

INSTALLAZIONE e MANUTENZIONE

INSTALLATION and MAINTENANCE

MONTAGE und WARTUNG

INSTALLATION et ENTRETIEN

INSTALACIÓN y MANTENIMIENTO

УСТАНОВКА и ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

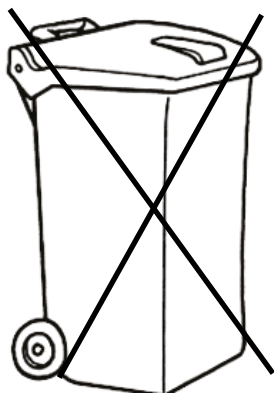


2-3-4 gr

OPTION

- ☐ TCE: CONTROLLO TEMP. INDIPENDENTE (SAVE ENERGY SYSTEM)
TCI: INDEPENDENT TEMP. CONTROL (SAVE ENERGY SYSTEM)
- ☐ TURBO STEAMER - AUTOMATICO SONDA VAPORE (APS)
TURBO STEAMER - AUTO PROBE STEAMER (APS)
- ☐ CAPPUCCINATORE ACCIAIO CON SONDA ESTERNA
STAINLESS STEEL CAPPUCCINO MAKER WITH EXTERNAL PROBE
- ☐ CAPPUCCINATORE ACCIAIO INOX PER TUBO VAPORE
STAINLESS STEEL CAPPUCCINO MAKER FOR STEAM PIPE
- ☐ CAPPUCCINATORE NERO
BLACK CAPPUCCINO MAKER
- ☐ MISCELATORE H₂O
HOT / COOL WATER MIX
- ☐ ISTRUZIONI DOSATURA ELETTRONICA
INSTRUCTIONS FOR ELECTRONIC DOSING
- ☐ IMPIANTO GAS
AUTOMATIC GAS
- ☐ ADATTATORE CIALDE
POD ADAPTER





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

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

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

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

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

ЗАПРЕЩЕНО ОТПРАВЛЯТЬ ИЗДЕЛИЕ НА ОБЫЧНУЮ УТИЛИЗАЦИЮ ОТХОДОВ, ОТПРАВЛЯТЬ ТОЛЬКО НА ПЕРЕРАБОТКУ В СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЕ МЕСТА ПО ПЕРЕТАБОТКЕ ОТХОДОВ.

INDICE / INDEX

SCHEMI ALIMENTAZIONE

WIRING DIAGRAMS _____ a

ACCESSORI in DOTAZIONE

ACCESORIES SUPPLIED _____ b

ADDOLCITORE

WATER SOFTNER _____ c-d

ITALIANO _____ 1-6

Avvertenze di sicurezza

Controindicazione d'uso

Presentazione

Installazione

Accensione macchina

Commutatore in posizione 0,1,2,3

Accensione macchine ergonomica

Funzionamento macchina a pulsante /
a levetta / elettronica

Manutenzione

Dichiarazione di conformità

ENGLISH _____ 7-12

Safety warnings

Precautionary measures

Introduction

Installation

Machine ignition

Selector on position 0,1,2,3

Ergonomic machine ignition

Machine operation by push button /
lever / electronics

Maintenance

Declaration of conformity

DEUTSCH _____ 13-18

Sicherheitshinweise

Unzweckmäßiger Gebrauch

Einleitung

Installation

Einschaltung der Maschine

Hauptschalter in Position 0,1,2,3

Einschaltung der ergonomische Maschine

Betrieb der Drückknopf / mit
Hebel / Vollautomatisch

Wartung

Konformitätserklärung

FRANÇAIS _____ 19-24

Regles de securite

Contre-indications d'emploi

Introduction

Installation

Allumage de la machine

Commutateur en position 0,1,2,3

Allumage de la machine ergonomique

Fonctionnement machine à commandes
marche arrêt / à levier / électronique

Entretien

Declaration de conformite

ESPAÑOL _____ 25-30

Advertencias de seguridad

Contraindicaciones de uso

Presentación

Instalación

Encendido de la máquina

Conmutador en posición 0,1,2,3

Encendido ergonómico de las máquinas

Funcionamiento de la máquina con
botón / palanca / electrónico

Mantiniemento

Declaration de conformidad

РУССКИЙ _____ 31-37

Меры предосторожности и безопасности

Запрещено к использованию

Предисловие

Установка

Включение машины

Переключатель в позиции «0,1,2,3»

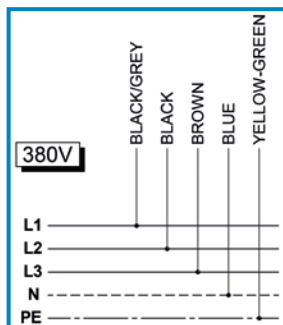
Эргономичное включение машины

Работа машины с кнопочным/рычажным
/ электронным управлением

Техническое обслуживание

Сертификат-соответствия

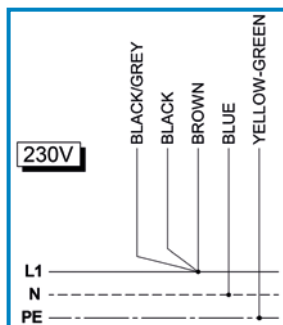
SCHEMI ALIMENTAZIONE / WIRING DIAGRAMS



Funzionamento con tensione a 380 V.

Operation with a voltage of 380 V

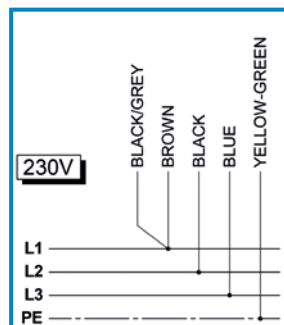
3P+N+PE



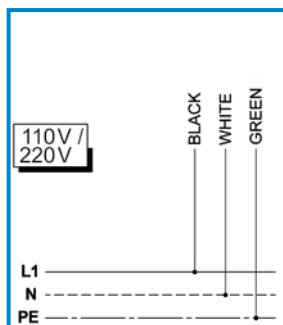
Funzionamento con
tensione a 230 V.

*Operation with
a voltage of 230 V*

1P+N+PE



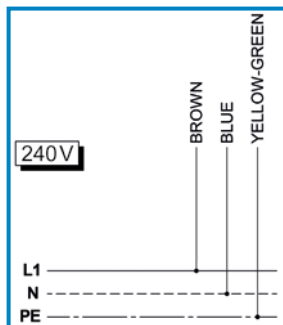
3P+PE



Funzionamento con tensione a 220 V o 110 V.

Operation with a voltage of 220 V or 110 V

1P+N+PE



Funzionamento con tensione a 240 V.

Operation with a voltage of 240 V

1P+N+PE

ACCESSORI in DOTAZIONE / ACCESORIES SUPPLIED

Filtro una tazza One - cup filter Filter ein tasse Filtre pour 1 tasse Filtro para una taza Фильтр на 1 чашечку		Filtro cieco Blind filter Blindfilter Filtre borgne Filtro ciego Глухой фильтр		
Filtro due tazze Two - cups filter Filter zwei tassen Filtre pour 2 tasses Filtro para dos tazas Фильтр на 2 чашечки		Molle fermafiltro Filter - retaining springs Filterfeststellfedern Ressorts cale-filtre Muelles fijacion filtro Пружины крепления фильтра		
Baccuccio una tazza One - cup spout Auslauf ein tasse Becc de débit pour 1 tasse Pitorro para 1 taza Носики выхода кофе на 1 чашечку		Beccuccio due tazze Two - cups spout Auslauf zwei tassen Becc de débit pour 2 tasses Pitorro para 2 tazas Носики выхода кофе на 2 чашечки		
Tubo di scarico e tubo di carico Draining pipe and delivery pipe Ablaufschlauch und Zulaufschlauch Tuyau de vidange et tuyau de chargement Tubo de desagüe y tubo de carga Трубка слива и трубка залива				
			Pressino Coffee tamper Press - stempel Tasseur de mouture Pisador de café Темпер	
Portafiltri Filter holders Siebträgern Porte-filtres PortafilTROS Фильтр-холдеры				
Spazzolino di pulizia Cleaning brush Reinigungsbürstchen Petite rosse de nettoyage Cepillo de limpieza Щеточка для чистки				
Cucchiaino dosatore Measuring spoon Dosierlöffel Pétite cuillère de dosage Cuchara para dosificar Мерная ложечка				

ADDOLCITORE: ISTRUZIONI PER L'USO

WATER SOFTENER: INSTRUCTIONS FOR USE



FASE DI LAVORO
WORKING STAGE
ARBEITSSTELLUNG
POSITION DE FONCTIONNEMENT
POSICION DE TRABAJO
РАБОЧАЯ СТАДИЯ

DEPRESSIONE E CARICO SALE
DEPRESSION AND SALT-LOADING
ENTLÜFTUNG DESBEHALTERS EINFÜLLEN VON SALZ
DECOMPRESSION ET INTRODUCION DU SEL
DEPRESSION Y CARGO SAL
ДЕКОМПРЕССИЯ И ЗАГРУЗКА СОЛИ



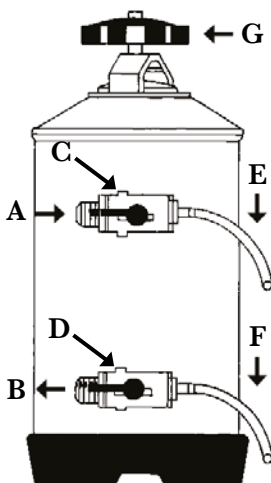
RIGENERAZIONE
REGENERATION
REGENERIERUNG
RÉGÉNÉRATION
REGENERACIÒN
РЕГЕНЕРАЦИЯ

A: Entrata acqua
Tapwater inlet
Wassereintritt netz
Entré d'eau du reseau
Entrada agua red
Вход воды

C: Rubinetto entrata acqua
Water inlet tap
Hahn eintritt wasser
Robinet d'entrée d'eau
Grifo entrada agua
Кран для входа воды

E: Tubo di depressione
Depression tube
Depressionsrohr
Tuyau de depression
Tubo depresión
Трубка декомпрессии

G: Pomolo aperture coperchio
Cover opening knob
Griff Öffnen deckel
Poignée d'ouverture couvercle
Pomo apertura tapa
Ручка открытия крышки



B: Uscita acqua
Water outlet
Austritt wasser
Sortie d'eau
Salida agua
Выход воды

D: Rubinetto uscita acqua
Water outlet tap
Hahn austritt wasser
Robinet de sortie d'eau
Grifo salida agua
Кран для выхода воды

F: Tubo rigenerazione
Regeneration tube
Regenerierungsrohr
Tuyau de regeneration
Tubo regeneración
Трубка регенерации



ATTENZIONE: Per addolcitore nuovo o inutilizzato da molto tempo è consigliato effettuare la rigenerazione.

ATTENTION: Regenerate the water softener if it is new or has not been used for some time.

ACHTUNG: Für neue oder langunbenutzte Wasserenthärter empfehlen wir eine Reinigung.

ATTENTION: pour adoucisseur neuf ou non utilisé depuis longtemps il est conseillé d'effectuer une régénération.

ATENCIÓN: Para el ablandador nuevo o inutilizado durante mucho tiempo se aconseja efectuar la regeneración.

ВНИМАНИЕ: при использовании нового или долго неиспользовавшегося умягчителя воды выполнить цикл регенерации.

TABELLA DUREZZA ACQUA RIGENERAZIONE IN GRADI FRANCESI

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



INSTALLAZIONE e MANUTENZIONE

1. AVVERTENZE DI SICUREZZA

- ♦ Prima di collegare la macchina accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica.
- ♦ È vietato l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe.
- ♦ 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.
- ♦ L'apparecchio non deve essere usato da bambini o da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o privi di esperienza e conoscenza dell'apparecchio, salvo che non siano sorvegliati o che non siano stati opportunamente istruiti.
- ♦ I bambini devono essere supervisionati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- ♦ Prima di qualsiasi operazione di manutenzione interna, mettere l'interruttore generale nella posizione 0 o staccare la spina dalla presa di alimentazione. A macchina elettricamente collegata, non introdurre mai le mani o altri oggetti all'interno della stessa.
- ♦ Non esporre la macchina a intemperie o installarla in ambienti a elevata umidità come locali da bagno ecc... Non lasciare l'apparecchio contenente acqua in ambienti a temperatura inferiore o uguale a 0°C.
- ♦ Non ostruire le griglie di aspirazione o di dissipazione, in particolare non coprire con panni o altro il piano scaldatozze.
- ♦ Utilizzare solo accessori e ricambi autorizzati dal produttore. Questo significa garanzia di sicuro funzionamento privo di inconvenienti.
- ♦ In caso di emergenza, come principio d'incendio, rumorosità anomala, surriscaldamento, ecc... intervenire immediatamente a staccare l'alimentazione elettrica di rete, chiudere i rubinetti del gas e dell'acqua.
- ♦ In caso di guasto e/o cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo e non manometterlo. Per eventuali riparazioni rivolgersi solamente ad un centro assistenza autorizzato dal costruttore e richiedere l'utilizzo di ricambi originali. Il cavo di alimentazione di questo apparecchio non deve essere sostituito dall'utente. Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, rivolgersi ad un centro autorizzato.
- ♦ Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione. Per operazioni diverse da quelle descritte in questo manuale, consultare il nostro centro assistenza.



Il mancato rispetto di queste avvertenze può compromettere la sicurezza dell'apparecchio. Un'errata installazione può causare danni a persone e cose per i quali il costruttore non può considerarsi responsabile.

2. CONTROINDICAZIONE D'USO

Le macchine sono destinate ad uso esclusivamente alimentare per cui è vietato l'impiego di liquidi o materiali di altro genere che possano generare pericoli e inquinare gli erogatori.

Questo apparecchio non è destinato all'uso domestico e applicazioni simili, ad esempio: aree di ristoro per il personale di uffici, negozi e/o altri ambienti di lavoro; aziende agricole; utilizzo da parte di clienti di alberghi, motel o altri ambienti a carattere residenziali; negli ambienti tipo bed and breakfast.

Il costruttore declina ogni responsabilità per danni a persone o cose dovuti ad uso improprio, errato o irragionevole e all'uso delle macchine da parte di operatori non professionali.

3. PRESENTAZIONE

Questo libretto costituisce una guida rapida e semplice alla manutenzione ed uso delle macchine per caffè. Leggere attentamente quanto riportato nelle sezioni che compongono questo manuale.

La ditta assicura, nel caso vi fossero problemi e mal funzionamenti, la sua più ampia collaborazione tramite i suoi centri assistenza. **Fate controllare almeno una volta all'anno la Vostra macchina per caffè da personale qualificato.** Questa costante attenzione, renderà la macchina più efficiente e sicura. Le macchine sono state progettate e costruite nel rispetto di tutte le caratteristiche che contraddistinguono le tradizionali macchine per caffè espresso da bar: materiali nobili quali rame e acciaio e componenti affidabili, rendono le macchine costruite dalla ditta, sicure, affidabili e funzionali. L'eventuale diverso utilizzo non contemplato nelle riportate istruzioni, solleva la ditta da qualsiasi responsabilità per eventuali danni a persone o cose.

4. INSTALLAZIONE

1) Togliere l'imballo esterno, verificando immediatamente l'integrità e che non abbia subito danni.
2) Posizionare l'apparecchio sopra un tavolo o bancone robusto ed in piano, vicino ai punti di collegamento elettrico ed idraulico. Regolare i piedini per mettere "in bolla" l'apparecchio.

Accertarsi che la tensione della rete elettrica corrisponda a quella indicata nelle caratteristiche tecniche.

3) Togliere la vaschetta anteriore e collegare, tramite tuboflex in dotazione (3/8"), il raccordo di carico della macchina al depuratore (usare solo tubi omologati per acqua potabile secondo D.M. 21.03.73 e successivi emendamenti). Collegare il tubo di scarico fissandolo alla vaschetta in plastica (di scarico) (Foto 1). Infine mettere l'addolcitore in fase di lavoro e verificare che non ci siano delle perdite.

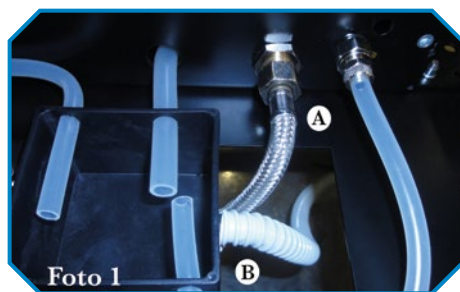
(Attenersi alle regole emanate dagli enti preposti di ogni singolo stato, regione, contea).

Per un uso ottimale dell'apparecchio, verificare che la pressione di alimentazione idrica superi 1 bar (100 kPa) e sia inferiore a 6 bar (600 kPa). Nel caso la pressione in entrata dell'acqua superi i 6 bar, si consiglia l'utilizzo di un riduttore di pressione.

4) L'installazione elettrica della macchina deve essere eseguita esclusivamente da **personale qualificato**, secondo le prescrizioni del presente manuale ed in accordo con la normativa di installazione vigente nel paese di destinazione. La macchina viene fornita di prassi con cavo di alimentazione tipo H07RN-F 5x2,5 mm² di lunghezza 2,5 m opportunamente testato al quale l'installatore deve provvedere a collegare una spina industriale 3P+N+PE 16A - 400V omologata EN 60309 (non fornita). In caso di richiesta del cliente o normative differenti da quelle italiane, la macchina potrebbe essere fornita con cavo di alimentazione differente. In alternativa l'installatore può collegare il cavo ad un interruttore di manovra e protezione onnipolare le cui caratteristiche le deve ricercare in funzione dell'impianto elettrico utilizzatore e della norma impianti vigente nel paese di destinazione e alla IEC 60364-1. Prima della messa in funzione, l'installatore deve verificare che la macchina sia stata collegata correttamente all'impianto elettrico utilizzatore e all'impianto di terra, verificando l'efficienza della protezione dai contatti indiretti secondo la IEC 60364-1. **È VIETATO UTILIZZARE LA MACCHINA IN ASSENZA DI UN EFFICACE E SICURO COLLEGAMENTO A TERRA.**



Leggere attentamente quanto descritto sopra.



A: Carico acqua in caldaia

B: Tubo di scarico



5. ACCENSIONE MACCHINA

1) Ruotare la manopola dell'interruttore nella posizione 1. La spia rossa si accenderà.
2) All'accensione della macchina la scheda elettronica controlla lo stato del livello di acqua in caldaia e dopo circa 3 secondi avviene il riempimento tramite l'abilitazione della pompa e della elettrovalvola di carico.

3) La macchina nella posizione 1 inizierà a riempirsi di acqua automaticamente sino al raggiungimento del livello impostato (sonda autolivello in caldaia).

Tutte le macchine sono anche dotate di una leva di carico manuale (montato nel massello distributore) (Foto 2) da utilizzare in caso di emergenza, quando si verifica un malfunzionamento dell'autolivello.



NB: Le macchine elettroniche incorporano un sistema di sicurezza di livello. Se entro 120" la sonda non rileva l'acqua in caldaia, la macchina si blocca e i led della tastiera lampeggiano. Per resettare l'allarme spegnere e riaccendere la macchina. In caso il problema persista, verificare arrivi acqua dalla rete idrica.

4) Quando la motopompa interna si ferma, la macchina ha raggiunto il livello di acqua prestabilito. Successivamente azionare l'interruttore nella posizione 2.



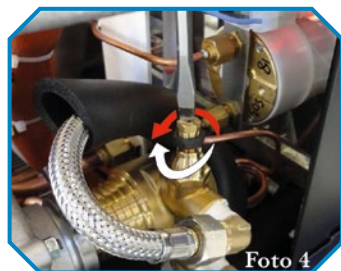
5) L'interruttore nella posizione 2 mette in funzione la resistenza, la spia verde si accende e inizia il riscaldamento dell'acqua.

Si consiglia di far uscire acqua dal gruppo di erogazione per 5 secondi in modo da eliminare eventuali bolle d'aria nel circuito termosifonico e permetterne una migliore termocompensazione.

6) Attendere circa 30 minuti per permettere alla macchina di raggiungere la temperatura di lavoro. Lo spegnimento della spia verde segnala che la macchina ha raggiunto la pressione prestabilita. La spia rossa rimarrà sempre accesa per segnare la tensione di alimentazione.

7) Per regolare la pressione interna in caldaia secondo le caratteristiche usuali, agire sulla vite di regolazione posta sul pressostato. (Foto 3: ➡ aumenta la pressione; ➡ diminuisce la pressione).

Questa operazione deve essere eseguita da un tecnico specializzato.



8) Per regolare la pressione di erogazione del caffè secondo le caratteristiche usuali, agire sulla regolazione vite della motopompa (Foto 4: ➡ aumenta la pressione; ➡ diminuisce la pressione).

Questa operazione deve essere eseguita da un tecnico specializzato.

6. COMMUTATORE IN POSIZIONE 0,1,2,3



Nel caso la macchina sia dotata di commutatore a risparmio energetico (posizione 0,1,2,3) presenta le caratteristiche elencate di seguito.

- 1) Nella posizione 0 la macchina è spenta.
- 2) Nella posizione 1 la macchina inizierà a riempirsi di acqua automaticamente sino all'aggiungimento del livello impostato (sonda auto livello in caldaia).
- 3) L'interruttore nella posizione 2 mette in funzione un solo elemento della resistenza (mezza potenza), questo permette un risparmio energetico nelle ore dove la macchina è in stand-by.
- 4) L'interruttore in posizione 3 mette in funzione entrambi gli elementi della resistenza elettrica (massima potenza) da utilizzare in fase di lavoro.



7. ACCENSIONE MACCHINA ERGONOMICA



I modelli ergonomici non prevedono l'utilizzo del commutatore, ma di un interruttore on/off generale. Per l'accensione della macchina procedere come segue.

- 1) Effettuare il carico manuale di acqua tramite la leva montata nel massello distributore e controllare quindi che il livello di acqua si assesti tra il minimo ed il massimo (vedere nel vetro livello).

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

- 2) Azionare l'interruttore di colore rosso posto vicino al vetro livello. Attendere circa 30 minuti per permettere alla macchina di raggiungere la temperatura di lavoro.
- 3) Effettuare alcune erogazioni dai gruppi facendo uscire solamente acqua, per permettere il riscaldamento degli stessi.
- 4) Lo spegnimento della spia verde segnala che la macchina ha raggiunto la pressione prestabilita.



Questa operazione deve essere eseguita da un tecnico specializzato.

Vapore ed acqua calda sono in pressione. PERICOLO USTIONI.

8. FUNZIONAMENTO MACCHINA A PULSANTE / A LEVETTA / ELETTRONICA

- 1) Per erogare vapore, operare sulla manopola laterale con simbolo riportante la nuvola del vapore.
- 2) Per erogare acqua calda, operare sulla manopola centrale (o laterale SB - ergonomica) con il simbolo riportante la goccia di acqua. Nel caso della macchina elettronica per erogare acqua calda premere il pulsante di erogazione del tè.
- 3) Per erogare caffè dai gruppi, dosare la giusta quantità di caffè nel portafiltro e dopo averlo pressato e richiuso sul gruppo, premere il pulsante apposito di erogazione posto sul frontale di acciaio (o tramite pulsantiera elettronica, vedere cap. 9).
- 4) Nel modello a levetta, per erogare caffè, azionare la leva manuale laterale al gruppo verso l'alto. Per fermare l'erogazione azionare la stessa verso il basso.
- 5) Il manometro a doppia scala posizionato frontalmente, rileva in ogni momento la pressione della caldaia (0,9 - 1,1 bar) e la pressione di erogazione del caffè (8 - 10 bar).
- 6) Visionare abbastanza frequentemente l'indicatore livello di acqua in caldaia ed il manometro a doppia scala.

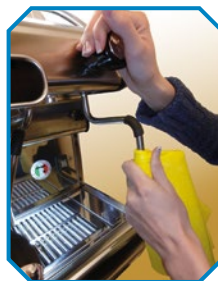
9. ISTRUZIONI DOSATURA ELETTRONICA

Si rimanda al libretto dell'utilizzatore specifico per ogni modello.



10. MANUTENZIONE

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



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

♦ Pulire la vaschetta raccogliogocce da residui del caffè che si vanno depositando sul fondo per evitarne l'ostruzione.

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

Procedere come segue:

1- Inserire il filtro cieco nel portafiltro e aggiungere il detergente secondo le dosi indicate nella confezione.

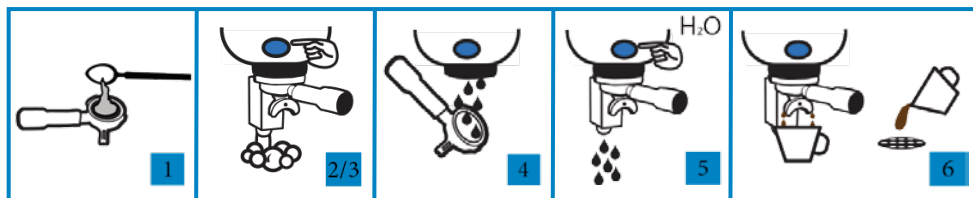
2- Inserire il portafiltro nel gruppo erogatore.

3- Accendere l'erogazione per 10 secondi. Fermare per 10 secondi. Ripetere per 5 volte.

4- Rimuovere il portafiltro. Accendere l'erogazione e risciacquare il portafiltro con l'acqua calda che esce dal gruppo erogatore. Fermare l'erogazione.

5- Inserire il portafiltro nel gruppo erogatore. Per risciacquare ripetere il punto 3 senza detergente.

6- Sostituire il filtro cieco nel portafiltro con il filtro corretto e fare un espresso da eliminare.



♦ Le parti esterne della macchina devono essere pulite con un panno umido e non utilizzare mai detersivi o sostanze abrasive. Analogamente per i circuiti idraulici interni si deve evitare di utilizzare sostanze aggressive e/o abrasive. Non pulire la macchina con getti d'acqua.

♦ Per pulire il portafiltro ed i cestelli del filtro, preparare in un contenitore di plastica o acciaio inox una soluzione con acqua calda e detergente, ed immergerli nella soluzione per almeno 30 minuti. Sciacquarli con acqua pulita.





DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Prodotto :

- ♦ Macchine per caffè espresso

Modello :

- ♦ 2/3/4 GR Pulsante /Elettronica /Levetta

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

1) DIRETTIVA BASSA TENSIONE

2006/95/CE (ex 93/68/CEE)

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

CEI EN 60335-1 / CEI EN 60335-2-14 / CEI EN 60335-2-14/A1
CEI EN 60335-2-15 / CEI EN 60335-2-15/A1 / CEI EN 60335-2-15/A2

2) DIRETTIVA COMPATIBILITA' ELETTROMAGNETICA

2004/108/CE (ex 89/336/CEE 92/31/CEE 93/68/CEE)

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

CEI EN 55014-1 / CEI EN 55022 / CEI EN 61000-3-2 / CEI EN 61000-3-3
CEI EN 61000-4-2 / CEI EN 61000-4-4 / CEI EN 61000-4-5
CEI EN 61000-4-6 / CEI EN 61000-4-8 / CEI EN 61000-4-11

3) DIRETTIVA ATTREZZATURE A PRESSIONE (PED)

97/23 (TÜV NORD System certificate No: 07 202 9080 Z) (0618/9/0144 REV01)

Le nostre macchine per caffè, sono conformi ai requisiti della direttiva 97/23 CE - Modulo A1 - Categoria II - e sono composte dalle seguenti apparecchiature che rientrano nella direttiva stessa:

Caldaia in rame	Marcata CE 0045
Valvola di sicurezza	Marcata CE 0045

- ♦ 2002/95/CE RoHS
- 2002/96/CE RoHS
- 2003/108/CE RoHS

Sulla base delle nostre conoscenze, i nostri fornitori di materiali non utilizzano nella fabbricazione dei loro prodotti, le sostanze pericolose che sono elencate nelle Direttive CEE sopramenzionate.

- ♦ D.M. 21/03/73 → D.M. nr. 227 - 4/05/2006

Concernente la disciplina igienica degli imballaggi igienica degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale.

Recepimento delle direttive 2004/1/CE, 2004/13/CE e 2004/19/CE.

- ♦ Regolamento CE: 1935/2004 → 1895/2005

Relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli STATI MEMBRI concernenti i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

- ♦ Norma UNI 11460 Settembre 2012:

Applicazione della norma specifica riguardante i metodi di prova e i limiti di migrazione di piombo e nichel negli apparecchi destinati alla preparazione e alla distribuzione di bevande calde.



INSTALLATION and MAINTENANCE

1. SAFETY WARNINGS

- ◆ Check that the data on the machine corresponds to that of the electrical supply network, before connecting the equipment.
- ◆ Adaptors, multiple sockets and /or extensions must not be used.
- ◆ When in doubt, request a detailed diagram of the supplied power from a qualified electrician. The power supply must be provided with the following safety devices:
 - efficient earthing connection;
 - section of conductors suitable for absorption capacity;
 - efficient earthing leakage protection circuit breaker.
- ◆ The appliance is not to be used by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction.
- ◆ Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- ◆ Always press the main switch to 0 or disconnect the coffee machine from the mains before any internal maintenance. Never put your hands or any object into the machine when it is connected to the mains.
- ◆ Do not leave the machine exposed to environmental elements or place them in damp rooms such as bathrooms... Do not leave water inside the appliance in environments where the temperature is equal to or less than 0°C.
- ◆ Do not obstruct the suction or dispersion grilles and do not cover with cloths, etc.
- ◆ Only use original spare parts in order to avoid compromising the safety and proper functioning of the machine.
- ◆ In an emergency, such as fire, unusual noise, overheating, etc., take immediate action, disconnect the power and close gas and water taps.
- ◆ If the appliance does not seem to be working correctly, switch it off and do not tamper with it. Return it only to an aftersales service centre authorised by the manufacturer for repair and request original spare parts. The power cord of this appliance must not be replaced by the user. If the cord is damaged or needs to be replaced, take it to an authorised after-sales service only.
- ◆ Carefully keep this booklet for future reference. Contact our Repair Service for any maintenance that is not described in this leaflet.



Failure to comply with these warnings could jeopardise the safety of the appliance. Improper installation can cause damage to people, animals and things for which the manufacturer cannot be considered responsible.

2. PRECAUTIONARY MEASURES

This machine may only be used with foodstuffs. It cannot be used for liquids or any other kind of product that could damage and pollute it.

This appliance isn't intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments. The manufacturer cannot be held responsible for damage to people or things caused by unsuitable, erroneous or irrational use.



Devised, designed and produced by us



3. INTRODUCTION

This booklet is a guide to rapid and easy use and maintenance of coffee machines.

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

Have your coffee machine inspected by qualified personnel at least once a year. This constant care will make your machine safer and more efficient.

Our coffee machines have been designed and manufactured in compliance with all specifications that distinguish traditional espresso coffee machines: noble materials such as copper and steel and reliable components make all machines made by the company safe, reliable and functional.

No liability can be accepted by the company for any damage to persons or things caused by non-compliance with these instructions.

4. INSTALLATION

- 1) Remove the coffee machine from its parking and check that it has not been damaged.
- 2) Place the appliance on a stable top, close to the mains sockets and water line connections. Level the coffee machine by adjusting its feet. Check that the voltage of your mains supply corresponds to that indicated in the technical specifications.
- 3) Remove the front tray and use the hose (3/8") provided to connect the machine inlet pipe to the water purifier (use only pipes approved for potable water as required by Italian Ministerial Decree 21.03.73 and later amendments). Connect the outlet pipe by fixing it to the plastic tray (drainage) (Photo 1). Switch on the water purifier and check for any leaks.

(Observe the rules issued by the relevant authorities for each state, region or county).

For optimal use of the appliance, check that the water supply pressure exceeds 1 bar (100 kPa) and be less than 6 bar (600 kPa). If the incoming water pressure exceeds 6 bar, we recommend to use a pressure reducer.

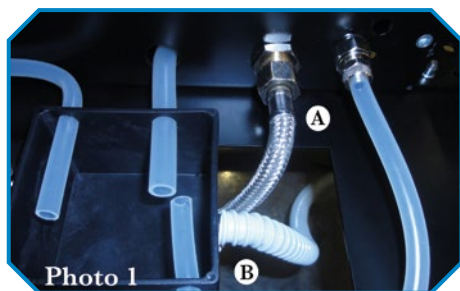
- 4) Electrical installation of the machine must be carried out exclusively by **qualified personnel**, according to the instructions in this manual and the standards in force in the country of installation. The machine comes with a suitably tested 2.5 m long H07RN-F 5x2.5 mm² power lead to which the fitter must connect an EN 60309 approved 3P+N+PE 16A - 400V industrial plug (not provided). Another type of power lead could be provided if required by the customer or local standards.

As an alternative the fitter may connect the power lead to an omnipole circuit breaker with characteristics suitable for the electrical system involved, the standards in force in the country of installation and IEC 60364-1. Before start-up the fitter must make sure the machine has been properly connected to the electrical and earthing systems involved and check the efficiency of protection from direct contact, as per IEC 60364-1.

IT IS STRICTLY FORBIDDEN TO USE THE MACHINE WITHOUT EFFECTIVE SAFE EARTHING.



Carefully read the instructions above.



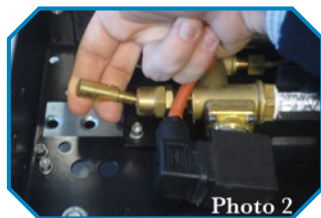
A: Water intake into the boiler

B: Outlet pipe



5. MACHINE IGNITION

- 1) Rotate the switch knob to position 1. The red indicator light comes on.
- 2) When the machine is switched on, the electronic card checks water level inside the boiler. After approx. 3 seconds, the filling pump and solenoid valve are enabled for filling.
- 3) In position 1 the coffee machine will automatically be filled with water up to the pre-set level (level probe inside the boiler). All machines come with a manual filling lever (fitted to the water distribution unit) (Photo 2) which can be used in an emergency if the automatic level control device is not working properly.



NB: Electronic models are fitted with a safety level indicator. If the probe does not detect water in the boiler within 120", the machine stops and the keypad LEDs start to flash. To reset the alarm turn the machine off then on again. If the problem remains, check that water is arriving from the water circuit.

- 4) When the internal pump stops the water in the machine has reached the set level. Take the switch to position 2.



- 5) When the switch is on position 2 the heating element is activated, the green warning light comes on and the heating element starts heating the water.

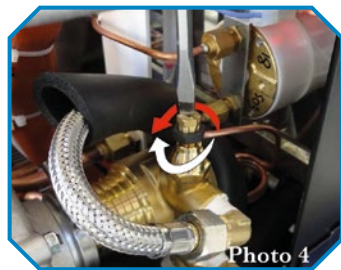
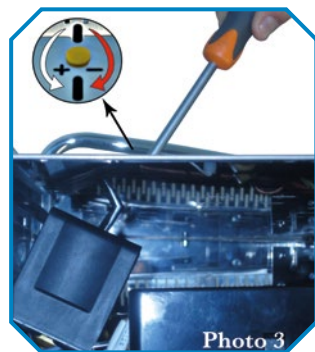
It is advisable that you dispense water for 5 seconds so as to eliminate any air bubbles from the thermosyphon circuit and for better thermal compensation.

- 6) Wait approximately 30 minutes to allow the machine to reach its operating temperature. When the green warning light goes out the set machine pressure has been reached. The red indicator light will be always light (tension on the electrical circuit).

- 7) Adjust pressure inside the boiler to the usual specifications by means of the relevant screw on the pressure gauge.

(Photo 3: ➡ increases pressure; ➡ reduces pressure).

This operation must be carried out by a specialized technician.



- 8) Adjust coffee delivery pressure to the usual specifications by means of the relevant screw of the internal pump.

(Photo 4: ➡ increases pressure; ➡ reduces pressure).

This operation must be carried out by a specialized technician.



6. SELECTOR ON POSITION 0,1,2,3



If the machine has an energy saving selector (position 0,1,2,3) it has the characteristics listed below.

- 1) On position 0 the machine is off.
- 2) In position 1 the coffee machine will automatically be filled with water up to the pre-set level (level probe inside the boiler).
- 3) On position 2 the selector activates just one of the heating elements (half power); this saves energy when the machine is on stand-by.
- 4) On position 3 the selector activates both heating elements (full power) used for operation.



7. ERGONOMIC MACHINE IGNITION



Ergonomic models have a general ON/OFF switch instead of selectors. To turn on the machine, proceed as follows.

- 1) Use the lever on the water distribution unit to fill the machine with water manually and check that the water level is more than the minimum quantity and less than the maximum quantity (as indicated on the level indicator).

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

- 2) Start the red switch near the level indicator. Wait approximately 30 minutes to allow the machine to reach its operating temperature.
- 3) Heat the groups by operating them a few times with hot water only.
- 4) When the green warning light goes out the set machine pressure has been reached.



*This operation must be carried out by a specialized technician.
Steam and water are under pressure. SCALD HAZARD.*

8. MACHINE OPERATION BY PUSH BUTTON / LEVER / ELECTRONICS

- 1) Steam is delivered by turning the side knob with a steam cloud sing on it.
- 2) Hot water is delivered by means of the central knob (or side SB-ergonomic knob) with the hot water drop sign.

With electronic machines press the tea-making button to deliver hot water.

- 3) To deliver coffee from the coffee spouts, fill the filter holder with the correct quantity of coffee and having it pressed, put it back above the coffee spout and press the relevant push-button on the steel front (if the machine is fitted with an electronic console, refer to chapter 9).
- 4) With lever models lift the manual lever on the side of the unit to deliver coffee. To cut off delivery lower the lever.
- 5) The double-range pressure gauge on the front constantly measures boiler pressure (0,9 - 1,1 bar) as well as coffee delivery pressure (8 - 10 bar).
- 6) Frequently check the boiler level indicator and double-range pressure gauge.

9. INSTRUCTIONS FOR ELECTRONIC DOSING

See the special user's manual for each model.



10. MAINTENANCE

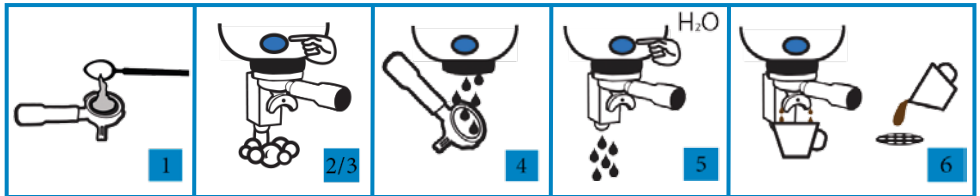
- ♦ Clean the steam wand after every use, so as to prevent scale deposits from obstructing the steam outlet points.



- ♦ Empty and clean the coffee filters every evening; remove the filter and brush the inside with a suitable brush; soak the filters in hot water in order to dissolve coffee greases.
- ♦ Remove coffee residues from the drip tray, otherwise it could get clogged.
- ♦ Use the relevant blind filter supplied with the machine to wash the coffee spout with a special detergent (obtainable from our repair centre points).

Proceed as follows:

- 1- Insert the blind filter in the the filter holder and add the amount of detergent indicated on the pack.
- 2- Insert the filter holder into the group head.
- 3- Start brew cycle for 10 seconds and stop for 10 seconds. Repeat this operation for 5 times.
- 4- Remove the filter holder from group head. Start brew cycle and rinse the filter holder with the boiling water from group head. Stop cycle.
- 5- Insert the filter holder into group head and repeat step 3 to rinse without detergent.
- 6- Replace the blind filter in the filter holder with the correct filter and make and discard an espresso.



- ♦ Clean the external parts of the machine with a damp cloth. Never use detergents or abrasive substances. Also for the interior hydraulic circuits must avoid to use aggressive and/or abrasive substances. Do not use jets of water to clean the machine.
- ♦ To clean the filter holder and the filters, leave them to soak for at least 30 minutes in a solution of hot water and detergent prepared in a plastic or stainless steel container. Rinse them with clean water.





DECLARATION OF CONFORMITY

Product :

- ♦ Espresso coffee machines

Types :

- ♦ 2/3/4 GR Switch / Electronic model / Lever model

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

1) LOW VOLTAGE DIRECTIVE

2006/95/CE (ex 93/68/CEE)

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

CEI EN 60335-1 / CEI EN 60335-2-14 / CEI EN 60335-2-14/A1
CEI EN 60335-2-15 / CEI EN 60335-2-15/A1 / CEI EN 60335-2-15/A2

2) ELECTROMAGNETIC COMPATIBILITY

2004/108/CE (ex 89/336/CEE 92/31/CEE 93/68/CEE)

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

CEI EN 55014-1 / CEI EN 55022 / CEI EN 61000-3-2 / CEI EN 61000-3-3
CEI EN 61000-4-2 / CEI EN 61000-4-4 / CEI EN 61000-4-5
CEI EN 61000-4-6 / CEI EN 61000-4-8 / CEI EN 61000-4-11

3) PRESSURE DEVICE DIRECTIVE (PED)

97/23 (TÜV NORD System certificate No: 07 202 9080 Z) (0618/9/0144 REV01)

Our coffee machines are in compliance with the directive 97/23 CE - Form A1 - Category II - and are equipped with the following items which are included in the same directive:

Copper boiler

Mardek CE 0045

Safety valve

Mardek CE 0045

- ♦ 2002/95/CE RoHS
- 2002/96/CE RoHS
- 2003/108/CE RoHS

To the best of our knowledge, our material suppliers do not use in the manufacturer of their products the hazardous substances which are listed in the above mentioned EU Directives.

- ♦ D.M. 21/03/73 → D.M. nr. 227 - 4/05/2006

Concerning the hygienic regulation of the packaging, containers and utensils that come in contact with foodstuffs or substances for personal use.

Transposition of Directives 2004/1/EC, 2004/13/EC and 2004/19/EC.

- ♦ Commision Regulation EC: 1935/2004 → 1895/2005

On the approximation of the laws of the MEMBER STATES relating to materials and articles intended to come into contact with foodstuffs.

- ♦ Standard UNI 11460, September 2012:

Application of the specific standard regarding the test methods and migration limits of lead and nickel in appliances for the production and dispensing of hot beverages.



MONTAGE und WARTUNG

1. SICHERHEITSHINWEISE

- ♦ Vor Anschluß der Maschine sich davon überzeugen, daß die auf dem Schild angegebenen Daten mit jenen des am Installationsort vorhandenen Versorgungs-netzes übereinstimmen.
- ♦ Vom Einsatz von Adaptern, Vielfachsteckdosen und/oder Verlängerungskabeln wird abgeraten.
- ♦ Im Zweifelsfall die elektrische Anlage von einem Fachmann überprüfen lassen, welche den nachfolgend aufgeführten Sicherheitsvorschriften entsprechen muß:
 - Sicherheitserdung;
 - einen für den Leistungsbedarf angemessenen Kabeldurchmesser;
 - Leitungsschutzschalter.
- ♦ Die Maschine darf nicht von Kindern oder von Geistes behinderten Personen, die die Maschine nicht kennen, bedient werden; es sei denn, dass dies unter Aufsicht oder nach vorheriger Einweisung erfolgt.
- ♦ Bitte kinder beaufsichtigen, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- ♦ Vor Beginn jeder inneren Wartungsarbeit den Hauptschalter auf Position 0 stellen oder ausziehen den Netzstecker. Ist die Maschine an das Stromnetz angeschlossen, nie die Hände oder Gegenstände ins Maschineninner e bringen.
- ♦ Die Maschine nicht Witterungseinflüssen aussetzen und in feuchten Räumen wie Badezimmer installieren. Das Gerät nicht in Umgebungen mit Temperaturen unter oder gleich 0°C mit Wasser befüllt lassen.
- ♦ Die Gitter zur Ansaugung und Verteilung nicht verstopfen und die Oberfläche zur Erwärmung der Kaffeetassen nicht mit Tüchern oder Anderem abdecken.
- ♦ Zum Austausch von defekten Teilen nur vom Hersteller genehmigte Ersatzteile verwenden. Dies gewährleistet Funktionstüchtigkeit ohne Störungen.
- ♦ Im Notfall, wenn die Maschine Feuer fangen sollte, merkwürdige Geräusche von sich gibt oder sich überhitzen sollte, sofort den Netzstecker ziehen und Gas- und Wasserzufuhr abdrehen.
- ♦ Das Gerät im Falle von Defekten und/oder Funktionsstörungen ausschalten und nicht manipulieren. Für eventuelle Reparaturen wenden Sie sich bitte ausschließlich an ein autorisiertes Kundendienstzentrum des Herstellers und verlangen den Einsatz von Originalersatzteilen.

Das Stromversorgungs Kabel des Geräts muss nicht vom Benutzer ersetzt werden. Wenn das Kabel beschädigt oder ersetzt werden muss, sich an einem autorisierten Service-Center wenden.
- ♦ Diese Bedienungsanleitung für eine zukünftige Einsichtnahme sorgfältig aufbewahren. Sollen andere, als die hier beschriebenen Vorgänge ausgeführt werden, wenden Sie sich an eine unserer Kundendienststellen.



Die Nichteinhaltung diese Warnungen beeinträchtigt die Gerätesicherheit. Eine nicht fachgerechte Installation kann zu Personen- und Sachschäden führen, für die der Hersteller nicht verantwortlich gemacht werden kann.

2. UNZWECKMÄSSIGER GEBRAUCH

Die Maschine darf nur für den Gebrauch eingesetzt werden, für den sie ausdrücklich entworfen worden ist. Dieses Gerät ist nicht für den Einsatz in häuslichen und vergleichbaren Umgebungen bestimmt, wie: Personalküchen in Geschäften, Büros und sonstige Arbeitsbereiche; Bauernhöfe; Verwendung durch Hotel- und Moteltkunden sowie in sonstigen Wohnbereichen; Beherbergungsbetriebe (z.B. Bed & Breakfast). Der Hersteller übernimmt für eventuelle Schäden, die durch ungeeigneten, falschen oder unvernünftigen Gebrauch durch nicht informierte Bediener hervorgerufen worden sind, keinerlei Verantwortung.



3. EINLEITUNG

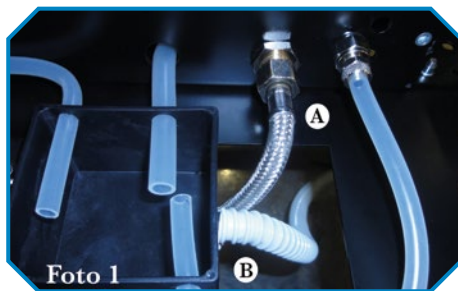
Diese Gebrauchsanleitung liefert Ihnen einfache und schnelle Hinweise bezüglich der Wartung und dem Gebrauch der Espressomaschinen. Lesen Sie die einzelnen Abschnitte dieses Handbuchs sorgfältig durch. Die Firma sichert Ihnen im Fall von Problemen und Betriebsstörungen die uneingeschränkte Mitarbeit durch ihre Kundendienstzentren zu. **Lassen Sie Ihre Espressomaschine mindestens einmal pro Jahr durch einen Fachmann kontrollieren.** So bleibt Ihre Maschine stets leistungsfähig und sicher. Die Maschinen wurden unter Einhaltung aller Eigenschaften der traditionellen Espressomaschinen für den Barbetrieb entwickelt und konstruiert: Edelmetallmaterialien wie Kupfer und Stahl sowie zuverlässige Komponenten machen die von der Firma konstruierten Maschinen sicher, zuverlässig und funktionell. Ein von den Anleitungen abweichender Gebrauch enthebt die Firma von jeglicher Haftung für eventuelle Schäden an Personen oder Dingen.

4. INSTALLATION

- 1) Entfernen Sie die Verpackung und kontrollieren Sie umgehend die Unversehrtheit des Gerätes.
- 2) Positionieren Sie das Gerät auf einer ebenen und tragfähigen Fläche in der Nähe der elektrischen bzw. Wasseranschlußstelle. Regulieren Sie die Stellfüße, um das Gerät auszurichten. Vergewissern Sie sich, daß die Netzspannung mit der übereinstimmt, die in den technischen Eigenschaften angegeben ist.
- 3) Die Vorder Auffangwanne entfernen und mit dem flexiblen Edelstahl – schlauch (3/8“), den sie in der Dotierung finden, den Ladeanschluss am Wasserenthärter verbinden (nur für Trinkwasser homologierte Schlauche Benutzen wie nach D.M. 21.03.73 und folgenden Zusatzartikeln). Den Abflussrohr an der Plastikwanne verbinden (Auffangwanne) (Foto 1). Zu Letzt den Wasserenthärter einschalten und überprüfen das es nicht Verlust von Wasser gibt. **(Sich an den entsprechenden Regeln der jeweiligen Organisationen des Lands , Staats, Region halten)**. Für die optimale Nutzung des Gerätes, prüfen Sie dass der Wasserdruck grösser als 1 bar (100 kPa) und weniger als 6 bar (600 kPa) ist. Wenn die eingehende Wasserdruck über 6 bar ist, empfehlen wir die Verwendung eines Druckminderer.
- 4) Die elektrische Installation der Maschine muss nur **von qualifizierten Personal** gefolgt sein, beim folgen der hier beschriebenen Instruktionen und im Einvernehmen mit den Vorschriften des Ziellandes der Maschinen. Die Maschine sind normalerweise mit einem getesteten Stromkabel Modell H07RN-F 5x2,5 mm² und 2,5 m lang ausgestattet an dem der Verantwortlicher für die Installation einen Industrie-Stecker 3P+N+PE 16A – 400V homologiert EN 60309 (nicht in der Dotierung) anschließen muss. Falls bei Kunden Anfrage oder verschiedene Vorschriften von den Italienischen, könnte die Maschine mit einem verschiedenen Stromkabel ausgestattet sein. Alternativ kann der Installateur den Kabel an einem Betriebssystem Schalter und an einem Verpolschutz anschließen deren Grundzüge er in Abhängigkeit von den Benutzten Elektrischen System und den Vorschriften des Ziellandes in der IEC 60364-1 suchen muss. Vor der Einschaltung muss der Installateur die korrekte Anschließung der Maschine am benutzten Elektrischen System und am Erdungssystem überprüfen beim kontrollieren des Schutzes gegen direkter Berührung wie nach der IEC 60364-1. **ES IST VERBOTEN DIE MASCHINE BEI EINEN NICHT EFFIZIENTEN BODEN ANSCHLUSS ZU BENUTZEN.**



Mit Aufmerksamkeit was oben beschrieben lesen.



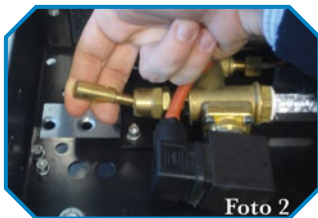
A: Aufladung des Wassers im Kessels

B: Abflussrohr



5. EINSCAHLTUNG DER MASCHINE

- 1) Drehen Sie den Handgriff del Schalters auf Position 1. Die rote Kontrollleuchte schaltet sich ein.
- 2) Beim Einschalten der Maschine kontrolliert die elektronische Karte den Wasserfüllstand im Heizkessel und nach etwa 3 Sekunden erfolgt das Auffüllen durch die Befähigung der Pumpe und des Füll-Elektrovent.
- 3) Die Maschine (im Position 1) beginnt mit dem automatischen Wasser füllvorgang bis zum Erreichen der eingestellten Wasserstandshöhe (autom. Füllstandsonde im Heizkessel).
Alle Maschinen sin mit einen manuellen Aufladung hebel ausge-
stattet (in der Blockeinheit gebaut) (Foto 2) das im Notfall bei einer Funktionsstörung der elektronischen Einheit benutzt sein kann.



HINWEIS: Bei den elektronischen Maschinen ist ein Sicherheitssystem der Füllstandhöhe eingebaut. Wenn das Sensor nicht innerhalb 120“ das Wasser im Kessel detektiert, stoppt sich die Maschine und die Led lichte fangen an zu blinken. Um das Alarm zurückzusetzen die Maschine aus – und einschalten. Im Fall das das Problem sich nicht auflöst, kontrollieren das Wasser im Wasser System versorgt wird.

- 4) Wenn die innerhalbe motorpumpe stoppt hat die Maschine den etablierten Wasser Level erreicht. Danach den Hauptschalter in Position 2 drehen.

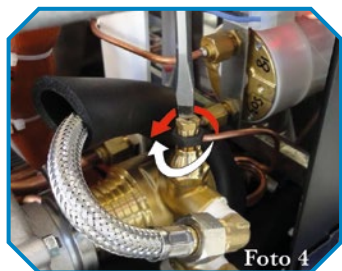
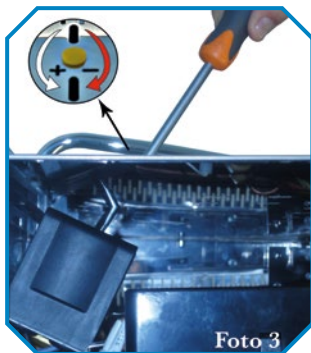


- 5) Der Hauptschalter in Position 2 schaltet das Heizkörper ein, das grüne Heizkörper Kontrollleuchte geht an und die Aufwärmung des Wasser beginnt.

Wir empfehlen Wasser von der Gruppe für 5 Sekunden fließen zu lassen so dass man mögliche Luftblasen in der Thermosiphon Schaltung beseitigt und eine bessere thermocompensation erhaltet.

- 6) Warten Sie etwa 30 Minuten ab, damit die Maschine ihre Betriebstemperatur erreichen kann. Die Ausschaltung des Grünen Kontrolllichte bedeutet das die Maschine den etablierte Druck erreicht hat. Der Rote Kontrollleuchte wird immer leuchtend bleiben, um die Versorgungsspannung zu markieren.

- 7) Um den Innendruck im Heizkessel gemäß den üblichen Eigenschaften einzustellen, die Regulierschraube verwenden, die sich am Druckwächter befindet. (Foto 3: ⇒ erhöht den Druck; → senkt den Druck). **Diese Option muss von einen qualifizierten technischer durchgeführt werden.**



- 8) Um den Druck der Kaffeeabgabe gemäß den gewöhnlichen Eigenschaften einzustellen, die Schraube der Innenpumpe regulieren (Foto 4: ⇒ erhöht den Druck; → senkt den Druck). **Diese Option muss von einen qualifizierten technischer durchgeführt werden.**

6. HAUPTSCHALTER IN POSITION 0,1,2,3



Im Fall die Maschine einen Stromspar Hauptschalter hat (Position 0,1,2,3) verfügt über folgenden Fähigkeiten.

- 1) In Position 0 ist die Maschine ausgeschaltet.
- 2) Die Maschine (im Position 1) beginnt mit dem automatischen Wasser füllvorgang bis zum Erreichen der eingestellten Wasserstandshöhe (autom. Füllstandsonde im Heizkessel).
- 3) Der Hauptschalter in Position 2 schaltet nur ein Heizkörper ein (halbe kraft), dieses erlaubt an Strom Sparen während die Maschine in Stand-by ist.
- 4) Der Hauptschalter in Position 3 schaltet beide Heizkörper ein (volle Kraft) die während der Arbeit benutzt werden sollen.



7. EINSCHALTUNG DER ERGONOMISCHE MASCHINE



Die ergonomischen Modelle haben nicht einen Hauptschalter, aber einen on/off Schalter. Um die Maschienen einzustellen folgendes machen.

- 1) Den Wasser manuell mit dem Aufladung Hebel der auf der Blockeinheit angebaut ist laden und danach kontrollieren, daß sich der Wasserstand zwischen dem Minimum und dem Maximum befindet (siehe Füllstand-fenster).

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

- 2) Betätigen Sie den roten Schalter in der Nähe des füllstand fensters. Warten Sie etwa 30 Minuten ab, damit die Maschine ihre Betriebstemperatur erreichen kann.
- 3) Einige Verteilungen aus den Gruppen mit nur Wasser machen, um die Gruppen aufzuwärmen.
- 4) Die Ausschaltung des Grünen Lichts bedeutet das die Maschine den etablierte Druck erreicht hat.



*Diese Option muss von einen qualifizierten technischer durchgeführt werden.
Dampf und Wasser stehen unter Druck. VERBRENNUNGSGEFAHR.*

8. BETRIEB DER DRÜCKKNOPF / MIT HEBEL / VOLLAUTOMATISCH

- 1) Für die Dampfabgabe betätigen Sie den seitlichen Drehknopf, auf dem eine Dampf wolke abgebildet ist.
- 2) Für die Wasserabgabe bedienen Sie den zentralen Drehgriff (oder seitlich SB - ergonomisch), auf dem das Wassertropfensymbol abgebildet ist. Im Fall der Elektronischen Maschine um Wasser zu verteilen das Tee Knopf drücken.
- 3) Für die Kaffeeabgabe aus der Einheiten, dosieren Sie die entsprechende Kaffeepulvermenge in das Sieb und nach dem erneuten Anbringen an der Abgabeeinheit und drückte, drücken Sie den entsprechenden Abgabeschalter an der Stahlfront (oder mittels elektronischem Schaltfeld, siehe Kap. 9).
- 4) Im Hebel model, um Kaffee zu verteilen, den Hebel neben der Gruppe nach oben betätigen. Um die Verteilung anzuhalten den Hebel nach unten betätigen.
- 5) Das Manometer mit doppelter Maßskala, das sich an der Frontseite befindet, zeigt ständig den Druck des Heizkessels an (0,9 - 1,1 bar) und den Druck bei der Kaffeeabgabe (8 - 10 bar).
- 6) Die Wasserstandanzeige im Heizkessel und das Manometer mit doppelter Maßskala stets im Auge behalten.

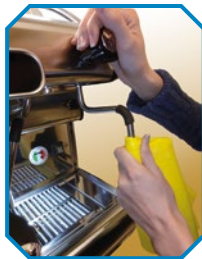
9. ANWEISUNGEN ZUR ELEKTRONISCHEN DOSIERUNG

Bitte beachten Sie die Bedienungsanleitung des spezifischen model.



10. WARTUNG

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



- ♦ Die Kaffeesiebe allabendlich entleeren und reinigen; das Sieb herausnehmen und im Inneren mit der mitgelieferten Bürste reinigen; in warmes Wasser tauchen, damit sich das Kaffee Fett lösen kann.
- ♦ Die Tropfwasserschale von auf ihrem Boden abgesetzten Kaffeeresten befreien, um Verstopfungen zu verhindern.
- ♦ Reinigen Sie die Abgabereinheit mit dem mitgelieferten Blindsieb und unter Verwendung eines spezifischen Reinigungsmittels (in unseren Kundendienststellen erhältlich).

Wie folgend weitergehen:

1- Das Blindsieb in den Siebträger einsetzen und Den Reinigungsmittel nach auf den Paket beschreibenden Dosis hinzufügen.

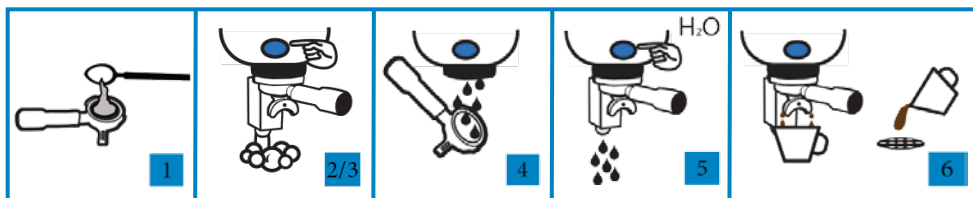
2- Den Siebträger in die Abgabereinheit einrasten.

3- 10 zweite lang herauslaufen lassen. 10 zweite warten. 5mal wiederholen.

4- Den Siebträger herausnehmen. Die Abgabereinheit einschalten und den Siebträger mit dem Warmwasser aus der Abgabereinheit ausspülen. Abgabe ausschalten.

5- Den Siebträger in die Abgabereinheit einrasten. Zum Spülen den Vorgang 2 ohne Reinigungsmittel wiederholen.

6- Ersetzen Sie den blindfilter im Siebträger mit dem richtigen Filter und machen Sie einen Espresso zu löschen.



- ♦ Die Gehäuseteile der Maschine werden mit einem weichen Tuch gereinigt. Verwenden Sie keine Reinigungs- bzw. Scheuermittel. Auch für den innere hydraulischestronkreisen man muss keine aggressive und/oder scheuernde substanzen zu benutzen. Die Maschine nicht mit Wasserstrahlen reinigen.

- ♦ Für die Reinigung des Siebträger und der Filtereinsätze ist in einem Kunststoff- oder Edelstahlbehälter eine Lösung aus heißem Wasser und Reinigungsmittel vorzubereiten und Filterhalter und Filtereinsätze sind für mindestens 30 Minuten in diese Lösung einzutauchen. Mit sauberem Wasser abspülen.





KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Produktart :

- ♦ Kaffee espressomaschine

Type :

- ♦ 2/3/4 GR Druckknopf / Vollautomatisch / Hebel model

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

1) NIEDERSPANNUNGSRICHTLINIE

2006/95/CE (ex 93/68/CEE)

Die Konformität wurde anhand der folgenden harmonisierten Normen geprüft:

CEI EN 60335-1 / CEI EN 60335-2-14 / CEI EN 60335-2-14/A1

CEI EN 60335-2-15 / CEI EN 60335-2-15/A1 / CEI EN 60335-2-15/A2

2) EMV RICHTLINIE

2004/108/CE (ex 89/336/CEE 92/31/CEE 93/68/CEE)

Die Konformität wurde anhand der folgenden harmonisierten Normen geprüft:

CEI EN 55014-1 / CEI EN 55022 / CEI EN 61000-3-2 / CEI EN 61000-3-3

CEI EN 61000-4-2 / CEI EN 61000-4-4 / CEI EN 61000-4-5

CEI EN 61000-4-6 / CEI EN 61000-4-8 / CEI EN 61000-4-11

3) RICHTLINIE FÜR UNTER DRUCK STEHENDE GERÄTE (PED)

97/23 (TÜV NORD System certificate No: 07 202 9080 Z) (0618/9/0144 REV01)

Unsere Kaffemaschinen werden gemäß der Vorschrift 97/23 CE - Formular A1 - Kategorie II - hergestellt und bestehen aus folgenden unter diese Richtlinie fallende Geräte:

Kupferheizkessel

Markiert mit CE 0045

Sicherheitsventil

Markiert mit CE 0045

- ♦ 2002/95/CE RoHS
- 2002/96/CE RoHS
- 2003/108/CE RoHS

Auf der Grundlage unserer Kenntnisse verwenden unsere Materiallieferanten bei der Herstellung ihrer Produkte keine gefährlichen Stoffe, die in den zuvor genannten EWG-Richtlinien aufgeführt werden.

- ♦ D.M. 21/03/73 → D.M. nr. 227 - 4/05/2006

Dies betrifft die hygienische Regelung der hygienischen Verpackung der Verpackung, der Behälter und der Utensilien und Werkzeuge, die in Kontakt mit Lebensmitteln oder Stoffen zum persönlichen Gebrauch kommen. Umsetzung der Richtlinie 2004/1/EG, 2004/13/EG und 2004/19/EG.

- ♦ Verordnung EG: 1935/2004 → 1895/2005

Zur Angleichung der Rechtsvorschriften der MITGLIEDSTAATEN über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

- ♦ Leitlinie der nationalen italienischen Behörde zur Vereinheitlichung von Normen UNI 11460 im September 2012:

Anwendung der speziellen Richtlinie in Hinsicht auf die Methoden zur Überprüfung und der Begrenzung der Freisetzung von Blei und Nickel in den Apparaten für die Bereitstellung und Verteilung warmer Getränke.



INSTALLATION et ENTRETIEN

1. REGLES DE SECURITE

- ♦ Avant de raccorder la machine, s'assurer que les données de la plaque correspondent à celles du réseau de distribution électrique.
- ♦ L'emploi d'adaptateurs, de prises multiples et/ou de rallonges est interdit.
- ♦ En cas de doute, faire contrôler au personnel qualifié l'installation d'alimentation électrique qui doit être conforme aux normes de sécurité en vigueur, parmi celles-ci en particulier:
 - mise à la terre efficace;
 - section des conducteurs suffisante pour la puissance d'absorption;
 - dispositif coupe-circuit automatique efficace.
- ♦ L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience ni connaissance de l'appareil, à moins qu'ils ne soient surveillés ou qui n'aient été formés de façon opportune.
- ♦ Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- ♦ Avant de commencer toute opération d'entretien interne, placer l'interrupteur général sur la position 0 ou bien débrancher la fiche de la prise d'alimentation. Lorsque la machine à café est branchée électriquement, ne jamais introduire les mains ni d'autres objets à l'intérieur de l'appareil.
- ♦ Ne pas exposer la machine aux intempéries et ne pas la placer dans des lieux très humides comme les salles de bain, etc.. Ne pas laisser l'appareil contenant de l'eau dans des pièces à température inférieure ou égale à 0°C.
- ♦ Ne pas obstruer les grilles d'aspiration ou de dissipation, en particulier ne pas couvrir avec des chiffons ou autres le plan chauffe-tasses.
- ♦ N'utiliser que des accessoires et des rechanges autorisés par le fabricant. Cela garantit un fonctionnement sûr sans inconvénients.
- ♦ En cas d'urgences, comme un début d'incendie, un niveau de bruit anormal, du surchauffage, etc.. intervenir immédiatement en débranchant l'alimentation électrique de réseau, fermer les robinets de gaz et de l'eau.
- ♦ En cas de panne et/ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, l'éteindre et ne pas essayer d'intervenir personnellement. Pour toutes réparations, s'adresser exclusivement à un centre après-vente agréé par le fabricant et exiger l'utilisation de pièces de rechange d'origine. Le cordon d'alimentation de cet appareil ne peut pas être remplacé par l'utilisateur. En cas d'endommagement du cordon ou de son remplacement, s'adresser exclusivement à un Centre d'Assistance Technique agréé.
- ♦ Conserver avec soin ce mode d'emploi pour toute consultation future. Pour toutes opérations différentes de celles décrites, veuillez consulter notre centre de service après-vente.



Le non-respect des ces avertissements peut compromettre la sécurité de l'appareil. Une mauvaise installation peut causer des dommages aux personnes et aux choses pour lesquels le constructeur ne peut être considéré comme responsable.

2. CONTRE-INDICATIONS D'EMPLOI

Les machines ne sont destinées qu'à l'emploi exclusivement alimentaire, il est donc interdit d'employer des liquides ou d'autres matériaux qui puissent entraîner des dangers et polluer les becs de débit. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé dans les applications ménagères et similaires, telles que : dans les zones servant de cuisine, réservées au personnel, dans les magasins, dans les bureaux et dans d'autres milieux professionnels; dans les usines; utilisation par les clients des hôtels, motels, et autres endroits à caractère résidentiel; dans les pièces de type bed and breakfast. Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages aux personnes ou aux choses causés par un usage impropre, erroné ou déraisonnable des machines et par leur usage de la part d'opérateurs non professionnels.

3. INTRODUCTION

Ce livret constitue un mode d'emploi rapide et simple pour l'entretien et l'utilisation des machines à café. Nous vous prions de lire attentivement toutes les indications contenues dans les différentes sections de ce livret. La société garantit, en cas de problèmes et dysfonctionnements, sa plus ample collaboration par l'intermédiaire de ses centres de service après-vente. **Nous vous conseillons de faire contrôler au moins une fois par an votre machine à café par un personnel qualifié.** Cette précaution constante rendra votre machine à café plus performante et fiable. Ces machines à café ont été conçues et construites en respectant toutes les caractéristiques qui distinguent les classiques machines à café expresso pour bar: les matériaux nobles, tels que le cuivre et l'acier, et les composants fiables garantissent que les machines fabriquées par la société sont sûres, fiables et fonctionnelles. Toute utilisation différente de celle indiquée dans le présent mode d'emploi dégage la société de toute responsabilité pour les éventuels dommages aux personnes ou aux biens.

4. INSTALLATION

1) Enlever l'emballage extérieur et contrôler immédiatement si la machine est intacte et n'a pas subi de dommages.

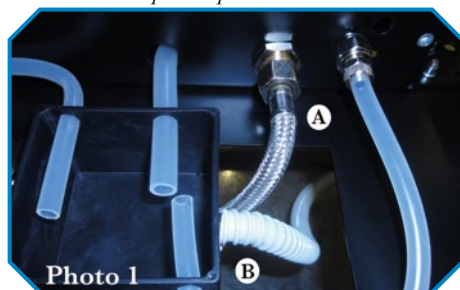
2) Positionner l'appareil au-dessus d'une table ou d'un comptoir robuste et parfaitement horizontal, tout près des points de connexion électrique et hydraulique. Régler les petits pieds afin que l'appareil soit parfaitement horizontal. S'assurer que la tension du secteur corresponde bien à celle indiquée dans les caractéristiques techniques de la machine à café.

3) Extraire la bassinelle égouttoir et raccorder à l'aide du tube flexible (3/8") en dotation, le raccord d'alimentation de la machine à l'adoucisseur (n'utiliser que des tubes homologués pour eaux potables selon D.M. 21.03.73 et successifs amendements). Raccorder le tube d'écoulement en le fixant au collecteur d'écoulement en plastique (Photo 1). Enfin mettre l'adoucisseur en fonction travail, et s'assurer de la bonne étanchéité des circuits raccordés. **(Veiller au respect des règles émises par les services préposés de chaque état, région, conté).** Pour une utilisation optimale de l'appareil, vérifier que la pression d'alimentation de l'eau est supérieure à 1 bar (100 kPa) et inférieure à 6 bar (600 pKa). Si la pression de l'eau entrant dépasse 6 bar, nous recommandons l'utilisation d'un réducteur de pression.

4) Le raccordement électrique de la machine doit être effectué exclusivement par du **personnel qualifié**, selon les prescriptions du présent manuel et en accord avec la norme d'installation en vigueur dans le pays de destination. La machine est équipée de câble d'alimentation de type H07RN-F 5x2,5 mm² de 2,5 m de longueur dûment testé, auquel l'installateur doit procéder au raccordement d'une fiche industrielle 3P+N+PE 16A - 400V homologuée EN 60309 (non fournie). En cas de demande du client, ou de normes différentes des italiennes, la machine pourrait être fournie avec un câble d'alimentation différent. En alternative, l'installateur peut raccorder le câble à un interrupteur de sécurité omnipolaire dont les caractéristiques doivent correspondre aux normes d'installation en vigueur dans le pays de destination e à la IEC 60364-1. Avant la mise en service, l'installateur doit vérifier que la machine aie été correctement raccordée au réseau électrique utilisateur et à la mise à terre, en vérifiant l'efficacité de la protection des contacts indirects selon la IEC 60364-1. **INTERDIT D'UTILISER LA MACHINE EN L'ABSENCE D'UN EFFICACE ET SECURE RACCORDEMENT A LA TERRE.**



Lire attentivement les descriptions présentes au-dessus



A: Remplissage chaudière

B: Tube d'écoulement



5. ALLUMAGE DE LA MACHINE

- 1) Faire tourner la manette de l'interrupteur sur la position 1. Le voyant lumineux rouge s'allumera.
- 2) Au moment de la mise en fonction de la machine à café, la carte électronique contrôle l'état du niveau d'eau dans la chaudière et, après environ 3 secondes, veille au remplissage par l'intermédiaire de la validation de la pompe et de l'électrovanne de chargement.
- 3) En position 1 la machine commencera à se remplir d'eau automatiquement jusqu'à ce que le niveau établi soit atteint (sonde de niveau automatique dans la chaudière).

Toutes les machines sont également dotées d'un levier de remplissage manuel (monté sur le bloc d'alimentation hydraulique) (Photo 2) à n'utiliser qu'en cas de nécessité, lorsqu'une dysfonction du remplissage automatique est constatée.

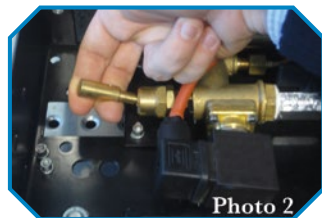


Photo 2

NB: Les machines à café électroniques sont munies d'un système de niveau. Si durant 120" la sonde ne détecte l'eau en chaudière, la machine se bloque et les leds du clavier clignotent. Pour réinitialiser, éteindre et rallumer la machine. En cas de persistance du problème, vérifier les alimentations du réseau hydraulique.

- 4) Quand la pompe interne s'arrête, la machine a atteint son niveau d'eau préétabli. Ensuite actionner l'interrupteur en position 2.



- 5) L'interrupteur en position 2 met sous tension la résistance, le voyant vert s'allume et commence le chauffage de l'eau.

Il est recommandé de libérer l'eau du groupe pendant 5 secondes afin d'éliminer les bulles d'air dans le circuit thermosiphon et de permettre une meilleure compensation thermique.

- 6) Attendre environ 30 minutes pour permettre à la machine d'atteindre la température de travail. L'extinction du témoin vert indique que la machine a atteint la pression préétablie. Le voyant rouge restera toujours allumé pour marquer la tension d'alimentation.

- 7) Pour régler la pression à l'intérieur de la chaudière selon les caractéristiques habituelles, agir sur la vis de réglage placée sur la pressostat. (Photo 3: ➡ augmente la pression; ➡ diminue la pression).

Cette opération doit être exécutée par un technicien spécialisé.

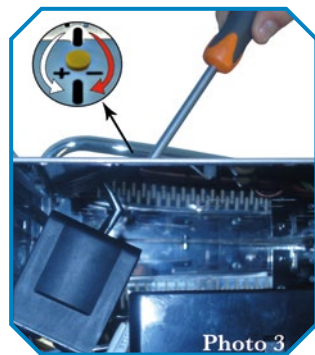


Photo 3

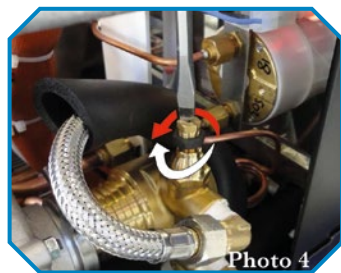


Photo 4

- 8) Pour régler la pression de débit du café selon les caractéristiques habituelles, agir sur la vis de réglage de la pompe intérieure. (Photo 4: ➡ augmente la pression; ➡ diminue la pression).

Cette opération doit être exécutée par un technicien spécialisé.

6. COMMUTATEUR EN POSITION 0,1,2,3



Dans le cas où la machine serait dotée d'un interrupteur à économiseur d'énergie (position 0,1,2,3) elle présente les caractéristiques énumérées ci-dessous.

- 1) Dans la position 0 la machine est fermée.
- 2) En position 1 la machine commencera à se remplir d'eau automatiquement jusqu'à ce que le niveau établi soit atteint (sonde de niveau automatique dans la chaudière).
- 3) L'interrupteur en position 2 met en fonction seulement un élément de la résistance (puissance moitié), ceci permettant une économie énergétique dans les heures de repos de l'appareil.
- 4) L'interrupteur en position 3 met en fonction l'ensemble des éléments chauffants de la résistance électrique (puissance maximale) et est à utiliser en phase de travail.



7. ALLUMAGE DE LA MACHINE ERGONOMIQUE



Les modèles ergonomiques ne prévoient pas l'utilisation du commutateur marche/arrêt général. Pour la mise en service de la machine procéder comme suit.

- 1) Effectuer le remplissage manuel à l'aide de la manette de remplissage située sur le bloc d'alimentation et contrôler ensuite que le niveau de l'eau se fixe entre le minimum et le maximum (coir indicateur de niveau en verre).

NB: Il est conseillé de remplir la chaudière d'eau avant d'actionner l'interrupteur de mise en marche générale (si la résistance de la chaudière n'est pas immergée dans l'eau, elle risque de brûler).

- 2) Actionner l'interrupteur rouge situé tout près de l'indicateur de niveau en verre. Attendre environ 30 minutes pour permettre à la machine d'atteindre la température de travail.
- 3) Effectuer quelques cycles de des groupes en ne faisant sortir que de l'eau, afin de permettre leur montée en température.
- 4) L'extinction du témoin vert indique que la machine a atteint la pression préétablie.



Cette opération doit être exécutée par un technicien spécialisé.

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

8. FONCTIONNEMENT MACHINE À COMMANDES MARCHE ARRÊT / À LEVIER / ÉLECTRONIQUE

- 1) Pour obtenir le débit de vapeur, actionner les manettes latérales portant le symbole du nuage de vapeur.
- 2) Pour obtenir le débit d'eau chaude, actionner la manette centrale (ou latérale SB - ergonomique) portant le symbole de la goutte d'eau. Dans le cas d'une machine électronique, pour soutirer de l'eau chaude, appuyer sur la touche d'extraction du thé.
- 3) Pour obtenir le débit du café des groupes, doser la juste quantité de café dans le portefiltre, appuyer et l'accrocher au groupe; appuyer sur le bouton-poussoir correspondant au débit du café placé sur la partie frontale en acier (dans le cas du clavier électronique, voir chap. 9).
- 4) Dans le modèle à levier, pour extraire le café, actionner le levier manuel latérale au groupe vers le haut. Pour arrêter la production de café actionner ce même levier vers le bas.
- 5) Le manomètre à double échelle, situé sur la partie frontale de l'appareil, détecte à tout moment la pression dans la chaudière (0,9 - 1,1 bar) et la pression de débit du café (8 - 10 bar).
- 6) Contrôler assez fréquemment l'indicateur du niveau de l'eau dans la chaudière, ainsi que le manomètre à double échelle.

9. FONCTIONNEMENT DE LA VERSION ÉLECTRONIQUE

Se conformer au manuel d'utilisation spécifique à chaque modèle.



10. ENTRETIEN

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



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

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

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

Procédez comme suit:

1- Insérer le filtre aveugle dans le porte-filtre et ajouter le détergent selon les doses prescrites sur la confection.

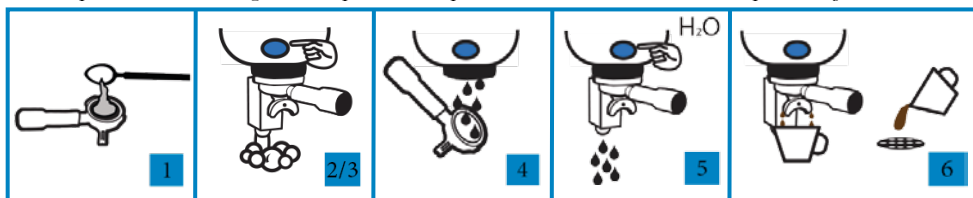
2- Insérer le porte-filtre dans le groupe distributeur.

3- Mettre la distribution en marche pendant 10 secondes. Stopper pendant 10 secondes. Répéter l'opération 5 fois.

4- Retirer le porte-filtre. Mettre la distribution en marche et rincer le port-filtre avec l'eau chaude qui sort du groupe distributeur. Fermer la distribution.

5- Insérer le porte-filtre dans le groupe distributeur. Pour rince répéter l'action du point 2 sans détergent.

6- Remplacer le filtre borgne en la porte-filtre par du filtre correct et faire 1 espresso à jeter.



♦ Les parties extérieures de la machine doivent être nettoyées en utilisant un linge humide; ne jamais utiliser de détersifs ou substances abrasives. De même pour les circuits hydrauliques à l'intérieur, vous devez éviter d'utiliser des agents de nettoyage puissants et/ou abrasifs. Ne pas laver la machine en projetant de l'eau.

♦ Pour nettoyer le porte-filtre et les éléments du filtre, préparer dans un contenant en plastique ou acier inoxydable, une solution avec de l'eau chaude et du détergent, et les plonger dans cette solution pendant au moins 30 minutes. Les rincer ensuite à l'eau propre.





DECLARATION DE CONFORMITE

Produit :

- ♦ Machines à café espresso

Modelo :

- ♦ 2/3/4 GR Bouton / Electronique modèle / Levier modèle

La société B.F.C. srl déclare sous sa propre responsabilité que le produit satisfait, en ce qui concerne le projet et la construction, aux conditions requises par la Directive:

1) DIRECTIVE BASSE TENSION

2006/95/CE (ex 93/68/CEE)

La conformité a été vérifiée à l'aide des normes harmonisées suivantes:

CEI EN 60335-1 / CEI EN 60335-2-14 / CEI EN 60335-2-14/A1
CEI EN 60335-2-15 / CEI EN 60335-2-15/A1 / CEI EN 60335-2-15/A2

2) DIRECTIVE COMPATIBILITE' ELECTROMAGNETIQUE

2004/108/CE (ex 89/336/CEE 92/31/CEE 93/68/CEE)

La conformité a été vérifiée à l'aide des normes harmonisées suivantes:

CEI EN 55014-1 / CEI EN 55022 / CEI EN 61000-3-2 / CEI EN 61000-3-3
CEI EN 61000-4-2 / CEI EN 61000-4-4 / CEI EN 61000-4-5
CEI EN 61000-4-6 / CEI EN 61000-4-8 / CEI EN 61000-4-11

3) DIRECTIVE SUR LES APPAREILLAGES SOUS PRESSION (PED)

97/23 (TÜV NORD System certificate No: 07 202 9080 Z) (0618/9/0144 REV01)

Nos machines à café aux exigences de la directive 97/23 CE - Formulaire A1 - Catégorie II - et sont compensées par les équipements suivants qui rentrent dans la même directive:

Chaudière en cuivre
Soupape de sécurité

Marquée CE 0045
Marquée CE 0045

- ♦ 2002/95/CE RoHS
2002/96/CE RoHS
2003/108/CE RoHS

Sur la base de nos connaissances, nos fournisseurs de matériaux n'utilisent pas dans la fabrication de leurs produits les substances dangereuses reprises dans les Directives CEE susmentionnées.

- ♦ D.M. 21/03/73 → D.M. nr. 227 - 4/05/2006

Concernant les mesures d'hygiène à adopter pour les emballages hygiéniques des emballages, récipients, instruments, destinés à venir en contact avec les substances alimentaires ou avec des substances d'usage personnel. Transposition des directives 2004/1/CE, 2004/13/CE et 2004/19/CE.

- ♦ Règlement CE: 1935/2004 → 1895/2005

Relative au rapprochement des législations des ETATES MEMBRES concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

- ♦ Norme UNI 11460 Septembre 2012 :

Application de la réglementation spécifique concernant les méthodes de test et les limites de migration de plomb et de nickel dans les appareils destinés à la préparation et à la distribution de boissons chaudes.



INSTALACIÓN y MANTENIMIENTO

1. ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- ♦ Antes de conectar la máquina comprobar que los datos de tarjeta correspondan a los de la red eléctrica de distribución.
- ♦ Se prohíbe el empleo de adaptadores, enchufes múltiples y/o prolongas.
- ♦ En caso de dudas o de incertidumbres solicitar un control, por parte de personal cualificado, de la instalación de alimentación eléctrica que tiene que cumplir los requisitos de las normas de seguridad vigentes, entre las cuales:
 - puesta a tierra eficaz;
 - sección de los conductores suficiente para la potencia de absorción;
 - dispositivo interruptor de seguridad eficiente.
- ♦ El aparato no debe ser utilizado por niños o por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o que no posean experiencia sobre el aparato o que no lo conozcan, salvo que sean vigilados o que hayan sido oportunamente instruidos.
- ♦ Supervise a los niños para asegurarse de que no jueguen con el electrodoméstico.
- ♦ Antes de cualquier operación de mantenimiento interno, colocar el interruptor general en la posición 0 o desenchufar la máquina de la toma de corriente eléctrica. Cuando la máquina es electrónicamente conectada no introducir las manos o otro tipo de objetos en el interior.
- ♦ No exponer la máquina a las intemperies ni colocarla en ambientes con humedad elevada, como locales de baño, etc.. No dejar la máquina que contiene agua en locales a temperatura inferior o igual a 0°C.
- ♦ No obstruir las rejillas de aspiración o disipación, en particular no tapar con paños u otros objetos la superficie caliente-tazas.
- ♦ Utilizar sólo accesorios y repuestos autorizados por el productor. Esto significa garantía de seguro funcionamiento sin inconvenientes.
- ♦ En caso de emergencia, como principio de incendio, ruidosidad anómala, sobrecalentamiento, etc... intervenir inmediatamente y desconectar la alimentación eléctrica de red, cerrar los grifos del gas y del agua.
- ♦ En caso de avería y/o de mal funcionamiento de la máquina, apagarla y no modificarla. Para las reparaciones necesarias, dirigirse exclusivamente a un centro de asistencia autorizado por el fabricante y solicitar el uso de repuestos originales. El cable de alimentación de esta máquina no debe ser cambiando por el usuario; en caso de que el cable se dañe o tenga que ser cambiado, tomar contacto exclusivamente con un centro de Asistencia Técnica Autorizado.
- ♦ Guardar cuidadosamente este manual para cualquier otra consulta futura. Para otro tipo de operaciones diferentes a las ya mencionadas consultar neutro centro de asistencia.



El incumplimiento de estas advertencias puede comprometer la seguridad de la máquina. Una instalación errada puede ocasionar daños a personas y cosas de cara a los cuales el fabricante no puede ser considerado responsable.

2. CONTRAINDICACIONES DE USO

Las máquinas están destinadas para uso exclusivamente alimentar por lo que se prohíbe el empleo de líquidos o materiales de otro género que puedan generar peligros y polucionar los suministradores. Este aparato no está destinado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, como: zonas para cocinar reservadas al personal en las tiendas, en las oficinas y en otros ambientes profesionales; granjas; hoteles, moteles y otros ambientes con carácter residencial, para ser utilizado por los clientes; ambientes tipo "Bed and Breakfast". El fabricante declina toda responsabilidad por daños a personas o cosas ocasionados por un empleo impropio, erróneo o impensado del aparato y por el uso de las máquinas por parte de operadores no profesionales.

3. PRESENTACIÓN

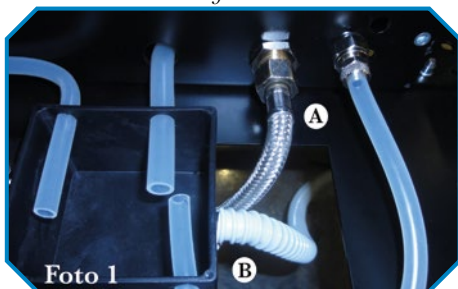
Este manual constituye una guía rápida y simple para el mantenimiento y el uso de las máquinas para el café. Lea atentamente toda la información presentada en cada una de las secciones que forman parte de este manual. Se asegura en caso de que se presente algún problema de mal funcionamiento dará su más amplia colaboración a través de sus centros de asistencia. **Haga controlar por lo menos una vez al año su máquina del café por personal experto.** Esta constante atención hará que la máquina sea más eficaz y segura. Estas máquinas fueron proyectadas y construidas, tomando en cuenta y respetando todas las características que distinguen la tradicional máquina de café expreso de bar. Materiales nobles como el cobre el acero y otros componentes de confianza logran que las máquinas construidas sean realmente seguras, confiables y mayormente funcionales. La utilización inadecuada de las máquinas para otros fines no descritos en este manual, exime a la empresa de cualquier tipo de responsabilidad por las lesiones a personas o elementos que esto pueda ocasionar.

4. INSTALACIÓN

- 1) Quitar el embalaje externo, verificando inmediatamente la integridad y que no haya sufrido daños.
- 2) Colocar el aparato sobre una mesa resistente y a un nivel cercano de las tomas de corriente eléctrica e hidráulica. Regular los pies para colocar en equilibrio el aparato, verificando que la tensión de la red electrónica corresponda a la indicada en las características técnicas.
- 3) Quitar la cubeta anterior y usando el manguera (3/8") que completa el equipo, conectar el racor de carga de la máquina al depurador (usar solo tubos homologados para agua potable de conformidad con el D.M. 21.03.73 y sucesivas enmiendas). Conectar el tubo de desagüe fijándolo a la cubeta de plástico (de descarga) (Foto 1). Por último, activar el ablandador y comprobar que no haya pérdidas. **(Respetar las reglas dictadas por los organismos pertinentes de cada país, región, condado).** Para un uso óptimo del aparato, compruebe que la presión del suministro de agua es superior a 1 bar (100 kPa) y inferior a 6 bar (600 kPa). Si la presión del agua de entrada es superior a 6 bar, se recomienda el uso de un reductor de presión.
- 4) La instalación eléctrica de la máquina debe ser efectuada exclusivamente por **personal cualificado**, según las prescripciones del presente manual y de conformidad con la normativa de instalación vigente en el país de destino. Por lo general, la máquina se suministra con cable de alimentación tipo H07RN-F 5x2,5 mm², de 2,5 m de longitud, oportunamente probado, al que el instalador deberá conectar un enchufe industrial 3P+N+PE 16A-400V homologado EN 60309 (no suministrado). En caso de solicitud del cliente o normativas diferentes de las italianas, la máquina podría suministrarse con un cable de alimentación diferente. En alternativa, el instalador puede conectar el cable a un interruptor de maniobra y protección onipolar cuyas características deben corresponder con el sistema eléctrico del usuario y con las normas para las instalaciones en vigor en el país de destino y la IEC 60364-1. Antes de la puesta en funcionamiento, el instalador debe comprobar que la máquina haya sido conectada correctamente con el sistema eléctrico del usuario y el equipo de puesta a tierra, comprobando la eficiencia de la protección contra los contactos indirectos según la IEC 60364-1. **ESTÁ PROHIBIDO USAR LA MÁQUINA SIN UNA CONEXIÓN A TIERRA SEGURA Y EFICIENTE.**



Leer atentamente toda la información.



A: Carga de agua caliente en la caldera

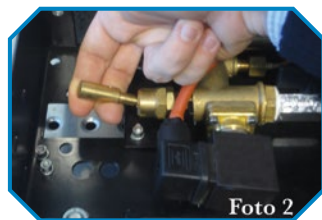
B: Tubo de desagüe



5. ENCENDIDO DE LA MÁQUINA

- 1) Girar la manopla del interruptor en la posición 1. La luz piloto roja se encenderá.
- 2) Al encender la máquina la tarjeta electrónica controla el estado del nivel del agua en la caldera y después de tres segundos comienza el llenado a través de la habilitación de la bomba y la electro válvula de carga.
- 3) En posición 1 la máquina comenzará a llenarse de agua automáticamente hasta llegar el nivel indicado (sonda autonivel en la caldera).

Todas las máquinas disponen también de una palanca de carga manual (instalada en la unidad de distribución) (Foto 2) que se utiliza en caso de emergencia, cuando se verifica un mal funcionamiento del dispositivo de gestión automática del nivel de agua.



NB: Las máquinas electrónicas poseen un sistema de seguridad de nivel. Si la sonda no detecta el agua en la caldera en el arco de 120°, la máquina se bloquea y los led del teclado destellan. Para restablecer la alarma, apagar y volver a encender la máquina. Si el problema persiste, comprobar que llegue agua de la red hídrica.

- 4) Cuando la motobomba interna se detiene, la máquina ha alcanzado el nivel de agua predeterminado. Seguidamente accionar el interruptor en la posición 2.



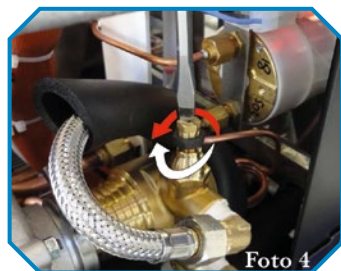
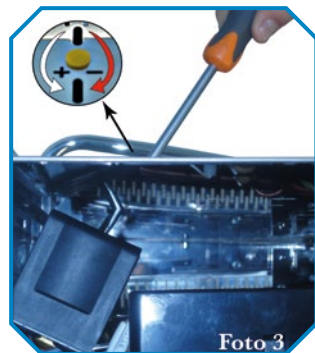
- 5) El interruptor en la posición 2 pone en funcionamiento la resistencia, la luz piloto verde se enciende y empieza el calentamiento del agua.

Se aconseja hacer salir el agua del grupo de suministro durante 5 segundos para eliminar las posibles burbujas de aire en el circuito termosifónico y permitir una mejor termocompensación.

- 6) Esperar por los menos 30 minutos para permitir que la máquina alcance la temperatura adaptada para el trabajo. Cuando se apaga la luz piloto verde se indica que la máquina ha alcanzado la presión predeterminada. La luz piloto roja quedará siempre encendida para señalar la tensión de alimentación.

- 7) Para regular la presión interna de la caldera según las características usuales, girar el tornillo regulador situado sobre el presostato. (Foto 3: ⇒ aumenta la presión; → disminuye la presión).

Esta operación debe ser realizada por un técnico especializado.



- 8) Para regular la presión de suministro del café de acuerdo a las características usuales, girar el tornillo que regula la bomba interna (Foto 4: ⇒ aumenta la presión; → disminuye la presión). **Esta operación debe ser realizada por un técnico especializado.**

6. CONMUTADOR EN POSICIÓN 0,1,2,3



Si la máquina dispone de un conmutador de ahorro energético (posición 0,1,2,3) presenta las características descritas a continuación.

- 1) En la posición 0 la máquina está apagada.
- 2) En posición 1 la máquina comenzará a llenarse de agua automáticamente hasta llegar el nivel indicado (sonda autonivel en la caldera).
- 3) En interruptor puesto en la posición 2 pone en funcionamiento un solo elemento de la resistencia (potencia media), esto permite un ahorro energético durante aquellas horas en las que la máquina se encuentra en stand-by.
- 4) El interruptor en la posición 3 pone en funcionamiento ambos elementos de la resistencia eléctrica (potencia máxima) por utilizar durante el trabajo.



7. ENCENDIDO ERGONÓMICO DE LAS MÁQUINAS



Los modelos ergonómicos no prevén el uso del conmutador, sino de un interruptor on/off general. Para encender la máquina proceder de la siguiente manera.

- 1) Efectuar la carga manual de agua mediante la palanca instalada en la unidad de distribución y controlar que el nivel del agua quede entre al mínimo y el máximo (observar en el vidrio el nivel).

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

- 2) Accionar el interruptor de color rojo puesto cerca del vidrio nivel. Esperar por los menos 30 minutos para permitir que la máquina alcance la temperatura adaptada para el trabajo.
- 3) Hacer algunas salidas solo de agua desde los grupos para permitir que se calienten.
- 4) Cuando se apaga la luz piloto verde se indica que la máquina ha alcanzado la presión predeterminada.



*Esta operación debe ser realizada por un técnico especializado.
Vapor y agua caliente en presión. PELEGRINO DE USTIÓN.*

8. FUNCIONAMIENTO DE LA MÁQUINA CON BOTÓN / PALANCA / ELECTRÓNICO

- 1) Para suministrar vapor utilizar las perillas laterales descritas con el símbolo: la nube sobre al vapor.
- 2) Para suministrar agua caliente utilizar las perillas centrales (o lateral SB - ergonómica) descritas por el símbolo: la gota de agua. En caso de máquina electrónica, para hacer salir agua caliente, pulsar el botón de distribución del té.
- 3) Para suministrar café de los grupos, dosificar la cantidad justa de café en el portafiltro y después de haberlo presionado y encerrado en el grupo, pulsar el botón apropiado de suministro, situado en la parte frontal de acero (o a través del pulsador electrónico, ver el cap. 9).
- 4) En el modelo con palanca, para hacer salir el café, accionar la palanca manual hacia arriba, situada en posición lateral al grupo. Para detener la salida, accionar la palanca hacia abajo.
- 5) El manómetro de doble escala situado en la parte frontal indica la presión de la caldera (0,9 - 1,1 bar) y así mismo la presión del suministro del café (8 - 10 bar).
- 6) Observar muy frecuentemente el indicador del nivel del agua en la caldera y el manómetro de doble escala.

9. INSTRUCCIÓN DOSIFICACIÓN ELECTRÓNICA

Se remite al manual del usuario específico para cada modelo.



10. MANTENIMIENTO

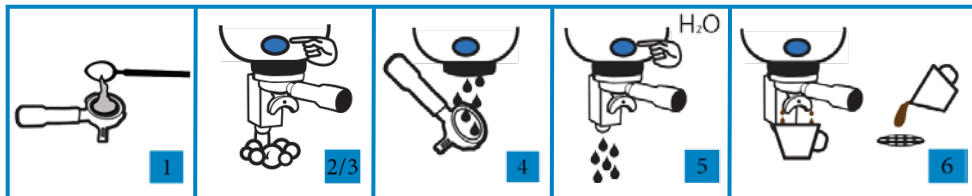
- ♦ Limpiar los tubos del vapor después de cada utilización, para evitar la incrustación y la obstrucción de la salida del vapor.



- ♦ Vaciar y limpiar los filtros del café todas las noches, quitar el filtro y limpiar con el cepillo apropiado el interior. Luego sumergirlo en agua caliente al fin de deshacer la grasa del café.
- ♦ Limpiar la vasija que acumula en el fondo las gotas de los residuos del café, para así evitar la obstrucción.
- ♦ Con el apropiado filtro ciego de dotación, seguir el lavado del grupo de suministro utilizando un detergente especial (de pedir en nuestros centros de asistencia).

Proceder de la siguiente manera:

- 1- Poner el filtro ciego sobre el portafiltro y añadir el detergente según las dosis indicadas en el envase.
- 2- Poner el portafiltro en el grupo de erogación.
- 3- Accionar la erogación por 10 segundos. Cerrar la erogación por 10 segundos. Repetir por 5 veces.
- 4- Quitar el portafiltro. Accionar la erogación y enjuagar el portafiltro con agua caliente que sale del grupo erogador. Cerrar la erogación.
- 5- Poner el portafiltro en el grupo erogador. Para enjuagar repetir la operación del punto 2 sin utilizar el detergente.
- 6- Cambiar el filtro ciego en el portafiltro por el filtro correcto y hacer un espresso y eliminarlo.



- ♦ Las partes exteriores de la máquina deben de ser limpiadas con un paño húmedo sin utilizar por ningún motivo detergentes o sustancias abrasivas. Del mismo modo para los internos circuitos hidráulicos se debe evitar el uso de agentes de limpieza fuertes y/o abrasivos. No limpiar la máquina con chorros de agua.

- ♦ Para limpiar el portafiltro y los bécquets del filtro, preparar una solución con agua caliente y detergente en un contenedor de plástico o acero inoxidable e introducirlos en la solución durante por lo menos 30 minutos. Aclararlos con agua tibia.





DECLARATION DE CONFORMIDAD

Producto :

- ♦ Maquina para cafe expreso

Modelo :

- ♦ 2/3/4 GR Pulsador / Electrónica / Palanca

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

1) DIRECTIVA BAJA TENSION

2006/95/CE (ex 93/68/CEE)

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

CEI EN 60335-1 / CEI EN 60335-2-14 / CEI EN 60335-2-14/A1
CEI EN 60335-2-15 / CEI EN 60335-2-15/A1 / CEI EN 60335-2-15/A2

2) DIRECTIVA COMPATIBILIDAD ELECTROMAGNETICA

2004/108/CE (ex 89/336/CEE 92/31/CEE 93/68/CEE)

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

CEI EN 55014-1 / CEI EN 55022 / CEI EN 61000-3-2 / CEI EN 61000-3-3
CEI EN 61000-4-2 / CEI EN 61000-4-4 / CEI EN 61000-4-5
CEI EN 61000-4-6 / CEI EN 61000-4-8 / CEI EN 61000-4-11

3) DIRECTIVA EQUIPOS DE PRESIÓN (PED)

97/23 (TÜV NORD System certificate No: 07 202 9080 Z) (0618/9/0144 REV01)

Nuestras máquinas para el café están conformes con los requisitos de la norma 97/23 CE - Modulo A1 - Categoria II - y están constituidas por los equipos siguiente incluidos en la misma norma:

Caldera de cobre

Con marca CE 0045

Válvula de seguridad

Con marca CE 0045

- ♦ 2002/95/CE RoHS
- 2002/96/CE RoHS
- 2003/108/CE RoHS

Por lo que conocemos, para fabricar sus productos, nuestros proveedores de materiales no utilizan las sustancias peligrosas enumeradas en las Directivas CEE arriba citadas.

- ♦ D.M. 21/03/73 → D.M. nr. 227 - 4/05/2006

Concerniente a la disciplina higiénica de los embalajes, recipientes, utensilios destinados a estar en contacto con las sustancias alimentarias o con sustancias de uso personal.

Acatamiento de las directivas 2004/1/CE, 2004/13/CE y 2004/19/CE.

- ♦ Reglamento CE: 1935/2004 → 1895/2005

Relativa a la aproximación de las legislaciones de los ESTADOS MIEMBROS sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con productos alimenticios.

- ♦ Norma UNI 11460 Septiembre de 2012:

Aplicación de la norma específica relativa a los métodos de prueba y a los límites de migración de plomo y níquel en los aparatos destinados a la distribución de bebidas calientes.



УСТАНОВКА и ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ И БЕЗОПАСНОСТИ

- ♦ До подключения машины к электросети убедиться, что технические данные на фабричной табличке соответствуют показателям электросети подключения машины.
- ♦ Запрещено использовать адаптеры, удлинители или блок с несколькими розетками.
- ♦ В случае сомнений или неуверенности обратиться к квалифицированным специалистам и проверить, чтобы электрическая сеть отвечала требованиям действующих правил безопасности, в том числе нижеследующим:
 - правильность подсоединения заземления;
 - соответствие толщины кабеля потребляемой мощности;
 - соответствие автоматического выключателя номиналу тока.
- ♦ Прибор не должен использоваться детьми или лицами с уменьшенными физическими, сенсорными или умственными способностями или не имеющими необходимых знаний и опыта обращения с прибором, за исключением случаев, когда они находятся под наблюдением или были соответствующим образом обучены.
- ♦ Дети должны быть под присмотром, не допускать, чтобы они играли с прибором.
- ♦ До начала выполнения работ по техническому обслуживанию машины установить главный выключатель на «0» или вынуть вилку из розетки. Запрещено всовывать внутрь машины руки или предметы, если машина подключена к электросети.
- ♦ Запрещено использовать машину в неподходящих условиях или устанавливать ее в помещениях с повышенным уровнем влажности, как, например, ванные комнаты и т.п. Запрещено оставлять машину с водой при температуре ниже или равной 0°C.
- ♦ Запрещено загромождать всасывающую решетку или решетку выхода воздуха, а также не накрывать тряпками или иными предметами поверхность нагревания чашек.
- ♦ Использовать только аксессуары и запасные детали, рекомендованные производителем. Это гарантирует безопасную работу без неисправностей.
- ♦ В случае аварийной ситуации: возгорание, аномальный шум, перегрев и т.п., немедленно отключить машину от электропитания, закрыть газовые и водопроводные краны.
- ♦ В случае поломки и/или плохого функционирования машины, выключить ее, не разбирать и не ремонтировать ее. По вопросам ремонта машины обращаться только в авторизированные производителем сервис-центры и требовать установки оригинальных запасных деталей. Пользователю запрещено заменять электропровод машины. Если провод поврежден или его необходимо заменить, то обратиться в авторизированный центр обслуживания.
- ♦ Бережно хранить руководство с инструкциями для дальнейшего ознакомления с ними. Для выполнения операций, не описанных в данном руководстве, обратиться за информацией в отдел технического обслуживания.



Несоблюдение вышеуказанных мер предосторожности и безопасности может привести к эксплуатации машины в условиях, несоответствующих правилам безопасности, и поломке машины. Неправильная установка может привести к созданию опасных ситуаций для жизни и здоровья как самих работников, так и их окружения, за что производитель не несет ответственности.

2. ЗАПРЕЩЕНО К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Машины предназначены исключительно для использования в пищевой отрасли, поэтому запрещено использование жидкостей или продуктов иного происхождения, что может создать опасные ситуации или привести к закупорке групп разлива кофе.



Этот прибор не предназначен для домашнего или подобного использования, такого как: кухонные зоны для персонала в магазинах, офисах или других рабочих помещениях; сельские дома; не должен использоваться клиентами гостиниц, мотелей или других помещений жилого типа; гостиницы типа «Постель и завтрак».

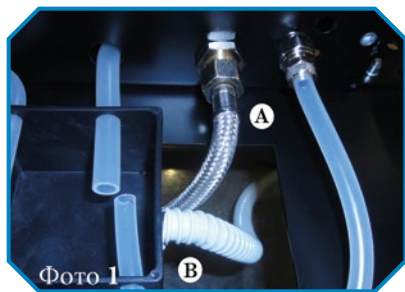
Производитель отказывается от любой ответственности за ущерб или повреждения людям или предметам, произошедший по причине непроектного, неправильного или нерационального использования или по причине эксплуатации машин неквалифицированным персоналом.

3. ПРЕДИСЛОВИЕ

Данное руководство представляет собой краткое и простое руководство по техническому обслуживанию и эксплуатации кофемашин. Внимательно ознакомьтесь с содержащимися в нем инструкциями, которые составляют данное руководство. Компания-производитель гарантирует помощь через свои сервис-центры в случае возникновения проблем и неисправной работы машин. Проверять Вашу машину как минимум один раз в год силами квалифицированных специалистов. Регулярный контроль сделает работу машины продуктивнее и безопаснее. Машин были спроектированы и произведены с соблюдением всех характеристик, которые присущи традиционным эспрессо-кофемашинам для бара; благородные материалы, такие как медь и нержавеющая сталь, и надежные, качественные комплектующие гарантируют безопасность, надежность и функциональность произведенных машин. Использование машин для иных целей, не указанных в данном руководстве с инструкциями, избавляет компанию-производителя от любой ответственности при ущербе или повреждениях предметов или людей.

4. УСТАНОВКА

1) Снять внешнюю упаковку, сразу же проверить на целостность и отсутствие повреждений.
2) Установить машину на хорошо устойчивый и ровный стол или стойку рядом с розеткой и водопроводом. Отрегулировать ножки, чтобы машина стояла идеально ровно. Убедиться, что напряжение электросети соответствует той, что указана в технических характеристиках.
3) Убрать передний поддон и подсоединить при помощи гибкого шланга, поставляющегося в комплекте (3/8"), штуцер подачи воды в очиститель (использовать только сертифицированные трубы и шланги для питьевой воды в соответствии с М.Д. от 21.03.73 и последующих поправок к ней). Подключить трубку слива и закрепить ее к пластмассовому поддону (слива) (Фото 1). Затем установить на рабочий цикл умягчитель воды и проверить на полную герметичность и отсутствие протечек. (Соблюдать действующие правила, введенные учреждениями каждого государства, региона, графства). Для оптимального использования прибора проверить, что давление подаваемой воды превышает 1 бар (100 кПа) и ниже 6 бар (600 кПа). В случае, если давление воды на входе превышает 6 бар, рекомендуется использование редуктора давления.



А: Залив воды в бойлер

В: Трубка слива

4) Подключение электрооборудования машины должно производиться исключительно **квалифицированными специалистами** при соблюдении всех инструкций и предписаний данного руководства, а также действующих стандартов по установке и подключению электрооборудования в стране установки машины. Обычно машина поставляется с питающим, предварительно тестированным кабелем марки H07RN-F 5x2,5 мм² длиной 2,5 метра, к которому установщик должен подсоединить промышленную вилку 3P+N+PE 16A - 400V согласно стандарту EN 60309 (нет в комплекте поставки). В случае запроса со стороны клиента или действия отличных от итальянских стандартов в стране установки машина может поставляться с иным питающим



кабелем. В качестве альтернативы установщик может подсоединить кабель к многополярному регулирующему предохранительному выключателю, характеристики которого должны быть выбраны в зависимости от электросети подключения, пользователя и действующих стандартов по электрооборудованию в стране установки машины, а также IEC 60364-1. До включения машины установщик должен убедиться, что машина правильно подсоединена к электросети потребителя и заземлению, проверить защиту от косвенного прикосновения в электросети согласно IEC 60364-1. **ЗАПРЕЩЕНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ МАШИНУ БЕЗ КАЧЕСТВЕННОГО И БЕЗОПАСНОГО ЗАЗЕМЛЕНИЯ.**



Внимательно ознакомьтесь с вышеприведенными инструкциями.

5. ВКЛЮЧЕНИЕ МАШИНЫ

- 1) Повернуть регулятор в позицию «1». Включится красный световой индикатор.
- 2) При включении машины электронная схема проверяет состояние уровня воды в бойлере и по истечении примерно 3-х минут начинается наполнение водой посредством насоса и электроклапана залива.
- 3) При положении регулятора на «1» машина начнет наполняться водой автоматически до достижения заданного уровня (щуп автоуровня в бойлере).

Все машины снабжены рычагом ручной загрузки воды (установлен на блоке водоснабжения) (Фото 2) для использования в аварийной ситуации, когда не срабатывает автоуровень.



Фото 2

Примечание: в машины с электронным управлением вмонтировано устройство, отвечающее за достижение заданного уровня. Если в течение 120 секунд щуп не считывает наличие воды на заданном уровне в бойлере, то работа машины блокируется, и мигают световые индикаторы пульта управления. Для сброса аварийной остановки машины нужно выключить и повторно включить машину. Если проблема не разрешается, то необходимо проверить на факт поступления воды из водопровода.

- 4) Если внутренний насос остановился, то это означает, что в машину поступила вода до заданного уровня. В этом случае установить регулятор в позицию «2».



- 5) При регуляторе на «2» включается тэн, загорится зеленый световой индикатор и начнется нагрев воды. Советуем пропускать воду через группу на 5 секунд, чтобы удалить возможные воздушные пузыри из термосифонной системы и позволить лучшую термокомпенсацию.

- 6) Необходимо подождать около 30 минут, чтобы машина достигла рабочей температуры. Выключение светового индикатора зеленого цвета означает, что в машине достигнуто заданное давление. Красный световой индикатор будет всегда гореть, что означает напряжение электропитания.

- 7) Для регулировки внутреннего давления в бойлере до обычных рабочих показателей использовать кнопку регулировки давления, находящуюся на реле давления. (Фото 3: знак ➡ для увеличения давления; знак ➡ для уменьшения давления).

Данная операция должна производиться квалифицированным специалистом.

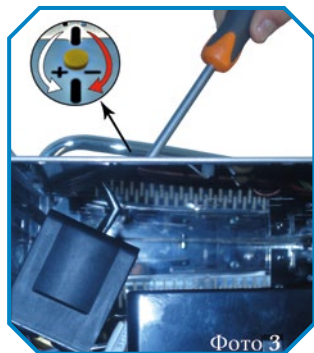


Фото 3



Фото 4

8) Для регулировки давления разлива кофе до обычных рабочих показателей использовать рычажок регулировки насоса (Фото 4: $\Rightarrow$ для увеличения давления; $\rightarrow$ для уменьшения давления).

Данная операция должна производиться квалифицированным специалистом.

6. ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ В ПОЗИЦИИ «0,1,2,3»



Если машина снабжена энергосберегающим переключателем (позиции «0,1,2,3»), то она имеет нижеприведенные характеристики.

- 1) В позиции «0» машина выключена.
- 2) При переключателе в позиции «1» машина начинает автоматически наполняться водой до достижения заданного уровня (щуп автоуровня в бойлере).
- 3) При переключателе в позиции «2» работает только один элемент тэна (половина мощности), что дает возможность беречь электроэнергию в период, когда машина находится в режиме ожидания.
- 4) При переключателе в позиции «3» работают оба элемента электрического тэна (максимальная мощность) для использования на рабочей стадии.



7. ЭРГОНОМИЧНОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ МАШИНЫ



Эргономичные модели не предусматривают использование переключателя, применяется только главный выключатель с функциями вкл./выкл. (on/off). Для включения машины следовать следующим инструкциям.

- 1) Выполнить ручной залив воды с помощью рычага, находящегося на блоке водоснабжения, и проверить, чтобы уровень воды был между минимальным и максимальным уровнями (смотрите на стекле указания уровня).

Примечание: обязательно заполнить водой бойлер до включения главного выключателя (открытый тэн бойлера без воды сторит).

- 2) Включить выключатель красного цвета, находящийся рядом со стеклом указания уровня. Подождите около 30 минут, чтобы машина достигла рабочей температуры.
- 3) Выполнить несколько циклов разлива кофе из групп, разливая только воду, что даст возможность нагреть все группы машины.
- 4) Выключение светового индикатора зеленого цвета означает, что в машине достигнуто заданное давление.



Данная операция должна выполняться только квалифицированным специалистом. Пар и вода находятся под давлением. ОПАСНОСТЬ ОЖЕГОВ.

8. РАБОТА МАШИНЫ С КНОПОЧНЫМ / РЫЧАЖНЫМ / ЭЛЕКТРОННЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

- 1) Для подачи пара использовать боковой регулятор, на котором изображено облако пара.
- 2) Для разлива горячей воды использовать центральный регулятор (или боковой SB «малый бойлер» – эргономичная), на котором изображена капля воды. В случае использования машины с электронным управлением для разлива горячей воды нажать на кнопку разлива чая.
- 3) Для разлива кофе из групп загрузить необходимую порцию кофе в фильтр-холдер и после его прессовки и закрытия группы нажать соответствующую кнопку разлива, находящуюся на



фронтальной панели из нержавеющей стали (или посредством электронной панели управления, смотрите раздел 9).

4) При использовании рычажной модели для разлива кофе поднять вверх ручной рычажок сбоку от группы. Для остановки разлива тот же рычажок опустить вниз.

5) Двухшкальный манометр, находящийся с фронтальной стороны, непрерывно замеряет давление в бойлере (0,9 - 1,1 бар) и давление разлива кофе (8 - 10 бар).

6) Часто проверять индикатор уровня воды в бойлере и показатели двухшкального манометра.

9. ИНСТРУКЦИИ ПО ЭЛЕКТРОННОЙ ДОЗИРОВКЕ

Смотрите инструкции пользователя по каждой отдельной модели.

10. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

♦ Чистить паровой наконечник после каждого использования во избежание образования накипи и засорения отверстия выхода пара.



♦ Опорожнять и очищать фильтры кофе каждый вечер; снять фильтр и очистить с помощью специальной щетки внутри; погрузить их в горячую воду для очищения от масел, содержащихся в кофе.

♦ Почистить лоток для капель от остатков кофе, которые могли остаться на дне, во избежание закупорки.

♦ С помощью специального глухого фильтра, входящего в комплект машины, помыть группу разлива, используя специальное чистящее средство (запросите у наших сервис-центров).

Соблюдать следующие инструкции:

1- Вставить глухой фильтр в фильтр-холдер и добавить чистящее средство, соблюдая инструкции и дозировку, указанные на упаковке.

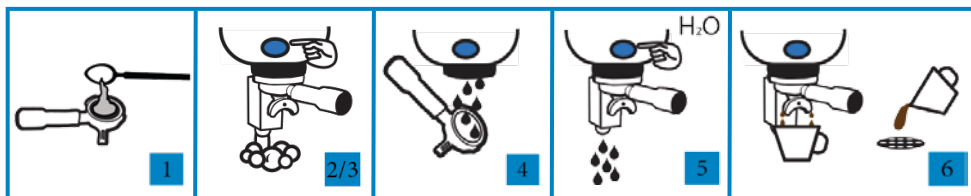
2- Вставить фильтр-холдер в группу разлива.

3- Включить цикл разлива на 10 секунд. Остановить на 10 секунд. Повторить операцию 5 раз.

4- Снять фильтр-холдер. Включить разлив и сполоснуть фильтр-холдер горячей водой, которая выходит из группы разлива. Остановить разлив.

5- Вставить фильтр-холдер в группу разлива. Для ополаскивания повторить операции пункта 3 без чистящего средства.

6- Заменять глухой фильтр в холдере обыкновенным фильтром и приготовить кофе, но выбросить его (не пить его).





- ♦ Внешние детали машины очищать влажной тряпкой, никогда не использовать моющие средства и порошки или абразивные вещества. Аналогично для внутренних водных контуров запрещено использование агрессивных и/или абразивных средств. Запрещено мыть машину струями воды.
- ♦ Чтобы очистить холдер и фильтры, приготовить раствор горячей воды с чистящим средством в пластмассовой или нержавеющей ёмкости и погружать их в раствор хотя бы на 30 минут. Полоскать их чистой водой.





СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ

Продукция :

- ◆ Экспрессо-кофемашины

Модель :

- ◆ 2/3/4 GR Кнопочное /Электронное управление / Рычажной модели

Предприятие «B.F.C. srl» заявляет под собственную ответственность, что продукция по проектным и производственным параметрам соответствует требованиям директивы:

1) ДИРЕКТИВА «НИЗКОЕ НАПРЯЖЕНИЕ»

2006/95/CE (ранее 93/68/CEE)

Соответствие проверено с помощью следующих гармонизированных стандартов:

CEI EN 60335-1 / CEI EN 60335-2-14 / CEI EN 60335-2-14/A1
CEI EN 60335-2-15 / CEI EN 60335-2-15/A1 / CEI EN 60335-2-15/A2

2) ДИРЕКТИВА «ЭЛЕКТРОМАГНИТНАЯ СОВМЕСТИМОСТЬ»

2004/108/CE (ранее 89/336/CEE 92/31/CEE 93/68/CEE)

Соответствие проверено с помощью следующих гармонизированных стандартов:

CEI EN 55014-1 / CEI EN 55022 / CEI EN 61000-3-2 / CEI EN 61000-3-3
CEI EN 61000-4-2 / CEI EN 61000-4-4 / CEI EN 61000-4-5
CEI EN 61000-4-6 / CEI EN 61000-4-8 / CEI EN 61000-4-11

3) ДИРЕКТИВА «ОБОРУДОВАНИЕ ПОД ДАВЛЕНИЕМ» (PED)

97/23 (TÜV NORD System certificate No: 07 202 9080 Z) (0618/9/0144 REV01)

Наши кофемашины соответствуют требованиям директивы 97/23 CE - Модуль A1 - Категория II, состоят из следующего оборудования, которое соответствует директиве:

Медный бойлер

Маркировка CE 0045

Предохранительный клапан

Маркировка CE 0045

- ◆ 2002/95/CE RoHS
2002/96/CE RoHS
2003/108/CE RoHS

Насколько нам известно, наши поставщики материалов не используют в производстве своей продукции опасные вещества, которые перечислены в вышеуказанных Директивах CEE.

- ◆ D.M. 21/03/73 → D.M. nr. 227 - 4/05/2006

Касательно гигиенических требований к упаковкам, сосудам, утвари, которые применяются для контакта с продуктами питания или веществами для личного потребления.

Введение в действие директив 2004/1/CE, 2004/13/CE и 2004/19/CE.

- ◆ Положения CE: 1935/2004 → 1895/2005

Относится к приближению законодательств ГОСУДАРСТВ-ЧЛЕНОВ относительно материалов и предметов, предназначенных для использования в пищевой отрасли и контакта с пищевыми продуктами.

- ◆ Акт UNI 11460 от сентября 2012 г.:

Применение специфического акта о методах испытания и пределах миграции свинца и никеля в приборах для приготовления и раздачи горячих напитков.