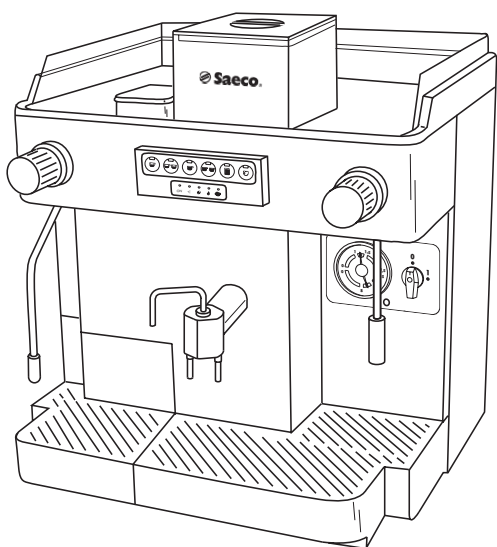




**Macchina per caffè automatica**  
**Automatic espresso coffee machine**  
**Machine à café automatique**  
**Vollautomatische Kaffeemaschine**  
**Maquina para café automatica profesional**

**mod. PROFIMAT**  
**PROFIMAT DE LUXE**



**INSTRUCTION FOR INSTALLATION AND USE**

## Italiano

Egregio cliente,

Lei ha acquistato un prodotto di alta qualità e rappresentativo dell'ultima generazione di macchine per caffè. Questa nuova linea costituisce il perfezionamento della nostra già famosa serie di macchine che può offrirLe, oggi, il meglio in fatto di comodità e di innovazione tecnologica. Seguendo scrupolosamente le semplici operazioni indicate sul presente manuale potrà ottenere il massimo delle prestazioni e riscontrare la notevole affidabilità di questo prodotto nel corso degli anni. Qualora dovesse riscontrare anomalie nel funzionamento potrà sempre contare sulla rete dei Centri Assistenza che fin da ora sono a Sua disposizione. Disponibilità che la seguirà anche in futuro per poter garantire a Lei ed ai Suoi ospiti la doverosa soddisfazione.

## English

Dear Customer,

You have bought a high quality product, representing the last generation of coffee machines. This new line represents the improvement of our well-known machine series and can offer you, nowadays, all the best concerning convenience and technological innovation. Following carefully the simple operations given in this manual, you will get the best performances and notice the remarkable reliability of this product along the years. In case of running troubles, our network of Assistance Centres is at your complete disposal from now on. Such a disposal will follow you also in future, thus allowing us to grant you and your guests the right satisfaction.

## Français

Cher client,

Vous avez acheté un produit de haute qualité, qui représente la dernière génération de machines à café. Cette nouvelle ligne constitue le perfectionnement de notre déjà fameuse série de machines qui peut vous offrir, aujourd'hui, la meilleure commodité et la meilleure innovation technologique. En suivant attentivement les opérations simples contenues dans ce manuel, vous pourrez atteindre les De Luxe grandes performances et vérifier la remarquable fiabilité de ce produit au cours des ans. En cas d'anomalies de fonctionnement, vous pourrez toujours vous adresser à nos Services Après-Ventes qui sont dès maintenant à votre disposition. Disponibilité qui vous suivra aussi dans l'avenir, pour satisfaire vos exigences et celles de vos invités.

## Deutsch

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Mit der PROFIMAT, PROFIMAT DE LUXE haben Sie ein hochstehendes Qualitätsprodukt gekauft. Diese Kaffeemaschine bietet Ihnen das Optimum an Bedienungskomfort und moderner Technik. Wenn Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durchlesen und beachten, dann werden Sie und Ihre Gäste mit diesem Gerät viel Freude haben. Noch etwas ist wichtig zu wissen: Sollten einmal, entgegen allen Erwartungen, irgendwelche Störungen auftreten, dann ist unser Kundendienst für Sie da, auch lange nach dem Kauf Ihrer Maschine.

## Español

Estimado cliente,

Ha comprado un producto de alta calidad, que representa la última generación de máquinas para café. Esta nueva línea representa el perfeccionamiento de nuestra ya famosa serie de máquinas y le ofrece, hoy, lo mejor por comodidad e innovación tecnológica. Siguiendo atentamente las simples operaciones contenidas en este manual, podrán conseguir las mejores prestaciones y verificar la notable confianza de este producto en el curso de los años. En caso de anomalías de funcionamiento, podrán confiar en la red de nuestros Centros de Asistencia que quedan a su disposición, disponibilidad que le seguirá en el futuro también para garantizar a sus clientes la debida satisfacción.

**Italiano****pag. 4 ÷ 10**

1 - Informazioni generali .....	4	9 - Programmazione della premacinatura (solo versione De Luxe) .....	7
2 - Caratteristiche tecniche .....	4	10 - Erogazione del caffè' (in grani) .....	8
3 - Avvertenze di sicurezza .....	4	11 - Erogazione del caffè' (in polvere) .....	8
4 - Collegamento elettrico .....	5	12 - Erogazione del vapore .....	8
5 - Collegamento idrico .....	5	13 - Erogazione di acqua calda .....	8
6 - Collegamento scarico .....	6	14 - Segnalazioni di sicurezza .....	9
7 - Prima messa in funzione .....	6	15 - Pulizia e manutenzione .....	9
8 - Programmazione delle dosi .....	7		

**English****page 11 ÷ 16**

1 - General information .....	11	9 - Pre-grinding adjustment (only for Profimat De Luxe) .....	14
2 - Technical features .....	11	10 - Preparation with coffee beans .....	15
3 - Safety precautions .....	11	11 - Preparation with pre-ground coffee .....	15
4 - Power connection .....	12	12 - Use of steam .....	15
5 - Water connection .....	12	13 - Use of hot water .....	15
6 - Drain pipe connection .....	13	14 - Control panel .....	15
7 - Set up and calibration .....	13	15 - Cleaning and maintenance .....	16
8 - Cup level adjustment .....	14		

**Français****page 17 ÷ 22**

1 - Données générales .....	17	9 - Programmation de la prémouture (version De Luxe seulement) .....	20
2 - Caractéristiques techniques .....	17	10 - Préparation du café (en grains) .....	21
3 - Normes de sécurité .....	17	11 - Préparation du café (en poudre) .....	21
4 - Branchement électrique .....	18	12 - Préparation de la vapeur .....	21
5 - Branchement hydrique .....	18	13 - Préparation de l'eau chaude .....	21
6 - Branchement vidange .....	19	14 - Signalisations de sécurité .....	21
7 - Première mise en fonction .....	19	15 - Nettoyage et entretien .....	22
8 - Programmation des doses .....	20		

**Deutsch****Seite 23÷ 28**

1 - Allgemeine hinweise .....	23	9 - Einstellung der Vormahlung (nur Profimat De Luxe) .....	26
2 - Eigenschaften des Gerätes .....	23	10 - Kaffeezubereitung (Bohnen) .....	27
3 - Sicherheitshinweise .....	23	11 - Kaffeezubereitung mit Kaffeepulver .....	27
4 - Elektroanschlüsse .....	24	12 - Dampfbereitung .....	27
5 - Wasseranschluss .....	24	13 - Heißwasserzubereitung .....	27
6 - Anschluß-Restwasserauslauf .....	25	14 - Betriebsmeldungen .....	27
7 - Inbetriebnahme .....	25	15 - Wartung und Reinigung .....	28
8 - Mengendosierung .....	26		

**Español****pág. 29 ÷ 35**

1 - Informaciones generales .....	29	9 - Programacion del molido previo (sólo versión De Luxe) .....	32
2 - Características técnicas .....	29	10 - Suministro del café (en grano) .....	33
3 - Normas de seguridad .....	29	11 - Suministro del café (molido) .....	33
4 - Conexión eléctrica .....	30	12 - Suministro de vapor .....	33
5 - Conexión al agua .....	30	13 - Suministro de agua caliente .....	33
6 - Conexión de la descarga .....	31	14 - Indicaciones de seguridad .....	34
7 - Primera puesta en marcha .....	31	15 - Limpieza y mantenimiento .....	34
8 - Programación de las dosis .....	32		

## MACCHINA PER CAFFÈ AUTOMATICA

# PROFIMAT - PROFIMAT DE LUXE

### 1 - INFORMAZIONI GENERALI

#### 1.1 Scopo del manuale

- Scopo del presente manuale è quello di far conoscere all'utilizzatore tutte le funzioni della macchina per caffè automatica, semplificarne l'utilizzo e ottenere il massimo delle prestazioni da essa.

### 2 - CARATTERISTICHE TECNICHE

#### 2.1 Descrizione dell'apparecchio

- La macchina da caffè PROFIMAT è una macchina automatica ad uso professionale per l'erogazione di caffè espresso (normale-lungo-extra lungo), con la possibilità di utilizzare caffè premacinato e dotata di ugelli separati per l'erogazione di acqua calda e vapore.
- Indice di sicurezza:  
L'apparecchio è testato e approvato secondo le norme di sicurezza Europee.

#### 2.2 Dati tecnici

- Designazione del modello: PROFIMAT - PROFIMAT DE LUXE
- Dimensioni (LxHxP) ..... 470x550x450mm
- Peso: ..... 44 Kg.
- Caldaia: capacità ..... 1,6 litri
- Contenitore del caffè (trasparente): capacità ..... 800 gr.
- Cavo di alimentazione: lunghezza ..... 155 cm
- Tempo di preriscaldamento: ..... 7 min. circa
- Alimentazione: vedere targhetta dati posta sotto al cassetto fondi
- Potenza: ..... 3200 W
- Ugelli acqua calda e vapore orientabili ed isolati termicamente

### 3 - AVVERTENZE DI SICUREZZA

- Per la sicurezza dell'utilizzatore e dell'apparecchio, attenersi sempre alle seguenti precauzioni:
- Questo apparecchio è destinato ad un uso professionale e deve pertanto essere utilizzato solo da personale specializzato.
- Leggere attentamente tutte le istruzioni contenute in questo manuale e tenerlo a portata di mano per eventuali consultazioni.
- Spegnerne sempre l'apparecchio prima di effettuare qualsiasi operazione sul cavo di alimentazione.
- Non tentare di aprire o forzare lamiere e pannelli di protezione poiché all'interno dell'apparecchio non si trovano parti che possano essere utilizzate dall'utente. In caso di necessità rivolgersi ad un ns. Centro di Assistenza Autorizzato.
- L'imballaggio originale è stato progettato e realizzato per proteggere l'apparecchio durante la spedizione.  
Preghiamo pertanto di conservarlo per un eventuale trasporto o invio di ritorno.

- Non usare la macchina in acqua, in ambienti molto umidi o molto polverosi. Usare l'apparecchio a temperature comprese tra i 10°C e i 40°C.
- Non versare mai acqua sulla macchina salvo che nelle vasche espressamente preposte a questo scopo.
- Non permettere ai bambini di maneggiare l'apparecchio.
- Non mettere mai in funzione l'apparecchio senza acqua.

#### 4 - COLLEGAMENTO ELETTRICO

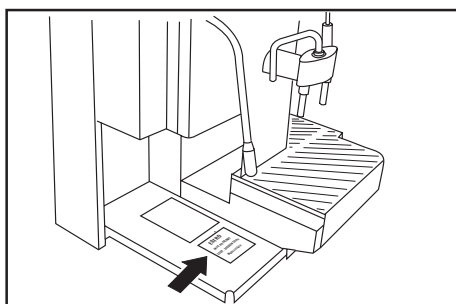


Fig. 1

- Collegare la macchina ad una linea di tensione adeguata (vedere targhetta dati posta sotto al cassetto dei fondi) (fig.1), seguendo lo schema indicato (fig.2):
- **Attenzione:** eseguire la connessione utilizzando una spina di tipo omologato o una apposita scatola di derivazione, curandosi comunque di mantenere un corretto isolamento tra i connettori.

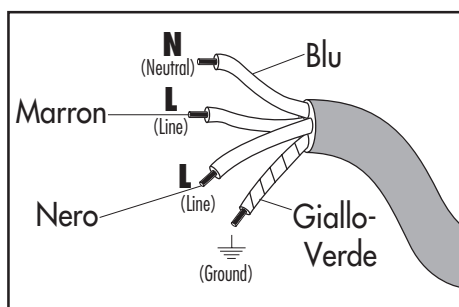


Fig. 2

#### 5 - COLLEGAMENTO IDRICO

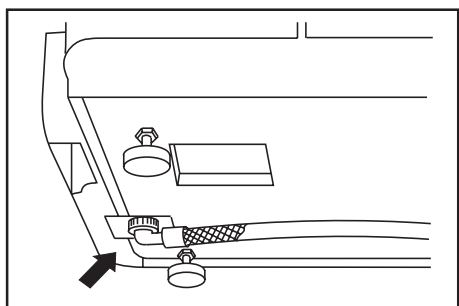


Fig. 3

- Collegare la macchina ad una condotta di distribuzione di acqua potabile avente pressione compresa tra 1,8 e 8 bar. Servirsi per questo del tubo di carico in dotazione e collegarlo al manicotto posto sotto al piano inferiore della macchina (fig.3).
- **Attenzione:** curarsi che il tubo di carico sia posizionato correttamente sotto alla macchina senza subire schiacciamenti o brusche piegature.
- Per prevenire la formazione di depositi calcarei negli organi della macchina, è consigliabile, soprattutto nelle zone con acque molto dure, inserire un depuratore nel tubo di alimentazione dell'acqua.

## 6 - COLLEGAMENTO SCARICO

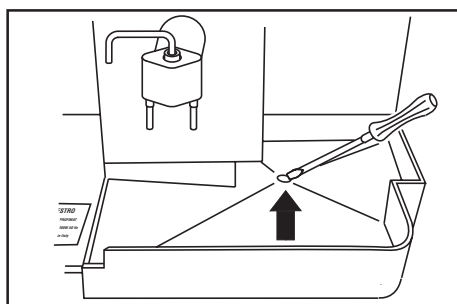


Fig. 4

- Sul fondo della vasca raccogliogocce è presente un foro normalmente chiuso da un diaframma sottile in plastica (fig.4). Qualora si voglia far scaricare il contenuto della vasca in un tubo di scarico, occorre sfondare con un cacciavite il suddetto diaframma.
- Collegare al manicotto di scarico posto sotto al piano della macchina un tubo avente diametro interno di 15÷17 mm. e fermarlo con una fascetta a vite (fig.5).
- **Attenzione:** curarsi che il tubo di scarico sia posizionato correttamente sotto alla macchina senza subire schiacciature o brusche piegature che potrebbero causare fuoriuscite di acqua.

## 7 - PRIMA MESSA IN FUNZIONE

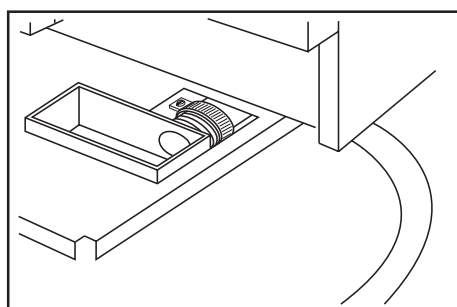


Fig. 5

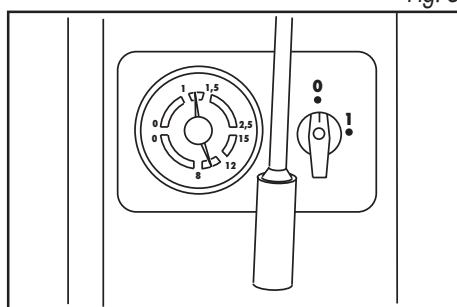


Fig. 6

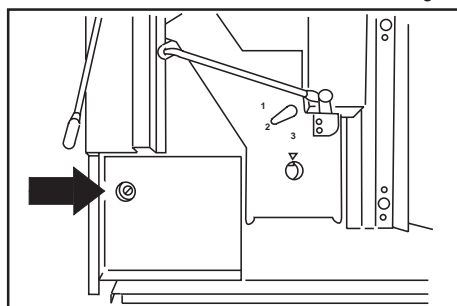


Fig. 7

- Posizionare su "1" l'interruttore generale. La pompa parte e si arresta automaticamente dopo aver ripristinato il livello dell'acqua in caldaia.
- **Scarico dell'aria in caldaia**
- Aprire il rubinetto del vapore e lasciarlo aperto fino a che non inizia a fuoriuscire un minimo di vapore (circa 2-3 minuti).
- Dopo circa 5-7 minuti dall'accensione, la spia di pronto macchina posta sopra al simbolo ☞ si accende, ad indicare che si è raggiunta la giusta temperatura in caldaia (verificare che la scala superiore del manometro indichi una pressione compresa tra 1,2 e 1,5 bar) (fig.6).
- **Regolazione della pressione della pompa**
- Premere ora il tasto ♥ e di seguito ☹. Quando inizia ad uscire acqua dall'erogatore, osservare la scala inferiore del manometro che deve indicare una pressione compresa tra 8 e 10 bar (fig.6). Qualora la pressione non rientrasse nei limiti indicati, agire sulla vite di regolazione posta dietro al cassetto dei fondi per ripristinare il valore corretto (fig.7). Ripremendo uno qualunque dei tasti, l'uscita di acqua si arresta.
- **Regolazione della macinatura**
- Regolare l'indice di macinatura del caffè su uno dei seguenti valori (fig.8):  
**Italia:** 4-5  
**Spagna:** 6-7  
**Francia-Svizzera:** 7-8  
**Germania-Austria:** 10-12  
**Usa-Canada:** 10-14
- Riempire il contenitore di caffè fresco in grani.

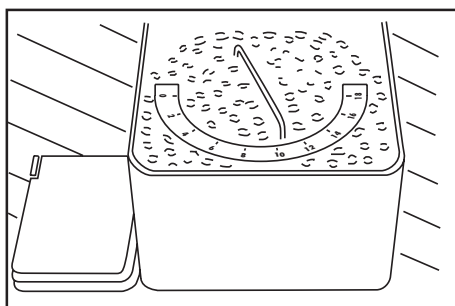


Fig. 8

- Verificare che la manopola di chiusura del contenitore caffè sia ruotata in senso antiorario in posizione "OPEN" (Fig. 9).
- Posizionare una tazza sotto al beccuccio erogatore, premere il tasto ☕ e attendere l'erogazione del caffè. Per fermare l'erogazione ripremere un tasto qualsiasi. Se il caffè esce troppo lentamente, occorre regolare la macinatura su un valore più alto; se invece esce troppo velocemente si deve posizionare l'indice su un valore di macinatura più basso. Attenzione: dopo aver modificato la macinatura occorre erogare almeno due caffè per poter apprezzare la variazione.

## 8 - PROGRAMMAZIONE DELLE DOSI

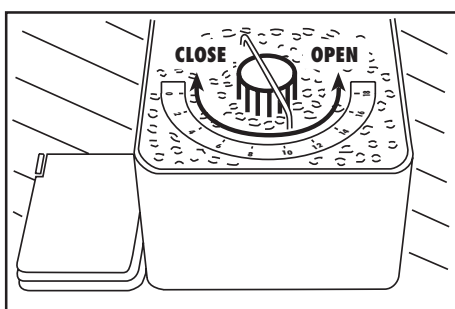


Fig. 9

- Spegnerla macchina posizionando l'interruttore generale su "0".
- Tenendo premuti contemporaneamente i tasti ☕ e ☑, portare l'interruttore generale su "1". La spia del tasto ☑ lampeggia ad indicare che è attivata la procedura di programmazione.
- Premere ora il tasto che si vuole programmare e ripremere quando si è raggiunta la dose desiderata. Procedere allo stesso modo per programmare tutti i tasti.
- **N.B.** La programmazione dei tasti con ciclo doppio (☕☕ e ☑☑) si effettua su un solo caffè; il controllo elettronico provvederà a raddoppiarlo automaticamente. I tasti che sono stati programmati hanno la relativa spia lampeggiante.

lo elettronico provvederà a raddoppiarlo automaticamente. I tasti che sono stati programmati hanno la relativa spia lampeggiante.

- Spegnerla macchina con l'interruttore generale per uscire dalla programmazione.
- **Attenzione:** accedendo alla procedura di programmazione, è possibile modificare la dose anche soltanto di uno o più tasti, lasciando immutate quelle degli altri.

## 9 - PROGRAMMAZIONE DELLA PREMACINATURA (solo versione DE LUXE)

- Con l'opzione premacinatura inserita, la macchina macina la dose di caffè necessaria per il successivo ciclo mentre si sta erogando il caffè. Questo permette di erogare il caffè che segue molto più velocemente in quanto la dose di caffè è già pronta.
- Per attivare la premacinatura tenere premuto il tasto ☑ e contemporaneamente premere il tasto ☑. Confermare premendo il tasto ☕ entro 5 secondi.
- Il lento lampeggiare delle 5 spie dei tasti caffè indica che la premacinatura è attivata.
- Per disattivare l'opzione, ripetere la procedura.
- **Attenzione:** con la premacinatura inserita, la dose di caffè macinato rimane nella macchina fino alla successiva erogazione.

Nel caso di sosta prolungata (ad esempio durante la notte o la chiusura settimanale) potrebbero verificarsi decadimenti dell'aroma della dose macinata e, raramente, riduzioni dell'efficienza del dosatore. Consigliamo pertanto di inserire la premacinatura solo in quelle situazioni in cui ve ne sia una reale necessità (ad esempio orari di punta) e **comunque disinserirla ogni sera, avendo cura di erogare almeno un caffè dopo averla disattivata (per scaricare il dosatore).**

## 10 - EROGAZIONE DEL CAFFÈ (IN GRAN)

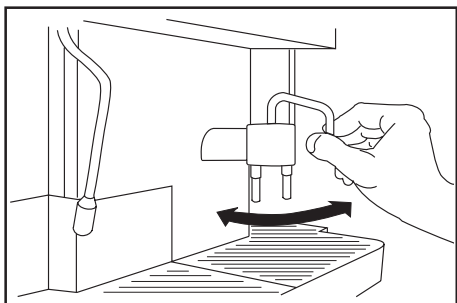


Fig. 10

- Per ottenere i migliori risultati consigliamo di utilizzare sempre caffè fresco e delle migliori miscele disponibili.
- Prelevare una o due tazze dal piano scaldatasse, posizionarle sotto ai beccucci erogatori e premere il tasto della quantità desiderata. Al raggiungimento della dose programmata la macchina si arresta automaticamente. Quando si voglia arrestare l'erogazione prima del previsto, è sufficiente premere uno qualsiasi dei tasti. Volendo utilizzare tazze o bicchieri particolarmente alti, si può erogare il caffè dal tubo superiore ruotandolo sul lato destro (fig.10). In questo caso viene esclusa l'erogazione dai beccucci inferiori.

## 11 - EROGAZIONE DEL CAFFÈ (IN POLVERE)

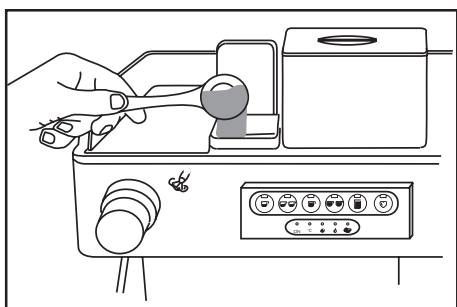


Fig. 11

- Aprire il coperchio del dosatore e introdurre una o due dosi di caffè macinato servendosi dell'apposito cucchiaino (fig.11).
- Posizionare una o due tazze sotto ai beccucci erogatori.
- Premere il tasto per selezionare l'uso del caffè in polvere e quindi il tasto della quantità desiderata.

## 12 - EROGAZIONE DEL VAPORE


- Aprire il rubinetto vapore e lasciare fuoriuscire le prime gocce di acqua calda. La macchina fornisce ora vapore continuamente. Il livello dell'acqua in caldaia viene ripristinato automaticamente.
- Immergere ora il tubo nel liquido da riscaldare fino al raggiungimento della temperatura desiderata. Chiudere ora il rubinetto vapore.
- Per ottenere la schiuma sul latte per il cappuccino è consigliabile non immergere completamente l'estremità del tubo, ma farle sfiorare la superficie del latte immergendola di tanto in tanto, compiendo dei movimenti rotatori con la tazza.


## 13 - EROGAZIONE DI ACQUA CALDA

- Posizionare un recipiente sotto al tubo di erogazione acqua calda e aprire il relativo rubinetto.
- Chiudere il rubinetto quando si è raggiunta la quantità desiderata.
- **Attenzione:** dopo aver prelevato molta acqua calda, la temperatura della stessa tende a ridursi. Occorre attendere un paio di minuti perché possa ripristinarsi la giusta temperatura in caldaia.

## 14 - SEGNALAZIONI DI SICUREZZA

- **Mancanza acqua:**

L'accensione della spia posta sopra al simbolo  indica che non c'è acqua nel tubo di alimentazione. Spegnerne la macchina e verificare la causa del problema. Dopo aver avuto la certezza che vi sia nuovamente acqua nel tubo, riaccendere la macchina. Se la spia rimane ancora accesa occorre rivolgersi ad un ns. Centro di Assistenza Autorizzato.


- L'accensione lampeggiante della spia  indica che si è verificato un malfunzionamento nel circuito di controllo del livello dell'acqua. Rivolgersi ad un Centro di Assistenza Autorizzato.

- **Mancanza caffè:**

L'accensione della spia posta sopra al simbolo  indica che il contenitore caffè in grani è vuoto. Riempire il contenitore di caffè e premere nuovamente un tasto.

Qualora sia accesa l'indicazione pur essendoci caffè nel contenitore, verificare che la manopola di chiusura sia aperta in posizione "OPEN" (fig. 9).

- **Cassetto dei fondi pieno:**

L'accensione lampeggiante della spia posta sopra al simbolo  indica che il cassetto dei fondi è pieno. Se il cassetto non viene vuotato, dopo altri 8 caffè la spia diviene fissa e la macchina si blocca completamente. Occorre vuotare il cassetto dei fondi e la macchina riparte.

## 15 - PULIZIA E MANUTENZIONE

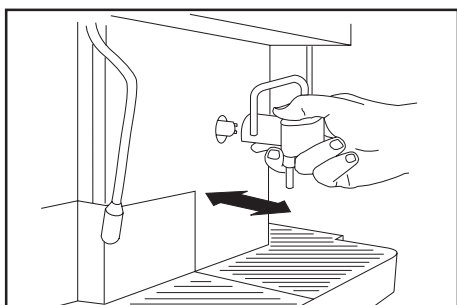


Fig. 12

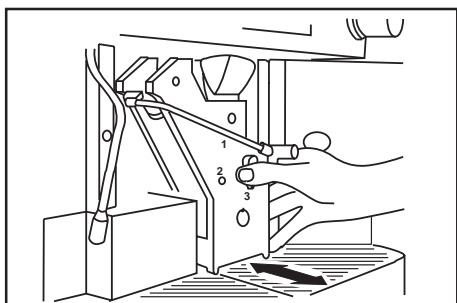


Fig. 13

- E' opportuno provvedere quotidianamente ad una pulizia generale della macchina:
- **Beccuccio erogatore:** togliere il beccuccio tirandolo delicatamente verso l'esterno (fig.12), smontarlo, lavarlo in acqua tiepida e reinsertirlo nella sua sede.
- **Gruppo erogatore:** togliere il beccuccio erogatore, aprire lo sportello in acciaio ed estrarre il gruppo erogatore portando la leva di aggancio in posizione 3 (fig.13). Pulire il piano retrostante con una spugna umida. Lavare il gruppo utilizzando acqua tiepida, asciugarlo bene e reinsertirlo nella macchina, tenendo la leva di aggancio in posizione 3. Curarsi che gli indici di riferimento dell'albero centrale coincidano (servirsi eventualmente della chiave in dotazione per allinearli). Se il gruppo è stato inserito correttamente la leva di aggancio si deve trovare in posizione 2.
- **Cassetto fondi e vasca raccogliocce:** vuotare il cassetto dai fondi di caffè, togliere la griglia, lavare in acqua tiepida ed asciugare. La stessa operazione è da eseguire per la vasca raccogliocce.
- **Pulizia generale:** Pulire con un panno umido i piani di appoggio delle vasche, i pannelli in acciaio, il piano scaldatasse, i tubi vapore e acqua calda e la struttura in genere della macchina.
- **Manutenzione:** E' consigliabile fare verificare periodicamente la macchina da un Centro di Assistenza Autorizzato che provvederà ad effettuare tutte le operazioni di ma-

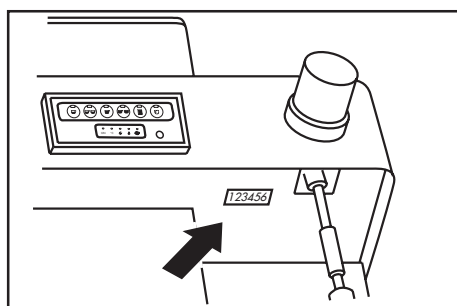


Fig. 14

nutenzione ed assistenza preventiva che Vi garantiranno sempre i migliori risultati nell' utilizzo della Vostra macchina. Per la frequenza degli interventi rispettare quanto indicato nel Certificato di Garanzia o quanto convenuto al momento dell' acquisto. Verificare il numero di cicli effettuati per mezzo del contatore posto sotto al piano superiore della macchina (fig.14).

## AUTOMATIC ESPRESSO COFFEE MACHINE PROFIMAT - PROFIMAT DE LUXE

### 1 - GENERAL INFORMATION

#### 1.1 Manual purpose

- Purpose of this manual is to inform the user of all functions of the coffee machine, simplifying its use in order to obtain the best utilization for maximum satisfaction.

### 2 - TECHNICAL FEATURES

#### 2.1 Machine description

- Profimat coffee machine is a self-grinding, fully automatic machine for professional use for the preparation of variously sized cups of coffee with the possibility to additionally use pre-ground coffee. The machine is also fitted with a nozzle for hot water and steam
- Safety index:  
The machine has been tested and approved according to the European safety regulations.

#### 2.2 Technical data

- Model name: PROFIMAT - PROFIMAT DE LUXE
- Sizes: (W x H x D) ..... 470 x 550 x 450 mm.
- Weight: ..... 44 kg.
- Boiler: ..... 1,6 litres capacity
- Bean hopper (transparent): ..... 800 gr. capacity
- Power cord: ..... 155 cm. length
- Warm-up time : ..... 7 min. approx.
- Power supply: see data plate on the machine base
- Power: ..... 3200 W
- Revolving and thermally insulated hot water/steam nozzle

### 3 - SAFETY PRECAUTIONS

- For the user's safety, always take the following precautions:
- This machine is designed for professional use and should therefore be used by trained personell only.
- Carefully read all instructions found in this manual and keep the manual within the reach for consultation.
- Unplug the machine before performing any operation on the power cord.
- Do not try to open or force the protective panels as no parts inside the machine are to be tampered with by the user. In case of failure, call your authorized dealer for technical assistance.
- The original packing has been designed and manufactured so as to protect the machine during transport.  
Keep it for transport or return shipment .
- Do not use the machine in water, nor in very humid or dusty locations. Use the machine at 10°C-40°C temperature.

- Never pour water over the unit but inside the special tanks only.
- Do not allow children to use the machine.
- Never start the machine without water.

#### 4 - POWER CONNECTION

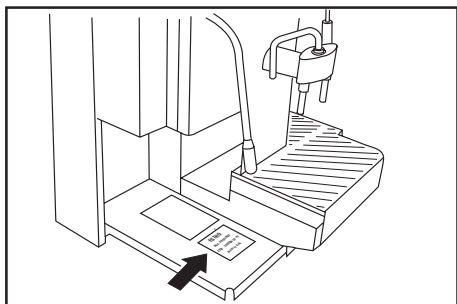


Fig. 1

- The machine is only to be connected to an adequate power supply. For correct information consult the data plate under the coffee dreg drawer (fig.1) following the reported instructions (fig. 2):
- **Attention:** Connect the machine to a standard outlet or to an appropriate current box. Be careful to maintain proper insulation between the connectors.

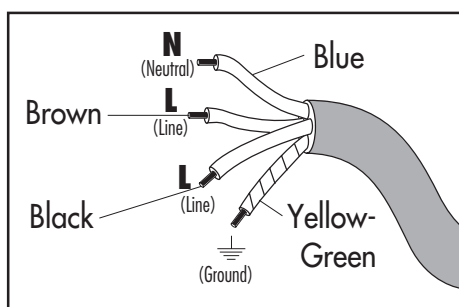


Fig. 2

#### 5 - WATER CONNECTION

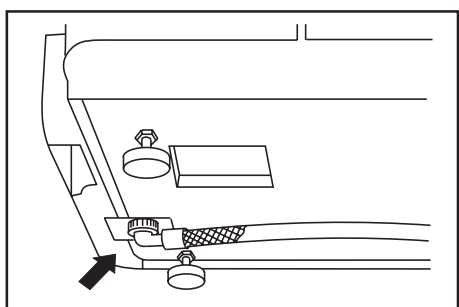


Fig. 3

- Connect the machine to a drinking water system where the pressure is between 1,8 and 8 kPa. For this operation, use the tube provided with the unit and connect it to the nozzle found under the base of the machine (fig.3).
- **Attention:** Ensure that the tube is well placed under the machine avoiding that it is crushed or severely bent.
- To prevent calcium deposits inside the machine it is recommended, especially in areas where water is very hard, to install a water softener in the water supply.

## 6 - DRAIN PIPE CONNECTION

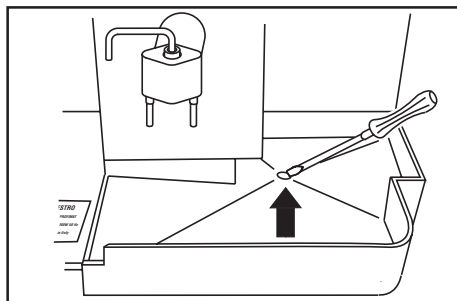


Fig. 4

- On the bottom of the drip tray, there is a marked section (fig.4) which can be removed with a screw driver.
- Connect a tube with a 15-17 mm internal diameter to the drain nozzle found under the base of the machine and fix it with a SCREW BAND (fig.5).
- **Attention:** Ensure that the tube is well placed under the machine avoiding that it is crushed or severely bent as otherwise it will not allow the water to drain properly.

## 7 - SET UP AND CALIBRATION

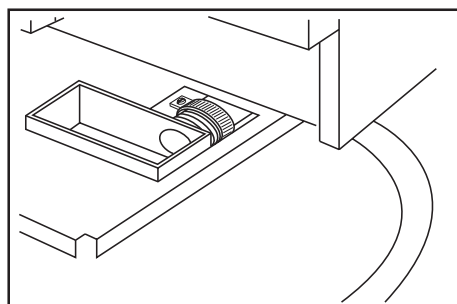


Fig. 5

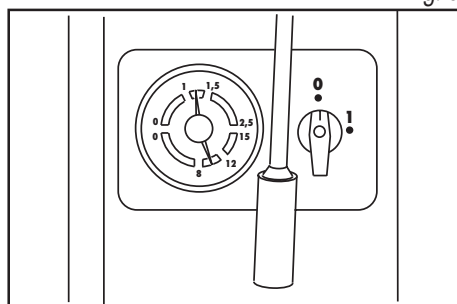


Fig. 6

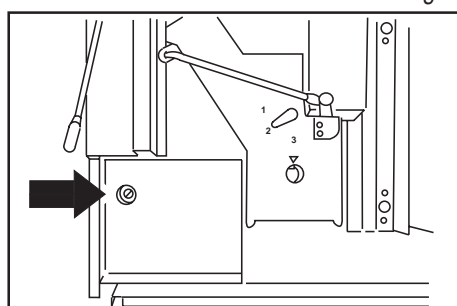


Fig. 7

- Turn the main switch on "1". The pump starts and stops automatically after having reached the right water level in the boiler.
- **Bleeding of the air from boiler**
- Turn the steam knob to open until some steam is coming out (approximately 2-3 minutes).
- In about 5-7 minutes, the ☞ pad will light to indicate that the right temperature in the boiler has been reached. (Ensure that the upper scale of the manometer indicates a pressure between 1,2 and 1,5 kPa (fig.6).
- **Calibration of pump pressure**
- Press the ♥ and then the ☞ pad. When water begins to flow out of the nozzle, the lower scale of the manometer should indicate a pressure between 8 and 10 kPa (fig.6). If this is not the case, the correct level can be adjusted by means of the calibration screw found behind the coffee dreg drawer (fig.7). The water flow stops by pressing any of the selection buttons.
- **Calibration of coffee grinder**
- Adjust the grinding level to one of the following recommended settings (fig.8) :
  - Italy:** 4-5
  - Spain:** 6-7
  - France-Switzerland:** 7-8
  - Germany-Austria:** 10-12
  - Usa-Canada:** 10-12
- Fill the container with fresh coffee beans. Check that the knob of the coffee bean hopper is turned counterclockwise on "OPEN" (fig.9).
- Place a cup under the nozzle and press the ☞ pad. Wait

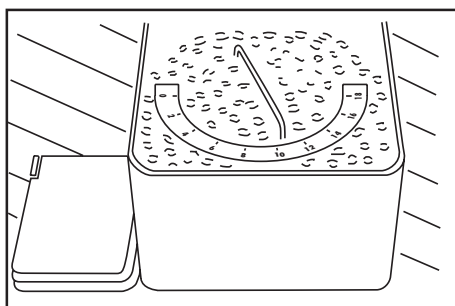


Fig. 8

for the coffee to flow. To stop the flow, press any of the pads. If the coffee flows too slowly, the grinding level has to be increased. If the coffee flows too quickly, the grinding level has to be reduced. Important: Prepare 2 coffees at least, after this operation, in order to enjoy the grinding variation.

## 8 - CUP LEVEL ADJUSTMENT

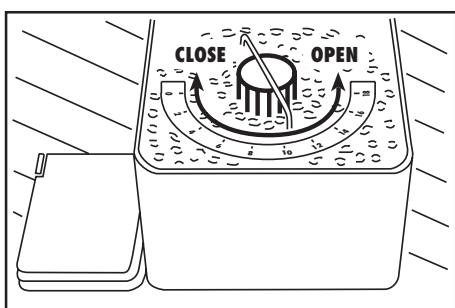


Fig. 9

- Turn the main switch to "0".
- Turn the main switch to "1" while pressing the ☕ and the 🟩 pad simultaneously. When the ♥ led is blinking the programming procedure is activated.
- Press the pad that has to be programmed. Press it again when the desired cup level has been reached. Follow the same procedure for setting all selection buttons.
- **Important:** The quantity for 2 cups (☕☕, ☕☕) of coffee will be automatically adjusted by setting the selection button. for 1 cup.
- Turn off the machine by means of the main switch to exit the program mode.
- **Attention:** By entering the program mode, it's possible to change the level of only one of the pads without having to change them all.

## 9 - PRE-GRINDING ADJUSTMENT (only Profimat DE LUXE)

- When the pre-grinding program is activated, the machine grinds the dose for the next serving while dispensing the coffee.  
This allows the next coffee to be dispensed in a shorter time as the coffee dose is ready.
- To activate the pre-grinding program, press the ♥ and the 🟩 pad simultaneously. Confirm by pressing the ☕ pad within 5 seconds.
- The slow blinking of the 5 leds of the coffee pads indicates that the pre-grinding program has been activated.
- To exit this special program mode repeat the a.m. procedure.
- **Attention:** By activating the pre-grinding program, the coffee dose remains in the machine until the next coffee is dispensed.

In case the machine does not work for a certain period (for example at night or on the week end) the pre-ground coffee dose may lose its flavour and occasionally the doser may not function properly. We therefore recommend that the pre-grinding program be activated only when actually required (for example rush hours) **and to exit the program every evening taking care to dispense at least 1 cup of coffee after having deactivated it for the purpose of discharging the doser.**

## 10 - PREPARATION WITH COFFEE BEANS

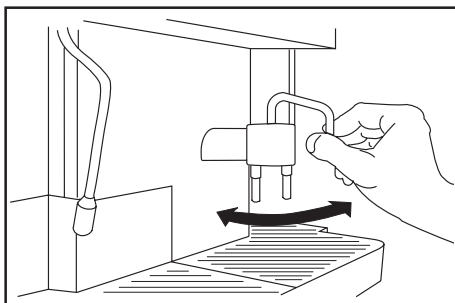


Fig. 10

- An important rule for a good espresso is to always use fresh coffee beans of the best blends
- Take one or two cups from the cup warmer, place them under the outlet and press the selection button corresponding to the desired product. The machine will automatically stop, when the programmed coffee level has been reached. The coffee flow can be stopped at any moment, by pressing any coffee selection. In case you need to use particularly high cups or glasses, the coffee can be dispensed from the upper nozzle by rotating it on the right side, (fig.10) thus avoiding the coffee flow to be dispensed from the lower nozzles.

## 11 - PREPARATION WITH PRE-GROUND COFFEE

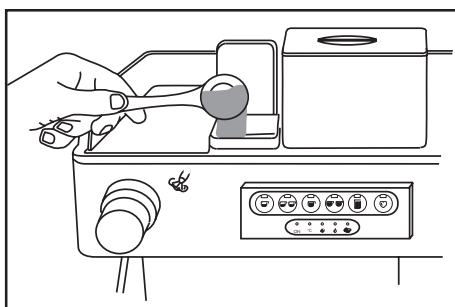



Fig. 11

- Fill the doser with one or two doses of ground coffee by using the dosage spoon (fig.11).
- Place one or two cups under the outlet.
- Press the  pad for pre-ground coffee and then the pad for the desired selection.


## 12 - USE OF STEAM

- Turn the steam knob to open and let first a few drops of hot water flow out. The machine is now ready to provide a steady steam supply. The water level in the boiler is kept steady automatically.
- Immerse the nozzle into the liquid to be heated, until the desired temperature is reached. Turn then the steam knob to close
- To froth milk for cappuccino, it is recommended not to completely immerse the end of the nozzle, but just to touch the surface of the milk immersing it time to time and moving the cup in a circling motion.


## 13 - USE OF HOT WATER

- Place a glass or cup under the hot water nozzle and open the tap.
- Close the tap when the desired quantity has been dispensed.
- **Attention:** After extended use, the temperature in the boiler will drop. Wait about 2 minutes for the proper operating temperature to be reestablished.


## 14 - CONTROL PANEL

- **Shortage of water:**  
The led located above the  symbol illuminates when there is no water in the suppling tube. Turn the

machine off and check the problem. After having ensured that the water flow has been reestablished, turn the machine on. If the led is still illuminated, call your authorized dealer.


- The  led blinks when a failure in the water level control occurs. Call your authorized dealer.

- **Shortage of coffee:**

The led located above the  symbol illuminates when the coffee bean hopper is empty. Refill it with coffee beans and press the selection button corresponding to the desired product.

If after having refilled the bean hopper the led is still on, check that the CLOSING knob is turned to "OPEN" (fig.9).

- **Coffee dreg drawer full:**

The led above the  symbol blinks when the dreg drawer is full. If the drawer is not emptied after 8 servings, the led illuminates and the machine stops working. Once the dreg drawer has been emptied the machine will start working again.

## 15 - CLEANING AND MAINTENANCE

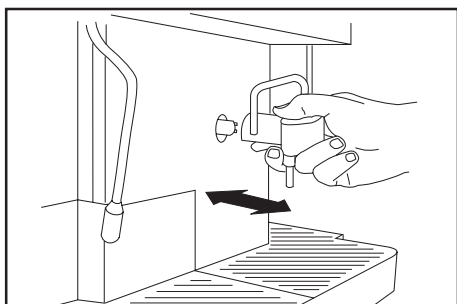


Fig. 12

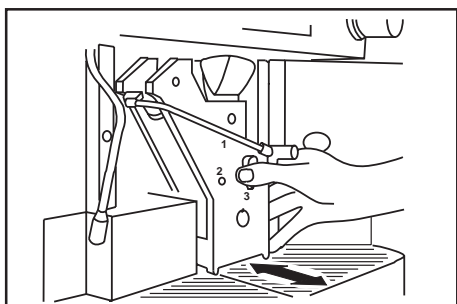


Fig. 13

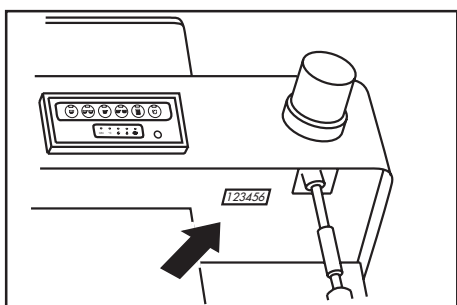


Fig. 14

- For proper operation the machine has to be cleaned every day.
- **Coffee nozzle:** Remove the nozzle by gently pulling it towards the outside (fig.12) wash it in hot water and then reinstall it.
- **Brew group:** Remove the coffee nozzle, open the stainless steel door and remove the brew group rotating the release mechanism to position 3 (fig.13). Clean the back panel with a damp sponge. Wash the brew group in warm water, dry it well, and reinstall it into the machine rotating the release mechanism to position 3. Pay attention that the reference arrows on the central shaft are well aligned (Align them by means of a special key when necessary). If the brew group is well inserted, the release mechanism should be in position 2.
- **Dreg drawer and drip tray:** Empty the dreg drawer, remove the grill, wash it in warm water and dry it. Follow the same procedure for the drip tray.
- **General cleaning:** Wipe with a damp cloth the entire exterior as well as the cup warmer surface and the steam/hot water nozzles.
- **Maintenance:** It's recommended to have routing maintenance carried out by an authorized dealer. This will ensure proper function of the machine and optimum results. As for the cleaning schedule see warranty certificate or follow schedule recommended at the time of purchase. Check the number of the cycles on the counter located under the upper panel of the machine (fig.14)

# MACHINE À CAFÉ AUTOMATIQUE

## PROFIMAT - PROFIMAT DE LUXE

### 1 - DONNEES GENERALES

#### 1.1 But du manuel

- Le but de ce manuel est de montrer à l'utilisateur toutes les fonctions de la machine à café, simplifier son emploi et en obtenir les meilleures performances.

### 2 - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

#### 2.1 Description de l'appareil

- La machine à café Profimat est une machine automatique à usage professionnel pour faire le café expresso (normal, long, extra-long), avec possibilité d'employer du café moulu et pourvue de buses, séparées pour la distribution d'eau chaude et de vapeur.
- Niveau de sécurité:  
L'appareil a été testé et homologué selon les normes de sécurité Européennes.

#### 2.2 Données techniques

- Désignation du modèle: PROFIMAT - PROFIMAT DE LUXE
- Dimensions: (L x H x P) ..... 470x550x450 mm.
- Poids: ..... 44 kg.
- Chaudière: capacité ..... 1,6 litres
- Réservoir café (transparent): capacité ..... 800 gr.
- Câble d'alimentation: longueur ..... 155 cm.
- Temps de préchauffage: ..... 7 min. env.
- Tension: voir plaque signalétique placée sous l'appareil
- Puissance: ..... 3200 W
- Tube eau chaude/vapeur orientable avec isolation thermique

### 3 - NORMES DE SECURITE

- Pour la sécurité de l'utilisateur et de l'appareil, suivre toujours les précautions suivantes:
- Cet appareil est destiné à un usage professionnel et doit donc être utilisé par du personnel spécialisé.
- Lire attentivement toutes les instructions de ce manuel et le garder à la portée de la main pour toute consultation.
- Eteindre toujours l'appareil avant d'effectuer toute intervention sur le câble d'alimentation.
- Ne pas tenter d'ouvrir ou forcer les tôles ou les panneaux de protection, aucune pièce à l'intérieur de l'appareil ne peut être utilisée. En cas de besoin, s'adresser à un service après-vente autorisé.
- L'emballage original a été conçu et réalisé pour protéger l'appareil pendant le transport.  
Nous vous prions donc de le conserver pour un éventuel transport ou renvoi.
- Ne pas utiliser la machine dans l'eau, dans des pièces très humides ou trop poussiéreuses. Utiliser l'appareil à des températures comprises entre 10°C et 40°C.

- Ne jamais verser de l'eau sur la machine, sauf dans les bacs prévus à cet effet.
- Ne pas permettre aux enfants de manipuler l'appareil.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans eau.

#### 4 - BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

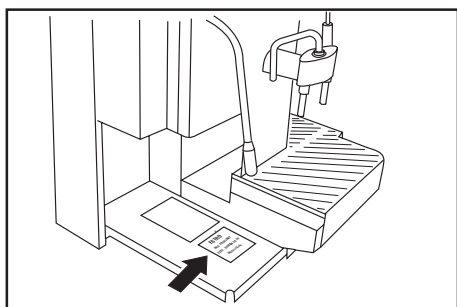


Fig. 1

- Brancher la machine à une ligne de tension adéquate (voir plaque signalétique placée sous le tiroir des marcs de café)(fig.1): en suivant le schéma indiqué (fig.2):
- **Attention:** effectuer la connexion en utilisant une prise homologuée ou une boîte de dérivation spéciale, en veillant quand même à maintenir une isolation correcte entre les connecteurs.

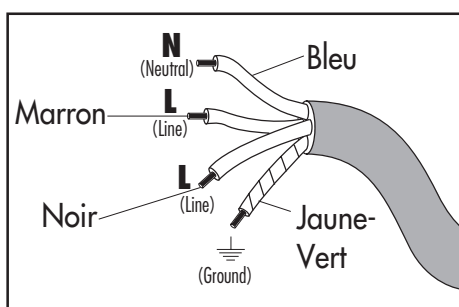


Fig. 2

#### 5 - BRANCHEMENT HYDRIQUE

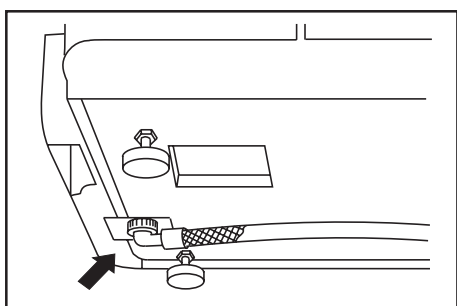


Fig. 3

- Relier la machine à une conduite d'eau potable ayant une pression entre 1,8 et 8 Atm. Pour cela se servir du tube en dotation et le visser au manchon placé sous le plan inférieur de la machine (fig.3).
- **Attention:** veiller à ce que le tube soit positionné correctement sous la machine sans subir de bosselures ou de pliures brusques.
- Pour prévenir la formation de dépôts de calcaire dans les organes de la machine, il est conseillé, surtout dans les zones où l'eau est très dure, d'incorporer un adoucisseur dans le tube d'alimentation d'eau.

## 6 - BRANCHEMENT VIDANGE

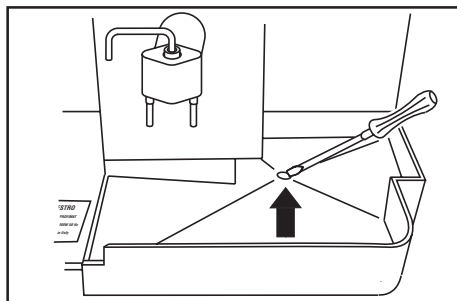


Fig. 4

- Sur le fond du récipient d'égouttement se trouve un trou fermé exprès par un diaphragme fin en plastique (fig.4). Si on veut faire s'écouler le contenu du récipient dans le tube de vidange, il faut percer le diaphragme à l'aide d'un tournevis.
- Visser au manchon de vidange placé sous le plan de la machine un tube d'un diamètre interne de 15/17 mm et le bloquer avec un bandeau à vis (fig.5).
- **Attention:** veiller à ce que le tube de vidange soit positionné correctement sous la machine sans subir de bosselures ou de pliures brusques qui pourraient causer des fuites d'eau.

## 7 - PREMIÈRE MISE EN FONCTION

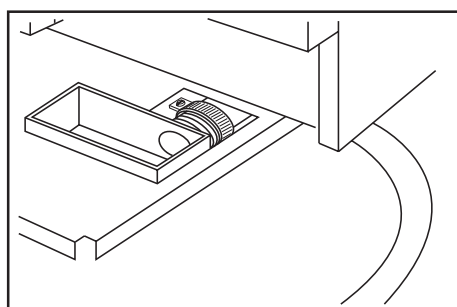


Fig. 5

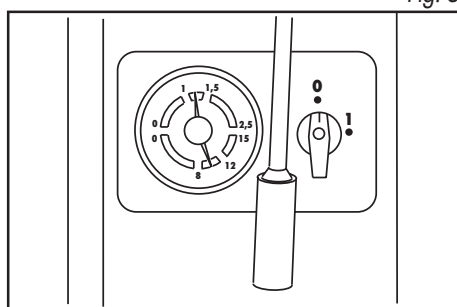


Fig. 6

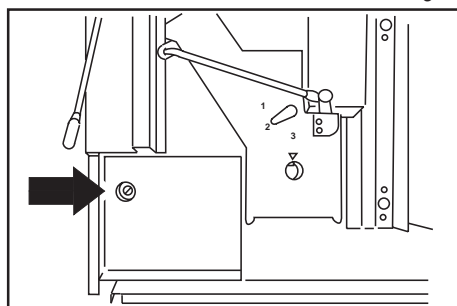





Fig. 7

- Positionner sur "1" l'interrupteur général. La pompe part et s'arrête automatiquement après avoir rétabli le niveau d'eau dans la chaudière.
- **Purge de l'air dans la chaudière**
- Ouvrir le robinet vapeur et le laisser ouvert jusqu'à ce qu'il commence à sortir un peu de vapeur (2-3 minutes environ).
- Après environ 5-7 minutes de la mise en fonction, le voyant prêt pour l'emploi situé au dessus du symbole  s'allume, pour indiquer la bonne température dans la chaudière (vérifier que l'échelle supérieure du manomètre indique une pression comprise entre 1,2 et 1,5 atm) (fig.6).
- **Réglage de la pression de la pompe**
- Appuyer sur la touche  et ensuite . Quand de l'eau commence à s'écouler du distributeur, observer l'échelle inférieure du manomètre qui doit indiquer une pression comprise entre 8 et 10 atm (Fig.6) Si la pression n'entre pas dans les limites indiquées, agir sur la vis de régulation placée derrière le tiroir des marcs pour rétablir la bonne valeur (Fig.7). En appuyant sur n'importe quelle touche, le débit de l'eau s'arrête.
- **Réglage de la mouture**
- Régler l'indice de mouture de café sur une des valeurs suivantes (fig.8):  
**Italie:** 4-5  
**Espagne:** 6-7  
**France-Suisse:** 7-8  
**Allemagne-Autriche:** 10-12  
**USA-Canada:** 10-14

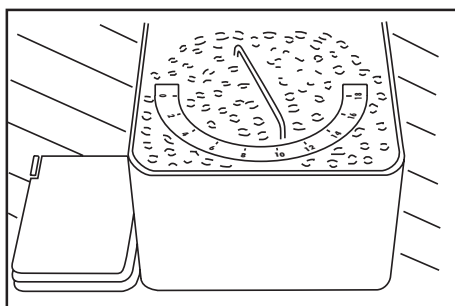


Fig. 8

- Remplir le réservoir de café frais en grains.
- Vérifier que la poignée de fermeture du réservoir café soit tournée dans le sens contraire des aiguilles d'une montre en position "OPEN" (fig.9).
- Placer une tasse sous le distributeur en appuyant sur la touche ☕ et attendre que le café s'écoule. Pour arrêter le débit, appuyer sur une des touches. Si le café s'écoule trop lentement, il faut régler la mouture sur une valeur plus élevée, si au contraire, il sort trop vite, l'indice doit être positionné sur une valeur de mouture plus basse. Attention: après avoir modifié la mouture, il faut faire au moins deux cafés pour apprécier la variation.

## 8 - PROGRAMMATION DES DOSES

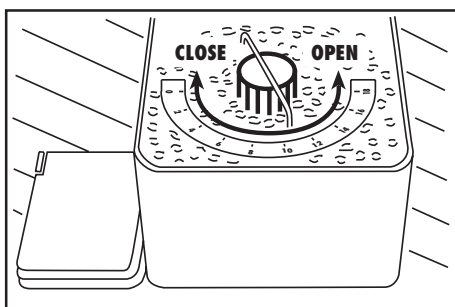


Fig. 9

- Eteindre la machine en positionnant l'interrupteur général sur "0".
- En appuyant en même temps sur les touches ☕ et ☑, porter l'interrupteur général sur "1". Le voyant de la touche ♥ clignote pour indiquer que la procédure de programmation est activée.
- Appuyer maintenant sur la touche qui doit être programmée et rappuyer quand la dose désirée est atteinte. Procéder de la même façon pour programmer toutes les touches.

• N.B. La programmation des touches avec double cycle

(☕☕ et ☑☑) s'effectue sur un seul café; le contrôle électronique veillera à le doubler automatiquement. Les touches qui ont été programmées ont leur voyant clignotant.

- Eteindre la machine au moyen de l'interrupteur général pour sortir de la programmation.
- **Attention:** en accédant à la procédure de programmation, il est possible de modifier les doses d'une ou plusieurs touches seulement, en laissant les autres inchangées.

## 9 - PROGRAMMATION DE LA PREMOUTURE (version DE LUXE seulement)

- Avec l'option prémouture introduite, la machine moule, pendant qu'elle fait le café, une dose de café nécessaire pour le cycle suivant. Ceci permet de faire le café suivant beaucoup plus vite parce que la dose est déjà prête.
- Pour activer la prémouture, appuyer sur la touche ♥ et en même temps sur la touche ☑. Confirmer, avant 5 secondes, en appuyant sur la touche ☕.
- Le clignotement lent des 5 voyants des touches café indique que la prémouture est introduite.
- Pour désactiver l'option, répéter la procédure.
- **Attention:** avec la prémouture introduite, la dose de café moulu reste dans la machine jusqu'au prochain café.

Dans le cas d'arrêt prolongé, (par exemple durant la nuit ou la fermeture hebdomadaire), des détériorations de l'arôme du café moulu pourraient se vérifier, et rarement, des réductions de l'efficacité du doseur. Donc nous conseillons d'introduire la prémouture seulement dans le cas de nécessité absolue (par exemple heures de pointe) **et dans tous les cas de la désactiver chaque soir, en ayant soin après de faire au moins un café (pour vider le doseur).**

## 10 - PRÉPARATION DU CAFÉ (EN GRAINS)

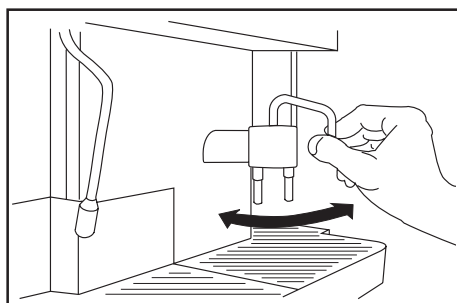


Fig. 10

- Pour obtenir de meilleurs résultats, nous conseillons d'utiliser toujours du café frais et les meilleurs mélanges disponibles.
- Prélever une ou deux tasses du plan réchauffe-tasses, les placer sous les distributeurs et appuyer sur la touche de la quantité désirée. Quand la dose programmée est atteinte, la machine s'arrête automatiquement. Si l'on veut interrompre le débit plus tôt que prévu, il suffit d'appuyer sur une des touches. En voulant utiliser des tasses ou verres particulièrement hauts, on peut obtenir le café du tube supérieur en tournant sur la droite (fig.10). Dans ce cas, le café ne sort plus des distributeurs inférieurs.

## 11 - PRÉPARATION DU CAFÉ (EN POUDRE)

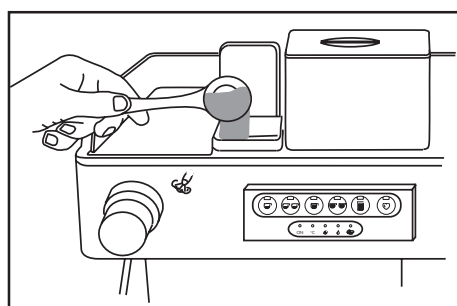



Fig. 11

- Ouvrir le couvercle du doseur et introduire une ou deux doses de café moulu en utilisant la cuillère dose (fig.11).
- Placer une ou deux tasses sous les distributeurs.
- Appuyer sur la touche  pour sélectionner l'usage du café en poudre et ensuite la touche de la quantité désirée.

## 12 - PRÉPARATION DE LA VAPEUR

- Ouvrir le robinet vapeur et laisser sortir les premières gouttes d'eau chaude. La machine fournit maintenant de la vapeur continuellement. Le niveau d'eau dans la chaudière est rétabli automatiquement.
- Immerger maintenant le tube dans le liquide à réchauffer jusqu'à ce que la température désirée soit atteinte. Fermer le robinet vapeur.
- Pour obtenir de la mousse sur le lait pour le cappuccino, il est conseillé de ne pas immerger complètement l'extrémité du tube, mais de lui faire effleurer la surface du lait et la plonger de temps en temps en accomplissant des mouvements circulaires avec la tasse.


## 13 - PRÉPARATION DE L'EAU CHAUDE

- Placer un récipient sous le tube eau chaude et ouvrir le robinet.
- Fermer le robinet quand la quantité désirée est atteinte.
- **Attention:** après avoir prélevé beaucoup d'eau chaude, la température a tendance à diminuer. Il faut attendre environ 2 minutes pour que la bonne température soit rétablie dans la chaudière.


## 14 - SIGNALISATIONS DE SÉCURITÉ

- **Manque d'eau:**  
-L'allumage du voyant placé au dessus du symbole  indique qu'il n'y a pas d'eau dans le tube


d'alimentation. Eteindre la machine et vérifier la cause du problème. Après avoir eu la certitude qu'il y a à nouveau de l'eau dans le tube, rallumer la machine. Si le voyant reste encore allumé, s'adresser à un de nos S.A.V. autorisé.

-Le clignotement du voyant  indique un mauvais fonctionnement dans le circuit de contrôle du niveau de l'eau. S'adresser à un de nos S.A.V. autorisé.

• **Manque de café:**

L'allumage du voyant placé au dessus du symbole  indique que le réservoir de café en grains est vide. Le remplir de café et appuyer à nouveau sur une touche. Si le voyant reste allumer bien que qu'il y ait du café dans le réservoir, vérifier que la poignée soit bien ouverte en position "OPEN" (fig. 9).

• **Tiroir des marcs de café plein:**

Le clignotement du voyant placé au dessus du symbole  indique que le tiroir des marcs de café est plein. Si le tiroir n'est pas vidé, après encore 8 cafés, le voyant devient fixe et la machine se bloque complètement. Il faut vider le tiroir des marcs et la machine repart.

**15 - NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

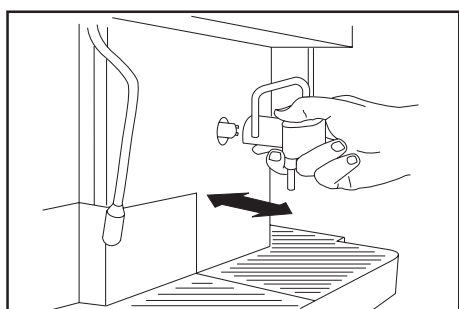


Fig. 12

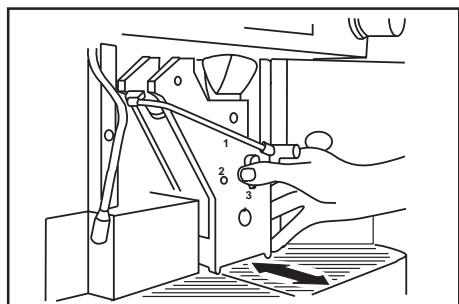


Fig. 13

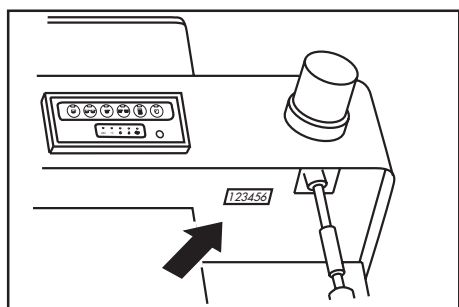


Fig. 14

- Il est opportun de procéder quotidiennement à un nettoyage général de la machine.
- **Distributeur de boissons:** ôter le distributeur en le tirant délicatement vers l'extérieur (fig.12), le démonter, le laver à l'eau tiède et le remettre en place.
- **Groupe:** ôter le distributeur, ouvrir la porte en acier et extraire le groupe en portant le levier d'enclenchement sur la position 3 (fig.13). Nettoyer le plan situé derrière avec une éponge humide. Laver le groupe en utilisant de l'eau tiède, bien l'essuyer et le réinsérer dans la machine, en tenant le levier d'enclenchement sur la position 3. S'assurer que les indices de référence de l'arbre central coincident bien (se servir éventuellement de la clé en dotation pour les aligner). Si le groupe a bien été inséré correctement, le levier d'enclenchement doit se trouver en position 2.
- **Tiroir des marcs et récipient d'égouttement:** vider le tiroir des marcs de café, ôter la grille, laver à l'eau chaude et essuyer. La même opération est à effectuer pour le récipient d'égouttement.
- **Nettoyage général:** nettoyer avec un chiffon humide les plans d'appui des réservoirs, les panneaux en acier, le plan réchauffe-tasses, les tubes vapeur et eau chaude et la structure en général de la machine.
- **Entretien:** il est conseillé de faire contrôler périodiquement la machine à un de nos S.A.V. autorisé qui veillera à effectuer toutes les opérations d'entretien et d'assistance préventive qui vous garantiront toujours les meilleurs résultats durant l'utilisation de votre machine. Pour la fréquence des interventions, respecter les indications du certificat de garantie ou ce qui a été convenu au moment de l'achat. Vérifier le nombre de cycles effectués au moyen du compteur placé sous le plan supérieur de la machine (fig. 14).

## VOLLAUTOMATISCHE KAFFEEMASCHINE

### PROFIMAT - PROFIMAT DE LUXE

#### 1 - ALLGEMEINE HINWEISE

##### 1.1 Ziel der Anleitung

- Ziel dieser Anleitung ist den Benutzer mit allen Funktionen vertraut zu machen, damit die Bedienung des Gerätes optimal genutzt werden kann.

#### 2 - EIGENSCHAFTEN DES GERÄTES

##### 2.1 Gerätbeschreibung

- Die PROFIMAT ist eine vollautomatische Kaffeemaschine für die professionelle Zubereitung von Espresso resp. Kaffee (stark/mittel/schwach) mit der Möglichkeit auch Kaffeepulver zu verwenden. Sie verfügt zudem über getrennte Heisswasser- Dampfdüsen.
- Sicherheitsbestimmungen:  
Die Maschine ist gemäss den europäischen Sicherheitsvorschriften geprüft und genehmigt worden.

##### 2.2 Technische Daten

- Modellbezeichnung: PROFIMAT - PROFIMAT DE LUXE
- Abmessungen: (B x H x T) ..... 470x550x450 mm
- Gewicht: ..... 44 kg
- Boiler: Inhalt ..... 1,6 Liter
- Bohnenbehälter (durchsichtig): Inhalt ..... 800 g
- Anschlusskabel: Länge ..... 155 cm
- Aufheizzeit: ..... ca. 7 min. el.
- Anschluss : (siehe Typenschild unter der Maschine)
- Leistung: ..... 3200W
- Heisswasser- Dampfdüse, schwenkbar mit Fingerschutz

#### 3 - SICHERHEITSHINWEISE

- Um Beschädigungen der Maschine und Verletzungen des Benutzers zu vermeiden, bitte unbedingt nachfolgende Hinweise beachten:
- Die PROFIMAT DE LUXE ist für den Einsatz im gewerblichen Bereich bestimmt. Die Bedienung sollte nur von instruiertem Personal erfolgen.
- Alle Hinweise dieses Handbuches sorgfältig lesen, und es immer griffbereit halten.
- Das Gerät ist immer auszuschalten bevor Eingriffe am Anschlusskabel vorgenommen werden.
- Versuchen Sie das Gerät nicht zu öffnen, da sich im Innern keine vom Anwender benutzbaren Teile befinden. Technische Eingriffe dürfen nur vom Kundendienst oder von Fachleuten ausgeführt werden.
- Die Originalverpackung ist speziell robust gestaltet, damit die Maschine bedenkenlos mit der Post gesendet werden kann. Bewahren Sie deshalb diese Verpackung unbedingt für eine allfällige Rücksendung auf.
- Das Gerät nie ins Wasser tauchen oder in sehr feuchter oder staubiger Umgebung benützen. Das Gerät

nur in einem Temperaturbereich von 10-40 C° verwenden.

- Niemals Wasser über die Maschine leeren. Wasser darf nur in die dafür vorgesehenen Behälter eingefüllt werden.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht von Kindern bedient wird.
- Das Gerät nie ohne Wasser betreiben

#### 4 - ELEKTROANSCHLÜSSE

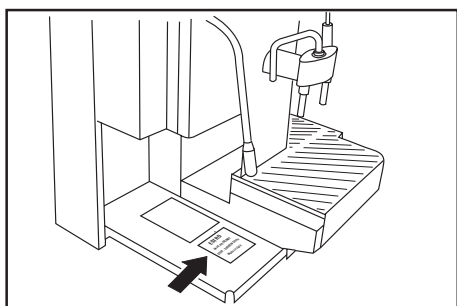


Fig. 1

- Die Maschine ist an ein passendes Stromnetz anzuschließen. Die technischen Daten sind dem Typenschild unter der Satzschublade zu entnehmen (Abb.1).
- Der Anschluss ist durch einen zugelassenen Stecker oder einer Abzweigdose vorzunehmen, indem die korrekte Isolierung zwischen den Verbindern gehalten wird (Abb.2).

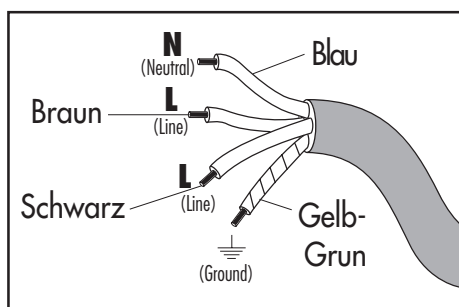


Fig. 2

#### 5 - WASSERANSCHLUSS

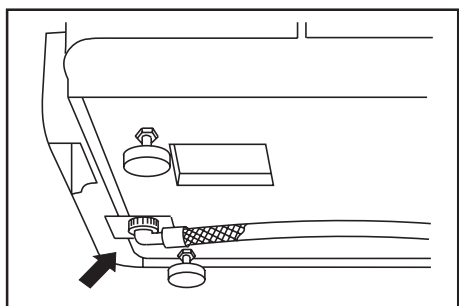


Fig. 3

- Der Anschluss hat an einer Trinkwasserleitung zu erfolgen. Es sind Druckverhältnisse zwischen 1,8 und 8 bar zulässig. Es darf nur ein entsprechender Verbindungsschlauch benutzt werden (Abb.3).
- Der Schlauch darf nicht geknickt oder gequetscht werden. Um die Verkalkung der wasserführenden Teile zu vermeiden, vor allem wo das Wasser hart ist, sollte ein Reiniger im Wasser-Zuleitungsrohr eingebaut werden.

## 6 - ANSCHLUSS RESTWASSERAUSLAUF

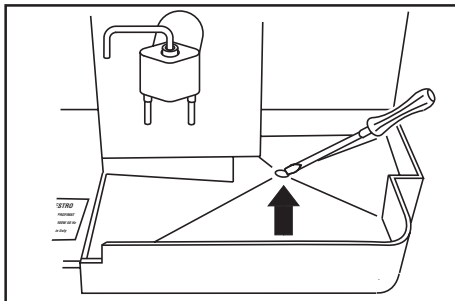


Fig. 4

- In der Abtropfschale befindet sich eine Vertiefung (Abb.4). Wird die Schale direkt an einen Abfluss angeschlossen, muss diese Vertiefung mit einem Schraubenzieher durchbrochen werden.
- Der Anschluss erfolgt mit einem Schlauch (Abb.5), dessen Innendurchmesser mind. 12 mm sein sollte.
- **Achtung:** Schlauch nicht knicken, sonst wird der Restwasserabfluss behindert.

## 7 - INBETRIEBNAHME

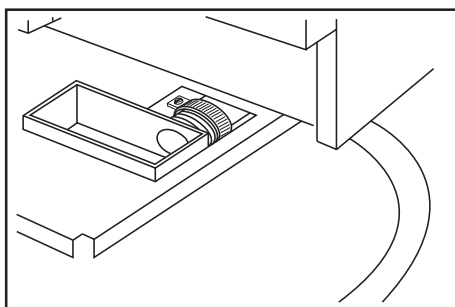


Fig. 5

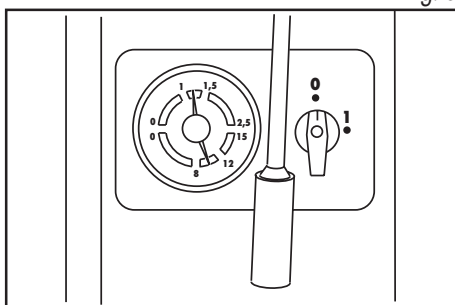


Fig. 6

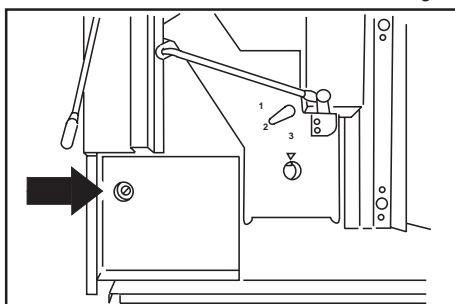





Fig. 7

- Stellen Sie den Hauptschalter auf "1". Die Pumpe schaltet sich automatisch ein. Wenn der richtige Wasserstand im Boiler erreicht wird, schaltet sie sich wieder aus.
- **Entlüftung des Boilers**
- Das Dampfventil öffnen, bis etwas Dampf austritt (ca.2-3 Minuten).
- Ca. 5-7 Minuten nach dem Einschalten leuchtet die  der Temperaturanzeige. Die Maschine ist betriebsbereit, wenn der Betriebsdruck zwischen 1,2 und 1,5 bar liegt (Abb.6).
- **Einstellung des Pumpendrucks**
- Um den Pumpendruck einzustellen, wird die Taste  und danach die Taste  gedrückt. Wenn das Wasser aus dem Auslauf fließt, muss das Manometer 8 bis 10 bar anzeigen (Abb.6). Bei Abweichungen wird der Druck mit der Regulierungsschraube hinter der Satzschublade korrigiert (Abb.7). Der Wasserauslauf kann durch Drücken einer beliebigen Taste gestoppt werden.
- **Einstellung des Mahlgrads**
- Der Mahlgrad wird auf die folgenden Werte eingestellt(Abb.8):
  - Italien:** 4-5
  - Spanien:** 6-7
  - Frankreich-Schweiz:**7-8
  - Deutschland-Österreich:**10-12
  - USA-Kanada:** 10-14
 Danach den Bohnenbehälter mit frischen Kaffeebohnen auffüllen.
- Achten Sie darauf, dass der Schliessknopf des Kaffeebohnenbehälters im Gegen-

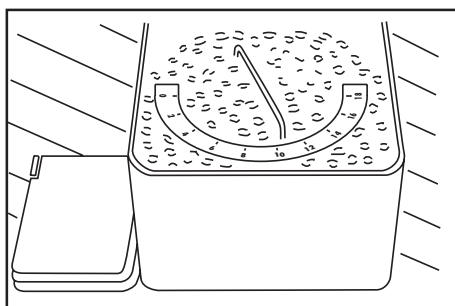


Fig. 8

- Uhrzeigersinn auf "OPEN" gedreht wird (Abb. 9).
- Eine Tasse unter den Kaffeeauslauf stellen und die Taste ☕ drücken. Um den Kaffee auslauf zu stoppen, irgendeine Taste drücken. Wenn der Kaffee zu langsam ausläuft, wird der Mahlgrad bei laufender Mühle auf einen höheren Wert eingestellt. Fließt der Kaffee zu schnell, wird der Mahlgrad nach unten, auf einen niedrigeren Wert, eingestellt (bei laufender Mühle). Achtung: Der Geschmack des Kaffees ändert sich erst nach dem zweiten Kaffee.

## 8 - MENGENDOSIERUNG

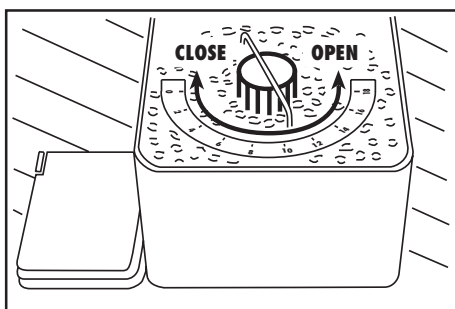


Fig. 9

- Die Maschine ausschalten und den Hauptschalter auf "0" bringen. Die Tasten ☕ und ☑ gleichzeitig drücken und den Hauptschalter auf "1" drehen. Jetzt blinkt die LED der Taste ♥, um anzuzeigen, dass die Maschine sich im Programmiermodus befindet.
- Die zu programmierende Taste drücken. Wenn die Dosis erreicht ist, die Taste nochmals betätigen, um die gewünschte Menge abzuspeichern. Alle Tasten können auf diese Art programmiert werden.
- **Wichtig:** Die Mengen der Doppelkaffeetasten (☕☕ und ☕☑) werden automatisch von der Menge der Einerkaffeetasten übernommen. Bei den programmierten Tasten blinkt die LED.
- Die Maschine mit dem Hauptschalter ausschalten, um aus den Programmiermodus zu kommen.
- **Achtung:** Es ist möglich, die Dosis einer oder mehrerer Produkttasten einzustellen. Die anderen bleiben dabei unverändert.

## 9 - EINSTELLUNG DER VORMAHLUNG (NUR PROFIMAT DE LUXE)

- Wenn die Vormahlung eingestellt wird, mahlt die Maschine während der Kaffeezubereitung die nächste Portion.  
Die Kaffeezubereitung ist daher viel schneller, da die Portion schon gemahlen worden ist.
- Um die Vormahlung einzustellen, zuerst die Taste drücken und festhalten. Drücken Sie gleichzeitig die ♥ und die ☑ Taste. Die Funktion wird bestätigt, indem die Taste ☕ innerhalb von 5 Sekunden gedrückt wird.
- Das langsame Blinken der 5 LED der Kaffeetasten zeigt, dass die Vormahlung eingeschaltet ist.
- Um die Vormahlung auszuschalten, muss der Vorgang wiederholt werden.
- **Achtung:** Mit der Vormahlung, bleibt die Kaffeeportion in der Maschine bis zur folgenden Zubereitung. Wird die Maschine für lange Zeit abgeschaltet (z.B. während der Nacht oder am Wochenende), könnte die Kaffeeportion das Aroma verlieren. Auch könnte der Dosierer manchmal nicht richtig funktionieren. Wir raten darum die Vormahlung nur einzuschalten, wenn es wirklich nötig ist (z.B. Spitzenzeiten). **Auf jeden Fall sollte die Vormahlung am Abend abgeschaltet werden. Danach muss mindestens ein Kaffee gemacht werden um den Dosierer zu entleeren.**

## 10 - KAFFEEZUBEREITUNG

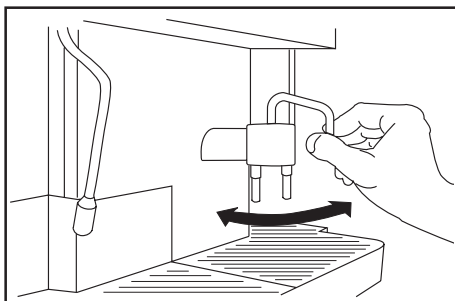


Fig. 10

- Die Qualität des Kaffees oder Espressos wird von verschiedenen Faktoren beeinflusst. Wichtige Voraussetzung ist frisch gerösteter Kaffee der besten Mischungen.
- Eine Tasse vom Tassenwärmer nehmen und unter den Kaffeeauslauf stellen. Gewünschte Taste für Kaffeemenge drücken. Ist die Kaffeemenge erreicht, schaltet der Auslauf automatisch ab. Der Kaffeeauslauf kann jedoch auch durch Drücken einer beliebigen Taste unterbrochen werden. Werden Tassen verwendet, die etwas grösser sind, kann der Kaffee vom höheren Rohr entnommen werden indem er nach rechts gedreht wird. In diesem Fall sind die kleinen Ausläufe geschlossen.

## 11 - KAFFEEZUBEREITUNG MIT KAFFEEPULVER

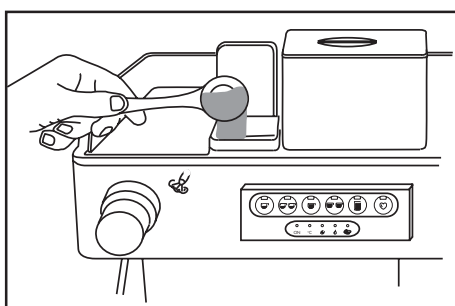


Fig. 11

- Die Abdeckung des Dosiers hochklappen. Mit dem Dosierlöffel Kaffeepulver in den Behälter einfüllen (Abb.11).
- Eine oder zwei Tassen unter den Kaffeeauslauf stellen.
- Durch Drücken der Taste ☺ wird die Maschine auf Pulverkaffee umgeschaltet. Nun kann die gewünschte Produkttaste gedrückt werden.

## 12 - DAMPFZUBEREITUNG

- Das Dampfventil öffnen und das Kondenswasser in der Dampfleitung ablaufen lassen.
- Die Dampfdüse wird in die zu erhitzende Flüssigkeit getaucht. Den Dampfahn solange öffnen, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.
- Um die Milch für den Cappuccino aufzuschäumen, wird die Dampfdüse etwas unter die Milchoberfläche gehalten. Mit kreisenden Bewegungen die Milch aufschäumen, bis sich dichter Schaum gebildet hat. Erst dann die Dampfdüse tiefer eintauchen, bis die Milch heiss ist.




## 13 - HEISSWASSERZUBEREITUNG

- Das Teeglas oder die Tasse wird direkt unter die Heisswasserdüse gestellt und der Wasserhahn geöffnet. Nach der Wasserentnahme wird der Wasserhahn wieder geschlossen.
- **Achtung:** Nachdem viel Wasser entnommen worden ist, sinkt der Druck im Boiler. Die richtige Temperatur im Boiler wird nach ein paar Minuten wieder erreicht.

## 14 - BETRIEBSMELDUNGEN

- **Wassermangel:**
- Die LED mit dem Symbol 💧 meldet Wassermangel. Die Maschine sofort ausschalten und die Ursache

beheben. Nur wenn sichergestellt ist, dass Wasser vorhanden ist, darf die Maschine wieder eingeschaltet werden. Bleibt die LED eingeschaltet, sollte man sich an die Servicestelle wenden.

- Blinkt die LED , ist eine Störung in der Niveauüberwachung festgestellt worden. Wenden Sie sich auf jeden Fall an die Servicestelle.
- **Kaffeemangel:**  
Der Kaffeemangel wird durch die LED  gemeldet. Der Behälter wird mit Kaffeebohnen aufgefüllt. Sobald eine Kaffeetaste gedrückt wird erlischt die Anzeige. Leuchtet die LED auch wenn der Behälter Kaffee enthält, achten Sie darauf, dass der Schliessknopf auf "OPEN" steht (Abb.9).
- **Kaffeersatzschublade voll:**  
Blinkt die LED , der Satzschublade, so ist der Kaffeebehälter voll. Wird sie nicht nach weiteren 8 Kaffee entleert, leuchtet die LED und die Maschine ist blockiert. Die Schublade muss geleert werden. Die Maschine ist wieder betriebsbereit.

## 15 - WARTUNG UND REINIGUNG

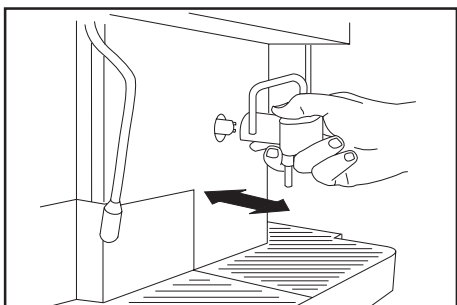


Fig. 12

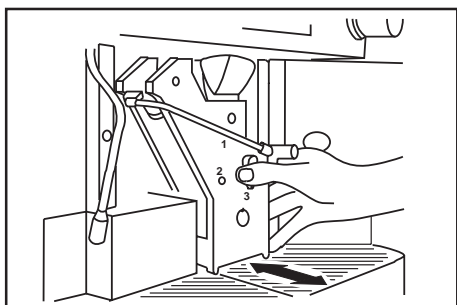


Fig. 13

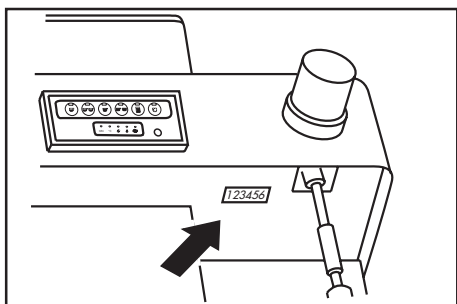


Fig. 14

- Die Maschine sollte täglich gereinigt werden.
- **Kaffeeauslauf:** Der Auslauf wird vorsichtig herausgezogen und mit warmem Wasser gespült (Abb.12).
- **Zentraleinheit:** Die Zentraleinheit wird herausgenommen, indem der Hebel in Position 3 gedreht wird (Abb.13). Das Fach in der Maschine wird mit einem feuchten Schwamm gereinigt. Die Einheit mit warmem Wasser abspülen und danach gut abtrocknen. Die Einheit wieder einsetzen, indem der Hebel auf Position 3 gedreht wird. Es ist darauf zu achten, dass sie in der Grundstellung steht (Pfeile müssen übereinstimmen). Mit dem Schlüssel kann sie in die Grundstellung gebracht werden. Wenn die Einheit richtig eingesetzt worden ist, befindet sich der Hebel auf Position 2.
- **Satzschublade und Abtropfschale:** Diese Teile sollten regelmässig entleert, gereinigt und trockengerieben werden.

**Hauptreinigung:** Die Flächen, die Chromstahlteile, der Tassenwärmer, das Dampf- und Warmwasserrohr und das ganze Gehäuse sollten mit einem feuchten Tuch abgerieben werden.

**Wartung:** Es ist empfehlenswert das Gerät regelmässig von einer autorisierten Servicestelle zu überprüfen. Diese wird Ihnen eine reibungslose Funktion der Maschine garantieren. Die Wartungsintervalle entnehmen Sie dem Garantieschein oder was im Kaufvertrag abgemacht ist. Die gemachten Kaffeezyklen können am Kaffeezähler, der am unteren Teil des Bedienfeldes angebracht ist, abgelesen werden.

# MAQUINA PARA CAFÉ AUTOMÁTICA

## PROFIMAT - PROFIMAT DE LUXE

### 1 - INFORMACIONES GENERALES

#### 1.1 Finalidad del manual

- La finalidad del presente manual es mostrar al usuario todas las funciones de la máquina para café, simplificar su empleo y conseguir las mejores prestaciones.

### 2 - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### 2.1 Descripción de la máquina

- La máquina de café Profimat es una máquina automática de uso profesional para el suministro de café expreso (normal-largo-extralargo), con posibilidad de empleo de café molido y provista de boquilla de suministro para agua caliente y vapor.
- Índice de seguridad:  
Máquina comprobada y aprobada según las normas de seguridad Europeas.

#### 2.2 Características técnicas

- Designación del modelo: PROFIMAT - PROFIMAT DE LUXE
- Dimensiones:(AxAxP) ..... 470x550x450 mm
- Peso ..... 44 kg.
- Capacidad de la caldera: ..... 1,6 litros
- Contenedor de café (transparente): capacidad ..... 800 gr.
- Cable de alimentación: longitud ..... 155 cm.
- Tiempo de calentamiento: ..... 7 min. aprox.
- Alimentación: ver tarjeta datos bajo la máquina
- Potencia: ..... 3200 W
- Boquilla agua caliente/vapor orientable y aislada térmicamente

### 3 - NORMAS DE SEGURIDAD

- Para la seguridad del usuario y del aparato, se deben seguir siempre las precauciones siguientes:
- Este aparato está destinado para uso profesional, y por ello debe ser utilizado solamente por personal especializado.
- Leer atentamente todas las instrucciones contenidas en este manual y tenerlo siempre a mano para eventuales consultas.
- Apagar siempre el aparato antes de efectuar cualquier tipo de operación con el cable de alimentación.
- No intentar abrir ni forzar las láminas y paneles de protección, ya que en el interior del aparato no existen piezas que puedan ser utilizados por el usuario. En caso de necesidad, consultar con uno de nuestros Centros de Asistencia Autorizados.
- El embalaje original ha sido diseñado y realizado para proteger el aparato durante la expedición. Por ello, les rogamos que lo conserven por si fuera necesario algún otro transporte ó envío de retorno.

- No sumergir la máquina en agua ni usar en ambientes muy húmedos ó muy polvorientos. Utilizar el aparato a temperaturas comprendidas entre 10°C y 40°C.
- No verter nunca agua sobre la máquina, salvo en la bandeja prevista expresamente para ello.
- No permitir a los niños que manipulen el aparato.
- El aparato no debe funcionar jamás sin agua.

#### 4 - CONEXIÓN ELÉCTRICA

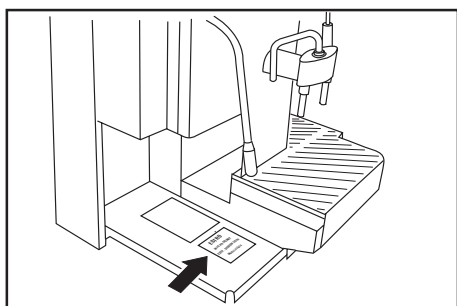


Fig. 1

- Conectar la máquina a una línea de tensión adecuada (ver la tarjeta de datos situada bajo el cajón de los posos)(fig. 1), siguiendo el esquema indicado (fig. 2).
- **Atención:** efectuar la conexión utilizando una clavija del tipo homologado ó una caja de derivaciones expresamente adaptada, teniendo cuidado de mantener un correcto aislamiento entre los conectores.

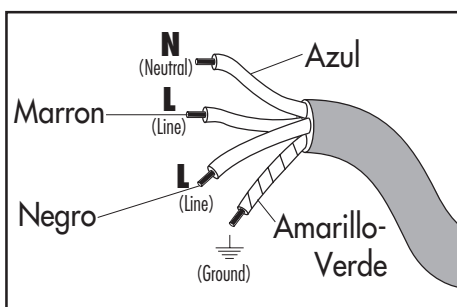


Fig. 2

- Para conectar a 220V monofase unir los cables marron y negro, conectar estos dós a línea, el azul a neutro y el amarillo-verde a masa.

#### 5 - CONEXIÓN AL AGUA

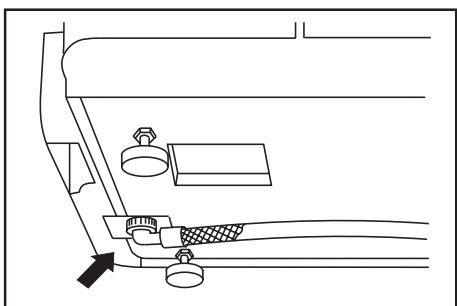


Fig. 3

- Conectar la máquina a una conducción de suministro de agua potable que tenga una presión comprendida entre 1,8 y 8 bar. Para ello se debe utilizar el tubo de carga suministrando y conectarlo al manguito situado en la parte inferior de la máquina (fig. 3).
- **Atención:** asegurarse de que el tubo de carga esté conectado correctamente a la máquina sin sufrir aplastamientos ni pliegues bruscos.
- Para evitar la formación de depósitos calcáreos en las piezas de la máquina, se aconseja, sobre todo en aquellas zonas con aguas muy duras, insertar un depurador en el tubo de alimentación de agua.

## 6 - CONEXIÓN DE LA DESCARGA

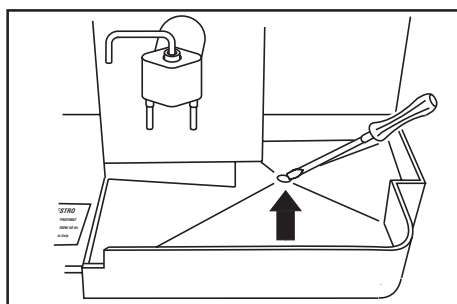


Fig. 4

- En la base del depósito recolector hay una abertura que normalmente está cerrada por un diafragma fino de plástico (fig. 4).
- Cuando se desea descargar el contenido del depósito en un tubo de descarga, es preciso desatornillar el mencionado diafragma con un destornillador.
- Conectar al manguito de descarga situado en la base de la máquina un tubo con diámetro interior de 15-17 mm, y ajustar con una abrazadera de tornillo (fig. 5).
- **Atención:** Asegurarse de que el tubo de descarga esté colocado correctamente bajo la máquina sin sufrir aplastamientos ó pliegues bruscos que podrían ocasionar fugas de agua.

## 7 - PRIMERA PUESTA EN MARCHA

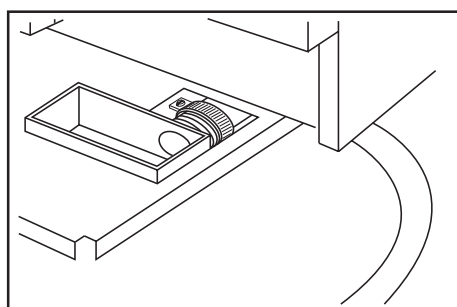


Fig. 5

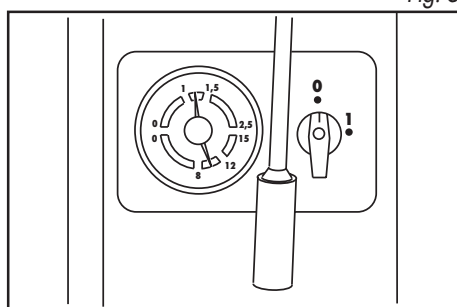


Fig. 6

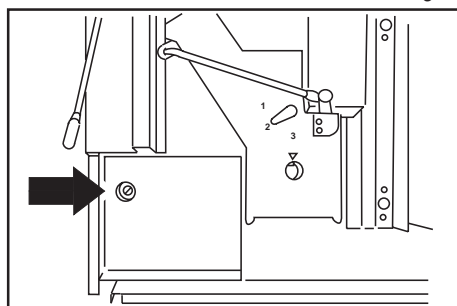





Fig. 7

- Colocar el interruptor general en "1". La bomba se pone en marcha y se para automáticamente después de haber restablecido el nivel de agua en el depósito.
- **Descarga del aire del depósito**
- Abrir la llave de vapor y dejarla abierta hasta que comience a salir un mínimo de vapor (aprox. 2-3 minutos).
- Después de unos 5-7 minutos aproximadamente del encendido, se enciende el indicador situado encima del símbolo  que significa que la máquina está preparada y que se ha alcanzado la temperatura justa en el depósito (verificar que la escala superior del manómetro señale una presión comprendida entre 1,2 y 1,5 bar) (fig. 6).
- **Regulación de la presión de la bomba**
- Presionar ahora el botón  e inmediatamente . Cuando comience a salir agua por el dispensador, observar la escala inferior del manómetro que debe señalar una presión comprendida entre 8 y 10 bar (fig. 6). En el caso de que la presión no estuviera comprendida entre los límites indicados, actuar sobre el tornillo de regulación situado detrás del cajón de posos para restablecer el valor correcto (fig. 7). Volviendo a apretar uno cualquiera de los botones se para la salida de agua.
- **Regulación del molido del café**
- Regular la manecilla de molido del café sobre uno de los valores siguientes (fig. 8):
  - Italia:** 4-7
  - España:** 6-7
  - Francia-Sviza:** 7-8
  - Alemania-Austria:** 10-12
  - USA-Canada:** 10-14
- Rellenar el contenedor de café fresco en grano.

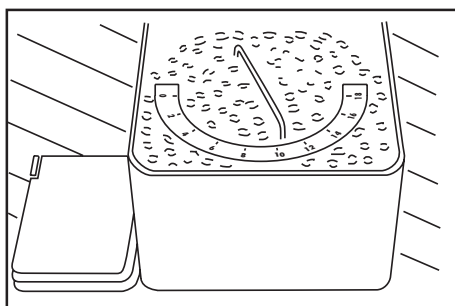


Fig. 8

- Verificar que la manecilla de cierre del contenedor de café se gire en sentido contrario a las agujas del reloj en posición "OPEN" (fig. 9).
- Colocar una taza bajo la boquilla dispensadora, presionar el botón ☕ y esperar la salida del café. Para cerrar la salida, presionar de nuevo cualquier botón. Si el café sale con excesiva lentitud, regular el molido a un valor más elevado, si por el contrario sale con excesiva rapidez se debe colocar la manecilla sobre un valor de molido más bajo.
- **Atención:** después de haber modificado la calidad del molido, se deberán servir como mínimo dos cafés antes de poder apreciar la variación.

## 8 - PROGRAMACIÓN DE LAS DOSIS

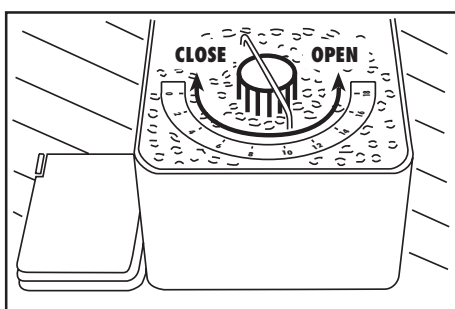


Fig. 9

- Apagar la máquina colocando el interruptor general en "0".
- Manteniendo presionados ambos botones ☕ y ☑, poner el interruptor general en "1". El indicador del botón ♥ relampaguea para indicar que el proceso de programación está activado.
- Presionar ahora el botón que se desea programar y volver a presionarlo cuando se alcanza la dosis deseada. Proceder del mismo modo para programar todos los botones.
- **Nota:** La programación de los botones con ciclo doble (☕☕ y ☑☑) se efectúa sobre un solo café, el

control electrónico procede a doblarlo automáticamente. Los botones que están siendo programados tienen sus indicadores respectivos relampagueantes.

- Apagar la máquina con el interruptor para salir de la programación.
- **Atención:** Entrando en el proceso de programación es posible modificar la dosis de uno ó más botones.

## 9 - PROGRAMACION DEL MOLIDO PREVIO (sólo versión DE LUXE)

- Con la opción de molido previo, la máquina muele la dosis de café necesaria para el ciclo siguiente, mientras se está distribuyendo el café. Esto permite distribuir el próximo café con mayor rapidez, debido a que la dosis del café siguiente ya está preparada.
- Para activar el molido previo, mantener presionada la tecla ♥ y pulsar al mismo tiempo la tecla ☑. Confirmar pulsando la tecla ☕ durante 5 segundos.
- El lento relampagueo de los 5 indicadores de las teclas de café indica que se ha activado el molido previo.
- Para desactivar la opción, repetir el procedimiento.
- **Atención:** al haber programado el molido previo, la dosis de café permanece en la máquina hasta la siguiente distribución de café. En el caso de que exista una pausa prolongada (por ejemplo: durante la noche ó por el cierre semanal), se perdería el aroma de la dosis ya molida, e incluso podría observarse una disminución de la eficiencia del dosificador; por lo que se aconseja programar el molido previo solo cuando se crea que va a existir una necesidad (por ejemplo: en las horas punta) y anularlo cada noche, teniendo cuidado de servir un café como mínimo después de haberla desactivado (para descargar el dosificador).

## 10 - SUMINISTRO DEL CAFÉ (EN GRANO)

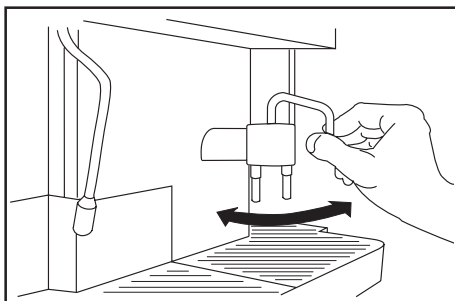


Fig. 10

- Para obtener los mejores resultados aconsejamos utilizar siempre café fresco y las mejores mezclas disponibles.
- Extraer una ó dos tazas del soporte calentatazas, colocarlas bajo la boquilla dispensadora y presionar el botón de la cantidad deseada. Al alcanzar la dosis programada, la máquina se para automáticamente. Si se desea parar la salida antes de alcanzar la dosis prevista, es suficiente con presionar cualquier botón. Si se desean utilizar tazas ó vasos particularmente altos se puede aumentar la altura de la boquilla dispensadora girándola media vuelta en el sentido de las agujas del reloj (fig. 10).

## 11 - SUMINISTRO DEL CAFÉ (MOLIDO)

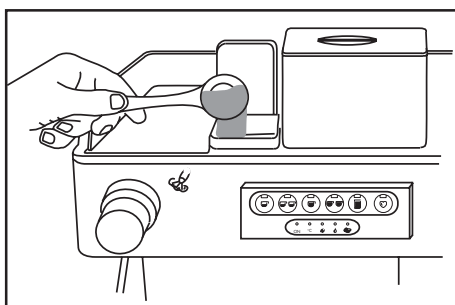


Fig. 11

- Abrir la tapa del dosificador e introducir una ó dos dosis de café molido utilizando la cucharilla conveniente (fig. 11).
- Colocar una ó dos tazas bajo la boquilla dispensadora.
- Presionar el botón para seleccionar el aprovechamiento del café molido y después el botón de la cantidad deseada.

## 12 - SUMINISTRO DE VAPOR


- Abrir la llave del vapor y dejar salir las primeras gotas de agua caliente. Ahora la máquina suministra vapor continuamente. El nivel de agua en el depósito se restablece automáticamente.
- Sumergir ahora el tubo en el líquido a calentar hasta alcanzar la temperatura deseada. Cerrar ahora la llave de vapor.
- Para obtener espuma sobre la leche para el "capuchino", es aconsejable no sumergir completamente la extremidad del tubo, sino dejarla sobre la superficie de la leche sumergiéndola de vez en cuando, completando movimientos rotatorios con la taza.

## 13 - SUMINISTRO DE AGUA CALIENTE


- **Atención:** no utilizar el agua caliente al mismo tiempo que se hace el café.
- Colocar un recipiente bajo el tubo de suministro de agua caliente y abrir la llave.
- Cerrar la llave cuando se alcanza la cantidad deseada.
- **Atención:** Después de haber retirado mucha agua caliente, la temperatura de la misma tiende a reducirse. Se debe esperar un par de minutos hasta que se pueda alcanzar la temperatura justa en el depósito.

## 14 - INDICACIONES DE SEGURIDAD


### • Falta de agua:

Cuando se enciende el indicador situado sobre el símbolo  significa que no hay agua en el tubo de alimentación.

Apagar la máquina y verificar la causa del problema. Después de tener la seguridad de que hay agua de nuevo en el tubo, volver a encender la máquina. Si el indicador permanece encendido todavía, contactar con alguno de nuestros Centros de Asistencia.


Cuando el indicador  se enciende y parpadea, significa que el nivel de agua en la caldera es demasiado alto. Dirigirse a un Centro de Asistencia Autorizado.

### • Falta de café:

Cuando se enciende el indicador situado sobre el símbolo  significa que el contenedor de café en grano está vacío. Rellenar el contenedor de café y presionar nuevamente un botón.

Ante cualquier indicador de café encendido, verificar que la manecilla de cierre esté abierta en posición "OPEN" (fig. 9).

### • Cajón de posos lleno:

El encendido relampagueante del indicador situado sobre el símbolo  significa que el cajón de posos está lleno. Si el cajón no se vacía, después de 8 cafés más, el indicador queda fijo y la máquina se bloquea completamente. Al vaciar el cajón de posos la máquina se pone de nuevo en marcha.

## 15 - LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

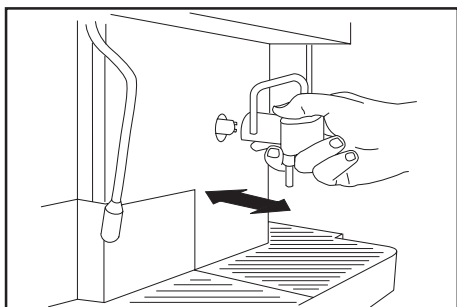


Fig. 12

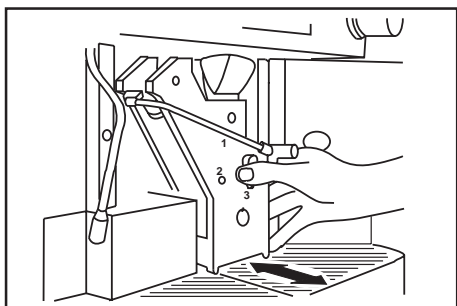


Fig. 13

- Es aconsejable hacer una limpieza general diaria de la máquina.
- **Boquilla distribuidora:** Sacar la boquilla tirando suavemente hacia afuera (fig. 12), desmontarla, lavarla con agua tibia y volver a colocarla en su lugar.
- **Grupo dispensador:** **Sacar la boquilla dispensadora, abrir la puerta de acero y extraer** al grupo dispensador llevando la palanca de enganche a la posición 3 (fig. 13). Limpiar la base con una esponja húmeda. Lavar el grupo utilizando agua tibia, secarlo bien y resinsertarlo en la máquina, manteniendo la palanca de enganche en la posición 3. Asegurarse de que los indicadores de referencia del eje central coincidan (servirse de la llave suministrada para alinearlos). Si el grupo se ha insertado correctamente, la palanca de enganche se debe encontrar en la posición 2.
- **Cajón de posos depósito recogedor:** Vaciar el cajón de los posos del café, sacar la rejilla, lavar con agua tibia y secar. La misma operación debe efectuarse con el depósito recogedor.
- **Limpieza general:** Limpiar con un paño húmedo el soporte del depósito, los paneles de acero, el soporte calentatazas, los tubos de vapor y agua caliente y la estructura de la máquina.
- **Mantenimiento:** Después de 5.000 servicios ( ver el

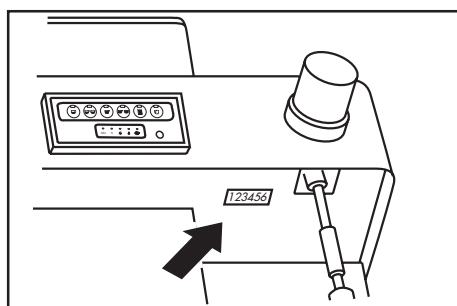


Fig. 14

contador situado en la parte superior de la máquina) (fig. 14), es aconsejable solicitar la intervención de alguno de nuestros Centros de Asistencia Técnica que procederá a efectuar todas las operaciones de mantenimiento y de asistencia preventiva que les garantizarán siempre los mejores resultados en la utilización de su máquina.

**DEUTSCHLAND:****SAECO Handelsgesellschaft mbH**

Hermann-Laur-Str. 4

D-78253 Eigeltingen

Tel.: 07774/50510

Fax: 07774/50597

**SUISSE:****ESTRO AG Getränkeautomaten**

Nordringstrasse 15

CH-4702 Oensingen

Tel.: 062/763434

Fax: 062/763435

**ÖSTERREICH:****SAECO Kaffeemaschinen**

Bahnhofstr. 9

A-6922 Wolfurt

Tel.: 05574/6777

Fax: 05574/6777-77

**ESPAÑA:****SAECO Iberica S.A.**

San Fernando 34

08940 Cornellà

Pol. Ind. Almeda (Barcelona)

Tel.: (93) 4740017

Fax: (93) 4740434

**CANADA:****Les Distributions****SAECO Canada ltée**

169 Est Rue Beaubien

Montréal - Québec H2S 1R3

Tel.: (514) 2726601

Fax: (514) 2728545

**FRANCE:****SAECO France**

60, Avenue Félix Faure

75015 Paris

Tel.: (1) 45543508

Fax: (1) 45543458

**ITALIA****SAECO S.p.A.**

Via Torretta

I - 40041 GAGGIO MONTANO (Bologna)

Tel.: 0534-30009

Fax: 0534-31125

