

MANUALE DI ISTRUZIONI

I

INSTRUCTIONS FOR USE

GB

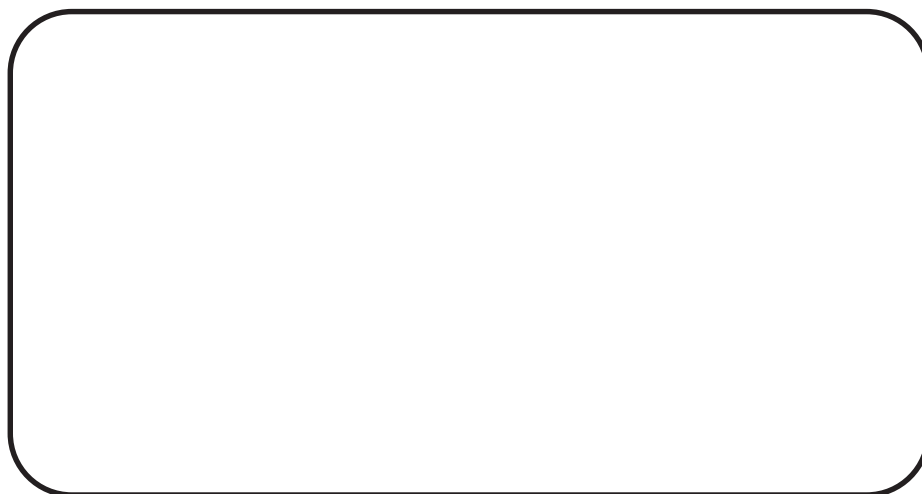
MODE D'EMPLOI

F

BEDIENUNGSANLEITUNG

D

“JV - 1L”





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 VERTEDERO PARA EL CICLO DE RECOGIDA DE DESECHOS CORRIENTE, SINO QUE DEBE ELIMINARSE A TRAVÉS 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

Indice	Cap.
Introduzione	1
Manutenzione	2
Installazione	3
Serbatoio interno	4
Erogaz a levetta	5
Uso ordinario	6
Ulteriori avvertenze	7
Accessori - Legenda	8

"J V - 1 L"

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 (11) da residui del caffè che si vanno depositando sul fondo per evitarne l'incrostazione.

@ Le parti esterne della macchina devono

Introduzione

cap. 1

NON ACCENDERE LA MACCHINA SENZA AVER CARICATO DI ACQUA IL CONTENITORE POSTO SOTTO IL PANNELLO MOBILE (12). 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

essere pulite con un panno umido e non utilizzare 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 (6) 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 (10) nella testa del gruppo. Avviare l'erogazione (9) 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 (11). 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.

Sciacquarli 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 (12) .

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 (12) .

2. Spostare l'interruttore ON/OFF (3) in posizione ON . La spia rossa (4) si accenderà.

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(5) , 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 LEVETTA

cap. 5

1. Per erogare vapore , operare sulla manopola laterale (1) con simbolo riportante la nuvola del vapore (non dirigere il vapore sulle persone , perché pericoloso) .

2. Per erogare acqua calda , operare sulla manopola laterale (2) con il simbolo riportante la goccia di acqua (non dirigere l'acqua calda sulle persone , perché pericoloso) .

3. Per erogare caffè dal gruppo , dosare la giusta quantità di caffè **MACINATO BAR** (circa 7 grammi pari ad 1 cucchiaino dosatore) , nel portafiltro (10) con uscita singola e dopo averlo pressato e richiuso sul gruppo , agire sulla leva di erogazione (9) posta sul fianco dx del gruppo . Per ottenere 2 caffè , utilizzare il portafiltro (10) a 2 uscite con due dosi del

cucchiaino dosatore .

4. E' possibile utilizzare anche la cialda di caffè preconfezionata da 7 grammi per una singola tazza di caffè . Ricordarsi di pulire sempre accuratamente i filtri nel cambio da macinato a cialda preconfezionata .

5. Il manometro posizionato frontalmente (8) , rileva in ogni momento la pressione interna della caldaia (0,9—1,1 BAR) .

6. Visionare abbastanza frequentemente il manometro per controllare la pressione in caldaia . La macchina è dotata di dispositivi di sicurezza che intervengono in caso di anomalie alla pressione interna alla caldaia .



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 sulla levetta (9) e viene fermata abbassando la stessa . Le operazioni precedentemente descritte sono segnalate tramite l'accensione e lo spegnimento dei relativi led luminosi (4) - (5) .

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 pur mantenendo la spia rossa (4) accesa.

Riempendolo di acqua , il micro interruttore posto sotto il serbatoio , riattiverà tutte le funzioni nuovamente.

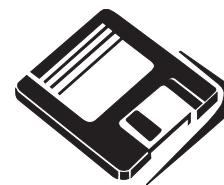
4. Fare attenzione nella messa in funzione della macchina per caffè . Le temperature elevate del tubo vapore (6) , del tubo acqua (7) , del gruppo erogazione cromato, possono provocare scottature .

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 portafiltro 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 .



Elettronica sicura ed efficiente

ULTERIORI AVVERTENZE

cap. 7

INFORMAZIONI PRATICHE SULL'USO DEL CAFFÈ

La macchina che avete acquistato è predisposta per l'uso di due tipi di caffè :

- **cialda in carta**
- **caffè macinato**

CAFFÈ IN CIALDA DI CARTA :

Quelle comunemente in commercio rispondono ad uno standard industriale internazionale facente capo al sistema ESE per la preparazione di un espresso di qualità . Tale marchio solitamente è presente sulle confezioni di caffè delle Industrie associate a tale sistema , ma può anche non esserci per i produttori di caffè che a tale sistema non aderiscono . L'uso del caffè in cialda , Vi offre molti vantaggi : la libertà di scelta tra le numerose marche presenti sul mercato , un espresso costantemente buono indipendentemente dalla esperienza di chi prepara il caffè , una estrema facilità d'uso , ed infine una minor manutenzione in quanto la macchina resta costantemente pulita . Di norma la cialda in commercio è monodose e va inserita nel portafiltro singolo.

CAFFÈ MACINATO

Per ottenere il massimo risultato dovete utilizzare caffè macinato ad uso bar, corrispondente ad una grossezza di macinatura ben definita. Al Vostro Torrefattore o negozio pertanto oltre a chiedere la Vostra miscela preferita, darete questa indicazione di macinatura.

AVVERTENZE DI SICUREZZA

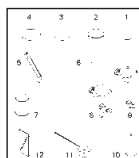
- Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.
- Per ottenere il massimo risultato dovete utilizzare caffè macinato ad uso bar , corrispondente ad una grossezza di macinatura ben definita . Al Vostro Torrefattore o negozio pertanto oltre a chiedere la Vostra miscela preferita , darete questa indicazione di macinatura .
- Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione
- Collegare l'apparecchio solo a impianto e prese di corrente aventi portata minima di 10 A e dotate di efficiente messa a terra e salvavita .
- In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio , fare sostituire la presa con un'altra di tipo adatto da personale professionalmente qualificato .
- La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è correttamente collegato ad un efficiente impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica . Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto . In caso di dubbio rivolgersi ad una persona professionalmente qualificata .
- Non lasciare l'apparecchio contenente acqua in ambienti a temperatura inferiore o uguale a 0°C .
- Dopo avere tolto l'imballaggio , assicuratevi dell'integrità dell'apparecchio . In caso di dubbio , non utilizzare l'apparecchio e rivolgetevi a personale professionalmente qualificato . Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti , cartone , ecc) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo .
- E' sconsigliabile l'uso di adattatori , prese multiple e/o prolunghie . Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri , erronei ed irragionevoli e da riparazioni effettuate da personale non qualificato .
- Non usare l'apparecchio in locali adibiti a bagno - non tirare il cavo di alimentazione o l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi - Durante la pulizia dell'apparecchio non immergerlo in acqua ! .
- In caso di guasto e/o di cattivo funzionamento dell'apparecchio , spegnerlo e non manometterlo . Per eventuali riparazioni rivolgersi solamente ad un centro assistenza autorizzato dal costruttore e richiedere l'utilizzo di ricambi originali .
- Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio .
- Quando si decide di non utilizzare più l'apparecchio , dopo aver staccato la spina dalla presa di corrente , si raccomanda di renderlo inutilizzabile tagliandone il cavo di alimentazione .
- Il cavo di alimentazione di questo apparecchio non deve essere sostituito dall'utente . In caso di danneggiamento del cavo o per la sua sostituzione , rivolgersi esclusivamente ad un centro Assistenza Tecnica autorizzato
- Non mettere mai l'apparecchio sotto il rubinetto per aggiungere l'acqua nel serbatoio .
- Porre particolare attenzione durante la movimentazione del prodotto dato il suo peso (prodotto fisso) .
- L'apparecchio non deve essere spostato durante il funzionamento .

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 , mini addolcitore a resine , busta di detergente per la pulizia interna .*



Legenda

- 1) Filtro 1 Tazza**
- 2) Filtro 2 Tazze**
- 3) Filtro Cieco**
- 4) Molla Fermafiltro**
- 5) Spazzolino**
- 6) Portafiltro**
- 7) Pressino**
- 8) Beccuccio 2 Tazze**
- 9) Beccuccio 1 Tazza**
- 10) Mini Addolcitore**
- 11) Cucchiaino Dosatore**
- 12) Bustina Pulicaff**

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

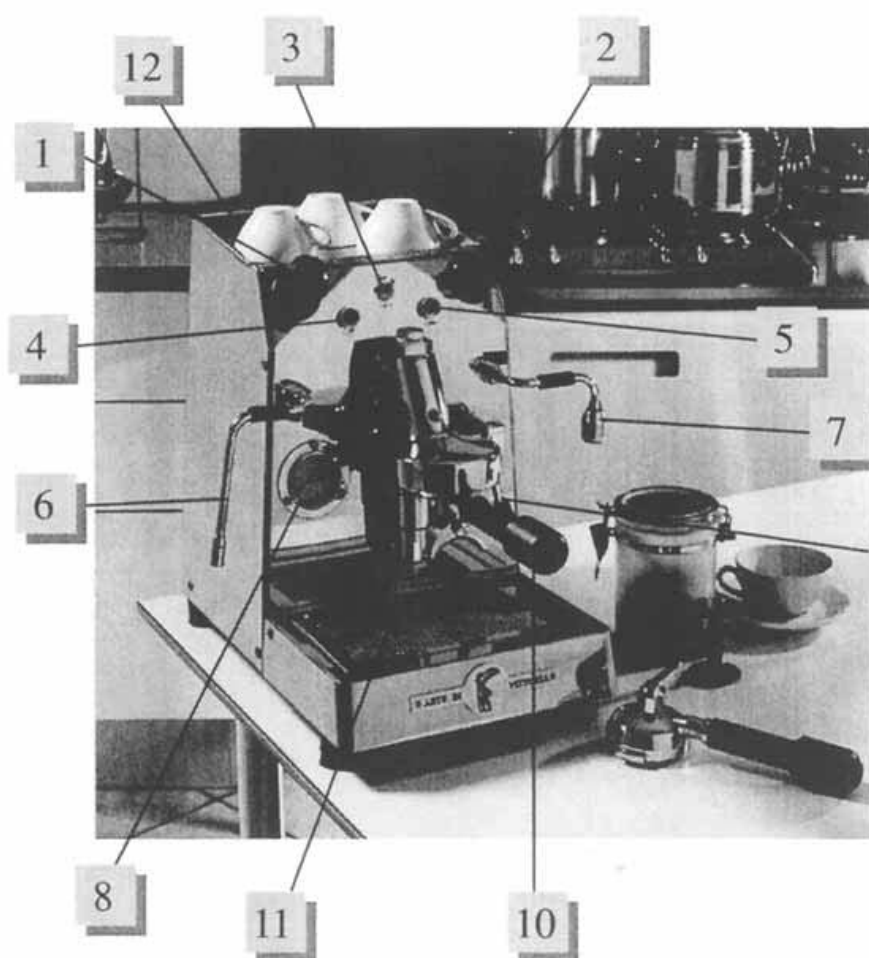
All'interno del serbatoio immerso in acqua , si trova un piccolo addolcitore a resine (uno è anche in dotazione) , che va sostituito o rigenerato ogni 20-30 litri di acqua utilizzata .

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 .

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

LEGENDA

- 1) Manopola erogazione vapore
- 2) Manopola erogazione acqua calda
- 3) Interruttore accensione ON/OFF
- 4) Spia luminosa rossa alimentazione
- 5) Spia luminosa verde funzionamento resistenza
- 6) Tubo vapore
- 7) Tubo acqua calda
- 8) Manometro pressione caldaia
- 9) Leva erogazione caffè
- 10) Portafiltro
- 11) Bacinella raccolta scarichi
- 12) Pannello mobile copri tanica (da 3 litri di acqua)
(premendo leggermente il pannello verso la parete
posteriore , la parte anteriore si alzerà , facilitandone
l'apertura) .



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

ESPRESSO COFFEE MAKERS

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.

Contents Sect.

Introduction	1
Maintenance	2
Installation	3
Internal tank	4
Lever dispensing system	5
Normal use	6
Further recommendations	7
Accessories –	
Legend	8

“J V – 1 L”

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 (11) 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 (12). 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 (6) 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 (10) into the unit head. Start dispensing (9) as if making coffee. Stop after 15 seconds. Mixed water and foam will flow out the drain valve into the drip tray (11). 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

sect. 3

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 (12) WITH WATER.

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

INTERNAL TANK

sect. 4

1. Fill the tank located under the upper lid (12) with approx. 3 litres of water.

2. Put the ON/OFF switch (3) to ON. The red indicator light (4) comes 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 applian-

ce to reach working temperature. The coffee maker is ready for use when the green indicator light (5) 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

LEVER DISPENSING SYSTEM

sect. 5

1. To dispense steam, use the knob to the side (1), which has the symbol showing a cloud of steam (do not direct the steam towards persons, as this is hazardous).

2. To dispense hot water, use the knob to the side (2), which has the symbol showing a drop of water (do not direct the hot water towards persons, as this is hazardous).

3. To make coffee, put the right amount of BAR GROUND coffee (approx. 7 grams equivalent to 1 measuring spoon) into the 1-cup filter holder (10) and after having pressed it and inserted the holder onto the filtering head, lift the dispensing lever (9) to be found on the right side of the filter

ring unit. To obtain 2 coffees, use the 2-cup filter holder (10) with two measuring spoonfuls.

4. The pre-packed 7-gram coffee pod may also be used for a single cup of coffee. Always remember to clean the filters thoroughly when changing from ground to pod coffee.

5. The pressure gauge on the front (8) shows the internal boiler pressure at all times (0.9-1.1 BAR).

6. Look at the pressure gauge fairly frequently to check the boiler pressure. The appliance is fitted with a safety device, which trips if the pressure inside the boiler is abnormal.



The appliance is ready to serve excellent coffee at any time, anywhere.

NORMAL USE

sect. 6

1. Upon switching on the appliance the electronic board controls the water level in the boiler and enables the pump and the filling solenoid valve so that filling starts after approx. 3 seconds. When the set level is reached, the pump stops and heating of the water starts. Coffee is dispensed by lifting the lever (9) and stopped by lowering it. The relative LED indicators come on and go out (4) – (5) to indicate the previously described steps.

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, while the red indicator light (4) remains on. Upon filling the tank with water, the microswitch located under the tank will re-activate all the functions.

4. Take care when using the coffee maker. The high temperatures of the steam nozzle (6), hot

water nozzle (7) and chromed filtering unit could cause burns.

5. Do not allow children or inexperienced 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

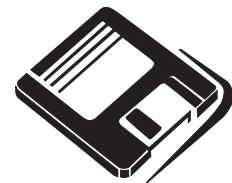
93/68 EEC

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!

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



Safe, efficient electronic unit

Sect. 7

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

- pod – ground coffee

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.

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.

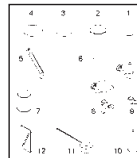
- Carefully keep this booklet for future reference.
- Only connect the appliance to an efficiently earthed power socket having a minimum capacity of 10A and fitted with an RCD.
- If the plug supplied is unsuitable for your power socket, have the plug replaced by a qualified electrician.
- The electrical 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, mini resin water softener, packet of detergent for cleaning the appliance interior.

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.



Legend

- 1) 1-cup filter
- 2) 2-cup filter
- 3) Blind filter
- 4) Filter-retaining spring
- 5) Brush
- 6) Filter holder
- 7) Pressing tool
- 8) 2-cup spout
- 9) 1-cup spout
- 10) Mini water softener
- 11) Measuring spoon
- 12) Packet of Pulicaff

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.

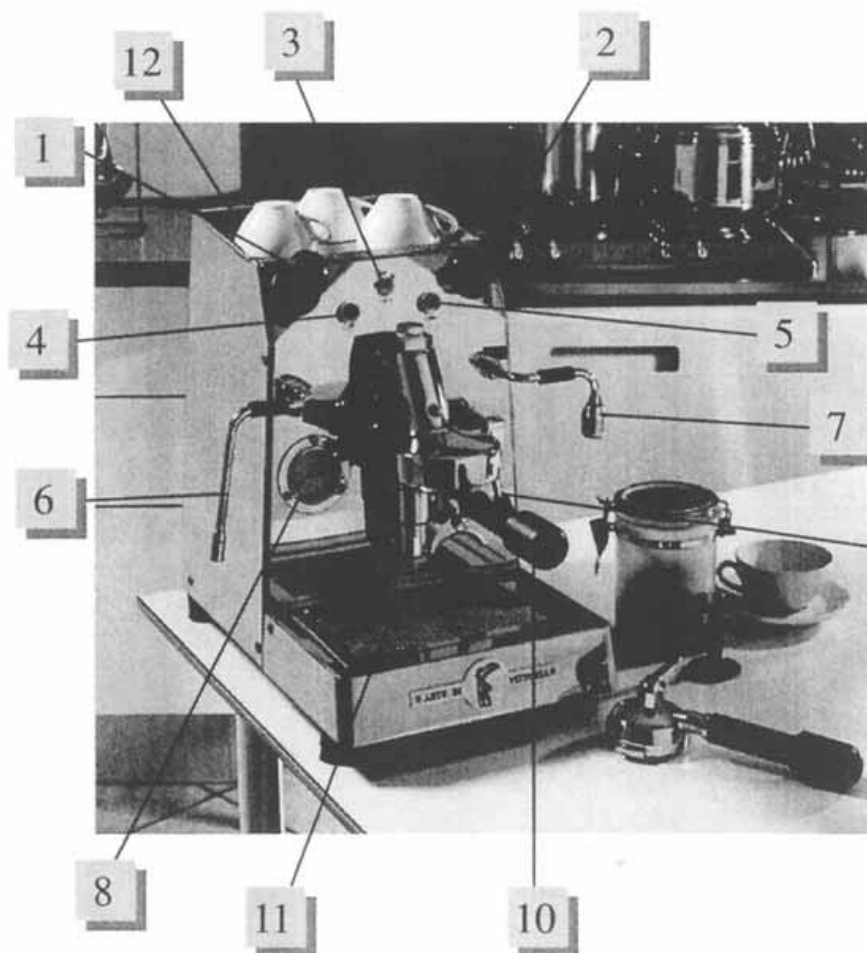
There is a small resin water softener (plus one in the accessories kit) inside the water tank, which should be replaced or regenerated once every 20-30 litres of water that are used.

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 knob
- 3) ON/OFF power switch
- 4) Power on red indicator light
- 5) Heating element operation green indicator light
- 6) Steam nozzle
- 7) Hot water nozzle
- 8) Boiler pressure gauge
- 9) Coffee dispensing lever
- 10) Filter holder
- 11) Drip tray
- 12) Removable tank (3 litres water) lid
(by pressing gently on the lid towards the rear,
the front part lifts up to make removal easy).



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.

Table des matières Chap.

Introduction	1
Entretien	2
Installation	3
Réservoir interne	4
Débit par levier	5
Utilisation ordinaire	6
Avertissements supplémentaires	7
Accessoires –	
Légende	8

“ J V – 1 L ”

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 (11) 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 (12). 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 détersifs 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 (6) 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 détersif 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 (10) sur la tête du groupe. Faire démarrer le débit (9) 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 (11). 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.



Lire attentivement les descriptions présentées ci-contre.

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 (12).

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

RÉSERVOIR INTERNE

chap. 4

1. Remplir d'eau, environ 3 litres, le réservoir placé sous la grille supérieure (12).

2. Déplacer l'interrupteur ON/OFF (3) sur la position ON. Le voyant lumineux rouge (4) s'éclairera.

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 (5) 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 vapeur et l'eau chaude sont sous pression. DANGER DE BRÛLURES

DÉBIT PAR LEVIER

chap. 5

1. Pour obtenir le débit de vapeur, actionner le robinet latéral (1) portant le symbole du nuage de vapeur (ne pas diriger la vapeur sur les personnes car cela est dangereux).

2. Pour obtenir le débit d'eau chaude, actionner le robinet latéral (2) portant le symbole de la goutte d'eau (ne pas diriger l'eau chaude sur les personnes car cela est dangereux).

3. Pour obtenir le débit de café du groupe, doser la bonne quantité de café MACINATO BAR (environ 7 grammes équivalant à 1 cuillère doseuse) dans le porte-filtre (10) avec le bec pour une seule tasse de café ; après avoir bien pressé le café, insérer le porte-filtre sur le groupe et actionner le levier de débit (9) placé sur le côté droit du groupe. Pour obtenir 2 cafés, utiliser le porte-filtre

(10) avec les becs pour deux tasses de café avec deux doses de la cuillère doseuse.

4. Il est également possible d'utiliser une dosette de café prête de 7 grammes pour une seule tasse de café. Ne pas oublier de nettoyer toujours soigneusement les filtres lorsque l'on passe de la mouture de café à la dosette prête à l'emploi.

5. Le manomètre (8) situé sur la partie frontale de l'appareil détecte à tout moment la pression interne de la chaudière (0,9 - 1,1 bars).

6. Contrôler assez fréquemment la pression de la chaudière sur le manomètre. La machine est équipée de dispositifs de sécurité qui interviennent en cas d'anomalies de la pression interne de la chaudière.



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 3 secondes environ, veille au remplissage par l'intermédiaire de la validation de la pompe et de l'électrovanne de chargement. Dès que le bon niveau est atteint, la pompe s'arrête et le chauffage de l'eau commence. On exécute le débit du café au moyen du levier (9) et on l'arrête en abaissant ce levier. Les opérations décrites ci-dessus sont signalées par les voyants lumineux correspondants (4) – (5) 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 tout en maintenant le voyant lumineux rouge (4) allumé. Lorsqu'il est à nouveau rempli d'eau, le micro-interrupteur situé sous le réservoir réactivera à nouveau toutes les fonctions.

4. Faire attention lors de la mise en fonction de la machine. Les températures élevées de la buse vapeur (6), de la buse de l'eau chaude (7), 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 :

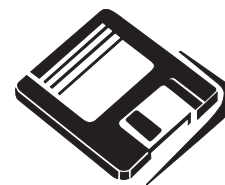
73/23 CEE

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.

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:

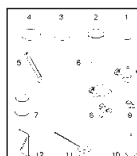
- Conserver avec soin ce mode d'emploi pour toute consultation future.
- Raccorder l'appareil uniquement à une installation et des prises de courant ayant une intensité minimale de 10 A et munies d'une mise à la terre efficace et d'un disjoncteur différentiel.
- En cas d'incompatibilité entre la prise 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

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.

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.



Légende

- 1) Filtre pour 1 tasse
- 2) Filtre pour 2 tasses
- 3) Filtre borgne
- 4) Cale-filtre
- 5) Petite brosse de nettoyage
- 6) Porte-filtre
- 7) Presse-café
- 8) Becs de débit du café pour 2 tasses
- 9) Bec de débit du café pour 1 tasse
- 10) Mini adoucisseur
- 11) Petite cuillère doseuse
- 12) Sachet Pulicaff

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.

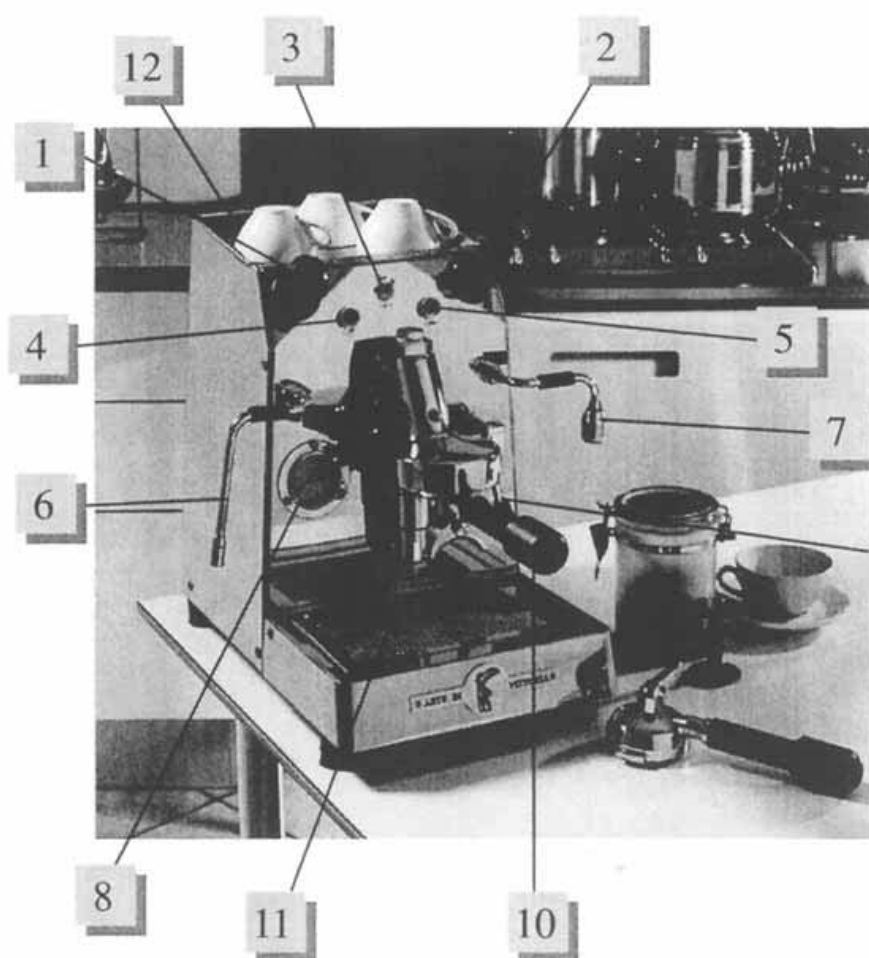
Entre 30° et 40° l'eau est dure ; au-dessus de 40° elle est considérée comme étant très dure. Cette mesure est exécutée par l'intermédiaire de simples tests spécifiques disponibles dans tous les centres de service après-vente.

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) Robinet de débit eau chaude
- 3) Interrupteur mise en fonction ON/OFF
- 4) Voyant lumineux rouge alimentation
- 5) Voyant lumineux vert fonctionnement résistance
- 6) Buse vapeur
- 7) Buse eau chaude
- 8) Manomètre pression chaudière
- 9) Levier débit café
- 10) Porte-filtre
- 11) Cuvette recueille-gouttes
- 12) 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).



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.

Inhalt Kap.

Einleitung	1
Wartung	2
Installation	3
Interner Tank	4
Hebelbedienung	5
Ordnungsgemäße Benutzung	6
Weitere Hinweise	7
Zubehör-Legende	8

“JV – 1 L”

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 (11) 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 (12) MIT WASSER BEFÜLLT ZU HABEN. BEI EINER NEUEN MASCHINE SOLLTEN MINDESTENS 0,5 LITER WASSER AUS DEM DAFÜR VORGESEHENEN HAHN (2) 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 (6) 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 (10) in den Gruppenkopf einsetzen. Die Abgabe (9) wie für die Kaffeezubereitung einschalten. Den Prozess nach 15 Sekunden unterbrechen. Aus dem Abflussventil läuft mit Schaum vermischtes Wasser in die Abfluss-Schale (11). 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 (12) 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 (12) mit ca. 3 Liter Wasser befüllen.

2. Den ON/OFF-Schalter (3) auf ON stellen. Die rote Kontroll-Leuchte (4) schaltet sich ein.

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

Ca. 15 – 20 Minuten abwarten, damit die Maschine die Betriebstemperatur erreicht. Das Ausgehen der grünen Kontroll-Leuchte (5) 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

1. Für die Dampfabgabe den mit einem Dampfvolkensymbol versehenen seitlichen Drehknopf (1) betätigen (den Dampf nicht auf Personen richten, da dies gefährlich ist).

2. Für die Wasserabgabe den mit dem Wassertropfensymbol versehenen seitlichen Drehknopf (2) betätigen (das heiße Wasser nicht auf Personen richten, da dies gefährlich ist).

3. Für die Kaffeeabgabe aus der Brühgruppe die richtige Menge **GEMAHLENEN BARKAFFEE** (ca. 7 Gramm entsprechend 1 Dosierlöffel) in den Filterhalter (10) mit Einzelauslauf dosieren und nach den Anpressen und Einsetzen in die Gruppe den Abgabehebel (9) auf der rechten Seite der Gruppe betätigen. Für die Abgabe von 2

Kaffees den Filterhalter (10) mit 2 Ausläufen mit zwei Löffeldosen benutzen.

4. Es können auch vorverpackte Kaffeepads zu 7 Gramm für eine einzelne Tasse Kaffee verwendet werden. Daran denken, stets beim Wechsel von gemahlenem Kaffee zu vorverpackten Kaffeepads sorgfältig die Filter zu reinigen.

5. Das frontal positionierte Manometer (8) erfasst zu jedem Zeitpunkt den Innendruck des Kessels (0,9 – 1,1 Bar).

6. Öfter einen Blick auf das Manometer werfen, um den Kesseldruck zu kontrollieren. Die Maschine ist ausgerüstet mit Sicherheitsvorrichtungen, die im Falle von Störungen beim Innendruck des Kessels ansprechen.



Die Maschine ist bereit, um immer und überall optimale Kaffees zu servieren.

ORDNUNGSGEMÄSSE BENUTZUNG

1. Beim Einschalten der Maschine kontrolliert die elektronische Karte den Wasserstand im Kessel und nach ca. 3 Sekunden erfolgt die Befüllung über die Freischaltung der Pumpe und des Elektroventils für die Befüllung. Nach Erreichen des Wasserstands schaltet sich die Pumpe aus und es beginnt die Aufheizung des Wassers. Die Abgabe des Kaffees erfolgt über die Betätigung des Hebels (9) und wird durch das Absenken dieses Hebels unterbrochen. Die vorstehend beschriebenen Arbeitsgänge werden durch das Aufleuchten und Ausgehen der entsprechenden Leds (4) – (5) 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, obwohl die rote Kontroll-Leuchte (4) eingeschaltet bleibt. Bei Befüllung mit Wasser wird der Mikroschalter unter dem Tank alle Funktionen erneut freigegeben.

4. Bei der Inbetriebnahme der Kaffeemaschine vorsichtig vorgehen. Die hohen Temperaturen des Dampfrohrs (6), des Wasserrohrs (7) und der verchromten Abgabegruppe können Verbrennungen verursachen.

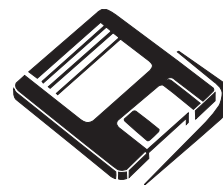
5. Das Gerät darf ohne Aufsicht nicht von Kindern oder unfähigen Personen benutzt werden. – Das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren. – Das Gerät nicht in Wasser tauchen. – Bei Ansprechen der Sicherheitssonde im Kessel funktioniert das Gerät nicht mehr. Für eine Wiederbenutzung 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

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 Kaffeehersteller, 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.

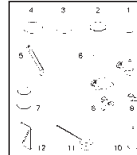
MASCHINEN FÜR ESPRESSOKAFFEE

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, Mini-Harzenthärter, Reinigungsmittelbeutel für die Innenreinigung.

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.



Legende

- 1) Filter 1 Tasse
- 2) Filter 2 Tassen
- 3) Blindfilter
- 4) Filterfeststellfeder
- 5) Bürste
- 6) Filterhalter
- 7) Press-Stempel
- 8) Auslauf 2 Tassen
- 9) Auslauf 1 Tasse
- 10) Mini-Enthärter
- 11) Dosierlöffel
- 12) Pulicaff-Beutel

ELEKTRISCHE ABNAHMEKONTROLLE



MINI-HARZENTHÄRTER

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

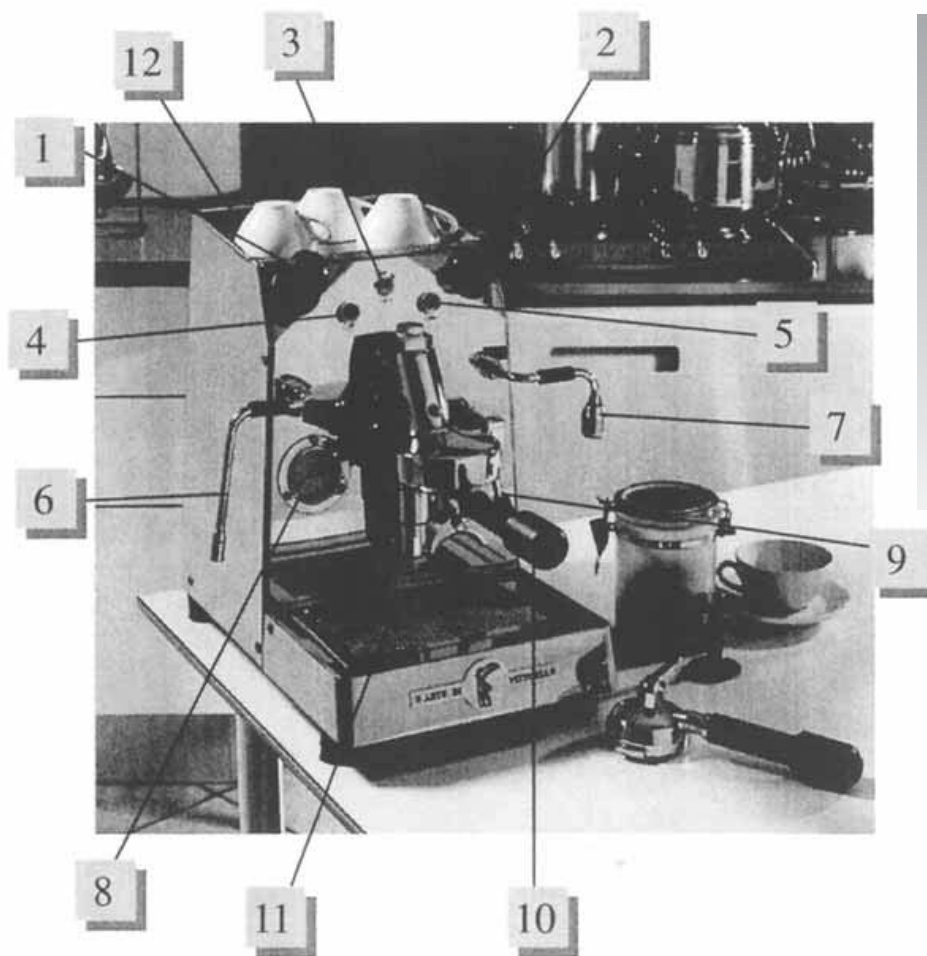
Zwischen 30° und 40° ist das Wasser hart; ab 40° wird es als sehr hart bezeichnet. Die Messung erfolgt über eigene einfache Tests, die in jedem Kundendienstzentrum gekauft werden können.

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 Enthärters 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) Drehknopf Heißwasserabgabe
- 3) ON/OFF-Schalter
- 4) Rote Kontroll-Leuchte Stromversorgung
- 5) Grüne Kontroll-Leuchte Betrieb Widerstand
- 6) Dampfrohr
- 7) Heißwasserrohr
- 8) Manometer Kesseldruck
- 9) Abgabehebel Kaffee
- 10) Filterhalter
- 11) Tropfenschale
- 12) 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.)



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 / KONFORMITÄTSEKTLARUNG
DECLARATION DE CONFORMIDAD

Costruttore — Manufacturer — Constructeur — Hersteller — Constructor

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

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

ITALY

Prodotto — Product — Produit — Produktart — Producto

*MACCHINE PER CAFFÈ ESPRESSO / ESPRESSO COFFEE MACHINES
MACHINES A CAFÉ ESPRESSO / KAFEE ESPRESSOMASCHINE
MAQUINA PARA CAFE EXPRESO*

Modelo — Types — Modelo — Type — Modelo “JV-1L” 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 - metioned product meets the requirements of the Directive:

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

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

B.F.C. srl sl 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:

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

La confromitè a ètè vérifiée à l'aide des normes baròonisées suivantes.

Die Konformitaet wunder anhand der folgen harmonisierten Normen geprüft:

La conforòdad 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 COMPATIBILI-
TE' ELECTROMAGNETIQUE - EMV RICHTLINIE
DIRECTIVA COMPATIBILIDADA ELECTROMAGNETICA**

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

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

Confromity has been controlled with the aid of the following harmonized standars:

La confromitè a été vérifiée à l'aide des normes haròonisées vuiantes:

Die Konformitaet wunder anhand der folgen harmonisierten Normen geprüft:

La conforòidad 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*