

I

Gentile Signora, Egregio Signore,
ci congratuliamo con Lei per la sua nuova macchina
per caffè.

Con questo acquisto Lei ha scelto una macchina per caffè
espresso d'avanguardia, costruita secondo i più avanzati
principi della tecnica moderna; una macchina che non soltanto
è in grado di offrirLe una perfetta sintesi di efficienza e
funzionalità ma mette a Sua disposizione tutti gli strumenti per
darLe la "sicurezza di lavorare meglio".

Il consiglio di dedicare un poco di tempo alla lettura di questo
libretto di istruzioni per l'uso nasce dal desiderio di aiutarLa a
prendere confidenza con la Sua nuova macchina; desiderio
che siamo certi Lei condividerà pienamente.

Le auguriamo buon lavoro.

FAEMA SpA

GB

Dear Customer,

We congratulate with you for your new Faema.

With this purchase you've chosen an up to date machine,
built after the most advanced principles of modern
technology, a unit, which gives you not only a perfect
synthesis of efficiency and functionality, but puts also at
your disposal everything you need for a good working.

The advice we give you of spending a bit of your time in
reading this manual comes from our desire of helping you in
reaching a good knowledge of your new machine.

We're sure of finding you of the same advice.

With our best wishes of a good work.

FAEMA SpA

F

Cher Client,

Nous vous félicitons pour l'acquisition de votre
nouvelle Faema.

Avec cet achat vous avez choisi une machine à café moderne,
construite selon les principes les plus avancés de la technique
d'aujourd'hui, une machine qui vous offre une parfaite synthèse
d'efficacité et de fonctionnalité et qui met à votre disposition tout
ce dont vous avez besoin pour obtenir un bon travail.

Le conseil que nous vous donnons de consacrer un peu de
votre temps à la lecture de cette brochure vient du désir que
nous avons de vous aider à atteindre une bonne connaissance
de votre nouvelle machine.

Nous sommes certains que vous serez du même avis. Avec
nos meilleurs souhaits de bon travail.

FAEMA SpA

D

Sehr geehrter Kunde,

Wir gratulieren Ihnen zur Ihrer neuen Maschine
und heissen sie in unserem Kundenkreis willkommen. Mit
diesem Gerät haben Sie eine Maschine ausgewählt, die nach
den letzten technischen Entwicklungen auf diesem Sektor
gebaut wurde: eine Maschine die mehr als die perfekte
Synthese zwischen Leistungsfähigkeit und Funktionalität
anbietet: nämlich die Gewissheit, ein betriebsicheres, seinen
Aufgaben gewachsenes Gerät zu besitzen.

Wir empfehlen Ihnen dieses Handbuch zum Studium, wissend,
dass Sie damit Ihre Kenntnisse über Ihre neue Maschine
vertiefen können.

Wir verbleiben mit unseren besten Wünschen für ein gutes
Arbeiten mit Ihrem neuen Gerät.

FAEMA SpA

E

Exm^a. Senhora, Exm^o. Senhor,

Felicitamo-nos e a si pela sua nova Faema.

Com deste aquisição escolheu uma máquina para café de
vanguarda, construída segundo os mais avançados princípios
da técnica moderna, uma máquina que está não somente em
condições de lhe oferecer uma síntese perfeita de eficiência
e funcionalidade, mas põe à sua disposição todos os
instrumentos para dar-lhe a "segurança de trabalhar melhor".

O conselho de dedicar um pouco de tempo à leitura deste livreto
de uso e manutenção nasce do desejo de o ajudar a tomar
familiaridade com a sua nova máquina; desejo que estamos
certos partilhará plenamente.

Desejamos-lhe bom trabalho.

FAEMA SpA

P

Exm^a. Senhora, Exm^o. Senhor,

Felicitamo-nos e a si pela sua nova máquina para
café.

Com deste aquisição escolheu uma máquina para café de
vanguarda, construída segundo os mais avançados princípios
da técnica moderna, uma máquina que está não somente em
condições de lhe oferecer uma síntese perfeita de eficiência
e funcionalidade, mas põe à sua disposição todos os
instrumentos para dar-lhe a "segurança de trabalhar melhor".
O conselho de dedicar um pouco de tempo à leitura deste livreto
de uso e manutenção nasce do desejo de o ajudar a tomar
familiaridade com a sua nova máquina; desejo que estamos
certos partilhará plenamente.

Desejamos-lhe bom trabalho.

FAEMA SpA

**INEI**

**Istituto Nazionale Espresso
Italiano**

E61



I Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente manuale, prima di utilizzare o manipolare in qualsiasi modo la macchina, in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza d'uso della stessa.

La macchina per caffè è prevista unicamente per la preparazione di caffè espresso e bevande calde mediante acqua calda o vapore e per il preriscaldamento delle tazzine. Ogni utilizzazione diversa da quella sopra descritta è impropria e può essere fonte di pericolo per persone e macchina.

Il produttore non assume responsabilità alcuna in caso di danni risultanti da un uso improprio della macchina per caffè.

F Lire attentivement les informations contenues dans ce manuel avant que vous n'utilisiez et que vous ne manipuliez la machine à café de manière erronée. En effet, ces informations vous fourniront d'importantes indications concernant la sécurité d'utilisation de votre machine à café.

La machine à café n'est apte qu'à la préparation de cafés espresso et de boissons chaudes, en n'utilisant que de l'eau chaude ou de la vapeur, ou encore, pour chauffer vos tasses. Toute opération différente de celles qui sont indiquées ci-dessus ne peut être effectuée car elle pourrait être la source de dangers pour les personnes et pour la machine même.

Le producteur ne s'assume aucune responsabilité dans le cas de dommages provenant d'une utilisation incorrecte de la machine à café.

E Leer cuidadosamente las advertencias contenidas en el presente manual antes de utilizar o manejar de cualquier forma la máquina, ya que proporcionan importantes indicaciones sobre la seguridad de manejo de la misma.

La máquina para café sólo está prevista para la preparación de café expreso y bebidas calientes mediante agua caliente o por vapor, así como para el calentamiento de las tacitas.

Cualquier utilización diferente de la anteriormente descrita es impropia y puede ser fuente de peligro para las personas y la máquina.

El fabricante no se asume ninguna responsabilidad en el caso de daños causados por un empleo impropio de la máquina para café.

GB Read the instructions in this manual carefully before using or handling the machine in any way. The instructions provide important information regarding the safety precautions to be followed.

The coffee machine is to be used solely for preparing espresso coffee and hot drinks made with hot water or steam and for heating cups.

Improper use of the machine for operations other than the above can constitute a safety risk to persons and to the equipment.

The producer disclaims all liability in case of damage due to improper use of the coffee machine.

D Bevor Sie die Maschine einschalten oder gebrauchen, sollten Sie die vorliegende Bedienungsanleitung genau durchlesen, da sie wichtige Angaben zum sicheren Einsatz der Maschine enthält.

Die Maschine darf ausschließlich zur Zubereitung von Espressokaffee und von mit heißem Wasser und Dampf zubereiteten Getränken sowie zum Vorwärmen von Kaffeetassen eingesetzt werden.

Alle anderen Arten des Einsatzes gelten als unsachgemäß und beinhalten die Gefahr der Verletzung oder der Beschädigung der Maschine.

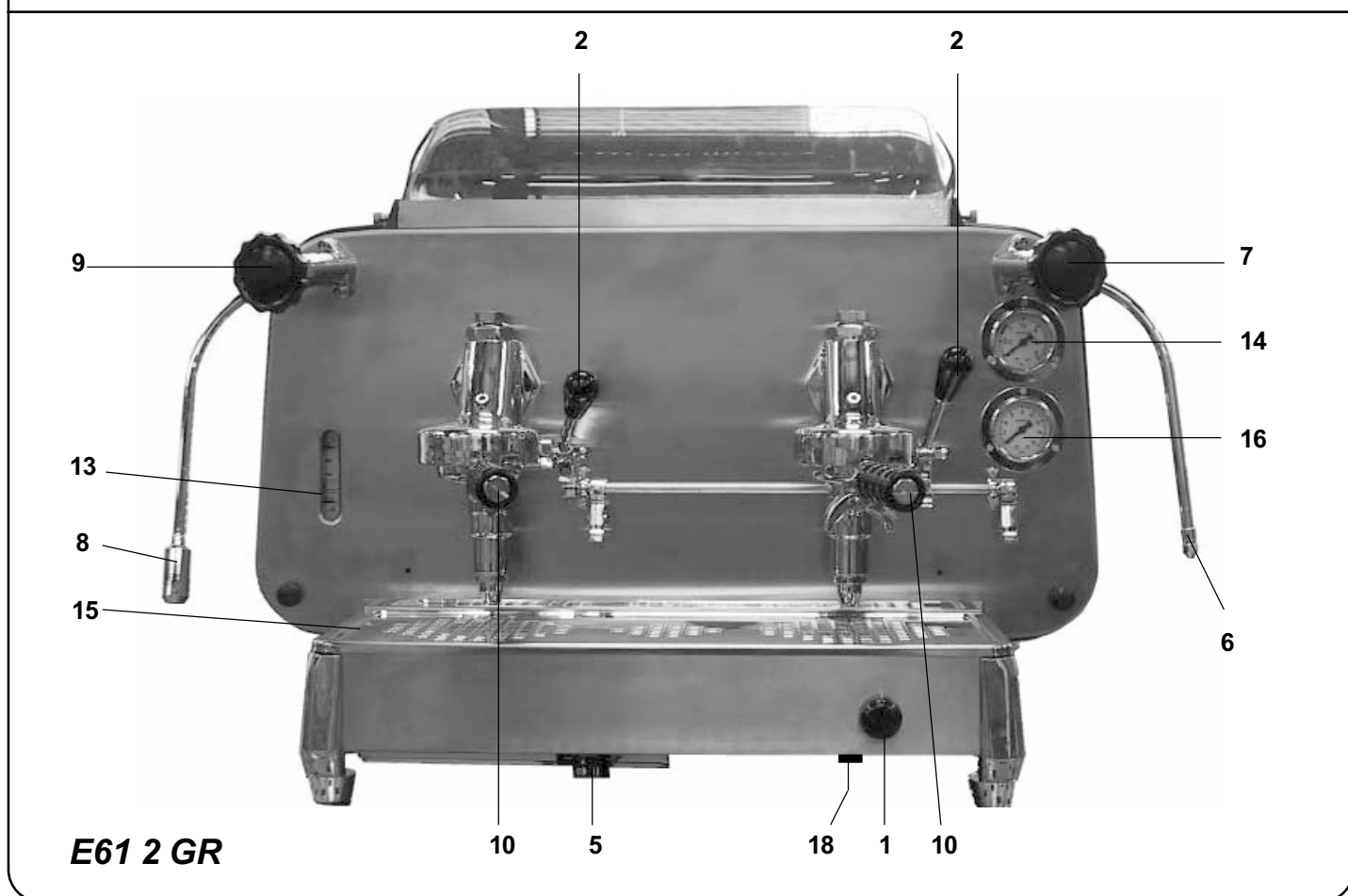
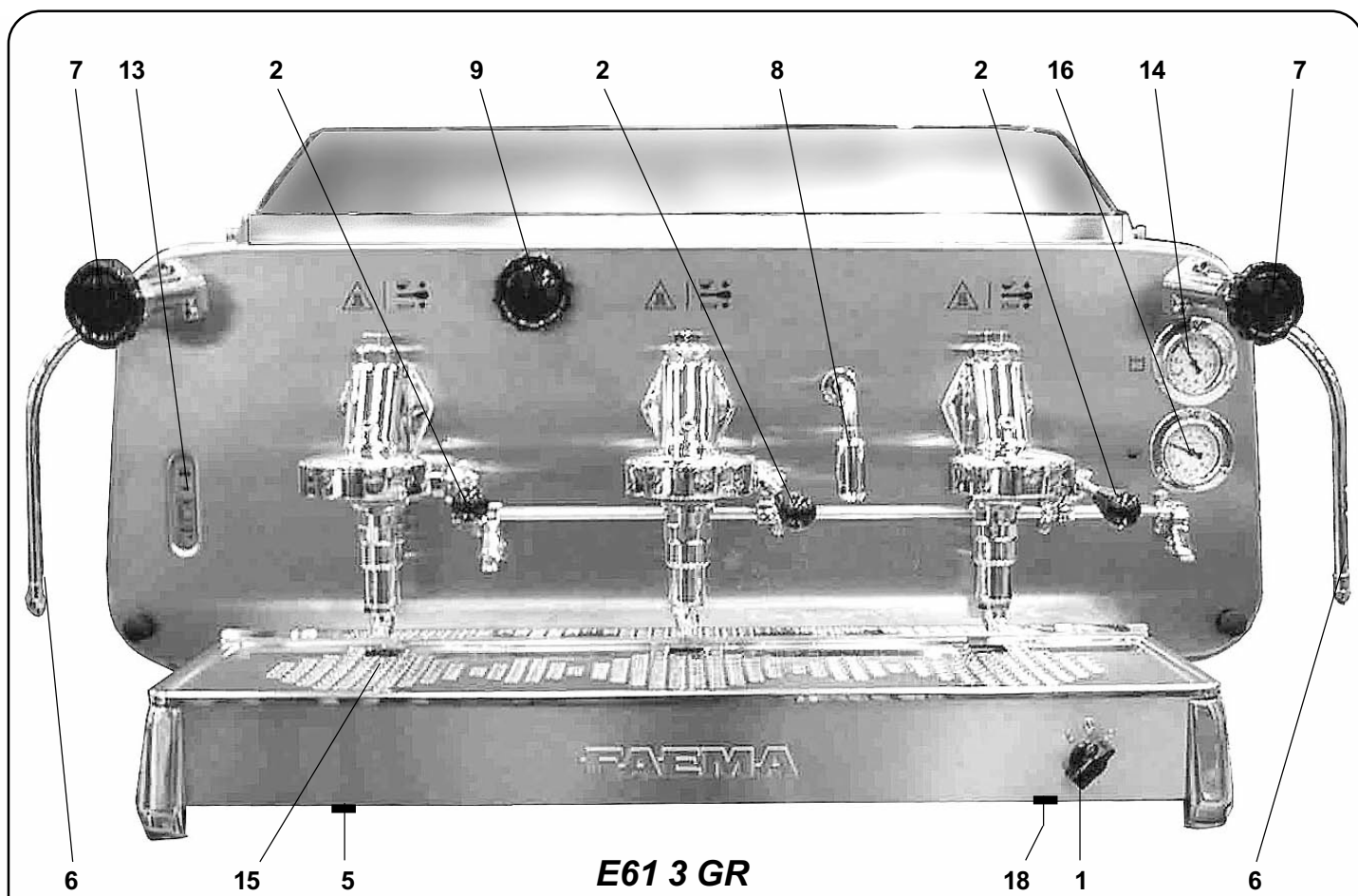
Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden oder Verletzungen, die auf einen unsachgemäßen Einsatz der Kaffeemaschine zurückzuführen wären.

P Ler atentamente as advertências contidas no presente manual, antes de utilizar a máquina ou de a manusear, visto fornecerem indicações importantes relativas à segurança de utilização da mesma.

A máquina de café destina-se unicamente à preparação de café expresso e bebidas quentes com água quente ou vapor e para o aquecimento prévio das chávenas.

Qualquer utilização diferente das acima descritas é imprópria, podendo tornar-se fonte de perigo para as pessoas e a máquina.

O construtor não assume nenhuma responsabilidade perante danos decorrentes de um uso impróprio da máquina de café.



Legenda - Legend - Legende - Legende - Leyenda - Legenda



I LEGENDA

- 1 Interruttore generale
- 2 Levetta erogazione caffè
- 5 Leva caricamento acqua in caldaia
- 6 Tubo (lancia) vapore
- 7 Manopola regolazione vapore
- 8 Tubo (lancia) acqua calda
- 9 Manopola erogazione acqua calda
- 10 Portafiltro
- 13 Indicatore livello acqua in caldaia
- 14 Manometro caldaia
- 15 Bacinella
- 16 Manometro pompa
- 17 Piano scaldatasse
- 18 Interruttore cristallo retroilluminato
- 19 Cristallo retroilluminato

GB LEGEND

- 1 Main ON/OFF switch
- 2 Coffee dispensing lever
- 5 Boiler water filling lever
- 6 Steam jet pipe
- 7 Steam adjustment knob
- 8 Hot water dispensing pipe
- 9 Hot water dispensing knob
- 10 Filter holder
- 13 Boiler water level indicator
- 14 Boiler pressure gauge
- 15 Pan
- 16 Pressure gauge pump
- 17 Cup warmer tray
- 18 Backlit glass switch
- 19 Backlit glass

F LEGENDE

- 1 Interrupteur général
- 2 Levier de débit du café
- 5 Levier de chargement de l'eau dans la chaudière
- 6 Tuyau (lance) de la vapeur
- 7 Poignée de réglage de la vapeur
- 8 Tuyau (lance) d'eau chaude
- 9 Poignée de débit de l'eau chaude.
- 10 Porte-filtres
- 13 Indicateur du niveau d'eau dans la chaudière
- 14 Manomètre de la chaudière
- 15 Cuvette
- 16 Manomètre
- 17 Plan chauffe-tasses
- 18 Interrupteur verre rétro-éclairée
- 19 Verre rétro-éclairée

D LEGENDE

- 1 Hauptschalter
- 2 Hebel Kaffeeabgabe
- 5 Hebel Wasserauffüllung in Heizkessel
- 6 Dampfabgaberohr
- 7 Dampfabgaberegler
- 8 Rohr Heißwasserabgabe
- 9 Regler Heißwasserabgabe
- 10 Filterhalter
- 13 Anzeige Wasserstand in Heizkessel
- 14 Manometer Heizkessel
- 15 Wanne
- 16 Manometer Pumpe
- 17 Abstellfläche zur Tassenvorwärmung
- 18 Schalter Leuchttaste aus Glas
- 19 Leuchttaste aus Glas

E LEYENDA

- 1 Interruptor general
- 2 Palanca para erogacion del café
- 5 Palanca para cargar agua en la caldera
- 6 Tubo (lanza) vapor
- 7 Mando regulación vapor
- 8 Tubo (lanza) agua caliente
- 9 Mando erogación agua caliente
- 10 Portafiltro
- 13 Indicador nivel agua en la caldera
- 14 Manómetro caldera
- 15 Bandeja
- 16 Manómetro bomba
- 17 Bandeja caliente-tazas
- 18 Interruptor cristal retroiluminado
- 19 Cristal retroiluminado

P LEGENDA

- 1 Interruptor geral
- 2 Botão de distribuição do café
- 5 Botão de carregamento da água na caldeira
- 6 Tubo (bico) do vapor
- 7 Manipulo de regulação do vapor
- 8 Tubo (bico) da água quente
- 9 Manipulo de distribuição da água quente
- 10 Porta-filtro
- 13 Indicador do nível da água na caldeira
- 14 Manómetro caldeira
- 15 Tabuleiro
- 16 Manómetro da bomba
- 17 Tabuleiro para aquecer as chávenas
- 18 Interruptor de cristal retro-iluminado
- 19 Cristal retro-iluminado

Installazione - Installation - Installation - Installation - Instalación - Instalação**I****ATTENZIONE**

L'installazione, lo smontaggio e le regolazioni devono essere eseguite esclusivamente da personale tecnico qualificato.

GB**ATTENTION**

Installation, disassembly and setting should be carried out by qualified technical personnel only.

F**ATTENTION**

L'installation, le démontage et les réglages doivent être faits uniquement par le personnel technique qualifié et autorisé.

D**ACHTUNG!**

Die Installation, die Demontage und die Einstellung des Gerätes darf nur durch entsprechend qualifizierte Fachkräfte vorgenommen werden.

E**ATENCIÓN**

Las operaciones de instalación, desmontaje y regulación tienen que ser realizadas por personal técnico capacitado.

P**ATENÇÃO**

A instalação, a desmontagem e as regulações terão de ser executadas exclusivamente por pessoal técnico qualificado.

Installazione - Installation - Installation - Instalación

I

INDICAZIONI PER L'INSTALLAZIONE

1. Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione. Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.
2. Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.
3. Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
4. Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica e idrica.
5. La macchina per caffè deve essere appoggiata su una superficie piana e stabile, ad una distanza minima di 20 mm dalle pareti e dalla superficie d'appoggio. Inoltre deve essere installata tenendo conto che la superficie d'appoggio più alta (scaldatasse) sia ad un'altezza non inferiore a 1,5 metri.
6. Deve avere i collegamenti di alimentazione (energia elettrica ed acqua) e lo scarico dell'acqua dotato di sifone nelle immediate vicinanze; inoltre occorre prevedere una superficie di appoggio per gli accessori.
7. All'installazione occorre prevedere un interruttore onnipolare con distanza di apertura dei contatti uguale o superiore a 3 mm e una protezione da corrente di dispersione con valore pari a 30 mA.
8. La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è correttamente collegato ad un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica. E' necessario verificare questo fondamentale requisito di sicurezza e, in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale professionalmente qualificato. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.
9. In generale è sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario utilizzare solamente adattatori semplici o multipli e prolunghe conformi alle vigenti norme di sicurezza, facendo però attenzione a non superare il limite di portata in valore di corrente, marcato sull'adattatore semplice e sulle prolunghe, e quello di massima potenza marcato sull'adattatore multiplo.
10. Per evitare surriscaldamenti pericolosi, si raccomanda di svolgere per tutta la sua lunghezza il cavo di alimentazione.
11. Per salvaguardare le caratteristiche di funzionalità e di sicurezza, si raccomanda di non lasciare la macchina per caffè esposta ad agenti atmosferici (pioggia, sole, gelo).
12. Non installare in locali (cucine) in cui sia prevista la pulizia mediante getti d'acqua.
13. Non ostruire le aperture o fessure di ventilazione o di smaltimento calore.
14. In caso di danneggiamento del cavo di alimentazione, lo stesso deve essere sostituito solo dall'assistenza tecnica autorizzata.
15. Se la macchina viene immagazzinata in locali in cui la temperatura può scendere sotto il punto di congelamento, vuotare in ogni caso la caldaia e le tubazioni di circolazione acqua.

GB

NOTICE FOR THE SERVICEMAN

1. Carefully read the instruction herein, which contain important information for safe installation, use and maintenance. Keep this booklet on hand for further reference.
2. This appliance shall only be used for its specific purpose. The manufacturers shall not be liable for damages due to improper, wrong or unreasonable use.
3. Unpack and check machine for soundness. Do not leave packaging components (plastic bags, expanded polystyrene, nails, etc.) within children's reach, as they represent potential hazards.
4. Prior to plugging in, check that nameplate data correspond with those of the electric and water mains.
5. The coffee machine should be placed on a stable flat surface with the bodywork at a minimum distance of 20 mm from the supporting surface and the walls. Furthermore, it must be installed taking into account that the highest shelf (cup warmer) must sit at a height that is at least 1.5 meters.
6. The (electricity and water) supply connections and a water outlet fitted with a siphon should be close to the machine. A support surface should also be available for accessories.
7. Install an omnipolar switch with minimum 3 mm. gap between contacts and 30 mA dispersion-current protection.
8. This appliance is electrically safe only when properly earthed as set forth in the current electric safety specifications. Check for compliance and, when in doubt, have the wiring thoroughly inspected by skilled personnel. The manufacturers shall not be liable for any damage caused by faulty earthing.
9. Using adapters, multiple plugs and cable extensions is not recommended. Should they be indispensable, use simple or multiple adapters and extensions that comply with the current safety regulations, take care not to exceed the limit current load shown on simple adapters and extensions, and the limit power load shown on multiple adapters.
10. To prevent dangerous overheating, uncoil the power cable to its full length.
11. To ensure correct operation and safety, the coffee machine should not be exposed to outdoor weather conditions (rain, sun, ice).
12. Do not install in rooms (kitchens) cleaned using water jets.
13. Do not plug or clog the ventilation and heat-exhausting louvers.
14. If the machine's electrical cord is damaged, it should be replaced. This should only be done by an authorized service technician.
15. If the machine is stored on premises where the temperature may drop below freezing point, always empty the boiler and the water circulation pipes

Installazione - Installation - Installation - Installation - Instalación - Instalação

F


INDICATIONS POUR L'INSTALLATION

1. Lire attentivement les avertissements contenus dans le présent livret du fait qu'ils fournissent d'importantes indications concernant la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien. Conserver ce livret avec soin pour toute consultation ultérieure.
2. Cet appareil devra être employé seulement par l'usage par lequel a été expressivement construit. Le constructeur ne peut être tenu pour responsable des dommages éventuels provoqués par usage impropres, erronées ou non corrigés.
3. Après avoir retiré l'emballage, s'assurer de l'intégrité de l'appareil. Les éléments de l'emballage (sachets de plastique, polystyrène expansé, clous, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants dans la mesure où ils constituent des sources de danger potentielles.
4. Avant de brancher, l'appareil s'assurer que les données de la plaque correspondent à celles du réseau de distribution électrique et hydrique.
5. La machine pour café doit être placée sur une surface plate et stable, à une distance minimum de 20 mm des cloisons et de la surface d'appui. En outre, elle doit être installée en tenant compte du fait que la surface d'appui la plus élevée (chauffe-tasses) se trouve bien à une hauteur qui n'excède pas 1,5 m.
6. Elle doit avoir les connexions d'alimentation (énergie électrique et eau) ainsi que le déchargement de l'eau, doté de siphon à un endroit très proche; en outre, vous devrez prévoir un plan d'appui pour les accessoires de la machine.
7. Lors de l'installation, il convient de prévoir un interrupteur omnipolaire avec un écartement des contacts supérieur ou égal à 3 mm et protection contre la dispersion de courant ayant une valeur égale à 30 mA.
8. La sécurité électrique de cet appareil est assurée seulement lorsqu'il est correctement raccordé à une installation de mise à terre efficace,

comme prévu par les normes de sécurité électrique en vigueur. Il est nécessaire de vérifier cette condition fondamentale de sécurité et, en cas de doute, de demander un contrôle complet de l'installation par du personnel professionnellement qualifié. Le constructeur ne peut être tenu pour responsable des dommages éventuels provoqués par la non mise à terre de l'installation.

9. En général, il est déconseillé d'utiliser des adaptateurs, prises multiples et/ou des rallonges. S'avérerait au cas où leur utilisation indispensable, il est nécessaire d'utiliser seulement des adaptateurs simples ou multiples et des rallonges conformes aux normes de sécurité en vigueur, en prêtant cependant attention à ne pas dépasser la limite de débit maximum en valeur de courant, indiquée sur l'adaptateur simple et sur les rallonges, ou celle de puissance maximum figurant sur l'adaptateur multiple.
10. Afin d'éviter des surchauffes dangereuses, on recommande de dérouler le câble d'alimentation sur toute sa longueur.
11. Pour sauvegarder les caractéristiques de bon fonctionnement et de sécurité de votre machine à café, il est recommandé de ne pas l'exposer à des agents atmosphériques tels que la pluie, le soleil, le gel, etc...
12. Ne pas installer votre machine à café dans des pièces (sur une cuisinière par exemple) où l'on prévoit un nettoyage par jets d'eau.
13. Ne pas obstruer les ouvertures ou fentes de ventilation et d'évacuation de la chaleur.
14. Si le câble d'alimentation est endommagé, s'adresser uniquement à un centre d'assistance technique autorisé pour le substituer.
15. Si l'appareil devait être mis dans des pièces où la température pourrait descendre sous un degré de congélation, vider de toute manière la chaudière ainsi que les conduites de circulation de l'eau.

D


ANGABEN ZUR INSTALLATION

1. Die im vorliegenden Anleitungsheft enthaltenen Anweisungen sind aufmerksam zu lesen, da sie wichtige Hinweise zur Installation, Bedienungs- und Wartungssicherheit liefern. Dieses Anleitungsheft ist zum späteren Nachschlagen sorgfältig aufzubewahren.
2. Dieses Gerät darf ausschließlich nur für den vorgesehenen Verwendungszweck eingesetzt werden. Der Hersteller kann nicht für eventuelle eintretende Schäden herangezogen werden, die auf unsachgemäßen, fehlerhaften oder fahrlässigen Gebrauch zurückzuführen sind.
3. Nach Entfernung des Verpackungsmaterials ist das Gerät auf Unversehrtheit zu überprüfen. Das Verpackungsmaterial (Kunststoffbeutel, Styropor, Nägel usw.) kann für Kinder gefährlich sein - halten Sie es von ihnen fern.
4. Bevor Sie das Gerät anschließen, vergewissern Sie sich, daß die Angaben auf dem Typenschild den Lieferwerten des Strom- und des Wassernetzes entsprechen.
5. Stellen Sie die Kaffeemaschine auf eine stabile und ebene Fläche, in einem Abstand von mindestens 20 mm zu den Wänden und zur Aufstellfläche. Die Maschine muß so installiert werden, daß die Bodenhöhe der höchsten Auflagefläche (Tassenvorwärmer) wenigstens 1,5 m beträgt.
6. Vergewissern Sie sich, daß in unmittelbarer Nähe der Aufstellfläche die verschiedenen Anschlüsse zur Versorgung der Maschine (Strom und Wasser) sowie ein Abfluß mit Syphon vorhanden sind und daß eine weitere Fläche zur Ablage der Zubehöerteile vorhanden ist.
7. Bei der Installation des Geräts ist ein allpoliger Schalter mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm. vorzusehen und fehlerstromschutz für 30 mA.
8. Die elektrische Betriebssicherheit dieses Geräts ist nur gewährleistet, wenn es sachgerecht mit einer wirksamen Erdschlußanlage

verbunden ist, wie von den einschlägigen Bestimmungen zur Sicherheit von Elektroanlagen vorgesehen. Es muß garantiert sein, daß diese grundlegende Sicherheitsanforderung erfüllt wird; lassen Sie im Zweifelsfall eine sorgfältige Kontrolle der Elektroanlage durch qualifiziertes Fachpersonal vornehmen. Der Hersteller kann nicht für eventuelle Schäden herangezogen werden, die auf mangelnde Erdung der Elektroanlage zurückzuführen sind.

9. Vom Gebrauch von Stecker-Adaptern, Mehrfachsteckern und/oder Verlängerungskabeln wird allgemein abgeraten. Sollte ihre Verwendung unerlässlich sein, dürfen ausschließlich Ein- bzw. Mehrfach-Adapter und Verlängerungskabel benutzt werden, die den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen entsprechen; man muß jedoch sicherstellen, daß bei Einfach-Adaptern und Verlängerungskabeln der darauf markierte Stromabgabe-Grenzwert nicht überschritten wird bzw. der markierte Leistungs-Höchstwert bei Mehrfach-Adaptern.
10. Um gefährliche Überhitzungen zu verhüten, empfiehlt es sich, das Speisungskabel in seiner ganzen Länge abzuwickeln.
11. Um eine einwandfreie Funktion und den sicheren Betrieb der Maschine zu gewährleisten, darf die Kaffeemaschine keinen kritischen Umgebungsbedingungen (Regen, starke Sonneneinstrahlung, Frost) ausgesetzt werden.
12. Stellen Sie die Maschine nicht in Räumen auf (Küche), in denen eine Reinigung mittels Wasserstrahl vorgesehen ist.
13. Die Öffnungen oder Schlitze zur Belüftung bzw. zur Wärmeableitung sind frei zu halten.
14. Wenn das Netzkabel beschädigt wird, darf es nur durch einen autorisierten Kundendiensttechniker ersetzt werden.
15. Sollte die Maschine in Räumen gelagert werden, in denen Frostgefahr gegeben ist, so müssen in jedem Falle sowohl der Wassertank als auch die Leitungen des Wasserkreises geleert werden.

Installazione - Installation - Installation - Installation - Instalación - Instalação

E

INDICACIONES PARA LA INSTALACIÓN

1. Leer atentamente las advertencias contenidas en el presente manual ya que las mismas suministran importantes indicaciones con respecto a la seguridad de instalación, de uso y de mantenimiento. Conservar con cuidado este manual para cualquier ulterior consulta.
2. Este aparato deberá ser destinado solo para el uso por el cual ha sido expresamente concebido. El fabricante no puede ser considerado responsable de los eventuales daños derivados por usos impropios, erróneos o irracionales.
3. Después de haber quitado el embalaje, controlar la integridad del aparato. Los elementos del embalaje (bolsitas de plástico, poliestireno expandido, clavos, etc.) no deben ser dejados al alcance de los niños ya que constituyen potenciales fuentes de peligro.
4. Antes de conectar el aparato, controlar que los datos de la placa correspondan a los de la red de distribución eléctrica e hídrica.
5. La máquina para café se tiene que apoyar sobre una superficie plana y estable, a una distancia mínima de 20 mm de las paredes y de la superficie de apoyo. Además se tiene que instalar teniendo en cuenta que la superficie de apoyo más alta (calienta-tazas) esté a una altura no inferior a 1,5 metros.
6. Tiene que tener las conexiones de alimentación (energía eléctrica y agua) y el desagüe del agua equipado con un sifón cerca, además hay que prever una superficie de apoyo para los accesorios.
7. En el momento de la instalación es necesario prever un interruptor onipolar con distancia de abertura de los contactos igual o superior a 3 mm e una protección contra corriente de dispersión con valor de 30 mA.
8. La seguridad eléctrica de este aparato está asegurada solamente cuando el mismo se halla correctamente conectado con una eficaz instalación de puesta a tierra, según lo previsto por las normas de seguridad eléctrica en vigor. Es necesario controlar este fundamental requisito de seguridad y, en caso de duda, requerir un cuidadoso control de la instalación por parte de personal profesionalmente cualificado. El fabricante no puede ser considerado responsable de los eventuales daños causados por la falta de puesta a tierra de la instalación.
9. En general no es aconsejable el uso de adaptadores, tomas múltiples y/o extensiones. En el caso de que el uso de los mismos fuera indispensable, es necesario utilizar solamente adaptadores simples o múltiples y extensiones conformes a las normas de seguridad en vigor, prestando atención a no superar el límite de alcance en valor de corriente, marcado en el adaptador simple o en las extensiones, o el de máxima potencia marcado en el adaptador múltiple.
10. Para evitar peligrosos recalentamientos, se recomienda desenvolver en toda su longitud el cable de alimentación.
11. Para salvaguardar las características de funcionalidad y de seguridad, se aconseja no dejar la máquina de café expuesta a la acción de los agentes atmosféricos (lluvia, sol, hielo).
12. No instalar en locales (cocinas) en los que se prevea la limpieza mediante chorros de agua.
13. No obstruir las aberturas u orificios de ventilación o de dispersión de calor.
14. En caso de que el cable de alimentación resulte dañado, el mismo debe ser substituido sólo por la asistencia técnica autorizada.
15. Si la máquina se almacena en locales en los que la temperatura puede descender por debajo del punto de congelación, vaciar en cualquier caso la caldera y los tubos de circulación del agua.

P

INDICAÇÕES PARA A INSTALAÇÃO

1. Ler atentamente todas as advertências contidas na presente publicação as quais fornecem indicações importantes relativas à segurança da instalação, uso e manutenção. Conservar devidamente esta publicação para futuras consultas.
2. Este aparelho deverá ser usado apenas para a finalidade para a qual foi especificamente concebido. O construtor não pode ser considerado responsável por eventuais danos derivados de usos impróprios, errados ou irracionais.
3. Depois de se ter retirado a embalagem, controlar que o aparelho se encontre em perfeitas condições. Os vários componentes da embalagem (sacos de plástico, esferovit, agrafes, etc.) devem ser mantidos fora do alcance das crianças dado que se podem demonstrar muito perigosos.
4. Antes de conectar el aparato, controlar que los datos de la placa correspondan a los de la red de distribución eléctrica e hídrica.
5. A máquina de café deve ser apoiada sobre uma superfície plana e estável e a uma distância de 20 mm das paredes e da superfície de apoio. Além disso, tem de ser instalada, considerando que a superfície de apoio mais alta (aquecedor de chávenas) se encontra a uma altura não inferior a 1,5 metros.
6. As ligações de alimentação (energia eléctrica e água) e a descarga da água dotada de sifão deverão ficar muito próximas; é necessário ainda prever uma superfície de apoio para os acessórios.
7. É necessário montar na instalação um interruptor onipolar com uma distância entre os contactos igual ou superior a 3 mm, uma protecção da corrente de dispersão com valor igual a 30 mA.
8. A segurança eléctrica deste aparelho é garantida apenas quando o mesmo se encontra devidamente ligado a uma eficaz instalação de terra, tal como previsto pelas vigentes normas de segurança. É necessário verificar esta importante norma de segurança e, no caso de dúvida, solicitar um controle da instalação por parte de pessoal técnico profissionalmente qualificado. O fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais danos causados pela falta de ligação à terra da instalação.
9. Em geral é desaconselhável o emprego de adaptadores, tomadas múltiplas e extensões. No caso em que o seu uso fosse indispensável é necessário usar apenas adaptadores simples ou múltiplos e extensões conformes às vigentes normas de segurança, prestando no entanto atenção a não ultrapassar o limite máximo de capacidade do valor da corrente, marcado sobre o adaptador simples ou sobre as extensões e aquele de potência máxima marcado sobre o adaptador múltiplo.
10. A fim de evitar sobreaquecimentos perigosos, recomenda-se utilizar o cabo eléctrico de alimentação completamente desenrolado.
11. Para proteger as características de funcionalidade e de segurança, recomenda-se não deixar a máquina de café exposta aos agentes atmosféricos (chuva, sol, gelo).
12. Não instalar em locais (cozinha) em que a limpeza seja realizada mediante jactos de água.
13. Não obstruir a aberturas ou canais de ventilação e de dispersão do calor.
14. No caso de desarranjo do cabo de alimentação, o mesmo deve ser substituído apenas pela assistência técnica autorizada.
15. Se a máquina for armazenada em locais em que a temperatura possa baixar para além do ponto de congelação, esvaziar a caldeira e os tubos de circulação da água.

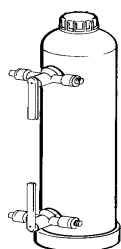
Installazione - Installation - Installation - Installation - Instalación - Instalação

Dati tecnici **Vedere la targa dati della macchina**
 Technical data **See the machine's nameplate**
 Données techniques **Voir la plaque signalétique de la machine**
 Technische Daten **Siehe Datenschild der Maschine**
 Datos técnicos **Ver la placa con los datos de la máquina**
 Datos técnicos **Ver a placa das características da máquina**

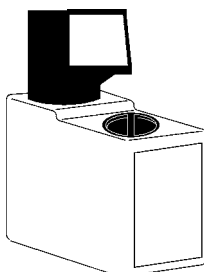
RUMOROSITA' L'apparecchio non supera i 70 dB
 NOISE The equipment does not exceed 70dB
 BRUIT L'appareil ne dépasse pas 70 dB
 GERÄUSCH Das Gerät überschreitet 70 dB nicht
 RUIDOSIDAD El aparato no supera los 70 dB
 RUIDO O aparelho não ultrapassa os 70 dB

TIPO:

CALDAIA
 CAPACITA:
 PRESSIONE:



ADDOLCITORE
 SOFTENER
 ADOUCISSEUR
 ENTHÄRTER
 ADULCORADOR
 ADOÇADOR



INTERRUTTORE :

Omnipolare con distanza di apertura contatti 3 mm
 Protezione da corrente di dispersione con valore pari a 30 mA

SWITCH :

Omnipolar switch with 3 mm contact opening
 30 mA dispersion-current protection

INTERRUPTEUR:

Omnipolaire, avec distance d'ouverture des contacts égale à 3 mm.
 Protection contre la dispersion de courant ayant une valeur égale à 30 mA.

SCHALTER:

Allpoliger Schalter mit Kontaktöffnungsweite von 3 mm
 Fehlerstromschutz für 30 mA

INTERRUPTOR:

Omnipolar con distancia de apertura contactos 3 mm
 Protección contra corriente de dispersion con valor de 30 mA

INTERRUPTOR:

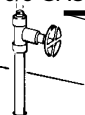
Omnipolar com uma distância de abertura dos contatos de 3 mm
 Protecção da corrente de dispersão com valor igual a 30 mA

- IMPIANTO CLIENTE
- CONNECTIONS WHICH MUST BE PREPARED BY THE CUSTOMER
- BRANCHEMENTS, QUI DOIVENT ÊTRE PRÉPARÉS PAR LE CLIENT
- VOM KUNDEN ZU ERSTELLENDEN ANSCHLÜSSE
- CONEXIONES, QUE DEBEN SER PREPARADAS POR EL CLIENTE
- CONEXÕES QUE DEVEM SER PREPARADAS PELO CLIENTE

MESSA A TERRA OBBLIGATORIA
 GROUNDING COMPULSORY
 MISE A TERRE OBLIGATOIRE
 ERDUNG VORGESCHRIEBEN
 PUESTA A TIERRA OBLIGATORIA
 INSTALAÇÃO DE TERRA OBRIGATORIA



Ø 3/8 GAS



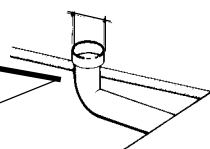
PRESSIONE MAX. RETE
 WATER MAINS MAX. PRESSURE
 PRESSION MAX. EAU DE VILLE
 MAX. DRUCK DER WASSERLEITUNG
 PRESION MAX. RED
 PRESSÃO MAX. REDE

6 bar

(per pressioni più alte installare un riduttore di pressione)
 (for pressure beyond this value, install a pressure reducer)
 (pour pression plus haute installer un détendeur)
 (bei höheren Druckwerten Druckreduzierer erforderlich)
 (para presiones más altas instalar un reductor de presión)
 (para pressões mais elevadas instalar um redutor de pressão)

SCARICO A PAVIMENTO
 DRAIN
 VIDANGE DU LOCAL
 BODENABFLUSS
 DESCARGA
 DESCARGA

Min. Ø 50 mm.



Installazione - Installation - Installation - Installation - Instalación - Instalação

I COLLEGAMENTI IDRAULICI

Posizionare l'apparecchio in perfetto piano orizzontale agendo sui piedini, indi fissarli.

Eseguire i collegamenti idraulici come indicato in figura.

Installare il sifone dello scarico dell'acqua in maniera ben accessibile, in modo da facilitarne la periodica pulizia.

Ricordarsi di interporre nelle giunzioni tra tubi e raccordi le relative guarnizioni.

Se la durezza dell'acqua è superiore ai 8°F, si consiglia l'installazione di un appropriato addolcitore; per la scelta attenersi alle norme locali vigenti in materia di igiene.

Nel caso si dovesse alimentare la macchina con acqua di durezza superiore agli 8°F, per il buon funzionamento della stessa, occorre applicare un piano di manutenzione specifico.

La quantità di cloro contenuta nell'acqua non deve superare i 100 mg/l; in caso contrario provvedere all'installazione di appropriati dispositivi.

N. B. : Nel caso la pressione di rete possa salire oltre 6 bar, prima dell'addolcitore installare un riduttore di pressione tarato a 2 ÷ 3 bar.

GB HYDRAULIC CONNECTION

Place the machine on a perfectly levelled surface, adjusting and then fixing the feet in place.

Make the hydraulic connections as per Figure.

Install the drain siphon in the water-drain line so that it is easily accessible and will thus facilitate periodic cleaning.

Remember to put the relevant washer in the junctions between the tubes and the connectors.

If water hardness is higher than 8° F, it is advised to install a water softener. For the choice, please comply with local hygiene laws.

If the machine is fed with water with a hardness of over 8° F, a specific maintenance plan must be implemented to ensure correct functioning of the machine.

The amount of chlorine in the water must not exceed 100 mg/l; otherwise, install the appropriate devices.

N. B. : If the main pressure could rise above 6 bar, install a pressure reducer calibrated at 2 ÷ 3 bar before the softener.

F CONNECTION HYDRAULIQUE

Positionner l'appareil parfaitement horizontal en agissant sur les pieds. Faire les connexions hydrauliques comme indiqué dans la fig.

Installer le siphon de vidange de l'eau de façon bien accessible, afin de faciliter son nettoyage périodique.

Se rappeler d'interposer dans les jonctions entre tuyaux et raccords les joints relatifs.

Si la dureté de l'eau est supérieure à 8°F, il est conseillé d'installer un adoucisseur approprié; pour faire son choix, se référer aux normes locales en vigueur en matière d'hygiène.

Au cas où l'alimentation de la machine avec une eau de dureté supérieure à 8°F serait nécessaire, pour le bon fonctionnement de cette dernière, appliquer un plan d'entretien spécifique.

La quantité de chlore contenue dans l'eau ne doit pas dépasser 100 mg/l; en cas contraire veiller à l'installation de dispositifs appropriés.

N. B. : Dans les cas où la pression de réseau puisse monter à plus de 6 bar installer, avant de l'adoucisseur, un réducteur de pression taré à 2 ÷ 3 bar.

E CONEXIONES HIDRAULICAS

Posicionar el aparato en un perfecto plano horizontal, obrando sobre los pies, luego fijarlos.

Efectuar las conexiones hidráulicas según lo indicado en la figura.

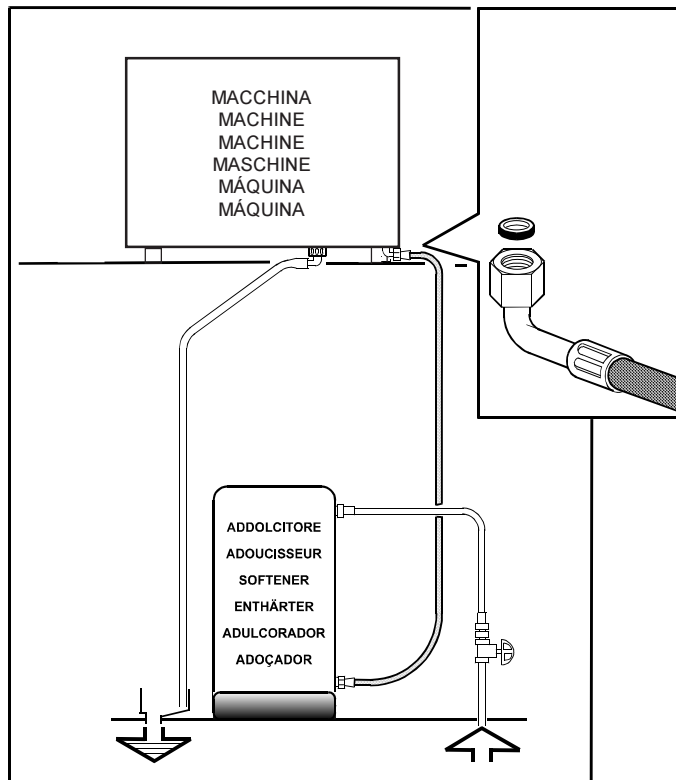
Instalar el sifón de la salida del agua de manera bien accesible, de manera tal que la limpieza periódica sea fácil.

Acordarse de interponer las relativas ensambladuras en los empalmes que unen los tubos a las conexiones.

Si la dureza del agua es superior a los 8°F, se aconseja la instalación de un adecuado ablandador; para la elección hay que tener en cuenta las normas locales vigentes en materia de higiene.

En el caso de que tuviese que alimentar la máquina con agua que tenga una dureza superior a los 8°F, para el buen funcionamiento de la misma, hay que aplicar un programa de mantenimiento específico. La cantidad de cloro contenida en el agua no tiene que superar los 100 mg/l; en caso contrario, hay que instalar adecuados dispositivos.

N. B. : Si la presión de la red hídrica pudiese subir a más de 6 bar, instalar antes del aduclorador un reductor de presión, calibrado a 2 ÷ 3 bar.



D WASSERANSCHLÜSSE

Die Maschine muß vollkommen waagrecht stehen (zu diesem Zweck sind die entsprechenden verstellbaren Füße zu verwenden); dann sind die Füße mit den Sperrmüttern zu sichern.

Die Wasseranschlüsse sind nach Abbildung herzustellen.

Den Wasserablauf-Siphon an zugänglicher Stelle anbringen, damit dieser unschwer regelmässig gereinigt werden kann.

Es ist daran zu erinnern, daß Dichtungen zwischen Rohre und entsprechende Anschluß-stücke zu fügen sind.

Bei einer Wasserhärte über 8°F wird geraten, einen Wasserenthärter zu installieren. Halten Sie sich bei der Wahl des zu installierenden Systems an die am Aufstellungsort der Maschine in Sachen der Hygiene geltenden Bestimmungen.

Sollte die Maschine mit Wasser mit einer Härte über 8°F versorgt werden müssen, so muß, um die vorschriftsmäßige Funktion der Maschine zu gewährleisten, ein spezifischer Wartungsplan eingehalten werden.

Der Chlorgehalt des Wassers darf 100 mg/l nicht überschreiten; ansonsten muß ein geeignetes Klärsystem installiert werden.

ANMERKUNG: Falls der Netzwasserdruck über 6 bar steigen könnte, ist vor dem Enthärter ein auf 2 bis 3 bar tarierter Druckreduzierer zu installieren.

P LIGAÇÕES HIDRÁULICAS

Colocar o aparelho em perfeita posição horizontal regulando mediante os pés e depois fixá-los.

Proceder às ligações hidráulicas tal como ilustrado na figura.

Instalar o sifão para descarga de água de modo bem acessível, a fim de facilitar uma limpeza periódica.

Não esquecer de interpor nas ligações entre os tubos e os acessórios as respectivas juntas.

Se a dureza da água for superior a 8°F, aconselha-se a instalação de um adoçante apropriado; para a escolha respeitar as normas locais em vigor em matéria de higiene.

Caso se tenha de alimentar a máquina com água de dureza superior aos 8°F, para um bom funcionamento da mesma, é necessário aplicar um plano de manutenção específico.

A quantidade de cloro existente na água não deve superar os 100 mg/l; caso contrário proceder à instalação de dispositivos apropriados.

N. B. : No caso em que a pressão de rede possa subir além de 6 bar, antes do adoçador instalar um reductor de pressão tarado a 2 ÷ 3 bar.

Installazione - Installation - Installation - Installation - Instalación - Instalação

I COLLEGAMENTO ELETTRICO

- Prima del collegamento verificare se l'impianto elettrico predisposto a cura del Cliente rispetta le norme vigenti e se ha la messa a terra regolamentare. Ricordiamo che la **Faema Spa** non risponde dei danni provocati da un non corretto collegamento elettrico. Ricordiamo inoltre la responsabilità dell'installatore nel caso di danni.
- Controllare inoltre:
 - il tipo di collegamento indicato sulla etichetta posta sul cavo di alimentazione
 - la tensione deve corrispondere a quella indicata sulla targa dati posta sul coperchio scatola.
- Le macchine sono predisposte per un collegamento: normalmente Y (fig. 1)
- Nel caso si debba modificare il collegamento da (Y) a (Δ) occorre intervenire seguendo gli schemi indicati in figura 2.
- Le macchine con collegamento monofase sono con cablaggio specifico (vedi UL).

3NPE AC 380-415V 50/60Hz Δ

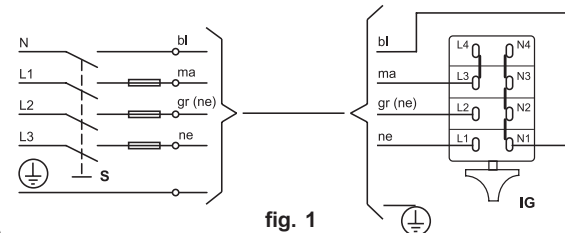


fig. 1

3PE AC 220-240V 50/60Hz Δ

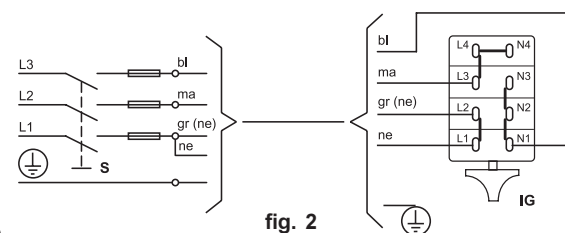
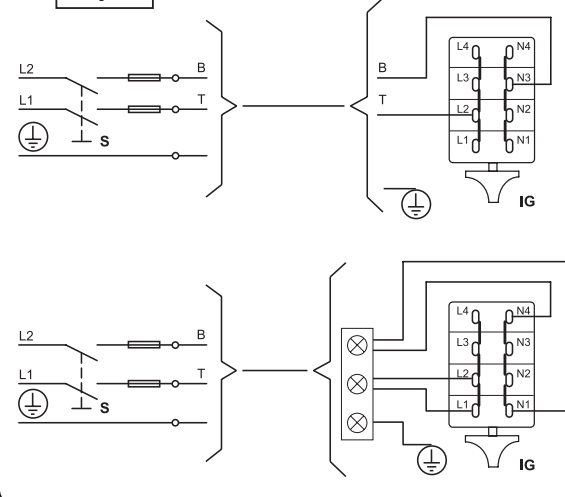


fig. 2

GB ELECTRIC CONNECTION

- Before making the connection, verify that the electric wiring prepared by the customer follows the current regulations and that it has been earthed according to regulations. Remember that **Faema Spa** is not responsible for damages due to incorrect electrical connections and, furthermore, that the installer is responsible in case of damage.
- Besides the above, check:
 - the type of connection indicated on the label found on the power cable.
 - that the voltage corresponds to that indicated on the nameplate data found on the box cover.
- The machines are planned for these connections: normally Y (fig. 1).
- If the connection between (Y) and (Δ) needs to be changed, follow the instructions in the diagrams in Figure 2.
- The machines with single phase connection have a special wiring system (see UL).

Only UL



Legenda - Legend - Legende - Legende - Leyenda - Legenda

S = Interruttore onnipolare - Omnipolar switch
 Interrupteur onnipolaire - Allpoliger Schalter
 Interruptor omnipolar - Interruptor omnipolar

IG = Interruttore generale - Main ON/OFF switch
 Interrupteur général - Hauptschalter
 Interruptor general - Interruptor principal

Colore cavi - Wires colour
 Couleur cables - Farbe der Drähte
 Color cables - Cor cabos

Wires colour for UL
 machines only

bl Azzurro - Blue - Bleu
 Blau - Azul - Azul

B White

gr Grigio (Nero) - Grey (Black)
 Gris (Noir) - Grau (Schwarz)
 Gris (Negro) - Cinza (Preto)

T Black

ma Marrone - Brown - Brun
 Braun - Maròn - Marron

ne Nero - Black - Noir
 Schwarz - Negro - Preto

F BRANCHEMENT ELECTRIQUE

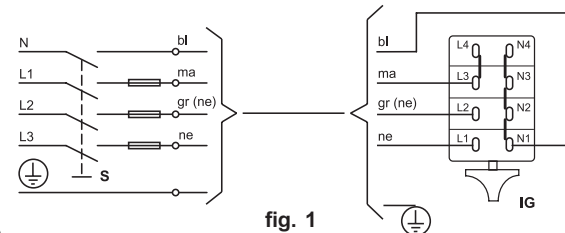
- Avant de brancher, vérifier que l'installation électrique prédisposée par le client respecte les normes en vigueur et que la mise à terre soit réglementaire. Rappelons que **Faema Spa** ne répond pas des dommages provoqués par un mauvais branchement électrique. Rappelons en outre la responsabilité de l'installateur en cas de dégâts.
- Contrôler également:
 - le type de branchement indiqué sur l'étiquette apposée sur le câble d'alimentation.
 - la tension doit correspondre à celle qui est indiquée sur la plaquette de données apposée sur le couvercle de la boîte.
- Les machines sont prédisposées pour un branchement: normalement Y.
- Au cas où une modification du raccordement monophasé de (Y) avec (Δ) serait nécessaire, intervenir en suivant les schémas indiqués dans la figure 2.
- Les machines à raccordement monophasé sont dotées d'un câblage spécifique (voir UL).

Installazione - Installation - Installation - Installation - Instalación - Instalação

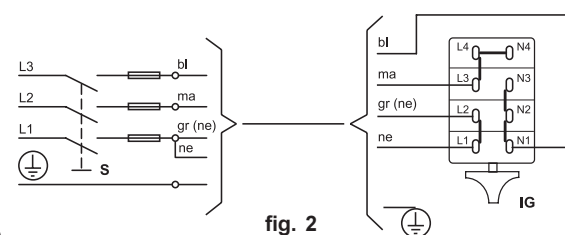
D STROMANSCHLUSS

- Überprüfen Sie vor der Erstellung des Stromanschlusses, ob die vom Kunden vorbereitete Elektroanlage den einschlägigen Bestimmungen entspricht und über eine vorschriftsmäßige Erdung verfügt. Wir weisen erneut darauf hin, daß die Firma **Faema** keinerlei Haftung für Schäden übernimmt, die durch eine unsachgemäße Elektroanlage verursacht werden. Wir erinnern außerdem an die Haftbarkeit des Installateurs für eventuell entstehende Schäden.
- Ferner folgendes kontrollieren:
 - die am Stromkabel angegebene Anschlußart
 - ob die Netzspannung mit den Angaben des Typenschilds übereinstimmt, das auf dem Gehäusedeckel des Geräts angebracht ist.
- Die Geräte sind für folgende Anschlußarten vorgesehen: Normalerweise Stern-Verbindung (Y).
- Gehen Sie zur Modifikation der Verbindung zwischen (Y) und (Δ) wie in der Abbildung 2 dargestellt vor:
- Die Maschinen mit einphasigem Anschluß haben eine spezifische Verdrahtung (siehe UL).

3NPE AC 380-415V 50/60Hz Δ



3PE AC 220-240V 50/60Hz Δ



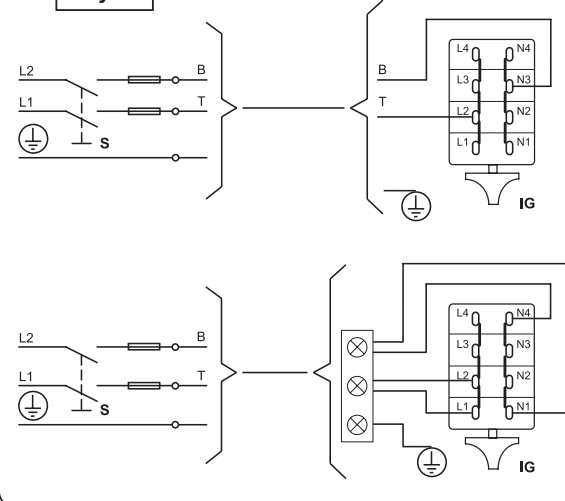
E CONEXION ELECTRICA

- Antes de conectarse, verificar si la instalación eléctrica efectuada por el cliente está conforme con las normas vigentes y si la puesta a tierra es regulamentar. Hacemos presente que la **Faema Spa** no responde de los daños causados por una instalación eléctrica defectuosa. Recordamos además la responsabilidad del instalador, en el caso de que se verificasen daños.
- Además hay que controlar:
 - o tipo de ligação indicado na etiqueta colocada sobre o cabo de alimentação
 - la tensión tiene que corresponder a la indicada en la placa con los datos situada sobre la tapa del contenedor.
- Las máquinas están ya predispuestas para las siguientes conexiones: normalmente Y.
- En el caso de que se tenga que modificar la conexión de (Y) a (Δ), hay que intervenir siguiendo los esquemas indicados en la figura 2.
- Las máquinas con conexión monofásica tienen un cableado específico (véase UL).

P LIGAÇÃO ELÉCTRICA

- Antes da ligação verificar se o equipamento eléctrico preparado pelo Cliente respeita as normas em vigor e tem a instalação à terra regulamentar. Recordamos que a **Faema Spa** não responde pelos danos provocados por uma ligação eléctrica
- Verificar ainda:
 - el tipo de conexión indicado en la etiqueta situada en el cable de alimentación.
 - a tensão deve corresponder àquela indicada sobre a placa dos dados colocada sobre a tampa da caixa.
- As máquinas são preparadas para uma ligação: geralmente Y (fig. 1).
- No caso de se ter que modificar a ligação de (Y) para (Δ) é necessário intervir seguindo os esquemas indicados na figura 2.
- As máquinas com ligação mono-fásica têm uma cablagem específica. (ver UL).

Only UL



Legenda - Legend - Legende - Legende - Leyenda - Legenda

S = Interruttore onnipolare - Omnipolar switch
 Interrupteur onnipolaire - Allpoliger Schalter
 Interruptor onnipolar - Interruptor onnipolar

IG = Interruttore generale - Main ON/OFF switch
 Interrupteur général - Hauptschalter
 Interruptor general - Interruptor principal

Colore cavi - Wires colour
 Couleur cables - Farbe der Drähte
 Color cables - Cor cabos

Wires colour for UL
 machines only

bl Azzurro - Blue - Bleu
 Blau - Azul - Azul

B White

gr Grigio (Nero) - Grey (Black)
 Gris (Noir) - Grau (Schwarz)
 Gris (Negro) - Cinza (Preto)

T Black

ma Marrone - Brown - Brun
 Braun - Maròn - Marron

ne Nero - Black - Noir
 Schwarz - Negro - Preto

Installazione - Installation - Installation - Installation - Instalación - Instalação

I COLLEGAMENTO EQUIPOTENZIALE

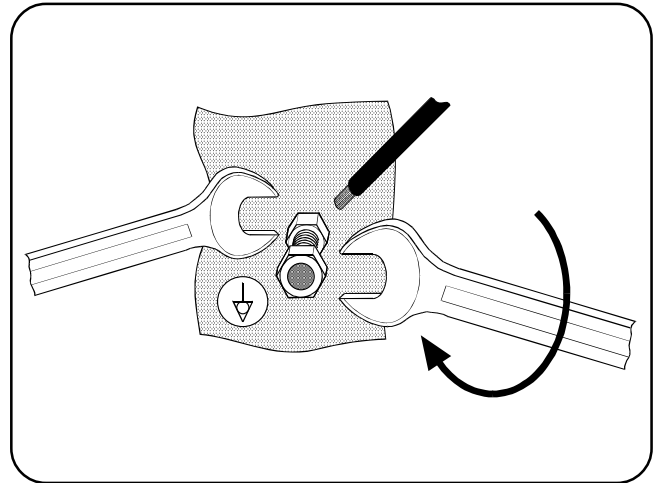
Questo collegamento previsto da alcune norme, ha la funzione di evitare le differenze di livello di potenziale elettrico, tra le masse delle apparecchiature installate nello stesso locale.

Questo apparecchio è predisposto con un morsetto posto sotto il basamento per il collegamento di un conduttore esterno equipotenziale. Terminata l'installazione è **NECESSARIO** eseguire questo tipo di collegamento:

- usare un conduttore avente una sezione nominale in conformità con le norme vigenti.
- collegare al morsetto (vedi figura) e l'altro capo alle masse delle apparecchiature adiacenti.

La mancata attuazione di questa norma di sicurezza scagiona il costruttore da ogni responsabilità per guasti o danni che possano essere causati a persone o cose.

N.B. NON COLLEGARE ALLA MESSA A TERRA DELL'IMPIANTO DI DISTRIBUZIONE ELETTRICA IN QUANTO IL CONDUTTORE DI MESSA A TERRA IN UN CAVO D'ALIMENTAZIONE NON VIENE CONSIDERATO UN CONDUTTORE DI COLLEGAMENTO EQUIPOTENZIALE.



GB POTENTIAL-EQUALIZING CONNECTION

This connection, which is the one called for by several norms, avoids electrical potential differences building up between any equipment that may be installed in the same room.

There is a terminal clip on the under side of the base of the machine to which an external potential-equalizing wire should be connected.

This connection is **ABSOLUTELY NECESSARY** and must be made right after the machine is installed.

- Use a wire whose cross-sectional area conforms to the existing norms.
- Make the terminal connection (see diagram) and then connect the other end to the ground connections located on the adjacent equipment.

Failure to do observe these safety precautions will exempt the manufacturer from any responsibility as regards damage caused to persons or property.

NOTE: DO NOT CONNECT THE MACHINE'S TERMINAL CLIP TO THE MAINS GROUND TERMINAL BECAUSE THE GROUND TERMINAL OF ANY MAIN SOURCE OF ELECTRICAL POWER IS NOT CONSIDERED TO BE A POTENTIAL-EQUALIZING CONNECTION.

D STROMANSCHLUSS MIT POTENTIALAUSGLEICH

Dieses Gerät ist unter dem Untergestell mit einer Anschlußklemme versehen, die mit einem externen Stromausgleichsleiter zu verbinden ist.

Nach der Installation **MUSS** der Stromanschluß wie folgt vorgenommen werden:

- Einen Leiter verwenden, dessen Nennquerschnitt den einschlägigen Unfallschutzbestimmungen entspricht;
- ihn wie in der Abbildung gezeigt an die Klemme anschließen.

Bei Nichtbeachtung dieses Sicherheitshinweises schließt der Hersteller jedwede Haftungsansprüche für Personen- oder Sachschäden aus.

HINWEIS: NICHT AN DIE ERDUNG DER STROMZUFUHRANLAGE ANSCHLIESSEN, DA DER ERDUNGSLEITER EINES SPEISUNGSKABELS NICHT ALS AUSGLEICHSLEITER GELTEN KANN.

P LIGAÇÃO EQÜIPOTENCIAL

Este aparelho está equipado com um borne, colocado sob a sua base, para a ligação a um condutor externo eqüipotencial.

Uma vez terminada a instalação é **NECESSÁRIO** efectuar este tipo de ligação:

- usar um condutor com uma secção nominal em conformidade com as normas vigentes;
- ligar o borne, ver a figura.

A falta de cumprimento desta norma de segurança alivia o fabricante de qualquer responsabilidade por avarias ou danos que poderiam ser causados a pessoas ou bens.

NOTA.

NÃO LIGAR À LIGAÇÃO DE TERRA DA INSTALAÇÃO DE DISTRIBUIÇÃO ELÉCTRICA ENQUANTO O CONDUTOR DE LIGAÇÃO DE TERRA NÃO É CONSIDERADO UM CONDUTOR DE LIGAÇÃO EQÜIPOTENCIAL.

F CONNEXION EQUIPOTENTIELLE

Ce raccordement, prévu par certaines normes, permet d'éviter les différences de niveau de potentiel électrique entre les masses des appareils installés dans une même pièce.

Cet appareil poss. de sous sa base d'une borne servant pour la connexion d'un conducteur externe équipotentiel.

Une fois terminée l'installation, il est **NECESSAIRE** d'effectuer ce type de connexion:

- utiliser un conducteur ayant une section nominale conforme aux normes en vigueur;
- relier à la borne (voir figure) et l'autre extrémité aux masses des appareils adjacents.

Le non-respect de cette norme de sécurité libère le fabricant de toute responsabilité en cas de panne ou de dommages causés aux personnes ou aux choses.

N.B.: NE PAS RELIER A LA TERRE DE L'INSTALLATION DE DISTRIBUTION ELECTRIQUE CAR LE CONDUCTEUR DE TERRE D'UN CABLE D'ALIMENTATION N'EST PAS CONSIDERE COMME ETANT UN CONDUCTEUR DE CONNEXION EQUIPOTENTIEL.

E CONEXION EQUIPOTENCIAL

Este aparato está preajustado con un borne ubicado debajo de la base para la conexión de un conductor externo equipotencial.

Una vez terminada la instalación es **NECESARIO** efectuar este tipo de conexión:

- usar un conductor con una sección nominal conforme con las normas vigentes.
- conectar al borne (ver figura).

La falta de respeto de esta norma de seguridad exime al fabricante de toda responsabilidad por desperfectos o daños que puedan ser causados a personas o cosas.

NOTA: NO CONECTAR CON LA PUESTA A TIERRA DE LA INSTALACION DE DISTRIBUCION ELECTRICA DADO QUE EL CONDUTOR DE PUESTA A TIERRA EN UN CABLE DE ALIMENTACION NO ES CONSIDERADO UN CONDUTOR DE CONEXION EQUIPOTENCIAL.

Installazione - Installation - Installation - Installation - Instalación - Instalação

I**CHECK UP FUNZIONAMENTO****Verificare le condizioni per un buon funzionamento****1) ALLACCIAMENTO IDRAULICO**

Assenza di perdite dagli allacciamenti o dai tubi.

2) FUNZIONAMENTO

Tenuta valvola antirisucchio

Pressione in caldaia e d'esercizio rispondenti ai valori normali

Corretto funzionamento del pressostato

Corretto funzionamento dell'autolivello

Corretto funzionamento delle valvole di espansione

Verifica dell'erogazione di acqua dal gruppo

Verifica dosi

Verifica temperatura di erogazione acqua calda

Verifica della dose di macinato e della funzionalità del macinacaffè

GB**CHECK-UP OPERATIONS****For correct operation, check these conditions:****1) HYDRAULIC CONNECTION**

Absence of leaks from the connection or from the tubes.

2) OPERATION

Antisuction valve seal

Boiler pressure and operating pressure in conformity with normal values

Correct functioning of the pressurestat

Correct functioning of the autolevel

Correct functioning of the expansion valve

Check of the water output of the group

Dose check

Temperature check of the hot water output

Check of the ground doses and of the functioning of the coffee grinder

F**CHECK-UP FONCTIONNEMENT****Vérifier les conditions pour un bon fonctionnement****1) RACCORDEMENT HYDRAULIQUE**

Absence de pertes des raccords ou des tuyaux.

2) FONCTIONNEMENT

Tenue valve anti-remous

Pression en chaudière et de fonctionnement répondant aux valeurs normales

Fonctionnement correct du pressostat

Fonctionnement correct des valves d'expansion

Vérification du débit d'eau du groupe

Vérification des doses

Vérification de la température du débit d'eau chaude

Vérification des doses de moulu et du bon fonctionnement du moulin à café

D**RUNDUM-ÜBERPRÜFUNG FUNKTIONSTÜCHTIGKEIT****Überprüfen Sie, ob die Bedingungen für eine einwandfreie Funktionstüchtigkeit gegeben sind:****1) WASSERANSCHLUSS**

keine Austritte bei den Anschlüssen und Leitungen vorhanden.

2) BETRIEB

Dichtigkeit des Ruecksaugschutzventils

Kessel- und Betriebsdruckwert entsprechen den Normalwerten

Einwandfreie Funktion des Druckschalters

Einwandfreie Funktion des Wasserniveaureglers

Einwandfreie Funktion der Überdruckventile

Überprüfung der Soll-Wasserausgabe aus der Ausgabe-Gruppe

Überprüfung der Dosiermengen

Überprüfung der Kaffeepulver-Dosiermengen und der

Funktionstüchtigkeit der Kaffeemühle

E**CHECK-UP FUNCIONAMIENTO****Verificar las condiciones para un buen funcionamiento:****1) ENLACE HIDRAULICO**

No deben verificarse pérdidas en las conexiones o en las tuberías.

2) FUNCIONAMIENTO

Hermeticidad de la válvula contra el rechupe (anterechupe).

Presión en caldera y del ejercicio correspondiente a los valores normales.

Funcionamiento correcto del presóstato.

Funcionamiento correcto del auto-nivel.

Correcto funcionamiento de las válvulas de expansión.

Comprobación de la erogación de agua del grupo

Comprobación de las dosis

Comprobación de la temperatura de erogación de agua caliente.

Comprobación de las dosis del molido y del funcionamiento del molinillo.

P**CHECK-UP FUNCIONAMENTO****Verificar as condições necessária para se obter um bom funcionamento:****1) LIGAÇÃO DA ÁGUA**

Ausência de perdas

2) FUNCIONAMENTO

Vedação da válvula "anti-chupagem"

Pressão da caldeira e de funcionamento correspondentes aos valores normais

Perfeito funcionamento do pressostato

Perfeito funcionamento do auto-nível

Perfeito funcionamento das válvulas de expansão

Controle da saída de água do grupo

Verificar as doses

Controle temperatura do fornecimento de água quente

Controle da dose de café moido e do funcionamento do moinho de café

Installazione - Installation - Installation - Installation - Instalación - Instalação

I



ATTENZIONE: TERMINATA L'INSTALLAZIONE PRIMA DI INIZIARE IL LAVORO ESEGUIRE UN LAVAGGIO DEI COMPONENTI INTERNI SEGUENDO LE ISTRUZIONI SOTTOINDICATE:

GRUPPI

- Agganciare i portafiltri ai gruppi (senza caffè).
- Eseguire erogazioni per circa un minuto, per ogni gruppo.

ACQUA CALDA

- Erogare ripetutamente acqua calda (azionando il relativo comando) sino a prelevare almeno 6 litri di acqua per macchina a 2 gruppi, 9 litri per macchina a 3 gruppi, 12 litri per macchina a 4 gruppi.

VAPORE

- Erogare vapore dalle lance per circa un minuto, usando i relativi comandi.

NB. per eseguire le operazioni sopra riportate vedere le istruzioni riportate nei capitoli **EROGAZIONE.....**

F



ATTENTION: UNE FOIS TERMINÉE L'INSTALLATION ET AVANT DE COMMENCER À UTILISER LA MACHINE, EFFECTUER UN LAVAGE DES COMPOSANTS INTERNES EN SUIVANT LES INDICATIONS REPORTÉES CI-APRÈS.

GROUPES:

- fixer les porte-filtres aux groupes (sans café);
- faire couler l'eau par chaque groupe pendant 1 minute environ.

EAU CHAUDE:

- Débitier de façon répétée de l'eau chaude (en enclenchant la commande correspondante) jusqu'à ce que vous ayez prélevé au moins 6 litres d'eau par machine à 2 groupes, 9 litres par machine à 3 groupes, 12 litres par machine à 4 groupes.

VAPEUR:

- Faire sortir la vapeur des tuyaux pendant environ une minute, en utilisant ses propres touches de commande.

N.B.: pour l'émission de l'eau froide ou chaude ou de la vapeur, voir les instructions reportées sur le MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN.

E



ATENCION: UNA VEZ TERMINADA LA INSTALACION, ANTES DE COMENZAR EL TRABAJO EFECTUAR UN LAVADO DE LOS COMPONENTES INTERNOS SIGUIENDO LAS INSTRUCCIONES MENCIONADAS A CONTINUACION.

GRUPOS.

- Enganchar los portafiltras a los grupos (sin café)
- Erogar agua de cada grupo durante cerca de 1 minuto.

AGUA CALIENTE:

- Abrir el agua caliente de forma continua, accionando el mando correspondiente, hasta sacar al menos 6 litros de agua de la máquina a 2 grupos, 9 litros de la máquina a 3 grupos, 12 litros de la máquina a 4 grupos.

VAPOR:

- Erogar vapor de las lanzas durante aproximadamente un minuto, usando los mandos correspondientes.

NOTA: para efectuar la erogación de agua, agua caliente y vapor ver las instrucciones en el MANUAL DE USO Y MANUTENCION.

GB



ATTENTION: AFTER INSTALLING THE MACHINE AND BEFORE STARTING TO OPERATE IT, CLEAN ALL THE INTERNAL COMPONENTS AS DESCRIBED BELOW:

COFFEE DISPENSERS:

- Connect the (empty) filter-holders to the dispenser units.
- Dispense water from each dispenser for about one minute.

HOT WATER:

- Dispense hot water repeatedly (using the relative command) until at least 6 liters of water have been dispensed from the 2-group machine, 9 liters of water from the 3-group machine and 12 liters from the 4-group machine.

STEAM:

- Allow the steam to flow through the nozzles for approximately one minute, using the appropriate commands.

NOTE: See the instructions in the USE and MAINTENANCE MANUAL for dispensing water, hot water and steam.

D



ACHTUNG: IST DIE AUFSTELLUNG ERFOLGT MÜSSEN DIE INNEREN BESTANDTEILE GESPÜLT WERDEN, BEVOR DIE MASCHINE IN BETRIEB GESETZT WIRD. MAN MUß DABEI FOLGENDERMAßEN VORGEHEN:

FUNKTIONSEINHEITEN:

- Die Filterhalter in die Einheiten einrasten (ohne Kaffee).
- Aus jeder Einheit etwa 1 Minute lang Wasser ausströmen lassen.

WARMES WASSER:

- Wiederholt (über den entsprechenden Steuerbefehl) Heißwasser austreten lassen, bis bei Maschinen mit 2 Abgabeeinheiten wenigstens 6 Liter, bei Maschinen mit 3 Abgabeeinheiten wenigstens 9 Liter und bei Maschinen mit 4 Abgabeeinheiten wenigstens 12 Liter abgegeben wurden.

DAMPF:

- Führen Sie den Zyklus zur Wasserdampfabgabe etwa eine Minute lang durch, indem Sie wiederholt die entsprechenden Tasten drücken.

Nebenbemerkung: In dieser Gebrauchs- und Wartungsanleitung wird erklärt wie man das Wasser, bzw. das warme Wasser oder den Dampf ausströmen läßt.

P



ATENÇÃO: UMA VEZ TERMINADA A INSTALAÇÃO DA MÁQUINA, ANTES DE INICIAR O TRABALHO PROCEDER À LAVAGEM DO INTERIOR SEGUINDO AS INSTRUÇÕES A SEGUIR INDICADAS.

GRUPOS:

- Prender o manípulo dos filtros aos grupos (sem café).
- Mandar sair água de cada grupo durante cerca de 1 minuto.

ÁGUA QUENTE:

- Distribuir mais vezes água quente (accionando o respectivo comando) até levantar pelo menos 5 litros de água para a máquina de 2 grupos, 8 litros para a máquina de 3 grupos, 10 litros para a máquina de 4 grupos.

VAPOR:

- Mandar sair vapor dos esguichos por cerca de um minuto, utilizando os comandos específicos.

NB: para proceder à distribuição de água, água quente e vapor consultar as instruções contidas no MANUAL DE UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO.

USE

INDEX

Daily Switch-On

Heating phase

Delivery of the coffee

Other hot beverages

Water level control of boiler

Cleaning and maintenance

Cautions

The Group

Defects - Malfunctions

Certification for materials in contact with food used in FAEMA products

We, **FAEMA S.P.A.** hereby certify that the cleaning materials (used as specified in the manual) and the materials used in our products in contact with food, are suitable for foodstuff or substances for personal use, and the machine is conform to the HACCP system.

CE Declaration of conformity

According to the EC Directives

We, **FAEMA S.P.A.** hereby declare that the design and construction of the machines designated below, as marketed FAEMA conform to the relevant safety and health requirements of the EC Directive.

This declaration shall not apply to machines modified without FAEMA approval.

Machine type: E61

Machine number: refer to machine data

Relevant EC Directives: 98/37/CE

73/23/CEE, 93/68/CEE

89/336/CEE

97/23/CE

EC Machinery Directive

EC Low Voltage Directive

EC Electromagnetic Compatibility Directive

Pressure Equipment Directive (PED)

Applied harmonized Standards: EN 292-1, EN 292-2, EN 60335-1, EN 60335-2-15, EN 55014, EN 61000-3, EN 61000-4, EN 60335-2-75

Description pressure equipment:

	P _{max}	T _{max}	Fluid	Capacity (L)			
					2 units	3 units	
Service boiler	2 bar	133° C	water/steam		11	17,5	

	P _{max}	T _{max}	Fluid	Capacity (L)	N° Heat exchanger			
						2 units	3 units	
Heat exchanger	12 bar	133° C	water	0,65		2	3	

Applied standard: Raccolte M, S, VSR edizione '78 e '95

Source of applied standards: : Via Manzoni 17, Binasco (Mi), Italy

Date:

01.11.2003

Signature:


 L'Amministratore Delegato
 Daniele Bert

Daily Switch-On



"Before using the machine make sure that: the main electricity supply ON/OFF switch is ON; the water supply and water softener taps are open."

Electric switching on

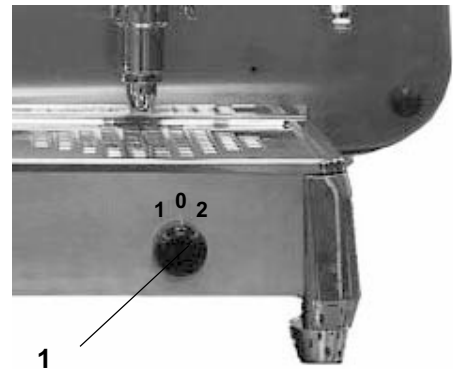
Turn the main switch (1) to position 1.

The boiler is filled until the set level is reached.

Turn the main ON/OFF switch (1) to position 2.

"Heating" now begins.

At the end of the day, turn the machine OFF by turning the main ON/OFF switch (1) to position 0.

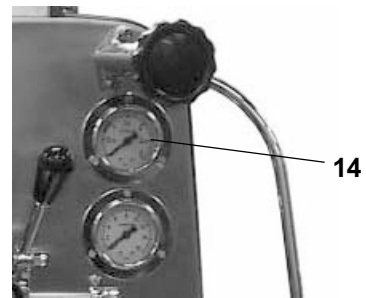


Heating phase

While awaiting for the machine to be ready for use, insert the filter baskets (10) in the groups.

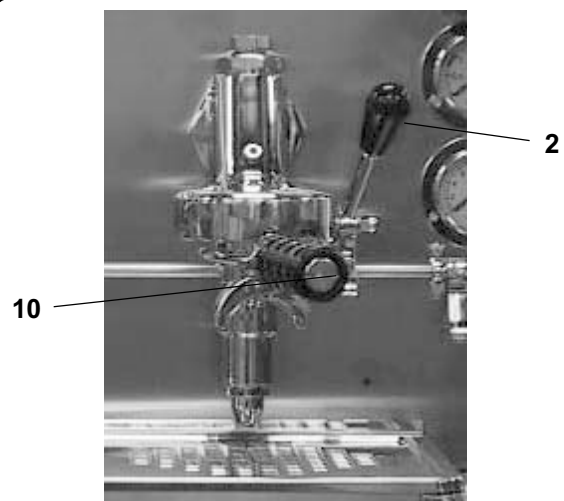
Do not cover the cup warmer with cloths to prevent over-heating of the machine.

When the pressure gauge (14) indicates normal working pressure, the machine is ready to be used.



Delivery of the coffee

1. Unhook the filter-holder (10) from the group.
2. Place the grounds in the grounds drawer.
3. Fill the filter with a dose of ground coffee.
4. Level out with the coffee press.
5. Insert the filter-holder (10) into the group ensuring it that the gasket provides a good seal.
6. Place the cups (or cup) under the dispensing spouts.
7. Raise the lever (2) of the group to a vertical position.
From this moment, no coffee will be issued for 5-6 seconds. This is the time required for the pressure to reach pump delivery head value. Infusion occurs at this time, i.e. the preliminary "cooking" of the coffee. Dispensing commences at the end of the infusion, during which the coffee flows out continuously. Once the required quantity of coffee has been obtained, dispensing is stopped by replacing the lever (2) in the horizontal position.



Other hot beverages

Steam dispensing

Put a cup with the beverage you wish to heat under the right or left steam nozzle (6).

Completely immerse the steam nozzle in the beverage.

Gradually open up the steam tap (7), allow the beverage to heat to the desired temperature, stop the flow of steam by turning knob (7) the other way (towards "0").

Dispensing hot water

Put the pot below of pipe (8) and open the tap (9).

Heating milk for frothy coffee (cappuccino)

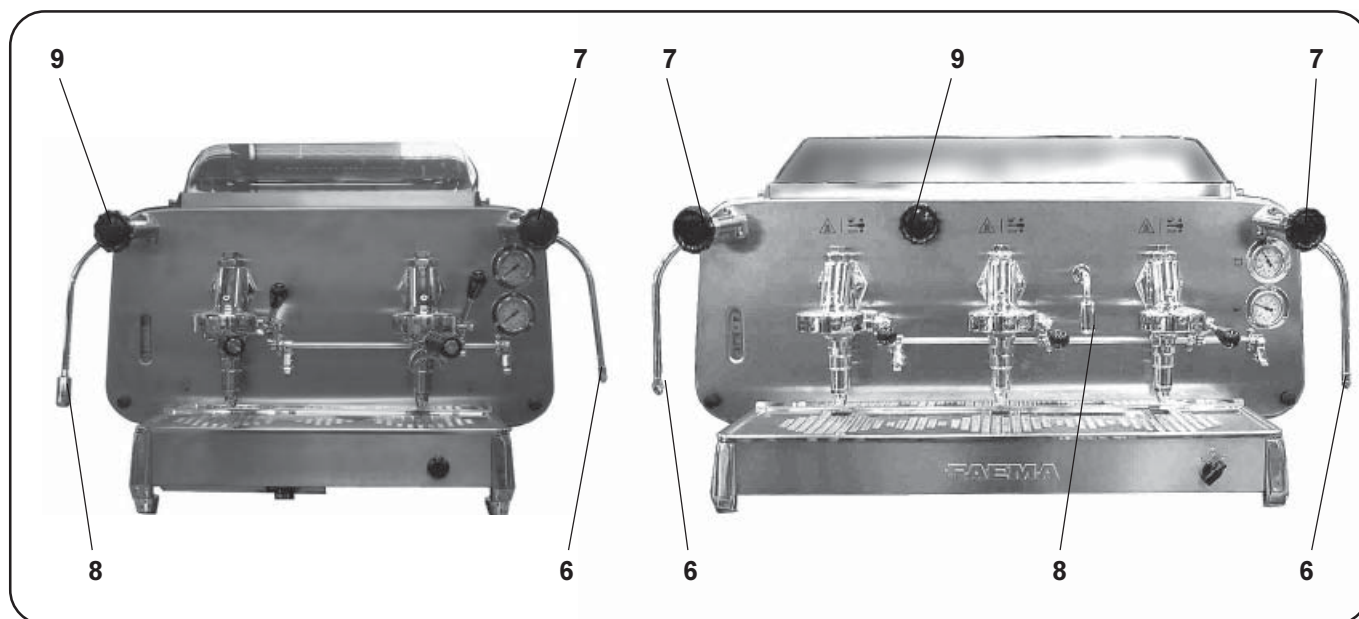
Use a tall narrow jug and fill it up to about the half-way mark. Then plunge the steam jet pipe (6) into the milk.

Gradually open up the steam tap (7) and heat the milk for a few seconds.

When the required amount of froth has been made and the temperature is sufficiently high, stop the flow of steam by turning knob (7) the other way (towards "0").

When the steam jet pipe (6) is no longer required, clean it thoroughly with a sponge and a clean cloth.

Note: At the conclusion of each steam dispensing phase, clean the inside of the steam nozzle as follows:
Turn the nozzle towards the cup tray and carefully activate steam dispensing at least once.



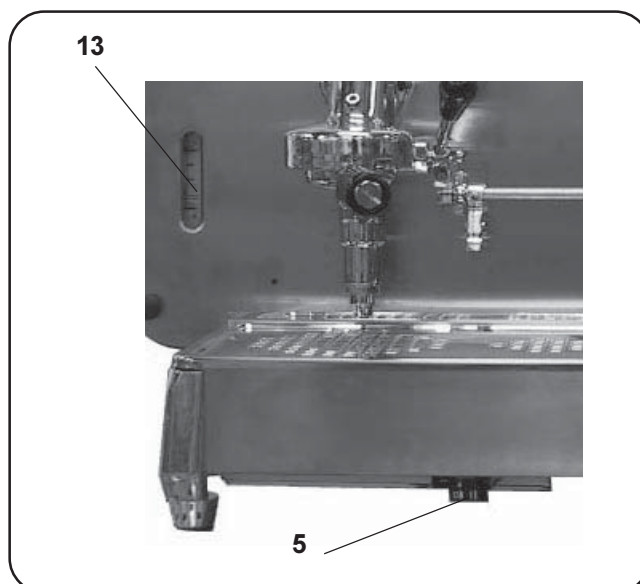
Water level control of boiler

The machine is fitted with a series of automatic level control devices to keep the water in the boiler at a pre-set level.

Filling the boiler with water using the manual service tap

This function should be used only if the electronic level control devices are not working correctly.

Press the filling lever (5), taking care not to exceed the MAX. level on the boiler water level indicator (13).



Cleaning and maintenance

Cleaning the dispenser units

This procedure should be carried out at the end of the working day on all dispenser units.

- 1) Clean the underpan gasket with a brush.
- 2) Fit the blank ring into the filter holder.
- 3) Pour in the filter holder the content of a sachet or a measure of detergent powder.
- 4) Connect the filter carrier to the group and perform a few cycles.
- 5) Remove the filter carrier, clean the spout with a sponge.
- 6) Rinse by dispensing water from each group for about 30".

Filter Holders

- 1) Pour 1 litre of cold water and a dose of detergent into a suitable receptacle.
- 2) Remove the filters from the filter holders.
- 3) Leave the filters and filter holders in the solution for at least two hours.
- 4) Remove any residues with a sponge and rinse in plenty of cold water.
- 5) Refit the filters in the filter holders, making sure that the filter fixing spring is in the correct position.

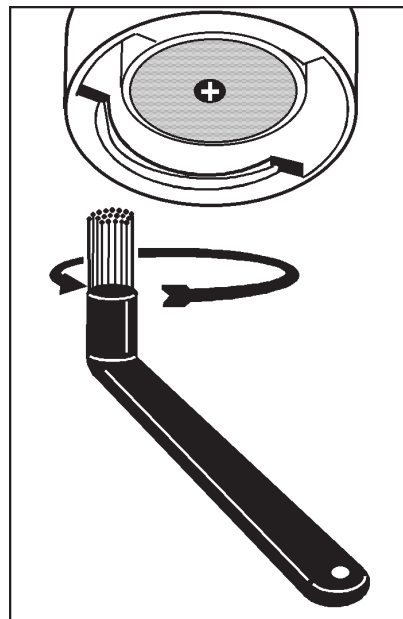
Steam and hot water dispensing pipe

Using a clean sponge, wash with hot water removing any organic residue present. Rinse carefully.

To clean the inside of the steam nozzle, follow these steps:
Turn the nozzle towards the cup tray and carefully activate steam dispensing at least once.

Drip pan

Remove the drip pan and complete the cleaning with running water



Discharge tank

At the end of the working day, pour a jug of hot water into the discharge tank, removing any organic residue present.

Bodywork

Use a soft cloth and cleaning products WITHOUT ammonia or abrasives, removing any organic residue present in the work area.
N.B. Do not spray liquids into the panel slots.



ATTENTION

When the machine has not been used for more than 8 hours, and in any case once a day, the internal components must be washed before use, in accordance to the following instructions:

Supply Groups

Insert the filter carriers into the groups (without coffee) and dispense from each group for one minute.

Hot water

Dispense hot water repeatedly (using the relative command) until at least 6 liters of water have been dispensed from the 2-group machine, and 9 liters from the 3-group machine.

Steam

Dispense steam from the steam pipe for about one minute, using the relative commands.

Cautions

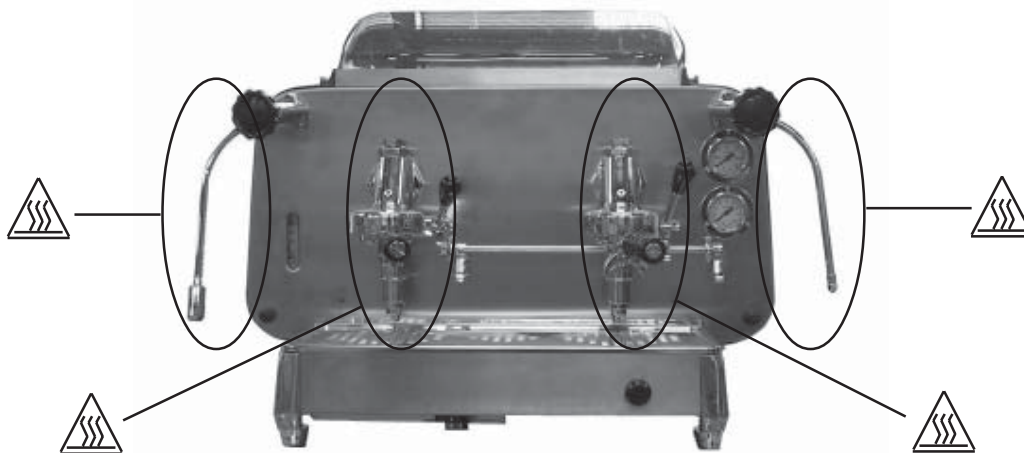


Danger of burns

The areas marked with this sign become hot.
Great care should be taken when in the vicinity of these areas.



WARNING: Hot surface
ACHTUNG: Heisse Oberfläche
ATTENTION: Surface chaude
ATTENZIONE: Superficie calda



GENERAL

The manufacturer disclaims all liability for damages to items or persons due to improper use or due to the coffee machine being used for reasons other than its intended use.

Never work the coffee machine with wet hands or naked feet.

Cup-warming plate

Place only coffee cups, cups and glasses to be used in conjunction with the coffee machine on the cup-warming plate.

Ensure that the coffee cups are completely drained before placing them on the cup-warming plate.

No other objects shall be placed on the cup-warming plate.

MACHINE CLOSE-DOWN

When the machine remains unattended for a long period of time (at night, during the weekly closing day or during holidays) the following operations shall be performed:

- Remove the plug or switch off the main switch.
- Close the water tap.
- Close the gas tap.

Non-compliance with these safety measures exonerates the manufacturer from all liability for malfunctions or damage to persons or items.

Danger of Burns

Do not place the hands or other parts of the body close to the coffee distribution points, or near to the steam and hot water nozzles.

Ensure that the machine is not handled by children or persons who have not been instructed in its correct use.

MAINTENANCE AND REPAIR

If the machine does not function correctly, switch it off, turn off the main switch and call the service agent.

Only qualified and authorised servicing personnel should be called.

Use only original spare parts.

Maintenance activities performed by unqualified personnel may jeopardise the safety of the machine.

If the electric cable is damaged, switch off the machine and apply to the servicing department for a replacement.



The following measures are indispensable for ensuring operational and functional safety:

- Comply with all the manufacturer's instructions.
- Ensure that specialized technicians periodically verify that the protection devices are intact and that all the safety devices function correctly (the first inspection should be made within 3 years and subsequently once yearly).

Regeneration of the Water Softener

The machine must be installed with an ionic resin water softener.

The water softener may be of different types, with different resin capacities and different periods of validity.

The resins are regenerated by adding coarse kitchen salt or salt pastilles to the water softener.

If the regeneration of the resins is not made at the due dates, calcareous deposits will form which progressively decrease the machine's efficiency until its functions are completely blocked.

The regeneration due dates and method thereof may be found in the instructions provided with the equipment.

If regeneration is performed at the due dates, the machine is maintained in ideal working conditions.

The Group

Every group is independently thermoregulated, with its own separate **"THERMOSIPHON CIRCULATION"**.

The following devices are found on the front of the machine where the filter-holder is inserted:

- the flow block (**M**)
- the spout (**N**)
- the under cup gasket (**P**)

On the rear are the water entry and exit perforations (A and B respectively) for the thermosiphon circulation water and for the coffee.

The three group valves perform the following functions:

1. The dispensing valve (**E**). When the group is operating this valve is open and allows the passage of water to the ground coffee. The valve is closed when the group is not operating and allows the thermosiphon circulation.
2. Infusion valve (**I**). Determines the "cooking" of the coffee thanks to a play on the pressure.
3. Drainage valve (**S**). This valve is closed during dispensing. It opens and drains the group at the end of the dispensing, controlled by the command lever cam wheel.

HOW THE GROUP FUNCTIONS

A. Group at rest.

1. Group command lever (**2**) - horizontal.
2. Thermosiphon circulation - the water circulates in the changer around the central head (**G**) (metal tube), maintaining the group thermoregulated.
3. Dispensing valve (**E**) - Closed.
4. Infusion valve (**I**) - Kept open by the cam (**C**).
5. Drainage valve (**S**) - Kept open by the cam (**C**).
6. Filter-holder - Inserted and containing the previous coffee grounds.
7. Pump - Standstill.

B. Group in operation

1. Filter-holder - Inserted with freshly ground coffee.
2. Group command lever (**2**) - Vertical.
3. Pump - In operation.
4. Dispensing valve (**E**) - Kept open by the cam (**C**).
5. Infusion valve (**I**) - Closed.
6. Drainage valve (**S**) - Closed.

Group command lever (**2**) in vertical position acts on the cam shaft which presses on the microswitch button of the pump motor.

INFUSION TIME

- The pressure in the thermosiphon circulation reaches the pump delivery head value (8 + 9 bar).
- The water under pressure enters the chamber above the nozzle (**H**) via the 4 perforations in the central head.
- Nozzle (**H**) permits the passage of a small calibrated quantity of water into the group (cam chamber, dispensing chamber, ducts and space on the ground coffee) which gradually fills up until the level of pressure is reached that opens the infusion valve (**I**).
- At this point, the infusion chamber (**L**) is filled.
- While the infusion chamber is being filled, the air contained therein has contact with the ground coffee. Steam is formed in this air bubble.
- The entire group is now at infusion pressure and remains at this level until the entire infusion chamber is filled. At this point, the pressure rises to reach the pump delivery head value.
- Completion of the infusion requires about 6 seconds from the moment the group command lever (**2**) rises. This is the **"INFUSION PERIOD"**.
- During this period hot water comes into contact with the ground coffee at a pressure that is not sufficient to overcome the resistance.
- The water pressure gradually increases on the ground coffee, causing its preliminary swelling and "cooking".

COFFEE DISPENSING

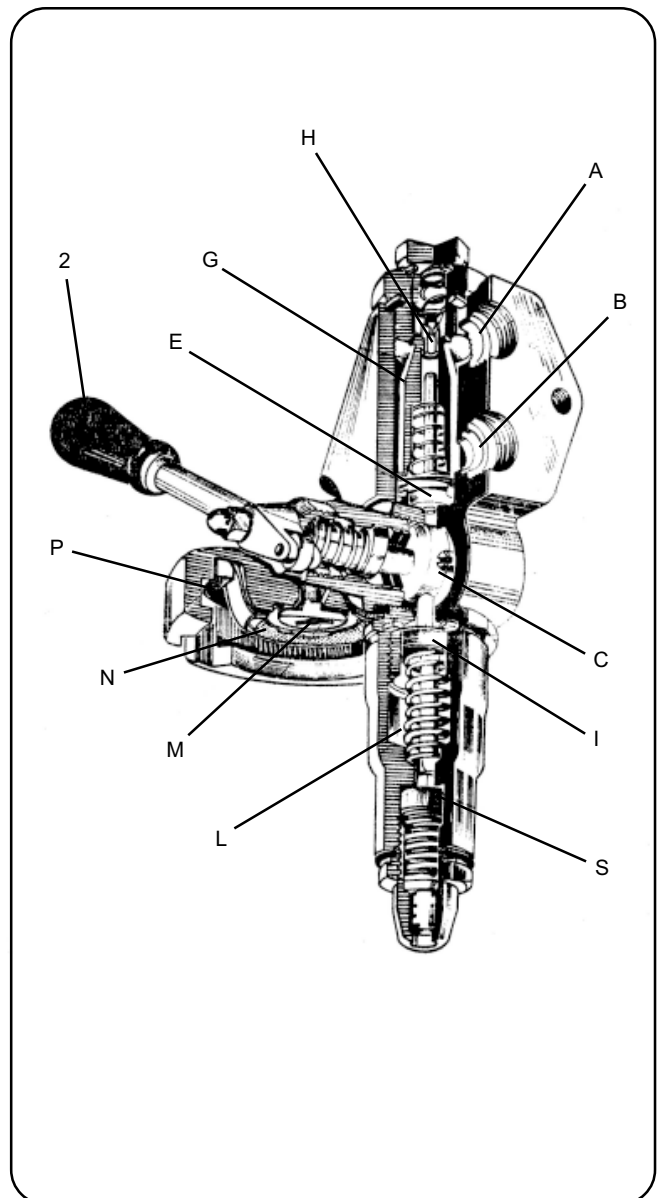
- At the end of the infusion period, i.e. when the water pressure on the ground coffee has reached the pump delivery head, dispensing of the "coffee cream" commences and continues until the group is halted. Dispensing of a normal coffee must last about 25 seconds.
- These times are based on the type of coffee (blend) used, its correct roast level and above all to its grinding degree.

NOTE: The closure of the group must be made quickly so that the cushion of steam that forms upon contact with the coffee grounds can contribute to an effective drainage from the group and consequently the drying of the coffee grounds.

Upon completion of the dispensing, the group drains automatically to remove the pressure and thus making it safe to remove the filter-holder.

C. DISPENSING COMPLETION

1. All the group components return to the point A position.
2. The opening of the infusion valves (**I**) and drainage valves (**S**) via the cam (**C**) empties the spaces under the dispensing valve.



Defects - Malfunctions

Direct action by the customer

Before calling service personnel, to avoid useless expense, check whether the machine problem corresponds to one of the cases listed below.

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
Leaking from the filter-holder rim (10).	Underpan gasket dirty with coffee.	Clean using the special brush provided.
Coffee dispensing time too short.	Coffee ground too coarse. Coffee too old.	Use a finer grind. Use new coffee.
Coffee drips out of machine.	Filter holes blocked or filter-holder (10) outlet hole dirty. Coffee ground too fine.	Clean. Use a coarser grind.
Loss of water under the machine.	Discharge well clogged up. Discharge pan hole blocked.	Clean. Clean.

Defects - Malfunctions

Interventions by a specialized technician

PROBLEM	CAUSE	COMMENTS
Infusion time too short Rapid dispensing. Coffee very bland, without cream. (Same defects on all groups).	Coffee grounds too coarse. Old coffee.	This defect is associated to other secondary symptoms which may be caused by a number of other causes as per the previous points. Do not adjust the machine until all other causes have been excluded.
Infusion time very short. Rapid dispensing. Coffee very bland, without cream. (Same defects on all groups).	Group nozzle widened through use. OR gasket in cone-shaped section leaks. Infusion valve remains open Filter edge broken.	The capacity of the group without filter must be 100 cm ³ in 8 + 10 seconds.
Low coffee yield. Slow dispensing. Coffee cold and bland.	Spout dirty.	If the group is operated without the filter-holder, thin, isolated jets will be dispensed instead of one central jet.
Fast dispensing, coffee bland. Pressure gauge pump indicates pressure greater than 9 bar.	Pump out of calibration. By-pass valve blocked.	
Low coffee yield. Fast dispensing. Coffee hot and bland.	Filters with perforations widened. Coarse grinding.	Coffee grounds in cup.
Coffee cold, bland and without cream. Normal infusion and dispensing times.	Air bubble in thermosiphon circulation. Check valve does not hold (with low pressure in system). Heat exchangers emptied. Heat exchanger defective (shows pressures higher than real values).	Move group to and fro to remove air bubble. When touching the water tube it is warm near to the machine. Pressure gauge calibrated with values that are too low.
Coffee cold in the morning at start of work.	Air in boiler.	See switching on instructions.
Dispensing slow. Coffee burnt and cold. Cream very dark, with tendency of formation of an "eye".	Coffee grounds too fine. Low pressure in pump. Mesh filter above spout dirty. Spout partially blocked.	

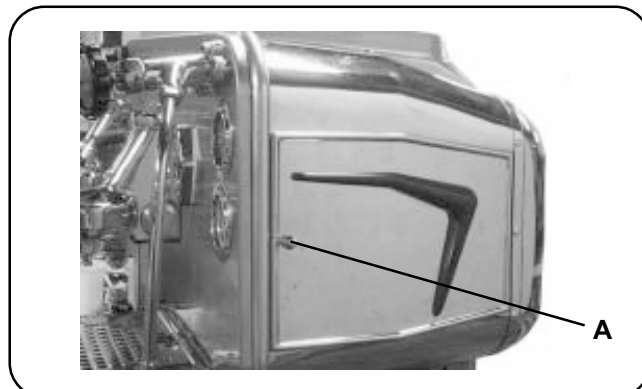
Defects - Malfunctions

Interventions by a specializes technician

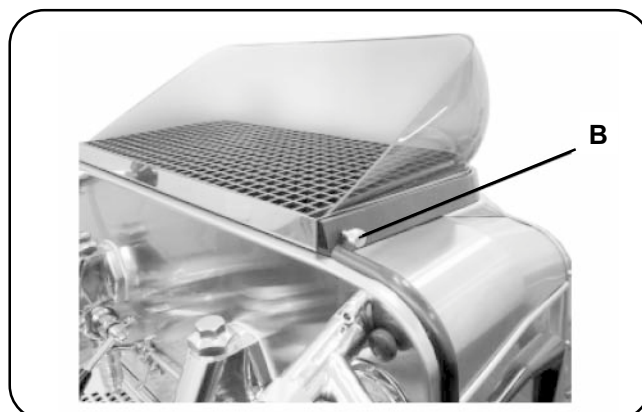
PROBLEM	CAUSE	COMMENTS
Dispensing slow, coffee burnt. Pressure gauge pump lower than 9 bar.	Pump out of calibration. Pump with reduced capacity.	
Drainage tube leaks when group is at rest (defect only on one group). Coffee dispensed normally.	Dispensing valve does not hold.	If this defect is not corrected immediately, the water softener runs out long before the expiry time, with consequent scale deposit.
Group at rest Dispensing valve gasket fails rapidly. Water leak from the drainage tube. Coffee dispensed normally. Defect on all groups.	Expansion valve with calibration too high (above 12 bar).	If this defect is not corrected immediately, the water softener runs out long before the expiry time, with consequent scale deposit.
Group at rest. Continuous loss of cold water in the drainage tray. Groups do not dispense any more coffee and the pressure gauge pump shows low values.	Expansion valve remained open.	If this defect is not corrected immediately, the water softener runs out long before the expiry time, with consequent scale deposit.
Group in operation. Drainage tube leaks. No coffee.	Drainage valve does not hold.	
Group in operation. Loss of cold water in drainage tray. Coffee bland. Dispensing slow.	Expansion valve out of calibration (opens at less than 9 bar).	
Group leaks at cam shaft.	Leak on the two glands.	Remove the glands taking care not to mark the housings. Do not use tools made of steel or other hard materials. Before remounting, clean the shaft thoroughly, especially the grooves
Difficult to move the groups.	Cam profile worn.	
Machine does not go into pressure or reaches pressure level slowly.	No electricity. Automatic switch gone off. Resistances burned. Electric circuit to resistance interrupted. No water in boiler.	Steam taps leak:
Groups function normally. Pressure gauge pump does not give correct pressure reading (8 ÷ 9 bar).	Pressure gauge defective.	
Pump does not reach pressure level. No dispensing.	Motor does not work: - No electricity. - Capacitor burnt. - Microswitch burnt. - Motor burnt. Check valve pump open. By pass valve completely opened.	
Pump noisy.	Pump defective. No water in system.	

Smontaggio - Disassembly - Demontage - Abmontierung - Desmontaje - Desmontage

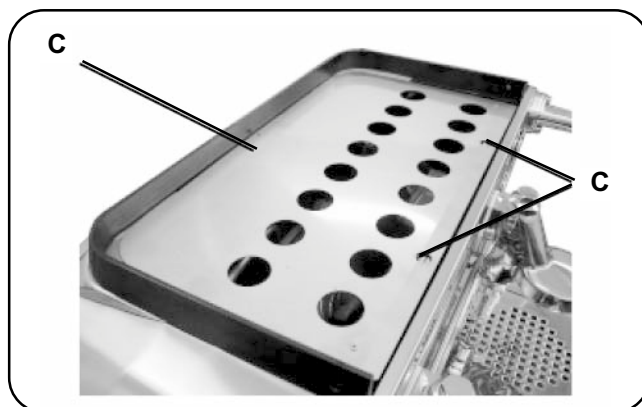
- I** **Smontaggio pannelli laterali**
Svitare la vite (A) e rimuovere il pannello.
- GB** **Disassembly of side panels**
Unscrew screw (A) and remove the panel.
- F** **Démontage des panneaux latéraux**
Dévisser la vis (A) et retirer le panneau.
- D** **Demontage der Seitenpaneele**
Lösen Sie die Schrauben (A), und nehmen Sie das Seitenpaneel ab.
- E** **Desmontaje paneles laterales**
Destornillar el tornillo (A) y quitar el panel.
- P** **Desmontagem dos painéis laterais**
Desaparafusar o parafuso (A) e remover o painel



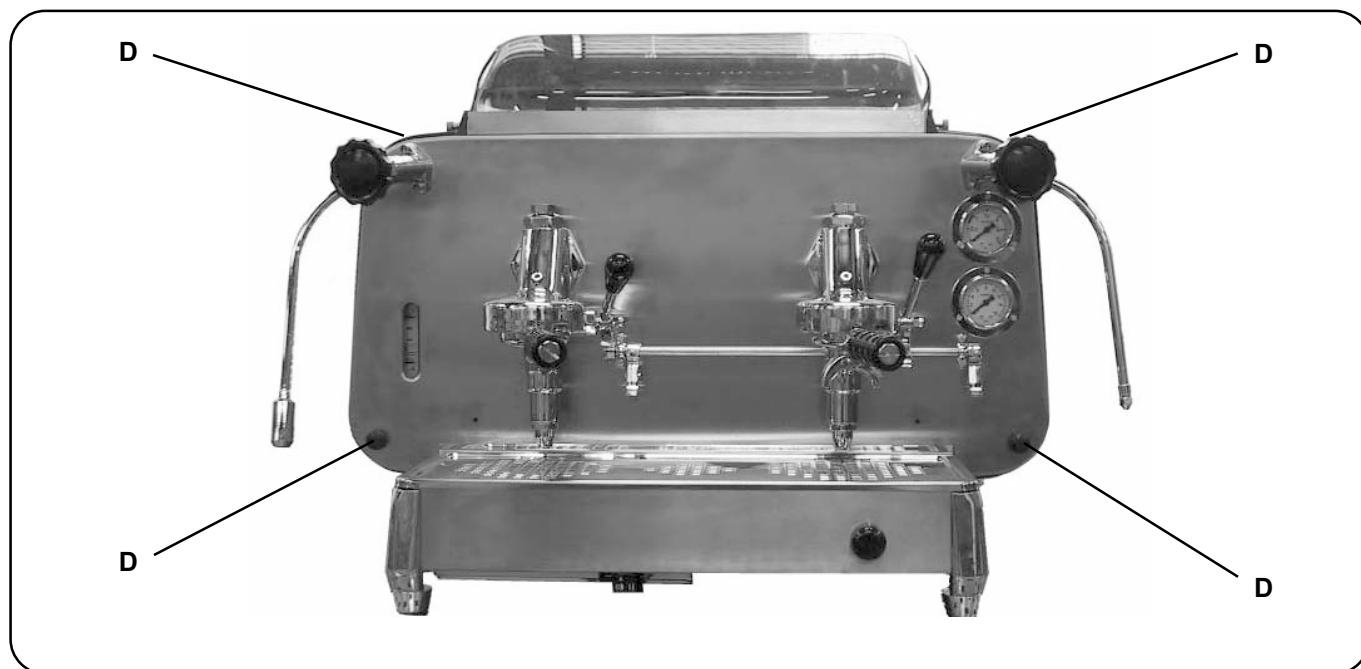
- I** **Smontaggio piano scald tazze e vetrinetta**
Allentare i fissaggi (B) e rimuovere il piano.
- GB** **Disassembly of the cup warmer tray and glass panels**
Loosen fasteners (B) and remove the tray.
- F** **Démontage du plan de chauffe-tasses et de petite vitrine**
Desserrer les fixages (B) et retirer le plan.
- D** **Demontage der Abstellfläche zur Tassenvorwärmung**
Lösen Sie die Feststellklappen (B), und nehmen Sie Abstellfläche zur Tassenvorwärmung ab.
- E** **Desmontaje bandeja caliente-tazas y vitrina**
Destornillar las fijaciones (B) y quitar la bandeja
- P** **Desmontagem do tabuleiro para aquecer as chávenas e da montra**
Afrouxar os parafusos de fixação (B) e remover o tabuleiro.



- I** **Smontaggio pannelli superiore**
Svitare le viti (C) e rimuovere il pannello.
- GB** **Disassembly of top panels**
Unscrew screws (C) and remove the panel.
- F** **Démontage des panneaux supérieurs**
Dévisser les vis (C) et retirer le panneau.
- D** **Demontage der oberen Paneele**
Lösen Sie die Schrauben (C), und nehmen Sie das obere Paneel ab.
- E** **Desmontaje panel superior**
Destornillar los tornillos (C) y quitar el panel.
- P** **Desmontagem dos painéis superiores**
Desaparafusar os parafusos (C) e remover o painel.



Smontaggio - Disassembly - Demontage - Abmontierung - Desmontaje - Desmontage



I Smontaggio carrozzeria

- 1 - Svitare le manopole (D) ai 4 angoli della carrozzeria.
- 2 - Estrarre la carrozzeria dal retro, prendendola dai due lati inferiori e facendola ruotare leggermente verso l'alto.
- 3 - Scollegare il connettore del pannello illuminato.
- 4 - Appoggiare la carrozzeria con cautela sui 4 prigionieri verso terra, lontano dalla zona di lavoro.
- 5 - Alla fine della riparazione, seguire le istruzioni in senso inverso da 5 a 1.

GB Disassembly of the framework

- 1 - Unscrew the knobs (D) at the four corners.
- 2 - Remove the framework from the rear, holding it by the two lower sides and slightly rotating towards the top.
- 3 - Disconnect the connector of the lighted panel.
- 4 - Place the framework down carefully on the the 4 stud bolts towards the ground, away from the work area.
- 5 - Upon completion of the repair, follow the instructions from 5 to 1.

F Démontage de la carrosserie

- 1 - Dévisser les poignées (D) aux 4 angles du châssis
- 2 - Extraire le châssis du derrière en le prenant par les deux Côtés inférieurs et en le faisant pivoter légèrement vers le haut
- 3 - Débrancher le connecteur du tableau illuminé
- 4 - Poser soigneusement le châssis sous les 4 prisonniers vers le sol, loin de la zone de travail
- 5 - A la fin de la réparation, suivre les instructions de 5 à 1.

D Demontage des Gehäuses

- 1 - Schrauben Sie die Drehschrauben (D) an den 4 Ecken des Gehäuses ab.
- 2 - Nehmen Sie das Gehäuse von der Rückwand ab, indem Sie es an der unteren Kante anfassen und leicht nach oben drehen.
- 3 - Ziehen Sie den Steckverbinder von der beleuchteten Tafel ab.
- 4 - Setzen Sie das Gehäuse vorsichtig mit den 4 Feststellbolzen auf dem Boden in einem angemessenen Abstand zum Arbeitsbereich ab.
- 5 - Führen Sie die o.a. Arbeitsschritte nach Ausführung der Reparatur in umgekehrter Reihenfolge aus.

E Desmontaje revestimiento

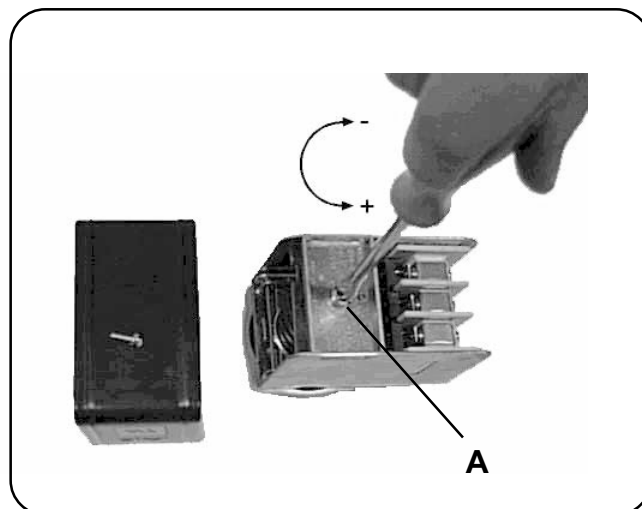
- 1 - Destornillar los pomos (D) situados en los 4 ángulos de la carrocería.
- 2 - Quitar la carrocería de la parte posterior, cogiéndola de los dos lados inferiores y haciéndola girar ligeramente hacia arriba.
- 3 - Desconectar el conector del panel iluminado.
- 4 - Apoyar la carrocería con cautela su los 4 pernos prisioneros hacia tierra, lejos de la zona de trabajo.
- 5 - Al final de la reparación, volver a realizar las mismas instrucciones pero desde el punto 5 al 1.

P Desmontagem da estrutura

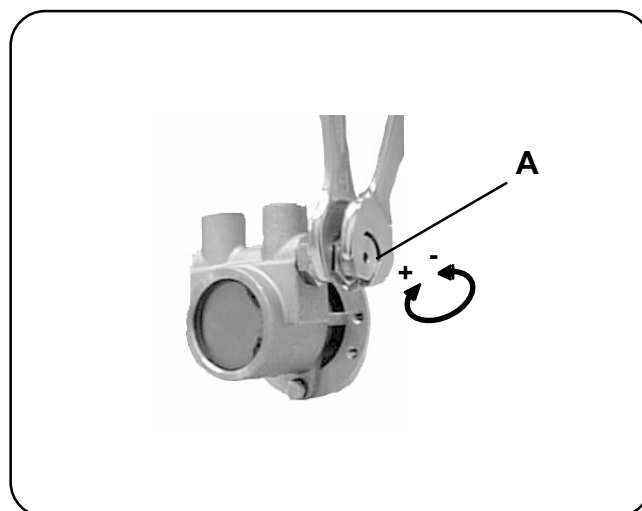
- 1 - Desaparafusar os manípulos (D) colocados nos 4 cantos da estrutura.
- 2 - Extrair a estrutura a partir da parte traseira, pegando nela nos dois lados inferiores e fazendo-a rodear levemente para cima.
- 3 - Desligar o conector do painel iluminado.
- 4 - Apoiar a estrutura cuidadosamente sobre os 4 parafusos prisioneiros para terra, longe da zona de trabalho.
- 5 - No final da reparação, seguir as instruções em sentido contrário de 5 a 1.

Regolazioni - Setting - Reglages - Einstellungen - Regulaciones - Regulações

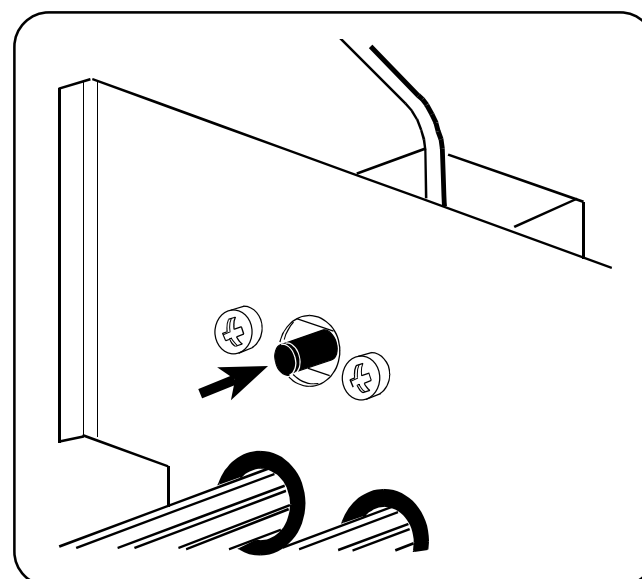
- I PRESSOSTATO**
A - Vite di regolazione pressione caldaia
- GB PRESSURESTAT**
A - Screw for adjusting the boiler pressure
- F PRESSOSTAT**
A - Vis de réglage pression chaudière
- D DRUCKSCHALTER**
A - Kesseldruck-Einstellschraube
- E PRESSOSTATO**
A - Tornillo regulación presión caldera
- P PRESSOSTATO**
A - Parafuso de regulação pressão caldeira



- I BY-PASS**
A - Vite di regolazione pressione pompa
- GB BY-PASS**
A - Screw for adjusting the pump pressure
- F BY-PASS**
A - Vis de réglage pression pompe
- D BY-PASS**
A - Pumpendruck-Einstellschraube
- E BY-PASS**
A - Tornillo regulación bomba
- P BY-PASS**
A - Parafuso de regulação pressão bomba



- I MACCHINA EQUIPAGGIATA CON TERMOSTATO DI SICUREZZA**
In caso di intervento del termostato, riarmare
- GB MACHINE EQUIPPED WITH SAFETY THERMOSTAT**
In case of thermostat intervention, switch on again
- F MAQUINE EQUIPÉE DE THERMOSTAT DE SURETÉ**
En cas d'intervention du thermostat, brancher de nouveau
- D MIT SICHERHEITSTHERMOSTAT AUSGESTATTETE MASCHINE**
Falls der Thermostat ausgelöst wird, ihn wiedereinschalten
- E MAQUINAS EQUIPADAS CON TERMOSTATO DE SEGURIDAD**
En caso de intervención del thermostat, reencender de nuevo
- P MAQUINA EQUIPADA COM THERMOSTATO DE SEGURANÇA**
Em caso de intervenção do thermostat, reacender de novo



Regolazioni - Setting - Reglages - Einstellungen - Regulaciones - Regulações

I

REGOLAZIONE CIRCOLAZIONE TERMOSIFONICA

Per regolare la temperatura del gruppo, agire sulla manopola come segue:

- in senso antiorario (+), per gruppo più caldo;
- in senso orario (-), per gruppo più freddo.

A - Indice di riferimento: taratura standard = 8

GB

SETTING THE THERMOSIPHON CIRCULATION

To set the group temperature, turn the knob as follows:

- Anticlockwise (+), for a warmer group.
- Clockwise (-), for a colder group.

A - Reference index: standard calibration = 8

F

RÉGLAGE DU CHAUFFAGE À THERMOSIPHON

Pour régler la température du groupe, agir sur la poignée comme suit:

- dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (+) pour le groupe le plus chaud;
- dans le sens des aiguilles d'une montre (-) pour le groupe le plus froid.

A - index de référence: tarage standard: 8.

D

EINSTELLUNG DES WÄRMEUMLAUFKREISES

Gehen Sie zur Einstellung der Betriebstemperatur der Einheit wird folgt vor:

- Drehen Sie den Regler zur Erhöhung der Betriebstemperatur gegen den Uhrzeigersinn (+);
- Drehen Sie den Regler zur Reduzierung der Betriebstemperatur im Uhrzeigersinn (-);

A - Bezugsmarke - Standardeinstellung: 8

E

REGULACIÓN CIRCULACIÓN TERMOSIFÓN

Para regular la temperatura del grupo, utilizar el pomo de la siguiente forma:

- en sentido contrario a las agujas del reloj (+) para grupo más caliente;
- en el sentido de las agujas del reloj (-) para grupo más frío.

A - índice de referencia: regulación estándar = 8.

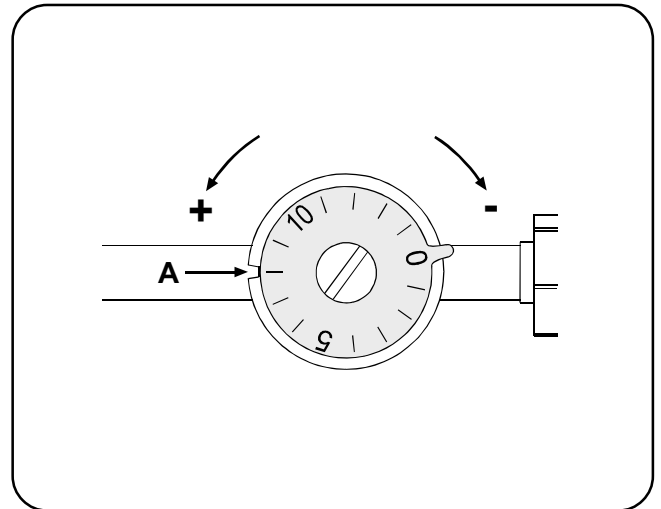
P

REGULAÇÃO DA CIRCULAÇÃO DO TERMOSIFÃO

Para regular a temperatura do grupo, actuar sobre o manipulo como se segue:

- em sentido contrário aos ponteiros do relógio (+) para o grupo mais quente;
- em sentido horário (-) para o grupo mais frio.

A- Índice de referência: ajuste standard = 8



Legenda - Legend - Legende - Legende - Leyenda - Legenda

I LEGENDA

- 1 = Interruttore generale
- 10 = Scheda autolivello
- 17 = Sonda livello
- 19 = Elettrovalvola livello
- 26 = Motore pompa
- 27 = Condensatore pompa
- 30 = Pressostato
- 31 = Resistenze caldaia
- 33 = Protettore termico caldaia
- 45 = Switch motore pompa
- 46 = Scheda led
- 47 = Interruttore led
- 59 = Fusibili pompa *

I componenti - * - sono applicati solo in alcune configurazioni di prodotti.

GB LEGEND

- 1 = Main switch
- 10 = Automatic level board
- 17 = Level probe
- 19 = Automatic level solenoid valve
- 26 = Pump motor
- 27 = Pump capacitor
- 30 = Pressure switch
- 31 = Boiler heating element
- 33 = Boiler thermal cut-out
- 45 = Pump motor switch
- 46 = Led electronic board
- 47 = Led switch
- 59 = Pump fuses *

Items marked - * - are fitted in some product configurations only.

F LEGENDE

- 1 = Interrupteur général
- 10 = Fiche niveau automatique
- 17 = Sonde niveau
- 19 = Electrovalve niveau
- 26 = Moteur pompe
- 27 = Condensateur pompe
- 30 = Pressostat
- 31 = Résistance chaudière
- 33 = Protecteur thermique chaudière
- 45 = Switch moteur pompe
- 46 = Carte led
- 47 = Interrupteur led
- 59 = Fusibles pompe *

Les détails - * - ne sont appliqués qu'à certaines configurations de produit.

D LEGENDE

- 1 = Hauptschalter
- 10 = Karte elektronische Standkontrolle
- 17 = Standfühler
- 19 = Magnetventil Wasserstand
- 26 = Pumpenmotor
- 27 = Pumpenkondensator
- 30 = Druckwächter
- 31 = Heizelemente Heizkessel
- 33 = Schutzschalter Heizkessel
- 45 = Schalter Pumpenmotor
- 46 = Led-Karte
- 47 = Led-Schalter
- 59 = Sicherungen pumpe *

Die mit - * - gekennzeichneten Komponenten sind nur in bestimmten Modellen installiert.

E LEYENDA

- 1 = Interruptor general
- 10 = Tarjeta electrónica
- 17 = Sonda nivel
- 19 = Electroválvula nivel
- 26 = Motor bomba
- 27 = Condensador bomba
- 30 = Presostato
- 31 = Resistencia caldera
- 33 = Protector térmico caldera
- 45 = Switch motor bomba
- 46 = Tarjeta led
- 47 = Interruptor led
- 59 = Fusible bomba *

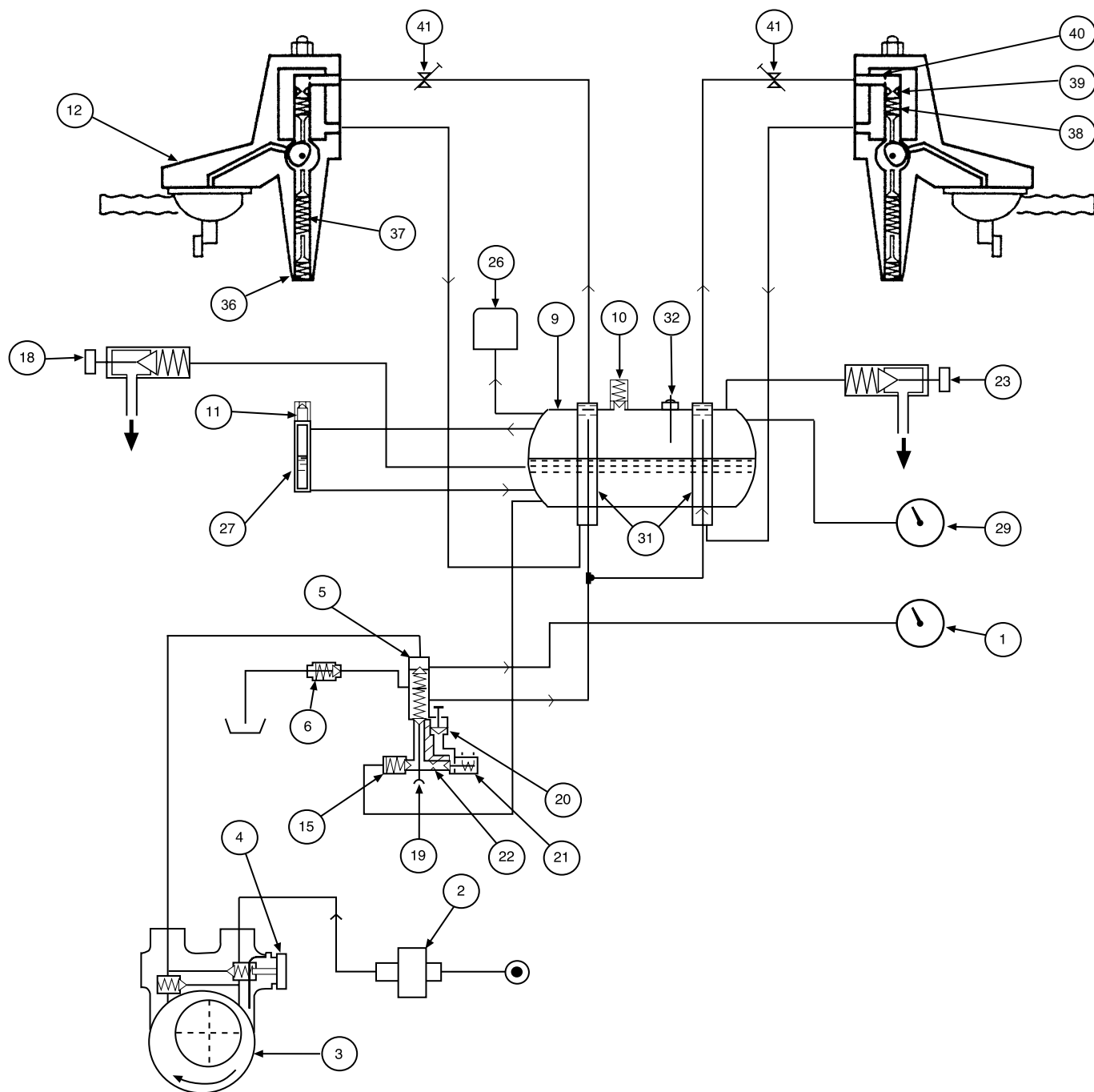
Los detalles - * - se pueden aplicar sólo en algunas configuraciones del producto.

P LEGENDA

- 1 = Interruptor geral
- 10 = Ficha autonível
- 17 = Sonda nível
- 19 = Electroválvula nível
- 26 = Motor bomba
- 27 = Condensador bomba
- 30 = Pressóstato
- 31 = Resistências caldeira
- 33 = Protector térmico caldeira
- 45 = Switch motor bomba
- 46 = Ficha led
- 47 = Interruptor led
- 59 = Fusível da bomba *

Os pormenores - * - são aplicados apenas em algumas configurações de produto.

**Circuito idraulico - Hydraulic circuit - Circuit hydraulique
Hydraulikplan - Circuito hidraulico - Circuito hidráulico**



Legenda - Legend - Legende - Legende - Leyenda - Legenda

I LEGENDA

- 1 = Manometro rete/pompa
- 2 = Filtro per pompa
- 3 = Pompa
- 4 = Regolazione pressione pompa
- 5 = Valvola non ritorno scambiatori
- 6 = Valvola espansione
- 9 = Caldaia
- 10 = Valvola di sicurezza
- 11 = Valvola anti-depressione
- 12 = Gruppo erogatore
- 15 = Valvola non ritorno caldaia
- 18 = Rubinetto acqua calda
- 19 = Valvola carico manuale
- 20 = Perno esclusione elettrovalvola
- 21 = Elettrovalvola livello
- 22 = Strozzatura autolivello
- 23 = Rubinetto vapore
- 26 = Pressostato
- 27 = Livello ottico
- 29 = Manometro caldaia
- 31 = Scambiatori di calore
- 32 = Sonda autolivello
- 36 = Valvola scarico
- 37 = Valvola infusione
- 38 = Valvola erogazione
- 39 = Ugello infusione
- 40 = Filtro ugello
- 41 = Regolatore circolazione termosifonica

GB LEGEND

- 1 = Pump pressure gauge
- 2 = Pump filter
- 3 = Pump
- 4 = Pump pressure regulator
- 5 = Non return valve (heat exch.)
- 6 = Expansion valve
- 9 = Boiler
- 10 = Safety valve
- 11 = Vacuum release valve
- 12 = Coffee dispenser group
- 15 = Boiler non return valve
- 18 = Hot water tap
- 19 = Water filling manual valve
- 20 = Pin-tap for solenoid valve 21
- 21 = Automatic filling solenoid valve
- 22 = Automatic filling neck
- 23 = Steam tap
- 26 = Pressure switch
- 27 = Level indicator
- 29 = Boiler pressure gauge
- 31 = Heat exchangers
- 32 = Automatic level probe
- 36 = Drain valve
- 37 = Infusion valve
- 38 = Dispensing valve
- 39 = Infusion nozzle
- 40 = Nozzle filter
- 41 = Thermosiphon setup valve

F LEGENDE

- 1 = Manomètre réseau/pompe
- 2 = Filtre pour la pompe
- 3 = Pompe
- 4 = Réglage de la pression de la pompe
- 5 = Valve non-retour des échangeurs
- 6 = Valve d'expansion
- 9 = Chaudière
- 10 = Valve de sécurité
- 11 = Valve anti-dépression
- 12 = Groupe de débit
- 15 = Valve de non retour de la chaudière
- 18 = Robinet eau chaude
- 19 = Valve de chargement manuel
- 20 = Pivot d'exclusion de l'électrovalve 21
- 21 = Electrovalve niveau
- 22 = Etranglement niveau automatique
- 23 = Robinet de la vapeur
- 26 = Pressostat
- 27 = Niveau optique
- 29 = Manomètre chaudière
- 31 = Echangeurs de chaleur
- 32 = Sonde niveau automatique
- 36 = Soupape d'échappement
- 37 = Soupape d'infusion
- 38 = Soupape de débit
- 39 = Buse d'infusion
- 40 = Filtre pour la buse
- 41 = Régleur circulation à thermosiphon

D LEGENDE

- 1 = Manometer Leitung / Pumpe
- 2 = Pumpenfilter
- 3 = Pumpe
- 4 = Druckregler Pumpe
- 5 = Rückschlagventil Wärmetauscher
- 6 = Ausdehnungsventil
- 9 = Heizkessel
- 10 = Sicherheitsventil
- 11 = Druckablassventil
- 12 = Abgabereinheit
- 15 = Rückschlagventil Heizkessel
- 18 = Ventil Heißwasser
- 19 = Ventil manueller Ablass
- 20 = Bolzen zum Ausschluß Magnetventil
- 21 = Magnetventil Wasserstand
- 22 = Drosselung elektronische Standkontrolle
- 23 = Dampfventil
- 26 = Druckwächter
- 27 = Optische Standanzeige
- 29 = Manometer Heizkessel
- 31 = Wärmetauscher
- 32 = Sonde elektronische Standkontrolle
- 36 = Ablassventil
- 37 = Aufgußventil
- 38 = Ventil Ausgabe
- 39 = Aufgußdüse
- 40 = Filter Düse
- 41 = Regler Siphon-Wärmeumlaufkreis

E LEYENDA

- 1 = Manómetro red/bomba
- 2 = Filtro para bomba
- 3 = Bomba
- 4 = Regulación presión bomba
- 5 = Válvula de retención cambiadores
- 6 = Válvula expansión
- 9 = Caldera
- 10 = Válvula de seguridad
- 11 = Válvula anti-depresión
- 12 = Grupo erogador
- 15 = Válvula de retención caldera
- 18 = Válvula agua caliente
- 19 = Válvula carga manual
- 20 = Perno exclusión electroválvula
- 21 = Electroválvula nivel
- 22 = Estrangulación autonivel
- 23 = Válvula vapor
- 26 = Presostato
- 27 = Nivel óptico
- 29 = Manómetro caldera
- 31 = Cambiadores de calor
- 32 = Sonda autonivel
- 36 = Válvula de descarga
- 37 = Válvula de infusión
- 38 = Válvula de erogación
- 39 = Boquilla de infusión
- 40 = Filtro para boquilla
- 41 = Regulador circulación por termosifón

P LEGENDA

- 1 = Manómetro rede/bomba
- 2 = Filtro para bomba
- 3 = Bomba
- 4 = Regulação da pressão na bomba
- 5 = Válvula de não regresso permutadores
- 6 = Válvula de expansão
- 9 = Caldeira
- 10 = Válvula de segurança
- 11 = Válvula anti-depressão
- 12 = Grupo distribuidor
- 15 = Válvula de não regresso caldeira
- 18 = Torneira da água quente
- 19 = Válvula de carga manual
- 20 = Pino de exclusão da electroválvula
- 21 = Electroválvula nível
- 22 = Estrangulamento autonível
- 23 = Torneira do vapor
- 26 = Pressóstato
- 27 = Nível óptico
- 29 = Manómetro caldeira
- 31 = Permutadores de calor
- 32 = Sonda autonível
- 36 = Válvula de descarga
- 37 = Válvula de infusão
- 38 = Válvula de distribuição
- 39 = Injector de infusão
- 40 = Filtro do injector
- 41 = Regulador circulação por termosifão

I

FAEMA S.p.A.
Via Manzoni, 17
20082 Binasco
(MI) Italy
Tel. .. 39 2 90.04.81
Fax ..39 2 90.54.818
www.faema.it

FAEMA si riserva il diritto di apportare cambiamenti all'equipaggiamento della macchina a seconda delle esigenze di singoli Paesi e di effettuare modifiche dovute agli avanzamenti del progresso tecnico.

Nessuna parte di questa pubblicazione può essere usata, copiata o pubblicata senza il permesso scritto di FAEMA S.p.A.

© Copyright by FAEMA S.p.A., Milano
Tutti i diritti riservati

GB

FAEMA S.p.A.
Via Manzoni, 17
20082 Binasco
(MI) Italy
Tel: +39-2-90.04.81
Fax: +39-2-90.54.818
www.faema.it

FAEMA reserves the right to make changes to the machines in accordance with the needs of individual countries and on the basis of technological progresses.

This publication may not, either in whole or in part, be used, copied or published without the written authorisation of FAEMA S.p.A.

© Copyright by FAEMA S.p.A., Milan, Italy
All rights reserved

F

FAEMA S.p.A.
Via Manzoni, 17
20082 Binasco
(MI) Italy
Tel: +39-2-90.04.81
Fax: +39-2-90.54.818
www.faema.it

La société FAEMA se réserve le droit d'apporter des changements à l'équipement de la machine selon les exigences des pays, et d'effectuer des modifications dues aux avancements du progrès technique.

Aucune partie de cette publication ne peut être utilisée, copiée ou publiée sans l'autorisation écrite de FAEMA S.p.A.

© Copyright by FAEMA S.p.A., Milano
Tous droits réservés

D

FAEMA S.p.A.
Via Manzoni, 17
20082 Binasco
(MI) Italy
Tel: +39-2-90.04.81
Fax: +39-2-90.54.818
www.faema.it

FAEMA behält sich vor, Änderungen der Maschine entsprechend den spezifischen nationalen Gegebenheiten sowie entsprechend dem Fortschritt der Technik vornehmen zu können.

Die vorliegende Veröffentlichung darf in keinen Teilen ohne entsprechende Genehmigung der Firma FAEMA S.p.A. vervielfältigt, kopiert oder veröffentlicht werden.

© Copyright by FAEMA S.p.A., Milano
Alle Rechte vorbehalten

E

FAEMA S.p.A.
Via Manzoni, 17
20082 Binasco
(MI) Italy
Tel: +39-2-90.04.81
Fax: +39-2-90.54.818
www.faema.it

FAEMA se reserva el derecho de aportar cambios al equipamiento de la máquina según las exigencias de cada uno de los países y de realizar modificaciones debidas a los desarrollos del progreso técnico.

Ninguna parte de esta publicación se puede usar, copiar o publicar sin el permiso escrito de FAEMA S.p.A.

© Copyright by FAEMA S.p.A., Milán
Todos los derechos están reservados

P

FAEMA S.p.A.
Via Manzoni, 17
20082 Binasco
(MI) Italy
Tel: +39-2-90.04.81
Fax: +39-2-90.54.818
www.faema.it

FAEMA reserva-se o direito de modificar o equipamento da máquina segundo as exigências de cada País e efectuar alterações devidas aos avanços do progresso tecnológico.

Nenhuma parte desta publicação poderá ser utilizada, copiada ou publicada sem autorização escrita de FAEMA S.p.A.

© Copyright by FAEMA S.p.A., Milano
Todos os direitos são reservados

SERVICE LINE

I FAEMA e il "SERVICE LINE"

Il servizio assistenza della società FAEMA, nell'intento di essere vicino ai SIGG. Clienti nella scelta dei prodotti per il miglior utilizzo della macchina da caffè, visualizza la linea:

ECO LINE - Prodotti per la pulizia

- | | | |
|----------------|------------|---|
| A) 4991-134458 | liquido | per i cappuccinatori; |
| B) 4991-134682 | in polvere | per i gruppi, i portafiltri, le tazze da caffè; |
| C) 4991-134681 | bustine | per i gruppi, i portafiltri, le tazze da caffè; |
| D) 4991-134683 | pastiglie | per i gruppi nelle macchine superautomatiche. |

Per ordinare trasmettete il numero di codice al Vs. Concessionario.

GB FAEMA and the "SERVICE LINE"

The FAEMA Company's client service, the aim of which is to assure top coffee-machine performance for its clients at all times, also makes available its ECO LINE, a series of specific cleaning products expressly designed for this purpose.

ECO LINE - Cleaning products

- | | | |
|--|-------------------|--------------|
| A) For cappuccino makers | in liquid form | 4991-134458; |
| B) For dispensers, filter-holders, coffee cups | in powder form | 4991-134682; |
| C) For dispensers, filter-holders, coffee cups | in small envelops | 4991-134681; |
| D) For superautomatic-machine dispensers | in tablet form | 4991-134683. |
- Order directly from your local distributor and refer to the particular item you require by its number, as shown above.

F FAEMA et la "SERVICE LINE"

La service d'assistance de la société FAEMA, dans l'intention d'être à côté de ses clients, dans le choix des produits et en vue d'une meilleure utilisation de la machine à café, propose la ligne:

ECO LINE - Produits de nettoyage

- | | | |
|----------------|-----------|--|
| A) 4991-134458 | liquide | pour les fouettes-lait; |
| B) 4991-134682 | en poudre | pour les groupes, les porte-filtre, les tasses à café; |
| C) 4991-134681 | sachets | pour les groupes, les porte-filtre, les tasses à café; |
| D) 4991-134683 | pastilles | pour les groupes des machines tout-auto. |

Pour commander, transmettre le numéro de code à votre concessionnaire.

D FAEMA und die "SERVICE LINE"

Mit der Absicht dem Kunden bei der Produktwahl für den bestmöglichen Gebrauch der Kaffeemaschine beizustehen, weist der Kundendienst der FAEMA Gesellschaft auf folgende Produktlinie hin:

ECO LINE - Produkte für die Säuberung

- | | | |
|----------------|---------------|--|
| A) 4991-134458 | Flüssig | für die Cappuccino-Bereiter; |
| B) 4991-134682 | in Pulverform | für die Gruppen, die Filterhalter, die Kaffeetassen; |
| C) 4991-134681 | Tüten | für die Gruppen, die Filterhalter, die Kaffeetassen; |
| D) 4991-134683 | Tabletten | für die Kaffeegruppen der vollautomat Maschinen. |

Für eine Bestellung bitte dem Vertreter die Katalog-Nr. angeben.

E FAEMA y el "SERVICE LINE"

Con el deseo de facilitar a los Srs. CLIENTES la selección de los productos para el uso correcto de la máquina de café, el servicio de asistencia de la sociedad FAEMA les muestra la línea:

ECO LINE - Productos para la limpieza

- | | | |
|----------------|--------------|--|
| A) 4991-134458 | líquido | para los cappuccinadores; |
| B) 4991-134682 | en polvos | para los equipos, los portafiltros, las tazas de café; |
| C) 4991-134681 | en sobres | para los equipos, los portafiltros, las tazas de café; |
| D) 4991-134683 | en pastillas | para los equipos de las máquinas superautomáticas. |

Para los pedidos, envíe el número de código a su Concesionario.

P FAEMA e o "SERVICE LINE"

O Serviço de Assistência de empresa FAEMA, com a finalidade de aconselhar os Clientes na escolha dos produtos para a melhor utilização da máquina de café, apresenta a linha:

ECO LINE - Produtos para a limpeza

- | | | |
|----------------|-----------|---|
| A) 4991-134458 | líquido | para o kit cappuccino; |
| B) 4991-134682 | em pó | para os grupos, manípulo dos filtros, chávenas de café; |
| C) 4991-134681 | carteiras | para os grupos, manípulo dos filtros, chávenas de café; |
| D) 4991-134683 | pastilhas | para os grupos das máquinas superautomáticas. |

Para encomendar, indicar o número de código ao seu Concessionário.