

MANUAL DE INSTRUCCIONES _____

E

OPERATING INSTRUCTIONS _____

GB

MODE D'EMPLOI _____

F

ISTRUZIONI PER L'USO _____

I

BEDIENUNGSANLEITUNG _____

D

MANUAL DE INSTRUÇÕES _____

P

E**ENHORABUENA:**

Vd. ha adquirido una máquina para la obtención de la mejor crema de café expresso. Su máquina ha sido producida con las más avanzadas tecnologías en cuanto a seguridad, fiabilidad y diseño. Lo que le confieren una gran durabilidad y bajo mantenimiento.

Vd. solo deberá seguir los sencillos consejos que le describimos en este manual para sacarle el máximo rendimiento a su máquina.

Solo los Servicios Técnicos autorizados, pueden darle la máxima garantía en cuanto a servicio y recambios originales. Exija la Instalación y Mantenimiento al Servicio Oficial.

El Servicio de Asistencia Técnica Post-Venta está siempre dispuesto a escuchar sus observaciones y sugerencias, en el objetivo de una mejora constante de la calidad del producto y satisfacción al cliente.

¡ ATENCION! La máquina incorpora una caldera a presión y alta temperatura. Sólo puede ser intervenida por profesionales cualificados.

F**FÉLICITATIONS**

Vous avez acquis une machine pour obtenir le meilleur café express. Votre machine a été construite avec les technologies les plus avancées en sécurité, fiabilité et dessin, lui conférant ainsi une longue durée et un faible entretien.

Vous n'aurez qu'à suivre les simples conseils que nous décrivons dans le présent manuel pour un rendement maximal de votre machine.

Seuls les Services Techniques agréés peuvent vous donner la garantie maximale en ce qui concerne le service et les pièces de rechange d'origine. Exigez l'installation et l'entretien du Service Officiel.

Le Service d'Assistance Technique Après Vente est toujours prêt à écouter vos observations et suggestions, dans le but d'améliorer constamment la qualité du produit et de satisfaire le client.

ATTENTION ! La machine incorpore une chaudière sous pression et à haute température. Seuls des professionnels qualifiés peuvent la manipuler.

D**HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH!**

Sie haben eine Kaffeemaschine zur Bereitung einer köstlichen Espresso - Creme erworben. Ihr Gerät wurde mit den fortschrittlichsten technologischen Mitteln in Bezug auf Sicherheit, Verlässlichkeit und Design hergestellt. Dadurch ist eine lange Lebensdauer gewährleistet und nur eine geringe Wartung und Pflege notwendig.

Sie haben nichts anderes zu tun als den einfachen Hinweisen zu folgen, die wir Ihnen in der vorliegenden Gebrauchsanweisung geben, um den größtmöglichen Nutzen aus ihrem Gerät zu ziehen.

Nur ein zugelassener Wartungsdienst garantiert Ihnen einen bestmöglichen Service sowie den Ersatz von Originalteilen. Verlangen Sie die Installation und Wartung durch einen zugelassenen Wartungsdienst.

Stets bemüht, unsere werten Kunden zufriedenzustellen sowie die Qualität unseres Produktes ständig zu verbessern, ist unser Kundendienst gern bereit, auf Ihre Beobachtungen und Anregungen einzugehen.

WARNUNG! Die Kaffeemaschine beinhaltet einen hochtemperierten Druckkessel, der nur durch erfahrenes technisches Personal gehandhabt werden darf.

GB**CONGRATULATIONS**

You have acquired a machine that will provide you with the best espresso cream coffee. This machine has been manufactured using the most advanced technology for safety, reliability and design. It is extremely robust and requires very little maintenance.

You only have to follow the simple advice described in this handbook to obtain maximum performance from the machine.

Only authorized Service Technicians can give you maximum service guarantees and original spare parts. Demand installation and maintenance by Official Service Agents.

The Customer Technical Service Department is always willing to listen to your comments and suggestions to constantly improve the quality of the product and customer satisfaction.

ATTENTION. The machine contains a boiler at high temperature and pressure. It should only be manipulated by qualified professionals.

I**CONGRATULAZIONI!**

Ha acquistato la macchina perfetta per ottenere la migliore crema di caffè. Questo apparecchio è stato fabbricato avvalendosi delle più avanzate tecnologie in quanto a sicurezza, affidabilità e design, il che gli garantisce una lunga vita utile e una bassa manutenzione.

Per trarre il massimo profitto da questa macchina, dovrà solo seguire i semplici consigli che Le diamo in questo manuale.

Solo i Centri di Assistenza Tecnica autorizzati Le possono offrire le massime garanzie di servizio e fornirLe i ricambi originali. Si rivolga sempre a un Centro di Assistenza Tecnica Ufficiale.

Il Servizio di Assistenza Tecnica Postvendita è sempre disposto ad ascoltare le Sue osservazioni ed i Suoi suggerimenti, per migliorare costantemente la qualità del prodotto e accrescere così la soddisfazione del cliente.

ATTENZIONE! L'apparecchio incorpora una caldaia a pressione e ad alta temperatura. Per qualsiasi intervento rivolgersi solo a tecnici specializzati.

P**PARABÉNS**

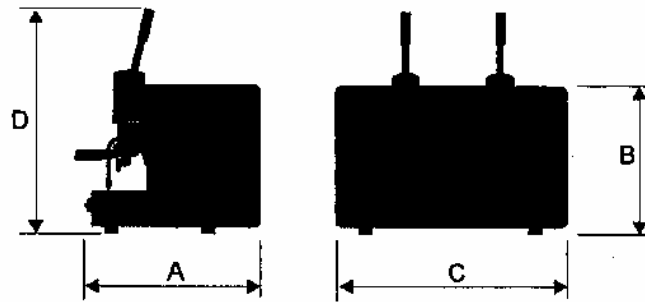
Acaba de adquirir uma máquina para a obtenção do melhor creme de café expresso. A sua máquina foi produzida com as mais avançadas tecnologias quanto a segurança, fiabilidade e design, que lhe conferem uma grande durabilidade e baixa manutenção.



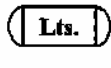
Deverá apenas seguir os simples conselhos que lhe descrevemos neste manual para tirar o máximo rendimento à sua máquina.

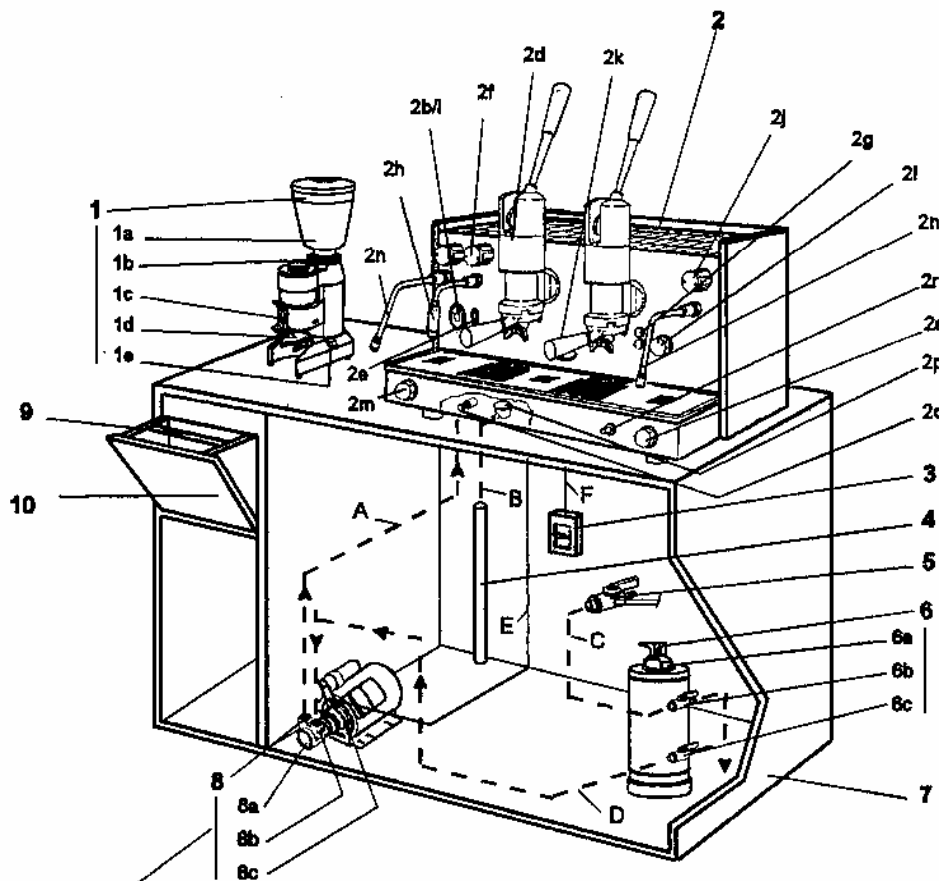
Só os Serviços Técnicos autorizados lhe podem dar a máxima garantia quanto a serviço e sobresselentes originais. Exija a Instalação e Manutenção ao Serviço Oficial.

O Serviço de Assistência Técnicas Pós-Venda está sempre pronto a escutar as suas observações e sugestões, com o objectivo de uma melhoria constante da qualidade do produto e satisfação ao cliente.

ATENÇÃO! A máquina incorpora uma caldeira a pressão e alta temperatura. Só pode ser manipulada por profissionais qualificados.



	W	 Kg.		m/m.			
				A	B	C	D
2	2.600 W	65 Kgs	11 Lts.	560	430	740	750
3	3.700 W	82 Kgs	18 Lts.	560	430	910	750



NOTA: Para los modelos de palanca no es imprescindible la electrobomba

NOTE: The electric pump is not required for lever models.

NOTE: Pour les modèles à manette, l'électro-pompe n'est pas indispensable

NOTA: Per i modelli a leva non è indispensabile l'elettropompa.

HINWEIS: Für die Modelle mit Hebel ist die Elektropumpe nicht unverzichtbar.

NOTA: Para os modelos de alavanca não é imprescindível a electrobomba

E

- 1.- **MOLINO CAFE**
- 1a. Tolva café 2 Kg.
- 1b. Regulación moltura
- 1c. Prensa café
- 1d. Regulación dosis
- 1e. Interruptor molino
- 2. **MAQUINA CAFE**
- 2b. Manómetro presión red
- 2c. Mandos erogación
- 2d. Grupo erogación
- 2e. Piloto nivel agua caldera
- 2f. Mando agua caliente
- 2g. Piloto funcionamiento
- 2h. Salida agua caliente
- 2i. Manómetro presión caldera
- 2j. Mando vapor
- 2k. Portafiltros
- 2l. Interruptor general
- 2m. Mando entrada agua
- 2n. Salida vapor
- 2o. Entrada agua
- 2p. Cubeta desagüe
- 3.- **INTERRUPTOR**
- 4.- **TUBO DESAGÜE**
- 5.- **GRIFO GENERAL**
- 6.- **DESCALCIFICADOR**
- 6a. Tapa descalcificador
- 6b. Grifo superior
- 6c. Grifo inferior
- 7.- **MUEBLE**
- 8.- **MOTOR BOMBA**
- 8a. Bomba con by-pass
- 8b. By-pass (regula presión salida bomba)
- 8c. Conexión motor bomba
- 9.- **BARRA CON FUNDA**
- 10.- **CAJON MARRO**

I

- 1.- **MACINACAFFÈ**
- 1a. Tramoggia caffè 2 kg
- 1b. Regolazione macinatura
- 1c. Pressino per il caffè
- 1d. Regolazione dose
- 1e. Interruttore macinacaffè
- 2.- **MACCHINA PER CAFFÈ**
- 2b. Manometro pressione di rete
- 2c. Comandi erogazione
- 2d. Gruppo erogazione
- 2e. Spia luminosa livello acqua caldaia
- 2f. Comando acqua calda
- 2g. Spia luminosa funzionamento
- 2h. Uscita acqua calda
- 2i. Manometro pressione caldaia
- 2j. Comando vapore
- 2k. Portafiltri
- 2l. Interruttore generale
- 2m. Comando entrata acqua
- 2n. Uscita vapore
- 2o. Entrata acqua
- 2p. Vaschetta raccogliacqua
- 3.- **INTERRUPTORE**
- 4.- **TUBO SCARICO**
- 5.- **RUBINETTO GENERALE**
- 6.- **DESCALCIFICATORE**
- 6a. Coperchio decalcificatore
- 6b. Rubinetto superiore
- 6c. Rubinetto inferiore
- 7.- **CARROZZERIA**
- 8.- **MOTORE POMPA**
- 8a. Pompa con by-pass
- 8b. By-pass (regola la pressione d'uscita della pompa)
- 8c. Collegamento motore pompa
- 9.- **IMPUGNATURA CON GUAINA**
- 10.- **CASSETTO PER I FONDI DI CAFFÈ**

GB

- 1.- **COFFEE GRINDER.**
- 1a. Coffee hopper 2 kg.
- 1b. Grinding control
- 1c. Coffee press
- 1d. Dose adjustment
- 1e. Grinder switch
- 2.- **COFFEE MACHINE**
- 2b. Water pressure gauge
- 2c. Dispenser controls
- 2d. Dispenser head
- 2e. Boiler water level indicator
- 2f. Hot water control
- 2g. Pilot light
- 2h. Hot water outlet
- 2i. Boiler pressure gauge
- 2j. Steam control
- 2k. Filter holder
- 2l. Main switch
- 2m. Water inlet control
- 2n. Steam outlet
- 2o. Water inlet
- 2p. Drainage tray
- 3.- **SWITCH**
- 4.- **DRAINAGE PIPE**
- 5.- **MAIN TAP**
- 6.- **WATER PURIFIER**
- 6a. Purifier cover
- 6b. Upper tap
- 6c. Lower tap
- 7.- **BODY**
- 8.- **PUMP MOTOR**
- 8a. Pump with by-pass
- 8b. By-pass (pump output pressure regulator)
- 8c. Pump motor connection
- 9.- **BAR WITH COVER**
- 10.- **GROUND BIN**

D

- 1.- **KAFFEEMÜHLE**
- 1a. Mühltrichter 2 kg
- 1b. Regulierung der Mahlstärke
- 1c. Kaffeepresse
- 1d. Regulierhebel Kaffeemenge
- 1e. Ein-/Ausschalter
- 2.- **KAFFEEMASCHINE**
- 2b. Druckanzeiger Netz
- 2c. Schaltknöpfe Kaffeerausgabe
- 2d. Kaffeerausgabe
- 2e. Wasserstandanzeiger im Kessel
- 2f. Schaltknopf für heißes Wasser
- 2g. Anzeiger Betrieb
- 2h. Heißwasserhahn
- 2i. Druckanzeiger Kessel
- 2j. Dampfschalter
- 2k. Filterhalter
- 2l. Hauptschalter
- 2m. Schalter für Wassereinfluss
- 2n. Dampfaustritt
- 2o. Wasserabfluß
- 2p. Auffangschale für Wasserabfluß
- 3.- **SCHALTER**
- 4.- **WASSERABFLUSSROHR**
- 5.- **HAUPTWASSERHAHN**
- 6.- **ENTHÄRTER**
- 6a. Deckel Enthärter
- 6b. Oberer Ablaßhahn
- 6c. Unterer Ablaßhahn
- 7.- **SCHRANK**
- 8.- **MOTORPUMPE**
- 8a. Pumpe mit By-pass
- 8b. By-pass (reguliert den Druck am Ausgang der Pumpe)
- 8c. Anschluß Motorpumpe
- 9.- **BEZOGENE SCHIENE**
- 10.- **SCHBFACH FÜR KAFFEERESTE**

F

- 1.- **MOULIN CAFÉ**
- 1a. Trémie café 2 kg
- 1b. Réglage mouture
- 1c. Presse café
- 1d. Réglage doses
- 1e. Interrupteur moulin
- 2.- **MACHINE CAFE**
- 2b. Manomètre pression réseau
- 2c. Commandes distribution
- 2d. Groupe distribution
- 2e. Voyant niveau d'eau chaudière
- 2f. Commande eau chaude
- 2g. Voyant fonctionnement
- 2h. Sortie eau chaude
- 2i. Manomètre pression chaudière
- 2j. Commande vapeur
- 2k. Porte-filtres
- 2l. Interrupteur général
- 2m. Commande entrée eau
- 2n. Sortie vapeur
- 2o. Entrée eau
- 2p. Bac écoulement
- 3.- **INTERRUPTEUR**
- 4.- **TUYAU D'ÉCOULEMENT**
- 5.- **ROBINET GENERAL**
- 6.- **DETARTEUR**
- 6a. Couvercle détarteur
- 6b. Robinet supérieur
- 6c. Robinet inférieur
- 7.- **MEUBLE**
- 8.- **MOTEUR POMPE**
- 8a. Pompe avec by-pass
- 8b. By-pass (règle pression sortie pompe)
- 8c. Connexion moteur pompe
- 9.- **BARRE PROTEGÉE**
- 10.- **TIROIR MARRON**

P

- 1.- **MOINHO DE CAFÉ**
- 1a. Tremonha de café 2 kg.
- 1b. Regulação da moedura
- 1c. Prensa de café
- 1d. Regulação das doses
- 1e. Interruptor do moinho
- 2.- **MÁQUINA DE CAFÉ**
- 2b. Manómetro de pressão da rede
- 2c. Comandos de distribuição
- 2d. Grupo de distribuição
- 2e. Piloto do nível de água da caldeira
- 2f. Comando da água quente
- 2g. Piloto do funcionamento
- 2h. Saída da água quente
- 2i. Manómetro da pressão da caldeira
- 2j. Comando do vapor
- 2k. Porta-filtros
- 2l. Interruptor geral
- 2m. Comando entrada de água
- 2n. Saída de vapor
- 2o. Entrada de água
- 2p. Tina de desagüe
- 3.- **INTERRUPTOR**
- 4.- **TUBO DE DESAGUE**
- 5.- **TORNEIRA GERAL**
- 6.- **DESCALCIFICADOR**
- 6a. Tampa do descalcificador
- 6b. Torneira superior
- 6c. Torneira inferior
- 7.- **MÓVEL**
- 8.- **MOTOR DA BOMBA**
- 8a. Bomba com by-pass
- 8b. By-pass (regula a pressão de saída da conexão do motor da bomba)
- 8c. Conexão do motor da bomba
- 9.- **BARRA COM ESTOJO**
- 10.- **GAVETA BORRAS**

ATENCIÓN:

- CONTROLAR:** *
- * Que las características de tensión, sección del cable y potencia del interruptor magnetotérmico (3) (20A) sean las correctas para cada modelo.
 - * Que el tubo desagüe (4), tenga un diámetro mínimo de 35 mm.
 - * Que el grifo general (5), tenga un paso de rosca de 3/8 Gas.

INSTALACION

- 1º.- Colocar los productos según dibujo (según modelos, el motor bomba (8), va incorporado en el interior de la máquina). En este caso el tubo (A) conectarlo directamente al grifo inferior (6c) del descalcificador (6).

NOTA: El molino puede instalarse indistintamente en ambos lados de la máquina.

- 2º.- Conectar el tubo desagüe (B) en el embudo (2p) de la máquina y en el tubo desagüe (4).
- 3º.- Conectar el tubo (flexo corto) (C) entre el grifo general (5) y el grifo superior del descalcificador (6b).
- 4º.- Conectar el tubo (flexo corto) (D) entre el grifo inferior del descalcificador (6c) y la entrada de la bomba (8a).

NOTA: Antes de conectar a la entrada bomba (8a), abrir el grifo (5) y hacer circular agua durante 2 minutos a través del descalcificador (6), se trata de eliminar posibles restos de suciedad depositados en el circuito.

- 5º.- Conectar el tubo (flexo largo) (A) entre la entrada de la máquina y la salida de la bomba (8a).
- 6º.- Abrir el grifo general (5) y comprobar que no haya fugas de agua en el circuito.
- 7º.- Conectar el cable (E) a la caja conexión motor bomba (8c).
- 8º.- Conectar el cable (F) al magnetotérmico (3) (20A).

NOTA: Asegurese de que la conexión de tierra esté realizada correctamente y de acuerdo con la normativa vigente.

- 9º.- **MUY IMPORTANTE.**- Antes de accionar el interruptor magnetotérmico (3), posicionar en "OFF" ~~W~~ el interruptor (2l) de la máquina.
- 10º.- Accionar el interruptor magnetotérmico (3), posicionandolo en "ON".
- 11º.- **MAQUINAS SIN NIVEL AUTOMATICO:** Cargar de agua pulsando sobre el mando del grifo de carga (2m) hasta que el nivel se encuentre sobre 3/4 partes de su altura.

MAQUINAS CON NIVEL AUTOMATICO: Accionar el interruptor (2l) posicionandolo en "OFF" ~~W~~. La máquina empezará a cargar automáticamente de agua hasta el nivel adecuado. En las máquinas que estén provistas del grifo carga (2m) se puede ayudar a la entrada de agua pulsando al mismo tiempo el mando del grifo

- 12º.- Con la máquina a su nivel (3/4 partes). Accionar sobre el interruptor (2l) posicionandolo en "ON" (Esperar 30 minutos a que alcance temperatura

13° MIENTRAS LA MAQUINA SE CALIENTA:

- 1° Llenar la tolva de café (1a).
- 2° Accionar el interruptor (1e) para moler una pequeña cantidad de café.
- 3° Comprobar que la molturación no sea ni excesivamente fina ni muy gruesa.

14° CUANDO LA MAQUINA ESTA CALIENTE: (Funcionamiento de la maquina).

- 1° Llenar el filtro de 2 cafés (2k) y alisarlo en el prensa café (1c).
- 2° Controlar que el manómetro de caldera (2i), se encuentra a su presión de trabajo (zona verde).
- 3° Introducir el portafiltros (2k) en el grupo de la maquina de café (2d).
- 4° Accionar sobre la palanca del grupo (Fig. 1), una vez finalizado el recorrido hacia abajo deben de aparecer las primeras gotas de café por la salida del portafiltros, en este momento soltar suavemente la palanca para que se inicie la erogación del café. Si se desea más cantidad hay que volver a accionar sobre la palanca.

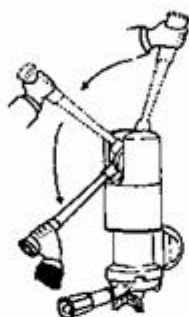


Figura 1

NOTA: Es aconsejable que los portafiltros estén posicionados en los grupos, con el fin de mantenerlos a una temperatura estable.

ATENCION: Este grupo va provisto de un muelle de alta potencia, ser precavidos si se actúa en vacío (sin agua).

- 5° Comprobar la salida de café de la siguiente manera:
 - * Para cafés de 50 - 60 cl. debe salir entre 20 segundos mínimo y 35 segundos máximo.
 - * Si los tiempos son muy distantes a los dados, actuar sobre la regulación molino (1b).
 - a) girando en sentido horario 2 ó 3 puntos si ha salido demasiado rápido.
 - b) girando en sentido contrario al horario 2 ó 3 puntos si ha salido demasiado lento.

15° MODELOS CON GAS INCORPORADO.

Para máquinas con equipo de gas incorporado y que se instalen con dicha energía, se debe tener en cuenta que la máquina está dispuesta para **GAS BUTANO** ; si éste es el tipo de gas usado por el cliente, conectar la máquina al circuito de gas, asegurando la ausencia de fugas en el circuito. En caso de usar otro tipo de gas (natural o ciudad), sustituir el inyector por el adecuado.

Para el encendido del quemador de gas, proceder de la siguiente manera:

- 1° Abrir la llave de gas general ó válvula si es botella,
 - 2° Caso "A" .- Girar el mando gas hacia la izquierda (Ver Fig. A) y pulsar. Prender el quemador con una llama, manteniendo pulsado el mando durante 10 segundos. Soltar lentamente.
- Caso "B" .- Pulsar sobre el mando (Ver Fig. B). Prender el quemador con una llama, mantener pulsado el mando durante 10 segundos. Soltar lentamente.

En caso de querer mantener la presión de la caldera solo con el quemador de gas, colocar el interruptor general (2i) en la posición "2" con lo que quedará desconectada la resistencia.

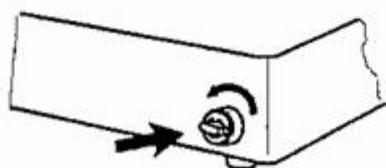


Figura A



Figura B

AVERIAS Y CAUSAS POSIBLES

AVERIAS	CAUSAS POSIBLES	OBSERVACIONES
<p>Periodo de infusión muy breve.</p> <p>Erogación rápida.</p> <p>Café muy blando y sin crema (se observan en todos los grupos).</p>	<p>Moltura gruesa del café.</p> <p>Café viejo.</p>	<p>Esta averia, asociada a otros síntomas secundarios, puede ser debida a otras causas.</p> <p>Regular la molturación y comprobar funcionamiento. Si persiste el problema , intervenir en la válvula inferior del Grupo café.</p>
<p>Maquina no coge presión, o la coge muy lentamente.</p> <p>Funcionamiento exclusivamente eléctrico o mixto (gas- eléctrico).</p>	<p>Falta corriente.</p> <p>Presostato modulador del gas o interruptor general estropeados.</p> <p>Circuito eléctrico de la resistencia cortado.</p> <p>Falta agua en la caldera.</p>	<p>Grifo vapor pierde.</p> <p>Especialmente, cuando la máquina queda conectada de noche, la resistencia puede descubrirse y quemarse.</p> <p>Vidrio del nivel sucio.</p> <p>Tubo inferior nivel obstruido.</p>
<p>Escaso aprovechamiento del café.</p> <p>Erogación lenta.</p> <p>Café frío y blando.</p>	<p>Filtros con taladros gruesos.</p> <p>Moltura gruesa.</p>	<p>Posos de café en la taza.</p>
<p>Escaso aprovechamiento del café.</p> <p>Erogación rápida, café caliente y blando.</p>	<p>Filtros con taladros gruesos.</p> <p>Moltura gruesa.</p>	<p>Posos de café en la taza.</p>

E

ATTENTION:

- CHECK: *
- * That the voltage, cable section and rating of the magnetothermal circuit breaker (3) (20A) are correct for each model.
 - * That the drainage pipe (4) has a minimum diameter of 35 mm.
 - * That the main tap (5) has a 3/8 Gas thread.

INSTALLATION

- 1.- Place the products as shown in the drawing (depending on the models, the pump motor (8), is located inside the machine). In this case the pipe (A) is connected directly to the lower tap (6c) of the water purifier (6).

NOTE: The grinder may be installed on either side of the machine.

- 2.- Connect the drainage pipe (B) to the funnel (2p) on the machine and the drainage pipe (4).
- 3.- Connect the pipe (short flexible tube) (C) between the main tap (5) and the upper tap of the water purifier (6b).
- 4.- Connect the pipe (short flexible tube) (D) between the lower tap of the purifier (6c) and the inlet to the pump (8a).

NOTE: Before connection to the pump inlet (8a), open tap (5) and allow water to circulate through the purifier system (6) for 2 minutes to eliminate any possible dirt remaining in the circuit.

- 5.- Connect the pipe (long flexible tube) (A) between the machine inlet and the output from the pump (8a).
- 6.- Open the main tap (5) and check that there are no leaks in the circuit.
- 7.- Connect the cable (E) to the pump motor connection box (8c).
- 8.- Connect the cable (F) to the magnetothermal circuit breaker (3) (20A).

NOTE: Make sure that the earth connection is correctly installed and in accordance with current legislation.

- 9.- **VERY IMPORTANT.-** Before arming the magnetothermal circuit breaker (3), position switch (2l) on the machine in "OFF" ~~W~~.
- 10.- Arm the magnetothermal circuit breaker (3), positioning it in the "ON" position.
- 11.- **MACHINES WITHOUT AUTOMATIC LEVEL:** Fill the machine with water by pressing the control of the fill tap (2m) until the level reaches 3/4 of the height.

MACHINES WITH AUTOMATIC LEVEL: Place the switch (2l) in the "OFF" ~~W~~ position. The machine will automatically begin to fill with water until reaching the ideal level. In machines that are fitted with a fill tap (2m) the water entry can be increased by pressing the inlet control tap at the same time.

- 12.- With the machine filled to level (3/4 parts). Place the switch (2l) in "ON" (Wait 30 minutes for the machine to come up to temperature).

13.- WHILE THE MACHINE IS HEATING:

1. Fill the coffee hopper (1a).
2. Press switch (1e) to grind a small amount of coffee.
3. Check that the grinding is neither excessively fine nor very coarse.

14.- WHEN THE MACHINE IS HEATED: (Machine operation)

1. Fill the 2 coffee filter (2k) and press the coffee in the coffee press (1c).
2. Check that the boiler pressure gauge (2i) is at working pressure (green zone).
3. Insert the filter holder (2k) in the head of the coffee machine (2d).
4. Pull the lever of the group (Figure 1), when it reaches the lowest position the first drops of coffee should appear at the filter outlet. Gently release the lever so the coffee is dispensed. If more coffee is desired pull the lever once again.

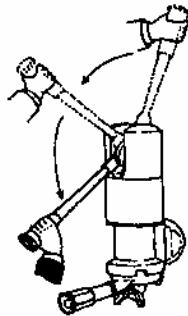


Figure 1

NOTE: The filter holders should be located in the groups to maintain them at a constant temperature.

ATTENTION, this head is fitted with a strong spring, exercise caution if it is operated when empty (without water).

5. Check the coffee production as follows:
 - * For coffees of 50 - 60 cl. it should take a minimum of 20 seconds and a maximum of 35 seconds.
 - * If the times vary considerably from the above, adjust the grinder control (1b).
 - a) turning clockwise 2 or 3 points if the coffee was produced too quickly.
 - b) turning anticlockwise 2 or 3 points if the coffee was produced too slowly.

15.- MODELS EQUIPPED FOR GAS.

For machines fitted with gas burners and installed to use this form of energy, it should be taken into consideration that the machine is designed for **BUTANE GAS**; if this is the type of gas used by the customer, connect the machine to the gas circuit making sure that there are no leaks. In the event of using any other type of gas (natural or town), replace the injector with one suited to the type of gas used.

Proceed as follows to light the gas burner:

1. Open the main gas stop cock or valve if it is bottled gas.
2. Case "A".- Turn the gas control to the left (See Fig. A) and press it. Light the burner with a flame and hold the control down for 10 seconds. Release slowly.

Case "B".- Press on the gas control (See Fig. B). Light the burner with a flame and hold the control down for 10 seconds. Release slowly.

If the pressure of the boiler is to be maintained only with the gas burner, place the main switch (2l) in position "2" to disconnect the resistance of the water heater.

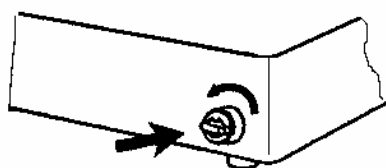


Figure A

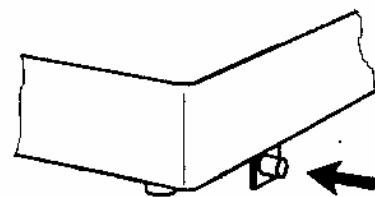


Figure B

MALFUNCTIONS AND POSSIBLE CAUSES

MALFUNCTIONS	POSSIBLE CAUSES	OBSERVATIONS
<p>Very short infusion period.</p> <p>Fast dispensing.</p> <p>Very weak coffee without foam (observed in all groups)</p>	<p>Coffee ground too course.</p> <p>Old coffee.</p>	<p>When this malfunction is associated with other failures it may be due to other causes.</p> <p>Adjust the grinding and check the operation. If the problem persists, adjust the lower valve of the coffee Group.</p>
<p>Machine does not come up to pressure, or it builds up very slowly.</p> <p>Electrical only or mixed operation (gas - electricity)</p>	<p>Insufficient electrical power.</p> <p>Gas pressure switch or main switch malfunction.</p> <p>No power supply to the heating circuit.</p> <p>Low water level in the boiler.</p>	<p>Leaking steam cock.</p> <p>When the machine is left connected during the night the heater resistance may be exposed and burn out.</p> <p>Dirty level glass.</p> <p>Lower level pipe obstructed.</p>
<p>Low coffee yield.</p> <p>Slow dispensing.</p> <p>Weak cold coffee.</p>	<p>Filters with large holes.</p> <p>Course grinding.</p>	<p>Coffee grounds in the cup.</p>
<p>Low coffee yield.</p> <p>Fast dispensing, hot weak coffee.</p>	<p>Filters with large holes.</p> <p>Course grinding.</p>	<p>Coffee grounds in the cup.</p>

B

ATTENTION :

- CONTRÔLER**
- * Que les caractéristiques de tension, de section du câble et de puissance de l'interrupteur magnétothermique (3) (20A) sont celles appropriées à chaque modèle.
 - * Que le tuyau d'écoulement (4) a un diamètre minimal de 35 mm.
 - * Que le robinet général (5) a un pas de vis de 3/8 Gaz.

INSTALLATION

- 1° Placer les produits comme indiqué sur le dessin (suivant les modèles, le moteur de pompe (8) est incorporé à l'intérieur de la machine). Dans ce cas, le tube (A) doit être connecté directement au robinet inférieur (6c) du détartreur (6).

Note : Le moulin peut être indifféremment installé d'un côté ou de l'autre de la machine.

- 2° Connecter le tuyau d'écoulement (B) à l'entonnoir (2p) de la machine et au tube d'écoulement (4).
- 3° Connecter le tube (flexible court) (C) entre le robinet général (5) et le robinet supérieur du détartreur (6b).
- 4° Connecter le tube (flexible court) (D) entre le robinet inférieur du détartreur (6c) et l'entrée de la pompe (8a).

Note : Avant de connecter à l'entrée de la pompe (8a), ouvrir le robinet (5) et faire circuler de l'eau pendant 2 minutes à travers le détartreur (6) pour éliminer d'éventuels restes de salissures déposés dans le circuit.

- 5° Connecter le tube (flexible long) (A) entre l'entrée de la machine et la sortie de la pompe (8a).
- 6° Ouvrir le robinet général (5) et vérifier qu'il n'y a aucune fuite d'eau dans le circuit.
- 7° Connecter le câble (E) à la boîte de connexion du moteur de la pompe (8c).
- 8° Connecter le câble (F) à l'interrupteur magnétothermique (3) (20A).

Note : S'assurer que la connexion de terre est correctement réalisée, conformément aux normes en vigueur.

- 9° **TRÈS IMPORTANT.** - Avant d'actionner l'interrupteur magnétothermique (3), mettre l'interrupteur (2l) de la machine sur "OFF". -W-
- 10° Actionner l'interrupteur magnétothermique (3), en le mettant sur "ON".

- 11° **MACHINES SANS NIVEAU AUTOMATIQUE :** Charger en eau en appuyant sur la commande d'entrée d'eau (2m) jusqu'à ce que le niveau arrive au 3/4 de sa hauteur.

MACHINES AVEC NIVEAU AUTOMATIQUE : Mettre l'interrupteur (2l) sur "OFF"-W-. La machine commencera à se remplir automatiquement d'eau jusqu'au niveau adéquat. Sur les machines équipées de la commande d'entrée d'eau (2m), le remplissage peut être facilité en appuyant en même temps sur cette commande.

- 12° La machine ayant atteint son niveau (aux 3/4), placer l'interrupteur (2l) sur "ON" (attendre 30 minutes pour qu'elle atteigne la température correcte).

13° **PENDANT QUE LA MACHINE CHAUFFE :**

- 1° Remplir la trémie de café (1a).
- 2° Actionner l'interrupteur (1e) pour mouliner une petite quantité de café.
- 3° Vérifier que la mouture n'est ni trop fine ni trop grosse.

14° **QUAND LA MACHINE EST CHAUDE (Fonctionnement de la machine).**

- 1° Remplir le filtre de 2 cafés (2k) et le tasser avec la presse café (1c).
- 2° Contrôler que le manomètre de chaudière (2i) se trouve bien à sa pression de fonctionnement (zone verte).
- 3° Introduire le porte-filtres (2k) dans le groupe de la machine à café (2d).
- 4° Appuyer sur la manette du groupe (Fig.1). Une fois arrivée en bas, les premières gouttes de café doivent apparaître à la sortie du porte-filtres. Lâcher doucement la manette pour que la distribution du café commence. Pour obtenir une plus grande quantité de café, appuyer à nouveau sur la manette.

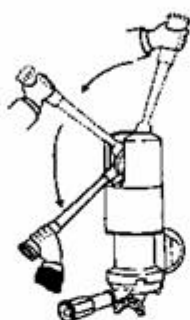


Figure 1

NOTE: Il est conseillé de placer les porte-filtres dans les groupes afin de les maintenir à une température stable

ATTENTION: Ce groupe est équipé d'un ressort à haute puissance. Etre prévoyants si l'on agit à vide (sans eau).

5° Vérifier la sortie du café de la façon suivante :

- * Pour des cafés de 50-60 cl, le café doit sortir pendant 20 secondes minimum et 35 secondes maximum.
- * Si les temps sont très éloignés de ceux indiqués, effectuer le réglage de mouture (1b).
 - a) en tournant de 2 ou 3 points dans le sens des aiguilles d'une montre, s'il est sorti trop rapidement.
 - b) en tournant de 2 ou 3 points dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, s'il est sorti trop lentement.

15° **MODÈLES AVEC GAZ INCORPORÉ**

Pour des machines équipées de gaz incorporé et qui sont installées avec cette énergie, tenir compte du fait que la machine est prête pour fonctionner avec du **GAZ BUTANE** ; si ce gaz est celui utilisé par le client, connecter la machine au circuit de gaz, en s'assurant de l'absence de fuite dans le circuit. En cas d'utilisation d'un autre type de gaz (naturel ou de ville), changer l'injecteur pour un autre plus approprié.

Pour l'allumage du brûleur à gaz, procéder de la façon suivante:

- 1° Ouvrir la clé générale de gaz ou la valve, s'il s'agit d'une bombonne.
- 2° Cas "A"- Tourner la commande de gaz vers la gauche (voir fig.A) et appuyer. Allumer le brûleur avec une flamme tout en gardant la commande appuyée pendant 10 secondes. La relâcher lentement.

Cas "B".- Appuyer sur la commande (voir Fig. B). Allumer le brûleur avec une flamme, garder la commande appuyée pendant 10 secondes. La relâcher lentement.

Dans le cas où l'on souhaiterait maintenir la pression de la chaudière seulement avec le brûleur à gaz, placer l'interrupteur général (2i) sur "2", la résistance restera alors déconnectée.



Figure A



Figure B

PANNES ET CAUSES POSSIBLES

PANNES	CAUSES POSSIBLES	OBSERVATIONS
<p>Période d'infusion très brève.</p> <p>Distribution rapide.</p> <p>Café pas assez corsé et sans crème (anomalie s'observant sur tous les groupes).</p>	<p>Grosse mouture du café.</p> <p>Vieux café.</p>	<p>Cette panne associée à d'autres symptômes secondaires peut avoir d'autres causes.</p> <p>Régler la mouture et vérifier le fonctionnement. Si le problème persiste, intervenir sur la valve inférieure du Groupe café.</p>
<p>La machine ne prend pas de pression ou le fait très lentement.</p> <p>Fonctionnement exclusivement électrique ou mixte (gaz-électrique).</p>	<p>Manque de courant.</p> <p>Pressostat modulateur du gaz ou interrupteur général en panne.</p> <p>Circuit électrique de la résistance coupé.</p> <p>Manque d'eau dans la chaudière.</p>	<p>Fuite du robinet de vapeur.</p> <p>Particulièrement lorsque la machine est branchée de nuit, la résistance peut être découverte et brûler.</p> <p>Verre du niveau sale.</p> <p>Tube inférieur du niveau bouché.</p>
<p>Faible profit du café.</p> <p>Distribution lente.</p> <p>Café froid et pas assez corsé.</p>	<p>Trous des filtres trop gros.</p> <p>Grosse mouture.</p>	<p>Marc de café dans la tasse.</p>
<p>Faible profit du café.</p> <p>Distribution rapide, café chaud et pas assez corsé.</p>	<p>Trous des filtres trop gros.</p> <p>Grosse mouture.</p>	<p>Marc de café dans la tasse.</p>

F

ATTENZIONE:

- CONTROLLARE:**
- * Che le caratteristiche di tensione, sezione del cavo e potenza dell'interruttore termomagnetico (3) (20 A) siano quelle adeguate ad ogni modello.
 - * Che il tubo di scarico (4) abbia un diametro di almeno 35 mm.
 - * Che il rubinetto generale (5) abbia una filettatura di 3/8" Gas.

INSTALLAZIONE

- 1.- Collocare i prodotti come illustrato nel disegno (secondo i modelli, il motore della pompa (8) si trova all'interno della macchina). In questo caso, collegare il tubo (A) direttamente al rubinetto inferiore (6c) del decalcificatore (6).

NOTA: Il macinacaffè può essere installato indifferentemente su entrambi i lati della macchina.

- 2.- Collegare il tubo di scolo (B) all'imbuto (2p) della macchina e al tubo di scarico (4).
- 3.- Collegare il tubo flessibile corto (C) tra il rubinetto generale (5) e il rubinetto superiore del decalcificatore (6b).
- 4.- Collegare il tubo flessibile corto (D) tra il rubinetto inferiore del decalcificatore (6c) e l'entrata della pompa (8a).

NOTA: Prima di collegare il tubo all'entrata della pompa (8a), aprire il rubinetto (5) e far circolare acqua per circa 2 minuti attraverso il decalcificatore (6) per eliminare eventuali residui di sporcizia depositatisi nel circuito.

- 5.- Collegare il tubo flessibile lungo (A) tra l'entrata della macchina e l'uscita della pompa (8a).
- 6.- Aprire il rubinetto generale (5) e verificare che non ci siano perdite d'acqua nel circuito.
- 7.- Collegare il cavo (E) alla scatola di derivazione del motore della pompa (8c).
- 8.- Collegare il cavo (F) all'interruttore termomagnetico (3) (20 A).

NOTA: Accertarsi che il collegamento di terra sia effettuato in modo adeguato e secondo la normativa vigente.

- 9.- **MOLTO IMPORTANTE:** Prima di azionare l'interruttore termomagnetico (3), posizionare su "OFF" -W- l'interruttore (2l) della macchina.
- 10.- Azionare l'interruttore termomagnetico (3) posizionandolo su "ON".
- 11.- **MACCHINE SENZA LIVELLO AUTOMATICO:** Riempire d'acqua premendo il comando del rubinetto di riempimento (2m) finché il livello si trovi a circa i 3/4 della sua altezza.

MACCHINE CON LIVELLO AUTOMATICO: Azionare l'interruttore (2l) posizionandolo su "OFF" -W-. La macchina inizierà a riempirsi automaticamente d'acqua sino al livello adeguato. Nelle macchine dotate di rubinetto di riempimento (2m) si può aiutare l'entrata d'acqua premendo allo stesso tempo il comando del rubinetto.

- 12.- Con la macchina al suo livello (riempita a 3/4), azionare l'interruttore (2l) posizionandolo su "ON". (Attendere 30 minuti per permettere alla macchina di raggiungere la temperatura di lavoro).

13.- MENTRE LA MACCHINA SI RISCALDA:

1. Riempire la tramoggia di caffè (1a).
2. Azionare l'interruttore per macinare una piccola quantità di caffè.
3. Verificare che la macinatura non sia né eccessivamente fina, né molto grossa.

14.- QUANDO LA MACCHINA È CALDA:(Funzionamento della macchina)

1. Riempire il filtro per 2 caffè (2k) e livellarlo con il pressino per il caffè (1c).
2. Controllare che il manometro della caldaia (2i) si trovi alla sua pressione di lavoro (zona verde).
3. Introdurre il portafiltri (2k) nel gruppo di erogazione (2d) della macchina per caffè.
4. Azionare la leva del gruppo (Fig. 1). Una volta terminato il percorso verso il basso devono apparire le prime gocce di caffè dall'uscita del portafiltri. In questo momento, rilasciare dolcemente la leva perché abbia inizio l'erogazione del caffè. Se se ne desidera una maggiore quantità, azionare di nuovo la leva.

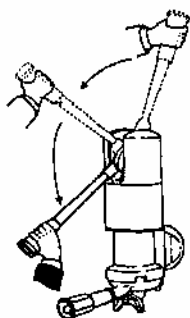


Figura 1

NOTA: Si consiglia di collocare i portafiltri nei gruppi, per mantenerli a una temperatura stabile.

Attenzione: questo gruppo è dotato di una molla di elevata potenza. Fare attenzione se si aziona a vuoto (senz'acqua).

5. Controllare l'uscita del caffè nel seguente modo:

- * I caffè da 50-60 cl devono tardare ad uscire un minimo di 20 e un massimo di 35 secondi.
- * Se i tempi si discostano molto da questi dati, agire sulla regolazione del macinacaffè (1b).
 - a) ruotando in senso orario di 2 o 3 punti se il caffè è uscito con eccessiva rapidità.
 - b) ruotando in senso antiorario di 2 o 3 punti se il caffè è uscito con eccessiva lentezza.

15.- MODELLI CON GAS INCORPORATO

Per macchine con impianto del gas incorporato e che si installino con detta fonte di energia, si deve tener presente che la macchina è predisposta per GAS BUTANO. Se questo è il tipo di gas usato dal cliente, collegare la macchina al circuito del gas, dopo essersi accertati dell'assenza di fughe nello stesso. Nel caso in cui si utilizzi un altro tipo di gas (naturale o di città), sostituire l'iniettore con quello adeguato.

Per l'accensione del bruciatore del gas, procedere come segue:

1. Aprire il rubinetto generale del gas o la valvola, se si tratta di una bombola.
2. Caso "A": Ruotare il comando del gas verso sinistra (vedere fig. A) e premere. Accendere il bruciatore con una fiamma, mantenendo premuto il comando per circa 10 secondi. Rilasciare lentamente.

Caso "B": Premere il comando (vedere fig. B). Accendere il bruciatore con una fiamma, mantenendo premuto il comando per circa 10 secondi. Rilasciare lentamente.

Se si desiderasse mantenere la pressione della caldaia solo con il bruciatore del gas, collocare l'interruttore generale (2i) nella posizione "2", col che rimarrà scollegata la resistenza.

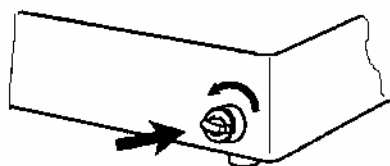


Figura A

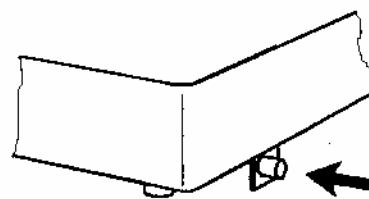


Figura B

AVARIE E POSSIBILI CAUSE

AVARIE	POSSIBILI CAUSE	OSSERVAZIONI
<p>Periodo d'infusione molto breve.</p> <p>Erogazione rapida.</p> <p>Caffè molto debole e senza crema (si osserva in tutti i gruppi)</p>	<p>Macinatura grossa del caffè.</p> <p>Caffè vecchio.</p>	<p>Quest'avaria, associata ad altri sintomi secondari, può essere dovuta ad altre cause.</p> <p>Regolare la macinatura e controllare il funzionamento. Se il problema persiste, agire sulla valvola inferiore del gruppo caffè.</p>
<p>La macchina non prende pressione o la prende molto lentamente.</p> <p>Funzionamento esclusivamente elettrico o misto (gas-elettrico)</p>	<p>Manca corrente.</p> <p>Pressostato modulatore del gas o interruttore generale guasti.</p> <p>Circuito elettrico della corrente interrotto.</p> <p>Mancanza d'acqua nella caldaia.</p>	<p>Il rubinetto perde vapore.</p> <p>Soprattutto quando la macchina rimane sotto tensione di notte, la resistenza si può scoprire e bruciare.</p> <p>Vetro di livello sporco.</p> <p>Tubo inferiore di livello ostruito.</p>
<p>Scarso sfruttamento del caffè.</p> <p>Erogazione lenta.</p> <p>Caffè freddo e debole.</p>	<p>Filtri con fori grossi.</p> <p>Macinatura grossa.</p>	<p>Fondi di caffè nella tazzina.</p>
<p>Scarso sfruttamento del caffè.</p> <p>Erogazione rapida, caffè caldo e debole.</p>	<p>Filtri con fori grossi.</p> <p>Macinatura grossa.</p>	<p>Fondi di caffè nella tazzina.</p>

WARNUNG:

ÜBERPRÜFEN SIE BITTE:

- * daß die technischen Merkmale hinsichtlich der Spannung, des Kabelquerschnitts und der Leistung des magnetthermischen Schalters (3) (20 A) für jedes Modell korrekt sind.
- * daß das Abflußrohr (4) einen Mindestdurchmesser von 35 mm hat.
- * daß der Haupthahn (5) ein 3/8 Gasgewinde hat.

INSTALLATION

1. Stellen Sie die Einzelteile wie in der Zeichnung auf (je nach Modell ist die Motorpumpe (8) bereits in der Kaffeemaschine eingebaut). In der vorliegenden Ausführung wird der Schlauch (A) direkt am unteren Ablaßhahn (6c) des Enthärters (6) angeschlossen.

HINWEIS: Die Kaffeemühle kann beidseitig der Kaffeemaschine angebracht werden.

2. Schließen Sie das Abflußrohr (B) an den Abflußtrichter (2p) des Gerätes und an den Abflußschlauch (4) an.
3. Schließen Sie das kurze, flexible Rohr (C) zwischen dem Haupthahn (5) und dem oberen Ablaßhahn des Enthärters (6b) an.
4. Schließen Sie das kurze, flexible Rohr (D) zwischen dem unteren Hahn des Enthärters (6c) und dem Eintritt der Pumpe (8a) an.

HINWEIS: Vor dem Anschluß an die Pumpe (8a) sollte der Hauptwasserhahn (5) geöffnet werden und Wasser 2 Minuten lang durch den Entkalker (6) laufen, um mögliche Schmutzrückstände zu entfernen, die im Kreislauf enthalten sein können.

5. Schließen Sie das lange, flexible Rohr (A) zwischen dem Eintritt in die Kaffeemaschine und dem Austritt der Pumpe (8a) an.
6. Öffnen Sie den Haupthahn (5) und prüfen Sie, daß innerhalb des Kreislaufs kein Wasser entweicht.
7. Schließen Sie das Kabel (E) an den Schaltkasten der Motorpumpe (8c) an.
8. Schließen Sie das Kabel (F) an den magnetthermischen Schalter (3) (20 A) an.

HINWEIS: Überprüfen Sie, daß der Erdanschluß korrekt ist, gemäß der geltenden Bestimmungen.

9. **WICHTIGER HINWEIS:** Bevor Sie den magnetthermischen Schalter (3) drücken, muß der Ein-/Ausschalter (2l) der Kaffeemaschine auf "OFF" -W- gestellt werden.
10. Drücken Sie den magnetthermischen Schalter (3) auf "ON".

11. **KAFFEEMASCHINEN OHNE AUTOMATISCHEN WASSERSTANDSANZEIGER:** Drücken Sie den Schaltknopf des Einfüllhahns (2m), um Wasser in die Kaffeemaschine laufen zu lassen. Füllen Sie bis zu einem Wasserstand von 2/3 der Gesamthöhe.

KAFFEEMASCHINEN MIT AUTOMATISCHEM WASSERSTANDSANZEIGER: Stellen sie den Ein-/Ausschalter (2l) auf "OFF" -W-. Der Apparat wird nun automatisch bis zur vorgesehenen Höhe mit Wasser gefüllt. Wenn die Kaffeemaschine über einen Schaltknopf für Wassereinlauf (2m) verfügt, kann man diesen betätigen und somit das Einfüllen beschleunigen.

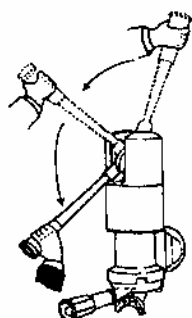
12. Nachdem die Kaffeemaschine zu Dreivierteln gefüllt ist, stellen Sie den Hauptschalter auf "ON" (Warten Sie 30 Minuten, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist).

13. **WÄHREND DIE KAFFEEMASCHINE HEISS WIRD:**

1. Füllen Sie den Mahltrichter (1a).
2. Betätigen Sie den Schalter (1e), um eine geringe Kaffeemenge zu mahlen.
3. Prüfen Sie, daß der Kaffee weder zu fein noch zu grob gemahlen wird.

14. **WENN DIE MASCHINE HEISS IST: (Betrieb der Maschine)**

1. Füllen Sie den Filter mit 2 Kaffee-Einheiten (2k) und streichen Sie sie mit der Kaffeepresse (1c) glatt.
2. Prüfen Sie, daß der Druckanzeiger des Kessels (2i) auf Betriebsdruck steht (im grünen Bereich).
3. Schieben Sie den Filterhalter (2k) in die Kaffeeausgabe (2d).
4. Betätigen Sie den Hebel der Einheit (Abb. 1). Nach Ende der Strecke nach unten sollten die ersten Tropfen Kaffee am Filterhalterausgang erscheinen. Lassen Sie jetzt den Hebel sanft los, damit der Kaffee auszulaufen beginnt. Wünscht man eine größere Menge, muß man den Hebel erneut betätigen.



Figur 1

HINWEIS: Die Filterhalter sollten sich in den Aggregaten befinden, damit ihre Temperatur konstant gehalten wird.

Vorsicht, die Ausgabe ist mit einer Hochdruckfeder ausgestattet. Seien Sie bitte vorsichtig, wenn Sie den Hebel im leeren Zustand (ohne Wasser) betätigen.

5. Überprüfen Sie die Kaffeeausgabe folgendermaßen:

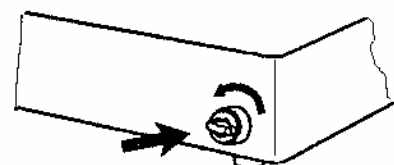
- * Bei Kaffeemengen zwischen 50 und 60 cl. dauert die Ausgabe mindestens 20, höchstens 35 Sekunden.
- * Wenn die Ausgabezeiten sich erheblich von den angegebenen unterscheiden, stellen Sie die Regulierung der Kaffeemühle (1b) neu ein.
 - a) drehen Sie im Uhrzeigersinn 2 bis 3 Punkte weiter, wenn die Kaffeeausgabe zu schnell war.
 - b) drehen Sie entgegengesetzt des Uhrzeigersinns 2 bis 3 Punkte weiter, wenn die Kaffeeausgabe zu langsam war.

15. **MODELLE MIT EINGEBAUTEM GASANSCHLUSS.**

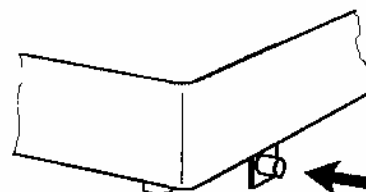
Falls Sie eine Kaffeemaschine mit eingebautem Gasanschluß installieren möchten, berücksichtigen Sie bitte, daß das Gerät für **BUTANGAS** vorgesehen ist. Wenn der Kunde ebenfalls mit Butangas arbeitet, schließen Sie die Kaffeemaschine einfach an die Gasleitung an und überprüfen Sie, daß der Kreislauf dicht ist und kein Gas entweicht. Falls Sie ein anderes Gas benutzen (z.B. Erd- oder Stadtgas), tauschen Sie die vorhandene Gasdüse durch eine entsprechende andere aus.

Gehen Sie folgendermaßen vor, um den Gasbrenner anzuzünden:

1. Öffnen Sie den Hauptgashahn oder das Gasventil, wenn das Gas aus der Flasche kommt.
2. Fall "A".- Drehen Sie den Gasknopf nach links (Siehe Fig. A) und drücken Sie ihn runter. Zünden Sie den Gasbrenner mit einer Flamme an, und halten Sie dabei den Gasknopf 10 Sekunden lang gedrückt. Lassen Sie ihn langsam los.



Figur A



Figur B

Fall "B".- Drücken Sie den Gasknopf (Siehe Fig. B). Zünden Sie den Gasbrenner mit einer Flamme an und halten Sie dabei den Gasknopf 10 Sekunden lang gedrückt. Lassen Sie ihn langsam los.

Falls Sie den Kesseldruck nur über den Gasbrenner konstant halten wollen, stellen Sie den Hauptschalter (2 l) auf "2". Dadurch wird der Heizwiderstand abgeschaltet.

FUNKTIONSTÖRUNGEN UND MÖGLICHE URSACHEN

FUNKTIONSTÖRUNGEN	MÖGLICHE URSACHEN	BEMERKUNGEN
<p>Kurze Brühzeit.</p> <p>Schnelles Auslaufen.</p> <p>Sehr dünner Kaffee ohne Creme (bei allen Einheiten).</p>	<p>Grobe Vermahlung des Kaffees. Kaffee zu alt.</p>	<p>Diese mit anderen, zweitrangigen Symptomen verbundene Funktionsstörung kann andere Ursachen haben.</p> <p>Vermahlung regeln und das Funktionieren der Maschine überprüfen. Besteht das Problem weiterhin, beim unteren Ventil der Kaffee-Einheit ansetzen.</p>
<p>In der Maschine entsteht kein oder nur langsam Druck.</p> <p>Die Maschine arbeitet nur mit Strom oder gemischt (Gas-Strom).</p>	<p>Strom fehlt.</p> <p>Gasdruckregler oder Hauptschalter defekt.</p> <p>Stromkreislauf des Heizelements unterbrochen.</p> <p>Es fehlt Wasser im Kessel.</p>	<p>Dampfhahn undicht.</p> <p>Besonders wenn man die Maschine über Nacht angeschaltet läßt, kann das Heizelement freigelegt werden und verbrennen.</p> <p>Füllstandsglas verschmutzt.</p> <p>Unteres Steigrohr verstopft.</p>
<p>Der Kaffee wird wenig ausgenützt.</p> <p>Langsames Auslaufen.</p> <p>Kaffee kalt und dünn.</p>	<p>Filter mit groben Löchern. Grobe Vermahlung.</p>	<p>Kaffeersatz in der Tasse.</p>
<p>Der Kaffee wird wenig ausgenützt.</p> <p>Schnelles Auslaufen, heißer und dünner Kaffee.</p>	<p>Filter mit groben Löchern. Grobe Vermahlung.</p>	<p>Kaffeersatz in der Tasse.</p>

ATENÇÃO:

- VERIFICAR:**
- * Se as características de tensão, secção do fio e potência do interruptor magnetotérmico (3) (20A) são as correctas para cada modelo.
 - * Se o tubo de desague (4) tem um diâmetro mínimo de 35 mm.
 - * Se a torneira geral (5) tem um passo de rosca de 3/8 Gás.

INSTALAÇÃO

- 1º.- Colocar os produtos segundo o desenho (segundo os modelos, o motor da bomba (8), vai incorporado no interior da máquina). Neste caso, conectar o tubo (A) directamente à torneira inferior (6c) do descalcificador (6).



NOTA: O moinho pode instalar-se indistintamente em ambos os lados os lados da máquina.

- 2º.- Conectar o tubo de desague (B) no funil (2p) da máquina e no tubo de desague (4).
- 3º.- Conectar o tubo (flexo curto) (C) entre a torneira geral (5) e a torneira superior do descalcificador (6b).
- 4º.- Conectar o tubo (flexo curto) (D) entre a torneira inferior do descalcificador (6c) e a entrada da bomba (8a).

NOTA: Antes de conectar a entrada da bomba (8a), abrir a torneira (5) e fazer circular a água durante 2 minutos através do descalcificador (6). Trata-se de eliminar possíveis restos de sujidade depositados no circuito.

- 5º.- Conectar o tubo (flexo comprido) (A) entre a entrada da máquina e a saída da bomba (8a).
- 6º.- Abrir a torneira geral (5) e verificar se não há fugas de água no circuito.
- 7º.- Conectar o fio (E) à caixa de conexão do motor da bomba (8c).
- 8º.- Conectar o fio (F) ao magnetotérmico (3) (20A).

NOTA: Assegure-se de que a ligação de terra está realizada correctamente e de acordo com a normativa vigente.

- 9º.- **MUITO IMPORTANTE.**- Antes de accionar o interruptor magnetotérmico (3), situar o interruptor (2I) da máquina em "OFF" --
- 10º.- Accionar o interruptor magnetotérmico (3), situando-o em "ON".
- 11º.- **MÁQUINAS SEM NÍVEL AUTOMÁTICO:** Carregar a água premindo o comando da torneira de carga (2m) até que o nível se encontre sobre ¾ partes da sua altura.
- **MÁQUINAS COM NÍVEL AUTOMÁTICO:** Accionar o interruptor (2I) situando-o em "OFF" --
A máquina começará a carregar-se automaticamente de água até ao nível adequado. Nas máquinas munidas da torneira de carga (2m), pode-se anular a entrada de água premindo ao mesmo tempo o comando da torneira.
- 12º.- Com a máquina no seu nível (¾ partes), accionar sobre o interruptor (2I), situando-a em "ON" (Esperar 30 minutos para que alcance a temperatura).

13º.- ENQUANTO A MÁQUINA AQUECE:

- 1º Encher a tremonha de café (1a).
- 2º Accionar o interruptor (1e) para moer uma pequena quantidade de café.
- 3º Verificar que a moedura não seja nem excessivamente fina nem muito grossa.

14º.- QUANDO A MÁQUINA ESTÁ QUENTE: (Funcionamento da máquina).

- 1º Encher o filtro de 2 cafés (2k) e alisá-lo na prensa de café (1c).
- 2º Verificar se o manómetro de caldeira (2i) se encontra na sua pressão de trabalho (zona verde).
- 3º Introduzir o porta-filtros (2k) no grupo da máquina de café (2d).
- 4º Fazer pressão sobre a alavanca do grupo (Fig. 1). Uma vez terminado o percurso para baixo, devem aparecer as primeiras gotas de café pela saída do porta-filtros. Nesse momento, soltar suavemente a alavanca para que se inicie a distribuição do café. Se se desejar maior quantidade, há que voltar a accionar a alavanca.

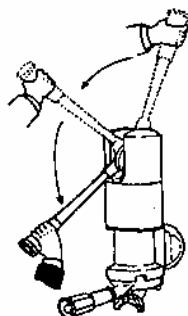


Figura 1

NOTA: É aconselhável que os porta - filtros estejam posicionados em dois grupos, a fim de os manter a uma temperatura estável.

Atenção, este grupo está munido de uma mola de alta potência. Tomar cuidado se se actua no vazio (sem água).

5º Verificar a saída de café da seguinte maneira:

- * Para cafés de 50-60 cl. deve sair entre 20 segundos mínimo e 35 segundos máximo.
- * Se os tempos são muito distantes dos dados, actuar sobre a regulação moinho (1b).
 - a) girando no sentido horário 2 ou 3 pontos se saiu depressa demais.
 - b) girando no sentido contrário ao horário 2 ou 3 pontos se saiu lento demais.

15º.- MODELOS COM GÁS INCORPORADO.

Para máquinas com equipamento de gás incorporado e que se instalem com a referida energia, deve-se levar em conta que a máquina está predisposta para GÁS BUTANO; se este é o tipo de gás usado pelo cliente, conectar a máquina ao circuito de gás, garantindo a ausência de fugas no circuito. No caso de usar outro tipo de gás (natural ou cidade), substituir o injector pelo adequado.

Para acender o queimador de gás, proceder da seguinte maneira:

- 1º Abrir a chave de gás geral ou a válvula se é garrafa.
- 2º Caso "A".- Girar o comando do gás para a esquerda (Ver Fig. A) e premir. Prender o queimador com uma chama, mantendo o comando durante 10 segundos. Soltar lentamente.

Caso "B".- Premir sobre o comando (Ver Fig. B). Acender o queimador com uma chama, manter premido o comando durante 10 segundos. Soltar lentamente.

No caso de querer manter a pressão da caldeira só com o queimador de gás, colocar o interruptor geral (2l) na posição "2", com o que ficará desconectada a resistência.

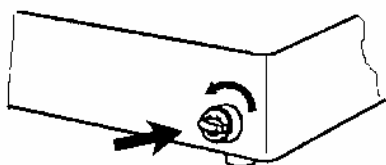


Figura A

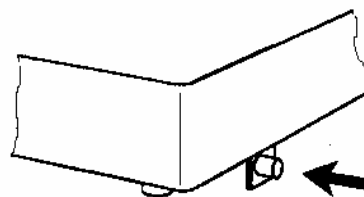


Figura B

AVARIAS E POSSÍVEIS CAUSAS.

AVARIAS	CAUSAS POSSÍVEIS	OBSERVAÇÕES
<p>Período de infusão muito breve.</p> <p>Distribuição rápida. Café muito fraco e sem creme (observam-se em todos os grupos).</p>	<p>Moedura grossa do café. Café velho.</p>	<p>Esta avaria, associada a outros sintomas secundários, pode ser devida a outras causas.</p> <p>Regular a moedura e verificar o funcionamento. Se o problema persiste, intervir na válvula inferior do Grupo café.</p>
<p>Máquina não recebe pressão ou recebe-a muito lentamente.</p> <p>Funcionamento exclusivamente eléctrico ou misto (gás-eléctrico).</p>	<p>Falta corrente.</p> <p>Presóstato modulador do gás ou interruptor geral estragados.</p> <p>Circuito eléctrico da resistência cortado.</p> <p>Falta água na caldeira.</p>	<p>Torneira de vapor perde.</p> <p>Especialmente quando a máquina fica ligada de noite, a resistência pode descobrir-se e queimar-se.</p> <p>Vidro do nível sujo.</p> <p>Tubo inferior do nível obstruído.</p>
<p>Escasso aproveitamento do café.</p> <p>Distribuição lenta.</p> <p>Café frio e fraco.</p>	<p>Filtros com buracos grossos. Moedura grossa.</p>	<p>Borras de café na chávena.</p>
<p>Escasso aproveitamento do café.</p> <p>Distribuição rápida, café quente e fraco.</p>	<p>Filtros com buracos grossos. Moedura grossa.</p>	<p>Borras de café na chávena.</p>

CONDICIONES DE GARANTIA GUARANTEE CONDITIONS

E

Se garantiza durante 12 meses (a partir de su instalación) los componentes de la máquina que por defecto afecten al buen funcionamiento de la misma.

La **GARANTIA** comprende exclusivamente la sustitución gratuita de las piezas con defectos de fabricación. En ningún caso implicara la sustitución de la máquina en su conjunto.

Quedan excluidos de esta garantía los componentes de vidrio, goma, plástico o aquellas piezas eléctricas que, por variaciones en la red, causen desperfectos o afecten al funcionamiento de otros componentes. Asi como aquellas que, por el uso normal, sufran desgaste.

Las máquinas que hayan sido manipuladas por personal no autorizado o aquellas en las que se aprecie un uso indebido de las mismas, perderán todas las condiciones de la **GARANTIA**.

Sólo los **SERVICIOS TECNICOS**, autorizados, están en condiciones de ofrecer una reparación garantizada con repuestos **ORIGINALES**. Los gastos por desplazamientos, mano de obra y dietas a que hubiera lugar, por la reparación de un producto, correrán a cargo del usuario del mismo.

GB

All components of the machine are guaranteed for 12 months (from installation) against any defect that affects correct operation.

The **GUARANTEE** exclusively covers replacement of parts with manufacturing defects. Under no circumstances does it imply complete replacement of the machine.

This guarantee does not cover glass, rubber or plastic components or electrical parts that cause damage or affect the operation of other components, due to fluctuations in the mains voltage supply nor parts that are worn out by normal use.

Any machines that may have been manipulated by unauthorized personnel or those with indications of incorrect use, will forfeit all conditions of this **GUARANTEE**.

Only authorized **TECHNICAL SERVICES**, are able to offer guaranteed repairs using **ORIGINAL** parts. Any labour, travel and lodging costs for the repair of any product are at the user's expense.



CERTIFICADO DE INSTALACION INSTALLATION CERTIFICATE

FECHA INSTALACION..... INSTALLATION DATE	SERVICIO OFICIAL Nº..... OFFICIAL SERVICE No.
NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO..... NAME OF THE ESTABLISHMENT	
DOMICILIO..... ADDRESS	TELEFONO..... TELEPHONE
LOCALIDAD..... CITY/TOWN	DTº..... POST CODE
POBLACION.....	
OBSERVACIONES..... OBSERVATIONS	
CONFORME CLIENTE CUSTOMER ACCEPTANCE	FIRMA Y SELLO SIGNATURE AND STAMP
	INSTALADOR AUTORIZADO AUTHORIZED INSTALLER

**CERTIFICADO DE GARANTIA
GUARANTEE CERTIFICATE**

E

Sr. cliente:

Al haber adquirido un producto de nuestra firma, obtiene los beneficios de poseer una marca con un Servicio de Asistencia Técnica que en todo momento cuidará del buen funcionamiento de su máquina.

Vd. desde este instante, tiene derecho a las condiciones de garantía que la marca le ofrece, y que se encuentran descritas en el dorso de este documento.

Es imprescindible que el "**CERTIFICADO DE CALIDAD**" que se adjunta, se remita al Servicio de Asistencia Técnica debidamente cumplimentado por el **INSTALADOR** y firmado por Vd. La no recepción de dicho documento, exime al Fabricante del compromiso de las condiciones de esta **GARANTIA**.

Su firma en el presente documento, indica que la máquina ha quedado funcionando a su entera satisfacción.

GB

Dear Customer:

As you have acquired one of our products you will obtain the benefit of a company with a Customer Technical Service that will care for the correct operation of the machine at all times.

From this moment you have the right to coverage under the guarantee conditions offered by the brand and described on the reverse side of this document.

The attached "**QUALITY CERTIFICATE**" must be completed by **the installer**, signed by you, and then forwarded to the Customer Technical Service. Non reception of this document releases the Manufacturer from the conditions of this **GUARANTEE**.

Your signature on this document indicates that the machine has been installed and is functioning to your complete satisfaction.



**CERTIFICADO DE CALIDAD
QUALITY CERTIFICATE**

SERVICIO DE ASISTENCIA TECNICA
CUSTOMER TECHNICAL SERVICE
C/ MOTORES , 1-9
08040 BARCELONA
ESPAÑA / SPAIN