

Mod. 4100



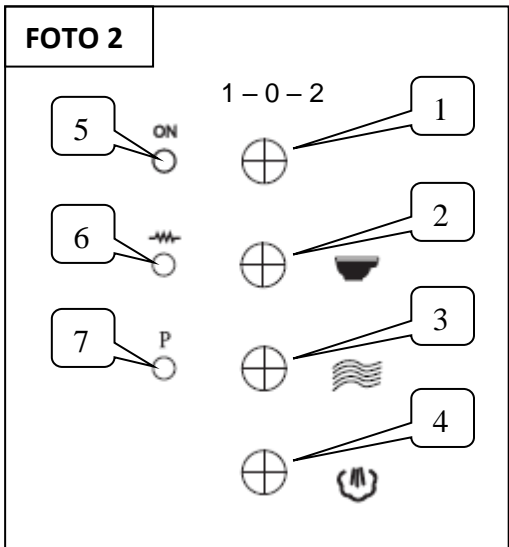
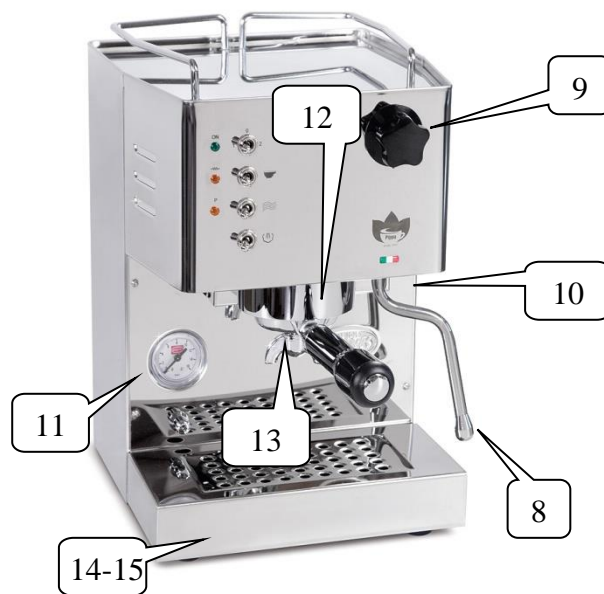
ISTRUZIONI D'USO
OPERATING INSTRUCTIONS
BEDIENUNGSANLEITUNG

QUICK MILL vi ringrazia per aver scelto un nostro prodotto. Prima di mettere in funzione la macchina, vi consigliamo di leggere attentamente questo manuale per avere le necessarie informazioni per un corretto utilizzo ed una adeguata manutenzione del prodotto. Per eventuali altre domande, rivolgetevi al vostro rivenditore di fiducia o alla nostra sede.

QUICK MILL thanks you for having purchased one of our products. Before using the machine we suggest you carefully read this manual to obtain the necessary information for correctly using and servicing the product. If you have any questions please contact your retailer or our offices.

Die Firma **QUICK MILL** bedankt sich, dass Sie sich für eines ihrer Produkte entschieden haben. Bevor das Gerät in Betrieb genommen wird, empfehlen wir Ihnen, dieses Handbuch aufmerksam zu lesen, damit Sie alle notwendigen Informationen für den korrekten Gebrauch und die geeignete Wartung des Produkts zur Verfügung haben. Für etwaige weitere Fragen wenden Sie sich bitte an Ihren Vertrauenshändler oder an unsere Firma.

FOTO 1



Schema d'identificazione dati di targa:

- 1 Costruttore
- 2 Modello
- 3 Tensione d'alimentazione
- 4 Frequenza elettrica
- 5 Numero di matricola
- 6 Anno di fabbricazione
- 7 Potenza totale della macchina
- 8 Marchi di conformità

PREMESSA

Conservare il libretto istruzioni in un luogo sicuro, per eventuali informazioni o problematiche trattate in modo non esaustivo rivolgersi al personale competente.

1. SIMBOLI



Il triangolo d'avvertimento identifica tutte le spiegazioni di natura importante per la sicurezza della persona.

Attenersi a tali indicazioni per evitare incidenti!

2

Il simbolo numerico numeri o lettere indica riferimenti ad illustrazioni e parti della macchina come tasti, spie luminose ecc.



L'azienda costruttrice non si assume nessuna responsabilità per eventuali danni in caso di:

- Impieghi non conformi agli scopi previsti;
- Alterazione del cavo di alimentazione;
- Alterazione di qualsiasi parte componente la macchina;
- Utilizzo di componenti o accessori non originali;
- Riparazioni non effettuate presso centri assistenza convenzionati;



Questo prodotto risponde ai requisiti sull'etichettatura stabiliti nella Direttiva RAEE (2002/96/CE). Il simbolo apposto indica che non si deve gettare questo prodotto elettrico o elettronico in un contenitore per rifiuti domestici. CATEGORIA DEL PRODOTTO con riferimenti ai tipi di apparecchiature elencate nell'Allegato 1 della Direttiva RAEE, questo prodotto rientra nella categoria 2 "Piccoli elettrodomestici".

NON GETTARE IN UN CONTENITORE PER RIFIUTI DOMESTICI.

La mancata osservazione dei punti sopra citati rendono la garanzia decaduta.

2. AVVERTENZE

- Gli elementi d'imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo espanso, chiodi, cartoni, ecc...) non devono essere lasciati alla portata di bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
- Prima di collegare la macchina accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica.
- Il cavo di alimentazione deve essere ben steso (evitare arrotolamenti o sovrapposizioni) in posizione non esposta ad eventuali urti o manomissioni di minori, non deve essere in prossimità di liquidi o acqua e a fonti di calore, non deve essere danneggiato (eventualmente farlo sostituire da personale qualificato)
- E' sconsigliato l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario utilizzare prodotti con marchio di certificazioni qualità (tipo IMQ, VDE, +s, ecc...) e controllare che il valore di potenza stampigliato sia comunque superiore all'assorbimento (A = ampère) degli apparecchi allacciati.
- In caso di dubbio o di incertezza far controllare da personale qualificato l'impianto di alimentazione elettrica che deve rispondere ai requisiti disposti dalle normative di sicurezza vigenti, fra i quali:
 - efficace messa a terra;
 - sezione dei conduttori sufficiente alla potenza di assorbimento;
 - dispositivo salvavita efficiente.
- Posizionare la macchina su un piano idrorepellente (laminato, acciaio, ceramica, ecc...) lontano da sorgenti di calore (forni, fornelli, camini, ecc...) e in ambienti dove la temperatura non scenda sotto i 5°C.
- Non esporre la macchina ad intemperie o installarla in ambienti ad elevata umidità come locali da bagno.
- In caso di sostituzione di pezzi, rivolgersi ad un concessionario o ad un Rivenditore Autorizzato ed utilizzare solo ricambi originali.
- La macchina imballata va immagazzinata in luogo riparato dalle intemperie, asciutto e privo di umidità. La temperatura deve essere non inferiore a +5°C.



In caso di danni a cose o persone causati da un errata installazione o utilizzo il costruttore non può considerarsi responsabile.

3. DESCRIZIONE

3.1 Caratteristiche

La macchina è costituita da una caldaia centrale dove viene effettuata l'erogazione della bevanda caffè e l'eventuale produzione di vapore o di acqua calda.

La scocca della macchina è composta da una struttura portante in acciaio INOX.

3.2 Sicurezza

La caldaia è dotata di una valvola meccanica a molla per le sovrappressioni regolabile fino ad un massimo di 14 Bar e di un protettore termico a riarmo manuale che interrompe il riscaldamento in caso di guasto.

La pompa elettromagnetica è dotata di protettore termico a riarmo automatico che la protegge in caso di surriscaldamento.

Tutti gli organi di riscaldamento e sottoposti a tensione elettrica sono interni alla pannellatura della macchina e non sono accessibili dall'esterno.

3.3 Vibrazioni

La macchina è equipaggiata di piedini in gomma antivibrante. In normali condizioni di lavoro la macchina non genera vibrazioni dannose a persone o cose.

4. CARATTERISTICHE TECNICHE

Dimensioni	cm. L 25 x H 37 x P 28,5	
Peso	11,5 Kg.	
Dati elettrici		
Tensione alimentazione	Potenza	Corrente
110-120 V / 50-60 Hz	1280 W	12 A
220-230 V / 50-60 Hz	1280 W	6 A
Capacità serbatoio acqua	1,8 Lt.	
Temperatura ambiente di lavoro	+5° +45° C	

5. LEGENDA (foto 1 e 2)

1. Interruttore generale (ON/OFF/ON)
2. Interruttore erogazione caffè
3. Pulsante erogazione acqua/ carico caldaia
4. Interruttore produzione vapore
5. Spia di segnalazione macchina accesa
6. Spia di segnalazione riscaldamento
7. Spia di segnalazione carico caldaia
8. Lancia anticottatura erogazione acqua/vapore
9. Manopola rubinetto vapore/acqua
10. Serbatoio acqua
11. Manometro
12. Gruppo erogazione caffè
13. Portafiltro
14. Bacinella scarico
15. Griglia posatazze

6. DESTINAZIONE D'USO

La macchina è stata progettata, costruita per l'erogazione della bevanda caffè e la preparazione di bevande calde (the, cappuccino, ecc....)

Ogni altro uso é da considerarsi improprio e quindi pericoloso.

L'operatore deve sempre attenersi alle indicazioni di uso e manutenzione contenute nel presente libretto.

In caso di dubbio o anomalia di funzionamento, fermare la macchina, astenersi da effettuare riparazioni o interventi diretti e rivolgersi al servizio di assistenza autorizzato.

L'operatore non deve:

- toccare con le mani le superfici calde , ma utilizzare solo i comandi previsti;
- intervenire in opere di manutenzione o di trasporto macchina con la spina inserita e la macchina calda;
- staccare la spina tirando il cavo di alimentazione;
- utilizzare la macchina se il cavo di alimentazione risulta danneggiato;
- toccare la macchina con mani o piedi bagnati o umidi;
- capovolgere o coricare su un fianco l'imballo e la macchina.
- lavare la macchina con getti d'acqua diretti o in pressione o con vapore;
- immergere la macchina in acqua o in altro tipo di liquido;
- lasciare utilizzare la macchina a persone non capaci o a minori;
- appoggiare contenitori di liquidi sulla macchina.

Qualora la macchina risultasse bagnata o fortemente umida, bisogna astenersi da procedere all'installazione e uso fino a quando non si abbia la certezza della sua asciugatura.



E' comunque necessario fare un controllo preventivo da parte del servizio di assistenza per accertare eventuali danni subiti dai componenti elettrici.

Controindicazioni d'uso



La macchina va utilizzato solo per l'uso previsto e non per altri scopi come per esempio erogare prodotti diversi da caffè o prodotti non alimentari.

7. TRASPORTO

7.1. Imballo

Durante il trasporto tenere sempre il collo in posizione corretta facendo riferimento all'indicazione stampata all'esterno del cartone.

Non capovolgere o coricare su un fianco l'imballo.

Nell'imballo sono contenute le parti staccate e la documentazione a corredo che va conservata per ulteriori consultazioni.

- Aprire la parte superiore della confezione, togliere gli accessori e quindi sfilare la macchina dall'involucro.
- Controllare l'integrità della macchina, degli accessori, del cavo di alimentazione e della spina ed

in caso di danni, avvertire con tempestività il rivenditore.



Gli elementi d'imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo espanso, chiodi, cartoni, ecc..) non devono essere lasciati alla portata di bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.

Non disperdere nell'ambiente gli elementi d'imballaggio, ma smaltirli affidandoli agli organi preposti a tali attività.

8. INSTALLAZIONE

La macchina viene consegnata pronta per l'installazione secondo i dati di targa.

Accertarsi che la linea elettrica abbia le stesse caratteristiche della macchina.

L'impianto di alimentazione elettrica deve essere dotato di salvavita o di interruttore generale automatico con una efficiente presa a terra. Qualora non vi fosse alcuna sicurezza elettrica, fare installare da personale qualificato un interruttore bipolare magnetotermico differenziale come previsto dalle norme di sicurezza vigenti.



E' obbligatorio il collegamento a terra dell'apparecchio. Il costruttore declina ogni responsabilità qualora questa norma antinfortunistica non venga rispettata.

Fare attenzione a non danneggiare il cavo di alimentazione con piegature, schiacciamenti o sollecitazioni.

Non scollegare l'alimentazione della macchina tirando il cavo, ma estrarlo impugnando la spina.

Si consiglia di evitare il collocamento della macchina in nicchie o simili onde evitare disagi operativi, di rifornimento e manutenzione.

- Il piano sul quale va installata la macchina deve essere ben livellato, asciutto, robusto e stabile ed essere ad una altezza dal pavimento di 80 cm.;
- Posizionare la macchina ed inserire la spina del cavo di alimentazione nella presa di corrente.

8.1. Descrizione comandi

Interruttore generale.

1. Interruttore generale

Azionando l'interruttore in posizione 1 si ottiene l'accensione della macchina per il carico caldaia; in posizione 2 si attiva anche il riscaldamento della caldaia, spia verde 5 accesa. Azionare sempre l'interruttore in posizione 1 ed assicurarsi che vi sia acqua in caldaia azionando la pompa (carico caldaia o caffè) prima di portare l'interruttore in Pos. 2.

2. Interruttore erogazione caffè.

Azionando il tasto, si effettua l'erogazione di caffè dal gruppo.

3. Interruttore erogazione acqua calda/carico caldaia.

Azionando il tasto, con manopola vapore aperta, si ottiene l'erogazione dell'acqua calda segnalata dalla spia arancio 7 accesa.

4. Interruttore erogazione vapore.

Azionando l'interruttore vapore, si predispose la macchina per l'erogazione del vapore.

NB. I due interruttori 3 e 4 vanno usati separatamente (il prelievo dell'acqua non può essere fatto in contemporanea al prelievo di vapore o viceversa).

6. Spia resistenza caldaia;

Si accende quando è in attività la resistenza elettrica che riscalda l'acqua nella caldaia.

7. Spia carico caldaia / erogazione acqua calda.

9. Manopola erogazione vapore/acqua calda.

Ruotare la manopola in senso anti orario per estrarre acqua calda o vapore.

9. FUNZIONAMENTO

9.1 Riempimento

- Riempire il serbatoio di acqua (utilizzare acqua potabile possibilmente addolcita).
- La macchina può essere dotata di un filtro anticalcare a resine, prima di accendere la macchina, lasciare il filtro a mollo in acqua per impregnare le resine (operazione da effettuare la prima volta, dopo lunghe soste della macchina, in caso di totale svuotamento del serbatoio o sostituzione filtro).
- Inserire il serbatoio accertandosi che il tubo pescante in gomma non sia piegato.
- Sganciare il porta filtro ed aprire il rubinetto vapore, quindi portare l'interruttore generale in posizione 1 e attivare l'interruttore 2 erogazione caffè fino a che esce acqua dal rubinetto.
- Quando fuoriesce acqua dal tubo vapore, chiudere il rubinetto e lasciare uscire acqua dal gruppo per alcuni secondi, dopo di che spegnere l'interruttore acqua calda acqua. Se dopo 30s. non esce acqua, ripetere l'operazione.
- Una volta riempita la caldaia portare l'interruttore 1 in posizione 2 per attivare il riscaldamento.
- Agganciare il portafiltro 13 con filtro inserito ed attendere che la macchina si riscaldi e raggiunga la temperatura di utilizzo.

9.2 Riscaldamento macchina

- Controllare il livello dell'acqua nel serbatoio.
- Con interruttore 1 in posizione 2 inizia il riscaldamento dell'acqua in caldaia per l'erogazione di caffè (spia 5 accesa).
- Attendere che la macchina raggiunga la temperatura di esercizio (spia 6 spenta)



Quando si utilizza la macchina per la prima volta, lasciare scorrere a macchina calda circa

0,5 litri di acqua per effettuare il risciacquo del circuito idraulico.

9.3 Erogazione del caffè

- Sganciare il portafiltro dalla propria sede ruotandolo in senso orario.
- Riempire il filtro con una o due dosi di caffè (a seconda del filtro inserito) usando l'apposito dosatore.
- Premere il caffè con il pressino.
- Riagganciare e serrare il portafiltro nella propria sede ruotandolo in senso antiorario.
- Posizionare le tazze in corrispondenza dei fori di uscita posti sotto il portafiltro.
- Premere l'interruttore erogazione caffè 2, dopo alcuni secondi inizia l'erogazione caffè. Raggiunta la dose voluta spegnere l'interruttore.



Il livello dell'acqua del serbatoio 10 deve essere verificato spesso per evitare che in fase di erogazione del caffè la pompa aspiri aria, diventando improvvisamente rumorosa con conseguente calo di pressione.

In questo caso provvedere a spegnere immediatamente l'erogazione, ripristinare il livello dell'acqua nel serbatoio e ripetere le operazioni di messa in servizio.

Si raccomanda di fare attenzione alle parti calde della macchina, in special modo al gruppo erogazione e al tubo vapore. Non mettere mai le mani sotto al tubo vapore e sotto al gruppo quando si effettuano le relative operazioni.

9.4 Erogazione vapore

- Premere l'interruttore vapore 4 attendere alcuni secondi e scaricare l'acqua dalla lancia vapore 8 aprendo il rubinetto 9, quindi richiuderlo ed attendere che raggiunga la temperatura vapore (spia 6 spenta).
- Attendere circa 30 sec., allo spegnimento della spia 6 la macchina è pronta per erogare vapore, quindi immergere la lancia vapore 8 nel liquido da riscaldare (latte, acqua, punch, ecc.), ruotare l'apposito volantino 9; il vapore uscendo scalda il liquido fino alla temperatura voluta.



Non prelevare vapore per più di 4-5 minuti senza effettuare il riempimento caldaia (come indicato al paragrafo 9.1)

- Terminato di riscaldare la bevanda, scaricare un pò di vapore per pulire i fori dello spruzzatore.
- Spegnere il pulsante vapore 4 e pulire con un panno umido la lancia vapore 8.
- Ripristinare l'acqua in caldaia (riempimento 9.1).

9.5 Cappuccio

Per ottenere il cappuccio con schiuma cremosa, procedere come segue:

- Utilizzare un recipiente alto e stretto riempito a metà circa di latte.
- Immergere circa metà tubo 8 nel liquido, azionare la manopola 9 e portare il latte alla temperatura desiderata.
- Richiudere la manopola 9, versare il latte montato e schiumato nella tazza.
- Ripristinare il livello di acqua in caldaia.

9.6 Erogazione acqua calda

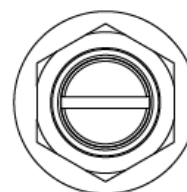
- Porre il recipiente atto a raccogliere l'acqua sotto la lancia acqua/vapore 8.
- Agire sulla manopola 9 aprendo il rubinetto ed attivare l'interruttore 3 per prelevare la quantità di acqua desiderata.
- Richiudere la manopola e spegnere l'interruttore 3.

9.7 regolazione valvola espansione (pressione pompa)

Sotto al frontale vicino al tubo della lancia acqua/vapore è applicata una valvola regolabile che consente di regolare la pressione della pompa per l'erogazione di caffè. Per regolare la pressione procedere come segue:

- Inserire nel porta filtro il filtro cieco in dotazione.
- Attivare l'erogazione di acqua per il caffè azionando l'interruttore 2.
- Attendere che la macchina raggiunga il valore di pressione massima quindi agire sulla vite di regolazione dalla valvola.
- Ruotare in senso orario per diminuire la pressione nel circuito ed in senso antiorario per diminuire la pressione nel circuito.

Si consiglia di regolare la pressione del circuito tra i 9 e i 10 Bar.



10. MANUTENZIONE



Le operazioni di manutenzione vanno effettuate a macchina spenta e fredda e con la spina di alimentazione elettrica disinserita.

Per la pulizia non utilizzare strumenti metallici o abrasivi tipo pagliette, spazzole metalliche, aghi, ecc..., né detersivi corrosivi o abrasivi, ma usare un panno o una spugna umidi o alcool.

10.1. Giornaliera

- Pulire la carrozzeria con un panno umido o imbevuto di alcool,
- Pulire il tubo della lancia vapore 8,
- Pulire la doccia e la guarnizione sottocoppa del gruppo con lo spazzolino in dotazione.
- Controllare ed eventualmente pulire la vaschetta di scarico.
- Sciacquare i filtri e il portafiltro con acqua calda e un panno o spugna. Rimuovere accuratamente i residui e le incrostazioni di caffè.

10.2. Periodica o dopo l'uso intenso della macchina

Oltre alle operazioni giornaliere, effettuare le seguenti operazioni:

- Immergere i filtri ed il portafiltro 13 in acqua bollente per qualche minuto per favorire lo scioglimento dei grassi e degli oli del caffè, quindi usare un panno o una spugna per rimuoverlo.
- Pulire il serbatoio dell'acqua 10 avendo l'accortezza di riposizionare il tubo di gomma col filtro fino a che tocchi il fondo del serbatoio. (no lavastoviglie)

10.3. Manutenzione straordinaria

In dotazione con la macchina, viene fornito un filtro cieco per poter effettuare la pulizia del gruppo e dell'elettrovalvola. Questa operazione deve essere eseguita almeno una volta a settimana in modo da rimuovere le incrostazioni di caffè nel circuito.

- Sganciare il portafiltro 13 dal gruppo 12.
- Rimuovere il filtro dal portafiltro 13.
- Inserire il filtro cieco nel portafiltro 13.
- Agganciare il portafiltro 13 al gruppo 12.
- Avviare l'erogazione caffè col tasto 2 per 15 secondi circa quindi arrestare l'erogazione.
- Ripetere per 10-15 volte consecutive le operazioni sopra descritte.
- Sganciare il portafiltro e rimuovere il filtro cieco.



Durante le operazioni di pulizia col filtro cieco viene scaricata acqua bollente nella vaschetta di scarico 14, prestare attenzione ad eventuali schizzi di acqua che potrebbero uscire dalla griglia posatazze. Le operazioni di pulizia del gruppo, possono essere effettuate con l'aiuto di prodotti sgrassanti specifici per macchine da caffè in questo caso attenersi alle istruzioni per l'utilizzo del relativo prodotto.

11. MESSA FUORI SERVIZIO

11.1. Temporanea

- Svuotare il serbatoio dell'acqua 10 e la vaschetta raccogli gocce.
- Spegnere tutti gli interruttori e staccare la spina di alimentazione elettrica.

- Effettuare le operazioni di manutenzione.
- Riporre la macchina in un ambiente asciutto, al riparo da intemperie e di esclusivo accesso (evitare di lasciarla alla portata di minori o incapaci).

11.2. Definitiva

Oltre alle operazioni della messa fuori servizio temporanea, provvedere a:

- Tagliare o eliminare il cavo di alimentazione.
- Imballare la macchina con cartone o altro e consegnarla al personale preposto (smaltimento rifiuti autorizzato o ritiro usato).

12. INCONVENIENTI POSSIBILI



In caso di danneggiamento del cavo di alimentazione, fare riferimento ad un centro di assistenza autorizzato per la sostituzione.

I materiali di scarto usati per la lavorazione o manutenzione, se non biodegradabili o inquinanti, vanno riposti in separati contenitori e consegnati negli appositi centri di raccolta.

Operazioni di controllo eseguibili dall'utilizzatore da effettuare dopo aver staccato l'alimentazione elettrica.

A) Non si accende la macchina:

- Controllare che la spina sia inserita nella presa di alimentazione.
- Controllare che vi sia tensione nella rete elettrica di alimentazione e che il salvavita e l'interruttore generale siano inseriti.
- Controllare le condizioni della spina e del cavo di alimentazione, se sono danneggiati farli sostituire da personale qualificato.

B) Non eroga caffè:

- Mancanza di acqua nel serbatoio; ripristinare il livello e ripetere le operazioni del paragrafo 9.1 (riempimento caldaia).
- Non è stato ripristinato il livello di acqua in caldaia dopo l'erogazione di vapore.

C) Non eroga acqua calda e vapore:

- Mancanza di acqua nel serbatoio; ripristinare il livello.
- Non è stato ripristinato il livello di acqua in caldaia dopo l'erogazione di vapore. Ugelli o lancia vapore intasati; pulire gli ugelli dello spruzzatore della lancia vapore.

E) Erogazione irregolare di caffè:

- Pulire il filtro contenuto nel portafiltro.
- Macinatura del caffè, troppo fine o troppo grossa.



Per ogni altro tipo di anomalia o inconveniente non specificato, staccare la spina di alimentazione elettrica, astenersi da effettuare interventi diretti di riparazione o verifica e rivolgersi al servizio di assistenza tecnica qualificato.

Rating plate identification diagram:

- 2 Model
- 3 Power supply
- 4 Mains frequency
- 5 Registration number
- 6 Year of manufacture
- 7 Total power of the machine
- 8 Compliance markings

INTRODUCTION

Keep this instruction manual in a safe place. For any information or difficulties not fully explained, please contact the service personnel.

1. SYMBOLS



The warning triangle identifies all the explanations of an important nature for the safety of persons.

Follow these instructions to avoid accidents!

2

The numerical symbol, numbers or letters refer to illustrations and parts of the machine such as buttons, lights, etc.



The manufacturer assumes no responsibility for any damages in the event of:

- Uses not in accordance with the intended purposes;
- Alterations made to the power cable;
- Alterations made to any component part of the machine;
- Use of non-original components or accessories;
- Repairs not carried out by an authorised service centre;



This product meets the labelling requirements set out in RAEE Directive (2002/96/CE). The symbol indicates that this electrical or electronic product must not be discarded with normal household waste. PRODUCT CATEGORY with references to the type of equipment listed in Annex 1 of the RAEE Directive. This product is in category 2, "Small domestic appliances".

DO NOT DISCARD WITH NORMAL HOUSEHOLD WASTE

Failure to observe the above mentioned points voids the guarantee.

2. WARNING

- The packaging material (plastic bags, polystyrene, nails, cardboard, etc.) must not be left within the

1 Manufacturer

reach of children as they are potential sources of danger.

- Before connecting the machine to the power supply, make certain that the rating plate corresponds to the requirements of the electrical grid.
- The power cable must lie flat (avoid curling or overlapping) in a position which is not exposed to any impacts or handling by minors. It must not be placed near liquids, water or heat sources, and must not be damaged (if necessary have qualified personnel replace it).
- The use of adapters, multiple sockets and/or extensions is not advised. Whenever their use is absolutely necessary, only use products with quality certification markings (IMQ, VDE, +S, etc.), and ensure that the power rating stamp is higher than the absorption (A = amps) of the equipment to be attached.
- In the event of doubt or uncertainty, have qualified personnel check the electrical power supply which must correspond to the provisions required by the current safety regulations, including:
 - proper earthing;
 - conductor section is suitable for the absorption capacity;
 - efficient residual current device.
- Position the machine on a hydro-repellent surface (laminated, stainless steel, ceramic, etc.) away from heat sources (ovens, stove tops, fireplaces, etc.) and in an environment where temperature does not drop below 5 °C.
- Do not expose the machine to the elements, or install it in an environment with high humidity, such as a bathroom area.
- If the need for a replacement part arises, contact a distributor or Authorised Retailer and only use original spare parts.
- The machine in its packaging is to be stored in a dry location, free from humidity and protected from the elements. The temperature must not be lower than +5 °C.



In the event of damage to objects or persons caused by the improper installation or use, the manufacturer cannot be considered responsible.

3. DESCRIPTION

3.1 Features

The machine consists of a central boiler which performs the operations which supply the coffee, steam or hot water.

The outer shell of the machine is composed of a stainless steel structural frame.

3.2 Security

The boiler is equipped with a mechanical spring control valve to regulate overpressure up to a maximum 14 Bar and a thermal protector with manual reset which interrupts the heating in the case of failure.

The electromagnetic pump is equipped with a thermal protector with an automatic reset which protects against overheating.

All of the heating elements and parts under electric tension are within the panelling of the machine and are not externally accessible.

3.3 Vibrations

The machine is supplied with rubber vibration damping feet. In normal working conditions the machine does not generate vibrations which could damage objects or cause injury to persons.

4. TECHNICAL CHARACTERISTICS

Dimensions	cm. L 25 x H 37 x P. 28.5	
Weight	11,5 Kg.	
Electrical data		
Power supply	Rating	Current
110-120 V / 50-60 Hz	1280 W	12 W
220-230 V / 50-60 Hz	1280 W	6 W
Water tank capacity	1.8 Lt.	
Ambient working temperature	+5 ° +45 ° C	

5. KEY (photo 1 e 2)

1. Main switch (ON/OFF/ON)
2. Coffee delivery switch
3. Water delivery switch/fill boiler
4. Steam switch
5. Machine ON indicator light
6. Heating ON indicator light
7. Boiler full indicator light
8. Water/steam no-burn dispensing nozzle
9. Steam/water tap handle
10. Water tank
11. Pressure gauge
12. Coffee delivery group
13. Filter holder
14. Drip tray
15. Cup rest grille

6. INTENDED USE

The machine was designed and manufactured for the delivery of coffee and the preparation of hot drinks (tea, cappuccino, etc.)

Any other use is to be considered improper and therefore dangerous.

The operator must always comply with the instructions for use and maintenance in this manual.

In the event of doubt or irregularities during operation, stop the machine, refrain from performing direct repairs or interventions and contact the authorised service centre.

The operator must not:

- touch hot surface areas, and must only use the controls provided;
- perform maintenance operations or transport the machine with the plug inserted or when the machine is hot;
- remove the plug by pulling on the power cable;
- use the machine if the power cable shows sign of damage;
- touch the machine with wet or damp hands or feet;
- turn over or lay the machine and packaging on its side.
- clean the machine using a direct spray or water under pressure, or with steam;
- immerse the machine in water or any other type of liquid;
- allow the machine to be used by unqualified persons or minors;
- lean liquid containers against the machine.

Whenever the machine appears too wet or overly damp, do not proceed with installation and use until it can be determined that the machine has completely dried.



In any event, it is necessary to have the service centre perform an inspection to ascertain if any damage has occurred to the electrical components.

Precautions for use



The machine is to be operated only for its intended use and not for any other purpose, such as the delivery of products which are not coffee or non-food products.

7. TRANSPORTATION AND HANDLING

7.1. Packaging

During transport, always keep the package in the correct position referring to the indications printed on the outside of the box.

Do not turn over or lay the machine and packaging on its side.

The packaging contains loose parts and accompanying documentation which is to be kept for further consultation.

- Open the upper part of the package, remove the accessories and then slip the machine from the wrapper.
- Check the integrity of the machine, the accessories, the power supply cable and plug, and in the event of damage contact the retailer immediately.



The packaging material (plastic bags, polystyrene, nails, cardboard, etc.) must not be left within the reach of children as they are a potential sources of danger.

Avoid release to the environment. Dispose of them at a local waste disposal company.

8. INSTALLATION

The machine is shipped ready for installation in accordance with the data found rating plate.

Ensure that the machine specifications comply with those of the local electrical power supply.

The electrical system must be equipped with an efficient residual current device or an automatic circuit breaker with an efficient earthing system. In the event no electrical safety device is present, have a qualified technician install a two pole rocker switch/thermal-magnetic circuit breaker as required by current safety regulations.



Proper earthing of the device is mandatory. The manufacturer declines all responsibility in the event this health and safety regulation is not respected.

Be careful not to damage the power supply cable by bending, crushing or stresses.

Do not disconnect the power supply to the machine by pulling on the cable. Disconnect by handling the plug.

To avoid difficulty regarding operation, supply or maintenance, do not position the machine in tight spaces.

- The surface where the machine is to be installed must be level, dry, durable and stable, and at a height of 80 cm from ground.
- Position the machine and connect the power supply cable to the electrical socket.

8.1. Control descriptions

Main switch.

5. Main switch

Setting the switch to position 1, the machine is now ready to load the boiler; position 2 boiler heater and the green light 5 is lit. Always begin by turning the switch to position 1, and ensure there is water in the

boiler by activating the pump (load heater or coffee) before moving the switch to Pos. 2.

6. Coffee delivery switch.

Press the button to deliver coffee from the group.

7. Hot water delivery/load boiler switch.

Press the button, with the steam tap in the open position, to deliver hot water, as shown by the lit orange indicator light 7.

8. Steam delivery switch.

Actuating the steam delivery button, the machine is ready for the delivery of steam.

NB. The two switches, 3 and 4, are used separately (the delivery of water may not be performed at the same time as the delivery of steam or vice versa).

6. Boiler heat resistance indicator light;

It lights when the electric resistance element which heats the water in the boiler is operating.

7. Boiler full/hot water delivery indicator light.

9. Steam delivery/hot water knob.

Turn the knob in an anti-clockwise direction to deliver hot water or steam.

9. OPERATION

9.1 Filling with water

- Fill the water reservoir (use drinking water only, softened if possible).
- The machine may be equipped with a resin water scale filter. Before switching on the machine, let the filter soak in water to impregnate the resins (operation to be carried out the first time, after a long period when the machine is not in use, when the reservoir has been totally emptied or the filter is replaced).
- Insert the reservoir, making sure that the rubber dip tube is not crimped or bent.
- Remove the filter holder and open the steam tap, then turn the main switch to position 1 and actuate the deliver coffee switch 2, until water exits from the spout.
- When water comes out from the steam tube, turn off the knob and let water from the group flow for a few seconds, after which close the hot water switch. If, after 30 seconds, no water comes out, repeat the operation.
- Once the boiler is full, turn switch 1 to position 2 to activate the heater.
- Put the filter holder 13 with the filter inserted and wait till the machine heats up and reach operating temperature.

9.2 Bringing the machine up to operating temperature

- Check the level of water in the reservoir.

- With switch 1 in position 2, the water in the boiler begins its increase to the operating temperature (indicator light 5 ON).
- Wait until the machine reaches operating temperature (indicator light 6 OFF).



When the machine is used for the first time, let approximately .5L of water flow through the machine at operating temperature to flush the hydraulic circuit.

9.3 Coffee delivery

- Remove the filter holder from its seat, turning it in the clockwise direction.
- Fill the filter with one or two doses of coffee (according to the filter inserted), using the appropriate doser.
- Compact the coffee with the tamper
- Replace and tighten the filter holder in its seat, turning it in the anti-clockwise direction.
- Place the cups under the corresponding outlets beneath the filter holder.
- Press the coffee delivery switch 2, and after a few seconds coffee delivery begins. Once the desired quantity is achieved, press the switch.



The water level in the reservoir 10 must be checked often, to avoid the pump sucking air during the coffee delivery stage and unexpectedly becoming noisy with a resulting drop in pressure.

In this case, immediately stop delivery, restore water to the reservoir and repeat the steps required to start the machine for service.

It is recommended to pay attention to the hot parts of the machine, especially the delivery group and the steam tap. Never place the hands under the steam spout or the group when their relative operations are being performed.

9.4 Steam delivery

- Press the steam switch 4, wait a few seconds and release the water from the steam nozzle 8, opening tap 9, then re-close it and wait until the steam temperature is reached (indicator light 6 OFF).
- Wait approximately 30 seconds until the indicator light 6 turns OFF, the machine is ready to deliver steam, then immerse the steam nozzle 8 in the liquid to be heated (milk, water, punch, etc.), turn special wheel 9; the steam which exits heats the liquid until the desired temperature is reached.



Do not release steam for longer than 4-5 minutes with refilling the boiler (as indicated in section 9.1)

- Once the drink is heated, release some steam to clean the sprayer outlet holes.

- Turn off the steam button 4 and using a damp cloth, clean the steam nozzle 8.
- Refill the boiler with water (section 9.1)

9.5 Making a 'cappuccino'

To achieve a cappuccino with a creamy foam, follow these steps:

- Use a tall, narrow container approximately half filler with milk.
- Immerse about half of the spout 8 in the liquid, turning handle 9 and bringing the milk to the desired temperature.
- Close the handle 9, pour the whipped, creamy milk into the cup.
- Restore the level of water in the boiler.

9.6 Delivery of hot water

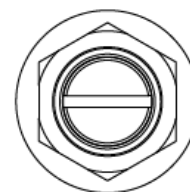
- Place the container to be used to collect water below the water / steam nozzle 8.
- Turn the handle 9, opening the tap and press switch 3 to release the quantity of water desired.
- Close the handle and press switch 3, now it is OFF.

9.7 Expansion valve adjustment (pressure pump)

Beneath the front panel, near the spout of the water/steam nozzle, there is an adjustable valve which allows the pressure of the coffee delivery pump to be adjusted. To adjust the pressure, proceed as follows:

- Insert the blind filter (supplied) in the filter holder.
- Start the delivery of water as when making a coffee, pressing switch 2.
- Wait for the machine to reach its maximum pressure and turn the adjustable screw on the valve.
- Turn in a clockwise direction to lower the pressure in the circuit and clockwise to increase the pressure in the circuit.

It is recommended that the pressure in the circuit is set to between 9 and 10 Bar.



10. MAINTENANCE



Maintenance operations are to be performed with the machine turned OFF and when cold, with the power supply disconnected from the mains.

For cleaning do not use any metals or abrasives such as steel wool, wire brushes, needles, etc., as well as

corrosive or abrasive detergents. Always use a damp cloth or sponge or one soaked in alcohol.

10.1. Daily

- Clean the outer body with a damp cloth or one soaked in alcohol.
- Clean the spout of the steam nozzle 8.
- Clean the spray units and the seals under the casing of the delivery units using the special brush supplied.
- Check and, if necessary, clean the drain pan.
- Rinse the filters and the filter holder with hot water and a cloth or sponge. Carefully remove any coffee residues or deposits.

10.2. Periodic cleaning of the machine or after a period of intense use.

In addition to daily cleaning, perform the following operations:

- Immerse the filters and the filter holder 13 in boiling water for a few minutes to dissolve coffee greases and oils, then use a cloth or a sponge to remove them completely.
- Clean the water reservoir 10 taking care to reposition the rubber tube with the filter until it touches the bottom of the reservoir (do not use a dishwasher for this).

10.3. Extraordinary maintenance

The machine is supplied with a blind filter used to clean the group and the solenoid valve. This operation must be performed at least once a week to remove coffee deposits in the circuit.

- Remove the filter holder 13 from the group 12.
- Remove the filter from the filter holder 13.
- Insert the blind filter in the filter holder 13.
- Attach the filter holder 13 to the group 12.
- Start coffee delivery with button 2 for approximately 15 seconds, then stop delivery.
- Repeat the operation described above for 10-15 times.
- Remove the filter holder and the blind filter.



During cleaning operations using the blind filter, boiling water will be discharged into the drain pan¹⁴. Pay attention to possible splashing water which could exit from the cup rest grille. The procedure for cleaning the group may be performed with the aid of a degreasing product, specific for coffee machines. In this instance, follow the instructions of use for the product to be used.

11. DECOMMISSIONING

11.1. Temporary

- Empty the water reservoir 10 and the spill basin.

- Close all switches and remove the power plug from the mains.
- Perform the maintenance operations.
- Store the machine in a dry environment, protected from the elements and with limited access (avoid leaving it in the reach of minors or unfit persons).

11.2. Definitive

Besides carrying out the operations necessary for a temporary stop, do the following:

- Cut or eliminate the power cable;
- Pack the machine in cardboard or other packing material and send it to authorised personnel for its disposal or second-hand sale).

12. PROBLEMS AND REMEDIES



In the event the power cable is damaged, contact an authorised service centre to have it replaced.

The disposable materials used for processing or maintenance, if non-biodegradable or are pollutants, should be placed in separate containers and sent to special waste disposal centres.

Inspections which can be performed by the user are to be performed only after the electrical power supply has been isolated.

A) The machine does not start:

- Check that the plug is connected to the mains.
- Check that there is power supply available and that the residual current device is inserted and the main switch is in the ON position.
- Check the condition of the plug and the power supply cable; if damaged have them replaced by qualified personnel.

B) No coffee is delivered:

- No water in the reservoir; refill and repeat the operations in section 9.1 (Filling with water).
- The level of water in the boiler was not restored after the delivery of steam.

C) No hot water or steam delivery:

- No water in the reservoir; refill with water.
- The level of water in the boiler was not restored after the delivery of steam. Nozzles or steam spout clogged; clean the nozzles of the sprayer outlet of the steam spout.

E) Irregular delivery of coffee:

- Clean the filter in the filter holder.
- The coffee grounds are too fine or too coarse.



For any other type of irregularity or problem which has not been specified, unplug the power supply cable, avoid performing any direct repairs or inspections and contact a qualified technical service centre.

Kennzeichnungsschlüssel Typenschilddaten:

- 1 Hersteller
- 2 Modell
- 3 Versorgungsspannung
- 4 Stromfrequenz
- 5 Seriennummer
- 6 Baujahr
- 7 Gesamtleistung der Maschine
- 8 Konformitätskennzeichen

VORWORT

Bitte bewahren Sie die Anleitungen an einem sicheren Ort auf, eventuelle Hinweise oder Einzelheiten zu bestimmten Problemfällen erhalten Sie beim Fachpersonal.

1. SYMBOLE



Das Warndreieck kennzeichnet alle wichtigen Erklärungen zur Sicherheit

der Person.

Bitte halten Sie sich an diese Anweisungen, um Unfälle zu vermeiden!

2

Nummern oder Buchstaben sind Hinweise auf Abbildungen und Geräteteile wie Tasten, Leuchtanzeigen usw.



Die Herstellerfirma haftet nicht für eventuelle Schäden in folgenden Fällen:

- Unsachgemäßer Gebrauch;
- Abwandlung des Stromkabels;
- Abwandlung beliebiger Gerätekomponenten;
- Verwendung von nicht originalen Komponenten oder Zubehör;
- Reparaturen, die nicht bei unseren vertraglich gebundenen Reparaturdienststellen erfolgt sind.



Dieses Produkt entspricht den Anforderungen zur Kennzeichnung gemäß WEEE-Richtlinie (2002/96/EG). Das angebrachte

Symbol bedeutet, dass dieses Elektro- oder Elektronikgerät nicht mit dem normalen Abfall entsorgt werden darf. GERÄTEKATEGORIE, in Bezug auf die in Anhang 1 der WEEE-Richtlinie aufgeführten Geräte gehört dieses Produkt zur Kategorie 2 "Haushaltskleingeräte".

NICHT IN BEHÄLTER FÜR UNSORTIERTEN SIEDLUNGSABFALL WERFEN

Die mangelnde Beachtung der oben genannten Punkte führt zum Verfall der Garantie.

2. WARNHINWEISE

- Verpackungsmaterialien (Plastikhüllen, Styropor, Nägel, Pappe usw.) dürfen nicht in die Hände von Kindern gelangen, da sie eine Gefährdung darstellen können.
- Vor dem Anschluss der Maschine an den Strom sicherstellen, dass die Daten des Typenschildes mit denen des Stromnetzes übereinstimmen.
- Das Stromkabel muss glatt liegen (Kabel sollte nicht aufgerollt oder aufeinander verlaufen), so dass Kinder es nicht erreichen bzw. mitreißen können; es darf nicht in der Nähe von Flüssigkeiten, Wasser und Wärmequellen verlaufen und muss unversehrt sein (beschädigte Kabel sind von Fachpersonal zu ersetzen).
- Es sollten keine Adapter, Mehrfachsteckdosen und/oder Verlängerungskabel verwendet werden. Sollte die Verwendung solcher Einrichtungen notwendig sein, verwenden Sie nur zertifizierte Produkte mit den entsprechenden Qualitätskennzeichen (z.B. IMQ, VDE, +s usw.) und überprüfen Sie, dass der eingeprägte Leistungswerte über der Aufnahme (A = Ampere) der angeschlossenen Geräte liegt.
- Wenn Sie Zweifel haben oder sich nicht sicher sind, lassen Sie von Fachpersonal prüfen, dass die Stromversorgungsanlage den Anforderungen der einschlägigen Sicherheitsbestimmungen entspricht, darunter:
 - leistungsfähige Erdung;
 - für die Stromaufnahme ausreichende Leiterquerschnitte;
 - leistungsfähiger Fehlerstromschutzschalter.
- Stellen Sie das Gerät auf eine wasserabstoßende Unterlage (Platte mit Beschichtung, aus Stahl, Keramik usw.), fern von Wärmequellen (Öfen, Herdplatten, Kaminen usw.) und in Räumen, in denen die Temperatur nicht unter 5°C sinkt.
- Das Gerät darf nicht der Witterung ausgesetzt oder in Räumen mit hoher Luftfeuchte, wie Badezimmern aufgestellt werden.
- Zum Ersatz von Teilen wenden Sie sich bitte an einen Vertrags- oder zugelassenen Einzelhändler und verwenden Sie nur Originalersatzteile.
- Das verpackte Gerät muss vor der Witterung geschützt, trocken und ohne Feuchtigkeit gelagert werden. Die Raumtemperatur darf nicht unter +5°C betragen.



Der Hersteller haftete nicht bei Personen- und Sachschäden, die durch falsche Installation oder Verwendung verursacht werden.

3. BESCHREIBUNG

3.1 Eigenschaften

Das Gerät besteht aus einem zentralen Heizkessel, aus dem das Kaffeegetränk abgegeben und in dem der eventuelle Dampf oder das heiße Wasser produziert werden.

Das Gehäuse des Geräts besteht aus einem tragenden Rahmen aus Edelstahl.

3.2 Sicherheit

Der Heizkessel verfügt über ein regulierbares Federventil, das auf Überdruck bis zu einem Höchstwert von 14 Bar gestellt werden kann und über einen Schutzschalter mit Rücksetzung von Hand, der den Heizvorgang bei einer Panne unterbricht.

Die elektromagnetische Pumpe verfügt über einen Schutzschalter mit automatischer Rücksetzung, der sie vor Überhitzung schützt

Alle Heizkomponenten und spannungsführenden Teile befinden sich innerhalb des Gerätegehäuses und sind von außen nicht zugänglich.

3.3 Schwingungen

Die Maschine ist mit vibrationshemmenden Gummifüßen ausgestattet. Unter normalen Betriebsbedingungen erzeugt die Maschine keine für Personen oder Sachen schädlichen Schwingungen.

4. TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Abmessungen	L 25 x H 37 x T 28,5 cm	
Gewicht	11,5 Kg.	
Elektrische Kenndaten		
Versorgungsspannung	Leistung	Strom
110-120 V / 50-60 Hz	1280 W	12 A
220-230 V / 50-60 Hz	1280 W	6 A
Fassungsvermögen Wassertank 1,8 l		
Temperatur Betriebsraum +5° +45°C		

5. LEGENDE (Fotos 1 und 2)

1. Hauptschalter (ON/OFF/ON)
2. Kaffeeabgabe-Schalter
3. Taste Wasserabgabe / Kesselbefüllung
4. Schalter zur Dampferzeugung
5. Anzeigeleuchte Gerät eingeschaltet
6. Anzeigeleuchte Heizen
7. Anzeigeleuchte Kesselbefüllung
8. Verbrühungssichere Düse zur Wasser-/Dampfabgabe
9. Drehknopf Dampf-/Wasserhahn
10. Wassertank
11. Manometer
12. Kaffeeabgabegruppe
13. Siebträger
14. Tropfschale

15. Tassenrost

6. VERWENDUNGSZWECK

Die Maschine wurde zur Abgabe von Espresso und zur Zubereitung von heißen Getränken (Tee, Cappuccino usw.) projektiert und gebaut.

Andere Anwendungen gelten als unsachgemäß und sind daher gefährlich.

Verwender müssen sich immer an die in diesem Heft enthaltenen Gebrauchs- und Wartungsanweisungen halten.

Bei Zweifeln oder Funktionsstörungen Maschine stoppen, keine Reparaturen oder Arbeiten am Gerät selbst vornehmen, sondern den zugelassenen Reparaturdienst einschalten.

Verwender müssen vermeiden,

- heiße Flächen anzufassen, sondern dürfen nur die vorgesehenen Schalter verwenden;
- die Maschine bei angeschlossenen Stromkabel oder wenn sie noch heiß ist zu warten oder zu befördern;
- den Stecker am Kabel aus der Steckdose zu ziehen;
- die Maschine mit beschädigtem Stromkabel zu verwenden;
- die Maschine mit nassen oder feuchten Händen/Füßen zu berühren;
- die Maschine oder die Packung mit der Maschine umzukehren oder auf die Seite zu legen;
- die Maschine mit direkten Wasserstrahl, Hochdruckwasser bzw. Dampf zu reinigen;
- die Maschine ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten zu tauchen;
- die Maschine von unfähigen Personen oder Kindern benutzen zu lassen;
- Behälter mit Flüssigkeiten auf der Maschine abzustellen.

Sollte die Maschine nass oder sehr feucht sein, darf sie nicht installiert und verwendet werden bis man sichergestellt hat, dass sie getrocknet ist.



In jedem Fall ist zuvor eine Kontrolle durch den Reparaturdienst auszuführen, um sicherzustellen, dass die Elektrokomponenten nicht beschädigt wurden.

Gegenanzeigen zum Gebrauch



Die Maschine ist nur zur vorgesehenen Anwendung zu gebrauchen und nicht für Anderes wie beispielsweise zur Abgabe von anderen Flüssigkeiten als Kaffee oder Produkten, die nicht zum Verzehr bestimmt sind.

7. BEFÖRDERUNG

7.1. Verpackung

Beim Transport Packung immer in aufrechter Position halten, siehe dazu die außen auf den Karton gedruckten Hinweise.

Packung nicht umkehren oder auf die Seite legen.

In der Packung befinden sich lose Teile und die zum Lieferumfang gehörenden Unterlagen, die zum späteren Nachlesen aufzubewahren sind.

- Packung oben öffnen, Zubehörteile herausnehmen und anschließend Maschine aus der Packung ziehen.
- Kontrollieren, dass Maschine, Zubehör, Stromkabel und Stecker unversehrt sind, bei Schäden ist der Einzelhändler umgehend zu benachrichtigen.



Verpackungsmaterialien (Plastikhüllen, Styropor, Nägel, Pappe usw.) dürfen nicht in die Hände von Kindern gelangen, da sie eine Gefährdung darstellen können.

Verpackungsmaterialien umweltgerecht entsorgen und zu diesem Zweck den zuständigen Stellen zur Entsorgung überführen.

8. INSTALLATION

Die Maschine wird fertig zur Installation nach den Angaben auf dem Typenschild geliefert:

Sicherstellen, dass die Eigenschaften des Stromnetzes mit denen der Maschine übereinstimmen.

Die elektrische Anlage muss mit einem Fehlerstromschutzschalter oder einem Sicherungsautomaten mit leistungsfähiger Erdung ausgestattet sein. Besteht keine elektrische Sicherung, ist ein den geltenden Sicherheitsvorschriften entsprechender 2-poliger Fehlerstromschutzschalter von Fachpersonal zu installieren.



Das Gerät muss an eine Erdleitung angeschlossen sein. Der Hersteller haftet nicht, wenn diese Vorschrift zur Unfallverhütung nicht eingehalten wird.

Darauf achten, dass das Stromkabel nicht geknickt oder gequetscht wird bzw. Zugspannung ausgesetzt ist. Stromkabel der Maschine nicht am Kabel sondern immer am Stecker aus der Steckdose ziehen.

Von der Aufstellung der Maschine in Nischen oder an ähnlichen Orten ist abzuraten, damit Bedienung, Befüllung und Wartung bequem ausgeführt werden können.

- Der Untergrund, auf der die Maschine aufgestellt wird, muss eben, trocken, robust und stabil sein, die Höhe über dem Fußboden sollte 80 cm betragen.
- Maschine aufstellen und Stromkabel an die Steckdose anschließen.

8.1. Beschreibung der Bedienelemente

Hauptschalter.

9. Hauptschalter

Stellt man den Schalter auf 1 wird die Maschine zum Befüllen des Heizkessels eingeschaltet; auf 2 erfolgt auch die Heizung des Kessels, die grüne Leuchte 5 brennt. Schalter immer auf 1 stellen und überprüfen, dass Wasser im Kessel ist, indem man die Pumpe (Kesselbefüllung oder Kaffee) betätigt bevor man den Schalter auf 2 stellt.

10. Kaffeeabgabe-Schalter.

Durch Betätigen dieser Taste erfolgt die Abgabe von Kaffee aus der Brühgruppe.

11. Schalter zur Abgabe von Heißwasser/ Kesselbefüllung.

Bei Betätigen dieser Taste mit offenem Dampfknopf wird heißes Wasser abgegeben, wenn die orangefarbene Leuchte 7 brennt.

12. Dampfabgabe-Schalter.

Durch Betätigen des Dampfschalters wird die Maschine zur Abgabe von Dampf vorbereitet.

Anm. Es kann nur einer der beiden Schalter 3 und 4 zur Zeit verwendet werden (die Entnahme von Wasser kann nicht gleichzeitig mit der Entnahme von Dampf erfolgen und umgekehrt).

6. Leuchte Kesselheizung;

Diese brennt, wenn der elektrische Widerstand zur Beheizung des Wassers im Kessel in Betrieb ist.

7. Leuchte Kesselbefüllung / Heißwasserabgabe

9. Drehknopf zur Dampf-/Heißwasserabgabe

Drehknopf im Gegenuhrzeigersinn drehen, um heißes Wasser oder Dampf abzulassen.

9. BETRIEB

9.1 Befüllen

- Tank mit Wasser füllen (möglichst enthärtetes Trinkwasser verwenden).
- Die Maschine kann mit einem Filter mit Kunstharz ausgestattet werden. Filter vor dem Einschalten der Maschine im Wasser einweichen lassen, so dass das Kunstharz durchfeuchtet wird (diese Tätigkeit ist bei der ersten Verwendung nach längerem Stillstand der Maschine, beim vollständigen Entleeren des Tanks oder beim Ersatz des Filters auszuführen).
- Tank einsetzen und sicherstellen, dass der Tauchschauch aus Gummi nicht geknickt ist.
- Siebträger entfernen und Dampfahn öffnen, dann Hauptschalter auf 1 stellen und Schalter 2 auf Kaffeeabgabe schalten, bis Wasser aus dem Hahn austritt.
- Wenn Wasser aus dem Dampfrohr austritt, Hahn schließen und Wasser einige Sekunden lang aus der Brühgruppe laufen lassen, dann Heißwasserhahn schließen. Wenn nach 30 s kein Wasser austritt, diesen Schritt wiederholen.

- Ist der Kessel gefüllt, Schalter 1 auf 2 stellen, um die Heizung einzuschalten.
- Siebträger 13 mit Sieb einspannen und abwarten, dass die Maschine sich erhitzt und die Betriebstemperatur erreicht.

9.2 Erhitzung der Maschine

- Wasserstand im Tank überprüfen.
- Mit Schalter 1 auf 2 beginnt das Erwärmen des Wassers im Kessel zur Kaffeeabgabe (Leuchte 5 brennt).
- Abwarten, bis die Maschine die Betriebstemperatur erreicht hat (Leuchte 6 erlischt).



Bei der ersten Verwendung der Maschine etwa 0,5 Liter heißes Wasser aus der Maschine laufen lassen, um die Spülung des Wasserkreislaufs durchzuführen.

9.3 Kaffeeabgabe

- Siebträger durch Drehen im Uhrzeigersinn aus seinem Sitz ausspannen.
- Sieb unter Verwendung der entsprechenden Dosiervorrichtung mit Kaffeepulver für ein oder zwei Tassen (je nach eingesetztem Sieb) füllen.
- Kaffeepulver mit dem Espressostampfer pressen.
- Siebträger durch Drehen im Gegenuhrzeigersinn in seinen Sitz einspannen.
- Tassen unter die Ausgangsöffnungen unter dem Siebträger stellen.
- Schalter 2 zur Kaffeeabgabe drücken, nach einigen Sekunden beginnt die Kaffeeabgabe. Ist die gewünschte Menge erreicht, Schalter ausschalten.



Der Wasserstand im Tank 10 muss oft überprüft werden, um zu verhindern, dass die Pumpe bei der Kaffeeabgabe Luft ansaugt, plötzlich laut wird und folglich ein Druckverlust entsteht.

In diesem Fall müssen die Kaffeeabgabe sofort gestoppt, der Wasserstand im Tank wieder hergestellt und die Tätigkeiten zur Inbetriebnahme wiederholt werden.

Es ist unbedingt Vorsicht mit den heißen Teilen der Maschine erforderlich, insbesondere Brühgruppe und Dampfdüse. Nie die Hände unter die Dampfdüse und die Brühgruppe halten, wenn man Tätigkeiten daran ausführt.

9.4 Dampfabgabe

- Dampfschalter 4 drücken, einige Sekunden warten und Wasser aus der Dampfdüse 8 ablassen, indem man den Hahn 9 öffnet, diesen wieder schließen und abwarten, dass die Dampftemperatur erreicht wird (Leuchte 6 erlischt).
- Nach dem Erlöschen der Leuchte 6 etwa 30 Sekunden warten, nun ist die Maschine zur Dampfabgabe

bereit. Dampfdüse 8 in die zu erhitzende Flüssigkeit (Milch, Wasser, Punsch usw.) eintauchen, entsprechenden Drehschalter 9 betätigen, der Dampf erhitzt die Flüssigkeit beim Austreten auf die gewünschte Temperatur.



Nicht über 4-5 Minuten lang Dampf abgeben, ohne den Kessel aufzufüllen (siehe Abschnitt 9.1).

- Nach dem Erhitzen des Getränks ein wenig Dampf ablassen, um die Düsenöffnungen zu reinigen.
- Dampftaste 4 ausschalten und Dampfdüse 8 mit einem feuchten Tuch abwischen.
- Wasser im Tank auffüllen (siehe Befüllung 9.1).

9.5 Cappuccino

Zur Herstellung eines Cappuccinos mit cremigem Schaum wie folgt vorgehen:

- Verwenden Sie einen schmalen hohen Behälter, der etwa zur Hälfte mit Milch gefüllt ist.
- Etwa die Hälfte der Düse 8 in die Flüssigkeit tauchen, Drehknopf 9 betätigen und die Milch auf die gewünschte Temperatur erhitzen.
- Drehknopf 9 wieder schließen und die aufgeschäumte Milch in die Tasse gießen.
- Wasserstand im Kessel wieder herstellen.

9.6 Heißwasserabgabe

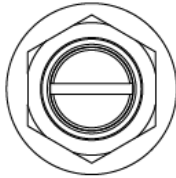
- Einen zur Aufnahme des Wassers geeigneten Behälter unter die Wasser-/Dampfdüse 8 stellen.
- Mit dem Drehknopf 9 Hahn öffnen und Schalter 3 betätigen, um die gewünschte Menge Wasser zu entnehmen.
- Drehknopf wieder schließen und Schalter 3 ausschalten.

9.7 Regulierung des Drosselventils (Pumpendruck)

Unter der Front ist an der Wasser-/Dampfdüse ein regulierbares Ventil angebracht, das zur Regulierung des Pumpendrucks zur Kaffeeabgabe dient. Zur Druckregulierung wie folgt vorgehen:

- Das im Lieferumfang vorhandene Blindsieb in den Siebträger einsetzen.
- Abgabe des Kaffeewassers mit Schalter 2 einschalten.
- Abwarten, bis die Maschine den Höchstdruck erreicht hat, dann Reglerschraube des Ventils betätigen.
- Durch Drehen im Uhrzeigersinn sinkt der Druck im Kreislauf und durch Drehen im Gegenuhrzeigersinn wird er erhöht.

Empfohlen ist eine Einstellung des Drucks zwischen 9 und 10 bar.



10. WARTUNG



Die Tätigkeiten zur Instandhaltung sind bei ausgeschalteter und kalter Maschine durchzuführen, der Stecker muss vom Stromnetz getrennt werden.

Zur Reinigung weder metallene oder scheuernde Geräte wie Topfreiniger, Metallbürsten, Nadeln usw. verwenden, noch ätzende oder scheuernde Mittel. Benutzen Sie ein feuchtes Tuch oder Reinigungsalkohol.

10.1. Tägliche Reinigung

- Gehäuse mit einem mit Wasser oder Reinigungsalkohol angefeuchteten Tuch abwischen,
- Dampfdüse 8 reinigen,
- Brühdüse und Dichtung unter der Brühgruppe mit der kleinen Bürste im Lieferumfang reinigen.
- Sammelschale prüfen und eventuell reinigen.
- Siebe und Siebträger mit warmem Wasser ausspülen und mit einem Tuch oder Schwamm reinigen. Kaffeereste oder -verkrustungen sorgfältig entfernen.

10.2. Regelmäßige Reinigung nach intensivem Gebrauch der Maschine

Außer der täglichen Reinigung ist Folgendes auszuführen:

- Sieb und Siebträger 13 einige Minuten lang in heißes Wasser legen, damit die Kaffeefette und -öle sich auflösen können, dann mit einem Tuch oder Schwamm reinigen.
- Wassertank 10 reinigen, dabei darauf achten, dass der Gummischlauch mit Filter anschließend wieder so eingesetzt wird, dass er den Boden des Tanks berührt. (kein Geschirrspüler)

10.3. Instandsetzung

Im Lieferumfang der Maschine befindet sich auch ein Blindsieb, das zur Reinigung der Brühgruppe und des Magnetventils dient. Diese Tätigkeit ist mindestens einmal wöchentlich auszuführen, um Kaffeeverkrustungen aus dem Kreislauf zu entfernen.

- Siebträger 13 aus der Brühgruppe 12 entfernen.
- Sieb aus dem Siebträger 13 nehmen.
- Blindsieb in den Siebträger 13 einsetzen.
- Siebträger 13 in die Brühgruppe 12 einspannen.
- Kaffeeabgabe mit Taste 2 einschalten, Abgabe nach etwa 15 Sekunden stoppen.

- Die oben beschriebene Schritte 10-15 Mal wiederholen.
- Siebträger lösen und Blindsieb entfernen.



Während der Reinigung mit dem Blindsieb wird kochendes Wasser in die Sammelschale 14 abgegeben. Vorsicht vor eventuellen Wasserspritzern, die aus dem Tassenrost austreten können. Die Reinigung der Brühgruppe kann auch mithilfe von spezifischen fettlösenden Reinigungsmitteln für Espressomaschinen erfolgen, in diesem Fall sind die Gebrauchsanweisungen des entsprechenden Mittels zu beachten.

11. AUSSERBETRIEBNAHME

11.1. Vorübergehende Außerbetriebnahme

- Wassertank 10 und Tropfschale entleeren.
- Alle Schalter ausschalten, Stromkabel aus der Steckdose ziehen.
- Reinigung durchführen.
- Maschine in trockener Umgebung geschützt vor Witterung und geschlossen (nicht zugänglich für Kinder oder unfähige Personen) aufbewahren.

11.2. Endgültige Außerbetriebnahme

Außer den Tätigkeiten zur vorübergehenden Außerbetriebnahme Folgendes ausführen:

- Stromkabel abschneiden oder entfernen.
- Maschine in einen Karton oder anderes Material einpacken und beim zuständigen Personal abgeben (zugelassene Entsorgungs- oder Abholstelle für Altgeräte).

12. MÖGLICHE PROBLEME



Im Fall der Beschädigung des Stromkabels wenden Sie sich bitte an den zugelassenen Reparaturdienst zum Ersatz.

Die zu Betrieb oder Reinigung verwendeten Restmaterialien sind, falls nicht kompostierbar oder umweltschädlich, in getrennten Behältern zu sammeln und den entsprechenden Sammelstellen zu übergeben.

Überprüfungen, die durch den Verwender nach dem Trennen der Stromversorgung ausgeführt werden können.

A) Die Maschine geht nicht an:

- Prüfen, dass der Stecker an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Prüfen, dass das Stromnetz zur Versorgung Spannung führt und dass FI-Schutz- und Hauptschalter eingeschaltet sind.
- Zustand von Stecker und Stromkabel prüfen, sollten diese beschädigt sein, sind sie von Fachpersonal zu ersetzen.

B) Die Maschine gibt keinen Kaffee ab:

- Wassermangel im Tank, Füllstand wieder herstellen und Schritte unter Abschnitt 9.1 (Befüllen des Kessels) wiederholen.
- Der Wasserstand im Kessel wurde nach der Abgabe von Dampf nicht wieder hergestellt.

C) Die Maschine gibt kein Heißwasser und Dampf ab:

- Wassermangel im Tank, Füllstand wieder herstellen.
- Der Wasserstand im Kessel wurde nach der Abgabe von Dampf nicht wieder hergestellt. Dampfrohr oder -düse verstopft; Düsen der Spritzvorrichtung und des Dampfrohrs reinigen.

E) Ungleichmäßige Kaffeeabgabe:

- Sieb im Siebträger reinigen.
- Der Kaffee ist zu fein oder zu grob gemahlen.



Bei allen anderen, nicht aufgeführten Funktionsstörungen oder Problemen trennen Sie bitte den Stecker von der Stromversorgung, führen Sie keine Reparaturversuche oder Kontrollen selbst durch, sondern wenden Sie sich an den qualifizierten Reparaturdienst.



Il gusto della perfezione