# MODELLO **TS**

# GAGGIA®

ISTRUZIONI PER L'USO
OPERATING INSTRUCTIONS
GEBRAUCHSANWEISUNG
MODE D'EMPLOI
INSTRUCCIONES DE USO

## TS

TS

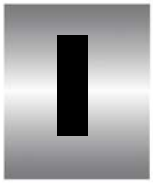
### Colours

Silver

### Technical Information

| Model | 1 group |
|---|---|
| Dimensions | mm |
| Width | 310 |
| Height | 470 |
| Depth | 510 |
| Weight | 25Kg |

| Features | |
|---|---|
| **Model** | **1 gruppo** |
| TS Semi-Automatic | • |
| **Hydraulic specifications** | |
| Copper boiler - capacity | Lt. 2,3 |
| Independent heat exchangers tied to boiler | 1 |
| Autonomous brass chrome heating units | 1 |
| Steam spouts | 1 |
| Water spouts | 1 |
| Double scale pressure gauge for boiler and pump | 1 |
| Visual boiler water gauge | - |
| Automatic boiler filling | • |
| Manual boiler filling | - |
| Automatic anti-suction valve | • |
| Volumetric motor pump (fitted inside the machine) | 1 |
| Water tap - Water cut-out | • |
| **Electric features** | |
| | Voltage / Watt |
| Electric heating | 230V 50Hz 120V 60Hz / 1650 |
| **Other features** | |
| Electric cup warmer | • |
| Coachwork in painted steel | • |
| Colour | Silver |
| **Performance** | |
| Hot water production per hour (150cc cup) | 240 |




*Gentile cliente,*
*la ringraziamo per la fiducia accordataci con l'acquisto di un nostro prodotto.*
*Se Lei avrà la costanza di seguire attentamente le indicazioni contenute nel presente manuale, siamo certi che potrà apprezzare nel tempo e con soddisfazione la qualità della nostra macchina.*
*La preghiamo di leggere attentamente le indicazioni contenute nel manuale che riguardano l'uso corretto del nostro prodotto, in conformità alle prescrizioni essenziali di sicurezza.*

*We thank you for your custom in the purchase of this product.*
*By carefully following the instructions contained in this manual you will be sure to appreciate the quality of our machine.*
*Please therefore carefully read the instructions of use contained in this manual, which comply with essential safety regulations.*

*Sehr geehrter Kunde,*
*wir danken Ihnen für das uns durch den Erwerb eines unserer Produkte entgegengebrachte Vertrauen.*
*Wenn Sie die Ausdauer haben, aufmerksam die im vorliegenden Handbuch enthaltenen Hinweise zu beachten, sind wir gewiß, daß Sie lange und mit Zufriedenheit die Qualität unserer Maschine schätzen werden können.*
*Wir bitten Sie, aufmerksam die im Handbuch enthaltenen Hinweise bezüglich der richtigen Verwendung unseres Produktes in Übereinstimmung mit den wesentlichen Sicherheitsvorschriften zu lesen.*

*Cher client,*
*Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez manifestée en achetant notre produit.*
*Si vous suivez attentivement les indications contenues dans le présent manuel, nous sommes certains que vous apprécierez la qualité de notre machine.*
*Nous vous prions de lire attentivement les indications contenues dans le manuel sur l'utilisation correcte de notre produit, en conformité avec les prescriptions essentielles de sécurité.*

*Estimado cliente:*
*Le agradecemos por la confianza que nos otorga con la compra de nuestro producto.*
*Si Ud. tendrá la constancia de seguir atentamente las indicaciones contenidas en este manual, estamos seguros de que podrá apreciar con satisfacción y a lo largo del tiempo la calidad de nuestra máquina.*
*Le rogamos que lea atentamente las indicaciones que se refieren al empleo correcto de nuestro producto contenidas en el manual, en conformidad con las prescripciones esenciales de seguridad.*

Prima della messa in funzione, **leggere attentamente il manuale di istruzioni**
Carefully **read the following instruction** booklet before starting up the machine.
Lesen Sie vor der Inbetriebnahme aufmerksam die Bedienungsanleitung.
Avant la mise en service, **lire attentivement le manuel d'instructions.**
Antes de la puesta en funcionamiento, **hay que leer atentamente el manual de instrucciones**

Attenzione! Togliere l'alimentazione elettrica prima di asportare le protezioni
Carefully read the following instruction booklet before starting up the machine.
Achtung! Schalten Sie vor dem Entfernen der Schutzabdeckungen die Stromzufuhr ab
Attention ! Débrancher l'alimentation électrique, avant d'enlever les protections.
¡Atención! Desconectar la alimentación eléctrica antes de extraer las protecciones

Attenzione! Superfici calde
Important ! Hot surfaces.
Achtung! Oberfläche heiß
Attention ! Surfaces chaudes.
¡Atención! Superficies calientes

Attenzione! Operazioni particolarmente importanti e/o pericolose
Important! Particularly important and/or delicate operations
Achtung! Besonders wichtige und / oder gefährliche Arbeitsgänge.
Attention ! Opérations particulièrement importantes et/ou dangereuses.
¡Atención! Operaciones particularmente importantes y/o peligrosas

Importante! Interventi necessari al buon funzionamento.
Important ! Operations essential to guarantee efficient function
Wichtig! Für eine gute Funktionsweise erforderliche Maßnahmen.
Important ! Interventions nécessaires au bon fonctionnement.
¡Importante! Intervenciones necesarias para el buen funcionamiento.

Interventi che possono essere svolti a cura dell'utente
Operations which may be carried out by the user
Maßnahmen, die durch den Anwender vorgenommen werden können
Interventions pouvant être effectuées par l'utilisateur.
Intervenciones que pueden ser realizadas por el usuario

Interventi che **devono** essere svolti **esclusivamente da un tecnico** autorizzato.
Interventions to be caried out exclusively by an installer or **authorized technician**.
Eingriffe, die nur von einem Installateur oder von einem autorisierten Techniker vorgenommen werden dürfen.
Interventions à effectuer **uniquement** par un installateur ou un **technicien autorisé**.
Intervenciones que tienen que ser efectuadas **sòlo** por el instalador o el **técnico autorizado**.

| | |
|---|---|
| ***ITALIANO*** | **5 - 15** |
| ENGLISH | 16-26 |
| DEUTSCH | 27-37 |
| FRANÇAIS | 38-48 |
| ESPAÑOL | 49-59 |


**INDICE**


**1** UTILIZZO E CONSERVAZIONE DEL MANUALE D'ISTRUZIONI..... 6

**2** USO PREVISTO DELLA MACCHINA..... 6

**3** AVVERTENZE DI SICUREZZA..... 7

**4** CARATTERISTICHE TECNICHE..... 8

**5** PREPARAZIONE MACCHINA..... 8

**6** MESSA IN SERVIZIO..... 10

**7** MANUTENZIONE E CONSIGLI UTILI..... 14

**8** RISOLUZIONE INCONVENIENTI..... 15

**9** SMANTELLAMENTO DELLA MACCHINA ..... 15

## 1 – UTILIZZO E CONSERVAZIONE DEL MANUALE D'ISTRUZIONI

Il presente manuale di istruzioni è indirizzato all'utente della macchina, al proprietario al tecnico installatore e deve essere sempre a disposizione per qualsiasi eventuale consultazione.

Il manuale è destinato all'utilizzatore, al manutentore ed all'installatore della macchina.

Il manuale di istruzioni serve per indicare l'utilizzo della macchina previsto nelle ipotesi di progetto, le sue caratteristiche tecniche e per fornire indicazioni per l'uso corretto, la pulizia la regolazione e l'uso; fornisce inoltre importanti indicazioni per la manutenzione, per eventuali rischi residui e comunque per lo svolgimento di operazioni da eseguire con particolare attenzione.

Il presente manuale è da considerare parte integrante della macchina e deve essere CONSERVATO PER FUTURI RIFERIMENTI fino allo smantellamento finale della macchina.

Il manuale di istruzioni deve essere sempre disponibile per la consultazione e conservato in luogo protetto ed asciutto.

In caso di smarrimento o danneggiamento, l'utente può richiedere un nuovo manuale al costruttore o al proprio rivenditore indicando il modello della macchina ed il numero di matricola della stessa visibile sulla targhetta di identificazione.

Il presente manuale rispecchia lo stato della tecnica al momento della sua redazione, il fabbricante si riserva il diritto di aggiornare la produzione ed i manuali successivi senza l'obbligo di aggiornarne anche le versioni precedenti.

Il costruttore si ritiene sollevato da eventuali responsabilità in caso di:

- uso improprio o non corretto della macchina da caffè
- uso non conforme a quanto espressamente specificato nella presente pubblicazione
- gravi carenze nella manutenzione prevista e consigliata
- modifiche sulla macchina o qualsiasi intervento non autorizzato
- utilizzo di ricambi non originali o specifici per il modello
- inosservanza totale o anche parziale delle istruzioni
- eventi eccezionali

## 2 – USO PREVISTO DELLA MACCHINA

La macchina deve essere fatta funzionare da un solo operatore.

L'operatore addetto deve aver letto e ben compreso le istruzioni contenute in questo fascicolo in modo da fare funzionare correttamente la macchina.

Questa macchina, è un apparecchio adatto alla preparazione professionale di caffè espresso con miscela di caffè, al prelievo ed all'erogazione di acqua e / o di vapore.

I suoi componenti sono costruiti in materiali atossici e duraturi, e sono facilmente accessibili ad interventi di pulizia e di manutenzione.

Questa macchina è adatta esclusivamente per uso interno.
Temperatura ambiente per il corretto funzionamento della macchina: 5°C ÷ 40°C.

## 3 – AVVERTENZE DI SICUREZZA

E' consentito l'utilizzo solo a persone adulte che abbiano attentamente letto e ben compreso questo manuale ed ogni indicazione di sicurezza in esso contenuta.

L'utilizzatore ha l'obbligo di segnalare al costruttore eventuali difetti o deterioramenti che possono compromettere l'originale sicurezza dell'impianto.

L'utilizzatore ha l'obbligo di verificare le corrette condizioni ambientali, in modo da garantire la sicurezza.

L'installazione deve essere effettuata esclusivamente da personale autorizzato e qualificato.

Utilizzare la macchina solo in presenza di luce idonea.

Controllare con regolarità che il cavo di alimentazione sia in perfetto stato. In nessun caso si deve riparare il cavo eventualmente danneggiato con nastro isolante o con morsetti.

Non esporre la macchina ad agenti atmosferici (sole, pioggia ecc.).

La sosta prolungata (fermo macchina) a temperatura inferiore a 0°C (zero gradi centigradi), può provocare gravi danneggiamenti o rotture delle tubazioni e della caldaia; prima di ogni sosta prolungata svuotare completamente il circuito idrico.

E' vietato rimuovere le protezioni e/o i dispositivi di sicurezza previsti sulla macchina.

I componenti dell'imballaggio devono essere consegnati negli appositi centri di smaltimento e in nessun caso lasciati incustoditi o alla portata di bambini, animali o di persone non autorizzate.

La ditta costruttrice declina ogni responsabilità per danni a cose, persone od animali causati da eventuali interventi sulla macchina di persone non qualificate o non autorizzate a queste mansioni.

Qualora vengano effettuati interventi di riparazioni non autorizzate sulla macchina o vengano utilizzati ricambi non originali vengono a decadere le condizioni di garanzia e pertanto la ditta costruttrice si riserva il diritto di non riconoscerne più la validità.

L'utilizzatore deve attenersi alle norme di sicurezza vigenti nel Paese d'installazione, oltre alle regole dettate dal comune buon senso ed assicurarsi che siano effettuate correttamente le periodiche operazioni di manutenzione.

Non effettuare la pulizia interna della macchina con tensione o la spina inserita e comunque non utilizzare getti d'acqua o detergenti.

L'utilizzatore non deve toccare la macchina a piedi umidi o bagnati, nonché utilizzarla a piedi nudi. Nonostante l'utilizzo di una messa a terra della macchina, si consiglia l'uso di un impianto salvavita conforme alle disposizioni delle leggi locali per evitare al massimo il rischio di shock elettrici.

Non toccare con le mani o altre parti del corpo i beccucci del caffè e le lance d'acqua calda e vapore, poiché i liquidi o il vapore erogati sono surriscaldati e possono provocare ustioni.

Le tazze e le tazzine devono essere accuratamente asciugate prima di essere appoggiate sull'apposito piano.

Per evitare la formazione di calcare, si può utilizzare acqua minerale naturale.

## 4 - CARATTERISTICHE TECNICHE

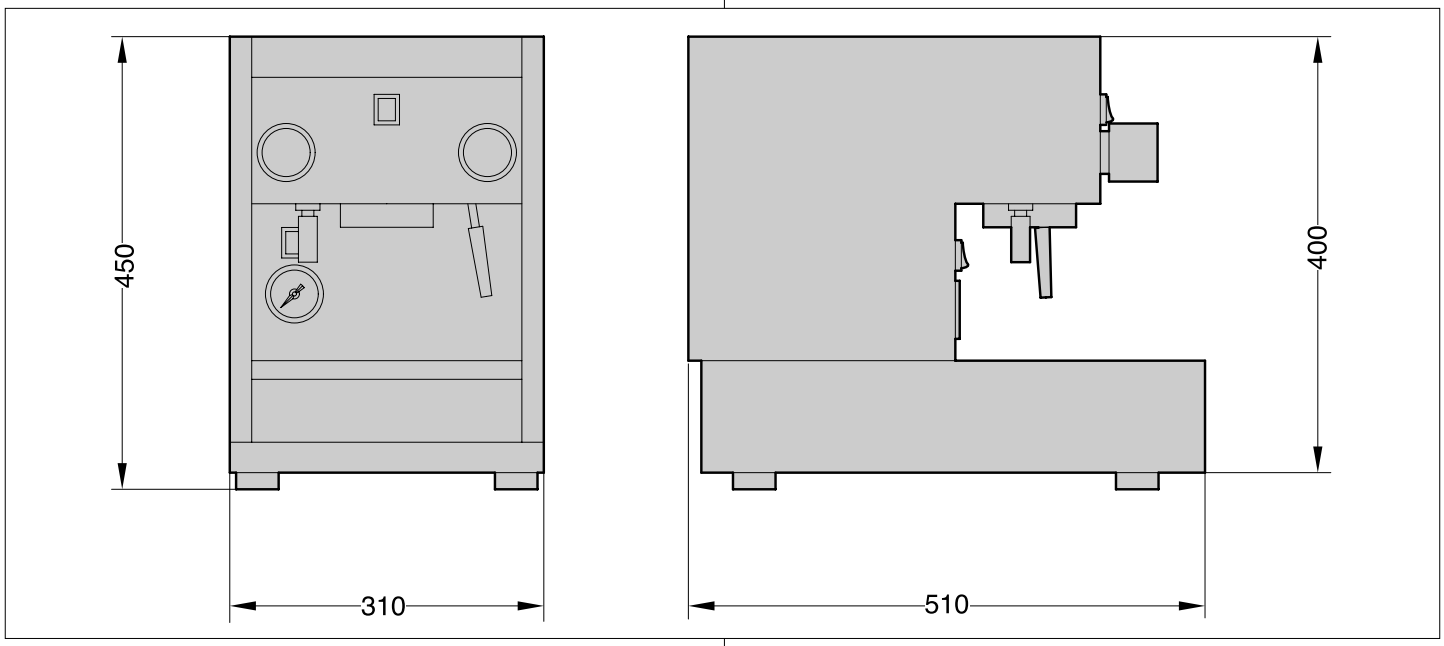



*Fig.4.01*

| | | |
|---|---|---|
| Capacità caldaia | **L** | 2.3 |
| Potenza totale assorbita | **W** | 1500 |
| Peso | **kg** | 15 |

## 5 - PREPARAZIONE MACCHINA

1 COPERCHIO SERBATOIO
2 SERBATOIO
3 CAVO ALIMENTAZIONE
4 PRESA ELETTRICA
5 INTERRUTTORE GENERALE
6 PIASTRA PER CONTROLLO LIVELLO

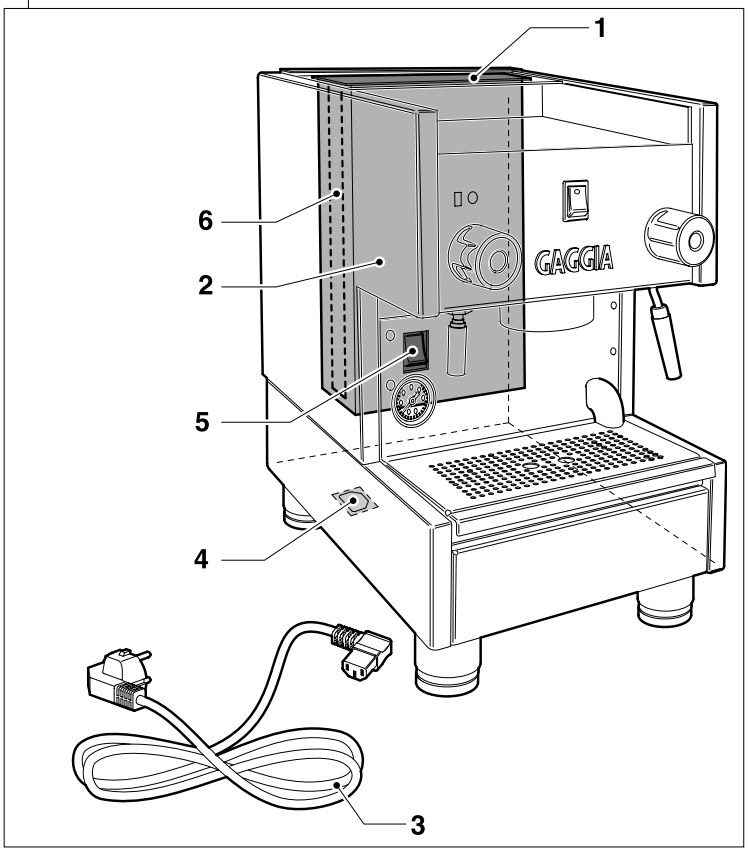



*Fig.5.01*

## 5.1 RIEMPIMENTO SERBATOIO

Togliere il coperchio (Fig.5.02-pos.**1**) e riempire il serbatoio (**2**) di acqua fredda.
E' consigliabile usare acqua con una durezza non superiore ai 10°F per evitare incrostazioni.

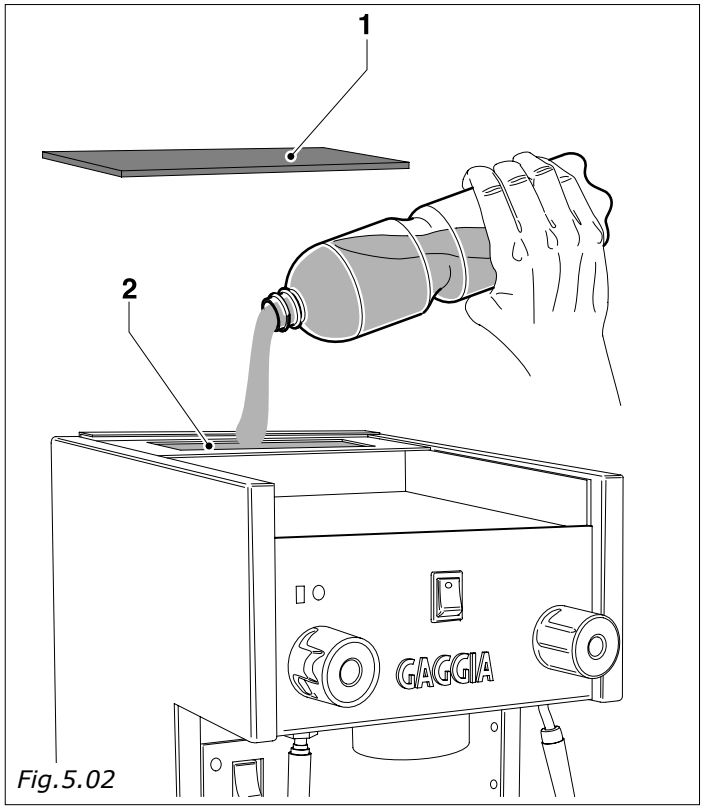


*Fig.5.02*

E' possibile estrarre il serbatoio acqua (Fig.5.03-pos.**2**), facendo attenzione a togliere le piastre (Fig.5.03-pos.**6**) per il controllo del livello senza scollegare i cavetti (Fig.5.03-pos.**7**) e sfilandolo verso l'alto. Nel rimetterlo ricordarsi di riposizionare le piastre per il controllo del livello altrimenti la macchina non ha il consenso di avviamento.

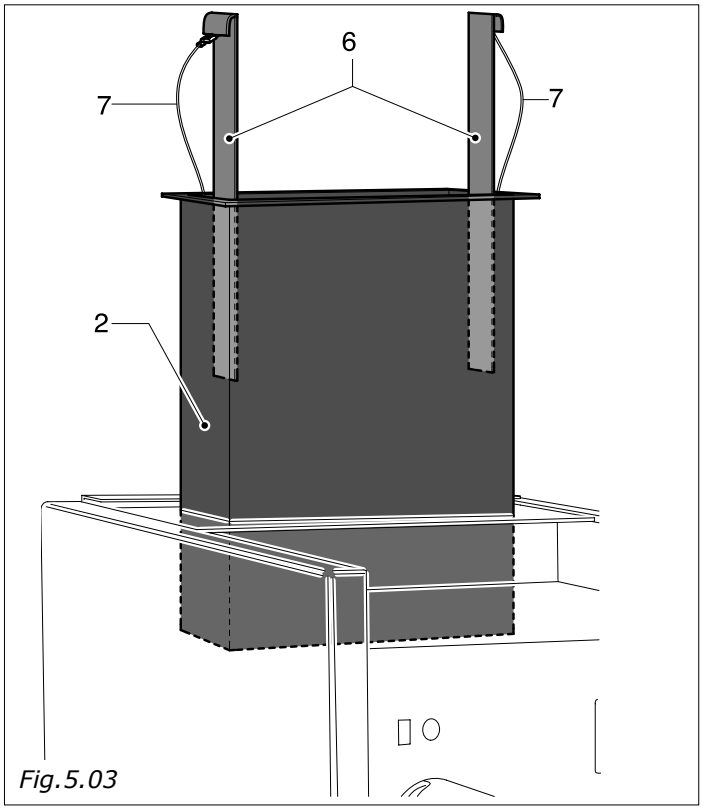


*Fig.5.03*

## 5.2 ALLACCIAMENTO ELETTRICO

Inserire il cavo alimentazione (**3**) nella macchina e la spina in una presa adeguata (Fig.5.04).
Prima di effettuare l'allacciamento assicurarsi che l'interruttore generale (**5**) sia sulla pos. **O**.

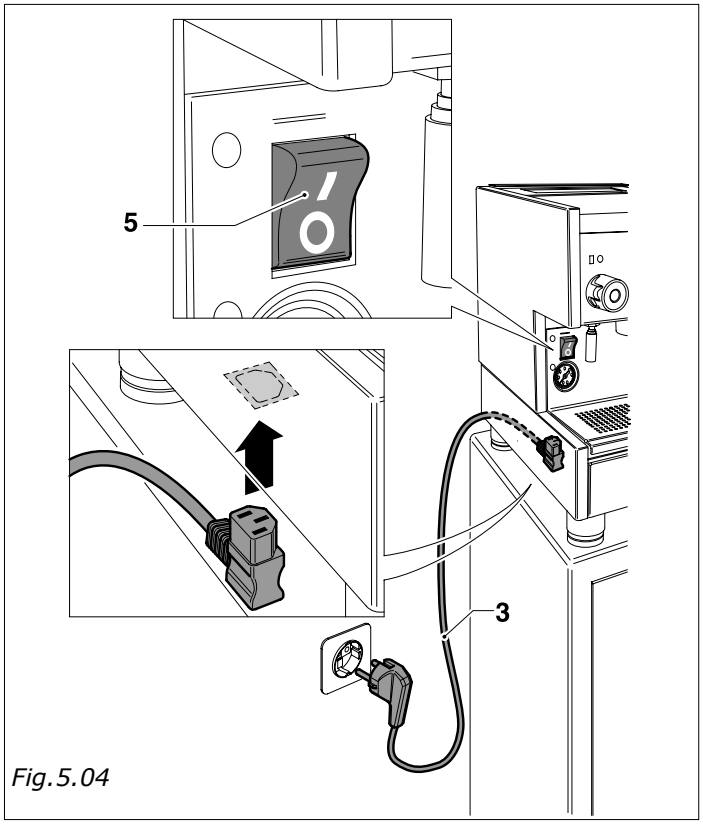


*Fig.5.04*

## 6 - MESSA IN SERVIZIO

1 COPERCHIO SERBATOIO
2 SERBATOIO
3 CAVO ALIMENTAZIONE
4 PRESA ELETTRICA
5 INTERRUTTORE GENERALE
6 PIASTRA PER CONTROLLO LIVELLO
7 SPIA LIVELLO MANCANZA ACQUA NEL SERBATOIO
8 INTERRUTTORE CAFFÈ (CON SPIA EROGAZIONE E CARICAMENTO CALDAIA)
9 MANOMETRO CALDAIA
10 RUBINETTO PRELIEVO ACQUA CALDA
11 TUBO PRELIEVO ACQUA CALDA
12 RUBINETTO VAPORIZZATORE
13 TUBO VAPORIZZATORE
14 DEPRESSIONATORE GRUPPO
15 BACINELLA
16 PORTAFILTRO

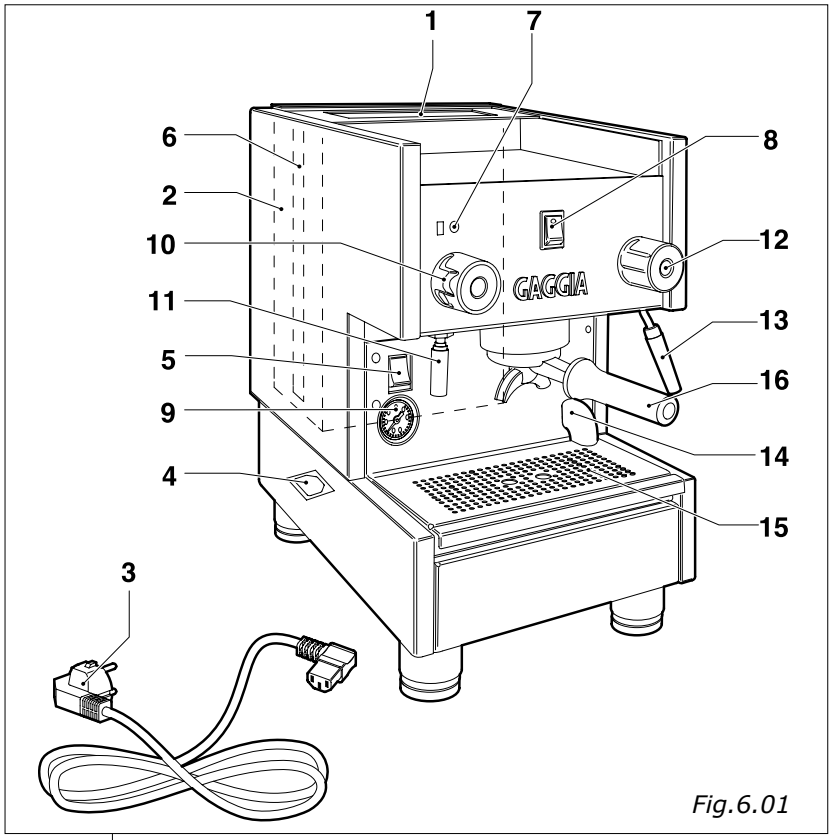


*Fig.6.01*

Ultimata la fase di preparazione della macchina si procede alla messa in servizio:

- Posizionando l'interruttore generale (Fig.6.02) su **I** si accenderà la spia dell'interruttore.

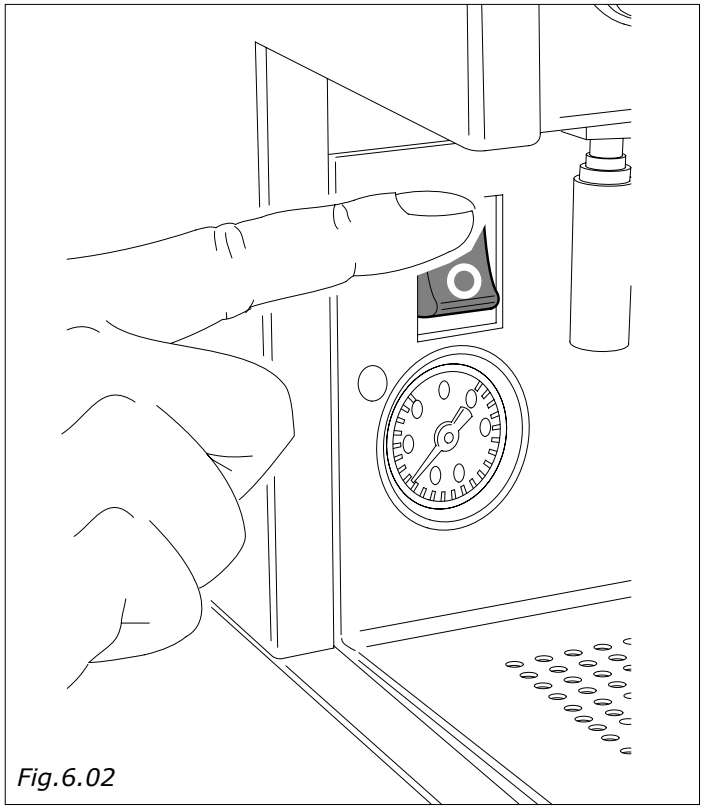


*Fig.6.02*

- L'autolivello si metterà in funzione, contemporaneamente alla spia relativa (Fig.6.01-pos.**8**), affinché l'acqua arrivi a raggiungere il livello normale nella caldaia.
  Questa operazione, solo nel primo caricamento, può impiegare un tempo abbastanza lungo e determinare il blocco della macchina; nel caso spegnerla e riaccenderla agendo sull'interruttore generale (Fig.6.01-pos.**5**).
- Attendere quindi che la macchina raggiunga la pressione d'esercizio " 1,2 - 1,3 BAR" controllando sul manometro (Fig.6.01-pos.**9**) la pressione caldaia.
- La macchina è pronta per l'uso.

***Attenzione!***
*Quando la macchina è nuova, la coppa portafiltro può risultare non allineata (perpendicolare alla macchina stessa) come indicato in figura (Fig.6.03), senza per questo compromettere il buon funzionamento della stessa.*
*Dopo un breve periodo d'utilizzo, la coppa andrà man mano a posizionarsi nella posizione corretta.*

**A** = Posizione del portafiltro chiuso con la macchina nuova
**B** = Posizione del portafiltro chiuso con la macchina dopo un breve periodo d'uso

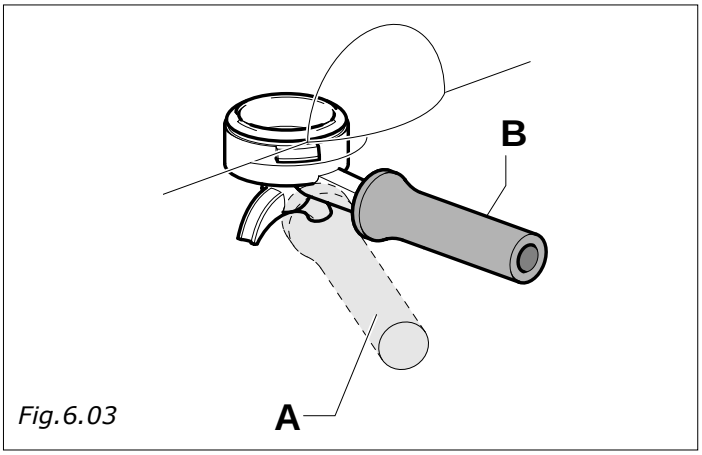


*Fig.6.03*

**IMPORTANTE:** A corredo sono inserite N°2 guarnizioni sottocoppa di spessore inferiore (mm 8,1) a quella montata di serie. tali guarnizioni vanno usate qualora l'inserimento del portafiltro sia difficoltoso.

### Filtri caffè corredo macchina

Secondo la quantità di caffè macinato, occorre utilizzare il filtro come indicato (Fig. 6.04) per evitare che, ad erogazione terminata, la pastiglia fondi caffè resti attaccata al gruppo erogatore.

## 6.1 SOSTITUZIONE DEL TERMOSTATO PER DIMINUIRE LA TEMPERATURA DEL GRUPPO EROGAZIONE CAFFE' (OPTIONAL)

Rimuovere la bacinella scaldatazze (1). Scollegare il termostato del gruppo (2) (Cod.DM1561 - T 103°C) e sostituirlo con il termostato di temperatura più bassa (Cod.DM 1736 - T 98°C), inserito nel corredo della macchina.

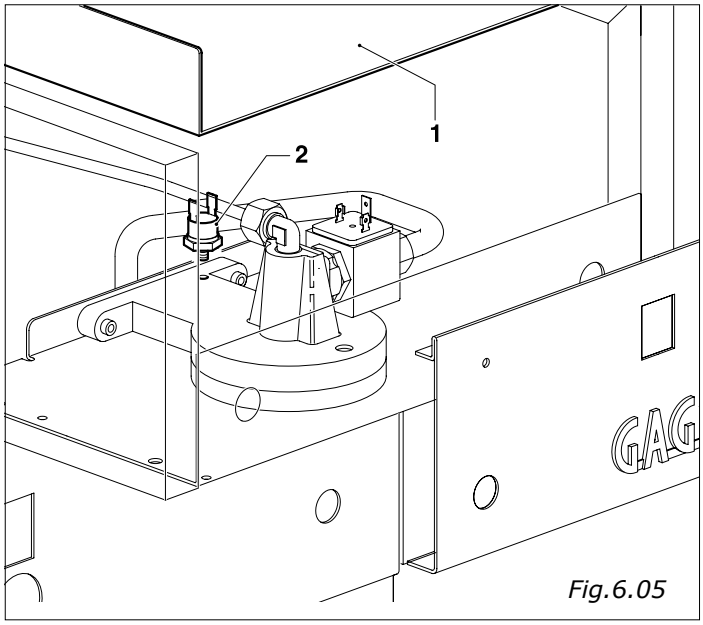
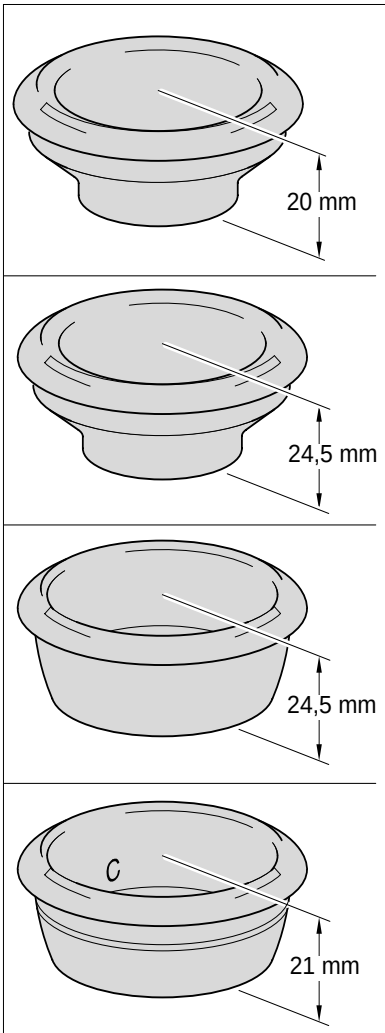



*Fig.6.05*




**NF08/002/B**

1 Tazza 5,5 gr. ÷ 6,6 gr.
Cialda per 1 caffè
Cialda orzo per 1 dose

**NF08/004/B**

1 Tazza 6,5 gr. ÷ 7,5 gr.

**NF08/005/B**

2 Tazza 12 gr. ÷ 14 gr.

**NF08/009/B**

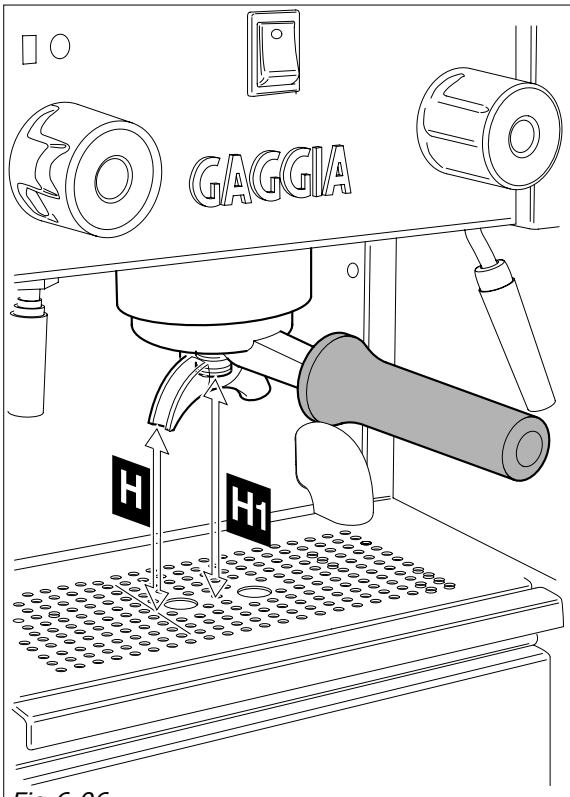
Doppia Cialda per 2 caffè
Il Filtro e riconoscibile da una lettera "C" stampata all'interno

*Fig.6.04*

## 6.2 BECCUCCI A CORREDO MACCHINA (Fig.6.06)

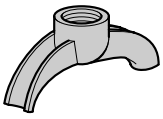
Vengono forniti a corredo della macchina N° 4 beccucci per ottenere erogazioni di caffè singole o doppie.

Nella figura a fianco, vengono riportate le differenti distanze dalla griglia di appoggio caffè (H) ottenibili in funzione delle diverse tipologie di beccucci montati sul portafiltro.

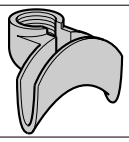


Cod. AS0146/CL
**H** = 65 mm

Cod. 26G0112
**H** = 75 mm



Cod. 6301004010
**H** = 80 mm



Cod. 6001023000
**H** = 65 mm

SENZA BECCUCCI

**H1** = 95 mm

*Fig.6.06*

## 6.3 PREPARAZIONE CAFFE'

- Scegliere il filtro corretto ed inserirlo nel portafiltro, utilizzare i filtri piccoli per una tazza ed il filtro grande per due tazze (Fig.6.04).

  Inserire quindi il portafiltro nella macchina ed attendere che si riscaldi.

- Quando la macchina ha raggiunto la pressione togliere il portafiltro e riempirlo di caffè macinato utilizzando l'apposito misurino. (Considerare 1 misurino per ogni tazza di caffè).
- Premere utilizzando l'apposito pressino.
- Pulire il bordo del portafiltro da eventuali residui di caffè.
- Inserire il portafiltro nella macchina.
- Disporre una o due tazze sotto il portafiltro (Fig.6.07), posizionare l'interruttore caffè (Fig. 6.01-pos.**8**) su "**I**" il caffè inizierà ad uscire.

  Quando le tazzine saranno piene riportare l'interruttore nella posizione "**O**" (Fig.6.08).

- Togliere le tazze e servirle.
- Il caffè sarà più o meno forte a secondo del tipo di miscela, della macinatura e della dose d'acqua.

  Per ottenere la tipica crema espresso, l'erogazione caffè deve essere circa 20 ÷ 30 gradi per una dose di 25-30 cc.

- Per preparare altri caffè togliere il portafiltro svuotandolo dai fondi e ripetere le operazioni partendo dal punto 2.

## 6.4 PREPARAZIONE ACQUA CALDA

- Collocare un bricco sotto l'ugello prelievo acqua calda.
- Ruotare lentamente la manopola rubinetto (Fig.6.09) in senso antiorario per consentire l'erogazione dell'acqua calda.
- Una volta ottenuta la quantità desiderata riportare la manopola rubinetto (Fig.6.09) nella posizione iniziale ruotandola in senso orario.

Rimuovere quindi il bricco.

*Fig.6.09*

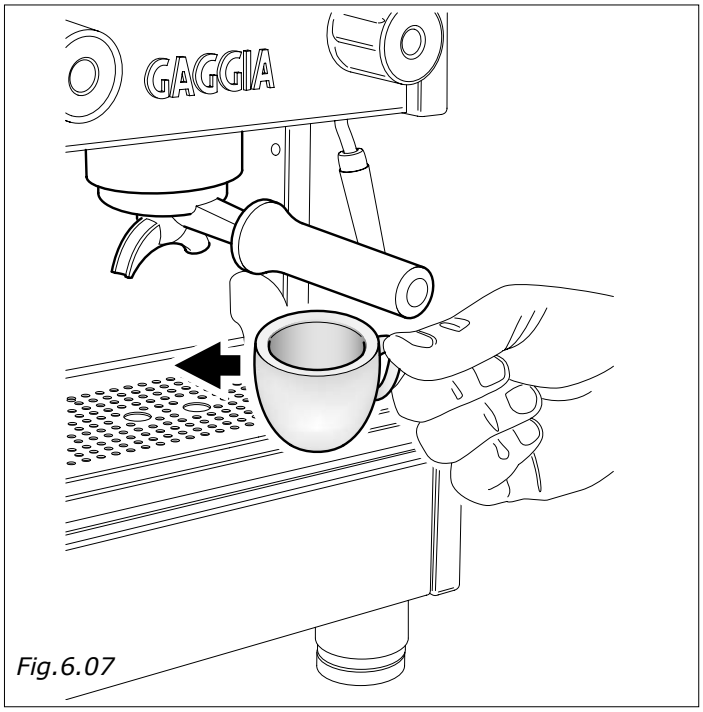



*Fig.6.07*

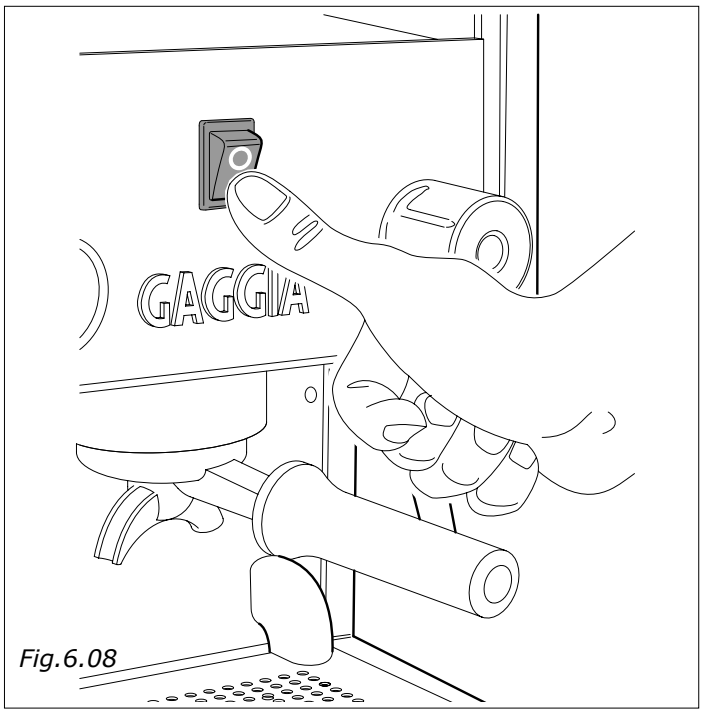



*Fig.6.08*

## 6.5 PREPARARE CAPPUCCINO

- Preparare l'espresso in tazze grandi procedendo come precedentemente specificato.

- Prendere un bricco riempito a metà con latte freddo e metterlo sotto il tromboncino del vapore (Fig.6.10).

- Ruotare lentamente la manopola del rubinetto (Fig.6.10) in senso antiorario per far fuoriuscire il vapore.

***IMPORTANTE:*** *La pressione del vapore aumenterà con il ruotare della manopola.*

- Ruotare il bricco, con movimento circolare, facendo attenzione che l'estremità dell'ugello vapore sia appena immerso nel latte e " non portare il latte in ebollizione".

- Una volta ottenuta l'emulsione desiderata, ruotare in senso orario la manopola vapore e togliere il bricco.

- Versare il latte emulsionato nel caffè. Guarnire con cannella, cacao, noce moscata.

Servire.

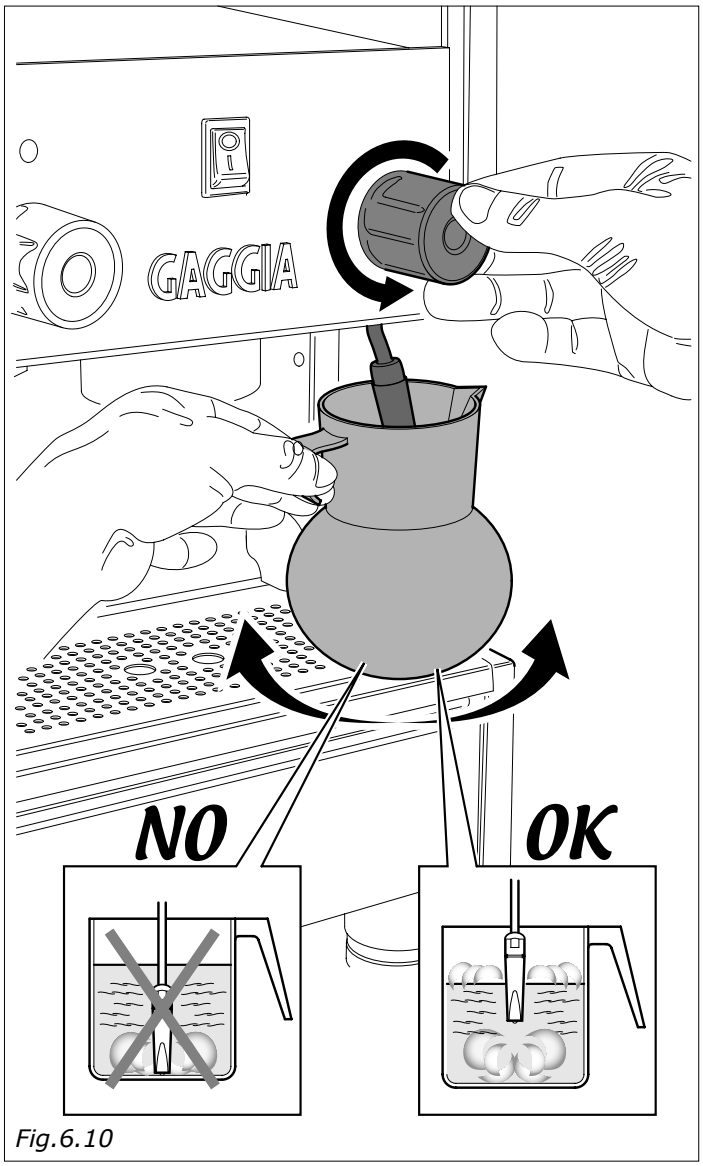


*Fig.6.10*

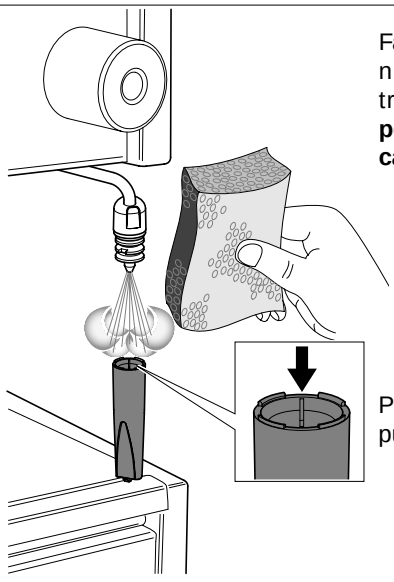
**IMPORTANTE:** *per evitare otturazioni dell'ugello, del foro di presa d'aria e l'indurimento dei depositi di latte esterni, si consiglia di pulire l'ugello del vapore subito dopo averlo immerso nel latte.*

Per facilitare l'operazione di pulizia la parte esterna dell'ugello è facilmente rimovibile tirandola verso il basso.

Utilizzare un panno umido per pulire l'estremità dell'ugello e aprire la valvola di erogazione vapore.

Lasciare fuoriuscire il vapore per uno o due secondi per liberare l'ugello.

Pulire l'esterno dell'ugello del vapore. Se necessario utilizzare un ago per pulire il foro del getto del vapore.



Fare molta attenzione a non toccare il tromboncino vapore: **potrebbe essere molto caldo!**

Presa d'aria da tenere pulita e libera da residui

## 7 - MANUTENZIONE E CONSIGLI UTILI

Controllare frequentemente i forellini dei filtri (**19**) per rimuovere eventuali depositi.

Occorre inoltre dopo un lungo periodo di ristagno dell'acqua calda nei conduttori, che si lasci scorrere un po' d'acqua in caduta onde rimuovere eventuali depositi.

Giornalmente è utile risciacquare i filtri (**19**) e portafiltri (**16**) in acqua calda.

Si consiglia di lasciare inserite le coppe portafiltro con i fondi di caffè nel gruppo durante la giornata di lavoro per avere il portafiltro sempre a temperatura ottimale.

Per la pulizia della carrozzeria evitare di usare sostanze abrasive o solventi.

La lancia vapore deve essere pulita subito dopo l'uso onde evitare che si formi incrostazioni che possano otturare i fori ed evitare inoltre che la bevanda riscaldata successivamente non prenda cattivi sapori.

**16** PORTAFILTRO
**17** PORTADOCCETTA
**18** DOCCETTA
**19** FILTRO
**20** GUARNIZIONE
**21** GRUPPO
**22** VITE
**23** VITE A BRUGOLA

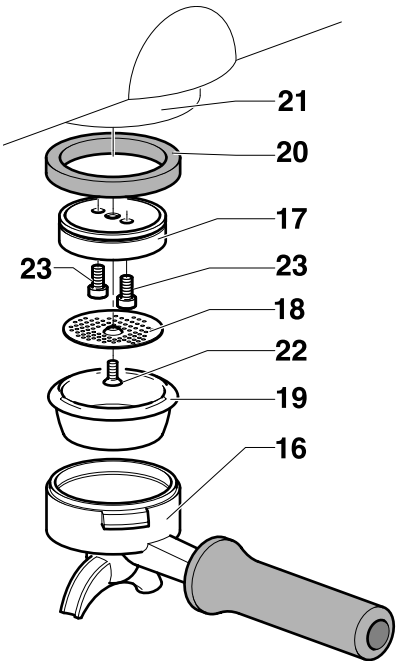



*Fig.7.01*

### Sostituzione guarnizione sottocoppa

Si deve procedere alla sostituzione della guarnizione (**20**) quando, fra il gruppo (**21**) e ed portafiltro (**16**), venga rilevata durante l'erogazione una perdita di caffè o quando, chiudendo il portafiltro (**16**), venga oltrepassato di molto il centro del gruppo.

Procedere quindi a togliere la doccetta (**18**) svitando la vite centrale (**22**).
Togliere il portadoccetta (**17**) svitando le due viti a brugola (**23**).
Asportare quindi la guarnizione (**20**) aiutandosi con un cacciavite o un punteruolo.
Dopo aver staccato la guarnizione provvedere a pulire la sede e rimontare la nuova guarnizione facendo attenzione ad inserirla con lo smusso rivolto in alto verso il gruppo.

## 8 - RISOLUZIONE INCONVENIENTI

| PROBLEMI | CAUSA | SOLUZIONE |
|---|---|---|
| La macchina non si accende | *1. Interruttore macchina spento* | 1. Portare l'interruttore della macchina sulla posizione 1 |
| | *2. Cavo non collegato correttamente* | 2. Collegare il cavo alimentazione |
| Manca l'acqua in caldaia | *1. Serbatoio acqua vuoto* | 1. Riempire il serbatoio |
| | *2. Piastre serbatoio non inserite* | 2. Inserire le piastre nel serbatoio |
| | *3. Motopompa non funzionante* | 3. Rivolgersi a personale specializzato |
| Erogazione gruppo assente | *1. Motopompa non funzionante* | 1. Rivolgersi a personale specializzato |
| | *2. Elettrovalvola gruppo non funzionante* | 2. Rivolgersi a personale specializzato |
| | *3. Interruttore gruppo non funzionante* | 3. Rivolgersi a personale specializzato |
| Dalla lancia non esce vapore | *1. Troppa acqua in caldaia* | 1. Vedi problema specifico |
| | *2. Resistenza danneggiata* | 2. Rivolgersi a personale specializzato |
| | *3. Spruzzatore intasato* | 3. Pulire lo spruzzatore |
| | *4. Salvaresistenza disinserito* | 4. Rivolgersi a personale specializzato |
| Acqua in caldaia troppo alta | *1. Il motore pompa rimane inserito* | 1. Rivolgersi a personale specializzato |
| | *2. Scambiatore forato* | 2. Rivolgersi a personale specializzato |
| | *3. Elettrovalvola carico automatico bloccata* | 3. Rivolgersi a personale specializzato |
| Fondi del caffè bagnati | *1. Macinatura regolata troppo fine* | 1. Regolare la macinatura |
| | *2. Gruppo ancora freddo* | 2. Aspettare che la macchina raggiunga la temperatura |
| | *3. Elettrovalvola non scarica* | 3. Rivolgersi a personale specializzato |
| Erogazione del caffè troppo lenta | *1. Macinatura regolata troppo fine* | 1. Regolare la macinatura |
| | *2. Portafiltro sporco* | 2. Sostituire il filtro ed effettuare la pulizia del portafiltro più frequentemente |
| | *3. Gruppo intasato* | 3. Rivolgersi a personale specializzato |
| | *4. Elettrovalvola parzialmente intasata* | 4. Rivolgersi a personale specializzato |
| Erogazione del caffè troppo veloce | *1. Macinatura regolata troppo grossa* | 1. Regolare la macinatura |

## 9. SMANTELLAMENTO DELLA MACCHINA

Per lo smantellamento si consiglia di disassemblare la macchina dividendone le parti secondo la loro natura (plastica, metallo ecc.). Affidare poi a ditte specializzate nel settore le parti così suddivise.

ITALIANO 5 - 15
***ENGLISH*** **16-26**
DEUTSCH 27-37
FRANÇAIS 38-48
ESPAÑOL 49-59

**INDEX**

**1** INSTRUCTIONS BOOKLET CONSERVATION AND USE ..... 17
**2** ENVISAGED MACHINE USE ..... 17
**3** SAFETY ADVICE ..... 18
**4** TECHNICAL FEATURES ..... 19
**5** MACHINE PREPARATION ..... 19
**6** START UP ..... 21
**7** MAINTENANCE AND USEFUL ADVICE ..... 25
**8** TROUBLE SHOOTING ..... 26
**9** MACHINE DISMANTLING ..... 26

## 1. INSTRUCTIONS BOOKLET CONSERVATION AND USE

The present instructions booklet has been prepared for the machine user, the owner and the installation technician and must be always available for reference purposes.

The manual is destined for the user, the maintenance technician and machine installation technician.

The purpose of the instructions booklet is to indicate the envisaged uses of the machine for which it has been designed, its technical features and in order to provide advice on correct use, cleaning and regulation. It also provides important maintenance information, and details on any residual risks, and all those operations which require particular care.

The present manual is to be considered as an integral part of the machine and must be CONSERVED FOR FUTURE REFERENCE until the final dismantling of the machine.

This instructions booklet must always be available for consultation and must be kept in a protected and dry place.

In the event of loss or damage to the same, the user may ask the manufacturer or local dealer for a new manual, indicating the machine model and serial number of the same as indicated on the identification plate.

The present manual reflects the state of the art, at the time of its preparation, the manufacturer however reserves the right to revise production and subsequent manuals without being obliged to update previous versions.

The manufacturer declines all responsibility in the event of :

- the improper or incorrect use of the coffee machine
- use that fails to comply with that specifically stated in the present booklet
- serious lack of maintenance as envisaged or recommended
- machine modifications or any non-authorized intervention
- use of either non-original or non-specific spares
- total or partial failure to observe the instructions

## 2. ENVISAGED MACHINE USE

The machine must be operated by a single operator only.

The authorized operator must have firstly read and fully understood all the instructions contained in the present booklet to ensure correct machine function.

This machine is specifically intended for the professional preparation of espresso coffee using blended coffee, as well as the drawing and delivery of water and/or steam.

Its components are made of resilient non toxic materials, and they are easily accessible for cleaning or maintenance operations.

This machine is intended for internal use only.
Ambient temperature for the correct operation of the machine 5°C ÷ 40°C.

## 3. SAFETY ADVICE

The machine is to be used solely by adults who have carefully read and fully understood this manual and all the safety advice contained in the same.

The user are obliged to notify the constructor of any defects or faults which may effect the original safety of the system.

The user shall check the correct environmental conditions so that safety can be fully ensured.

The machine is to be used solely in the presence of suitable lighting.

For safety reasons, all worn or damaged parts must be promptly replaced.

Regularly check that the power supply cable is in good conditions. Damaged cables must never be repaired using insulating tape or clamps.

Do not expose the machine to the elements (sun, rain , etc).

Prolonged machine standstill at temperatures of under 0°C (zero degrees centigrade), may cause serious damage or breakage to the boiler piping: it is therefore necessary to completely empty the water circuit before every prolonged standstill.

The removal of guard and/or safety elements fitted on the machine is forbidden.

The packaging components must be consigned to special disposal centres and must in any event never be left unguarded or within reach of children, animals or non-authorized persons.

The constructor declines responsibility for any damage to things, persons or animals caused by eventual interventions on the machine by personnel not specifically authorized to undertake such operations.

In the event of any non-authorized interventions or repairs on the machine, or in the event of the use of non-original spares all guarantee terms become void, and the company reserves the right to reject validity.

The user must comply with the current safety laws in force in the country of installation, as well as common sense and ensure that all maintenance operations are regularly carried out.

Never clean the inside of the machine with power supply on and plug connected and in any event avoid the use of water sprays or detergents.

The user must not touch the machine if his hands or feet are wet or damp, neither must be use the machine in bare feet.Despite the earth system of the machine, the use of an automatic circuit breaker in compliance with the local regulations is recommended in order to avoid electric shocks as much as possible.

Do not touch the coffee spouts and the hot water and steam nozzles with your hands or other parts of the body as the resulting liquids or steam are overheated and can cause burns.

The cups and small coffee cups must be thoroughly dried before placed on the relative surface.

In order to avoid the formation of scales, natural mineral water can be used.

## 4. TECHNICAL FEATURES

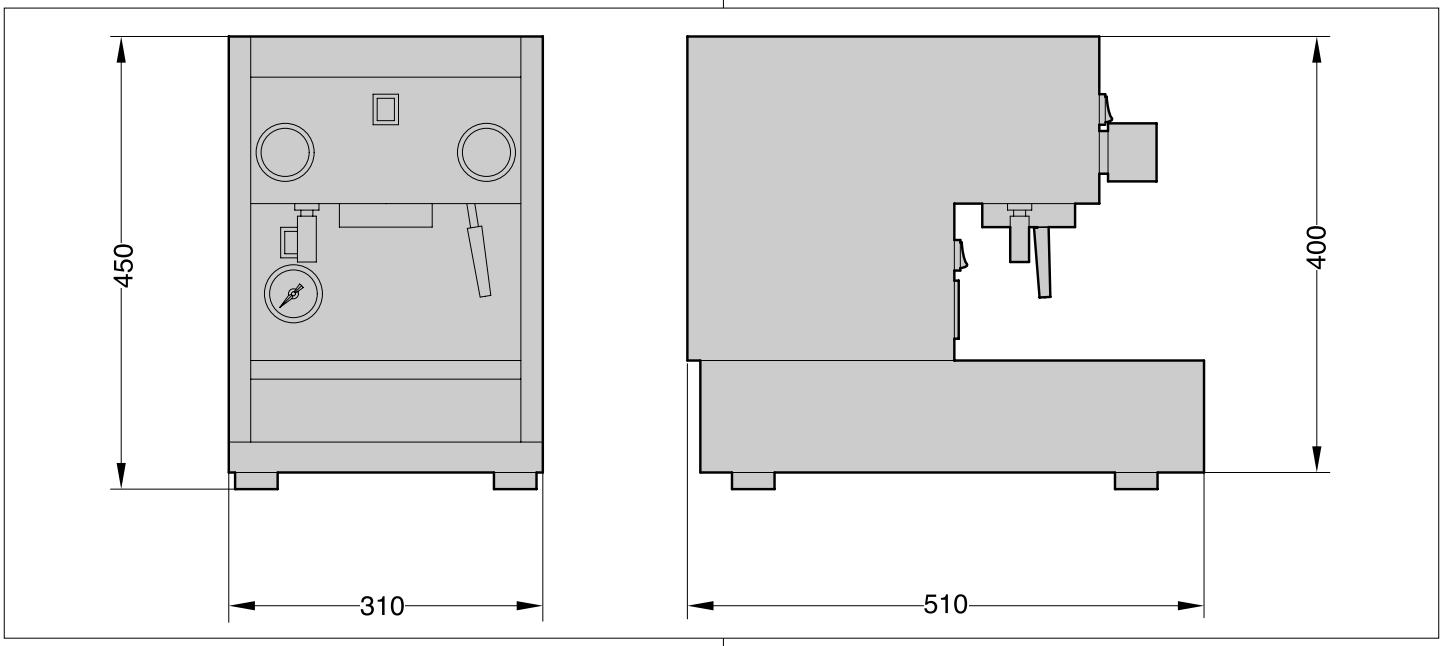



*Fig.4.01*

| | | |
|---|---|---|
| Boiler capacity | **L** | 2.3 |
| Overall absorbed power | **W** | 1500 |
| Weight | **kg** | 15 |

## 5 - MACHINE PREPARATION

1 TANK LID
2 TANK
3 POWER CABLE
4 ELECTRIC OUTLET
5 MAIN SWITCH
6 LEVEL CONTROL PLATE

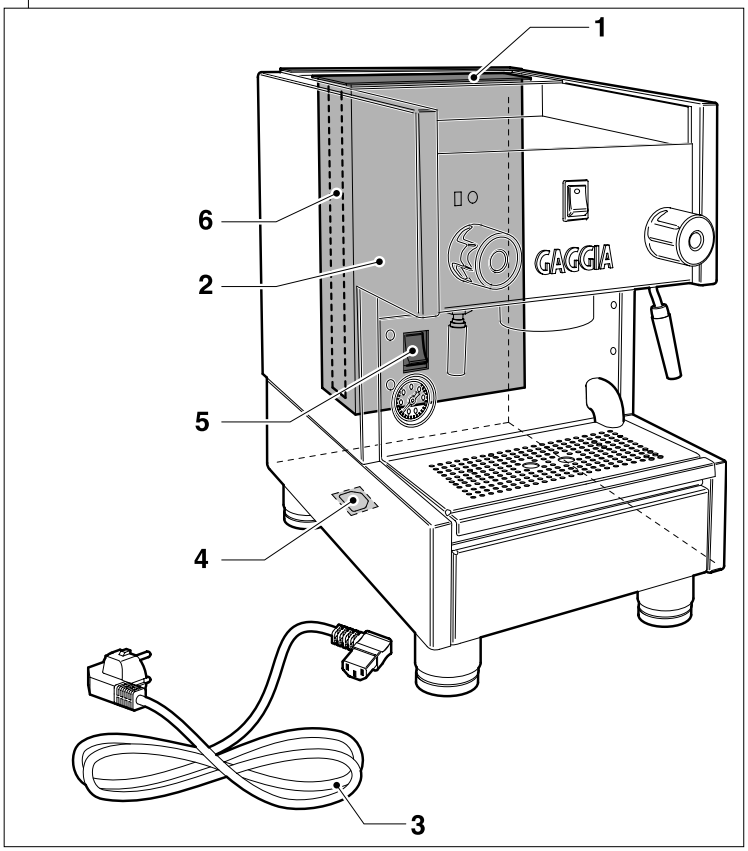



*Fig.5.01*

## 5.1 TANK FILLING

Remove the lid (Fig.5.02-pos.**1**) and fill the tank (**2**) with cold water. It is advisable to use water having a hardness not higher than 10°F to avoid encrustations.

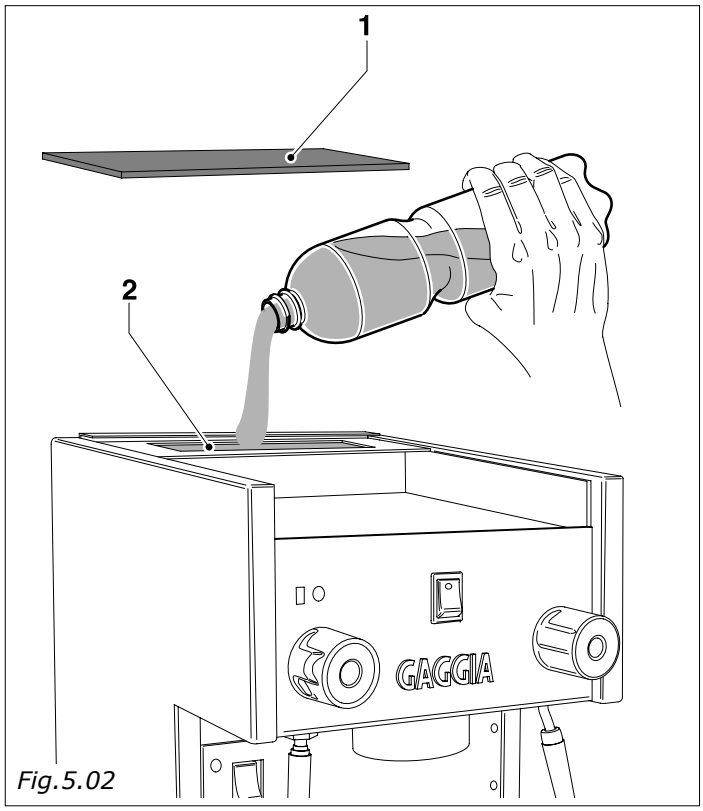


*Fig.5.02*

The water tank can be removed (Fig.5.03-pos.**2**), paying attention to remove the level control plates (Fig.5.03-pos.**6**) without disconnecting the cables (Fig.5.03-pos.**7**) and removing it from upwards. When re-placing it, remember to re-place the level control plates otherwise the machine would not be enabled to start.

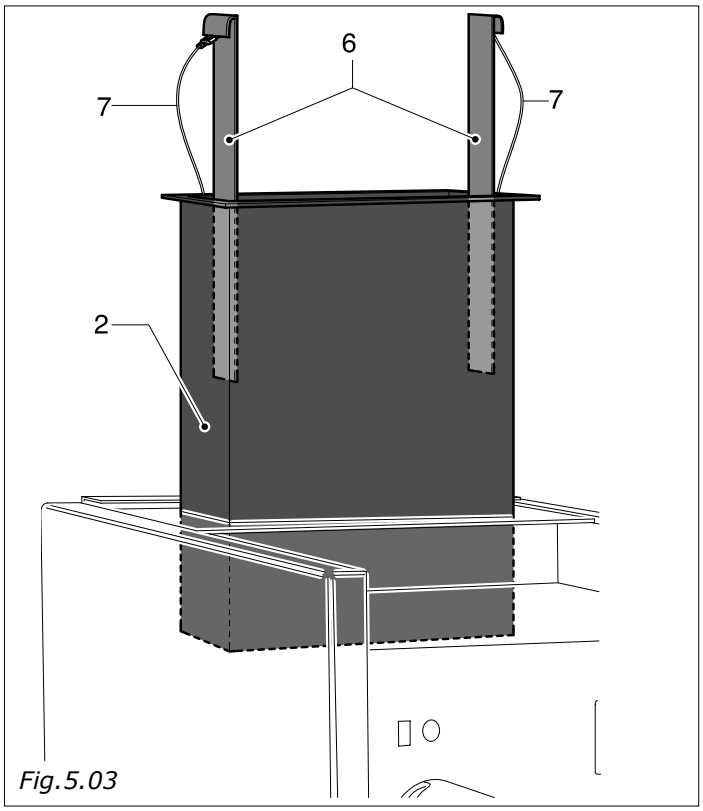


*Fig.5.03*

## 5.2 ELECTRIC CONNECTION

Insert the power cable (**3**) into the machine and the plug into an appropriate outlet (Fig.5.04).
Before carrying out the connection make sure that the main switch (**5**) is on pos. **O**.

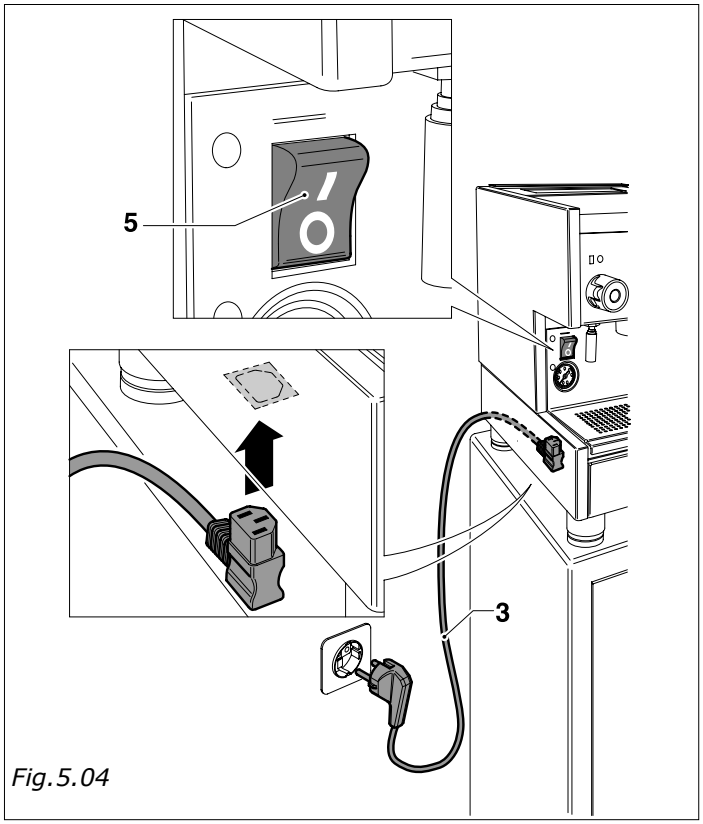


*Fig.5.04*

## 6 - START UP

1 TANK LID
2 TANK
3 POWER CABLE
4 ELECTRIC OUTLET
5 MAIN SWITCH
6 LEVEL CONTROL PLATE
7 LIGHT FOR WATER LACK LEVEL IN TANK
8 COFFEE SWITCH (WITH DISTRIBUTION AND BOILER LOADING LIGHT)
9 BOILER MANOMETER
10 HOT WATER TAP
11 HOT WATER PIPE
12 VAPORIZER TAP
13 VAPORIZER PIPE
14 GROUP VACUUM UNIT
15 BASIN
16 FILTER HOLDER

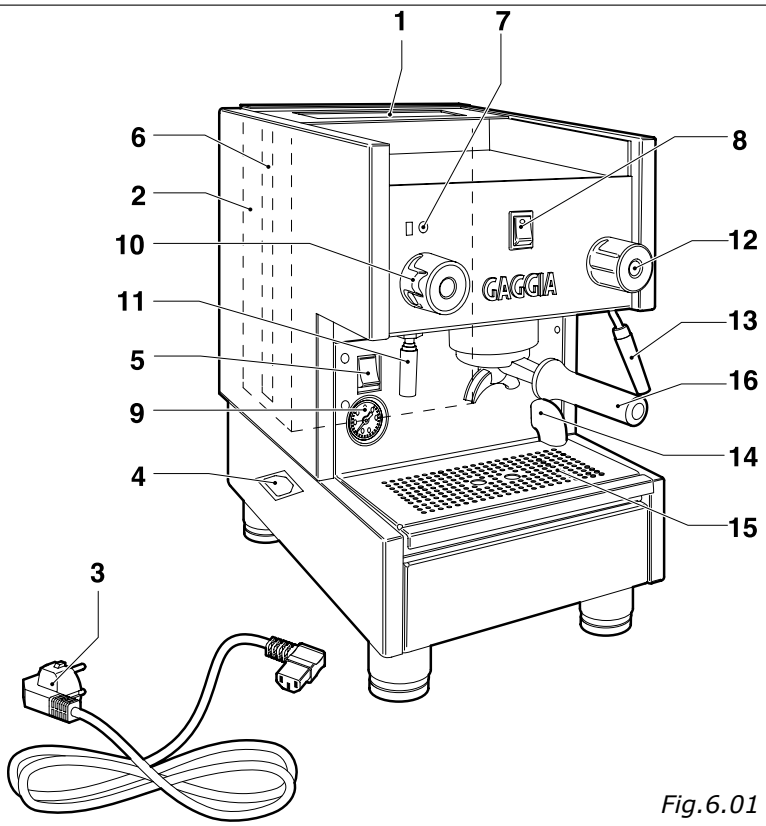


*Fig.6.01*

After completing the machine preparation, proceed to the start up.

- By positioning the main switch (Fig.6.02) on **I** the switch light will turn on.

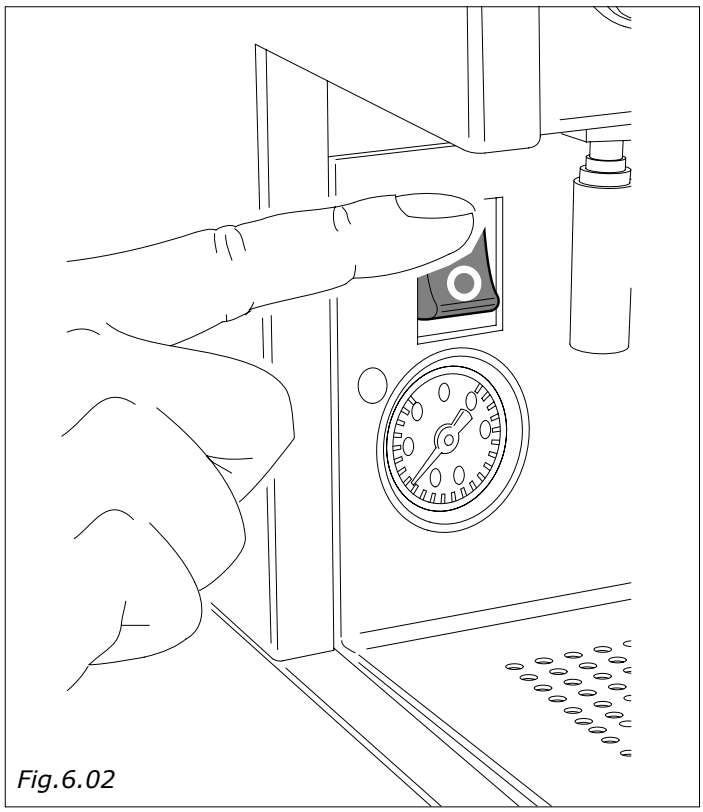


*Fig.6.02*

- The self-level device will start at the same time as the relevant light (Fig.6.01-pos.**8**), so that the water can reach the regular level in the boiler. Only during the first loading, this operation can take quite a long time and make the machine stop; in this case switch off the machine and switch it on again by acting on the main switch (Fig.6.01-pos.**5**).

- Then wait until the machine reaches the operating pressure of "1,2 - 1,3 BAR" by checking the boiler pressure on the manometer (Fig.6.01-pos.**9**).
- The machine is now ready for use.

***Warning !!***
*When the machine is new the filter-holder sump may not be aligned (perpendicular to the machine itself) as shown in the figure at the side, however this does not effect the efficient function of the same.*
*After a short period of use the sump will gradually settle into a correct position.*

A = Position of closed filter-holder with new machine.

B = Position of closed filter holder with machine after a short period of use.

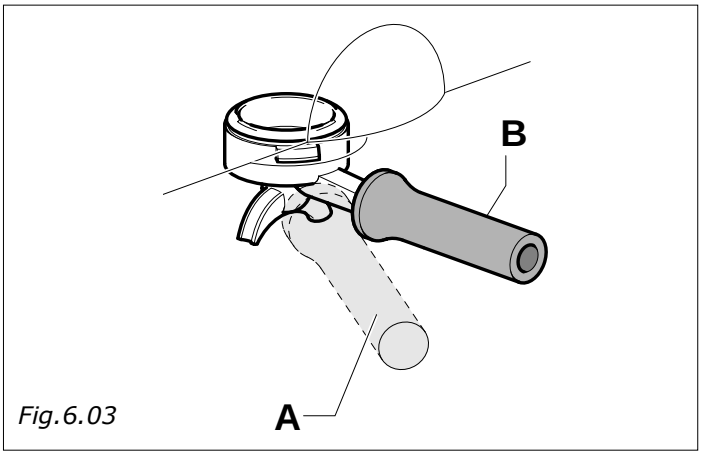


*Fig.6.03*

**IMPORTANT:** N°2 under-tile packings with are thinner (8.1mm ) than that fitted as standard are included. These packings may be used in the event of difficulty with insertion of the filter holder.

## FILTERS FOR COFFEE MACHINE

Depending on the quantity of coffee ground, the appropriate filter must be as shown to avoid (Fig.6.04) that, once the coffee has dripped out, the leftover powder remains attached to the nozzle.

## 6.1 REPLACEMENT OF THE THERMOSTAT TO REDUCE THE COFFEE DISPENSING GROUP TEMPERATURE (OPTIONAL).

Remove cup heating bowl (1). Disconnect group thermostat (2) (Code DM1561 – T 103°C) and replace it with the lower temperature thermostat (Code DM1736 – T 98°C), included in the machine equipment.

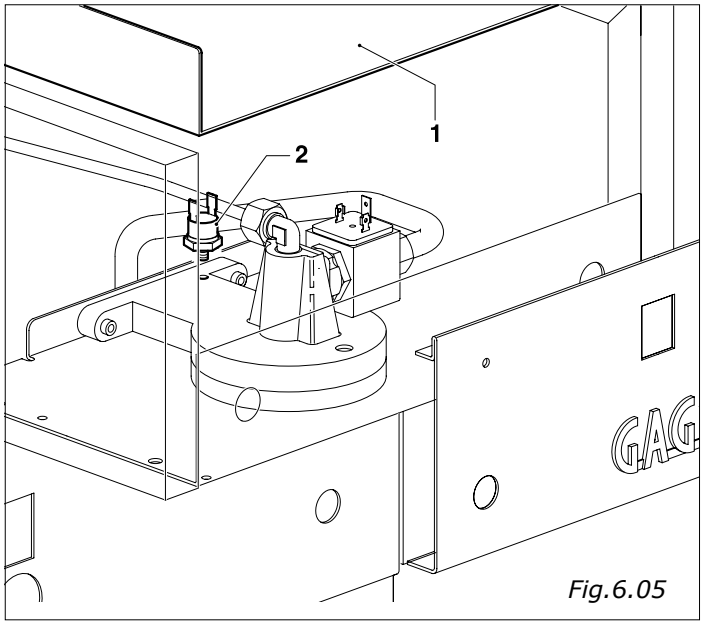
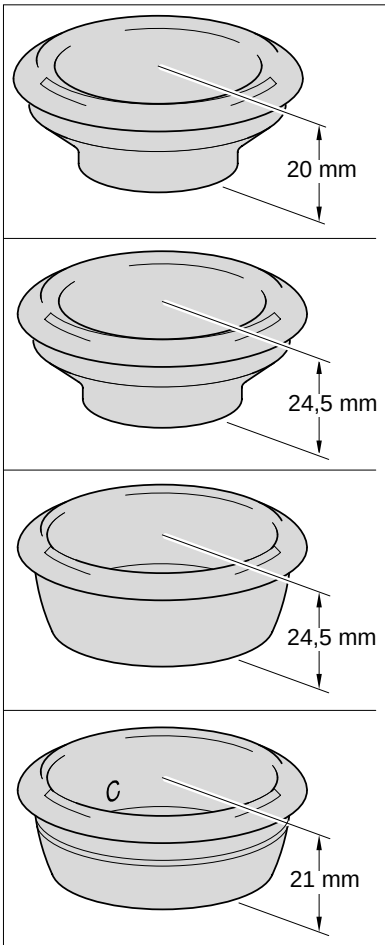



*Fig.6.05*




**NF08/002/B**

1 coffee cup of 5,5 gr. ÷ 6,6 gr.
pod for 1 coffee
barley pod for 1 dose

**NF08/004/B**

1 coffee cup of 6,5 gr. ÷ 7,5 gr.

**NF08/005/B**

2 coffee cups of 12 gr. ÷ 14 gr.

**NF08/009/B**

Double pod for 2 coffees

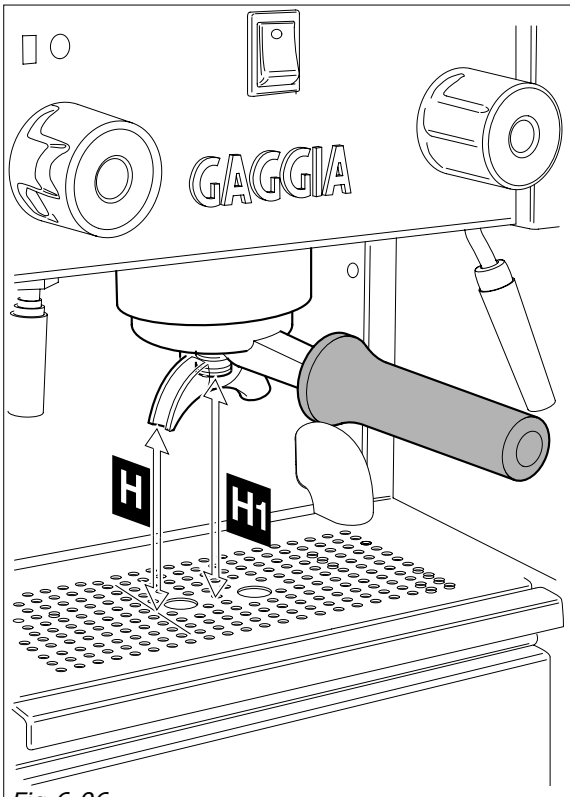
The filter may be recognised by the letter “C” printed inside

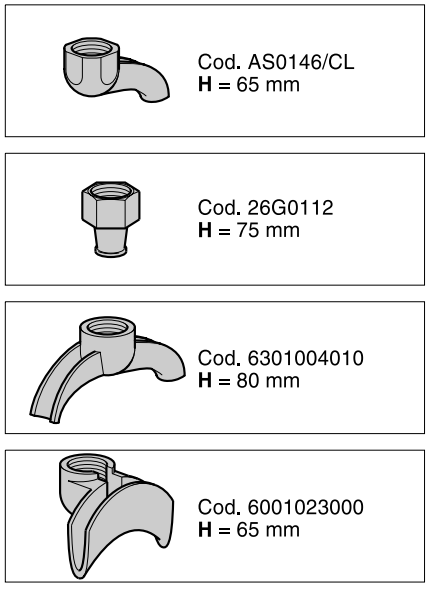
*Fig.6.04*

## 6.2 SPOUTS INCLUDED IN THE SUPPLY (Fig.6.06)

No. 4 spouts are supplied with the machine to dispense one or two coffees.

The figure (beside) shows the different distances from the cup-holding tray (H), depending on the different types of spouts fitted on the filter holder.



Cod. AS0146/CL
**H** = 65 mm

Cod. 26G0112
**H** = 75 mm

Cod. 6301004010
**H** = 80 mm

Cod. 6001023000
**H** = 65 mm

WITHOUT SPOUT

**H1** = 95 mm

*Fig.6.06*

## 6.3 COFFEE PREPARATION

- Select the correct filter and place it into the filter holder,use the small filters for one cup and the big filter for two cups (Fig.6.04).

  Then place the filter holder into the machine and wait until it is heated.

- When the machine has reached the required pressure, remove the filter holder and fill it with the relevant measure (1 measure per cup of coffee).
- Press using the relevant pressing device.
- Remove any extra coffee from the filter holder rim.
- Place the filter holder into the machine.
- Place one or two cups under the filter holder (Fig.6.07), put the coffee switch (Fig. 6.01-pos.**8**) on "**I**" and the coffee will start coming out.

  When the cups are full, bring the switch back to"**O**" (Fig.6.08).

- Remove the cups and serve.
- The coffee will be more or less strong according to the type of coffee mix, grinding and water dose.

  To obtain the typical espresso cream , the coffee dispensing shall be approx.20 ÷ 30 degrees for a 25-30 cc cup.

- To prepare other coffees remove the filter holder and throw away the grounds and repeat the operations starting from point 2.

## 6.4 HOT WATER PREPARATION

- Place a pot under the hot water nozzle.
- Slowly rotate the tap knob (Fig.6.09) anticlockwise to dispense the hot water.
- After obtaining the desired quantity, take the tap knob back (Fig.6.09) to the initial position by rotating it clockwise.

Then remove the pot.

*Fig.6.09*

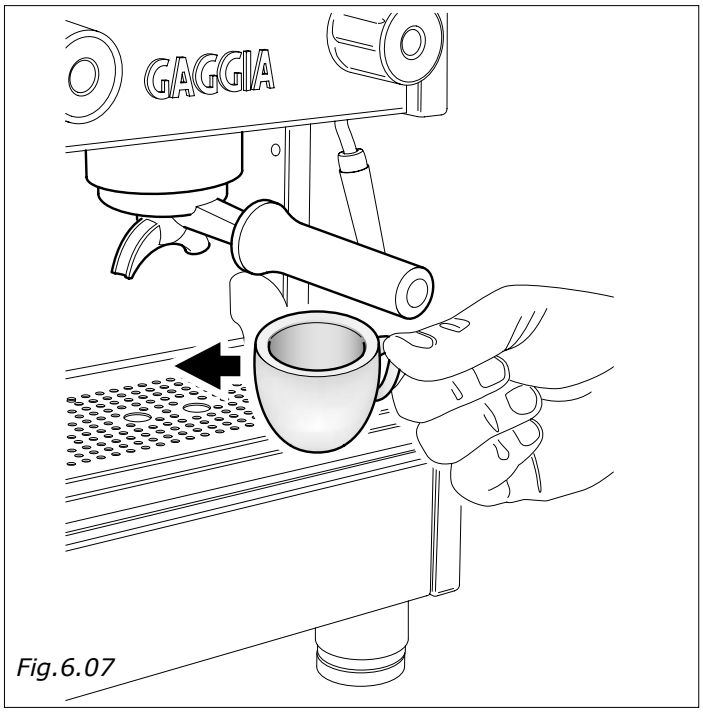



*Fig.6.07*

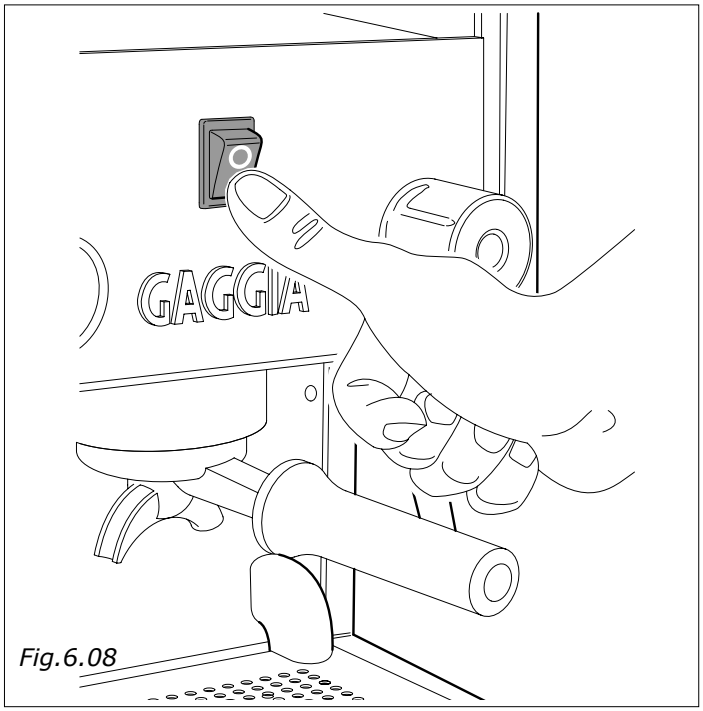



*Fig.6.08*

## 6.5 CAPPUCCINO PREPARATION

- Prepare the espresso coffee in big cups by proceeding as described above.
- Take a pot half filled with cold milk and place it under the steam rod (Fig.6.10).
- Slowly rotate the tap knob (Fig.6.10) anticlockwise to let the steam out.

***IMPORTANT:*** *The steam pressure will increase as the knob rotates.*

- Rotate the pot, with a circular movement, paying attention that the steam nozzle end just touches the milk and " do not let the milk boil"
- Once the desired emulsion has been obtained, rotate the steam knob clockwise and remove the pot.
- Pour the emulsified milk into the coffee. Garnish with cinnamon, cocoa, nutmeg.

Serve.

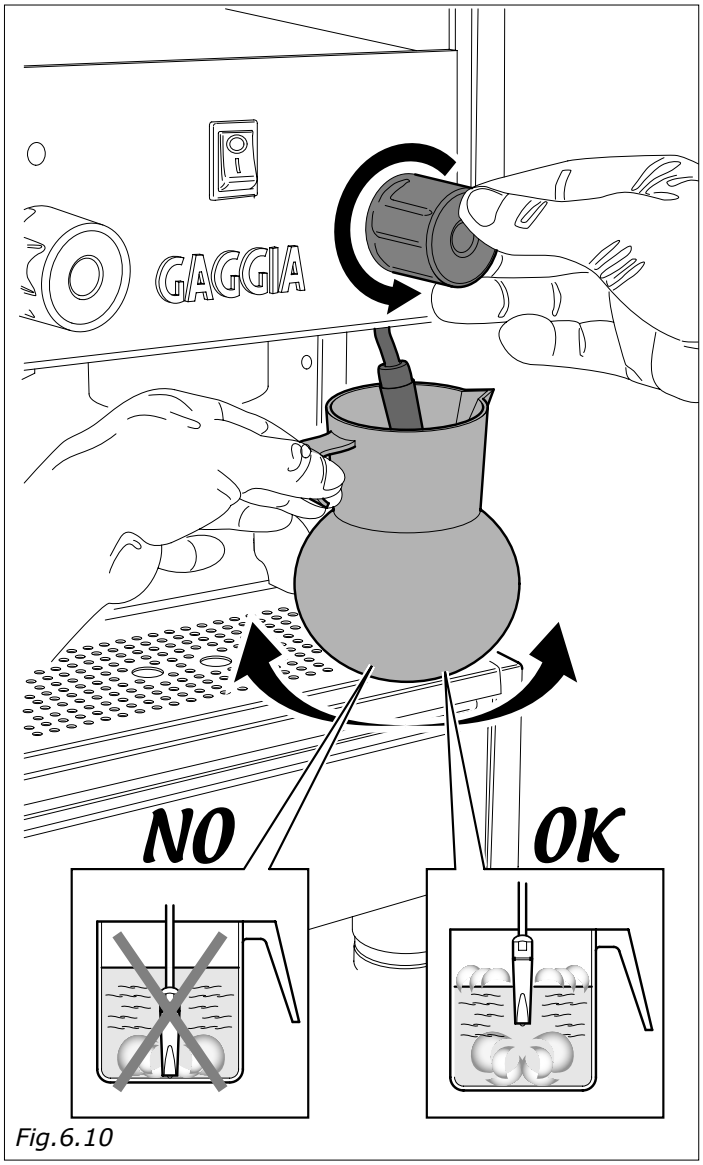


*Fig.6.10*

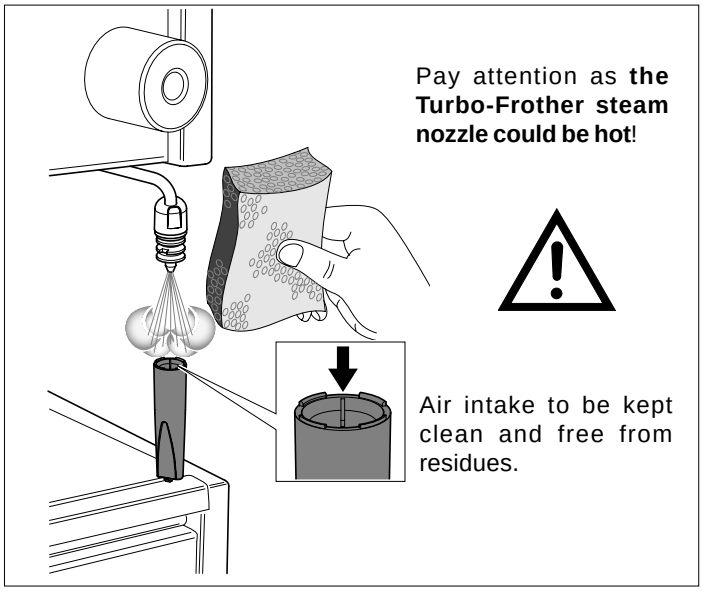
**IMPORTANT:** *To avoid any clogging of nozzle, air intake and thickening of the external milk residuals, it is advisable to clean the steam nozzle just after the contact with milk.*

For an easier cleaning operation, the external part of the nozzle can be easily removed by pulling it downwards.

Use a wet cloth to clean the nozzle end and open the steam valve.

Let the steam come out for one or two seconds to clean the nozzle.

If necessary, use a needle to clean the steam hole.



## 7 - MAINTENANCE AND USEFUL ADVICE

Frequently check the filter holes (**19**) and remove any deposits.

Should the water have been left in the ducts for a long time, it is necessary to allow some water to flow through them in order to remove any deposits.

It is a good idea to rinse the filters (**19**) and filter holders (**16**) every day in hot water.

It is advisable to leave the filter-holder cups inserted with the coffee dregs for the entire working day to ensure that the filter-holder is always at optimum temperature.

Do not use any abrasive or corrosive products for cleaning the bodywork.

The steam nozzles must be cleaned immediately after use in order to prevent the risk of the formation of any scale which may block the holes and to ensure that any drinks made subsequently do not absorb any unpleasant odours.

**16** FILTER HOLDER
**17** SPOUT HOLDER
**18** SPOUT
**19** FILTERS
**20** SEAL
**21** UNIT
**22** SCREW
**23** ALLEN SCREW

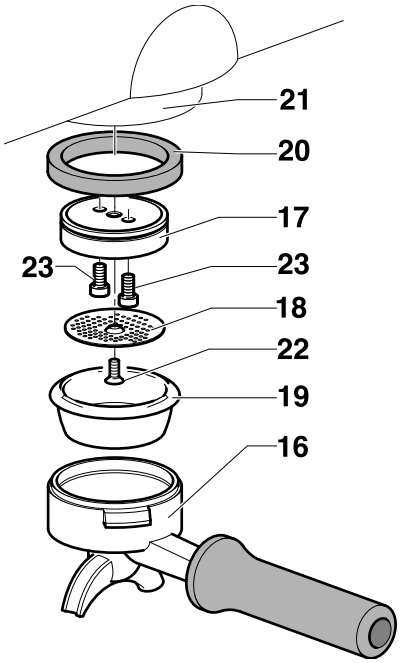



*Fig.7.01*

### Below-cup seal replacement

Seal (**20**) needs to be replaced in the event that coffee leakage is noted between unit (**21**) and filter-holder (**16**), or in the event that on closing filter holder (**16**) the unit centre is greatly exceeded.

Remove the spout (**18**) by loosening the central screw (**22**).
Remove the spout holder (**17**) by loosening the two Allen screws (**23**).
Then proceed to remove seal (**20**) using a screw driver.
After removing the seal undertake to clean the slot and then re-assemble the new seal taking care to insert it with the chamfered part turned upwards towards the unit itself.

## 8 TROUBLE SHOOTING

| PROBLEM | CAUSE | REMEDY |
|---|---|---|
| Machine switch off | *1. Machine switch off* | 1. position the machine switch to position 1 |
| | *2. Cable not properly connected* | 2. Connect power cable |
| No water in boiler | *1. Water tank empty* | 1. Fill tank |
| | *2. Tank plates not inserted* | 2. Insert plates into tank |
| | *3. Motor driven pump not in operation* | 3. contact specialized personnel |
| No unit delivery | *1. motor driven pump out of order* | 1. contact specialized personnel |
| | *2. unit solenoid valve out of order* | 2. contact specialized personnel |
| | *3. unit switch out of order* | 3. contact specialized personnel |
| Steam fails to come out of the nozzle | *1. too much water in boiler* | 1. see specific problem |
| | *2. damaged resistance* | 2. contact specialized personnel |
| | *3. clogged sprayer element* | 3. clean the sprayer element |
| | *4. resistance saver engaged* | 4. reinsert the resistance |
| Too much water in the boiler | *1. the motor driven pump remains engaged* | 1. contact specialized personnel |
| | *2. perforated exchanger* | 2. contact specialized personnel |
| | *3. automatic charge solenoid valve blocked* | 3. contact specialized personnel |
| Wet coffee dregs | *1. Grinding regulated too fine* | 1. Adjust grinding value |
| | *2. Unit still cold* | 2. wait for the machine to reach the correct temperature |
| | *3. Solenoid valve fails to discharge* | 3. contact specialized personnel |
| Coffee dispensing too slow | *1. grinding element set too fine* | 1. Adjust the grinder |
| | *2. dirty filter-holder* | 2. replace the filter and undertake more frequent filter-holder cleaning |
| | *3. clogged unit* | 3. contact specialized personnel |
| | *4. Solenoid valve partially clogged* | 4. contact specialized personnel |
| Coffee dispensing too fast | *1. grinder is regulated too large* | 1. regulate the grinding |

## 9 MACHINE DISMANTLING

To dismantle the machine we recommend that it is dismantled and the parts separated according to the type of materials involved (plastic, metal, etc). The parts separated in this way are then to be sent to the relative specialized disposal companies.

ITALIANO 5 - 15
ENGLISH 16-26
***DEUTSCH*** **27-37**
FRANÇAIS 38-48
ESPAÑOL 49-59

**INDEX**

**1** BENUTZUNG UND AUFBEWAHRUNG DER BEDIENUNGSANLEITUNG ..... 28
**2** VORGESEHENER EINSATZ DER MASCHINE ..... 28
**3** SICHERHEITSHINWEISE ..... 29
**4** TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN ..... 30
**5** VORBEREITUNG DER MASCHINE ..... 30
**6** INBETRIEBNAHME ..... 32
**7** WARTUNG UND NÜTZLICHE HINWEISE ... 36
**8** BEHEBUNG VON STÖRUNGEN ..... 37
**9** VERSCHROTTUNG DER MASCHINE ..... 37

## 1 - BENUTZUNG UND AUFBEWAHRUNG DER BEDIENUNGSANLEITUNG

Das vorliegende Handbuch richtet sich an den Anwender der Maschine, den Eigentümer sowie den Installateurtechniker und muß für jegliches eventuelles Nachschlagen immer zur Verfügung stehen.

Das Handbuch ist für den Anwender, das Wartungspersonal und den Installateur der Maschine bestimmt.

Die Bedienungsanleitung dient zur Beschreibung des in der Planungsphase vorgesehenen Einsatzes der Maschine und ihrer Eigenschaften, sowie zur Bereitstellung von Angaben für eine richtige Benutzung, Reinigung, Einstellung und Anwendung. Außerdem liefert es wichtige Angaben zur Wartung, über eventuelle Restrisiken und zur Durchführung von Arbeitsgängen, die mit besonderer Sorgfalt vorgenommen werden müssen.

Das vorliegende Handbuch ist als Teil der Maschine zu betrachten und muß FÜR EIN SPÄTERES NACHSCHLAGEN bis zur endgültigen Verschrottung der Maschine AUFBEWAHRT werden.

Die Bedienungsanleitung muß immer zum Nachschlagen bereit liegen und an einem geschützten sowie trockenen Ort aufbewahrt werden.

Im Falle des Verlusts oder der Beschädigung kann der Anwender ein neues Handbuch beim Hersteller oder Vertriebshändler unter Angabe des Maschinenmodells und der Seriennummer anfordern, die auf dem Kennschild zu lesen ist.

Das vorliegende Handbuch spiegelt dn Stand der Technik zum Zeitpunkt seiner Erstellung wider. Der Hersteller behält sich vor, die Produktion und die nachfolgenden Handbücher zu aktualisieren, ohne daß dabei eine Pflicht zur Überarbeitung auch der vorherigen Versionen besteht.

Der Hersteller ist von einer eventuellen Haftung in folgenden Fällen befreit:

- ungeeigneter oder falscher Einsatz der Kaffeemaschine
- Einsatz nicht in Übereinstimmung mit den ausdrücklichen Angaben in der vorliegenden Veröffentlichung
- schwere Mängel bei der vorgesehenen und empfohlenen Wartung
- Änderungen an der Maschine oder jegliche, nicht zugelassene Maßnahmen
- Einsatz von nicht originalen oder für das Modell nicht spezifischen Ersatzteilen
- vollständige oder auch teilweise Nichteinhaltung der Hinweise
- außergewöhnliche Ereignisse

## 2 - VORGESEHENER EINSATZ DER MASCHINE

Die Maschine darf nur durch einen einzigen Bediener betätigt werden.

Der zuständige Bediener muß die in diesem Heft enthaltenen Hinweise gelesen und gut verstanden haben, so daß die Maschine korrekt betrieben wird.

Diese Maschine ist ein zur professionellen Zubereitung von Espresso-Kaffee mit Kaffeemischung, zur Entnahme und Ausgabe von heißem Wasser und / oder Dampf geeignetes Gerät.

Seine Bauteile bestehen aus ungiftigen und dauerhaften Materialien und sind leicht bei Reinigungs- oder Wartungsarbeiten erreichbar.

Diese Maschine ist ausschließlich für den internen Gebrauch geeignet.
Raumtemperatur für die korrekte Arbeitsweise der Maschine 5°C ÷ 40°C.

## 3 – SICHERHEITSHINWEISE

Die Benutzung ist nur Erwachsenen gestattet, die dieses Handbuch sowie alle darin enthaltenen Sicherheitshinweise gelesen und gut verstanden haben.

Der Anwender has die Pflicht, dem Hersteller eventuelle Defekte oder Verschleißerscheinungen anzuzeigen, die die ursprüngliche Sicherheit der Anlage beeinträchtigen können.

Der Nutzer hat korrekte Umgebungsbedingungen herzustellen, damit die Sicherheit gewährleistet ist.

Verwenden Sie die Maschine nur bei Vorhandensein einer ausreichenden Beleuchtung.

Überprüfen Sie regelmäßig, ob sich das Stromkabel in einem perfekten Zustand befindet. Keinesfalls darf das eventuell beschädigte Kabel mit Isolierband oder Klemmen repariert werden.

Setzen Sie die Maschine keinen Witterungseinflüssen aus (Sonne, Regen, usw.).

Ein längeres Aufbewahren (Stillstand der Maschine) bei Temperaturen unter 0°C (null Grad Celsius) kann zu schweren Schäden oder Defekten in den Heizkesselleitungen führen. Entleeren Sie vor jedem längeren Stillstand vollständig die Wasserleitung.

Es ist verboten, die an der Maschine vorgesehenen Schutzabdeckungen und / oder Sicherheitsvorrichtungen zu entfernen.

Die Bestandteile der Verpackung müssen bei den entsprechenden Sammelstellen abgegeben werden und dürfen keinesfalls unbewacht umherliegen oder sich in Reichweite von Kindern, Tieren oder Unbefugten befinden.

Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für Schäden an Sachen, Personen oder Tieren ab, die durch eventuelle Maßnahmen an der Maschine durch nicht qualifizierte oder zu diesen Arbeiten nicht befugte Personen verursacht werden.

Werden unzulässige Reparaturmaßnahmen an der Maschine vorgenommen oder werden keine Original-Ersatzteile verwendet, verfallen die Garantiebedingungen und der Hersteller behält sich deshalb vor, deren Gültigkeit nicht mehr anzuerkennen.

Der Anwender muß die im Installationsland gültigen Sicherheitsvorschriften sowie die durch das allgemeine Dafürhalten bestimmten Regeln beachten und sich davon überzeugen, daß die regelmäßigen Wartungsarbeiten ausgeführt wurden.

Reinigen Sie das Innere der Maschine nie bei anliegender Spannung oder angeschlossenem Stecker, und verwenden Sie keine Wasser- oder Reinigungsmittelstrahlen.

Der Anwender darf die Maschine nicht mit feuchten oder nassen Füßen berühren bzw. sie mit nackten Füßen bedienen. Auch wenn die Maschine geerdet ist, ist zur Vermeidung von Elektroschocks für eine zusätzliche Vorrichtung zum Personenschutz, die den örtlichen Vorschriften entspricht, zu sorgen.

Berühren Sie nicht mit den Händen oder anderen Körperteilen die Kaffeehähne und die Heißwasser- und Dampfrohre berühren, da die ausgestoßenen Flüssigkeiten heiß sind und Verbrennungen verursachen können.

Die Kaffee- und Teetassen müssen vor der Ablage auf der entsprechenden Fläche gründlich getrocknet werden.

Mit Mineralwasser kann eine Kalkbildung vermieden werden.

## 4 – TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

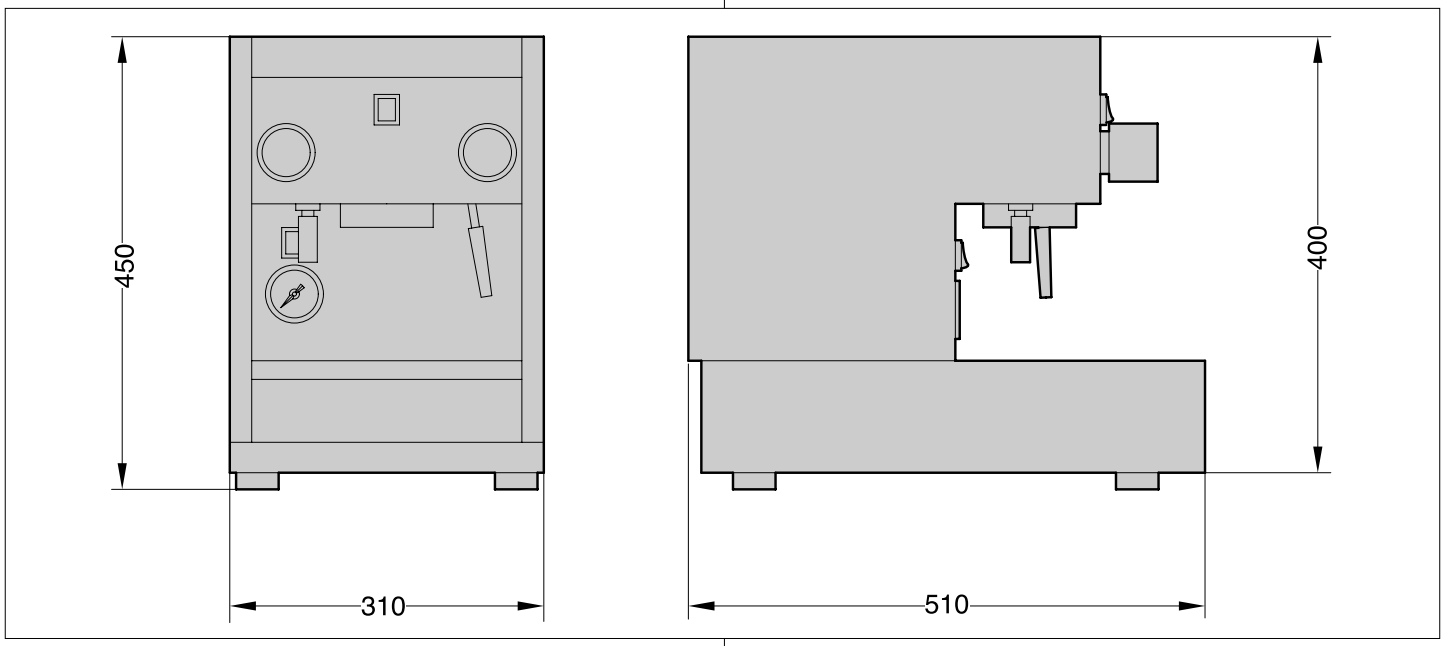



*Fig.4.01*

| | | |
|---|---|---|
| Fassungsvermögen Heizkessel | **L** | 2.3 |
| Gesamte Leistungsaufnahme | **W** | 1500 |
| Gewicht | **kg** | 15 |

## 5 - VORBEREITUNG DER MASCHINE

1 BEHÄLTERDECKEL
2 BEHÄLTER
3 STROMVERSORGUNGSKABEL
4 STECKDOSE
5 HAUPTSCHALTER
6 PLATTE FÜR DIE PEGELKONTROLLE

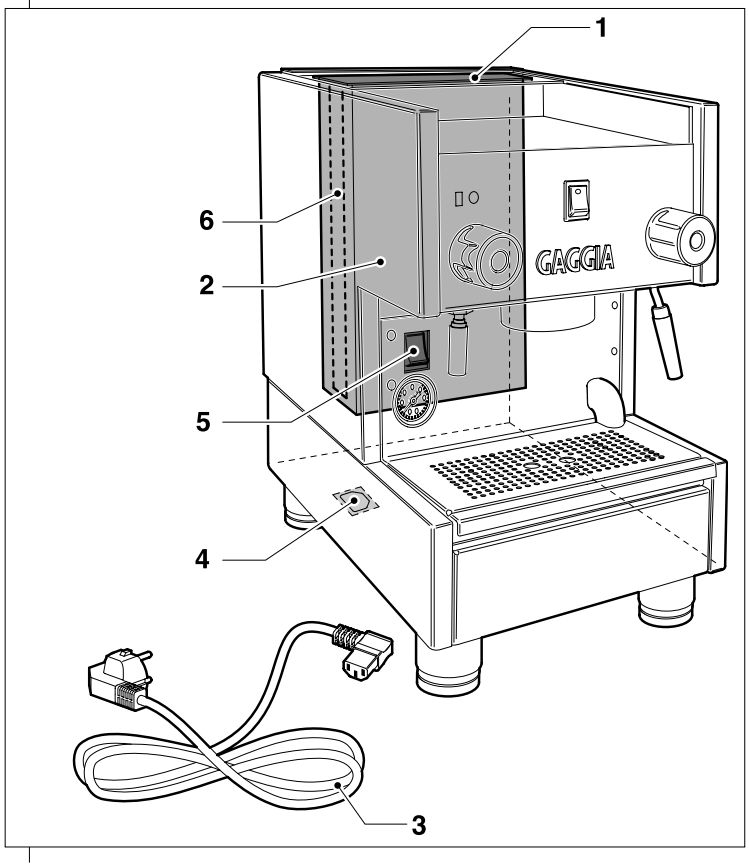



*Fig.5.01*

## 5.1 AUFFÜLLEN DES BEHÄLTERS

Den Deckel (Abb.5.02-Pos.**1**) abnehmen und den Behälter (**2**) mit kaltem Wasser füllen.
Zur Vermeidung von Ablagerungen sollte Wasser mit einer Härte von nicht mehr als 10°F verwendet werden.

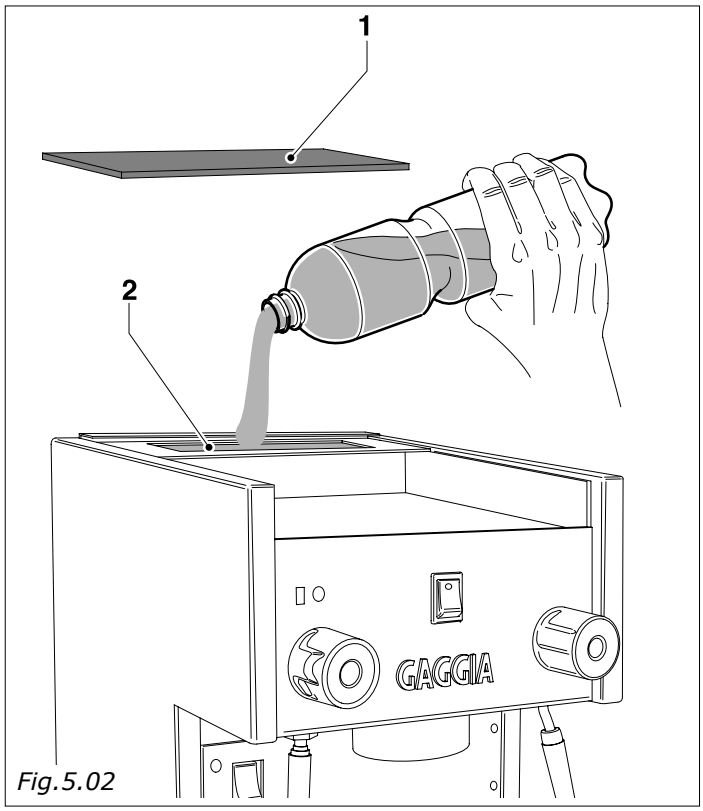


*Fig.5.02*

Der Wasserbehälter kann von oben aus herausgenommen werden (Abb.5.03-Pos.**2**). Dabei ist darauf zu achten, dass bei der Entfernung der Platten (Abb.5.03-Pos.**6**) für die Pegelkontrolle die Kabel (Abb.5.03-Pos.**7**) nicht abgetrennt werden. Beim Wiedereinsetzen des Behälter ist darauf zu achten, dass die Platten für die Kontrolle des Pegels wieder richtig positioniert werden, anderenfalls ist die Maschine nicht betriebsbereit.

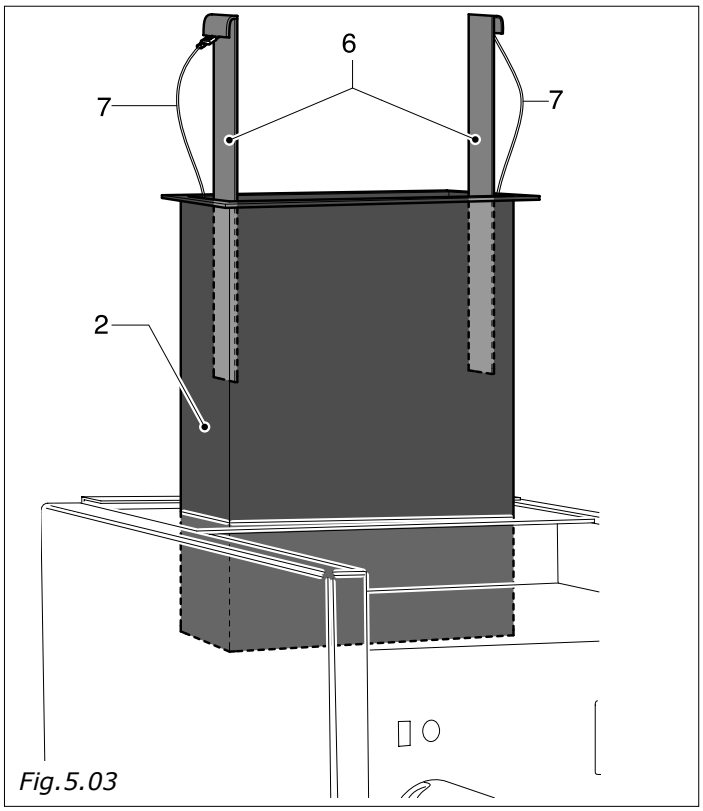


*Fig.5.03*

## 5.2 STROMANSCHLUSS

Das Netzkabel (**3**) in die Maschine und den Stecker in eine angemessene Steckdose (Fig.5.04) stecken.
Bevor der Anschluss ausgeführt wird, vergewissern Sie sich, dass der Hauptschalter (**5**) auf Position **O** steht.

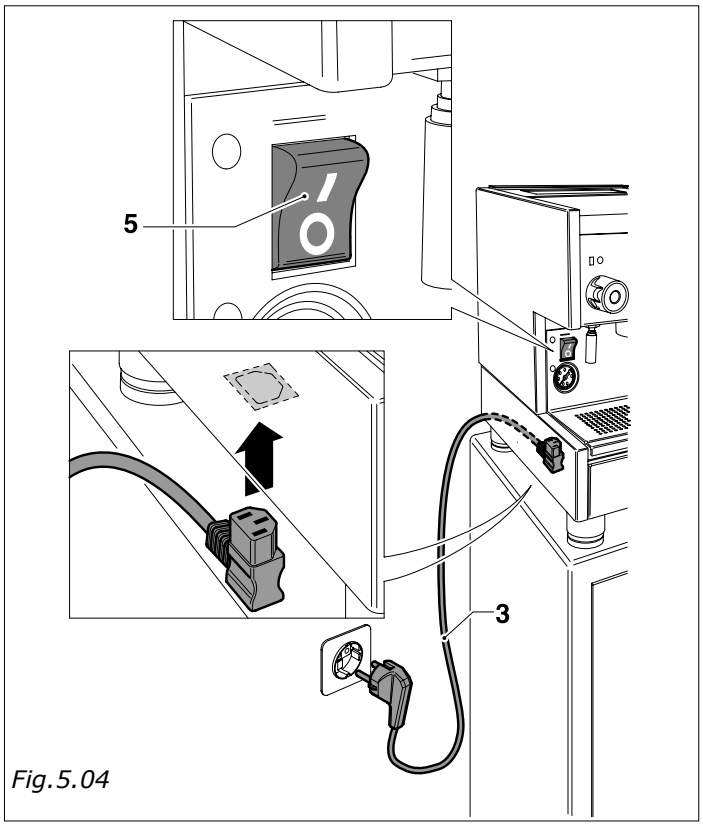


*Fig.5.04*

## 6 - INBETRIEBNAHME

1 BEHÄLTERDECKEL

2 BEHÄLTER

3 STROMVERSORGUNGSKABEL

4 STECKDOSE

5 HAUPTSCHALTER

6 PLATTE FÜR DIE PEGELKONTROLLE

7 KONTROLLLAMPE WASSERMANGEL IM BEHÄLTER

8 SCHALTER FÜR KAFFEE (MIT KONTROLLLAMPE FÜR AUSGABE UND KESSELAUFLADEN)

9 KESSELMANOMETER

10 HAHN FÜR DIE ENTNAHME VON HEISSEM WASSER

11 ROHR FÜR DIE ENTNAHME VON HEISSEM WASSER

12 DAMPFDÜSENHAHN

13 DAMPFDÜSENROHR

14 UNTERDRUCKVORRICHTUNG DER GRUPPE

15 BECKEN

16 FILTERHALTERUNG

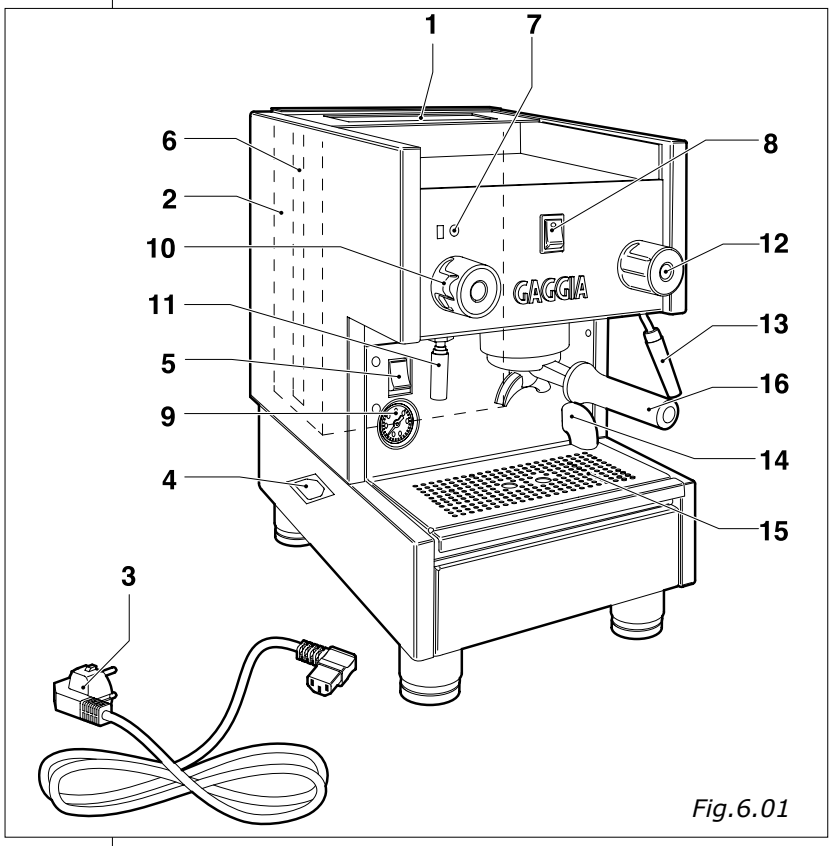


*Fig.6.01*

Nachdem die Maschine vorbereitet wurde, kann sie in Betrieb genommen werden.

- Stellt man den Hauptschalter (Abb.6.02) auf **I,** schaltet sich die Kontrolllampe des Schalters ein.

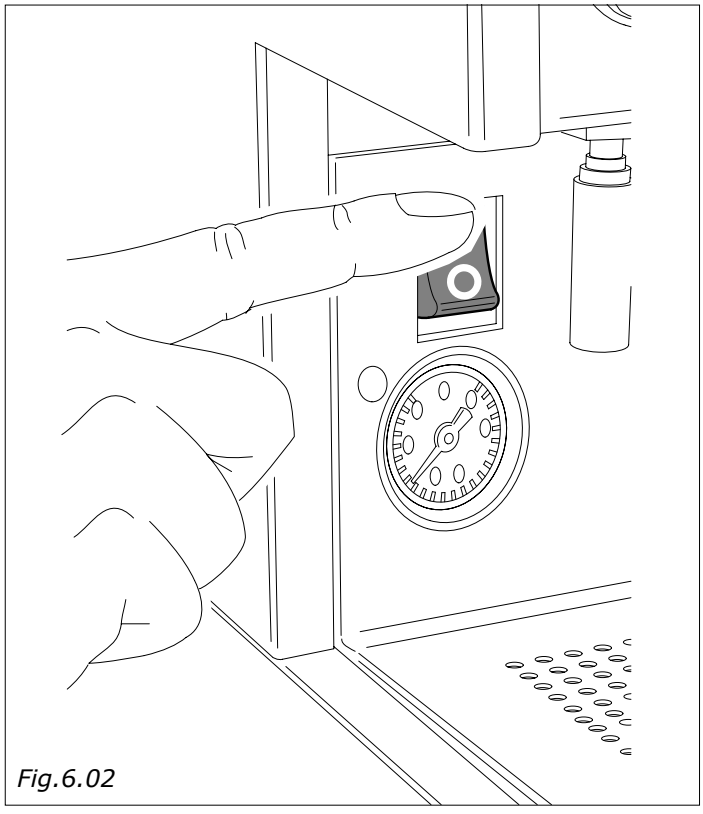


*Fig.6.02*

- Die Pegelautomatik setzt sich in Betrieb, und die entsprechende Kontrolllampe bleibt eingeschaltet, (Abb.6.01-Pos.**8**), bis das Wasser im Kessel den Normalstand erreicht hat.
  Dieser Vorgang kann, nur beim ersten Aufladen, ziemlich lange dauern und die Maschine blockieren; die Maschine eventuell mit dem Hauptschalter aus- und wieder einschalten (Fig.6.01-pos.**5**).(Abb.6.01-Pos.**5**).

- Warten bis die Maschine den Betriebsdruck erreicht hat " 1,2 - 1,3 BAR", auf dem Manometer den Kesseldruck überprüfen (Abb.6.01-Pos.**9**).

- Die Maschine ist betriebsbereit.

***Achtung!***
*Handelt es sich um eine neue Maschine kann der Becher der Filterhalterung nicht richtig ausgerichtet sein (rechtwinklig zur Maschine), wie in der nebenstehenden Abbildung zu erkennen ist. Dadurch wird aber nicht die gute Funktionsweise der Maschine beeinträchtigt. Nach einer kurzen Benutzungszeit positioniert sich der Becher aber richtig.*

A = Position der geschlossenen Filterhalterung bei einer neuen Maschine

B = Position der geschlossenen Filterhalterung nach einer kurzen Benutzungszeit der Maschine

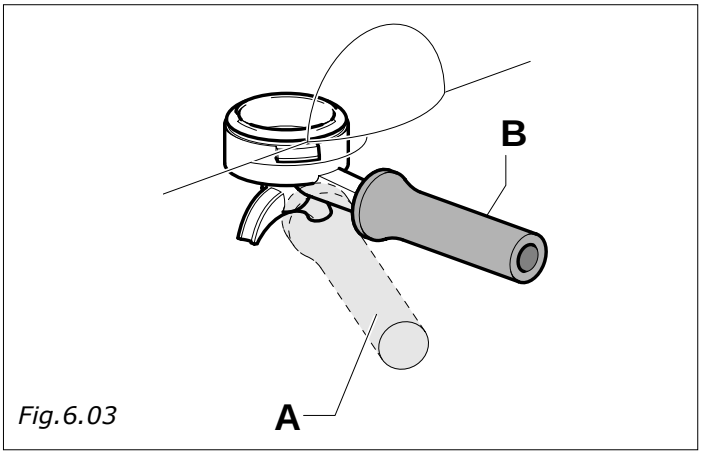
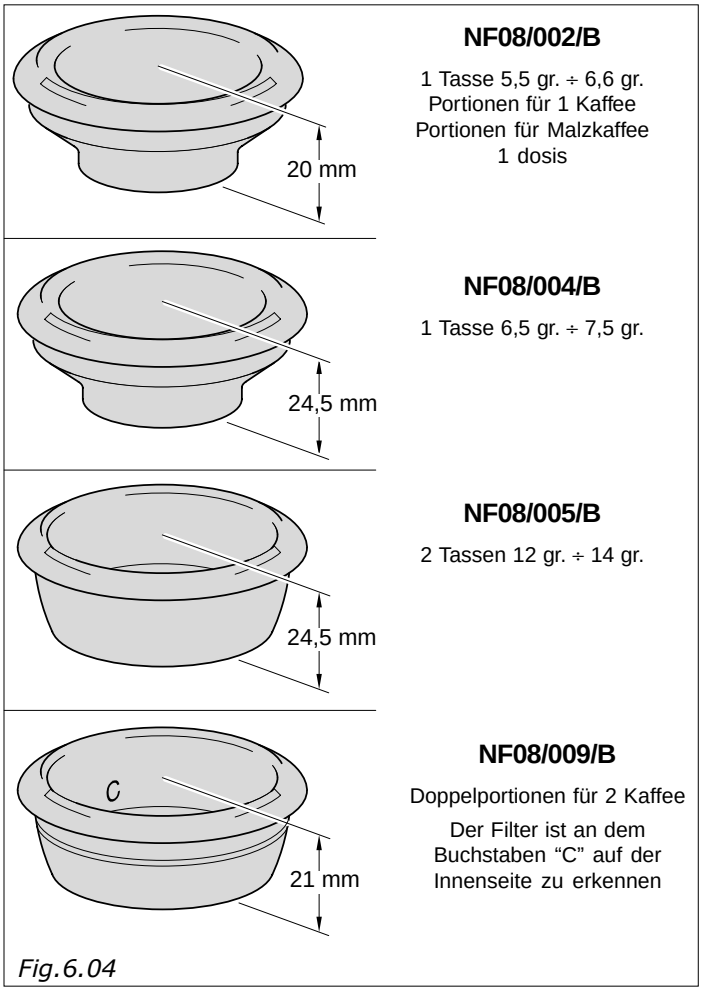


*Fig.6.03*

**WICHTIG:** Zur Ausstattung gehören 2 Unterschalendichtungen mit einer Unterdicke von (mm 8.1)zu der serienmäßig montierten. Bringen Sie diese Dichtungen an, wenn sich das Einsetzen des Filterträgers als schwierig erweisen sollte.

## KAFFEEFILTER FÜR DIE MASCHINE

Die Filter müssen je nach der Menge des gemahlenen Kaffees, wie beschrieben (Abb.6.04), benutzt werden. so wird vermieden, dass die Kaffeesatzpastille nach der Kaffeeausgabe an der Brühgruppe hängen bleibt.




**NF08/002/B**

1 Tasse 5,5 gr. ÷ 6,6 gr.
Portionen für 1 Kaffee
Portionen für Malzkaffee
1 dosis

**NF08/004/B**

1 Tasse 6,5 gr. ÷ 7,5 gr.

**NF08/005/B**

2 Tassen 12 gr. ÷ 14 gr.

**NF08/009/B**

Doppelportionen für 2 Kaffee

Der Filter ist an dem Buchstaben “C” auf der Innenseite zu erkennen

*Fig.6.04*

## 6.1 AUSTAUSCH DES THERMOSTATS FÜR DIE TEMPERATURVERRINGERUNG IN DER GRUPPE FÜR DIE KAFFEEAUSGABE (OPTIONAL)

Warmhalter für (1) die Tassen entfernen. Den Thermostat der Gruppe (2) (Cod. DM1561 – T 103°C) abnehmen und mit dem Thermostat für eine niedrigere Temperatur (Cod. DM1736 – T 98°C), der der Maschine beiliegt, austauschen.

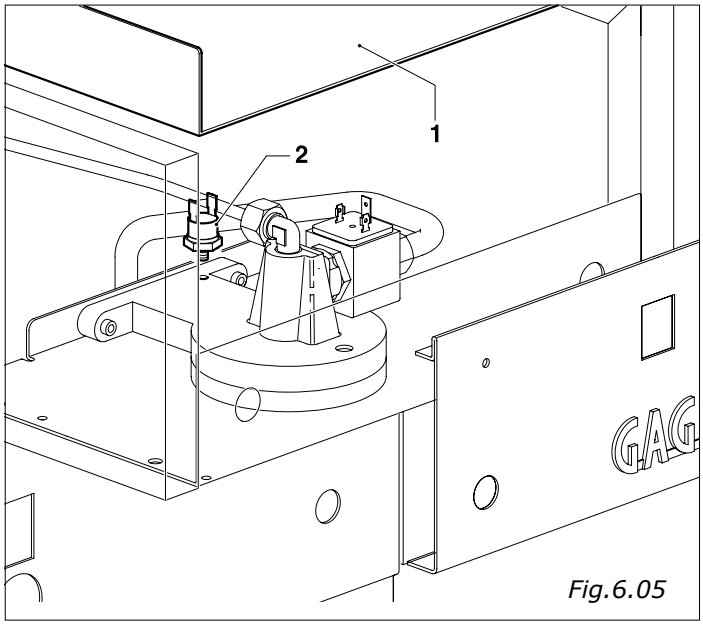



*Fig.6.05*

## 6.2 MIT AUSGIEßERSATZ. (Abb. 6.06)

Mit der Maschine werden 4 Ausgießer für die einzelne oder doppelte Kaffeeausgabe geliefert.

Auf der nebenstehenden Abbildung sind die verschiedenen Abstände vom Ablagegitter angegeben (H), die für die unterschiedlichen Arten von Ausgießer, die am Filterträger angebracht werden, möglich sind.

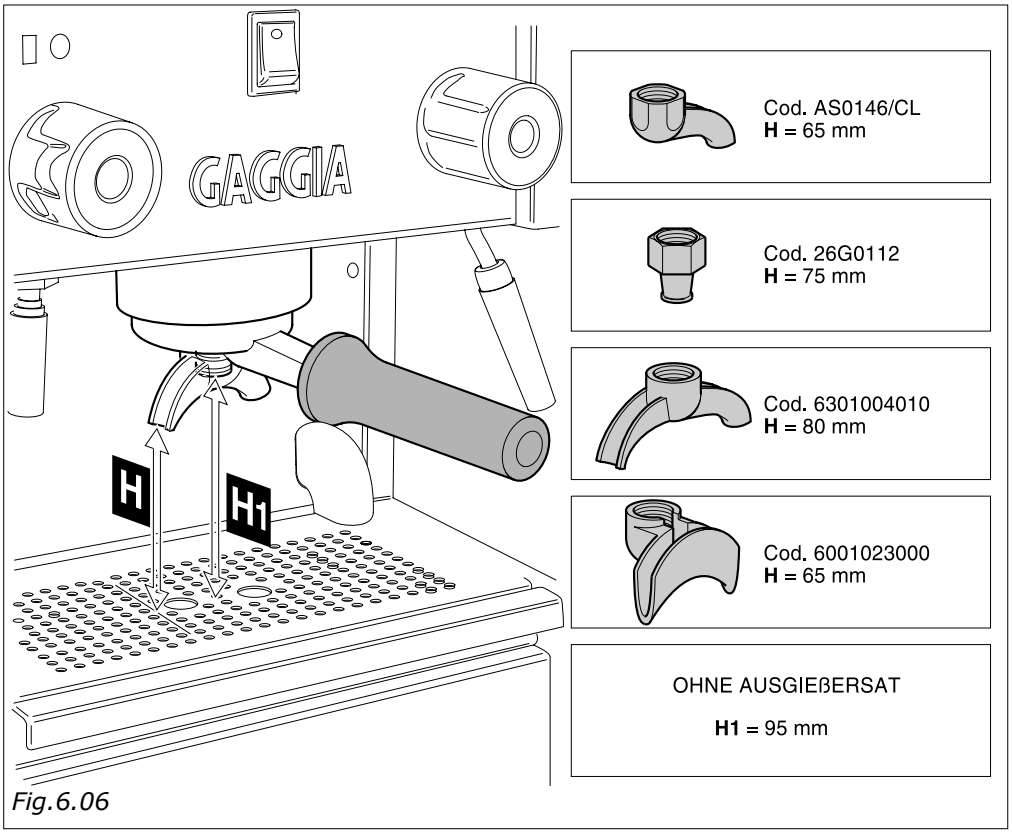



*Fig.6.06*

## 6.3 KAFFEEZUBEREITUNG

- Den richtigen Filter wählen und in den Filterträger einlegen, dabei kleine Filter für eine Tasse und große Filter für zwei Tassen verwenden (Abb.6.04).

  Dann den Filterträger in die Maschine einhaken und anwärmen.

- Wenn die Maschine den richtigen Druck erreicht hat, den Filterträger entfernen und mit dem Messbecher Kaffeepulver einfüllen. (Jeweils einen Messbecher pro Tasse Kaffee).

- Mit dem Stampfer andrücken.

- Eventuelle Kaffeerückstände vom Rand des Filterträgers entfernen.

- Den Filterträger in die Maschine einhaken.

- Ein oder zwei Tassen unter den Filterträger stellen (Abb.6.07), den Kaffeeschalter (Abb. 6.01-Pos.**8**) auf "**I**" stellen und die Kaffeeausgabe beginnt.

  Sind die Kaffeetassen gefüllt, den Schalter auf "**O**" (Abb.6.08) stellen.

- Die Tassen nehmen und servieren.

- Die Stärke des Kaffees hängt von der Art der Mischung, der Mahlung und der Dosierung des Wassers ab.

  Für die typische Espressocreme, muss die Kaffeeausgabe bei ungefähr 20 ÷ 30 Grad pro Dosis von 25-30 cc. liegen.

- Für die Zubereitung weiterer Kaffees, den Filterträger abnehmen, ausleeren und den Vorgang ab Punkt 2 wiederholen.

## 6.4 ENTNAHME VON HEISSEM WASSER

- Die Kanne unter die Auslauflanze stellen.

- Den Hahn langsam gegen den Uhrzeigersinn drehen (Abb.6.09) und das heiße Wasser wird ausgegeben.

- Ist die gewünschte Menge erreicht, den Hahn (Abb.6.09) im Uhrzeigersinn wieder in Ausgangsstellung drehen.

Die Kanne entfernen.

*Fig.6.09*

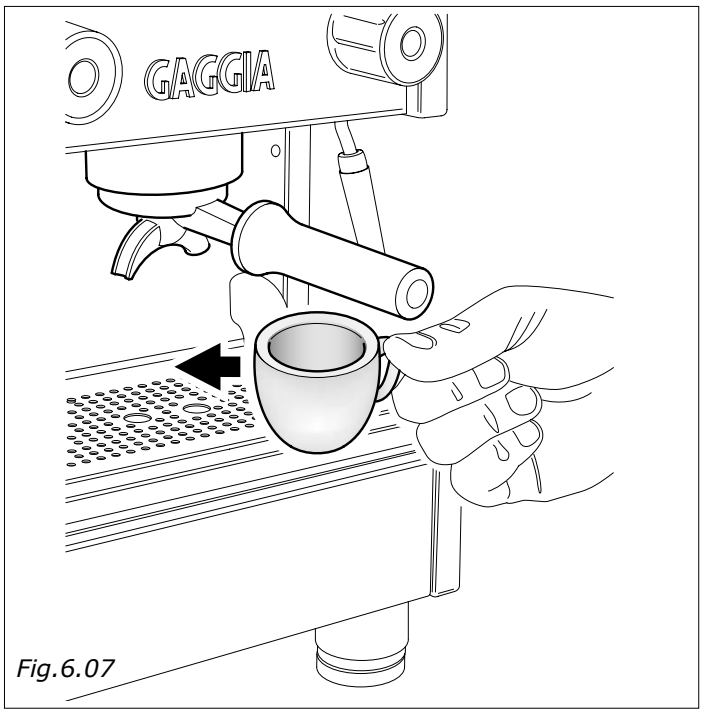



*Fig.6.07*

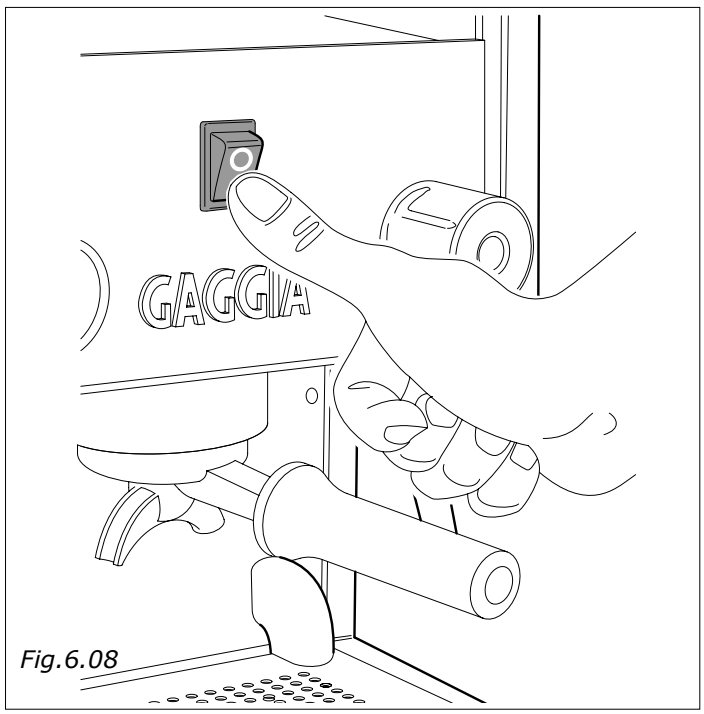



*Fig.6.08*

## 6.5 CAPPUCCINO – ZUBEREITUNG

- In einer großen Tasse einen Espresso zubereiten, wie es oben beschrieben wird.
- Eine Kanne bis zur Hälfte mit kalter Milch füllen und unter die Dampfdüse halten (Abb.6.10).
- Für die Dampfausgabe den Hahn (Abb.6.10) gegen den Uhrzeigersinn drehen.

***WICHTIG:*** *Je weiter der Hahn aufgedreht wird, desto mehr Dampf wird abgegeben.*

- Die Kanne mit kreisförmigen Bewegungen drehen und dabei darauf achten, dass das Ende der Dampfdüse nur wenig in die Milch getaucht wird; die "Milch darf nicht zum Kochen gebracht werden".
- Wurde die gewünschte Emulsion erreicht, den Dampfhahn im Uhrzeigersinn drehen und die Kanne entfernen.
- Die geschäumte Milch zu dem Kaffee geben. Mit Zimt, Kakao oder Muskatnuss garnieren.

Servieren.

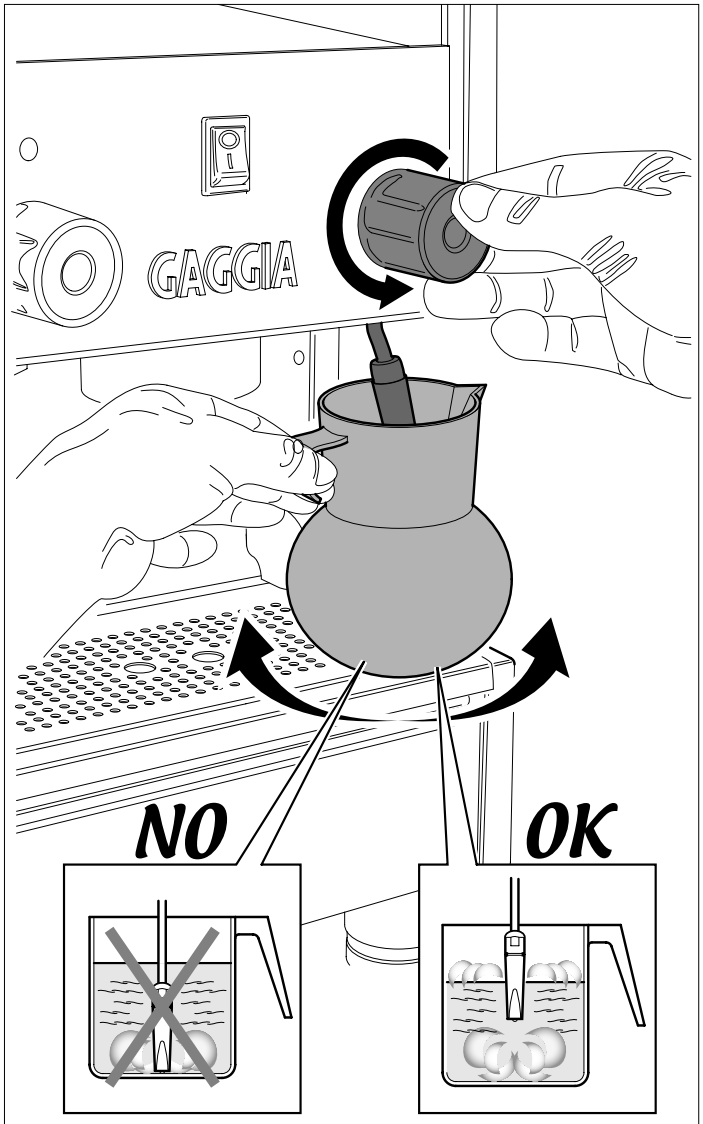



*Fig.6.10*

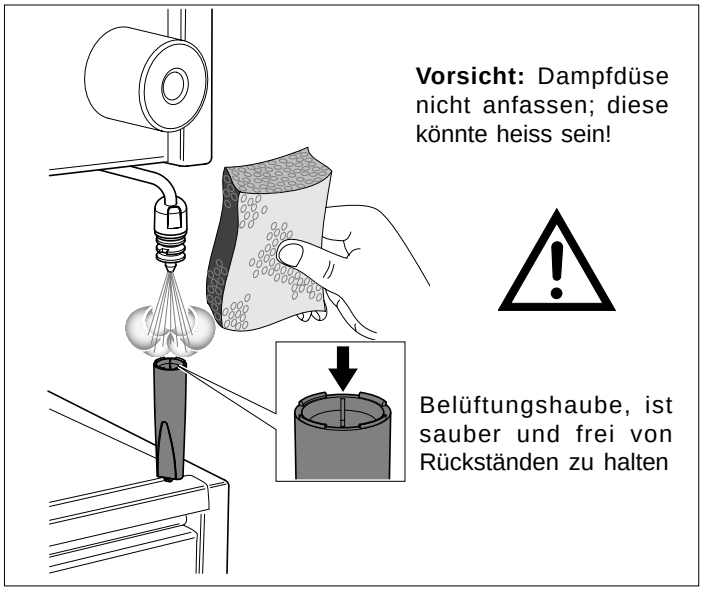
**WICHTIG:** *Damit die Düse des Luftsaugers nicht verstopft und Milchrückstände sich nicht erhärten, sollte die Dampfdüse nach jedem Gebrauch sofort gesäubert werden.*

Um diesen Reinigungsvorgang zu vereinfachen, kann der des äußere Teil der Düse problemlos nach unten gedrückt werden.

Mit einem feuchte Tuch die Düse reinigen und dabei das Dampfventil für die Dampfausgabe öffnen.

Ein – zwei Sekunden dampfen lassen, um die Düse von Rückständen zu säubern.

Den äußeren Rand der Dampfdüse säubern. Wenn es nötig ist, kann die Dampföffnung mit einer Nadel gereinigt werden.



**Vorsicht:** Dampfdüse nicht anfassen; diese könnte heiss sein!

Belüftungshaube, ist sauber und frei von Rückständen zu halten

## 7. WARTUNG UND NÜTZLICHE HINWEISE

Überprüfen Sie regelmäßig die Filterporen (**19**), um eventuelle Ablagerungen zu entfernen.

Außerdem ist es nach einer langen Standzeit des heißen Wassers in den Leitungen erforderlich, daß ein wenig Wasser auslaufen zu lassen, um eventuelle Ablagerungen zu entfernen.

Täglich sollten die Filter (**19**) und Filterhalterungen (**16**) mit heißem Wasser gespült werden.

Es wird empfohlen, die Filtertassen mit den Kaffeesätzen während des Arbeitstages in der Gruppe zu belassen, um die Filterhalterung immer auf einer optimalen Temperatur zu halten.

Verwenden Sie keine Scheuer- oder Lösungsmittel zur Reinigung des Gehäuses.

Die Dampfdüsen müssen sofort nach der Benutzung gereinigt werden, um zu vermeiden, daß sich Verkrustungen bilden, die die Öffnungen verstopfen können. Außerdem ist zu vermeiden, daß das übermäßig erhitzte Getränk keinen schlechten Geschmack annimmt.

**16** FILTERHALTERUNG
**17** DÜSENHALTERUNG
**18** DÜSE
**19** FILTER
**20** DICHTUNG
**21** GRUPPE
**22** SCHRAUBE
**23** IMBUSSCHRAUBEN

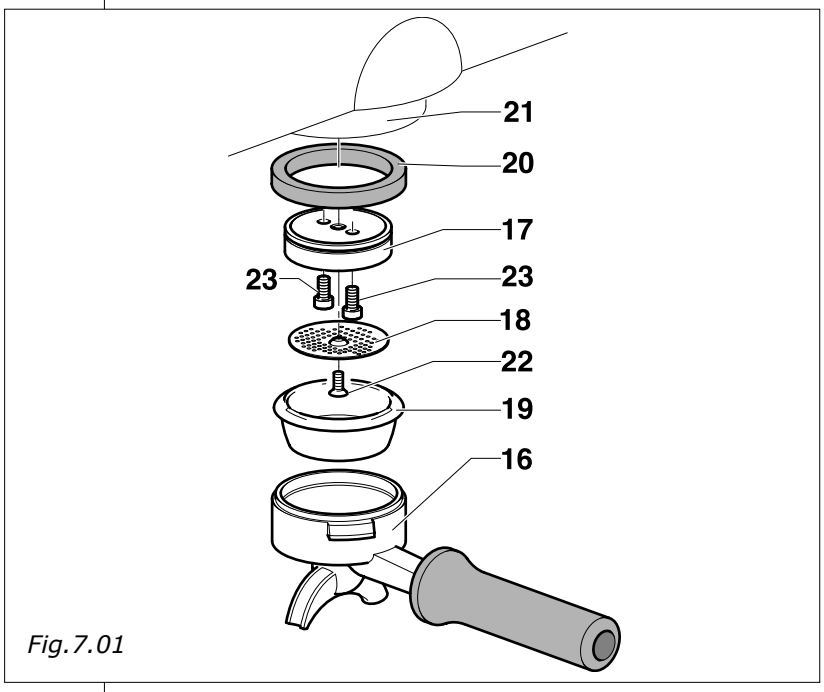



*Fig.7.01*

### Austausch der Dichtung unter dem Teller

Die Dichtung (**20**) muß ausgetauscht werden, wenn zwischen der Gruppe (**21**) und der Filterhalterung (**16**) während der Ausgabe der Austritt von Kaffee festgestellt wird, oder wenn beim Schließen der Filterhalterung (**16**) die Mitte der Gruppe weit überschritten wird.

Entfernen Sie dann die Düse (**18**) durch Lösen der mittleren Schraube (**22**).
Entfernen Sie die Düsenhalterung (**17**) durch Lösen der beiden Imbusschrauben (**23**).
Entfernen Sie dann die Dichtung (**20**) mit Hilfe eines Schraubenziehers oder einer Ahle.
Reinigen Sie nach dem Lösen der Dichtung deren Vertiefung und bringen Sie die neue Dichtung an, wobei darauf zu achten ist, diese mit nach oben, in Richtung der Gruppe zeigender Rundung einzulegen.

## 8. BEHEBUNG VON STÖRUNGEN

| PROBLEM | URSACHE | LÖSUNG |
|---|---|---|
| Die Maschine schaltet sich nicht ein. | *1. Maschinenaschalter ausgeschaltet.* | 1. Maschinenschalter in Position 1 bringen. |
| | *2. Das Kabel ist nicht korrekt angeschlossen.* | 2. Das Netzkabel anschließen. |
| Im Heizkessel fehl Wasser | *1. Wasserbehälter leer* | 1. Den Wasserbehälter auffüllen |
| | *2. Behälterplatten nicht eingesetzt* | 2. Die Platten in den Behälter einsetzen |
| | *3. Motorpumpe funktioniert nicht* | 3. Wenden Sie sich an Fachpersonal |
| Keine Ausgabe an der Gruppe | *1. Motorpumpe funktioniert nicht* | 1. Sie sich an Fachpersonal |
| | *2. Magnetventil der Gruppe funktioniert nicht* | 2. Sie sich an Fachpersonal |
| | *3. Schalter der Gruppe funktioniert nicht* | 3. Sie sich an Fachpersonal |
| Aus den Düsen tritt kein Dampf aus | *1. Zu viel Wasser im Heizkessel* | 1. Siehe spezifisches Problem |
| | *2. Widerstand beschädigt* | 2. Sie sich an Fachpersonal |
| | *3. Sprüher verstopft* | 3. Sprüher reinigen |
| | *4. Widerstandschutz ausgeschaltet* | 4. Widerstand wieder einschalten |
| Wasserstand im Heizkessel zu hoch | *1. Der Pumpenmotor bleibt eingeschaltet* | 1. Sie sich an Fachpersonal |
| | *2. Austauscher durchlöchert* | 2. Sie sich an Fachpersonal |
| | *3. Magnetventil automatisches Auffüllen blockiert* | 3. Sie sich an Fachpersonal |
| Nasse Kaffeesätze | *1. Mahlung zu fein eingestellt* | 1. Mahlung einstellen |
| | *2. Fruppe ist noch kalt* | 2. Warten Sie ab, die die Maschine die Betriebstemperatur |
| | *3. Magnetventil nicht entladen* | 3. Sie sich an Fachpersonal |
| Kaffeeausgabe erfolgt zu langsam | *1. Mahlung zu fein eingestellt* | 1. Mahlung einstellen |
| | *2. Filterhalterung verschmutzt* | 2. Filter auswechseln und Reinigung der Filterhalterung häufiger vornehmen |
| | *3. Gruppe verstopft* | 3. Sie sich an Fachpersonal |
| | *4. Magnetventil teilweise verstopft* | 4. Sie sich an Fachpersonal |
| Kaffeeausgabe zu schnell | *1. Mahlung zu grob* | 1. Mahlung einstellen |

## 9. VERSCHROTTUNG DER MASCHINE

Zur Verschrottung wird empfohlen, die Maschine zu demontieren und die Teile nach ihrer Art zu zerlegen (Plastik, Metall, usw.). Die so unterschiedenen Bauteile sind bei den im Bereich spezialisierten Firmen zur Entsorgung zu übergeben.

ITALIANO 5 - 15
ENGLISH 16-26
DEUTSCH 27-37
***FRANÇAIS*** **38-48**
ESPAÑOL 49-59

**INDEX**

**1** UTILISATION ET CONSERVATION DU MANUEL D'INSTRUCTIONS ..... 39
**2** UTILISATION PREVUE DE LA MACHINE .... 39
**3** AVERTISSEMENTS DE SECURITE ..... 40
**4** CARACTERISTIQUES TECHNIQUES ..... 41
**5** PREPARATION MACHINE ..... 41
**6** MISE EN SERVICE ..... 43
**7** ENTRETIEN ET CONSEILS PRATIQUES ... 47
**8** RESOLUTION DES PROBLEMES ..... 48
**9** DEPOSE DE LA MACHINE ..... 48

## 1 – UTILISATION ET CONSERVATION DU MANUEL D'INSTRUCTIONS

Le présente manuel d'instructions s'adresse à l'utilisateur de la machine, au propriétaire, au technicien installateur et doit toujours être à leur disposition pour toute consultation éventuelle.

Le manuel est destiné à l'utilisateur, au chargé de l'entretien et à l'installateur de la machine.

Le manuel d'instructions a pour but d'indiquer l'utilisation de la machine prévue dans les hypothèses du projet, ses caractéristiques techniques, et de fournir les indications nécessaires à l'utilisation, au nettoyage, au réglage. Il fournit, de plus, d'importantes indications sur l'entretien, sur les risques résiduels éventuels, ainsi que sur le déroulement des opérations à accomplir avec un soin particulier.

Le présent manuel est considéré comme partie intégrante de la machine et doit être CONSERVE POUR DE FUTURES CONSULTATIONS jusqu'à la dépose finale de la machine.

Le manuel d'instructions doit toujours être disponible pour la consultation et conservé dans un lieu protégé et sec.

En cas de perte ou de détérioration, l'utilisateur peut demander un nouveau manuel au constructeur ou au revendeur, en indiquant le modèle de la machine et son numéro de matricule, indiqué sur la plaque d'identification.

Le présent manuel reflète l'état de la technique au moment de sa rédaction. Le fabricant se réserve le droit de mettre à jour la production et les manuels successifs, sans obligation de mettre à jour les versions précédentes.

Le constructeur se retient déchargé d'éventuelles responsabilités, en cas de :

- utilisation impropre ou incorrecte de la machine à café,
- utilisation non conforme à ce qui est expressément spécifié dans le présent document,
- graves carences dans l'entretien prévu et conseillé,
- modifications sur la machine ou toute intervention non autorisée,
- utilisation de pièces de rechange non d'origine ou spécifiques au modèle,
- non-observation totale ou même partielle des instructions,
- événements exceptionnels.

## 2 – UTILISATION PREVUE DE LA MACHINE

La machine doit être utilisée par un seul opérateur.

L'opérateur chargé de l'utilisation doit avoir lu et parfaitement compris les instructions contenues dans ce fascicule, de manière à faire fonctionnement correctement la machine.

Cette machine est un appareil adapté à la préparation professionnelle de café espresso avec un mélange de cafés, au prélèvement et à la distribution d'eau et / ou de vapeur.

Ses composants sont réalisés avec des matériaux atoxiques et durables, et sont facilement accessibles aux interventions de nettoyage et d'entretien.

This machine is intended for internal use only.
Ambient temperature for the correct operation of the machine 5°C ÷ 40°C.

## 3 – AVERTISSEMENTS DE SECURITE

L'utilisation n'est permise qu'aux personnes adultes, ayant lu attentivement et parfaitement compris ce manuel et toutes les indications de sécurité qui y sont contenues.

L'utilisateur a l'obligation de signaler au constructeur les éventuels défauts ou détériorations pouvant compromettre la sécurité d'origine de l'installation.

L'utilisateur a l'obligation de vérifier les conditions ambiantes correctes.

L'installation doit être exclusivement effectuée par un personnel autorisé et qualifié.

N'utiliser la machine qu'en présence d'une illumination appropriée.

Contrôler régulièrement que le câble d'alimentation est en parfait état. On ne doit, en aucun cas, réparer le câble éventuellement détérioré avec du ruban isolant ou des plots.

Ne pas exposer la machine aux agents atmosphériques (soleil, pluie, etc.).

L'arrêt prolongé (arrêt machine) à une température inférieure à 0°C (zéro degré centigrade) peut provoquer de graves détériorations ou des ruptures des tuyauteries de la chaudière. Avant un arrêt prolongé, vidanger complètement le circuit hydraulique.

Il est interdit d'enlever les protections et/ou les dispositifs de sécurité prévus sur la machine.

Les composants de l'emballage doivent être remis aux centres de traitement appropriés et, en aucun cas, laissés sans surveillance ou à la portée des enfants, des animaux ou des personnes non autorisées.

Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages aux biens, aux personnes ou aux animaux causés par d'éventuelles interventions sur la machine de personnes non qualifiées ou non autorisées à ces attributions.

Dès lors que des interventions de réparation non autorisées sont effectuées sur la machine ou que sont utilisées des pièces de rechange non d'origine, les conditions de garantie déchoient et le constructeur se réserve alors le droit de ne plus en reconnaître la validité.

L'utilisateur doit s'en tenir aux normes de sécurité en vigueur dans le pays de l'installation, ainsi qu'aux règles dictées par le bon sens et s'assurer que les opérations d'entretien périodique sont correctement effectuées.

Ne pas effectuer le nettoyage interne de la machine sous tension ou avec la prise insérée et, de toute façon, ne pas utiliser de jets d'eau ou des détergents.

L'utilisateur ne doit pas toucher la machine si ses pieds sont humides ou mouillés ou s'il est pieds nus. Malgré l'emploi d'une mise à la terre de la machine, il est conseillable d'employer aussi un disjoncteur différentiel conforme aux dispositions des lois locales pour éviter au maximum le risque de chocs électriques.

Ne pas toucher avec les mains ou toute autre partie du corps, les becs du café et les lances d'eau chaude et de vapeur, car les liquides ou la vapeur distribués sont surchauffés et peuvent provoquer des brûlures.

Les tasses et les tasses à café doivent être soigneusement essuyées avant d'être posées sur le plan.

Pour éviter la formation de calcaire,on peut utiliser de l'eau minérale naturelle.

## 4 – CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

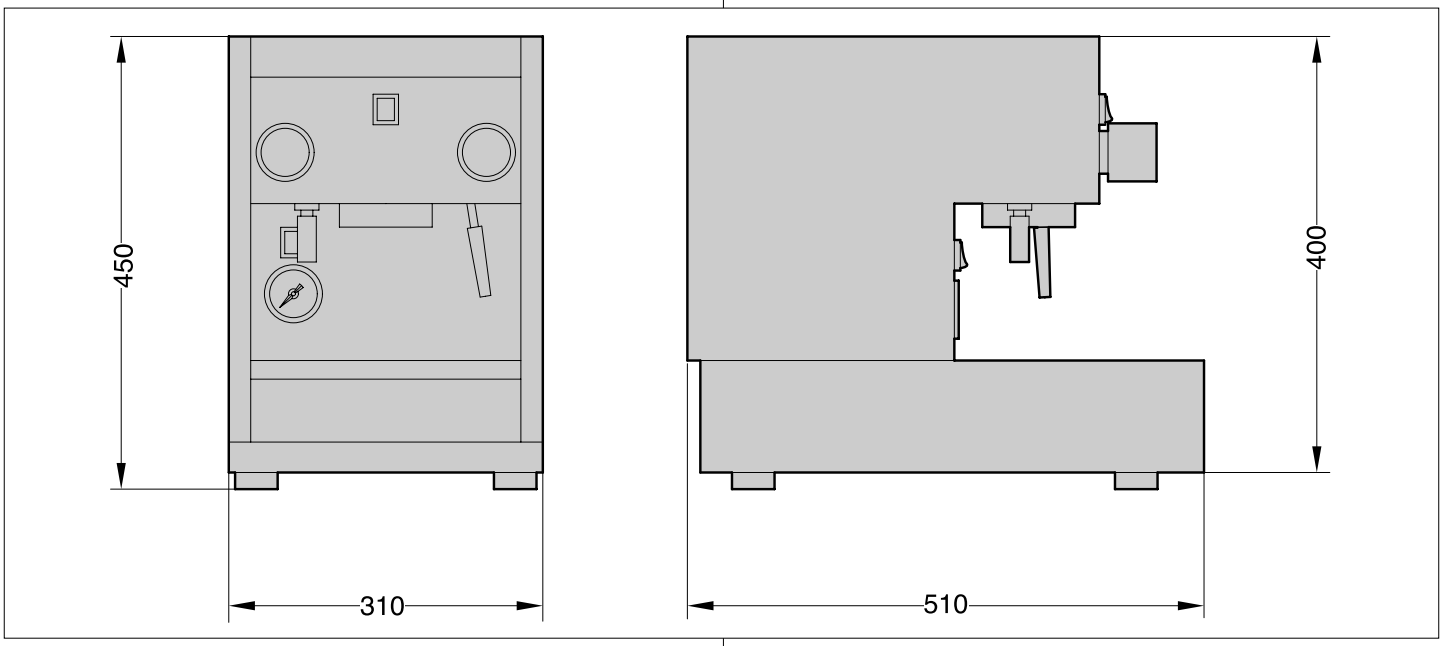



*Fig.4.01*

| | | |
|---|---|---|
| Capacité de la chaudière | **L** | 2.3 |
| Puissance totale absorbée | **W** | 1500 |
| Poids | **kg** | 15 |

## 5 - PREPARATION MACHINE

1 COUVERCLE RESERVOIR
2 RESERVOIR
3 CABLE D'ALIMENTATION
4 PRISE ELECTRIQUE
5 INTERRUPTEUR GENERAL
6 PLAQUE POUR CONTROLE NIVEAU

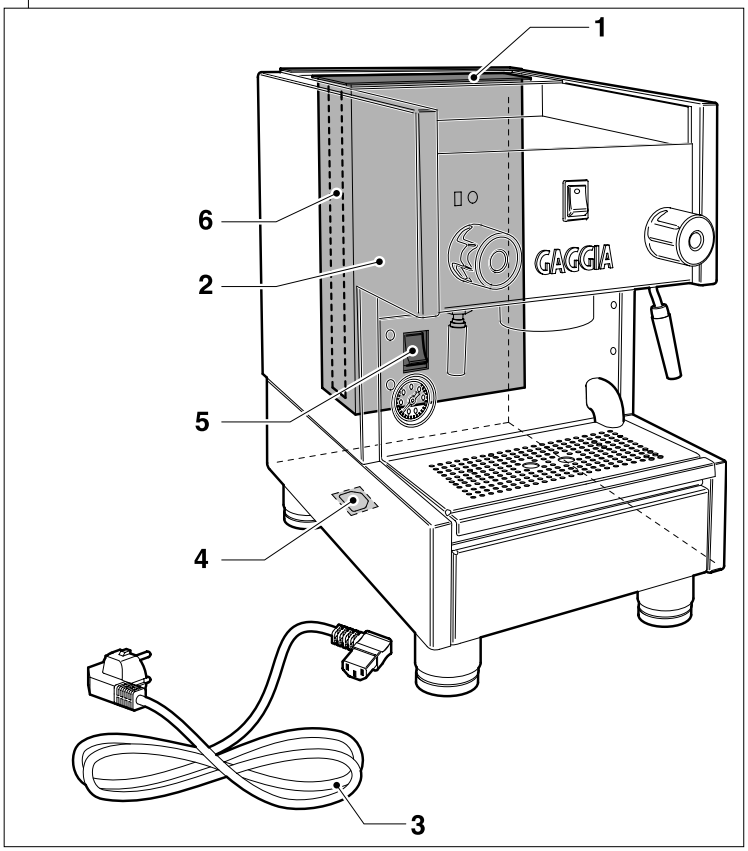



*Fig.5.01*

## 5.1 CHARGEMENT RESERVOIR

Enlever le couvercle (Fig.5.02-pos.**1**) et remplir le réservoir (**2**) avec eau froide.
Il est conseillable d'employer de l'eau ayant une dureté non supérieure à 10°F pour éviter toute incrustation.

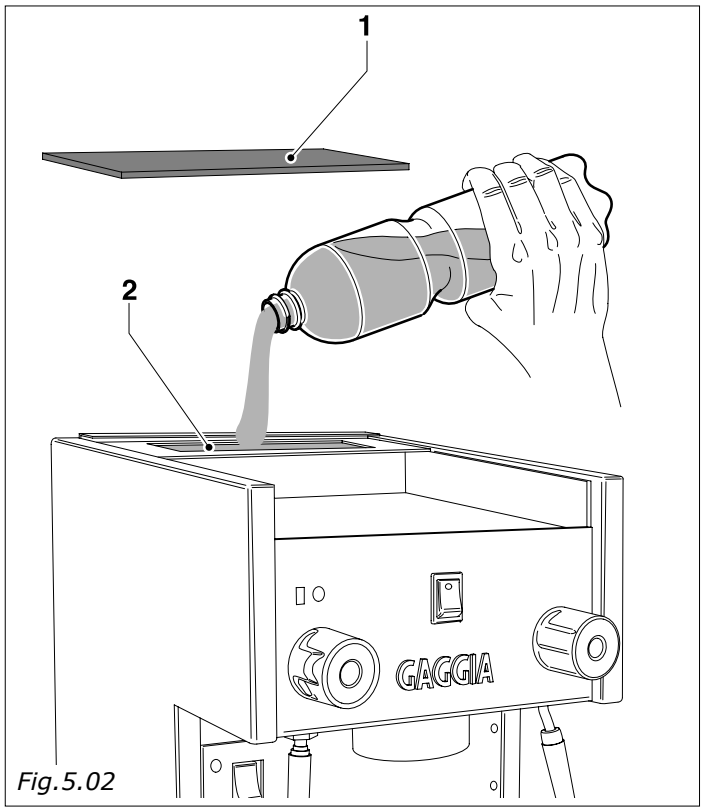


*Fig.5.02*

Il est possible d'extraire le réservoir eau (Fig.5.03-pos.**2**), faisant attention à enlever les plaques (Fig.5.03-pos.**6**) pour le contrôle du niveau sans débrancher les câbles (Fig.5.03-pos.**7**) et le faisant glisser vers l'haut. Au moment de le réinstaller, rappeler de positionner à nouveau les plaques pour le contrôle du niveau; en cas contraire la machine n'est pas habilitée pour le démarrage.

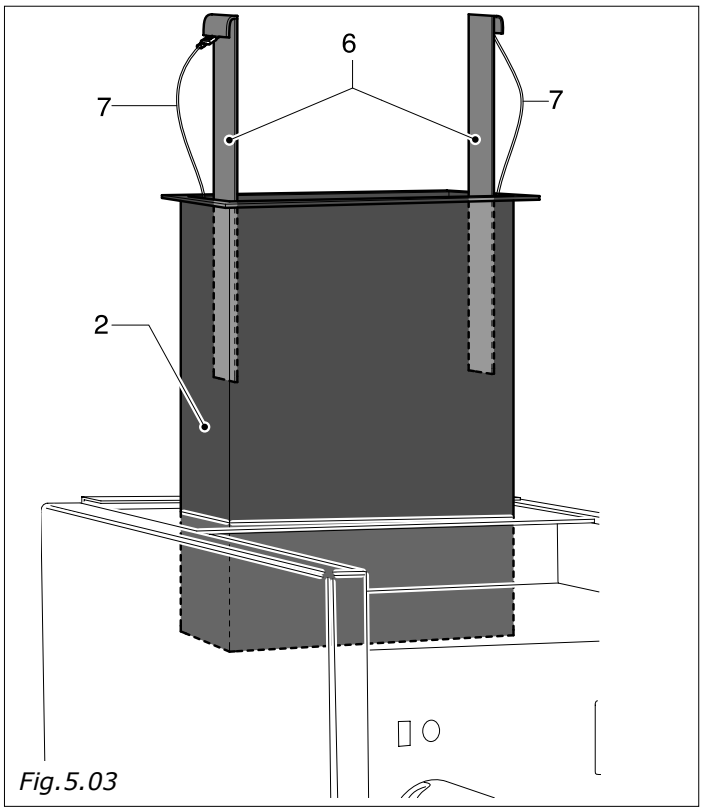


*Fig.5.03*

## 5.2 BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Insérer le câble d'alimentation (**3**) dans la machine et la fiche dans une prise adéquate (Fig.5.04).
Avant d'effectuer le branchement vérifier que l'interrupteur général (**5**) soit sur la pos. **O**.

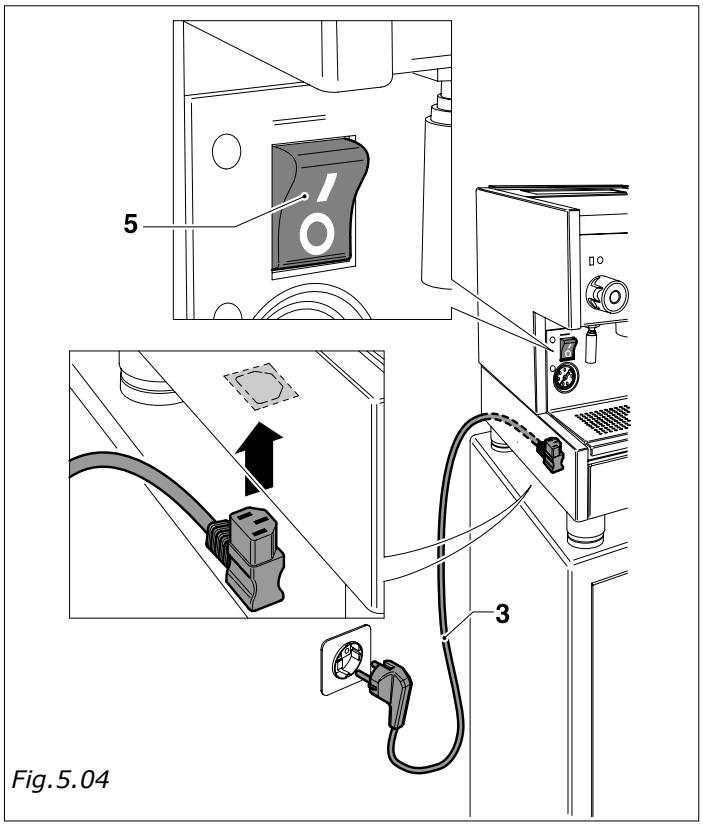


*Fig.5.04*

## 6 - MISE EN SERVICE

1 COUVERCLE RESERVOIR
2 RESERVOIR
3 CABLE D'ALIMENTATION
4 PRISE ELECTRIQUE
5 INTERRUPTEUR GENERAL
6 PLAQUE POUR CONTROLE NIVEAU
7 VOYANT NIVEAU MANQUE D'EAU DANS LE RESERVOIR
8 INTERRUPTEUR CAFE (AVEC VOYANT DISTRIBUTION ET CHARGEMENT CHAUDIERE)
9 MANOMETRE CHAUDIERE
10 ROBINET EAU CHAUDE
11 TUBE EAU CHAUDE
12 ROBINET VAPORISATEUR
13 TUBE VAPORISATEUR
14 DISPOSITIF DE DEPRESSION GROUPE
15 BASSIN
16 PORTE-FILTRE

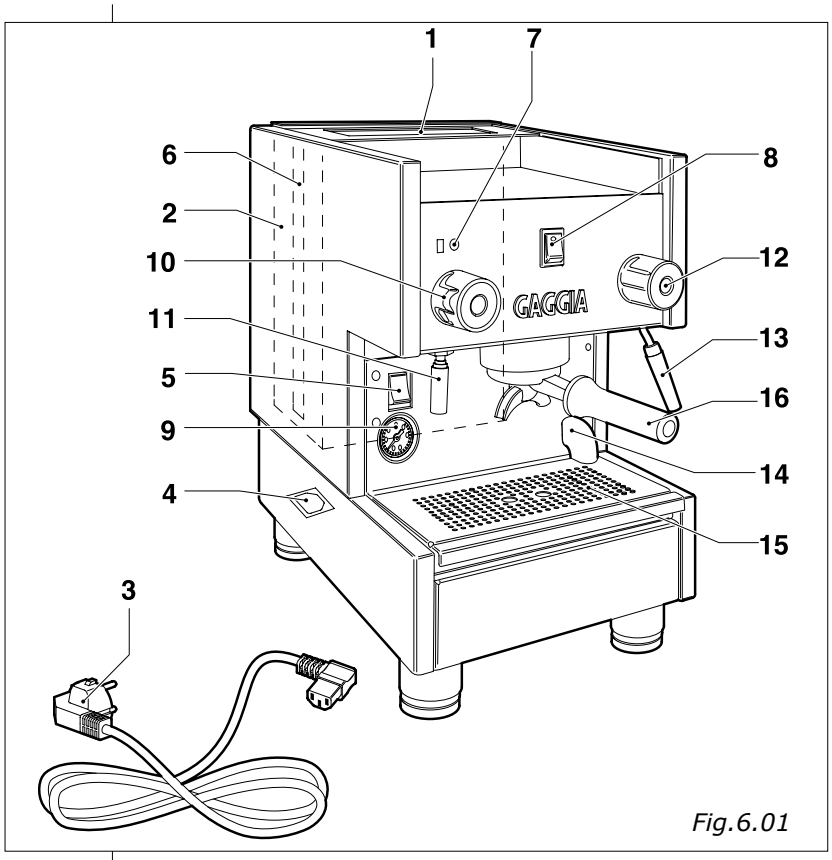


*Fig.6.01*

A la fin de la phase de préparation de la machine, on peut procéder à la mise en service:

- En positionnant l'interrupteur général (Fig.6.02) sur **I** le voyant de l'interrupteur va s'allumer.

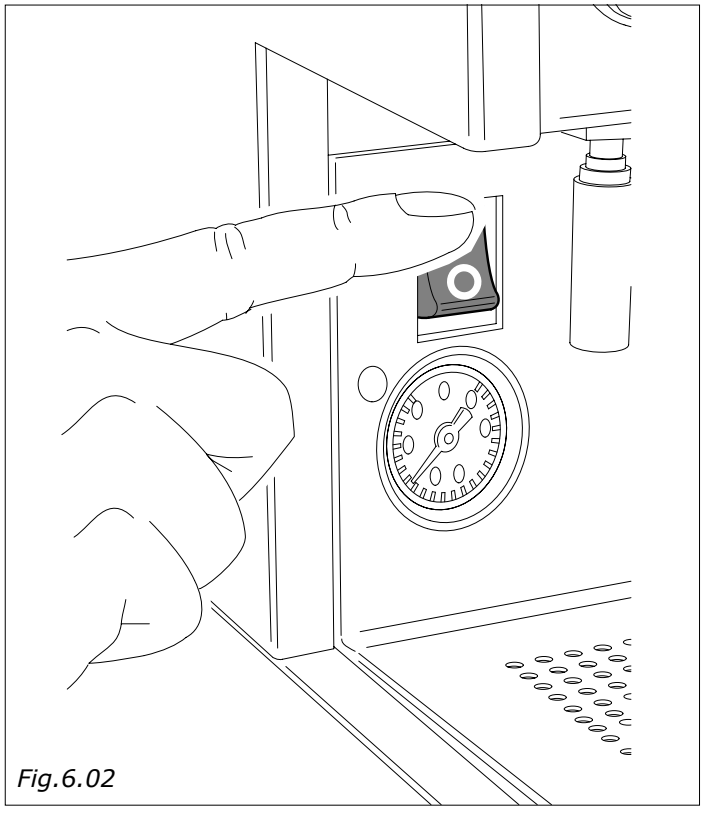


*Fig.6.02*

- L'auto-niveau va se mettre en fonction en même temps que le voyant relatif (Fig.6.01-pos.**8**), afin que l'eau puisse arriver au niveau normal dans la chaudière.
  Cette opération, uniquement au cours du premier chargement, peut employer un temps assez long et déterminer l'arrêt de la machine; dans ce cas, éteindre la machine et l'allumer à nouveau en agissant sur l'interrupteur général (Fig.6.01-pos.**5**).
- Ensuite attendre que la machine arrive à la pression de travail de "1,2 - 1,3 BAR" en contrôlant sur le manomètre (Fig.6.01-pos.**9**) la pression de la chaudière.
- La machine est prête pour l'emploi.

***Attention !***
*Lorsque la machine est neuve, la coupe porte-filtre peut ne pas être alignée (perpendiculaire à la machine), comme indiqué sur la figure ci-contre, sans pour cela compromettre le bon fonctionnement de la machine.*
*Après une courte période d'utilisation, la coupe, peu à peu, se positionnera correctement.*

A = Position du porte-filtre fermée avec une machine neuve

B = Position du porte-filtre fermée avec une machine ayant déjà été utilisée sur une courte période

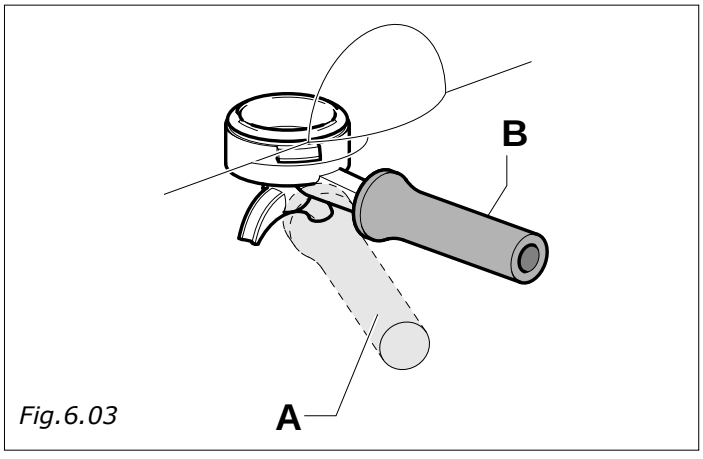
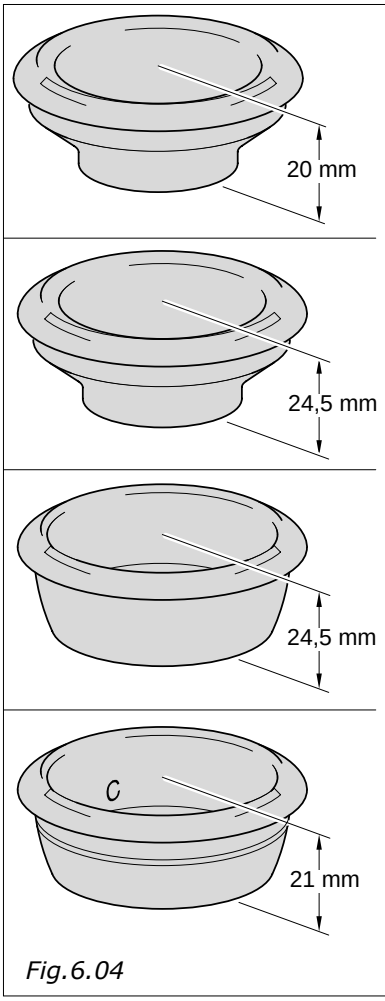


*Fig.6.03*

**IMPORTANT:** N°2 joints soucoupe sont insérés en dotation, d'une épaisseur inférieure (mm 8,1) à celui monté en version standard. Ces joints doivent être utilisés au cas où l'insertion du porte-filtre soit difficile.

## FILTRES A CAFE FOURNIS AVEC LA MACHINE

Selon les quantites de cafe moulu, il faut utiliser le filtre comme indique (Fig.6.04) pour eviter que, une fois le filtrage termine, le marc de cafe reste colle au groupe de distribution.




**NF08/002/B**

1 Tasse 5,5 gr. ÷ 6,6 gr.
Portion de café monodose
Portion d'orge monodose

**NF08/004/B**

1 Tasse 6,5 gr. ÷ 7,5 gr.

**NF08/005/B**

2 Tasses 12 gr. ÷ 14 gr.

**NF08/009/B**

Double portion de café 2 doses

Le filtre est reconnaissable par la lettre "C" imprimée à l'intérieur

*Fig.6.04*

## 6.1 REMPLACEMENT DU THERMOSTAT POUR RÉDUIRE LA TEMPÉRATURE DU GROUPE DISTRIBUTION CAFÉ (OPTIONAL).

Enlever le bassin chauffe-tasses (1). Débrancher le thermostat du groupe (2) (Code DM1561 – T 103°C) et le remplacer avec le thermostat de température plus basse (Code DM1736 – T 98°C), inclus dans l'équipement de la machine.

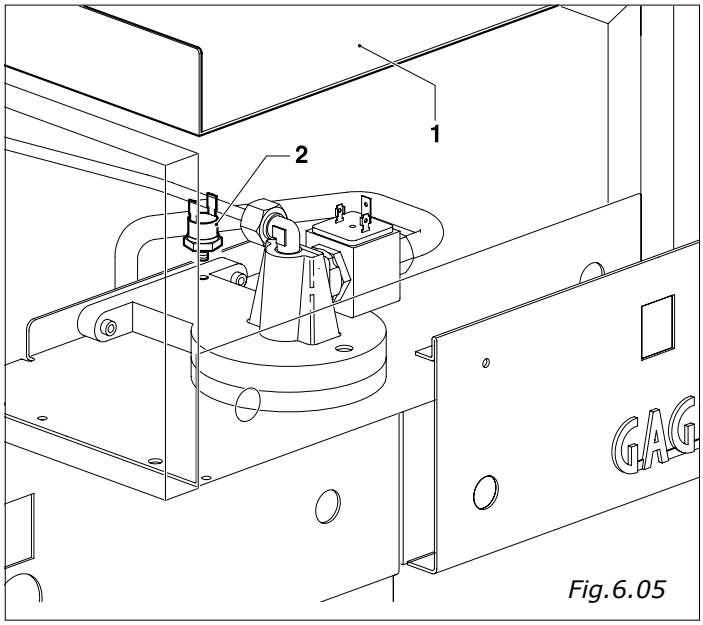
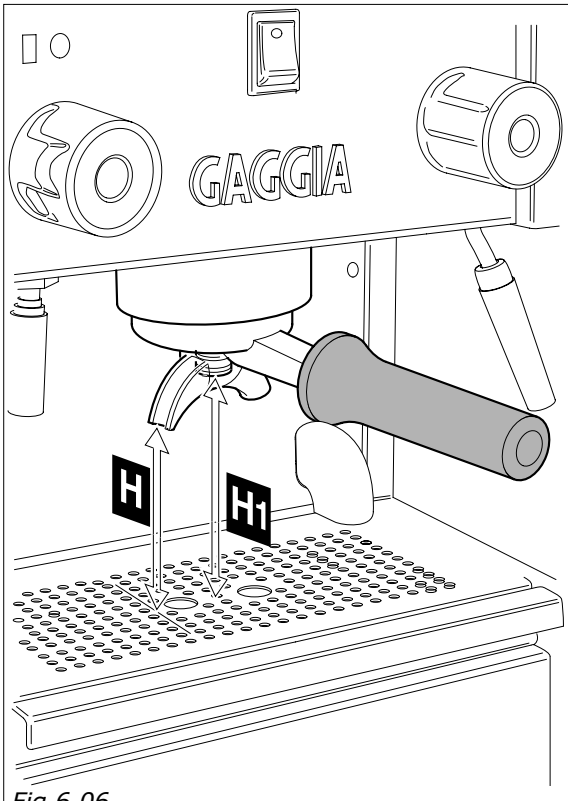



*Fig.6.05*

## 6.2 BECS FOURNIS AVEC LA MACHINE (Fig.6.06)

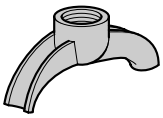
N° 4 becs sont fournis avec la machine pour obtenir des distributions de café simples ou doubles.

Dans la figure ci-contre, sont reportées les différentes distances de la grille d'appui du café (H) qui peuvent être obtenues en fonction des différentes typologies de becs montés sur le portefiltre.

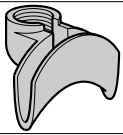


Cod. AS0146/CL
**H** = 65 mm

Cod. 26G0112
**H** = 75 mm



Cod. 6301004010
**H** = 80 mm



Cod. 6001023000
**H** = 65 mm

SANS BECS

**H1** = 95 mm

*Fig.6.06*

## 6.3 PREPARATION CAFE

- Sélectionner le filtre correct et l'insérer dans le porte-filtre, utiliser les filtres petits pour une tasse et le filtre grand pour deux tasses. (Fig.6.04).

  Ensuite insérer le porte-filtre dans la machine et attendre qu'il se réchauffe.
- Quand la machine arrive à la pression, enlever le porte-filtre et le remplir de café moulu au moyen de la mesure relative (1 mesure par tasse de café).
- Presser au moyen du pressoir relatif.
- Enlever tout résidu éventuel de café du bord du porte-filtre.
- Insérer le porte-filtre dans la machine.
- Placer une ou deux tasses sous le porte-filtre (Fig.6.07), positionner l'interrupteur café (Fig. 6.01-pos.**8**) sur "**I**" le café commencera à sortir.

  Quand les tasses sont pleines, remettre l'interrupteur dans la position "**O**" (Fig.6.08).
- Enlever les tasses et servir.
- Le café sera plus ou moins fort selon le type de mélange, de mouture et la dose d'eau.

  Pour obtenir la typique crème express, la distribution du café doit être de 20 ÷ 30 degrés environ pour une dose de 25-30 cc.
- Pour préparer d'autres cafés enlever le porte-filtre en le vidant du marc et répéter les opérations à partir du point 2.

## 6.4 PREPARATION EAU CHAUDE

- Placer un pot sous le gicleur de l'eau chaude.
- Tourner lentement la poignée du robinet (Fig.6.09) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour permettre la sortie de l'eau chaude.
- Une fois obtenue la quantité désirée, remettre la poignée du robinet (Fig.6.09) dans la position initiale en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

Enfin enlever le pot.

*Fig.6.09*

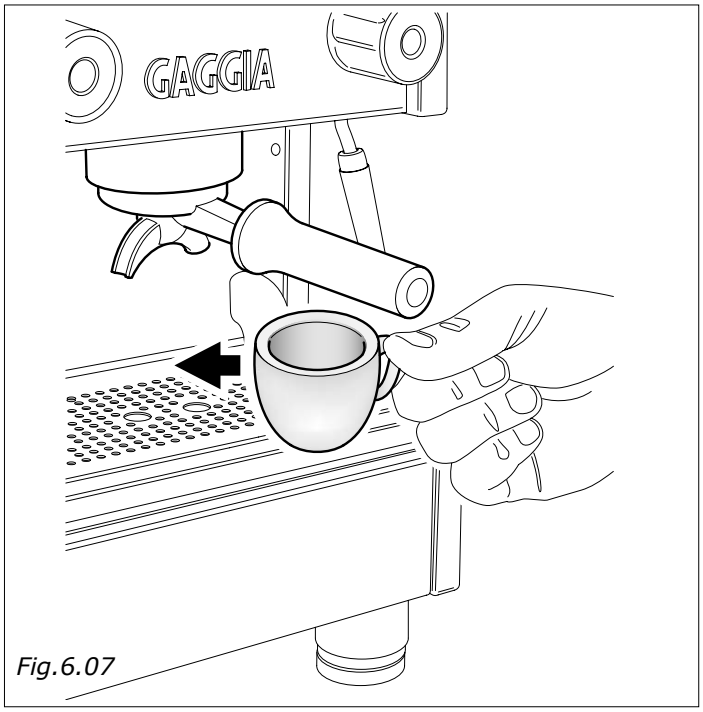



*Fig.6.07*

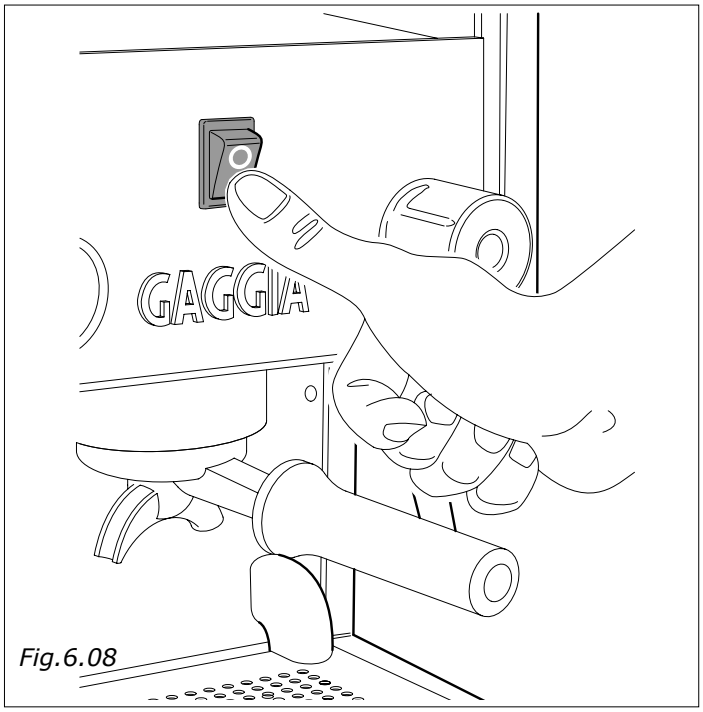



*Fig.6.08*

## 6.5 PREPARATION CAPPUCCINO

- Préparer le café express en tasses grandes selon les instructions ci-dessus.
- Prendre un pot rempli à moitié avec du lait froid et le placer sous le tige du vapeur (Fig.6.10).
- Tourner lentement la poignée du robinet (Fig.6.10) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour faire sortir le vapeur.

***IMPORTANT:*** *La pression du vapeur va augmenter avec la rotation de la poignée.*

- Tourner le pot, avec un mouvement circulaire, faisant attention que l'extrémité du gicleur vapeur soit à peine immergé dans le lait et "ne pas porter le lait à ébullition".
- Une fois obtenue l'émulsion désirée, tourner la poignée vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre et enlever le pot.
- Verser le lait émulsionné dans le café. Garnir avec cannelle, cacao, noix muscade.

Servir.

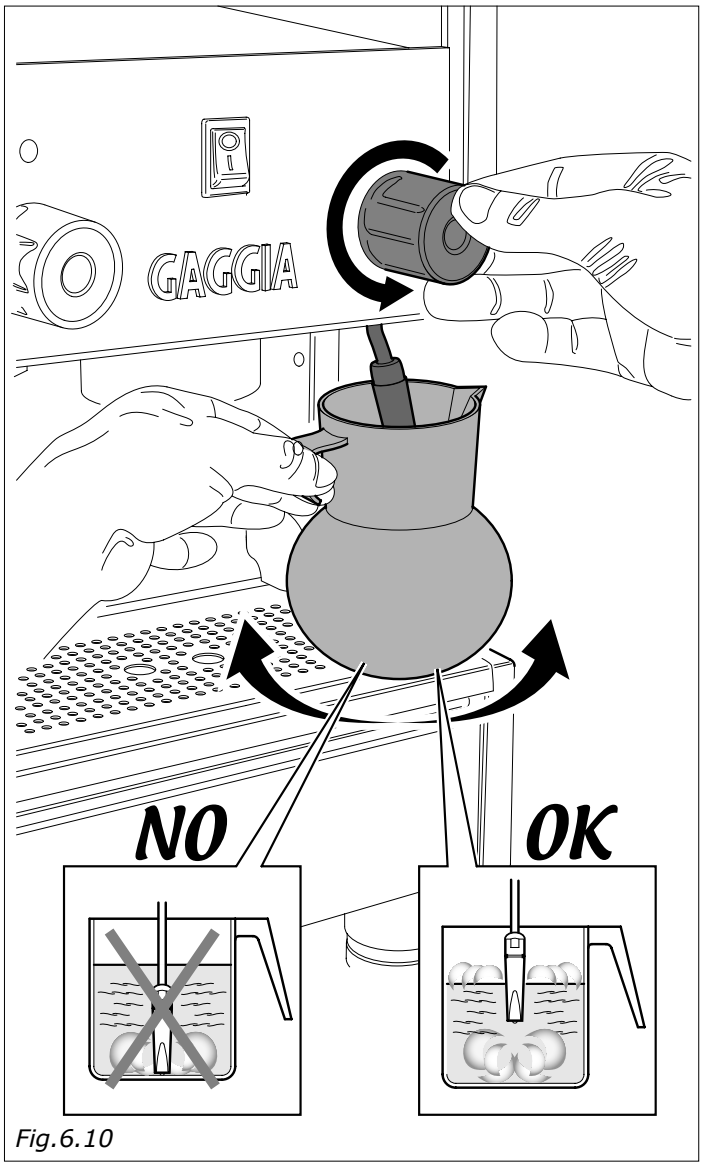


*Fig.6.10*

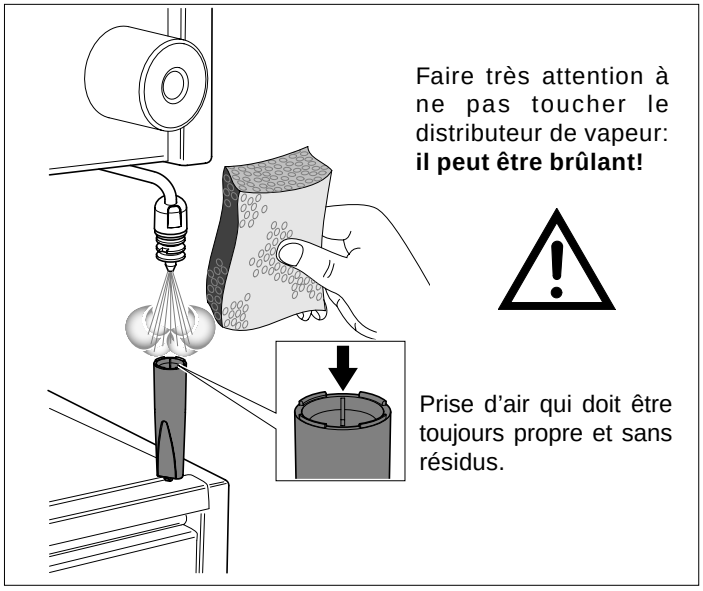
**IMPORTANT:** *Pour éviter toute obturation du gicleur, du trou de prise d'air aussi bien que le durcissement des résidus extérieurs de lait, il est conseillable de nettoyer le gicleur du vapeur immédiatement après l'immersion dans le lait.*

Pour faciliter l'opération de nettoyage la partie extérieure du gicleur peut être aisément enlevée en la tirant vers le bas.

Utiliser un chiffon humide pour nettoyer l'extrémité du gicleur et ouvrir la soupape de sortie vapeur.

Laisser sortir le vapeur pour 1-2 secondes pour libérer le gicleur.

Nettoyer la partie extérieure du gicleur vapeur.Si nécessaire employer une aiguille pour nettoyer le trou de sortie vapeur.



## 7. ENTRETIEN ET CONSEILS PRATIQUES

Contrôler fréquemment les trous des filtres (**19**) pour éliminer les éventuels dépôts.

De plus, après une longue période de stagnation de l'eau chaude dans les conduits, il faut laisser s'écouler un peu d'eau afin d'éliminer les éventuels dépôts.

Quotidiennement, il s'avère utile de rincer les filtres (**19**) et les porte-filtres (**16**) dans de l'eau chaude.

Il est conseillé de laisser insérées les coupes porte-filtre avec les marcs de café dans le groupe durant la journée de travail, afin d'avoir toujours le porte-filtre à une température optimale.

Pour le nettoyage de la carrosserie, éviter d'utiliser des substances abrasives ou des solvants.

Les lances de vapeur doivent être nettoyées immédiatement après leur utilisation, afin d'éviter que ne se forment des incrustations qui pourraient obstruer les trous et d'éviter, de plus, que la boisson réchauffée successivement ne prenne un mauvais goût.

**16** PORTE-FILTRE
**17** PORTE-GRILLE
**18** GRILLE
**19** FILTRE
**20** GARNITURE
**21** GROUPE
**22** VIS
**23** VIS À TÊTE CREUSE HEXAGONALE

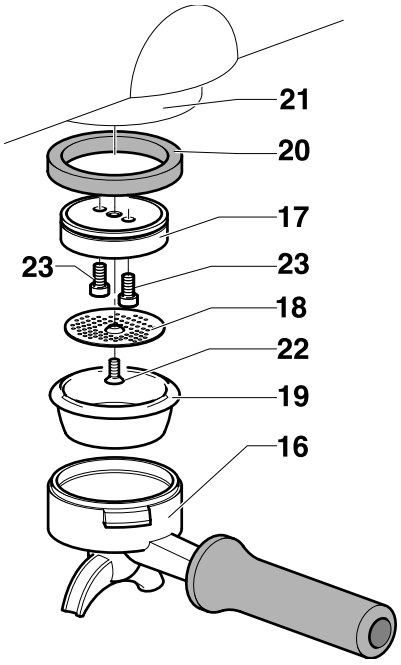



*Fig.7.01*

### Remplacement de la garniture de la sous-coupe

On doit procéder au remplacement de la garniture (**20**) lorsque, entre le groupe (**21**) et le porte-filtre (**16**), est relevée, durant la distribution, une fuite de café ou lorsque, en fermant le porte-filtre (**16**), le centre du groupe est largement dépassé.

Procéder ensuite à l'enlèvement de la grille (**18**) en dévissant la vis centrale (**22**).
Enlever le porte-grille (**17**) en dévissant les deux vis à tête creuse hexagonale (**23**).
Oter ensuite la garniture (**20**) en s'aidant d'un tournevis ou d'un poinçon.
Après avoir détaché la garniture, nettoyer le siège et remonter la nouvelle garniture, en faisant attention de l'insérer avec le chanfrein en haut vers le groupe.

## 8. RESOLUTION DES PROBLEMES

| PROBLEMES | CAUSE | SOLUTION |
|---|---|---|
| La machine ne s'allume pas | *1.Interrupteur machine éteint* | 1. Porter l'interrupteur de la machine en position 1 |
| | *2. Câble non branché correctement* | 2. Brancher le câble d'alimentation |
| Manque d'eau dans la chaudière | *1.Réservoir eau vide* | 1. Remplir le réservoir |
| | *2. Plaques réservoir non insérées* | 2. Insérer les plaques dans le réservoir |
| | *3. Pompe non en état de marche* | 3. S'adresser à un personnel spécialisé |
| Absence de distribution du groupe | *1. Pompe non en état de marche* | 1. S'adresser à un personnel spécialisé |
| | *2. Électrovanne du groupe non en état de marche* | 2. S'adresser à un personnel spécialisé |
| | *3. Interrupteur du groupe non en état de marche* | 1. S'adresser à un personnel spécialisé |
| La vapeur ne sort pas des lances | *1. Trop d'eau dans la chaudière* | 1. Voir problème spécifique |
| | *2. Résistance endommagée* | 2. S'adresser à un personnel spécialisé |
| | *3. Gicleur engorgé* | 3. Nettoyer le gicleur |
| | *4. Protection de la résistance non inséré* | 4. Réinsérer la résistance |
| Eau trop élevée dans la chaudière | *1. Le moteur de la pompe reste inséré* | 1. S'adresser à un personnel spécialisé |
| | *2. Echangeur percé* | 2. S'adresser à un personnel spécialisé |
| | *3. Électrovanne de charge auto bloquée* | 3. S'adresser à un personnel spécialisé |
| Marcs de café mouillés | *1. Mouture réglée trop fine* | 1. Régler la mouture |
| | *2. Groupe encore froid* | 2. Attendre que la machine soit en température |
| | *3. Électrovanne non déchargée* | 3. S'adresser à un personnel spécialisé |
| Distribution du café trop lente | *1. Mouture réglée trop fine* | 1. Régler la mouture |
| | *2. Remplacer le filtre et nettoyer le porte-filtre plus fréquemment* | 2. Porte-filtre sale |
| | *3. Groupe engorgé* | 3. S'adresser à un personnel spécialisé |
| | *4. Électrovanne partiellement bouchés* | 4. S'adresser à un personnel spécialisé |
| Distribution du café trop rapide | *1. Mouture réglée trop grosse* | 1. Régler la mouture |

## 9. DEPOSE DE LA MACHINE

Pour la dépose, il est conseillé de désassembler la machine, en triant les éléments selon leur nature (plastique, métal, etc.). Confier ensuite les éléments ainsi subdivisés à des sociétés spécialisées dans ce domaine.

ITALIANO 5 - 15
ENGLISH 16-26
DEUTSCH 27-37
FRANÇAIS 38-48
***ESPAÑOL*** **49-59**

**ÍNDICE**

**1** EMPLEO Y CONSERVACIÓN DEL MANUAL DE INSTRUCCIONES ..... 50
**2** EMPLEO PREVISTO DE LA MÁQUINA ..... 50
**3** ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD ..... 51
**4** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS ..... 52
**5** PREPARACIÓN MÁQUINA ..... 52
**6** PUESTA EN SERVICIO ..... 54
**7** MANTENIMIENTO Y CONSEJOS ÚTILES .. 58
**8** RESOLUCIÓN DE LOS INCONVENIENTES ..... 59
**9** DESMANTELAMIENTO DE LA MÁQUINA ... 59

## 1 – EMPLEO Y CONSERVACIÓN DEL MANUAL DE INSTRUCCIONES

El presente manual de instrucciones está dirigido al usuario de la máquina, al propietario y al técnico instalador y debe estar siempre a disposición para cualquier eventual consultación.

El manual está destinado al utilizador, al encargado del mantenimiento y al instalador de la máquina.

El manual de instrucciones sirve para indicar el empleo de la máquina, previsto en las hipótesis de diseño, sus características técnicas y para suministrar las indicaciones para el empleo correcto, la limpieza, la regulación y el uso; suministra además importantes indicaciones para el mantenimiento, para eventuales riesgos residuales y para el desarrollo de operaciones que hay que realizar con un cuidado particular.

Este manual debe ser considerado como una parte de la máquina y hay que CONSERVARLO PARA FUTURAS REFERENCIAS hasta la eliminación final de la máquina.

El manual de instrucciones debe estar siempre disponible para consultarlo y hay que conservarlo en un lugar protegido y seco.

Si se extravía o se pierde este manual, el usuario podrá solicitar uno nuevo al fabricante o al propio revendedor, indicando el modelo de la máquina y el número de matrícula de la misma, que está visible en la placa de identificación.

Este manual refleja el estado de la técnica en el momento de su redacción; el fabricante se reserva el derecho de actualizar la producción y los manuales sucesivos, sin la obligación de actualizar también las versiones precedentes.

El fabricante se considera libre de eventuales responsabilidades en el caso de:

- un empleo impropio o incorrecto de la máquina de café
- un empleo no conforme a lo expresamente especificado en la presente publicación
- graves carencias en el mantenimiento previsto y aconsejado
- modificaciones sobre la máquina o cualquier intervención no autorizada
- utilización de repuestos no originales o específicos para el modelo
- inobservancia total o inclusive parcial de las instrucciones
- Eventos excepcionales

## 2 – EMPLEO PREVISTO DE LA MÁQUINA

La máquina debe ser puesta en funcionamiento por un sólo operador.

El operador encargado tiene que haber leído y comprendido bien las instrucciones contenidas en este fascículo, para poder hacer funcionar correctamente la máquina.

Esta máquina es un aparato apto para la preparación profesional de café exprés con mezcla de café, para la toma y la erogación de agua y/o de vapor.

Sus componentes están fabricados con materiales atóxicos y duraderos y son fácilmente accesibles para intervenciones de limpieza y de mantenimiento.

Dicha máquina se utiliza sólo en ambientes internos.
Temperatura ambiente para el correcto funcionamiento de la máquina 5°C ÷ 40°C.

## 3 – ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Está permitido el empleo sólo a personas adultas que hayan leído atentamente y comprendido perfectamente este manual y cada indicación de seguridad contenida en el mismo.

El utilizador tiene la obligación de indicarle al fabricante acerca de eventuales defectos o deterioros que puedan comprometer la seguridad original de la instalación.

El utilizador tiene la obligación de verificar las correctas condiciones ambientales.

La instalación debe ser efectuada exclusivamente por personal autorizado y cualificado.

Utilizar la máquina sólo si hay luz adecuada.

Controlar con regularidad que el cable de alimentación esté en perfecto estado. No hay que reparar en ningún caso con cinta aisladora o con grampas el cable eventualmente dañado.

No exponer la máquina a agentes atmosféricos (sol, lluvia, etc.).

La detención prolongada (paro de la máquina) a una temperatura inferior a 0°C (cero grados centígrados), puede provocar graves daños o roturas de las tuberías y de la caldera; antes de cualquier detención prolongada hay que vaciar completamente el circuito hídrico.

Está prohibido extraer las protecciones y/o los dispositivos de seguridad previstos en la máquina.

Los componentes del embalaje deben entregarse a los apropiados centros de eliminación y en ningún caso dejados sin vigilancia o al alcance de niños, animales o de personas no autorizadas.

La empresa fabricante declina toda responsabilidad por daños a cosas, personas o animales, provocados por eventuales intervenciones sobre la máquina de personas no cualificadas o no autorizadas a realizar estas tareas.

Si se efectúan intervenciones de reparaciones no autorizadas sobre la máquina o si se utilizan repuestos no originales, decaen las condiciones de la garantía y, por lo tanto, la empresa fabricante se reserva el derecho de no reconocer más su validez.

El utilizador debe atenerse a las normas de seguridad en vigor en el País donde se realiza la instalación, además de las reglas dictadas por el sentido común y asegurarse de que se hayan efectuado correctamente las operaciones periódicas de mantenimiento.

No hay que efectuar la limpieza interior de la máquina con la tensión o el enchufe conectados ni tampoco hay que utilizar chorros de agua o detergentes.

El utilizador no debe tocar la máquina con los pies húmedos o mojados y tampoco debe utilizarla con los pies descalzos.No obstante el empleo de una puesta a masa de la máquina, se aconseja utilizar un interruptor diferencial automático, conforme con las disposiciones de las leyes locales, al fin de evitar al máximo el riesgo de shock eléctricos.

No tocar con las manos u otras partes del cuerpo los picos del café ni los lanzadores de agua caliente y de vapor, pues los líquidos o el vapor suministrados están recalentados y pueden provocar quemaduras.

Hay que secar cuidadosamente las tazas y las tacitas antes de apoyarlas sobre la superficie correspondiente.

Para evitar la formación de depósitos calcáreos, se puede utilizar agua mineral sin gas.

## 4 – CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

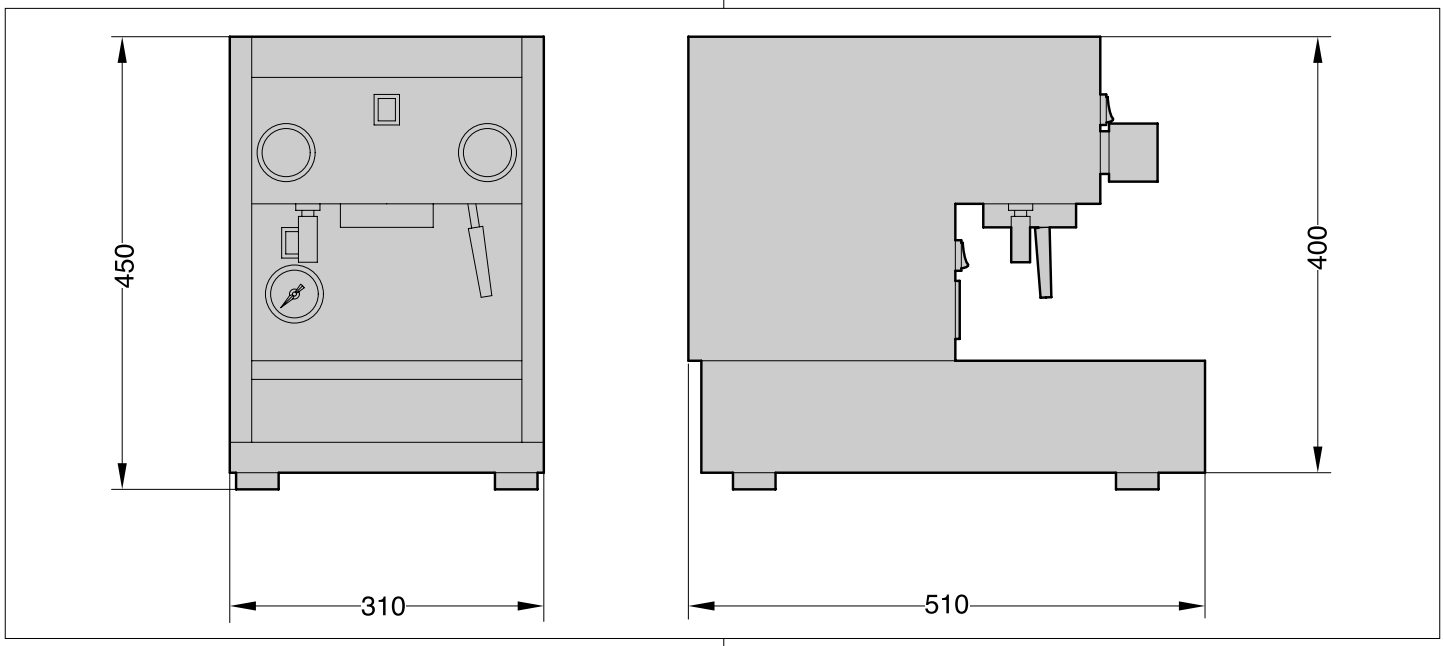



*Fig.4.01*

| | | |
|---|---|---|
| Capacidad de la caldera | **L** | 2.3 |
| Potencia total adsorbida | **W** | 1500 |
| Peso | **kg** | 15 |

## 5 - PREPARACIÓN MÁQUINA

1 TAPA TANQUE
2 TANQUE
3 CABLE DE ALIMENTACIÓN
4 ENCHUFE ELÉCTRICO
5 INTERRUPTOR GENERAL
6 PLACA DE CONTROL NIVEL

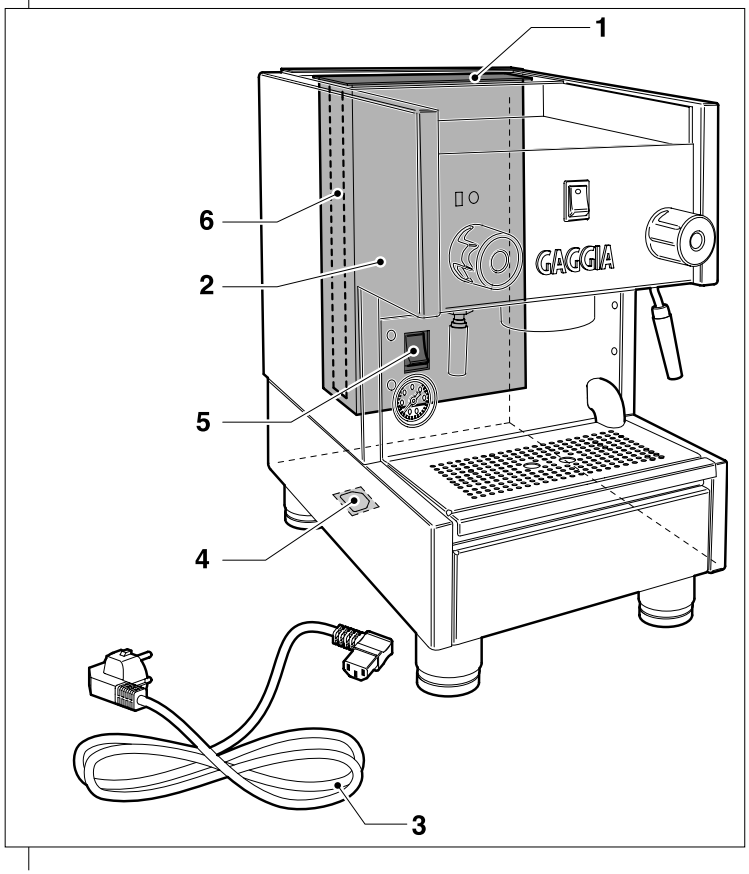



*Fig.5.01*

## 5.1 LLENADO TANQUE

Quiten la tapa (Fig.5.02-pos.**1**) y llenen el tanque (**2**) con agua fría.
Se aconseja utilizar agua de dureza no superior a los 10°F al fin de evitar incrustaciones.

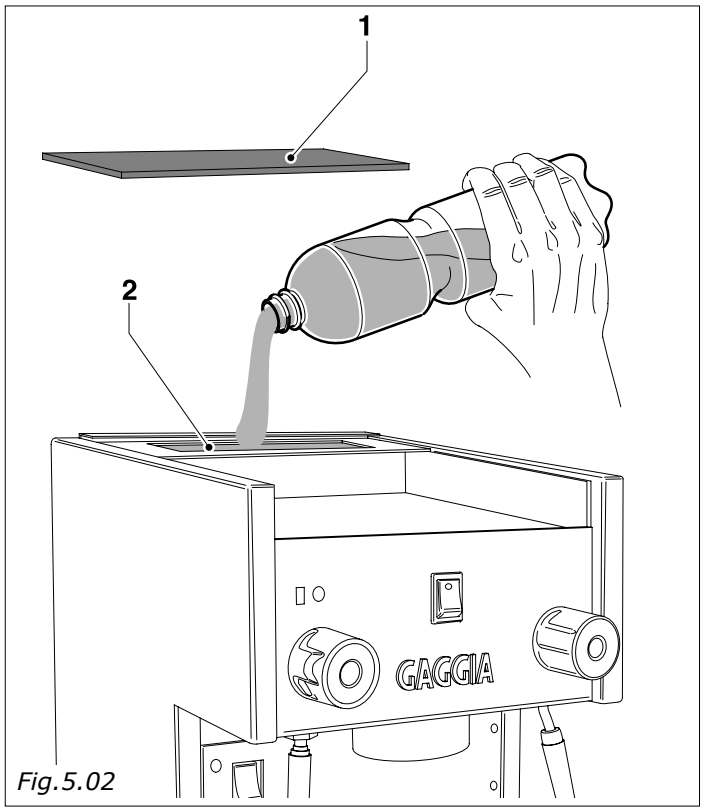


*Fig.5.02*

Es posible extraer el tanque del agua (Fig.5.03-pos.**2**), poniendo cuidado en quitar las placas (Fig.5.03-pos.**6**) de control de nivel sin desconectar los cables (Fig.5.03-pos.**7**) y soltando el mismo tanque hacia arriba. Al montarlo de nuevo, acuérdense reposicionar las placas de control de nivel, en caso contrario la máquina no tiene el asenso de puesta en marcha.

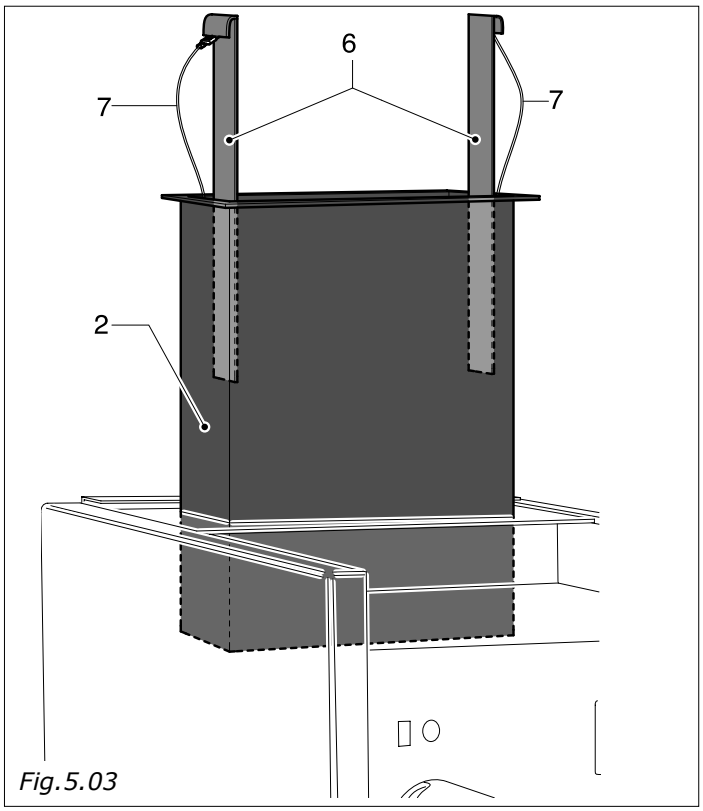


*Fig.5.03*

## 5.2 CONEXIÓN ELÉCTRICA

Introduzcan el cable de alimentación (**3**) en la máquina y el enchufe en una toma de corriente adecuada (Fig.5.04).
Antes de efectuar la conexión asegúrense de que el interruptor general (**5**) se encuentre en la posición **O**.

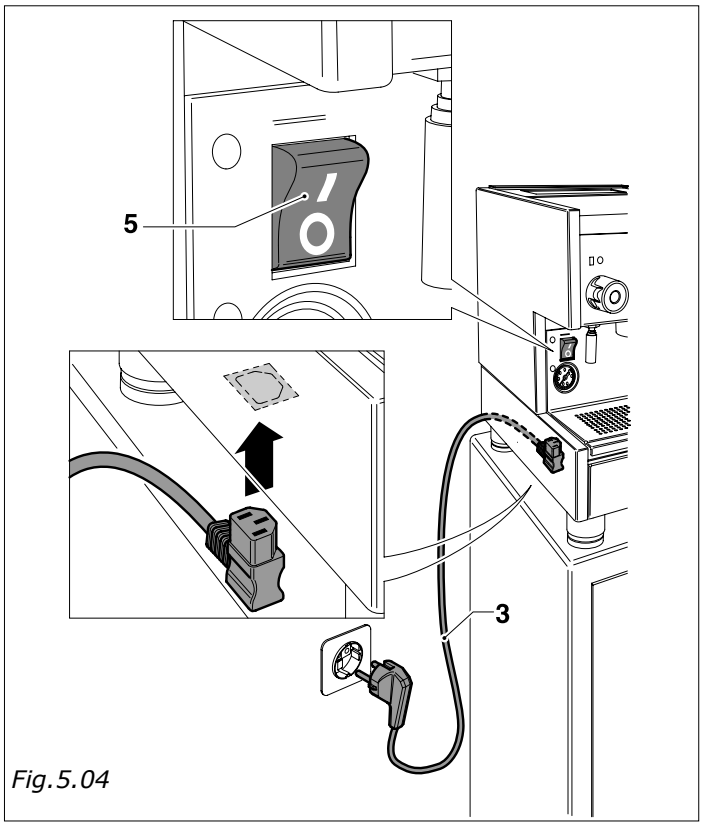


*Fig.5.04*

## 6 - PUESTA EN SERVICIO

1 TAPA TANQUE
2 TANQUE
3 CABLE DE ALIMENTACIÓN
4 ENCHUFE ELÉCTRICO
5 INTERRUPTOR GENERAL
6 PLACA DE CONTROL NIVEL
7 LUZ TESTIGO NIVEL FALTA AGUA EN EL TANQUE
8 INTERRUPTOR CAFÉ (CON LUZ TESTIGO SUMINISTRO Y CARGA CALDERA)
9 MANÓMETRO CALDERA
10 GRIFO RECOGIDA AGUA CALIENTE
11 TUBO RECOGIDA AGUA CALIENTE
12 GRIFO VAPORIZADOR
13 TUBO VAPORIZADOR
14 DISPOSITIVO DE DEPRESURIZACIÓN GRUPO
15 CUBETA
16 PORTAFILTRO

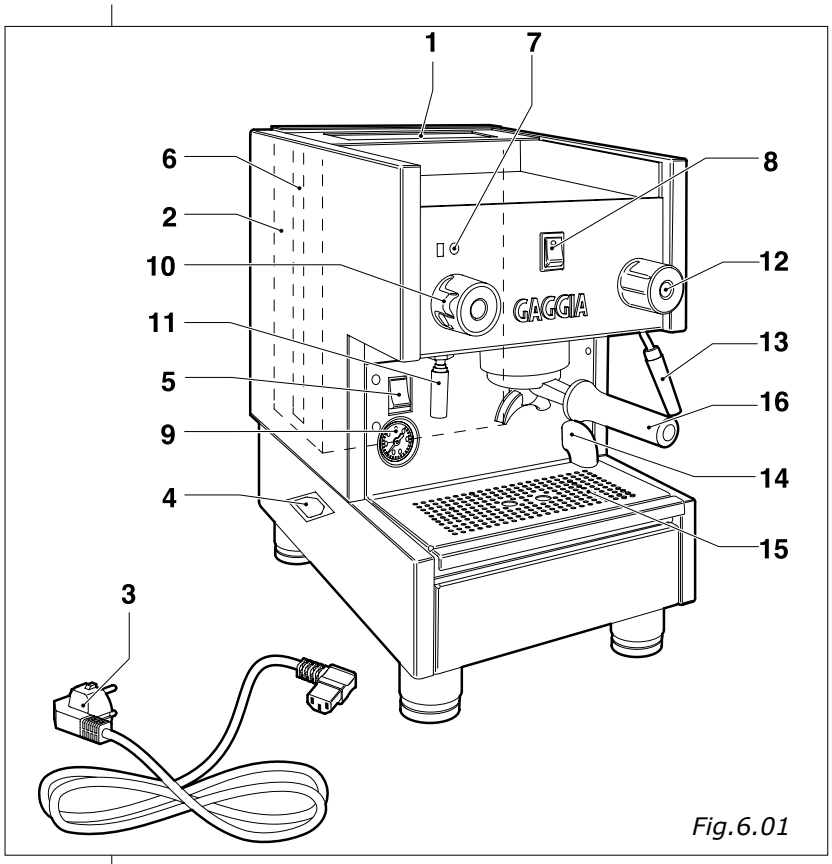


*Fig.6.01*

Una vez acabada la fase de preparación de la máquina, se sigue con su puesta en servicio:

- Posicionando el interruptor general (Fig.6.02) en **I** se encenderá la luz testigo del interruptor.

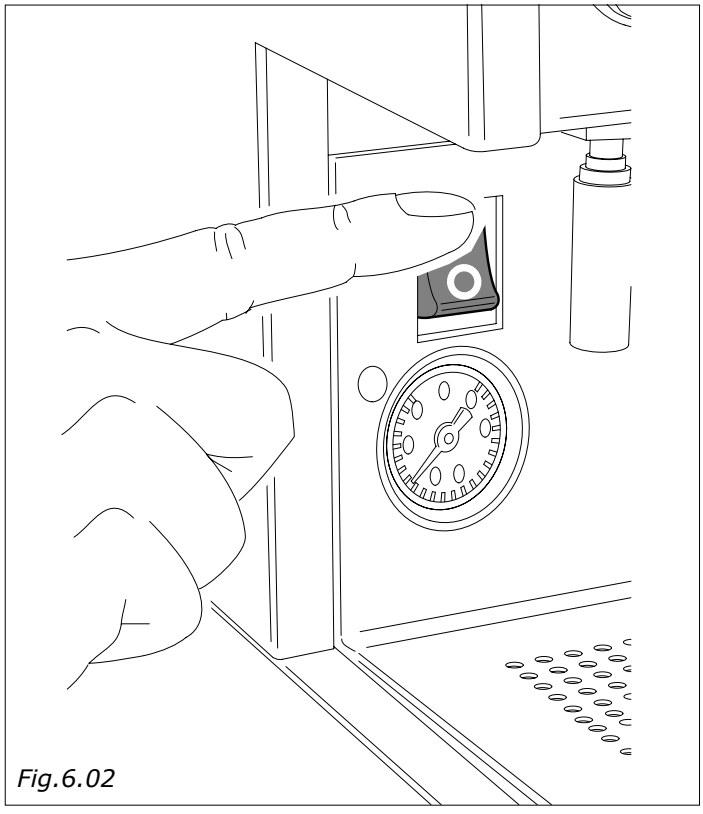


*Fig.6.02*

- El nivel automático se pondrá en función, junto con la luz testigo correspondiente (Fig.6.01-pos.**8**), hasta que el agua alcance el nivel normal en la caldera.
  Dicha operación, sólo durante la primera carga, puede tardar un plazo bastante largo y determinar el bloqueo de la máquina; en ese caso, es necesario apagar la máquina y encenderla de nuevo, actúando en el interruptor general (Fig.6.01-pos.**5**).
- Luego esperen hasta que la máquina alcance la presión de ejercicio " 1,2 - 1,3 BAR" controlando en el manómetro (Fig.6.01-pos.**9**) la presión de la caldera.
- La máquina está lista por utilizar.

***¡Atención!***
*Cuando la máquina es nueva, la copa portafiltro puede estar no alineada (perpendicular a la máquina misma) como se indica en la figura de al lado, sin por ello comprometer el buen funcionamiento de la misma.*
*Luego de un breve período de uso, la copa se irá colocando en la posición correcta.*

A = Posición del portafiltro cerrado con la máquina nueva

B = Posición del portafiltro cerrado con la máquina luego de un breve período de uso

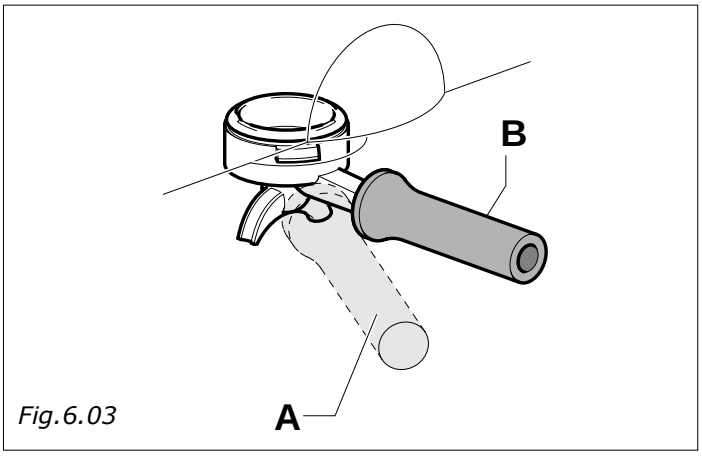
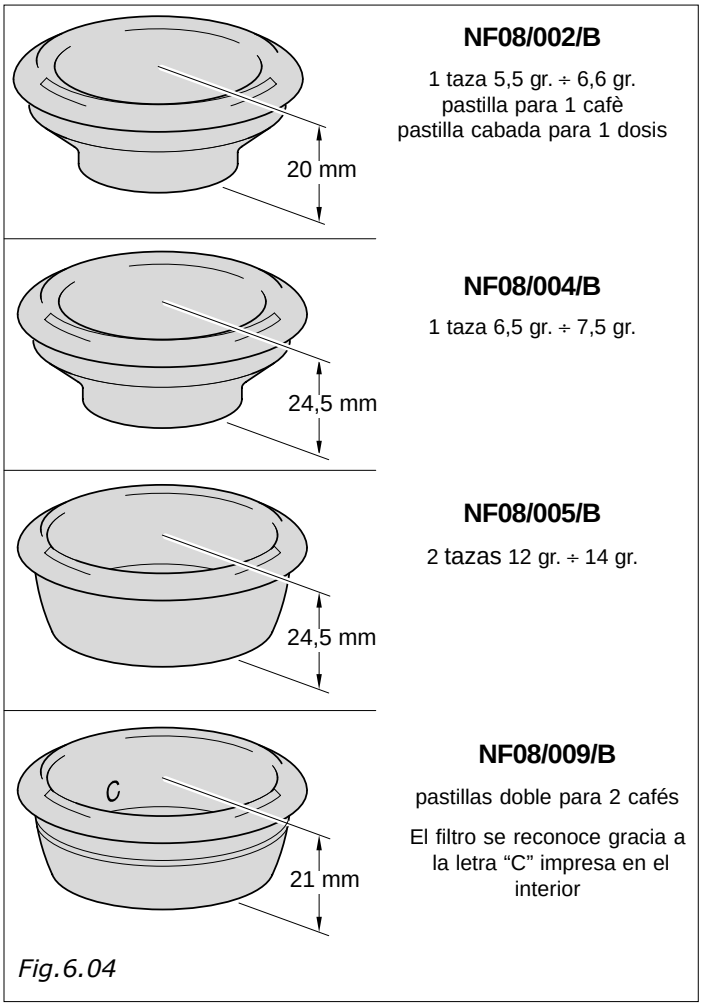


*Fig.6.03*

**IMPORTANTE:** La máquina está equipada con N°2 guarniciones para el contenedor con espesor inferior (mm 8,1) respecto a la guarnición montada en serie. Dichas guarniciones se utilizan en el caso en que la introducción del portafiltro resulte difícil.

## FILTROS CAFÉ EN DOTACIÓN DE LA MÁQUINA

Según las cantidades de café molido, es necesario utilizar el filtro como Indicado (Fig.6.04) para evitar que, una vez efectuada la erogación, la pastilla de los posos de café quede pegada al grupo suministrador.




**NF08/002/B**

1 taza 5,5 gr. ÷ 6,6 gr.
pastilla para 1 cafè
pastilla cabada para 1 dosis

**NF08/004/B**

1 taza 6,5 gr. ÷ 7,5 gr.

**NF08/005/B**

2 tazas 12 gr. ÷ 14 gr.

**NF08/009/B**

pastillas doble para 2 cafés

El filtro se reconoce gracia a la letra “C” impresa en el interior

*Fig.6.04*

## 6.1 SUSTITUCIÓN DEL TERMÓSTATO PARA DISMINUIR LA TEMPERATURA DEL GRUPO SUMINISTRO CAFÉ (OPTIONAL).

Quiten la bandeja calienta tazas (1). Desconecten el termóstato del grupo (2) (Cód. DM1561 – T 103°C) y sustituyan el mismo con el termóstato de temperatura más baja (Cód. DM1736 – T 98°C), que hace parte de la dotación de la máquina.

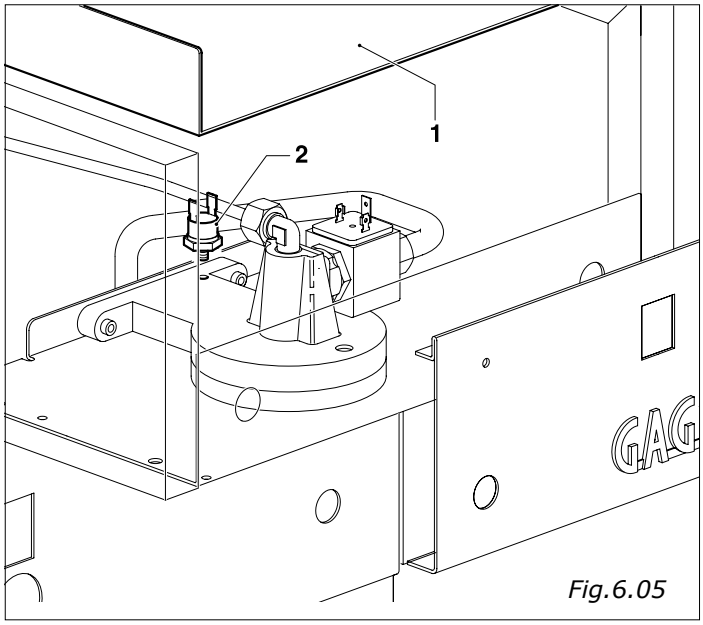
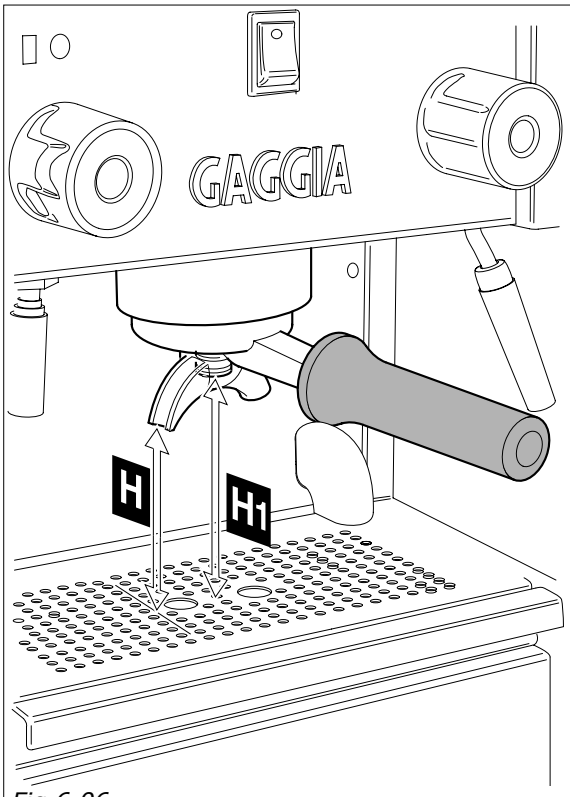


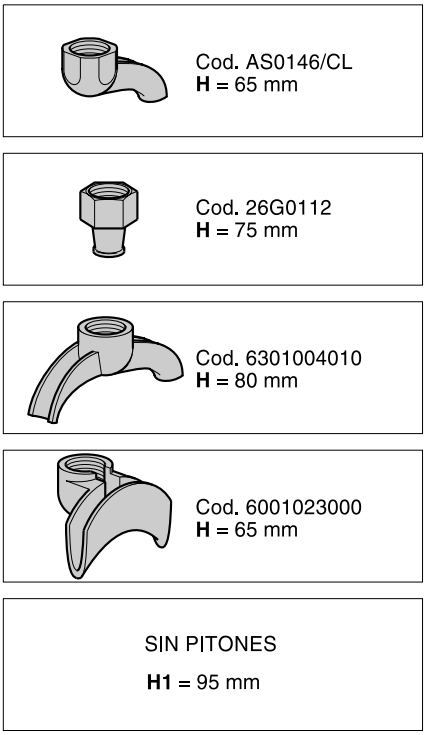

*Fig.6.05*

## 6.2 PITONES EN DOTACIÓN DE LA MÁQUINA (Fig. 6.06)

Se abastecen junto con la máquina N° 4 pitones para obtener suministros de café únicos o dobles.

En la figura al lado, se indican las diferentes distancias de la rejilla de apoyo café (H) que se pueden obtener en función de las distintas tipologías de pitones montados en el porta filtro.”



Cod. AS0146/CL
**H** = 65 mm

Cod. 26G0112
**H** = 75 mm

Cod. 6301004010
**H** = 80 mm

Cod. 6001023000
**H** = 65 mm

SIN PITONES
**H1** = 95 mm

*Fig.6.06*

## 6.3 PREPARACIÓN CAFÉ'

- Elijan el filtro correcto y lo introduzcan en el porta filtro, utilicen los filtros pequeños para preparar una taza y el filtro grande para preparar dos tazas (Fig.6.04).
  Luego introduzcan el porta filtro en la máquina y esperen que la misma se caliente.
- Cuando la máquina alcance la presión, quiten el porta filtro y llenen el mismo con polvo de café, utilizando el idóneo medidor. (Consideren 1 medidor por cada taza de café).
- Apreten utilizando el idóneo prensador.
- Limpien el borde del porta filtro, eliminando eventuales residuos de café.
- Introduzcan el porta filtro en la máquina.
- Pongan una o dos tazas por debajo del porta filtro (Fig.6.07), posicionen el interruptor café (Fig. 6.01-pos.**8**) en "**I**" el café empieza a salir.
  Cuando las tazas están llenas, posicionen el interruptor en la posición "**O**" (Fig.6.08).
- Quiten las tazas y sirvan.
- El café resultará más o menos fuerte según el tipo de mezcla, de molido y de la dosis de agua.
  Para obtener la crema típica del café exprés, el suministro de café tiene que tener lugar a unos 20 ÷ 30 grados con referencia a una dosis de 25-30 cc.
- Para preparar otros cafés, quiten el porta filtro limpiándolo de los posos y repitan las operaciones empezando del punto 2.

## 6.4 PREPARACIÓN AGUA CALDERA

- Coloquen un jarro por debajo de la boquilla de recogida agua caliente.
- Giren lentamente la empuñadura del grifo (Fig.6.09) en sentido antihorario para permitir el suministro del agua caliente.
- Una vez obtenida la cantidad deseada, posicionen de nuevo la empuñadura del grifo (Fig.6.09) en la posición inicial girándola en sentido horario.

Luego quiten el jarro.

*Fig.6.09*

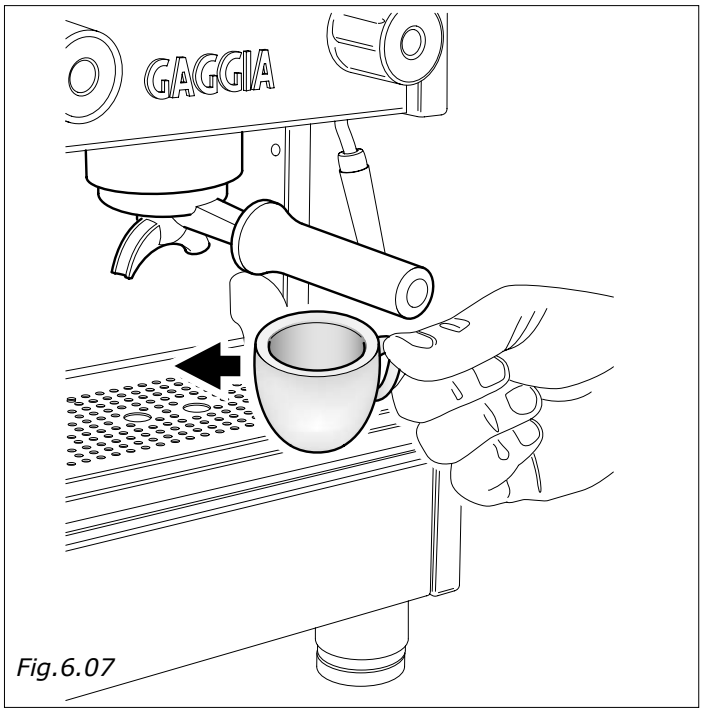



*Fig.6.07*

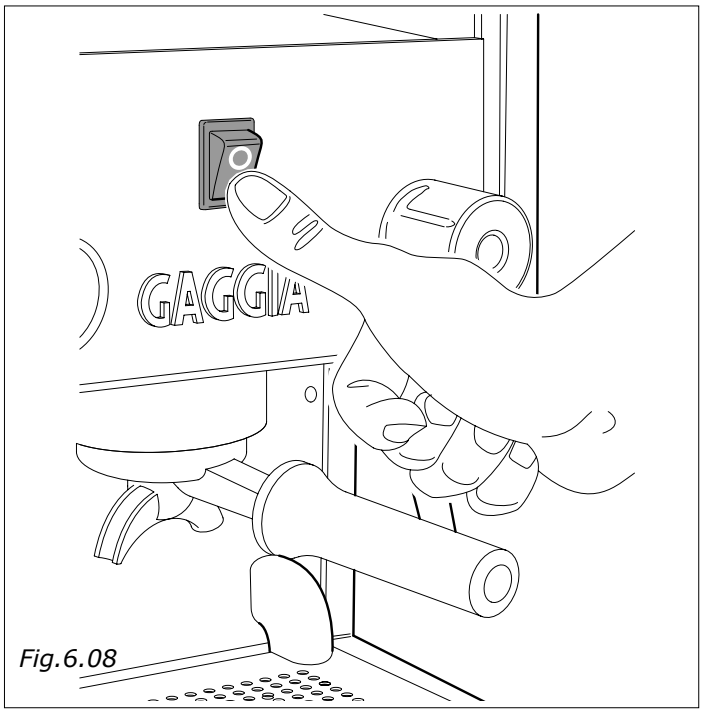



*Fig.6.08*

## 6.5 PREPARACIÓN DE CAPPUCCINO

- Preparen el café exprés en tazas grandes, según lo anteriormente especificado.
- Pongan un jarro lleno a mitad con leche fría por debajo de la boca del vapor (Fig.6.10).
- Giren lentamente la empuñadura del grifo (Fig.6.10) en sentido antihorario para que salga el vapor.

***IMPORTANTE:*** *La presión del vapor aumentará al girarse la empuñadura.*

- Giren el jarro, con movimiento circular, poniendo cuidado en que la extremidad de la boquilla vapor resulte apenas introducida en la leche y "no lleven la leche a ebullición".
- Al obtener la emulsión deseada, giren en sentido horario la empuñadura vapor y quiten el jarro.
- Echen la leche emulsionada en el café. Añadan a placer canela, cacao, nuez noscada.

Sirvan.

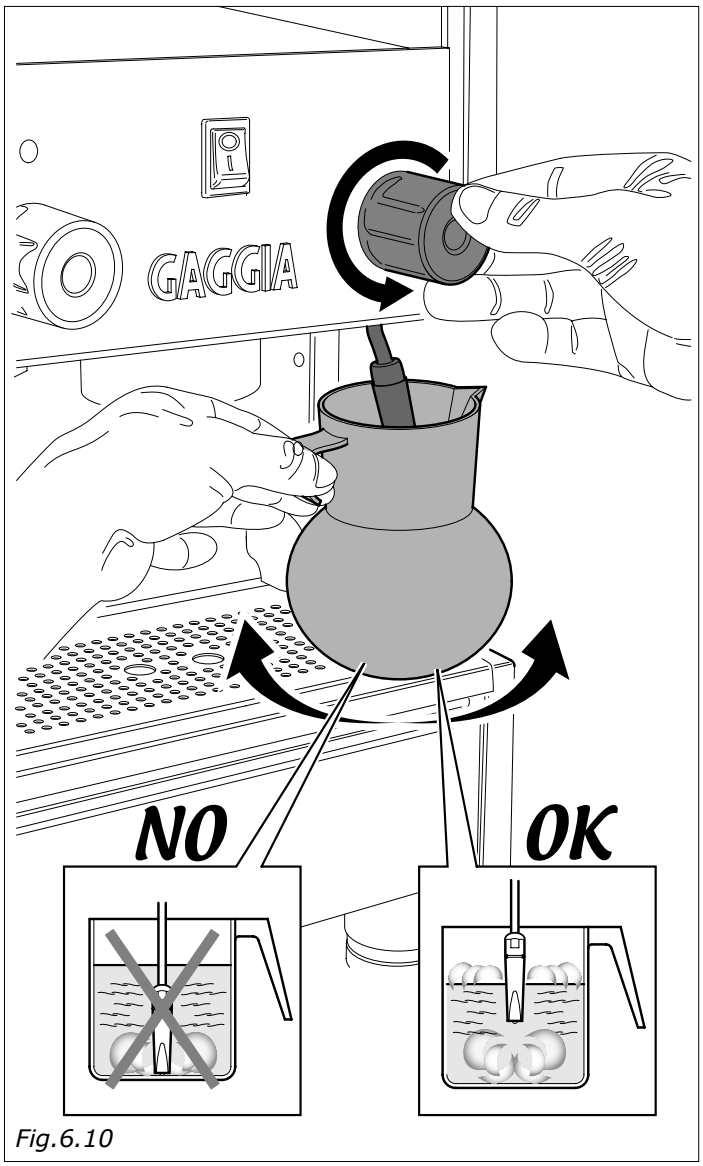


*Fig.6.10*

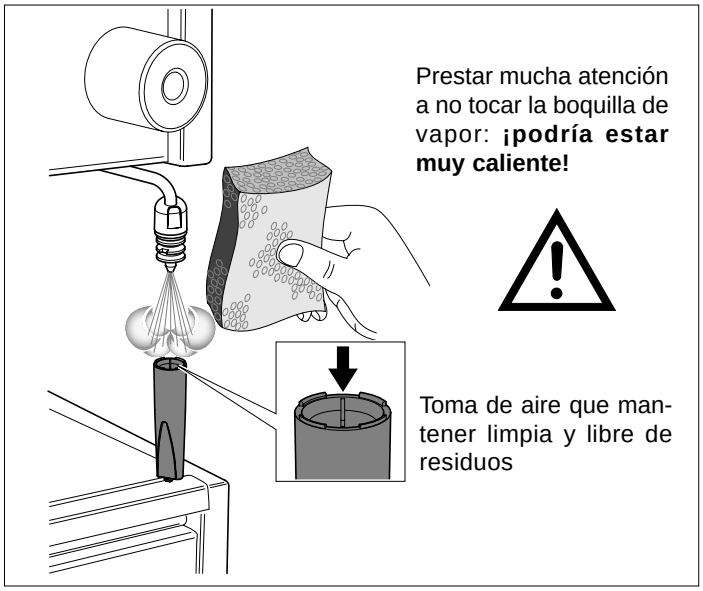
**IMPORTANTE:** *al fin de evitar obstrucciones de la boquilla, del agujero de toma del aire y el endurecimiento de los depósitos de leche externos, se aconseja limpiar la boquilla del vapor en seguida después de su introducción en la leche.*

Para facilitar la operación de limpiado la parte externa de la boquilla se puede quitar fácilmente, sacándola hacia abajo.

Utilicen un trapo húmedo para limpiar la extremidad de la boquilla y abran la válvula de suministro vapor.

Dejen salir el vapor durante uno o dos segundos para liberar la boquilla.

Limpien la parte externa de la boquilla del vapor. Si necesario utilicen una aguja para limpiar el agujero del chorro de vapor.



## 7. MANTENIMIENTO Y CONSEJOS ÚTILES

Controlar frecuentemente los agujeritos de los filtros (**19**) para eliminar eventuales depósitos.

Además, después de un largo período de restaño del agua caliente en los conductores, hay que dejar correr un poco de agua para eliminar los eventuales depósitos.

Es útil enjuagar cotidianamente los filtros (**19**) y los portafiltros (**16**) en agua caliente y, mejor aún, dejarlos en agua inicialmente caliente durante toda la noche, para disolver las grasas de café.

Se aconseja dejar introducidas las copas portafiltro con los desperdicios de café en el grupo durante la jornada de trabajo para tener siempre el portafiltro a una temperatura óptima.

Para la limpieza de la carrocería hay que evitar utilizar sustancias abrasivas o solventes.

Hay que limpiar los lanzadores de vapor enseguida después del uso para evitar que se formen incrustaciones que pueden obturar los agujeros y evitar además que la bebida calentada sucesivamente tome malos sabores.

**16** PORTAFILTRO
**17** PORTASURTIDOR
**18** SURTIDOR
**19** FILTRO
**20** GUARNICIÓN
**21** GRUPO
**22** TORNILLO
**23** TORNILLO ALLEN

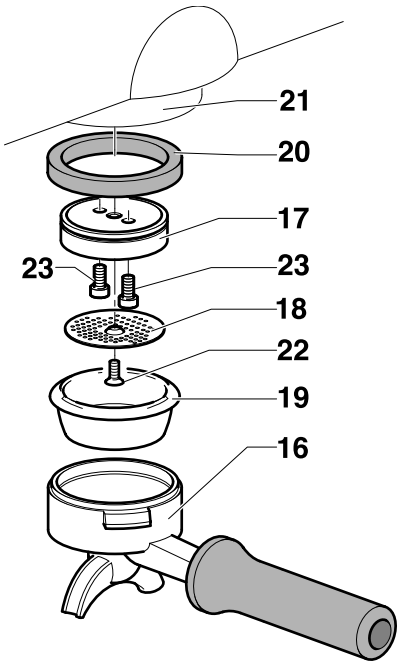



*Fig.7.01*

### Sustitución de la guarnición debajo de la copa

Hay que sustituir la guarnición (**20**) cuando, entre el grupo (**21**) y el portafiltro (**16**), se detecte una pérdida de café durante la erogación o cuando, cerrando el portafiltro (**16**), se sobrepase mucho el centro del grupo.

Extraer entonces el surtidor (**18**) destornillando el tornillo central (**22**).
Extraer el portasurtidor (**17**) destornillando los dos tornillos Allen (**23**).
Extraer entonces la guarnición (**20**) ayudándose con un destornillador o con un puntero.
Después de haber separado la guarnición, limpiar el asiento y montar la guarnición nueva prestando atención a introducirla con el chaflán dirigido hacia arriba, hacia el grupo.

## 8. RESOLUCIÓN DE LOS INCONVENIENTES

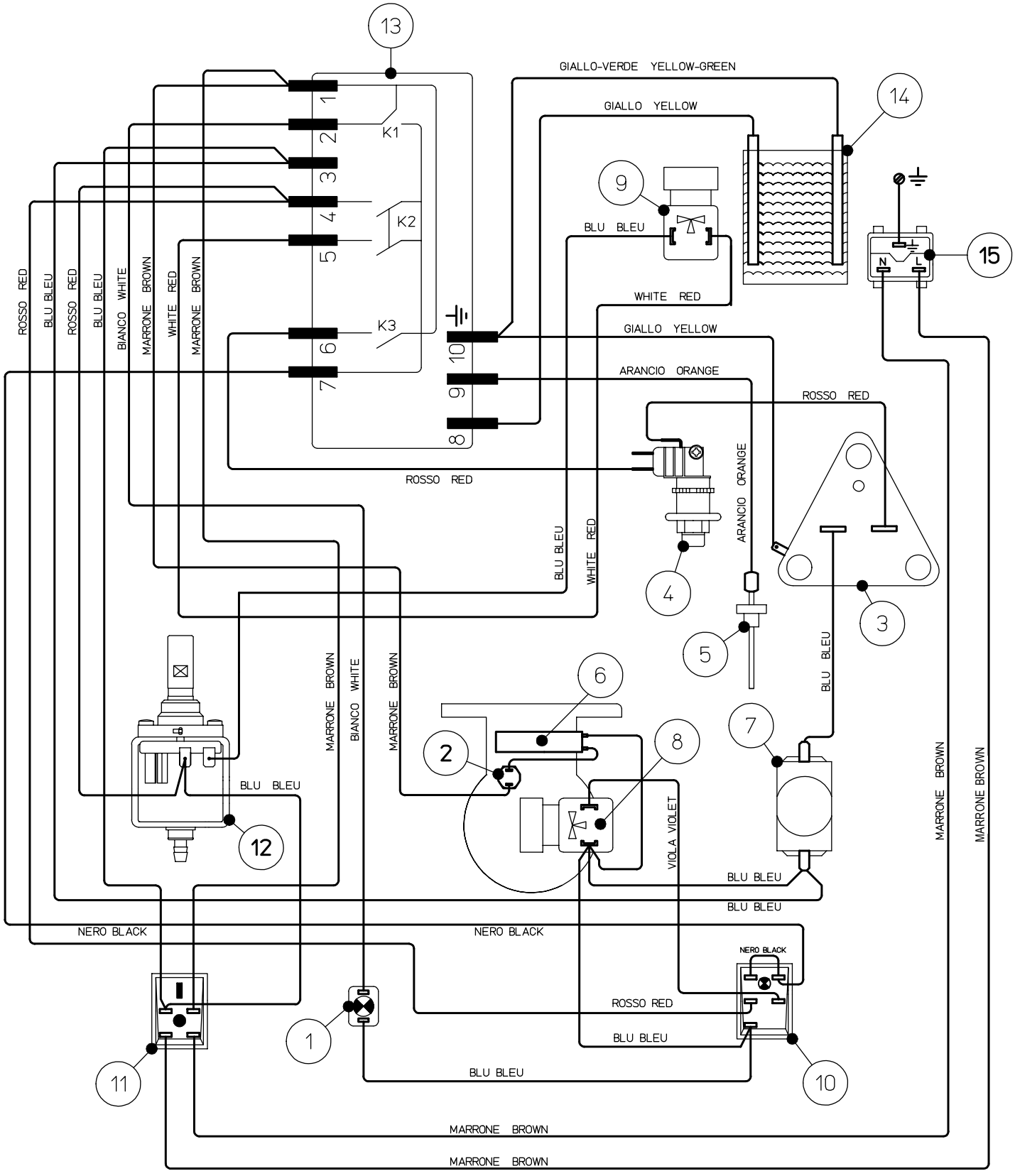
| PROBLEMI | CAUSA | SOLUCION |
|---|---|---|
| La máquina no se enciende | *1. Interruptor máquina apagado* | 1. Llevar el interruptor de la máquina a la posición 1 |
| | *2. Cable no correctamente conectado* | 2. Conecten el cable de alimentación |
| Falta el agua en la caldera | *1. Tanque agua vacío* | 1. Llenen el tanque |
| | *2. Placas tanque no insertadas* | 2. Inserten la placa en el tanque |
| | *3. Motobomba no funcionante* | 3. Dirigirse a personal especializado |
| Erogación del grupo ausente | *1. Motobomba no funcionante* | 1. Dirigirse a personal especializado |
| | *2. Electroválvula del grupo no funcionante* | 2. Dirigirse a personal especializado |
| | *3. Interruptor del grupo no funcionante* | 3. Dirigirse a personal especializado |
| No sale vapor de los lanzadores | *1. Demasiada agua en la caldera* | 1. Ver el problema específico |
| | *2. Resistencia dañada* | 2. Dirigirse a personal especializado |
| | *3. Rociador atascado* | 3. Limpiar el rociador |
| | *4. Salvaresistencia desconectada* | 4. Conectar nuevamente la resistencia |
| Agua demasiado alta en la caldera | *1. El motor de la bomba queda conectado* | 1. Dirigirse a personal especializado |
| | *2. Cambiador agujereado* | 2. Dirigirse a personal especializado |
| | *3. Electroválvula descarga automática bloqueada* | 3. Dirigirse a personal especializado |
| Desperdicios del café mojados | *1. Molido regulado demasiado fino* | 1. Regular el molido |
| | *2. Grupo todavía frío* | 2. Aguardar a que la máquina alcance la temperatura |
| | *3. Electroválvula no descarga* | 3. Dirigirse a personal especializado |
| Erogación del café demasiado lenta | *1. Molido regulado demasiado fino* | 1. Regular el molido |
| | *2. Portafiltro sucio* | 2. Sustituir el filtro y limpiar el portafiltro más frecuentemente |
| | *3. Grupo atascado* | 3. Dirigirse a personal especializado |
| | *4. Electroválvula parcialmente atascados* | 4. Dirigirse a personal especializado |
| Erogación del café demasiado rápida | *1. Molido regulado demasiado grueso* | 1. Regular el molido |

## 9. DESMANTELAMIENTO DE LA MÁQUINA

Para el desmantelamiento se aconseja desensamblar la máquina dividiendo las piezas según su naturaleza (plástico, metal, etc.). Confiar luego las piezas subdivididas a las empresas especializadas en el sector.

## LEGENDA COMPONENTI - COMPONENTS LIST - LEGENDE BAUTEILE
## LEGENDE DES COMPOSANTS- LEYENDA COMPONENTES

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Spia luminosa rossa livello acqua serbatorio | Control lamp red | Rote Kontrolleuchte | Témoin rouge | Luz de aviso roja |
| 2 | Termostato gruppo | Thermostat for group | Thermostat Gruppe | Thermostat du groupe | Termostato grupo |
| 3 | Resistenza caldaia | Heating element for boiler | Heizwiderstand | Résistance de la chaudière | Resistencia caldera |
| 4 | Pressostato | pressure switch | Druckwächter | Pressostat | Presóstato |
| 5 | Sonda di livello acqua in caldaia | Level probe | Sonde Füllstand | Sonde de niveau | Sonda nivel |
| 6 | Resistenza a cartuccia | Heating element for group | Kartuschenwiderstand | Résistance à cartouche | Resistencia de cartucho |
| 7 | Termostato riarmo | Hand resetting thermostat | Thermostat | Thermostat | Termostato |
| 8 | Elettrovalvola gruppo | Solenoid group | Magnetventil Gruppe | Électrovanne du groupe | Electroválvula grupo |
| 9 | Elettrovalvola livello automatico | Solenoid valve for level | Magnetventil automatischer Füllstand | Électrovanne de niveau automatique | Electroválvula nivel automático |
| 10 | Interruttore caffè | Coffee switch | Schalter Kaffee | Interrupteur du café | Interruptor café |
| 11 | Interruttore principale | Switch ON-OFF | Hauptschalter | Interrupteur general | Interruptor general |
| 12 | Pompa | Pump | Pumpe | Pompe | Bomba |
| 13 | Centralina | Electronic control box | Elektronisches Steuergehäuse | Centrale électronique | Central electrónica |
| 14 | Serbatoio acqua | Tank water | Behälter Wasser | Reservoie eau | Tanque agua |
| 15 | Spina autobloccante di alimentazione | Connector power | Stecker | Connecteur | Conexion |


13
GIALLO-VERDE YELLOW-GREEN
GIALLO YELLOW
14
9
BLU BLEU
15
WHITE RED
GIALLO YELLOW
ARANCIO ORANGE
ROSSO RED
ROSSO RED
ROSSO RED
BLU BLEU
ROSSO RED
BLU BLEU
BIANCO WHITE
MARRONE BROWN
WHITE RED
MARRONE BROWN
K1
K2
K3
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
BLU BLEU
WHITE RED
ARANCIO ORANGE
4
5
3
6
2
8
7
12
MARRONE BROWN
BIANCO WHITE
MARRONE BROWN
BLU BLEU
VIOLA VIOLET
BLU BLEU
BLU BLEU
MARRONE BROWN
MARRONE BROWN
NERO BLACK
NERO BLACK
NERO BLACK
ROSSO RED
BLU BLEU
1
BLU BLEU
11
10
MARRONE BROWN
MARRONE BROWN

Allegato 1

***COMUNICAZIONE AI SENSI DELL'ARTICOLO 19, COMMA 3 DEL D. LGS. 93/2000***

_____
(luogo e data)

Spettabile: _____

Con la presente, il sottoscritto _____legale rappresentante

della società:_____ situata: _____
(Nome e ragione sociale della ditta) (Indirizzo, città e CAP)

comunica la messa in servizio della seguente macchina per caffè espresso:

**Gaggia s.p.a.**
(marca)

_____
(tipo)

_____
(N° fabbrica)

In fede

_____
(firma del legale rappresentante)

**ONLY FOR ITALY**

DM2189

Allegato 2

## *ISPESL ORGANIZZAZIONE PERIFERICA*
## *Dipartimenti e compentenze territoriali*

| CAP | CITTA' | INDIRIZZO | TELEFONO | FAX | DIPART. TERRITORIALI |
|---|---|---|---|---|---|
| 15100 | Alessandria | Via C. Lombroso,14 | 0331/252653 | 0131/262730 | AL; AT |
| 60100 | Ancona | Via Cadorna, 10 | 071/201855 | 071/201041 | AN; AP; PS; MC |
| 70122 | Bari | Via Piccinni, 164 | 080/5237363 | 08075244049 | BA; FG |
| 24100 | Bergamo | Via G. Paglia, 40 | 035/244164 | 035/239214 | BG |
| 13051 | Biella | Via V. Cerreti, 7 | 015/8494919 | 015/8494989 | AO; NO; VO |
| 40121 | Bologna | Via C. Boldrini, 14 | 051/254310 | 051/254450 | BO; FE; MO |
| 39100 | Bolzano | Via Orazio, 49 | 0471/272222 | 0471/283728 | BZ; TN |
| 25100 | Brescia | C.so Cavour, 15 | 030/294801 | 030/294801 | BS; CR; MN |
| 09100 | Cagliari | Via Malta, 45 | 070/651236 | 070/659235 | CA; OR |
| 86100 | Campobasso | Via N. Sauro, 6 | 0874/698045 | 0874/698045 | CB; IS |
| 95129 | Catania | L.go dei Vespri, 19 | 095/316080 | 095/916595 | CT; ME; EN; RG; SR; |
| 88100 | Catanzaro | Via F. Spasari, 3 | 0961/741082 | 0961/701499 | CZ; CS; RC; KR |
| 22100 | Como | V.le G. Cesare, 17 | 031/265266 | 031/260047 | CO; SO; VA |
| 50121 | Firenze | Via G. La Pira, 17 | 055/289681 | 055/210882 | FI; AR; SI |
| 47100 | Forlì | P.le della Vittoria, 12 | 0543/63325 | 0543/401415 | FO; RA |
| 16122 | Genova | P.zza Brignole, 3 | 010/566441-2-3 | 010/528786 | GE; IM; SP; SV |
| 57100 | Livorno | Via Grande, 129 | 0586/884624 | 0586/896913 | LI; GR; PI |
| 55100 | Lucca | Via Buonamici, 9 | 0583/418803 | 0583/418300 | LU; MS; PT |
| 20133 | Milano | Via Mangiagalli, 3 | 02/2360351 | 02/70636032 | MI; PV |
| 80121 | Napoli | Via Chiatamone, 33<br>Via Lomonaco, 3 | 081/7645868<br>081/411509<br>081/421242<br>081/421593 | 081/7640857 | NA; AV; BN; CE; SA |
| 35100 | Padova | Via Berchet, 9 | 049/651263 | 049/658641 | PD; RO; VI |
| 90139 | Palermo | Via F. Crispi, 108 | 091/331696 | 091/332709 | PA; AG; CL; TP |
| 65100 | Pescara | C.so V. Emanuele II, 10 | 085/4212024 | 085/4210486 | PE; CH; AQ; TE |
| 29100 | Piacenza | Via Taverna, 273 | 0523/40084 | 0523/499679 | PC; PR; RE |
| 85100 | Potenza | Via Pretoria, 108 | 0971/37061 | 0971/35069 | PT; MT |
| 00186 | Roma | Via Bargoni, 8 | 06/58330651-2-3 | 06/58330680 | RM; FR; LT; RI; VT |
| 07100 | Sassari | Via Amendola, 82 | 079/217172 | 079/217392 | SS,NU |
| 74100 | Taranto | Via D'acquino, 40 | 099/4525025 | 099/4525026 | TA; BR; LE |
| 05100 | Terni | Via della Rinascita, 10 | 0774/402078 | 0774/420171 | TR; PG |
| 10128 | Torino | C.so Turati, 11 | 011/502727 | 011/503826 | TO; CN |
| 33100 | Udine | V.le Ungheria, 32 | 0432/501669 | 0432/504187 | UD; GO; PN; TS |
| 30172 | Venezia/Mestre | C.so del Popolo, 133 | 041/980121 | 041/5040189 | VE; BL; TV |
| 37100 | Verona | Via L. Poloni, 7 | 045/8007071 | 045/594199 | VR |

**GAGGIA** S.p.A.
20087 Robecco sul Naviglio - MI - Italia
Tel. +039 02 94 99 31
Fax +039 02 94 70 888
Internet: *www.gaggia.it*
E-mail: *gaggia@gaggia.it*

GAGGIA®

COD. 4008022000 - REV. 03