As once and never before.

VBM

REPLICA HX
ELETTRONICA

Manuale di Istruzioni *Istruzioni originali*

Instruction manual *Translation of original instructions*

Manuel d'Instructions *Traduction des instructions d'origine*

Bedienungsanleitung *Übersetzung der Originalanleitung*

Manual de instrucciones *Traducción de las instrucciones originales*

ITA

ENG

FRA

DEU

ESP

ITA

ENG

FRA

DEU

ESP

VIBIEMME SRL

via Charles Gounod, 25/27 - 20092 Cinisello Balsamo, Milan, Italy
T. (+39) 02 66016691 · F. (+39) 02 66016636
info@vbmespresso.com · www.vbmespresso.com

REPLICA HX,
ELETTRONICA.

Modello n° ***Model*** ***Modèle*** ***Modell*** ***Modelo***	**Timbro rappresentante locale** ***Stamp of local agent*** ***Timbre du représentant local*** ***Stempel des lokalen Vertreters*** ***Sello representante local***

Revisione n° ***Rev. No.*** ***Rév. N.*** ***Überarbeitung*** ***Rev. N.***	**Data** ***Date*** ***Date*** ***Datum*** ***Fecha***	**Note** ***Remarks*** ***Notes*** ***Notiz*** ***Notas***
0	03/2016	Emissione documento - *Document issued* - *Emission document* - *Ausgangsbeleg* - *Emisión documento*
1	07/2016	Revisione documento - *Document review* - Document d'examen - *Prüfung der Unterlagen* - Revisión de documentos

MANUALE DI ISTRUZIONI, INDICE.

1 AVVERTENZE GENERALI

1.1 DESCRIZIONE SIMBOLOGIE
1.2 USO PREVISTO
1.3 USO SCORRETTO
1.4 RIFERIMENTI NORMATIVI
1.5 PREDISPOSIZIONI A CARICO DELL'ACQUIRENTE
1.6 OPERAZIONI DI EMERGENZA IN CASO DI INCENDIO
1.7 RISCHIO DI ESPLOSIONE
1.8 LIVELLO DI PRESSIONE ACUSTICA
1.9 VIBRAZIONI

2 ZONE OPERATORE / PERICOLO RELATIVO

2.1 ZONE OPERATORE
2.2 ZONE A PERICOLO RESIDUO
2.3 ZONE PERICOLOSE

3 DESCRIZIONE MACCHINA

4 DATI TECNICI

5 DISIMBALLO E POSIZIONAMENTO

5.1 DISIMBALLO DELLA MACCHINA
5.2 DOTAZIONE
5.3 POSIZIONAMENTO DELLA MACCHINA

6 IDENTIFICAZIONE MACCHINA

7 IDENTIFICAZIONE COMPONENTI

8 COLLEGAMENTI

8.1 ALLACCIAMENTO IDRICO
8.2 ALLACCIAMENTO ELETTRICO
8.3 PRIMO AVVIAMENTO

9 DESCRIZIONE COMANDI GRUPPO

10 AVVIAMENTO MACCHINA

11 PROGRAMMAZIONE DOSI

12 FUNZIONAMENTO

12.1 PREPARAZIONE DELLA MACCHINA
12.2 PREPARAZIONE CAFFÈ
12.3 EROGAZIONE ACQUA CALDA
12.4 EROGAZIONE VAPORE
12.5 PREPARAZIONE CAPPUCCINO
12.6 CARICO MANUALE ACQUA
12.7 SPEGNIMENTO

13 PULIZIA

13.1 AVVERTENZE GENERALI DI PULIZIA

13.2 LAVAGGIO GRUPPO MANUALE

13.3 PULIZIA GIORNALIERA

14 CONTROLLI E SOSTITUZIONI

14.1 SOSTITUZIONE DOCCETTA

15 REGOLAZIONI

15.1 REGOLAZIONE PRESSIONE / TEMPERATURA CALDAIA

15.2 REGOLAZIONE PRESSIONE POMPA

16 MESSA FUORI SERVIZIO TEMPORANEA

17 RIMESSA IN SERVIZIO MACCHINA

18 GUIDA ALLA SOLUZIONE DI ALCUNI PROBLEMI

19 SMALTIMENTO

20 SCHEMA ELETTRICO

1, AVVERTENZE GENERALI.

Vibiemme S.r.l. ha preso ogni possibile precauzione per un funzionamento sicuro e un'attrezzatura efficiente. I dispositivi di sicurezza incorporati, mirano a proteggere gli operatori ed i tecnici autorizzati.

- Leggere attentamente il presente manuale prima di installare, avviare e usare la macchina. L'inosservanza di questa istruzione può causare danni all'attrezzatura, scarse prestazioni della macchina, rischi per la salute o danni personali.
- Il presente manuale è da considerarsi parte integrante della macchina e deve essere sempre a disposizione dell'utilizzatore e/o manutentore. In caso di smarrimento o di richiesta di ulteriori informazioni, contattare il rivenditore di zona o il costruttore. Il manuale rispecchia lo stato della tecnica al momento attuale e non può essere considerato inadeguato per eventuali successivi aggiornamenti: il costruttore si riserva il diritto di modificare il manuale senza l'obbligo di aggiornare le edizioni precedenti, salvo casi eccezionali.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 14 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini.
- Prima d'installare la macchina, controllare che l'area adibita sia compatibile con le dimensioni d'ingombro e il peso della stessa.
- Non installare la macchina vicina a fonti di calore.
- Non utilizzare l'apparecchio con mani bagnate o a piedi nudi.
- Prima di procedere alla pulizia e/o alla manutenzione della macchina, e prima di rimuovere qualsiasi protezione, **accertarsi che l'interruttore generale sia in posizione di "OFF" (O)**, in modo da togliere l'alimentazione elettrica alla macchina durante l'intervento dell'operatore.
- L'impianto di alimentazione elettrica dell'acquirente deve essere provvisto di un sistema di sgancio automatico a monte dell'interruttore generale della macchina e di un idoneo impianto di messa a terra che risponda a tutti i requisiti delle norme per la prevenzione degli infortuni.
- Nel caso si debba intervenire sull'interruttore generale o nelle sue vicinanze, togliere tensione alla linea a cui è allacciato l'interruttore generale.

- **Non rimuovere i dispositivi di sicurezza.**
- Onde evitare rischi personali, utilizzare solo attrezzi idonei e conformi ai regolamenti nazionali di sicurezza.
- In caso di malfunzionamenti della macchina o danni ai componenti contattare il concessionario di zona o il costruttore.
- **QUESTE NORME DI SICUREZZA INTEGRANO O COMPENSANO LE NORME DI SICUREZZA IN VIGORE LOCALMENTE.**
- **IN CASO DI DUBBIO RICHIEDERE SEMPRE L'INTERVENTO DI PERSONALE SPECIALIZZATO.**
- **QUALSIASI MANOMISSIONE, ELETTRICO/ELETTRONICA O MECCANICA DELLA MACCHINA DA PARTE DELL'UTENTE E SE L'USO DELLA MACCHINA É FATTO CON NEGLIGENZA, SOLLEVA LA DITTA COSTRUTTRICE DA OGNI RESPONSABILITÀ E RENDE L'UTENTE STESSO UNICO RESPONSABILE VERSO GLI ORGANI COMPETENTI PER LA PREVENZIONE DEGLI INFORTUNI.**

È VIETATO:

- far funzionare la macchina senza rispettare le regole di sicurezza in vigore nel paese d'installazione;
- far funzionare la macchina in assenza di collegamento di messa a terra. L'inosservanza di questa istruzione può dare luogo a scosse elettriche;
- sostituire o rimuovere gli adesivi di sicurezza e la targa dati affissi direttamente sulla macchina e sull'imballo, per un'installazione ed un utilizzo corretti e sicuri;
- toccare gruppi o beccucci durante il funzionamento della macchina. Le lance devono essere maneggiate soltanto tramite apposite impugnature. Le bevande erogate e/o alcune parti della macchina sono calde e possono causare ustioni;
- rimuovere o manomettere qualsiasi elemento della macchina ed effettuare modifiche arbitrarie. Se necessario, contattare il tecnico autorizzato e specializzato di zona;
- tirare il cavo di alimentazione elettrica per disinserire la spina;
- utilizzare adattatori, prese multiple e/o prolunghe;
- utilizzare la macchina se il cavo di alimentazione elettrica risulta screpolato o danneggiato;
- lasciare che la macchina venga usata da bambini o personale non qualificato;
- esporre la macchina agli agenti atmosferici (sole, pioggia ecc...);
- lasciare la macchina in luoghi dove la temperatura ambiente sia uguale o inferiore a 0°C, in quanto il residuo d'acqua nella caldaia potrebbe ghiacciare e provocare danni;
- installare la macchina in luoghi dove vengono usati getti d'acqua che potrebbero raggiungere la macchina;
- far funzionare la macchina se ogni sportello o pannello non è chiuso correttamente;

- inserire cucchiai, forchette o altri utensili nelle parti interne della macchina;
- far funzionare la macchina in assenza d'acqua;
- ostruire aperture di areazione: lasciare almeno 10 cm. di spazio tra la macchina ed eventuali pareti ed almeno 5 cm su entrambi i lati, per permettere una corretta ventilazione.

PER UN CORRETTO FUNZIONAMENTO USARE:

- solo caffè macinato.
- Solo acqua fresca di rete opportunamente addolcita (~7 gradi francesi).
- Solo ricambi originali Vibiemme S.r.l.

Il non rispettare queste indicazioni esclude le possibilità di beneficio della garanzia e declina il costruttore o il tecnico manutentore da ogni responsabilità.

VIBIEMME S.R.L. DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ NEI SEGUENTI CASI:

- se la macchina viene usata in modi differenti rispetto a quelli descritti nel presente manuale;
- se non vengono rispettate le prescrizioni di sicurezza e di manutenzione;
- se non vengono utilizzate parti di ricambio originali Vibiemme;
- se L'INSTALLATORE, o il TECNICO MANUTENTORE, non è autorizzato e specializzato.

- **L'INSTALLATORE o il TECNICO MANUTENTORE devono informare il costruttore di POSSIBILI MALFUNZIONAMENTI o usi impropri che potrebbero intaccare la sicurezza originale del sistema.**

- **CONTROLLARE le condizioni dei componenti e, se difettosi, fermare l'installazione e chiedere la loro sostituzione.**

- **Se la macchina dovesse rimanere inutilizzata a lungo è necessario scollegare l'alimentazione elettrica e idrica se collegata.**

1.1,
DESCRIZIONE SIMBOLOGIE.

Le informazioni riguardanti le operazioni a rischio riportate in questo manuale sono marcate dai seguenti simboli che indicano:

Pericolo dovuto ad **elettricità.**

ATTENZIONE!
Pericolo generico o informazioni varie.

Pericolo **termico** (ustioni).

AVVERTENZA
Pericolo per danni alla macchina.

1.2,
USO PREVISTO.

La macchina per caffè è stata realizzata e progettata per operatori professionali ed unicamente per l'erogazione di caffè espresso e per la preparazione di bevande calde (The, cappuccino, ecc.....) tramite acqua calda o erogazione di vapore.
Solo per questo utilizzo deve essere impiegata, qualsiasi altro utilizzo è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.

1.3,
USO SCORRETTO.

La macchina per caffè è stata realizzata e progettata per un uso esclusivamente alimentare e quindi è vietato:

- introdurre liquidi diversi da acqua;
- riscaldare bevande o altre sostanze non alimentari;
- introdurre, nei portafiltri, macinato diverso da caffè;
- posizionare sul poggiatazze altri oggetti diversi da tazze e tazzine;
- appoggiare contenitori con liquidi sul poggiatazze;
- ostruire le griglie di areazione con panni o altro;
- coprire il poggiatazze con panni;
- toccare con le mani le zone di erogazione;
- utilizzare la macchina se risulta fortemente bagnata.

IMPORTANTE
IN QUESTO PARAGRAFO ABBIAMO ELENCATO ALCUNE SITUAZIONI DI USO SCORRETTO RAGIONEVOLMENTE PREVEDIBILE, COMUNQUE L'UTILIZZO DELLA MACCHINA DEVE RISPETTARE LE INDICAZIONI RIPORTATE NEL PARAGRAFO "USO PREVISTO".

1.4,
RIFERIMENTI NORMATIVI.

- La macchina e i suoi dispositivi di sicurezza sono stati costruiti in conformità alle norme indicate nella dichiarazione di conformità.

1.5,
PREDISPOSIZIONI A CARICO DELL'ACQUIRENTE.

a) Predisposizione luogo installazione.

- L'acquirente deve predisporre una superficie di appoggio per la macchina come indicato nel capitolo installazione.

b) Predisposizione elettrica.

- L'impianto elettrico di alimentazione deve essere conforme a quanto indicato dalle vigenti norme nazionali del luogo e dotato di una efficiente messa a terra.
- Posizionare sulla linea di alimentazione, a monte della macchina, un dispositivo onnipolare di sezionamento.

I cavi elettrici di alimentazione devono essere dimensionati in funzione alla massima corrente richiesta dalla macchina in modo che la caduta di tensione totale, a pieno carico, risulti inferiore al 2%.

c) Predisposizione idrica.

- É necessario predisporre una piletta di scarico dotata di relativo sifone e una rete idrica di alimentazione che fornisce acqua opportunamente addolcita con una saracinesca di parzializzazione posta a monte della macchina.

1.6,
OPERAZIONI DI EMERGENZA IN CASO DI INCENDIO.

a) In caso di incendio togliere tensione alla macchina disinserendo l'interruttore generale.

b) Spegnere l'incendio utilizzando idonei estintori.

Con la macchina in tensione è assolutamente vietato cercare di spegnere l'incendio con acqua.

1.7,
RISCHIO DI ESPLOSIONE.

- La macchina non è adatta per essere utilizzata in ambienti con rischio di esplosione.

1.8,
LIVELLO DI PRESSIONE ACUSTICA.

La macchina è stata costruita al fine di mantenere il livello di pressione acustica continuo equivalente ponderato A(dB) al di sotto del limite massimo consentito di 70dB.

1.9,
VIBRAZIONI.

La macchina è dotata di piedini in gomma antivibrante. Durante il normale lavoro non genera vibrazioni dannose all'operatore e all'ambiente.

2,
ZONE OPERATORE / PERICOLO RELATIVO.

2.1,
ZONE OPERATORE.

La macchina funziona con un solo operatore che, durante il funzionamento della macchina, è posizionato frontalmente alla stessa in modo da poter effettuare agevolmente le operazioni di preparazione caffè o altre bevande calde.

2.2,
ZONE A PERICOLO RESIDUO.

Le zone a pericolo residuo sono quelle zone che non possono essere protette a causa del particolare tipo di produzione, per quanto riguarda la macchina per caffè sono le seguenti:

- la zona dei gruppi durante l'erogazione del caffè;
- la zona della lancia vapore durante il riscaldamento delle bevande;
- la zona di erogazione acqua calda.

In tutte queste tre zone vi è il pericolo di scottatura.

2.3,
ZONE PERICOLOSE.

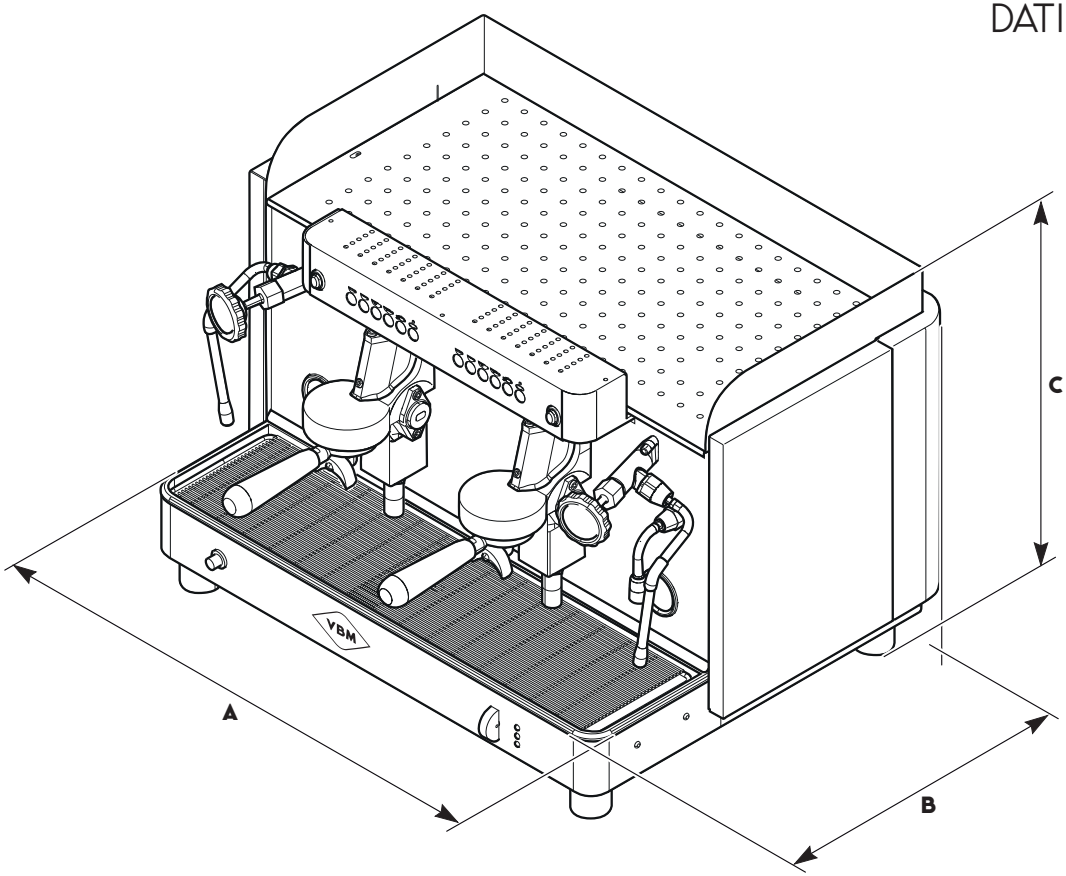
Le zone pericolose sono tutte le zone poste all'interno della macchina, sotto ai ripari di sicurezza, dove il tecnico può operare durante le operazioni di riparazione.
Queste sono zone di esclusiva competenza del tecnico.

3,
DESCRIZIONE MACCHINA.

Di seguito vengono elencate le principali caratteristiche della macchina per caffè espresso semiautomatica ad erogazione controllata da leva.

- Caldaia in rame con scambiatori di calore per il riscaldamento dell'acqua destinata all'erogazione caffè e per la produzione di acqua calda e vapore.
- Carico caldaia tramite pompa rotativa che viene attivata automaticamente all'accensione della macchina.
- Sonda di livello acqua in caldaia servizi.
- **L'elemento riscaldante** della caldaia servizi è costituito da una resistenza elettrica immersa nell'acqua della caldaia: essa permette il riscaldamento dell'acqua e della produzione di vapore.
- **Gruppi erogatori** in ottone cromato.
- **Pompa** rotativa.
- **Lance vapore** in acciaio inox con volantino per l'erogazione di vapore.
- Collegamento diretto alla rete idrica per il carico e lo scarico dell'acqua.
- **Spie luminose** per accensione macchina e accensione scaldatazze elettrico.
- **Manometro** indicante la pressione di esercizio della pompa
- **Manometro** indicante la pressione di esercizio della caldaia servizi.
- Pulsantiere a 6 tasti per l'erogazione caffè ed acqua calda.

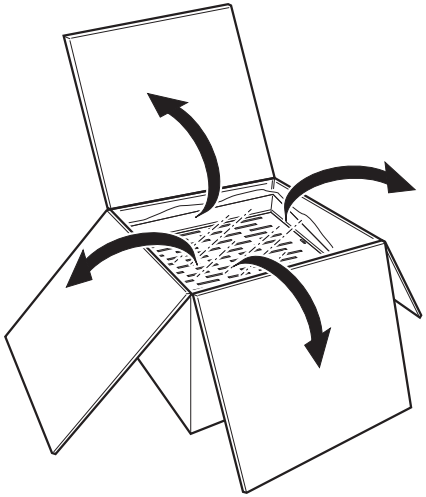
4, DATI TECNICI.



	2 Gruppi	3 Gruppi	4 Gruppi
A	73	90	115
B	60	60	60
C	55	55	55

		2 Gruppi	3 Gruppi	4 Gruppi
Peso netto	kg	85	95	105
Tensione di alimentazione	V / Hz	240 - 50/60	240 - 50/60	240 - 50/60
Potenza resistenza scaldatazze	W	200	250	500 (2 X 250)
Potenza elettropompa	W	165	165	165
Capacità caldaia	litri	12	18	27
Potenza resistenza caldaia	W	4000	5000	5000
Pressione di esercizio caldaia	Bar	1,2	1,2	1,2
Pessione erogazione caffé	Bar	8-11	8-11	8-11
Potenza totale	W	4400	5500	5800
Assorbimento massimo	A	18,3	23	24,2

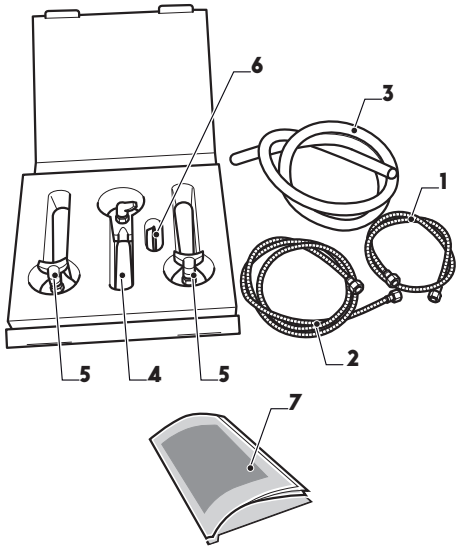
5, DISIMBALLO E POSIZIONAMENTO.



5.1, DISIMBALLO DELLA MACCHINA.

ATTENZIONE: Le operazioni di disimballo e di posizionamento della macchina devono essere effettuate da un tecnico specializzato ed autorizzato.

- Controllare sempre l'integrità dell'imballo: informare il trasportatore di eventuali danni.
- Aprire la parte superiore (1) dell'imballo.
- Estrarre gli accessori: dotazioni e documentazione tecnica (manuali).
  Aprire il cellophane e sollevare la macchina TENENDOLA DALLA BASE.
- Gli elementi dell'imballo (cartone, cellophane, graffette di metallo ecc.) possono tagliare o ferire se non vengono maneggiati attentamente o se usati erroneamente; tenere lontano dalla porta dei bambini o persone inadatte.



5.2, DOTAZIONE.

1 Tubo flessibile di carico acqua L= 100 cm. (39,37 in.).
2 Tubo flessibile di carico acqua L= 180 cm. (70,86 in.).
3 Tubo in gomma con spirale metallica L =180 cm. (70,86 in.).
4 Portafiltro 1 caffè.
n° 2 per versione a quattro gruppi.
5 Portafiltro 2 caffè.
n° 2 per versione a due gruppi.
n° 3 per versione a tre gruppi.
n° 4 per versione a quattro gruppi.
6 Filtro cieco.
7 Manuale istruzioni.

5.3, POSIZIONAMENTO DELLA MACCHINA.

Posizionare la macchina nella sua locazione definitiva, verificando che:

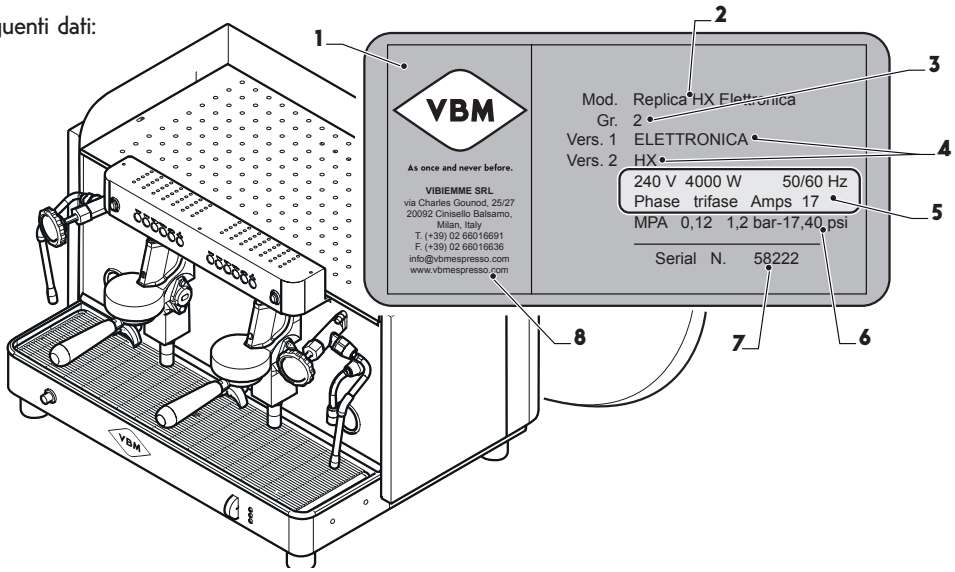
- il mobile di supporto sia sufficientemente resistente e stabile, tenuto conto del peso della macchina, e che non sia inclinato;
- vi sia lo spazio necessario tra la macchina e le pareti circostanti, per permettere al tecnico di effettuare le eventuali operazioni di manutenzione / riparazione senza spostare la macchina;
- il piano superiore della macchina (scaldatazze) non deve superare i 150 cm dal pavimento;
- prevedere nelle vicinanze della macchina un cassetto battifondi e uno spazio destinato al macinadosatore;
- prevedere nelle vicinanze della macchina un quadro per l'allacciamento elettrico, una piletta di scarico acqua e un rubinetto per l'allacciamento idrico.

6, IDENTIFICAZIONE MACCHINA.

Nella dotazione della macchina è presente una targhetta matricola (1) da posizionare in una zona visibile.

Sulla targhetta (1) sono presenti i seguenti dati:

2 Modello.
3 Numero gruppi.
4 Versione macchina 1: elettronica.
Versione macchina 2: HX.
5 Caratteristiche elettriche.
6 Pressione di alimentazione idrica.
7 Numero di serie.
8 Indirizzo del costruttore.



7, IDENTIFICAZIONE COMPONENTI.

Legenda:

1 **Commutatore 3 posizioni.**

- Ruotato su "⏻" inserisce tensione in macchina, le resistenze per il riscaldamento dei gruppi si inseriscono e il carico automatico dell'acqua è abilitato; il led (**2**) si illumina.
- Ruotato su "", oltre alle altre funzioni attive, si inserisce il riscaldamento dell'acqua del boiler vapore; il led (**3**) si illumina.
- Ruotato su "", oltre alle altre funzioni attive, si inserisce il riscaldamento del ripiano scaldatazze; il led (**4**) si illumina.

5 Rubinetto vapore.

6 Lancia vapore.

7 Lancia acqua calda.

8 Manometro pressione caldaia.

9 Manometro pressione pompa.

10 Scaldatazze.

11 Griglia con bacinella.

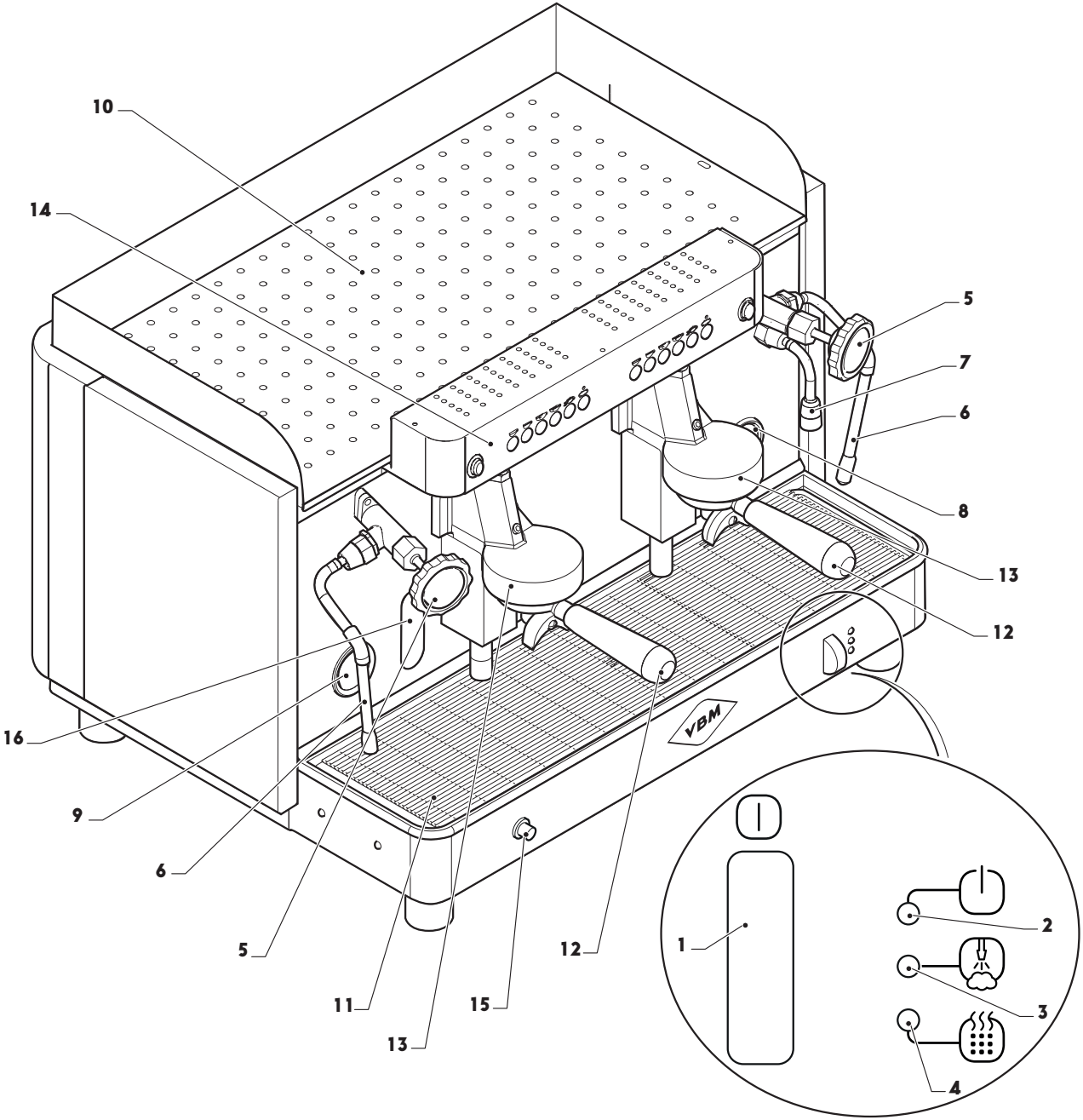
12 Portafiltro.

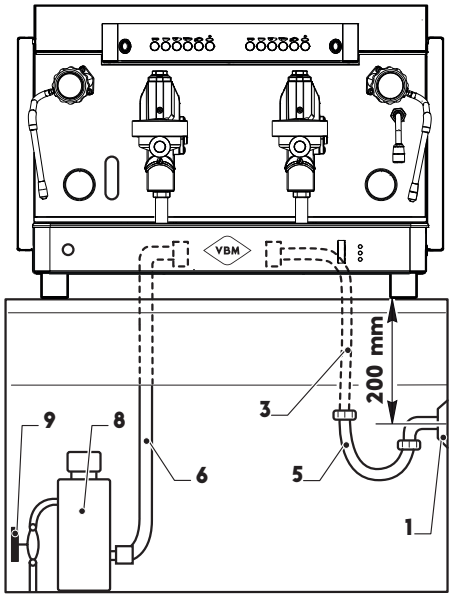
13 Gruppo caffè.

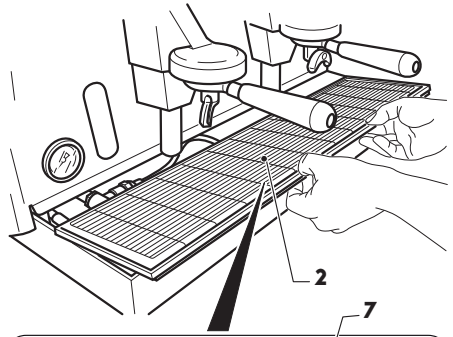
14 Pulsantiera.

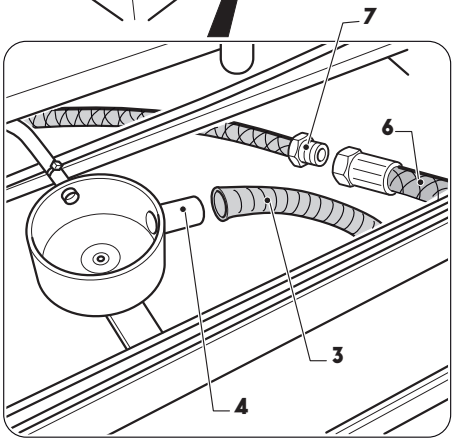
15 Pulsante carico acqua manuale macchina.

16 Indicatore di livello acqua in caldaia.


10
14
5
7
6
8
13
12
16
9
6
5
11
13
15
12
1
2
3
4
VBM







8, COLLEGAMENTI.

ATTENZIONE: Le operazioni di allacciamento della macchina devono essere effettuate da un tecnico specializzato ed autorizzato.

8.1, ALLACCIAMENTO IDRICO.

Scarico

Nelle vicinanze della macchina deve essere predisposta una piletta di scarico acqua (1) con sifone.

ATTENZIONE: Il sifone di scarico deve essere posizionato sotto il piano di appoggio della macchina di almeno 20 cm.

- Rimuovere la bacinella (2) completa di griglia.
- Collegare il tubo (3) di scarico, in dotazione, al raccordo (4) della macchina e l'altra estremità al sifone di scarico (5) precedentemente predisposto controllando che il tubo di scarico scorra liberamente senza strozzature o impedimenti.

Carico

AVVERTENZA: É assolutamente obbligatorio collegare la macchina ad una rete idrica di alimentazione con acqua potabile opportunamente addolcita con una durezza massima di 3,5/5° Francesi (60/85 ppm). Controllare che la pressione di alimentazione non superi i 2 bar (0,2 MPa). Se la pressione è maggiore installare un riduttore di pressione.

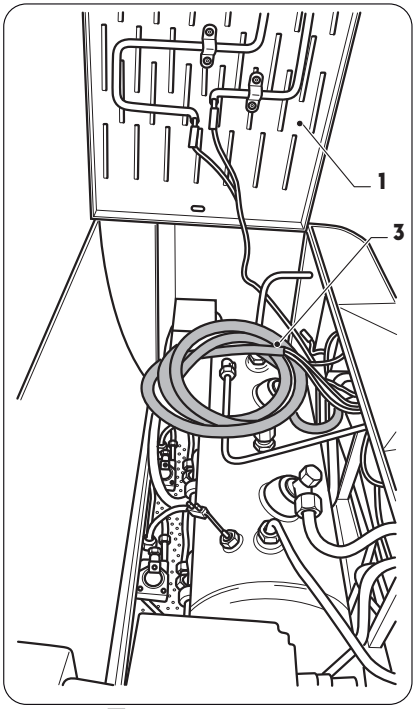
- Collegare il tubo di carico (6), in dotazione, al raccordo (7) presente in macchina, e l'altra estremità ad un addolcitore (8).

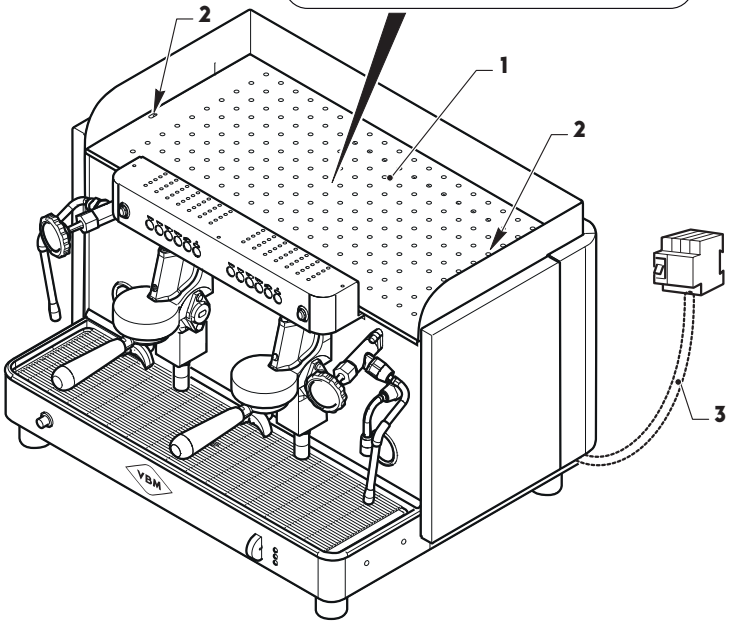
ATTENZIONE: L'impianto idrico di alimentazione dovrà avere un rubinetto (9) di parzializzazione posto a monte dell'addolcitore per separare l'impianto idrico dalla macchina.

8.2,
ALLACCIAMENTO ELETTRICO.

- **Verificare che tutti gli interruttori siano in posizione OFF prima di collegare elettricamente la macchina.**
- **È assolutamente obbligatorio il collegamento di messa a terra, nonché la corrispondenza dell'impianto con le normative vigenti nel paese di installazione.**
- **Controllare che la tensione d'alimentazione corrisponda con quella della rete elettrica locale.**

- Togliere le griglie posizionate sul piano scaldatazze (1).
- Svitare le due viti (2) e sollevare il piano scaldatazze (1).
- Srotolare il cavo elettrico (3) presente all'interno e farlo uscire dalla parte inferiore della macchina.
- Collegare il cavo elettrico (3) a una spina pentapolare da 16 A (non in dotazione) e collegarla all'impianto elettrico.





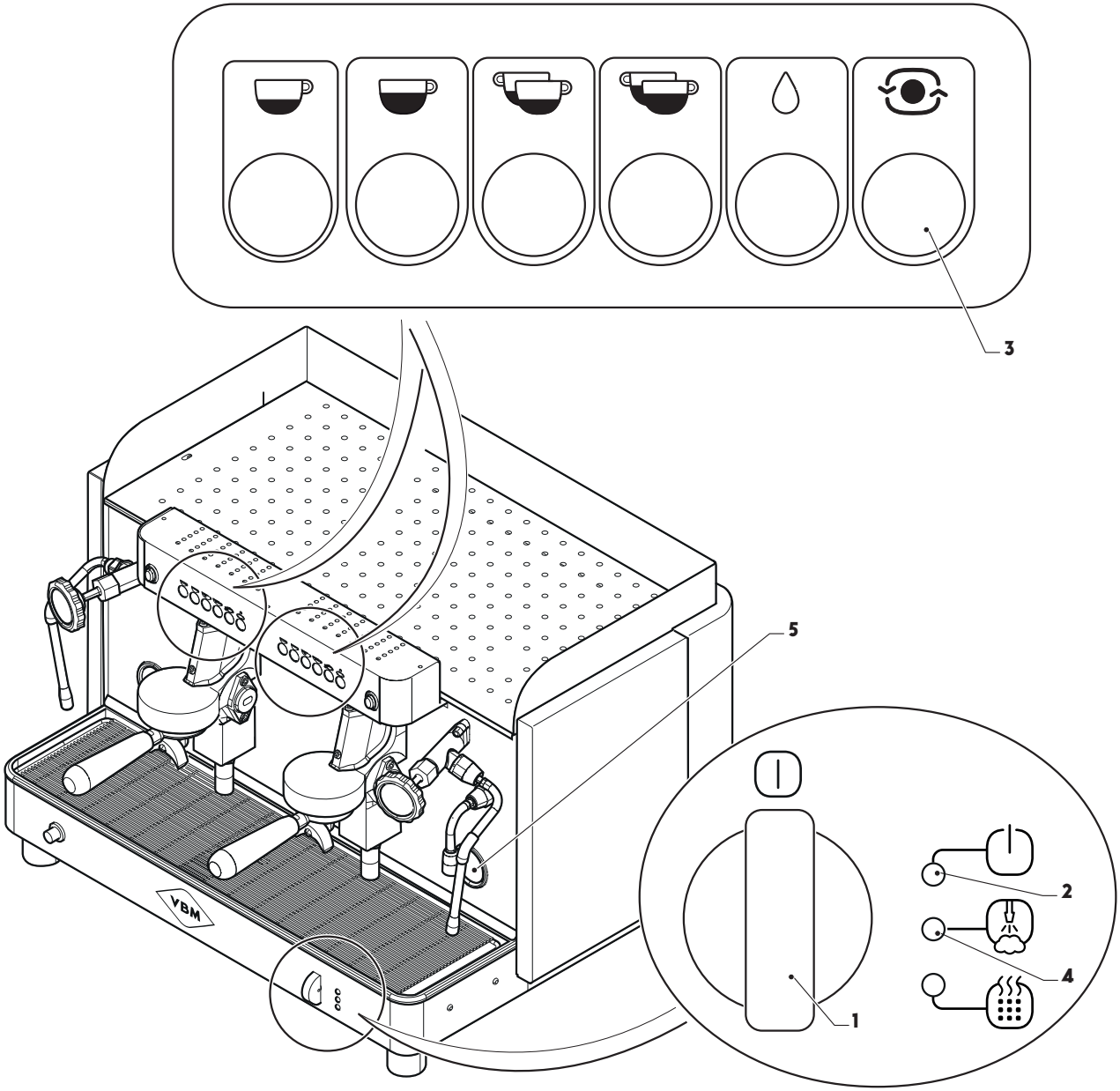
8.3, PRIMO AVVIAMENTO.

ATTENZIONE: Le operazioni di primo avviamento devono essere effettuate da un tecnico specializzato ed autorizzato.

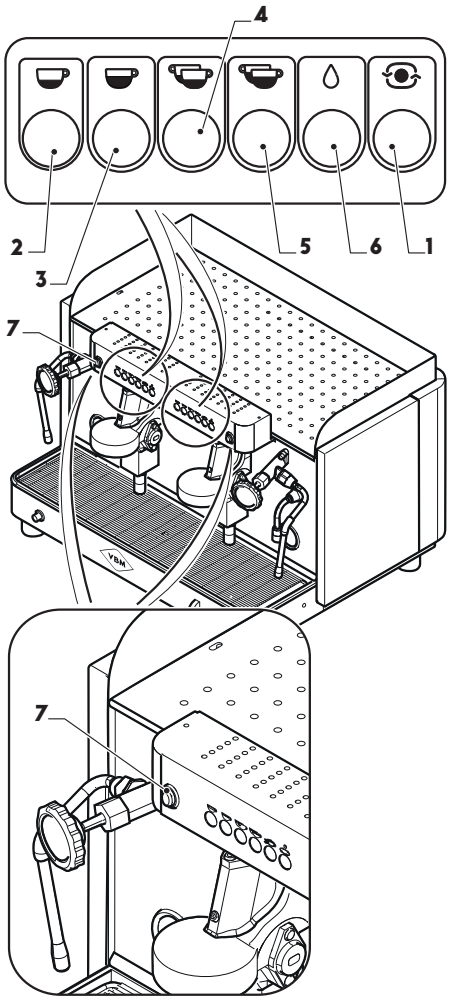
- Aprire il rubinetto di alimentazione idrica posto a monte della macchina.
- Ruotare il commutatore (1) in posizione "⏻", il led (2) si illumina.
- Automaticamente si avvia il carico dell'acqua nel boiler.

ATTENZIONE: Se il riempimento non avviene entro 120 secondi la macchina va in allarme ed i led posizionati sulle pulsantiere dei gruppi si illuminano lampeggiando.
Spegnere e riaccendere la macchina per completare il carico acqua in caldaia.

- Premere il tasto " " (3) di erogazione continua e attendere che fuoriesca acqua senza bolle d'aria, quindi ripremere il tasto " " (3) per fermare l'erogazione.
- Ruotare il commutatore (1) in posizione " " si illumina il led (4) indicando l'inserimento della resistenza del boiler.
- Al raggiungimento della temperatura impostata si spegne il led (4) e la pressione all'interno della caldaia deve essere di 1,2 - 1,3 bar (0,12 - 0,13 MPa) indicata sul manometro (5).
- Effettuare alcune erogazioni dai gruppi, dal rubinetto acqua e dalle lance vapore controllando il corretto funzionamento (per come operare vedi paragrafo funzionamento).


3
5
2
4
1
VBM

9, DESCRIZIONE COMANDI GRUPPO.



Su ogni gruppo è presente una pulsantiera per l'erogazione del caffè.

1 Tasto erogazione continua / programmazione " ".
- Premendo il tasto (1) inizia l'erogazione continua del caffè; per fermare l'erogazione ripremere il tasto.
- Premendolo e mantenendolo premuto per 10 secondi, si entra nella fase di programmazione, (vedi paragrafo "PROGRAMMAZIONE DOSI").

2 Tasto erogazione caffè corto " ".
- Premendo il tasto (2) inizia l'erogazione del caffè; al raggiungimento della quantità programmata l'erogazione si ferma automaticamente.

3 Tasto erogazione caffè lungo " ".
- Premendo il tasto (3) inizia l'erogazione del caffè; al raggiungimento della quantità programmata l'erogazione si ferma automaticamente.

4 Tasto erogazione due caffè corti " " .
- Premendo il tasto (4) inizia l'erogazione del caffè; al raggiungimento della quantità programmata l'erogazione si ferma automaticamente.

5 Tasto erogazione due caffè lunghi " ".
- Premendo il tasto (5) inizia l'erogazione del caffè; al raggiungimento della quantità programmata l'erogazione si ferma automaticamente.

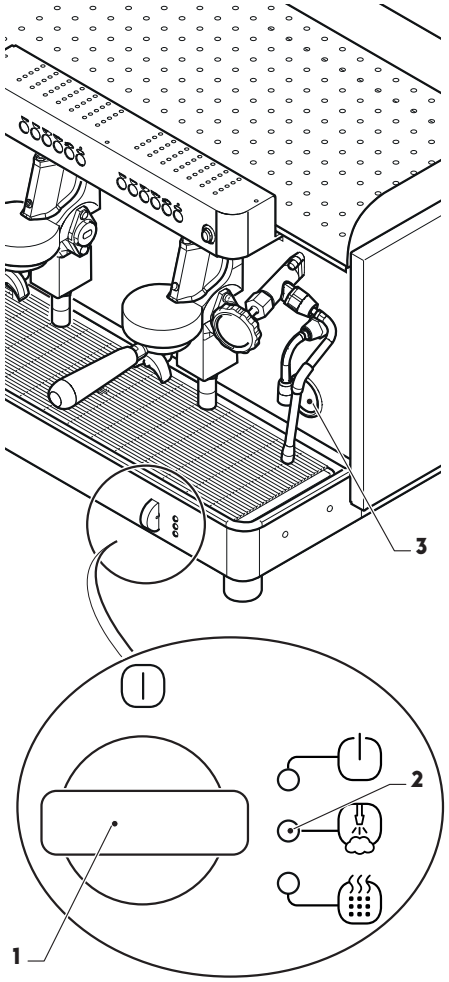
6 Tasto erogazione acqua calda " "
- Premendo il tasto (6) si avvia l'erogazione del caffè; raggiunta la quantità desiderata ripremere il tasto (6) per fermare l'erogazione.

7 Interruttore erogazione caffè in manuale.
- In caso di guasto alla scheda elettronica è possibile erogare il caffè; premendo l'interruttore (7) si avvia l'erogazione; raggiunta la quantità desiderata ripremere l'interruttore (7) per fermare l'erogazione.

10, AVVIAMENTO MACCHINA.

- Controllare che il rubinetto di alimentazione idrica posto a monte della macchina sia aperto.

- Avviare la macchina ruotando il commutatore (1) su "".
- Automaticamente inizia il riscaldamento dell'acqua presente nella caldaia indicato dall'illuminazione del led (2).
- Attendere il raggiungimento della temperatura stabilita indicata dallo spegnimento del led (2), la pressione indicata sul manometro (3) deve essere di circa 1,2 - 1,3 bar (0,12 - 0,13 MPa).

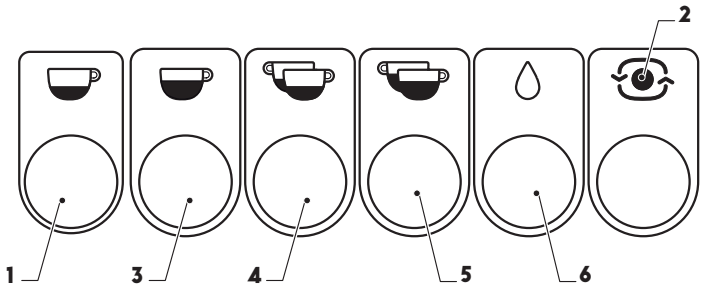


11, PROGRAMMAZIONE DOSI.

È possibile memorizzare la quantità di caffè erogata per tutti i tasti presenti nella pulsantiera ad eccezione del tasto di erogazione continua " ".

ATTENZIONE: Programmando la prima pulsantiera di sinistra, si programmano automaticamente le altre pulsantiere presenti in macchina.
Per la macchina a 4 gruppi, programmando la prima pulsantiera di sinistra, si programma anche la seconda pulsantiera; programmando la terza pulsantiera da sinistra, si programma anche la quarta pulsantiera.
È inoltre possibile personalizzare la quantità di caffè erogato per ogni pulsantiera ripetendo per ogni pulsantiera le fasi di programmazione dosi.

- Montare sul gruppo il portafiltro con il caffè (vedi paragrafo "FUNZIONAMENTO'").
- Posizionare una tazzina o due tazzine in funzione della programmazione da effettuare.
- Premere entro 30 secondi il tasto " " (1) da programmare; inizia l'erogazione del caffè; il led (2) si spegne.
- Raggiunta la quantità di caffè desiderata, ripremere il tasto selezionato in precedenza, per fermare l'erogazione; il led (2) effettua alcuni lampeggi e poi rimane illuminato fisso.
- Ripetere le stesse operazioni per gli altri tasti " " (3), " " (4), " " (5) e " " (6) , presenti nella pulsantiera.
- Dopo 30 secondi di inutilizzo dei tasti, la macchina esce automaticamente, dalla fase di programmazione.



12, FUNZIONAMENTO.

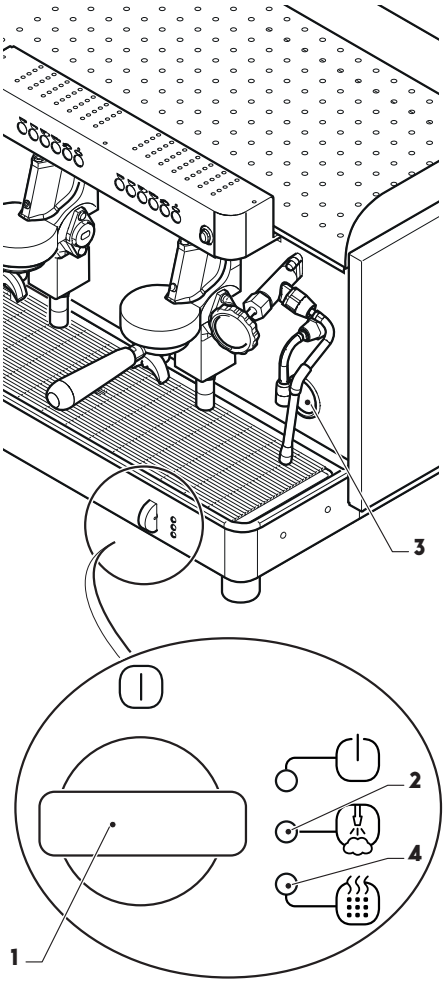
12.1, PREPARAZIONE DELLA MACCHINA.

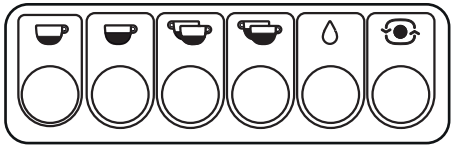
- Controllare che il rubinetto di alimentazione idrica posto a monte della macchina sia aperto.

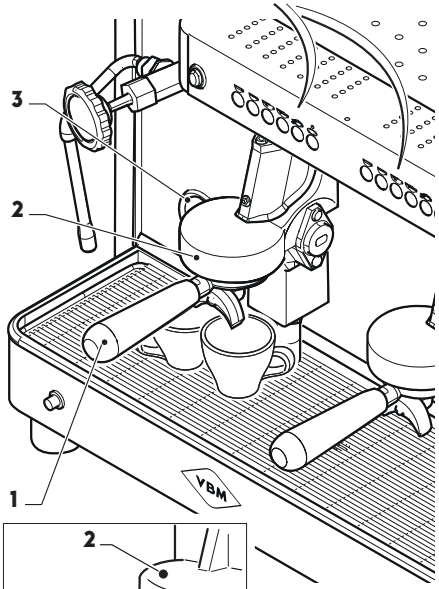
- Avviare la macchina ruotando il commutatore (1) su "".
- Automaticamente inizia il riscaldamento dell'acqua presente nella caldaia indicato dall'illuminazione del led (2).
- Attendere il raggiungimento della temperatura stabilita indicata dallo spegnimento del led (2), la pressione indicata sul manometro (3) deve essere di circa 1,2 - 1,3 bar (0,12 - 0,13 MPa).

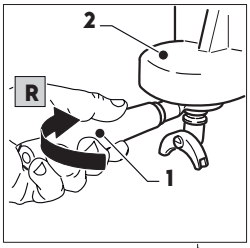
- Ruotare il commutatore (1) su "" per avviare il funzionamento delle resistenze del piano scaldatazze, si illumina il led (4).
- Posizionare i portafiltri nei relativi gruppi.
- Posizionare le tazzine possibilmente rivolte verso l'alto.

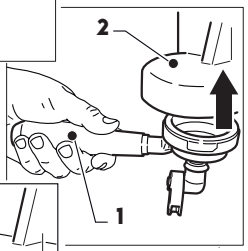
ATTENZIONE: Sul piano scaldatazze si possono posizionare solo tazzine tazze e bicchieri e non è possibile posizionare altri oggetti. Asciugare gli oggetti prima di posizionarli sul piano scaldatazze.

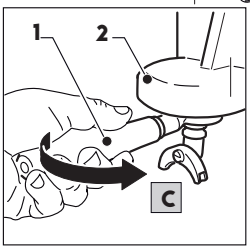












12.2, PREPARAZIONE CAFFÈ.

- Togliere il portafiltro (1) dal gruppo (2) ruotandolo nel senso indicato dalla freccia "R".
- Gettare gli eventuali fondi presenti.
- Riempire il portafiltro con la dose di caffè (una dose per caffè singolo, due dosi per due caffè).
- Pulire il bordo del portafiltro per eliminare le tracce di caffè e farsi che vi sia perfetta tenuta tra il portafiltro e il gruppo.
- Montare il portafiltro (1) sul gruppo (2) sollevandolo in modo da inserire le linguette nell'apposita sede del gruppo (2) quindi ruotare il portafiltro (1) fino a finecorsa nel senso indicato dalla freccia "C".
- Posizionare una o due tazze calde sotto il portafiltro a seconda del tipo di portafiltro utilizzato.

- Premere uno dei tasti "", "", "", "", per avviare l'erogazione del caffè.
  Al raggiungimento della quantità programmata l'erogazione si ferma automaticamente.

- Si consiglia di rimuovere il portafiltro dalla macchina effettuare un'erogazione a vuoto per pulire la doccetta e quindi di rimontare il portafiltro.

ATTENZIONE: Effettuare subito l'erogazione del caffè una volta inserito il portafiltro nel gruppo; lasciare il caffè nel portafiltro senza effettuare subito l'erogazione provoca la bruciatura della polvere di caffè e il caffè erogato risulta amaro.

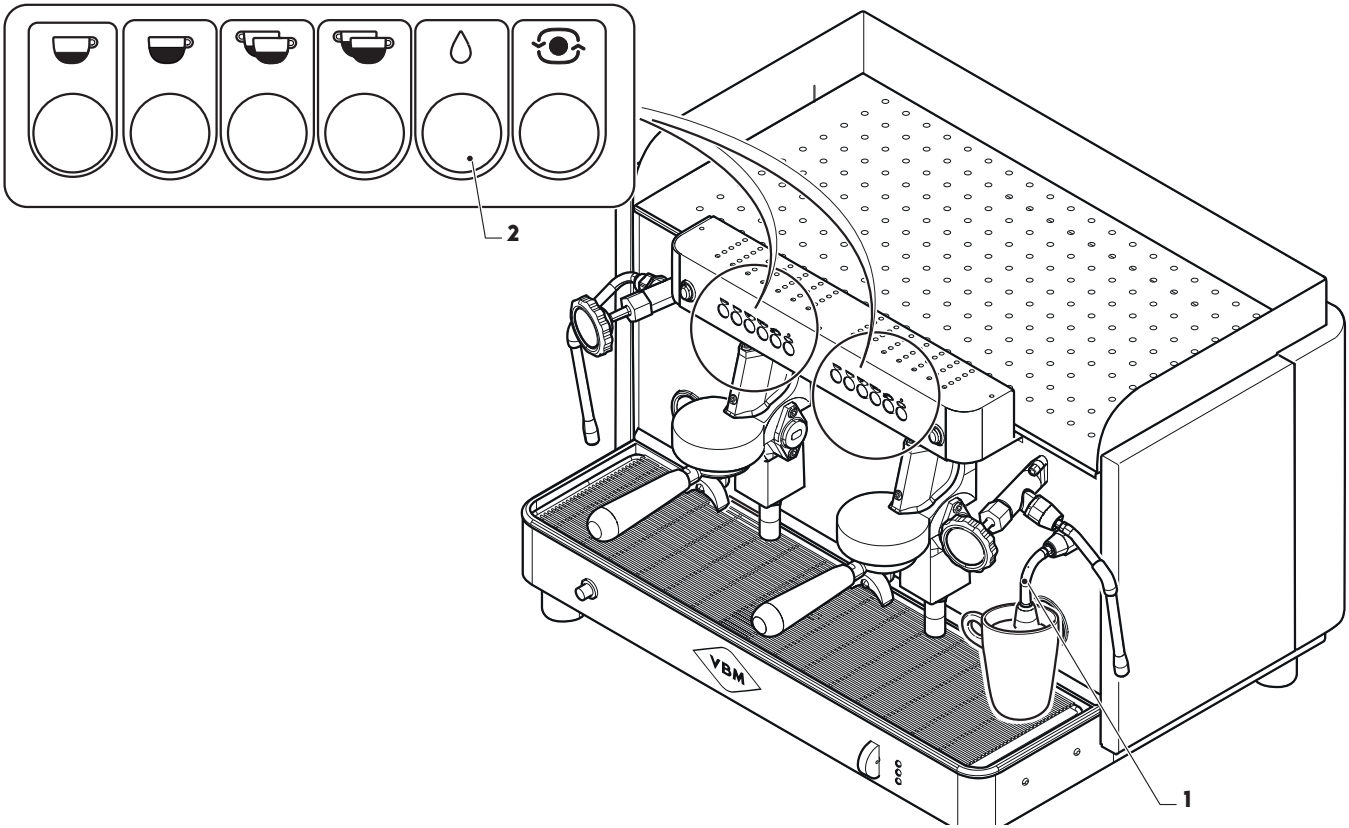
Fare attenzione a non toccare il gruppo (2) pericolo di scottatura.

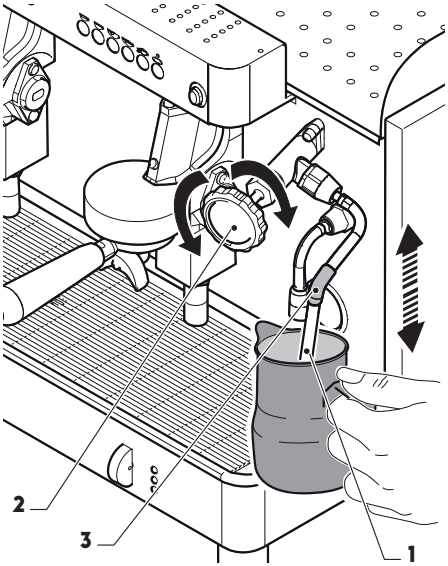
ATTENZIONE: Durante l'erogazione del caffè, la pressione della pompa, indicata sul manometro (3), deve essere di 9 ± 0,5 bar.

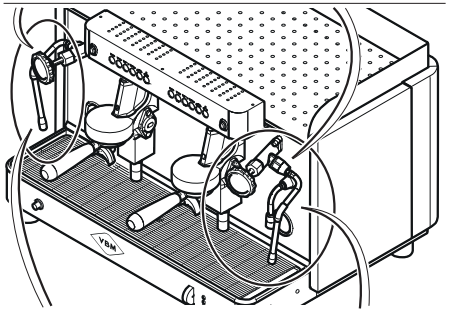
12.3,
EROGAZIONE ACQUA CALDA.

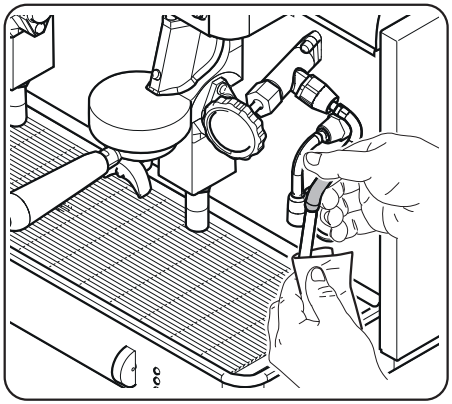
La lancia (1) è molto calda; pericolo di scottatura.

- Posizionare un bricco sotto la lancia (1).
- Premere il tasto " " (2), inizia l'erogazione dell'acqua calda.
  Al raggiungimento della quantità impostata, l'erogazione si fermerà automaticamente.









12.4, EROGAZIONE VAPORE.

- Ruotare la lancia vapore (1) verso la bacinella, quindi effettuare una breve erogazione a vuoto di vapore ruotando il rubinetto (2) in senso antiorario in modo da eliminare gli eventuali residui di acqua presenti all'interno del circuito.

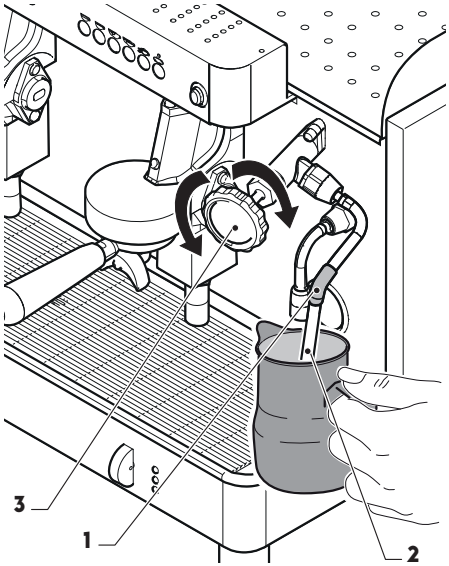
La lancia (1) è molto calda.
Spostare la lancia solo tramite l'apposita protezione in gomma (3); pericolo di scottatura.

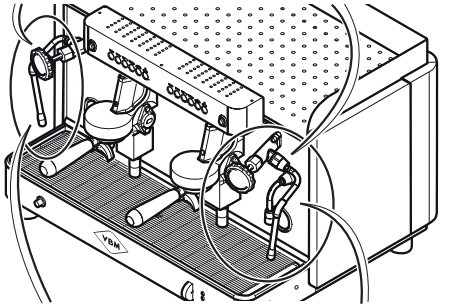
- Estrarre la lancia vapore (1) verso l'esterno quindi porre una tazza o un bricco pieno di liquido da riscaldare sotto la lancia (1).
- Immergere completamente il beccuccio della lancia vapore nel liquido ed aprire lentamente il rubinetto (2) ruotandolo in senso antiorario.
- Una vota raggiunta la temperatura desiderata chiudere il rubinetto (2) ruotandolo in senso orario.
- Ruotare la lancia vapore (1) verso la bacinella quindi effettuare una breve erogazione a vuoto di vapore per pulire l'interno del getto quindi pulire la lancia (1) con un panno umido per evitare la formazione di incrostazioni difficili da rimuovere.

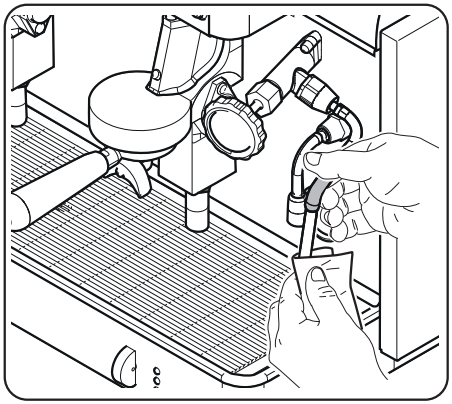
12.5,
PREPARAZIONE CAPPUCCINO.

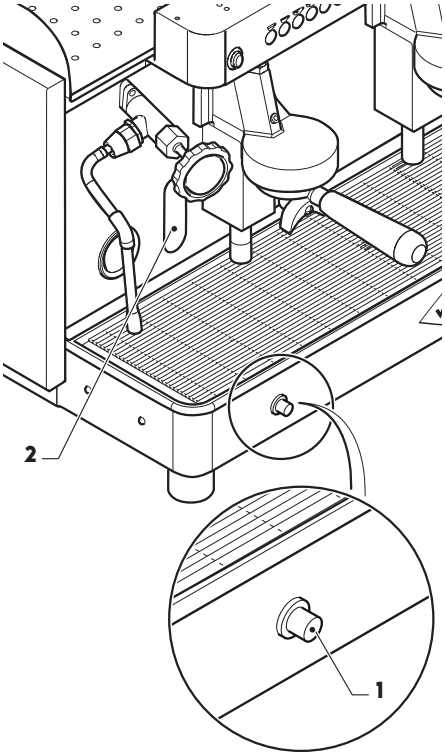
La lancia (2) è molto calda.
Spostare la lancia solo tramite l'apposita protezione in gomma (1); pericolo di scottatura.

- Versare in un bricco resistente al calore, preferibilmente in acciaio inox, del latte fresco.
- Immergere completamente la lancia (2) nel latte e ruotare il rubinetto (3) in senso antiorario, in funzione alla quantità di vapore desiderato.
- Una volta raggiunta la temperatura desiderata, chiudere l'erogazione del vapore, ruotando il rubinetto (3) in senso orario.
- Versare il contenuto del bricco in una tazza contenente un caffè espresso appena erogato.
- Ruotare la lancia vapore (2) verso la bacinella quindi effettuare una breve erogazione a vuoto di vapore per pulire l'interno del getto quindi pulire la lancia (2) con un panno umido per evitare la formazione di incrostazioni difficili da rimuovere.









12.6, CARICO MANUALE ACQUA.

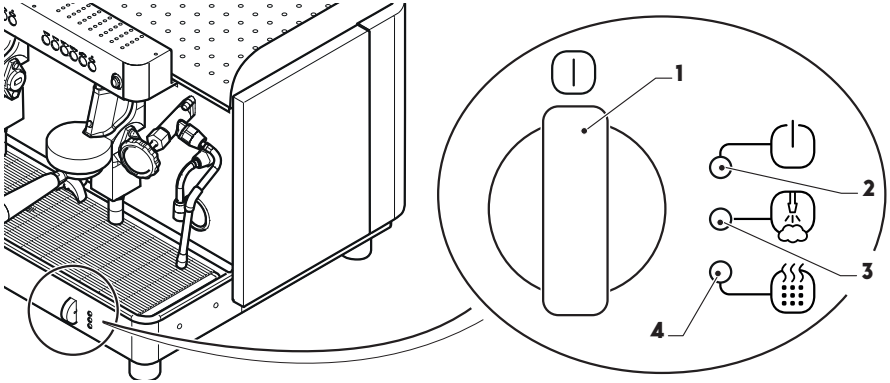
In caso di guasto alla scheda elettronica la macchina è dotata di un pulsante per il carico manuale dell'acqua in caldaia.

- Premere il pusante (1) per caricare l'acqua in caldaia; taggiunto il livello massimo indicato nell'indicatore (2), rilasciare il pulsante (1).

12.7, SPEGNIMENTO.

ATTENZIONE: Prima di spegnere la macchina è necessario effettuare le operazioni di pulizia indicate nel relativo capitolo.

- Spegnere la macchina ruotando il commutatore (1) su "I"; i led (2), (3) e (4) si spengono.
- Disinserire l'interruttore differenziale posto a monte della macchina e chiudere il rubinetto di alimentazione idrica.



13, PULIZIA.

Le operazioni di pulizia devono essere effettuate con macchina spenta e fredda e con l'interruttore generale disinserito in posizione "OFF" e il cavo di alimentazione elettrica scollegato dalla presa, posizionando la spina in modo visibile.

AVVERTENZA: Una manutenzione e una pulizia improprie, con l'uso di acqua non addolcita, o danni alle parti interne possono causare eventuali interruzioni improvvise del flusso d'acqua ed inattesi getti di liquido o di vapore, con conseguenze gravi. Prestare attenzione durante la pulizia e l'utilizzo della macchina!

13.1, AVVERTENZE GENERALI DI PULIZIA.

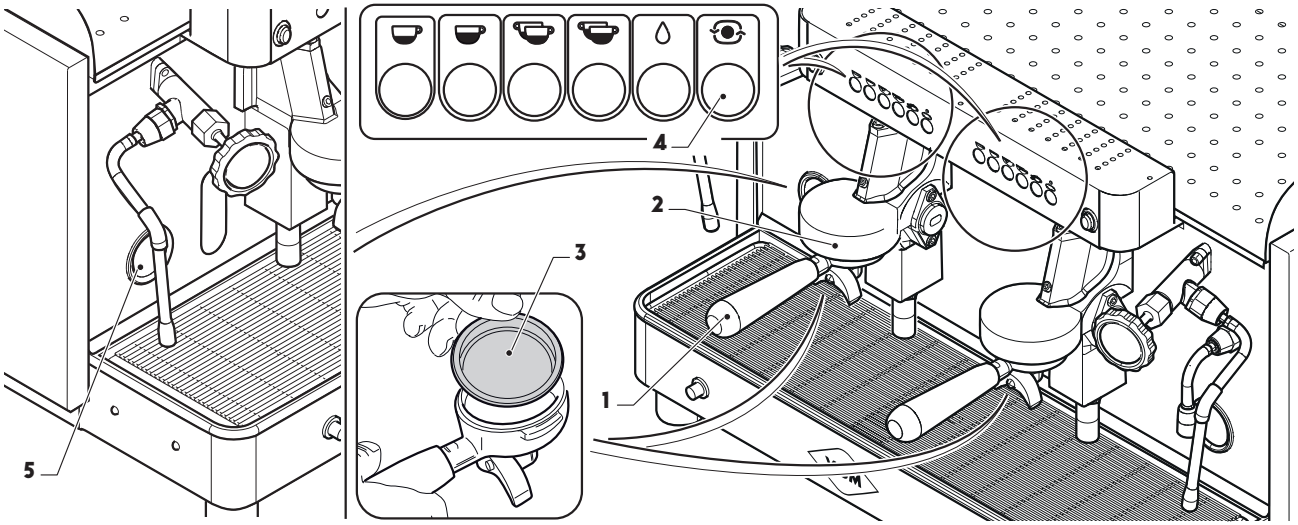
E vietato:

- usare getti d'acqua per la pulizia della macchina.
- Usare detergenti contenenti alcool, ammoniaca o spugne abrasive per la pulizia della macchina, USARE solo detergenti specifici per la pulizia di macchine per caffè o stoviglie.
- I detergenti chimici utilizzati per la pulizia della macchina e/o dell'impianto vanno usati con cura per non deteriorare i componenti e l'ambiente (degradabilità superiore al 90%).
- Pulire completamente tutte le parti e i componenti della macchina.
- Pulire costantemente il macinadosatore e controllare l'usura delle macine.

13.2,
LAVAGGIO GRUPPO MANUALE.

Alla fine del turno di lavoro è necessario effettuare per ogni gruppo la pulizia con filtro cieco.

- Rimuovere il portafiltro (1) dal gruppo (2) e svuotarlo dai residui di caffè.
- Rimuovere il filtro dal portafiltro e montare il filtro cieco (3) in dotazione.
- Versare nel filtro cieco (3) detergente specifico per macchine da caffè (per le quantità vedi istruzioni del produttore).
- Avviare la macchina come descritto nei relativi paragrafi.
- Montare il portafiltro (1) con il filtro cieco sul gruppo (2).
- Premere il tasto " " (4).
- Controllare sul manometro (5) che la pressione arrivi a circa 9 bar (0,9 MPa); quindi fermare l'erogazione premendo il tasto " " (4).
- Ripetere 4/5 finte erogazioni, come descritto in precedenza.
- Rimuovere il portafiltro (1) dalla macchina e svuotare il prodotto.
- Rimontare il portafiltro (1) con il filtro cieco in macchina e ripertere per 4/5 volte le finte erogazioni come descritto in precedenza.
- Rimuovere il portafiltro (1) dalla macchina e togliere il filtro cieco.
- Rimuovere il portafiltro (1) dal gruppo (2), rimuovere il filtro cieco e rimontare il filtro.
- Erogare due caffè per rimuovere eventuali sapori sgradevoli.



13.3,
PULIZIA GIORNALIERA.

Pulizia lance.

- Pulire accuratamente le lance (1) e (2) a fine giornata (ed anche immediatamente dopo ogni uso come descritto nei paragrafi "erogazione acqua" ed "erogazione vapore") onde evitare il formarsi di batteri o incrostazioni che possono otturare i fori del diffusore ed evitare inoltre che bevande di diversa natura riscaldate in precedenza possano alterare il sapore delle bevande in riscaldamento.

Pulizia gruppo erogatore.

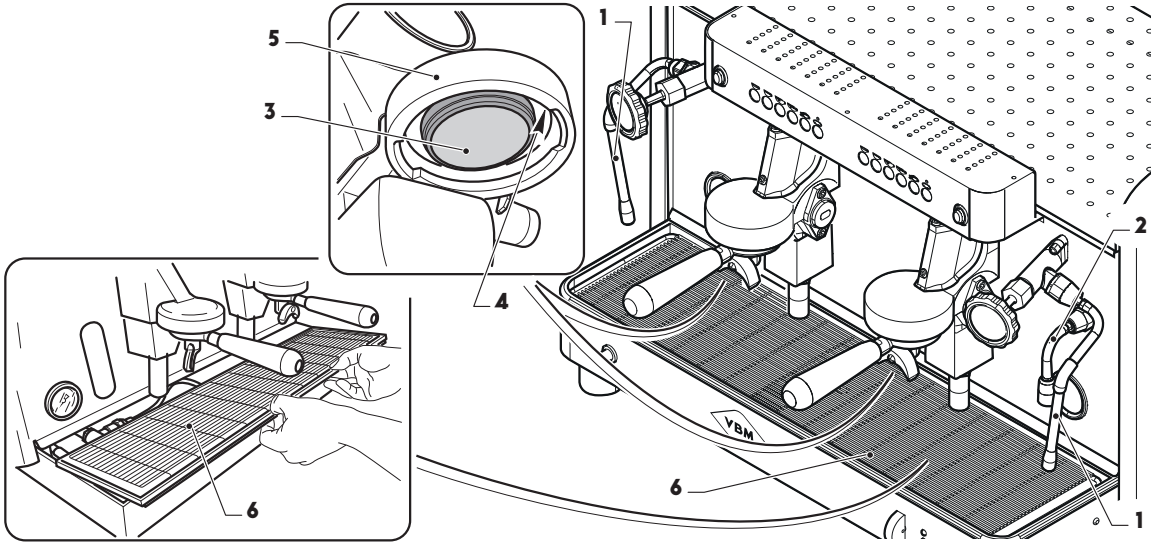
- Pulire doccetta (3), guarnizione sottocoppa (4), e guida portafiltro del gruppo erogatore (5) con un panno/spugna e apposito spazzolino.
- Sciacquare filtri e portafiltri in acqua calda con l'aggiunta di detergente specifico, per sciogliere i depositi grassi del caffè.

Pulizia bacinella e griglia poggiatazze.

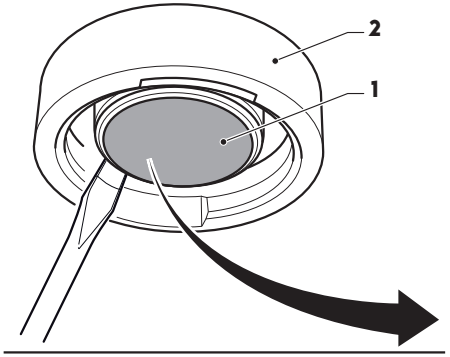
- Togliere la griglia (6) con la bacinella e provvedere alla sua pulizia con acqua corrente.

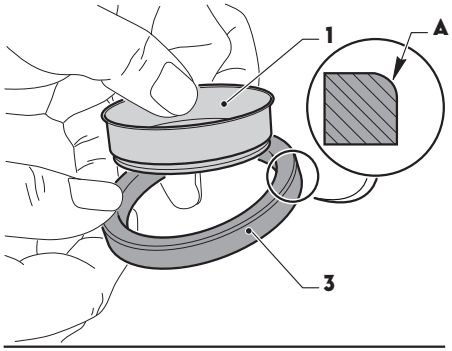
Pulizia carrozzeria.

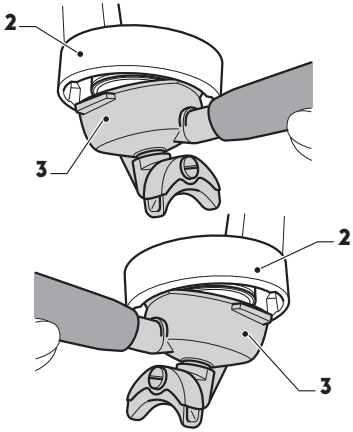
- Usare un panno umido non abrasivo su tutte le superfici. Non usare prodotti contenenti alcool o ammoniaca che potrebbero danneggiare i componenti della macchina.



14, CONTROLLI E SOSTITUZIONI.







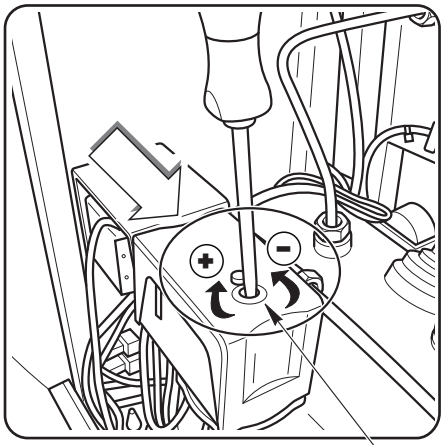
14.1, SOSTITUZIONE DOCCETTA.

Almeno ogni mese è necessario sostituire la doccetta (1) per la sostituzione agire come segue:

- Con un cacciavite fare leva sulla doccetta (1) e rimuoverla dal gruppo (2) con la relativa guarnizione.
- Sostituire la doccetta (1) e la guarnizione (3).
- Rimontare la guarnizione sulla doccetta facendo attenzione che la parte smussata "A" della guarnizione sia posizionata verso l'alto.
- Posizionare la doccetta sul portafiltro.
- Montare il portafiltro (3) sul gruppo (2) prima sull'aletta sinistra ruotandolo fino a finecorsa, poi sull'aletta destra.
- Montare il portafiltro in macchina come se si stesse facendo il caffè e portarlo a finecorsa per bloccare in posizione la doccetta con la relativa guarnizione.

15, REGOLAZIONI.

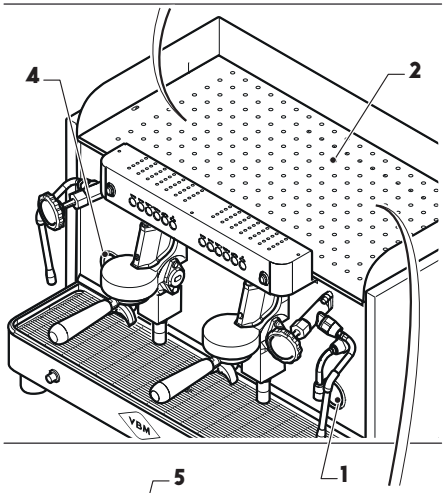
ATTENZIONE: Queste operazioni devono essere effettuate da un tecnico qualificato operando con estrema cautela.



15.1, REGOLAZIONE PRESSIONE / TEMPERATURA CALDAIA.

È possibile regolare la pressione e quindi la temperatura dell'acqua presente in caldaia tramite il pressostato visualizzandola sul manometro (1).

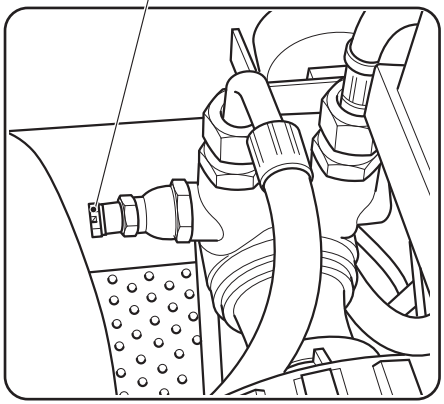
- Rimuovere il ripiano scaldatazze (2) come indicato nel paragrafo installazione.
- Agire sulla vite (3) del pressostato ruotandola in senso ORARIO si diminuisce la pressione, ruotandola in senso ANTIORARIO si aumenta.



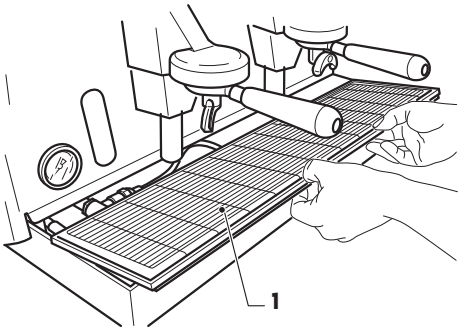
15.2, REGOLAZIONE PRESSIONE POMPA.

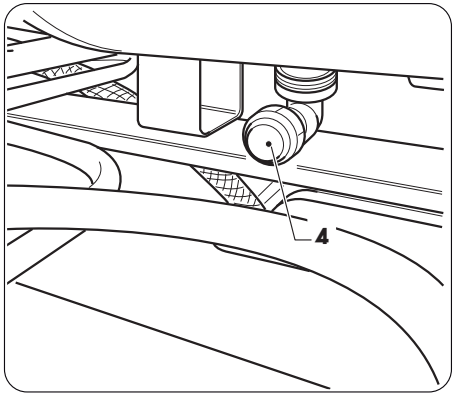
È possibile regolare la pressione della pompa controllabile tramite il manometro (4).

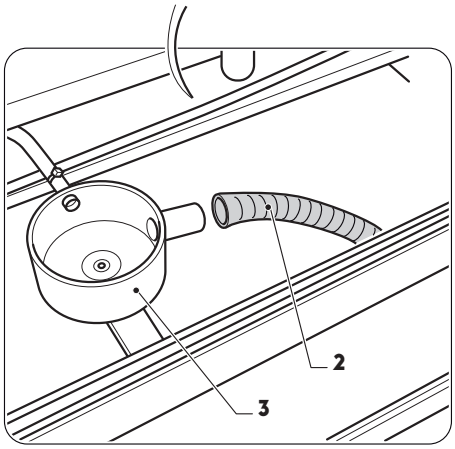
- Rimuovere il ripiano scaldatazze (2) come indicato nel paragrafo installazione.
- Agire sulla vite (5) del pompante, ruotandola in senso ORARIO si aumenta la pressione, ruotandola in senso ANTIORARIO si diminuisce.



16, MESSA FUORI SERVIZIO TEMPORANEA.







Se si prevede di non utilizzare la macchina per un lungo periodo è necessario effettuare le seguenti operazioni:

- Effettuare le operazioni di manutenzione.
- Chiudere il rubinetto di alimentazione idrica alla macchina.
- Erogare da ogni gruppo un caffè senza che il portafiltro sia montato in modo da togliere acqua ai gruppi.
- Staccare l'alimentazione idrica e elettrica.
- Scaricare l'acqua contenuta nella caldaia agendo come segue.

ATTENZIONE: Prima di effettuare questa operazione accertarsi che la macchina per caffè sia spenta (alimentazione elettrica a monte della macchina disinserita), che il rubinetto di alimentazione idrica posto a monte della stessa sia chiuso e che l'acqua contenuta nella caldaia sia fredda.

- Togliere la griglia (1) con la bacinella.
- Staccare il tubo (2) dalla piletta di scarico (3).
- Togliere il tappo (4) di scarico boiler e collegare il tubo (3) in modo da scaricare tutta l'acqua contenuta.
- Rimontare il tappo (4) e ricollegare il tubo si scarico (3).
- Coprire la macchina con un panno in cotone e posizionarla in un locale non polveroso e umido.

17, RIMESSA IN SERVIZIO MACCHINA.

Per la rimessa in servizio della macchina agire come segue:

- Pulire accuratamente la macchina.
- Erogare acqua dal rubinetto di parzializzazione posto a monte della macchina per eliminare residui dalla tubatura.
- Pulire o sostituire filtri installati a monte della macchina.
- Effettuare le operazioni di messa in funzione come indicato nel relativo paragrafo.

18, GUIDA ALLA SOLUZIONE DI ALCUNI PROBLEMI.

In caso di anomalie di funzionamento, spegnere immediatamente la macchina, e sfilare la spina dalla presa elettrica.
Chiamare il Centro Assistenza Autorizzato.

	Causa	Soluzione
Non esce acqua dal gruppo.	Il rubinetto della rete idrica o i rubinetti del depuratore sono chiusi.	Aprire i rubinetti.
	Il filtro del raccordo entrata acqua è otturato.	Smontare e pulire. Controllare la rigenerazione delle resine del depuratore.
	Ugello otturato.	Pulire l'ugello.
La caldaia non riscalda.	Resistenza guasta.	Chiamare il Servizio di Assistenza.
	Interruttore generale ruotato in posizione "OFF".	Ruotare l'interruttore generale in posizione "ON".
Sfruttamento insufficiente del caffè.	La granulometria del caffè macinato non è corretta (grana troppo fine o troppo grossa).	Controllare il tempo di erogazione e/o regolare la macinatura.
	Doccia e filtri parzialmente otturati.	Chiamare il servizio assistenza.
Si verificano perdite dalle lance acqua e vapore con relativi rubinetti chiusi.	Guarnizione di tenuta difettosa o presenza di un corpo estraneo nella sede della tenuta.	Chiamare il servizio assistenza.

	Causa	Soluzione
Si verifica perdita di acqua o di vapore sotto le manopole dei rubinetti durante l'apertura.	Guarnizioni asse rubinetto difettose.	Chiamare il servizio assistenza.
Il caffè fuoriesce dai bordi del portafiltro.	Nella sede del portafiltro ci sono residui di sporco che impediscono la fuoriuscita del caffè dal beccuccio.	Pulire.
	Guarnizione del gruppo consumata.	Sostituire.
	Doccette ostruite.	Pulire o sostituire.
Il caffè è troppo freddo.	Macchina non pronta.	Attendere il raggiungimento della temperatura.
L'erogazione del caffè non avviene o avviene troppo lentamente.	Alimentazione idrica scarsa.	Controllare la linea di alimentazione.
	Foro di erogazione del portafiltro ostruito.	Pulire bene il portafiltro con detergente specifico e con l'aiuto di uno stuzzicadenti.
	Macinatura troppo fine.	Regolare il macinadosatore.
La macchina non eroga vapore.	Ugello di erogazione ostruito.	Pulire.
	Condotti di erogazione ostruiti.	Chiamare il tecnico per eseguire la pulizia anticalcare.
	Rubinetto vapore guasto.	Chiamare il servizio assistenza.

	Causa	Soluzione
La macchina non eroga acqua calda.	Rubinetto di alimentazione chiuso.	Aprire il rubinetto.
	Elettrovalvola di erogazione guasta.	Chiamare il servizio assistenza.
	Condotti di erogazione ostruiti.	Chiamare il tecnico per eseguire la pulizia anticalcare.

19, SMALTIMENTO.

- La messa in disuso della macchina va effettuata da personale autorizzato. La pressione del circuito idraulico deve essere abbassata completamente, il cavo di alimentazione deve essere scollegato e le sostanze potenzialmente dannose per l'ambiente devono essere smaltite legalmente e correttamente.
- Conservare la macchina fuori dalla portata di bambini o persone non responsabili.
- **Per lo smantellamento come rifiuto consegnare la macchina ad un centro autorizzato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche (*). Questo per impedire eventuali danni all'ambiente o all'uomo. Per ulteriori informazioni sul riciclaggio contattare gli uffici del comune di appartenenza, il servizio per lo smaltimento dei rifiuti domestici o il rivenditore.**
- **Non disperdere nell'ambiente.**

(*) Ai sensi dell'art.13 del Decreto legislativo 25 luglio 2005 ,n.151 "Attuazione delle Direttive2002/95/CE,2002/96/CE e 2003/108/CE,relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti".

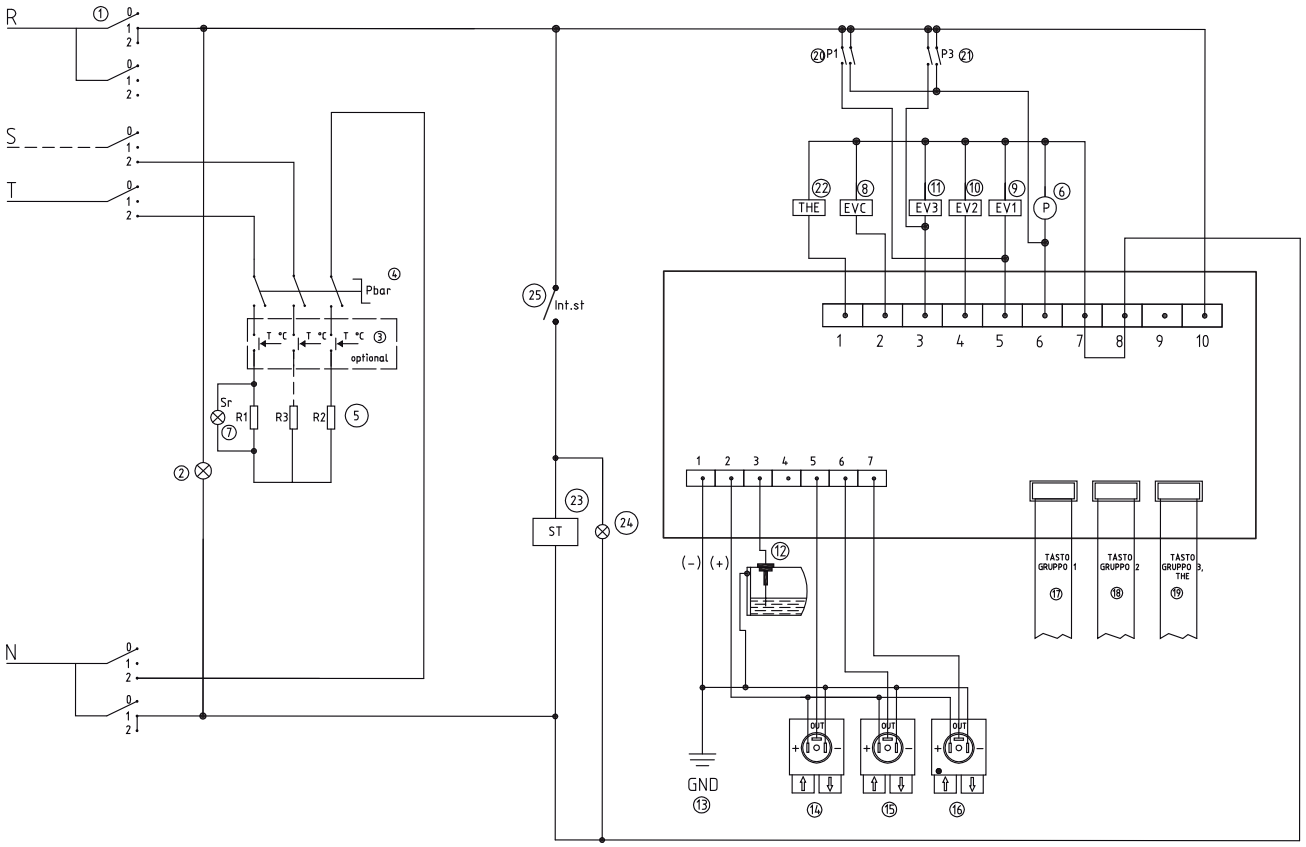
Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio,al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

20, SCHEMA ELETTRICO.



LEGENDA:

1= Commutatore
2= Spia ON/OFF
3= Termostato caldaia
4= Pressostato
5= Resistenza caldaia
6= Pompa
7= Spia resistenza
8= Elettrovalvola carico acqua
9= Elettrovalvola gruppo 1
10= Elettrovalvola gruppo 2
11= Elettrovalvola gruppo 3
12= Sonda livello
13= Massa telaio
14= Contatore volumetrico 1 gruppo
15= Contatore volumetrico 2 gruppi
16= Contatore volumetrico 3 gruppi
17= Tasto gruppo 1
18= Tasto gruppo 2
19= Tasto gruppo 3
20= Pulsante 1
21= Pulsante 3
22= Elettrovalvola The
23= Scaldatazze
24= Spia scaldatazze
25= Interruttore scaldatazze

NOTE.

INSTRUCTION MANUAL, CONTENTS.

ENG

1 GENERAL WARNINGS

1.1 DESCRIPTION OF THE SYMBOLS
1.2 INTENDED USE
1.3 INCORRECT USE
1.4 REFERENCE STANDARDS
1.5 PREPARATIONS BY THE PURCHASER
1.6 EMERGENCY OPERATIONS IN CASE OF FIRE
1.7 RISK OF EXPLOSION
1.8 SOUND PRESSURE LEVEL
1.9 VIBRATION

2 OPERATOR AREAS AND RELATIVE HAZARDS

2.1 OPERATOR AREAS
2.2 AREAS WITH RESIDUAL RISK
2.3 HAZARDOUS AREAS

3 MACHINE DESCRIPTION

4 TECHNICAL DATA

ENG

5 UNPACKING AND POSITIONING

5.1 UNPACKING THE MACHINE
5.2 EQUIPMENT
5.3 POSITIONING THE MACHINE

6 MACHINE IDENTIFICATION

7 COMPONENT IDENTIFICATION

8 CONNECTIONS

8.1 WATER CONNECTION
8.2 ELECTRICAL CONNECTION
8.3 FIRST STARTING

9 DESCRIPTION OF THE UNIT CONTROLS

10 STARTING THE MACHINE

11 PROGRAMMING THE DOSES

12 OPERATION

12.1 PREPARING THE MACHINE
12.2 PREPARING COFFEE
12.3 DISPENSING HOT WATER
12.4 DISPENSING STEAM
12.5 PREPARING CAPPUCCINO
12.6 MANUALLY FILLING WITH WATER
12.7 TURNING OFF

13 CLEANING

13.1 GENERAL CLEANING WARNINGS

13.2 MANUALLY RINSING THE UNIT

13.3 DAILY CLEANING

14 CHECKS AND REPLACEMENTS

14.1 REPLACING THE SPRAY HEAD

15 ADJUSTMENTS

15.1 ADJUSTING THE BOILER TEMPERATURE/PRESSURE

15.2 ADJUSTING THE PUMP PRESSURE

16 PUTTING THE MACHINE OUT OF SERVICE TEMPORARILY

17 PUTTING THE MACHINE BACK INTO SERVICE

18 TROUBLESHOOTING

19 DISPOSAL

20 ELECTRICAL SCHEME

ENG

1,
GENERAL WARNINGS.

Vibiemme S.r.l. has taken every possible precaution to ensure safe operation and an efficient machine. The incorporated safety devices are aimed at protecting operators and authorised technicians.

- Carefully read this manual before installing, starting and using the machine. Inobservance of this instruction may cause damage to the machine, poor machine performance, and risks to health or personal injury.
- This manual is an integral part of the machine and must always be available to the user and/or maintenance technician. In case of loss or if requiring further information, contact your local dealer or the manufacturer. This manual reflects the state of technology at the present time and cannot be considered inadequate for any subsequent updates; the manufacturer reserves the right to modify the manual without the obligation to update previous versions, except in exceptional cases.
- The machine may be used by children older than 14 years and by people with reduced physical, sensorial or mental capacities, or lack of experience or the necessary knowledge, provided under supervision or after receiving instructions on safe use of the machine and having understood the inherent hazards. Children may not play with the machine. Cleaning and maintenance to be carried out by the user must not be carried out by children.
- Before installing the machine, check that the dedicated area is compatible with the size and weight of the machine.
- Do not install the machine near heat sources.
- Do not use the machine with wet hands or bare feet.
- Before cleaning and/or servicing the machine and before removing any guard, **check that the main switch is set to OFF (O)** so that power to the machine is cut during the operation.
- The power supply system of the purchaser must be fitted with an automatic breaker upstream of the main switch of the machine and a suitable grounding system that meets all the requirements of the accident-prevent regulations.
- If you need to operate on or near the main switch, cut the power to the line to which the main switch is connected.
- **Do not remove the safety devices.**
- In order to prevent personal risks, only use suitable tools compliant to the national safety standards.

- If case of machine malfunctioning or damage to the components, contact your local dealer or the manufacturer.
- **THESE SAFETY STANDARDS INTEGRATE OR BALANCE THE LOCAL SAFETY REGULATIONS IN FORCE.**
- **IN CASE OF DOUBT, ALWAYS REQUEST THE INTERVENTION OF SPECIALISED PERSONS.**
- **ANY ELECTRICAL/ELECTRONIC OR MECHANICAL TAMPERING WITH THE MACHINE BY THE USER AND NEGLIGENT USE OF THE MACHINE RELIEVES THE MANUFACTURER OF ALL RESPONSIBILITY AND MAKES THE USER SOLELY RESPONSIBLE TOWARDS THE COMPETENT BODIES FOR THE PREVENTION OF ACCIDENTS.**

ENG

IT IS PROHIBITED TO:

- Operate the machine without observing the safety rules in force in the country of installation.
- Operate the machine if it is not connected to ground. Inobservance of this instruction may give rise to electric shock.
- Replace or remove the safety decals and the data plate affixed directly on the machine and on the packaging for proper and safe installation and use.
- Touch the units or spouts during machine operation. The nozzles must be handled only by the grips. The drinks dispensed and/or some parts of the machine are hot and can cause burns.
- Remove or tamper with any part of the machine and make arbitrary modifications. If necessary, contact an authorised and specialised area technician.
- Pull the power cable to disconnect the plug.
- Use adaptors, multiple sockets and/or extensions.
- Use the machine if the power cable is frayed or damaged.
- Let children or unqualified persons use the machine.
- Expose the machine to atmospheric agents (sun, rain etc.).
- Leave the machine in places where the ambient temperature is equal to or below 0°C, as the residual water in the boiler could freeze and cause damage.
- Install the machine in places where water jets that could reach the machine are used.
- Operate the machine if all the doors or panels are not properly closed.
- Insert spoons, forks or other utensils into the inner parts of the machine.
- Operate the machine without water.
- Obstruct the vents; leave at least 10cm of space between the machine and any walls and at least 5cm on either side to allow proper ventilation.

FOR PROPER FUNCTIONING USE:

- Only ground coffee.
- Only fresh mains water appropriately softened (~ 7 French degrees).
- Only original Vibiemme S.r.l. spare parts.

Failure to comply with these instructions will result in forfeiture of the warranty and the manufacturer or the maintenance technician declines all responsibility.

VIBIEMME S.R.L. DECLINES ALL RESPONSIBILITY IN THE FOLLOWING CASES:

- If the machine is used in ways different from those described in this manual.
- If the safety and maintenance rules are not complied with.
- If original Vibiemme spare parts are not used.
- If the INSTALLER or the MAINTENANCE TECHNICIAN is not authorised and specialised.

- **THE INSTALLER or THE MAINTENANCE TECHNICIAN must inform the manufacturer of POSSIBLE MALFUNCTIONS or misuse that could affect the original safety of the system.**

- **CHECK the conditions of the components and, if defective, stop installation and ask for their replacement.**

- **If the machine is not to be used for a long period of time, disconnect the power and water supply if connected.**

1.1,
DESCRIPTION OF THE SYMBOLS.

The information provided in this manual regarding the operations at risk is marked with the following symbols which indicate:

Electricity hazard.

WARNING!
Generic hazard or miscellaneous information.

Heat hazard (burns).

CAUTION
Risk of damaging the machine.

1.2,
INTENDED USE.

The coffee machine has been designed and constructed for professional operators and solely for dispensing espresso coffee and preparing hot drinks (tea, cappuccino, etc.) by means of hot water or steam.
It may only be used for this purpose; any other use is to be considered improper and hence dangerous.

1.3,
INCORRECT USE.

The coffee machine has been designed and constructed exclusively for food use and it is therefore prohibited to:

- Introduce liquids other than water.
- Heat non-food drinks or other substances.
- Introduce ground substances other than coffee in the filter holders.
- Place objects other than cups and mugs on the cup holder grille.
- Place containers with liquids on the cup holder grille.
- Obstruct the vents with cloths or other materials.
- Cover the cup holder grille with cloths.
- Touch the dispensing areas with your hands.
- Use the machine if it is very wet.

IMPORTANT
THE ABOVE LISTS ONLY A FEW REASONABLY FORESEEABLE MISUSES AND THE MACHINE MUST IN ANY CASE BE USED ACCORDING TO THE INSTRUCTIONS GIVEN IN THE PARAGRAPH "INTENDED USE".

1.4,
REFERENCE STANDARDS.

- The machine and its safety devices have been manufactured in compliance with the standards indicated in the declaration of conformity.

1.5,
PREPARATIONS BY THE PURCHASER.

a) Preparation of the place of installation

- The purchaser must prepare a support surface for the machine as described in the paragraph on installation.

b) Electrical preparation

- The electric system must comply with the national regulations in force in the place of installation and have an efficient grounding system.
- Fit an omnipolar disconnecting device on the power line upstream of the machine.

The power cables must be sized according to the maximum current required by the machine so that the total voltage drop at full load is less than 2%.

c) Water supply preparation

- Prepare a drain equipped with a siphon and a water mains to supply appropriately softened water with a shut-off valve located upstream of the machine.

1.6,
EMERGENCY OPERATIONS IN CASE OF FIRE.

a) In case of fire, cut the power to the machine by turning off the main switch.

b) Extinguish the fire using suitable extinguishers.

When the machine is powered, it is strictly prohibited to extinguish a fire with water.

1.7,
RISK OF EXPLOSION.

- The machine is not suitable for use in environments with a risk of explosion.

1.8,
SOUND PRESSURE LEVEL.

The machine has been constructed to maintain an equivalent continuous A-weighted sound pressure level below the maximum permitted limit of 70dB.

1.9,
VIBRATION.

The machine is equipped with vibration-damping rubber feet. During normal operation, it does not generate vibration harmful to the operator or the environment.

2,
OPERATOR AREAS AND RELATIVE HAZARDS.

ENG

2.1,
OPERATOR AREAS.

The machine is to be operated by only one operator standing in front of the machine in order to easily prepare coffee and other hot drinks.

2.2,
AREAS WITH RESIDUAL RISK.

Residual risk areas are areas that cannot be protected because they serve a specific purpose; for the coffee machine, these are the following:

- The unit area while dispensing coffee.
- The steam nozzle area while heating drinks.
- The hot water dispensing area.

There is a risk of burns in all three these areas.

2.3,
HAZARDOUS AREAS.

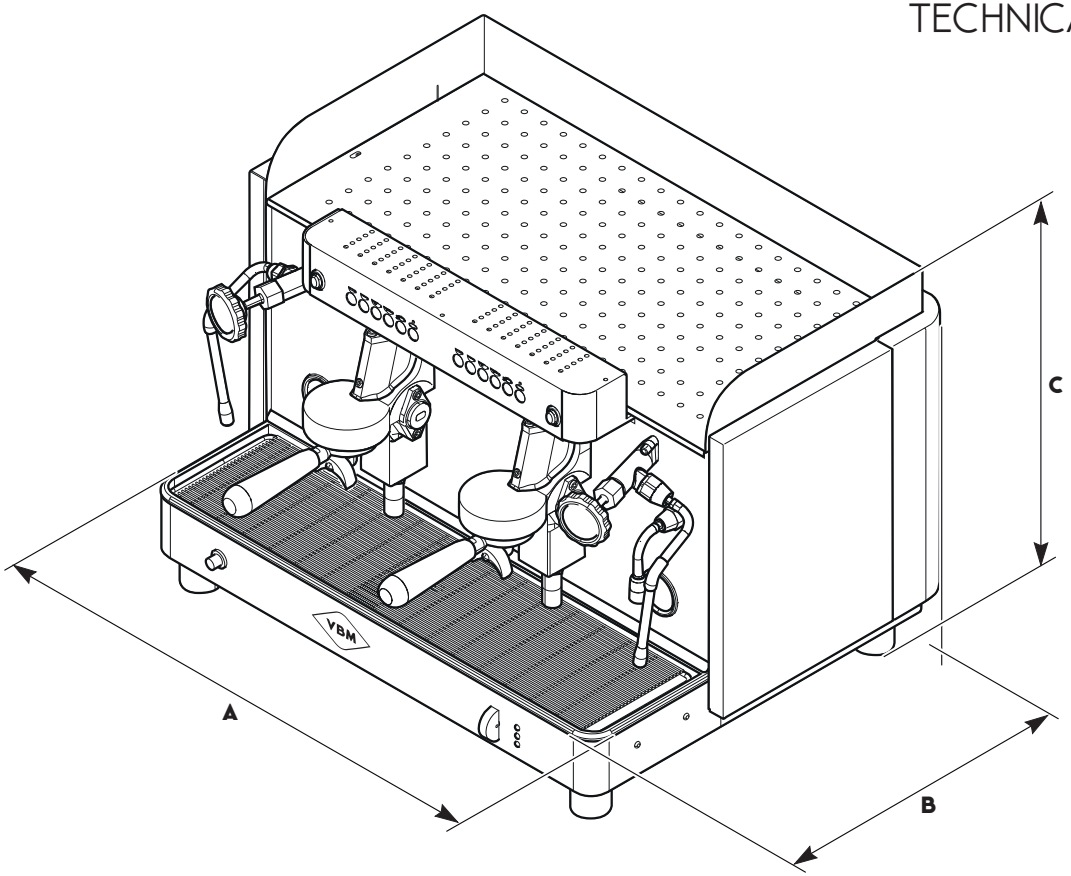
Hazardous areas are all the areas inside the machine protected by safety guards where the technician may operate during repairs.
These areas may only be accessed by the technician.

3,
MACHINE DESCRIPTION.

The main features of the semiautomatic espresso coffee machine with lever-controlled dispensing are listed below.

- Copper boiler (with heat exchangers) for heating the water to dispense coffee and for producing hot water and steam.
- Boiler filling by means of a rotary pump that is automatically activated when the machine is turned on.
- Service boiler water level sensor.
- **Electrical heating element** immersed in the service boiler water that allows heating the water and producing steam.
- **Dispensing units** in chrome-plated brass.
- **Rotary pump.**
- **Steam nozzle** in stainless steel with steam dispensing handwheel.
- Direct connection to the water mains for filling and emptying.
- **LEDs** to indicate when the machine and the electric cup heating plate are on.
- **Pressure gauge** to indicate the pump operating pressure.
- **Pressure gauge** to indicate the service boiler operating pressure.
- Pushbutton panel with 6 buttons for coffee and hot water dispensing.

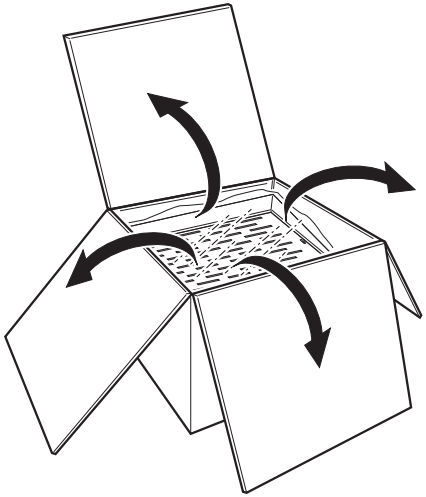
4, TECHNICAL DATA.



	2 units	3 units	4 units
A	73	90	115
B	60	60	60
C	55	55	55

		2 units	3 units	4 units
Net weight	kg	85	95	105
Power supply voltage	V / Hz	240 - 50/60	240 - 50/60	240 - 50/60
Cup heating plate heating element power	W	200	250	500 (2 X 250)
Electric pump power	W	165	165	165
Boiler capacity	litres	12	18	27
Boiler heating element power	W	4000	5000	5000
Boiler operating pressure	Bar	1.2	1.2	1.2
Coffee dispensing pressure	Bar	8-11	8-11	8-11
Total power	W	4400	5500	5800
Maximum absorption	A	18.3	23	24,2

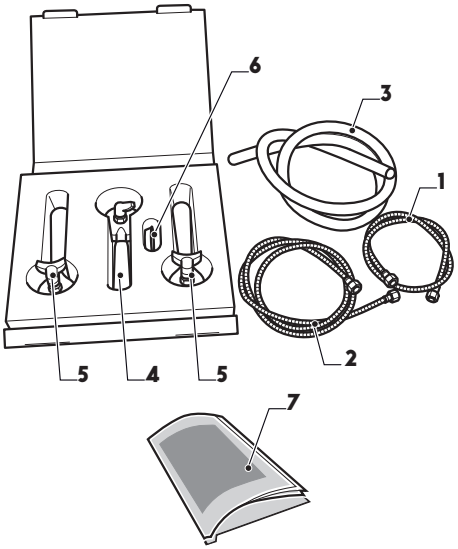
5, UNPACKING AND POSITIONING.



5.1, UNPACKING THE MACHINE.

WARNING: WARNING: the unpacking and positioning operations must be carried out by a specialised and authorised technician.

- Always check the integrity of the packaging and inform the carrier of any damage.
- Open the top (1) of the packaging.
- Take out the accessories: equipment and technical documentation (manuals). Open the cellophane and lift out the machine HOLDING IT BY ITS BASE.
- The packaging (cardboard, cellophane, metal staples etc.) may cut or injure if not handled carefully or if used incorrectly; keep out of reach of children or unsuitable persons.



5.2, EQUIPMENT.

1 Flexible water filling hose L=100 cm (39.37 in.).
2 Flexible water filling hose L=180 cm (70.86 in.).
3 Rubber tube with metal spiral L=180 cm (70.86 in.).
4 Filter holder for 1 coffee.
2 for the 4-unit version.
5 Filter holder for 2 coffees.
2 for the 2-unit version.
3 for the 3-unit version.
4 for the 4-unit version.
6 Blind filter.
7 Instruction manual.

5.3,
POSITIONING THE MACHINE.

Position the machine in its final location, checking that:

- The support surface is sufficiently strong and stable (taking the machine weight into account) and that it is not sloped.
- There is the necessary space between the machine and the surrounding walls to allow technicians to carry out any maintenance/ repair operations without having to move the machine.
- The top of the machine (cup heating plate) is not more than 150cm from the floor.
- A coffee grounds knockout drawer and a space for the grinder/doser are provided.
- An electrical connection panel, a water drain and a water supply tap in the vicinity of the machine are provided.

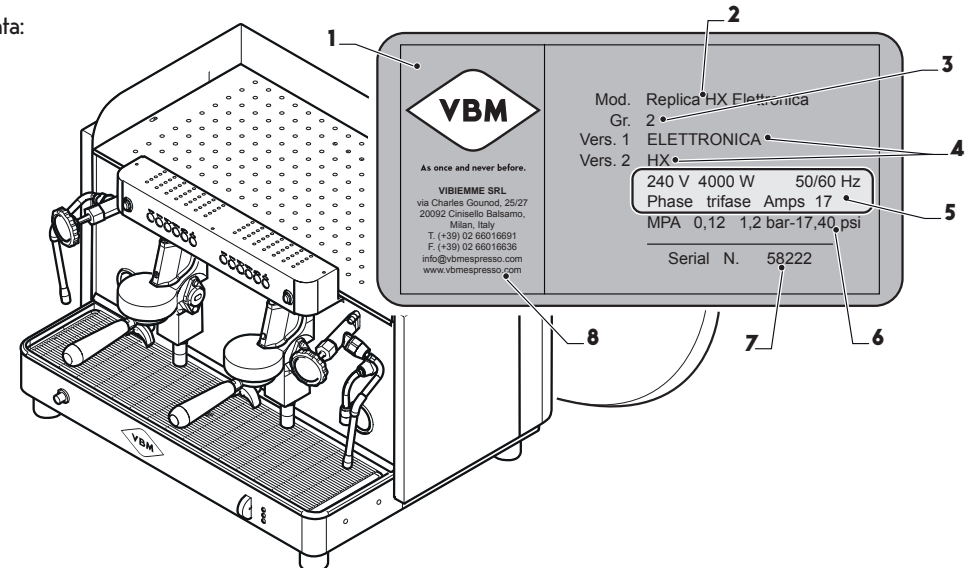
ENG

6,
MACHINE IDENTIFICATION.

The machine equipment includes an identification plate (1) to be positioned in a visible area.

The plate (1) bears the following data:

2 Model
3 Number of units
4 Machine version 1: electronic.
Machine version 2: HX
5 Electrical characteristics
6 Water supply pressure
7 Serial number
8 Manufacturer's address



7, COMPONENT IDENTIFICATION.

Legend:

1 **3-position switch**

- Turned to "", the machine and the unit heating elements are turned on and automatic filling with water is enabled; the LED (**2**) comes on.
- Turned to "", as well as the other active functions, steam boiler water heating is turned on; the LED (**3**) comes on.
- Turned to "", as well as the other active functions, cup heating plate heating is turned on; the LED (**4**) comes on.

5 Steam tap

6 Steam nozzle

7 Hot water nozzle

8 Boiler pressure gauge

9 Pump pressure gauge

10 Cup heating plate

11 Drip tray with grille

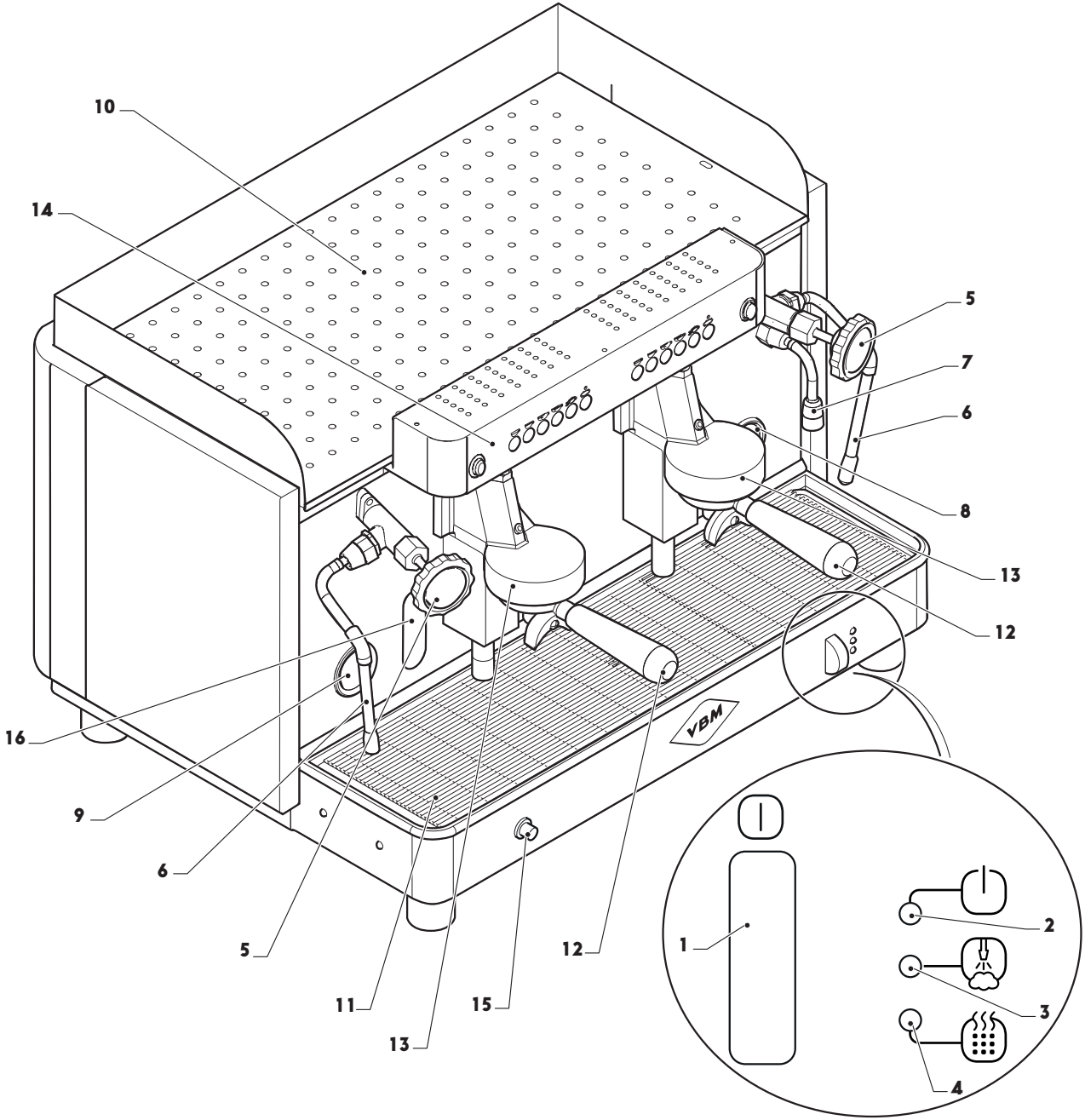
12 Filter holder

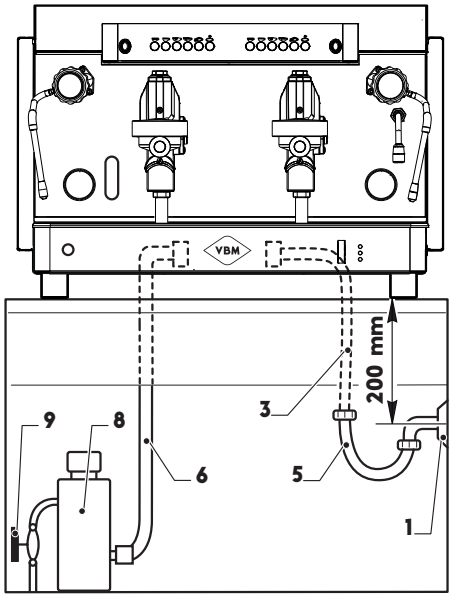
13 Coffee unit

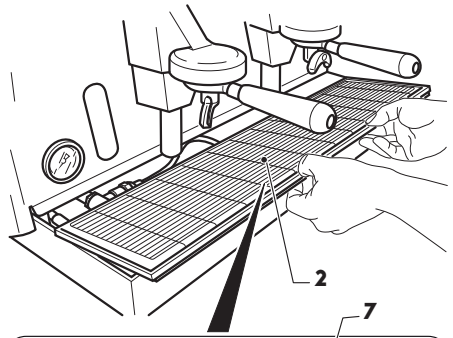
14 Pushbutton panel

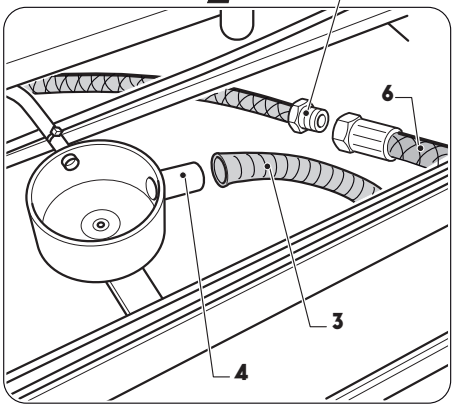
15 Manual water filling button

16 Boiler water level indicator


10
14
5
7
6
8
13
12
16
9
6
5
11
13
15
12
1
2
3
4
VBM







8, CONNECTIONS.

WARNING: The machine connection operations must be carried out by a specialised and authorised technician.

8.1, WATER CONNECTION.

Draining

A water drain (1) with siphon must be installed in the vicinity of the machine.

WARNING: The drain siphon must be positioned at least 20cm below the machine support surface.

- Remove the drip tray (2) complete with grille.
- Connect the drain tube (3) provided to the union (4) of the machine and the other end to the previously prepared drain siphon (5), checking that the drain tube runs freely without constrictions or obstructions.

Filling

CAUTION: The machine must absolutely be connected to a water mains supplying drinking water appropriately softened to a maximum hardness of 3.5/5 French degrees (60/85 ppm).
Check that the supply pressure does not exceed 2 bar (0.2 MPa). If the pressure is greater, install a pressure reducer.

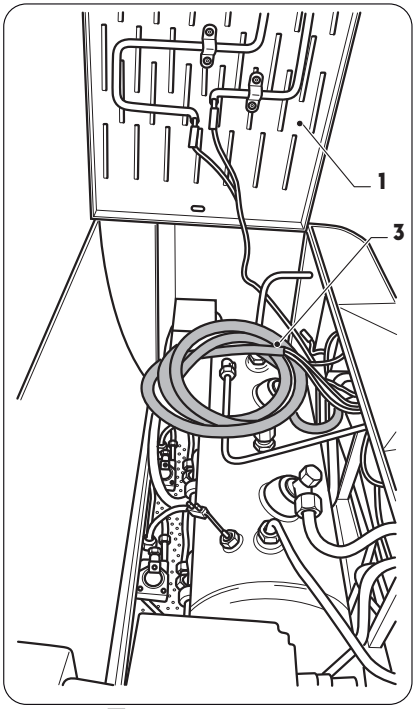
- Connect the filling tube (6) provided to the union (7) of the machine and the other end to a softener (8).

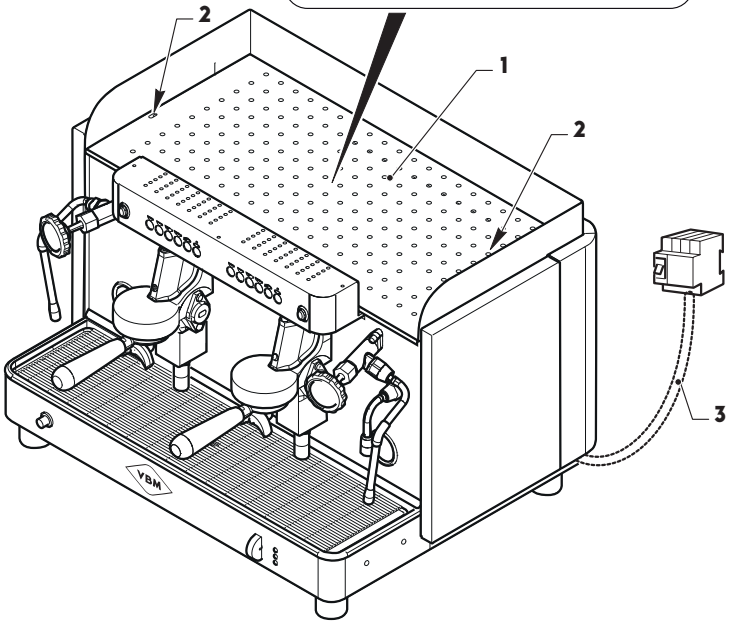
WARNING: The water supply system should have a shut-off tap (9) located upstream of the softener to separate the water system from the machine.

8.2,
ELECTRICAL CONNECTION.

- **Check that all the switches are in OFF position before electrically connecting the machine.**
- **A grounding connection is absolutely obligatory and the system must comply with the regulations in force in the country of installation.**
- **Check that the power supply voltage corresponds to that of the local mains.**

- Remove the grilles positioned on the cup heating plate (1).
- Undo the two screws (2) and lift out the cup heating plate (1).
- Unroll the electric cable (3) contained inside and let it run out through the lower part of the machine.
- Connect the electric cable (3) to a 16A pentapolar plug (not provided) and connect it to the electric system.





ENG

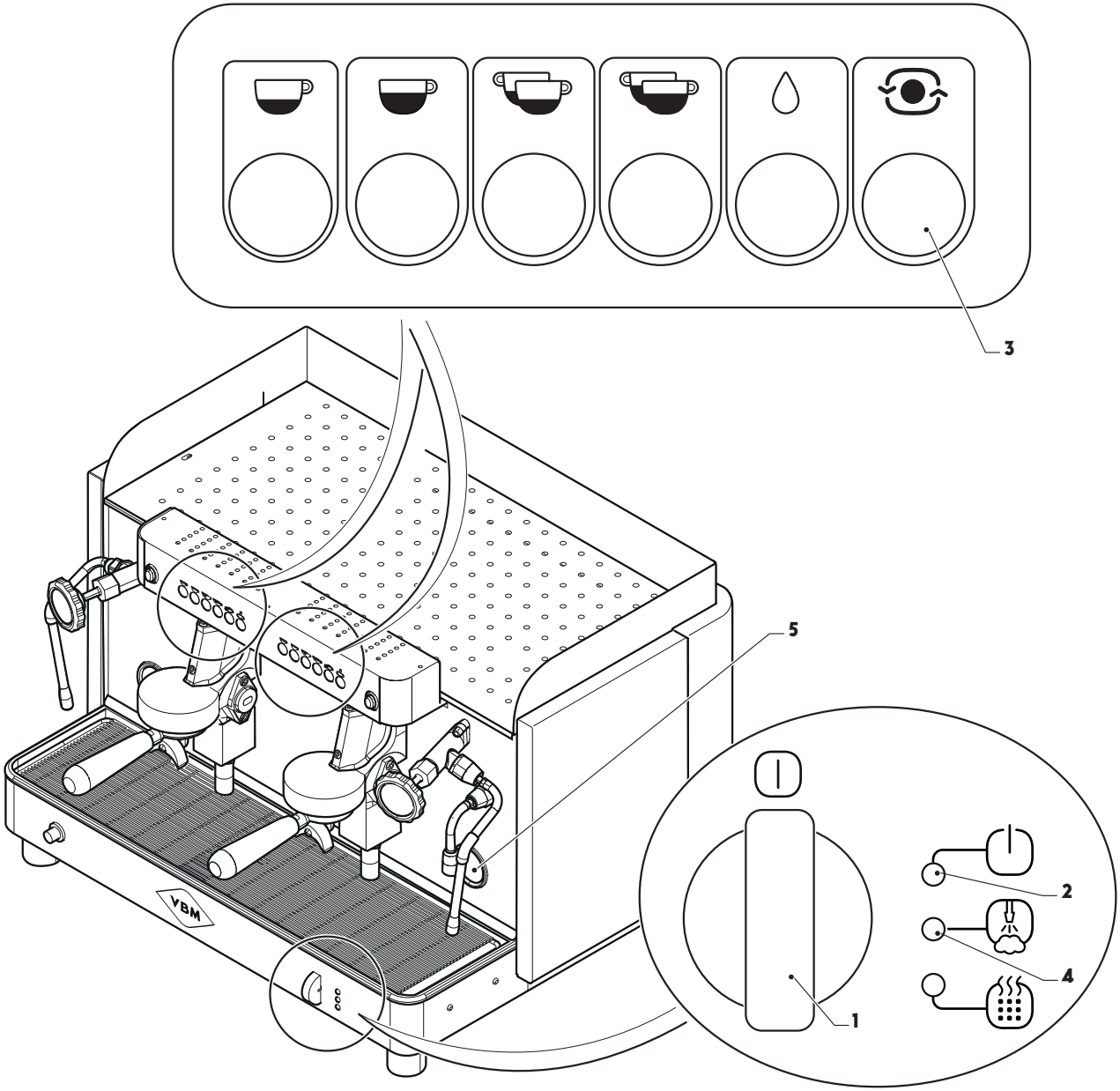
8.3,
FIRST STARTING.

WARNING: The first machine starting operations must be carried out by a specialised and authorised technician.

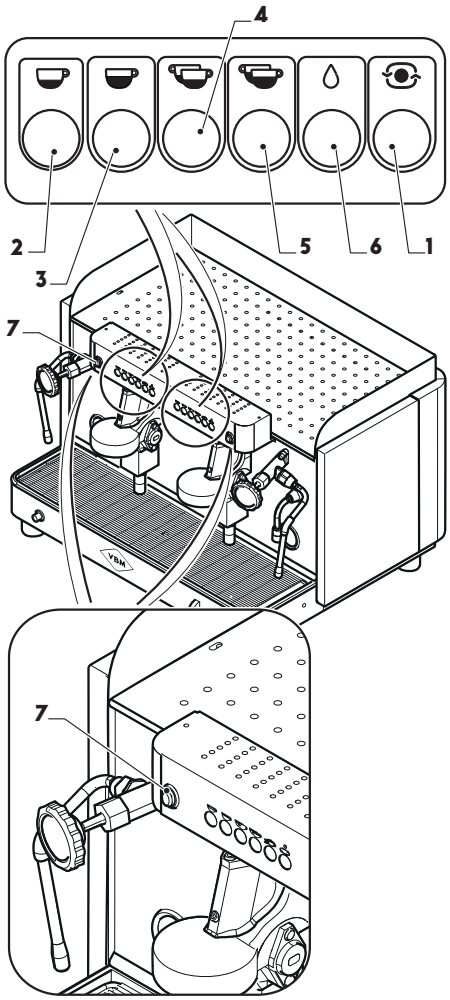
- Open the water supply tap upstream of the machine.
- Turn the switch (1) to position "⏻"; the LED (2) will come on.
- The boiler will automatically start to fill with water.

WARNING: If filling does not start within 120 seconds, the machine goes into alarm and the LEDs positioned on the pushbutton panel of the units will come on flashing.
Turn the machine on and off again to complete filling the boiler with water.

- Press the continuous dispensing button "" (3) and wait until water without air bubbles comes out, then press the button "" (3) again to stop dispensing.
- Turn the switch (1) to position ""; the LED (4) will come on indicating that the boiler heating element is on.
- When the set temperature has been reached, the LED (4) will go off and the pressure in the boiler will be 1.2-1.3 bar (0.12-0.13 MPa) indicated on the pressure gauge (5).
- Dispense a few times from the units, water tap and steam nozzles checking proper functioning (see the paragraph on operation for how to operate).


3
5
2
4
1
VBM

9, DESCRIPTION OF THE UNIT CONTROLS.



Each unit has a pushbutton panel for coffee dispensing.

1 Continuous dispensing/programming button " "
- Press the button (1) to start continuous coffee dispensing; to stop dispensing, press the button again.
- Pressing and holding this button for 10 seconds, you access dose programming (see the paragraph "PROGRAMMING THE DOSES").

2 "One short coffee" dispensing button " "
- Press the button (2) to start coffee dispensing; when the programmed amount has been reached, dispensing will automatically stop.

3 "One long coffee" dispensing button " "
- Press the button (3) to start coffee dispensing; when the programmed amount has been reached, dispensing will automatically stop.

4 "Two short coffees" dispensing button " "
- Press the button (4) to start coffee dispensing; when the programmed amount has been reached, dispensing will automatically stop.

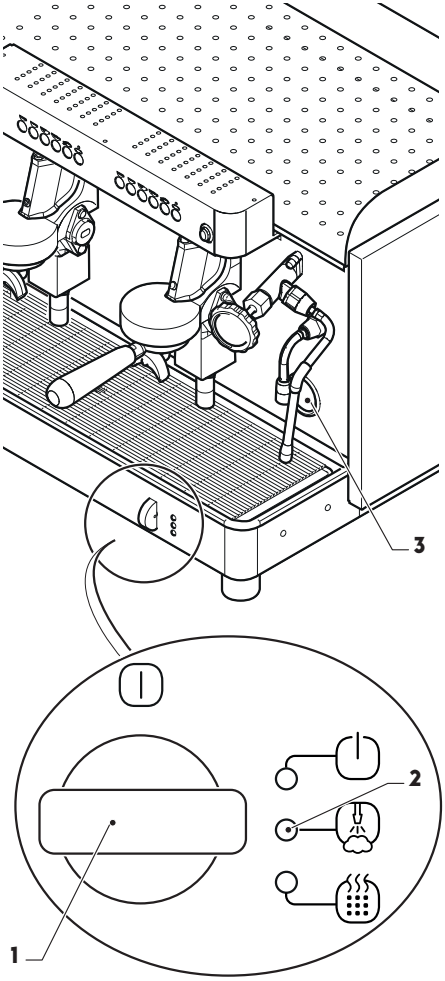
5 "Two long coffees" dispensing button " "
- Press the button (5) to start coffee dispensing; when the programmed amount has been reached, dispensing will automatically stop.

6 Hot water dispensing button " "
- Press the button (6) to start hot water dispensing; when the desired amount has been reached, press the button (6) again to stop dispensing.

7 Manual coffee dispensing switch
- In the event of an electronic card fault, coffee can manually be dispensed; press the switch (7) to start dispensing and when the desired amount has been reached, press the switch (7) again to stop dispensing.

10,
STARTING THE MACHINE.

- Check that the water supply tap upstream of the machine is open.
- Start the machine by turning the switch (1) to "".
- The water in the boiler will automatically start heating up indicated by the LED (2) coming on.
- Wait until the set temperature has been reached indicated by the LED (2) going off; the pressure indicated on the pressure gauge (3) must be about 1.2-1.3 bar (0.12-0.13 MPa).



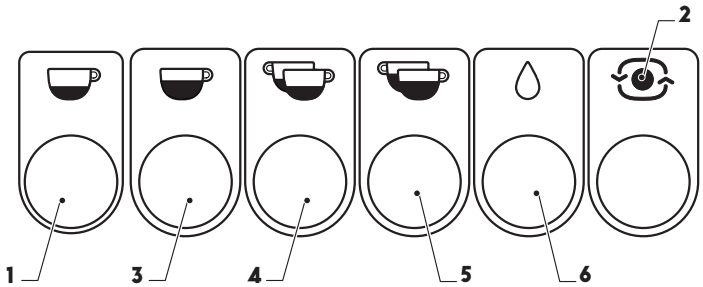
ENG

11, PROGRAMMING THE DOSES.

You can store the amount of coffee dispensed for all the buttons on the pushbutton panel, except the continuous dispensing button .

WARNING: Programming the first pushbutton panel on the left, the other pushbutton panels on the machine will automatically be programmed.
For the 4-unit machine, programming the first pushbutton panel on the left, also the second pushbutton panel is programmed; programming the third pushbutton panel from the left, also the fourth pushbutton panel is programmed.
You can also customise the amount of coffee dispensed for each pushbutton panel by repeating dose programming for each single one.

- Mount the filer holder containing coffee on the unit (see the paragraph OPERATION).
- Place one or two cups on the cup holder grille depending on what you want to program.
- Press the button " " (1) to be programmed within 30 seconds; coffee dispensing will start and the LED (2) go off.
- Once you have reached the desired amount of coffee, press the button previously selected again to stop dispensing; the LED (2) will flash a few times and then stay on fixed.
- Repeat the same operations for the other buttons " " (3), " " (4), " " (5) and " " (6) on the pushbutton panel.
- If the buttons are not used for 30 seconds, the machine automatically exits programming.

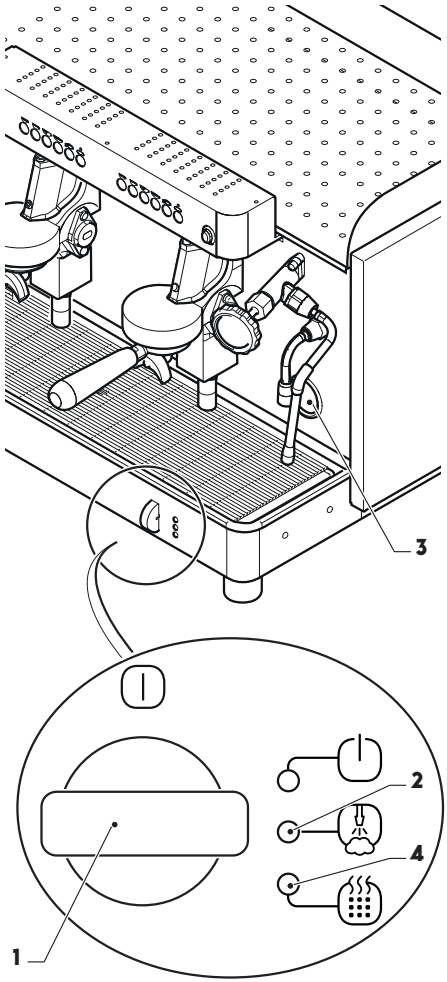


12,
OPERATION.

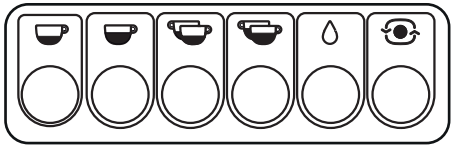
12.1,
PREPARING THE MACHINE.

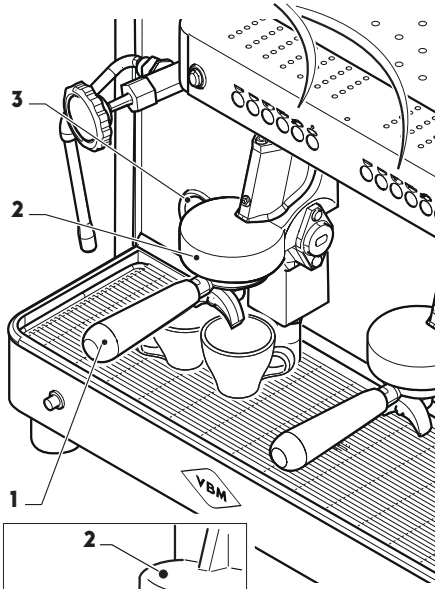
- Check that the water supply tap upstream of the machine is open.
- Start the machine by turning the switch (1) to "".
- The water in the boiler will automatically start heating up indicated by the LED (2) coming on.
- Wait until the set temperature has been reached indicated by the LED (2) going off; the pressure indicated on the pressure gauge (3) must be about 1.2-1.3 bar (0.12-0.13 MPa).
- Turn the switch (1) to "" to start operation of the cup heating plate heating elements; the LED (4) will come on.
- Place the filter holders in the relative units.
- Position the cups possibly facing up.

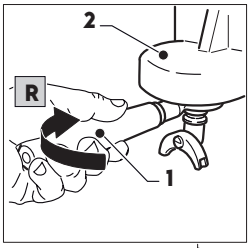
WARNING: Only cups, mugs and glasses and no other objects may be placed on the cup heating plate.
Dry the objects before placing them on the cup heating plate.

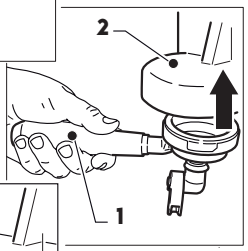


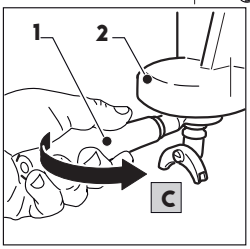
ENG











12.2, PREPARING COFFEE.

- Remove the filter holder (1) from the unit (2) by turning it in the direction indicated by the arrow "R".
- Discard any coffee grounds present.
- Fill the filter with a dose of coffee (one dose for a single coffee and two for two cups of coffee)
- Clean the edge of the filter holder to remove any traces of coffee to ensure perfect seal between the filter holder and the unit.
- Mount the filter holder (1) on the unit (2) lifting it so as to insert the tabs into the seat of the unit (2) and then turn the filter holder (1) in the direction indicated by the arrow "C" until it fits into place.
- Place one or two hot cups underneath the filter holder according to the type of filter holder used.

- Press one of the buttons " ", " ", " ", " " to start coffee dispensing.
  When the programmed amount has been reached, dispensing will automatically stop.

- Before dispensing coffee, it is recommended to remove the filter holder from the machine and dispense without coffee in the filter in order to clean the spray head.

WARNING: Immediately dispense coffee once the filter holder is in the unit; leaving the coffee in the filter holder without immediately dispensing will result in burning the coffee powder and the coffee dispensed will be bitter.

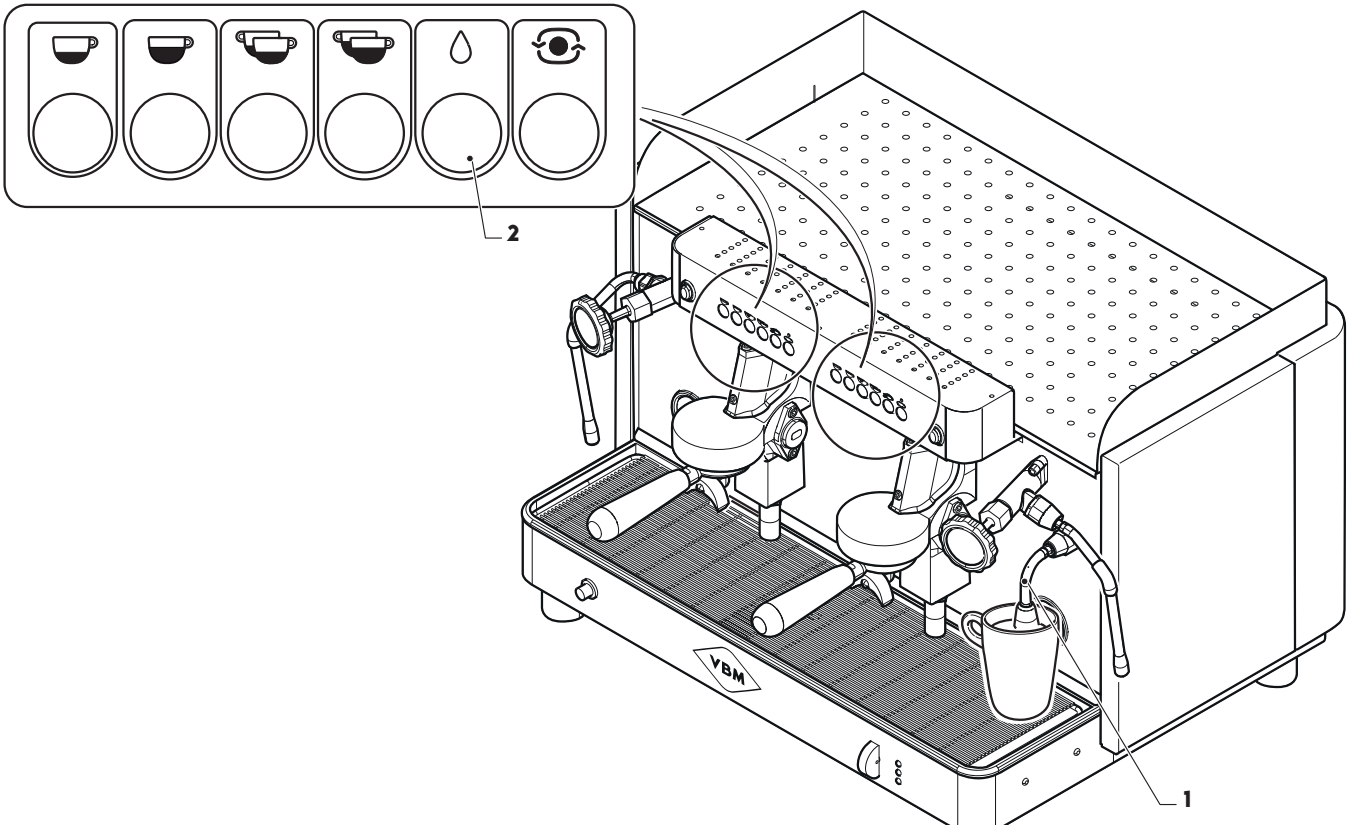
Be careful not to touch the unit (2) as there is a risk of scalding yourself.

WARNING: During coffee dispensing, the pressure of the pump indicated on the pressure gauge (3) must be 9 ± 0.5 bar.

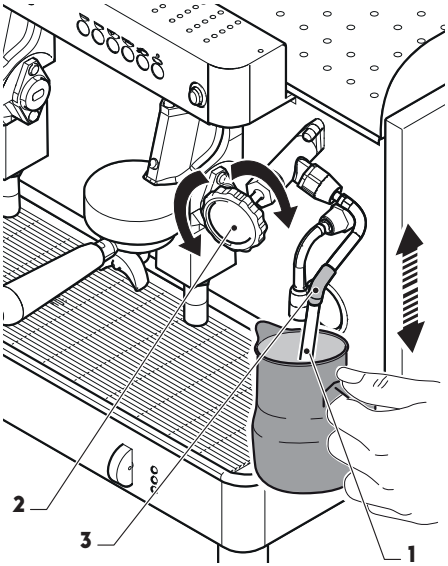
12.3,
DISPENSING HOT WATER.

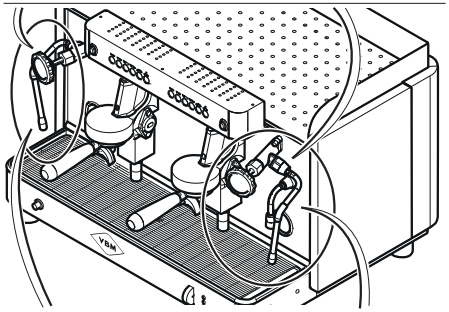
The nozzle (1) is very hot and there is a risk of scalding yourself.

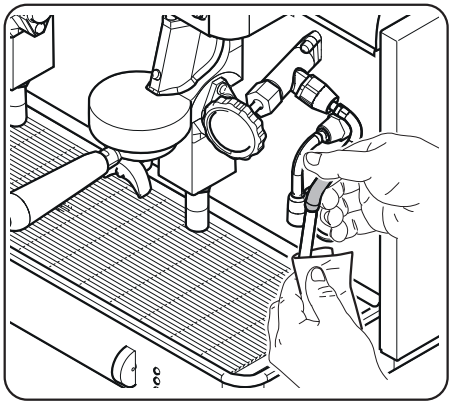
- Place a jug underneath the nozzle (1).
- Press the button " " (2) to start hot water dispensing.
  When the programmed amount has been reached, dispensing will automatically stop.



ENG







12.4, DISPENSING STEAM.

- Turn the steam nozzle (1) towards the drip tray and dispense briefly into the tray by turning the tap (2) anticlockwise in order to remove any residual water present in the circuit.

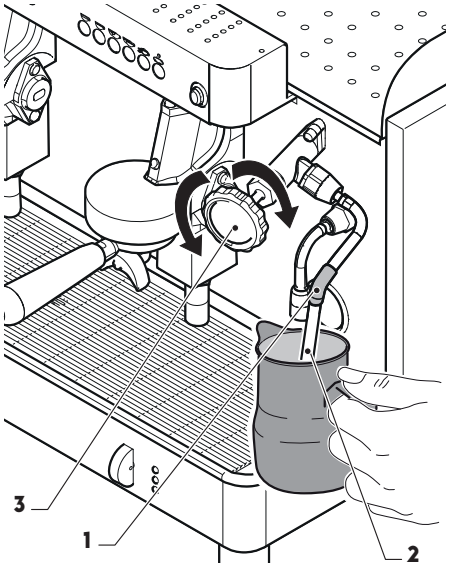
The nozzle (1) is very hot.
Only move the nozzle gripping it by its rubber protection (3) as there is a risk of scalding yourself.

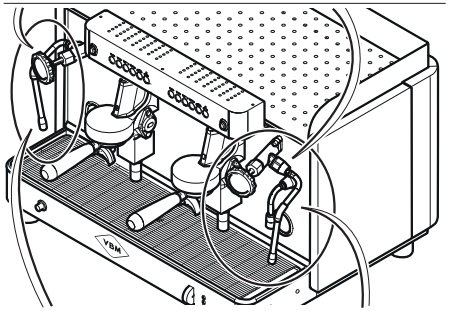
- Move the steam nozzle (1) to the outside and then put a cup or a jug full of liquid to be heated underneath the nozzle (1).
- Fully immerse the spout of the steam nozzle into the liquid and slowly open the tap (2) by turning it anticlockwise.
- Once the desired temperature has been reached, close the tap (2) by turning it clockwise.
- Turn the steam nozzle (1) towards the drip tray and dispense briefly into the tray to clean the inside of the nozzle and then clean the outside with a moist cloth to prevent encrustations difficult to remove.

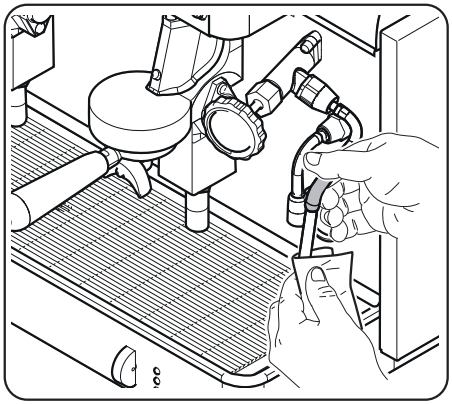
12.5,
PREPARING CAPPUCCINO.

The nozzle (2) is very hot.
Only move the nozzle gripping it by its rubber protection (1) as there is a risk of scalding yourself.

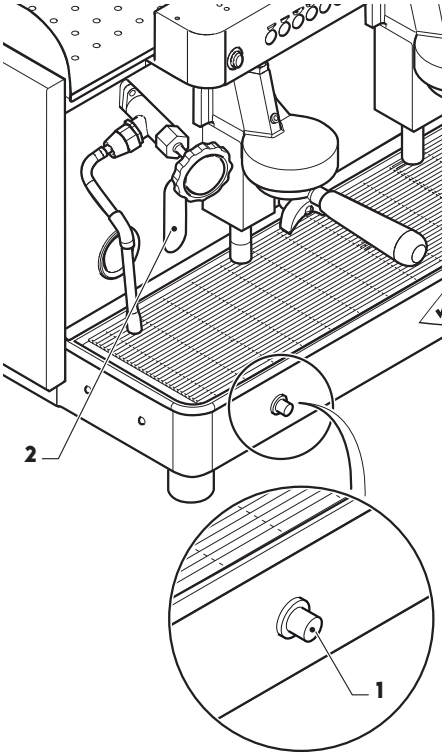
- Pour fresh milk into a heatproof jug, preferably in stainless steel.
- Fully immerse the nozzle (2) into the milk and turn the tap (3) anticlockwise depending on the amount of steam desired.
- Once the desired temperature has been reached, close steam dispensing by turning the tap (3) clockwise.
- Pour the content of the jug into a cup containing freshly dispensed espresso coffee.
- Turn the steam nozzle (2) towards the drip tray and dispense briefly into the tray to clean the inside of the nozzle and then clean the outside with a moist cloth to prevent encrustations difficult to remove.







ENG



12.6, MANUALLY FILLING WITH WATER.

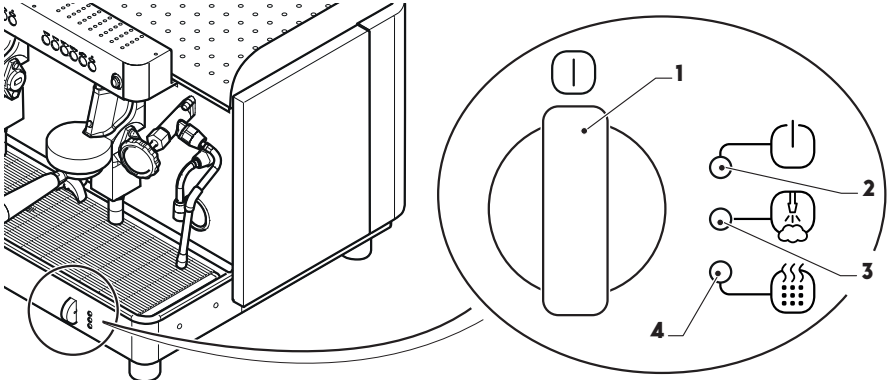
The machine is equipped with a button to manually fill the boiler with water in the event of an electronic card fault.

- Press the button (1) to fill the boiler with water; when the maximum level has been reached indicated by the indicator (2), release the button (1).

12.7, TURNING OFF.

WARNING: Before turning off the machine, carry out the cleaning operations described in the relative section.

- Turn off the machine by turning the switch (1) to "I"; the LEDs (2), (3) and (4) will go off.
- Disconnect the differential switch located upstream of the machine and close the water supply tap.



13, CLEANING.

The cleaning operations must be carried out with the machine off and cold, the main switch in OFF position and the power cable unplugged putting the plug in a visible position.

CAUTION: Improper cleaning and maintenance using unsoftened water or damage to the internal parts may cause sudden water flow interruptions and unexpected water or steam jets with serious consequences. Pay the utmost attention when cleaning and using the machine!

ENG

13.1, GENERAL CLEANING WARNINGS.

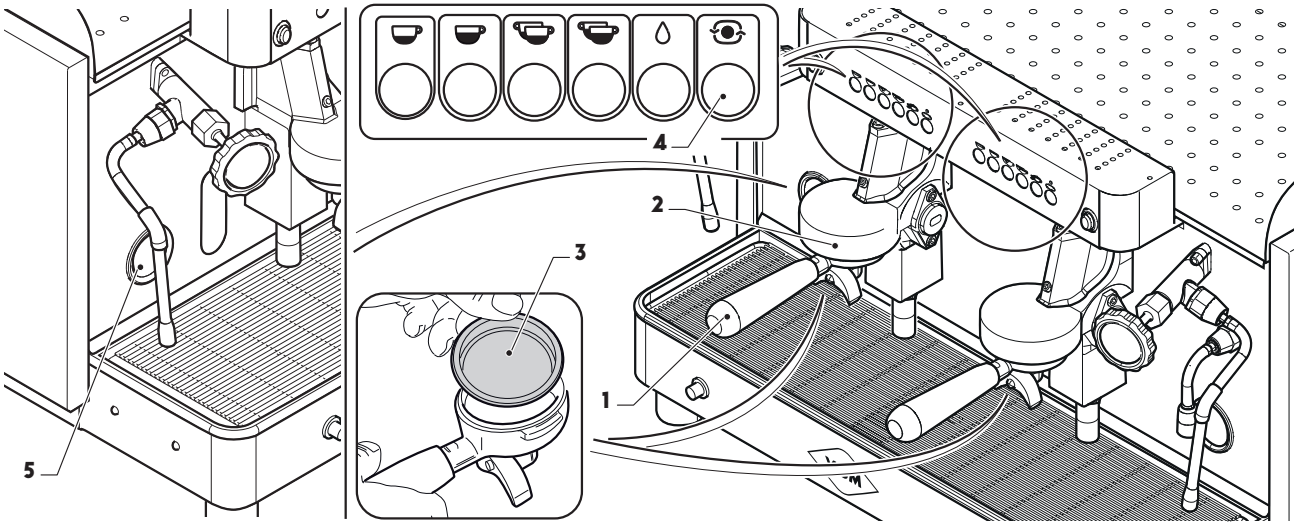
It is prohibited to:

- Use jets of water to clean the machine.
- Use detergents containing alcohol or ammonia or scouring pads to clean the machine. USE ONLY specific detergents for cleaning coffee machines or tableware.
- Chemical detergents used for cleaning the machine and/or the system should be used with care in order not to damage the components and the environment (degradability of more than 90%).
- Completely clean all the parts and components of the machine.
- Regularly clean the grinder/doser and check the wear of the grinders.

13.2,
MANUALLY RINSING THE UNIT.

At the end of the work shift, each unit has to be cleaned with the blind filter.

- Remove the filter holder (1) from the unit (2) and empty out the coffee grounds.
- Remove the filter from the filter holder and mount the blind filter (3) provided.
- Pour specific detergent for coffee machines into the blind filter (3) (for the amount, see manufacturer's instructions).
- Start the machine as described in the relative paragraphs.
- Mount the filter holder (1) with the blind filter on the unit (2).
- Press the button " " (4).
- Check on the pressure gauge (5) that the pressure reaches about 9 bar (0.9 MPa), then stop dispensing by pressing the button " " (4).
- Repeat dummy dispensing 4-5 times as described above.
- Remove the filter holder (1) from the machine and empty out the product.
- Remount the filter holder (1) with the blind filter on the machine and repeat dummy dispensing 4-5 times as described above.
- Remove the filter holder (1) from the machine and remove the blind filter.
- Remove the filter holder (1) from the unit (2), remove the blind filter and remount the filter.
- Dispense two coffees to remove any unpleasant flavours.



13.3,
DAILY CLEANING.

Cleaning the nozzles

- Thoroughly clean the nozzles (1) and (2) at the end of the day (and also immediately after every use as described in the paragraphs "dispensing water" and "dispensing steam") in order to prevent the formation of bacteria or encrustations that may clog the holes of the diffuser and also to prevent that drinks of a different nature heated before alter the flavour of the drinks being heated.

Cleaning the dispensing unit

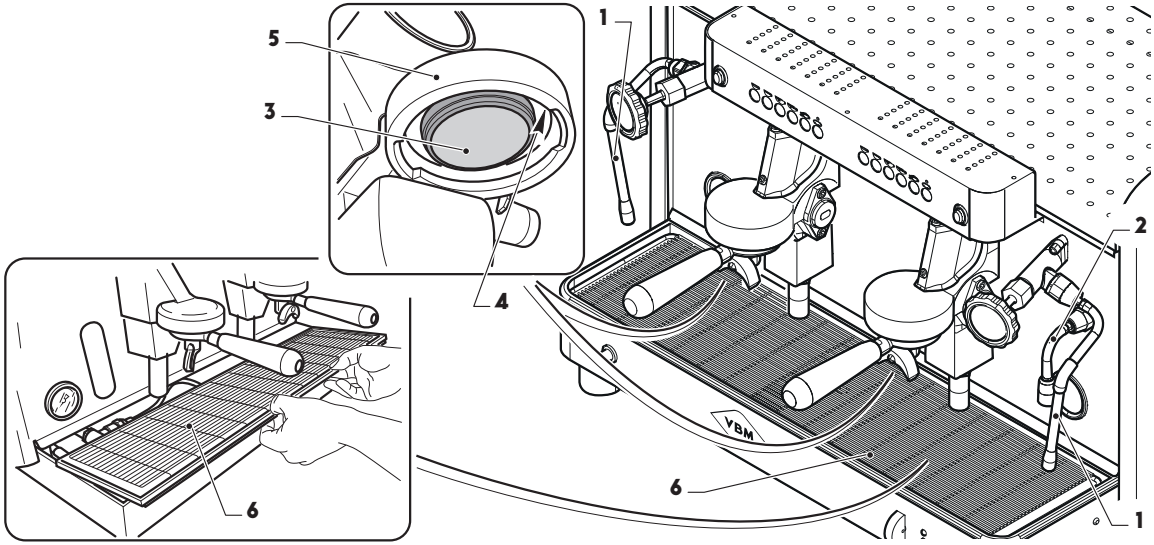
- Clean the spray head (3), the undercup seal (4) and the filter holder guide of the dispensing unit (5) with a cloth/sponge and cleaning brush.
- Rinse the filters and filter holders in hot water adding a specific detergent to melt the coffee fat deposits.

Cleaning the drip tray and cup holder grille

- Remove the grille (6) and the drip tray and clean under running water.

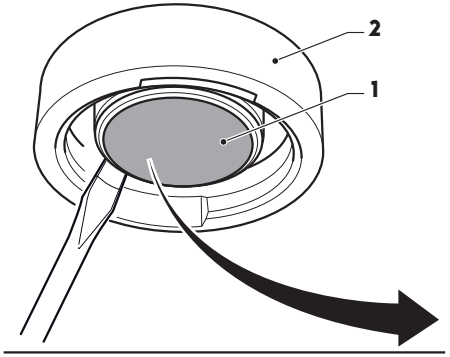
Cleaning the bodywork

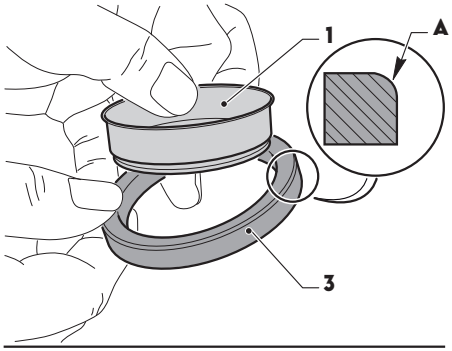
- Use a moist non-abrasive cloth on all the surfaces. Do not use products containing alcohol or ammonia which may damage the machine components.

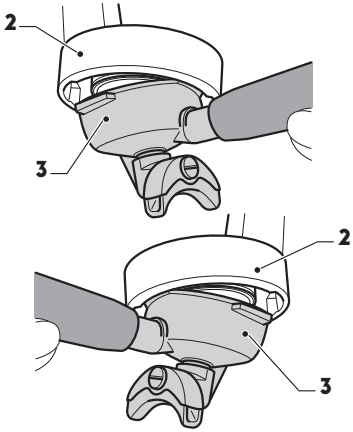


ENG

14,
CHECKS AND REPLACEMENTS.







14.1,
REPLACING THE SPRAY HEAD.

The spray head (1) has to replaced at least once a month operating as follows:

- Use a screwdriver to prise out the spray head (1) and remove it and the relative gasket from the unit (2).
- Replace the spray head (1) and the gasket (3).
- Refit the gasket on the spray head taking care that the rounded part "A" of the gasket faces up.
- Place the spray head on the filter holder.
- Mount the filter holder (3) on the unit (2) first on the left-hand tab turning it until it fits into place and then on the right-hand tab.
- Mount the filter holder on the machine as if you were making coffee and move it into position to lock the spray head with the gasket into place.

15, ADJUSTMENTS.

WARNING: These operations must be carried out by a qualified technician operating with extreme care.

15.1, ADJUSTING THE BOILER TEMPERATURE/ PRESSURE.

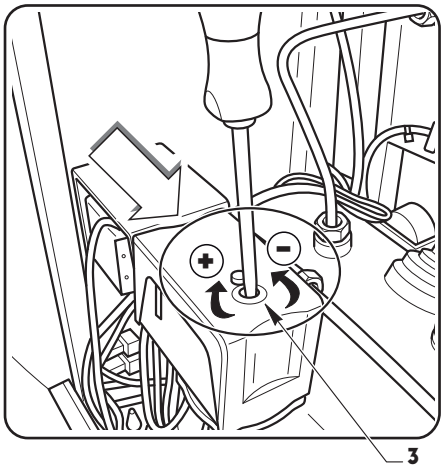
You can adjust the pressure and hence the temperature of the water in the boiler by means of the pressure switch viewing it on the pressure gauge (1).

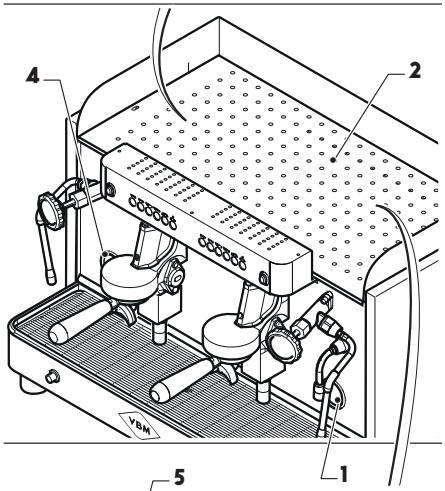
- Remove the cup heating plate (2) as described in the paragraph on installation.
- Act on the screw (3) of the pressure switch turning it CLOCKWISE to decrease the pressure and ANTICLOCKWISE to increase it.

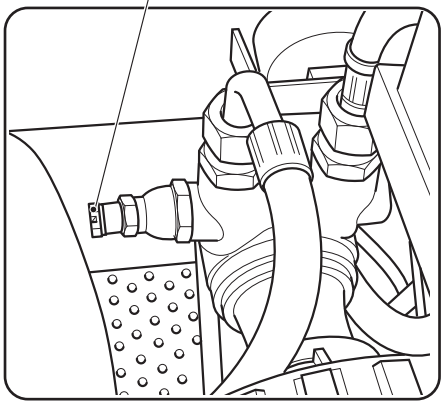
15.2, ADJUSTING THE PUMP PRESSURE.

You can adjust the pump pressure checking it on the pressure gauge (4).

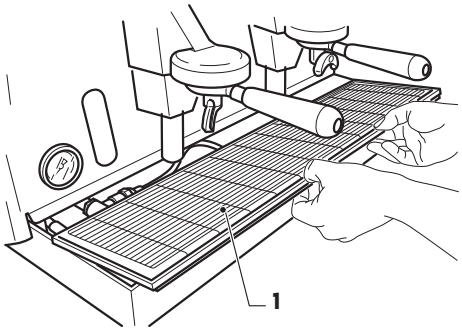
- Remove the cup heating plate (2) as described in the paragraph on installation.
- Act on the screw (5) of the pump turning it CLOCKWISE to decrease the pressure and ANTICLOCKWISE to increase it.

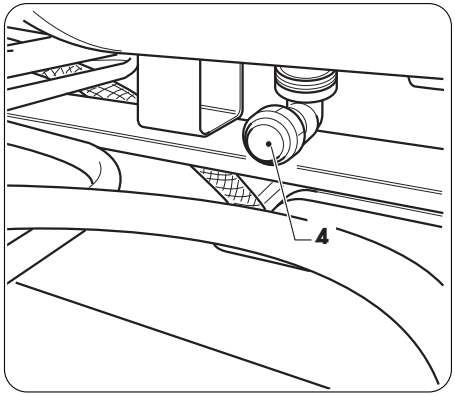


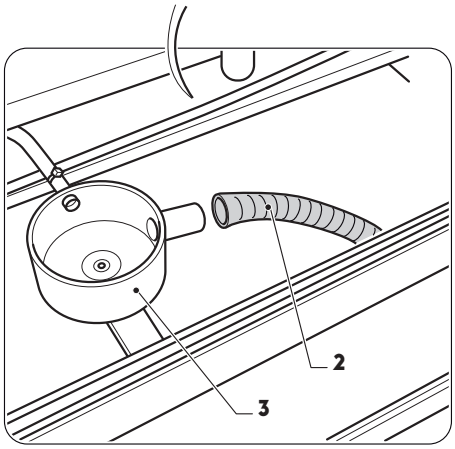




ENG







16, PUTTING THE MACHINE OUT OF SERVICE TEMPORARILY.

If the machine is not to be used for a long period of time, carry out the following operations:

- Carry out the maintenance operations.
- Close the water supply tap upstream of the machine.
- Dispense one coffee from each unit without mounting the filter holder so as to remove the water from the units.
- Disconnect the water and power supply.
- Drain the water contained in the boiler as follows:

WARNING: Before carrying out this operation, make sure that the coffee machine is off (power supply upstream of the machine disconnected), that the water supply tap upstream of the machine is closed and that the water contained in the boiler is cold.

- Remove the grille (1) and the drip tray.
- Disconnect the tube (2) from the water drain (3).
- Remove the boiler drain cap (4) and connect the tube (3) in order to drain out all the water.
- Refit the cap (4) and reconnect the drain tube (3).
- Cover the machine with a cotton cloth and place it in a room free of dust and humidity.

17, PUTTING THE MACHINE BACK INTO SERVICE.

To put the machine back into service operate as follows:

- Thoroughly clean the machine.
- Dispense water from the shut-off tap located upstream of the machine to remove residues from the tubing.
- Clean or replace the filters installed upstream of the machine.
- Carry out the starting operations as described in the relative paragraph.

18, TROUBLESHOOTING.

In the event of malfunctions, immediately turn off the machine and pull out the plug from the socket.
Call the Authorised Service Centre.

	Cause	Solution
The unit does not dispense water.	The water mains tap or the purifier taps are closed.	Open the taps.
	The water intake union filter is clogged.	Remove and clean. Check regeneration of the purifier resins.
	Clogged nozzle.	Clean the nozzle.
The boiler is not heating.	Heating element faulty.	Call Technical Service.
	Main switch set to OFF.	Set the main switch to ON.
Insufficient use of coffee.	The grain size of ground coffee is not correct (too fine or too coarse).	Check the dispensing time and/or adjust grinding.
	Spray head and filters partially clogged.	Call Technical Service.
Water and steam leak from the nozzles even when the relative taps are closed.	Defective seal or presence of a foreign body in the seal seat.	Call Technical Service.

	Cause	Solution
Water or steam leaks from under the knobs of the taps during opening.	Defective tap seals.	Call Technical Service.
Coffee overflows from the edges of the filter holder.	There is dirt in the filter holder seat that prevents the coffee from coming out of the spout.	Clean.
	Unit gasket worn out.	Replace.
	Spray heads clogged.	Clean or replace.
The coffee is too cold.	Machine not ready.	Wait until it reaches the operating temperature.
Coffee is not dispensed or dispensed too slowly.	Insufficient water supply.	Check the supply line.
	Dispensing hole of the filter holder clogged.	Thoroughly clean the filter holder with specific detergent and using a toothpick.
	Too fine grinding.	Adjust the grinder/doser.
The machine does not dispense steam.	Dispensing nozzle clogged.	Clean.
	Dispensing ducts clogged.	Call a technician to descale the machine.
	Faulty steam tap.	Call Technical Service.

	Cause	Solution
The machine does not dispense hot water.	Supply tap closed.	Open the tap.
	Faulty dispensing solenoid valve.	Call Technical Service.
	Dispensing ducts obstructed.	Call a technician to descale the machine.

19, DISPOSAL.

- The machine must be decommissioned by authorised persons. The pressure of the hydraulic circuit must be fully released, the power cable must be disconnected and any substances potentially harmful to the environment must be legally and properly disposed of.
- Store the machine out of reach of children or persons that are not responsible.
- **In order to dismantle the machine as waste, take it to an authorised electrical and electronic equipment recycling centre (*). This is to prevent any harm to the environment or man. For more information on recycling, contact your municipality, the domestic waste disposal service or the dealer.**
- **Do not dispose of in the environment.**

(*) Pursuant to Art. 13 of Legislative Decree 151 of 25 July 2005 "Implementation of Directives 2002/95/EC, 2002/96/EC and 2003/108/EC relative to use of hazardous substances in electrical and electronic equipment as well as waste disposal".

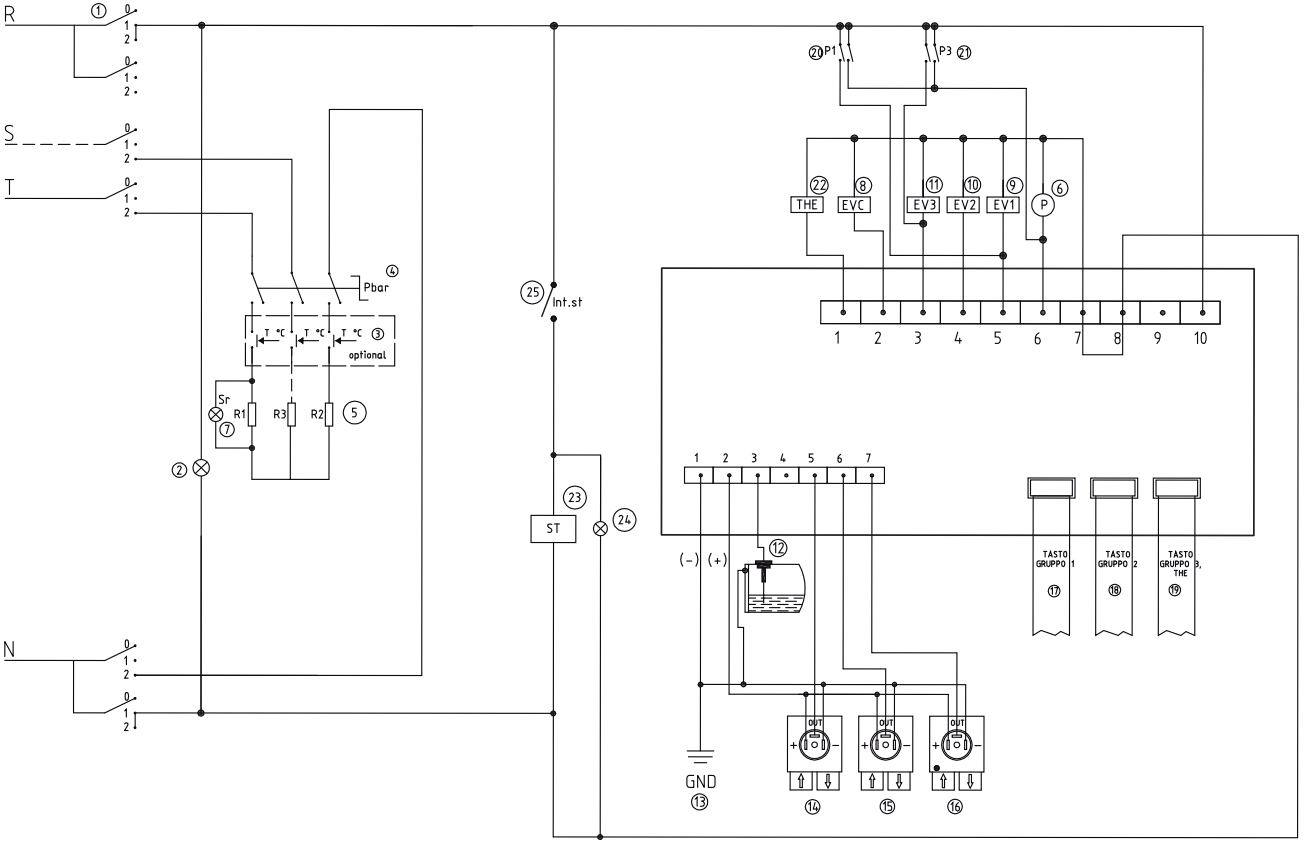
The crossed out wheelie bin symbol on the machine or its packaging indicates that the product must be disposed of separately from other waste at the end of its useful life.

Differentiated waste collection of this machine when it comes to the end of its life is arranged and managed by the manufacturer. Therefore, contact the manufacturer if you want to dispose of the machine and follow the procedures the manufacturer has adopted to allow separate collection of the machine at the end of its life.

Appropriate differentiated waste collection for subsequent environmentally friendly recycling, treatment and disposal contributes to preventing possible negative impact on the environment and health, as well as encouraging reuse and/or recycling of the materials of which the machine is made.

Unlawful disposal of the product by its owner is punishable by a fine according to the regulations in force.

20, ELECTRICAL SCHEME.



LEGENDA:

1= Switch
2= ON/OFF LED
3= Boiler thermostat
4= Pressure switch
5= Boiler heating element
6= Pump
7= Heating element LED
8= Water filling solenoid valve
9= Unit 1 solenoid valve
10= Unit 2 solenoid valve
11= Unit 3 solenoid valve
12= Level sensor
13= Frame ground
14= 1-unit volumetric counter
15= 2-unit volumetric counter
16= 3-unit volumetric counter
17= Unit 1 button
18= Unit 2 button
19= Unit 3 button
20= Button 1
21= Button 3
22= Tea solenoid valve
23= Cup heating plate
24= Cup heating plate LED
25= Cup heating plate switch

NOTES.

ENG

MANUEL DES INSTRUCTIONS,
TABLE DES MATIÈRES.

1 CONSIGNES GÉNÉRALES

1.1 DESCRIPTION DES SYMBOLES
1.2 UTILISATION PRÉVUE
1.3 UTILISATION IMPROPRE
1.4 NORMES DE RÉFÉRENCE
1.5 INSTALLATIONS A LA CHARGE L'ACHETEUR
1.6 OPÉRATIONS D'URGENCE EN CAS D'INCENDIE
1.7 RISQUE D'EXPLOSION
1.8 NIVEAU DE PRESSION ACOUSTIQUE
1.9 VIBRATIONS

2 ZONES OPÉRATEUR / DANGER CORRESPONDANT

2.1 ZONES OPÉRATEUR
2.2 ZONES EXPOSÉES A UN RISQUE RÉSIDUEL
2.3 ZONES DANGEREUSES

3 DESCRIPTION DE LA MACHINE

4 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

FRA

5 DÉBALLAGE ET POSITIONNEMENT

5.1 DÉBALLAGE DE LA MACHINE

5.2 ÉQUIPEMENT FOURNI

5.3 POSITIONNEMENT DE LA MACHINE

6 IDENTIFICATION DE LA MACHINE

7 IDENTIFICATION DES COMPOSANTS

8 RACCORDEMENTS/BRANCHEMENTS

8.1 RACCORDEMENT EAU

8.2 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

8.3 PREMIÈRE MISE EN MARCHE

9 DESCRIPTION DES COMMANDES DU GROUPE

10 MISE EN MARCHE DE LA MACHINE

11 PROGRAMMATION DES DOSES

12 FONCTIONNEMENT

12.1 PRÉPARATION DE LA MACHINE

12.2 PRÉPARATION DU CAFÉ

12.3 DISTRIBUTION EAU CHAUDE

12.4 DISTRIBUTION DE VAPEUR

12.5 PRÉPARATION D'UN CAPPUCCINO

12.6 RAVITAILLEMENT EAU

12.7 EXTINCTION

13 NETTOYAGE

13.1 CONSIGNES GÉNÉRALES DE NETTOYAGE

13.2 LAVAGE MANUEL DU GROUPE

13.3 NETTOYAGE QUOTIDIEN

14 CONTRÔLES ET CHANGEMENT DE PIÈCES

14.1 CHANGEMENT DE LA DOUCHETTE

15 RÉGLAGES

15.1 RÉGLAGE PRESSION / TEMPÉRATURE CHAUDIÈRE

15.2 RÉGLAGE PRESSION POMPE

16 MISE HORS SERVICE TEMPORAIRE

17 REMISE EN SERVICE DE LA MACHINE

18 GUIDE DE DÉPANNAGE

19 ÉLIMINATION

20 CÂBLAGE

FRA

1,
CONSIGNES GÉNÉRALES.

Vibiemme S.r.l. a pris toutes les précautions possibles pour assurer un fonctionnement sûr et efficace. Les dispositifs de sécurité installés sont conçus pour protéger les opérateurs et les techniciens agréés.

- Lire attentivement le présent manuel avant d'installer, de mettre en marche et d'utiliser la machine. Le non-respect de cette recommandation peut entraîner des dommages matériels, le mauvais fonctionnement de la machine et expose à des risques sanitaires ou des risques de blessures.
- Le présent manuel fait partie intégrante de la machine et doit toujours être à la disposition l'utilisateur et du technicien d'entretien. En cas de perte et pour la demande d'informations supplémentaires, contacter le revendeur ou le fabricant. Le manuel reflète l'état actuel de la technique et ne peut être considéré comme insuffisant pour toutes les mises à jour ultérieures : le fabricant se réserve le droit de modifier le manuel sans l'obligation de mettre à jour les versions précédentes, sauf cas exceptionnels.
- L'appareil peut être utilisé par des enfants d'au moins 14 ans et les personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, voire sans l'expérience ni connaissances nécessaires, à condition que ce soit sous surveillance ou après avoir reçu des instructions nécessaires à la sécurité et à la compréhension des dangers qui sont inhérents. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien prévu pour être effectué par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.
- Avant d'installer la machine, s'assurer que la zone réservée est compatible avec les dimensions et avec le poids de cette dernière.
- Ne pas installer la machine à proximité de sources de chaleur.
- Ne pas utiliser l'appareil pieds nus ou avec les mains mouillées.
- Avant d'effectuer le nettoyage et/ou la maintenance de la machine, et avant de retirer toute protection, **s'assurer que l'interrupteur général est sur la position « OFF » (O)**, de manière à couper le courant électrique sur la machine pendant l'intervention de l'opérateur.
- L'installation d'alimentation électrique de l'acheteur doit être équipée d'un système de décrochage automatique en amont de l'interrupteur général de la machine et d'une installation de mise à la terre appropriée, conforme à toutes les conditions requises par les normes industrielles en matière de prévention des accidents.
- Dans le cas où il serait nécessaire d'intervenir sur l'interrupteur général ou à proximité de ce dernier, couper le courant sur la ligne à laquelle est connecté l'interrupteur général.

- **Ne pas retirer les dispositifs de sécurité.**
- Afin d'éviter des risques personnels, n'utiliser que des appareils électriques conformes aux réglementations nationales en matière de sécurité.
- En cas de dysfonctionnements de la machine ou de détériorations des composants, contacter le revendeur ou le fabricant.
- **CES NORMES DE SÉCURITÉ COMPLÈTENT OU ADAPTENT LES NORMES DE SÉCURITÉ EN VIGUEUR LOCALEMENT.**
- **EN CAS DE DOUTE, VEILLER A TOUJOURS DEMANDER L'INTERVENTION D'UN PERSONNEL SPÉCIALISÉ.**
- **TOUTE ALTÉRATION ÉLECTRIQUE/ÉLECTRONIQUE OU MÉCANIQUE DE LA MACHINE EFFECTUÉE PAR L'UTILISATEUR ET L'UTILISATION DE LA MACHINE AVEC NÉGLIGENCE DÉCHARGE LE CONSTRUCTEUR DE TOUTE RESPONSABILITÉ ET FAIT DE L'UTILISATEUR LE SEUL ET UNIQUE RESPONSABLE À L'ÉGARD DES ORGANISMES COMPÉTENTS EN MATIÈRE DE PRÉVENTION DE ACCIDENTS.**

FRA

IL EST INTERDIT DE :

- faire fonctionner la machine sans respecter les règles de sécurité en vigueur dans le pays d'installation ;
- faire fonctionner la machine en l'absence de connexion de mise à la terre. Le non-respect de cette instruction peut entraîner un choc électrique ;
- remplacer ou retirer les autocollants de sécurité et la plaque signalétique apposés directement sur la machine et sur l'emballage, pour l'installation et l'utilisation correcte et sûre ;
- toucher des groupes ou des becs, pendant le fonctionnement de la machine. Les buses doivent être manipulées uniquement par les poignées prévues à cet effet. Les boissons distribuées et certaines parties de la machine sont chaudes et peuvent causer des brûlures ;
- retirer ou modifier tout élément de la machine et effectuer des modifications arbitraires. Au besoin, contacter le technicien autorisé et spécialisé le plus proche ;
- tirer sur le câble d'alimentation pour débrancher la fiche ;
- utiliser des adaptateurs, des prises multiples et/ou des rallonges ;
- utiliser la machine si le câble d'alimentation électrique est craquelé ou endommagé ;
- laisser des enfants ou un personnel non qualifié utiliser la machine ;
- exposer la machine aux intempéries (soleil, pluie, etc.) ;
- laisser la machine à un endroit où la température ambiante est égale ou inférieure à 0°C, car l'eau résiduelle

dans la chaudière pourrait geler et causer des dommages ;
- installer la machine à un endroits où sont utilisés des jets d'eau qui pourraient atteindre la machine ;
- faire fonctionner la machine si une porte ou un panneau ne sont pas correctement fermées ;
- insérer cuillères, fourchettes ou autres ustensiles dans les parties intérieures de la machine ;
- faire fonctionner la machine en l'absence d'eau ;
- obstruer les ouvertures de ventilation : laisser au moins 10 cm d'espace entre la machine et les parois, et au moins 5 cm des deux côtés, pour permettre une bonne ventilation.

POUR ASSURER UN BON FONCTIONNEMENT, UTILISER :

- café moulu uniquement.
- Uniquement de l'eau froide du robinet adoucie (~ 7 degrés français).
- Uniquement des pièces détachées Vibiemme S.r.l.

Le non-respect de ces instructions exclut la possibilité de bénéficier de la garantie et décharge le fabricant ou le technicien de maintenance de toute responsabilité.

VIBIEMME S.R.L. DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ DANS LES CAS SUIVANTS :

- en cas d'utilisation de la machine d'une manière autre que celles décrites dans le présent manuel ;
- en cas de non-respect des consignes de sécurité et d'entretien ;
- en cas d'utilisation de pièces détachées autres que les pièces d'origine Vibiemme ;
- si L'INSTALLATEUR ou TECHNICIEN DE MAINTENANCE n'est pas autorisé et spécialisé.

- **L'INSTALLATEUR ou TECHNICIEN DE MAINTENANCE doivent en informer le fabricant des ÉVENTUELS DYSFONCTIONNEMENTS ou mauvaise utilisation qui pourraient affecter la sécurité d'origine de la machine.**

- **VÉRIFIER les conditions des composants et, s'il sont défectueux, arrêter la machine et demander leur remplacement.**

- **Si la machine doit rester inutilisée pendant une longue période, débrancher l'alimentation électrique et l'alimentation d'eau si elle est raccordée.**

1.1,
DESCRIPTION DES SYMBOLES.

Les informations concernant les opérations à risque dans le présent e manuel sont marqués des symboles suivants qui indiquent :

Danger dû à l'**électricité.**

ATTENTION !
Danger général ou informations diverses.

Risque **thermique** (brûlures).

AVERTISSEMENT
Risque de dommages de la machine.

FRA

1.2,
UTILISATION PRÉVUE.

La machine à café a été construite et conçue pour des opérateurs professionnels et exclusivement pour la distribution de café expresso et pour la préparation de boissons chaudes (thé, cappuccino, etc.) au moyen d'eau chaude ou de vapeur.
Elle doit être utilisée uniquement à cet effet, toute autre utilisation est considérée comme impropre et donc dangereuse.

1.3,
UTILISATION IMPROPRE.

La machine à café a été construite et conçue uniquement pour un usage alimentaire, aussi il est interdit de :

- introduire des liquides autres que l'eau ;
- réchauffer des boissons ou autres substances non alimentaires ;
- introduire dans le porte-filtre des produits moulus autres que du café ;
- placer sur le support à tasses des objets autres que des verres et tasses ;
- déposer des récipients contenant des liquides sur la surface à tasses ;
- bloquer les bouches d'aération avec un tissu ou d'autres matériaux ;
- couvrir la surface à tasses avec des chiffons ;
- toucher des mains les zones de distribution ;
- utiliser la machine si elle est fortement mouillée.

IMPORTANT
DANS CETTE SECTION, NOUS AVONS ÉNUMÉRÉ QUELQUES SITUATIONS DE MAUVAISE UTILISATION RAISONNABLEMENT PRÉVISIBLES, CEPENDANT, L'UTILISATION DE LA MACHINE DOIT SE CONFORMER À L'INFORMATION DANS LA SECTION « UTILISATION PRÉVUE ».

1.4,
NORMES DE RÉFÉRENCE.

- La machine et ses dispositifs de sécurité ont été conçus et construits conformément aux normes indiqués dans la déclaration de conformité.

1.5,
INSTALLATIONS A LA CHARGE DU L'ACHETEUR.

a) Préparation du lieu d'installation.

- L'acheteur doit préparer une surface d'appui pour la machine comme indiqué dans le chapitre Installation.

b) Installation électrique.

- L'installation électrique d'alimentation doit être conformes aux normes nationales applicables sur le lieu d'installation et doit être dotée d'une mise à la terre.
- Installation sur la ligne d'alimentation en amont de la machine un dispositif omnipolaire de sectionnement.

Les câbles d'alimentation doivent être dimensionnés en fonction du courant maximal requis par la machine de telle sorte que la chute de tension totale à pleine charge soit inférieure à 2%.

c) Alimentation d'eau.

- Il est nécessaire de prévoir une évacuation dotée de siphon et une alimentation d'eau fournissant de l'eau adoucie avec un robinet situé en amont de la machine.

1.6,
OPÉRATIONS D'URGENCE EN CAS D'INCENDIE.

a) En cas d'incendie, couper l'alimentation de la machine en intervenant sur l'interrupteur général.

b) Éteindre l'incendie en utilisant des extincteurs prévus à cet effet.

Quand la machine est sous tension, il est rigoureusement interdit d'éteindre un incendie avec de l'eau.

1.7,
RISQUE D'EXPLOSION.

—

- La machine n'est pas adaptée à une utilisation dans un environnement exposé à un risque d'explosion.

1.8,
NIVEAU DE PRESSION ACOUSTIQUE.

—

La machine est conçue pour maintenir le niveau de pression acoustique continu équivalent pondéré A (dB) en deçà de la limite maximale admise de 70 dB.

1.9,
VIBRATIONS.

—

La machine est équipée de pieds en caoutchouc anti-vibrations. Pendant son fonctionnement normal, elle ne produit pas de vibrations nuisibles ni l'opérateur ni pour l'environnement.

2,
ZONES OPÉRATEUR / DANGER CORRESPONDANT.

2.1,
ZONES OPÉRATEUR.

La machine est utilisable par un seul opérateur qui, pendant le fonctionnement de la machine, se trouve face à elle de façon à pouvoir effectuer aisément les opérations de préparation du café ou autres boissons chaudes.

2.2,
ZONES EXPOSÉES A UN RISQUE RÉSIDUEL.

Les zones exposées à un risque résiduel sont celles qui ne peuvent pas être protégée en raison du type particulier de production ; sur la machine à café, ces zones sont les suivantes :

- la zone des groupes pendant la distribution du café ;
- la zona de la lance à vapeur pendant le chauffage des boissons ;
- la zone de distribution d'eau chaude.

Ces trois zones exposent à un risque de brûlure.

2.3,
ZONES DANGEREUSES.

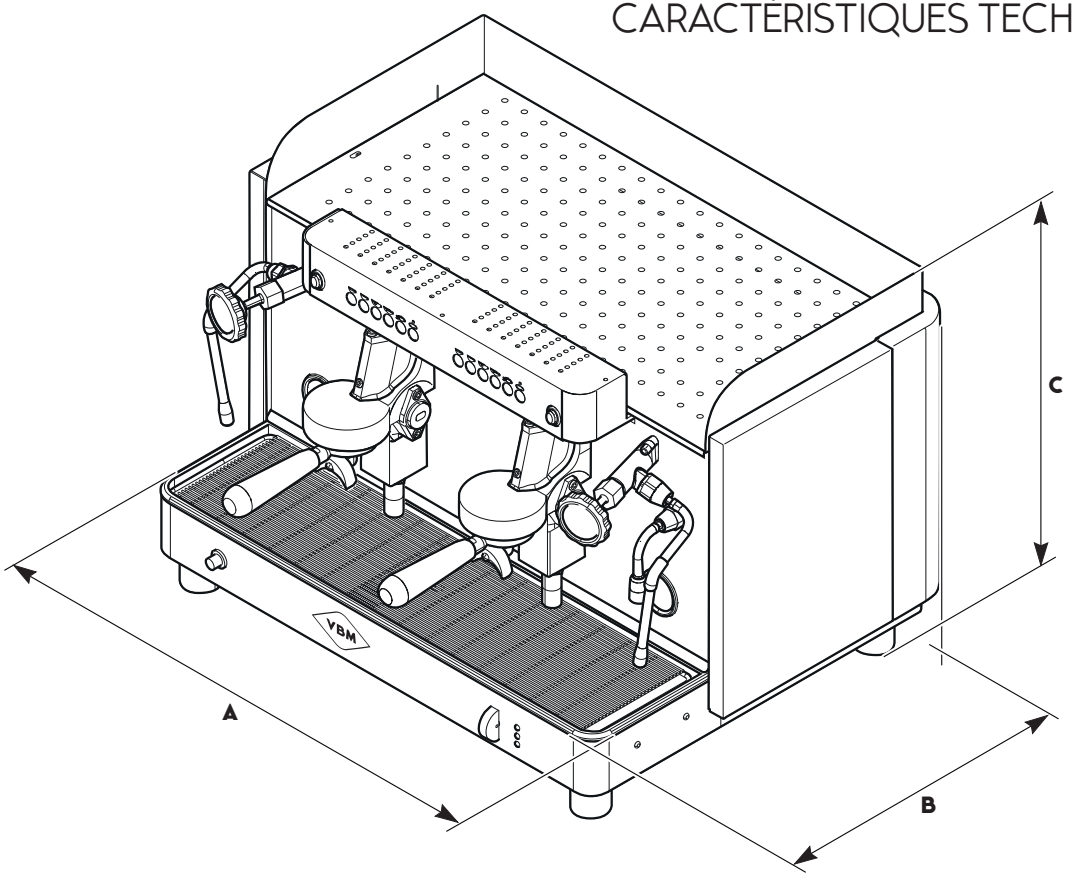
Les zones dangereuses sont toutes les zones situées à l'intérieur de la machine, sous les protections de sécurité, sur lesquelles le technicien peut intervenir pendant les opérations de réparation.
Ces zones sont de la compétence exclusive du technicien.

3.
DESCRIPTION DE LA MACHINE.

Ci-après la liste des principales caractéristiques de la machine semi-automatique pour expresso, avec distribution commandée par une manette.

- Chaudière en cuivre avec échangeurs de chaleur pour le chauffage de l'eau destinée à la distribution du café et pour la production d'eau chaude et de vapeur.
- Ravitaillement de la chaudière au moyen de la pompe rotative, activée automatiquement à la mise sous tension de la machine.
- Sonde de niveau d'eau dans la chaudière de service.
- **L'élément chauffant** de la chaudière est constitué d'une résistance électrique immergée dans la chaudière ; il permet le chauffage de l'eau et de la production de vapeur.
- **Groupes distributeurs** en laiton chromé.
- **Pompe** rotative.
- **Lances à vapeur** en acier inox avec pommeau pour la distribution de vapeur.
- Raccordement direct au réseau d'eau pour le ravitaillement et l'évacuation de l'eau.
- **Voyants lumineux** d'allumage machine et allumage chauffe-tasses électrique.
- **Manomètre** indiquant la pression de la pompe.
- **Manomètre** indiquant la pression de la chaudière de service.
- Tableau de commande à 6 touches pour la distribution de café et d'eau chaude.

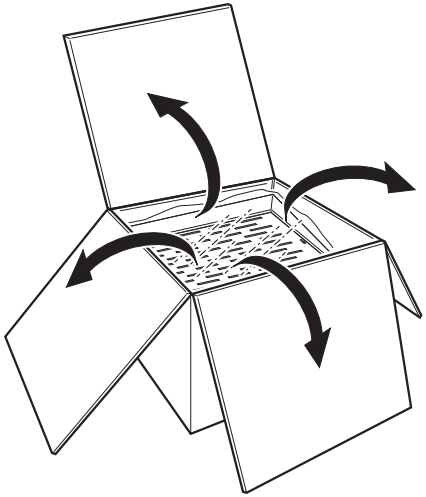
4, CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.



	2 Groupes	3 Groupes	4 Groupes
A	73	90	115
B	60	60	60
C	55	55	55

		2 Groupes	3 Groupes	4 Groupes
Poids net	kg	85	95	105
Tension d'alimentation	V / Hz	240 - 50/60	240 - 50/60	240 - 50/60
Puissance résistance chauffe-tasses	W	200	250	500 (2 X 250)
Puissance pompe électrique	W	165	165	165
Capacité chaudière	litres	12	18	27
Puissance résistance chaudière	W	4000	5000	5000
Pression de service chaudière	Bar	1,2	1,2	1,2
Pression distribution café	Bar	8-11	8-11	8-11
Puissance totale	W	4400	5500	5800
Absorption maximale	A	18,3	23	24,2

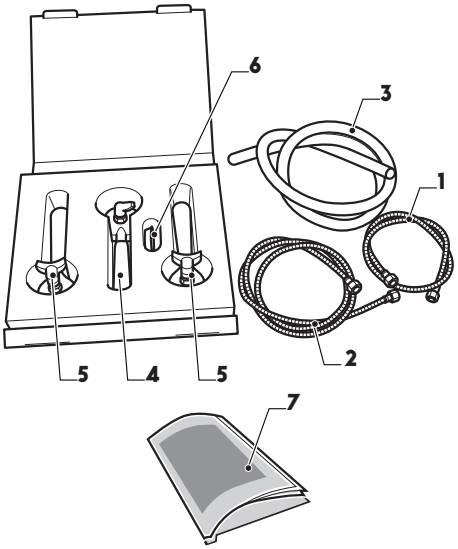
5, DÉBALLAGE ET POSITIONNEMENT.



5.1, DÉBALLAGE DE LA MACHINE.

ATTENTION : Les opérations de déballage et de positionnement de la machine doivent être effectuées par un technicien qualifié et autorisé à cet effet.

- Veiller à toujours vérifier l'intégrité de l'emballage : informer le transporteur de tout dommage.
- Ouvrir la partie supérieure (1) de l'emballage.
- Retirer les accessoires : équipement et documentation technique (manuels). Ouvrir le cellophane et soulever la machine en LA TENANT PAR LA BASE.
- Les éléments (carton, cellophane, agrafes métalliques, etc.) peuvent couper ou blesser en cas de manipulation ou d'utilisation impropre ; ne pas laisser à la portée des enfants ou des personnes non autorisées.



5.2, ÉQUIPEMENT FOURNI.

1 Tuyau flexible de ravitaillement d'eau L= 100 cm. (39,37 in.).
2 Tuyau flexible de ravitaillement d'eau L= 180 cm. (70,86 in.).
3 Tuyau en caoutchouc avec spirale métallique L =180 cm. (70,86 in.).
4 Porte-filtre 1 café.
2 pour version à quatre groupes.
5 Porte-filtre 2 cafés.
2 pour version à deux groupes.
3 pour version à trois groupes.
4 pour version à quatre groupes.
6 Filtre aveugle.
7 Manuel des instructions.

5.3,
POSITIONNEMENT DE LA MACHINE.

Placer la machine à son emplacement final, en s'assurant :

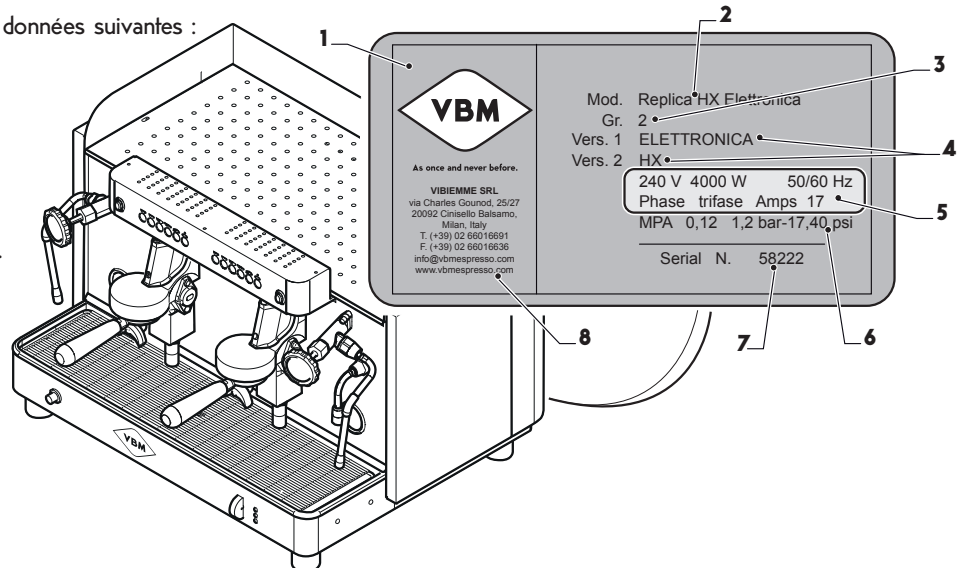
- que le support mobile est suffisamment résistant et stable, compte tenu du poids de la machine, et qu'il n'est pas incliné ;
- de la présence de l'espace nécessaire entre la machine et les parois, pour permettre au techniciens d'effectuer les éventuelles opérations d'entretien / réparation sans devoir déplacer la machine ;
- le plan supérieur de la machine (chauffe-tasses) ne doit pas se trouver à plus de 150 cm au-dessus du sol ;
- prévoir à proximité de la machine un tiroir à fonds et un espace destiné au moulin doseur ;
- prévoir à proximité de la machine un tableau de branchement électrique, une évacuation d'eau et un robinet d'alimentation d'eau.

6,
IDENTIFICATION DE LA MACHINE.

La machine est fournie avec une plaque d'identification (1) à positionner à un endroit visible.

Sur la plaque (1), sont présentes les données suivantes :

2 Modèle.
3 Nombre de groupes.
4 Version machine 1 : électronique.
Version machine 2 : HX.
5 Caractéristiques électriques.
6 Pression d'alimentation d'eau.
7 Numéro de série.
8 Adresse du constructeur.



FRA

7, IDENTIFICATION DES COMPOSANTS.

Légende :

1 **Commutateur à 3 positions.**

- Sur la position « », met la machine sous tension : les résistances de chauffage des groupes s'allument et le ravitaillement automatique de l'eau est activé ; le voyant (**2**) s'allume.

- Sur la position « », outre l'activation des autres fonctions, active le chauffage de l'eau de la chaudière à vapeur ; le voyant (**3**) s'allume.

- Sur la position « », outre l'activation des autres fonctions, active le chauffage du chauffe-tasses ; le voyant (**4**) s'allume.

5 Robinet vapeur.

6 Lance vapeur.

7 Lance eau chaude.

8 Manomètre pression chaudière.

9 Manomètre pression pompe.

10 Chauffe-tasses.

11 Grille avec vasque.

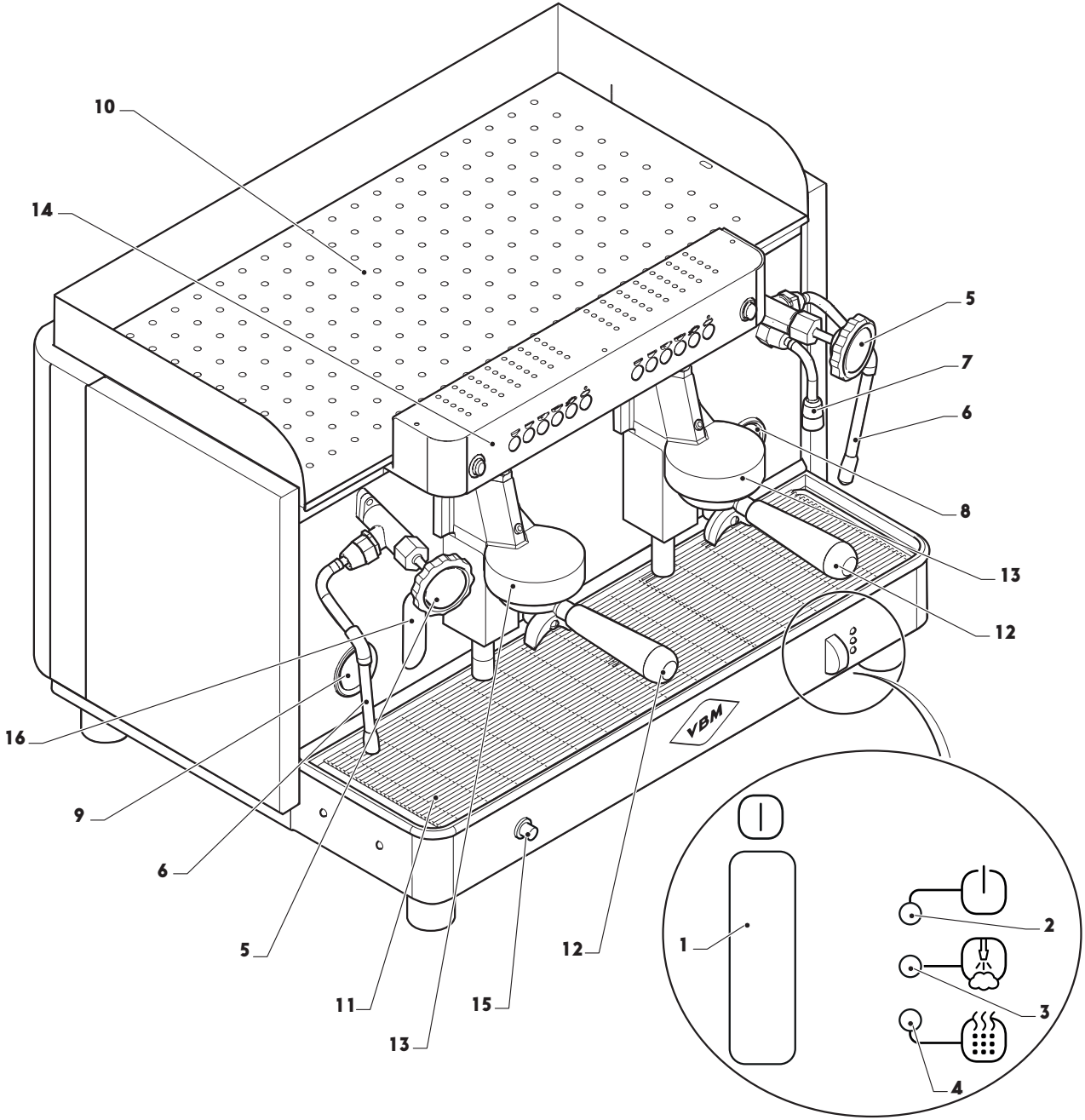
12 Porte-filtre.

13 Groupe café.

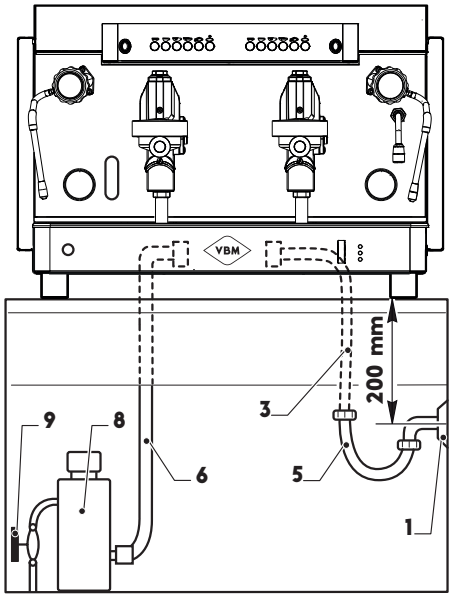
14 Boutons.

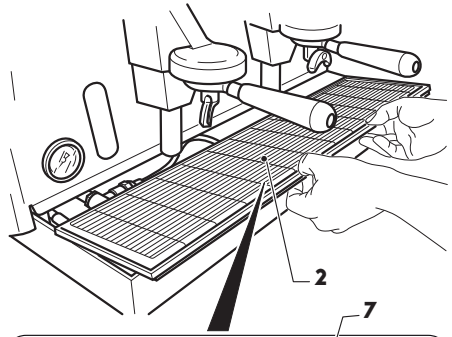
15 Bouton ravitaillement d'eau manuel de la machine.

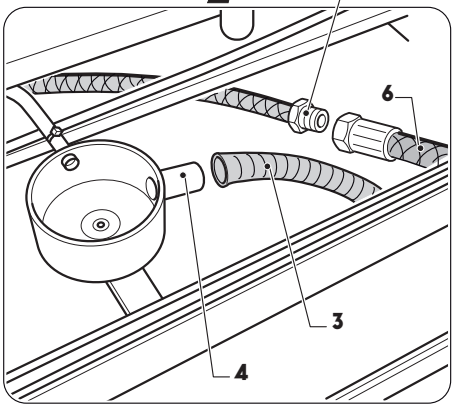
16 Indicateur de niveau d'eau dans la chaudière.



FRA







8, RACCORDEMENTS/BRANCHEMENTS.

ATTENTION : Les opérations de branchement/raccordement de la machine doivent être effectuées par un technicien qualifié et autorisé à cet effet.

8.1, RACCORDEMENT EAU.

Évacuation

À proximité de la machine, une évacuation d'eau (1) avec siphon doit être présente.

ATTENTION : Le siphon d'évacuation doit être positionné sous le plan d'appui de la machine (au moins 20 cm au-dessous).

- Retirer la vasque (2) avec la grille.
- Raccorder le tuyau (3) d'évacuation, fourni, au raccord (4) de la machine et l'autre extrémité au siphon d'évacuation (5) précédemment installé en s'assurant que le tuyau d'évacuation passe librement sans étranglement ni entrave.

Ravitaillement

AVERTISSEMENT : Il est obligatoire de raccorder la machine à l'alimentation d'eau potable, adoucie, d'une dureté maximale de 3,5 / 5° français (60/85 ppm).
S'assurer que la pression d'alimentation ne dépasse pas 2 bar (0,2 MPa). Si la pression est supérieure, installer un réducteur de pression.

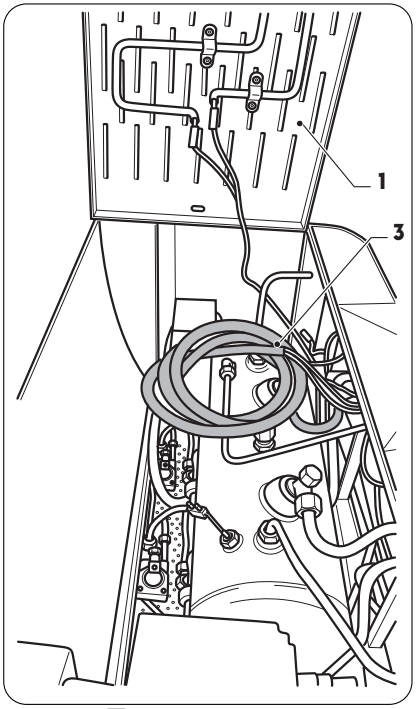
- Raccorder le tuyau d'alimentation (6), fourni, au raccord (7) présent sur la machine, et l'autre extrémité à un adoucisseur (8).

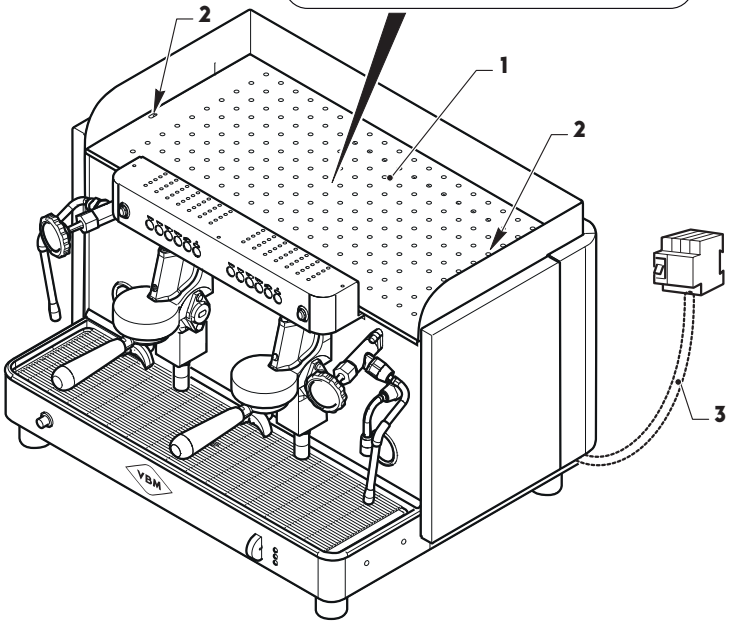
ATTENTION : L'alimentation d'eau doit être dotée d'un robinet (9) de coupure en amont de l'adoucisseur pour isoler l'alimentation d'eau de la machine.

8.2,
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE.

- **S'assurer que tous les interrupteurs sont en position OFF avant de brancher la machine à l'alimentation électrique.**
- **Il est absolument obligatoire de relier la machine à la terre et le circuit électrique doit être conforme aux normes en vigueur dans le pays d'installation.**
- **S'assurer que la tension d'alimentation correspond à celle du secteur d'alimentation.**

- Retirer les grilles positionnées sur le plan chauffe-tasses (1).
- Dévisser les deux vis (2) et soulever le plan chauffe-tasses (1).
- Dérouler le câble électrique (3) présent à l'intérieur et le faire sortir par la partie inférieure de la machine.
- Brancher le câble électrique (3) à une fiche à quatre pôles de 16 A (non fournie) et brancher celle-ci à l'alimentation électrique.





FRA

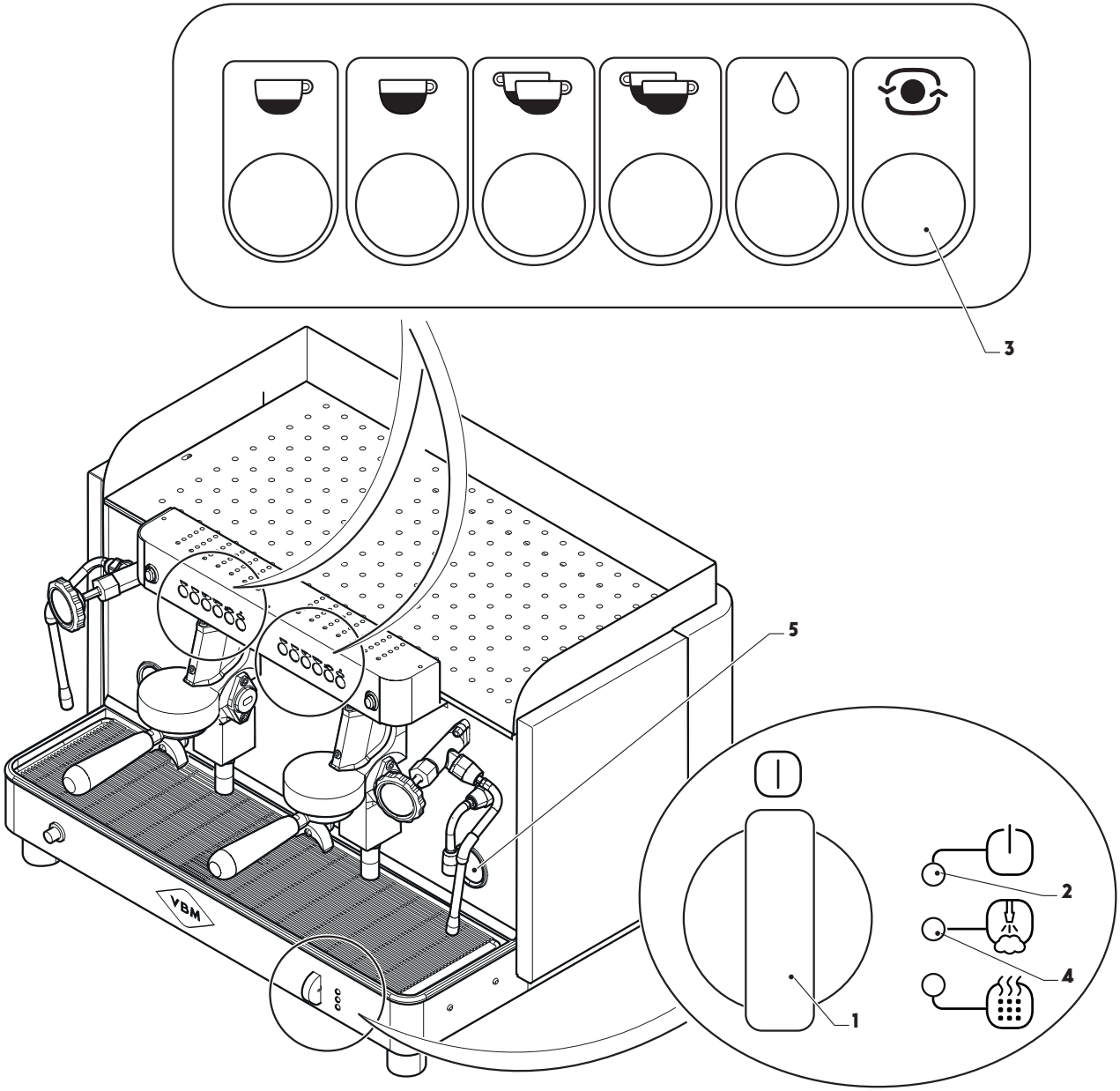
8.3,
PREMIÈRE MISE EN MARCHE.

ATTENTION : Les opérations de première mise en marche doivent être effectuées par un technicien qualifié et autorisé à cet effet.

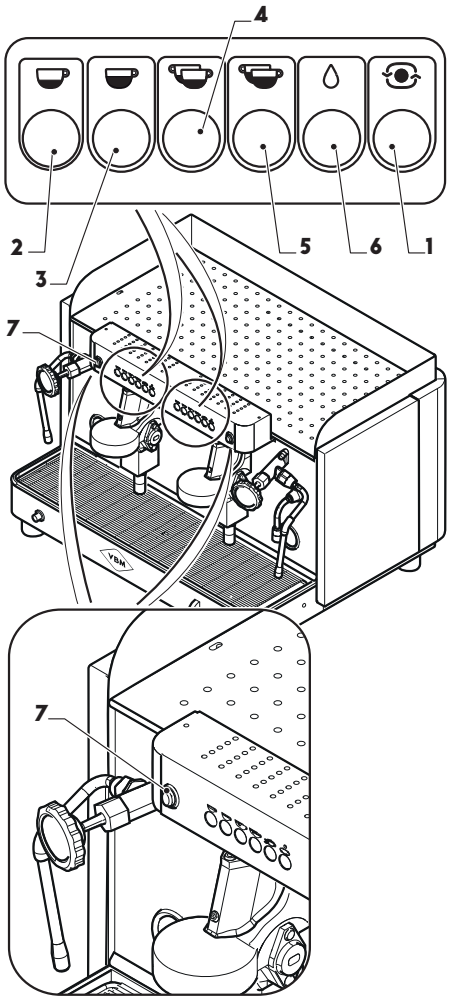
- Ouvrir le robinet d'alimentation d'eau situé en amont de la machine.
- Placer le commutateur (1) sur la position « », le voyant (2) s'allume.
- Le ravitaillement d'eau de la chaudière est automatiquement activé.

ATTENTION : Si le remplissage n'est pas effectué au bout de 120 seconde, une alarme se déclenche et les voyants situés sur les commandes des groupes se mettent à clignoter.
Éteindre et rallumer la machine pour terminer le remplissage d'eau de la chaudière.

- Appuyer sur la touche « » (3) de distribution continue et attendre que de l'eau sans bulles d'air s'écoule, puis appuyer à nouveau sur la touche « » (3) pour arrêter la distribution.
- Placer le commutateur (1) sur la position « », le voyant (4) s'allume pour indiquer que la résistance de la chaudière est allumée.
- Une fois que la température programmée est atteinte, le voyant (4) s'éteint et la pression interne de la chaudière doit être de 1,2 - 1,3 bar (0,12 - 0,13 MPa), elle est indiquée sur le manomètre (5).
- Commander quelques distributions au niveau des groupes, du robinet d'eau et des lances de vapeur pour s'assurer du bon fonctionnement (se reporter au chapitre Fonctionnement).


3
5
2
4
1
VBM

9,
DESCRIPTION DES COMMANDES DES GROUPES.



Sur chaque groupe, sont présentes des touches de distribution du café.

1 Touche distribution continue / programmation « ».
- En appuyant sur la touche (1), la distribution continue du café commence ; pour arrêter la distribution, appuyer à nouveau sur la touche.
- En maintenant enfoncée la touche pendant 10 secondes, on accède à la phase de programmation (voir chapitre « PROGRAMMATION DES DOSES »).

2 Touche distribution café serré « ».
- En appuyant sur la touche (2), la distribution de café commence ; une fois atteinte la quantité programmée, la distribution s'arrête automatiquement.

3 Touche distribution café allongé « ».
- En appuyant sur la touche (3), la distribution de café commence ; une fois atteinte la quantité programmée, la distribution s'arrête automatiquement.

4 Touche distribution deux cafés serrés « ».
- En appuyant sur la touche (4), la distribution de café commence ; une fois atteinte la quantité programmée, la distribution s'arrête automatiquement.

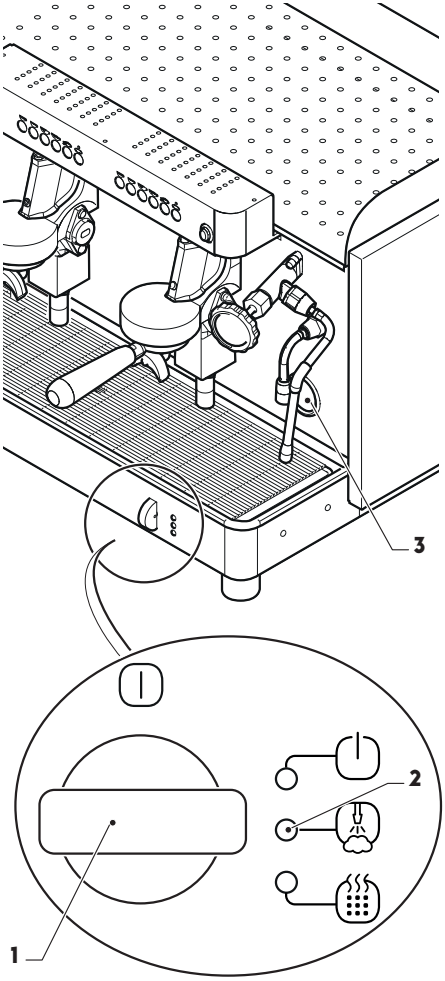
5 Touche distribution deux cafés allongés « ».
- En appuyant sur la touche (5), la distribution de café commence ; une fois atteinte la quantité programmée, la distribution s'arrête automatiquement.

6 Touche distribution eau chaude « »
- En appuyant sur la touche (6), la distribution du café commence ; une fois atteinte la quantité voulue, appuyer sur la touche (6) pour arrêter la distribution.

7 Interrupteur de distribution manuelle de café.
- En cas de panne de la carte électronique, il est possible de distribuer du café ; en appuyant sur l'interrupteur (7), la distribution commence ; une fois atteinte la quantité voulue, appuyer à nouveau sur l'interrupteur (7) pour arrêter la distribution.

10,
MISE EN MARCHE DE LA MACHINE.

- S'assurer que le robinet d'alimentation d'eau situé en amont de la machine est ouvert.
- Mettre en marche la machine en plaçant le commutateur (1) sur la position « ».
- Automatiquement, le chauffage de l'eau de la chaudière commence, indiqué par l'allumage du voyant (2).
- Attendre que la température programmée soit atteinte, condition indiquée par l'extinction du voyant (2) ; la pression indiquée sur le manomètre (3) doit être d'environ 1,2 - 1,3 bar (0,12 - 0,13 MPa).



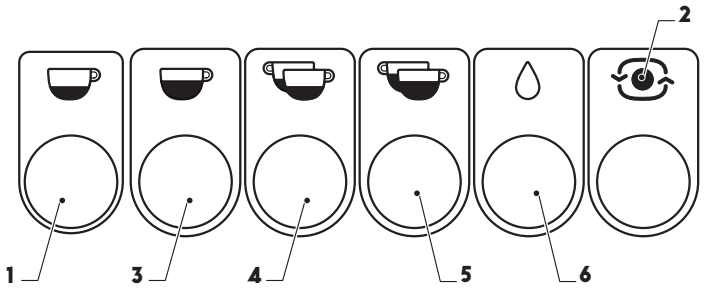
FRA

11,
PROGRAMMATION DES DOSES.

Il est possible de mémoriser la quantité de café distribuée pour toutes les touches de commande à l'exception de la touche de distribution continue « ».

ATTENTION : En programmant le premier groupe de commandes de gauche, les autres groupes de commande de la machine sont automatiquement programmés.
Pour la machine à 4 groupes, en programmant le premier pupitre de gauche, le deuxième est lui aussi programmé ; en programmant le troisième en partant de la gauche, le quatrième est lui aussi programmé.
Il est également possible de personnaliser la quantité de café distribué pour chaque groupe de commande en répétant à cet effet les phases de programmation des doses.

- Monter sur le groupe le porte-filtre avec le café (voir chapitre « FONCTIONNEMENT »).
- Placer une ou deux tasses en fonction de la programmation à effectuer.
- Appuyer dans les 30 secondes sur la touche « » (1) à programmer ; la distribution du café commence ; le voyant (2) d'éteint.
- Une fois la quantité de café voulue atteinte, appuyer à nouveau sur la touche précédemment sélectionnée, pour arrêter la distribution ; le voyant (2) émet quelques clignotements puis reste allumé fixe.
- Répéter les mêmes opérations pour les autres touches « » (3), « » (4), « » (5) et « » (6) présentes sur le pupitre.
- Au bout de 30 secondes sans qu'aucune touche ne soit enfoncée, la machine quitte automatiquement la phase de programmation.



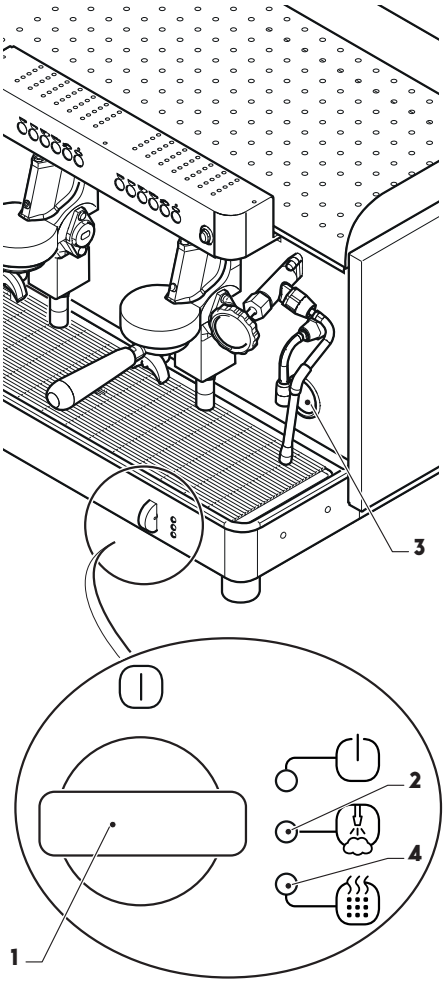
FRA

12, FONCTIONNEMENT.

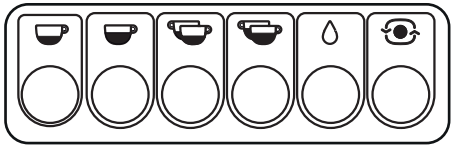
12.1, PRÉPARATION DE LA MACHINE.

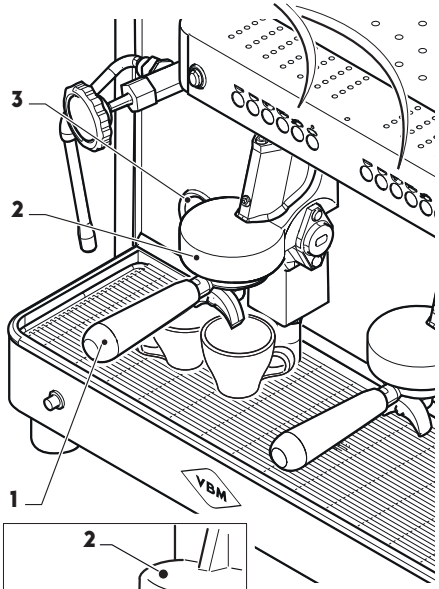
- S'assurer que le robinet d'alimentation d'eau situé en amont de la machine est ouvert.
- Mettre en marche la machine en plaçant le commutateur (1) sur la position « ».
- Automatiquement, le chauffage de l'eau de la chaudière commence, indiqué par l'allumage du voyant (2).
- Attendre que la température programmée soit atteinte, condition indiquée par l'extinction du voyant (2) ; la pression indiquée sur le manomètre (3) doit être d'environ 1,2 - 1,3 bar (0,12 - 0,13 MPa).
- Placer le commutateur (1) sur la position « » pour allumer les résistances du plan chauffe-tasses : le voyant (4) s'allume.
- Positionner les porte-filtres dans les groupes correspondants.
- Positionner les tasses, si possible tournées vers le haut.

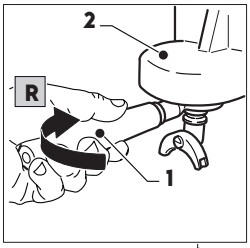
ATTENTION : Le plan chauffe-tasses est uniquement prévu pour y placer petites et grandes tasses et verres (n'y placer aucun autre type d'objet).
Essuyer tasses et verres avant de les poser sur le plan chauffe-tasses.

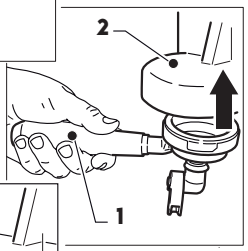


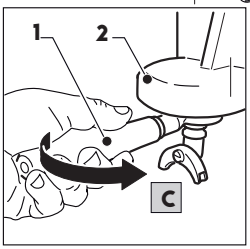
FRA











12.2, PRÉPARATION DU CAFÉ.

—

- Retirer le porte-filtre (1) du groupe (2) en le tournant dans le sens indiqué par la flèche « R ».
- Jeter les fonds éventuellement présents.
- Remplir le filtre de la dose de café (une dose pour un seul café, deux doses pour deux cafés).
- Nettoyer le bord du porte-filtre pour éliminer les traces de café et pour assurer une parfaite étanchéité entre le filtre et le groupe.
- Monter le porte-filtre (1) sur le groupe (2), en le soulevant de façon à introduire les languettes dans le logement prévu à cet effet sur le groupe (2), puis tourner le porte-filtre (1) jusqu'en butée dans le sens indiqué par la flèche « C ».
- Placer une ou deux tasses chaudes sous le porte-filtre en fonction du type de porte-filtre utilisé.

- Appuyer sur une des touches " ", " ", " " et " " pour entamer la distribution de café.
  Une fois atteinte la quantité programmée, la distribution s'arrête automatiquement.

- Il est recommandé de retirer le porte-filtre de la machine, d'effectuer une distribution à vide pour nettoyer la douchette puis de remonter le porte-filtre.

ATTENTION : Effectuer aussitôt la distribution du café une fois le porte-filtre placé dans le groupe ; laisser le café dans le porte-filtre sans effectuer aussitôt la distribution tend à brûler le café moulu, le café distribué étant ensuite amère.

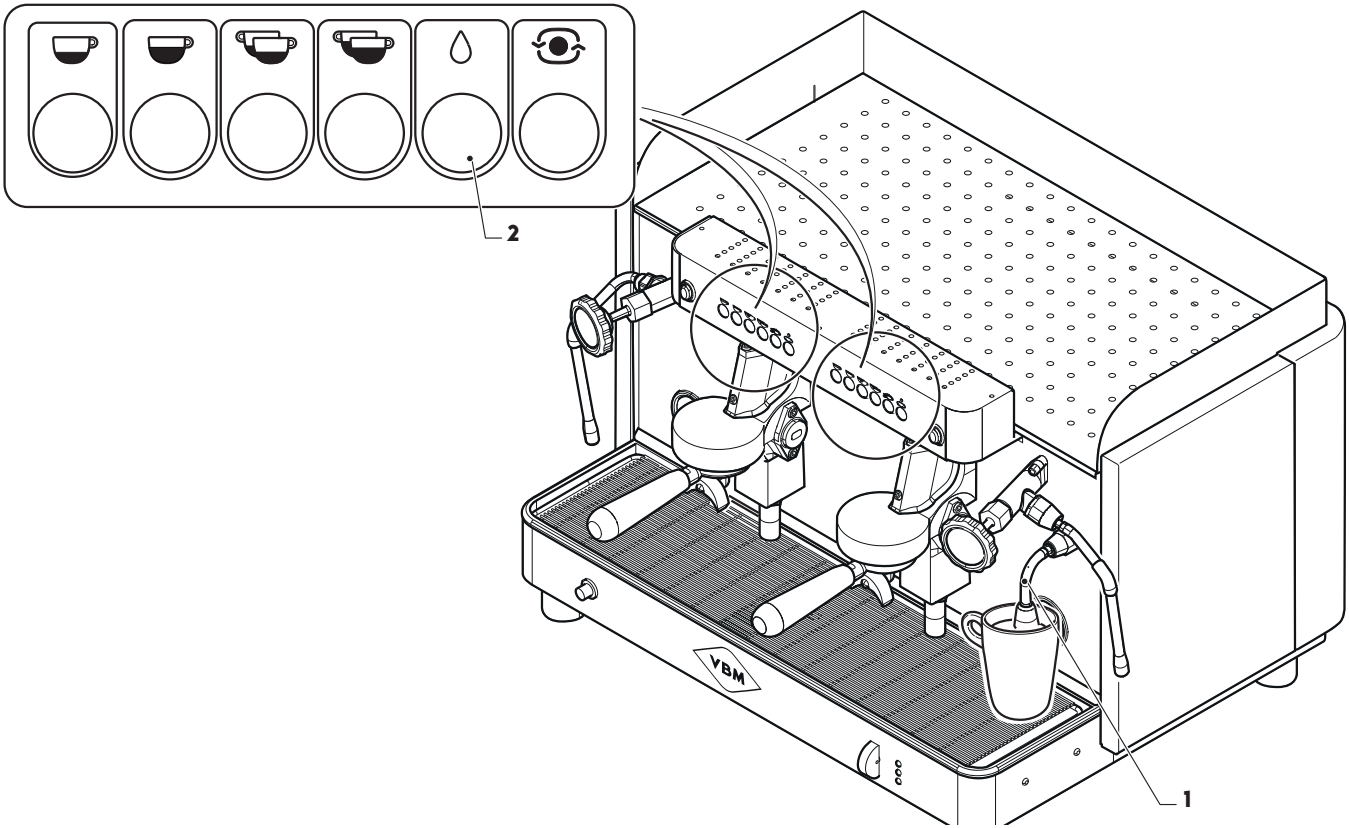
Veiller à ne pas toucher le groupe (2) : risque de brûlure.

ATTENTION : Pendant la distribution du café, la pression de la pompe, indiquée sur le manomètre (3), doit être de 9 ± 0,5 bar.

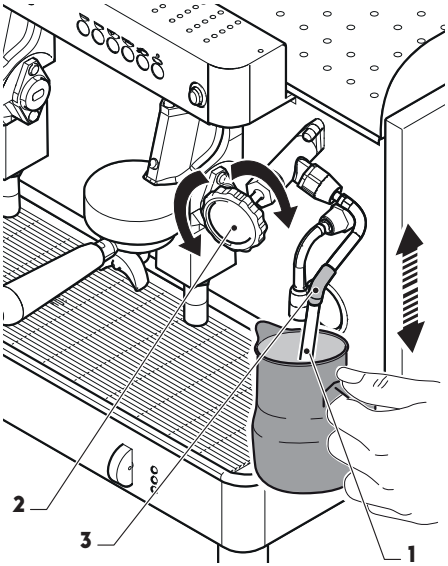
12.3,
DISTRIBUTION EAU CHAUDE.

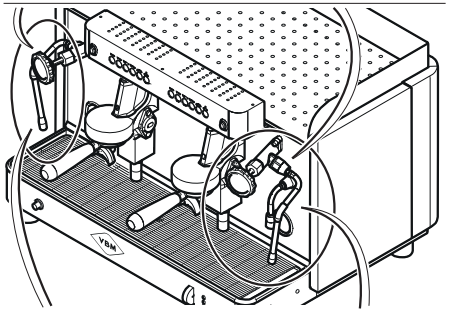
La lance (1) est très chaude : risque de brûlure.

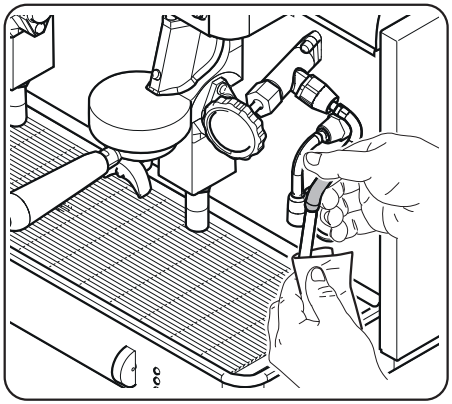
- Placer un pot sous la lance (1).
- Appuyer sur la touche « » (2) : la distribution d'eau chaude commence.
  Une fois atteinte la quantité programmée, la distribution s'arrête automatiquement.



FRA







12.4, DISTRIBUTION VAPEUR.

—

- Tourner la lance de vapeur (1) vers la vasque puis effectuer une brève distribution de vapeur à vide en tournant le robinet (2) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre de façon à éliminer l'eau éventuellement présente dans le circuit.

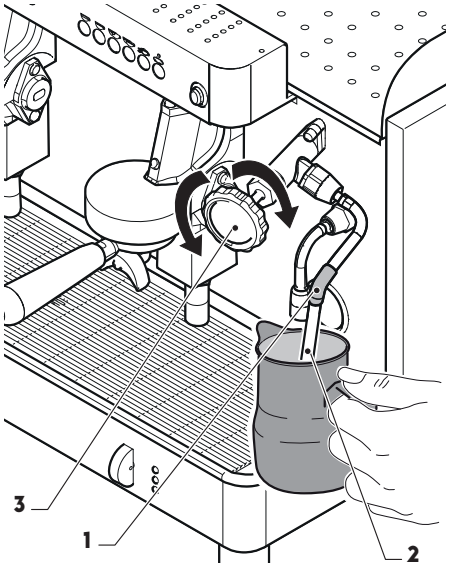
La lance (1) est très chaude.
Déplacer la lance uniquement à l'aide de la protection en caoutchouc (3) : risque de brûlure.

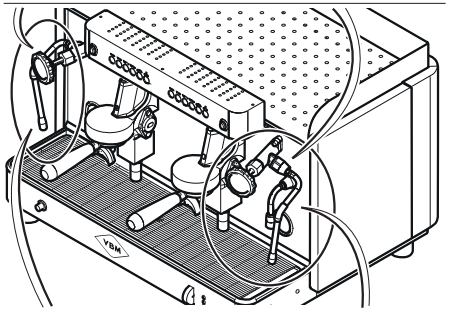
- Extraire la lance à vapeur (1) vers l'extérieur puis placer une tasse ou un pot rempli du liquide à chauffer sous la lance (1).
- Immerger complètement le bec de la lance à vapeur dans le liquide et ouvrir lentement le robinet (2) en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
- Une fois atteinte la température voulue, fermer le robinet (2) en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Tourner la lance à vapeur (1) vers la vasque puis effectuer une brève distribution de vapeur à vide pour nettoyer l'intérieur du jet puis nettoyer la lance (1) avec un chiffon humide pour éviter la formation d'incrustation ensuite difficiles à éliminer.

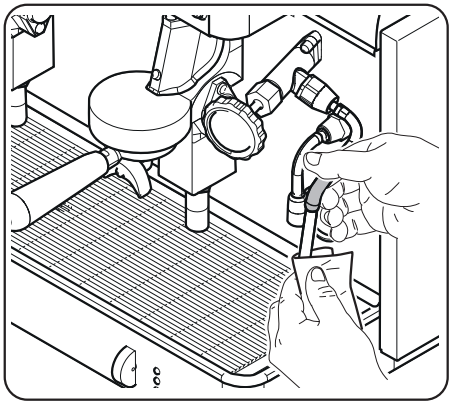
12.5,
PRÉPARATION D'UN CAPPUCCINO.

La lance (2) est très chaude.
Déplacer la lance uniquement à l'aide de la protection en caoutchouc (1) : risque de brûlure.

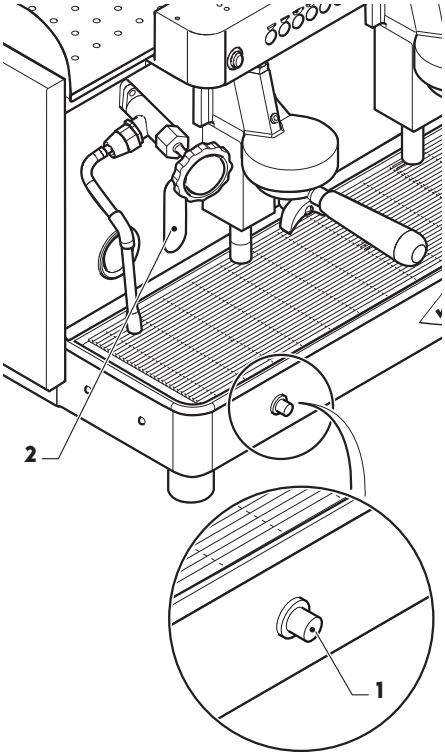
- Verser dans un pot résistant à la chaleur, si possible en acier inox, du lait frais.
- Immerger complètement la lance (2) dans le lait et tourner le robinet (3) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre en fonction de la quantité de vapeur voulue.
- Une fois atteinte la température voulue, arrêter la distribution de vapeur en tournant le robinet (3) dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Verser le contenu du pot dans une tasse contenant un café expresso à peine préparé.
- Tourner la lance à vapeur (2) vers la vasque puis effectuer une brève distribution de vapeur à vide pour nettoyer l'intérieur du jet puis nettoyer la lance (2) avec un chiffon humide pour éviter la formation d'incrustation ensuite difficiles à éliminer.







FRA



12.6,
RAVITAILLEMENT EAU MANUEL.

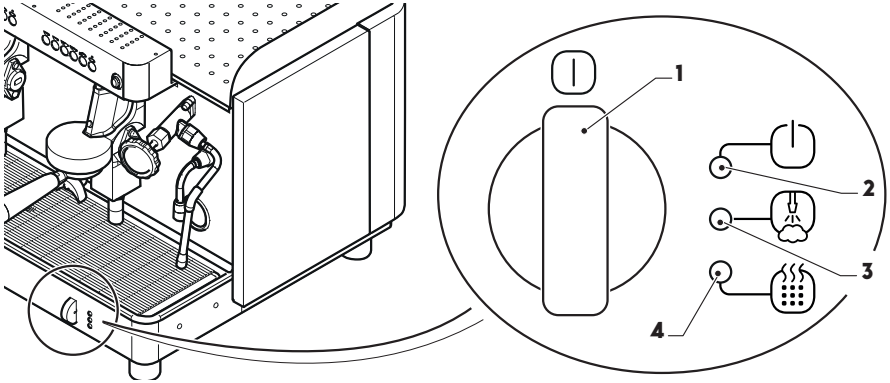
En cas de panne de la carte électronique, la machine est dotée d'un bouton pour le remplissage d'eau manuel de la chaudière.

- Appuyer sur le bouton (1) pour remplir d'eau la chaudière ; une fois atteint le niveau maximum indiqué par l'indicateur (2), relâcher le bouton (1).

12.7,
EXTINCTION.

ATTENTION : Avant d'éteindre la machine, il est d'effectuer les opérations de nettoyage décrites dans le chapitre correspondant.

- Éteindre la machine en plaçant le commutateur (1) sur la position « I » ; les voyants (2), (3) et (4) s'éteignent.
- Placer sur OFF l'interrupteur différentiel situé en amont de la machine et fermer le robinet d'alimentation d'eau.



13, NETTOYAGE.

Le nettoyage doit être effectué sur la machine éteinte et froide, avec l'interrupteur général en position "OFF" et le câble d'alimentation débranché (fiche en position visible).

AVERTISSEMENT : Un entretien et un nettoyage inapproprié, avec l'utilisation d'eau non traitée, ou des dommages aux parties internes, peuvent provoquer des interruptions brusques de l'écoulement de l'eau et des jets inattendus de liquide ou de vapeur, avec des conséquences graves. Observer la prudence nécessaire lors du nettoyage et de l'utilisation de la machine !

13.1, CONSIGNES GÉNÉRALES DE NETTOYAGE.

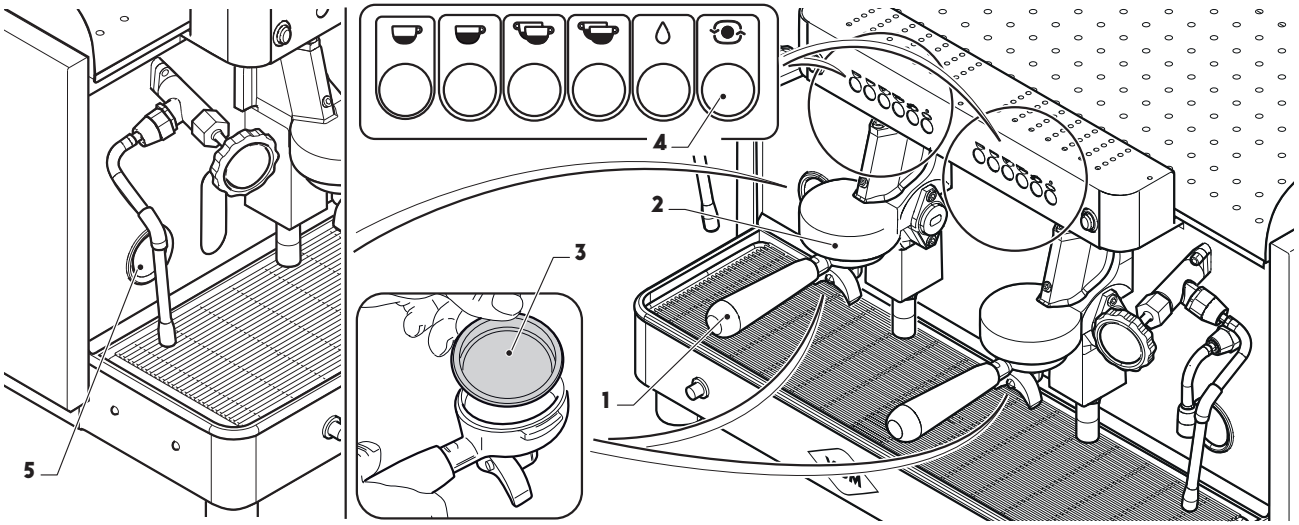
Il est interdit de :

- utiliser des jets d'eau pour nettoyer la machine.
- utiliser de produits nettoyants contenant de l'alcool, de l'ammoniac ou de tampons à récurer pour nettoyer la machine : UTILISER uniquement des détergents spécifiques pour le nettoyage des machines à café ou la vaisselle.
- Les détergents chimiques utilisés pour le nettoyage de la machine et/ou du circuit doivent être utilisés avec précaution pour ne pas endommager les composants et respecter l'environnement (dégradabilité supérieure 90%).
- Nettoyer toutes les pièces et les composants de la machine.
- Nettoyer régulièrement le moulin et contrôler l'usure des lames.

13.2,
LAVAGE MANUEL DU GROUPE.

En fin de travail, il est nécessaire d'effectuer, sur chaque groupe, un nettoyage avec filtre aveugle.

- Retirer le porte-filtre (1) du groupe (2) et en éliminer les résidus de café.
- Retirer le filtre du porte-filtre et monter le filtre aveugle (3) fourni à cet effet.
- Verser dans le filtre aveugle (3) un détergent spécial pour machines à café (pour les quantités, se reporter aux instructions du fabricant).
- Mettre en marche la machine comme indiqué dans les chapitres correspondants.
- Monter le porte-filtre (1) avec le filtre aveugle sur le groupe (2).
- Appuyer sur la touche « » (4).
- Sur le manomètre (5), s'assurer que la pression atteint environ 9 bar (0,9 MPa) puis arrêter la distribution en appuyant sur la touche « » (4).
- Répéter 4/5 distributions fictives comme indiqué plus haut.
- Retirer le porte-filtre (1) de la machine et vider le produit.
- Remonter le porte-filtre (1) avec le filtre aveugle sur la machine et répéter 4/5 fois les distributions fictives comme indiqué plus haut.
- Retirer le porte-filtre (1) de la machine et retirer le filtre aveugle.
- Retirer le porte-filtre (1) du groupe (2), retirer le filtre aveugle et remonter le filtre.
- Distribuer deux cafés pour éliminer les éventuelles saveurs désagréables.



FRA

13.3,
NETTOYAGE QUOTIDIEN.

Nettoyage des lances.

- Nettoyer soigneusement les lances (1) et (2) en fin de journée (et immédiatement après chaque utilisation, comme décrit dans les chapitre "distribution d'eau" et "distribution de vapeur") afin de prévenir la formation de bactéries ou d'incrustations qui peuvent boucher les trous du diffuseur et pour éviter que les boissons de nature différente, préalablement chauffées, puissent altérer le goût des boissons chauffées.

Nettoyage groupe de distribution.

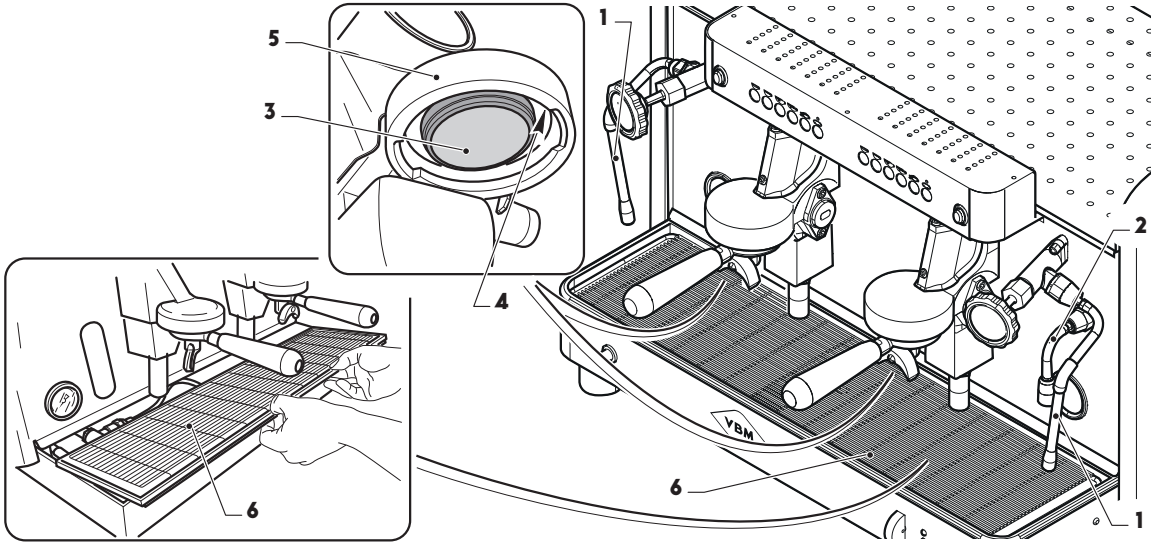
- Nettoyer la douchette (3), le joint inférieur (4) et le guide porte-filtre du groupe distributeur (5) avec un chiffon ou une éponge et une brosse appropriée.
- Rincer les filtres et les porte-filtres sous l'eau chaude avec ajout de détergent approprié pour dissoudre les dépôts gras de café.

Nettoyage vasque et grille support tasses.

- Retirer la grille (6) et la vasque puis procéder au nettoyage sous l'eau courante.

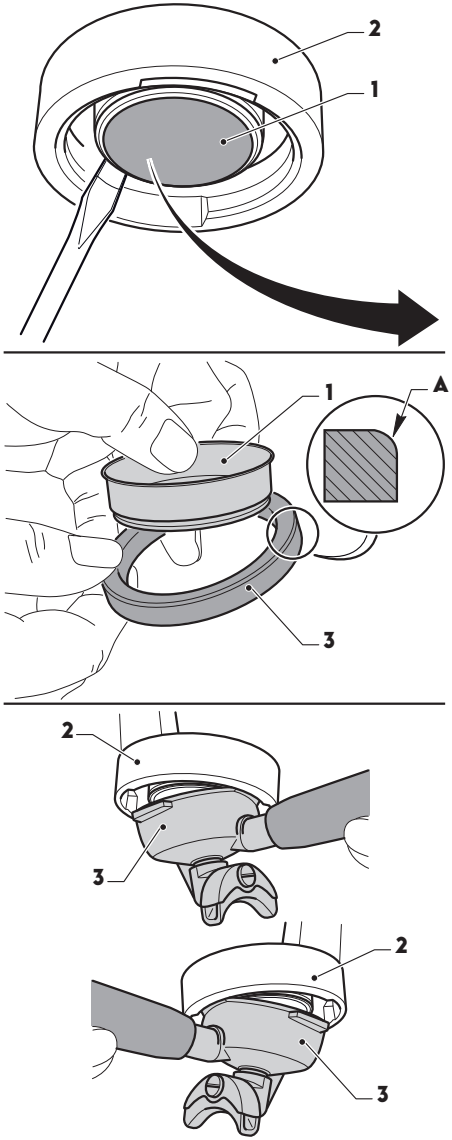
Nettoyage du corps.

- Utiliser un chiffon humide, non abrasif, sur toutes les surfaces. Ne pas utiliser de produits contenant de l'alcool ou de l'ammoniac pour ne pas endommager les composants de la machine.



FRA

14,
CONTRÔLES ET CHANGEMENT DE PIÈCES.



14.1,
CHANGEMENT DE LA DOUCHETTE.

Au moins une fois par mois, changer la douchette (1) en procédant comme suit :

- A l'aide d'un tournevis, faire levier sur la douchette (1) et la retirer du groupe (2) joint compris.
- Changer la douchette (1) et le joint (3).
- Remonter le joint sur la douchette en veillant à ce que la partie biseautée « A » du joint soit orientée vers le haut.
- Positionner la douchette sur le porte-filtre.
- Monter le porte-filtre (3) sur le groupe (2), tout d'abord sur l'ailette gauche en le tournant jusqu'en butée puis sur l'ailette droite.
- Monter le porte-filtre sur la machine comme pour faire un café et le placer en butée pour bloquer la douchette avec le joint.

15, RÉGLAGES.

ATTENTION : Ces opérations doivent être effectuées avec grande précaution et être confiées à un technicien qualifié.

15.1, RÉGLAGE PRESSION / TEMPÉRATURE CHAUDIÈRE.

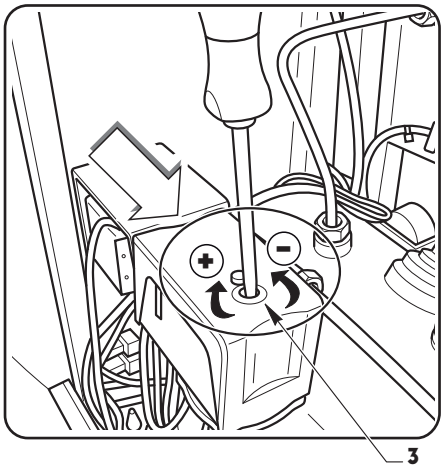
Il est possible de régler la pression et dont la température de l'eau présente dans la chaudière à l'aide du pressostat ; cette pression est visualisée sur le manomètre (1).

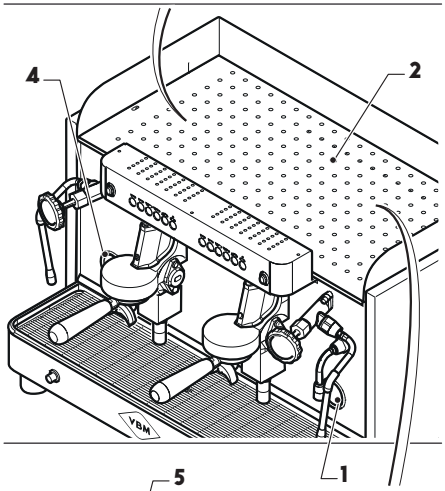
- Retirer le plan chauffe-tasses (2) comme indiqué dans le chapitre Installation.
- Intervenir sur la vis (3) du pressostat : en la tournant dans le SENS DES AIGUILLES D'UNE MONTRE, la pression diminue, dans le SENS CONTRAIRE DES AIGUILLES D'UNE MONTRE, elle augmente.

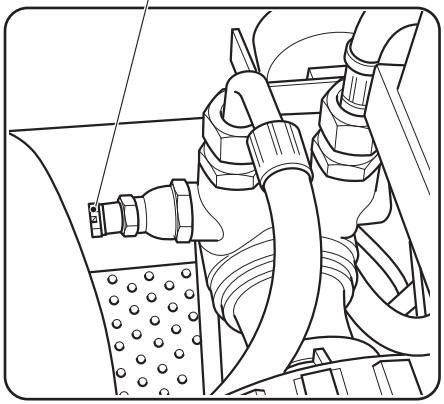
15.2, RÉGLAGE PRESSION POMPE.

Il est possible de régler la pression de la pompe, à contrôler avec le manomètre (4).

- Retirer le plan chauffe-tasses (2) comme indiqué dans le chapitre Installation.
- Intervenir sur la vis (5) de la pompe : en la tournant dans le SENS DES AIGUILLES D'UNE MONTRE, la pression augmente, dans le SENS CONTRAIRE DES AIGUILLES D'UNE MONTRE, elle diminue.

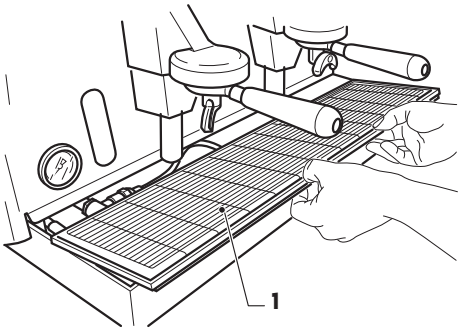


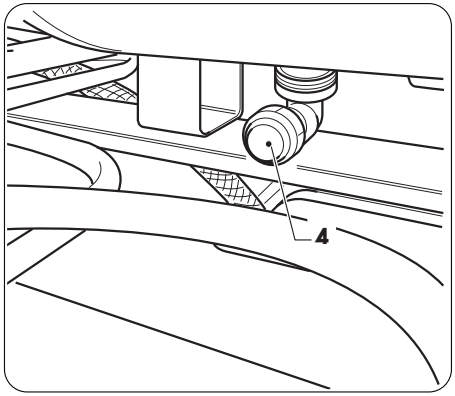


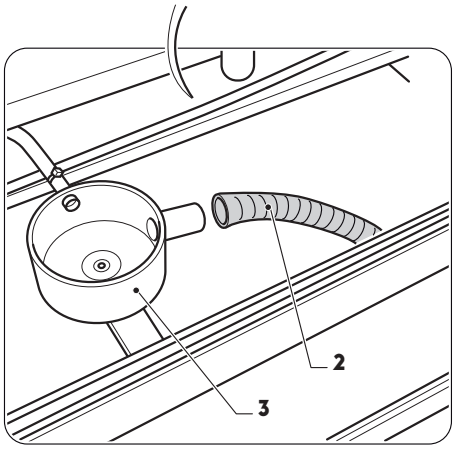


FRA

16, MISE HORS SERVICE TEMPORAIRE.







S'il est prévu de ne pas utiliser la machine pendant une longue durée, effectuer les opérations suivantes :

- Effectuer les opérations d'entretien.
- Fermer le robinet d'alimentation d'eau de la machine.
- Sur chaque groupe, distribuer un café sans le porte-filtre de façon à éliminer l'eau des groupes.
- Couper l'alimentation d'eau et l'alimentation électrique.
- Évacuer l'eau présente dans la chaudière en procédant comme suit.

ATTENTION : Avant d'effectuer cette opération, s'assurer que la machine à café est éteinte (alimentation électrique en amont de la machine coupée), que le robinet d'alimentation d'eau situé en amont de la machine est fermé et que l'eau présente dans la chaudière est froide.

- Retirer la grille (1) et la vasque.
- Débrancher le tuyau (2) de l'évacuation (3).
- Retirer le bouchon (4) d'évacuation de la chaudière et raccorder le tuyau (3) de façon à évacuer toute l'eau présente.
- Remonter le bouchon (4) et raccorder à nouveau le tuyau d'évacuation (3).
- Couvrir la machine d'un chiffon de coton et la ranger à un endroit à l'abri de la poussière et de l'humidité.

17, REMISE EN SERVICE DE LA MACHINE.

Pour la remise en service de la machine, procéder comme suit :

- Nettoyer soigneusement la machine.
- Distribuer de l'eau en ouvrant le robinet situé en amont de la machine pour éliminer les résidus présents dans le tuyau.
- Nettoyer et changer les filtres installés en amont de la machine.
- Effectuer les opérations de mise en service comme indiqué dans le chapitre correspondant.

18, GUIDE DE DÉPANNAGE.

En cas de mauvais fonctionnement, éteindre immédiatement la machine et débrancher la fiche de la prise d'alimentation électrique. Appeler le Centre d'assistance agréé.

	Cause	Solution
L'eau ne s'écoule pas du groupe.	Le robinet de l'alimentation d'eau ou les robinets de l'épurateur sont fermés.	Ouvrir les robinets.
	Le filtre du raccord d'arrivée d'eau est bouché.	Démonter et nettoyer. Contrôler la régénération des résines de l'épurateur.
	Buse bouchée.	Nettoyer la buse.
La chaudière ne chauffe pas.	Résistance défectueuse.	Appeler le Service d'assistance.
	Interrupteur général en position "OFF".	Placer l'interrupteur général en position "ON".
Café insuffisamment utilisé.	La granulométrie du café moulu est incorrecte (mouture trop fine ou trop grosse).	Contrôler le temps de distribution et/ou régler la mouture.
	Douche et filtre partiellement bouchés.	Appeler le Service d'assistance.
Fuites au niveau des lances d'eau et vapeur alors que les robinets correspondants sont fermés.	Joint défectueux ou présence d'un corps étranger dans le joint du joint.	Appeler le Service d'assistance.

FRA

	Cause	Solution
Fuite d'eau ou de vapeur sous les commandes des robinets pendant l'ouverture.	Joints axe robinet défectueux.	Appeler le Service d'assistance.
Le café s'écoule des bords du porte-filtre.	Présence de résidus de saleté dans le logement du porte-filtre qui empêchent l'écoulement du café par le bec.	Nettoyer.
	Joint du groupe usé.	Changer.
	Douchettes bouchées.	Nettoyer ou changer.
Le café est trop froid.	Machine non prête.	Attendre que la température soit atteinte.
La distribution du café ne s'effectue pas ou bien trop lentement.	Alimentation d'eau insuffisante.	Contrôler la ligne d'alimentation.
	Trou de distribution du porte-filtre bouché.	Bien nettoyer le porte-filtre avec un détergent spécifique et à l'aide d'un cure-dent.
	Mouture trop fine.	Régler le moulin doseur.
La machine ne produit pas de vapeur.	Buse de distribution bouchée.	Nettoyer.
	Conduits de distribution bouchés.	Appeler le technicien pour effectuer le détartrage.
	Robinet de vapeur défectueux.	Appeler le Service d'assistance.

	Cause	Solution
La machine ne distribue pas d'eau chaude.	Robinet d'alimentation fermé.	Ouvrir le robinet.
	Électrovanne de distribution défectueuse.	Appeler le Service d'assistance.
	Conduits de distribution bouchés.	Appeler le technicien pour effectuer le détartrage.

19, ÉLIMINATION.

- La mise hors service de la machine doit être confiée à un personnel autorisé à cet effet. La pression du circuit hydraulique doit être nulle, le câble d'alimentation doit être débranché et les substances potentiellement nocives pour l'environnement doivent être correctement éliminées dans le respect de la réglementation en vigueur.
- Entreposer la machine hors de la portée des enfants ou des personnes non responsables.
- **Pour l'élimination comme déchet, remettre la machine à un centre agréé de recyclage des équipements électriques et électroniques (*). Ceci pour éviter tout dommage à l'environnement et les personnes. Pour plus d'informations sur le recyclage, contacter les services municipaux, le service d'élimination des déchets ménagers ou le revendeur.**
- **Veiller au respect de l'environnement.**

(*) Conformément à l'article 13 du Décret législatif n°151 du 25 juillet 2005 "Application des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE, relatives à la limitation de l'utilisation de substances dangereuses dans les appareillages électriques et électroniques, et à l'élimination des déchets".

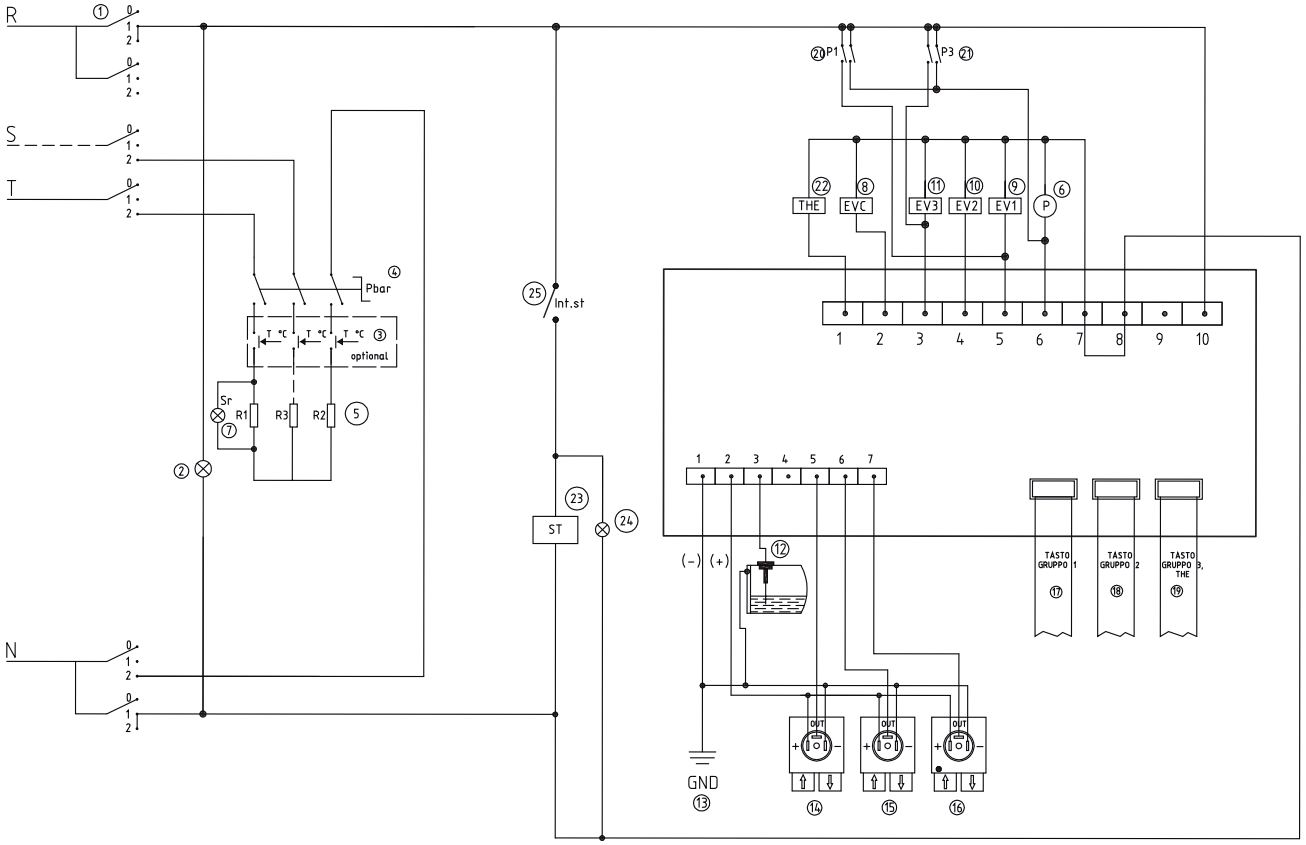
Le symbole de la poubelle barrée apposé sur la machine ou sur son emballage indique que le produit doit être collecté séparément des autres déchets au terme de son cycle de vie.

Le tri sélectif de la machine au terme de son cycle de vie est organisé et géré par le fabricant. Aussi, l'utilisateur qui doit se défaire de la machine doit contacter le fabricant et se conformer au système adopté par ce dernier pour permettre le tri sélectif de la machine au terme de son cycle de vie.

Le tri sélectif effectué en vue du recyclage de la machine, du traitement et de l'élimination dans le respect de l'environnement contribue à prévenir les effets nuisibles sur l'environnement et sur la santé et favorise la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux dont la machine est constitué.

L'élimination abusive de la machine par son propriétaire est passible des sanctions administratives prévues par la réglementation en vigueur.

20, CÂBLAGE.



FRA

LÉGENDE:

1= Commutateur
2= Témoin ON/OFF
3= Thermostat chaudière
4= Pressostat
5= Résistance chaudière
6= Pompe
7= Témoin résistance
8= Électrovanne ravitaillement eau
9= Électrovanne groupe 1
10= Électrovanne groupe 2
11= Électrovanne groupe 3
12= Sonde niveau
13= Poids châssis
14= Compteur volumétrique 1 groupe
15= Compteur volumétrique 2 groupes
16= Compteur volumétrique 3 groupes
17= Touche groupe 1
18= Touche groupe 2
19= Touche groupe 3
20= Touche 1
21= Touche 3
22= Électrovanne Thé
23= Chauffe-tasses
24= Témoin chauffe-tasses
25= Interrupteur chauffe-tasses

NOTES.

FRA

BEDIENUNGSANLEITUNG,
INHALTSVERZEICHNIS.

1 ALLGEMEINE HINWEISE

1.1 BESCHREIBUNG DER SYMBOLE
1.2 VORGESEHENER GEBRAUCH
1.3 ZWECKWIDRIGER GEBRAUCH
1.4 RECHTSVERWEISE
1.5 VOM KÄUFER DURCHZUFÜHRENDE VORBEREITUNGEN
1.6 NOTFALLMASSNAHMEN IM BRANDFALL
1.7 EXPLOSIONSGEFAHR
1.8 SCHALLDRUCKPEGEL
1.9 VIBRATIONEN

2 BEDIENUNGSBEREICH / GEFAHREN

2.1 BEDIENUNGSBEREICH
2.2 BEREICHE MIT RESTRISIKO
2.3 GEFAHRENBEREICHE

3 BESCHREIBUNG DER MASCHINE

4 TECHNISCHE DATEN

DEU

5 AUSPACKEN UND AUFSTELLEN

5.1 AUSPACKEN DER MASCHINE
5.2 AUSSTATTUNG
5.3 AUFSTELLEN DER MASCHINE

6 KENNDATEN DER MASCHINE

7 IDENTIFIZIERUNG DER BAUTEILE

8 ANSCHLÜSSE

8.1 WASSERANSCHLUSS
8.2 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS
8.3 ERSTE INBETRIEBNAHME

9 BEDIENUNG DER BRÜHGRUPPE

10 INBETRIEBNAHME DER MASCHINE

11 PROGRAMMIERUNG DER DOSIS

12 BETRIEB

12.1 VORBEREITUNG DER MASCHINE
12.2 ZUBEREITUNG VON ESPRESSO
12.3 AUSGABE VON HEISSWASSER
12.4 DAMPFAUSGABE
12.5 ZUBEREITUNG VON CAPPUCCINO
12.6 WASSER VON HAND EINFÜLLEN
12.7 AUSSCHALTEN

13 REINIGUNG

13.1 ALLGEMEINE HINWEISE ZUR REINIGUNG

13.2 RÜCKSPÜLEN DER MANUELLEN BRÜHGRUPPE

13.3 TÄGLICHE REINIGUNG

14 KONTROLLEN UND ERSATZ

14.1 ERSETZEN DER DUSCHE

15 EINSTELLUNGEN

15.1 EINSTELLUNG DES BOILERDRUCKS / DER BOILERTEMPERATUR

15.2 EINSTELLUNG DES PUMPENDRUCKS

16 VORÜBERGEHENDE AUSSERBETRIEBSETZUNG

17 ERNEUTE INBETRIEBNAHME DER MASCHINE

18 ANLEITUNG ZUR BEHEBUNG EINIGER PROBLEME

19 ENTSORGUNG

20 ELEKTRISCHE SCHALTPLÄNE

1,
ALLGEMEINE HINWEISE.

Viebiemme S.r.l. hat jede mögliche Vorsichtsmaßnahme getroffen , um einen sicheren Betrieb und effiziente Geräte zu gewährleisten. Die eingebauten Sicherheitsvorrichtungen dienen zum Schutz der Bediener und der autorisierten Techniker.

- Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der Installation, Inbetriebnahme und Benutzung der Maschine aufmerksam durch. Die Nichtbeachtung dieser Anleitung kann Materialschäden, schlechte Maschinenleistung, Gesundheitsgefahren oder Verletzungsgefahr zur Folge haben.
- Diese Bedienungsanleitung ist ein fester Bestandteil der Maschine und muss dem Bediener und/oder Wartungstechniker jederzeit zur Verfügung stehen. Bei Verlust oder für die Anforderung weiterer Informationen wenden Sie sich bitte an den Händler Ihres Gebiets oder an den Hersteller. Die Bedienungsanleitung entspricht dem Stand der Technik zum Zeitpunkt der Veröffentlichung und kann bei eventuellen späteren Änderungen nicht als unangemessen betrachtet werden: Der Hersteller behält sich das Recht vor, die Anleitungen zu ändern und ist außer in Ausnahmefällen nicht zur Aktualisierung älterer Ausgaben verpflichtet.
- Kinder ab 14 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. mangelnder Erfahrung und Kenntnis dürfen dieses Gerät nur unter Aufsicht oder nach sicherer Unterweisung im Gebrauch des Geräts und nur, nachdem sie über die hiermit verbundenen Gefahren aufgeklärt wurden, bedienen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigungs- und Wartungsarbeiten, die vom Benutzer selbst vorgenommen werden können, dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Vor der Installation der Maschine muss sichergestellt werden, dass der vorgesehene Standort mit deren Abmessungen und Gewicht kompatibel ist.
- Die Maschine nicht in der Nähe von Wärmequellen aufstellen.
- Das Gerät nicht barfuß oder mit nassen Händen benutzen.
- Vor Wartungs- und/oder Reinigungseingriffen an der Maschine und bevor irgendeine Schutzeinrichtung entfernt wird, muss **sichergestellt werden, dass der Hauptschalter auf "OFF" (O steht**, um die Spannungszufuhr zur Maschine während des Eingriffs zu unterbrechen.
- Das Stromnetz des Käufers muss vor dem Hauptschalter der Maschine mit einem selbsttätigen Lasttrennsystem und einer angemessenen Erdungsanlage ausgestattet sein, die alle Anforderungen der gesetzlichen Unfallschutzvorschriften erfüllt.

- Für Eingriffe am Hauptschalter oder in dessen Nähe muss das Netz, an dem der Hauptschalter angeschlossen ist, spannungslos gesetzt werden.
- **Sicherheitseinrichtungen nicht entfernen.**
- Zur Vermeidung persönlicher Risiken nur geeignetes Werkzeug verwenden, das die nationalen Sicherheitsbestimmungen erfüllt.
- Bei Betriebsstörungen der Maschine oder Schäden an den Bauteilen wenden Sie sich bitte an den für Ihr Gebiet zuständigen Vertragshändler oder an den Hersteller.
- **DIESE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN ERGÄNZEN ODER KOMPENSIEREN DIE ÖRTLICH GELTENDEN SICHERHEITSVORSCHRIFTEN.**
- **IM ZWEIFELSFALL WENDEN SIE SICH BITTE IMMER AN FACHPERSONAL.**
- **JEDE ELEKTRISCHE/ELEKTRONISCHE ODER MECHANISCHE VERÄNDERUNG DER MASCHINE DURCH DEN BENUTZER SOWIE DIE FAHRLÄSSIGE BENUTZUNG DER MASCHINE ENTBINDET DEN HERSTELLER VON JEDER HAFTUNG UND MACHT DEN BENUTZER ZUM EINZIGEN VERANTWORTLICHEN GEGENÜBER DEN ZUSTÄNDIGEN STELLEN FÜR DIE UNFALLVERHÜTUNG.**

ES IST VERBOTEN:

- die Maschine ohne Befolgung der im Installationsland geltenden Sicherheitsvorschriften zu betreiben;
- die Maschine ohne Erdung zu betreiben. Die Missachtung dieser Vorschrift kann einen elektrischen Schlag zur Folge haben;
- die für die korrekte und sichere Installation und Verwendung an der Maschine und auf der Verpackung angebrachten Sicherheitsaufkleber und das Typenschild zu ersetzen oder zu entfernen;
- die Brühgruppen oder Ausläufe während des Betriebs der Maschine zu berühren. Die Lanzen dürfen nur an den Griffen angefasst werden. Die ausgegebenen Getränke und/oder einige Maschinenteile sind heiß und können Verbrennungen verursachen;
- irgendwelche Elemente der Maschine zu entfernen oder zu manipulieren und eigenmächtige Veränderungen vorzunehmen. Falls erforderlich, wenden Sie sich bitte an den autorisierten Fachmann Ihres Gebiets;
- den Stecker am Netzkabel aus der Steckdose zu ziehen;
- Adapter, Mehrfachstecker und/oder Verlängerungskabel zu benutzen;
- die Maschine mit durchgescheuertem oder beschädigtem Netzkabel zu benutzen;
- die Maschine von Kindern oder nicht qualifiziertem Personal bedienen zu lassen;
- die Maschine Witterungseinflüssen (Sonne, Regen, usw. ...) auszusetzen;
- die Maschine an Orten zu lassen, an denen die Umgebungstemperatur gleich oder niedriger als 0 °C ist, weil

das Wasser im Boiler gefrieren und Schäden verursachen könnte;
- die Maschine an Orten aufzustellen, an denen sie von Wasserspritzern erreicht werden könnte;
- die Maschine in Betrieb zu setzen, solange nicht alle Klappen oder Verkleidungen korrekt geschlossen sind;
- Löffel, Gabeln oder sonstige Utensilien in die Maschine zu stecken;
- die Maschine ohne Wasser in Betrieb zu setzen;
- die Lüftungsöffnungen abzudecken: Lassen Sie mindestens 10 cm Raum zwischen der Maschine und eventuellen Wänden und mindestens 5 cm auf beiden Seiten, um eine ausreichende Belüftung zu ermöglichen.

FÜR DEN ORDNUNGSGEMÄSSEN BETRIEB BENUTZEN SIE:

- nur gemahlenen Kaffee.
- Nur frisches, entsprechend enthärtetes Leistungswasser (~7 französische Härtegrade).
- Nur Originalersatzteile von Vibiemme S.r.l.

Bei Missachtung dieser Vorschriften wird jeder Garantieanspruch ausgeschlossen und der Hersteller oder Wartungstechniker übernimmt keine Haftung.

IN DEN FOLGENDEN FÄLLEN LEHNT VIBIEMME S.R.L. JEDE HAFTUNG AB:

- wenn die Maschine anders verwendet wird, als in dieser Anleitung beschrieben;
- wenn die Sicherheits- und Wartungsvorschriften nicht befolgt werden;
- wenn keine Originalersatzteile von Vibiemme verwendet werden;
- wenn der INSTALLATEUR oder der WARTUNGSTECHNIKER nicht autorisiert oder kein Fachmann ist.

- **Der INSTALLATEUR oder der WARTUNGSTECHNIKER müssen den Hersteller über MÖGLICHE FEHLFUNKTIONEN oder Missbrauch informieren, die sich auf die Sicherheit des ursprünglichen Systems auswirken könnten.**

- **KONTROLLIEREN Sie den Zustand der Bauteile: Wenn defekt, brechen Sie die Installation ab und fordern Sie ihren Ersatz an.**

- **Wenn die Maschine für längere Zeit nicht benutzt wird, müssen der Strom- und gegebenenfalls der Wasseranschluss getrennt werden.**

1.1,
BESCHREIBUNG DER SYMBOLE.

Die in diesen Anleitungen enthaltenen Informationen zu gefährlichen Eingriffen sind mit den folgenden Symbolen gekennzeichnet:

Warnung vor gefährlicher **elektrischer Spannung.**

ACHTUNG!
Allgemeine Gefahr oder sonstige Informationen.

Warnung vor **heißer Oberfläche** (Verbrennungen).

WICHTIGER HINWEIS
Gefahr von Maschinenbeschädigung.

DEU

1.2,
VORGESEHENER GEBRAUCH.

Die Espressomaschine wurde für professionelle Anwender und ausschließlich für die Zubereitung von Espresso und heißen Getränken (Tee, Cappuccino, usw.....) mit heißem Wasser oder Dampf gebaut und ausgelegt.
Sie darf nur für diesen Verwendungszweck eingesetzt werden, jede andere Verwendung ist zweckwidrig und daher gefährlich.

1.3,
ZWECKWIDRIGER GEBRAUCH.

Die Espressomaschine wurde ausschließlich für lebensmittelgeeignete Verwendung gebaut und entworfen, und daher ist es verboten:

- andere Flüssigkeiten als Wasser einzufüllen;
- Getränke oder andere nicht zum Verzehr geeignete Substanzen zu wärmen;
- in die Siebträger etwas anderes als gemahlenen Kaffee zu füllen;
- etwas anderes als Kaffee- und Espressotassen auf das Tassenabstellgitter zu stellen;
- Gefäße mit Flüssigkeiten auf das Tassenabstellgitter zu stellen;
- die Lüftungsschlitze mit Tüchern u.ä. abzudecken;
- das Tassenabstellgitter mit Tüchern abzudecken;
- den Ausgabebereich anzufassen;
- die Maschine benutzen, wenn sie sehr nass ist.

WICHTIG
IN DIESEM ABSCHNITT WERDEN EINIGE VERNÜNFTIGERWEISE VORHERSEHBARE FEHLANWENDUNGEN AUFGEFÜHRT, AUF JEDEN FALL IST DIE MASCHINE ALLERDINGS UNTER BEFOLGUNG DER ANWEISUNGEN IM ABSCHNITT "VORGESEHENER GEBRAUCH" ZU VERWENDEN.

1.4,
RECHTSVERWEISE.

- Die Maschine und ihre Sicherheitseinrichtungen wurden gemäß den in der Konformitätserklärung aufgeführten Bestimmungen gebaut.

1.5,
VOM KÄUFER DURCHZUFÜHRENDE VORBEREITUNGEN.

a) Vorbereitung des Standorts.

- Der Käufer muss eine Stellfläche für die Maschine bereitstellen, die die im Kapitel Aufstellung genannten Vorgaben erfüllt.

b) Elektrische Voraussetzungen.

- Die elektrische Anlage für die Stromversorgung muss die Vorgaben der am Aufstellungsort geltenden nationalen Vorschriften erfüllen und mit einer effizienten Erdung ausgestattet sein.
- An der Versorgungsleitung vor der Maschine einen allpoligen Trennschalter installieren.

Die Netzkabel müssen entsprechend dem maximalen Stromverbrauch der Maschine bemessen werden, so dass der Gesamtspannungsabfall bei voller Last geringer als 2% ist.

c) Vorbereitung des Wasseranschlusses.

- Vor der Installation ist eine Ablaufgarnitur mit Siphon sowie ein Wassernetz für die Versorgung mit entsprechend enthärtetem Wasser bereitzustellen. Vor der Maschine muss eine Drosselarmatur installiert werden.

DEU

1.6,
NOTFALLMASSNAHMEN IM BRANDFALL.

a) Im Brandfall muss die Spannungszufuhr zur Maschine unterbrochen und der Hauptschalter ausgeschaltet werden.

b) Den Brand mit geeigneten Feuerlöschern löschen.

Solange die Maschine unter Spannung steht, darf unter keinen Umständen versucht werden, den Brand mit Wasser zu löschen.

1.7,
EXPLOSIONSGEFAHR.

—

- Die Maschine ist nicht zur Verwendung in explosionsgefährdeten Räumen ausgelegt.

1.8,
SCHALLDRUCKPEGEL.

—

Die Maschine wurde so ausgelegt, dass ein A-bewerteter äquivalenter Dauerschallpegel A(dB) unter der zulässigen Höchstgrenze von 70 dB gewährleistet wird.

1.9,
VIBRATIONEN.

—

Die Maschine ist mit vibrationsdämpfenden Gummifüßen ausgestattet. Während des normalen Betriebs werden keine schädlichen Vibrationen an den Bediener und an die Umgebung übertragen.

2,
BEDIENUNGSBEREICH / GEFAHREN.

2.1,
BEDIENUNGSBEREICH.

Die Maschine kann von nur einer Person bedient werden, der während des Betriebs vor der Maschine steht, um den Espresso oder sonstige Heißgetränke bequem zubereiten zu können.

2.2,
BEREICHE MIT RESTRISIKO.

Die Bereiche mit Restrisiko, die aufgrund der speziellen Zubereitungsart der Espressomaschine nicht geschützt werden können, sind:

- der Bereich der Brühgruppen während der Kaffeeausgabe;
- der Bereich der Dampflanze während der Erhitzung der Getränke;
- der Bereich der Heißwasserausgabe.

In diesen drei Bereichen besteht Verbrennungsgefahr.

2.3,
GEFAHRENBEREICHE.

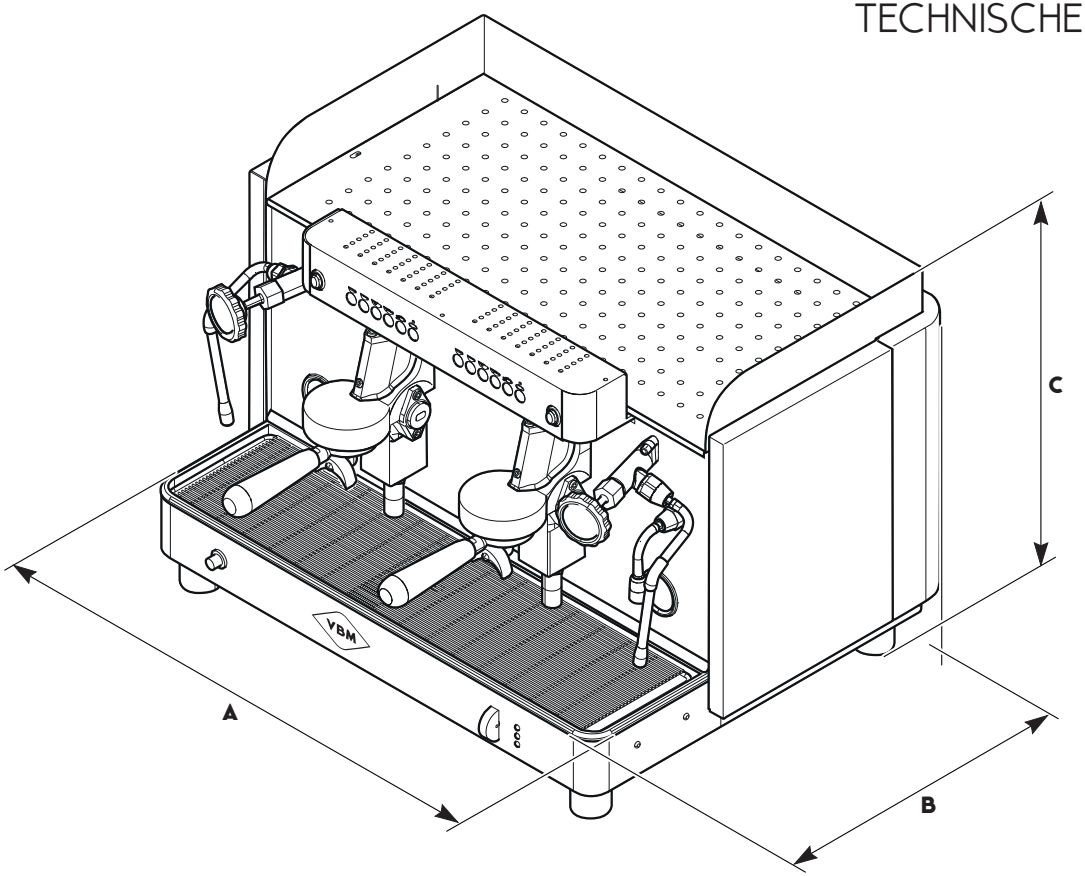
Die Gefahrenbereiche sind alle Bereiche im Innern der Maschine, unter den Schutzabdeckungen, wo der Techniker während der Reparatureingriffe arbeiten kann..
Für diese Bereiche ist ausschließlich der Techniker zuständig.

3,
BESCHREIBUNG DER MASCHINE.

Nachstehend sind die wichtigsten Merkmale der halbautomatischen Espressomaschine mit über einen Hebel gesteuerter Ausgabe.

- Kupferboiler mit Wärmetauschern zum Erhitzen von Wasser für die Kaffeeausgabe und die Heißwasser- und Dampfbereitung.
- Befüllen des Boilers mittels Rotationspumpe, die bei Einschalten der Maschine automatisch aktiviert wird.
- Wasserfüllstandsonde im Zusatzboiler.
- **Das Heizelement** des Zusatzboilers besteht aus einem elektrischen Widerstand, der in den Boiler eingetaucht ist; es dient zum Erhitzen des Wassers und zur Dampferzeugung.
- **Ausgabegruppe** aus verchromtem Messing.
- **Rotationspumpe**.
- **Dampflanzen** aus Edelstahl mit Handrädchen für die Dampfabgabe.
- Direkter Anschluss an die Wasserleitung zum Befüllen und Entleeren des Wassers.
- **Kontrolllampen** für die Anzeige der Einschaltung der Maschine und des elektrischen Tassenwärmers.
- **Manometer** für die Anzeige des Betriebsdrucks der Pumpe
- **Manometer** für die Anzeige des Betriebsdrucks des Zusatzboilers.
- Tastenfelder mit je 6 Tasten für die Kaffee- und Heißwasserausgabe.

4, TECHNISCHE DATEN.

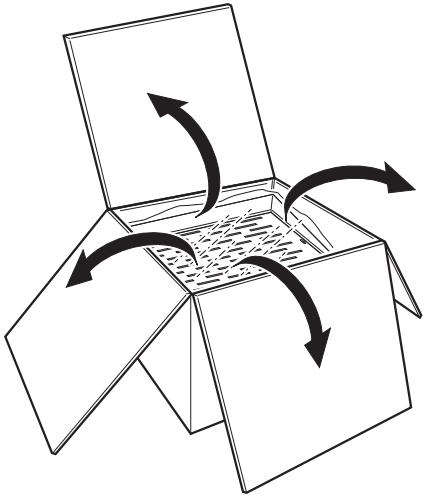


	2 Brühgruppen	3 Brühgruppen	4 Brühgruppen
A	73	90	115
B	60	60	60
C	55	55	55

DEU

		2 Brühgruppen	3 Brühgruppen	4 Brühgruppen
Nettogewicht	kg	85	95	105
Versorgungsspannung	V / Hz	240 - 50/60	240 - 50/60	240 - 50/60
Leistung Heizwiderstand Tassenwärmer	W	200	250	500 (2 X 250)
Leistung Elektropumpe	W	165	165	165
Füllmenge Boiler	Liter	12	18	27
Leistung Heizwiderstand Boiler	W	4000	5000	5000
Betriebsdruck Boiler	bar	1,2	1,2	1,2
Kaffee-Ausgabedruck	bar	8-11	8-11	8-11
Gesamtleistung	W	4400	5500	5800
Max. Stromaufnahme	A	18,3	23	24,2

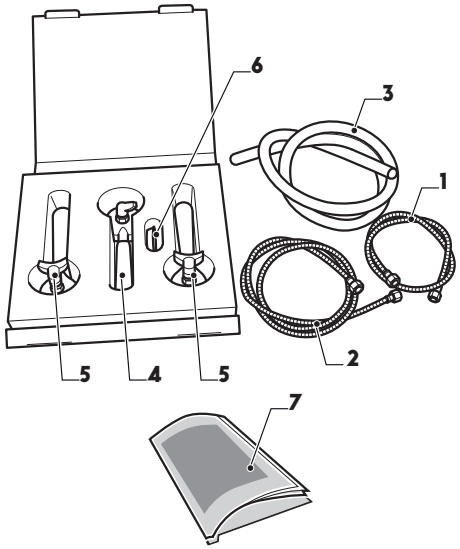
5, AUSPACKEN UND AUFSTELLEN.



5.1, AUSPACKEN DER MASCHINE.

ACHTUNG: Die Maschine muss von einem autorisierten Fachmann ausgepackt und aufgestellt werden.

- Überprüfen Sie immer die Unversehrtheit der Verpackung und melden Sie eventuelle Schäden dem Spediteur.
- Die Verpackung oben (1) aufklappen.
- Zubehör herausnehmen: Ausstattungen und technische Dokumentation (Betriebsanleitungen).
  Die Cellophanhülle öffnen und die Maschine herausnehmen, dabei AN DER BASIS HALTEN.
- Die Verpackungsteile (Pappe, Cellophan, Metallklammern usw.) können Verletzungen verursachen, wenn sie nicht sorgfältig gehandhabt oder unsachgemäß verwendet werden; halten Sie sie außerhalb der Reichweite von Kindern oder Personen mit Einschränkungen.



5.2, AUSSTATTUNG.

1 Wasserzulaufschlauch L= 100 cm. (39,37 in.).
2 Wasserzulaufschlauch L= 180 cm. (70,86 in.).
3 Gummischlauch mit Metallspirale L =180 cm. (70,86 in.).
4 Siebträger für 1 Tasse.
2 für die Ausführung mit vier Brühgruppen.
5 Siebträger für 2 Tassen.
2 für die Ausführung mit zwei Brühgruppen.
3 für die Ausführung mit drei Brühgruppen.
4 für die Ausführung mit vier Brühgruppen.
6 Blindsieb.
7 Bedienungsanleitung.

5.3,
AUFSTELLEN DER MASCHINE.

Stellen Sie das Gerät an seinem endgültigen Standort auf und vergewissern Sie sich, dass folgende Bedingungen erfüllt sind:

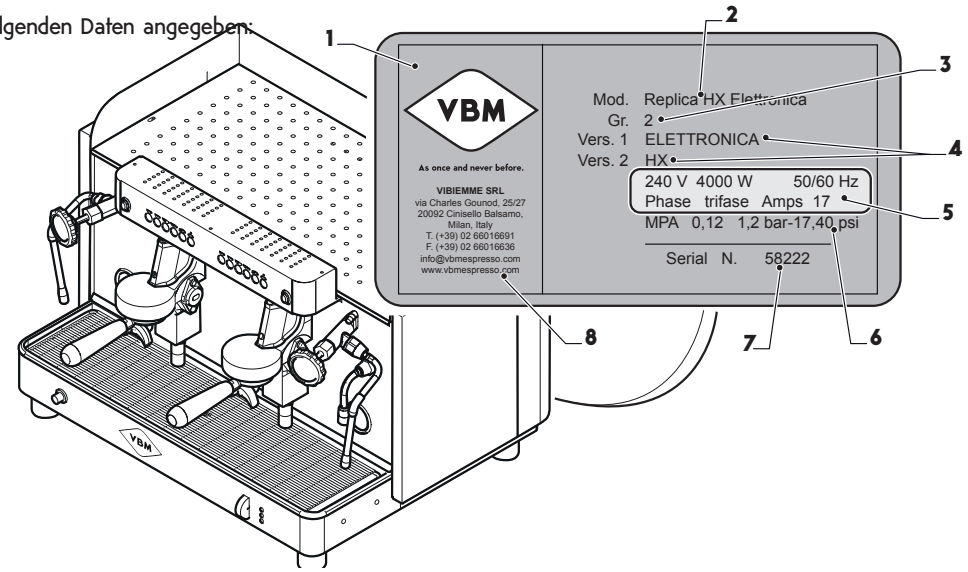
- Das Möbel, auf das die Maschine gestellt wird, muss ausreichend robust, stabil und eben sein und dem Gewicht der Maschine entsprechen;
- Zwischen der Maschine und den umliegenden Wänden muss ausreichend Freiraum gelassen werden, damit der Techniker die eventuellen Wartungs-/Reparatureingriffe vornehmen kann, ohne die Maschine verstellen zu müssen;
- Die obere Abstellfläche der Maschine (Tassenwärmer) darf nicht mehr als 150 cm vom Boden entfernt sein;
- In der Nähe der Maschine einen Abklopfkasten und eine Abstellfläche für das Dosiermahlwerk vorsehen;
- In der Nähe der Maschine muss ein Schaltkasten für den elektrischen Anschluss, eine Ablaufgarnitur und ein Wasserhahn für den Wasseranschluss vorhanden sein.

6,
KENNDATEN DER MASCHINE.

Zur Ausstattung der Maschine gehört ein Typenschild (1), der gut sichtbar anzubringen ist.

Auf dem Typenschild (1) sind die folgenden Daten angegeben:

2 Modell.
3 Anzahl Brühgruppen.
4 Maschinenausführung 1: elektronisch.
Maschinenausführung 2: HX.
5 Elektrische Kenndaten.
6 Wasserzulaufdruck.
7 Seriennummer.
8 Anschrift des Herstellers.



DEU

7, IDENTIFIZIERUNG DER BAUTEILE.

Legende:

1 **Drehknopf mit 3 Schaltstellungen.**

- Auf "⏻" wird das Gerät mit Spannung versorgt, die Heizwiderstände für die Erhitzung der Brühgruppen werden eingeschaltet und die automatische Wasserzufuhr ist freigegeben; die LED (**2**) leuchtet auf.
- Auf "" wird neben den aktiven Funktionen die Erhitzung des Wassers im Dampfboiler zugeschaltet; die LED (**3**) leuchtet auf.
- Auf "" wird neben den aktiven Funktionen die Erhitzung der Tassenwärmplatte zugeschaltet; die LED (**4**) leuchtet auf.

5 Dampfhahn.

6 Dampflanze.

7 Heißwasserlanze.

8 Manometer Boilerdruck.

9 Manometer Pumpendruck.

10 Tassenwärmer.

11 Gitter mit Abtropfschale.

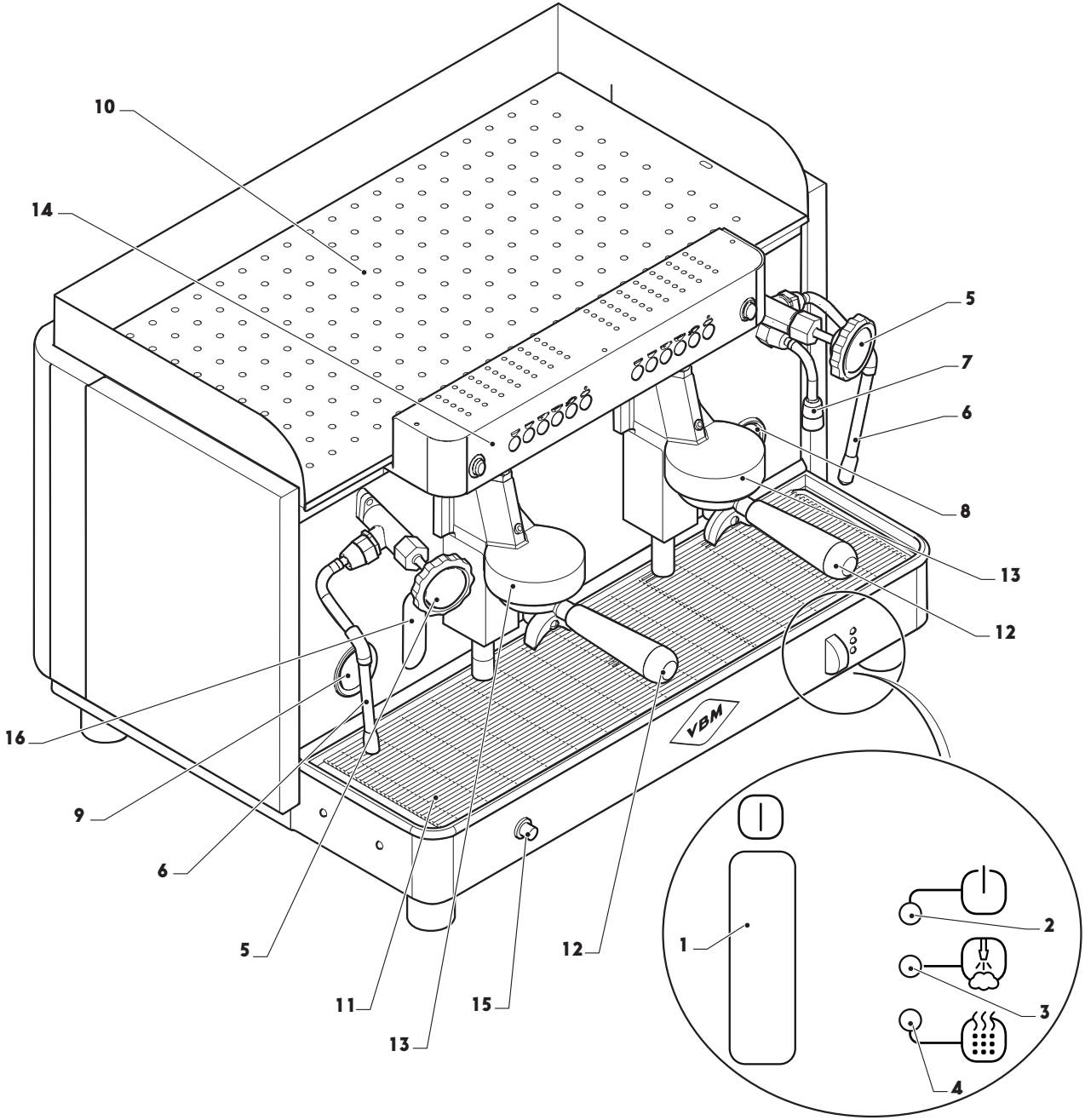
12 Siebträger.

13 Brühgruppe.

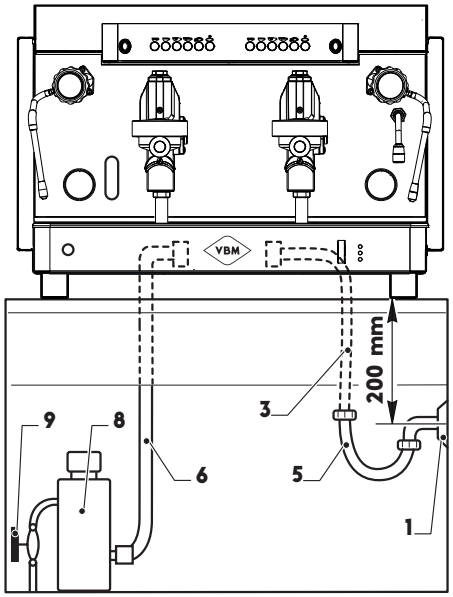
14 Tastenfeld.

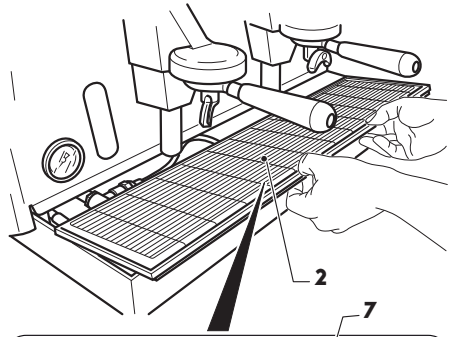
15 Taste zum manuellen Befüllen der Maschine mit Wasser.

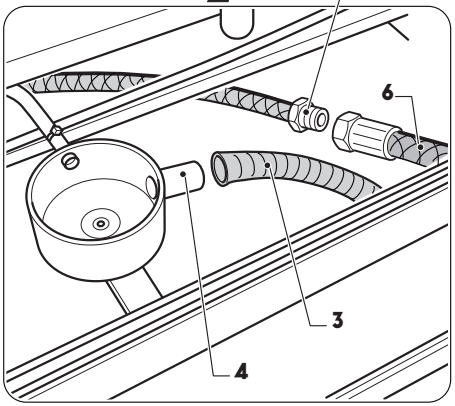
16 Füllstandanzeige Wasser im Boiler.



DEU







8, ANSCHLÜSSE.

ACHTUNG: Der Anschluss der Maschine muss von einem autorisierten Fachmann vorgenommen werden.

8.1, WASSERANSCHLUSS.

Ablauf

In der Nähe der Maschine muss eine Ablaufgarnitur (1) mit Siphon bereitgestellt werden.

ACHTUNG: WICHTIG : Der Ablaufsiphon muss mindestens 20 cm unterhalb der Auflagefläche der Maschine angebracht werden.

- Die Abtropfschale (2) mit Gitter entfernen.
- Den mitgelieferten Ablaufschlauch (3) am einen Ende mit dem Anschluss (4) der Maschine und am anderen Ende mit dem vorbereiteten Ablaufsiphon (5) verbinden. Der Ablaufschlauch muss frei von Engpässen und Verschlüssen sein.

Zulauf

WICHTIGER HINWEIS: Die Maschine muss zwingend an ein Trinkwassernetz angeschlossen werden, das entsprechend enthärtetes Wasser mit max. 3,5/5° französischen Härtegraden liefert (60/85 ppm).

Der Versorgungsdruck darf nicht 2 bar (0,2 MPa) überschreiten. Wenn der Druck höher ist, muss ein Druckminderer installiert werden.

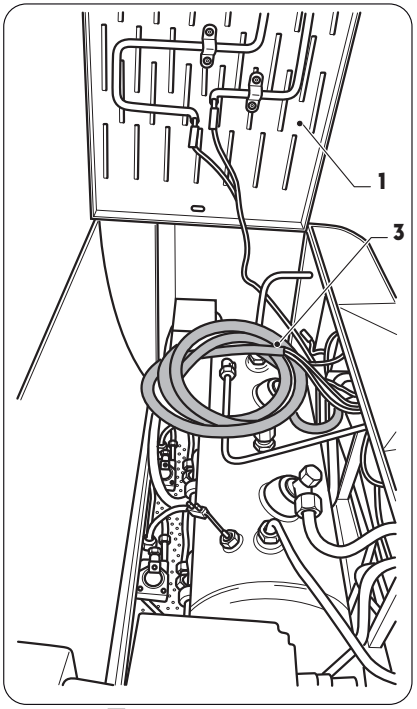
- Den mitgelieferten Zulaufschlauch (6) am einen Ende mit dem Anschluss (7) der Maschine und am anderen Ende mit einem Enthärter (8) verbinden.

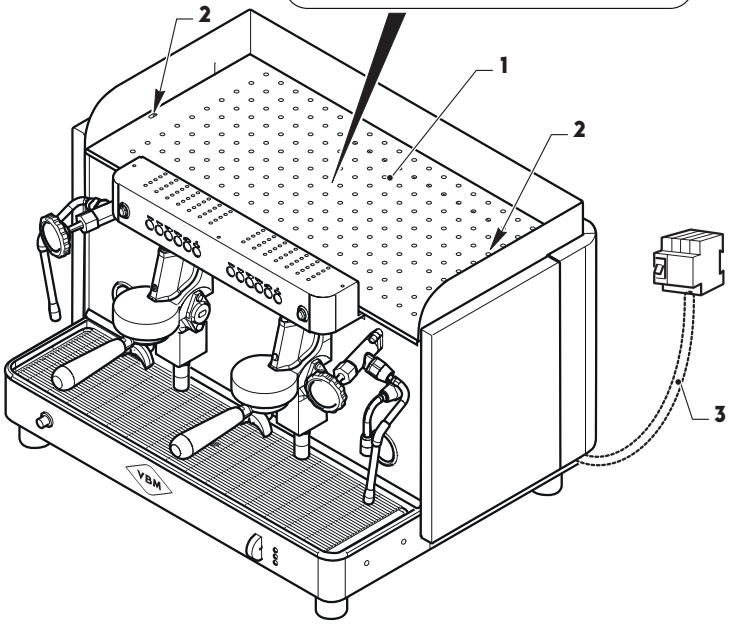
ACHTUNG: Das Wassernetz muss vor dem Enthärter mit einer Drosselarmatur (9) ausgestattet werden, um das Wassernetz von der Maschine zu trennen.

8.2,
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS.

- **Vor dem elektrischen Anschluss der Maschine muss sichergestellt werden, dass alle Schalter auf OFF stehen.**
- **Die Erdung und die Konformität der Anlage mit den im Installationsland geltenden Bestimmungen sind zwingend erforderlich.**
- **Sicherstellen, dass die Spannungswerte mit jenen des lokalen Stromnetzes übereinstimmen.**

- Die Gitter auf dem Tassenwärmplatte (1) abnehmen.
- Die zwei Schrauben (2) lösen und die Tassenwärmplatte anheben (1).
- Das im Innern befindliche Netzkabel (3) aufrollen und unten aus der Maschine ziehen.
- Das Netzkabel (3) an einen fünfpoligen Stecker 16 A (nicht im Lieferumfang enthalten) anschließen und den Stecker mit dem Stromnetz verbinden.





DEU

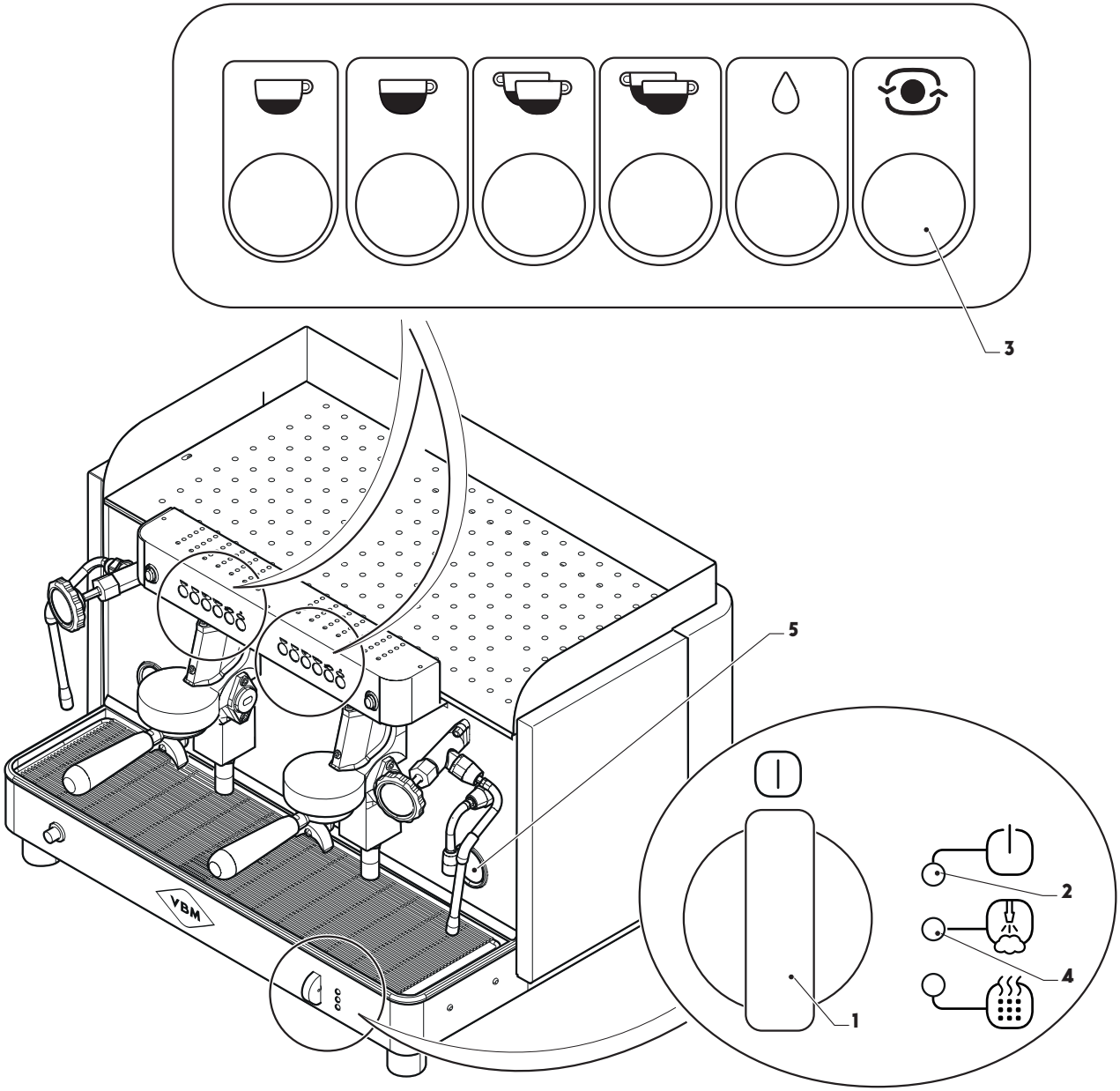
8.3,
ERSTE INBETRIEBNAHME.

ACHTUNG: Die erstmalige Inbetriebnahme muss von einem autorisierten Fachmann vorgenommen werden.

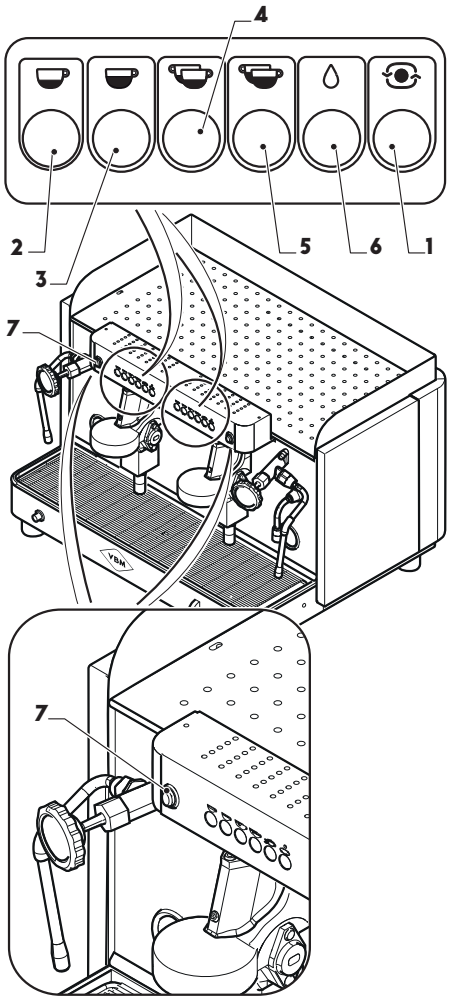
- Den Wasserhahn vor der Maschine öffnen.
- Den Drehknopf (1) auf "⏻" drehen, die LED (2) leuchtet auf.
- Der Boiler wird automatisch mit Wasser gefüllt.

ACHTUNG: Wenn die Befüllung nicht innerhalb 120 Sekunden erfolgt, schaltet die Maschine auf Alarm und die LEDs an den Tasten der Brühgruppen blinken.
Die Maschine aus- und wieder einschalten, um die Befüllung des Boilers mit Wasser abzuschließen.

- Die Dauerausgabetaste "●" (3) drücken und warten, bis Wasser ohne Luftblasen austritt, dann die Taste "●" (3) erneut drücken, um die Ausgabe zu beenden.
- Den Drehknopf (1) auf "🌡" drehen, die LED (4) leuchtet auf und zeigt an, dass der Heizwiderstand des Boilers eingeschaltet ist.
- Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, erlischt die LED (4) und der am Manometer (5) angezeigte Druck im Boiler muss 1,2 - 1,3 bar (0,12 - 0,13 MPa) betragen.
- Ein paar Ausgaben aus den Brühgruppen, aus dem Wasserhahn und aus den Dampflanzen vornehmen und prüfen, ob alles korrekt funktioniert (Vorgehensweise siehe Abschnitt Betrieb).


3
5
2
4
1
VBM

9. BEDIENUNG DER BRÜHGRUPPE.



An jeder Brühgruppe befindet sich ein Tastenfeld für die Kaffeeausgabe.

1 Taste Dauerausgabe / Programmierung " ".
- Bei Drücken der Taste (1) beginnt die dauernde Kaffeeausgabe; zum Beenden der Ausgabe die Taste erneut drücken.
- Wird die Taste 10 Sekunden lang gedrückt gehalten, wird der Programmierungsmodus geöffnet (siehe Abschnitt "DOSISPROGRAMMIERUNG").

2 Ausgabetaste für eine Tasse "Caffè corto" " ".
- Bei Drücken der Taste (2) beginnt die Kaffeeausgabe. Sobald die programmierte Menge erreicht ist, wird die Ausgabe automatisch beendet.

3 Ausgabetaste für eine Tasse "Caffè lungo" " ".
- Bei Drücken der Taste (3) beginnt die Kaffeeausgabe. Sobald die programmierte Menge erreicht ist, wird die Ausgabe automatisch beendet.

4 Ausgabetaste für zwei Tassen "Caffè corto" " " .
- Bei Drücken der Taste (4) beginnt die Kaffeeausgabe. Sobald die programmierte Menge erreicht ist, wird die Ausgabe automatisch beendet.

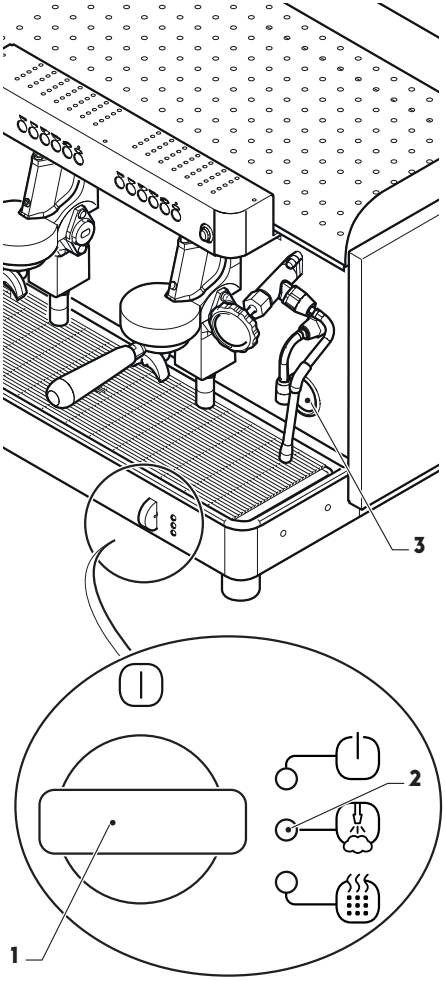
5 Ausgabetaste für zwei Tassen "Caffè lungo" " ".
- Bei Drücken der Taste (5) beginnt die Kaffeeausgabe. Sobald die programmierte Menge erreicht ist, wird die Ausgabe automatisch beendet.

6 Taste für die Heißwasserausgabe " "
- Die Taste (6) drücken, die Kaffeeausgabe startet. Sobald die gewünschte Menge erreicht ist, die Taste (6) erneut drücken, um die Ausgabe zu beenden.

7 Schalter für manuelle Kaffeeausgabe.
- Wenn die Elektronikkarte defekt ist, kann trotzdem Kaffee ausgegeben werden. Durch Drücken auf den Schalter (7) wird die Kaffeeausgabe gestartet; sobald die gewünschte Menge erreicht ist, den Schalter (7) erneut drücken, um die Ausgabe zu beenden.

10,
INBETRIEBNAHME DER MASCHINE.

- Sicherstellen, dass der Wasserhahn vor der Maschine geöffnet ist.
- Zur Inbetriebnahme des Geräts den Schalter (1) auf "" drehen.
- Die Erhitzung des Wassers im Boiler beginnt automatisch und wird durch Aufleuchten der LED (2) angezeigt.
- Warten, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist und die LED (2) erlischt. Der am Manometer (3) angezeigte Druck muss ca. 1,2 - 1,3 bar (0,12 - 0,13 MPa) betragen.



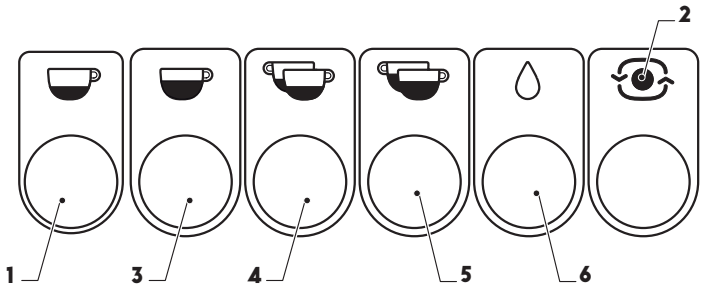
DEU

11,
PROGRAMMIERUNG DER DOSIS.

Die ausgegebene Kaffeemenge kann für alle Tasten am Tastenfeld gespeichert werden, mit Ausnahme der Dauerausgabetaste " ".

ACHTUNG: Durch Programmieren des ersten Tastenfelds von links werden automatisch auch die anderen Tastenfelder der Maschine programmiert.
Für das Gerät mit 4 Brühgruppen wird bei Programmierung des ersten Tastenfelds von links auch das zweite Tastenfeld programmiert; bei Programmierung des dritten Tastenfelds von links wird auch das vierte Tastenfeld programmiert.
Außerdem kann für jedes Tastenfeld die ausgegebene Kaffeemenge personalisiert werden, indem für jedes Tastenfeld die Phasen der Dosisprogrammierung wiederholt werden.

- Den Siebträger mit dem Kaffeepulver in die Brühgruppe einsetzen (siehe Abschnitt "BETRIEB").
- Je nach der durchzuführenden Programmierung eine oder zwei Tassen unter die Ausgabe stellen.
- Innerhalb 30 Sekunden die zu programmierende Taste " " (1) drücken; die Kaffeeausgabe beginnt; die LED (2) erlischt.
- Sobald die gewünschte Kaffeemenge erreicht ist, die zuvor ausgewählte Taste erneut drücken, um die Ausgabe zu beenden; die LED (2) blinkt ein paar Mal und leuchtet dann mit Dauerlicht.
- Die gleichen Vorgänge für die anderen Tasten " " (3), " " (4), " " (5) und " " (6) am Tastenfeld wiederholen.
- Wenn 30 Sekunden lang keine Tasten betätigt werden, beendet die Maschine automatisch den Programmierungsmodus.



DEU

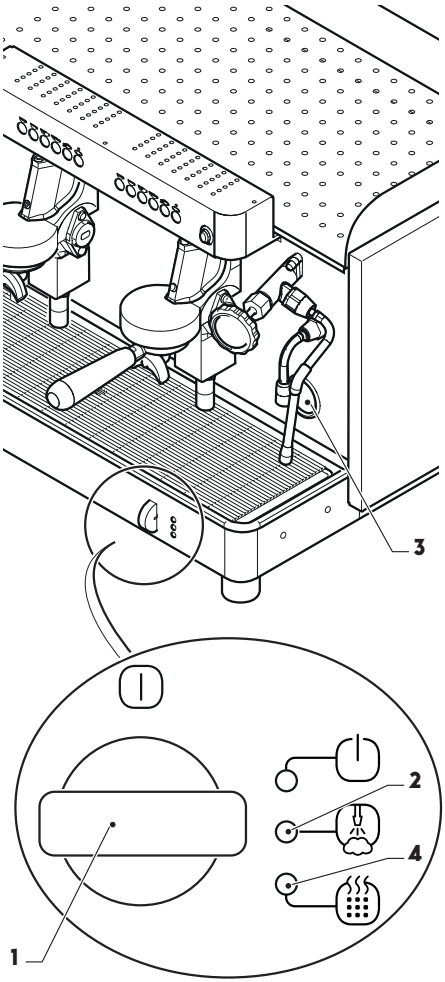
12.1, VORBEREITUNG DER MASCHINE.

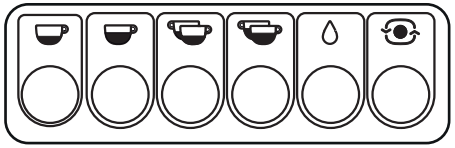
- Sicherstellen, dass der Wasserhahn vor der Maschine geöffnet ist.

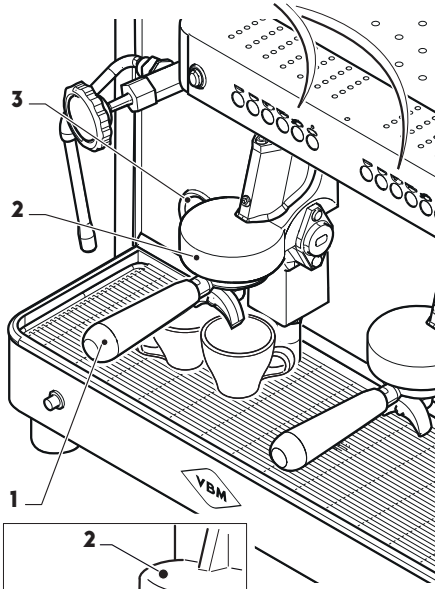
- Zur Inbetriebnahme der Maschine den Schalter (1) auf "" drehen.
- Die Erhitzung des Wassers im Boiler beginnt automatisch und wird durch Aufleuchten der LED (2) angezeigt.
- Warten, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist und die LED (2) erlischt. Der am Manometer (3) angezeigte Druck muss ca. 1,2 - 1,3 bar (0,12 - 0,13 MPa) betragen.

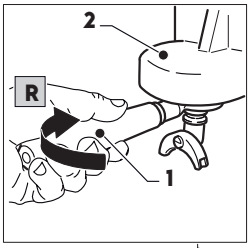
- Den Drehknopf (1) auf "" drehen, um die Heizwiderstände der Tassenwärmplatte einzuschalten. Die LED (4) leuchtet auf.
- Die Siebträger in die jeweiligen Brühgruppen einsetzen.
- Die möglichst nach oben gerichteten Tassen auf die Maschine stellen.

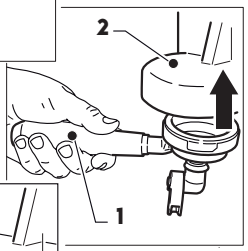
ACHTUNG: Auf die Tassenwärmplatte dürfen nur Kaffee-/ Espressotassen und Gläser gestellt werden, keine sonstigen Gegenstände darauf stellen.
Bevor sie auf die Tassenwärmplatte gestellt werden, müssen die Tassen abgetrocknet werden.

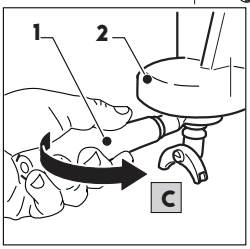












12.2, ZUBEREITUNG VON ESPRESSO.

- Den Siebträger (1) in die vom Pfeil "R" angegebene Richtung drehen, um ihn aus der Brühgruppe (2) zu nehmen.
- Eventuell vorhandenen Kaffeesatz wegwerfen.
- Den Siebträger mit der entsprechenden Dosis Kaffeepulver füllen (eine Dosis für eine Tasse Espresso, zwei Dosen für zwei Tassen Espresso).
- Den Rand des Siebträgers reinigen, um die Kaffeerückstände zu beseitigen und perfekte Dichtheit zwischen Siebträger und Brühgruppe zu garantieren.
- Den Siebträger (1) in die Brühgruppe (2) einsetzen. Dazu etwas anheben, damit die Laschen in die hierfür vorgesehene Aufnahme der Brühgruppe (2) einrasten, dann den Siebträger (1) bis zum Anschlag in die vom Pfeil C" angezeigte Richtung drehen.
- Je nach Art des verwendeten Siebträgers eine oder zwei warme Tassen unter den Siebträger stellen.
- Eine der Tasten " ", " ", " ", " " drücken, um die Kaffeeausgabe zu starten.
  Sobald die programmierte Menge erreicht ist, wird die Ausgabe automatisch beendet.
- Es wird empfohlen, den Siebträger aus der Maschine zu nehmen, eine Ausgabe ohne Kaffeepulver durchzuführen, um die Dusche zu reinigen, und dann den Siebträger wieder einzusetzen.

ACHTUNG: Nachdem der Siebträger in die Brühgruppe eingesetzt wurde, sofort die Kaffeeausgabe durchführen; wenn das Kaffeepulver im Siebträger gelassen wird, ohne sofort einen Espresso zuzubereiten, wird das Kaffeepulver verbrannt und der ausgegebene Espresso schmeckt bitter.

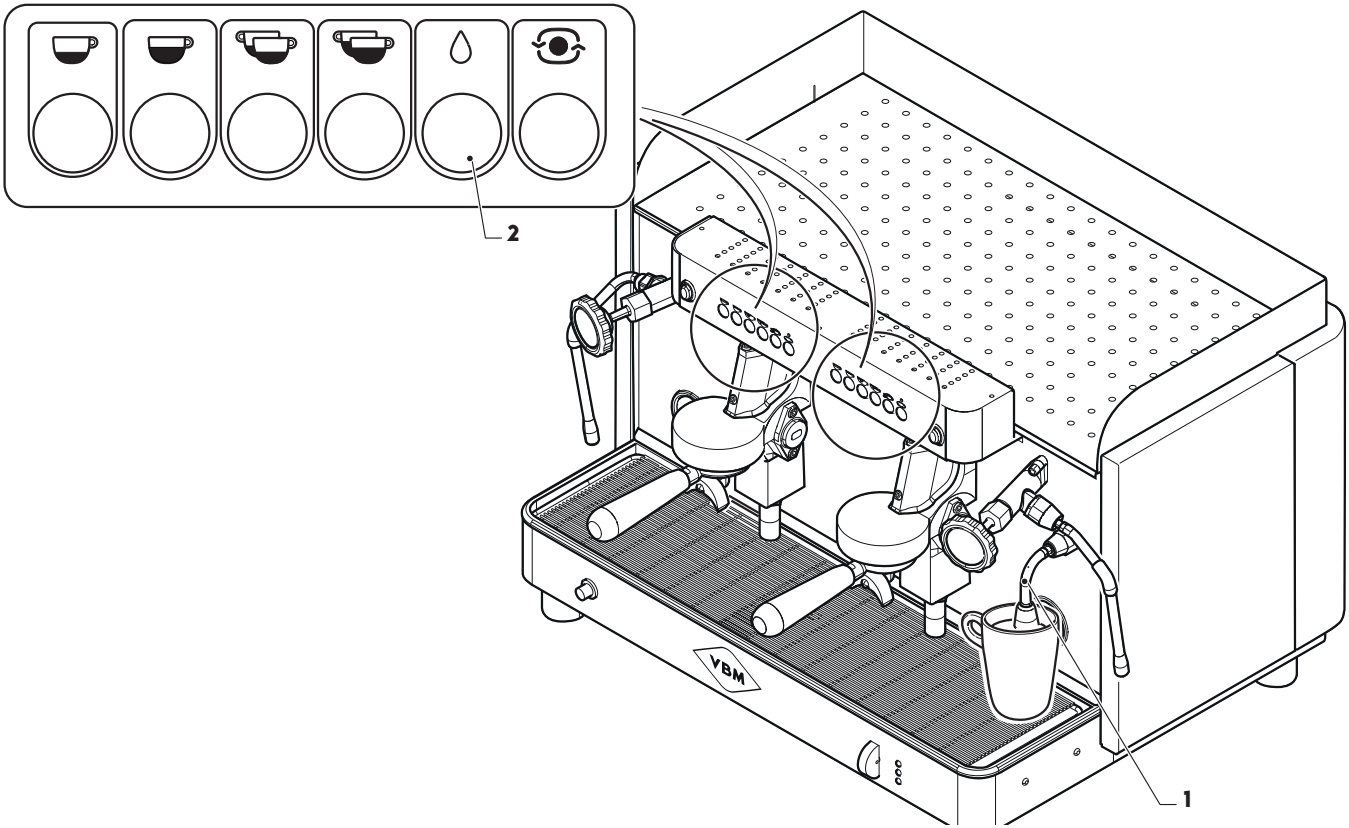
Die Brühgruppe (2) nicht berühren, es besteht Verbrennungsgefahr.

ACHTUNG: Während der Kaffeeausgabe muss der am Manometer (3) angezeigte Pumpendruck 9 ± 0,5 bar betragen.

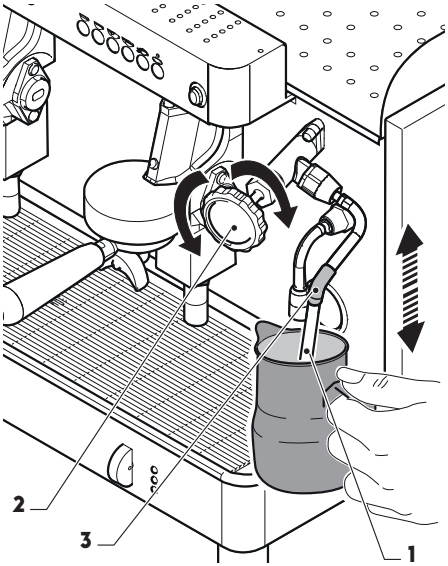
12.3,
AUSGABE VON HEISSWASSER.

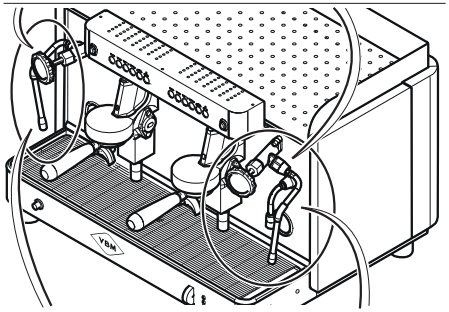
Die Lanze (1) ist sehr heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr.

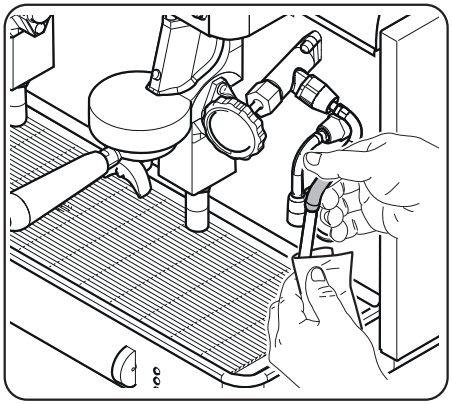
- Ein Kännchen unter die Heißwasserlanze (1) stellen.
- Die Taste " " (2) drücken, die Heißwasserausgabe beginnt.
  Sobald die eingestellte Menge erreicht ist, wird die Ausgabe automatisch beendet.



DEU







12.4, DAMPFAUSGABE.

—

- Die Dampflanze (1) zur Abtropfschale drehen, dann den Hahn (2) gegen den Uhrzeigersinn drehen, um kurz Dampf abzulassen, damit das eventuell im Kreislauf enthaltene restliche Wasser austritt.

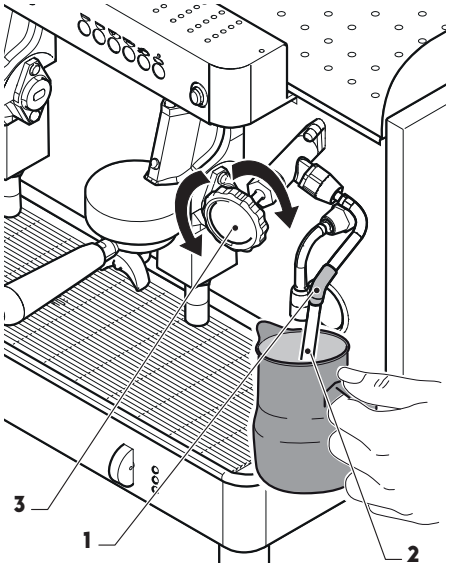
Die Lanze (1) ist sehr heiß.
Die Lanze nur am Gummischutz (3) verschieben; es besteht Verbrennungsgefahr.

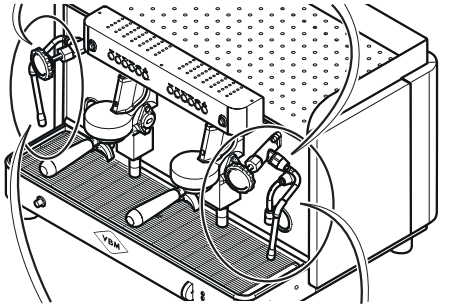
- Die Dampflanze (1) nach außen ziehen, dann eine Tasse oder ein Kännchen mit der zu erhitzenden Flüssigkeit unter die Lanze (1) stellen.
- Die Düse der Dampflanze ganz in die Flüssigkeit eintauchen und durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn langsam den Hahn (2) öffnen.
- Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, den Hahn (2) durch Drehen im Uhrzeigersinn schließen.
- Die Dampflanze (1) zur Abtropfschale drehen, dann kurz Dampf ablassen, um die Ausgabedüse innen zu reinigen und die Lanze (1) mit einem feuchten Tuch säubern, damit sich keine hartnäckigen Verkrustungen bilden.

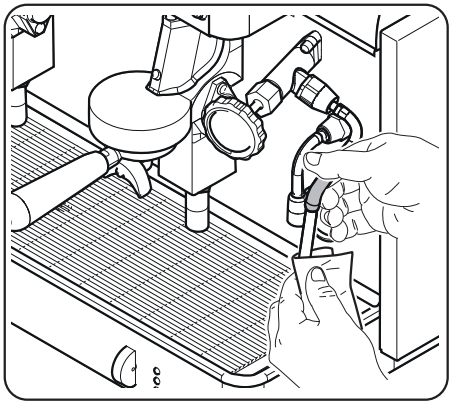
12.5,
ZUBEREITUNG VON CAPPUCCINO.

Die Lanze (2) ist sehr heiß.
Die Lanze nur am Gummischutz (1) verschieben; es besteht Verbrennungsgefahr.

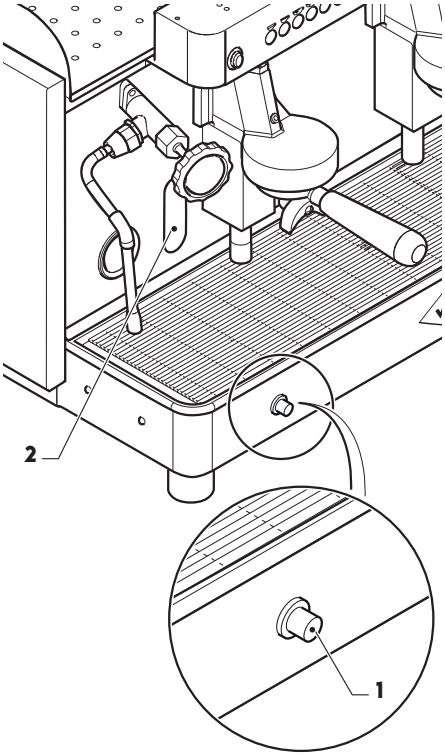
- Frische Milch in ein hitzebeständiges Kännchen, vorzugsweise aus Edelstahl, geben.
- Die Lanze (2) vollständig in die Milch eintauchen und den Hahn (3) je nach der gewünschten Dampfmenge gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, den Hahn (3) im Uhrzeigersinn drehen, um die Dampfausgabe zu beenden.
- Den Inhalt des Kännchens in eine Tasse mit frisch zubereitetem Espresso geben.
- Die Dampflanze (2) zur Abtropfschale drehen, dann kurz Dampf ablassen, um die Ausgabedüse innen zu reinigen und die Lanze (2) mit einem feuchten Tuch säubern, damit sich keine hartnäckigen Verkrustungen bilden.







DEU



12.6,
WASSER VON HAND EINFÜLLEN.

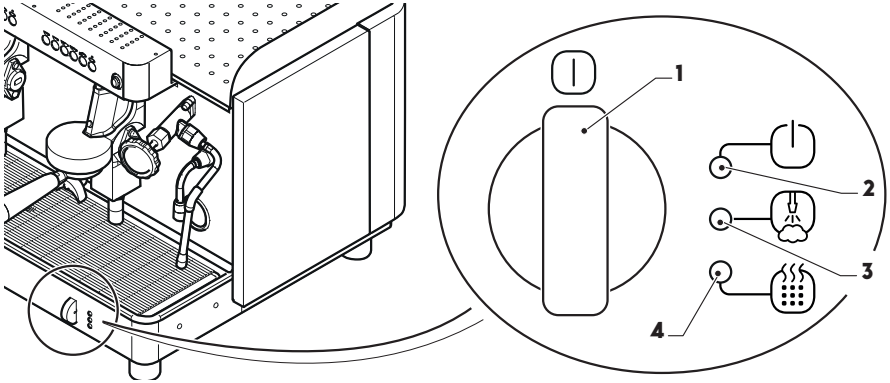
Für den Fall eines Defekts der Elektronikkarte ist die Maschine mit einer Taste ausgestattet, mit der der Boiler von Hand mit Wasser befüllt werden kann.

- Die Taste (1) drücken, um den Boiler mit Wasser zu füllen; sobald der in der Anzeige (2) abzulesende Höchststand erreicht ist, die Taste (1) loslassen.

12.7,
AUSSCHALTEN.

ACHTUNG: Bevor die Maschine abgeschaltet wird, müssen die im entsprechenden Kapitel beschriebenen Reinigungsvorgänge durchgeführt werden.

- Zum Ausschalten der Maschine den Schalter (1) auf "I" drehen; die LEDs (2), (3) und (4) erlöschen.
- Den Fehlerstromschutzschalter vor der Maschine ausschalten und den Wasserhahn des Wasserzulaufs schließen.



DEU

13, REINIGUNG.

Die Reinigung darf nur an der ausgeschalteten und kalten Maschine mit Hauptschalter auf "OFF" und von der Steckdose getrenntem Netzkabel durchgeführt werden. Den Stecker während der Reinigung sichtbar positionieren.

WICHTIGER HINWEIS: Eine unsachgemäße Wartung und Reinigung unter Verwendung von nicht enthärtetem Wasser oder Schäden an den Innenteilen können plötzliche Unterbrechungen des -Wasserflusses sowie das unvermittelte Austreten von Spritzern oder Dampf mit schwerwiegenden Folgen verursachen. Vorsicht bei der Reinigung und Benutzung der Maschine!

13.1, ALLGEMEINE HINWEISE ZUR REINIGUNG.

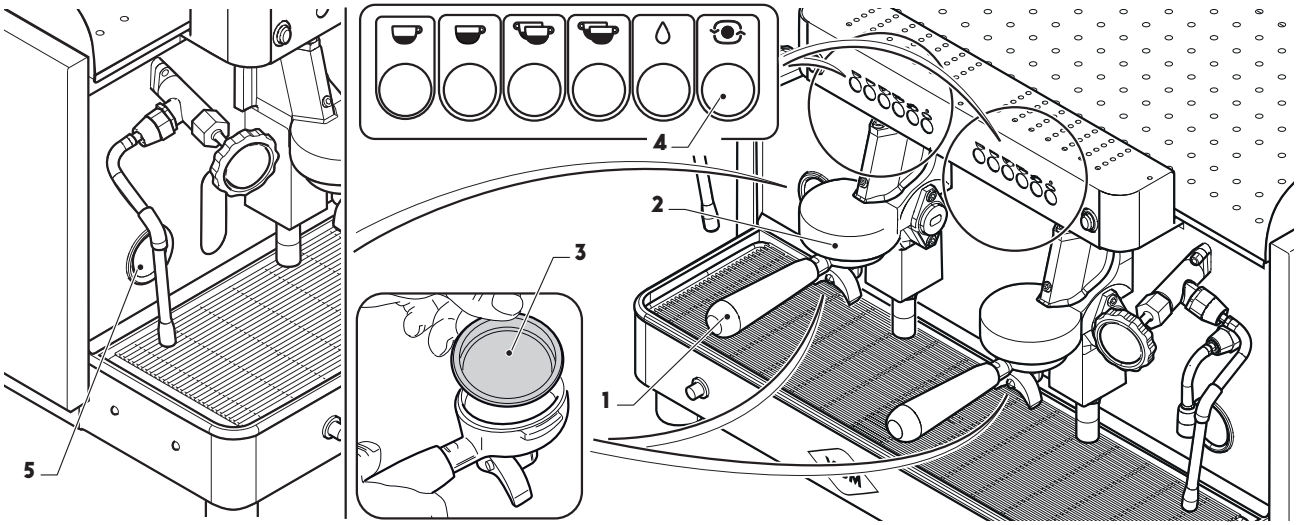
Es ist verboten:

- die Maschine mit einem Wasserstrahl zu reinigen.
- Die Maschine mit alkohol- oder ammoniakhaltigen Reinigern oder Scheuerschwämmen zu reinigen. NUR spezifische Reinigungsmittel für Kaffee-/Espressomaschinen oder Geschirr verwenden.
- Die für die Reinigung der Maschine und/oder der Anlage verwendeten chemischen Reinigungsmittel sind mit Sorgfalt zu verwenden, um weder den Bauteile noch der Umwelt zu schaden (Abbaubarkeit über 90%).
- Alle Teile und Komponenten der Maschine vollständig reinigen.
- Das Dosiermahlwerk stets sauber halten und den Verschleiß der Mahlscheiben kontrollieren.

13.2,
RÜCKSPÜLEN DER MANUELLEN BRÜHGRUPPE.

Bei Feierabend muss für jede Brühgruppe die Reinigung mit Blindsieb durchgeführt werden.

- Den Siebträger (1) aus der Brühgruppe (2) nehmen und die Kaffeerückstände entleeren.
- Das Sieb aus dem Siebträger nehmen und das mitgelieferte Blindsieb (3) einsetzen.
- Einen Spezialreiniger für Kaffeemaschinen in das Blindsieb (3) einfüllen (Mengen siehe Herstellerangaben).
- Die Maschine in Betrieb setzen wie in den entsprechenden Abschnitten beschrieben.
- Den Siebträger (1) mit dem Blindsieb (2) in die Brühgruppe einsetzen.
- Die Taste " " (4) drücken.
- Am Manometer (5) kontrollieren, ob der Druck ca. 9 bar (0,9 MPa) erreicht, dann die Ausgabe mit der Taste " " (4) beenden.
- 4/5 simulierte Ausgaben wiederholen, wie zuvor beschrieben.
- Den Siebträger (1) aus der Maschine nehmen und entleeren.
- Den Siebträger (1) mit dem Blindsieb wieder in die Maschine einsetzen und die simulierten Ausgaben wie oben beschrieben 4/5 Mal wiederholen.
- Den Siebträger (1) aus der Maschine nehmen und das Blindsieb entfernen.
- Den Siebträger (1) aus der Brühgruppe (2) nehmen, das Blindsieb entfernen und das Sieb wieder einsetzen.
- Zwei Tassen Espresso zubereiten, um den eventuellen unangenehmen Geschmack zu entfernen.



DEU

13.3,
TÄGLICHE REINIGUNG.

Reinigung der Lanzen.

- Die Lanzen (1) und (2) am Feierabend (und auch sofort nach jedem Gebrauch wie in den Abschnitten "Wasserausgabe" und "Dampfausgabe" beschrieben) sorgfältig säubern, um die Bildung von Bakterien und Verkrustungen zu vermeiden, die die Austrittslöcher verstopfen können. Außerdem können sonst zuvor bereitete andere Getränke den Geschmack der erwärmten Getränke verändern.

Reinigung der Ausgabegruppe.

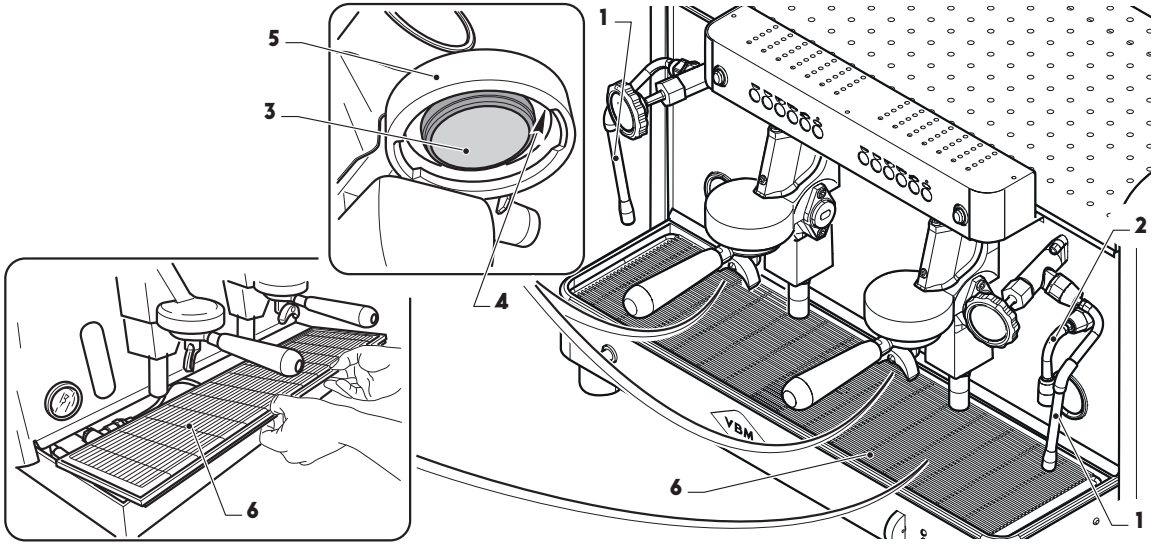
- Die Dusche (3), Untertassen-Dichtung (4) und die Siebträger-Führung der Ausgabegruppe (5) mit einem Tuch/Schwamm und einer Bürste reinigen.
- Sieb und Siebträger in Warmwasser mit spezifischem Reiniger ausspülen, um die Fettrückstände des Kaffeepulvers zu lösen.

Reinigung der Abtropfschale und des Tassenabstellgitters.

- Das Gitter (6) mit der Abtropfschale herausnehmen und unter fließendem Wasser reinigen.

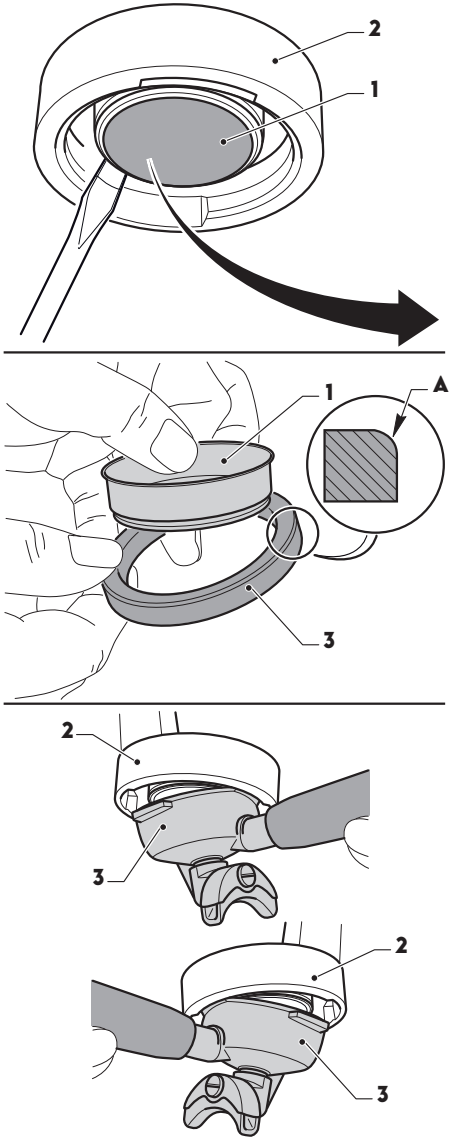
Reinigung des Gehäuses.

- Alle Oberflächen mit einem feuchten, nicht scheuernden Tuch reinigen. Keine alkohol- oder ammoniakhaltigen Produkte verwenden, da diese die Bauteile der Maschine beschädigen könnten.



DEU

14,
KONTROLLEN UND ERSATZ.



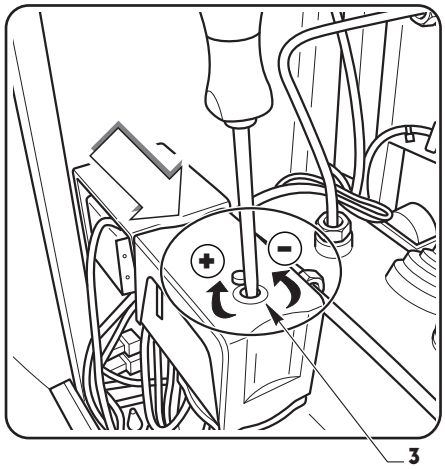
14.1,
ERSETZEN DER DUSCHE.

Mindestens einmal im Monat muss die Dusche (1) wie folgt ersetzt werden:

- Die Dusche (1) mithilfe eines Schraubendrehers anheben und mit der dazugehörenden Dichtung aus der Brühgruppe (2) nehmen.
- Die Dusche (1) und die Dichtung (3) ersetzen.
- Die Dichtung wieder in die Dusche einsetzen. Dabei darauf achten, dass die abgerundete Kante "A" der Dichtung nach oben gerichtet ist.
- Die Dusche am Siebträger einsetzen.
- Den Siebträger (3) zuerst an der linken Lasche in die Brühgruppe (2) einsetzen, bis zum Anschlag eindrehen und an der rechten Lasche einsetzen.
- Den Siebträger wie für die Kaffeezubereitung in die Maschine einsetzen, und bis zum Anschlag eindrehen, damit die Dusche mitsamt Dichtung einrastet.

15,
EINSTELLUNGEN.

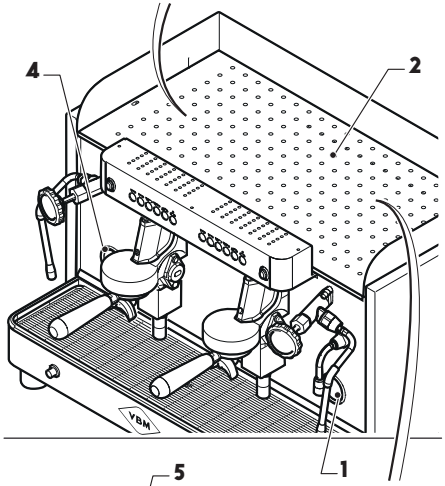
ACHTUNG: Diese Vorgänge müssen sehr vorsichtig von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.



15.1,
EINSTELLUNG DES BOILERDRUCKS / DER BOILERTEMPERATUR.

Der Druck und damit die Temperatur des Wassers im Boiler kann mit dem Pressostat geregelt werden und wird am Manometer (1) angezeigt.

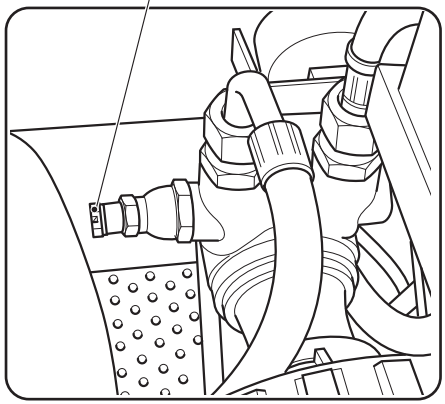
- Die Tassenwärmplatte (2) wie im Abschnitt Installation angegeben herausnehmen.
- Die Schraube (3) am Pressostat verstellen, durch Drehen IM UHRZEIGERSINN wird der Druck verringert, durch Drehen GEGEN DEN UHRZEIGERSINN wird er erhöht.



15.2,
EINSTELLUNG DES PUMPENDRUCKS.

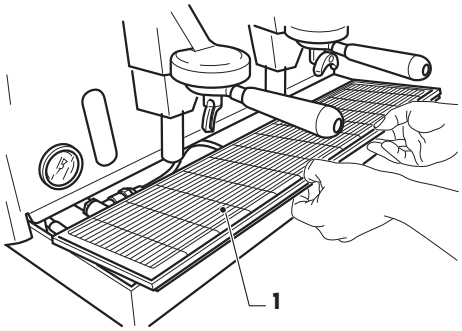
Der Druck der Pumpe kann geregelt werden und wird über das Manometer (4) überwacht.

- Die Tassenwärmplatte (2) wie im Abschnitt Installation angegeben herausnehmen.
- Die Schraube (5) der Pumpe verstellen, durch Drehen IM UHRZEIGERSINN wird der Druck erhöht durch Drehen GEGEN DEN UHRZEIGERSINN wird er verringert.



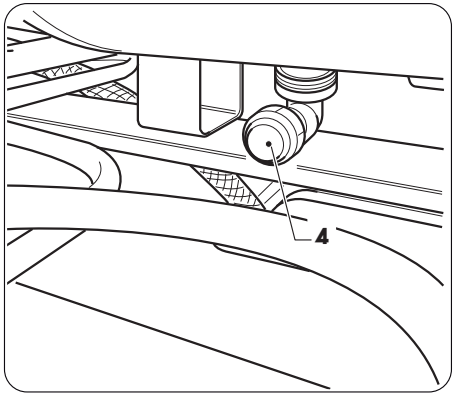
DEU

16,
VORÜBERGEHENDE AUSSERBETRIEBSETZUNG.



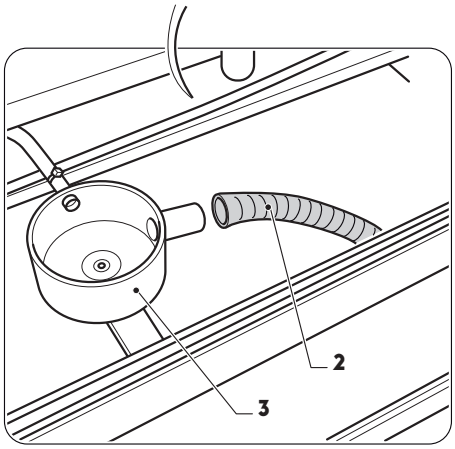
Wenn die Maschine für eine längere Zeit nicht benutzt werden soll, wie folgt vorgehen:

- Die Wartungseingriffe durchführen.
- Den Wasserhahn des Wasserzulaufs zur Maschine schließen.
- Von jeder Brühgruppe ohne eingesetzten Siebträger einen Kaffee ausgeben, um das Wasser aus den Brühgruppen zu entleeren.
- Die Wasser- und Stromzufuhr trennen.
- Das im Boiler enthaltene Wasser wie folgt entleeren.



ACHTUNG: Bevor dieser Vorgang durchgeführt wird, muss sichergestellt werden, dass die Kaffeemaschine ausgeschaltet (Stromversorgung vor der Maschine getrennt), der Wasserhahn des Wasserzulaufs geschlossen, und das Wasser im Boiler kalt ist.

- Das Gitter (1) mit der Abtropfschale herausnehmen.
- Den Schlauch (2) von der Ablaufgarnitur (3) trennen.
- Den Ablassdeckel (4) des Boilers abnehmen und den Schlauch (3) verbinden, um das gesamte enthaltene Wasser abzulassen.
- Den Deckel (4) wieder aufsetzen und den Ablassschlauch (3) wieder verbinden.
- Die Maschine mit einem Baumwolltuch abdecken und in einem nicht staubigen und feuchten Raum aufbewahren.



17,
ERNEUTE INBETRIEBNAHME DER MASCHINE.

Die Maschine wird wie folgt wieder in Betrieb genommen:

- Die Maschine sorgfältig säubern.
- Über die Drosselarmatur vor der Maschine Wasser ablassen, um Rückstände in der Leitung zu beseitigen.
- Die vor der Maschine installierten Filter säubern oder ersetzen.
- Die Inbetriebnahme wie im entsprechenden Abschnitt beschrieben vornehmen.

18, ANLEITUNG ZUR BEHEBUNG EINIGER PROBLEME.

Bei Auftreten von Betriebsstörungen die Maschine sofort ausschalten und Netzstecker ziehen.
Den Vertragskundendienst rufen.

	Ursache	Abhilfe
Aus der Brühgruppe tritt kein Wasser aus.	Der Wasserhahn des Wassernetzes oder die Wasserhähne des Wasseraufbereiters sind geschlossen.	Wasserhähne öffnen.
	Der Filter am Wassereinlauf ist verstopft.	Herausnehmen und reinigen. Die Regenerierung der Harze des Wasseraufbereiters kontrollieren.
	Düse verstopft.	Die Düse reinigen.
Der Boiler wird nicht warm.	Heizwiderstand defekt.	Kundendienst rufen.
	Hauptschalter auf "OFF" gedreht.	Den Hauptschalter auf Position "ON" drehen.
Ungenügende Nutzung des Kaffeepulvers.	Mahlgrad falsch eingestellt (Kaffeepulver zu fein oder zu grob gemahlen).	Die Ausgabezeit und/oder Mahlgrad kontrollieren.
	Dusche und Filter teilweise verstopft.	Kundendienst rufen.
Aus den Wasser-/Dampflanzen tritt Wasser aus, obwohl die Hähne geschlossen sind.	Dichtung defekt oder Fremdkörper in der Dichtungsaufnahme.	Kundendienst rufen.

DEU

	Ursache	Abhilfe
Unter den Griffen der Hähne tritt während der Öffnung Wasser oder Dampf aus.	Hahndichtungen defekt.	Kundendienst rufen.
Der Kaffee tropft über die Ränder des Siebträgers.	In der Aufnahme des Siebträgers befinden sich Schmutzrückstände, die das Austreten des Kaffees aus der Düse verhindern.	Reinigen.
	Dichtung der Brühgruppe abgenutzt.	Ersetzen.
	Duschen verstopft.	Reinigen oder ersetzen.
Der Kaffee ist zu kalt.	Maschine nicht betriebsbereit.	Warten, bis die Temperatur erreicht ist.
Keine oder zu langsame Kaffeeausgabe.	Wasserzulauf zu schwach.	Versorgungsleitung kontrollieren.
	Ausgabeöffnung des Siebträgers verstopft.	Den Siebträger mit Spezialreiniger und mithilfe eines Zahnstochers gut säubern.
	Kaffeepulver zu fein gemahlen.	Dosiermahlwerk einstellen.
Maschine gibt keinen Dampf aus.	Ausgabedüse verstopft.	Reinigen.
	Ausgabeleitungen verstopft.	Techniker rufen und entkalken.
	Dampfhahn defekt.	Kundendienst rufen.

	Ursache	Abhilfe
Die Maschine gibt kein Heißwasser aus.	Wasserhahn geschlossen.	Wasserhahn öffnen.
	Magnetventil an der Ausgabe defekt.	Kundendienst rufen.
	Ausgabeleitungen verstopft.	Techniker rufen und entkalken.

19, ENTSORGUNG.

- Die Außerbetriebsetzung der Maschine muss von autorisiertem Personal durchgeführt werden. Der Wasserkreis muss vollständig drucklos gesetzt und das Netzkabel getrennt werden. Die potentiell umweltschädlichen Substanzen sind vorschriftsmäßig und korrekt zu entsorgen.
- Die Maschine außerhalb der Reichweite von Kindern oder Personen mit Einschränkungen aufbewahren.
- **Zur Verschrottung muss die Maschine zu einer für das Recycling von Elektro- und Elektronik-Altgeräten autorisierte Sammelstelle gebracht werden (*). Hiermit wird vermieden, dass die menschliche Gesundheit und die Umwelt geschädigt werden. Weitere Informationen über das Recycling erhalten Sie bei den Ämtern der zuständigen Gemeinde, beim Entsorgungsbetrieb oder beim Händler.**
- **Nicht in die Umwelt freisetzen.**

(*) Gemäß Art. 13 des gesetzesvertretenden Dekrets Nr. 151 vom 25. Juli 2005 "Durchführung der Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten sowie zur Entsorgung von Altgeräten".

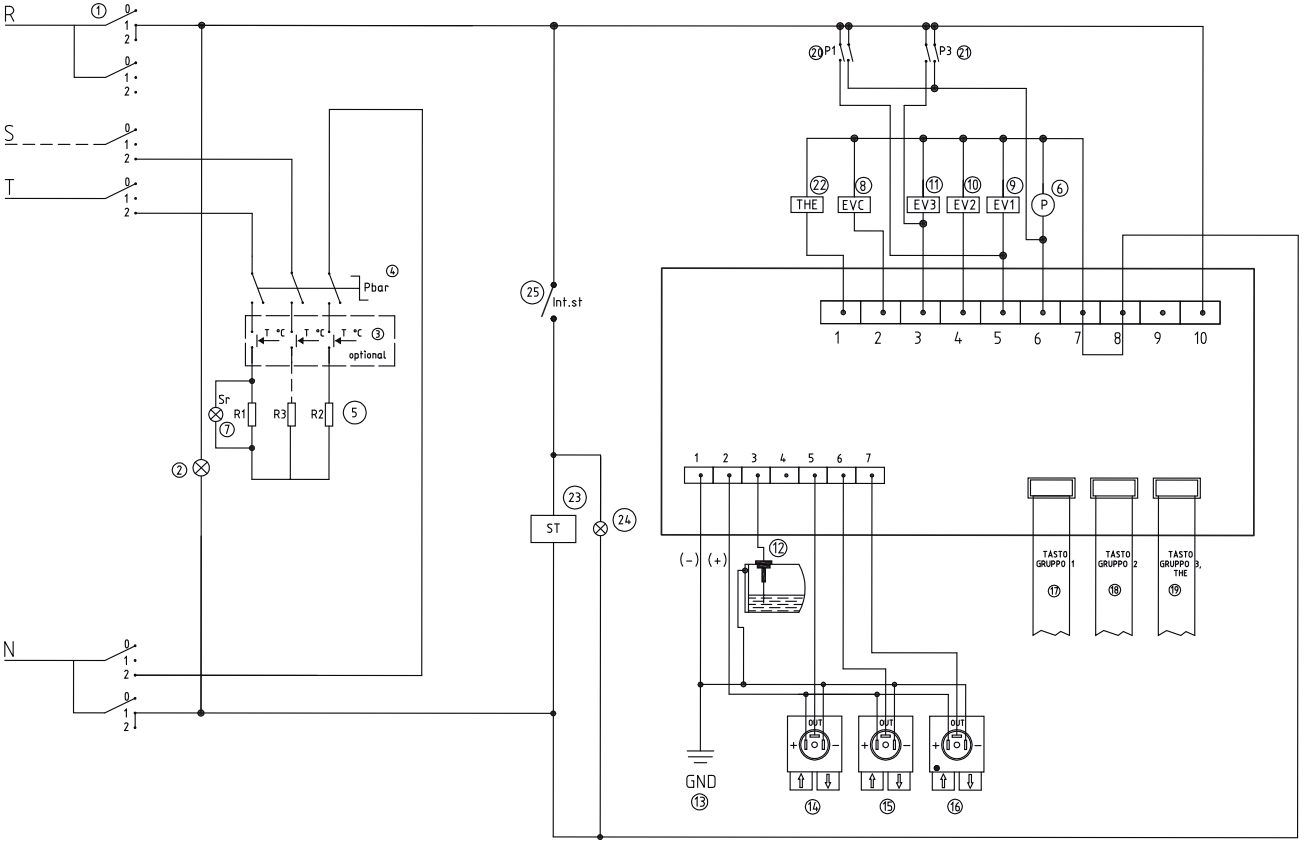
Das am Gerät oder auf der Verpackung angebrachte Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass das Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht in den Hausmüll gegeben werden darf.

Die getrennte Sammlung dieses Geräts nach Ablauf seiner Nutzungsdauer wird vom Hersteller organisiert und durchgeführt. Wenn sich der Benutzer von diesem Gerät trennen möchte, muss er daher den Hersteller kontaktieren und das System befolgen, nach dem dieser verfährt, um das Gerät nach seiner Gebrauchszeit separat zu entsorgen.

Die korrekte getrennte Sammlung des Geräts für seine anschließende Zuführung zum Recycling, zur Behandlung und zur umweltgerechten Entsorgung trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und auf die Gesundheit zu vermeiden und begünstigt die Wiederverwertung der Werkstoffe des Produkts.

Die widerrechtliche Entsorgung des Produkts durch den Besitzer wird mit den von den geltenden Bestimmungen vorgesehenen Bußgeldern geahndet.

20,
ELEKTRISCHE SCHALTPLÄNE.



DEU

LEGENDE:

1= Drehknopf
2= Kontrolllampe ON/OFF
3= Boiler-Thermostat
4= Pressostat
5= Heizwiderstand Boiler
6= Pumpe
7= Kontrolllampe Heizwiderstand
8= Magnetventil Wasserzulauf
9= Magnetventil Brühgruppe 1
10= Magnetventil Brühgruppe 2
11= Magnetventil Brühgruppe 3
12= Füllstandsensor
13= Masse Rahmen
14= Volumetrischer Zähler 1 Brühgruppe
15= Volumetrischer Zähler 2 Brühgruppe
16= Volumetrischer Zähler 3 Brühgruppe
17= Taste Brühgruppe 1
18= Taste Brühgruppe 2
19= Taste Brühgruppe 3
20= Taste 1
21= Taste 3
22= Magnetventil Tee
23= Tassenwärmer
24= Kontrolllampe Tassenwärmer
25= Schalter Tassenwärmer

ANMERKUNGEN.

DEU

MANUAL DE INSTRUCCIONES,
ÍNDICE.

1 INFORMACIÒN GENERAL

1.1 DESCRIPCIÓN DE LOS SÍMBOLOS
1.2 USO PREVISTO
1.3 USO INCORRECTO
1.4 NORMATIVAS DE REFERENCIA
1.5 PREDISPOSICIONES A CARGO DEL COMPRADOR
1.6 OPERACIONES DE EMERGENCIA EN CASO DE INCENDIO
1.7 RIESGO DE EXPLOSIÓN
1.8 NIVEL DE PRESIÓN ACÚSTICA
1.9 VIBRACIONES

2 ZONAS DEL OPERADOR / PELIGRO RELATIVO

2.1 ZONAS DEL OPERADOR
2.2 ZONAS CON PELIGRO RESIDUAL
2.3 ZONAS PELIGROSAS

3 DESCRIPCIÒN DE LA MÁQUINA

4 DATOS TÉCNICOS

ESP

5 DESEMBALAJE Y POSICIONAMIENTO

5.1 DESEMBALAJE DE LA MÁQUINA
5.2 SUMINISTRO
5.3 POSICIONAMIENTO DE LA MÁQUINA

6 IDENTIFICACIÒN DE LA MÁQUINA

7 IDENTIFICACIÒN DE LOS COMPONENTES

8 CONEXIONES

8.1 CONEXIÓN HÍDRICA
8.2 CONEXIÓN ELÉCTRICA
8.3 PRIMERA PUESTA EN MARCHA

9 DESCRIPCIÒN DE LOS MANDOS DEL GRUPO

10 PUESTA EN MARCHA DE LA MÁQUINA

11 PROGRAMACIÒN DE LAS DOSIS

12 FUNCIONAMIENTO

12.1 PREPARACIÓN DE LA MÁQUINA
12.2 PREPARACIÓN DE CAFÉ
12.3 DISPENSACIÓN DE AGUA CALIENTE
12.4 DISPENSACIÓN DE VAPOR
12.5 PREPARACIÓN DE CAPUCHINO
12.6 CARGA MANUAL DE AGUA
12.7 APAGADO

13 LIMPIEZA

13.1 INFORMACIÓN GENERAL SOBRE LA LIMPIEZA

13.2 LAVADO DEL GRUPO MANUAL

13.3 LIMPIEZA DIARIA

14 CONTROLES Y SUSTITUCIONES

14.1 SUSTITUCIÓN DEL CABEZAL DE INFUSIÓN

15 REGULACIONES

15.1 REGULACIÓN DE LA PRESIÓN/TEMPERATURA DE LA CALDERA

15.2 REGULACIÓN DE PRESIÓN DE LA BOMBA

16 PUESTA FUERA DE SERVICIO TEMPORAL

17 VOLVER A PONER EN SERVICIO LA MÁQUINA

18 GUÍA PARA LA SOLUCIÒN DE ALGUNOS PROBLEMAS

19 ELIMINACIÒN

20 CABLEADO

1.
INFORMACIÓN GENERAL.

Vibiemme S.r.l. ha tomado todas las precauciones posibles para garantizar un funcionamiento seguro y un equipo eficiente. Los dispositivos de seguridad están diseñados para proteger a los operadores y a los técnicos autorizados.

- Leer atentamente este manual antes de instalar, arrancar y utilizar la máquina. No leerlo puede ocasionar daños al equipo, bajo rendimiento de la máquina, riesgos para la salud o daños personales.
- Este manual es una parte integral de la máquina y debe estar siempre disponible para el usuario y/o el personal de mantenimiento. En caso de pérdida o para la solicitud de más información, contactar con el distribuidor local o con el fabricante. El manual refleja el estado de la técnica en el momento actual y no puede considerarse inadecuado por eventuales actualizaciones posteriores: el fabricante se reserva el derecho de modificar el manual sin la obligación de actualizar las versiones anteriores, salvo en casos excepcionales.
- El dispositivo puede usarse por niños mayores de 14 años y personas con reducida capacidad física, sensorial o mental, con falta de experiencia o sin los conocimientos necesarios, siempre bajo vigilancia o después de que hayan recibido instrucciones para garantizar un funcionamiento seguro y para la comprensión de los peligros inherentes a este. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento destinados a ser efectuados por el usuario no deben ser realizados por niños.
- Antes de instalar la máquina, comprobar que la zona destinada sea compatible con las dimensiones y el peso de la misma.
- No instalar la máquina cerca de fuentes de calor.
- No utilizar el aparato con las manos mojadas o con los pies descalzos.
- Antes de proceder a la limpieza y/o al mantenimiento de la máquina se debe retirar cualquier protección y **comprobar que el interruptor general esté en la posición de apagado, «OFF» (O)**, para cortar la alimentación eléctrica a la máquina durante la intervención del operador.
- El sistema de suministro eléctrico del comprador debe estar provisto de un sistema de desconexión automática aguas arriba del interruptor general de la máquina, y de una instalación adecuada de puesta a tierra que cumpla con todos los requisitos de las normas para la prevención de accidentes.
- En caso de que se deba intervenir en el interruptor general o cerca de este, cortar la tensión a la línea a la

que esté conectado el interruptor general.

- **No retirar los dispositivos de seguridad.**
- Para evitar riesgos personales, utilizar solo equipos adecuados y conformes con las normas nacionales de seguridad.
- En caso de mal funcionamiento de la máquina o de daños a los componentes, contactar con el distribuidor local o con el fabricante.
- **ESTAS NORMAS DE SEGURIDAD COMPLEMENTAN O COMPENSAN LAS NORMAS DE SEGURIDAD VIGENTES LOCALMENTE.**
- **EN CASO DE DUDA, SOLICITAR SIEMPRE LA INTERVENCIÒN DE PERSONAL ESPECIALIZADO.**
- **CUALQUIER MANIPULACIÒN ELÉCTRICA/ELECTRÒNICA O MECÁNICA EN LA MÁQUINA POR PARTE DEL USUARIO, O EL USO NEGLIGENTE DE LA MISMA, EXIMIRÁ AL FABRICANTE DE CUALQUIER RESPONSABILIDAD Y CONVERTIRÁ AL USUARIO EN EL ÚNICO RESPONSABLE ANTE LOS ÒRGANOS COMPETENTES PARA LA PREVENCIÒN DE ACCIDENTES.**

ESTÁ PROHIBIDO:

- utilizar la máquina sin observar las normas de seguridad vigentes en el país de instalación;
- utilizar la máquina sin conexión de puesta a tierra. El incumplimiento de esta instrucción puede ocasionar una descarga eléctrica;
- sustituir o retirar los adhesivos de seguridad y las placas de datos fijadas directamente sobre la máquina y sobre el embalaje, para una instalación y un uso correctos y seguros;
- tocar los grupos o las boquillas durante el funcionamiento de la máquina. Las varillas solo deben manejarse mediante las asas correspondientes. Las bebidas dispensadas y/o algunas partes de la máquina están calientes y pueden causar quemaduras;
- retirar o manipular cualquier elemento de la máquina, y realizar modificaciones arbitrarias. Si es necesario, contactar con el técnico autorizado y especializado de zona;
- tirar del cable de alimentación para desconectar el enchufe;
- usar adaptadores, tomas múltiples y/o alargadores;
- utilizar la máquina si el cable de alimentación eléctrica está agrietado o dañado;
- dejar que la máquina sea utilizada por niños o personal no cualificado;
- exponer la máquina a los agentes atmosféricos (sol, lluvia, etc.);
- dejar la máquina en lugares donde la temperatura ambiente sea igual o inferior a 0 °C, puesto que el agua residual en la caldera podría congelarse y causar daños;

- instalar la máquina en lugares donde se utilicen chorros de agua que podrían llegar a la máquina;
- utilizar la máquina si alguna puerta o algún panel no cierra correctamente;
- introducir cucharas, tenedores u otros utensilios en las partes internas de la máquina;
- utilizar la máquina sin conexión de puesta a tierra;
- obstruir las aberturas de ventilación: dejar al menos 10 cm de espacio entre la máquina y las paredes, y por lo menos 5 cm a ambos lados, para permitir una ventilación adecuada.

PARA UN FUNCIONAMIENTO CORRECTO, USAR:

- solo café molido.
- Solo agua fría de la red, convenientemente ablandada (~7 grados franceses).
- Solo recambios originales de Vibiemme S.r.l.

El incumplimiento de estas instrucciones excluye la posibilidad de beneficio de la garantía y declina cualquier responsabilidad del fabricante o del técnico de mantenimiento.

VIBIEMME S.R.L. DECLINA TODA RESPONSABILIDAD EN LOS SIGUIENTES CASOS:

- si la máquina se utiliza de modos distintos a los descritos en este manual;
- si no se respetan las indicaciones de seguridad y de mantenimiento;
- si no se utilizan recambios originales de Vibiemme;
- si EL INSTALADOR o EL TÉCNICO DE MANTENIMIENTO no están autorizados y especializados.

- **EL INSTALADOR o el TÉCNICO DE MANTENIMIENTO deberán informar al fabricante sobre los POSIBLES FALLOS DE FUNCIONAMIENTO o sobre usos inadecuados que podrían afectar a la seguridad original del sistema.**

- **COMPROBAR las condiciones de los componentes y, si son defectuosos, detener la instalación y pedir su sustitución.**

- **Si la máquina no se va a utilizar durante un largo período de tiempo, es necesario desconectar la alimentación eléctrica e hídrica, si están conectadas.**

1.1,
DESCRIPCIÓN DE LOS SÍMBOLOS.

La información relativa a las operaciones de riesgo indicadas en este manual está marcada con los siguientes símbolos que indican:

Peligro debido a la **electricidad.**

ATENCIÒN
Peligro general o informaciones varias.

Peligro **térmico** (quemaduras).

ADVERTENCIA
Peligro de daños a la máquina.

1.2,
USO PREVISTO.

La máquina de café ha sido realizada y diseñada por operadores profesionales y únicamente para la dispensación de café expreso y para la preparación de bebidas calientes (té, capuchino, etc.), por medio de agua caliente o dispensación de vapor.
Solo deberá emplearse para este uso. Cualquier otro uso se considerará inadecuado y, por lo tanto, peligroso.

1.3,
USO INCORRECTO.

La máquina de café se ha realizado y diseñado para un uso exclusivamente alimentario y, por lo tanto, está prohibido:

- introducir líquidos distintos del agua;
- calentar bebidas u otras sustancias no alimenticias;
- introducir en los portafiltros sustancias molidas que no sean café;
- colocar en la superficie para tazas objetos que no sean tazas o tacitas;
- apoyar contenedores con líquidos en la superficie para tazas;
- obstruir las rejillas de ventilación con paños u otros objetos;
- cubrir la superficie para tazas con trapos;
- tocar con las manos las zonas de dispensación;
- utilizar la máquina si está muy húmeda.

IMPORTANTE
EN ESTA SECCIÒN HEMOS ENUMERADO ALGUNAS SITUACIONES DE USO INCORRECTO RAZONABLEMENTE PREVISIBLES. SIN EMBARGO, AL USAR LA MÁQUINA SE DEBEN RESPETAR LAS INDICACIONES DEL APARTADO «USO PREVISTO».

1.4,
NORMATIVAS DE REFERENCIA.

- La máquina y sus dispositivos de seguridad se han fabricado de conformidad con las normas indicadas en la declaración de conformidad.

1.5,
PREDISPOSICIONES A CARGO DEL COMPRADOR.

a) Predisposición del lugar de instalación.

- El comprador debe predisponer una superficie de apoyo para la máquina, como se indica en el capítulo de instalación.

b) Predisposición eléctrica.

- La instalación eléctrica de alimentación debe ser conforme a lo indicado por las normas nacionales vigentes del lugar y debe disponer de una puesta a tierra eficiente.
- Colocar en la línea de alimentación, aguas arriba de la máquina, un dispositivo de estrangulamiento omnipolar.

Los cables eléctricos de alimentación deben tener las dimensiones adecuadas en función a la corriente máxima requerida por la máquina, de modo que la caída de tensión total, a plena carga, resulte inferior al 2 %.

c) Predisposición hídrica.

- Es necesario predisponer una pileta de descarga, dotada del correspondiente sifón, y una red hídrica de alimentación que proporcione agua adecuadamente ablandada, con una válvula de estrangulamiento situada aguas arriba de la máquina.

1.6,
OPERACIONES DE EMERGENCIA EN CASO DE INCENDIO.

a) En caso de incendio, cortar la tensión de la máquina apagando el interruptor general.

b) Apagar el incendio usando extintores adecuados.

Con la máquina bajo tensión está absolutamente prohibido tratar de apagar el incendio con agua.

1.7,
RIESGO DE EXPLOSIÓN.

- La máquina no es adecuada para usarse en ambientes con riesgo de explosión.

1.8,
NIVEL DE PRESIÓN ACÚSTICA.

La máquina se ha fabricado para mantener un nivel de presión acústica continuo equivalente ponderado A(dB) por debajo del límite máximo permitido de 70 dB.

1.9,
VIBRACIONES.

La máquina está dotada de patas de goma antivibración. Durante el trabajo normal no genera vibraciones perjudiciales para el operador o para el ambiente.

2,
ZONAS DEL OPERADOR / PELIGRO RELATIVO.

2.1,
ZONAS DEL OPERADOR.

La máquina funciona con un solo operador que, durante el funcionamiento, se encuentra delante de esta para poder realizar fácilmente las operaciones de preparación de café u otras bebidas calientes.

2.2,
ZONAS CON PELIGRO RESIDUAL.

Las zonas con peligro residual son las zonas que no pueden protegerse debido al particular tipo de producción. En lo que respecta a la máquina de café, son las siguientes:

- la zona de los grupos durante la dispensación de café;
- la zona de la varilla de vapor durante el calentamiento de bebidas;
- la zona de dispensación de agua caliente.

En estas tres zonas existe peligro de quemaduras.

2.3,
ZONAS PELIGROSAS.

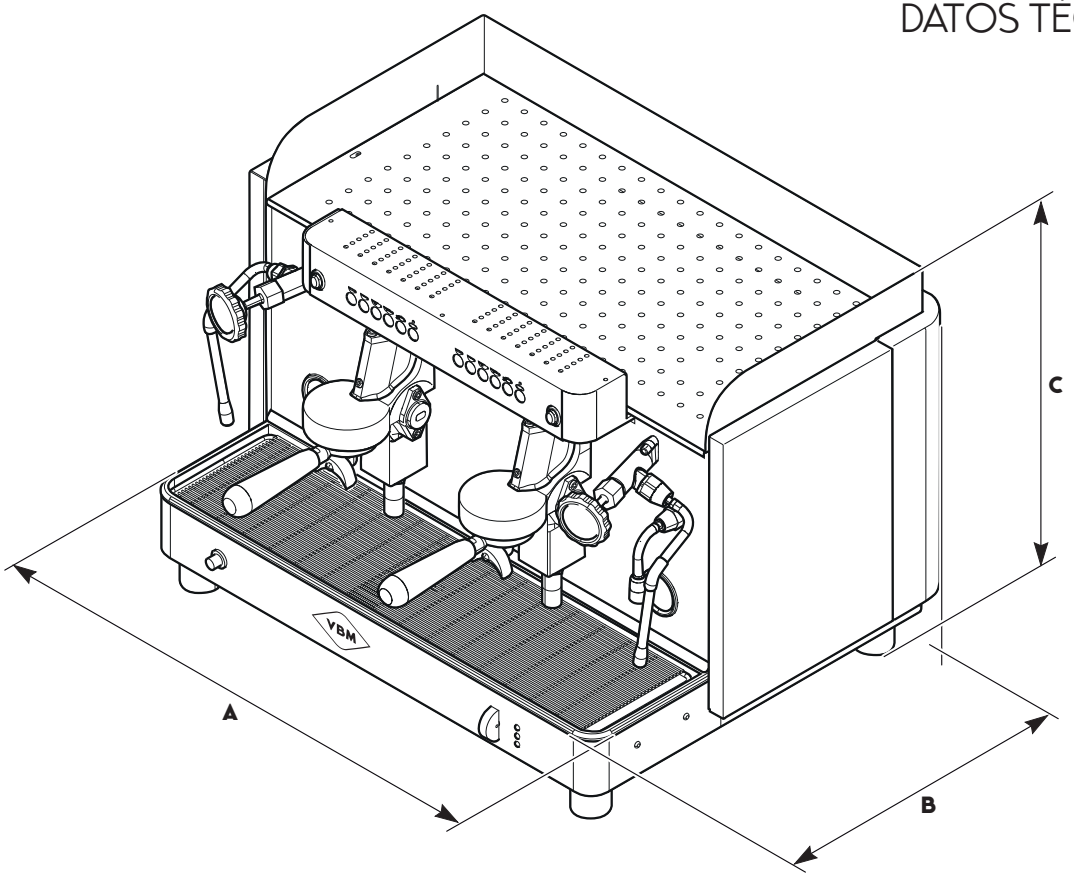
Las zonas peligrosas son todas las zonas situadas dentro de la máquina, bajo las protecciones de seguridad, en las que el técnico puede operar durante las operaciones de reparación.
Estas zonas son competencia exclusiva del técnico.

3.
DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA.

A continuación se indican las características principales de la máquina de café expreso semiautomática de dispensación controlada por palanca.

- Caldera de cobre con intercambiadores de calor para el calentamiento del agua destinada para la dispensación de café y para la producción de agua caliente y vapor.
- Carga de la caldera mediante bomba giratoria que se activa automáticamente al encender la máquina.
- Sonda de nivel de agua en la caldera servicios.
- **El elemento de calentamiento** de la caldera servicios está constituido por una resistencia eléctrica sumergida en el agua de la caldera: esta permite el calentamiento del agua y la producción de vapor.
- **Grupos de dispensación** de latón cromado.
- **Bomba** giratoria.
- **Varillas de vapor** de acero inoxidable con volante para la dispensación de vapor.
- Conexión directa a la red de agua para la carga y descarga del agua.
- **Indicadores luminosos** para el encendido de la máquina y del calentador de tazas eléctrico.
- **Manómetro** que indica la presión de ejercicio de la bomba.
- **Manómetro** que indica la presión de ejercicio de la cadera servicios.
- Botonera de 6 teclas para la dispensación de café y agua caliente.

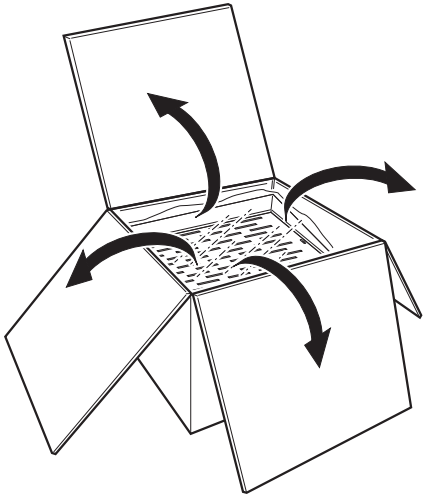
4,
DATOS TÉCNICOS.



	2 Grupos	3 Grupos	4 Grupos
A	73	90	115
B	60	60	60
C	55	55	55

		2 Grupos	3 Grupos	4 Grupos
Peso neto	kg	85	95	105
Tensión de alimentación	V / Hz	240 - 50/60	240 - 50/60	240 - 50/60
Potencia resistencia calentador de tazas	W	200	250	500 (2 X 250)
Potencia bomba eléctrica	W	165	165	165
Capacidad de la caldera	litros	12	18	27
Potencia resistencia caldera	W	4000	5000	5000
Presión de ejercicio de la caldera	Bar	1,2	1,2	1,2
Presión de dispensación de café	Bar	8-11	8-11	8-11
Potencia total	W	4400	5500	5800
Absorción máxima	A	18,3	23	24,2

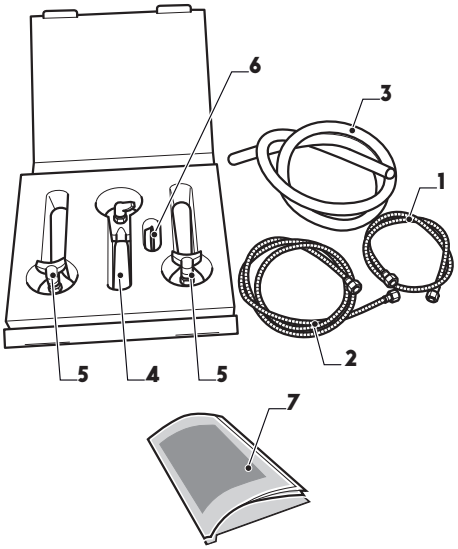
5, DESEMBALAJE Y POSICIONAMIENTO.



5.1, DESEMBALAJE DE LA MÁQUINA.

ATENCIÒN: Las operaciones de desembalaje y de posicionamiento de la máquina deben ser realizadas por un técnico especializado y autorizado.

- Comprobar siempre la integridad del embalaje: informar al transportista de cualquier daño.
- Abrir la parte superior (1) del embalaje.
- Extraer los accesorios: equipo y documentación técnica (manuales).
  Abrir el celofán y levantar la máquina SUJETÁNDOLA POR LA BASE.
- Los elementos del embalaje (cartón, celofán, grapas metálicas, etc.) pueden cortar o causar daños si no se manejan con cuidado o si se usan incorrectamente; mantener lejos del alcance de los niños o de personas no autorizadas.



5.2, SUMINISTRO.

1 Tubo flexible de carga de agua L = 100 cm. (39,37 in.).
2 Tubo flexible de carga de agua L = 180 cm. (70,86 in.).
3 Tubo de goma con espiral metálica L =180 cm. (70,86 in.).
4 Portafiltro 1 café.
n.° 2 para versión de cuatro grupos.
5 Portafiltro 2 cafés.
n.° 2 para versión de dos grupos.
n.° 3 para versión de tres grupos.
n.° 4 para versión de cuatro grupos.
6 Filtro ciego.
7 Manual de instrucciones.

5.3,
POSICIONAMIENTO DE LA MÁQUINA.

Colocar la máquina en su ubicación final, comprobando que:

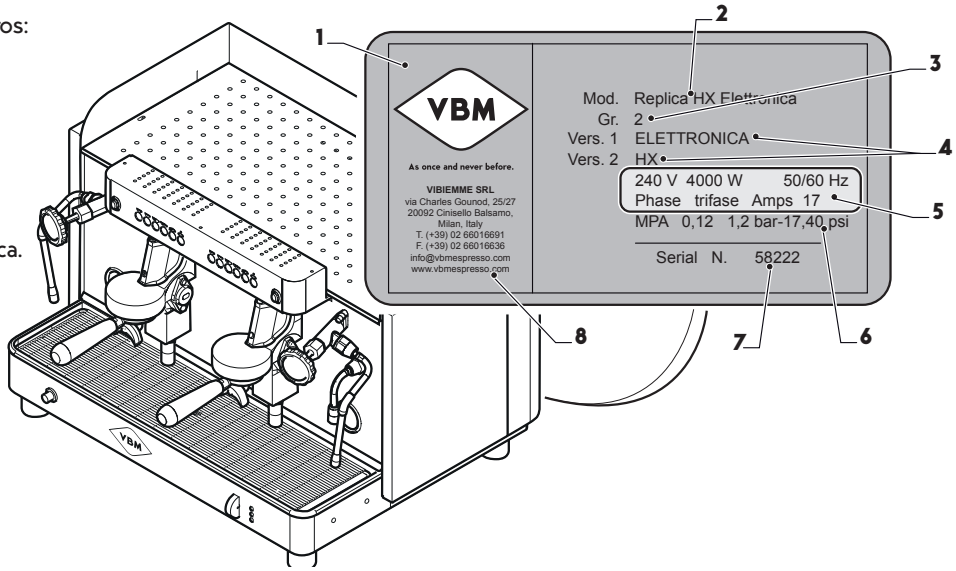
- el mueble de apoyo sea suficientemente resistente y estable, teniendo en cuenta el peso de la máquina, y que no esté inclinado;
- se deje el espacio necesario entre la máquina y las paredes circundantes para permitir al técnico la realización de las eventuales operaciones de mantenimiento/reparación sin tener que mover la máquina;
- el piso superior de la máquina (calentador de tazas) no debe estar a más de 150 cm del suelo;
- prever cerca la máquina un cajón para los posos de café y un espacio para el molinillo-dosificador;
- prever cerca de la máquina un cuadro para la conexión eléctrica, una pileta de descarga de agua y un grifo para la conexión hídrica.

6,
IDENTIFICACIÓN DE LA MÁQUINA.

En el suministro de la máquina se incluye una placa de matrícula (1) que debe colocarse en una zona visible.

La placa (1) incluye los siguientes datos:

2 Modelo.
3 Número de grupos.
4 Versión de la máquina 1: electrónica.
Versión de la máquina 2: HX.
5 Características eléctricas.
6 Presión de alimentación hídrica.
7 Número de serie.
8 Dirección del fabricante.



ESP

7,
IDENTIFICACIÓN DE LOS COMPONENTES.

Leyenda:

1 **Conmutador de 3 posiciones.**

- Colocado en « » da tensión a la máquina, las resistencias para el calentamiento de los grupos se encienden y la carga automática del agua está activada; el led (**2**) se enciende.

- Colocado en « », además de las demás funciones activas, se activa el calentamiento de la caldera de vapor; el led (**3**) se enciende.

- Colocado en « », además de las demás funciones activas, se activa el calentador de tazas; el led (**4**) se enciende.

5 Grifo de vapor.

6 Varilla de vapor.

7 Varilla de agua caliente.

8 Manómetro presión caldera.

9 Manómetro presión bomba.

10 Calentador de tazas.

11 Rejilla con cubeta.

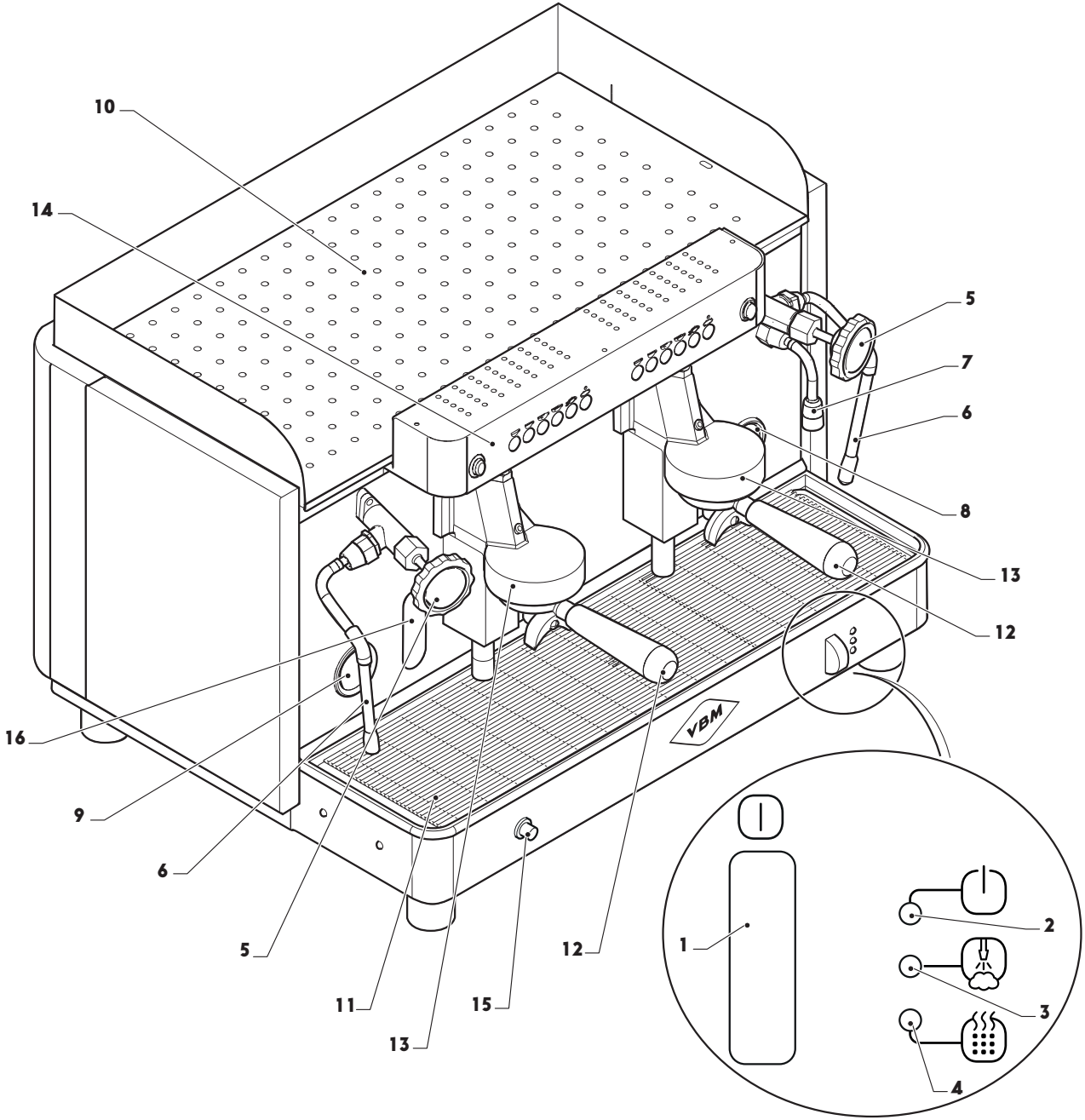
12 Portafiltro.

13 Grupo para dispensación de café.

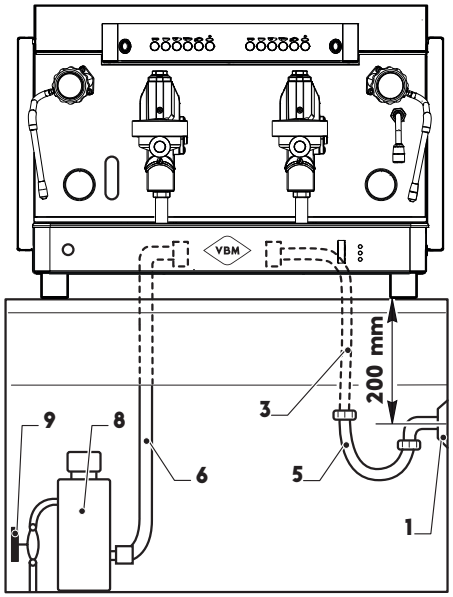
14 Botonera.

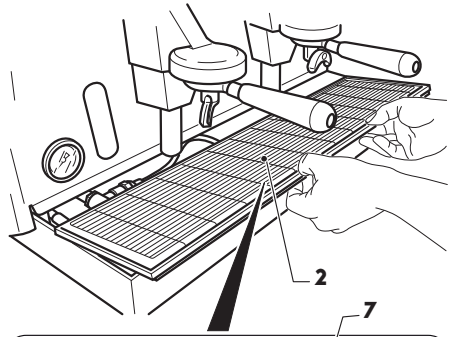
15 Botón de carga agua manual en la máquina.

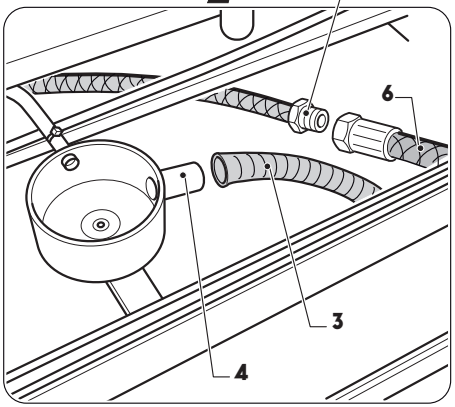
16 Indicador de nivel de agua en la caldera.



ESP







8, CONEXIONES.

ATENCIÒN: Las operaciones de conexión de la máquina deben ser realizadas por un técnico especializado y autorizado.

8.1, CONEXIÓN HÍDRICA.

Descarga

En las proximidades de la máquina debe predisponerse una pileta de descarga de agua (1) con sifón.

ATENCIÒN: El sifón de desagüe debe colocarse al menos 20 cm por debajo de la superficie de apoyo de la máquina.

- Retirar la cubeta (2) con la rejilla.
- Conectar el tubo (3) de descarga suministrado al racor (4) de la máquina y el otro extremo al sifón de desagüe (5) previamente colocado, controlando que el tubo de descarga fluya libremente, sin restricciones o impedimentos.

Carga

ADVERTENCIA: Es obligatorio conectar la máquina a una red hídrica de alimentación con agua potable, adecuadamente ablandada, con una dureza máxima de 3,5/5° franceses (60/85 ppm).
Comprobar que la presión de suministro no supere los 2 bar (0,2 MPa). Si la presión es mayor, instalar un reductor de presión.

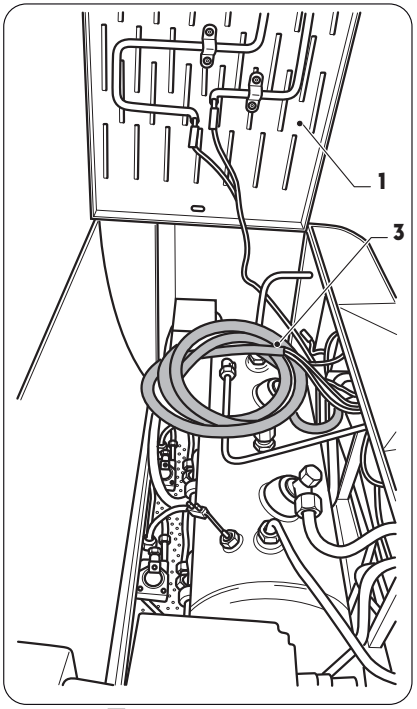
- Conectar el tubo de carga (6) suministrado al racor (7) presente en la máquina, y el otro extremo a un ablandador (8).

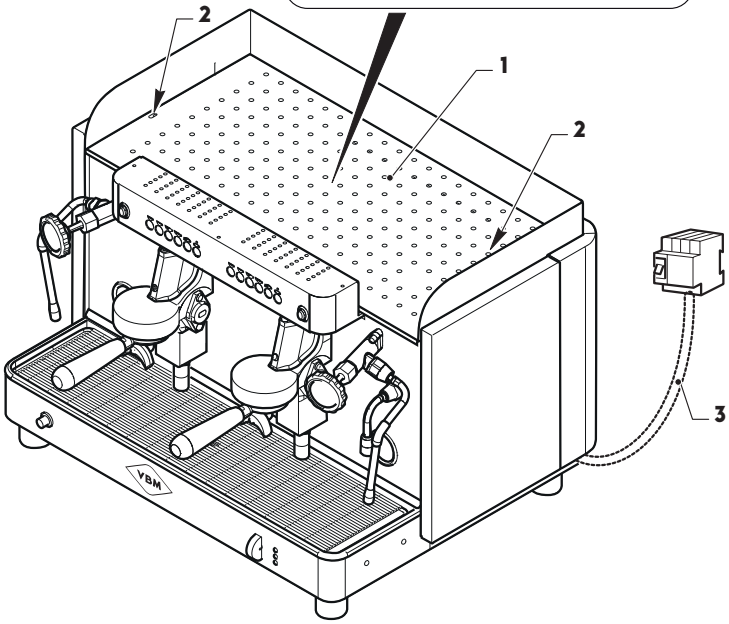
ATENCIÒN: La instalación hídrica de alimentación deberá tener una válvula (9) de estrangulamiento, situada aguas arriba del ablandador, para separar la instalación hídrica de la máquina.

8.2,
CONEXIÓN ELÉCTRICA.

- **Comprobar que todos los interruptores estén en la posición «OFF» antes de conectar la máquina a la instalación eléctrica.**
- **Es obligatoria la conexión de puesta a tierra, así como la correspondencia de la instalación con las normativas vigentes en el país de instalación.**
- **Comprobar que la tensión de alimentación se corresponda con la de la red eléctrica local.**

- Retirar las rejillas situadas en el calentador de tazas (1).
- Desatornillar los dos tornillos (2) y levantar el calentador de tazas (1).
- Desenrollar el cable eléctrico (3) presente en el interior y sacarlo por la parte inferior de la máquina.
- Conectar el cable eléctrico (3) a un enchufe pentapolar de 16A (no suministrado) y conectarlo a la instalación eléctrica.





ESP

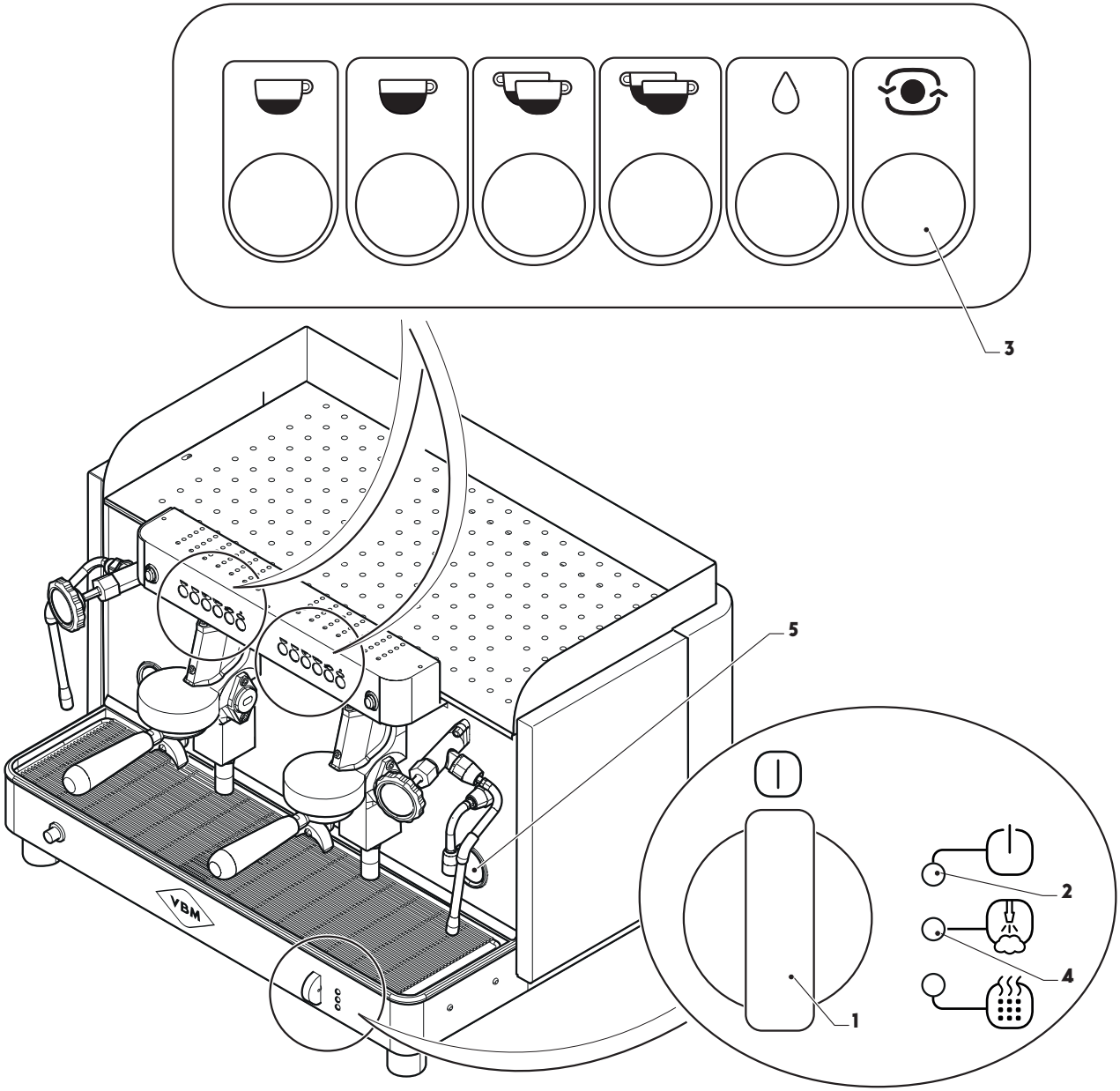
8.3,
PRIMERA PUESTA EN MARCHA.

ATENCIÒN: Las operaciones de la primera puesta en marcha deben ser realizadas por un técnico especializado y autorizado.

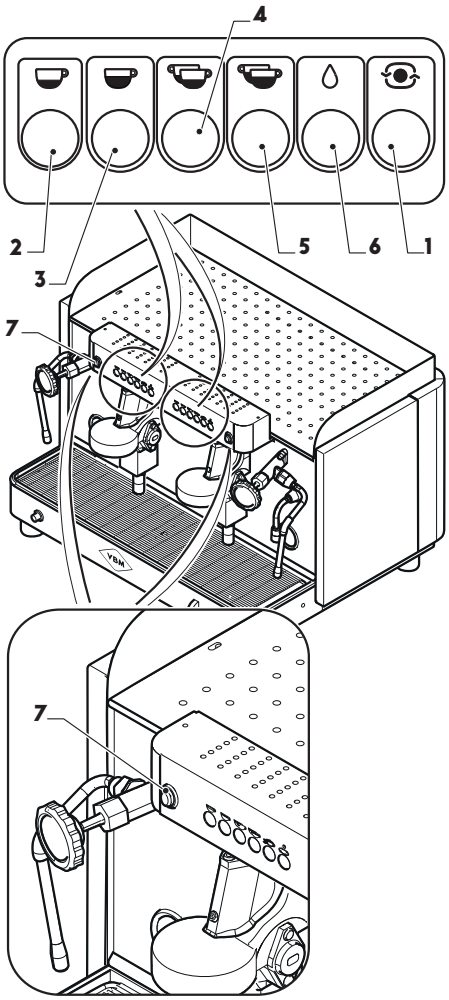
- Abrir el grifo de alimentación hídrica situado aguas arriba de la máquina.
- Colocar el conmutador (1) en posición « », el led (2) se enciende.
- La carga de agua en la caldera inicia automáticamente.

ATENCIÒN: Si no se inicia el llenado en 120 segundos, la máquina entra en estado de alarma y los ledes situados en las botoneras de los grupos se iluminan de forma intermitente.
Apagar y volver a encender la máquina para completar la carga de agua en la caldera.

- Pulsar la tecla « » (3) de dispensación continua y esperar a que salga agua sin burbujas de aire, luego volver a pulsar la tecla « » (3) para detener la dispensación.
- Colocar el conmutador (1) en posición « », el led (4) se enciende para indicar que se ha encendido la resistencia de la caldera.
- Al alcanzarse la temperatura configurada se apaga el led (4) y la presión dentro de la caldera debe ser de 1,2 - 1,3 bar (0,12 - 0,13 MPa) indicada en el manómetro (5).
- Realizar algunas dispensaciones con el grifo de agua y las varillas de vapor, para comprobar que funcionen correctamente (véase el apartado sobre el funcionamiento para saber cómo operar).


3
5
2
4
1
VBM

9. DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS DEL GRUPO.



En cada grupo hay presente una botonera para la dispensación de café.

1 Tecla de dispensación continua/programación « ».
- Pulsando la tecla (1) se inicia la dispensación continua de café, para detener la dispensación volver a pulsar la tecla.
- Si se pulsa y se mantiene pulsado durante 10 segundos, se entra en la fase de programación de las dosis (véase el apartado «PROGRAMACIÓN DE LAS DOSIS»).

2 Tecla de dispensación de café corto « ».
- Pulsando la tecla (2) empieza la dispensación de café; cuando se alcanza la cantidad programada la dispensación se detiene automáticamente.

3 Tecla de dispensación de café largo « ».
- Pulsando la tecla (3) empieza la dispensación de café; cuando se alcanza la cantidad programada la dispensación se detiene automáticamente.

4 Tecla de dispensación de dos cafés cortos « ».
- Pulsando la tecla (4) empieza la dispensación de café; cuando se alcanza la cantidad programada la dispensación se detiene automáticamente.

5 Tecla de dispensación de dos cafés largos « ».
- Pulsando la tecla (5) empieza la dispensación de café; cuando se alcanza la cantidad programada la dispensación se detiene automáticamente.

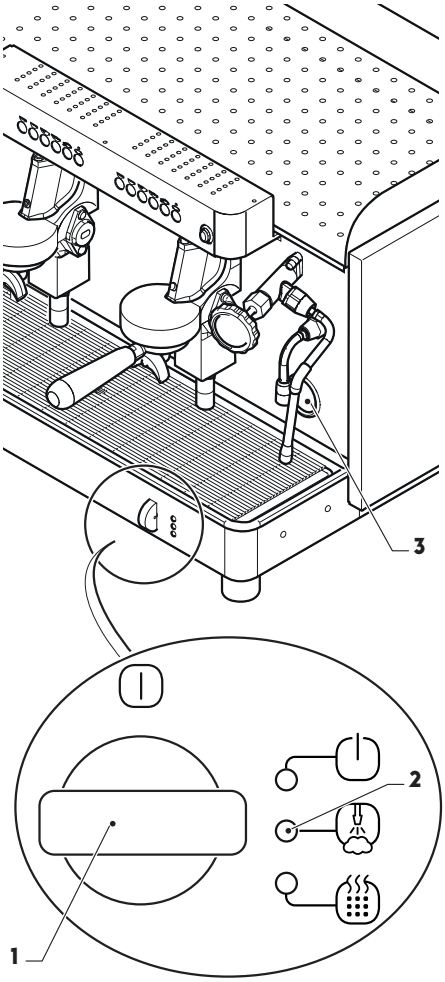
6 Tecla de dispensación de agua caliente « »
- Pulsando la tecla (6) empieza la dispensación de café; cuando se alcanza la cantidad deseada, volver a pulsar la tecla (6) para detener la dispensación.

7 Interruptor de la dispensación de café en manual.
- En caso de avería de la tarjeta electrónica también se puede dispensar café; pulsando el interruptor (7) empieza la dispensación; cuando se alcanza la cantidad deseada, volver a pulsar la tecla (7) para detener la dispensación.

10,
PUESTA EN MARCHA DE LA MÁQUINA.

- Comprobar que el grifo de alimentación hídrica situado aguas arriba de la máquina esté abierto.

- Poner en marcha la máquina girando el conmutador (1) en « ».
- Automáticamente se inicia el calentamiento del agua presente en la caldera, indicado por la iluminación del led (2).
- Esperar hasta que se alcance la temperatura establecida, que se indica mediante el apagado del led (2). La presión indicada en el manómetro (3) debe ser de aprox. 1,2 - 1,3 bar (0,12 - 0,13 MPa).



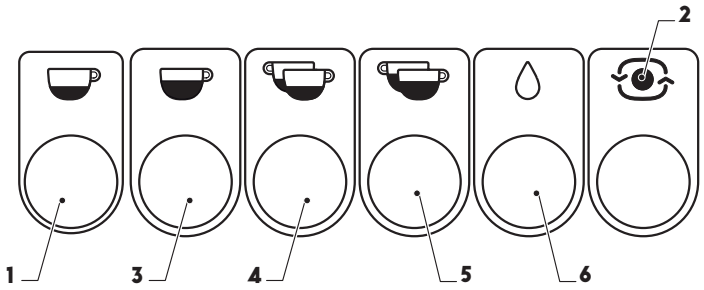
ESP

11,
PROGRAMACIÓN DE LAS DOSIS.

Es posible memorizar la cantidad de café dispensada para todas las teclas presentes en la botonera, excepto para la tecla de dispensación continua « ».

ATENCIÒN: Programando la primera botonera de la izquierda se programan automáticamente las demás botoneras de la máquina.
Para la máquina de 4 grupos, programando la primera botonera de la izquierda también se programa la segunda botonera; programando la tercera botonera de la izquierda también se programa la cuarta botonera.
También se puede personalizar la cantidad de café dispensado por cada botonera repitiendo para cada una de ellas las fases de programación de las dosis.

- Montar en el grupo el portafiltro con café (véase el apartado FUNCIONAMIENTO).
- Colocar una tacita o dos, en función de la programación que se vaya a realizar.
- Pulsar antes de 30 segundos la tecla « » (1) que se ha de programar; empieza la dispensación de café; el led (2) se apaga.
- Cuando se alcance la cantidad deseada de café, volver a pulsar la tecla seleccionada previamente para detener la dispensación; el led (2) parpadea y luego se enciende con luz fija.
- Repetir las mismas operaciones para las otras teclas « » (3), « » (4), « » (5) y « » (6), presentes en la botonera.
- Tras 30 segundos sin utilizar las teclas, la máquina sale automáticamente de la fase de programación.



ESP

12, FUNCIONAMIENTO.

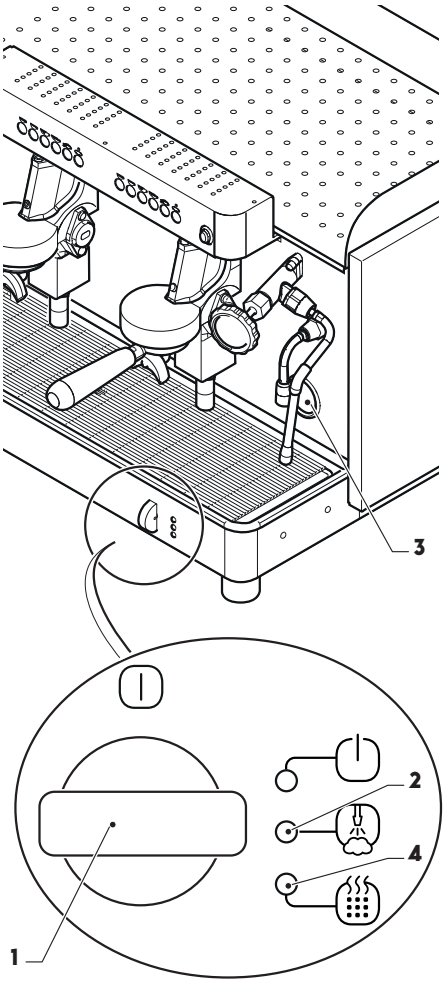
12.1, PREPARACIÓN DE LA MÁQUINA.

- Comprobar que el grifo de alimentación hídrica situado aguas arriba de la máquina esté abierto.

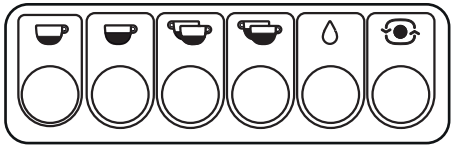
- Poner en marcha la máquina girando el conmutador (1) en « ».
- Automáticamente se inicia el calentamiento del agua presente en la caldera, indicado por la iluminación del led (2).
- Esperar hasta que se alcance la temperatura establecida, que se indica mediante el apagado del led (2). La presión indicada en el manómetro (3) debe ser de aprox. 1,2 - 1,3 bar (0,12 - 0,13 MPa).

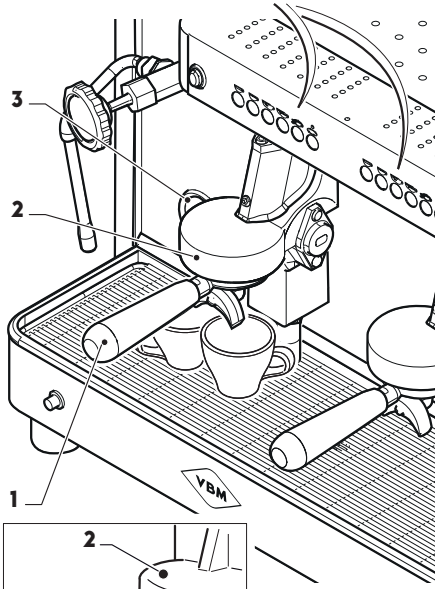
- Colocar el conmutador (1) en posición « » para poner en funcionamiento las resistencias del calentador de tazas, el led (4) se enciende.
- Colocar los portafiltros en los grupos correspondientes.
- Colocar las tazas boca arriba.

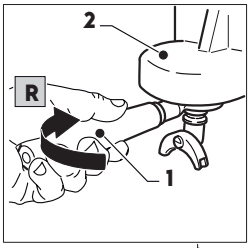
ATENCIÒN: En el piso del calentador de tazas se pueden colocar solo tacitas, tazas o vasos. No es posible colocar otros objetos.
Secar los objetos antes de colocarlos en el piso del calentador de tazas.

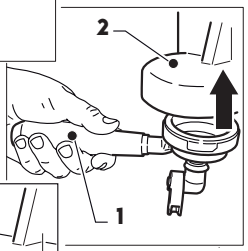


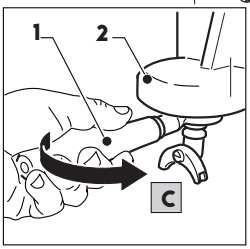
ESP











12.2, PREPARACIÓN DE CAFÉ.

- Retirar el portafiltro (1) del grupo (2) girándolo en el sentido indicado por la flecha «R».
- Desechar los posibles posos presentes.
- Llenar el portafiltro con la dosis de café (una dosis para un café, dos dosis para dos cafés).
- Limpiar el borde del portafiltro para eliminar los restos de café y asegurarse de que la perfecta estanqueidad entre el portafiltro y el grupo.
- Montar el portafiltro (1) en el grupo (2) levantándolo para introducir las lengüetas en la sede correspondiente del grupo (2) y, a continuación, girar el portafiltro (1) hasta el tope en el sentido indicado por la flecha «C».
- Colocar una o dos tazas calientes bajo el portafiltro, según el tipo de portafiltro utilizado.

- Pulsar una de las teclas « », « », « » o « » para iniciar la dispensación de café.
  Cuando se alcanza la cantidad programada la dispensación se detiene automáticamente.

- Se recomienda quitar el portafiltro de la máquina, realizar una dispensación en vacío para limpiar el cabezal de infusión y, a continuación, volver a montar el portafiltro.

ATENCIÒN: Una vez introducido el portafiltro en el grupo, realizar de inmediato la dispensación de café; dejar el café en el portafiltro sin realizar de inmediato la dispensación hará que se queme el polvo de café, y el café dispensado estará amargo.

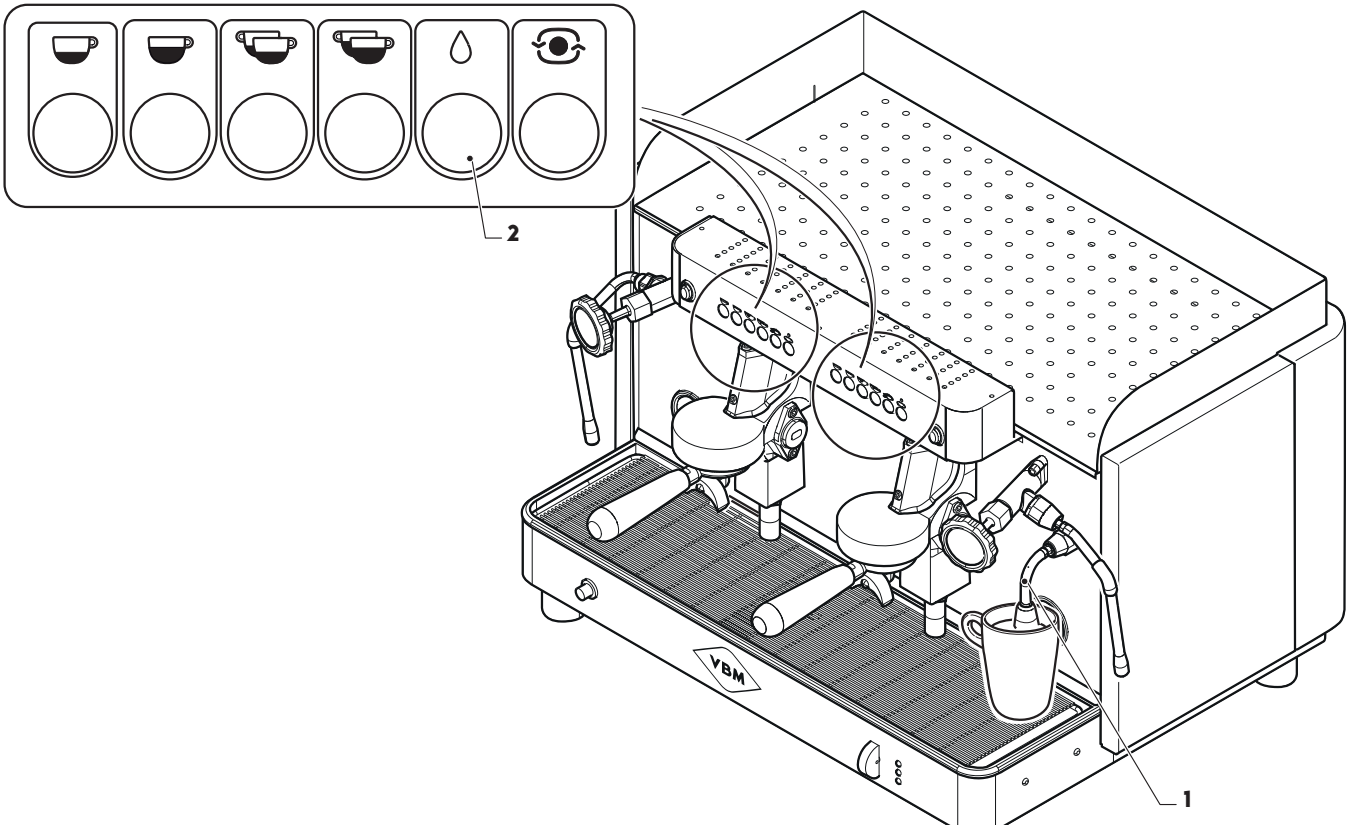
Tener cuidado de no tocar el grupo (2). Peligro de quemaduras.

ATENCIÒN: Durante la dispensación de café, la presión de la bomba, indicada en el manómetro (3), debe ser de 9 ± 0,5 bar.

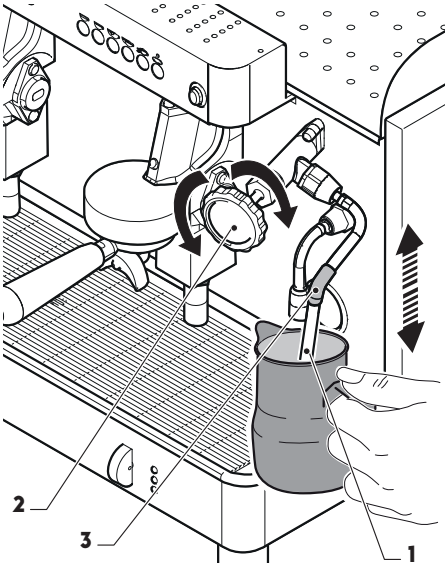
12.3,
DISPENSACIÓN DE AGUA CALIENTE.

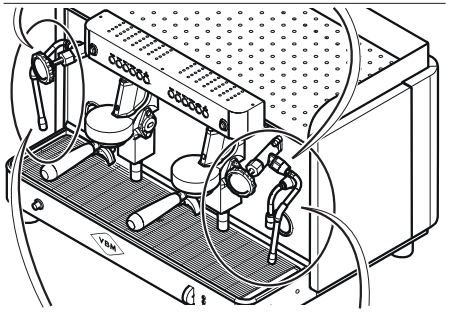
La varilla (1) está muy caliente; peligro de quemaduras.

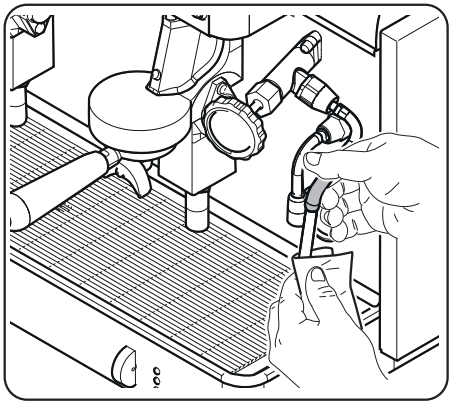
- Colocar una jarra bajo la varilla (1).
- Pulsar la tecla « » (2), se inicia la dispensación de agua caliente.
  Cuando se alcanza la cantidad programada la dispensación se detendrá automáticamente.



ESP







12.4, DISPENSACIÓN DE VAPOR.

—

- Girar la varilla de vapor (1) hacia la cubeta y, a continuación, realizar una breve dispensación de vapor en vacío girando el grifo (2) en sentido antihorario para eliminar los posibles restos de agua presentes dentro del circuito.

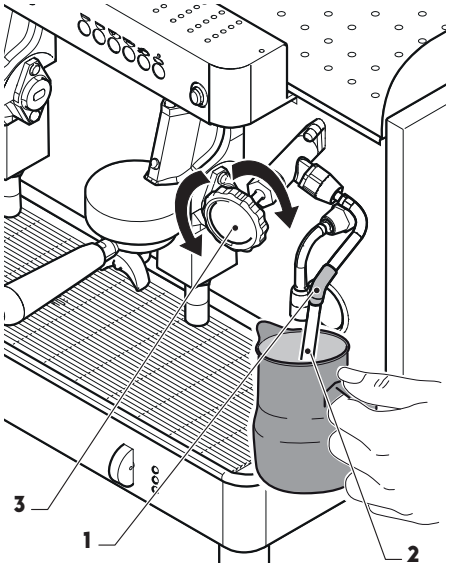
La varilla (1) está muy caliente.
Desplazar la varilla solo mediante la correspondiente protección de goma (3); peligro de quemaduras.

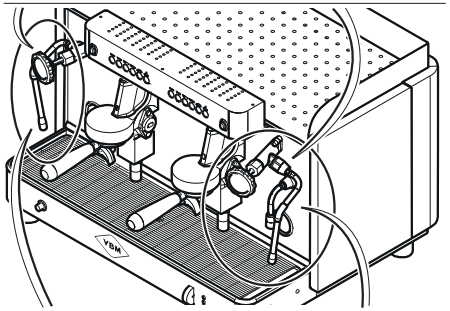
- Retirar la varilla de vapor (1) hacia fuera y, a continuación, poner una taza o una jarra llena de líquido para calentar debajo de la varilla (1).
- Sumergir completamente la boquilla de la varilla de vapor en el líquido y abrir lentamente el grifo (2) girándolo en sentido antihorario.
- Una vez alcanzada la temperatura deseada, cerrar el grifo (2) girándolo en sentido horario.
- Girar la varilla de vapor (1) hacia la cubeta y, a continuación, realizar una breve dispensación de vapor en vacío para limpiar el interior del chorro y, posteriormente, limpiar la varilla (1) con un paño húmedo para evitar la formación de incrustaciones difíciles de eliminar.

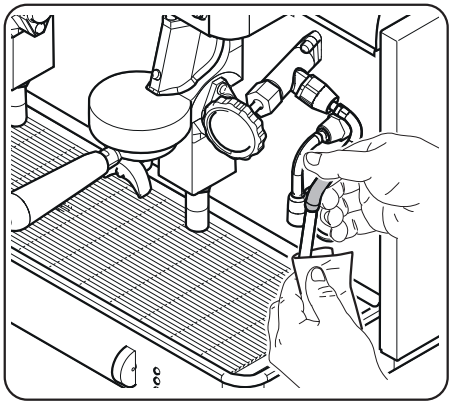
12.5,
PREPARACIÓN DE CAPUCHINO.

La varilla (2) está muy caliente.
Desplazar la varilla solo mediante la correspondiente protección de goma (1); peligro de quemaduras.

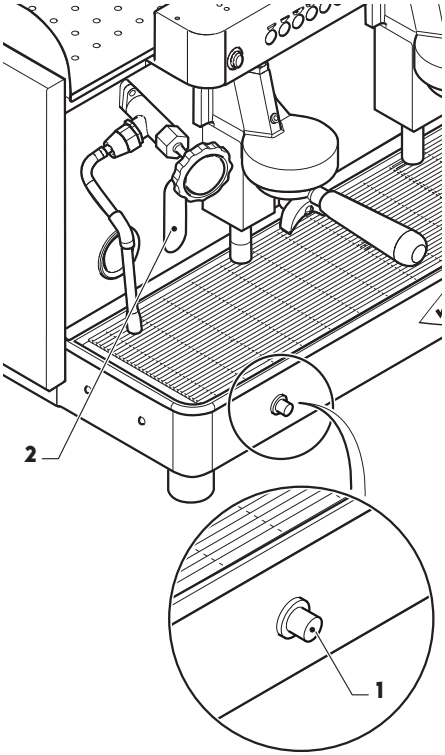
- Echar leche fresca en una jarra resistente al calor, preferiblemente de acero inoxidable.
- Sumergir la varilla (2) completamente en la leche y girar el grifo (3) en sentido antihorario, en función de la cantidad de vapor que se desee.
- Una vez alcanzada la temperatura deseada, cerrar la dispensación de vapor girando el grifo (3) en sentido horario.
- Verter el contenido de la jarra en una taza que contenga un café expreso recién dispensado.
- Girar la varilla de vapor (2) hacia la cubeta y, a continuación, realizar una breve dispensación de vapor en vacío para limpiar el interior del chorro y, posteriormente, limpiar la varilla (2) con un paño húmedo para evitar la formación de incrustaciones difíciles de eliminar.







ESP



12.6,
CARGA MANUAL DE AGUA.

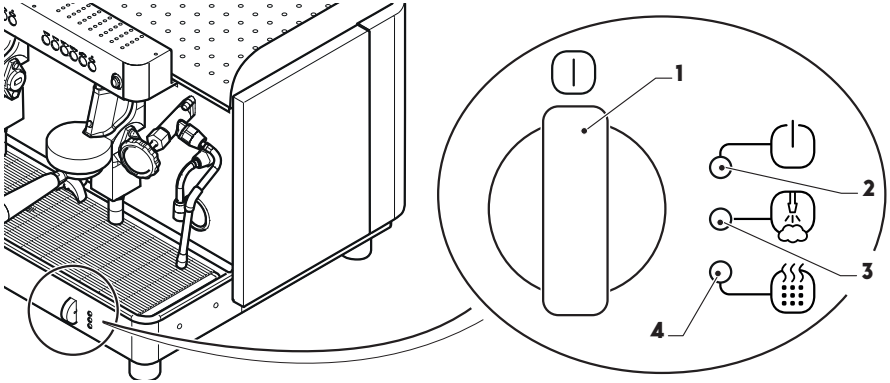
En caso de avería de la tarjeta electrónica, la máquina está provista de una tecla para llenar manualmente de agua la caldera.

- Pulsar la tecla (1) para cargar el agua en la caldera; cuando se alcance el nivel máximo indicado en el indicador (2), soltar la tecla (1).

12.7,
APAGADO.

ATENCIÒN: Antes de apagar la máquina es necesario realizar las operaciones de limpieza indicadas en el capítulo correspondiente.

- Apagar la máquina girando el conmutador (1) en «I»; los ledes (2), (3) y (4) se apagan.
- Desconectar el interruptor diferencial situado aguas arriba de la máquina y cerrar el grifo de alimentación hídrica.



13, LIMPIEZA.

Las operaciones de limpieza deben realizarse con la máquina apagada y fría, y con el interruptor general desconectado en la posición «OFF» y el cable de alimentación eléctrica desconectado de la toma, colocando el enchufe en un lugar visible.

ADVERTENCIA: Un mantenimiento y una limpieza inadecuados, con agua no ablandada, o daños en las partes internas, pueden causar interrupciones súbitas del flujo de agua y chorros inesperados de líquido o de vapor, con consecuencias graves. Prestar atención durante la limpieza y el uso de la máquina!

13.1, INFORMACIÓN GENERAL SOBRE LA LIMPIEZA.

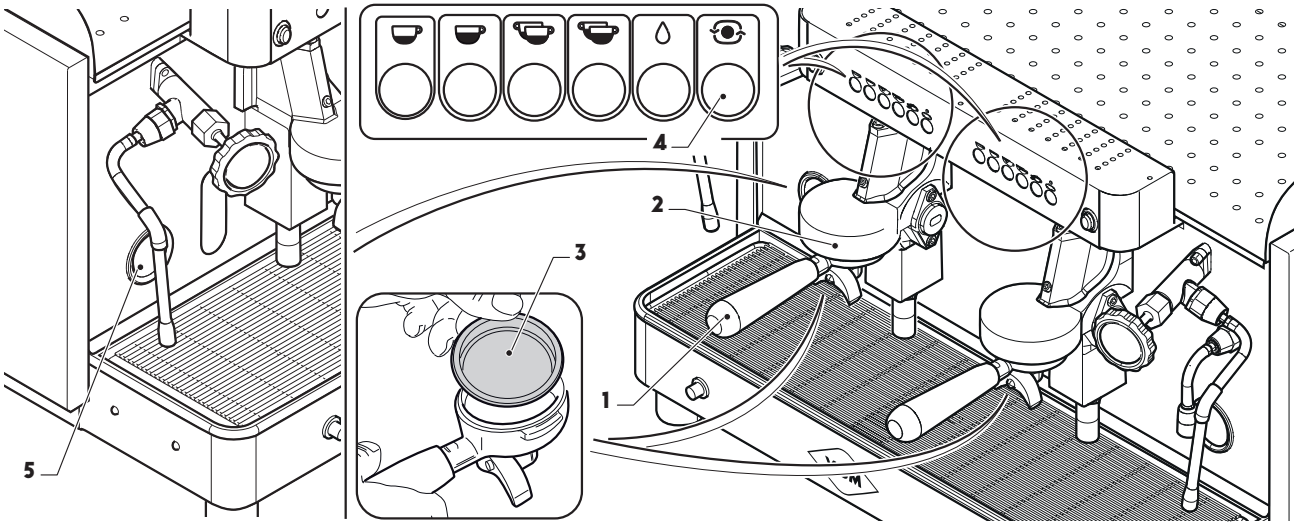
Está prohibido:

- utilizar chorros de agua para la limpieza de la máquina.
- Usar detergentes que contengan alcohol, amoniaco o esponjas abrasivas para limpiar la máquina. Deberán USARSE exclusivamente detergentes específicos para la limpieza de máquinas de café o para la vajilla.
- Los detergentes químicos utilizados para la limpieza de la máquina y/o de la instalación deben utilizarse con cuidado para no dañar los componentes y el medio ambiente (degradabilidad superior al 90 %).
- Limpiar completamente todas las piezas y componentes de la máquina.
- Limpiar regularmente el molinillo-dosificador y comprobar el desgaste de las muelas.

13.2,
LAVADO DEL GRUPO MANUAL.

Al final del turno de trabajo hay que realizar la limpieza de cada grupo con filtro ciego.

- Retirar el portafiltro (1) del grupo (2) y vaciar los restos de café que contenga.
- Retirar el filtro del portafiltro y montar el filtro ciego (3) suministrado.
- Verter en el filtro ciego (3) detergente especial para máquinas de café (consultar las cantidades en las instrucciones del fabricante).
- Poner en marcha la máquina como se indica en los apartados correspondientes.
- Montar el portafiltro (1) con el filtro ciego en el grupo (2).
- Pulsar la tecla « » (4).
- Comprobar en el manómetro (5) que la presión llegue a aprox. 9 bar (0,9 MPa) y, a continuación, detener la dispensación pulsando la tecla « » (4).
- Repetir 4/5 falsas dispensaciones, como se ha indicado anteriormente.
- Retirar el portafiltro (1) de la máquina y vaciar el producto.
- Volver a montar el portafiltro (1) con el filtro ciego en la máquina y repetir 4/5 falsas dispensaciones como se ha indicado anteriormente.
- Retirar el portafiltro (1) de la máquina y quitar el filtro ciego.
- Retirar el portafiltro (1) del grupo (2), retirar el filtro ciego y volver a montar el filtro.
- Dispensar dos cafés para eliminar posibles sabores desagradables.



13.3,
LIMPIEZA DIARIA.

Limpieza de las varillas.

- Limpiar a fondo las varillas (1) y (2) al final del día (e inmediatamente después de cada uso, como se indica en los apartados «dispensación de agua» y «dispensación de vapor») para evitar la formación de bacterias o depósitos que puedan bloquear los orificios del difusor y, por otra parte, para evitar que las bebidas de diferente naturaleza calentadas anteriormente puedan alterar el sabor de las bebidas que se calienten.

Limpieza del grupo dispensador.

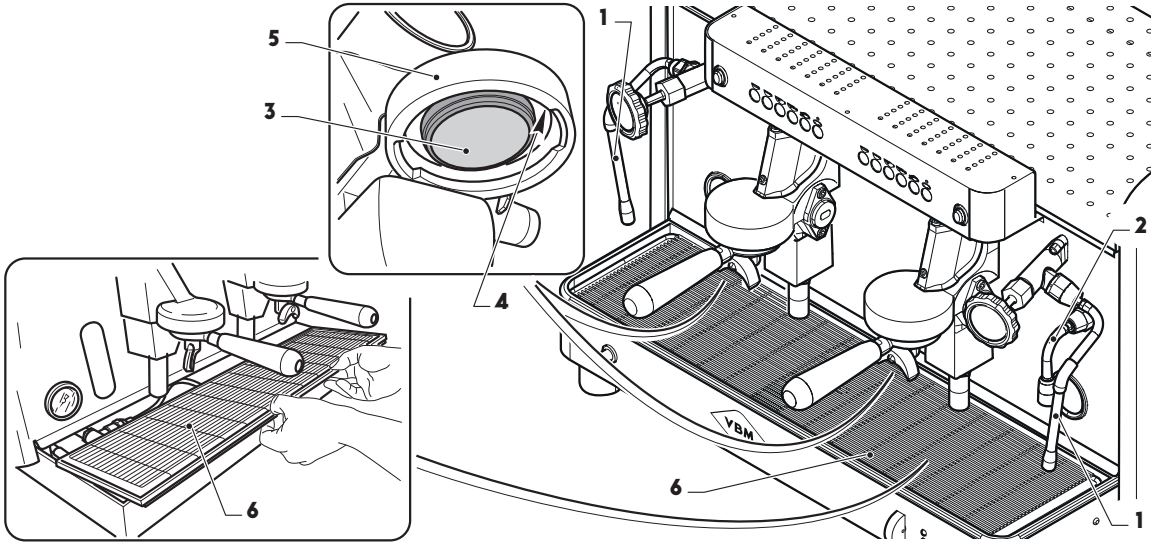
- Limpiar el cabezal de infusión (3), la junta (4) y la guía del portafiltro del grupo dispensador (5) con un paño o esponja y un cepillo adecuado.
- Enjuagar los filtros y portafiltros con agua caliente y un detergente específico para disolver los depósitos de grasa del café.

Limpieza de la cubeta y de la rejilla para tazas.

- Retirar la rejilla (6) con la cubeta y proceder a su limpieza con agua corriente.

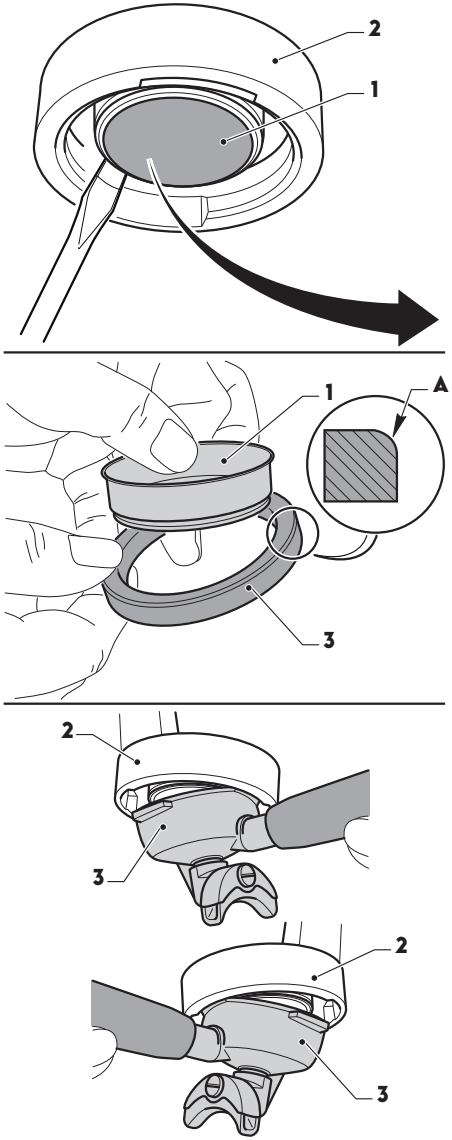
Limpieza del cuerpo.

- Utilizar un paño húmedo, no abrasivo, en todas las superficies. No utilizar productos que contengan alcohol o amoniaco, que podrían dañar los componentes de la máquina.



ESP

14,
CONTROLES Y SUSTITUCIONES.



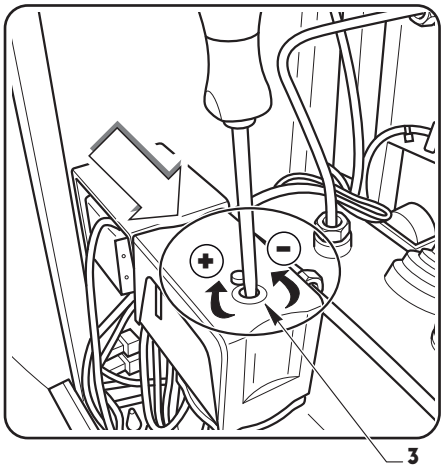
14.1,
SUSTITUCIÓN DEL CABEZAL DE INFUSIÓN.

Al menos cada mes es necesario sustituir el cabezal de infusión (1). Para la sustitución, seguir estos pasos:

- Con un destornillador hacer palanca en el cabezal de infusión (1) y retirarlo del grupo (2) con la junta correspondiente.
- Sustituir el cabezal de infusión (1) y la junta (3).
- Volver a montar la junta en el cabezal de infusión prestando atención a que la parte biselada «A» de la junta se coloque hacia arriba.
- Colocar el cabezal de infusión en el portafiltro.
- Montar el portafiltro (3) en el grupo (2), primero sobre la aleta izquierda, girándolo hasta el tope, y luego sobre la aleta derecha.
- Montar el portafiltro en la máquina como si se estuviera haciendo café y llevarlo hasta el tope para bloquear en la posición el cabezal de infusión con la junta correspondiente.

15, REGULACIONES.

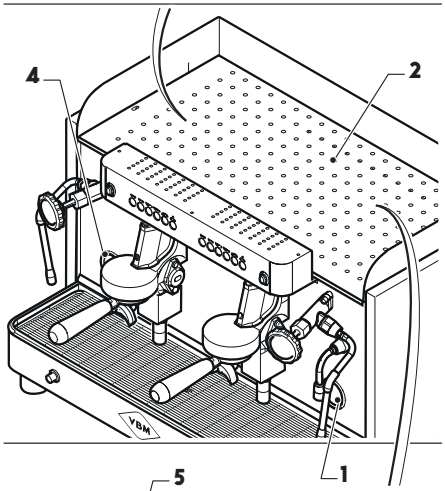
ATENCIÒN: Estas operaciones deben ser realizadas por un técnico cualificado operando con extrema cautela.



15.1, REGULACIÓN DE LA PRESIÓN/TEMPERATURA DE LA CALDERA.

Es posible regular la presión y la temperatura del agua presente en la caldera mediante el presostato, visualizándola en el manómetro (1).

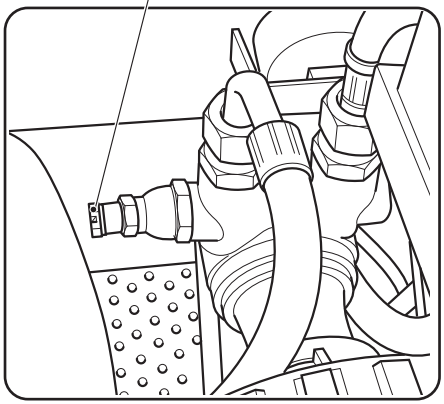
- Retirar el piso del calentador de tazas (2) como se indica en el apartado de instalación.
- Girar el tornillo (3) del presostato en sentido HORARIO para reducir la presión, y en sentido ANTIHORARIO para aumentarla.



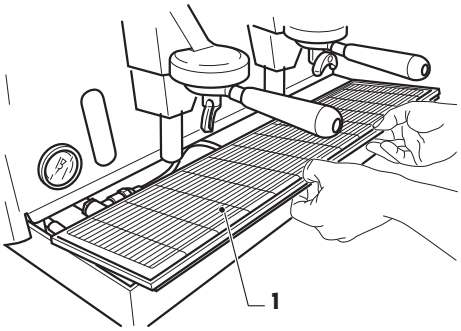
15.2, REGULACIÓN DE PRESIÓN DE LA BOMBA.

Se puede regular la presión de la bomba, que se controla mediante el manómetro (4).

- Retirar el piso del calentador de tazas (2) como se indica en el apartado de instalación.
- Girar el tornillo (5) de la bomba en sentido HORARIO para aumentar la presión, y en sentido ANTIHORARIO para disminuirla.

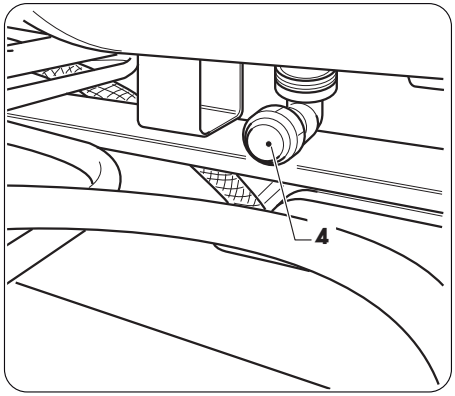


16,
PUESTA FUERA DE SERVICIO TEMPORAL.



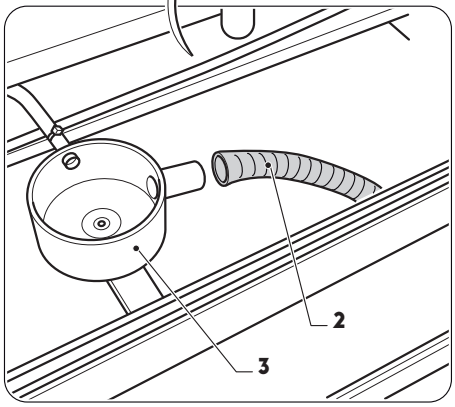
Si se prevé que no se va a usar la máquina durante un largo período de tiempo, es necesario realizar las siguientes operaciones:

- Realizar las operaciones de mantenimiento.
- Cerrar el grifo de alimentación hídrica de la máquina.
- Dispensar un café de cada grupo, sin que el portafiltro esté montado, para quitar agua de los grupos.
- Desconectar la alimentación hídrica y eléctrica.
- Descargar el agua contenida en la caldera como se indica a continuación.



ATENCIÒN: Antes de realizar esta operación, asegurarse de que la máquina de café esté apagada (alimentación eléctrica aguas arriba de la máquina desconectada), que el grifo de alimentación hídrica situado aguas arriba de la misma esté cerrado y que el agua contenida en la caldera esté fría.

- Retirar la rejilla (1) con la cubeta.
- Desconectar el tubo (2) de la pileta de descarga (3).
- Quitar el tapón (4) de descarga caldera y conectar el tubo (3) para descargar toda el agua.
- Volver a colocar el tapón (4) y conectar de nuevo el tubo de descarga (3).
- Cubrir la máquina con un paño de algodón y colocarla en un lugar sin polvo ni humedad.



17,
VOLVER A PONER EN SERVICIO LA MÁQUINA.

Para volver a poner en servicio la máquina, seguir los siguientes pasos:

- Limpiar cuidadosamente la máquina.
- Dispensar agua de la válvula de estrangulamiento situada aguas arriba de la máquina para eliminar los residuos de la tubería.
- Limpiar o sustituir los filtros instalados aguas arriba de la máquina.
- Realizar las operaciones de puesta en funcionamiento como se indica en el apartado correspondiente.

18, GUÍA PARA LA SOLUCIÓN DE ALGUNOS PROBLEMAS.

En caso de mal funcionamiento, apagar la máquina inmediatamente y retirar el enchufe de la toma eléctrica.
Llamar al Centro de servicio autorizado.

	Causa	Solución
No sale agua del grupo.	El grifo de la red hídrica o los grifos de la depuradora están cerrados.	Abrir los grifos.
	El filtro del racor de entrada de agua está obstruido.	Desmontar y limpiar. Comprobar la regeneración de las resinas de la depuradora.
	Tobera obstruida.	Limpiar la tobera.
La caldera no calienta.	Resistencia defectuosa.	Llamar al Servicio de asistencia.
	Interruptor general girado a la posición «OFF».	Girar el interruptor general a la posición «ON».
Aprovechamiento insuficiente del café.	La granulometría del café molido no es correcta (grano demasiado fino o demasiado grueso).	Controlar el tiempo de dispensación y/o regular la molienda.
	Cabezal de infusión y filtros parcialmente obstruidos.	Llamar al Servicio de asistencia.
Se observan pérdidas de las varillas de agua y de vapor con los grifos correspondientes cerrados.	Junta de estanqueidad defectuosa o presencia de un cuerpo extraño en el alojamiento de la junta.	Llamar al Servicio de asistencia.

	Causa	Solución
Se observa la pérdida de agua o de vapor bajo los pomos de los grifos durante la apertura.	Juntas del eje del grifo defectuosas.	Llamar al Servicio de asistencia.
Sale café por los bordes del portafiltro.	En el alojamiento del portafiltro hay residuos de suciedad que impiden la salida de café por la boquilla.	Limpiar.
	Junta del grupo gastada.	Sustituir.
	Cabezales de infusión obstruidos.	Limpiar o sustituir.
El café está demasiado frío.	La máquina no está lista.	Esperar a que se alcance la temperatura.
La dispensación de café no se produce o se produce con demasiada lentitud.	Alimentación hídrica escasa.	Comprobar la línea de alimentación.
	Orificio de dispensación del portafiltro obstruido.	Limpiar bien el portafiltro con un detergente específico y con la ayuda de un palillo de dientes.
	Molienda demasiado fina.	Regular el molinillo.
La máquina no produce vapor.	Tobera de dispensación obstruida.	Limpiar.
	Conductos de dispensación obstruidos.	Llamar al técnico para realizar la descalcificación.
	Grifo de vapor defectuoso.	Llamar al Servicio de asistencia.

	Causa	Solución
La máquina no dispensa agua caliente.	Grifo de alimentación cerrado.	Abrir el grifo.
	Electroválvula de dispensación defectuosa.	Llamar al Servicio de asistencia.
	Conductos de dispensación obstruidos.	Llamar al técnico para realizar la descalcificación.

19. ELIMINACIÓN.

- La puesta en desuso de la máquina debe ser realizada por personal autorizado. La presión del circuito hidráulico se debe reducir por completo, el cable de alimentación debe desconectarse y las sustancias potencialmente nocivas para el medio ambiente deben eliminarse de una forma legal y correcta.
- Guardar la máquina fuera del alcance de los niños o de personas no responsables.
- **Para el desmontaje como residuo, entregar la máquina a un centro autorizado para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos (*). Esto es para evitar posibles daños al medio ambiente o a los seres humanos. Para obtener más información sobre el reciclaje, contactar con las oficinas del propio municipio, con el servicio de eliminación de residuos domésticos o con el distribuidor.**
- **No desechar en el medio ambiente.**

(*) **En virtud del art. 13 del Decreto legislativo de 25 de julio de 2005, n.° 151 «Actuación de las Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE, relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los equipos eléctricos y electrónicos, así como a la eliminación de residuos».**

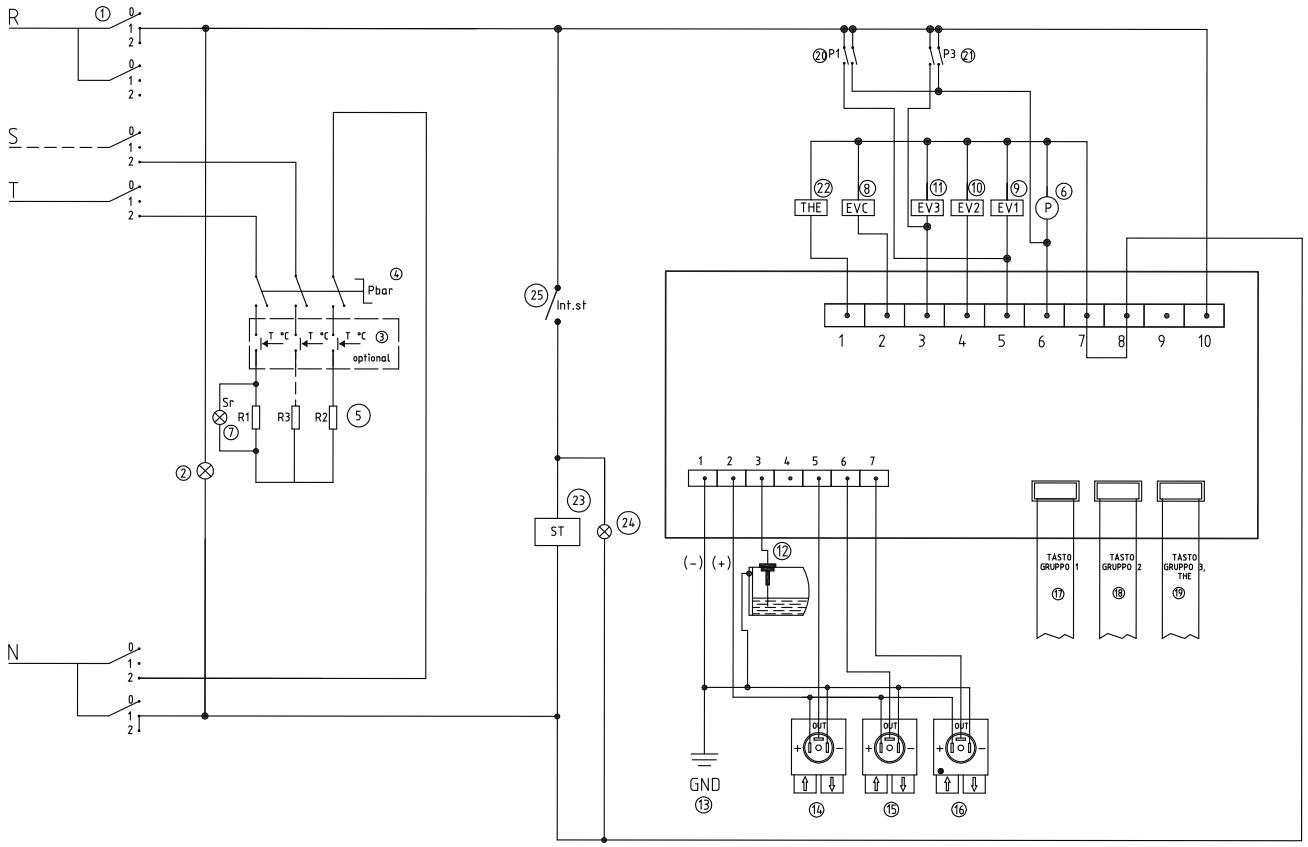
El símbolo del contenedor tachado indicado en el equipo o en su caja indica que el producto, al final de su vida útil, deberá recogerse separado de los demás residuos.

La recogida selectiva del presente equipo al final de su vida útil está organizada y gestionada por el fabricante. El usuario que desee deshacerse del presente equipo deberá contactar con el fabricante y seguir el sistema adoptado por este para permitir la recogida selectiva del equipo al final de su vida útil.

La recogida selectiva apropiada para el posterior reciclaje, tratamiento y eliminación respetuosa con el medio ambiente del equipo en desuso, contribuye a evitar posibles efectos negativos para el medio ambiente y para la salud, y favorece la reutilización y/o el reciclaje de los materiales que componen el equipo.

La eliminación incorrecta del producto por parte del propietario conlleva la aplicación de las sanciones administrativas previstas por la normativa vigente.

20.
CABLEADO.



ESP

LEYENDA:

1= Conmutador
2= Indicador ON/OFF
3= Termostato caldera
4= Presostato
5= Resistencia caldera
6= Bomba
7= Indicador resistencia
8= Electroválvula carga de agua
9= Electroválvula grupo 1
10= Electroválvula grupo 2
11= Electroválvula grupo 3
12= Sonda nivel
13= Masa bastidor
14= Contador volumétrico 1 grupo
15= Contador volumétrico 2 grupos
16= Contador volumétrico 3 grupos
17= Tecla grupo 1
18= Tecla grupo 2
19= Tecla grupo 3
20= Botón 1
21= Botón 3
22= Electroválvula té
23= Calentador de tazas
24= Indicador calentador de tazas
25= Interruptor calentador de tazas

NOTAS.

VIBIEMME SRL
via Charles Gounod, 25/27 -
20092 Cinisello Balsamo, Milan, Italy
T. (+39) 02 660 16691 · F. (+39) 02 660 16636
info@vbmespresso.com · www.vbmespresso.com

Cod. MANREPELHX - Rev. 1 - 07/2016