

**INSTALLAZIONE e MANUTENZIONE**  
**INSTALLATION and MAINTENANCE**  
**MONTAGE und WARTUNG**  
**INSTALLATION et ENTRETIEN**  
**INSTALACIÓN y MANTENIMIENTO**

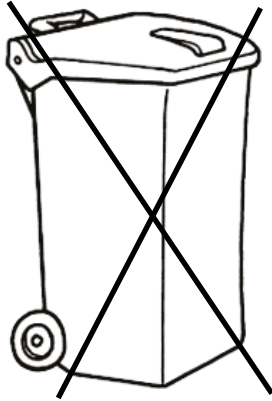


# LEVA 1-2-3 gr

## OPTION

IMPIANTO GAS  
AUTOMATIC GAS

CE<sub>0045</sub>



**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.

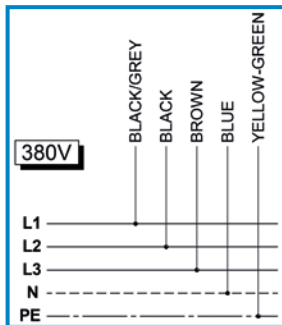
LE PRODUIT NE PEUT PAS ÊTRE ÉLIMINÉ COMME UN DÉCHET NORMAL, MAIS IL DOIT ÊTRE CONFIE À UN CENTRE DE TRAITEMENT DES DÉCHETS AUTORISÉ.

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.

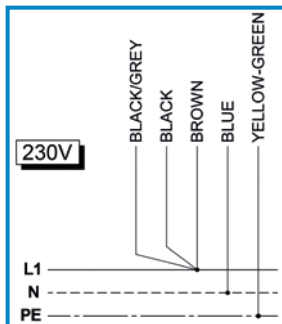
## **INDICE / INDEX**

<b>SCHEMI ALIMENTAZIONE</b> <i>WIRING DIAGRAMS</i> _____	a	<b>FRANÇAIS</b> _____	16-20
<b>ACCESSORI in DOTAZIONE</b> <i>ACCESORIES SUPPLIED</i> _____	b	Regles de securite	
<b>AVVERTENZE</b> <i>WARNINGS</i> _____	c-d	Contre-indications d'emploi	
<b>ADDOLCITORE</b> <i>WATER SOFTNER</i> _____	e-f	Introduction	
<b>ITALIANO</b> _____	1-5	Installation	
Avvertenze di sicurezza		Allumage de la machine	
Controindicazione d'uso		Débit du café	
Presentazione		Débit de la vapeur et de l'eau chude	
Installazione		Entretien	
Accensione macchina		Declaration de conformite	
Erogazione caffè		<b>ESPAÑOL</b> _____	21-25
Erogazione vapore e acqua calda		Advertencias de seguridad	
Manutenzione		Contraindicaciones de uso	
Dichiarazione di conformità		Presentación	
<b>ENGLISH</b> _____	6-10	Instalación	
Safety warnings		Encendido de la máquina	
Precautionary measures		Suministro del café	
Introduction		Suministro del vapor y del agua caliente	
Installation		Mantiniemento	
Machine ignition		Declaration de conformidad	
Coffee delivery			
Steam and hot water delivery			
Maintenance			
Declaration of conformity			
<b>DEUTSCH</b> _____	11-15		
Sicherheitshinweise			
Unzweckmäßiger Gebrauch			
Einleitung			
Installation			
Einschaltung der Maschine			
Kaffeeausgabe			
Dampfausgabe und Wasserausgabe			
Wartung			
Konformitätserklärung			

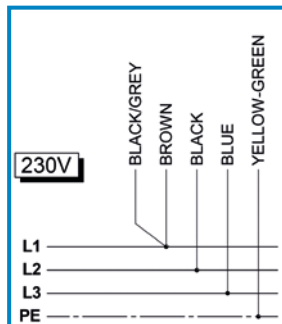
## SCHEMI ALIMENTAZIONE / WIRING DIAGRAMS



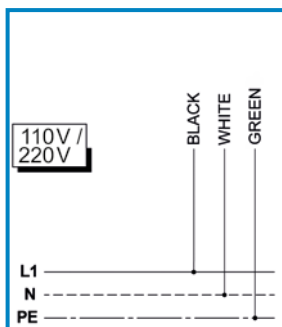
Funzionamento con tensione a 380 V.  
*Operation with a voltage of 380 V*  
 3P+N+PE



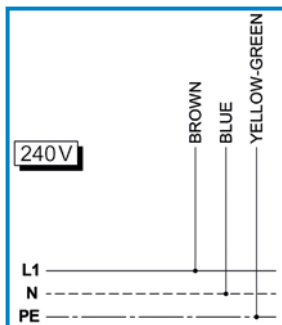
Funzionamento con  
 tensione a 230 V.  
*Operation with  
 a voltage of 230 V*  
 1P+N+PE



3P+PE



Funzionamento con tensione a 220 V o 110 V.  
*Operation with a voltage of 220 V or 110 V*  
 1P+N+PE

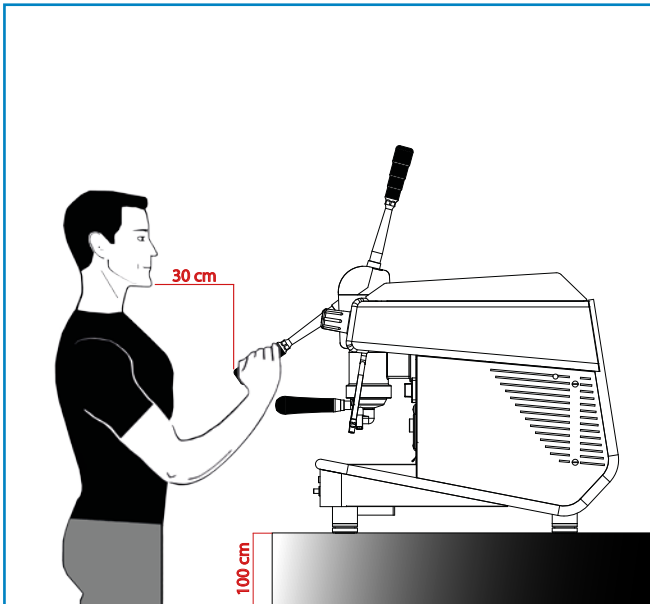
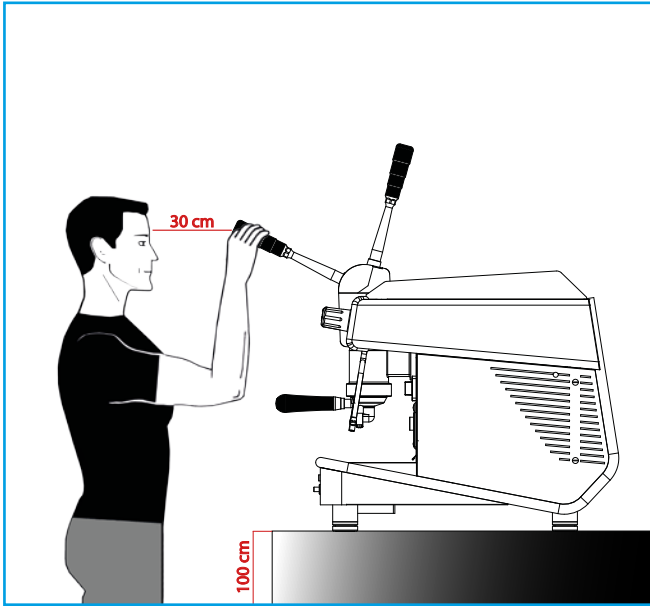


Funzionamento con tensione a 240 V.  
*Operation with a voltage of 240 V*  
 1P+N+PE

## ACCESSORI in DOTAZIONE / ACCESORIES SUPPLIED

<p>Filtro una tazza One - cup filter Filter ein tasse Filtre pour 1 tasse Filtros para una taza</p>		<p>Filtro cieco Blind filter Blindfilter Filtre borgne Filtro ciego</p>	
<p>Filtro due tazze Two - cups filter Filter zwei tassen Filtre pour 2 tasses Filtros para dos tazas</p>		<p>Molle fermafiltro Filter - retaining springs Filterfeststellfedern Ressorts cale-filtre Muelles fijacion filtro</p>	
<p>Baccuccio una tazza One - cup spout Auslauf ein tasse Becs de débit pour 1 tasse Pitorro para 1 taza</p>		<p>Baccuccio due tazze Two - cups spout Auslauf zwei tassen Becs de débit pour 2 tasses Pitorro para 2 tazas</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</p>	<p>Pressino Coffee tamper Press - stempel Tasseur de mouture Pisador de café</p>		
<p>Portafiltri Filter holders Siebträgern Porte-filtres PortafilTROS</p>			
<p>Spazzolino di pulizia Cleaning brush Reinigungsbürstchen Petite rosse de nettoyage Cepillo de limpieza</p>			
<p>Cucchiaino dosatore Measuring spoon Dosierlöffel Pétite cuillère de dosage Cuchara para dosificar</p>			

# AVVERTENZE WARNINGS





La leva di comando erogazione caffè per effetto della sua escursione può risultare pericolosa, in modo particolare con la coppa portafiltro sganciata, se nel portafiltro agganciato non vi è del caffè e soprattutto se la coppa portafiltro viene sganciata in fase di erogazione del caffè espresso.

Non effettuare per nessun motivo tali operazioni! Pericolo!

**La distanza minima dal volto dell'operatore alla leva deve essere almeno di 30 cm, come da immagine.**

L'altezza del bancone deve essere almeno di 100 cm.

La macchina deve essere utilizzata da personale specializzato.



Because it travels over a considerable distance during operation and cannot be stopped, this lever may be dangerous if pulled when the filter holder is not installed on the machine and if there is no coffee in the filter holder. Operation is especially hazardous if the filter holder is removed from the machine while coffee is being brewed.

Do not carry out any of such operations! Danger!

**The minimum distance from the face of the operator to the lever must be at least 30 cm (see picture).**

The height of the counter must be at least 100 cm.

The coffee machine must be used by qualified staff.



Der Hebel für der Versorgung des Kaffees kann wegen seinen Temperaturbereich gefährlich sein, ins besondere bei entfernten Filterhalter, wenn es keinen gemahlten Kaffee in dem an der Gruppe angehakten Filterträger gibt und noch mehr wenn es während der Kaffee Versorgung entfernt wird.

Führen Sie keine solche Operationen! Gefahr!

**Der minimale Abstand von der Stirnfläche des Betreibers zu dem Hebel muss mindestens 30 cm betragen. (Siehe Bild).**

Die Höhe des Zählers muss mindestens 100 cm betragen.

Die Kaffeemaschine muss durch qualifiziertes Personal eingesetzt werden.



Le levier de commande pour la distribution de café, effet de son excursion, peut être dangereux, surtout avec le carter du porte-filtre décroché, si dans le portefiltre accroché au groupe il n'y a pas de café et surtout si le carter du porte-filtre est libérée dans le processus de préparation du café.

Ne pas effectuer de telles opérations! Danger!

**La distance minimale entre le visage de l'opérateur et le levier doit être au moins de 30 cm. (Voir l'image).**

La hauteur du comptoir doit être au moins de 100 cm.

La machine à café doit être utilisé par du personnel qualifié.



La palanca de mando para el suministro del café tiene una excursión muy amplia y podría ser peligrosa, especialmente con el cacillo portafiltro desenganchado, si en al porta-filtro enganchado no esta café y, sobre todo, si se desengancha durante el suministro del café exprés.

No realizar estas operaciones por cualquier razón! Peligro!

**La distancia mínima de la cara del operador a la palanca debe ser al menos 30 cm, tal como se muestra.**

La altura del banco debe ser al menos 100 cm.

La máquina debe ser utilizado por personal especializado.

# ADDOLCITORE: ISTRUZIONI PER L'USO

## WATER SOFTENER: INSTRUCTIONS FOR USE



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

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



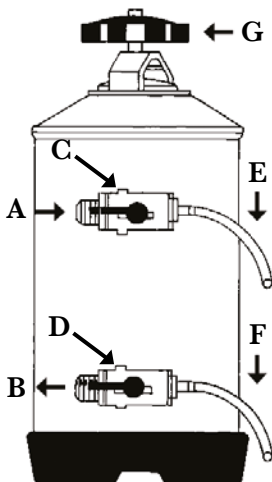
RIGENERAZIONE  
 REGENERATION  
 REGENERIERUNG  
 RÉGÉNÉRATION  
 REGENERACIÒN

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

**C:** Rubinetto entrata acqua  
 Water inlet tap  
 Hahn eintritt wasser  
 Robinet d'entré d'eau  
 Grifo entrada agua

**E:** Tubo di depressione  
 Depression tube  
 Depressionsrohr  
 Tuyau de depression  
 Tubo de presión

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



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

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

**F:** Tubo rigenerazione  
 Regeneration tube  
 Regenerierungsrohr  
 Tuyau de regeneration  
 Tubo regeneración





**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.

## TABELLA DUREZZA ACQUA RIGENERAZIONE IN GRADI FRANCESI

MODELLO MODE MODELL MODELE MODELO	- 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)					ALTEZZA HEIGHT HOEHE HAUTEUR ALTURA	SALE SALT SALZ SEL SAL
	20°	30°	40°	60°	80°	h	Kg
L 8	lt. 1200	lt. 1000	lt. 1900	lt. 700	lt. 600	mm 400	1
L 12	lt. 1900	lt. 1500	lt. 1350	lt. 1050	lt. 750	mm 500	1,5
L 16	lt. 2500	lt. 2100	lt. 1800	lt. 1400	lt. 1000	mm 600	2
L 20	lt. 3500	lt. 3000	lt. 2600	lt. 2100	lt. 1500	mm 900	2,5



## INSTALLAZIONE e MANUTENZIONE

### 1. AVVERTENZE DI SICUREZZA

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



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

### 2. CONTROINDICAZIONE D'USO

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

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

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



### 3. PRESENTAZIONE

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

La ditta assicura, nel caso vi fossero problemi e mal funzionamenti, la sua più ampia collaborazione tramite i suoi centri assistenza.

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

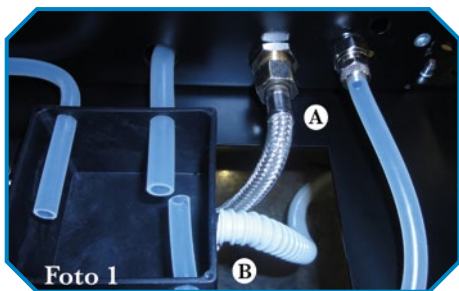
### 4. INSTALLAZIONE

1) Togliere l'imballo esterno, verificando immediatamente l'integrità 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. Regolare i piedini per mettere "in bolla" l'apparecchio.

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

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



A: Carico acqua in caldaia

B: Tubo di scarico

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. La macchina è predisposta con una connessione elettrica per un eventuale utilizzo di una motopompa esterna (option).

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 A TERRA.**

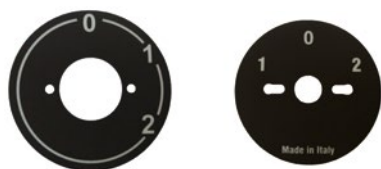
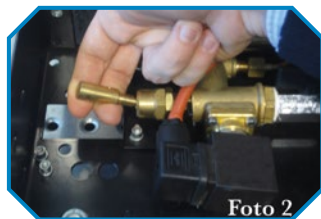


## 5. ACCENSIONE MACCHINA

- 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 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.

- 4) Quando il vetro livello conferma che la macchina ha raggiunto il livello di acqua prestabilito, azionare l'interruttore nella posizione 2. La spia verde si accende.



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

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

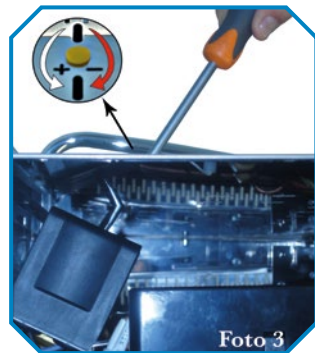
- 6) Attendere circa 30 minuti per permettere alla macchina di raggiungere la temperatura di lavoro. Lo spegnimento della spia verde segnala che la macchina ha raggiunto la pressione prestabilita. La spia rossa rimarrà sempre accesa per segnare la tensione di alimentazione.

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

**Questa operazione deve essere eseguita da un tecnico specializzato.**

- 8) Il manometro a doppia scala posizionato frontalmente, rileva in ogni momento la pressione della caldaia (0,9 - 1,1 bar) e la pressione della rete idrica (1 - 3 bar).

- 9) Visionare abbastanza frequentemente l'indicatore livello di acqua in caldaia ed il manometro a doppia scala.



*Leggere attentamente quanto descritto sopra.*

## 6. EROGAZIONE CAFFÈ

- 1) Al fine di operare in sicurezza, si raccomanda di non abbassare assolutamente la leva se nel portafiltro agganciato non vi è del caffè. ⚠ Si rimanda alle avvertenze a pagina 'c' e 'd'!
- 2) Per erogare caffè dal gruppo, dosare la giusta quantità di caffè MACINATO BAR, nel portafiltro con uscita singola.
- 3) Pressare il caffè con l'apposito pressino.
- 4) Inserire il portafiltro nel gruppo erogatore caffè ruotandolo da sinistra a destra sino al bloccaggio dello stesso.
- 5) Posizionare una tazza sotto il portafiltro.
- 6) L'erogazione del caffè si ottiene azionando manualmente la leva connessa al gruppo, verso il basso, fino al punto in cui la stessa resta abbassata.



7) Quando dai beccucci del portafiltro incomincia a scendere il caffè, riportare dolcemente la leva manualmente verso l'alto, avendo l'accortezza di trattenere a braccio la stessa fino a circa metà della sua corsa e lasciarla risalire da sola.

8) Per ottenere due caffè, utilizzare il portafiltro a due uscite con due dosi di caffè e ripetere per due volte l'operazione descritta sopra al punto 6 e 7.

9) Se si desidera fare altri caffè, togliere il portafiltro ruotandolo da destra a sinistra e vuotare i fondi di caffè. Ripetere poi le operazioni sopra elencate. Non togliere il portafiltro mentre è in corso l'erogazione!



La leva di comando erogazione caffè per effetto della sua escursione può risultare pericolosa, in modo particolare con la coppa portafiltro sganciata e soprattutto se essa viene sganciata in fase di erogazione del caffè espresso.

## 7. EROGAZIONE VAPORE E ACQUA CALDA

1) Per erogare vapore, operare sulle manopole laterali.

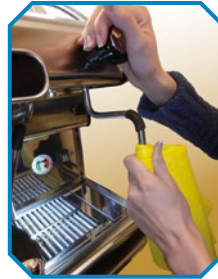
2) Per erogare acqua calda, operare sulla manopola centrale.



*Vapore ed acqua calda sono in pressione. PERICOLO USTIONI.*

## 8. MANUTENZIONE

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



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

◆ Pulire la vaschetta raccogli gocce da residui del caffè che si vanno depositando sul fondo per evitarne l'ostruzione.

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

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





# **DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ**

## **Prodotto :**

- ◆ Macchine per caffè espresso

## **Modello :**

- ◆ 1/2/3 GR a Leva

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

### **1) DIRETTIVA BASSA TENSIONE**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- ◆ Norma UNI 11460 Settembre 2012:

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



## ESPRESSO COFFEE MACHINES

# INSTALLATION and MAINTENANCE

### 1. SAFETY WARNINGS

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



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

### 2. PRECAUTIONARY MEASURES

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

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



*Devised, designed and produced by us*



### 3. INTRODUCTION

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

Please read these instructions carefully.

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

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

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

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

### 4. INSTALLATION

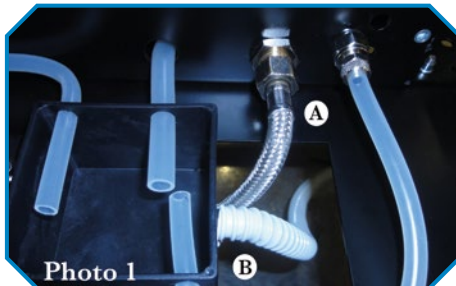
- 1) Remove the coffee machine from its parking and check that it has not been damaged.
- 2) Place the appliance on a stable top, close to the mains sockets and water line connections. Level the coffee machine by adjusting its feet. Check that the voltage of your mains supply corresponds to that indicated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

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

For optimal use of the appliance, check that the water supply pressure exceeds 1 bar (100 kPa) and be less than 6 bar (600 kPa). If the incoming water pressure exceeds 6 bar, we recommend to use a pressure reducer. The machine is arranged with an electrical connection for a possible use of an external motor-pump (option).

- 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 solenoid valve is 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.

4) When the boiler level indicator confirms that the water in the machine has reached the set level, take the switch to position 2.

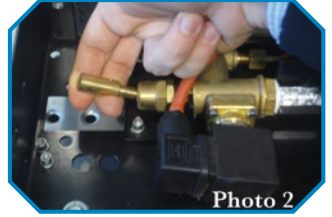


Photo 2



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 thermosiphon circuit and for better thermal compensation.

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

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

(Photo 3: ⇒ increases pressure; → reduces pressure).

**This operation must be carried out by a specialized technician.**

8) The double-range pressure gauge on the front constantly measures boiler pressure (0,9 - 1,1 bar) as well as water supply pressure (1 - 3 bar).

9) Frequently check the boiler level indicator and double-range pressure gauge.



Photo 3



*Carefully read the instructions above.*

## 6. COFFEE DELIVERY

1) For the sake of safety, don't bring down the lever, if there is no coffee in the filter holder hooked on the brewing group. ⚠ Please refer to the notes on page 'c' and 'd'!

2) To make coffee, put the right amount of BAR GROUND coffee into the 1 - cup filter holder.

3) Press the coffee with the coffee tamper.

4) Fit the filter holder in the coffee distribution unit and twist from left to right to block it in place.

5) Place one cup under the filter holder.

6) Coffee is brewed by manually operating the unit lever downwards, up to the point in which it stays in place.

7) As soon as coffee starts pouring out of the filter-holder spouts, manually move the lever upwards until it is half-way up, and then release it.

8) To obtain 2 coffees, use the 2-cup filter holder with two doses of coffee and repeat twice the above operation in step 6 and 7.



9) If you want to make more coffee remove the filter holder by turning it from right to left and empty out the used grounds. Repeat the above operations. Do not remove the filter holder during the process of coffee dispensing!



Because it travels over a considerable distance during operation and cannot be stopped, this lever may be dangerous if pulled when the filter holder is not installed on the machine. Operation is especially hazardous if the filter holder is removed from the machine while coffee is being brewed.

## 7. STEAM AND HOT WATER DELIVERY

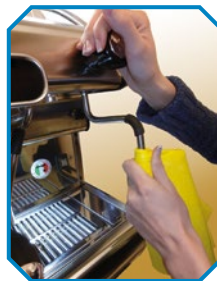
- 1) Steam is delivered by turning the side knobs.
- 2) Hot water is delivered by means of the central knob.



*Steam and water are under pressure. SCALD HAZARD.*

## 8. MAINTENANCE

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



- ◆ Empty and clean the coffee filters every evening; remove the filter and brush the inside with a suitable brush; soak the filters in hot water in order to dissolve coffee greases.
- ◆ Remove coffee residues from the drip tray, otherwise it could get clogged.
- ◆ Clean the external parts of the machine with a damp cloth. Never use detergents or abrasive substances. Also for the interior hydraulic circuits must avoid to use aggressive and/or abrasive substances. Do not use jets of water to clean the machine.
- ◆ To clean the filter holder and the filters, leave them to soak for at least 30 minutes in a solution of hot water and detergent prepared in a plastic or stainless steel container. Rinse them with clean water.





# **DECLARATION OF CONFORMITY**

## **Product :**

- ◆ Espresso coffee machines

## **Types :**

- ◆ 1/2/3 GR Lever dispensing

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

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

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

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

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

### **2) ELECTROMAGNETIC COMPATIBILITY**

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

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

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

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

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

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

Copper boiler	Mardek CE 0045
Safety valve	Mardek CE 0045

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

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

- ◆ D.M. 21/03/73 → D.M. nr. 227 - 4/05/2006  
Concerning the hygienic regulation of the packaging, containers and utensils that come in contact with foodstuffs or substances for personal use.  
Transposition of Directives 2004/1/EC, 2004/13/EC and 2004/19/EC.
- ◆ Commission Regulation EC: 1935/2004 → 1895/2005  
On the approximation of the laws of the MEMBER STATES relating to materials and articles intended to come into contact with foodstuffs.
- ◆ Standard UNI 11460, September 2012:  
Application of the specific standard regarding the test methods and migration limits of lead and nickel in appliances for the production and dispensing of hot beverages.



## MONTAGE und WARTUNG

### 1. SICHERHEITSHINWEISE

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



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

### 2. UNZWECKMÄSSIGER GEBRAUCH

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



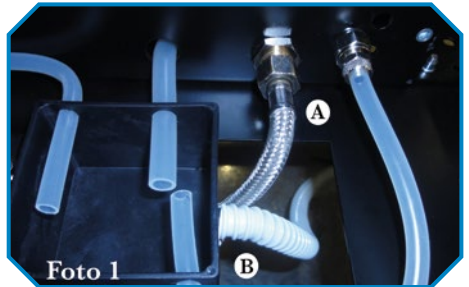
### 3. EINLEITUNG

Diese Gebrauchsanleitung liefert Ihnen einfache und schnelle Hinweise bezüglich der Wartung und dem Gebrauch der Espressomaschinen. Lesen Sie die einzelnen Abschnitte dieses Handbuchs sorgfältig durch. Die Firma sichert Ihnen im Fall von Problemen und Betriebsstörungen die uneingeschränkte Mitarbeit durch ihre Kundendienstzentren zu.

**Lassen Sie Ihre Espressomaschine mindestens einmal pro Jahr durch einen Fachmann kontrollieren.** So bleibt Ihre Maschine stets leistungsfähig und sicher: Die Maschinen wurden unter Einhaltung aller Eigenschaften der traditionellen Espressomaschinen für den Barbetrieb entwickelt und konstruiert: Edelmetalle wie Kupfer und Stahl sowie zuverlässige Komponenten machen die von der Firma konstruierten Maschinen sicher, zuverlässig und funktionell. Ein von den Anleitungen abweichender Gebrauch enthebt die Firma von jeglicher Haftung für eventuelle Schäden an Personen oder Dingen.

### 4. INSTALLATION

- 1) Entfernen Sie die Verpackung und kontrollieren Sie umgehend die Unversehrtheit des Gerätes.
- 2) Positionieren Sie das Gerät auf einer ebenen und tragfähigen Fläche in der Nähe der elektrischen bzw. Wasseranschlußstelle. Regulieren Sie die Stellfüße, um das Gerät auszurichten. Vergewissern Sie sich, daß die Netzspannung mit der übereinstimmt, die in den technischen Eigenschaften angegeben ist.
- 3) Die Vorder-Auffangwanne entfernen und mit dem flexiblen Edelstahl – schlauch (3/8“), den sie in der Dotierung finden, den Ladeanschluss am Wasserhärter verbinden (nur für Trinkwasser homologierte Schlauche Benutzen wie nach D.M. 21.03.73 und folgenden Zusatzartikeln). Den Abflussrohr an der Plastikwanne verbinden (Auffangwanne) (Foto 1). Zu Letzt den Wasserhärter einschalten und überprüfen das es nicht Verlust von Wasser gibt. **(Sich an den entsprechenden Regeln der jeweiligen Organisationen des Lands, Staats, Region halten).**



A: Aufladung des Wassers im Kessels  
B: Abflussrohr

Für die optimale Nutzung des Gerätes, prüfen Sie dass der Wasserdruck grösser als 1 bar (100 kPa) und weniger als 6 bar (600 kPa) ist. Wenn die eingehende Wasserdruck über 6 bar ist, empfehlen wir die Verwendung eines Druckminderer. Die Maschine ist mit einer elektrischen Verbindung zu einer möglichen Verwendung eines externen Motorpumpe (option) ausgebildet.

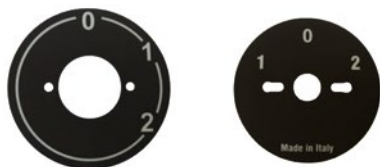
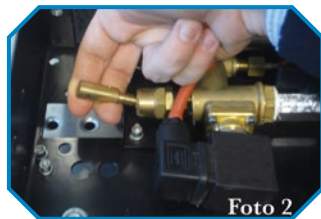
- 4) Die elektrische Installation der Maschine muss nur **von qualifizierten Personal** gefolgt sein, beim folgen der hier beschriebenen Instruktionen und im Einvernehmen mit den Vorschriften des Ziellandes der Maschinen. Die Maschine sind normalerweise mit einem getesteten Stromkabel Modell H07RN-F 5x2,5 mm<sup>2</sup> und 2,5 m lang ausgestattet an dem der Verantwortlicher für die Installation einen Industrie-Stecker 3P+N+PE 16A –400V homologiert EN 60309 (nicht in der Dotierung) anschließen muss. Falls bei Kunden Anfrage oder verschiedene Vorschriften von den Italienischen, könnte die Maschine mit einem verschiedenen Stromkabel ausgestattet sein.

Alternativ kann der Installateur den Kabel an einem Betriebssystem Schalter und an einem Verpol-schutz anschließen deren Grundzügen er in Abhängigkeit von den Benutzten Elektrischen System und den Vorschriften des Ziellandes en der IEC 60364-1 suchen muss. Vor der Einschaltung muss der Installateur die korrekte Anschließung der Maschine am benutzten Elektrischen System und am Erdungssystem überprüfen beim kontrollieren des Schutzes gegen direkter Berührung wie nach der IEC 60364-1. **ES IST VERBOTEN DIE MASCHINE BEI EINEN NICHT EFFIZIENTEN BODEN ANSCHLUSS ZU BENUTZEN.**



## 5. EINSCHALTUNG DER MASCHINE

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



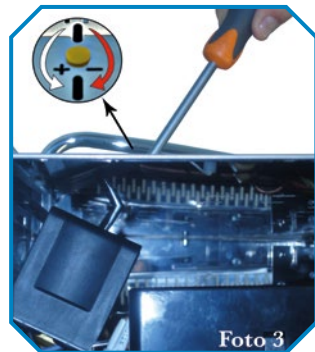
- 5) Der Hauptschalter in Position 2 schaltet das Heizkörper ein, das grüne Heizkörper Kontrollleuchte geht an und die Aufwärmung des Wasser beginnt.  
Wir empfehlen Wasser von der Gruppe für 5 Sekunden fließen zu lassen so dass man mögliche Luftblasen in der Thermosiphon Schaltung beseitigt und eine bessere thermocompensation erhaltet.

- 6) Warten Sie etwa 30 Minuten ab, damit die Maschine ihre Betriebstemperatur erreichen kann. Die Ausschaltung des Grünen Kontrollleuchte bedeutet das die Maschine den etablierte Druck erreicht hat. Der Rote Kontrollleuchte wird immer leuchtend bleiben, um die Versorgungsspannung zu markieren.
- 7) Um den Innendruck im Heizkessel gemäß den üblichen Eigenschaften einzustellen, die Regulierschraube verwenden, die sich am Druckwächter befindet.

(Foto 3: ⇒ erhöht den Druck; → senkt den Druck).

**Diese Option muss von einem qualifizierten technischer durchgeführt werden.**

- 8) Das Manometer mit doppelter Maßskala, das sich an der Frontseite befindet, zeigt ständig den Druck des Heizkessels an (0,9 - 1,1 bar) und den Druck der Wasser-Netzwerk (1 - 3 bar).
- 9) Die Wasserstandnzeige im Heizkessel und das Manometer mit doppelter Maßskala stets im Auge behalten.



*Mit Aufmerksamkeit was oben beschrieben lesen.*

## 6. KAFFEEAUSGABE

- 1) Sicherheitshalber ist es ratsam, den Hebel durchaus nicht nach unten zu druecken, wenn es keinen gemahlene Kaffee in dem an der Gruppe angehakten Filterträger gibt. ⚠ Bitte beachten Sie die Hinweise auf Seite 'c' und 'd'!
- 2) Für die Kaffeeabgabe aus der Brühgruppe die richtige Menge GEMAHLENE BARKAFFEE in den Siebträger mit Einzelauslauf dosieren.
- 3) Den Kaffee mit den geeigneten Schieber pressen.
- 4) Den Siebträger in die Kaffeegruppe von links nach rechts drehend bis zur Blockierung desselbigen einsetzen.
- 5) Eine Tasse unter den Siebträger stellen.
- 6) Der Espresso wird entnommen, indem man den mit der Brühgruppe verbundenen Hebel manuell nach unten bis zu dem Punkt, an dem er gesenkt bleibt, betätigt.



- 7) Wenn der Espresso aus den Mundstücken des Filterhalters auszulaufen beginnt, wird der Hebel wieder manuell nach oben gebracht. Halten Sie ihn dabei mit dem Arm bis zur Mitte seines Weges fest und lassen Sie ihn dann allein weiter steigen.
- 8) Um zwei Kaffees zu erhalten, den Filterhalter mit zwei Ausgüsse und einer doppelten Kaffedosisierung benutzen und für zwei Mal die Operation am Punkt 6 und 7 wiederholen.
- 9) Um weitere Kaffee herzustellen den Siebträger von rechts nach links drehen und in der Sudlade entleeren. Wiederholung der oben angeführten Vorgänge. Entfernen Sie nicht den Siebträger während der Kaffee ist fertig!



Der Hebel für der Versorgung des Kaffees kann wegen seinen Temperaturbereich gefährlich sein, ins besondere bei entfernten Filterhalter und noch mehr wenn es während der Kaffee Versorgung entfernt wird.

## 7. DAMPFAUSGABE UND WASSERAUSGABE

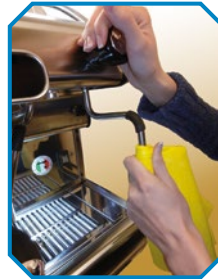
- 1) Für die Dampfabgabe betätigen Sie den seitlichen Drehknöpfe.
- 2) Für die Wasserabgabe bedienen Sie den zentralen Drehgriff.



*Dampf und Wasser stehen unter Druck. VERBRENNUNGSGEFAHR.*

## 8. WARTUNG

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



- ◆ Die Kaffeesiebe allabendlich entleeren und reinigen; das Sieb herausnehmen und im Inneren mit der mitgelieferten Bürste reinigen; in warmes Wasser tauchen, damit sich das Kaffee fett lösen kann.
- ◆ Die Tropfwasserschale von auf ihrem Boden abgesetzten Kaffeeresten befreien, um Verstopfungen zu verhindern.
- ◆ Die Gehäuseteile der Maschine werden mit einem weichen Tuch gereinigt. Verwenden Sie keine Reinigungs- bzw. Scheuermittel. Auch für den innere hydraulischestronkreisen man muss keine aggressive und/oder scheuernde substanzen zu benutzen. Die Maschine nicht mit Wasserstrahlen reinigen.
- ◆ Für die Reinigung des Siebträger und der Filtereinsätze ist in einem Kunststoff- oder Edelstahlbehälter eine Lösung aus heißem Wasser und Reinigungsmittel vorzubereiten und Filterhalter und Filtereinsätze sind für mindestens 30 Minuten in diese Lösung einzutauchen. Mit sauberem Wasser abspülen.





# KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

## **Produktart :**

- ◆ Kaffee espressomaschine

## **Type :**

- ◆ 1/2/3 GR mit Hebel

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

### **1) NIEDERSPANNUNGSRICHTLINIE**

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

Die Konformität wurde anhand der folgenden harmonisierten Normen geprüft:

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

### **2) EMV RICHTLINIE**

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

Die Konformität wurde anhand der folgenden harmonisierten Normen geprüft:

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

### **3) RICHTLINIE FÜR UNTER DRUCK STEHENDE GERÄTE (PED)**

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

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

Kupferheizkessel  
Sicherheitsventil

Markiert mit CE 0045  
Markiert mit CE 0045

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

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

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

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

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

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

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

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





## INSTALLATION et ENTRETIEN

### 1. REGLES DE SECURITE

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



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

### 2. CONTRE-INDICATIONS D'EMPLOI

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



### 3. INTRODUCTION

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

### 4. INSTALLATION

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

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

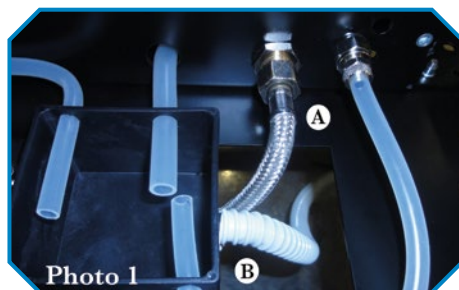
3) Extraire la bassinelle égouttoir et raccorder à l'aide du tube flexible (3/8") en dotation, le raccord d'alimentation de la machine à l'adoucisseur (n'utiliser que des tubes homologués pour eaux potables selon D.M. 21.03.73 et successifs amendements).

Raccorder le tube d'écoulement en le fixant au collecteur d'écoulement en plastique (Photo 1). Enfin mettre l'adoucisseur en fonction travail, et s'assurer de la bonne étanchéité des circuits raccordés. **(Veiller aux 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. La machine est construite avec une connexion électrique pour une utilisation éventuelle d'une pompe à moteur externe (option).

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 omnipolaire dont les caractéristiques doivent correspondre aux normes d'installation en vigueur dans le pays de destination e à la IEC 60364-1. Avant la mise en service, l'installateur doit vérifier que la machine aie été correctement raccordée au réseau électrique utilisateur et à la mise à terre, en vérifiant l'efficience 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.**



A: Remplissage chaudière  
B: Tube d'écoulement



## 5. ALLUMAGE DE LA MACHINE

1) Faire tourner la manette de l'interrupteur sur la position 1. Le voyant lumineux rouge s'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 l'électrovanne de chargement.

3) En position 1 la machine commencera à se remplir d'eau automatiquement jusqu'à ce que le niveau établi soit atteint (sonde de niveau automatique dans la chaudière).

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

4) Lorsque le niveau de verre confirme que la machine a atteint le niveau d'eau prédéterminé, actionner l'interrupteur en position 2.

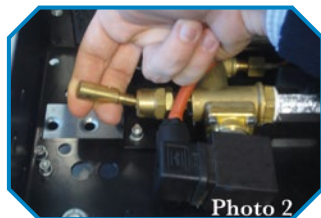
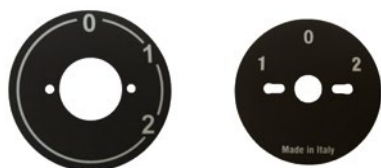


Photo 2

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

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



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

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

**Cette opération doit être exécutée par un technicien spécialisé.**

8) 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 du réseau d'eau (1 - 3 bar).

9) Contrôler assez fréquemment l'indicateur du niveau de l'eau dans la chaudière, ainsi que le manomètre à double échelle.

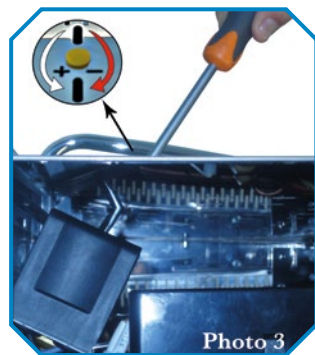


Photo 3



*Lire attentivement les descriptions présentes au-dessus*

## 6. DÉBIT DU CAFÉ

1) Au but d'opérer en toute sécurité, on recommande de ne baisser absolument pas le levier, si dans le porte-filtre accroché au groupe il n'y a pas de café. ⚠ S'il vous plaît se référer aux notes à la page 'c' et 'd'!

2) Pour obtenir le débit de café du groupe, doser la bonne quantité de café MACINATO BAR dans le porte-filtre avec le bec pour une seule tasse de café.

3) Tasser le café avec le presse-café spécifique.

4) Insérer le porte-filtre dans le groupe de débit café en tournant de gauche à droite pour le bloquer.

5) Placer une tasse sous le porte-filtre.

6) Le café est débité en actionnant manuellement envers le bas le levier, connecté au groupe jusqu'au moment où il reste baissé.

7) Quand le café commence à sortir des becs du porte-filtre, relever le levier manuellement ayant le



soin de le maintenir par les mains jusqu'à la moitié de sa course et ensuite de la laisser remonter par elle-même.

8) Pour obtenir deux tasses de café, utilisez le filtre à deux sorties avec deux doses de café et de répéter deux fois l'opération ci-dessus à l'étape 6 et 7.

9) Si l'on souhaite faire d'autres cafés, enlever le porte-filtre en tournant de droite à gauche et vider les marcs de café. Répéter ensuite les opérations décrites ci-dessus. Ne pas retirer le porte-filtre pendant que le café est prêt!



Le levier de commande pour la distribution de café, effet de son excursion, peut être dangereux, surtout avec le carter du porte-filtre décroché et surtout si elle est libérée dans le processus de préparation du café.

## 7. DÉBIT DE LA VAPEUR ET DE L'EAU CHAUDE

1) Pour obtenir le débit de vapeur, actionner les manettes latérales.

2) Pour obtenir le débit d'eau chaude, actionner la manette centrale.



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

## 8. ENTRETIEN

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



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

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

◆ 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.

◆ 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.



30 MIN





## **DECLARATION DE CONFORMITE**

### **Produit :**

- ◆ Machines à café espresso

### **Modelo :**

- ◆ 1/2/3 GR Levier

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**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Chaudière en cuivre	Marquée CE 0045
Soupage de sécurité	Marquée CE 0045

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

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

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

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

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

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

- ◆ Norme UNI 11460 Septembre 2012 :

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

# INSTALACIÓN y MANTENIMIENTO

## 1. ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- ♦ Antes de conectar la máquina comprobar que los datos de tarjeta correspondan a los de la red eléctrica de distribución.
- ♦ Se prohíbe el empleo de adaptadores, enchufes múltiples y/o prolongas.
- ♦ En caso de dudas o de incertidumbres solicitar un control, por parte de personal cualificado, de la instalación de alimentación eléctrica que tiene que cumplir los requisitos de las normas de seguridad vigentes, entre las cuales:
  - puesta a tierra eficaz;
  - sección de los conductores suficiente para la potencia de absorción;
  - dispositivo interruptor de seguridad eficiente.
- ♦ El aparato no debe ser utilizado por niños o por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o que no posean experiencia sobre el aparato o que no lo conozcan, salvo que sean vigilados o que hayan sido oportunamente instruidos.
- ♦ Supervise a los niños para asegurarse de que no jueguen con el electrodoméstico.
- ♦ Antes de cualquier operación de mantenimiento interno, colocar el interruptor general en la posición 0 o desenchufar la máquina de la toma de corriente eléctrica. Cuando la máquina es electrónicamente conectada no introducir las manos o otro tipo de objetos en el interior.
- ♦ No exponer la máquina a las intemperies ni colocarla en ambientes con humedad elevada, como locales de lo baño, etc.. No dejar la máquina que contiene agua en locales a temperatura inferior o igual a 0°C.
- ♦ No obstruir las rejillas de aspiración o disipación, en particular no tapar con paños u otros objetos la superficie caliente-tazas.
- ♦ Utilizar sólo accesorios y repuestos autorizados por el productor. Esto significa garantía de seguro funcionamiento sin inconvenientes.
- ♦ En caso de emergencia, como principio de incendio, ruidosidad anómala, sobrecalentamiento, etc... intervenir inmediatamente y desconectar la alimentación eléctrica de red, cerrar los 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. Regular los pies para colocar en equilibrio el aparato, verificando que la tensión de la red electrónica corresponda a la indicada en las características técnicas.

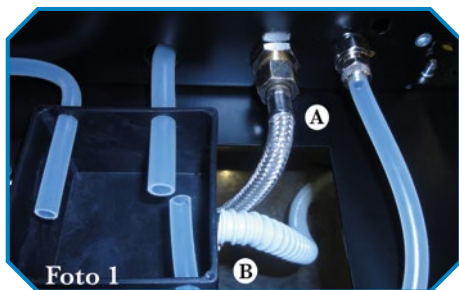
3) Quitar la cubeta anterior y usando el manguera (3/8") que completa el equipo, conectar el racor de carga de la máquina al depurador (usar solo tubos homologados para agua potable de conformidad con el D.M. 21.03.73 y sucesivas enmiendas). Conectar el tubo de desagüe fijándolo a la cubeta de plástico (de descarga) (Foto 1).

Por último, activar el ablandador y comprobar que no haya pérdidas. **(Respetar las reglas dictadas por los organismos pertinentes de cada país, región, condado).**

Para un uso óptimo del aparato, compruebe que la presión del suministro de agua es superior a 1 bar (100 kPa) y inferior a 6 bar (600 kPa). Si la presión del agua de entrada es superior a 6 bar, se recomienda el uso de un reductor de presión. La máquina está preparada con una conexión eléctrica a un posible uso de una bomba de motor externo (opción).

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 onnipolar 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.**



A: Carga de agua caliente en la caldera  
B: Tubo de desagüe



## 5. ENCENDIDO DE LA MÁQUINA

- 1) Girar la manopla del interruptor en la posición 1. La luz piloto roja se encenderá.
- 2) Al encender la máquina la tarjeta electrónica controla el estado del nivel del agua en la caldera y después de tres segundos comienza el llenado a través de la habilitación de 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.

- 4) Cuando el vidrio de nivel confirma que la máquina ha alcanzado el nivel de agua predeterminado, accionar el interruptor en la posición 2.

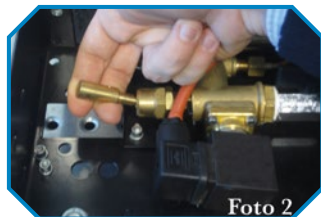
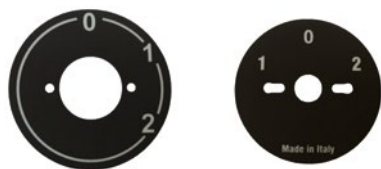


Foto 2



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

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

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

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

**Esta operación debe ser realizada por un técnico especializado.**

8) 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 de la red de agua (1 - 3 bar).

9) Observar muy frecuentemente el indicador del nivel del agua en la caldera y el manómetro de doble escala.



*Leer atentamente toda la información.*

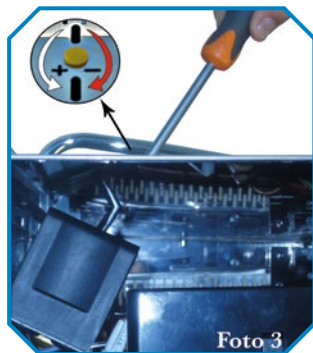


Foto 3

## 6. SUMINISTRO DEL CAFÉ

1) Con el fin de obrar con seguridad, se recomienda no bajar absolutamente la palanca si en el porta-filtro enganchado no está café. ⚠ Se remite a la advertencias de la página 'c' y 'd'!

2) Para suministrar café del grupo, dosificar la cantidad exacta de café MOLIDO BAR en el portafiltro con salida individual.

3) Presionar el café con el pisador de café al efecto.

4) Introducir el portafiltro en el grupo suministrador de café, girando de izquierda a derecha hasta que se bloquee.

5) Colocar una taza debajo del portafiltro.

6) La erogación del café se obtiene accionando manualmente la palanca conectada al grupo hacia abajo, hasta el punto en el que la misma queda bajada.





- 7) Cuando de las bocas del portafiltro empieza a bajar el café, llevar la palanca manualmente hacia arriba, con atención a retener con el brazo la misma hasta la mitad de su carrera y dejarla subir sola.
- 8) Para obtener dos cafés, usar el portafiltro de dos salidas con dos dosis de café y repetir por dos veces la operación descrita antes en los puntos 6 y 7.
- 9) Si se desea preparar otros cafés, quitar el portafiltro girando de derecha a izquierda y luego echar los posos de café; a continuación, repetir las operaciones antes reseñadas. No extraiga el portafiltro durante el suministro!



La palanca de mando para el suministro del café tiene una excursión muy amplia y podría ser peligrosa, especialmente con el cacillo portafiltro desenganchado y, sobre todo, si se desengancha durante el suministro del café exprés.

## 7. SUMINISTRO DEL VAPOR Y DEL AGUA CALIENTE

- 1) Para suministrar vapor utilizar las perillas laterales.
- 2) Para suministrar agua caliente utilizar la perilla central.



*Vapor y agua caliente en presión. PELEGRINO DE USTIÓN.*

## 8. MANTENIMIENTO

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



- ◆ Vaciar y limpiar los filtros del café todas las noches, quitar el filtro y limpiar con el cepillo apropiado el interior. Luego sumergirlo en agua caliente al fin de deshacer la grasa del café.
- ◆ Limpiar la vasija que acumula en el fondo las gotas de los residuos del café, para así evitar la obstrucción.
- ◆ 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.
- ◆ 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.





# **DECLARATION DE CONFORMIDAD**

## **Producto :**

- ♦ Maquina para cafe expreso

## **Modelo :**

- ♦ 1/2/3 GR Palanca

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

### **1) DIRECTIVA BAJA TENSION**

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

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

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

### **2) DIRECTIVA COMPATIBILIDADADA ELECTROMAGNETICA**

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

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

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

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

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

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

Caldera de cobre

Con marca CE 0045

Válvula de seguridad

Con marca CE 0045

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

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

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

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

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

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

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

- ♦ Norma UNI 11460 Septiembre de 2012:

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