



ACTION LADY



MANUALE DI ISTRUZIONI
INSTRUCTION MANUAL
GEBRAUCHSANLEITUNG
MANUEL D'INSTRUCTIONS
MANUAL DE INSTRUCCIONES

INDICE - INDEX - INHALTSANGABE - INDEX

ITALIANO

| | |
|--|---------|
| 1. DATI GENERALI | pag. 3 |
| 2. PREMessa: CONSERVAZIONE DEL MANUALE | pag. 4 |
| 3. USO PREVISTO E AVVERTENZE | pag. 4 |
| 4. DESCRIZIONE TECNICA | pag. 5 |
| 5. INSTALLAZIONE | 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. 29 |

DEUTSCH

| | |
|--|-------|
| 1. ALLGEMEINE HINWEISE | S. 3 |
| 2. VORWORT: DIE 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. 29 |

ENGLISH

| | |
|---------------------------------------|---------|
| 1. GENERAL DATA | page 3 |
| 2. INTRODUCTION: THE HANDBOOK | page 9 |
| 3. CONTEMPLATED USE AND WARNINGS | page 9 |
| 4. TECHNICAL DESCRIPTION | page 10 |
| 5. INSTALLATION - LOCATION - START-UP | page 10 |
| 6. USER INSTRUCTIONS | page 11 |
| 7. MAINTENANCE | page 12 |
| 8. FAULTS AND ROUTINE REPAIRS | page 13 |
| 9. SHUT-DOWN AND DISMANTLING | page 13 |
| 10. TECHNICAL DATA AND DIAGRAMS | page 29 |

FRANÇAIS

| | |
|--|-------|
| 1. DONNEES GENERALES | p. 3 |
| 2. AVANT-PROPOS: LE MANUEL | p. 9 |
| 3. UTILISATION PREVUE ET PRECAUTIONS | p. 9 |
| 4. DESCRIPTION TECHNIQUE | p. 10 |
| 5. INSTALLATION-MISE EN PLACE | p. 20 |
| 6. MODE D'EMPLOI | p. 21 |
| 7. ENTRETIEN | p. 22 |
| 8. PANNES ET REPARATIONS ORDINAIRES | p. 23 |
| 9. MISE HORS D'USAGE ET DESTRUCTION | p. 23 |
| 10. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES ET SCHEMAS | p. 29 |

ESPAÑOL

| | |
|--|-------|
| 1. DATOS GENERALES | p. 3 |
| 2. PREMISA: CONSERVACION DEL MANUAL | p. 24 |
| 3. USO PREVISTO Y ADVERTENCIAS | p. 24 |
| 4. DESCRIPCION TECNICA | p. 25 |
| 5. INSTALACION-COLOCACION-PUESTA EN SERVICIO | p. 25 |
| 6. INSTRUCCIONES DE EMPLEO | p. 26 |
| 7. MANUTENCION | p. 27 |
| 8. AVERIAS Y REPARACIONES | p. 28 |
| 9. PUESTA EN DESUSO Y DESTRUCCION | p. 28 |
| 10. CARACTERISTICAS TECNICAS Y DIAGRAMAS | p. 29 |

**DATI GENERALI-GENERAL DATA- ALLGEMEINE DATEN-
DONNEES GENERALES-DATOS GENERALES**

TRUTTORE
MANUFACTURER
HERSTELLER
CONSTRUCTEUR
FABRICANTE

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

Tel.: + 39.383.372011
Fax: + 39.383.374450
WWW: www.brasilia.it
E-mail: info@brasilia.it



MODELLO/MODEL/MODELL/MODELE/MODELO :

ACTION LADY

ANNO DI FABBRICAZIONE / YEAR OF MANUFACTURE :

RAPPRESENTANTE LOCALE (Apporre timbro)
LOCAL AGENT (Stamp below):
LOKALER VERTRETER (Stempel):
REPRESENTANT LOCAL (Cachet):
REPRESENTANTE LOCAL (Poner el timbre)



| Rev. N° | Data | Pag. | Note |
|---------|----------------|------|------------|
| 2 | <i>n.d.</i> | / | n.r. |
| 3 | <i>06/2004</i> | | start up |
| 4 | <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.

È indispensabile che il serbatoio sia sempre pieno d'acqua, al fine di un corretto funzionamento della macchina: si consiglia di effettuare un controllo giornaliero del livello d'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
- Caldaia vapore in ottone con doppia sicurezza
- Gruppo erogatore cappuccino
- Macchina con serbatoio acqua incorporato
- Erogazione acqua calda

Principi di funzionamento

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

Caldaia Caffé

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

Caldaia Vapore

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

Gruppo erogatore Caffé

Il gruppo di erogazione caffè 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.

Gruppo erogatore Cappuccino

Il gruppo erogatore cappuccino è quel componente in cui viene emulsionato e scaldato il latte, per mezzo di una miscela di vapore, latte e aria.

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.

Erogatore acqua calda

Permette il prelievo di acqua calda per la preparazione di bevande calde: tè, camomille, infusi.

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**, nonché 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 prolunghie 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 prelievo acqua calda
- 4- Interruttore cappuccino
- 5- Gruppo erogazione caffè
- 6- Portafiltro
- 7- Scarico
- 8- Griglia
- 9- Coperchio serbatoio acqua
- 10- Serbatoio acqua
- 11- Interruttore caldaia vapore
- 12- Cappuccinatore
- 13- Tubo prelievo latte
- 14- Cavo di alimentazione
- 15- Erogatore acqua calda
- 16- Spia caldaia vapore

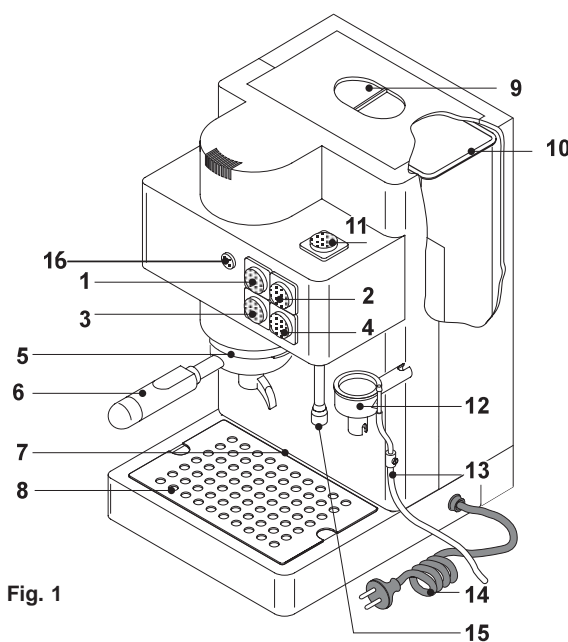
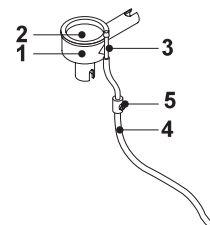


Fig. 2 Cappuccinatore

- 1- Cappuccinatore
- 2- Coperchio
- 3- Perno regolatore aria
- 4- Tubo prelievo latte
- 5- Regolatore flusso latte



Posizionamento e collegamenti

Prima di installare la macchina si consiglia di controllare l'efficienza 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.14 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).

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 accendere la macchina, **effettuare il riempimento della caldaia:** premere il pulsante acqua (part.3, fig.1) ed attendere che esca acqua dal beccuccio (part.15). A questo punto la caldaia sarà stata riempita.

Premere ora l'interruttore generale (part.1, fig.1) per accendere la macchina.

Quando la macchina ha raggiunto la temperatura ottimale è pronta per l'uso.

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

Importante: 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.

- Utilizzare sempre latte fresco, conservato a temperatura max. +4°C

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 l'interruttore (part.2 fig.1).

Non appena raggiunta la quantità di caffè desiderata, premete ancora l'interruttore per arrestare l'erogazione, togliete la tazza e servite.

Erogazione acqua calda

Per erogare acqua calda dal relativo beccuccio (part.15 fig.1), premere il pulsante erogazione acqua calda (part.3, fig.1). Dopo aver ottenuto la quantità d'acqua desiderata, rilasciare il pulsante.

Come fare il cappuccino

Accendere la caldaia vapore, premendo il pulsante luminoso (nr. 11, fig. 1): si accende la spia della caldaia (nr.16, fig.1). Immergere il tubetto prelievo latte (part.13, fig.1) in un contenitore con latte fresco (max. +4°C) e attendere che la spia rossa (part.16, fig.1) sia spenta. Ora porre sotto il cappuccinatore (part.12, fig.1) una tazza per cappuccino, contenente una dose di caffè espresso appena erogato, e premere l'interruttore cappuccino (part.4, fig.1). Ottenuta la quantità desiderata, premere nuovamente l'interruttore cappuccino per arrestare l'erogazione. **Si consiglia di spegnere la caldaia vapore**, premendo sempre il corrispondente interruttore (nr.11, fig.1), quando non si prevede di erogare cappuccini per un certo lasso di tempo.

N.B.: Per regolare la quantità d'aria per l'emulsione del latte, agire sul perno di regolazione (part.3, fig.2): ruotandolo, si diminuisce o si aumenta la schiuma. Per regolare la temperatura del latte in erogazione, agire sulla vite del riduttore flusso latte (part.5, fig.2). Ruotando la vite in senso orario si diminuisce il flusso e aumenta la temperatura del latte.

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.

Come pulire il cappuccinatore

- Dopo l'ultima erogazione di cappuccino, immergere il tubetto di aspirazione latte (part.4, fig.2) in un bicchiere con acqua e premere l'interruttore cappuccino (part.4, fig.1) ed erogare acqua per qualche secondo. Dopo di che sfilare il cappuccinatore (part.1, fig.2), togliere il coperchio (part.2, fig.2) e immergere il tutto in un contenitore con una soluzione di detergente per stoviglie (asportare prima eventuali depositi solidi del latte), lavare e risciacquare abbondantemente con acqua corrente, quindi riposizionare il cappuccinatore nella sua sede.

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 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.

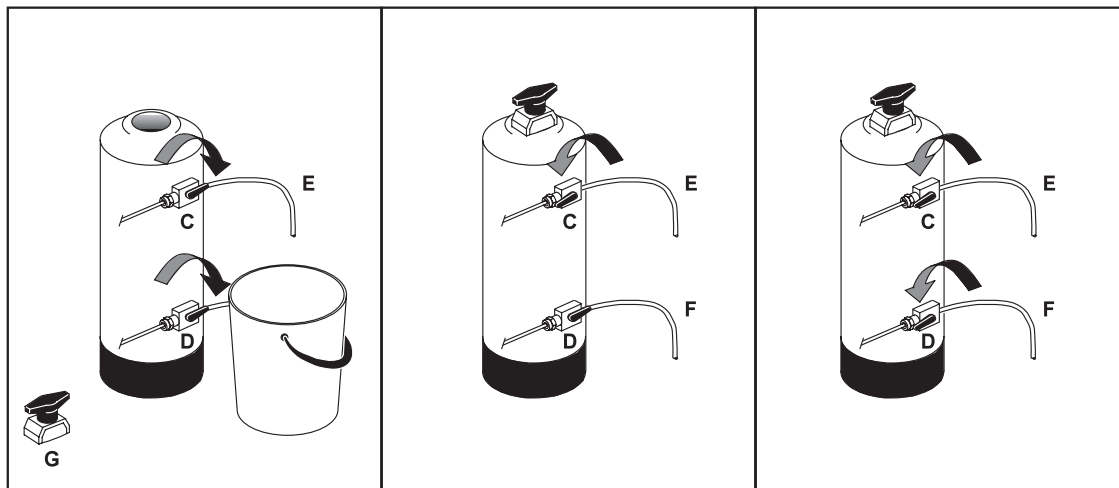


Fig. 2

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: check daily that the water tank is always full of water

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
- Brass steam boiler with double safety
- Cappuccino (frothed milk) delivery group
- Machine with incorporated water reservoir
- Hot water delivery

Operating Principles

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

Coffee Boiler

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

Steam Boiler

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

Coffee brewing group

The coffee 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.

Milk frothing device

This device is the component in which the milk gets "frothed" through a mixture of steam, milk and water and than is delivered.

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.

Hot water deliverer

It allows hot water to be delivered for preparing hot drinks, tea and tisanes.

INSTALLATION - LOCATION - START-UP

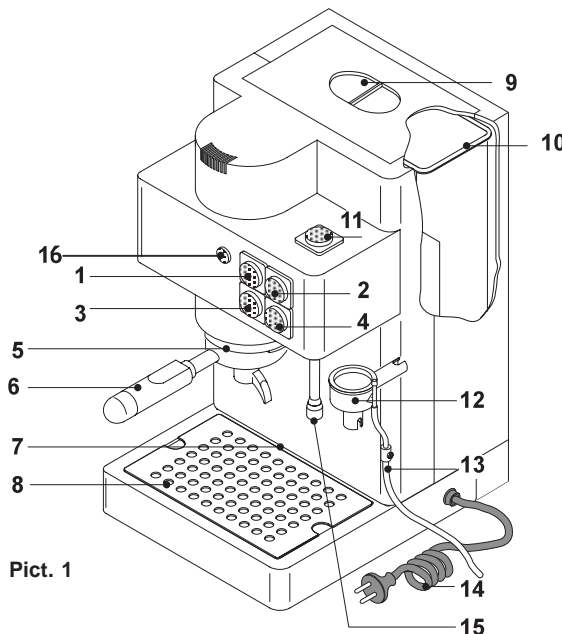
Precautions for installation

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).

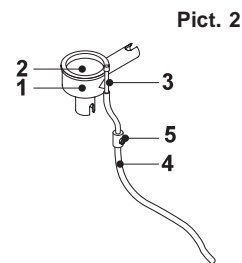
Pict. 1 Installation

- 1 - Main switch
- 2 - Coffee delivery switch
- 3 - Water delivery push-button
- 4 - Cappuccino delivery switch
- 5 - Coffee delivery group
- 6 - Filter holder
- 7 - Drain
- 8 - Grid
- 9 - Water tank cover
- 10 - Water tank
- 11 - Steam boiler push-button
- 12 - Milk frothing device
- 13 - Milk aspiring pipe
- 14 - Power supply cord
- 15 - Hot water deliverer
- 16 - Steam boiler warning light



Pict. 2 Milk frothing device

- 1 - Milk frothing device
- 2 - Cover
- 3 - Air regulating stud
- 4 - Milk aspiring pipe
- 5 - Milk flow regulator



Location and connections

Before installing the machine it is advisable to check the efficiency of the electrical connections (n° 1 pict. 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 pict.1) with water, preferably softened (the use of pure drinking water is recommended for machines not connected to the 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 up, **press the water delivery push-button** (n°3, pict.1) and wait for water to emerge from the spout (n°15).

At this point the boiler will have been filled with water.

Now press the main switch (n°1 pict.1) and wait a couple of minutes.

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: check that the tank (n° 10) is always full of water.

After having started machine 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.

- Use only fresh refrigerated milk, max. temperature +4°C.

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 switch (n°2). As soon as the required amount of coffee is being obtained, stop delivery by pushing the coffee switch again, remove the cup and serve it.

Delivery of hot water

To deliver hot water from the spout (n°15 pict.1), press the hot water delivery push-button (n°3). When the required amount of hot water has been obtained, release the push-button.

How to make cappuccino

Switch the steam boiler on, by pressing the relevant push-button (nr.11, fig.1): the red steam boiler warning light (nr. 16, fig.1) will burn.

Introduce the milk aspiring pipe (n°13, pict.1) into a container with refrigerated fresh milk (max. +4°C) and wait until the red warning light (n°16, pict.1) switches off.

Position a cappuccino cup containing a fresh delivered espresso coffee under the milk frothing device (n°12, pict.1) and then press the cappuccino delivery switch (n°4, pict.1). When the necessary quantity has been obtained, press the cappuccino switch again to stop delivery.

We recommend to switch the steam boiler off, in case you do not make any cappuccino for a certain time.

N.B.: turn the little air regulating stud (n°3, pict.2) to adjust the air quantity for the milk emulsion (the foam quantity will be reduced or increased). Turn the screw of the milk flow regulator (n°5, pict.2) to adjust the temperature of the brewed milk. (turning it clockwise, the flow will be reduced and the temperature will increase).

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.

How to clean the milk frothing device

- After the last cappuccino delivery, introduce the milk aspiring pipe (n°4, pict.2) in a container with water, press the cappuccino delivery switch (n°4, pict.1) and let some water come out of the spout. Remove the milk frothing device (n°1, pict.2) from its seat, take off the cover (n°2, pict.2) and put everything in a container with water and suitable disinfectant fluid (first remove eventual milk solid deposits): rinse carefully under running water; assemble again and put it in its operating seat.

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.

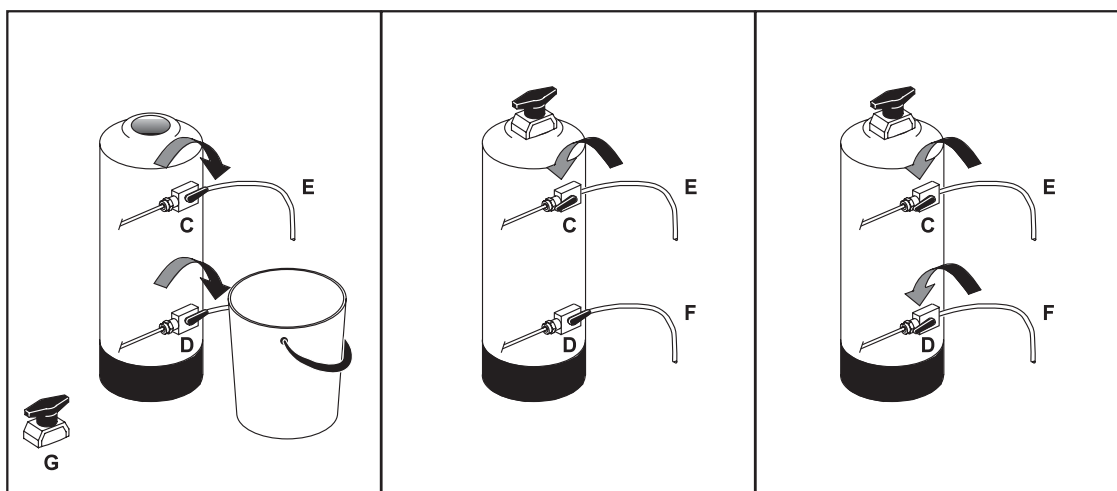


Fig. 2

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/heißem 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 Dampfahne 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 benutzen: täglich kontrollieren, daß der Behälter mit Wasser voll ist.

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

- Kaffeeskessel aus Messing
- Brühgruppe für gemahlene Kaffee oder für Kaffeepods
- Dampfkessel aus Messing, mit doppelter Sicherheit
- Brühgruppe für Cappuccino
- Maschine mit eingebautem Wasserbehälter
- Heißwasserabgabe

Funktionsprinzip

Die Espressokaffeemaschine besteht im wesentlichen aus folgenden Elementen:

Kaffeeskessel

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

Dampfkessel

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

Brühgruppe für Kaffee

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

Brühgruppe für Cappuccino

Diese Brühgruppe ist jener Teil der Maschine, in den die Milch geheizt und emulgiert mittels einer Mischung von Dampf, Milch und Luft wird.

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.

Heißwasserabgabe

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 unzweckmäßig 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 schadhafte 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- Wasserabgabetaсте
- 4- Cappuccinoabgabetaсте
- 5- Brühgruppe
- 6- Filterhalter
- 7- Abfluß
- 8- Gitter
- 9- Deckel des Wasserbehälters
- 10- Wasserbehälter
- 11- Dampfkessel Drückschalter
- 12- Milchschaumer
- 13- Milchentnahmeschlauch
- 14- Speisekabel
- 15- Heißwasserauslauf
- 16- Dampfkessel Warnlampe

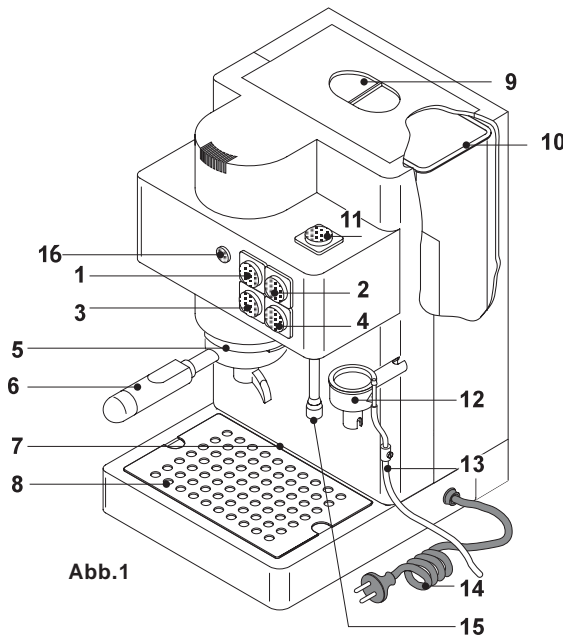


Abb.1

Abb.2 Milchschaumer

- 1- Milchschaumer
- 2- Deckel
- 3- Luftregulierungsstift
- 4- Milchentnahmeschlauch
- 5- Milchflußreduzierer

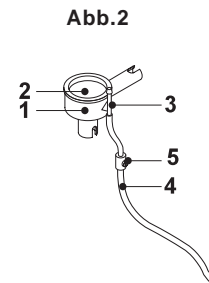


Abb.2

Aufstellung und Anschlüsse

Es wird empfohlen, vor der Aufstellung der Maschine, die Leistungsfähigkeit der elektrischen Anschlüsse zu überprüfen.

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 14, Abb.1) mit einem Stecker an die geeignete, mit Sicherheitsschalter versehene, Steckdose (220 oder 110 V) anschließen.

Den Wasserbehälter (Teil 10, Abb.1) **mit Wasser füllen (wenn möglich enthärtetem Wasser oder Tafelwasser)**. 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 Enthärters stellen (siehe Regenerierung des Enthärters). Den Hahn öffnen und das Wasser einige Minuten lang fließen lassen, um die im Enthärter enthaltenen Harze zu reinigen.

Inbetriebnahme

Vor der Inbetriebsetzung der Maschine, **die Kesselfüllung durchführen**: die Wassertaste (Teil 3, Abb.1) drücken und warten, bis Wasser aus dem Auslauf (Teil 15, Abb.1) fließt. Der Kessel ist nun mit Wasser gefüllt.

Den Hauptschalter drücken (Teil 1, Abb.1). Ein Paar Minuten warten, bis die Maschine die ideale Temperatur erreicht hat und betriebsbereit ist. Es wird empfohlen, die Maschine nicht auszuschalten, falls sie täglich verwendet wird.

Wichtig: 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.
- Nur frische und gekühlte Milch (max. +4°C) verwenden.

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 benützt, 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 Kaffeeabgabebahn stellen, bzw. zwei Tassen, falls ein doppelter Filterhalter verwendet wird. Die Brühgruppe mit dem Kaffee Schalter (Teil 2 Abb.1) einschalten. Sobald die gewünschte Kaffeemenge erreicht ist, die Brühung durch Druck auf den gleichen Schalter unterbrechen, die Tasse wegziehen und den Kaffee servieren.

Heißwasserabgabe

Für die Abgabe von heißem Wasser aus dem entsprechenden Auslauf (Teil 15 Abb.1), die Taste für die Heißwasserabgabe (Teil 3) drücken. Sobald die gewünschte Wassermenge abgegeben wurde, die Taste auslassen.

Zubereitung eines Cappuccino

Den Schalter des Dampfkessels (Teil 11, Abb.1) drücken, um den Dampfkessel einzuschalten: die rote Warnlampe (Teil 16, Abb.1) leuchtet.

Den Milchentnahmeschlauch (Teil 13, Abb.1) in einen Behälter mit frischer und gekühlter Milch (max. +4°C) tauchen, warten bis die rote Warnlampe (Teil 16, Abb.1) sich ausschaltet. Eine Cappuccinotasse mit einem frischen gebrühten Espresso unter den Milchschaumer stellen (Teil 12, Abb.1), dann auf die Cappuccinoabgabetaaste (Teil 4, Abb.1) drücken. Wenn die gewünschte Menge von emulgierter Milch erhalten ist, neulich auf die Cappuccinotaste drücken, um die Brühung zu halten.

N.B.: um die Luftmenge für die Milchemulgierung zu regulieren, den Regulierungsstift (Teil 3, Abb.2) betätigen: wenn man diesen dreht, wird die Schaume reduziert oder vergrößt. Um die Temperatur der abgegebenen Milch zu regulieren, die Schraube des Milchflußreduzierers (Teil 5, Abb.2) betätigen: wenn man diese Schraube in Uhrzeigersinn dreht, wird der Milchfluß reduziert und die Milchttemperatur gesteigert.

Es wird empfohlen, den Dampfkessel auszuschalten, wenn keine Cappuccinoabgabe für eine gewisse Zeit nicht vorgesehen ist.

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 Dampfplanten reinigen, um die Bildung von Verkrustungen zu verhindern, die die Löcher der Düse verstopfen und den Geschmack der frischen Getränke beeinträchtigen könnten.

Reinigung des Milchschaumers

- Am Ende der letzten Cappuccinoabgabe, den Milchentnahmeschlauch (Teil 4, Abb.2) in einen Behälter mit Wasser tauchen; auf den Schalter Cappuccinoabgabe (Teil 4, Abb.1) drücken und Wasser einige Sekunde abgeben. Die Brühgruppe (Teil 1, Abb.2) aus ihrem Sitz herausziehen, die Deckel (Teil 2, Abb.2) entnehmen und alle Teile einigen Minuten in einen Behälter mit Wasser und einem für spülen geeigneten Desinfektionsmittel tauchen (vor allem die Milchreste, die eventuell in der Gruppe entstanden sind, entfernen). Reichlich mit fließendem Wasser wieder waschen. Die Teile der Brühgruppe wieder zusammensetzen und die Gruppe wieder in ihre Betriebsposition bringen.

Wöchentliche Reinigung

- Reinigung des Wasserbehälters: Den Behälter (Teil 10) 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 oder 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.

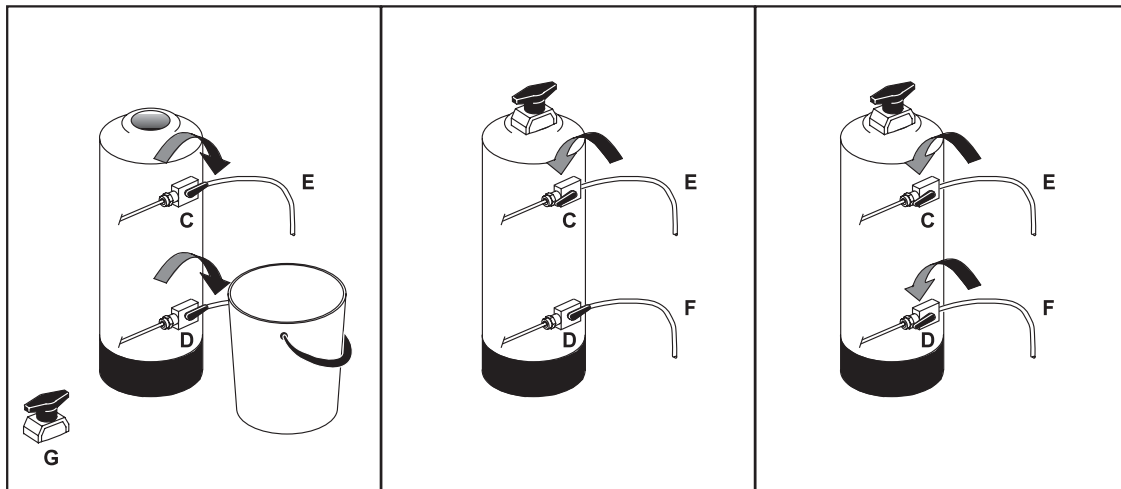


Abb. 2

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: vérifier quotidiennement que le réservoir soit plein d'eau, pour garantir un parfait fonctionnement de la machine.

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 café en laiton
- Groupe de débit pour café moulu ou pour pastille de café
- Chaudière vapeur en laiton avec double sécurité
- Groupe de débit pour cappuccino
- Machine avec réservoir d'eau incorporé
- Débit eau chaude

Principes de fonctionnement

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

Chaudière café

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

Chaudière vapeur

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 café

Le groupe de débit café 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.

Groupe de débit cappuccino

Le groupe de débit cappuccino est le composant où le lait est chauffé et émulsionné, au milieu d'un mélange d'air, vapeur et lait

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.

Débit eau chaude

Il permet 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

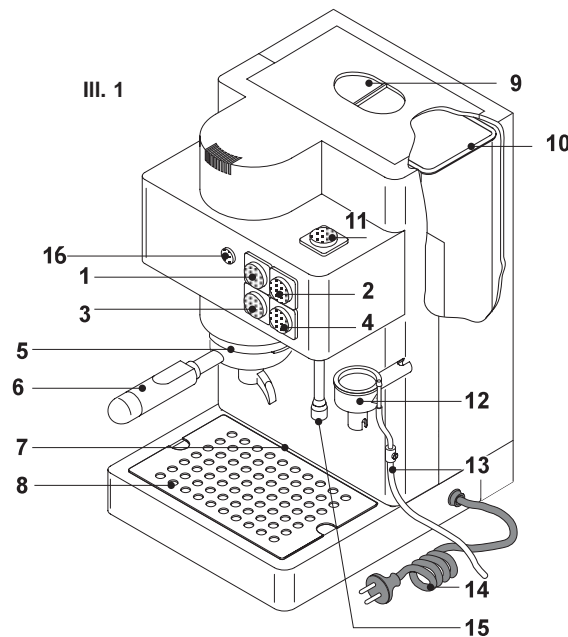
Précautions pour l'installation

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.

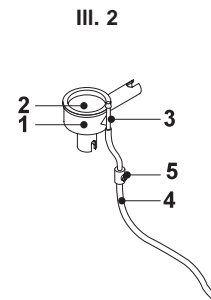
III. 1 Installation

- 1- Interrupteur général
- 2- Interrupteur débit café
- 3- Bouton débit eau chaude
- 4- Interrupteur cappuccino
- 5- Groupe débit café
- 6- Porte-filtre
- 7- Vidange
- 8- Grille
- 9- Couvercle du réservoir d'eau
- 10- Réservoir d'eau
- 11- Intérrupteur chaudière vapeur
- 12- Groupe lait - cappuccinatore
- 13- Tuyau prélèvement lait
- 14- Cable d'alimentation
- 15- Débit eau chaude
- 16- Voyant chaudière vapeur



III. 2 Group lait

- 1- Groupe lait
- 2- Couvercle
- 3- Petite tige pour régler l'air
- 4- Tuyau prélèvement lait
- 5- Réglage flux lait



Mise en place et raccordements

Avant d'installer la machine, contrôlez les connexions électriques.

Afin que la machine soit raccordée correctement, les fusibles de l'interrupteur électrique 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.14, ill.1) à une prise de courant appropriée (220V ou 110V) pourvue d'un interrupteur de sécurité.

Remplir le réservoir (dét.10 ill.1) d'eau (préférentiellement de l'eau adoucie ou bien de l'eau minérale sans gaz). 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 d'allumer la machine, effectuer le remplissage de la chaudière, en appuyant sur le bouton de débit eau (dét.3 ill.1).

Attendre que l'eau sorte du bec (dét.15 ill.1): la chaudière est alors pleine d'eau.

Appuyer sur l'interrupteur général (dét.1 ill.1) et attendre environs 2 minutes. La machine a alors atteint la température optimale pour être utilisée.

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

Important: 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 (dét.6 ill.1).

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.

- N'utiliser que du lait frais, réfrigéré: température max. +4°C.

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 café (dét.2 fig.1). Dès que la quantité de café désirée est atteinte, appuyer de nouveau sur le même interrupteur pour fermer le débit, enlever les tasses et servir.

Débit eau chaude-vapeur

Pour débiter de l'eau chaude par le bec (dét.15 ill.1) appuyer sur le bouton de débit d'eau chaude (dét.3 ill.1). Après avoir obtenu la quantité d'eau désirée, relâcher le bouton.

Comment faire le cappuccino

Pousser l'interrupteur de chaudière vapeur (dét. 11, Ill.1) pour la chauffer: le voyant rouge (dét.16, Ill.1) s'allume.

Verser du lait réfrigéré (max.+4°C) dans un récipient et y introduire le tuyau prélèvement lait (dét.13 ill.1): attendre jusqu'à ce que le voyant rouge (dét.16, Ill.1) sera éteint. Maintenant mettre au dessous du group lait (dét.12 ill.1) une tasse à cappuccino contenant une dose de café express qui vient d'être débité et appuyer sur l'interrupteur cappuccino (dét. 4 ill.1). Une fois obtenu la quantité de lait émulsionné désirée, appuyer encore sur l'interrupteur cappuccino pour arrêter le débit.

N.B.: Pour régler la quantité d'air pour l'émulsion du lait, on doit agir sur la petite tige de réglage (dét.3 ill.2): en la tournant, la quantité de mousse diminue ou augmente. Pour régler la température du lait en érogation on doit agir sur la vis du réglage flux lait (dét.5 ill.2). En tournant la vis dans le sens horaire le flux diminue et la température du lait augmente.

On conseille d'étendre la chaudière vapeur en poussant de nouveau sur l'interrupteur, si on ne débite pas du cappuccino pendant un peu de temps.

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 vidnage 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.

Nettoyage du group lait.

- Après la dernière coulée de cappuccino, introduire le tuyau de prélèvement lait (dét.4 ill.2) dans un récipient avec de l'eau. Pousser l'interrupteur cappuccino (dét. 4 ill.1) et effectuer une érogation pendant quelque seconde jusqu'à ce que l'eau coulée du bec ne présente plus aucune trace de lait; arrêter donc l'érogation. Enlever le group de débit lait (dét.1 ill.2) de sa siège, ôter le couvercle (dét.2 ill.2) et introduire le tout pendant quelques minutes dans un conteneur avec de l'eau et du liquide désinfectant approprié pour le nettoyage des vaisselles (nettoyer immédiatement éventuels dépôts gras du lait qui se forment dans le group). Rincer abondamment avec de l'eau courante. Remonter le group débit et le replacer dans sa siège de fonctionnement.

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 bine 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.

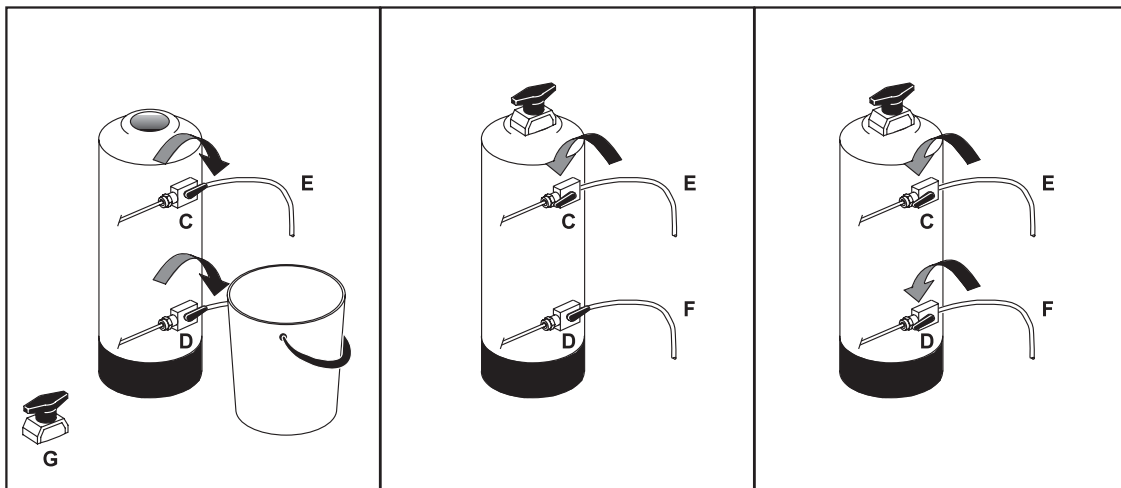


Fig. 2

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 mantenimiento, quienes 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 reemplazan 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 que 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.

Es indispensable que el tanque esté siempre lleno de agua para un buen funcionamiento de la máquina: se aconseja efectuar un control diario del nivel de agua.

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
- Caldera vapor de laton con doble seguridad
- Grupo erogador capuchino
- Máquina con depósito para el agua incorporado
- Erogación agua caliente

Principios de funcionamiento

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

Caldera Café

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

Caldera Vapor

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

Grupo erogador Café

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.

Grupo erogador Capuchino

Es el componente en el cual se emulsiona la leche por medio de vapor, leche y aire.

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 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 forzadamente 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 agua caliente
- 4 - Interruptor capuchino
- 5 - Grupo erogación café
- 6 - Portafiltro
- 7 - Descarga
- 8 - Reja
- 9 - Tapadera depósito agua
- 10 - Depósito agua
- 11 - Interruptor caldera vapor
- 12 - Capuchinador
- 13 - Tubo aspiración leche
- 14 - Cable de alimentación
- 15 - Erogador agua caliente
- 16 - Testigo caldera vapor

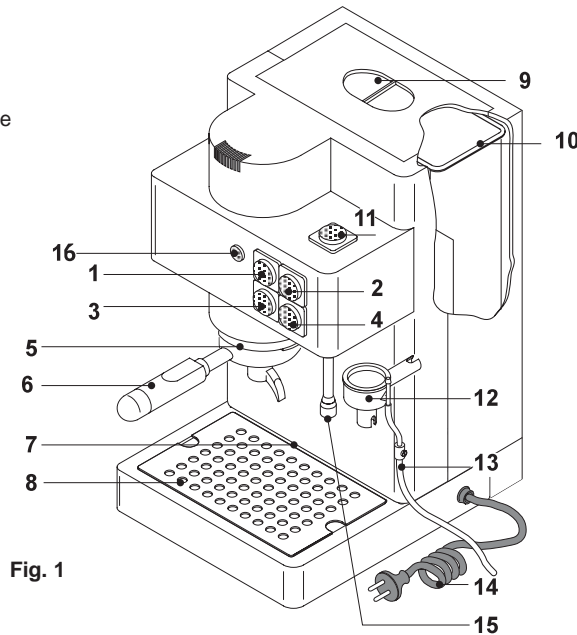
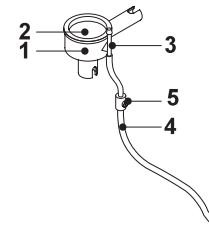


Fig. 2 Capuchinador

- 1- Capuchinador
- 2- Tapadera
- 3- Regulador aire
- 4- Tubo aspiración leche
- 5- Regulador flujo leche

Fig. 2



Colocación y enlaces

Antes de instalar la máquina aconsejamos comprobar la eficiencia 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 (aconsejamos emplear agua natural para uso alimenticio). 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, se necesita efectuar la carga de la caldera: apretar el botón agua (det.3, fig.1) y esperar a que salga agua por el pico (det. 15). Ahora la caldera estará llena de agua.

Apretar el interruptor general (det.1). Esperar un par de minutos, a que 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: 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.

- Solo emplear leche fresca, refrigerada, temperatura max. +4°C.

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 para interrumpir la erogación, quitar la taza y servirla.

Erogación agua caliente y vapor

Para erogar agua caliente por el respectivo pico (det.15 fig.1) apretar el botón para la erogación de agua caliente (det.3). Tras haber obtenido la cantidad de agua caliente deseada, soltar el botón.

Como preparar el capuchino

Apretar el interruptor caldera vapor (det.11, fig.1) para calentarla: el testigo (dét.11, fig.1) se enciende.

Llenar un contenedor con leche refrigerada e introducir el tubo de aspiración de la leche (dét. 13, fig.1). Esperar que el testigo (dét.11) se apague. Poner una taza de capuchino, conteniendo una dose de café expreso, debajo del pico del capuchinador (dét.12). Apretar el interruptor capuchino (dét.4). Una vez obtenida la cantidad deseada de leche emulsionada, volver a apretar el interruptor capuchino para interrumpir la erogación.

N.B.: Para regular la cantidad de agua para emulsionar la leche, girar el regulador (dét.3, fig.2) para aumentar o reducir la espuma. Para regular la temperatura de la leche erogada girar el regulador del flujo de leche (dét.5, fig.2) en sentido horario para reducir el flujo y aumentar la temperatura de la leche.

Aconsejamos apagar la caldera vapor en el caso que no se suministra capuchino por un cierto tiempo.

MANUTENCION

Operaciones de limpieza diaria

Efectuar preferentemente al final de la jornada

- Limpiar con un paño esponja, 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 que se apoyan las tazas con 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.

Limpieza del capuchinador

Después del último suministro de capuchino, introducir el tubo de aspiración (dét.4, fig.2) leche en un vaso de agua y apretar el interruptor capuchino (dét.4, fig.1) haciendo salir agua por algunos segundos. Luego quitar el capuchinador (dét.1, fig.2), sacar la tapadera (dét.2, fig.2) y limpiar con una solución detergente para vajillas (limpiando antes eventuales residuos de leche).

Enjuagar abundantemente con agua limpia y volver a montar el capuchinador.

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.

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

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

Instrucciones para la regeneración del depurador 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 tubito 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.

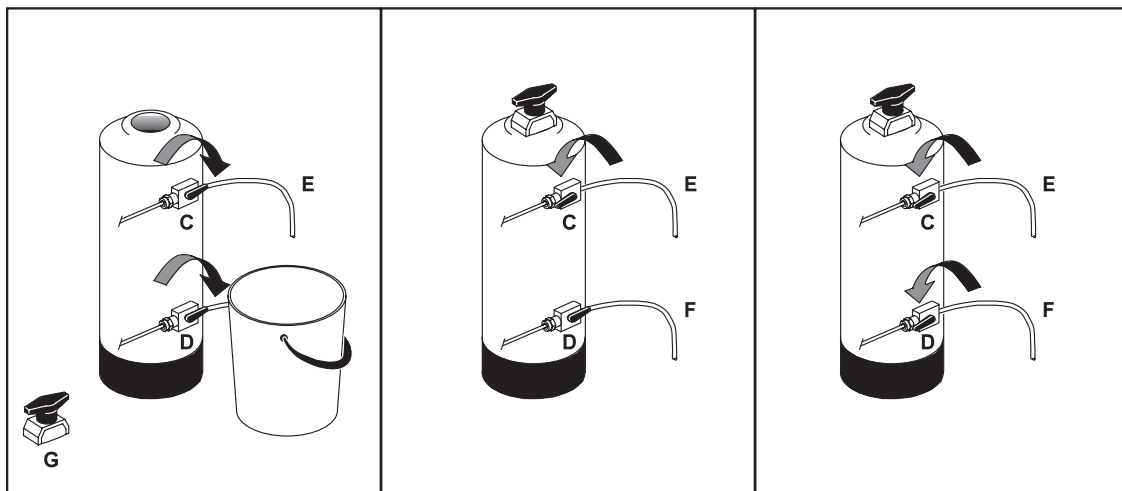


Fig. 2

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 mantenimiento **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

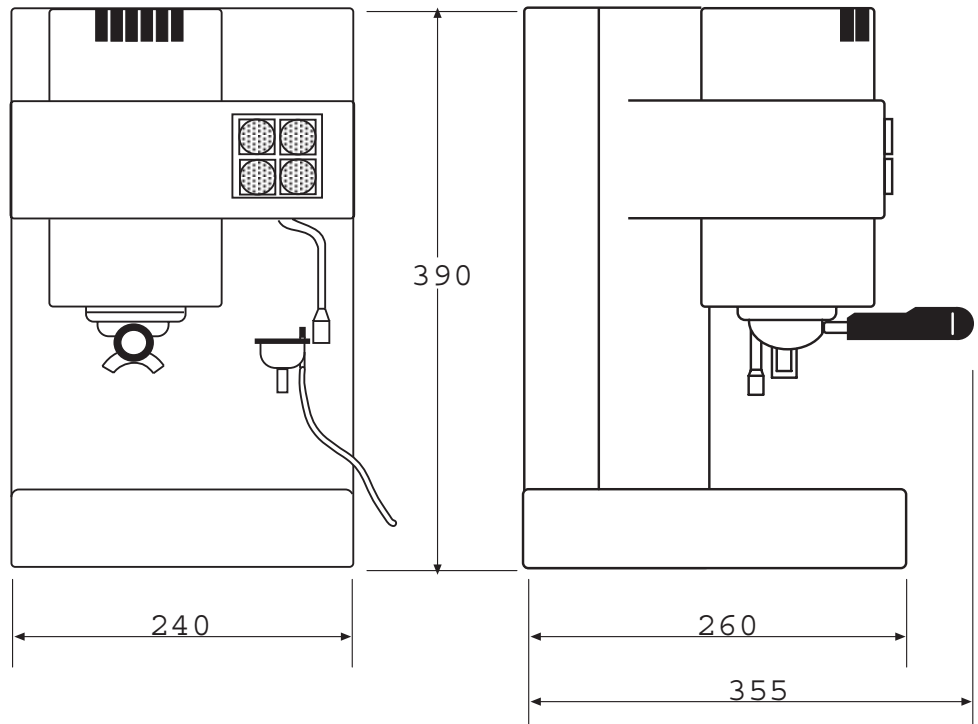
La puesta en desuso de la máquina ha de ser efectuada por parte de personal autorizado. Con tal fin, se precisa eliminar la presión en el circuito hidráulico, desconectar el cable de conexión con la red eléctrica y eliminar las sustancias potencialmente dañinas para el medio ambiente. **Colocar la máquina 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.

**DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN -
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - CARACTERISTICAS TECNICAS**

ACTION LADY

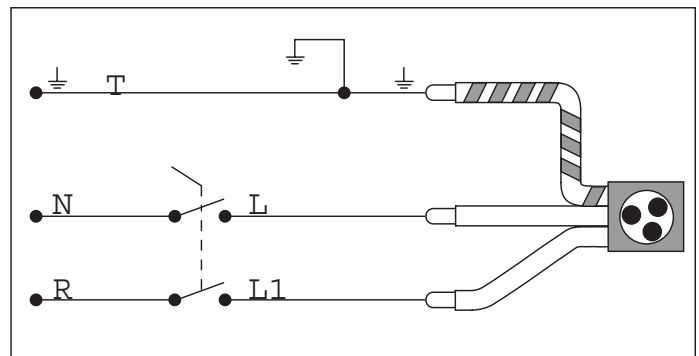


| Modello Model Modell Modèle Modelo | Gruppi Groups Gruppen Groupes Grupos | Cap. serbatoio Tank Cap. Behälterinhalt Cap.réservoir Cap. deposito (lt) | Tensione Tension Spannung Tension Tension (V - Hz.) | Resistenza Heating elem. Heizelement Résistance Resistencia (W) | Assorbimento Elec. input Aufnahme Absorbtion Absorción (A) |
|--|--|---|--|--|---|
| Action Lady | 1 | 1,8 | 220 V-50/60 Hz 110 V -60 Hz | 1200 1200 | 6 12 |

**Collegamenti elettrici - Electrical connections - Elektrische Anschlüss -
Connexions Electriques- Conexiones eléctricas**

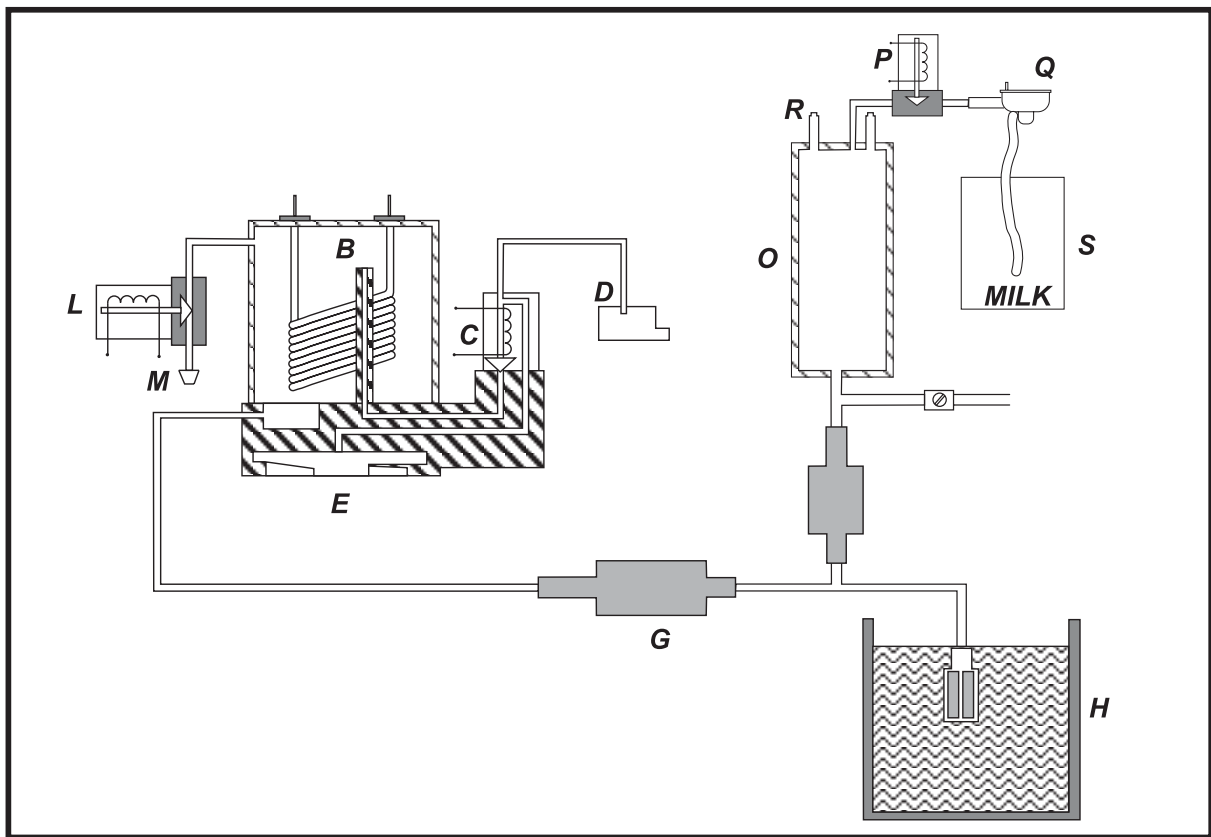
110/220 V. monofase
110/220 V. single phase
110/220 V. einphasig
110/220 V. monophasé
110/220 V. monofásica

L1 = marrone - brown - braun- brun - marron
N = blu - blue - blau - bleu - azul
T = verde/giallo - yellow/green - gelb/grün -
vert/jaune - verde/amarillo



**ACTION LADY
SCHEMA IDRAULICO
HYDRAULIC DIAGRAM**

**HYDRAULISCHES SCHEMA
SCHEMA HYDRAULIQUE
DIAGRAMA HIDRAULICO**



- B - Caldaia
- C - Elettrovalvola erogazione
- D - Vaschetta scarico
- E - Gruppo erogazione
- G - Pompa
- H - Serbatoio
- L - Elettrovalvola prelievo acqua
- M - Erogatore acqua
- O - Caldaia vapore
- P - Elettrovalvola vapore
- Q - Cappuccinatore
- R - Resistenza
- S - Contenitore latte

- B - Boiler
- C - Delivery solenoid valve
- D - Drain tray
- E - Brewing group
- G - Pump
- H - Water tank
- L - Water aspiring solenoid valve
- M - Water delivery
- O - Steam boiler
- P - Steam solenoid valve
- Q - Milk frothing device
- R - Heating element
- S - Milk tank

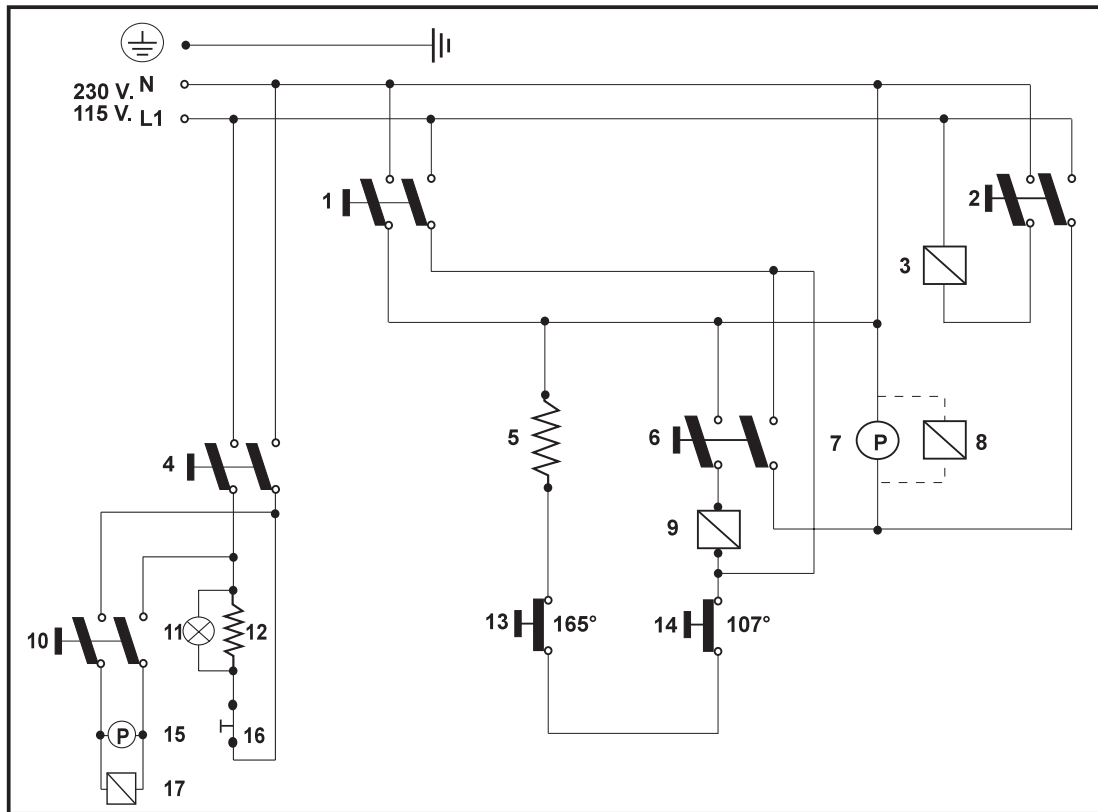
- B - Kessel
- C - Brühungselektroventil
- D - Ablaufwanne
- E - Brühgruppe
- G - Pumpe
- H - Wasserbehälter
- L - Wasserentnahme Elektroventil
- M - Wasserbrührung
- O - Dampfskessel
- P - Dampfselektroventil
- Q - Milchschaumer
- R - Widerstand
- S - Milchbehälter

- B - Boiler
- C - Soupape érogation
- D - Cuvette de vidange
- E - Groupe érogation
- G - Pompe
- H - Réservoir eau
- L - Soupape prélevement eau
- M - Érogation eau
- O - Chaudière vapeur
- P - Soupape vapeur
- Q - Group lait
- R - Résistance
- S - Récipient lait

- B - Caldéra
- C - Electroválvula erogación
- D - Cubeta de descarga
- E - Grupo con erogación
- G - Bomba
- H - Embalse
- I - Electroválvula agua
- M - Erogador agua
- O - Caldéra vapor
- P - Electroválvula vapor
- Q - Cappuccinatore
- R - Resistencia
- S - Contenedor leche

**ACTION LADY
SCHEMA ELETTRICO
ELECTRICAL DIAGRAM**

**ELEKTRISCHES SCHEMA
SCHEMA ELECTRIQUE
DIAGRAMA ELECTRICO**



- 1 - Interruttore ON-OFF
- 2 - Pulsante acqua
- 3 - Elettrovalvola acqua
- 4 - Interruttore caldaia vapore
- 5 - Resistenza caldaia caffè
- 6 - Interruttore erogazione
- 7 - Pompa
- 8 - Elettrovalvola allacciamento rete idrica (solo versione a rete)
- 9 - Elettrovalvola erogazione
- 10 - Interruttore erogazione cappuccino
- 11 - Spia resistenza caldaia vapore
- 12 - Resistenza caldaia vapore
- 13 - Termostato di sicurezza
- 14 - Termostato caffè
- 15 - Pompa per caldaia vapore
- 16 - Termostato
- 17 - Elettrovalvola vapore

- 1 - ON-OFF Switch
- 2 - Water delivery push-button
- 3 - Water solenoid
- 4 - Steam boiler switch button
- 5 - Coffee boiler heating element
- 6 - Brewing switch
- 7 - Pump
- 8 - Water mains connection solenoid (only for this version)
- 9 - Brewing solenoid
- 10 - Cappuccino delivery switch
- 11 - Steam boiler heating element warning light
- 12 - Steam boiler heating element
- 13 - Security thermostat
- 14 - Coffee thermostat
- 15 - Steam boiler pump
- 16 - Thermostat
- 17 - Steam solenoid

- 1 - ON-OFF Schalter
- 2 - Heiswasser Drückknopf
- 3 - Wasserselektroventil
- 4 - Dampfkessel Drückknopf
- 5 - Kaffeekessel Heizelement
- 6 - Brühungsknopf
- 7 - Pumpe
- 8 - Elektroventil Wassersanschluss (nur für Netzausführung)
- 9 - Brühelektroventil
- 10 - Cappuccino Brühungsknopf
- 11 - Dampfkessel Warnlampe
- 12 - Dampfkessel Heizelement
- 13 - Sicherheitsthermostat
- 14 - Kaffeethermostat
- 15 - Dampfkesselpumpe
- 16 - Thermostat
- 17 - Dampfelektroventil

- 1 - Interrupteur ON-OFF
- 2 - Poussoir eau chaude
- 3 - Electrovanne eau
- 4 - Interrupteur chaudière vapeur
- 5 - Resistance chaudière café
- 6 - Interrupteur coulée
- 7 - Pompe
- 8 - Electrovanne branchement eau de ville (seulement version branchée)
- 9 - Electrovanne coulée
- 10 - Interrupteur coulée cappuccino
- 11 - Témoin resistance chaudière vapeur
- 12 - Resistance chaudière vapeur
- 13 - Thermostat sécurité
- 14 - Thermostat café
- 15 - Pompe chaudière vapeur
- 16 - Thermostat
- 17 - Electrovanne vapeur

- 1 - Interruptor ON-OFF
- 2 - Pulsador agua
- 3 - Electrovalvula agua
- 4 - Interruptor caldera vapor
- 5 - Resistencia caldera vapor
- 6 - Interruptor erogacion
- 7 - Bomba
- 8 - Electrovalvula conexion red de agua (solo para esta version)
- 9 - Electrovalvula erogacion
- 10 - Pulsador capuchino
- 11 - Testigo resistencia caldera vapor
- 12 - Resistencia caldera vapor
- 13 - Termostato de seguridad
- 14 - Termostato café
- 15 - Bomba caldera vapor
- 16 - Termostato
- 17 - Electrovalvula vapor



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