisser ce mélange dans le réservoir jusqu'à ce qu'il soit bien propre. Vider ensuite le réservoir en faisant sortir une partie de l'eau par le porte-filtre (dét.6) et une partie par le bec eau chaude-vapeur (dét.12). Répéter l'opération en remplissant le réservoir d'eau propre.

**Attention:** Il vaut mieux changer souvent l'eau de la chaudière dans les machines dont les chaudières sont petites.

- Nettoyer la carrosserie: utiliser un chiffon humide (non abrasif). Ne pas utiliser d'alcool ou de solvants sur les parties écrites ou peintes.

## Instructions pour la régénération de l'adoucisseur manuel

Pour régénérer l'adoucisseur, suivre les indications suivantes:

- 1.Placer un récipient ayant au moins une capacité de 2 litres en- dessous du tuyau E. Déplacer de gauche à droite les leviers C et D. (Fig. 2).
- 2.Enlever le couvercle en dévissant le pommeau G et mettre le sel (sel de cuisine) dans l'adoucisseur (Fig. 2) dans la quantité de 1 kg. pour l'adoucisseur de 8 litres et 2 kg. pour l'adoucisseur de 12 litres. Remettre le couvercle et déplacer de droite à gauche le levier C (Fig. 3) pour laisser s'écouler l'eau salée par le robinet F. Quand l' eau sera douce déplacer de nouveau le levier D de droite à gauche (Fig. 4).

### **Important:**

La régénération doit se faire tous les 15 jours si la consommation de café journalière oscille entre 1 et 2 kg. Si la consommation dépasse cette quantité, la régénération doit être effectuée tous les 7 jours.

### **Attention:**

L'opération de **régénération de l'adoucisseur est extrêmement importante**. Si les résines de l'adoucisseur ne sont pas régénérées, il se forme des dépôts de calcaire dans la chaudière, dans les électrovalves et dans le circuit hydraulique. Ces dépôts détériorent le rendement et la fiabilité de la machine et peuvent provoquer de graves dommages. Dans ce cas, il faut avoir recours au service d'assistance pour le nettoyage de la chaudière. Ce type d'intervention n'est pas couvert par la garantie et les coûts sont donc à la charge du client.

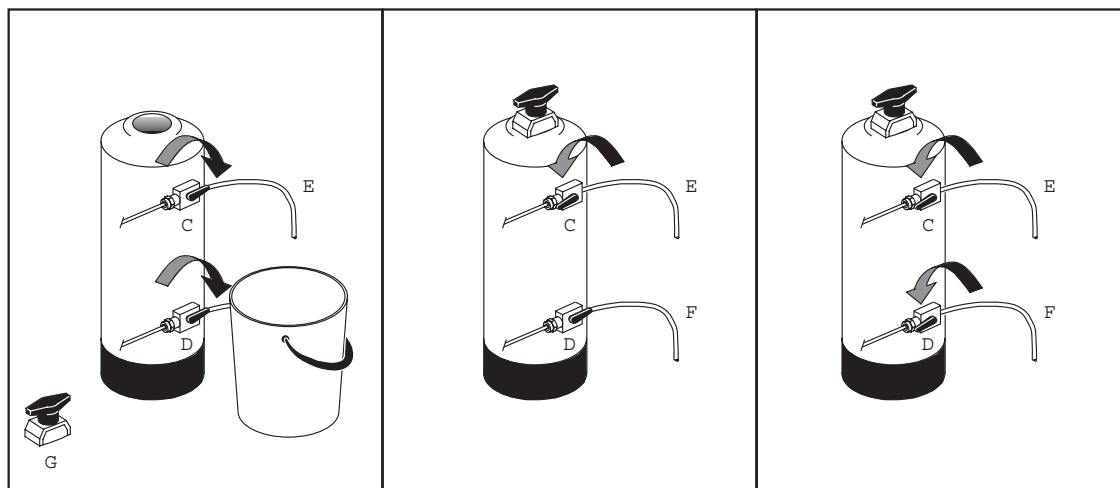


Fig. 2

Fig. 3

Fig. 4

## PANNES ET REPARATIONS ORDINAIRES

### **Reconnaître les problèmes:**

- Le moulin doseur doit toujours avoir une quantité suffisante de café pour alimenter au moins une dose.
- Si le café descend trop lentement, la mouture est probablement trop fine. Par contre, si le café descend trop vite, la mouture est trop grosse.
- Tenir compte du fait que le procédé de fonctionnement de la machine applique une forte pression d'eau sur le café. Si le contact entre l'eau et la poudre de café dure pendant plus de 20/30 secondes, le goût du café sera désagréable et amer. Cet effet s'appelle sur-extraction.
- La tasse doit toujours être chauffée en la rinçant à l'eau chaude. Si la tasse est froide, le brusque changement de température de l'express en modifiera le goût.
- Le porte-filtre ne doit jamais être rempli si le débit du café n'est pas immédiat; la poudre de café "brûle" dans le groupe et l'express obtenu est extrêmement amer.

Les opérations d'entretien doivent être effectuées par du personnel spécialisé et autorisé par le constructeur.

**N'effectuer aucune réparation provisoire** ou précaire et, surtout, n'utiliser que des **pièces de rechange d'origine**.

**Attention:** COUPER TOUJOURS L'ALIMENTATION ELECTRIQUE avant d'effectuer des contrôles ou des opérations d'entretien.

## MISE HORS D'USAGE ET DESTRUCTION

Seul le **personnel autorisé** peut mettre la machine hors d'usage. Pour ce faire, il faut **éliminer la pression du circuit hydraulique, débrancher le câble électrique du réseau d'alimentation et vidanger les substances pouvant être dangereuses pour l'environnement**. Placer la machine dans un endroit hors de la portée des enfants ou des personnes irresponsables.

Pour la destruction de la machine, la renvoyer au fabricant ou la remettre à un centre autorisé à l'enlèvement des déchets.

**Ne pas abandonner cette machine dans la nature.**

## PREMISA: EMPLEO Y CONSERVACION DEL MANUAL

El manual está destinado para operadores y/o encargados del mantenimiento de la máquina.

Este manual tiene la finalidad de proporcionar informaciones para un empleo correcto de la máquina y una mantenimiento apropiada de la misma, así como de tutelar la seguridad del operador.

Se precisa conservar con cuidado este manual, puesto que **el fabricante no responde de daños ocasionados a personas o cosas, o sufridos por la máquina si empleada de manera no conforme con las prescripciones mencionadas en el mismo** o en caso de que no se cumpla con las prescripciones de mantenimiento y seguridad.

**El presente manual ha de estar siempre a disposición del operador y/o del encargado de la manutención**, quiénes han de estar informados sobre el empleo correcto de la máquina y sobre eventuales riesgos residuos. Ha de ser conservado en un lugar seco y limpio.

**Las indicaciones mencionadas en el presente manual no remplazan** los dictámenes de seguridad y los datos técnicos sobre instalación y funcionamiento, aplicados directamente sobre la máquina y los embalajes.

El manual ha de ser considerado como parte integrante de la máquina; ha de ser conservado para futuras referencias hasta el desmontaje de la misma.

**En caso de pérdida del manual o de demanda de ulteriores informaciones**, ponerse en contacto con el revendedor local o bien con el fabricante.

El presente manual refleja el estado de la técnica en el momento actual y no podrá ser considerado inadecuado tan solo porque sucesivamente actualizado sobre la base de nueva experiencia.

El fabricante se reserva así mismo el derecho de aportar modificaciones al manual sin compromiso de actualizar las precedentes ediciones, salvo en casos excepcionales.

**El uso de la máquina impropio o no conforme con las prescripciones del presente manual** interrumpe toda condición de garantía o responsabilidad del fabricante; el empleo ha de ser por parte de persona adulta y responsable.

## USO PREVISTO Y ADVERTENCIAS

La máquina para café expreso es un aparato apto para proporcionar vapor/agua caliente para preparar de manera profesional una mezcla de café o para obtener agua caliente y/o vapor.

El acceso a sus componentes, de materiales no tóxicos y duraderos, para operaciones de limpieza y mantenimiento es sencillo .

**El operador ha de ser persona adulta y ha de impedirse el empleo de la máquina por parte de niños o de personas no responsables.**

**El operador ha de atenerse a las normas de seguridad vigentes en el país en qué se haya instalado la máquina**, además de atenerse a las reglas dictadas por el sentido común; también tendrá que prestar atención en que sean efectuadas de manera correcta las operaciones periódicas de mantenimiento.

El instalador, el operador o el encargado del mantenimiento tienen la obligación de comunicar al fabricante eventuales defectos o deterioraciones que puedan comprometer la seguridad original de la instalación.

El instalador debe comprobar que las condiciones ambientales sean correctas y que garanticen seguridad e higiene para operadores y público.

Las responsabilidades que se derivan de los varios componentes comerciales montados en la máquina son delegadas a los respectivos fabricantes; las responsabilidades del personal autorizado para el empleo de la máquina son delegadas al comprador.

**No exponer la máquina a agentes atmosféricos (sol, lluvia, etc.).**

El paro prolongado (paro de máquina) con temperatura inferior a 0°C (cero grados centígrados) puede dañar o romper tuberías o la caldera; por lo tanto se aconseja vaciar completamente los líquidos de la máquina.

### *Recomendaciones para el uso*

**No encantar los componentes de la máquina ni estirar el cable de alimentación eléctrica para desconectar el enchufe.** No obstante el empleo de un prensa-cable, estiradas anómalas pueden romper el cable.

**No efectuar operaciones de limpieza en el interior de la máquina con corriente** o enchufe conectados y en ningún caso emplear chorros de agua o productos detergentes.

**El operador no ha de tocar nunca la máquina con manos o pies húmedos o mojados, así como tampoco ha de manipularla con pies desnudos.** No obstante el enlace a tierra de la máquina, es aconsejable utilizar una instalación eléctrica con interruptor diferencial centralizado a fin de evitar lo más posible el riesgo de electrocución.

No tocar con las manos u otras partes del cuerpo los picos de erogación del café, agua caliente y vapor, dado que **los líquidos o el vapor suministrados están recalentados y pueden provocar quemaduras.** La máquina, en condiciones normales de funcionamiento, tiene varias partes recalentadas que por lo tanto han de ser manejadas empuñándolas sólo por los puntos previstos.

**Evitar terminantemente que la máquina funcione sin agua.** Si la máquina no está dotada de dispositivo de llenado automático, comprobar el nivel y restablecer la cantidad de agua en la caldera.

Eventuales oclusiones o atascos pueden provocar **chorros imprevistos de agua o vapor con consecuencias graves.** Mantener lo más posible limpia el agua empleando filtros y depuradores de agua. Para máquinas no enlazadas con la red ciudadana de agua, en caso de dureza elevada del agua, ha de emplearse agua natural para uso alimenticio.

## DESCRIPCION TECNICA

### CARACTERÍSTICAS

- Caldera de latón
- Grupo erogador para café molido o para pastilla de café
- A petición, filtro para uso mixto con café molido o con pastilla de café
- Máquina con depósito para el agua incorporado  
o predispuesta para enlace con red ciudadana de agua
- Erogación vapor
- Erogación agua caliente

### *Principios de funcionamiento*

La máquina para café expreso se compone básicamente de los siguientes elementos:

#### **Caldera**

Sirve para contener el agua caliente y el vapor y es de latón para mantener inalteradas en el tiempo sus propias características.

#### **Grupo erogador**

El grupo erogador es el componente en qué, enganchando el portafiltro (que contiene el filtro y el café molido o la pastilla de café), cuando llega el agua caliente, tienen lugar las fases de infusión y erogación de las bebidas.

#### **Fuente de calor**

Normalmente es proporcionada por una resistencia eléctrica sumergida en el agua de la caldera que permite calentar el agua y producir vapor.

#### **Bomba eléctrica**

El dispositivo sirve para tomar agua del depósito e introducirla en la caldera.

#### **Grifo para vapor y agua caliente**

Permite sacar vapor para "batir" la leche indispensable para preparar capuchino, para calentar agua o ponches y para preparar chocolate; y sacar agua para preparar bebidas calientes, té, manzanilla, etc.

## INSTALACION - COLOCACION - PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

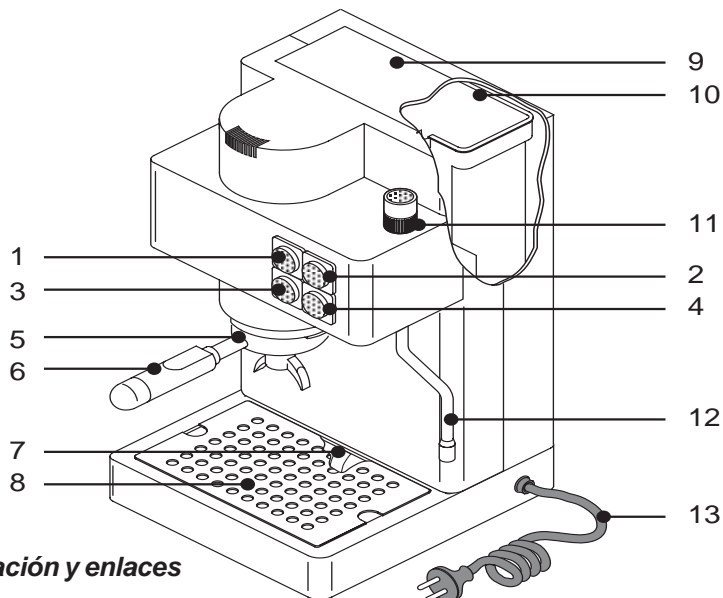
### *Advertencias para la instalación*

El fabricante ha previsto razonablemente todas las posibles seguridades a fin de garantizar la incolumidad de los operadores, pero las variadas condiciones de instalación y/o desplazamiento pueden dar lugar a situaciones no controlables ni previsibles; **por esta razón se precisa evaluar siempre eventuales riesgos residuos** y tomar en consideración las sugerencias reportadas a continuación:

- **Los elementos del embalaje** (cartón, celofán, grapas metálicas, etc. ) pueden cortar, herir o volverse peligrosos si no manejados con cuidado o si empleados de manera impropia; no dejarlos nunca al alcance de niños o personas no responsables.
- Ha de comunicarse inmediatamente **toda anomalía o defecto** a personal autorizado y calificado para efectuar la instalación y la manutención de la máquina.
- **Es obligatorio el enlace de puesta a tierra**, así como el **cumplimiento de las normas vigentes en el país de instalación**. El fabricante declina toda responsabilidad por accidentes debidos al incumplimiento de las normas.
- **Queda prohibido el empleo de enlaces volantes** o cordones de extensión. El ambiente de trabajo está forzosamente expuesto al agua y a la humedad que impiden las condiciones normales de aislamiento de la instalación.
- **La instalación de la máquina ha de ser efectuada exclusivamente por parte de personal autorizado y calificado.**
- Comprobar la integridad de los componentes y, caso de presentarse defectos o anomalías, suspender la instalación y pedir la substitución de las partes no utilizables.
- **Comprobar que el voltaje de alimentación** (véase la ficha de datos característicos) coincida con el de la red de distribución local.
- **La línea de alimentación eléctrica de la máquina ha de ser protegida** mediante un interruptor de seguridad (diferencial) adecuado.

**Fig. 1 Instalación**

- 1 - Interruptor general
- 2 - Interruptor erogación café
- 3 - Botón erogación café
- 4 - Botón vapor-testigo resistencia
- 5 - Grupo erogación café
- 6 -Portafiltro
- 7 - Descarga
- 8 - Reja
- 9 -Tapadera depósito agua
- 10 - Depósito agua
- 11 -Grifo vapor-agua caliente
- 12 - Pico salida vapor-agua caliente
- 13 - Cable de alimentación



### Colocación y enlaces

Antes de instalar la máquina aconsejamos comprobar la eficiencia de la red de alimentación del agua (para máquinas enlazadas con la red) y de las conexiones eléctricas.

Para el enlace correcto de la máquina es necesario disponer de un interruptor eléctrico con fusibles aptos para la absorción de la máquina. **Atención: el enlace de puesta a tierra (cable amarillo/verde) es obligatorio.** Efectuar las conexiones eléctricas, conectando el cable de alimentación (det.1) mediante una clavija con un enchufe de corriente apto (220 o 110 V) dotado con interruptor de seguridad.

Llenar el depósito (det.10 fig.1) con agua, a ser posible con agua suavizada (en máquinas no enlazadas con la red aconsejamos emplear agua natural para uso alimenticio) o efectuar el enlace con la red ciudadana de agua. Se precisa comprobar la eficiencia del tubo de descarga general y efectuar el enlace con el tubo de descarga de la máquina.

Para máquinas enlazadas con la red de agua, encontrar una colocación oportuna para el depurador de aguas. Enlazarlo con la llave de paso de la red ciudadana de agua y con la conexión de entrada del agua de la máquina. Colocar un recipiente debajo del tubo de desague del depurador (vease instrucciones para la regeneración del depurador). Abrir la llave de paso y dejar fluir el agua por un plazo de algunos minutos a fin de limpiar el depurador.

### Puesta en servicio

Antes de encender la máquina, **efectuar el relleno caldera:** abrir el grifo (det.11 fig.1) apretar el botón agua (det.3) y esperar a que salga agua por el pico (det. 12). Ahora la caldera estará llena de agua.

Cerrar el grifo (det.11) y apretar el interruptor general (det.1). Esperar a que el testigo de la resistencia (det.4) se encienda y se apague un par de veces. Ahora la máquina ha alcanzado la temperatura optimal y está lista para ser empleada.

Aconsejamos mantener la máquina siempre encendida caso de ser empleada a diario.

**Importante:** para máquinas no enlazadas con la red ciudadana de agua comprobar que el depósito (det.10) esté siempre lleno de agua.

Una vez efectuada la puesta en funcionamiento, introducir en el portafiltro (det.6) un filtro para 1 o para 2 tazas.

## INSTRUCCIONES DE EMPLEO

Las que siguen han de ser consideradas como **instrucciones generales de comportamiento.** Por lo tanto es indispensable seguir las instrucciones y normas del fabricante por todo cuanto concierne a seguridad.

El empleo de la máquina es muy sencillo y las comprobaciones que el operador ha de efectuar para obtener un buen café son las siguientes:

- emplear agua fresca de red oportunamente suavizada o agua natural para uso alimenticio
- la temperatura del agua en la caldera debe ser entre 100°C y 130°C
- la duración de la erogación puede variar entre 20 y 30 segundos
- la dosis de café molido ha de variar entre 6 y 7 gr.
- el molino dosificador ha de estar siempre limpio
- ha de comprobarse el grado de desgaste de la muela del molino dosificador
- temperatura de erogación del café: 85/92°C

La temperatura depende del tipo de mezcla empleado. Puede tomarse con un termómetro de precisión durante la erogación.

### Como preparar el café expreso

Sacar el portafiltro del grupo y tirar los posos golpeando el borde del portafiltro sobre la barra del cajón previsto para tal fin.

No golpear el portafiltro contra una superficie no protegida; podría dañarse el sellado del portafiltro. La pequeña cantidad de polvo que se queda no influye negativamente sobre el sabor del café.

Llenar el portafiltro con café molido fino, colocando el portafiltro en la sede prevista en la base del molino dosificador y tirando de la palanca una



sola vez si se desea preparar una sola taza de café, dos veces si se desea preparar dos tazas de café. **Atención:** acordarse de tirar de la palanca hasta el fondo; después dejar que vuelva por sí misma a su posición inicial.

Una vez llenado el portafiltro, prensar el café molido con el prensador en dotación, empujando hacia arriba el portafiltro. Limpiar el borde del portafiltro con la palma de la mano a fin de eliminar el exceso de café. De esta manera se asegura un sellado perfecto entre portafiltro y máquina. Si se dispone de un filtro para uso mixto, se puede introducir una pastilla de café en vez del café molido.

si se dispone de un modelo de máquina para pastilla de café, introducir una pastilla en el filtro.

Introducir el portafiltro en el grupo de la máquina, enganchándolo y girando hasta que quede fijado. No apretar excesivamente porque podría resultar dificultoso extraerlo tras la erogación.

Una vez enganchado correctamente el portafiltro, colocar una taza, precedentemente calentada, debajo del pico. En caso de portafiltro doble, colocar dos tazas.

Accionar el grupo apretando el interruptor café(det.2 fig.1). Tan pronto se logre la cantidad de café deseada, apretar de nuevo el interruptor café, quitar la taza y servirla.

### **Erogación agua caliente y vapor**

Para erogar agua caliente por el respectivo pico (det.12 fig.1) abrir el grifo (det. 11) y apretar el botón para la erogación de agua caliente (det.3). Tras haber obtenido la cantidad de agua caliente deseada, soltar el botón y cerrar el grifo.

Para erogar vapor por el respectivo pico (det. 12), abrir el grifo (det.11). Dejar abierto el grifo hasta el principio de la erogación del vapor (al principio saldrá agua caliente por el pico). Cerrar el grifo, apretar el botón para la erogación de vapor (det.4) durante 15 segundos a fin de aumentar la temperatura en la caldera. Sumergir el pico en el líquido por calentar o emulsionar. Abrir el grifo y manteniendo apretado el botón (det.4), tomar la cantidad de vapor deseada (la disponibilidad de vapor es suficiente para preparar 2 capuchinos).

Si la máquina está dotada con dispositivo "turbo-steam", la cantidad de vapor a disposición es superior.

Una vez terminada la necesidad de vapor, cerrar el grifo (det.11) y apretar el botón (det.3). De esta manera comienza la carga de la caldera, hasta el paro de la bomba.

### **Como preparar el capuchino**

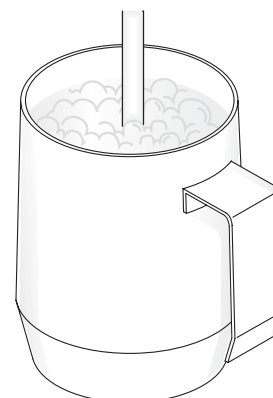
Para preparar un buen capuchino se precisa batir leche fresca con el vapor hasta obtener una espuma que se verterá encima del café expreso.

Para batir la leche, abrir el grifo (det.11) vapor. Dejar abierto el grifo hasta el principio de la erogación del vapor (al principio saldrá agua caliente por el pico) durante 15 segundos a fin de aumentar la temperatura en la caldera.

Usar una jarrita que contenga tres dedos de leche por lo menos. Sumergir la lanza vapor en la leche, abrir despacio el grifo del vapor y mover la jarrita circularmente hasta cuando la leche no comienza a batirse: mantenit la jarrita inclinada, de manera que el pico vapor quede siempre sumergido en la leche y que no toque la jarrita (veer ilustración). Cerrar rápidamente el vapor. Sacar la jarrita del pico y verter la leche batida en la taza del café expreso. ( La disponibilidad de vapor es suficiente para preparar 2 capuchinos). Limpiar tan pronto posible los restos de leche que hayan quedado en la lanza, a fin de evitar que secándose sea difícil limpiarla.

**Atención:** la lanza del vapor está muy caliente por lo que no ha de tocarse hasta cuando no se haya enfriado.

Poner al corriente el consumidor, lo antes posible, de que la bebida está **muy caliente**. Guardar la leche batida para el próximo capuchino.



## **MANUTENCION**

### **Operaciones de limpieza diaria**

Efectuar preferentemente al final de la jornada

- Limpiar con un pañosponja, duchitas, juntas de portafiltro y guías del portafiltro de los grupos erogadores.
- Enjuagar filtros y portafiltros en agua caliente con detergente específico, para disolver depósitos grasientos de café.
- Lavar la bandeja y la rejilla en qué se apoyan las tazascon agua corriente
- Limpiar inmediatamente después del uso y de manera esmerada las lanzas del vapor empleadas para calentar bebidas, a fin de evitar que se formen incrustaciones que pueden obstruir los agujeros del difusor y evitar también que bebidas de diferente tipo, calentadas precedentemente, puedan alterar el sabor de la bebida que se está preparando.

### **Operaciones de limpieza semanal**

- Limpieza del depósito: llenar el depósito (det.10 fig.1) con agua y verter 3 o 4 cucharitas de ácido cítrico o de vinagre; dejar esta mezcla en el depósito hasta que quede bien limpio. Vaciar el depósito haciendo salir parte del agua por el grupo (det.6) y otra parte por el pico de agua caliente (det.12). Repetir la operación llenando el depósito sólo con agua.

- Limpieza de la carrocería: emplear un paño húmedo (no abrasivo). No emplear nunca alcohol o solventes sobre las partes escritas o barnizadas.

**Atención:** Es oportuno cambiar a menudo el agua de la caldera en las máquinas con caldera de pequeñas dimensiones.

## Instrucciones para la regeneración del depurador manual de aguas

Para efectuar la regeneración del suavizador de aguas hay que atenerse a las instrucciones reportadas a continuación:

- 1) Colocar un recipiente con capacidad de por lo menos 2 litros debajo del tubo E. Desplazar las palancas C y D de izquierda a derecha.(Fig. 2)
- 2) Sacar la tapadera desenroscando el pomo G (Fig. 2) y poner 1 kg. de sal (sal normal de cocina) en el depurador de 8 litros y 2 kg. en el de 12 litros. Volver a colocar en su sitio la tapadera y desplazar la palanca C del grifo de derecha a izquierda (Fig. 3) de manera que el agua salada fluya a través del tubo F. Cuando el agua será dulce volver a desplazar la palanquita D de derecha a izquierda (Fig. 4).

### **Importante:**

La regeneración ha de ser efectuada cada 15 días en caso de consumo diario de café entre 1 y 2 kg. Si el consumo supera estas cantidades, la regeneración tendrá que ser semanal.

### **Atención:**

La operación de **regeneración del depurador de aguas tiene la máxima importancia**. Si no se regeneran las resinas del suavizador como consecuencia se producirá la formación de depósitos de cal en la caldera, en las electroválvulas y en el circuito hidráulico. Estos depósitos inciden negativamente sobre el rendimiento y la fiabilidad de la máquina hasta provocar daños graves. Por consiguiente se vuelve necesaria la intervención del servicio de asistencia para proceder a las operaciones de limpieza de la caldera. Este tipo de intervención no está cubierto por la garantía, por lo que los costes que se derivan son completamente a cargo del propietario de la máquina.

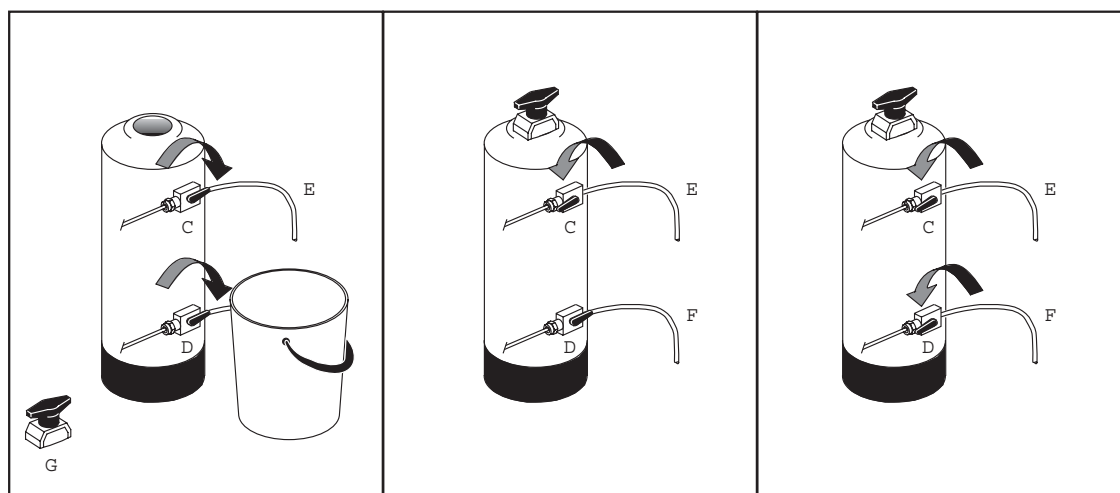


Fig. 2

Fig. 3

Fig. 4

## AVERIAS Y REPARACIONES ORDINARIAS

### **Reconocer problemas:**

- Comprobar siempre que el molino dosificador tenga en su depósito bastante café molido para por lo menos una dosis.
- Si el café baja demasiado lento, es muy probable que el molido sea demasiado fino. Por el contrario si el café baja demasiado rápido, el molido es demasiado grueso.
- Recordar que el proceso de funcionamiento de la máquina fuerza el agua a una fuerte presión sobre el café. Si el contacto entre agua y café dura más de 20/30 segundos, el sabor del café será desagradable y amargo. Este efecto es llamado sobre-extracción.
- Calentar siempre la taza enjuagándola en agua caliente. Si la taza está fría, el cambio brusco de temperatura del expreso modificará su sabor.
- No cargar nunca el portafiltro sin efectuar enseguida después la erogación; el polvo de café se "quemaría" en el grupo y el expreso obtenido resultaría muy amargo.

Las operaciones de manutención **han de ser efectuadas por parte de personal especializado y autorizado por el fabricante.**

**No efectuar reparaciones improvisadas o precarias, ni tampoco emplear piezas de repuesto no originales.**

**Atención:** **INTERRUMPIR SIEMPRE LA CORRIENTE** antes de efectuar inspecciones u operaciones de mantenimiento.

## PUESTA EN DESUSO Y DESTRUCCION

**La puesta en desuso de la máquina ha de ser efectuada por parte de personal autorizado. Con tal fin, se precisa** eliminar la presión en el circuito hidráulico, desconectar el cable de conexión con la red eléctrica y eliminar las sustancias potencialmente dañinas para el medio ambiente. **Colocar la máquina en un sitio adecuado, fuera del alcance de niños y personas no responsables.**

Para la destrucción como chatarra, devolver la máquina al proveedor o entregarla a un centro autorizado para la recogida de desperdicios.

**No hechar al medio ambiente.**

## PREÂMBULO: USO E CONSERVAÇÃO DO MANUAL

O manual destina-se ao usuário e/ou mantenedor da máquina.

O intento do presente manual é fornecer informações sobre o uso correcto da máquina e sua apropriada manutenção, além de tutelar a segurança do operador.

Deve-se conservar com muito cuidado o presente manual, pois **o fabricante não responde de danos ocasionados a pessoas ou coisas, ou sofridos pela mesma máquina, caso seja usada não em conformidade com quanto contido no mesmo** ou no caso não sejam cumpridas as prescrições de manutenção e segurança.

**O presente manual deve ficar sempre a disposição do usuário e/ou mantenedor**, o qual deve ser informado sobre o uso correcto da máquina e sobre eventuais riscos residuais. O mesmo deve ser mantido em lugar enxuto e limpo.

**As indicações referidas no presente manual não substituem** as normas de segurança e os dados técnicos relativos à instalação e ao funcionamento, gravados directamente na máquina e nas embalagens.

O presente manual deve ser considerado parte integrante da máquina e deve ser conservado para futuras referências até à demolição da mesma.

**Em caso de extravio do manual ou solicitação de ulteriores informações**, deve-se entrar em contacto com o revendedor de própria zona ou directamente com o fabricante.

O presente manual reflete o estado da técnica no momento actual e não poderá ser considerado inadequado somente porque, subsequentemente, o mesmo foi actualizado na base de novas experiências.

O fabricante reserva-se, outrossim, o direito de modificar o manual sem a obrigação de actualizar as edições anteriores, salvo casos excepcionais.

**Um uso inapropriado da máquina ou não em conformidade com quanto descrito no presente manual**, faz decair qualquer condição de garantia ou responsabilidade do fabricante; a utilização deve ser feita por parte de uma pessoa adulta e responsável.

## USO PREVISTO E CAUTELAS

A máquina para café expresso é um aparelho idóneo à distribuição de vapor/água quente para a preparação profissional de uma mistura de café ou para obter água e/ou vapor.

Os seus componentes, realizados com materiais atóxicos e duradouros, são facilmente acessíveis para uma apropriada limpeza e manutenção.

**O usuário deve ser uma pessoa adulta e não deve permitir que a máquina seja utilizada por crianças ou pessoas não responsáveis.**

**O usuário deve respeitar as normas de segurança em vigor no país de instalação**, além das regras inspiradas pelo sentido comum e certificar-se que sejam executadas correctamente as operações periódicas de manutenção.

O instalador, o usuário e o mantenedor têm a obrigação de assinalar ao fabricante eventuais defeitos ou deteriorações que poderiam comprometer a original segurança da instalação.

O instalador tem a obrigação de verificar as correctas condições ambientais, de forma que possam garantir a segurança e a higiene dos operadores e usuários.

As responsabilidades que derivam dos componentes comerciais montados na máquina correm por conta dos respectivos fabricantes; as responsabilidades do pessoal autorizado a usar a máquina correm por conta do cliente.

**Não expor a máquina aos agentes atmosféricos (sol, chuva, etc...)**

A paragem prolongada (pausa da máquina) em temperatura inferior a 0° C (zero graus centígrados) pode causar danos ou rupturas às tubagens ou à caldeira; portanto, aconselha-se esvaziá-la completamente.

### *Comendações para o uso*

**Não manutir os componentes da máquina ou puxar pelo cabo de alimentação eléctrica para desligar a ficha.** Apesar da utilização de um segura-cabo, puxões anómalos pelo cabo poderiam quebrá-lo.

**Não fazer a limpeza interna com a máquina sob tensão** ou com a ficha ligada na tomada de corrente e não utilizar nunca jactos de água ou detergentes.

**O operador não deve tocar a máquina com as mãos ou os pés húmidos ou molhados, tão pouco utilizá-la com os pés nus.** Não obstante a máquina disponha de uma ligação à terra, sugere-se o uso de uma instalação centralizada, com interruptor diferencial automático, visando impedir ao mais alto grau o risco de choques eléctricos.

Não tocar com as mãos ou com outras partes do corpo os bicos do café, **pois os líquidos ou o vapor distribuídos estão sobreaquecidos e podem causar ustões.** A máquina, em condições normais de funcionamento, têm diversas partes sobreaquecidas que, portanto, devem ser manuseadas empunhando-as apenas pelos pontos previstos.

**Evitar fazer funcionar a máquina sem água.** Se a máquina não dispõe de dispositivo de enchimento automático, controlar através do nível e restabelecer a quantidade de água na caldeira.

Eventuais oclusões ou obstruções podem **causar jactos imprevistos de líquido ou vapor com graves consequências.** Manter o mais possível limpa a água usando filtros e amolecedores. Para as máquinas que não estão ligadas à rede hídrica, no caso de água com uma dureza elevada, utilizar água natural para uso alimentar.

## DESCRIÇÃO TÉCNICA

### *Características*

- Caldeira de latão
- Grupo distribuidor para café moído ou para pastilha de café
- Filtro para uso com café moído ou com pastilha de café sob requerimento
- Máquina com tanque de água incorporado  
ou predisposta para a ligação à rede hídrica
- Distribuição de vapor
- Distribuição de água quente

### *Princípios de funcionamento*

A máquina para café expresso está constituída, fundamentalmente, pelos seguintes elementos:

#### **Caldeira**

Destina-se a conter a água quente e o vapor e é construída de latão para manter inalteradas as próprias características no tempo.

#### **Grupo de distribuição**

O grupo de distribuição é aquele componente no qual, enganchando o porta-filtro (que contém o filtro e o café moído ou a pastilha de café), ao chegar a água quente, realizam-se as fases de infusão e distribuição das bebidas.

#### **Fonte de calor**

A fonte de calor geralmente é fornecida por uma resistência eléctrica submersa na água da caldeira que permite o aquecimento da água e a produção de vapor.

#### **Bomba eléctrica**

O dispositivo serve para sacar água do tanque e introduzi-la na caldeira.

#### **Torneira de vapor e água**

Permite o saque do vapor para “bater” o leite indispensável para a preparação do garoto (cappuccino) ou para esquentar água, punch e preparar bebidas de chocolate e permite o saque da água para a preparação de bebidas quentes, chá, camomila.

## INSTALAÇÃO-POSICIONAMENTO-COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

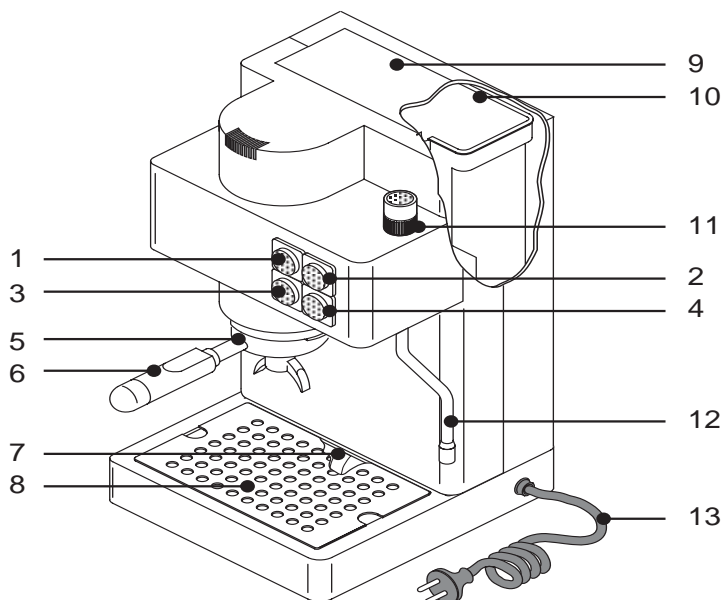
### *Advertências para a instalação*

O fabricante razoavelmente previu todas as seguranças possíveis visando garantir a incolumidade dos usuários, contudo, as diferentes condições de instalação e/ou movimentação podem originar situações incontroláveis ou não previsíveis, **por isso é sempre indispensável avaliar eventuais riscos residuos** e ter bem presentes as seguintes sugestões:

- **Os elementos que constituem a embalagem** (papelão, celofane, grampos, etc...) podem cortar, ferir ou tornar-se perigosos se não manuseados com cuidado ou usados imprópriamente; não deixar ao alcance de crianças ou pessoas não responsáveis.
- **Qualquer anomalia ou defeito** deve ser imediatamente assinalado ao pessoal autorizado e qualificado a efectuar a instalação e a manutenção.
- **A ligação à terra é obrigatória**, bem como a harmonização da instalação às normativas em vigor no país de instalação. O fabricante rejeita qualquer responsabilidade por acidentes devidos à falta de observância desta normativa.
- **O uso de extensões e ligações soltas é severamente proibido**. O ambiente de trabalho é forçosamente exposto à água e à humidade que impedem as naturais condições de isolamento da instalação.
- **A instalação da máquina deve ser feita exclusivamente por pessoal autorizado e qualificado**.
- Verificar a integridade dos componentes e, no caso se constatassem defeitos ou anomalias, suspender a instalação e solicitar a sua substituição.
- **Verificar que a tensão de alimentação** (ver a plaquinha das características) corresponda àquela da rede eléctrica prevista no lugar de instalação.
- **O cliente deve alimentar a máquina protegendo a linha** com um interruptor de segurança (interruptor diferencial automático) adequado.

**Fig. 1 Instalação**

- 1 - Interruptor geral
- 2 - Interruptor de distribuição de café
- 3 - Botão de distribuição de água
- 4 - Botão vapor-lâmpada piloto da resistência
- 5 - Grupo de distribuição de água
- 6 - Porta-filtro
- 7 - Descarga
- 8 - Grelha
- 9 - Tampa do tanque de água
- 10 - Tanque de água
- 11 - Torneira de vapor-água quente
- 12 - Bico de vapor-água quente
- 13 - Cabo de alimentação



### **Posicionamento e ligações**

Antes de instalar a máquina sugere-se controlar a eficiência da rede hídrica de alimentação (para as máquinas ligadas a rede hídrica) e das ligações eléctricas (part. 1 Fig. 1).

Para a correcta ligação da máquina é necessário dispor de um interruptor eléctrico com fusíveis idóneos à absorção da máquina. **Atenção: a ligação à terra** (fio amarelo/verde) **é obrigatória**. Efectuar as ligações eléctricas, ligando o cabo de alimentação (part.13) mediante uma ficha, numa tomada de corrente apropriada (220 ou 110V), equipada com um interruptor de segurança.

Encher o tanque de água, possivelmente amolecida (para as máquinas que não dispõem de ligação à rede hídrica, sugere-se usar água natural para uso alimentar) ou efectuar a ligação à rede hídrica. E necessário controlar a eficiência do tubo de descarga geral e, em seguida efectuar a ligação com o tubo de descarga da máquina.

Para as máquinas ligadas à rede hídrica, achar uma colocação apropriada para o amolecedor de água). Ligar o amolecedor de água à torneira da rede hídrica e à junção de entrada da água de a máquina. Colocar um recipiente sob o tubinho de descarga do amolecedor. (Instruções para a regeneração do amolecedor).Abrir a torneira de água e fazer sair água por alguns minutos para limpar o amolecedor.

### **Colocação em Funcionamento**

Encher o tanque de água (part. 10, Fig. 1), possivelmente amolecida (para as máquinas que não dispõem de ligação à rede hídrica, sugere-se usar água natural para uso alimentar) ou efectuar a ligação à rede hídrica.

**Antes de ligar a máquina**, abrir a torneira (part. 11, Fig. 1), premer o botão da água (part. 3) e aguardar que saia água do bico (part. 12). A este ponto a caldeira terá sido enchida de água.

Fechar então a torneira (part. 11, Fig. 1) e premer o interruptor geral (part. 1, Fig. 1).

Aguardar que a lâmpada piloto da resistência (part. 4) se acenda e se apague ainda por duas vezes.

A este ponto a máquina alcançou a temperatura óptima e está pronta para o uso.

Sugere-se manter a máquina sempre ligada no caso a mesma seja usada diariamente.

**Importante:** Para as máquinas que não estão ligadas à rede hídrica, controlar que o tanque (part. 10) esteja sempre cheio de água.

Depois da colocação em funcionamento, colocar no porta-filtro (part. 6) um dos filtros (para 1 ou 2 chávenas).

## **INSTRUÇÕES PARA O USO**

As que seguem devem ser consideradas linhas gerais de comportamento. Portanto, é indispensável ater-se às instruções e às normativas do fabricante por tudo aquilo que diz respeito à segurança.

A gestão da máquina é muito simples e os controles que o operador deve levar a cabo para obter um bom café são:

- a utilização de água fresca de rede, convenientemente amolecida ou água natural para uso alimentar
- a temperatura da água na caldeira deve permanecer na faixa de 100-130°C
- o tempo de distribuição deve ser de 20-30 segundos
- a dose de café moído deve situar-se na faixa de 6-7 gramas
- a limpeza constante do moedor-doseador
- o controle do desgaste das mós do moedor-doseador
- a temperatura de distribuição do café: 85/92° C

A temperatura depende do tipo de mistura utilizado. Pode ser detectada com um termómetro de precisão durante a distribuição.

### **Como preparar o café expresso**

Tirar o porta-filtro do grupo e jogar fora as borras batendo a borda do porta-filtro na barra da expressa gaveta. Não bater o porta-filtro sobre

uma superfície não protegida; a estanquidade do porta-filtro poderia ficar danificada. Um golpe decidido deveria ser suficiente. A pequena quantidade de pó que fica não influenciará negativamente o sabor do café.

Encher o porta-filtro com café moído bem fino, colocando o porta-filtro no expresso alojamento na base do moedor-doseador e puxando a alavanquinha uma vez para fazer só um café e duas vezes para a dose dupla.

**Atenção:** lembrar-se sempre de puxar a alavanca até no fundo; logo, deixá-la voltar sozinha para a posição de repouso.

Após ter enchido o porta-filtro, prensar o café moído com o prensador a tal fim predisposto, empurrando para cima o porta-filtro. Limpar com a palma da mão a borda do porta-filtro para eliminar o pó de café em excesso. Assim fazendo pode-se estar certos que a estanquidade entre o porta-filtro e a máquina será perfeita.

No caso se disponha de um filtro de uso misto, pode-se colocar uma pastilha de café em vez de café moído. No caso se disponha de um modelo de pastilha de café, colocar uma pastilha no filtro.

Introduzir o porta-filtro no grupo da máquina, enganchando-o e rodando-o até quando se fixa perfeitamente. Não apertar demais, senão será difícil tirá-lo depois da distribuição. Depois de ter enganchado correctamente o porta-filtro, pôr uma chávena, pré-aquecida, sob o bico. Quando se usa o porta-filtro duplo, usar duas chávenas.

Por o grupo em funcionamento premendo o interruptor café (part.2 fig.1).Uma vez alcançada a quantidade de café desejada, deslocar novamente o interruptor pondo-o na posição de partida, tirar a chávena e servir o café.

### **Distribuição de água quente e vapor**

Para distribuir água quente através do respectivo bico (part. 12, Fig. 1), abrir a torneira (part. 11) e premer o botão de distribuição de água quente (part. 3). Uma vez que foi sacada a quantidade de água quente desejada, soltar o botão e fechar a torneira.

Para distribuir vapor através do respectivo bico (part. 12, Fig. 1), abrir a torneira (part. 11). Deixar a torneira aberta até que começa a distribuição do vapor (inicialmente sairá água quente). Fechar a torneira, premer o botão de vapor (part. 4) por 15 segundos de forma a aumentar a temperatura na caldeira. Submergir o bico no líquido a aquecer ou emulsionar. Abrir a torneira e, mantendo premido o botão (part. 4), sacar a quantidade de vapor desejada. (A disponibilidade de vapor é suficiente para preparar 2 garotos (cappuccini).

Se a máquina está equipada com o dispositivo "Turbo-steam" a quantidade de vapor disponível é superior.

Quando não há mais necessidade de vapor, fechar a torneira (part. 11) e premer o botão (part. 3). Deste modo inicia o carregamento da caldeira, atéquando a bomba pára de funcionar.

### **Como preparar o garoto (cappuccino)**

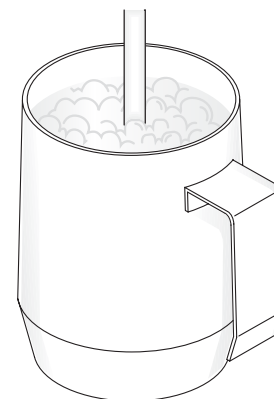
Para preparar um garoto (cappuccino) deve-se bater o leite fresco obtendo assim uma espuma que será vertida sobre o café expresso.

Pôr em funcionamento o vapor por 1 ou 2 segundos de modo que a lança se limpe de resíduos de leite. Para esquentar o leite, usar uma leiteira contendo ao menos tres polegadas de leite. Aproximar a leiteira inclinada à lança do vapor de modo que o bico fique submergido no leite (ilustração). Abrir lentamente a torneira do vapor e mexer a leiteira circularmente até quando o leite não começa a adquirir maior volume. Em seguida, fechar rapidamente o vapor. Verter o leite assim batido no café expresso. (A disponibilidade de vapor é suficiente para preparar 2 garotos (cappuccini).

**Atenção:** a lança do vapor é muito quente e não deve ser tocada antes que se tenha esfriado.

Limpar a lança dos resíduos de leite logo que for possível para impedir que o mesmo, secando, fique muito difícil de tirar.

Quanto antes possível informar o cliente que a bebida está **muito quente**. Manter de um lado o resto do leite batido para o próximo garoto.



## **MANUTENÇÃO**

### **Operações de limpeza diária**

**A efectuar preferentemente à noite:**

- Limpar as gárgulas, as juntas sob o cárter e as guias porta-filtro dos grupos distribuidores com um pano-esponja de limpeza.
- Enxaguar os filtros e os porta-filtros em água quente adicionando um detergente específico, para dissolver os depósitos gordurosos do café.
- Enxaguar o tabuleiro e a grelha para apoiar as chávenas (part.8 fig.1) em água quente.
- Limpar esmeradamente as lanças do vapor, usadas para aquecer bebidas, logo depois de seu uso, para impedir que se formem incrustações que poderiam obstruir os orifícios do difusor e impedir, outrossim, que bebidas de natureza diversa, aquecidas precedentemente, possam alterar o sabor das bebidas que estão sendo aquecidas.

### **Operações de limpeza periódica a fazer uma vez por semana**

- Limpeza do tanque: encher o tanque (part. 10, Fig. 1) com água e verter na mesma 3 ou 4 colherzinhas de ácido cítrico ou vinagre; deixar esta mistura no tanque até quando o mesmo resultará perfeitamente limpo. Em seguida, esvaziar o tanque fazendo sair uma parte da água pelo cárter porta-filtro (part. 6) e uma parte pelo bico de água quente-vapor (part. 12). Repetir esta operação, enchendo novamente o tanque, desta vez somente com água.

**Atenção:** Aconselha-se mudar frequentemente a água da caldeira nas máquinas com caldeira de pequena capacidade.

- Limpeza da carcaça: usar um pano húmido (não abrasivo). Não usar absolutamente álcool ou solventes sobre as partes escritas ou pintadas.



## Instruções para a regeneração do amolecedor manual

Para efectuar a regeneração do amolecedor é necessário seguir as seguintes instruções:

- 1) Colocar um recipiente, com uma capacidade mínima de 2 litros, sob o tubinho E. Deslocar as alavanquinhas C e D da esquerda para a direita.
- 2) Remover a tampa desparafusando o puxador G, e colocar o sal (sal de cozinha normal) no amolecedor (fig. 2) na quantidade de 1 Kg. para o amolecedor de 8 litros e de 2 Kg. para o amolecedor de 12 litros. Em seguida, repor a tampa e deslocar a alavanca C da torneira da direita para a esquerda (fig. 3) para fazer defluir a água salgada através do tubinho F. Quando a água será amaciada, deslocar novamente a alavanca D da direita para a esquerda (fig. 4).

### **Importante:**

A regeneração deve ser feita cada 15 dias no caso de um consumo diário de café que oscila entre 1 e 2 Kg. Se o consumo supera esta quantidade, a regeneração deverá ser feita cada 7 dias.

### **Atenção:**

**A operação de regeneração do amolecedor é muito importante.** A falta de regeneração das resinas do amolecedor traz como consequência a formação de depósitos de calcário na caldeira, nas electro-válvulas e no circuito hidráulico. Estes depósitos pesam negativamente sobre as prestações e a fiabilidade da máquina até ocasionar danos também graves. Consequentemente, torna-se necessária a intervenção do serviço de assistência para efectuar as operações de limpeza da caldeira. Este tipo de intervenção não está coberto pela garantia e, portanto, os seus custos correm por conta do proprietário da máquina.

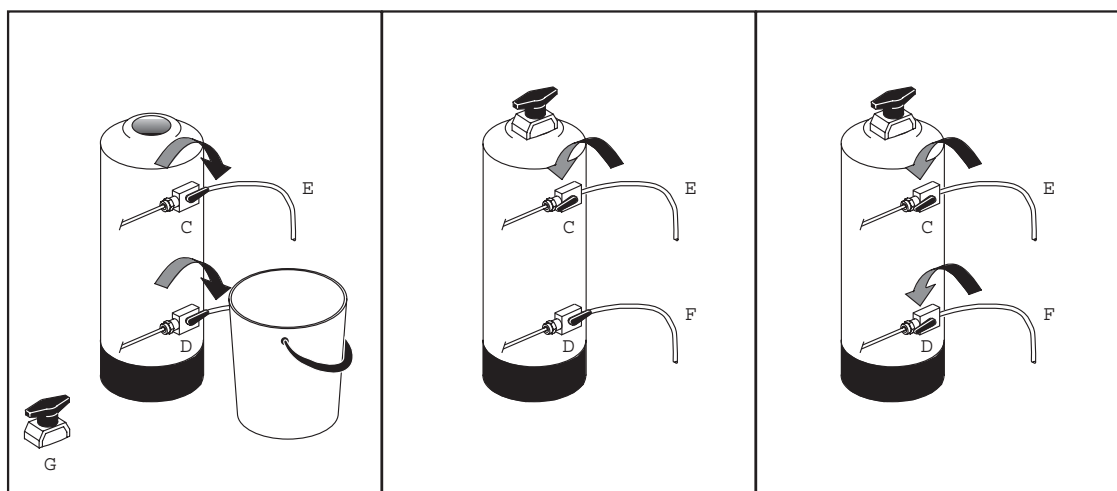


Fig. 2

Fig. 3

Fig. 4

## DESARRANJOS E REPARAÇÕES ORDINARIAS

Reconhecer os problemas:

- Certifique-se sempre que o moedor-doseador tenha em seu recipiente café moído suficiente ao menos para uma dose.
- Se o café desce muito devagar, provavelmente a moagem é fina demais. Vice-versa, se o café desce rapidamente, a moagem é muito grossa.
- Deve-se ter presente que o procedimento de funcionamento da máquina empurra a água com uma pressão elevada sobre o café. Se o contato entre a água e o pó de café dura mais de 20/30 segundos, o sabor do café será desagradável e amargo. Este efeito chama-se sobre-extracção.
- Deve-se aquecer sempre a chávena, enxaguando-a com água quente. Se a chávena estiver fria, a repentina mudança de temperatura do café expresso modificará o seu sabor.
- Não carregue nunca o porta-filtro sem efectuar imediatamente a distribuição; o pó de café "queimaria" no grupo e o café expresso assim obtido resultaria muito amargo.

As operações de manutenção devem ser executadas por pessoal especializado e autorizado pelo fabricante.

**Não efectuar reparações improvisadas ou precárias, tão pouco utilizar peças sobresselentes não originais.**

**Atenção:** Tirar sempre a corrente eléctrica para efectuar controles ou operações de manutenção.

## COLOCAÇÃO FORA DE USO E DEMOLIÇÃO

A colocação da máquina fora de uso deve ser feita por **pessoas devidamente autorizadas**. Para isto, é necessário **eliminar a pressão do circuito hidráulico, desligar o cabo eléctrico da rede de alimentação e eliminar as substâncias potencialmente nocivas ao meio ambiente**. Colocar a máquina num lugar apropriado, fora do alcance de crianças ou pessoas não responsáveis.

Para a demolição como sucata, devolver a máquina ao fornecedor ou entregá-la a um centro autorizado a recolher despejos.

**Não dispersar no meio ambiente.**

## INLEIDING: GEBRUIK EN BEWARING VAN DE GEBRUIKSAANWIJZING

De gebruiksaanwijzing is bestemd voor de gebruiker en/of de onderhoudsman van het apparaat.

Deze gebruiksaanwijzing heeft als doel de nodige informatie te verstrekken om het apparaat correct te gebruiken en te onderhouden, alsook om de veiligheid van de gebruiker te vrijwaren.

Het is daarom noodzakelijk de gebruiksaanwijzing zorgvuldig te bewaren, aangezien **de fabrikant niet aansprakelijk is voor schade berokkend aan personen of zaken, of aangericht aan het apparaat zelf indien het niet volgens de gebruiksaanwijzing aangewend wordt** of indien de onderhouds- en veiligheidsvoorschriften niet nageleefd worden.

**De gebruiksaanwijzing moet steeds ter beschikking zijn van de gebruiker en/of de onderhoudsman**, die ingelicht moet zijn omtrent het correcte gebruik van het apparaat en de eventuele risico's die men kan lopen. Bewaar de handleiding op een droge en propere plaats.

**De richtlijnen die u terugvindt in deze gebruiksaanwijzing mag men niet als vervanging beschouwen** van de veiligheidsnormen en de technische gegevens voor de installatie en de werking, die op het apparaat zelf en op de verpakking aangebracht zijn.

De gebruiksaanwijzing maakt deel uit van het apparaat en moet bewaard worden opdat u deze later kan raadplegen tot het apparaat niet meer gebruikt wordt.

**Als u de gebruiksaanwijzing verliest of indien u verdere informatie wenst**, contacteer dan de lokale verdeler of de fabrikant zelf.

Deze gebruiksaanwijzing weerspiegelt de technische situatie op dit ogenblik en mag niet ongeschikt geacht worden enkel omdat latere uitgaven op basis van nieuwe kennis aangepast worden.

De fabrikant behoudt zich bovendien het recht voor de gebruiksaanwijzing te wijzigen zonder ertoe verplicht te zijn de vorige uitgaven aan te passen, tenzij in uitzonderlijke gevallen.

**Wanneer u het apparaat onjuist gebruikt of afwijkt van wat in de huidige gebruiksaanwijzing aangegeven is**, sluit dit elke garantie of aansprakelijkheid vanwege de fabrikant uit; het apparaat moet door een volwassen en bevoegd persoon gebruikt worden.

## VOORZIEN GEBRUIK EN WAARSCHUWINGEN

Het espresso-koffiezetapparaat is een apparaat dat stoom/warm water voortbrengt voor de professionele bereiding van koffie en voor het gebruik van water en/of stoom op zich.

De onderdelen, in niet toxisch en duurzaam materiaal, zijn gemakkelijk hanteerbaar voor schoonmaak en onderhoud.

De gebruiker moet een volwassen persoon zijn en mag geen toelating geven aan kinderen of onbevoegde personen het apparaat te gebruiken.

**De gebruiker moet zich houden aan de heersende veiligheidsnormen van het land van installatie**, alsook aan de regels van gezond verstand en moet er zich van vergewissen dat de onderhoudsbeurten correct en regelmatig uitgevoerd worden.

De installateur, de gebruiker of de onderhoudsman hebben de verplichting om eventuele defecten of slijtage die de oorspronkelijke veiligheid van het apparaat in het gedrang kunnen brengen, te melden aan de fabrikant.

De installateur moet er zich van vergewissen dat de gebruiksomstandigheden correct zijn zodat de veiligheid en de hygiëne van bediener en gebruiker verzekerd zijn.

De aansprakelijkheid met betrekking tot de verschillende onderdelen waaruit het apparaat bestaat, wordt toegewezen aan de afzonderlijke fabrikanten; de aansprakelijkheid van het personeel dat bevoegd is om het apparaat te gebruiken, wordt toegewezen aan de klant.

**Stel het apparaat nooit bloot aan atmosferische omstandigheden (zon, regen, enz...)**

Wanneer u het apparaat laat afstaan in een temperatuur onder 0°C (nul graden Celsius) kan dit de buizen of het warmwaterreservoir zelfs definitief beschadigen; wij raden u daarom aan het apparaat te ledigen.

### *Waarschuwingen voor de gebruik*

**Vermijd de onderdelen van het apparaat te beschadigen of aan de voedingsdraad te trekken om de stekker uit het stopcontact te halen.** Ondanks het gebruik van een drukkabel, kan abnormaal getrek de voedingsdraad doen breken.

**Maak de binnenkant van het apparaat niet schoon wanneer het onder spanning** staat of de stekker in het stopcontact zit en vermijd in elk geval overvloedig water of het gebruik van zeep.

**De gebruiker mag het apparaat niet aanraken wanneer de handen of voeten vochtig of nat zijn, en ook niet wanneer hij op blote voeten is.** Ofschoon het apparaat geaard is, raden we aan een gecentraliseerd zekeringssysteem te gebruiken om het risico van elektrische schokken zoveel mogelijk te vermijden.

Raak de koffietuitjes niet aan met de handen of andere lichaamsdelen, **aangezien de vloeistof of de stoom die vrijkomt, verwarmd is en brandwonden kan veroorzaken.** Het apparaat heeft in normale gebruiksomstandigheden verschillende onderdelen die verhit zijn en die dus moeten gehanteerd worden op de daartoe voorziene plaatsen.

**Vermijd het apparaat zonder water te gebruiken.** Als het apparaat niet voorzien is van een automatisch bijvulstelsel, controleer dan het niveau en vul het water bij in het warmwaterreservoir.

Afgesloten of verstopte buizen kunnen **onverwachts stralen stoom of vloeistof vrijlaten met ernstige gevolgen.** Hou daarom het water zo zuiver mogelijk met gebruik van filters en waterverzachters. Voor apparaten die niet aangesloten zijn op de waterleiding raden wij aan natuurlijk drinkwater te gebruiken.

## TECHNISCHE BESCHRIJVING

### *Eigenschappen*

- Warmwaterreservoir in messing
- Koffiegroep voor gemale koffie of voor koffie-pods
- Filter voor gemalen koffie en voor koffiepods op aanvraag
- Apparaat met ingebouwde waterbak  
of voorzien voor de aansluiting op de waterleiding
- Stoomafvoer
- Warm-waterafvoer

### *Werkprincipes*

Het espresso-koffiezetapparaat bestaat voornamelijk uit de volgende onderdelen:

#### **Warmwaterreservoir**

Bevat het warme water en de stoom en is uit messing vervaardigd zodat het zijn eigenschappen metertijd behoudt.

#### **Doorloopgroep**

De doorloopgroep is dat onderdeel waar men de filterhouder (met filter en gemalen koffie of een koffiepod) in aanbrengt. Wanneer het warme water er toekomt, dringt het in de koffie en loopt de drank door.

#### **Warmtebron**

Wordt normaal voorzien door een elektrische weerstand die ondergedompeld is in het water van het warmwaterreservoir en die de verwarming van het water en de stoom toestaan.

#### **Elektrische pomp**

Dit onderdeel dient omwater uit de waterbak te pompen en in het warmwaterreservoir te brengen.

#### **Stoom en warm-waterkraan**

Staat toe stoom te verkrijgen om melk "op te schuimen", nodig voor de bereiding van cappuccino, of om water, punch en chocolademelk te verwarmen. Staat toe water te verkrijgen voor de bereiding van warme dranken, thee en kruidenthee.

## INSTALLATIE - PLAATSING - IN WERKING STELLEN

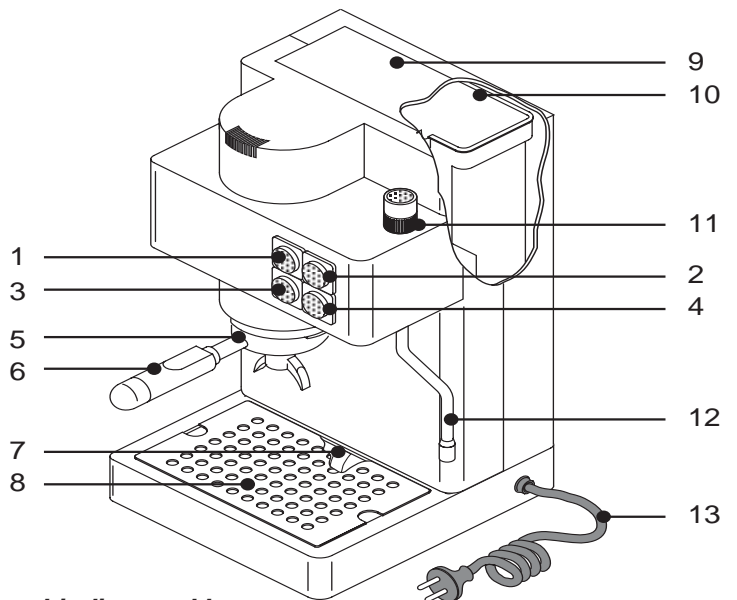
### *Waarschuwingen en veiligheid*

De fabrikant heeft in elke mogelijke beveiliging voorzien om de veiligheid van de gebruiker te vrijwaren, maar de verscheidene omstandigheden die zich voordoen bij de installatie en/of de verplaatsing kunnen oncontroleerbare of onvoorzien situaties creëren; **daarom is het nodig steeds eventuele risico's te voorzien** en de volgende suggesties in acht te nemen

- **De verpakking** (karton, cellofaan, metalen punten, enz...) kan snijden, verwonden of gevaarlijk zijn als men er niet voorzichtig mee omgaat of als ze onjuist gebruikt worden: hou ze daarom buiten het bereik van kinderen of onbevoegde personen.
- **Elke afwijking of defect** moet onmiddellijk gemeld worden aan het bevoegd en gekwalificeerd personeel dat instaat voor de installatie en het onderhoud.
- **Het is verplicht het apparaat te aarden**, alsook het apparaat aan te passen aan de heersende normen van het land waar het apparaat geïnstalleerd wordt. De fabrikant is niet aansprakelijk voor eventuele ongevallen te wijten aan het niet naleven van de heersende normen.
- **Het is verboden verlengsnoeren of losse verbindingkabels te gebruiken**. De werkomgeving is onvermijdelijk blootgesteld aan water of vocht dat de gewone isolatie van het apparaat in het gedrang brengt.
- **De installatie van het apparaat moet uitgevoerd worden door bevoegd en gekwalificeerd personeel**.
- Controleer of de onderdelen heel zijn; onderbreek de installatie en vraag het apparaat te vervangen als er stukken defect of abnormaal zijn.
- **Controleer of de voedingsspanning** (zie plaatje met gegevens) overeenstemt met de spanning op het verdeelnet van de plaats van installatie.
- **De klant moet bij de voeding van het apparaat de lijn beschermen** met een veiligheidsschakelaar (zekering).

**Fig. 1 Installatie**

- 1- Hoofdschakelaar
- 2- Schakelaar koffie
- 3- Knop voor doorlopen van water
- 4- Stoomknop met verklikker weerstand
- 5- Groep voor koffie
- 6- Filterhouder
- 7- Afloop
- 8- Rooster
- 9- Deksel waterbak
- 10- Waterbak
- 11- Kraantje stoom-water
- 12- Tuitje stoom-water
- 13- Voedingskabel



### **Plaatsing en verbindingstukken**

Vooraleer het apparaat te installeren, raden wij aan de efficiëntie te controleren van de waterleiding (voor apparaten die aangesloten zijn op de waterleiding) en van de elektriciteitsleidingen.

Om het apparaat correct aan te sluiten is het nodig in een elektrische schakelaar te voorzien met zekeringen die aangepast zijn aan het verbruik van het apparaat. **Opgelet: de aarding (geel-groene draad) is verplicht.** Schakel het apparaat aan door de elektrische voedingskabel (det.13 fig.1) met stekker in een geschikt stopcontact (220 of 110 V) te steken dat voorzien is van een veiligheidsschakelaar.

Vul de waterbak met water dat zo mogelijk veerzacht is (of met natuurlijk drinkwater) of sluit het systeem aan op de waterleiding. Het is ook nodig de hoofdafvoerbuiss te controleren alvorens de afvoerbuiss van het apparaat ermee te verbinden.

Voor apparaten die aangesloten zijn op de waterleiding, zoek een geschikte plaats voor de waterverzachter. Verbind de waterverzachter aan de kraan van de waterleiding en aan het watertoevoer van de apparaat. Plaats een recipiënt onder het afvoerkraantje van de waterverzachter. (zie richtlijnen voor de regeneratie van de waterverzachter). Draai de kraan open en laat gedurende ongeveer een minuut het water lopen om de waterverzachter te reinigen.

### **In werking stellen**

Open het kraantje (det.11 fig.1), druk op de knop om water te doen doorlopen (det.3) en wacht tot er water uit het tuitje komt (det.12). Op dat moment zal het warmwaterreservoir gevuld zijn met warm water.

Sluit het kraantje (det.11 fig.1) en druk de hoofdschakelaar (det.1 fig.1) in. Wacht tot de verklikker van de weerstand (det.4) enkele keren aan- en uitgaat. Het apparaat heeft nu de optimale temperatuur bereikt en is klaar voor gebruik.

Wij raden aan het apparaat altijd aan te laten staan als u het dagelijks gebruikt.

**Belangrijk:** Voor apparaten die niet aangesloten zijn op de waterleiding, moet u steeds controleren of er zich water in de waterbak (det.10) bevindt.

Nadat u het apparaat in werking gesteld hebt, plaatst u een van de filters (voor 1 of 2 kopjes) in de filterhouder (det.6).

## **GEBRUIKSAANWIJZING**

Wat volgt moet men beschouwen als **algemene richtlijnen**. Het is daarom noodzakelijk de richtlijnen en de normering van de fabrikant te volgen met betrekking tot de veiligheid.

De bediening van het apparaat is erg eenvoudig. Om een goede koffie te verkrijgen moet de bediener op de volgende punten letten:

- maak gebruik van vers leidingwater dat voldoende verzacht is of natuurlijk drinkwater
- de temperatuur van het water in het warmwaterreservoir moet begrepen zijn tussen 100° C en 130° C.
- doorlooptijd 20-30 seconden
- hoeveelheid gemalen koffie tussen 6 en 7 gr.
- het doseer- en maaltoestel moet proper gehouden worden
- controle van de grofheid van de gemalen koffie om eventuele slijtage van het maaltoestel vast te stellen.
- temperatuur van de koffie: 85/92° C . De temperatuur wordt bepaald door het type koffiemengeling dat u gebruikt. Kan gemeten worden met een precieze thermometer wanneer de koffie doorloopt.

### **Espresso-koffie zetten**

Neem de filterhouder weg en gooi het koffiedik weg door de rand van de filterhouder op de staaf van de lade leeg te kloppen.

Klop niet met de filterhouder op een niet beschermd oppervlak; het omhulsel van de filterhouder zou zich kunnen beschadigen. Een besliste klop zou voldoende moeten zijn. De kleine hoeveelheid koffie die achterblijft zal geen negatieve invloed hebben op de smaak van de koffie.

Vul de filterhouder met fijngemalen koffie door de houder in de basis onder het doseertoestel te plaatsen en eenmaal aan het hendeltje te trekken voor een koffie en tweemaal voor twee koffies. **Opgelet:** trek aan het hendeltje tot op het einde alvorens het in de oorspronkelijke positie te laten teruggaan.

Wanneer de filterhouder gevuld is, drukt u de koffie samen met het daartoe bestemde presteestelletje, door de filterhouder naar boven te duwen. Maak de rand van de filterhouder proper door met de handpalm de koffieresten weg te vegen. Zo bent u er zeker van dat de filterhouder perfect in het apparaat gepast kan worden.

Als men over een filter voor gemalen koffie en voor koffiepods beschikt, plaatst u in de filter een koffiepod of een portie gemalen koffie. Als men over een model voor koffie-pods beschikt, plaatst u een koffie-pod in de filter.

Bevestig de houder door deze in het apparaat vast te haken en te draaien tot hij vast zit. Als u de houder te stevig vastdraait, zal u hem moeilijk loskrijgen na het doorlopen van de koffie.

Nadat u de filterhouder correct vastgehaakt hebt, plaatst u een voorverwarmd kopje onder de koffietuit. Als u een dubbele filterhouder gebruikt, plaatst u er twee kopjes onder. Drukt u de knop voor koffie (det.2). Neem het kopje weg wanneer de koffie doorgelopen is en dien op.

### **Warm water en stoom**

Om warm water te verkrijgen uit het tuitje (det.12 fig.1), opent u het kraantje (det.11) en drukt u de knop voor warm water in (det.3). Nadat u de gewenste hoeveelheid warm water hebt bereikt, laat u de knop los en sluit u het kraantje.

Om stoom te verkrijgen uit het tuitje (det.12 fig.1) opent u het kraantje (det.11). Laat het openstaan, tot er stoom begint uit te komen (aanvankelijk komt er warm water uit). Sluit het kraantje, druk op de stoomknop (det.4) gedurende ongeveer 15 seconden om de temperatuur in het warmwaterreservoir te doen toenemen. Dompel het tuitje onder in de drank die u moet opwarmen of opschuimen. Open het kraantje en laat, terwijl u de knop (det.4) ingedrukt houdt, de nodige stoom vrijkomen. (Er is genoeg stoom beschikbaar voor de bereiding van 2 cappuccino's).

Als het apparaat beschikt over het onderdeel "Turbo-steam", is de hoeveelheid beschikbare stoom groter.

Wanneer u geen stoom meer nodig hebt, draait u het kraantje (det.11) toe en drukt u de knop (det.3) in. Op deze manier zal het warmwaterreservoir opnieuw worden bijgevuld, tot de pomp ophoudt met werken.

### **Cappuccino zetten**

Om cappuccino te zetten moet u verse melk opschuimen om over de espresso-koffie te gieten.

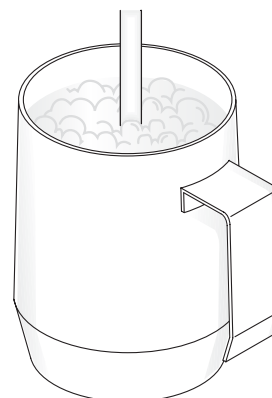
Verplaats het stoombuisje en laat er gedurende 1 of 2 seconden stoom uitkomen om de melkresten te verwijderen. Gebruik een kannetje waar u minstens drie vingers melk in opwarmt.

Plaats de kan onder het stoombuisje zodat het tuitje altijd ondergedompeld is in de melk. De kan gehelde blijven. Open de stoomkraan en beweeg de kan rond tot de melk begint op te schuimen. Nadien sluit u snel de stoom af. Neem de kan weg en giet de opgeschuimde melk over de espresso-koffie. (Er is genoeg stoom beschikbaar voor de bereiding van 2 cappuccino's)

**Opgelet: de stoombuis is erg warm en mag dus niet aangeraakt worden alvorens deze volledig afgekoeld is.**

Maak de stoombuis zo vlug mogelijk schoon om te vermijden dat de opgedroogde melk moeilijk te verwijderen is.

Breng de klant er zo vlug mogelijk van op de hoogte dat de drank **erg warm** is. Hou de opgeschuimde melk opzij voor de volgende cappuccino.



## **ONDERHOUD**

### **Schoonmaakbeurten die elke dag moeten uitgevoerd worden**

#### **Bij voorkeur 's avonds:**

- Maak de sproeidoppen, de pakkingen en de gleuven voor de filterhouders van de doorloopgroepen schoon met een sponsje.
- Spoel de filters en de filterhouders af in warm water met een specifiek afwasmiddel om het vet van de koffieresten te verwijderen.
- Was de opvangschaal en de gril waar u de kopjes op plaatst af.
- Maak na elk gebruik zorgvuldig de stoombuisjes die dienen om dranken op te warmen schoon, om te vermijden dat er zich korstjes vormen op de openingen en om te vermijden dat verschillende dranken die u achtereenvolgens opwarmt, van smaak zouden veranderen.

### **Onderhoudsbeurten die elke week moeten uitgevoerd worden**

- Reiniging van de waterbak: vul de waterbak (det.10 fig.1) met water en giet er 3 of 4 lepeltjes citroenzuur of azijn in; laat deze mengeling in de waterbak tot hij goed proper is. Maak de waterbak nadien leeg door een deel van het water uit de filterhouder (det.6) en een deel uit het tuitje voor warm water en stoom (det.12) te laten komen. Herhaal heel de handeling met water alleen.

**Opgelet:** Het is aanbevolen vaak het water van het warmwaterreservoir te veranderen voor de apparaten met een klein reservoir.

- Schoonmaak buitenkant apparaat: gebruik een vochtige doek (geen schuur sponsje). Gebruik in geen geval alcohol of dissolventen op de beschreven of verniste delen.

## Richtlijnen voor de regeneratie van de waterverzachter

Om de regeneratie van de waterverzachter uit te voeren is het nodig zich aan de volgende richtlijnen te houden:

- 1) Plaats een recipiënt van minstens 2 liter onder het kraantje E. Verplaats de hendels C en D van links naar rechts (fig.2).
- 2) Schroef het deksel los aan de dop G en giet het zout (gewoon keukenzout) in de waterverzachter (fig.2): gebruik hiervoor 1 kg. voor een waterverzachter van 8 liter en 2 kg. voor een 12 liter waterverzachter. Plaats het deksel terug en verplaats de hendel C van het kraantje van rechts naar links (fig.3) om het zoute water te laten weglopen uit het buisje F. Wanneer het water terug normaal is, verplaatst u opnieuw de hendel D van rechts naar links (fig.4).

### Belangrijk

De regeneratie moet elke 2 weken uitgevoerd worden wanneer u dagelijks tussen 1 en 2 kg koffie verbruikt. Als het verbruik deze hoeveelheden overschrijdt, moet de regeneratie elke week uitgevoerd worden.

### Opgelet

De regeneratie van de waterverzachter is zeer belangrijk. Als de harsen van de waterverzachter niet geregenereerd worden, zullen er zich kalkresten vormen in het warmwaterreservoir, in de elektrische kleppen en in het hydraulisch circuit. Deze bezinkzels hebben een negatieve invloed op het rendement en de betrouwbaarheid van het apparaat en kunnen zelfs ernstige schade veroorzaken. Als gevolg daarvan is een tussenkomst van de technische bijstand nodig om het warmwaterreservoir te reinigen. Deze tussenkomst is niet in garantie en de daarmee verbonden kosten zijn dus volledig ten laste van de eigenaar van het apparaat.

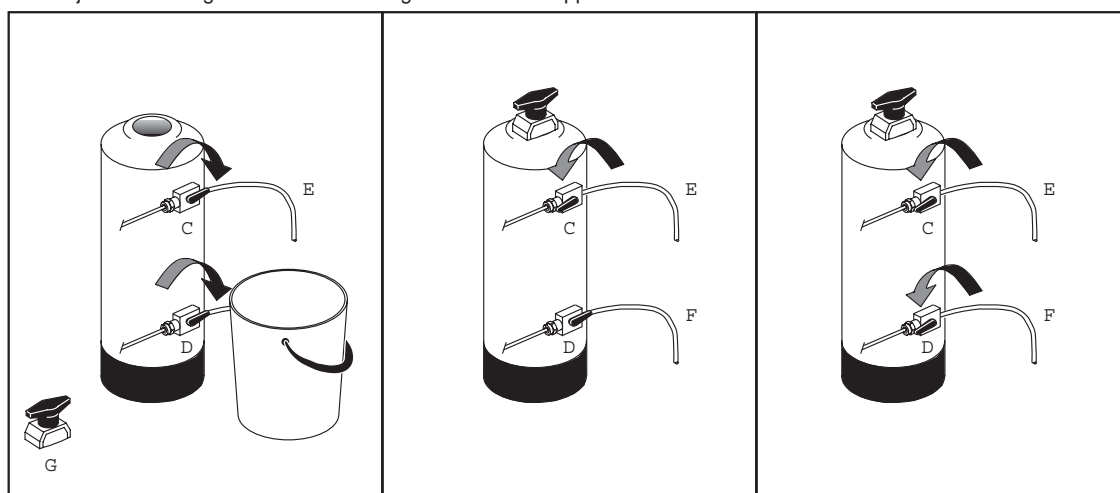


Fig. 2

Fig. 3

Fig. 4

## DEFECTEN EN EENVOUDIGE REPARATIES

Problemen herkennen:

- Controleer of het doseer- en maaltoestel steeds voldoende koffie in de houder heeft om minstens een koffie te zetten.
- Als de koffie te traag doorloopt, is deze waarschijnlijk te fijn gemalen. En omgekeerd, als de koffie te snel doorloopt is hij te grof gemalen.
- Onthou dat het werkingsproces van het apparaat het water onder hoge druk door de koffie perst. Als het contact tussen het water en de koffie langer dan 20/30 seconden duurt, zal de koffiesmaak slecht of bitter zijn. Dit effect noemt men over-extractie.
- Verwarm steeds de kopjes voor, door ze met warm water af te spoelen. Als het kopje koud is, zal de bruuske temperatuurschommeling de smaak van de espresso veranderen.
- Vul de filterhouder nooit zonder onmiddellijk koffie te zetten; de gemalen koffie zou "verbranden" en de espresso kan een bittere smaak krijgen.

De onderhoudsbeurten **moeten door gespecialiseerd en bevoegd personeel** uitgevoerd worden.

Voer geen lukrake of twijfelachtige reparaties uit, en maak evenmin gebruik van niet originele vervangstukken.

Opgelet: **SCHAKEL STEEDS DE STROOM UIT** voor de controle of het onderhoud

## HET APPARAAT DEMONTEREN

De demontage van het apparaat moet uitgevoerd worden door **bevoegd personeel**. Hiervoor is het nodig **de druk van het hydraulisch circuit uit te schakelen, de elektrische voedingsdraad los te schakelen van het elektriciteitsnet en de mogelijk schadelijke stoffen voor het milieu af te breken**. Berg het apparaat op buiten het bereik van kinderen of onbevoegde personen.

Om het apparaat definitief als afval te demonteren, moet u het terugbrengen naar de fabrikant of afgeven aan een geschikt afvalcentrum.

**Laat het apparaat niet achter in het milieu.**



## PRÆMISSER: VEDLIGEHOLDELSE AF HÅNDBOGEN

Denne håndbog er tilsigtet maskinens forbrugere og/eller teknikere.

Denne håndbog skal informere om et korrekt brug, vedligeholdelse, og hjælpe med at beskytte forbrugeren.

Det er nødvendigt at opbevare håndbogen korrekt. **Fabrikanten svarer ikke for skader på maskine, personer eller ting, der er opstået ved fejlbetjening, misbrug eller mangelfuld vedligeholdelse**, eller hvis de beskrevne sikkerhedsregler ikke bliver overholdt.

**Håndbogen skal altid være til disposition for forbrugeren eller teknikeren**, som skal informeres om korrekt brug af maskinen og om eventuelle risici. Skal opbevares på et tørt og rent sted.

**Instruktionerne i håndbogen erstatter ikke** sikkerheds-dispositioner og tekniske informationer om installation og funktion, som kan sidde direkte på maskine og imballage.

Håndbogen skal opfattes som en del af maskinen og skal opbevares til mulige senere henvisninger indtil demontering af maskinen.

**Hvis håndbogen går tabt eller der er behov for yderligere informationer** bedes man kontakte den lokale sælger eller fabrikanten.

Denne håndbog afspejler den nuværende teknik og kan ikke betegnes som utilstrækkelig på grund af senere ændringer, som følge af nye erfaringer.

Fabrikanten forbeholder sig ret til at forbedre håndbogen uden derved at ændre tidligere udgaver, undtagen i specielle tilfælde.

**Et ukorrekt eller anderledes brug af maskinen end det beskrevet i håndbogen**, medvirker ingen ret til garanti eller ansvar fra fabrikantens side. Brug af maskinen er forbeholdt voksne og ansvarlige personer.

## FORVENTET BRUG

Ekspressokkaffemaskinen er et apparat der er tilpasset forsyningen af varm damp/vand til en professionel forberedelse af kaffe eller udpumpning af vand og/eller damp.

Dens bestanddele er holdbare, ugiftige og lette at vedligeholde og rengøre.

**Forbrugeren skal være en voksen person og ikke give børn og uansvarlige personer tilladelse til brug af maskinen.**

Udover at følge den sunde fornuft og sikre sig at maskinen bliver jævnlige vedligeholdt **skal forbrugeren følge det pågældende lands sikkerhedsregler.**

Installatøren, forbrugeren eller teknikeren skal meddele fabrikanten alle former for mangler eller beskadigelser som kan kompromittere maskinens sikkerhed.

For at sikre forbrugeren, er installatøren forpligtet til at sikre sig omgivelserne korrekte sikkerheds-forhold og hygiejniske forhold.

Fabrikanten har al ansvar for de bestanddele der er monteret på maskinen; køberen har ansvaret for hvem der er autoriseret til brug af maskinen.

**Maskinen må ikke udsættes for nogen form for atmosfæriske forstyrrelser(sol, regn osv.)**

Det er tilrådeligt at tømme maskinen hvis denne står slukket i en længere periode i en temperatur på under 0 °C da dette kan provokere beskadigelse eller ødelæggelse af vandnet-systemet eller varmekedlen.

### *Advarelses om misbrug*

**Man skal ikke pille ved maskinens bestanddele eller hive i ledningen for at tage stikket ud**, selv ved brug af en lednings-udtrækker kan udelikate træk ødelægge ledningen.

**Sluk maskinen og tag altid stikket ud før al rengøring af maskinen**, brug aldrig direkte vandstråle eller sæbe.

**Forbrugeren må ikke røre ved maskinen med fugtige eller hvåde hænder eller fødder, ej heller på bare ben.** Selv om der er jordforbinelse så råder vi til brug af et HFI-relæ for at modbygge alle former for stød.

Rør aldrig filterholderens næb med hænderne eller andre dele af kroppen, **da udpumpet vand og damp er opvarmet og derved kan provokere forbrændinger.** Maskinen har flere dele, der under brug, er opvarmet og må kun røres ved, på de dertil indrettede steder.

**Tænd aldrig for maskinen uden vand.** Hvis maskinen ikke har automatisk påfyldning kontroller vandniveauet og genopret normal vandtilstand i kedlen.

Eventuelle tilstopninger kan **provokere vand- eller damputætheder med alvorlige følger.** Bevar vandet mest muligt rent ved hjælp af filter og kalkfjerner.

På maskinen der ikke er tilsluttet vandnettet brug da mineralvand uden brus hvis der er meget kalk i vandet.

## TEKNISK BESKRIVELSE

### *Egenskaber*

- messing-kedel
- maskine med indbygget vandtank eller egnet til tilslutning af vandnettet
- udpumpningsgruppe til malet kaffe eller til tragt med kaffe
- ved forespørgsel filter til malet kaffe og tragt med kaffe
- dampudpumpning
- udpumpning af varmt vand

### *Funktionsprincipper*

Ekspressokaffemaskinen består hovedsagligt af de følgende elementer:

#### **Vandkedel**

Opbevarer varmt vand og damp, er fremstillet i messing for at opretholde dens egenskaber uforandret.

#### **Udpumpningsgruppe**

Udpumpningsgruppen er den bestanddel hvor man påhænger filterholderen (indeholdende filter og malet kaffe eller tragt med kaffe), og ved ankomsten af varmt vand realiserer faserne af udtrækning og bryggelse af drikkerne.

#### **Varmekilde**

Forsynes normalt af et varme-element positioneret under vand i kedlen, som tillader opvarmning af vand og produktion af damp.

#### **Elektropumpe**

Denne bruges til at pumpe vand fra tanken ned i kedlen.

#### **Damp-og vandhane**

Tillader udpumpning af damp til oppiskning af den uundværlige mælk til forberedelse af cappuccino eller til opvarmning af vand, punch og varm chokolade. Tillader udpumpning af varmt vand til forberedelsen af varme drikke, the, camillethe osv.

## INSTALLATION - PLACERING - START AF MASKINEN

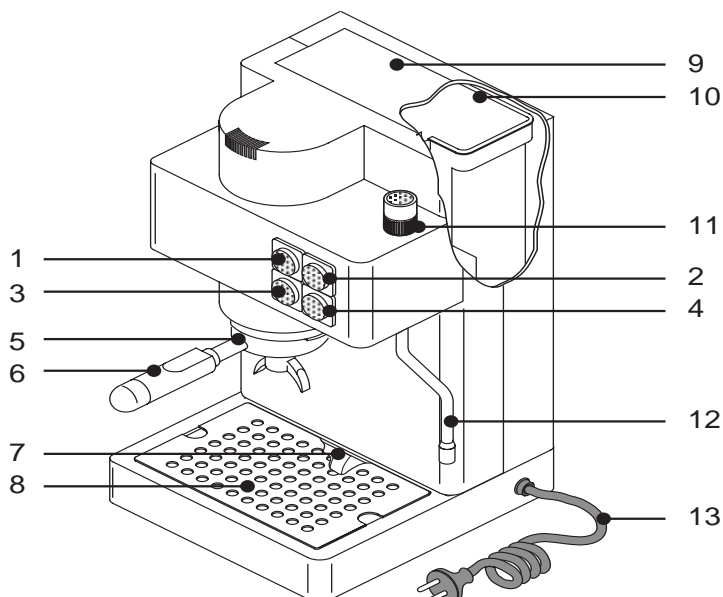
### *Advarsler om Sikkerhed*

Fabrikanten har logisk nok forudset enhver form for sikkerhed af forbrugeren, men forskellige installationsforhold og/eller flytninger kan kreere uforudsete og ukontrollable situationer, **det er derfor nødvendigt at vurdere eventuelle resterende risici** og overveje følgende råd:

- **Imballage** ( pap,cellofan,søm osv.....) kan skære,såre eller være farlige hvis ikke de bliver brugt rigtigt, efterlad dem aldrig i nærheden af børn eller uansvarlige personer.
- **Alle uregelmæssigheder eller defekter** skal meddeles de ansvarlige for installation og vedligeholdelse.
- **Jordforbindelse er obligatorisk** samt at installationen følger det pågældende lands regler. Fabrikanten tager ikke ansvaret for uheld der er sket på grund af uoverholdte regler.
- **Det er utilrådeligt at bruge forlængerledninger eller andre former for løse forbindelser.** Rummet hvor maskinen er placeret vil være udsat for damp og fugtighed og alt skal derfor være korrekt isoleret.
- **Installation af maskinen må kun udføres af myndigt og velkvalificeret personale.**
- Undersøg at alle bestanddele er hele og uberørte, hvis der er defekter eller uregelmæssigheder, suspender installationen og bed om en udskiftning.
- **Undersøg at strømspændingen,**(se mærke med karakteristiske egenskaber) stemmer overens med det pågældende lands strømspænding.
- **Kunden forventes at beskytte maskinens strømlinie** med en sikkerheds-strømafbrøder.

**Fig. 1 Installation**

1. Hovedafbryder
2. Tast brygning af kaffe
3. Tast vandudpumpning
4. Tast damp, kontrollampe varmeelement
5. Kaffebrygningsgruppe
6. Filterholder
7. Afløb
8. Rist
9. Låg til vandtank
10. vandtank
11. damp/varm vand-hane
12. damp/varm vand-munden
13. Elkabel



### Placering og strøm-forbindelse

Før installering råder vi til en kontrol af vandnettets effektivitet

(til maskiner der er tilsluttet vandnettet) og de elektriske forbindelser (detalje 13 fig. 1).

For en korrekt installering af maskinen er det nødvendigt at der er en strømafbryder (detalje 2 fig. 1) med sikringer der kan absorbere maskinen. **Husk at jordforbindelsen** (gul/grønne ledning) **er obligatorisk**. Tilslutning af strøm til maskinen foretages ved at koble el-ledningen (det.13) ved hjælp af et stik til en egnet stikkontakt (220V eller 110V) der forsynes med en sikkerhedsanordning der afbryder strømmen.

Fyld vand i vandtanken (rådes man til brug af afkalket vand eller mineralvand uden brus) eller tilslut vandnettet. Til slut skal hovedafløbsrøret kontrolleres og kan derefter tilsluttes maskinens afløbsrør.

Til maskinen der er tilsluttet vandnettet, find et godt sted at tilslutte kalkrenseren. Forbind kalkrenseren til vandhanen og til tilstrømningrøret på maskinen. Sæt en spand under kalkrenserens afløbsslangen (se instruktioner om påfyldning af kalkrenseren); åben for vandhanen og lad vandet flyde et par minutter for at rense afkalknings-systemet.

### Start af maskinen

Åben for vandhanen (detalje 11 fig. 1), tryk på tasten til udpumpning af vand (detalje 3) og vent til der vand ud af hanen (detalje 12). På dette tidspunkt burde tanken være fyldt op med vand.

Luk nu for vandhanen (detalje 11 fig.1) og tryk på hovedafbryderen (detalje 1 fig.1)

Vent til lys-tasten til kontrol af varmeelementerne (detalje 4) tændes og slukkes et par gange.

Maskinen har nu nået den optimale temperatur og er parat til brug.

Man råder til altid at lade maskinen være tændt hvis den bruges dagligt.

**Vigtigt:** På maskiner der ikke er tilsluttet vandnettet skal man altid kontrollere at vandtanken (detalje 10) er fuld.

Efter at have startet maskinen, sæt et filter (til 1 eller 2 kopper) i filterholderen (detalje 6).

## BRUGSANVISNING

Det der her følger, er en beskrivelse af de **generelle hensyn der skal tages**. Det er nødvendigt at følge de normer og sikkerhedsregler som fabrikanten har bestemt.

Driften af maskinen er meget let, og det teknikerens skal kontrollere for at opnå en god kaffe er:

- brug frisk vand der er omhyggeligt afkalket eller mineralvand uden brus i maskiner der ikke er tilsluttet vandnettet
- at vandtemperaturen i kedlen ligger på mellem 100° C og 130° C
- at udpumpningen varer 20-30 sek.
- at kaffemængderne ligger på mellem 6 og 7 gr.
- at kaffemøllens mængde-måler bliver holdt ordentligt ren
- at kontrollere slitage på kværnen i kaffemøllens mængde-måler
- Temperatur af brygget kaffe: 85/92 °C

Temperaturen bestemmes af den blanding der bliver brugt. Kan læses med et præcisions-termometer under brygningen.

### Hvordan laver man en espresso

Tag filterholderen ud af gruppen og tøm den ved at banke kanten mod den dertil indrettede skål.

Bank ikke filterholderen mod ubeskyttede overflader, da filterholderen kan tage skade. Et hårdt bestemt slag skulle være nok. Den smule kaffegrums der kan være tilbage gør ikke kaffens smag dårligere.

Ved at positionere filtret under kaffemøllen og trække i håndtaget, en gang til en kop og to gange til to kopper, fyldes kaffefilteret med fintmalet kaffe.

Bemærk: træk altid håndtaget helt ud og lad det selv gå tilbage til normal position.

Når filtret er fyldt, pres den malede kaffe med kaffepresseren ved at trykke filtret op. Gør kanten af filtret rent for kaffepulver med hånden. På den måde er man sikker på at filtret slutter tæt til maskinen.

Hvis man har en filter til malet kaffe og tragt med kaffe, sæt en tragt med kaffe eller malet kaffee i filter.

Hvis man derimod har en tragtmodel, sæt en tragt med kaffe i filterholderen.

Sæt filteret fast i gruppen ved at dreje , dog uden at spænde hårdt, da det efter brygningen vil være svært at tage ud.

Efter at have sat filtret ordentligt fast sæt en forvarmet kop under filterholderens mund. Hvis man har det dobbelte filter i, brug da to kopper.

Tænd for gruppen ved at trykke på tasten (det. 2 fig.1). Så snart man har nået den ønskede mængde kaffe, tryk tasten (det.2) tilbage i startposition.

Når brygningen er færdig, tag koppen og server den.

### **Udpumpning af varmt vand og damp**

For at udpumpe varmt vand af hanemunden (detalje 12 fig. 1), åben for hanen (detalje 11), og tryk på tasten til udpumpning af varmt vand (detalje 3). Efter at have udpumpet den ønskede mængde varmt vand, slip da tasten og luk for hanen.

For at udpumpe damp af hanemunden (detalje 12 fig. 1), åben for hanen (detalje 11). Lad hanen være åben, indtil starten af dampudpumpningen (i starten vil der komme varmt vand ud). Luk for hanen, og tryk på damp-tasten (detalje 4) i 15 sekunder for at hæve temperaturen i kedlen. Stik nu hanemunden ned i den væske der skal opvarmes eller oppiskes. Åben for hanen, og ved at holde tasten trykket (detalje 4) lad den ønsket mængde damp blive pumpet ud. (Den mængde damp man har til rådighed er nok til forberedelsen af to cappuccinoer).

Hvis maskinen har "turbo-steam" er mængden af den damp man har til rådighed større.

Når man er færdig med at bruge dampen, luk for hanen (detalje 11) og tryk på tasten (detalje 3) indtil pumpen holder op med at pumpe, på den måde genopfyldes kedlen.

### **Hvordan laver man cappuccino**

For at kunne lave en cappuccino, oppiskes frisk mælk til skum som derefter hældes over ekspressoen.

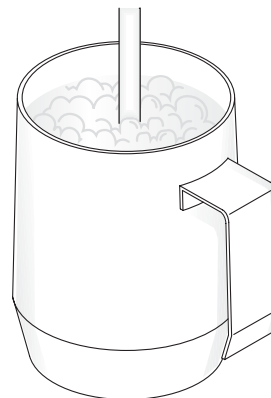
Positioner damphanen, tænd for dampen i 1-2 sekunder, så hanen renses for mælkerester. Brug en kande med mindst tre tommer mælk i.

Hold kanden under hanen så spidsen er under mælk, åben langsomt for hanen og flyt kanden i cirkulære bevægelser indtil mælken begynder at skumme. Sluk for hanen. Fjern kanden og hæld den oppiskede mælk oven i ekspressoen.

**Bemærk:** damphanen er meget varm og må ikke berøres før den er afkølet.

Gør damphanen rent så hurtigt som muligt efter brug, da indtørret mælk er sværere at fjerne.

Underret med det samme kunden om, at drikken er **meget varm**. Sæt den resterende oppiskede mælk til side til den næste cappuccino.



## **VEDLIGEHOLDELSE**

### **Daglig rengøring**

#### **skal helst foregå om aftenen:**

- Gør haner, filterholderens pakninger og guider i udpumpnings-grupperne rene med en karklud.
- Skyl filtre og holdere med varmt vand og brug den specielle sæbe for at fjerne alle kafferester.
- Vask afløbsskuffen og risten (detalje 8 fig.1), hvor kopperne placeres, med vand.
- Rengør damphanerne grundigt lige efter brug, for at undgå skorpedannelser som kan tilstoppe hanen, og for at undgå forringelse af de forskellige drikkes smage.

### **Den ugentlige rengøring**

- Rengøring af vandtanken; Fyld tanken (detalje 10 fig. 1) med vand og 3 eller 4 teskefulde citronsyre eller eddike; lad dette være i tanken indtil denne er helt ren. Tøm nu tanken ved at lade en del af vandet flyde ud i gennem filterholderen (detalje 6) og en del ud af vand og damp-hanen (detalje 12). Gentag operationen ved at fylde tanken med rent vand.

**Bemærk :** Det er nødvendigt at udskifte vandet ofte i de maskiner med små kedler

- Rengøring af selve maskinen: brug en hvåd klud (uden vold). Brug ikke sprit eller opløsende midler hvor der er skrift eller malet.

## Instruktioner om påfyldning af kalkrenseren

For at fylde kalkrenseren er det nødvendigt at følge de følgende instruktioner:

- 1) Sæt en spand på mindst 2 liter under slangen E. Flyt hanerne C og D fra venstre mod højre (Fig.2).
- 2) Tag låget af ved at dreje tasten G og hæl 1 kg. køkkensalt i renseren (Fig.2) for at rense 8 liter og 2 kg. for at rense 12 liter. Sæt derefter låget på og flyt vandhanen C fra højre mod venstre (Fig.3) for at få det saltet vand til at flyde igennem slangen F. Når vandet er saltet flyt hanen D tilbage fra højre mod venstre (Fig.4).

### Vigtigt

Påfyldningen skal gentages hver 14. dag ved daglig brug af 1 til 2 kg. kaffe. Hvis forbruget overstiger dette skal påfyldningen gentages en gang om ugen.

### Bemærk

Påfyldningen af kalkrenseren er meget vigtig, da det manglende renselsesforløb af de syntetiske harpiks-filtre kan provokere dannelser af kalkformationer i kedel, elektroventiler og i vandsystem. Disse formationer kan være medvirkende til dårlig funktion og dårligt udfald af brygningen og provokere alvorlig beskadigelse. Derefter er det nødvendigt at få en tekniker til at rengøre kedlen. Garantien dækker ikke den slags indgreb, så ejeren skal selv dække alle omkostningerne.

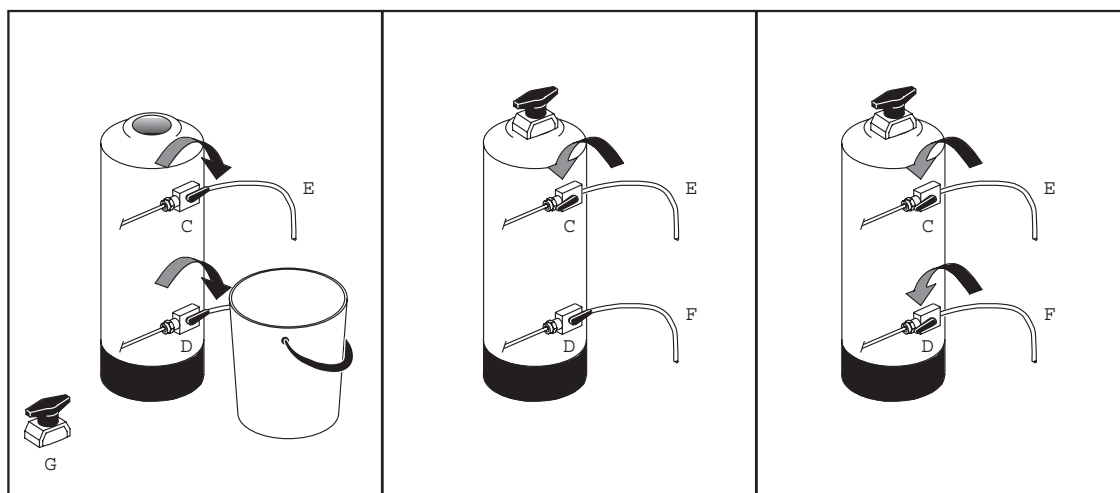


Fig. 2

Fig. 3

Fig. 4

## BESKADIGELSER OG NORMALE REPARATIONER

### Genkend problemerne:

- Man skal altid sikre sig at der er kaffe nok i kaffemøllen til mindst en kop.
- Hvis kaffen strømmer alt for langsomt er kaffen nok malet for fint, og omvendt hvis den strømmer for hurtigt er malningen for grov.
- Tænk altid på at brygningen laver et stort vandtryk på kaffen. Hvis vandtrykket på kaffepulveret varer i mere end 20/30 sek. giver det en dårlig og alt for stærk smag. Dette kaldes for overtrækning.
- Opvarm altid koppen med varmt vand. Den grelle temperaturforskel, hvis koppen er kold, forandrer smagen.
- Sæt aldrig filtret i uden at brygge med det samme; kaffepulveret vil "brænde" i maskinen og det kan give en meget stærk og ubehagelig smag.

De vedligeholdelser må kun foretages af **specialiseret personale der er autoriseret af fabrikanten**.

**Prøv aldrig selv at reparere maskinen og brug aldrig uoriginale reservedele.**

**Bemærk:** TAG ALTID STRØMMEN ved kontrol og vedligeholdelse.

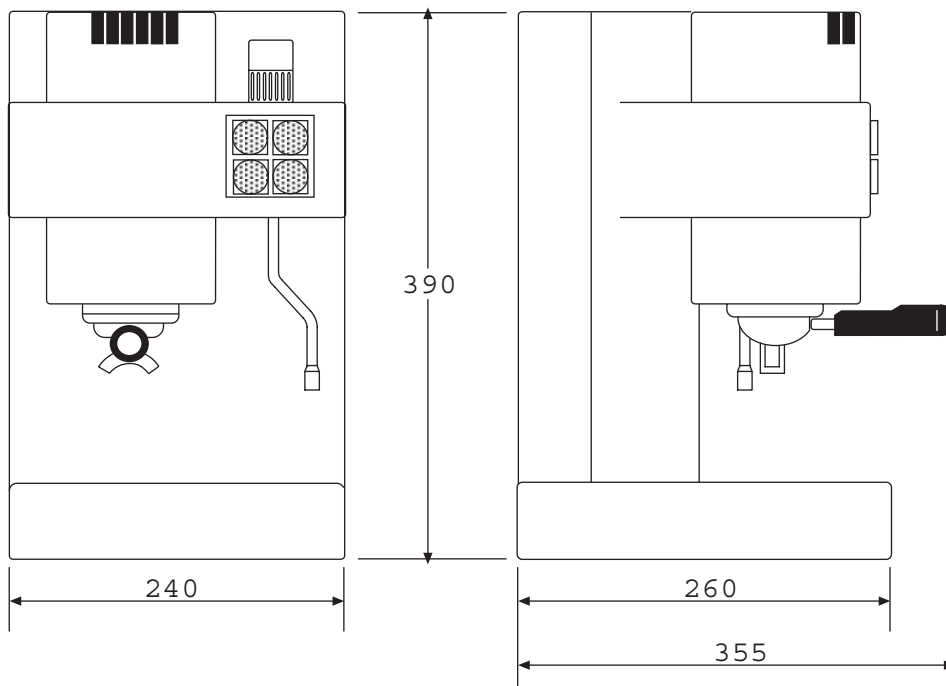
## DEMONTERING OG OPHUGNING

Demonteringen skal foretages af autoriseret personale. For at begynde, er det nødvendigt at **eliminere trykket i vandnettet, tage stikket ud og komme af med de naturskadelige stoffer**. Sæt maskinen på et sted som er utilnærmeligt for børn og uansvarlige personer.

Ved ophugning skal maskinen returneres til sælgeren eller til en autoriseret ophugger.

**Må ikke "glemmes" i naturen.**

LADY



Modello Model Modell Modèle Modelo Modelo Model Model Mont'lo	Gruppi Groups Gruppen Groupes Grupos Groepen Grupper Gkroypp	Cap. serbatoio Tank Cap. Behälterinhalt Cap.réservoir Cap.depósito Cap.depósito Inhoud waterbak vandtanks-rumfang Xvrhtik. doxeio (lt)	Tensione Tension Spannung Tension Tensión Tensão Spanning Strøm Tash (V - Hz.)	Resistenza Heating elem. Heizelement Résistance Resistencia Resistència Weerstand Varme-elem. Antistaoh (W)	Assorbimento Elec. input Aufnahme Absorbtion Absorción Absorção Verbruik Forbrug Aporrow. (A)
<b>LADY</b>	1	1,8	220 V-50/60 Hz 110 V -60 Hz	1200 1200	6 12

**Collegamenti elettrici - Electrical connections - Elektrische Anschlüsse**  
**Connexions Electriques - Conexiones eléctricas - Ligações elétricas**  
**Elektrische verbinding - Elektriske forbindelser - Hl'ktrik'ß synd'smologyi'ß**

**110/220 V. monofase - enfaset - monowasikh**  
**110/220 V. single phase - einphasig - eenfasig**  
**110/220 V. monophase - monofásica**

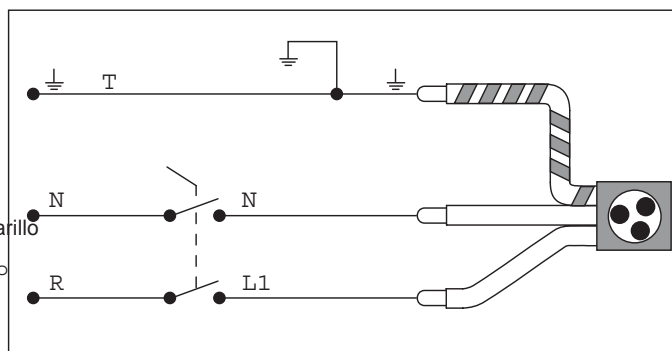
L1 = marrone - brown - braun- marron - marrón

castanho - bruin - brun - kaw'

N = blu - blue - blau - bleu - azul - azul - blauw - blå - mpl'

T = verde/giallo - yellow/green - gelb/grün - vert/jaune - verde/amarillo

verde/amarelo - groen/geel - grøn/gul - prasino/kitrino

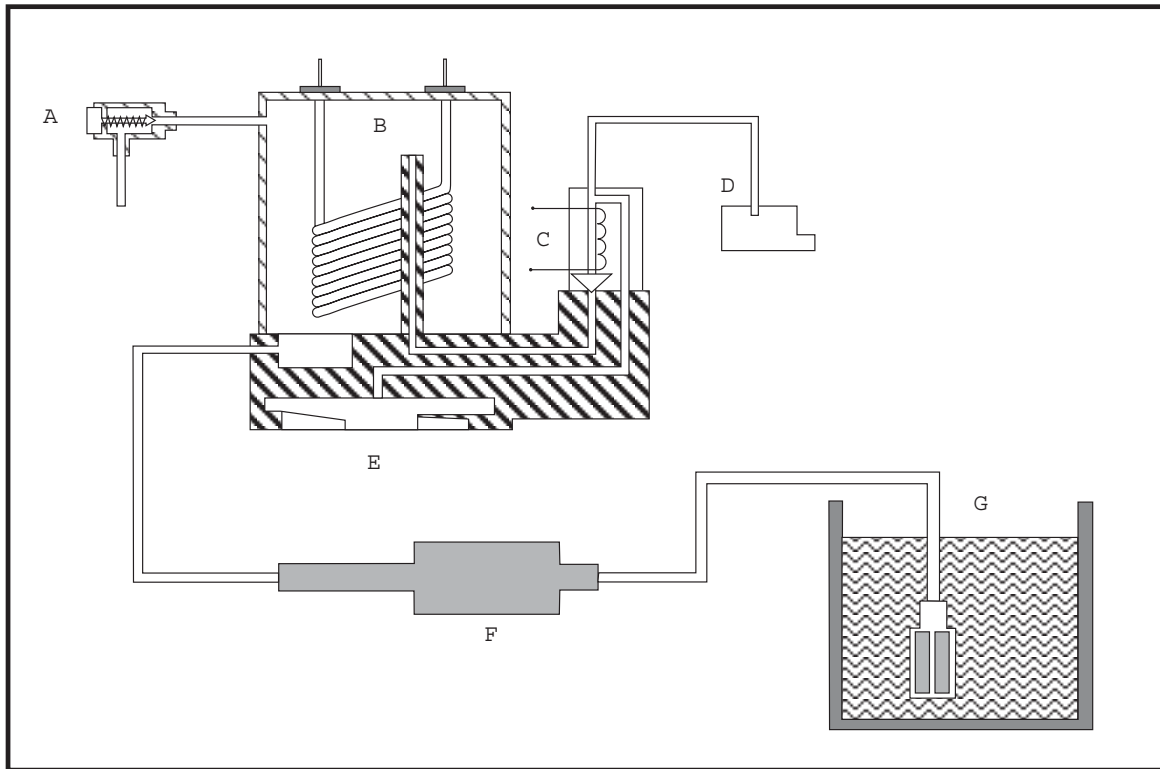




**LADY**  
**SCHEMA IDRAULICO**  
**VANDNETS DIAGRAM**  
**YDRAYLIKO DIAGRAMMA**

**LADY**  
**HYDRAULIC DIAGRAM**  
**HYDRAULIKDIAGRAMM**  
**HYDRAULISCH SCHEMA**

**LADY**  
**SCHEMA HYDRAULIQUE**  
**DIAGRAMA HIDRAULICO**  
**ESQUEMA HIDRAULICO**



A Rubinetto acqua-vapore  
 B Caldaia  
 C Elettrovalvola erogazione  
 D Vaschetta di scarico  
 E Gruppo erogazione  
 F Pompa  
 G Serbatoio

A vand-damp hane  
 B kedel  
 C udpumpnings elektroventil  
 D afløbsskål  
 E udpumpningsgruppe  
 F pumpel  
 G vandtank

A neroy/atmoy balbida  
 B L'bhataß  
 C Hl'ktrobalbida paroxh  
 D L'kanh  
 E Gkroy p paroxh  
 F Antlia  
 G doxeio

A Robinet eau-vapeur  
 B Chaudière  
 C Electrovalve débit  
 D Cuvette de vidange  
 E Groupe de débit  
 F Pompe  
 G Réservoir

A Grifo agua-vapor  
 B Caldera  
 C Electroválvula erogación  
 D Cubeta de descarga  
 E Grupo de erogación  
 F Bomba  
 G Depósito

A Torneira agua-vapor  
 B Caldeira  
 C Electro-válvula distribuição  
 D Cubeta de descarga  
 E Grupo de distribuição  
 F Bomba  
 G Depósito

A water-steam tap  
 B boiler  
 C delivery solenoid valve  
 D drain tray  
 E delivery group  
 F pump  
 G water tank

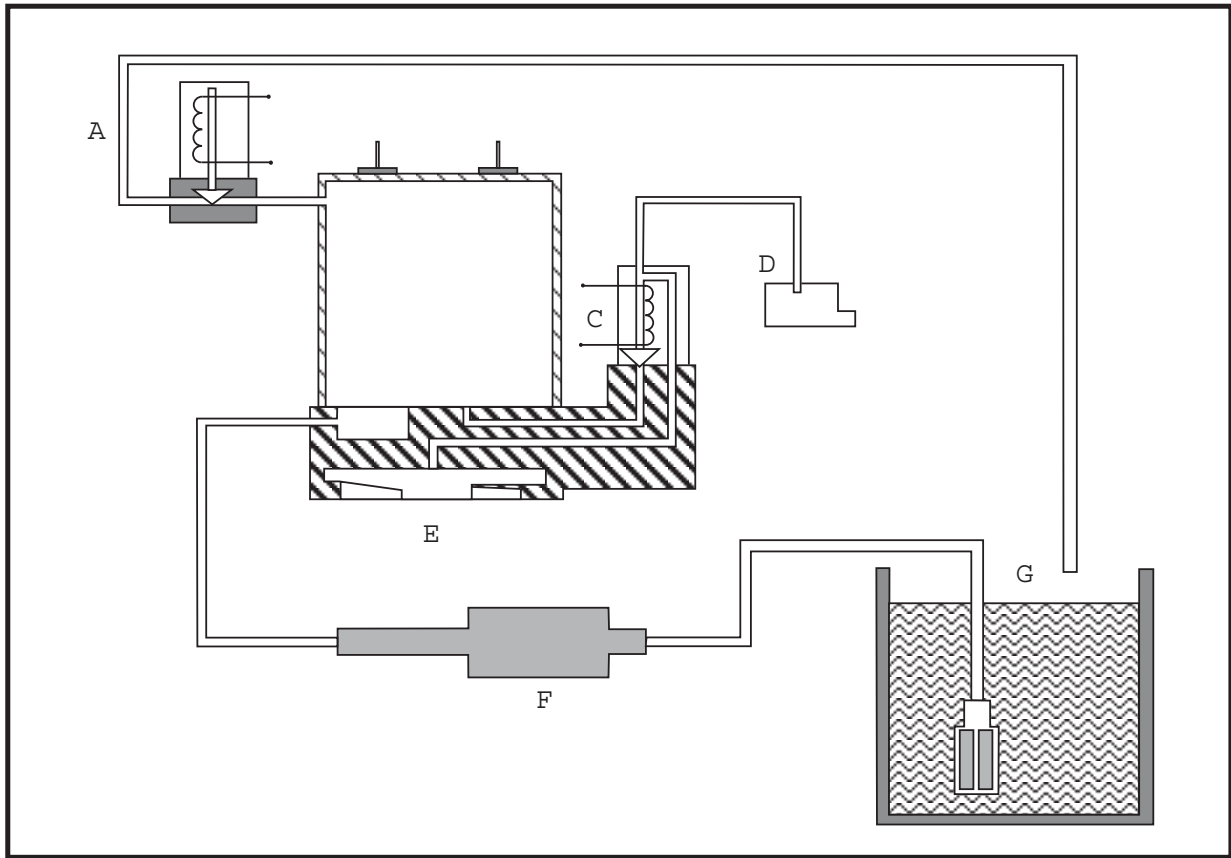
A Wasser-Dampfhahn  
 B Kessel  
 C Brühungselektroventil  
 D Ablaufwanne  
 E Brühgruppe  
 F Pumpe  
 G Wasserbehälter

A water-stoom-kraantje  
 B Warmwaterreservoir  
 C elektrische klep doorloop  
 D overloopschaal  
 E doorloop-groep  
 F pomp  
 G waterbak

**LADY TURBOSTEAM  
SCHEMA IDRAULICO  
VANDNETS DIAGRAM  
YDRAYLIKO DIAGRAMMA**

**LADYTURBOSTEAM  
HYDRAULIC DIAGRAM  
HYDRAULIKDIAGRAMM  
HYDRAULISCH SCHEMA**

**LADY TURBOSTEAM  
SCHEMA HYDRAULIQUE  
DIAGRAMA HIDRAULICO  
ESQUEMA HIDRAULICO**



- A Elettrovalvola scarico
- B Caldaia
- C Elettrovalvola erogazione
- D Vaschetta di scarico
- E Gruppo erogazione
- F Pompa
- G Serbatoio

- A elektroventil afløf
- B kedel
- C udpumpnings elektroventil
- D afløbsskål
- E udpumpningsgruppe
- F pumpe
- G vandtank

- A Elektrobaldida apostraggisiß
- B L´bhtaß
- C Hl´ktrobaldida paroxh
- D L´kanh apostraggisiß
- E Gkroypp paroxh
- F Antlia
- G doxeio

- A drain solenoid valve
- B boiler
- C delivery solenoid valve
- D drain tray
- E delivery group
- F pump
- G water tank

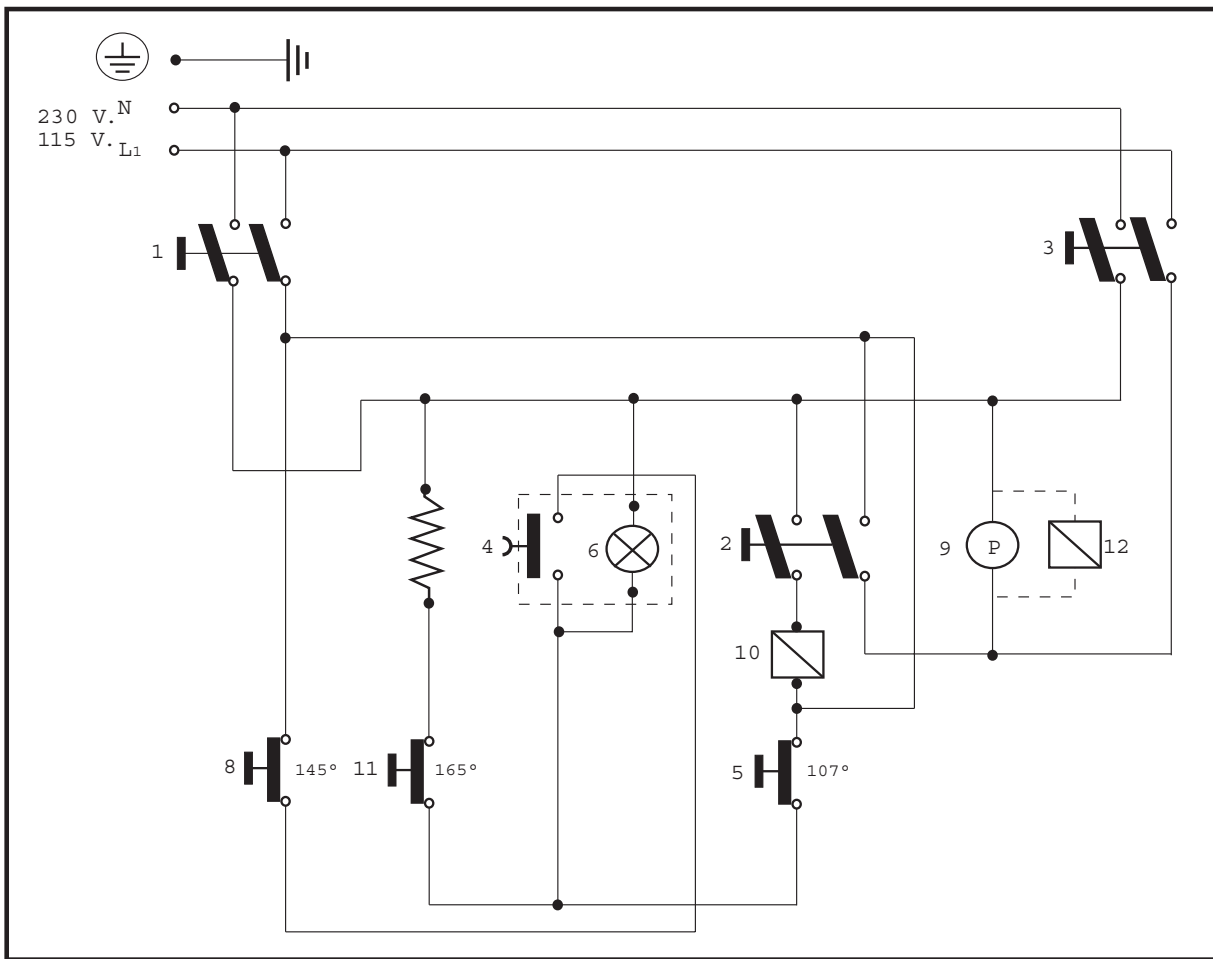
- A Ablauf-elektroventil
- B Kessel
- C Brühungselektroventil
- D Ablaufwanne
- E Brühgruppe
- F Pumpe
- G Wasserbehälter

- A overloop-elektrische klep
- B warmwaterreservoir
- C elektrische klep doorloop
- D overloopschaal
- E doorloop-groep
- F pomp
- G waterbak

- A Electrovalve vidange
- B Chaudière
- C Electrovalve débit
- D Cuvette de vidange
- E Groupe de débit
- F Pompe
- G Réservoir

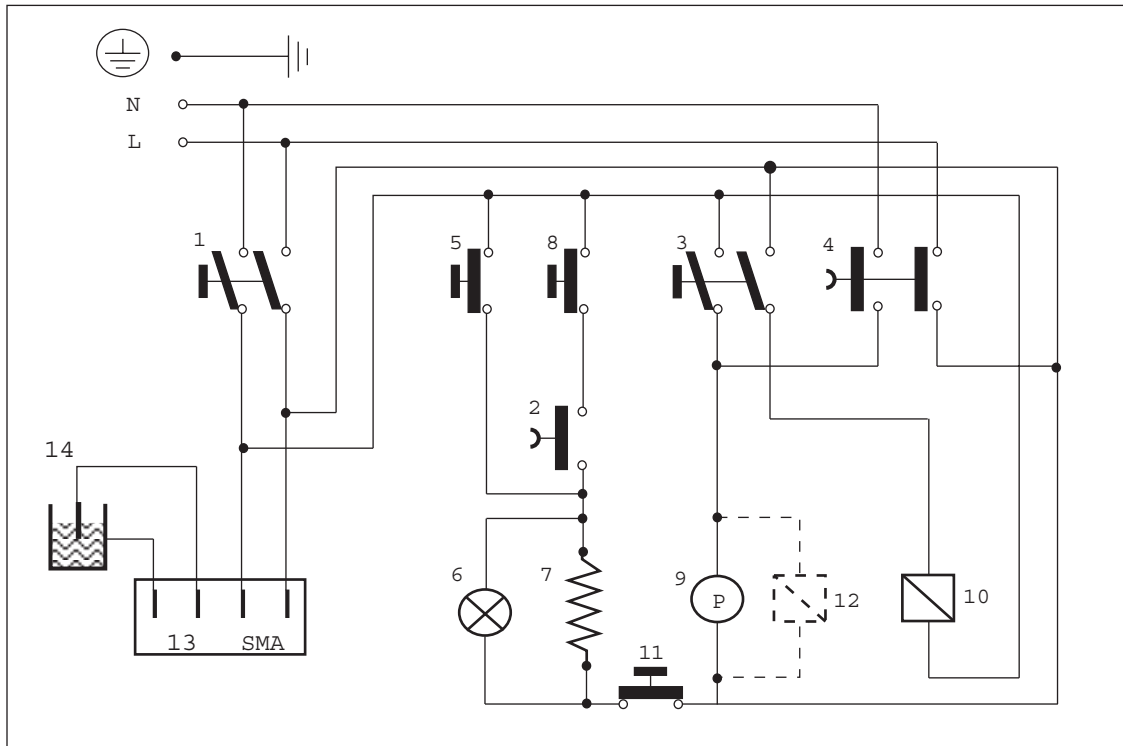
- A Electroválvula descarga
- B Caldera
- C Electroválvula erogación
- D Cubeta de descarga
- E Grupo de erogación
- F Bomba
- G Depósito

- A Electro-válvula descarga
- B Caldeira
- C Electro-válvula distribuição
- D Cubeta de descarga
- E Grupo de distribuição
- F Bomba
- G Depósito



- |                                                                                   |                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| 1 - Interruttore ON-OFF                                                           | 1 - ON-OFF switch                                                     |
| 2 - Interruttore erogazione                                                       | 2 - Coffee brewing switch                                             |
| 3 - Pulsante acqua                                                                | 3 - Hot water push-button                                             |
| 4 - Pulsante vapore                                                               | 4 - Steam push-button                                                 |
| 5 - Termostato caffè                                                              | 5 - Coffee thermostat                                                 |
| 6 - Spia resistenza (pulsante 2)                                                  | 6 - Heating element warning light                                     |
| 7 - Resistenza                                                                    | 7 - Heating element                                                   |
| 8 - Termostato vapore                                                             | 8 - Steam thermostat                                                  |
| 9 - Pompa                                                                         | 9 - Pump                                                              |
| 10 - Elettrovalvola erogazione                                                    | 10 - Coffee brewing solenoid valve                                    |
| 11 - Termostato di sicurezza                                                      | 11 - Safety thermostat                                                |
| 12 - Elettrovalvola allacciamento rete idrica (solo versione a rete)              | 12 - Water mains connection solenoid (for model with mains connecti   |
|                                                                                   |                                                                       |
| 1 - Interrupteur ON-OFF                                                           | 1 - ON-OFF Schalter                                                   |
| 2 - Interrupteur débit café                                                       | 2 - Kaffeebruehungsdruckknopf                                         |
| 3 - Bouton eau chaude                                                             | 3 - Heisswasserdruckknopf                                             |
| 4 - Bouton vapeur                                                                 | 4 - Dampfdruckknopf                                                   |
| 5 - Thermostat café                                                               | 5 - Thermostat                                                        |
| 6 - Témoin résistance (bout. 2)                                                   | 6 - Heizungswarnlampe (druckn. 2)                                     |
| 7 - Résistance                                                                    | 7 - Heizung                                                           |
| 8 - Thermostat vapeur                                                             | 8 - Dampfthermostat                                                   |
| 9 - Pompe                                                                         | 9 - Pumpe                                                             |
| 10 - Electrovanne débit café                                                      | 10 - Kaffeebruehungselektroventil                                     |
| 11 - Thermostat de sécurité                                                       | 11 - Sicherheitsthermostat                                            |
| 12 - Electrovanne raccord réseau hydrique (seulement version raccordée au réseau) | 12 - Electroventil für wasseranschluss (Nur für Modell mit wasseransc |

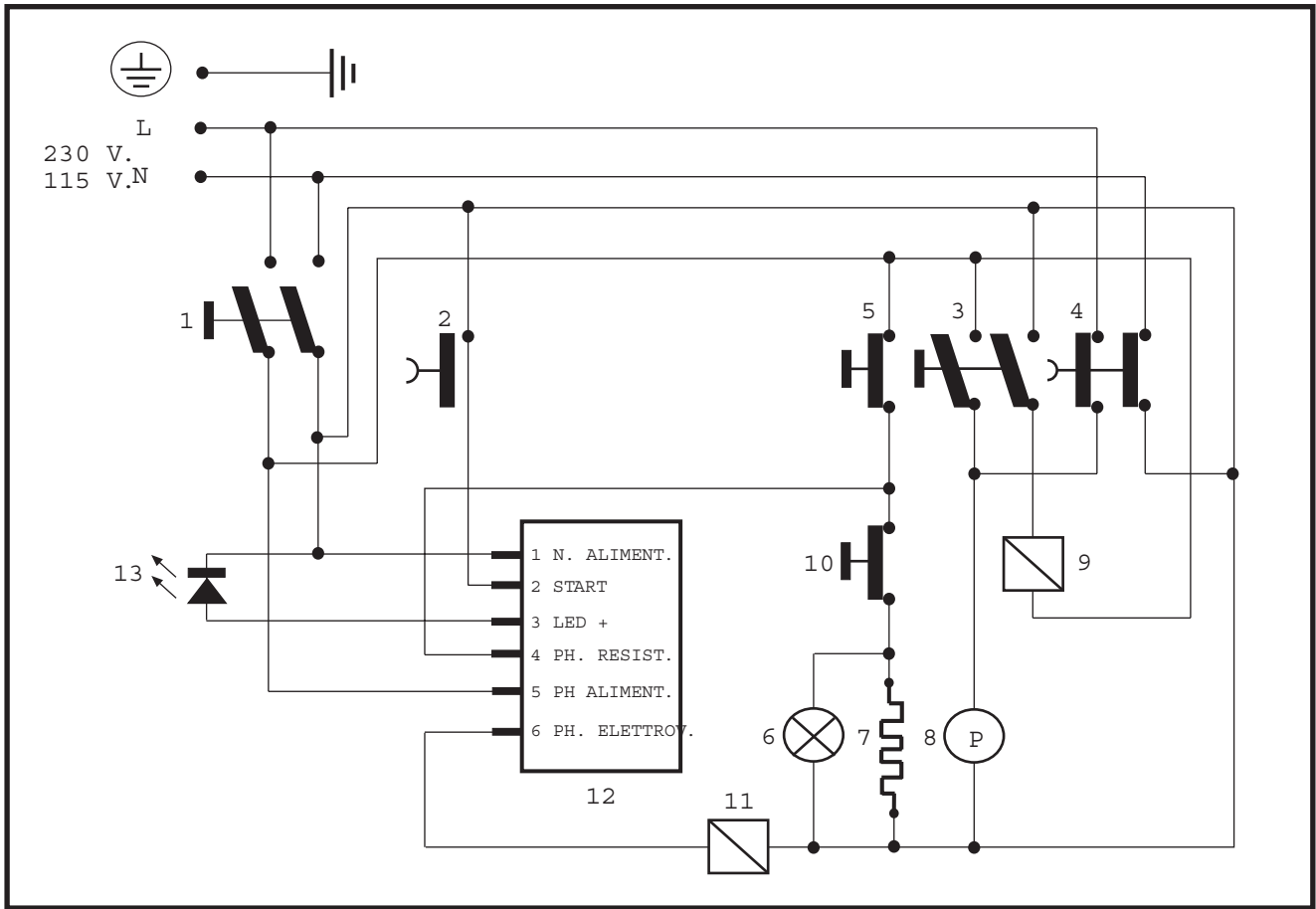
SCHEMA ELETTRICO BRASILIA CLUB-LADY CON GRUPPO CIALDA  
 ELECTRICAL DIAGRAM BRASILIA CLUB-LADY WITH POD GROUP  
 SCHEMA ELECTRIQUE BRASILIA CLUB-LADY AVEC GROUPE PASTILLES  
 ELEKTRISCHES SCHEMA BRASILIA CLUB-LADY MIT POD-GRUPPE



- |                                                               |                                                                        |
|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| 1 - Interruttore ON-OFF                                       | 1 - ON-OFF switch                                                      |
| 2 - Pulsante vapore                                           | 2 - Steam push-button                                                  |
| 3 - Interruttore erogazione                                   | 3 - Coffee brewing switch                                              |
| 4 - Pulsante acqua                                            | 4 - Hot water push-button                                              |
| 5 - Termostato caffè                                          | 5 - Coffee thermostat                                                  |
| 6 - Spia resistenza (pulsante 2)                              | 6 - Heating element warning light                                      |
| 7 - Resistenza                                                | 7 - Heating element                                                    |
| 8 - Termostato vapore                                         | 8 - Steam thermostat                                                   |
| 9 - Pompa                                                     | 9 - Pump                                                               |
| 10 - Elettrovalvola erogazione                                | 10 - Coffee brewing solenoid valve                                     |
| 11 - Termostato di sicurezza                                  | 11 - Safety thermostat                                                 |
| 12 - Elettrovalvola allacciamento rete (solo versione a rete) | 12 - Water mains connection solenoid (for model with mains connection) |
| 13 - Centralina segnalazione mancanza acqua                   | 13 - Water lack indicating electronic box                              |
| 14 - Serbatoio                                                | 14 - Water tank                                                        |

- |                                                                                   |                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| 1 - Interrupteur ON-OFF                                                           | 1 - ON-OFF Schalter                                                         |
| 2 - Bouton vapeur                                                                 | 2 - Dampfdruckknopf                                                         |
| 3 - Interrupteur débit café                                                       | 3 - Kaffeebruehungsdruckknopf                                               |
| 4 - Bouton eau chaude                                                             | 4 - Heisswasserdruckknopf                                                   |
| 5 - Thermostat café                                                               | 5 - Thermostat                                                              |
| 6 - Témoin résistance (bout. 2)                                                   | 6 - Heizungswarnlampe (druckknopf 2)                                        |
| 7 - Résistance                                                                    | 7 - Heizung                                                                 |
| 8 - Thermostat vapeur                                                             | 8 - Dampfthermostat                                                         |
| 9 - Pompe                                                                         | 9 - Pumpe                                                                   |
| 10 - Electrovanne débit café                                                      | 10 - Kaffeebruehungselektroventil                                           |
| 11 - Thermostat de sécurité                                                       | 11 - Sicherheitsthermostat                                                  |
| 12 - Electrovanne raccord réseau hydrique (seulement version raccordée au réseau) | 12 - Electroventil für wasseranschluss (Nur für Modell mit wasseranschluss) |
| 13 - Boîte électronique d'indication manque eau                                   | 13 - Steuerung Anzeige Wassermangel                                         |
| 14 - Réservoir eau                                                                | 14 - Wasserbehälter                                                         |

SCHEMA ELETTRICO BRASILIA CLUB-LADY TURBO STEAM  
 ELECTRICAL DIAGRAM BRASILIA CLUB-LADY TURBO STEAM  
 SCHEMA ELECTRIQUE BRASILIA CLUB-LADY TURBO STEAM  
 ELEKTRISCHES SCHEMA BRASILIA CLUB-LADY TURBO STEAM



- 1 - Interruttore ON-OFF
- 2 - Pulsante vapore
- 3 - Interruttore erogazione
- 4 - Pulsante acqua
- 5 - Termostato
- 6 - Spia resistenza (pulsante 2)
- 7 - Resistenza
- 8 - Pompa
- 9 - Elettrovalvola erogazione
- 10 - Termostato di sicurezza
- 11 - Elettrovalvola scarico
- 12 - Centralina scarico
- 13 - L.E.D. (pronto vapore)

- 1 - ON-OFF switch
- 2 - Steam push-button
- 3 - Coffee brewing switch
- 4 - Hot water push-button
- 5 - Thermostat
- 6 - Heating element warning light
- 7 - Heating element
- 8 - Pump
- 9 - Coffee brewing solenoid valve
- 10 - Safety thermostat
- 11 - Discharge solenoid valve
- 12 - Electronic control box
- 13 - L.E.D. (steam ready)

- 1 - Interrupteur ON-OFF
- 2 - Bouton vapeur
- 3 - Interrupteur débit café
- 4 - Bouton eau chaude
- 5 - Thermostat
- 6 - Témoin résistance (bout. 2)
- 7 - Résistance
- 8 - Pompe
- 9 - Electrovanne débit café
- 10 - Thermostat de sécurité
- 11 - Electrovanne décharge
- 12 - Boîte électronique
- 13 - L.E.D. (vapeur prêt)

- 1 - ON-OFF Schalter
- 2 - Dampfdruckknopf
- 3 - Kaffeebruehungsdruckknopf
- 4 - Heisswasserdruckknopf
- 5 - Thermostat
- 6 - Heizungswarnlampe (druckn. 2)
- 7 - Heizung
- 8 - Pumpe
- 9 - Kaffeebruehungelektroventil
- 10 - Sicherheitsthermostat
- 11 - Auslasselektroventil
- 12 - Elektr.steuerung
- 13 - L.E.D. (dampf ferting)



---

**BRASILIA S.p.A.**  
Strada provinciale Bresana-Salice T.  
27050 RETORBIDO (Pavia) ITALY  
Tel. +39.0383.372011 - Fax. +39.0383.374450  
[www.brasilia.it](http://www.brasilia.it) - E-mail: [info@brasilia.it](mailto:info@brasilia.it)