

**INSTALLAZIONE e MANUTENZIONE**  
**INSTALLATION and MAINTENANCE**  
**MONTAGE und WARTUNG**  
**INSTALLATION et ENTRETIEN**  
**INSTALACIÓN y MANTENIMIENTO**  
**УСТАНОВКА и ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ**

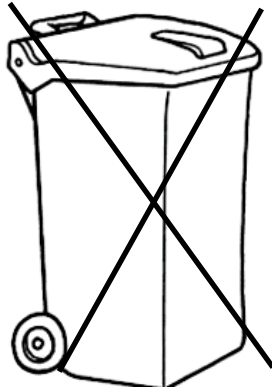


# 2-3-4 gr

## OPTION

- TCI: 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 H<sub>2</sub>O  
HOT / COOL WATER MIX
- ISTRUZIONI DOSATURA ELETTRONICA  
INSTRUCTIONS FOR ELECTRONIC DOSING
- IMPIANTO GAS  
AUTOMATIC GAS





**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 SOFTENER* \_\_\_\_\_ c-d-e

ITALIANO \_\_\_\_\_ 1-7

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 \_\_\_\_\_ 8-14

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 \_\_\_\_\_ 15-21

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 \_\_\_\_\_ 22-28

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 \_\_\_\_\_ 29-35

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 \_\_\_\_\_ 36-42

Меры предосторожности и безопасности

Запрещено к использованию

Предисловие

Установка

Включение машины

Переключатель в позиции «0,1,2,3»

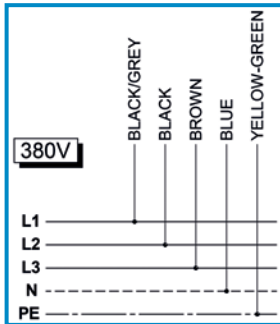
Эргономичное включение машины

Работа машины с кнопочным/рычажным  
/ электронным управлением

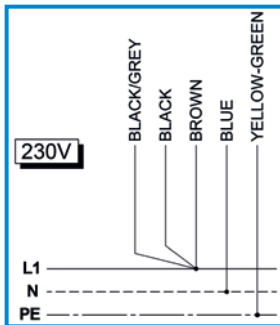
Техническое обслуживание

Сертификат-соответствия

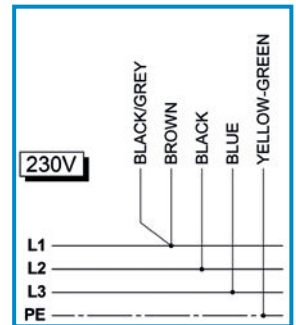
## SCHEMI ALIMENTAZIONE / WIRING DIAGRAMS



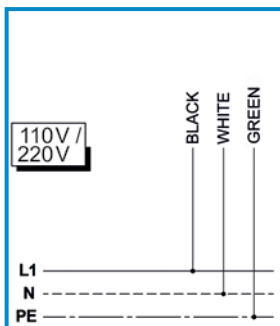
Funzionamento con tensione a 380 V.  
*Operation with a voltage of 380 V*  
 3P+N+PE



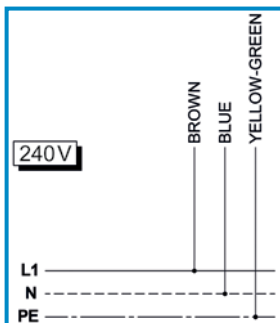
Funzionamento con  
 tensione a 230 V.  
*Operation with  
 a voltage of 230 V*  
 1P+N+PE



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

<p>Filtro una tazza One - cup filter Sieb für eine Tasse Filtre pour 1 tasse Filtro para una taza Фильтр на 1 чашечку</p>		<p>Filtro cieco Blind filter Blindsieb Filtre borgne Filtro ciego Глухой фильтр</p>	
<p>Filtro due tazze Two - cups filter Sieb für zwei Tassen Filtre pour 2 tasses Filtro para dos tazas Фильтр на 2 чашечки</p>		<p>Molle fermafiltro Filter - retaining springs Klemmfeder Ressorts cale-filtre Muelles fijacion filtro Пружини крепления фильтра</p>	
<p>Baccuccio una tazza One - cup spout Auslauf für ein tasse Becs de débit pour 1 tasse Pitorro para 1 taza Носики выхода кофе на 1 чашечку</p>		<p>Beccuccio due tazze Two - cups spout Auslauf für zwei tassen Becs de débit pour 2 tasses Pitorro para 2 tazas Носики выхода кофе на 2 чашечки</p>	
<p>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</p>	<p>Pressino Coffee tamper Presstempel Tasseur de mouture Pisador de café Темпер</p>		
<p>Portafiltri Filter holders Siebträger Porte-filtres Portafiltras фильтр-холдеры</p>			
<p>Spazzolino di pulizia Cleaning brush Reinigungsbürste Petite rosse de nettoyage Cepillo de limpieza Щеточка для чистки</p>			
<p>Cucchiaino dosatore Measuring spoon Messlöffel Pétite cuillère de dosage Cuchara para dosificar Мерная ложечка</p>			

# 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



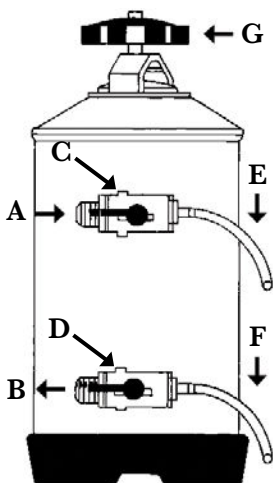
RIGENERAZIONE  
REGENERATION  
REGENERIERUNG  
RÉGÉNÉRATION  
REGENERACIÒN  
РЕГЕНЕРАЦИЯ

**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 knobe  
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:** Si raccomanda una durezza dell'acqua compresa tra 15 e 30 gradi francesi (verificare con il proprio centro assistenza). In presenza di un valore inferiore o superiore ai parametri consigliati, sono necessari dei controlli periodici e una apposita pulizia dei circuiti idraulici da parte di tecnici specializzati.

In funzione del luogo geografico e di un eventuale periodo di inattività, si raccomandano delle pulizie specifiche del circuito idraulico da parte di personale qualificato.

**ATTENTION:** We recommend water hardness between 15 and 30 French degrees (check with your help centre). If the value is greater than or less than the recommended parameters, periodic checks and a special cleaning of the hydraulic circuits by specialized technicians are required.

Depending on the geographical location and a possible period of inactivity, it's recommended a specific cleaning of the hydraulic circuit by qualified personnel.

**ACHTUNG:** Es wird eine Härte des Wassers zwischen 15 und 30 französische Grad empfohlen (mit der zuständigen Assistenzstelle prüfen). Wenn ein Wert vorliegt, welcher über oder unter dem empfohlenen liegt, sind periodische Kontrollen und eine entsprechende Reinigung der Hydraulikleitungen durch technisches Personal angebracht.

In Abhängigkeit von der geographischen Lage und einer möglichen Zeitraum der Inaktivität, es ist empfohlen, eine spezifische Reinigungs der Hydraulikkreislauf von qualifiziertem Personal auszuführen.

**ATTENTION:** La dureté de l'eau recommandée doit être comprise entre 15 et 30 degrés français (vérifier avec votre centre d'assistance). En présence d'une valeur inférieure ou supérieure aux paramètres conseillés, sont nécessaires des contrôles périodiques et un nettoyage approprié des circuits hydrauliques de la part de techniciens spécialisés.

Selon l'emplacement géographique et la possibilité d'une période d'inactivité, il est recommandé de faire un nettoyage spécifique du circuit hydraulique par personnel qualifié.

**ATENCIÓN:** Se recomienda una dureza del agua comprendida entre 15 y 30 grados franceses (controlar con su centro de asistencia). En presencia de un valor inferior o superior de los parámetros recomendados, se recomiendan controles periódicos y una apropiada limpieza de los circuitos hidráulicos por parte de los circuitos especializados.

Dependiendo de la ubicación geográfica y un posible periodo de inactividad, se recomienda una limpieza específica del circuito hidráulico por personal cualificado.



**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 MODEL 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 (exprès 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 БЫСОТА	SALE SALT SALZ SEL SAL СОЛЬ
	20 °f	30 °f	40 °f	60 °f	80 °f	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 prolunghhe.
- ♦ 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 deve essere installato solo in luoghi ove il suo impiego e il suo mantenimento sono riservati a personale qualificato.
- ♦ 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.
- ♦ 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. La macchina non può essere installata in un ambiente all'aperto, non protetto da eventi atmosferici o comunque con temperatura inferiore a 5 °C.
- ♦ 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 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.

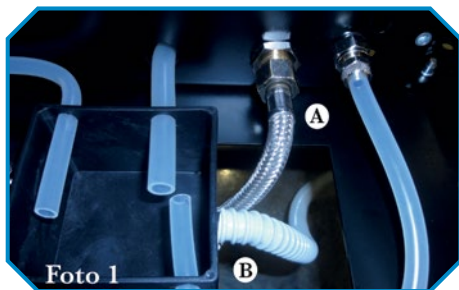
La ditta assicura, nel caso vi fossero problemi e mal funzionamenti, la sua più ampia collaborazione tramite i suoi centri assistenza. **Fate controllare almeno una volta all'anno la Vostra macchina per caffè da personale qualificato.** Questa costante attenzione, renderà la macchina più efficiente e 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, verificando all'istante l'integrità della macchina 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. È necessario che la superficie più alta dell'apparecchio sia ad almeno 1,5 m da terra. Regolare i piedini per mettere "in bolla" l'apparecchio.

La macchina deve essere installata in posizione orizzontale. L'inclinazione del piano di appoggio non deve essere maggiore di 1°. Per garantire il normale esercizio, l'apparecchio deve essere installato in luoghi in cui la temperatura ambiente sia compresa tra una temperatura +5°C ÷ +32°C e l'umidità non superi il 70%. Non usare getti d'acqua, né installare in luoghi dove vengano usati getti d'acqua. 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 sistema di trattamento dell'acqua destinata al consumo umano (o potabile) (usare solo tubi idonei al contatto con acqua destinata al consumo umano secondo legislazione del paese di utilizzo del prodotto). 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.



A: Carico acqua in caldaia  
B: Tubo di scarico

- 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 mm<sup>2</sup> 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

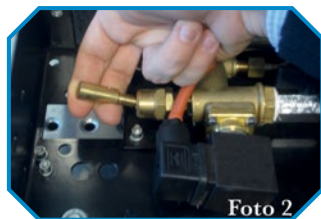


60364-1. Prima della messa in funzione, l'installatore deve verificare che la macchina sia stata collegata correttamente all'impianto elettrico utilizzatore e all'impianto di terra, verificando l'efficienza della protezione dai contatti indiretti secondo la IEC 60364-1. **È VIETATO UTILIZZARE LA MACCHINA IN ASSENZA DI UN EFFICACE E SICURO COLLEGAMENTO DI MESSA A TERRA.**

## 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.



In caso di primo utilizzo mantenere la macchina in temperatura (senza erogare acqua e caffè) per circa 2 ore. Successivamente ruotare l'interruttore generale della macchina in posizione 0 ed attendere che temperatura e pressione si abbassino per poter operare in sicurezza. Svuotare il circuito idraulico-caldaia. Ripetere nuovamente le operazioni descritte nel capitolo 5. **Questa operazione deve essere eseguita da un tecnico specializzato.**

- 7) Per regolare la pressione interna in caldaia secondo le caratteristiche usuali, agire sulla vite di regolazione posta sul pressostato.

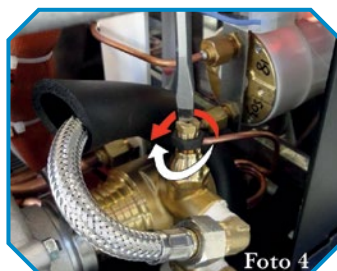
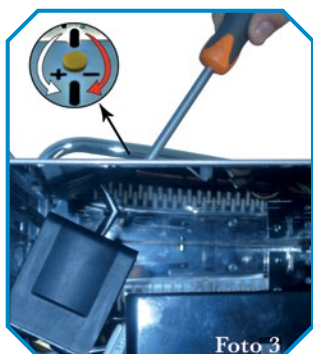
(Foto 3: ➡ aumenta la pressione; ➡ diminuisce la pressione).

**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' raggiungimento 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

♦ L'accesso alla zona di servizio è limitata alle persone che hanno la conoscenza e l'esperienza pratica dell'apparecchio, specialmente quando si tratta di sicurezza e di igiene.

♦ Qualsiasi manutenzione dell'apparecchio deve essere effettuata in un ambiente in cui la temperatura sia compresa tra una temperatura  $+5^{\circ}\text{C} \div +32^{\circ}\text{C}$ .

♦ Con un panno pulito o carta pulita ad uso alimentare 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.

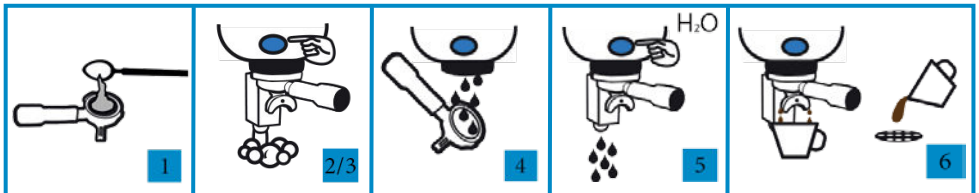
2- Inserire il portafiltro nel gruppo erogatore.

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.
- ◆ Pulizia tastiere capacitive: nei modelli con tastiere capacitive e' necessario pulire bene le tastiere senza detersivi ma solo con acqua calda avendo poi cura di asciugarle perfettamente con un panno carta. L'operazione deve rimuovere eventuali residui di detersivo o (anche crema di caffè) che essendo altamente conduttivi creano malfunzionamenti alla tastiera.
- ◆ Per pulire il portafiltro ed i cestelli del filtro, preparare in un contenitore di plastica o acciaio inox una soluzione con acqua calda e detersivo, ed immergerli nella soluzione per almeno 30 minuti. Sciacquarli con acqua pulita.



- ◆ Non utilizzare mai accessori metallici, spugne metalliche o abrasivi per la pulizia del portafiltro.
- ◆ Verificare periodicamente il buono stato dei componenti d'uso comune (portafiltri, filtri, guarnizioni, doccette). Richiedere i componenti originali ad un centro assistenza.

## **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**

**2014/35/UE (ex 2006/95/CE)**

La conformità è stata verificata con l'ausilio delle seguenti norme armonizzate:  
EN 60335-1 / EN 60335-2-15 / EN 60335-1 (EN 62233)

### **2) DIRETTIVA COMPATIBILITA' ELETTROMAGNETICA**

**2014/30/UE (ex 2004/108/CE)**

La conformità è stata verificata con l'ausilio delle seguenti norme armonizzate:  
EN 55014-1 / EN 55014-1 (EN 61000-3-2) / EN 55014-1 (EN 61000-3-3)  
EN 55014-2 (EN 61000-4-2) / EN 55014-2 (EN 61000-4-4) / EN 55014-2 (EN 61000-4-5)  
EN 55014-2 (EN 61000-4-11) / EN 55014-2 (EN 61000-4-6) / EN 55014-2 (EN 61000-4-3)

### **3) DIRETTIVA ATTREZZATURE A PRESSIONE (PED)**

**2014/68/EU (TÜV NORD Systems GmbH & Co.KG  
certificate No: 0045/202/9080/Z/00003/19/D/001(00))**

Le nostre macchine per caffè, sono conformi ai requisiti della direttiva 2014/68/EU - Modulo A2 - 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



- ◆ 2011/65/UE (ex 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.

- ◆ **REGOLAMENTO (CE) N. 1935/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO** del 27 ottobre 2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.
- ◆ **REGOLAMENTO (CE) N. 2023/2006 DELLA COMMISSIONE** del 22 dicembre 2006 sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari.
- ◆ **REGOLAMENTO (UE) N. 10/2011 DELLA COMMISSIONE** del 14 gennaio 2011 riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.
- ◆ Decreto Ministeriale del 21/03/1973, Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale.
- ◆ Metals and alloys used in food contact materials and articles, European Directorate for the Quality of Medicines & HealthCare of the Council of Europe (EDQM), **Council of Europe**, 2013.
- ◆ UNI EN 16889:2016  
Igiene degli alimenti - Produzione ed erogazione di bevande calde da apparecchi per bevande calde  
- Requisiti di igiene, prove di migrazione.

L'amministratore delegato  
Brutti Marco



# 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 only to be installed in locations where its use and maintenance is restricted to trained personnel.
- ◆ 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.
- ◆ 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.

The machine must not be installed in an outdoor setting, in a place not protected from weathering or in any case at a temperature below 5°C.
- ◆ 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 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.



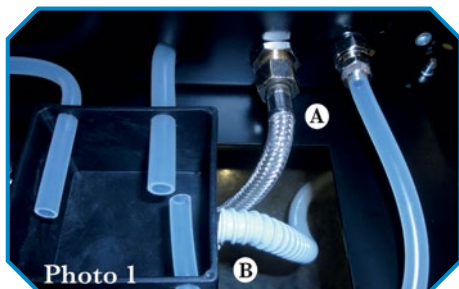


### 3. INTRODUCTION

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. The machine's uppermost surface must be at least 1,5 m off the ground. Level the coffee machine by adjusting its feet. The machine must be installed in a horizontal position. The inclination of the support surface must not be greater than 1°. To ensure normal operation, the machine must be installed in places where the ambient temperature is between +5°C and +32°C and humidity does not exceed 70%. Do not use water jets or install in places where water jets are used. Check that the voltage of your mains supply corresponds to that indicated in the technical specifications.
- 3) Remove the front tray and using the supplied tuboflex (3/8"), connect the machine filling connector to the system used to treat water intended for human consumption (or potable) (use only tubes suitable for contact with water intended for human consumption in accordance with legislation in the country where the product is used). 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 mm<sup>2</sup> 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.**



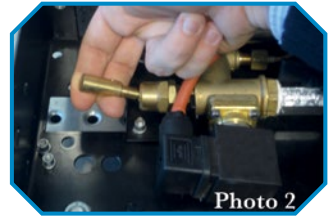
A: Water intake into the boiler

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.

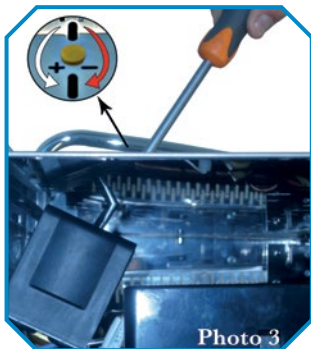


- 5) When the switch is on position 2 the heating element is activated, the green warning light comes on and the heating element starts heating the water. It is advisable that you dispense water for 5 seconds so as to eliminate any air bubbles from the thermosyphon circuit and for better thermal compensation.

- 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).



If being used for the first time, maintain the machine temperature (without dispensing water and coffee) for about 2 hours. Then turn the main machine switch to position 0 and wait for the temperature and pressure to lower for safe use. Empty the water-boiler circuit. Repeat the operations described in chapter 5. **This operation must be carried out by a specialized technician.**



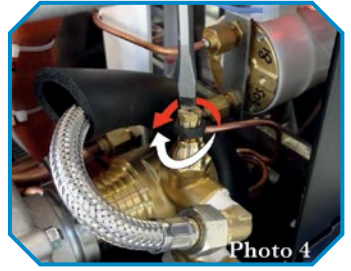
- 7) Adjust pressure inside the boiler to the usual specifications by means of the relevant screw on the pressure gauge. (Photo 3: ⇒ increases pressure; → reduces pressure).

**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

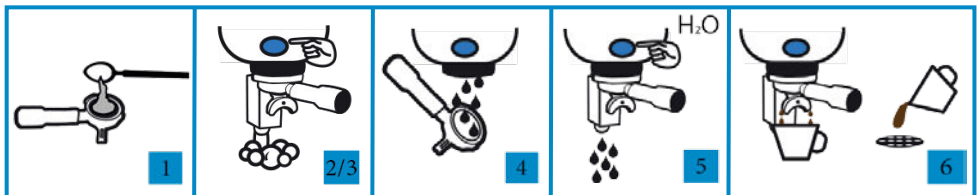
See the special user's manual for each model.

## 10. MAINTENANCE

- ◆ The access to the service area is restricted to persons having knowledge and practical experience of the appliance, in particular as far as safety and hygiene are concerned.
- ◆ Any maintenance must be carried out in an environment where the temperature is between +5°C and +32°C.
- ◆ Using a clean cloth or food-grade paper, clean the steam wand after each use to prevent the formation of scaling and the clogging of the steam outlet holes.



- ◆ 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.



- ◆ Capacitive keyboards cleaning: in the models with capacitive keyboards it is necessary to clean well the keyboards without detergents, but only with hot water, taking care then to perfectly dry it with a paper towel. The operation has to remove possible detergent residuals (or also of coffee cream) that, being highly conductive create keyboard malfunctioning.
- ◆ 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.



- ◆ Never use metal accessories, wire or abrasive sponges to clean the filter housing.
- ◆ Periodically check that the parts subject to wear are intact (filter housing, filters, gaskets, shower heads). Order original parts to a customer support centre.

## **DECLARATION OF CONFORMITY**

**Product :** Espresso coffee machines

**Types :** 2/3/4 GR Switch /Electronic model /Lever model

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

### **1) LOW VOLTAGE DIRECTIVE**

**2014/35/UE (ex 2006/95/CE)**

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

EN 60335-1 / EN 60335-2-15 / EN 60335-1 (EN 62233)

### **2) ELECTROMAGNETIC COMPATIBILITY**

**2014/30/UE (ex 2004/108/CE)**

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

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

EN 55014-2 (EN 61000-4-2) / EN 55014-2 (EN 61000-4-4) / EN 55014-2 (EN 61000-4-5)

EN 55014-2 (EN 61000-4-11) / EN 55014-2 (EN 61000-4-6) / EN 55014-2 (EN 61000-4-3)

### **3) PRESSURE DEVICE DIRECTIVE (PED)**

**2014/68/EU (TÜV NORD Systems GmbH & Co.KG**

**certificate No: 0045/202/9080/Z/00003/19/D/001(00))**

Our coffee machines are in compliance with the directive 2014/68/EU - Form A2 - 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

- ◆ 2011/65/UE (ex 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 prod-



ucts the hazardous substances which are listed in the above mentioned EU Directives.

- ◆ REGULATION (EC) No. 1935/2004 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND COUNCIL of 27th October 2004 regulating materials and articles intended to come into contact with food.
- ◆ COMMISSION REGULATION (EC) No. 2023/2006 of 22nd December 2006 on good manufacturing practices for materials and articles intended to come into contact with food.
- ◆ COMMISSION REGULATION (EU) No. 10/2011 of 14th January 2011 on plastic materials and articles intended to come into contact with food.
- ◆ Ministerial Decree of 21/03/1973, concerning the hygiene requirements of packages, containers and tools intended to come into contact with food or substances for personal use.
- ◆ Metals and alloys used in food contact materials and articles, European Directorate for the Quality of Medicines & HealthCare of the Council of Europe (EDQM), **Council of Europe**, 2013.
- ◆ UNI EN 16889:2016  
Food hygiene - Production and dispense of hot beverages from hot beverage appliances - Hygiene requirements, migration test.

CEO  
Brutti Marco



## MONTAGE und WARTUNG

### 1. SICHERHEITSHINWEISE

- ◆ Vor Anschluss der Espressomaschine überzeugen Sie sich bitte davon, dass die auf dem Typenschild angegebenen Daten mit denen des am Aufstellungsort verfügbaren Stromnetzes übereinstimmen.
- ◆ Der Einsatz von Adaptern, Mehrfachsteckdosen und/oder Verlängerungskabeln ist nicht zulässig.
- ◆ Im Zweifelsfall die elektrische Anlage von einem Fachmann überprüfen lassen. Die Anlage muss den gültigen Sicherheitsvorschriften entsprechen, diese umfassen unter anderem:
  - Sicherheitserdung;
  - einen für die Leistung angemessenen Kabeldurchmesser;
  - Schutzschalter.
- ◆ Das Gerät darf nur an Orten installiert werden, an denen seine Verwendung und Wartung dem Fachpersonal vorbehalten ist.
- ◆ Die Maschine darf nicht von Kindern oder von Geistigbeeinträchtigten 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.
- ◆ Die Espressomaschine keinen Witterungseinflüssen aussetzen und nicht in feuchten Räumen wie z.B. Badezimmer, etc., installieren. Das mit Wasser befüllte Gerät vor Frost schützen (Temperaturen unter oder gleich 0°C). Die Maschine darf nicht im Freien, nicht gegen Witterungseinflüsse geschützt installiert und bei Temperaturen unter 5 °C betrieben werden.
- ◆ Vor Beginn jeglicher Wartungsarbeit im Innern der Espressomaschine den Hauptschalter auf Position 0 stellen oder den Netzstecker ziehen. Ist das Gerät an das Stromnetz angeschlossen, nie die Hände oder leitende Gegenstände ins Geräteinnere bringen.
- ◆ Die Belüftungsgitter nicht verstopfen und die Oberfläche, die zur Erwärmung der Kaffeetassen gedacht ist, nicht mit Tüchern oder anderem abdecken.
- ◆ Zum Austausch von defekten Teilen nur vom Hersteller zulässige Ersatzteile verwenden. Dies gewährleistet die Funktionstüchtigkeit ohne Störungen.
- ◆ Im Störfall, falls die Espressomaschine Feuer fangen sollte, merkwürdige Geräusche macht, sich überhitzt, etc., sofort den Netzstecker ziehen und eventuell in der Nähe befindliche Gas- und Wasserhähne abdrehen.
- ◆ Im Falle von Störungen und/oder fehlerhafter Funktion das Gerät ausschalten und nicht manipulieren. Für eventuelle Reparaturen wenden Sie sich bitte ausschließlich an ein autorisiertes Kundendienstzentrum des Herstellers und verlangen den Einsatz von Originalersatzteilen. Sollte das Netzkabel des Geräts beschädigt sein oder ausgetauscht werden müssen, darf dies nicht durch den Benutzer erfolgen. Wenden Sie sich an ein autorisiertes Kundendienstzentrum.
- ◆ Diese Bedienungsanleitung als Referenz sorgfältig aufbewahren. Sollen andere, als die hier beschriebenen Vorgänge ausgeführt werden, wenden Sie sich an eine unserer Kundendienststellen.



**Die Nichtbeachtung dieser Sicherheitshinweise beeinträchtigt die Gerätesicherheit. Eine nicht fachgerechte Installation kann zu Personen- und Sachschäden führen, für die der Hersteller keine Haftung übernehmen kann.**

### 2. UNZWECKMÄSSIGER GEBRAUCH

Die Espressomaschine darf nur für den bestimmungsgemäßen Gebrauch eingesetzt werden, es ist verboten andere Flüssigkeiten zu verwenden, durch die Gefahren entstehen und welche die Auslässe kontaminieren können. 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; Beherber-



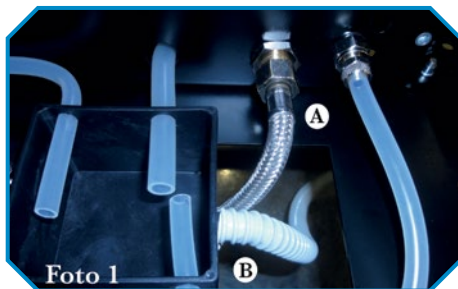
gungsbetriebe (z.B. Bed & Breakfast). Der Hersteller übernimmt für eventuelle Schäden, die durch unzumutbaren, falschen oder unvernünftigen Gebrauch des Geräts oder durch nicht sachkundige Reparaturen von Seiten des Benutzers hervorgerufen worden sind, keinerlei Haftung.

### 3. EINLEITUNG

Diese Bedienungsanleitung liefert Ihnen einfache und schnelle Hinweise bezüglich Wartung und Gebrauch der Espressomaschine. Lesen Sie die einzelnen Abschnitte dieses Handbuchs sorgfältig durch. Die Firma sichert Ihnen im Fall von Problemen und Betriebsstörungen die uneingeschränkte Hilfe durch ihre Kundendienstzentren zu. **Lassen Sie Ihre Espressomaschine mindestens einmal pro Jahr durch einen Fachmann kontrollieren.** So bleibt Ihre Maschine stets leistungsfähig und sicher. Das Gerät wurde unter Einhaltung aller Eigenschaften der traditionellen Espressomaschinen für den Barbetrieb entwickelt und konstruiert: Edelmetalle wie Kupfer und Stahl, sowie zuverlässige Komponenten, machen die von der Firma konstruierten Maschinen sicher, zuverlässig und funktionell. Ein von der Anleitung 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 Stromquelle bzw. eines Wasseranschlusses. Die oberste Fläche des Gerätes muss mindestens 1,5 m über dem Boden liegen. Regulieren Sie die Stellfüße, um das Gerät auszurichten. Die Maschine muss in einer horizontalen Position installiert werden. Die Neigung der Auflagefläche darf  $1^\circ$  nicht überschreiten. Um den normalen Betrieb garantieren zu können, muss das Gerät in einer Umgebung installiert werden, in der die Temperatur zwischen  $+5^\circ\text{C} \div +32^\circ\text{C}$  und die Feuchtigkeit nicht über 70% liegt. Weder dürfen Wasserstrahlen verwendet werden, noch darf das Gerät in einer Umgebung installiert werden, in der Wasserstrahlen verwendet werden. Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der in den technischen Eigenschaften angegeben übereinstimmt.
- 3) Den vorderen Behälter entnehmen und mit dem im Lieferumfang enthaltenen Schlauch (3/8") den Ablauf der Maschine an das Wasseraufbereitungssystem für den menschlichen Verzehr (oder Trinkwasser) anschließen (nur für den Kontakt mit Trinkwasser geeignete Schläuche entsprechend der Gesetzgebung im Land, in dem das Produkt genutzt wird, verwenden). Das Abflussrohr mit der Plastikwanne (Abflusswanne) (Foto 1) verbinden. Zuletzt den Wasserkreislauf öffnen und sich vergewissern, daß kein Wasser an den Verbindungsstellen austritt. **(Sich an die entsprechenden Regeln der jeweiligen Behörden des Landes, Staates oder der Region halten).** Für die optimale Nutzung des Gerätes, den Wasserdruck, der zwischen 1 bar (100 kPa) und 6 bar (600 kPa) liegen muss, prüfen. Wenn der eingehende Wasserdruck über 6 bar liegt, empfehlen wir die Verwendung eines Druckminderers.
- 4) Die elektrische Installation der Maschine darf nur **von qualifiziertem Personal** nach den beschriebenen Anweisungen und unter Einhaltung der Landesvorschriften ausgeführt werden. Die Maschine ist in der Regel mit einem geprüften Stromkabel Modell H07RN-F 5x2,5 mm<sup>2</sup> und 2,5 m lang ausgestattet, an das der Verantwortliche für die Installation einen EN 60309 homologierten Industrie-Stecker 3P+N+PE 16A – 400V (nicht mitgeliefert) anschließen muss. Auf besondere Kundenanfrage oder bei anderen Landesvorschriften als den italienischen kann **die Maschine mit einem anderen**



A: Aufladung des Wassers im Kessels  
B: Abflussrohr

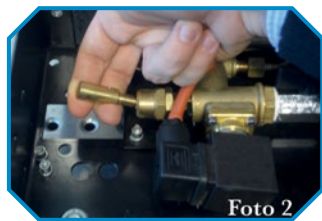




**Stromkabel ausgestattet werden.** Alternativ kann der Installateur das Kabel an einen Betriebssystem-Schalter und an einen Verpolschutz, deren Eigenschaften den Anforderungen der benutzten Stromanlage und den Landesvorschriften bezüglich elektrischer Anlage und der Norm IEC 60364-1 entsprechen müssen, anschließen. Vor der ersten Inbetriebnahme müssen Sie den korrekten Anschluss der Maschine am benutzten Stromnetz inklusive Erdung kontrollieren. Stellen Sie sicher, dass der Schutzschalter funktioniert nach der IEC 60364-1. **ES IST VERBOTEN DIE MASCHINE OHNE AUSREICHENDE ERDUNG ZU BENUTZEN.**

## 5. EINSCHALTUNG DER MASCHINE

- 1) Drehen Sie den Handgriff des Schalters auf 1. Die rote Kontrollleuchte schaltet sich ein.
- 2) Beim Einschalten der Maschine wird der Wasserfüllstand im Heizkessel elektronisch kontrolliert und nach etwa 3 Sekunden erfolgt das Auffüllen der Maschine durch die Pumpe und das Füllrohr.
- 3) Die Maschine (im Position 1) beginnt mit dem automatischen Füllvorgang bis der nötige Wasserstand im Kessel erreicht ist (autom. Füllstandsonde im Heizkessel).  
Alle Maschinen sind mit einem manuellen Ladehebel ausgestattet (in der Blockeinheit gebaut) (Foto 2), der im Notfall bei einer Funktionsstörung der elektronischen Einheit benutzt werden kann.



**HINWEIS:** Bei den Elektro-Maschinen ist eine automatische Blockiervorrichtung eingebaut. Wenn der Sensor nicht innerhalb von 120 Sekunden Wasser im Kessel detektiert, stoppt die Maschine und die Led-Kontrollleuchte fängt an zu blinken. Um den Alarm zurückzusetzen, die Maschine aus - und wieder einschalten. Bleibt das Problem bestehen, kontrollieren, ob Wasser aus dem Versorgungsnetz ankommt.

- 4) Wenn die innerhalb motorpumpe stoppt, hat die Maschine den voreingestellten Wasserstand erreicht. Danach den Hauptschalter auf 2 drehen.



- 5) Mit dem Hauptschalter auf 2 wird das Heizelement eingestellt, die grüne Heizelement-Kontrollleuchte geht an und die Aufwärmung des Wasser beginnt. Wir empfehlen für 5 Sekunden Wasser aus der Kaffee-Brühgruppe fließen lassen um mögliche Luftblasen aus dem Thermosiphon zu entfernen und somit eine bessere Aufheizung zu erhalten.

- 6) Warten Sie etwa 30 Minuten ab, damit die Maschine ihre Betriebstemperatur erreichen kann. Das Erlöschen der grünen Kontrollleuchte bedeutet, dass die Maschine die nötige Betriebsdruck erreicht hat. Die rote Kontrollleuchte leuchtet konstant, um die Betriebsbereitschaft des Geräts anzuzeigen.



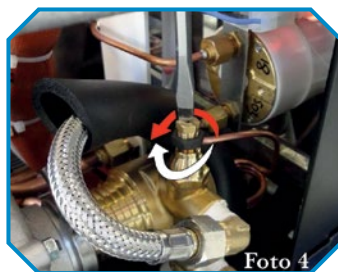
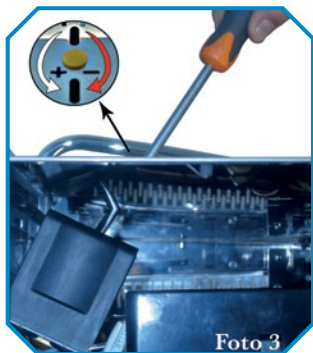
Bei der ersten Verwendung ist die Temperatur der Maschine gut 2 Stunden aufrecht zu erhalten (ohne Wasser oder Kaffee auszugeben). Anschließend den Hauptschalter der Maschine auf die Position 0 bringen und warten bis Temperatur und Druck absinken, um sicher arbeiten zu können. Den Hydraulikkreislauf des Kessels entleeren. Die in Kapitel 5 beschriebenen Arbeitsschritte erneut wiederholen. **Die Druckeinstellung darf nur von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.**

- 7) Um den Innendruck im Heizkessel auf die üblichen Werte einzustellen, an der Stellschraube, die sich am Druckwächter befindet, drehen. (Foto 3: ⇒ erhöht den Druck; → senkt den Druck).

**Die Druckeinstellung darf nur von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.**

- 8) Um den Druck der Kaffeeausgabe auf die üblichen Werte einzustellen, an der Stellschraube der Motorpumpe gedreht werden (Foto 4: ⇒ erhöht den Druck; → senkt den Druck).

**Die Druckeinstellung darf nur von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.**



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



Wenn die Maschine einen Stromsparschalter hat (Position 0,1,2,3), sind ihre Eigenschaften die Folgenden.

- 1) Auf 0 ist die Maschine ausgeschaltet.
- 2) Die Maschine (im Position 1) beginnt mit dem automatischen Füllvorgang bis der nötige Wasserstand im Kessel erreicht ist (autom. Füllstandsonde im Heizkessel).
- 3) Der Hauptschalter auf 2 schaltet nur ein Heizelement ein (halbe Kraft), dies erlaubt Energieeinsparung, wenn die Maschine im Stand-by ist.
- 4) Der Hauptschalter auf 3 schaltet beide Heizelemente ein (volle Kraft), die während der Arbeitsphase benutzt werden sollten.



## 7. EINSCHALTUNG DER ERGONOMISCHE MASCHINE



Bei den ergonomischen Modellen ist kein Stromsparschalter vorgesehen, stattdessen sind sie mit einem, On/Off Schalter ausgerüstet. Um die Maschinen einzuschalten, wie folgt, vorgehen.

- 1) Das Wasser manuell mit dem Ladehebel, der auf der Blockeinheit montiert ist, laden und danach kontrollieren, dass sich der Wasserstand zwischen dem Minimum und dem Maximum befindet (im Füllstandfenster nachsehen).

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

- 2) Betätigen Sie den roten Schalter in der Nähe des Füllstandfensters. Warten Sie etwa 30 Minuten ab, damit die Maschine ihre Betriebstemperatur erreichen kann.
- 3) Einige Male Wasser aus den Brühgruppen ausgeben, um die Gruppen aufzuwärmen.
- 4) Das Erlöschen der grünen Kontrollleuchte bedeutet, dass die Maschine die nötige Betriebsdruck erreicht hat.



*Die Druckeinstellung darf nur von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Dampf und heißes Wasser stehen unter Druck. VERBRÜHUNGSGEFAHR.*

## 8. BETRIEB DER DRÜCKKNOPF / MIT HEBEL / VOLLAUTOMATISCH

- 1) Für die Dampfaussgabe bedienen Sie den seitlichen Drehknopf, auf dem eine Dampf wolke abgebildet ist.
- 2) Für die Wasserausgabe bedienen Sie den Drehgriff, auf dem das Wassertropfensymbol abgebildet ist. Bei Elektromaschinen den Knopf für die Teeausgabe drücken, um erhitztes Wasser zu bekommen.



- 3) Für die Kaffeeausgabe aus der Kaffee-Brühgruppe, dosieren Sie die entsprechende Kaffeepulvermenge in den Siebträger und nach dem Pressen und Einsetzen des Siebträgers in die Kaffee-Brühgruppe drücken Sie den entsprechenden Ausgabeschalter an der Stahlfront (oder das elektronische Schaltfeld, siehe Kap. 9).
- 4) Beim Hebel-Modell muss, um Kaffee auszugeben, der Hebel neben der Kaffee-Brühgruppe nach oben gezogen werden. Zum Beenden der Ausgabe, den Hebel nach unten legen.
- 5) Das Manometer mit doppelter Maßkala an der Frontseite zeigt ständig den Druck des Heizkessels (0,9 - 1,1 bar) und den Druck bei der Kaffeeausgabe (8 - 10 bar) an.
- 6) Die Wasserstandzeige im Heizkessel und das Manometer mit doppelter Maßkala im Auge behalten.

## 9. ANWEISUNGEN ZUR ELEKTRONISCHEN DOSIERUNG

**Bitte beachten Sie die Bedienungsanleitung des spezifischen model.**

## 10. WARTUNG

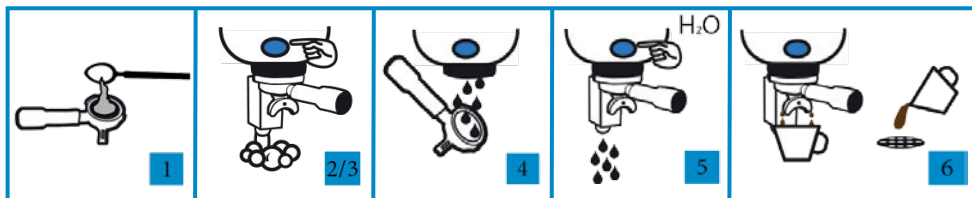
- ◆ Der Zugang zum Servicebereich ist Fachpersonal vorbehalten, das über Kenntnisse und praktische Erfahrungen mit dem Gerät verfügen, insbesondere in Bezug auf Sicherheit und Hygiene.
- ◆ Jegliche Art von Wartung am Gerät muss in einer Umgebung durchgeführt werden, in der die Temperatur zwischen  $+5^{\circ}\text{C}$  ÷  $+32^{\circ}\text{C}$  liegt.
- ◆ Mit einem sauberen Tuch oder Küchenpapier die Dampfdüse nach jeder Verwendung reinigen, um Verkrustungen oder Verstopfungen an den Ausgängen zu vermeiden.



- ◆ Die Kaffeesiebe allabendlich entleeren und reinigen; das Sieb herausnehmen und im Inneren mit der mitgelieferten Bürste reinigen; in warmes Wasser tauchen, damit sich das Kaffeefett lösen kann.
- ◆ Die Tropfenschale von Kaffeeresten reinigen, die sich auf dem Boden ablagern, um so Verkrustungen zu vermeiden.
- ◆ Reinigen Sie die Kaffee-Brühgruppe mit dem mitgelieferten Blindsieb und unter Verwendung eines spezifischen Reinigungsmittels (erfragen Sie dies in unseren Kundendienststellen).

Wie folgt vorgehen:

- 1- Das Blindsieb in den Siebträger einsetzen und das Reinigungsmittel, in der auf der Packung angegebenen Dosis, hinzufügen.
- 2- Den Siebträger in die Kaffee-Brühgruppe einrasten.
- 3- Aktivieren Sie, wie bei der Kaffeezubereitung, die Abgabe für 10 Sekunden, danach für 10 Sekunden schließen. Das Ganze in etwa für 5 weitere male.
- 4- Den Siebträger herausnehmen. Die Kaffee-Brühgruppe einschalten und den Siebträger mit dem warmen Wasser aus der Kaffee-Brühgruppe ausspülen. Abgabe beenden.
- 5- Den Siebträger wieder in die Kaffee-Brühgruppe einrasten. Zum Spülen den Vorgang unter Punkt 3 ohne Reinigungsmittel wiederholen.
- 6- Ersetzen Sie den Blindfilter im Siebträger mit einem richtigen Filter und bereiten Sie einen Espresso zu, den Sie verwerfen.



- Die äußeren Gehäuseteile der Maschine werden mit einem weichen, leicht feuchten 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 größeren Wassermengen reinigen.
- Reinigung der kapazitiven Tastaturen: es ist notwendig dass, kapazitive Tastaturen nur mit heißem Wasser ohne Reinigungsmittel gut zu reinigen und sie danach mit einem Papiertuch perfekt zu trocknen. Dabei ist es wichtig, alle Rückstände von Reinigungsmitteln oder Flüssigkeiten (auch Kaffeesahne) zu entfernen, da sie aufgrund ihrer hohen Leitfähigkeit zu Fehlfunktionen an der Tastatur führen.
- Für die Reinigung der Siebträger und der Filtereinsätze, ist in einem Kunststoff- oder Edelstahlbehälter eine Lösung aus heißem Wasser und Reinigungsmittel vorzubereiten. Filterhalter und Filtereinsätze sind für mindestens 30 Minuten in diese Lösung einzutauchen. Mit sauberem Wasser abspülen.



- Niemals Zubehör aus Metall, Metallschwämme oder Scheuermittel für die Reinigung des Siebträgers verwenden.
- Regelmäßig den einwandfreien Zustand der Verschleißteile prüfen (Siebträger, Filter, Dichtungen, Auslaufstutzen). Originale Ersatzteile bei einem Kundendienstzentrum anfordern.

## KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

**Produkt :** Espressoemaschine

**Modell :** 2/3/4 GR Druckknopf / Vollautomatisch / Hebel model

B.F.C. srl erklärt hiermit als Verantwortlicher, dass das Produkt hinsichtlich Konzeption und Konstruktion die Anforderungen der folgenden Richtlinien erfüllt:

### 1) NIEDERSPANNUNGSRICHTLINIE

**2014/35/UE (ex 2006/95/CE)**

Die Konformität wurde anhand der folgen harmonisierten Normen geprüft:

EN 60335-1 / EN 60335-2-15 / EN 60335-1 (EN 62233)

### 2) EMV RICHTLINIE

**2014/30/UE (ex 2004/108/CE)**

Die Konformität wurde anhand der folgen harmonisierten Normen geprüft:

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

EN 55014-2 (EN 61000-4-2) / EN 55014-2 (EN 61000-4-4) / EN 55014-2 (EN 61000-4-5)

EN 55014-2 (EN 61000-4-11) / EN 55014-2 (EN 61000-4-6) / EN 55014-2 (EN 61000-4-3)



### 3) RICHTLINIE FÜR UNTER DRUCK STEHENDE GERÄTE (PED) 2014/68/EU (TÜV NORD Systems GmbH & Co.KG certificate No: 0045/202/9080/Z/00003/19/D/001(00))

Unsere Kaffeemaschinen werden gemäß der Vorschrift 2014/68/EU - Formular A2 - Kategorie II - hergestellt und bestehen aus folgenden unter diese Richtlinie fallenden Geräte:

Kupferheizkessel  
Sicherheitsventil

Markiert mit CE 0045  
Markiert mit CE 0045

- ◆ 2011/65/UE (ex 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.

- ◆ VERORDNUNG (EG) Nr. 1935/2004 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 27. Oktober 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.
- ◆ VERORDNUNG (EG) Nr. 2023/2006 DER KOMMISSION VOM 22. Dezember 2006 über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.
- ◆ VERORDNUNG (EU) 10/2011 DER KOMMISSION VOM 14. Januar 2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.
- ◆ Ministerialdekret vom 21.03.1973 das die Hygiene von Verpackungen, Behältern und Utensilien regelt, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln oder persönlichen Gegenständen in Berührung zu kommen.
- ◆ Metals and alloys used in food contact materials and articles, European Directorate for the Quality of Medicines & HealthCare of the Council of Europe (EDQM), **Council of Europe**, 2013.
- ◆ UNI EN 16889:2016  
Lebensmittelhygiene – Herstellung und Abgabe von Heißgetränken aus Heißgetränkebereitern – Hygieneanforderungen, Migrationsprüfung.

Der Geschäftsführer  
Brutti Marco



## 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 doit être installé seulement dans des endroits où son utilisation et son entretien sont réservés à un personnel qualifié.
- ♦ 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.
- ♦ 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. La machine ne peut pas être installée à l'extérieur, dans un milieu non protégé contre les agents atmosphériques ou à une température inférieure à 5 °C.
- ♦ 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 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 de 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

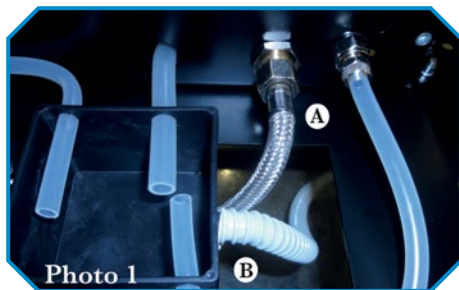
Ce livret constitue un mode d'emploi rapide et simple pour l'entretien et l'utilisation des machines à café. Nous vous prions de lire attentivement toutes les indications contenues dans les différentes sections de ce livret. La société garantit, en cas de problèmes et dysfonctionnements, sa plus ample 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. La surface la plus élevée de l'appareil doit se trouver à au moins 1,5 m au-dessus du sol. Régler les petits pieds afin que l'appareil soit parfaitement horizontal. La machine doit être installée horizontalement. L'inclinaison du plan d'appui ne doit pas être supérieure à 1°. Pour garantir le fonctionnement normal, l'appareil doit être installé dans des endroits où la température ambiante est comprise entre +5 °C ÷ +32 °C et l'humidité ne dépasse pas 70 %. Ne pas utiliser de jets d'eau ni installer en milieu où on les utilise. S'assurer que la tension du secteur corresponde bien à celle indiquée dans les caractéristiques techniques de la machine à café.

3) Enlever le bac frontal et relier, avec le tuboflex fourni (3/8 »), le raccord de remplissage de la machine au système de traitement de l'eau destinée à la consommation humaine (ou potable) (utiliser seulement les tuyaux conformes au contact avec l'eau destinée à la consommation humaine, selon la loi en vigueur dans le pays d'utilisation du produit). 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.



A: Remplissage chaudière  
B: Tube d'écoulement

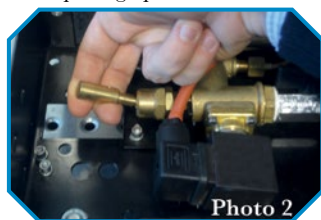
4) Le raccordement électrique de la machine doit être effectué exclusivement par du **personnel qualifié**, selon les prescriptions du présent manuel et en accord avec la norme d'installation en vigueur dans le pays de destination. La machine est équipée de câble d'alimentation de type H07RN-F 5x2,5 mm<sup>2</sup> 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 omni-polaire dont les caractéristiques doivent correspondre aux normes d'installation en vigueur dans le pays de destination et 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.**

## 5. ALLUMAGE DE LA MACHINE

- 1) Faire tourner la manette de l'interrupteur sur la position 1. Le voyant lumineux rouge s'éclairera.
- 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). Toute 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.



**NB:** Les machine à café électroniques sont munies d'une 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 à 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 por permettre à la machine d'atteindre la température de travail. L'extinction du témoin vert indique que la machine à atteint la pression préétablie. Le voyant rouge restera toujours allumé pour marquer la tension d'alimentation.



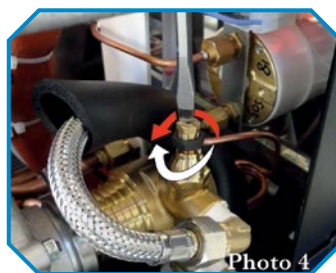
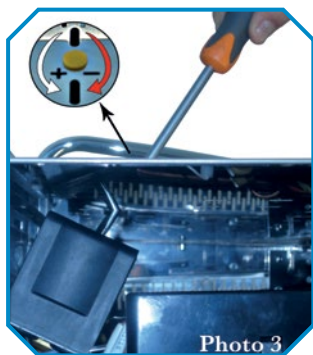
Lors de la première utilisation, laisser la machine éclairée (sans faire couler d'eau ni de café) environ 2 heures. Positionner ensuite interrupteur général de la machine sur 0 et attendre que la température et la pression baissent pour pouvoir procéder en toute sécurité. Vider le circuit hydraulique/chaudière. Répéter les opérations décrites dans le chapitre 5. **Cette operation doit etre executee par un technicien specialise.**

- 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 operation doit etre executee par un technicien specialise.**

- 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 operation doit etre executee par un technicien specialise.**





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



Dans le cas où la machine serait dotée d'un interrupteur à économie 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 soustraire 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

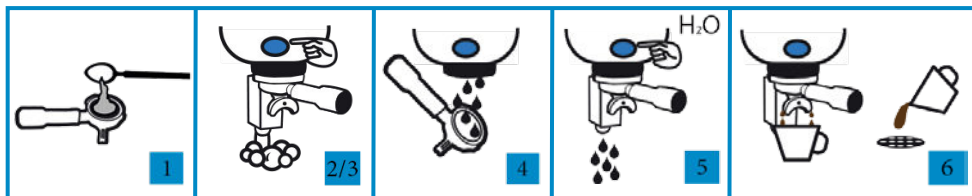
**Se conformer au manuel d'utilisation spécifique a chaque modele.**

## 10. ENTRETIEN

- ♦ L'accès à la zone de service est réservé aux personnes ayant des connaissances et une expérience pratique de l'appareil, en particulier en matière de sécurité et d'hygiène.
- ♦ Tout entretien de l'appareil doit être effectué dans un milieu où la température est comprise entre +5 °C ÷ +32 °C.
- ♦ Avec un chiffon propre ou de l'essuie-tout, nettoyer la buse à vapeur après chaque utilisation pour éviter les incrustations et l'obturation des trous du gicleur.



- ♦ 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 détergent 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 rincer 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 détergers 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.
  - ◆ Nettoyage des claviers capacitifs : dans les modèles avec claviers capacitifs, il est nécessaire de nettoyer les claviers sans détergents, mais seulement avec de l'eau chaude, en prenant soin de les sécher parfaitement avec un essuie-tout. L'opération doit éliminer tout résidu de détergent ou (également la crème de café) qui, étant hautement conducteur, crée des dysfonctionnements sur le clavier.
  - ◆ 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.



- ◆ Il ne faut jamais utiliser d'accessoires métalliques, d'éponges métalliques ou abrasives pour nettoyer le porte-filtre.
- ◆ Vérifier fréquemment l'état des pièces à usage régulier (porte-filtres, filtres, joints, douchettes). Demander les pièces originales à un centre d'assistance.

## **DECLARATION DE CONFORMITE**

**Produit :** Machines à café espresso

**Modelo :** 2/3/4 GR Bouton /Electronique modèle /Lever 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 per la Directive:

### **1) DIRECTIVE BASSE TENSION**

**2014/35/UE (ex 2006/95/CE)**

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

EN 60335-1 / EN 60335-2-15 / EN 60335-1 (EN 62233)

### **2) DIRECTIVE COMPATIBILITE' ELECTROMAGNETIQUE**

**2014/30/UE (ex 2004/108/CE)**

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

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

EN 55014-2 (EN 61000-4-2) / EN 55014-2 (EN 61000-4-4) / EN 55014-2 (EN 61000-4-5)

EN 55014-2 (EN 61000-4-11) / EN 55014-2 (EN 61000-4-6) / EN 55014-2 (EN 61000-4-3)

### **3) DIRECTIVE SUR LES APPAREILLAGES SOUS PRESSION (PED)**

**2014/68/EU (TÜV NORD Systems GmbH & Co.KG**

**certificate No: 0045/202/9080/Z/00003/19/D/001(00))**

Nos machines à café aux exigences de la directive 2014/68/EU CE - Formulaire A2 - Catégorie



II - et sont composées par les équipements suivants qui rentrent dans la même directive:

Chaudière en cuivre  
Soupape de sécurité

Marquée CE 0045  
Marquée CE 0045

- ◆ 2011/65/UE (ex 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.

- ◆ **RÈGLEMENT (CE) N° 1935/2004 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL** du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et les objets destinés à entrer en contact avec les produits alimentaires.
- ◆ **RÈGLEMENT (CE) N° 2023/2006 DE LA COMMISSION** du 22 décembre 2006 concernant les bonnes pratiques de fabrication des matériaux et des objets destinés à entrer en contact avec les produits alimentaires.
- ◆ **RÈGLEMENT (UE) N °10/2011 DE LA COMMISSION** du 14 janvier 2011 concernant les matériaux et les objets en plastique destinés à entrer en contact avec les produits alimentaires.
- ◆ Décret ministériel du 21 mars 1973, discipline hygiénique des emballages, des récipients, des ustensiles, destiné à entrer en contact avec les substances alimentaires ou les substances d'usage personnel.
- ◆ Metals and alloys used in food contact materials and articles, European Directorate for the Quality of Medicines & HealthCare of the Council of Europe (EDQM), **Council of Europe**, 2013.
- ◆ UNI EN 16889:2016  
Hygiène alimentaire - Production et remise de boissons chaudes préparées par des producteurs de boissons chaudes - Exigences hygiéniques, essai de migration.

L'administrateur délégué  
Brutti Marco



# 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 debe ser instalado solo en lugares donde su empleo y su mantenimiento están reservados a personal cualificado.
- ◆ 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.
- ◆ No exponer la máquina a las intemperies ni colocarla en ambientes con humedad elevada, como locales de lo baño, etc.. No dejar la máquina que contiene agua en locales a temperatura inferior o igual a 0°C. La máquina no puede ser instalada en un ambiente al abierto, desprotegido de fenómenos atmosféricos o de cualquier modo con temperatura inferior a 5 °C.
- ◆ 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 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 grifones 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

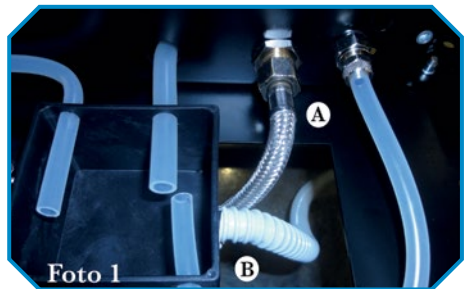
Este manual constituye una guía rápida y simple para el mantenimiento y el uso de las máquinas para el café. Lea atentamente toda la información presentada en cada una de las secciones que forman parte de este manual. Se asegura en caso de que se presente algún problema de mal funcionamiento dará su 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. Es necesario que la superficie más alta del aparato sea de al menos 1,5 m del suelo. Regular los pies para colocar en equilibrio el aparato. La máquina debe ser instalada en posición horizontal. La inclinación del nivel de apoyo no debe ser mayor de 1°. Para garantizar el normal ejercicio, el aparato debe ser instalado en lugares cuya temperatura ambiente esté comprendida entre una temperatura de +5°C y +32°C y la humedad no supere el 70%. No usar chorros de agua, ni instalar en lugares donde sean utilizados chorros de agua.

Verificar que la tensión de la red electrónica corresponda a la indicada en las características técnicas.

3) Quite el recipiente anterior y conecte, mediante el tuboflex suministrado (3/8"), el empalme de carga de agua de la máquina con el sistema de tratamiento del agua destinada al consumo humano (o potable) (use exclusivamente tubos idóneos para entrar en contacto con el agua destinada al consumo humano, de acuerdo con la legislación del país donde se usa el producto). 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.



A: Carga de agua caliente en la caldera

B: Tubo de desagüe

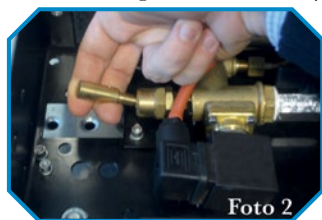
4) La instalación eléctrica de la máquina debe ser efectuada exclusivamente por **personal cualificado**, según las prescripciones del presente manual y de conformidad con la normativa de instalación vigente en el país de destino. Por lo general, la máquina se suministra con cable de alimentación tipo H07RN-F 5x2,5 mm<sup>2</sup>, 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 omipolar 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.**

## 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.



En caso de que se use por primera vez, mantenga la máquina en la temperatura (sin que salga ni agua ni café) durante unas dos horas. Después, gire el interruptor general de la máquina a la posición 0 y espere a que la temperatura y la presión se reduzcan para poder operar de forma segura. Vacíe el circuito-caldera. Repita de nuevo las operaciones descritas en el capítulo 5. **Esta operación debe ser realizada por un técnico especializado.**

- 7) Para regular la presión interna de la caldera según las características usuales, girar el tornillo regulador situado sobre el presóstato. (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.**

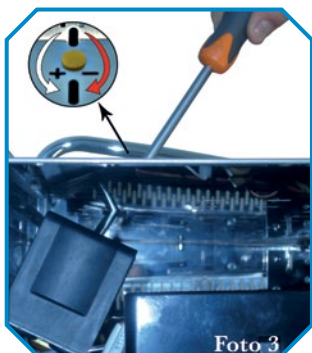


Foto 3

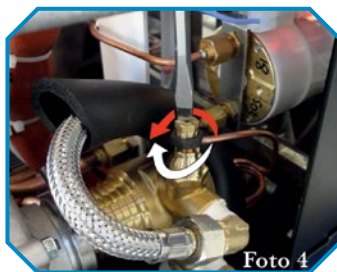


Foto 4

## 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 al 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 el 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

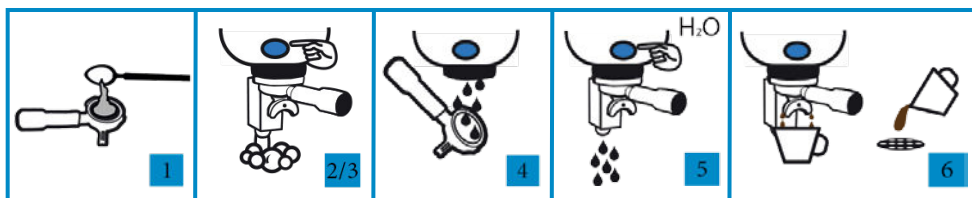
**Se remite al manual del usuario específico para cada modelo.**

## 10. MANTENIMIENTO

- ♦ El acceso a la zona de servicio está limitada a las personas que tienen el conocimiento y la experiencia práctica del aparato, especialmente cuando se trata de seguridad y de higiene
- ♦ Cualquier mantenimiento del aparato debe ser realizado en un ambiente cuya temperatura esté comprendida entre una temperatura de +5°C y +32°C.
- ♦ Limpie la lanza de vapor con un trapo limpio o con papel de uso alimentario limpio después de cada uso para evitar que los agujeros de salida del vapor se llenen de costras y se obturen.



- ♦ 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 interno circuitos hidráulicos se debe evitar el uso de agentes de limpieza fuertes y/o abrasivos. No limpiar la máquina con chorros de agua.
- ◆ Limpieza de teclados capacitivos: en las modelos con teclados capacitivos es necesario limpiar bien los teclados sin detergentes pero sólo con agua caliente, teniendo cuidado de secarlos perfectamente con un paño de papel. La operación debe quitar eventuales residuos de detergente o (incluso crema de café) que, al ser altamente conductivos, crean malfuncionamientos en el teclado.
- ◆ Para limpiar el portafiltro y los básquets 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.



- ◆ No utilizar nunca accesorios metálicos, esponjas metálicas o abrasivos para la limpieza del portafiltro.
- ◆ Controlar periódicamente el buen estado de los componentes de uso común (portafiltros, filtros, guarniciones, duchas). Solicitar los componentes originales a un centro de asistencia.

## **DECLARATION DE CONFORMIDAD**

**Producto :** Máquina para café 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

**2014/35/UE (ex 2006/95/CE)**

La conformidad fue verificada con la ayuda de las siguientes norma acordadas:  
EN 60335-1 / EN 60335-2-15 / EN 60335-1 (EN 62233)

### 2) DIRECTIVA COMPATIBILIDAD ELECTROMAGNETICA

**2014/30/UE (ex 2004/108/CE)**

La conformidad fue verificada con la ayuda de las siguientes norma acordadas:  
EN 55014-1 / EN 55014-1 (EN 61000-3-2) / EN 55014-1 (EN 61000-3-3)  
EN 55014-2 (EN 61000-4-2) / EN 55014-2 (EN 61000-4-4) / EN 55014-2 (EN 61000-4-5)  
EN 55014-2 (EN 61000-4-11) / EN 55014-2 (EN 61000-4-6) / EN 55014-2 (EN 61000-4-3)

### 3) DIRECTIVA EQUIPOS DE PRESIÓN (PED)

**2014/68/EU (TÜV NORD Systems GmbH & Co.KG  
certificate No: 0045/202/9080/Z/00003/19/D/001(00))**

Nuestras máquinas para el café están conformes con los requisitos de la norma 2014/68/EU - Modulo A2 - Categoría 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



- ◆ 2011/65/UE (ex 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.

- ◆ REGLAMENTO (CE) N° 1935/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO del 27 de octubre de 2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.
- ◆ REGLAMENTO (CE) N° 2023/2006 DE LA COMISIÓN del 22 de diciembre de 2006 sobre buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.
- ◆ REGLAMENTO (UE) N° 10/2011 DE LA COMISIÓN del 14 de enero de 2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos Texto pertinente a efectos del EEE.
- ◆ Decreto Ministerial del 21/03/1973, Disciplina higiénica de los embalajes, recipientes, herramientas, destinados a entrar en contacto con las sustancias alimentarias o con sustancias de uso personal.
- ◆ Metals and alloys used in food contact materials and articles, European Directorate for the Quality of Medicines & HealthCare of the Council of Europe (EDQM), **Council of Europe**, 2013.
- ◆ UNI EN 16889:2016  
Higiene alimentaria – Producción y suministro de bebidas calientes de aparatos para bebidas calientes – Requisitos de higiene, pruebas de migración.

El director ejecutivo  
Brutti Marco

**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 следует устанавливать только в местах, где он может эксплуатироваться только квалифицированным персоналом.
- ♦ 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 наблюдением, не допускать, чтобы они играли с прибором.
- ♦ 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. Не допускается установка машины в открытых помещениях, не защищенных от атмосферных явлений или с температурой ниже 5°C.
- ♦ 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 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 запре-



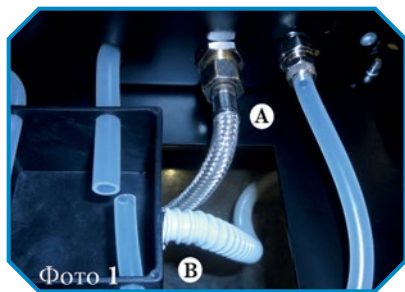
щено использование жидкостей или продуктов иного происхождения, что может создать опасные ситуации или привести к закупорке групп разлива кофе. Этот прибор не предназначен для домашнего или подобного использования, такого как: кухонные зоны для персонала в магазинах, офисах или других рабочих помещениях; 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 некорректного, 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. Необходимо, чтобы самая высокая поверхность прибора была на высоте не менее 1,5 м от земли. Отрегулировать ножки, чтобы машина стояла идеально ровно. Машину следует устанавливать в горизонтальном положении. Наклон опорной поверхности не должен превышать 1°. В целях обеспечения нормальной работы прибор должен устанавливаться в местах, где температура находится в диапазоне +5°C ÷ +32°C, а влажность не превышает 70%. Не использовать струи воды и не устанавливать в местах, где используются струи воды. Убедиться, что напряжение электросети соответствует той, что указана в технических характеристиках.
- 3) Снимите передний лоток и соедините, с помощью входящего в комплект шланга tuboflex (3/8"), заливной штуцер устройства с системой обработки воды, предназначенной для использования человеком (или питьевой) (используйте только шланги, подходящие для контакта с водой, предназначенной для потребления человеком, в соответствии с законодательством страны, в которой используется изделие). Подключить трубку слива и закрепить ее к пластиковому 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.
- 4) Подключение электрооборудования машины должно производиться исключительно квалифицированными специалистами при соблюдении всех инструкций и предписаний данного



А: Залив воды в бойлер

В: Трубка слива



руководства, а также действующих стандартов по установке и подключению электрооборудования в стране установки машины. Обычно машина поставляется с питающим, предварительно протестированным кабелем марки H07RN-F 5x2,5 мм<sup>2</sup> 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 многополюсному 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.**

## 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.



**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.

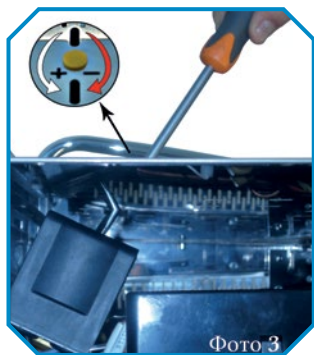
- 6) Необходимо подождать около 30 минут, чтобы машина достигла рабочей температуры. Выключение светового индикатора зеленого цвета означает, что в машине достигнуто заданное давление. Красный световой индикатор будет всегда гореть, что означает напряжение электропитания.



При первом использовании поддерживайте в устройстве высокую температуру (без подачи воды и кофе) в течение примерно 2 часов. Затем поверните главный выключатель устройства в положение 0 и дождитесь, пока температура и давление снизятся, чтобы безопасно работать. Оporожните гидравлический контур бойлера. Повторите



операции, описанные в главе 5. Данная операция должна производиться квалифицированным специалистом.



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.

8) Для регулировки давления разлива кофе до обычных рабочих показателей использовать рычажок регулировки насоса (Фото 4: ⇨ для увеличения давления; ⇦ 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

- ♦ Доступ в рабочую зону предназначен только для тех, кто знает и имеет практический опыт обращения с прибором, особенно если это касается безопасности и гигиены.
- ♦ Любые действия по техобслуживанию прибора должны осуществляться в помещениях, где температура находится в диапазоне +5°C ÷ +32°C.
- ♦ Чистой тканью или чистой бумагой для использования с пищевыми продуктами очищайте насадку для подачи пара после каждого использования, чтобы предотвратить появление отложений и засорение отверстий для выпуска пара.

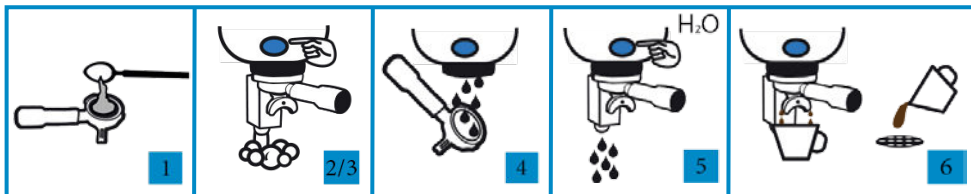


- ♦ Опорожнять и очищать фильтры кофе каждый вечер; снять фильтр и очистить с помощью специальной щеточки внутри; погрузить их в горячую воду для очищения от масел, содержащихся в кофе.
- ♦ Почистить лоток для капель от остатков кофе, которые могли остаться на дне, во избежание закупорки.
- ♦ С помощью 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.

- ♦ Очистка емкостных панелей: в моделях с емкостной панелью необходимо тщательно очищать панель без моющих средств, а только с помощью теплой воды, и затем полностью осушить ее с помощью бумажного полотенца.

Эта операция должна удалять возможные остатки моющего средства или (даже сливок кофе), которые являются высокопроводящей жидкостью, и могут вызвать неисправности панели.

- ♦ 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.



- ♦ Для очистки фильтродержателя не использовать металлические приспособления, металлические или абразивные губки.

- ♦ Периодически проверять состояние компонентов общего пользования (фильтродержателей, фильтров, прокладок, дисперсионных головок). Заказывать оригинальные компоненты в сервисном центре.

## СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ

**Продукция :** Экспрессо-кофемашины

**Модель :** 2/3/4 GR Кнопочное / Электронное управление / Рычажной модели

Предприятие «В.Е.С. srl» заявляет под собственную ответственность, что продукция по проектным и производственным параметрам соответствует требованиям директивы:

**1) ДИРЕКТИВА «НИЗКОЕ НАПРЯЖЕНИЕ»**

**2014/35/CE (ранее 2006/95/CE)**



Соответствие проверено с помощью следующих гармонизированных стандартов:

EN 60335-1 / EN 60335-2-15 / EN 60335-1 (EN 62233)

## 2) ДИРЕКТИВА «ЭЛЕКТРОМАГНИТНАЯ СОВМЕСТИМОСТЬ»

2014/30/UE (ранее 2004/108/CE)

Соответствие проверено с помощью следующих гармонизированных стандартов:

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

EN 55014-2 (EN 61000-4-2) / EN 55014-2 (EN 61000-4-4) / EN 55014-2 (EN 61000-4-5)

EN 55014-2 (EN 61000-4-11) / EN 55014-2 (EN 61000-4-6) / EN 55014-2 (EN 61000-4-3)

## 3) ДИРЕКТИВА «ОБОРУДОВАНИЕ ПОД ДАВЛЕНИЕМ» (PED)

2014/68/EU (TÜV NORD Systems GmbH & Co.KG

certificate No: 0045/202/9080/Z/00003/19/D/001(00))

Наши кофемашины соответствуют требованиям директивы 2014/68/EU - Модуль A2 - Категория II, состоят из следующего оборудования, которое соответствует директиве:

Медный бойлер

Маркировка CE 0045

Предохранительный клапан

Маркировка CE 0045

### ♦ 2011/65/UE (ранее 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 СЕЕ.

### ♦ РЕГЛАМЕНТ (ЕС) № 1935/2004 ЕВРОПЕЙСКОГО ПАРЛАМЕНТА И СОВЕТА ЕВРОПЫ от 27 октября 2004 г., касающийся материалов и изделий, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.

### ♦ РЕГЛАМЕНТ (ЕС) 2023/2023 ЕВРОПЕЙСКОЙ КОМИССИИ от 22 декабря 2006 г., касающийся надлежащей практики организации производства материалов и изделий, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.

### ♦ РЕГЛАМЕНТ (UE) № 10/2011 ЕВРОПЕЙСКОЙ КОМИССИИ от 14 января 2011 г., касающийся материалов и изделий из пластмасс, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.

### ♦ Министерский декрет от 21.03.73 г., касающийся санитарного контроля упаковки, емкостей, инструментов, контактирующих с пищевыми продуктами или веществами для личного использования.

### ♦ Metals and alloys used in food contact materials and articles, European Directorate for the Quality of Medicines & HealthCare of the Council of Europe (EDQM), Council of Europe, 2013.

### ♦ UNI EN 16889:2016

Санитарный надзор за пищевыми продуктами - Производство и раздача горячих напитков устройствами для приготовления горячих напитков - Требования к санитарному состоянию, испытания перемещением.

Генеральный директор  
Brutti Marco

## ELECTRIC TESTING

### **PERIODICAL INSPECTIONS:**

Date of installation \_\_\_\_\_

Serial number \_\_\_\_\_

Model \_\_\_\_\_

Operator \_\_\_\_\_

Operator's telephone number \_\_\_\_\_

Inspection performed on \_\_\_\_\_

Operator \_\_\_\_\_

Inspection performed on \_\_\_\_\_

Operator \_\_\_\_\_

Inspection performed on \_\_\_\_\_

Operator \_\_\_\_\_

**TAGLIANDO DI GARANZIA  
GUARANTEE CERTIFICATE**

DATA D'ACQUISTO  
DATE OF PURCHASE

TIMBRO RIVENDITORE  
RETAILER'S STAMP

MATR. N°

MATR. N°

**TAGLIANDO DI GARANZIA  
GUARANTEE CERTIFICATE**

DATA D'ACQUISTO  
DATE OF PURCHASE

TIMBRO RIVENDITORE  
RETAILER'S STAMP

NOME \_\_\_\_\_  
NAME \_\_\_\_\_

COGNOME \_\_\_\_\_  
SURNAME \_\_\_\_\_

VIA \_\_\_\_\_  
STREET \_\_\_\_\_

CITTÀ \_\_\_\_\_  
TOWN \_\_\_\_\_

C.A.P. \_\_\_\_\_  
ZIP CODE \_\_\_\_\_

PROV. \_\_\_\_\_  
PROVINCE \_\_\_\_\_