

MANUALE DI ISTRUZIONI

I

INSTRUCTIONS FOR USE

GB

MODE D'EMPLOI

F

BEDIENUNGSANLEITUNG

D

“JV- 1P - 1E”





IL PRODOTTO NON PUO' ESSERE AVVIATO ALLO SMALTIMENTO NEL NORMALE CICLO DI RACCOLTA RIFIUTI, MA SMALTITO NEI CENTRI AUTORIZZATI.

THE PRODUCT CANNOT BE DISPOSED OF AS NORMAL WASTE, BUT MUST BE TAKEN TO AN AUTHORIZED DISPOSAL CENTRE.

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

DAS PRODUKT DARF NICHT DEM NORMALEN ABFALLKREISLAUF ZUGEFÜHRT WERDEN, SONDERN IST IN AUTORISIERTEN ZENTREN ZU ENTSORGEN.

EL PRODUCTO NO PUEDE ENVIARSE AL VERTEDE-RO PARA EL CICLO DE RECOGIDA DE DESECHOS CORRIENTE, SINO QUE DEBE ELIMINARSE A TRÁVÉS DE LOS CENTROS AUTORIZADOS.

Manuale di Istruzioni

ITALY

Avvertenze

Prima di eseguire qualsiasi manutenzione, scollegare la spina dalla rete elettrica

A macchina elettricamente collegata, non introdurre mai le mani o altri oggetti all'interno della stessa.

Per operazioni diverse da quelle descritte, consultare il nostro centro assistenza

<i>Indice</i>	<i>Cap.</i>
Introduzione	1
Manutenzione	2
Installazione	3
Serbatoio interno	4
Erogazione a pulsante	5
Uso ordinario	6
Istruzioni dosatura elettronica	7
Ulteriori avvertenze	8
Accessori - Legenda	9

“JV- 1P-1E”

Questo libretto di “Istruzioni per l'USO”, costituisce una guida rapida e semplice alla manutenzione ed uso delle macchine per caffè.

Leggete attentamente quanto riportato nelle sezioni che compongono questo manuale. La Ditta assicura, nel caso vi fossero problemi e mal funzionamenti, la sua più ampia collaborazione tramite i suoi centri assistenza. Le macchine sono state progettate e costruite nel rispetto di tutte le caratteristiche che contraddistinguono le tradizionali macchine per caffè espresso da bar: materiali nobili quali rame e acciaio e componenti affidabili, rendono le nostre macchine costruite, sicure, affidabili e funzionali.

L'eventuale diverso utilizzo non contemplato nelle riportate istruzioni, solleva la Ditta costruttrice da qualsiasi responsabilità per eventuali danni a persone o cose.

MANUTENZIONE PERIODICA

@ Prima di qualsiasi operazione di pulizia e manutenzione, staccare la spina dalla presa di alimentazione o mettere l'interruttore generale nella posizione OFF (3).

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

@ Pulire la vaschetta raccogli gocce (10) da residui del caffè che si vanno depositando sul fondo per evitarne l'incrostazione.

@ Le parti esterne della macchina devono essere pulite con un panno umido e non uti-

Introduzione

cap. 1

NON ACCENDERE LA MACCHINA SENZA AVER CARICATO DI ACQUA IL CONTENITORE POSTO SOTTO IL PANNELLO MOBILE (11). A MACCHINA NUOVA SI CONSIGLIA DI EROGARE ALMENO 0,5 LITRI DI ACQUA DAL RUBINETTO APPOSITO



Da chi le macchine le pensa, le progetta e le produce

• CE

cap. 2

lizzare mai detersivi o sostanze abrasive. Analogamente per i circuiti idraulici interni si deve evitare di utilizzare sostanze aggressive e/o abrasive.

@ Pulire la lancia del vapore (5) dopo ogni utilizzo per evitare le incrostazioni e l'otturazione dei fori di uscita vapore.

@ Con l'apposito filtro cieco in dotazione, eseguire il lavaggio del gruppo erogazione utilizzando specifico detergente disponibile presso qualsiasi centro commerciale o presso il nostro centro assistenza.

Sostituire il cestello del filtro all'interno del portafiltro con un filtro cieco (senza fo-ri), versare un cucchiaino di detergente nel filtro cieco ed inserire il portafiltro (9) nella testa del gruppo. Avviare l'erogazione (8) come se si stesse facendo il caffè.

Dopo 15 secondi interrompere il processo. Dell'acqua mista a schiuma uscirà dalla valvola di scarico dentro il vassoio di scarico (10). Continuare il processo di erogazione fino a quando l'acqua in uscita dalla valvola di scarico sarà pulita. Al termine del processo, sostituire il filtro cieco con il cestello del filtro corretto, quello con i fori, ed erogare svariate volte per sciacquare il portafiltro e la testa del gruppo.

Si consiglia di non utilizzare il primo caffè erogato. Per pulire il portafiltro ed i cestelli del filtro, preparare in un contenitore di plastica o acciaio inox una soluzione con acqua calda e detergente, e immergerli nella soluzione per almeno 30 minuti.

Sciaccarli con acqua pulita. Una frequente pulizia consentirà di ottenere un caffè dolce, oltre a prolungare la durata della vostra macchina per caffè.



Leggere attentamente quanto descritto a lato.

INSTALLAZIONE

cap. 3

1. Togliere l'imballo esterno, verificando immediatamente l'integrità e che non abbia subito danni. Regolare i piedini per mettere "in bolla" l'apparecchio. Accertarsi che la tensione della rete elettrica corrisponda a quella indicata nelle caratteristiche tecniche.

2. Posizionare l'apparecchio sopra un tavolo o bancone robusto ed in piano, vicino al punto di collegamento elettrico in modo che la spina sia facilmente accessibile.

3. Collegare alla rete elettrica il cavo omologato H05VV-F 3G 1,5mm con spina SCHUCO (EUROPA). Prima della messa in funzione, verificare che la presa di alimentazione, sia dotata di un EFFICACE e SICURO MORSETTO DI MESSA A TERRA.

4. NON ACCENDERE LA MACCHINA SENZA AVER CARICATO DI ACQUA IL CONTENITORE POSTO SOTTO IL PANNELLO MOBILE (11).

La macchina inizierà a riempirsi di acqua automaticamente sino al raggiungimento del livello impostato

SERBATOIO INTERNO

cap. 4

1. Riempire con acqua, circa 3 litri, il serbatoio a tanica posto sotto la griglia superiore (11).

2. Spostare l'interruttore ON/OFF (3) in posizione ON.

3. La macchina inizierà a riempirsi di acqua automaticamente sino al raggiungimento del livello impostato (sonda autolivello in caldaia).

Attendere circa 15 -20 minuti per permettere alla

macchina di raggiungere la temperatura di lavoro. Lo spegnimento della spia verde (4), segnala che la macchina per caffè è pronta all'uso.

4. Si raccomanda di riempire d'acqua la tanica posteriore, prima di azionare l'interruttore di accensione generale (3).



Vapore ed acqua calda sono in pressione. PERICOLO USTIONI

FUNZIONAMENTO A PULSANTE

cap. 5

1. Per erogare vapore, operare sulla manopola laterale con simbolo riportante la nuvola del vapore.
2. Per erogare acqua calda, premere il pulsante con il simbolo della erogazione di acqua calda.
3. Per erogare caffè dai gruppi, dosare la giusta quantità di caffè nel portafiltra e dopo averlo richiuso sul gruppo, premere il pulsante apposito di erogazione posto sul fronte di acciaio (o tramite pulsantiera elettronica (12), vedere cap. 7).
4. Il manometro a doppia scala posizionato frontalmente, rileva in ogni momento la pressione della caldaia (0,9 -1,1 BAR) e la pressione di

erogazione del caffè (8-10 BAR).

5. Per regolare la pressione interna in caldaia secondo le caratteristiche uguali, agire sulla vite di regolazione posta sul pressostato.
6. Per regolare la pressione di erogazione del caffè secondo le caratteristiche usuali, agire sulla regolazione vite della valvola di espansione.
7. Visionare abbastanza frequentemente il manometro a doppia scala per controllare la pressione in caldaia. Eventuali anomalie dell'indicatore pompa, non provoca alterazioni nel funzionamento generale.



La macchina è pronta per servire sempre e ovunque ottimi caffè .

USO ORDINARIO

cap. 6

1. All'accensione della macchina la scheda elettronica controlla lo stato del livello di acqua in caldaia e dopo circa 3 secondi avviene il riempimento tramite l'abilitazione della pompa e della elettrovalvola di carico . Al raggiungimento del livello , la pompa si ferma ed inizia il riscaldamento dell'acqua. L'erogazione del caffè avviene agendo sul pulsante (8) e viene fermata abbassando la stessa . Le operazioni precedentemente descritte sono segnalate tramite l'accensione e lo spegnimento del relativo led luminoso (4).

2. Durante la fase di erogazione , viene disabilitato il caricamento dell'acqua in caldaia . Finito il ciclo di erogazione , nel caso in cui la sonda caldaia sia scoperta , varrà riabilitato il caricamento caldaia per il ripristino del livello acqua.

3. La mancanza di acqua nel serbatoio posteriore , arresterà tutte le funzioni elettriche ed idrauliche.

4. Fare attenzione nella messa in funzione della macchina per caffè . Le temperature elevate del

tubo vapore (5) , del tubo acqua (6) , del gruppo erogazione cromato, possono provocare scottature .

5. Non permettere che l'apparecchio sia usato da bambini o incapaci senza sorveglianza - non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi - non immergere l'apparecchio in acqua - in caso di intervento della sonda di sicurezza in caldaia , l'apparecchio smette di funzionare . Per riutilizzarlo è necessario affidare l'apparecchio a personale professionalmente qualificato.

6. Questo apparecchio è conforme alle seguenti direttive CEE : 73/23 CEE
93/68 CEE
89/336 CEE
92/31 CEE

7. Non sganciare per nessun motivo il portafiltra dal gruppo , durante l'erogazione del caffè. Pericolo di scottature ! .

L'erogazione del caffè avviene agendo sulla levetta laterale e viene fermata riposizionando la stessa .

ISTRUZIONI DOSATURA ELETTRONICA

cap. 7

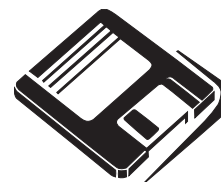
1. Premere e mantenere premuto il tasto [*] relativo al gruppo della dose che si vuole programmare per un tempo maggiore di 5 secondi e verificare l'accensione contemporanea di tutti i leds di programmazione presenti sulla pulsantiera che ci confermano il corretto ingresso in fase di programmazione.

2. Premere uno qualsiasi dei tasti abbinati alle 5 dosi che possono essere programmate. il led rela-

tivo al tasto [*] rimane acceso come del resto quello della dose in fase di programmazione.

3. Al raggiungimento della quantità di caffè voluta (4 dosi), premere uno qualsiasi dei tasti dose per interrompere l'erogazione del prodotto.

4. Per la dose di acqua calda, procedere come il punto 2. (tasto tubo con gocce)



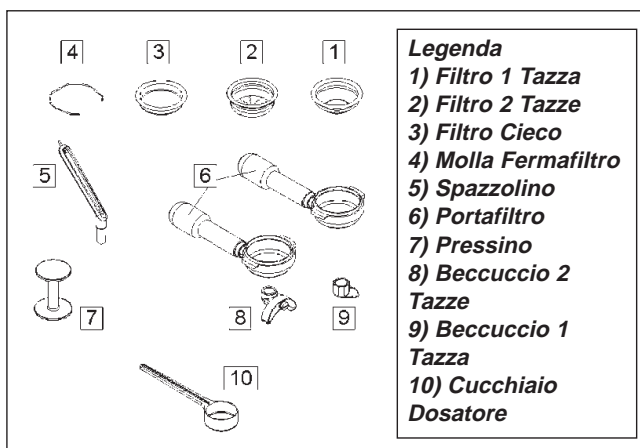
Elettronica sicura ed efficiente

MACCHINE PER CAFFÈ ESPRESSO

Da chi le macchine le pensa , le progetta e le produce .

La macchina è dotata in caldaia di una sonda di sicurezza (oltre a quella dell'autolivello) , per il blocco alimentazione resistenza in mancanza di acqua in caldaia .

*Gli ACCESSORI in dotazione sono contenuti in una scatola :
2 portafiltri , filtro ad 1 tazza , filtro a 2 tazze , filtro cieco ,
beccuccio uscita caffè ad 1 tazza e 2 tazze , pressino , spazzolino
di pulizia , cucchiaino dosatore in acciaio , molle fermafiltro.*



CONTROLLO ELETTRICO DI COLLAUDO



MINI ADDOLCITORE A RESINE

Calcio e magnesio determinano la durezza dell'acqua e provocano la formazione di quello che noi chiamiamo semplicemente calcare .

Da 30° a 40° l'acqua è dura ; da 40° in su è considerata molto dura . La misurazione avviene tramite appositi semplici test che si possono acquistare presso qualsiasi centro assistenza

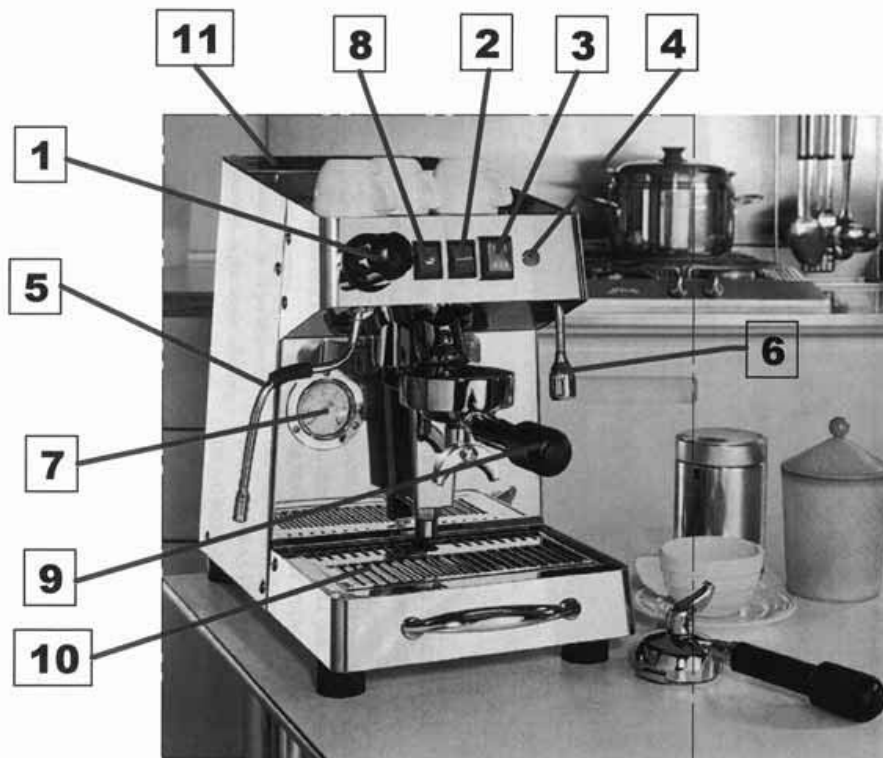
All'interno del serbatoio immerso in acqua , si trova un piccolo addolcitore a resine (uno è anche in dotazione) , che va sostituito o rigenerato ogni 20-30 litri di acqua utilizzata .

La rigenerazione avviene immergendo il piccolo addolcitore in una soluzione di acqua e sale da cucina (un cucchiaino - Na CL cloruro di sodio) per un tempo di circa 48 ore .

Sciagquare con acqua pulita più volte e riposizionare il piccolo addolcitore collegato al tubo silicone , all'interno del serbatoio .

LEGENDA

- 1) Manopola erogazione vapore
- 2) Pulsante erogazione acqua calda
- 3) Interruttore accensione ON/OFF
- 4) Spia luminosa verde funzionamento resistenza
- 5) Tubo vapore
- 6) Tubo acqua calda
- 7) Manometro pressione caldaia
- 8) Pulsante erogazione caffè
- 9) Portafiltro
- 10) Bacinella raccolta scarichi
- 11) Pannello mobile copri tanica
- 12) Pulsantiera Elettronica



Le nostre macchine per
caffè espresso,
vengono controllate e
collaudate
elettricamente ed
idraulicamente da
personale
specializzato

INSTRUCTIONS FOR USE

Warnings

Before carrying out any maintenance, pull out the plug from the mains electricity outlet.

When the appliance is connected to the electricity supply, never put your hands or any objects inside it.

For operations other than those described in this booklet, contact our service centre.

Table des matières Chap

Introduction	1
Maintenance	2
Installation	3
Internal tank	4
Push-button	5
Normal use	6
Electronic Dosing	7
Further recommendations	8
Accessories –	
Legend	9

“JV - 1 P - 1 E”

This “Instructions for USE” booklet is intended to be a quick, simple guide for maintaining and using the coffee makers.

Please read all the sections of this booklet carefully. The Manufacturer guarantees its full cooperation through its after-sales service centres should there be any problems or malfunction.

The appliances have been designed and made in conformity with all the features that distinguish conventional espresso coffee machines to be found in bars: noble materials such as copper and steel and reliable parts make our coffee makers safe, reliable and functional.

Any use other than that contemplated in these instructions relieves the Manufacturer of all liability for any injury to persons or damage to property.

PERIODIC MAINTENANCE

@ Before carrying out any cleaning or maintenance, unplug the appliance or put the on/off switch to **OFF** (3).

@ Empty and clean the coffee filters every evening; remove the filter and clean the inside using the special brush; soak them in warm water to dissolve the fats from the coffee.

@ Clean the drip tray (10) of residues of coffee on the bottom to prevent encrustation.

@ Clean the external parts of the appliance

Introduction sect. 1

ONLY SWITCH ON THE APPLIANCE AFTER HAVING PUT WATER IN THE CONTAINER UNDER THE REMOVABLE LID (11). WITH A NEW APPLIANCE IT IS ADVISABLE TO DISPENSE AT LEAST 0.5 LITRES OF WATER FROM THE RELATIVE TAP (2).



By those who conceive, design and make the appliances.

• **CE**

sect. 2

with a damp cloth; never use abrasive substances or detergents. Also for the interior hydraulic circuits must avoid to use aggressive and /or abrasive substances.

@ Clean the steam nozzle (5) every time it is used to avoid encrustation and clogging of the steam outlet holes.

@ Inserting the special blind filter provided, wash the filtering unit using specific detergent available at any shopping centre or our after-sales service centre.

Replace the normal filter in the filter holder with a blind filter (without holes), pour a teaspoonful of detergent into the blind filter and insert the filter holder (9) into the unit head. Start dispensing (8) as if making coffee. Stop after 15 seconds. Mixed water and foam will flow out the drain valve into the drip tray (10). Continue dispensing until the water flowing out the drain valve is clear. At the end of this process, replace the blind filter with the correct normal filter with holes and dispense water several times to rinse the filter holder and the unit head.



Please read the instructions written to the side carefully.

It is advisable not to drink the first coffee that is dispensed. To clean the filter holder and the filters, leave them to soak for at least 30 minutes in a solution of hot water and detergent prepared in a plastic or stainless steel container. Rinse them with clean water. Frequent cleaning allows a smooth coffee to be obtained as well as prolonging the life of your coffee maker.

INSTALLATION

1. Remove the outer packaging, checking immediately that the appliance is intact and has not been damaged in any way. Adjust the feet until the appliance is level. Make sure that the mains voltage corresponds to details given in the specifications.

2. Place the appliance on a sturdy and level table or counter, near the electrical socket so that the plug is easily accessible.

3. Connect the approved cord H05VV-F 3G 1.5 mm with the SCHUKO (EUROPE) plug to the electricity supply. Before switching the appliance on, check that the socket has an EFFICIENT, SAFE EARTH TERMINAL.

4. ONLY SWITCH ON THE APPLIANCE AFTER HAVING FILLED THE CONTAINER UNDER THE REMOVABLE LID (11) WITH WATER.

The appliance will start to fill with water automatically until the set level is reached.

INTERNAL TANK

1. Fill the tank located under the upper lid (11) with approx. 3 litres of water.

2. Put the ON/OFF switch (3) to ON.

3. The appliance starts to fill with water automatically until the set level is reached (level sensor in boiler).

Wait approx. 15-20 minutes to allow the appliance to reach working temperature. The coffee

maker is ready for use when the green indicator light (4) goes out.

4. The rear tank must be filled with water before putting the on/off switch (3) to on.



Steam and hot water are under pressure. DANGER OF SCALDS

PUSH-BUTTON OPERATION

cap. 5

1. Steam is delivered turning the side knob with a steam cloud sing on it.
2. Hot water is delivered by pressing the push button with the hot water dispenser sign.
3. To deliver coffee from the coffee spouts, fill the filter holder with the correct quantity of coffee, put it back above the coffee spout and press the relevant push-button on the steel front (if the machine is fitted with an electronic console (12), refer to chapter 7).

NORMAL USE

1. When the machine is switched on, the electronic card checks water level inside the boiler. After approx. 3 seconds, the filling pump and solenoid valve are enabled for filling. When the set level is reached, the card enables the console and its push buttons. Coffee delivery is started by pressing the relevant push button (8) and stopped by pressing the same button again. The above-indicated operations are signalled by the relevant LEDs (4) lighting up and going off.

2. Filling the boiler with water is disabled during the dispensing of coffee. When the dispensing cycle has finished, if the boiler sensor is exposed, boiler filling is re-enabled for topping up the water level.

3. If there is no water in the rear tank, all the electrical and water functions will stop.

4. Take care when using the coffee maker. The high temperatures of the steam nozzle (5), hot

4. The pressure gauge on the front constantly measures boiler pressure (0,9 -1,1 BAR) as well coffee delivery pressure (8-10 BAR).

5. Adjust pressure inside the boiler to the usual specifications bue means of the relevant screw on the pressostat.

6. Adjust coffee delivery pressure to the usual specifications by means of the relevant screw of the internal adjustable expansion valve.

7. Frequently check the pressure gauge to check boiler pressure.

sect. 6

water nozzle (6) and chromed filtering unit could cause burns.

5. Do not allow children or inexpert persons to use the appliance without supervision – do not touch the appliance when hands or feet are wet or damp – do not immerse the appliance in water – if the boiler safety sensor activates, the appliance stops working. Only professionally qualified persons are authorised to make the appliance operable once again.

6. This appliance is in conformity with the following EEC directives:

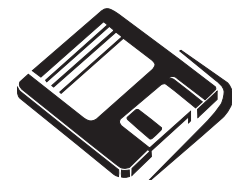
73/23 EEC
93/68 EEC
89/336 EEC
92/31 EEC

7. Under no circumstances remove the filter holder from the filtering head during dispensing of coffee. Danger of scalding!



The coffee machine is ready to make perfect coffees always and everywhere.


Raise the lever at the side to dispense coffee and lower to stop.




Safe, efficient electronic unit

ISTRUZIONI DOSATURA ELETTRONICA

cap. 7

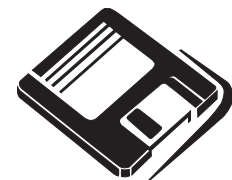
1. Press button  relating to the coffee spout of the dose to be programmed. Keep it pressed for longer than 5 seconds and check that all programming LEDs on the console light up. This indicates that the programming function has been started correctly.

2. Press any of the buttons corresponding to the 5 doses that can be programmed. The LED cor-

responding to button  and that corresponding to the dose being programmed remain on.

3. When the desired quantity of coffee is reached (4 doses), press any of the dose buttons to interrupt product delivery.

4. Proceed as indicated at point 2 for hot water dosing push (button with the sign of a wand with water drops).



Safe and efficient electronic components

PRACTICAL INFORMATION ON USING COFFEE

The appliance you have purchased is designed for using two types of coffee:

- **pod**
- **ground coffee**

COFFEE POD:

Those commonly on sale comply with an international industrial standard referring to the E.S.E. system for preparing a quality espresso coffee. This trademark is usually present on the coffee packets of the industries belonging to that system, but not necessarily on those of coffee producers who do not.

The use of coffee pods offers many advantages: the freedom to choose from among the many brands on the market, a constantly good espresso irrespective of the experience of whoever is making it, extremely easy to use and lastly, less maintenance because the appliance remains constantly clean.

The pod normally to be found on sale is for one cup and **should be inserted in the one-cup filter holder**.

GROUND COFFEE:

For best results, use **ground coffee for bar use**, which has a well-defined coarseness of grinding. Give this grinding indication to your coffee roaster or shop when asking for your favourite blend.

SAFETY WARNINGS:

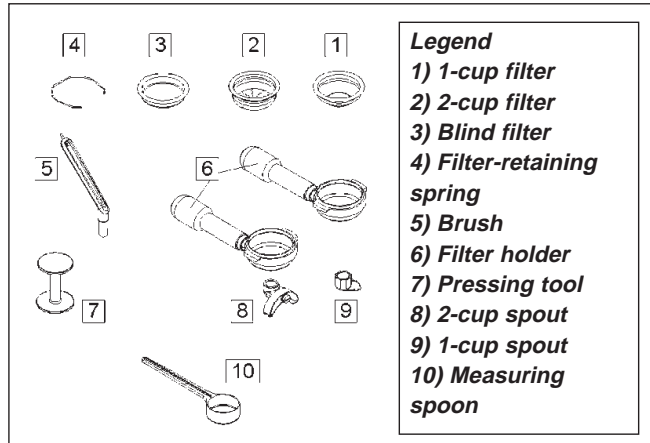
- Carefully keep this booklet for future reference.
- Only connect the appliance to an efficiently earthed power socket having a minimum capacity of 10A and fitted with an RCD.
- If the plug supplied is unsuitable for your power socket, have the plug replaced by a qualified electrician.
- The electrical safety of this appliance is only guaranteed if it is correctly connected to an efficient earthing system in accordance with current electrical safety standards. The manufacturer cannot be held liable for any damage caused by lack of earthing. If in doubt, call a qualified electrician.
- Do not leave water inside the appliance in environments where the temperature is equal to or less than 0°C.
- After having removed the packaging, check the appliance for damage. If in doubt, do not use the appliance and contact professionally qualified persons. Do not leave the packaging materials (bags, box, etc.) within reach of children, as they are a potential source of danger.
- The use of adapters, gang modules or extensions is not recommended. The manufacturer cannot be held liable for any damage or injury caused by misuse, incorrect or unreasonable use, or by unauthorised repair.
- Do not use the appliance in the bathroom. Do not touch the power cord or the appliance when hands or feet are wet or damp. Do not immerse the appliance in water when cleaning it!
- If the appliance does not seem to be working correctly, switch it off and do not tamper with it. Return it only to an after-sales service centre authorised by the manufacturer for repair and request original spare parts. Failure to comply with the above could jeopardise the safety of the appliance.
- At the end of its service life, unplug the appliance and make it inoperable by cutting through the power cord.
- The power cord of this appliance must not be replaced by the user. If the cord is damaged or needs to be replaced, take it to an authorised after-sales service only.
- Never add water to the tank by putting the appliance under the tap.
- Be particularly careful when handling the appliance, since it is heavy (fixed product).
- The appliance must not be moved while in operation.

ESPRESSO COFFEE MAKERS

The supplied **ACCESSORIES** are packed in a box: 2 filter holders, 1-cup filter, 2-cup filter, blind filter, 1-cup and 2-cup coffee dispensing spouts, pressing tool, cleaning brush, steel measuring spoon, filter-retaining spring.

By those who conceive, design and make the appliances.

The appliance has a safety sensor in the boiler (as well as the level sensor) to cut off the power supply to the heating element if there is no water in the boiler.



FINAL ELECTRICAL TEST



MINI RESIN WATER SOFTENER

Calcium and magnesium determine the hardness of the water and cause the formation of what we simply call scale.

Water is hard from 30° to 40°; it is considered very hard from 40° upwards. The hardness can be measured by simple test kits, which may be purchased at any service centre.

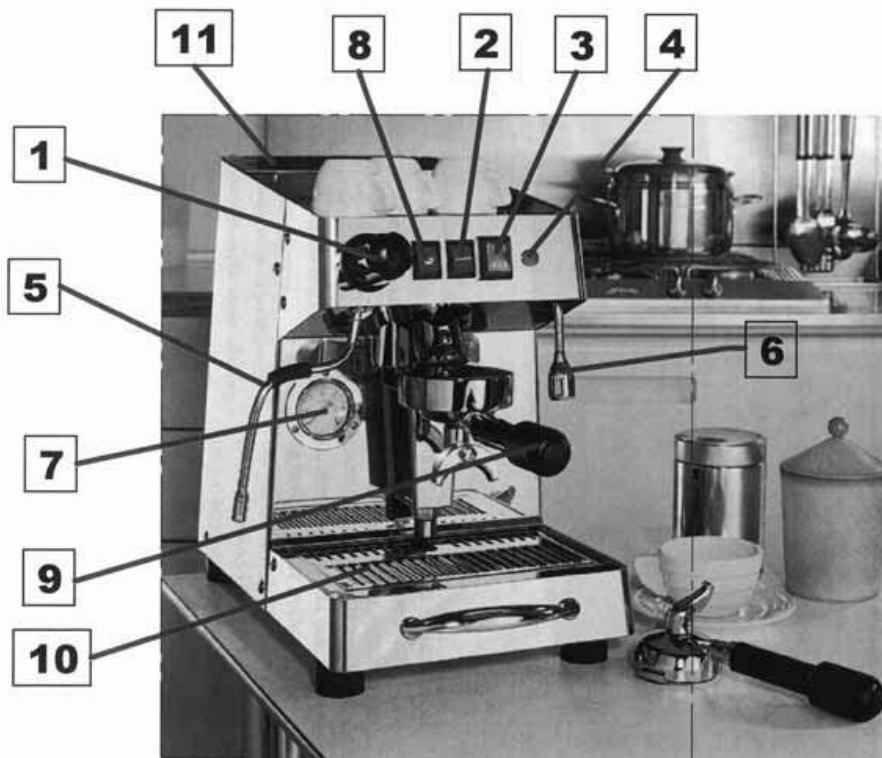
There is a small resin water softener (plus one in the accessories kit) inside the water tank, which should be replaced or regenerated once every 20-30 litres of water that are used.

The small water softener can be regenerated by putting it in salt water (one spoonful of NaCl, sodium chloride) for approx. 48 hours.

Thoroughly rinse with clean water and put the small water softener connected to the silicone tube back inside the tank.

LEGEND

- 1) Steam Knob
- 2) Hot Water Switch
- 3) ON/OFF power switch
- 4) Heating element operation green indicator light
- 5) Steam nozzle
- 6) Hot water nozzle
- 7) Boiler pressure gauge
- 8) Coffee dispensing switch
- 9) Filter Holder
- 10) Drip Tray
- 11) Removable tank (3 litres water) lid
(by pressing gently on the lid towards the rear,
the front part lifts up to make removal easy)
- 12) Electronic Panel



Our espresso coffee makers are subjected to electrical and water controls and tests by specialised personnel.

MODE D'EMPLOI

Avertissements

Avant d'effectuer toute opération d'entretien, débrancher la fiche de la prise d'alimentation électrique.

Lorsque la machine à café est branchée électriquement, ne jamais introduire les mains ni d'autres objets à l'intérieur de l'appareil.

Pour toutes opérations différentes de celles décrites, veuillez consulter notre centre de service après-vente.

<i>Inhalt</i>	<i>Kap.</i>
Introduction	1
Entretien	2
Installation	3
Réservoir interne	4
Fonctionnement de la version à bouton-poussoir	5
Utilisation ordinaire	6
Fonctionnement de la version électronique	7
Avertissements supplémentaires	8
Accessoires –	
Légende	9

“JV – 1 P – 1 E”

Ce livret d'“Instructions pour l'Utilisation” constitue un mode d'emploi rapide et simple pour l'entretien et l'utilisation des machines à café.

Nous vous prions de lire attentivement toutes les indications contenues dans les différentes sections de ce mode d'emploi.

La Société garantit, en cas de problèmes et dysfonctionnements, sa plus ample collaboration par l'intermédiaire de ses centres de service après-vente.

Ces machines ont été conçues et construites en respectant toutes les caractéristiques qui distinguent les classiques machines à café expresso pour bars : les matériaux nobles, tels que le cuivre et l'acier, et les composants fiables rendent nos machines sûres, fiables et fonctionnelles.

Toute utilisation différente de celle indiquée dans le présent mode d'emploi dégage la Société productrice de toute responsabilité pour les éventuels dommages aux personnes ou aux biens.

ENTRETIEN PÉRIODIQUE

@ Avant d'exécuter toute opération de nettoyage et entretien, débrancher la fiche de la prise d'alimentation ou placer l'interrupteur général sur la position **OFF** (3).

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

@ Nettoyer la cuvette recueille-gouttes (10) et éliminer tous les résidus du café qui se déposent sur le fond afin d'en éviter l'incrustation.

@ Les parties extérieures de la machine doi-

Introduction chap. 1

NE JAMAIS METTRE EN FONCTION LA MACHINE SANS AVOIR PRÉALABLEMENT VERSER DE L'EAU DANS LE CONTENANT SITUÉ SOUS LE PANNEAU MOBILE (11). LORSQUE LA MACHINE EST NEUVE, IL EST CONSEILLÉ D'EXÉCUTER LE DÉBIT D'AU MOINS 0,5 LITRE D'EAU À L'AIDE DU ROBINET SPÉCIFIQUE (2).



Ces machines sont créées, conçues et produites par nous.

• CE

chap. 2

vent être nettoyées en utilisant un linge humide ; ne jamais utiliser de détergents ou de substances abrasives. Analogiquement pour les circuits hydrauliques intérieurs on doit éviter d'utiliser de substances agressives et/ou abrasives.

@ Nettoyer la buse de la vapeur (5) après chaque utilisation afin d'éviter les incrustations et l'obstruction des orifices de sortie de la vapeur.

@ Au moyen du filtre borgne fourni avec la machine, effectuer le lavage du groupe de débit en utilisant un détergent spécifique disponible dans tout centre commercial ou dans notre centre de service après-vente.

Remplacer l'élément du filtre à l'intérieur du porte-filtre par un filtre borgne (sans orifices), verser une petite cuillère de détergent dans le filtre borgne et insérer le porte-filtre (9) sur la tête du groupe. Faire démarrer le débit (8) comme pour faire un café. Après 15 secondes, interrompre le procédé. De l'eau et de la mousse s'écouleront de la vanne d'évacuation dans la cuvette recueil-gouttes (10). Continuer le procédé de débit jusqu'à ce que l'eau s'écoulant de la vanne d'évacuation soit propre. À la fin du procédé, remplacer le filtre borgne par l'élément du filtre correct, celui avec les orifices, et exécuter le débit plusieurs fois pour rincer le porte-filtre et la tête du groupe.

Il est conseillé de ne pas utiliser le premier café débité. Pour nettoyer le porte-filtre et les éléments du filtre, préparer dans un contenant en plastique ou acier inoxydable une solution avec de l'eau chaude et du détergent, et les plonger dans la solution pendant au moins 30 minutes. Les rincer ensuite à l'eau propre. Un nettoyage fréquent permettra non seulement d'obtenir un café doux, mais aussi de prolonger la durée de votre machine à café.

INSTALLATION

chap. 3

1. Enlever l'emballage extérieur et contrôler immédiatement si la machine est intacte et n'a pas subi de dommages. Régler les petits pieds afin que l'appareil soit parfaitement horizontal. S'assurer que la tension du secteur correspond bien à celle indiquée dans les caractéristiques techniques de la machine à café.

2. Positionner l'appareil sur une table ou un comptoir solide et parfaitement nivelé, tout près du point de connexion électrique de manière à ce que la fiche soit facilement accessible.

3. Raccorder au réseau électrique le câble d'alimentation homologué H05VV-F 3G 1,5 mm avec fiche SCHUCO (EUROPE). Avant la mise en service, vérifier que la prise d'alimentation est bien munie d'une BORNE DE MISE À LA TERRE EFFICACE ET SÛRE.

4. NE JAMAIS METTRE LA MACHINE EN FONCTION SANS AVOIR PRÉALABLEMENT REMPLI D'EAU LE CONTENANT SITUÉ SOUS LE PANNEAU MOBILE (11).



Lire attentivement les descriptions présentées ci-contre.

RÉSERVOIR INTERNE

chap. 4

1. Remplir d'eau, environ 3 litres, le réservoir placé sous la grille supérieure (11).

2. Déplacer l'interrupteur ON/OFF (3) sur la position ON.

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

Attendre environ 15-20 minutes afin que la machine atteigne sa température de travail. Le voyant lumineux vert (4) s'éteint pour signaler que la machine à café est prête à l'emploi.

4. Il est recommandé de remplir d'eau le réservoir arrière, avant d'actionner l'interrupteur de mise en marche général (3).



La machine commencera à se remplir d'eau automatiquement jusqu'à ce que le niveau établi soit atteint.

La vapeur et l'eau chaude sont sous pression.
DANGER DE BRÛLURES

FONCTIONNEMENT DE LA VERSION À BOUTON-POUSSOIR

chap. 5

1. Pour obtenir le débit de vapeur, actionner le manette latérale portant le symbole du nuage de vapeur.
2. Pour obtenir le débit d'eau chaude, actionner le bouton-poussoir portant le symbole de la goutte d'eau.
3. Pour obtenir le débit de café des groupe, doser la bonne quantité de café dans le porte-filtre et l'accrocher au gru=oupe; appuyer sur le bouton-poussoir correspondant au débit du café placé sur la partie frontale en acier (dans le cas du clavier électronique, voir chap 7)..
4. Le manomètre à double echelle, situé sur la partie frontale de l'appareil, détecte à tout

moment la pression dans la chaudière (0,9 - 1,1 bars) et la pression de débit du café (8-10 bars).

5. Pour régler la pression à l'intérieur de la chaudière selon les caractéristiques habituelles, agir sur la vis de réglage placée sur la pressostat.
6. Pour régler la pression de débit du café selon les caractéristiques habituelles, agir sur la vis de réglage de la pompe intérieure.
6. Contrôler assez fréquemment la manomètre à double échelle pur contrôler la pression dans la chaudière. D'éventuelles anomalies de l'indicateur pompe ne provoque aucune altération du fonctionnement général.



La machine est prête à servir toujours et partout d'excellents cafés.

UTILISATION ORDINAIRE

chap. 6

1. Au moment de la mise en fonction de la machine à café, la carte électronique contrôle l'état du niveau d'eau dans la chaudière et, après environ 3 secondes, se produit le remplissage par l'intermédiaire de la validation de la pompe et de l'électrovanne de chargement. Dès que le bon niveau est atteint, la carte valide le fonctionnement des touches du clavier. Le débit du café se produit lorsque l'on appuie sur la touche correspondante et s'interrompt lorsque l'on appuie à nouveau sur cette même touche. Les opérations décrites ci-dessus sont signalées par les voyants lumineux correspondants qui s'éclairent et s'éteignent.

2. Pendant la phase de débit du café, le chargement de l'eau dans la chaudière est invalidé. Dès que le cycle de débit est terminé, si la sonde dans la chaudière n'est plus immergée dans l'eau, le chargement de la chaudière est à nouveau validé pour rétablir le bon niveau d'eau.

3. L'absence d'eau dans le réservoir arrière interrompt toutes les fonctions électriques et hydrauliques.

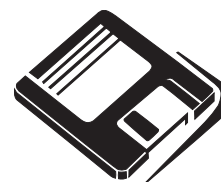
4. Faire attention lors de la mise en fonction de la machine. Les températures élevées de la buse vapeur (5), de la buse de l'eau chaude (6), du groupe de débit chromé, peuvent provoquer des brûlures.

5. Ne jamais permettre aux enfants et aux personnes incapables d'utiliser l'appareil sans surveillance – Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides – Ne pas plonger l'appareil dans l'eau – En cas d'intervention de la sonde de sécurité dans la chaudière, l'appareil interrompt son fonctionnement. Pour le réutiliser, il est nécessaire de confier l'appareil à un personnel professionnellement qualifié.

6. Cet appareil est conforme aux directives communautaires suivantes :

73/23 CEE
93/68 CEE
89/336 CEE
92/31 CEE

7. Ne jamais décrocher pour aucune raison le porte-filtre du groupe pendant le débit du café. Risque de brûlures !



Électronique sûre et efficace.

INSTRUCTIONS DOSAGE ELECTRONIQUE

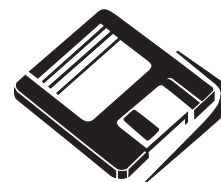
chap. 7

1. Appuyer et maintenir pressée la touche [☒] relative au groupe de la dose que l'on souhaite programmer, pendant un laps de temps supérieur à 5 secondes, et vérifier que tous le voyants lumineux de programmation présents sur le clavier s'éclairent simultanément pour confirmer l'entrée correcte dans la phase de programmation.

2. Appuyer sur n'importe quelle touche associée

aux 5 doses pouvant être programmées. Le voyant lumineux correspondant à la touche [☒] reste éclairé, tout comme celui de la dose en phase de programmation.

3. Dès que la quantité de la café souhaitée est atteinte (4 doses), appuyer sur une des touches des doses pour interrompre le débit du café.



Électronique fiable et performante

INFORMATIONS PRATIQUES SUR L'EMPLOI DU CAFÉ

La machine à café que vous avez achetée est prédisposée pour l'utilisation de deux types de café:

- **dosette en papier**

- **café moulu**

CAFÉ EN DOSETTE EN PAPIER:

Les dosettes couramment disponibles dans le commerce répondent à un standard industriel international se rapportant au système ESE pour la préparation d'un café expresso de qualité. Cette marque est habituellement présente sur les emballages de café des Industries associées à ce système, mais elle peut également être absente pour les producteurs de café n'adhérant pas à ce système.

L'emploi du café en dosette vous offre de nombreux avantages : la liberté de choix parmi les nombreuses marques présentes sur le marché, un café expresso de qualité constante indépendamment de l'expérience de la personne qui prépare le café, une extrême facilité d'emploi, et enfin moins d'entretien étant donné que la machine reste constamment propre.

Généralement la dosette disponible dans le commerce est monodose et **doit être introduite dans le porte-filtre pour 1 tasse de café.**

CAFÉ MOULU :

Pour obtenir le résultat maximal, vous devez utiliser du **café moulu pour bars**, correspondant à un degré de mouture bien défini. À votre torréfacteur ou magasin habituel, vous demanderez par conséquent non seulement votre mélange préféré, mais vous fournirez aussi cette indication de mouture.

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ:

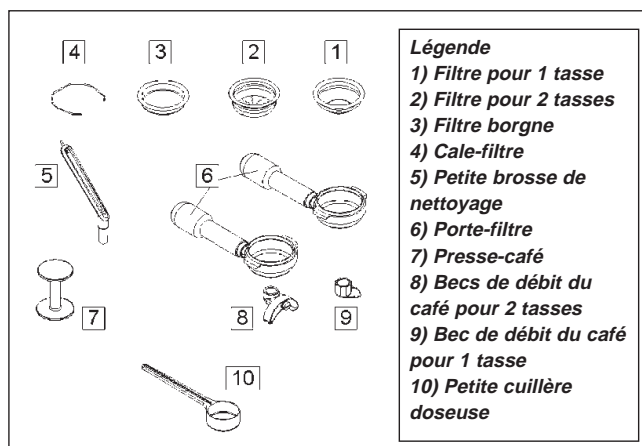
- Conserver avec soin ce mode d'emploi pour toute consultation future.
- Raccorder l'appareil uniquement à une installation et des prises de courant ayant une intensité minimale de 10 A et munies d'une mise à la terre efficace et d'un disjoncteur différentiel.
- En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, faire remplacer la prise par une autre de type approprié par un personnel professionnellement qualifié.
- La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que si ce dernier est correctement connecté à un système efficace de mise à la terre comme prévu par les normes de sécurité électrique en vigueur. Le fabricant décline toute responsabilité pour les éventuels dommages causés par l'absence de mise à la terre de l'installation. En cas de doutes, s'adresser à une personne professionnellement qualifiée.
- Ne pas laisser l'appareil contenant de l'eau dans des pièces à température inférieure ou égale à 0°C.
- Après avoir enlevé l'emballage, s'assurer que l'appareil est intact. En cas de doutes, ne pas utiliser l'appareil et s'adresser à un personnel professionnellement qualifié. Les éléments de l'emballage (sacs, carton, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants étant donné qu'ils peuvent représenter des sources de danger.
- Il est déconseillé d'utiliser des adaptateurs, des prises multiples et/ou des rallonges. Le fabricant décline toute responsabilité pour les éventuels dommages dérivant d'utilisations impropres, incorrectes et insensées et de réparations effectuées par un personnel non qualifié.
- Ne pas utiliser l'appareil dans des locaux dédiés à salle de bains - Ne pas tirer le câble d'alimentation ou l'appareil avec les mains ou pieds mouillés ou humides - Pendant le nettoyage de l'appareil ne pas l'immerger dans l'eau !
- En cas de panne et/ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, l'éteindre et ne pas essayer d'intervenir personnellement. Pour toutes réparations, s'adresser exclusivement à un centre après-vente agréé par le fabricant et exiger l'utilisation de pièces de rechange d'origine. Le non-respect des instructions susmentionnées peut compromettre la sécurité de l'appareil.
- Quand on décide de ne plus utiliser l'appareil, après avoir débranché la fiche de la prise de courant, il est recommandé de le rendre inutilisable en coupant son cordon d'alimentation.
- Le cordon d'alimentation de cet appareil ne peut pas être remplacé par l'utilisateur. En cas d'endommagement du cordon ou de son remplacement, s'adresser exclusivement à un Centre d'Assistance Technique agréé.
- Ne jamais mettre l'appareil sous le robinet pour ajouter de l'eau dans le réservoir.
- Accorder une attention particulière pendant la manutention du produit étant donné son poids (produit fixe).
- L'appareil ne doit jamais être déplacé pendant son fonctionnement.

MACHINES À CAFÉ EXPRESSO

Les **ACCESSOIRES** fournis avec la machine à café sont contenus dans une boîte : 2 porte-filtres, filtre pour 1 tasse, filtre pour 2 tasses, filtre borgne, becs de débit du café pour 1 tasse et pour 2 tasses, presse-café, petite brosse de nettoyage, petite cuillère doseuse en acier, ressorts cale-filtre, mini adoucisseur à résines, sachet de détergent pour le nettoyage interne.

Ces machines sont créées, conçues et produites par nous.

La machine à café est équipée dans la chaudière d'une sonde de sécurité (en plus de celle de niveau automatique) qui bloque l'alimentation à la résistance en cas d'absence d'eau dans la chaudière.



CONTRÔLE ÉLECTRIQUE D'ESSAI FINAL



MINI ADOUCISSEUR À RÉSINES

Le calcium et le magnésium déterminent la dureté de l'eau et provoquent la formation de ce que l'on appelle plus simplement le tartre.

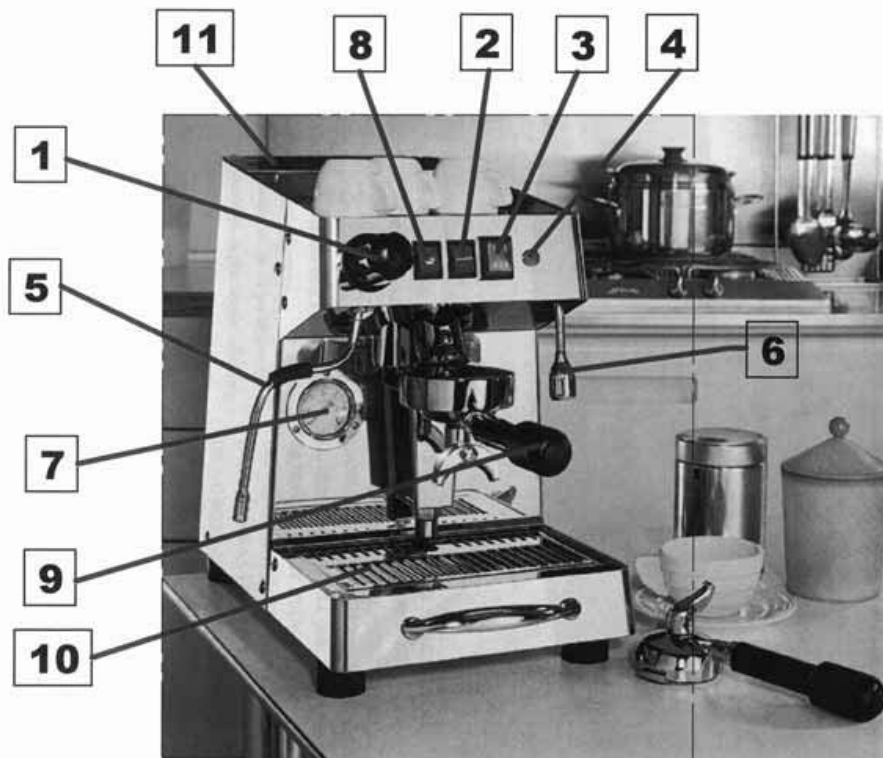
Entre 30° et 40° l'eau est dure ; au-dessus de 40° elle est considérée comme étant très dure. Cette mesure est exécutée par l'intermédiaire de simples tests spécifiques disponibles dans tous les centres de service après-vente.

À l'intérieur du réservoir, immergé dans l'eau, se trouve un petit adoucisseur à résines (un deuxième est également fourni avec la machine) qui doit être remplacé ou régénéré tous les 20-30 litres d'eau utilisée.

La régénération se produit en plongeant le petit adoucisseur dans une solution d'eau et sel de cuisine (une cuillère à soupe de NaCl, chlorure de sodium) pendant environ 48 heures. Rincer ensuite à l'eau propre plusieurs fois et remettre en place le petit adoucisseur en le raccordant au tuyau silicone à l'intérieur du réservoir.

Légende

- 1) Robinet de débit vapeur
- 2) Interrupteur de débit eau chaude
- 3) Interrupteur mise en fonction ON/OFF
- 4) Voyant lumineux vert fonctionnement résistance
- 5) Buse vapeur
- 6) Buse eau chaude
- 7) Manomètre pression chaudière
- 8) Interrepteur début café
- 9) Porte-filtre
- 10) Cuvette recueil-gouttes
- 11) Panneau mobile couvre-réservoir (de 3 litres d'eau en appuyant légèrement sur le panneau vers la paroi arrière, la partie avant se soulèvera en facilitant l'ouverture).
- 12) Clavier électronique



Nos machines à café
expresso sont contrôlées
électriquement et hydrau-
liquement et soumises à
essai par un personnel
spécialisé

BEDIENUNGSANLEITUNG

DEUTSCHLAND

Hinweise

Vor der Ausführung von Wartungsarbeiten ist der Netzstecker zu ziehen.

Bei elektrisch angeschlossener Maschine niemals die Hände oder andere Gegenstände in diese hineinstecken.

Für Arbeitsgänge, die von den beschriebenen abweichen, ist Beratung beim Kundendienstzentrum einzuholen.

<i>Inhalt</i>	<i>Kap.</i>
Einleitung	1
Wartung	2
Installation	3
Interner Tank	4
Betrieb mit schalter	5
Ordnungsgemäße Benutzung	6
Elektronische Dosierung	7
Weitere Hinweise	8
Zubehör-Legende	9

“JV – 1P – 1E”

Die “Bedienungsanleitung” ist ein schneller und einfacher Leitfaden für die Wartung und Benutzung der Kaffeemaschine.

Lesen Sie aufmerksam die einzelnen Abschnitte dieser Bedienungsanleitung. Die Firma sichert im Falle von Problemen und Funktionsstörungen die größtmögliche Zusammenarbeit über die Kundendienstzentren zu.

Die Maschinen wurden unter Beachtung aller Eigenschaften entwickelt und gefertigt, die traditionelle Espressomaschinen für die Bar auszeichnen: Edle Materialien wie Kupfer und Stahl sowie zuverlässige Komponenten machen unsere Maschinen sicher, zuverlässig und zweckmäßig.

Eine eventuelle andere Benutzung, die in dieser Bedienungsanleitung nicht vorgesehen ist, entbindet die Herstellerfirma von jeder Verantwortung für eventuelle Schäden an Personen oder Gegenständen.

REGELMÄSSIGE WARTUNG

@ Vor allen Reinigungs- und Wartungsarbeiten ist der Netzstecker zu ziehen oder der Hauptschalter auf OFF (3) zu stellen.

@ Jeden Abend die Kaffeefilter entleeren und reinigen; den Filter herausnehmen und mit der dafür geeigneten Bürste innen reinigen; in heißes Wasser legen, damit sich die Kaffeevette lösen.

@ Die Tropfenschale (10) von Kaffeeresten reinigen, die sich auf dem Boden ablagern, um so Verkrustungen zu vermeiden.

@ Die Außenteile der Maschine müssen mit

Einleitung Kap. 1

DIE MASCHINE NICHT EINSCHALTEN, OHNE DEN BEHÄLTER UNTER DER BEWEGLICHEN PLATTE (11) MIT WASSER BEFÜLLT ZU HABEN. BEI EINER NEUEN MASCHINE SOLLTEN MINDESTENS 0,5 LITER WASSER AUS DEM DAFÜR VORGESEHENEN HAHN ABGEGEBEN WERDEN.



Von dem, der die Maschinen entwirft, entwickelt und herstellt.

• CE

Kap. 2

einem feuchten Tuch gereinigt werden; niemals scheuernde Reinigungsmittel oder Substanzen verwenden. Auch für den innere hydraulische Ströme man muss keine aggressive und/oder scheuernde Substanzen zu benutzen.

@ Die Dampfdüse (5) nach jeder Benutzung reinigen, um Verkrustungen und Verstopfungen der Dampfaustrittsöffnungen zu vermeiden.

@ Mit dem zum Lieferumfang gehörigen Blindfilter die Reinigung der Abgabegruppe vornehmen und dafür Spezialreiniger benutzen, die im Supermarkt oder bei unserem Kundendienstzentrum erhältlich sind.

Den Filtereinsatz des Filterhalters gegen einen Blindfilter (ohne Löcher) austauschen, einen Teelöffel Reinigungsmittel in den Blindfilter geben und den Filterhalter (9) in den Gruppenkopf einsetzen. Die Abgabe (8) wie für die Kaffeezubereitung einschalten. Den Prozess nach 15 Sekunden unterbrechen. Aus dem Abflussventil läuft mit Schaum vermischtes Wasser in die Abfluss-Schale (10). Den Abgabeprozess so lange fortsetzen, bis das aus dem Abflussventil kommende Wasser sauber ist. Nach Abschluss dieses Prozesses den Blindfilter gegen den richtigen Filtereinsatz mit Löchern austauschen und einige Male Kaffee abgeben, um so den Filterhalter und den Gruppenkopf durchzuspülen.

Die ersten Kaffees dürfen nicht getrunken werden. Für die Reinigung des Filterhalters und der Filtereinsätze ist in einem Kunststoff- oder Edelstahlbehälter eine Lösung aus heißem Wasser und Reinigungsmittel vorzubereiten und Filterhalter und Filtereinsätze sind für mindestens 30 Minuten in diese Lösung einzutauchen. Mit sauberem Wasser abspülen. Eine häufige Reinigung erlaubt die Zubereitung eines milden Kaffees und verlängert die Lebensdauer des Abflussventils.



Die nebenstehende Beschreibung aufmerksam lesen.

INSTALLATION

1. Die Außenverpackung entfernen und sofort kontrollieren, dass die Maschine unversehrt ist und nicht beschädigt wurde. Die Stellfüße für die "waagerechte Ausrichtung" des Gerätes regulieren. Sicherstellen, dass die Netzspannung mit der in den technischen Merkmalen angegebenen übereinstimmt.

2. Das Gerät gerade auf einen Tisch oder eine robuste Theke in der Nähe des elektrischen Anschlusses stellen, damit der Stecker leicht zugänglich ist.

3. Das zugelassene Kabel H05VV-F 3G 1,5 mm mit SCHUKOSTECKER (EUROPA) an das Stromnetz anschließen. Vor der Inbetriebnahme sicherstellen, dass die Speisesteckdose mit einer FUNKTIONSTÜCHTIGEN und SICHEREN ERDUNGSKLEMME ausgerüstet ist.

4. DIE MASCHINE NICHT EINSCHALTEN, OHNE DEN BEHÄLTER UNTER DER BEWEGLICHEN PLATTE (11) MIT WASSER BEFÜLLT ZU HABEN.

Die Maschine beginnt, sich automatisch bis zum Erreichen des eingestellten Niveaus mit Wasser zu befüllen.

INTERNER TANK

1. Den Tank unter dem oberen Gitter (11) mit ca. 3 Liter Wasser befüllen.

2. Den ON/OFF-Schalter (3) auf ON stellen.

3. Die Maschine beginnt, sich automatisch bis zum Erreichen des eingestellten Niveaus mit Wasser zu befüllen (Niveauregulierungssonde im Kessel).

Ca. 15 – 20 Minuten abwarten, damit die Maschine die Betriebstemperatur erreicht. Das Ausgehen der grünen Kontroll-Leuchte (4) zeigt an, dass die Kaffeemaschine betriebsbereit ist.

4. Daran denken, das Wasser in den hinteren Tank zu füllen, bevor der Hauptschalter für die Einschaltung (3) betätigt wird.



Dampf und heißes Wasser stehen unter Druck.

VERBRENNUNGSGEFAHR

BETRIEB MIT SCHALTER

Kap. 6

1. Für die Dampfabgabe betätigen Sie den seitlichen Drehknopf, auf dem eine Dampf-Wolke abgebildet ist.
2. Für die Wasserabgabe drücken Sie den Schalter, auf dem das Heißwassersymbol abgebildet ist.
3. Für Kaffeeabgabe aus den Einheiten, dosieren Sie die entsprechende Kaffee pulvermenge in das Sieb und nach dem erneuten Andringen an der Abgabeeinheit, drücken Sieb und nach dem erneuten Andringen an der Abgabeeinheit, Sie den entsprechenden Abgabschalter an der Stahlfront (oder mittels elektronischem Schaltfeld (12) siehe Kap. 7)
4. Das Manometer mit doppelter Maßkala, das

- sich an der Frontseite befindet, zeigt ständig den Druck des Heizkessels an (0,9 -1,1 bar) und den Druck bei der Kaffeeabgabe (8-10 bar).
5. Um den Innendruck in Heizkessel gemäß den üblichen Eigenschaften einzustellen, die Regulierschraube verwenden, die sich am Druckwächter befindet.
 6. Um den Druck der Kaffeeabgabe gemäß den gewöhnlichen Eigenschaften einzustellen, die Schraube der Innenpumpe regulieren.
 7. Da Manometer mit doppelter Maßkala stets in Auge bahlten, um den Drck in Heizkessel zu kontrollieren. Eventuelle Anomalien der Pumpenanzeige führen nicht zu Störungen des allgemeinen Betriebs



Die Maschine ist bereit, um stets und überall Spitzenkaffees zu brühen.

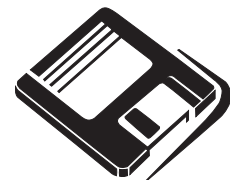
ORDNUNGSGEMÄSSE BENUTZUNG

Kap. 7

1. Beim Einschalten der Maschine kontrolliert die elektronische Karte den Wasserfüllstand im Heizkessel und nach etwa 3 Sekunden erfolgt das Auffüllen durch die Befähigung der Pumpe und des Füll-Elektroventils. Nach dem Erreichen des Füllstandes gibt die Karte das Bedienfeld frei. Die Kaffeeausgabe erfolgt durch Drücken der entsprechenden Taste und wird durch erneutes Drücken des selben Taste gestoppt. Die vorab beschriebenen Vorgänge werden durch da Ein- bzw. Abschalten der entsprechenden Kontrolllampen angezeigt.
2. Während der Abgabephase wird die Wasserbefüllung des Kessels gesperrt. Nach Abschluss des Abgabezyklus wird die Kesselbefüllung für die Wiederherstellung des Wasserstands wieder freigegeben, wenn die Kesselsonde freiliegt.
3. Das Fehlen von Wasser im hinteren Tank stoppt alle elektrischen und hydraulischen Funktionen.
4. Bei der Inbetriebnahme der Kaffeemaschine vorsichtig vorgehen. Die hohen Temperaturen des

- Dampfrohrs (5), des Wasserrohrs (6) und der verchromten Abgabegruppe können Verbrennungen verursachen.
5. Das Gerät darf ohne Aufsicht nicht von Kindern oder unfähigen Personen benutzt werden. – Das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren. – Das Gerät nicht in Wasser tauchen. – Bei Ansprechen der Sicherheitssonde im Kessel funktioniert das Gerät nicht mehr. Für eine Wiederbenutzung muss das Gerät fachlich qualifiziertem Personal übergeben werden.
 6. Dieses Gerät entspricht den folgenden EWG-Richtlinien:
73/23/EWG
93/68/EWG
89/336/EWG
92/31/EWG
 7. Während der Kaffeeabgabe auf keinen Fall den Filterhalter aus der Gruppe lösen. Verbrennungsgefahr!

Die Abgabe des Kaffees erfolgt über den seitlichen Hebel und wird durch die Rückpositionierung desselben gestoppt.



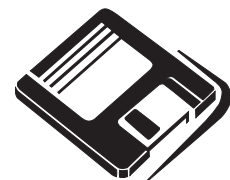
Sichere und effiziente Elektronik

ANWEISUNGEN ZUR ELEKTRONISCHEN DOSIERUNG

cap. 8

1. Die Taste [] der Einheit länger als 5 Sekunden drücken und gedrückt halten, bei der die Dosis programmiert werden soll und das gleichzeitige Einschalten aller Programmier-Kontrolllampen kontrollieren, die sich an der Schalttafel befinden und den korrekten Eingang während der Programmierphase bestätigen.
2. Eine der den 5 programmierbaren Dosen zugeordneten Tasten drücken. Die Kontrolllampe

- der Taste [] und auch die der sich in der Programmierphase [] befindlichen Dosis bleiben eingeschaltet.
3. Nach Erreichen der gewünschten Kaffepulvermenge (4 Dosen), eine der Dosiertasten betätigen, um die Produktabgabe zu unterbrechen.
 4. Für die Mengen an Warmwasser wie unter Punkt 2 verfahren (Taste Düse mit Tropfen).



Sichere und leistungsstarke Elektronik

PRAKTISCHE INFORMATIONEN ZUR VERWENDUNG VON KAFFEE

Die von Ihnen erworbene Maschine ist vorgerüstet für die Verwendung von zwei Kaffeearten:

- **Papierkaffeepads**
- **gemahlener Kaffee**

PAPIERKAFFEEPADS

Die handelsüblichen Kaffeepads entsprechen einem internationalen Industriestandard, der im Zusammenhang steht mit dem ESE-System für die Zubereitung eines Qualitätsespresso. Dieses Markenzeichen ist gewöhnlich auf den Kaffeepackungen der diesem System angeschlossenen Unternehmen zu finden, es kann aber auch fehlen für die Kaffehersteller, die nicht diesem System angehören.

Die Verwendung von Kaffeepads bietet Ihnen viele Vorteile: die Auswahl aus den zahlreichen, auf dem Markt verfügbaren Marken, ein konstant guter Espresso unabhängig von der Erfahrung des Zubereiters, eine extrem einfache Benutzung sowie eine geringere Wartung, da die Maschine vollständig sauber bleibt.

Normalerweise handelt es sich bei den handelsüblichen Pads um Einzelportionen, **die in den einzelnen Filterhalter eingelegt werden.**

GEMAHLENER KAFFEE:

Für den Erhalt des bestmöglichen Ergebnisses müssen Sie **gemahlene Kaffee für die Bar** verwenden, der einem präzisen Mahlgrad entspricht. Ihrem Röster oder Geschäft sollten Sie nicht nur Ihre Lieblingsmischung nennen, sondern auch diese Mahlangabe machen.

SICHERHEITSHINWEISE:

- Diese Bedienungsanleitung für eine zukünftige Einsichtnahme sorgfältig aufbewahren.
- Das Gerät nur an eine Anlage und an Steckdosen anschließen, die eine Mindeststromfestigkeit von 10A besitzen und ausgerüstet sind mit einer funktionstüchtigen Erdung und Sicherung.
- Bei einer Inkompatibilität von Steckdose und Gerätestecker ist die Steckdose von fachlich qualifiziertem Personal gegen einen anderen Typ auszutauschen.
- Die elektrische Sicherheit dieses Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es, wie von den geltenden Vorschriften zur elektrischen Sicherheit vorgesehen, korrekt an eine effiziente Erdungsanlage angeschlossen ist. Der Hersteller kann nicht haftbar gemacht werden für eventuelle Schäden aufgrund des Fehlens der Erdung in der Anlage. Im Zweifelsfall den Rat von fachlich qualifiziertem Personal einholen.
- Das Gerät nicht in Umgebungen mit Temperaturen unter oder gleich 0°C mit Wasser befüllt lassen.
- Nach dem Entfernen der Verpackung die Unversehrtheit des Gerätes überprüfen. Im Zweifelsfall das Gerät nicht benutzen und den Rat von fachlich qualifiziertem Personal einholen. Die Verpackungselemente (Beutel, Karton usw.) dürfen nicht in die Hände von Kindern gelangen, da sie mögliche Gefahrenquellen darstellen.
- Von der Benutzung von Adaptern, Mehrfachsteckdosen und/oder Verlängerungen wird abgeraten. Der Hersteller kann nicht haftbar gemacht werden für eventuelle Schäden aufgrund einer unsachgemäßen, falschen und unangemessenen Benutzung sowie aufgrund von Reparaturen, die von nicht qualifiziertem Personal ausgeführt wurden.
- Das Gerät nicht im Badezimmer benutzen. – Das Speisekabel und das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren. – Das Gerät während der Reinigung nicht in Wasser tauchen!
- Das Gerät im Falle von Defekten und/oder Funktionsstörungen ausschalten und nicht manipulieren. Für eventuelle Reparaturen wenden Sie sich bitte ausschließlich an ein autorisiertes Kundendienstzentrum des Herstellers und verlangen den Einsatz von Originalersatzteilen. Die Nichteinhaltung der oben stehenden Ausführungen beeinträchtigt die Gerätesicherheit.
- Soll das Gerät nicht mehr benutzt werden, ist der Netzstecker zu ziehen und das Gerät durch Zerschneiden des Speisekabels unbrauchbar zu machen.
- Das Speisekabel dieses Gerätes darf nicht vom Benutzer ausgetauscht werden. Im Falle einer Beschädigung des Kabels oder für seinen Austausch wenden Sie sich bitte ausschließlich an ein autorisiertes Kundendienstzentrum.
- Das Gerät für die Wasserbefüllung des Tanks niemals unter den Wasserhahn stellen.
- Aufgrund seines Gewichts (Festprodukt) besondere Vorsicht bei der Handhabung des Produkts walten lassen.
- Das Gerät darf während des Betriebs nicht verstellt werden.

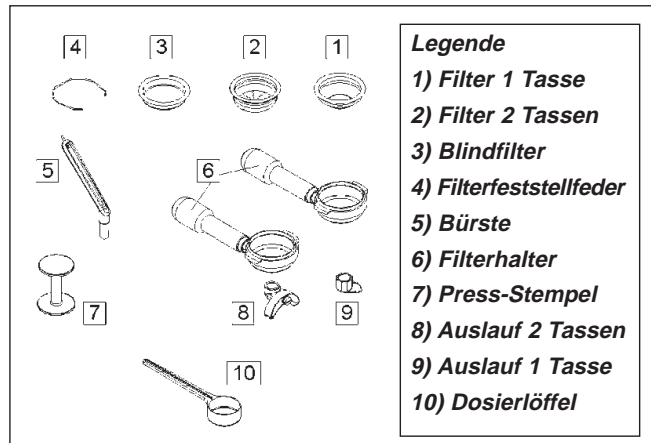
MASCHINEN FÜR ESPRESSOKAFFEE

Das zum Lieferumfang gehörige **ZUBEHÖR** ist in einem Karton enthalten:

2 Filterhalter, Filter für 1 Tasse, Filter für 2 Tassen, Blindfilter, Kaffeeauslauf für 1 und 2 Tassen, Press-Stempel, Reinigungsbürste, Dosierlöffel aus Stahl, Filterfeststellfedern.

Von dem, der die Maschinen entwirft, entwickelt und herstellt.

Die Maschine ist im Kessel ausgerüstet mit einer Sicherheitssonde (zusätzlich zur Niveauregulierungssonde), die der Unterbrechung der Stromversorgung des Widerstands bei Wassermangel im Kessel dient.



ELEKTRISCHE ABNAHMEKONTROLLE



MINI-HARZENTHÄRTER

Calcium und Magnesium bestimmen die Härte des Wassers und verursachen die Bildung der Substanz, die landläufig Kalk genannt wird.

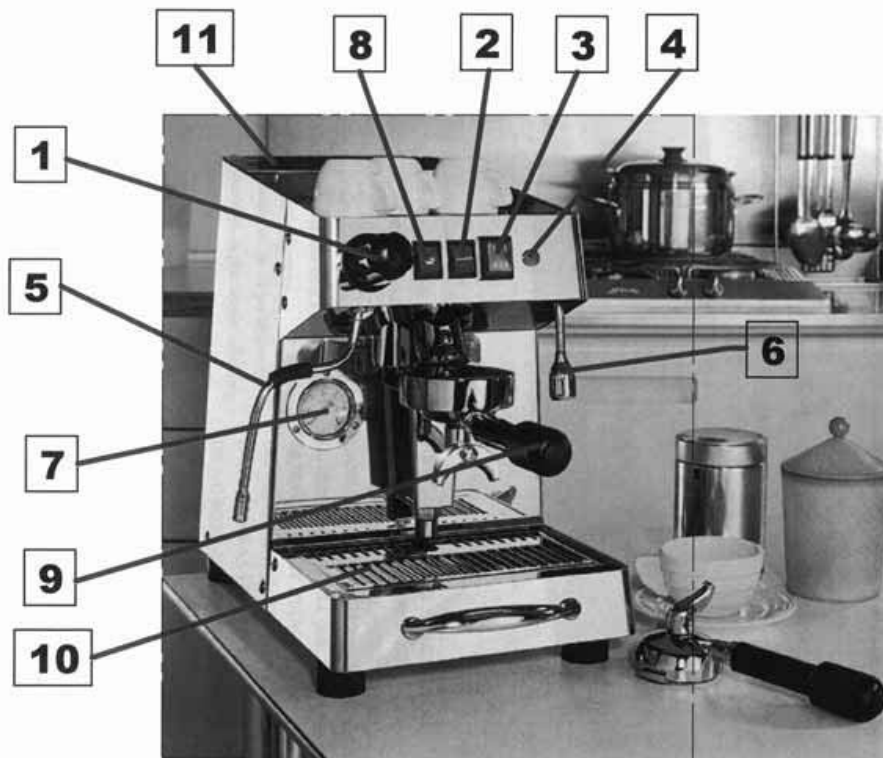
Zwischen 30° und 40° ist das Wasser hart; ab 40° wird es als sehr hart bezeichnet. Die Messung erfolgt über eigene einfache Tests, die in jedem Kundendienstzentrum gekauft werden können.

Im Inneren des Tanks befindet sich im Wasser ein kleiner Harzenthärter (einer gehört zum Lieferumfang), der alle 20-30 Liter benutztes Wasser ausgetauscht oder regeneriert werden muss.

Die Regenerierung erfolgt durch Eintauchen des kleinen Enthärter in eine Lösung aus Wasser und Kochsalz (ein Löffel – Na Cl Natriumchlorid) für einen Zeitraum von 48 Stunden. Mit sauberem Wasser mehrmals spülen und den kleinen Enthärter angeschlossen an den Silikonschlauch wieder im Inneren des Kessels positionieren.

LEGENDE

- 1) Drehknopf Dampfabgabe
- 2) Abgabetaste Heißwasser
- 3) ON/OFF-Schalter
- 4) Grüne Kontroll-Leuchte Einschaltung Widerstände
- 5) Dampfrohr
- 6) Heißwasserrohr
- 7) Manometer Kesseldruck
- 8) Abgabetaste Kaffee
- 9) Filterhalter
- 10) Tropfenschale
- 11) Bewegliche Platte Tankabdeckung (für 3 Liter Wasser)
(Wird die Platte leicht gegen die Rückwand gedrückt,
hebt sich der vordere Teil an und erleichtert so das Öffnen.)
- 12) Elektronischem Schaltfeld



Dichiarazione di conformità

B.F.C. S.r.l.

Società a Responsabilità Limitata

Costruzioni e Lavorazioni Meccaniche



DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ / DECLARATION OF CONFORMITY
DECLARATION DE CONFORMITE / KONFORMITATSERKLARUNG
DECLARATION DE CONFORMIDAD

Costruttore — Manufacturer — Constructeur — Hersteller — Constructor

B.F.C. S.r.l.

Via Martiri delle Foibe, 26 - Scornigo di Conegliano (TV)

ITALY

Prodotto — Product — Produit — Produktart — Producto

MACCHINE PER CAFFÈ ESPRESSO / ESPRESSO COFFEE MACHINES

MACHINES A CAFÉ ESPRESSO / KAFFEE ESPRESSOMASCHINE

MAQUINA PARA CAFE EXPRESO

Modelo — Types — Modelo — Type — Modelo *“JV-1P-1E” 1GR*

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

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

La société B.F.C. srl déclare sous sa propre responsabilité que le produit satisfait, en ce qui concerne le projet et la construction, aux conditions requises per la Directive.

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

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

DIRETTIVA BASSA TENSIONE - LOW VOLTAGE DIRECTIVE - DIRECTIVE BASSE TENSION - NIEDERSPANNUNGSRICHTLINIE - DIRECTIVA BAJA TENSION

72/23 CEE 93/68/CEE

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

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

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

Die Konformität wurde anhand der folgenden harmonisierten Normen geprüft:

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

EN 60335-1 EN 60335-2-14-15

**DIRETTIVA COMPATIBILITA' ELETTROMAGNETICA
ELECTROMAGNETIC COMPATIBILITY - DIRECTIVE DIRECTIVE COMPATIBILITE' ELECTROMAGNETIQUE - EMV RICHTLINIE
DIRECTIVA COMPATIBILIDAD ELECTROMAGNETICA**

89/336/CEE 92/31/CEE 93/68/CEE

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

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

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

Die Konformität wurde anhand der folgenden harmonisierten Normen geprüft:

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

EN 55014 EN 55022 EN 61000-3-2 EN 61000-4-2

Le nostre macchine per caffè espresso, vengono controllate e collaudate elettricamente ed idraulicamente da personale specializzato