

SELECTION Style

Bedienungsanleitung / Operating
Manual / Manuel d'utilisation /
Manuale di istruzioni / Manual de
instrucciones



MACCHIAVALLEY

EXCELLENCE IN
COFFEE
TECHNOLOGY

SINCE 1932



renea

SELECTION Style



MACCHIAVALLEY

EXCELLENCE IN
COFFEE
TECHNOLOGY

SINCE 1932

DE	Bedienungsanleitung	10 - 19
EN	Operating Manual	20 - 28
FR	Manuel d'utilisation	29 - 38
IT	Manuale di istruzioni	39 - 47
ES	Manual de instrucciones	48 - 56

reneka

SICHERHEITSSYMBOL
SAFETY SYMBOLS
ICÔNES DE SÉCURITÉ
SIMBOLOGIA DI SICUREZZA
SIMBOLOGÍA DE SEGURIDAD



Achtung! Wichtige Sicherheitshinweise!

Warning! Important safety warnings!

Attention! Consignes de sécurité importantes!

Attenzione! Importanti indicazioni per la sicurezza!

¡Atención! ¡Indicaciones importantes para la seguridad!



Wichtige Warnhinweise für die korrekte Benützung der Maschine.

Caution! Important warnings for the correct use of the machine

Avertissements importants pour une utilisation correcte de la machine.

Attenzione! Importanti avvertenze per il corretto uso della macchina.

Importantes advertencias para el uso correcto de la máquina.

© 2011 MACCHIAVALLEY - Alle Rechte vorbehalten

Diese Veröffentlichung bzw. Teile derselben dürfen ohne die ausdrückliche schriftliche Genehmigung der Firma MACCHIAVALLEY GmbH weder reproduziert, in einem Betriebssystem gespeichert, übermittelt, abgeschrieben oder in irgendeine Sprache übersetzt werden, und zwar weder allgemein noch informativ, in keinerlei Form und mit keinerlei elektronischem, mechanischem, magnetischem, optischem, chemischem, manuellem oder ähnlichem Hilfsmittel.

© 2011 MACCHIAVALLEY - All rights reserved

This publication or any part of it may not be reproduced, stored in any kind of processor, transmitted, transcribed or translated in any common or software language, in any form or with any means be they electronic, mechanical, magnetic, optical, chemical, manual or other, without the previous written authorization of MACCHIAVALLEY GmbH.

© 2011 MACCHIAVALLEY - Tous droits réservés

Il est interdit de reproduire, enregistrer sur ordinateur, transmettre, modifier ou traduire dans aucune langue cette publication ou des extraits de celle-ci, de manière générale ou à titre informatif, sous aucune forme et à l'aide d'aucun moyen, électronique, mécanique, magnétique, optique, chimique, manuel ou tout autre, sans une autorisation écrite expresse de MACCHIAVALLEY GmbH.

© 2011 MACCHIAVALLEY - Tutti i diritti riservati

Questa pubblicazione o parti di essa non possono venire riprodotte, immagazzinate in una macchina di memorizzazione, trasmesse, trascritte o tradotte in alcun linguaggio, comune o informatico, in alcuna forma o con alcun mezzo, elettronico, meccanico, magnetico, ottico, chimico, manuale o altro, senza un'espressa autorizzazione scritta della MACCHIAVALLEY GmbH.

© 2011 MACCHIAVALLEY - Reservados todos los derechos

Quedan rigurosamente prohibidos el registro, grabación, transmisión, transcripción, traducción a idiomas o lenguajes comunes o informáticos o las reproducciones parciales o totales de esta publicación por cualquier medio o proceso electrónico, mecánico, magnético, óptico, químico, manual o de cualquier otro tipo, sin expresa autorización escrita otorgada por MACCHIAVALLEY GmbH.

FIG. 01

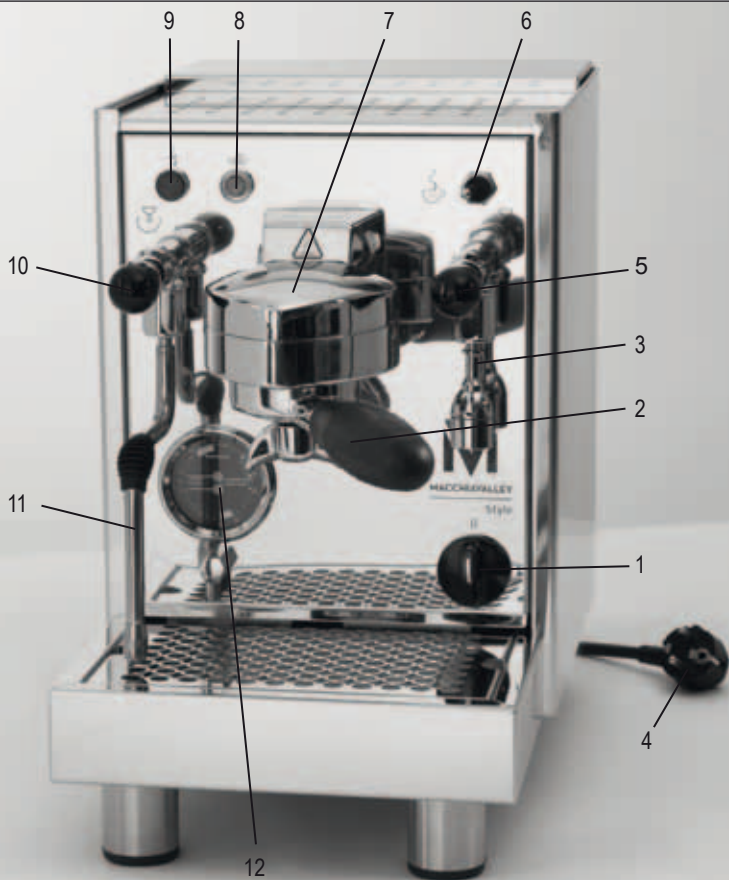


FIG. 02

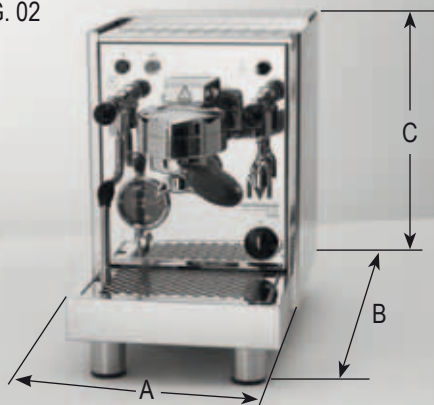


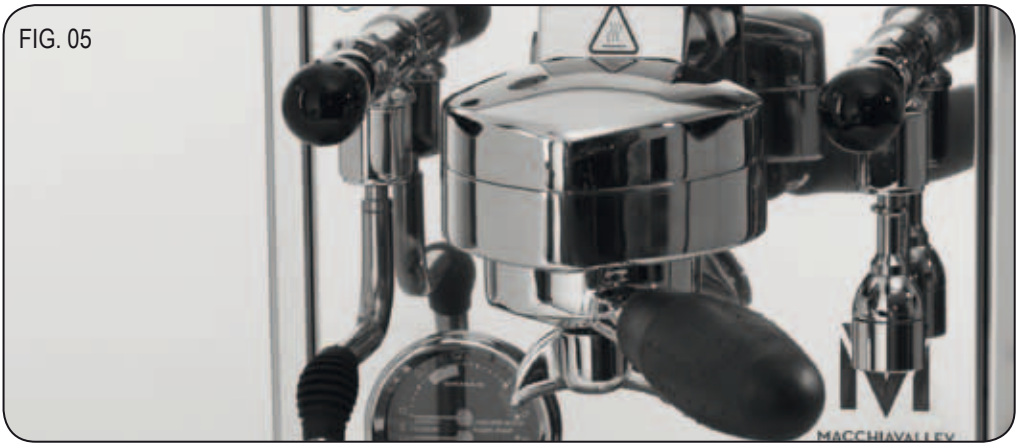
FIG. 03



FIG. 04



FIG. 05



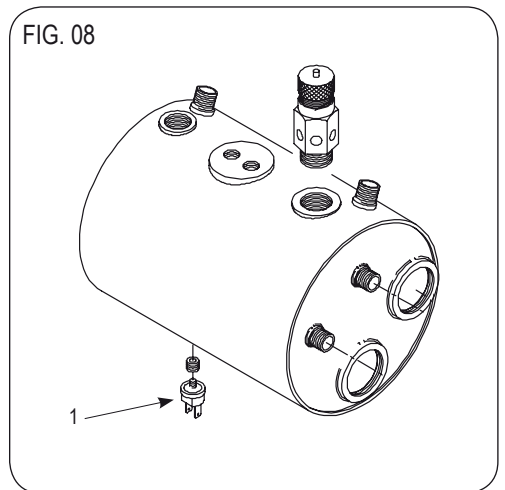


FIG. 09

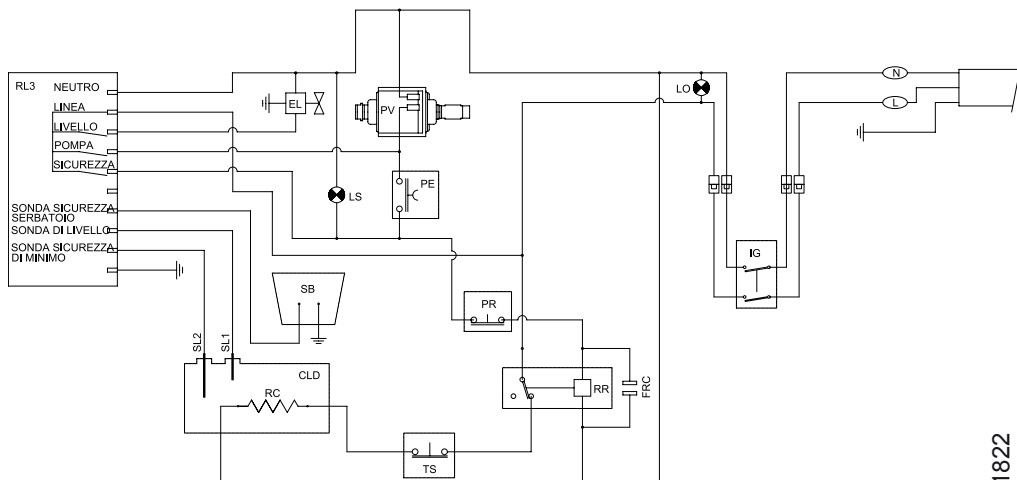


FIG. 10



SCHALTPLÄNE · WIRING DIAGRAMS · SCHÉMAS ÉLECTRIQUES · SCHEMA ELETTRICO · ESQUEMA ELÉCTRICO ·

SELECTION Emotion



Cod. 9941822

CLD	Kessel	Boiler	Chaudière	Caldaia	Caldera
EL	EV niveau automatique	EV automatic level	EV niveau automatique	EV livello automatico	EV nivel automático
FRC	Filter RC	RC filter	Filtre RC	Filtro RC	Filtro RC
IG	Hauptschalter	Main switch	Interrupteur général	Interruttore generale	Interruptor general
LO	Lampe ON	ON lamp	Lampe ON	Lampada ON	Lámpara ON
LS	Sicherheitslampe	Safety lamp	Lampe de sécurité	Lampada sicurezza	Lámpara seguridad
PE	Ausgabetaste	Push button for delivery	Bouton de distribution	Pulsante erogazione	Pulsador suministro
PR	Druckwächter	Pressure switch	Pressostat	Pressostato	Presostato
PV	Vibrationspumpe	Vibration pump	Pompe à vibration	Pompa vibrazione	Bomba de vibración
RC	Kesselheizung	Boiler heating resistance	Résistance chaudière	Resistenza caldaia	Resistencia caldera
RL3	Niveauregler	Level regulator	Régulateur de niveau	Regolatore livello 3 sonda	Regulador de nivel
RR	Relaisheizung	Resistance contactor	Résistance relais	Relè resistenza	Relé resistencia
SB	Tank	Tank	Réservoir	Serbatoio	Tanque
SL1	Sonde Hochniveau	MAX lever feeler	Sonde niveau MAX	Sonda livello MAX	Captador MAX nivel
SL2	Sonde Mindestniveau	MIN level feeler	Sonde niveau MIN	Sonda livello MIN	Captador MIN nivel
TS	Sichereitsdruckwachter	Safety thermostat	Thermostat de sécurité	Termostato sicurezza	Termostato de seguridad



DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' CE – DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE
 EG-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG – EC DECLARATION OF CONFORMITY
 DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE – DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE CE

Dichiaro sotto la nostra responsabilità che il prodotto: Macchina per caffè per uso professionale
 Nous déclarons, engageant notre responsabilité, que le produit: Machine à café d'utilisation professionnelle
 Wir erklären auf unsere Verantwortung, dass das Produkt: Kaffeemaschine für beruflichen Gebrauch
 We hereby declare under our responsibility that the product: Espresso coffee machine for commercial use
 Declaramos bajo nuestra responsabilidad que el producto: Máquina para café de uso profesional
 Declaramos sob a nossa responsabilidade que o produto: Máquina para café para uso profissional

SELECTION Style

in base alla sua concezione e sistema costruttivo, nonché nei modelli da noi messi in circolazione, soddisfa i relativi requisiti di sicurezza e salute delle seguenti direttive UE - est conforme aux consignes des directives spécifiques:
 aufgrund ihrer Konzipierung und Bauart, sowie in den von uns in Verkehr gebrachten Ausführungen den einschlägigen Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen der folgenden EG-Richtlinien entsprechen: - conforms to the pertinent safety and health requirements outlined in the following EU guidelines in terms of both its design and construction and with respect to all of the models we have introduced to the market:
 - está conforme con lo prescrito por las directivas específicas: - è conforme segundo quanto prescrito pelas específicas diretrizes:

98/37/CE

Direttiva macchine - Directive machine - Richtlinie Maschine - Directive (Safety of Machinery) - Directiva Máquina - Diretriz da máquina

2006/95/CEE, 93/68/CEE

Direttiva Bassa Tensione - Directive basse tension - Niederspannungsrichtlinie - Low Voltage Directive - Directiva Baja Tensión - Diretriz Baixa Tensão

2004/108/CEE, 93/68/CEE, 92/31/CEE

Direttiva EMC - Directive EMC - Richtlinie EMC - EMC Directive - Directiva CEM - Diretriz EMC

97/23/CE

Direttiva attrezzature a pressione (PED) - Directive sur les appareils sous pression (PED) - Richtlinie für unter Druck stehende Geräte (PED) - Pressure Equipment Directive (PED) - Directiva equipos a presión (PED) - Diretriz aparelhagem de pressão (PED)

alle seguenti norme: - aux norme suivantes: - mit den folgenden Normen: - with the following norms: - con las siguientes normas: - as seguintes normas:

EN 292-1, EN 292-2, EN 60335-1, EN 60335-2-15 o EN 60335-2-75 , EN 55014, EN 61000-3, EN 61000-4, ENV 50141, EN 55104

Norme EN armonizzate - Normes EN harmonisées - Harmonisierte EN-Normen - Harmonized EN norms - Normas EN armonizadas - Normes EN Harmonia

VSR,S,M ed.'78 e '95

Norme applicate - Normes appliquées - Angewandte Vorschriften - Applied standards - Normas aplicadas - Normes aplicadas
 Descrizione apparecchiatura a pressione - Description des appareils sous pression - Beschreibung der unter Druck stehenden Geräte
 Pressure device description - Descripción de los equipos a presión - Descrição dos equipamentos de pressão

	Pressione - Pressure Druck - Pressure Presión - Pressão Max [Mpa/bar]	Temperatura - Température Temperatur - Temperature Temperatura - Temperatura Max [°C]	Fluido - Fluide - Flüssig Fluid - Fluido - Fluido	Capacità - Capacité - Fähigkeit Capacity - Potencia - Potência [L]
Caldaia - Chaudière Kessel - Boiler Caldera - Caldeira	0,25/2,5	140	Acqua/vapore - Eau/Vapeur Wasser/Dampf - Water/Steam Água/Vapor - Água/Vapor	2
	Pressione - Pressure Druck - Pressure Presión - Pressão Max [Mpa/bar]	Temperatura - Température Temperatur - Temperature Temperatura - Temperatura Max [°C]	Fluido - Fluide - Flüssig Fluid - Fluido - Fluido	Capacità - Capacité - Fähigkeit Capacity - Potencia - Potência [L]
Scambiatore - Échangeur Austauscher - Exchanger Cambiador - Cambiador	1,2/12	140	Acqua - Eau Wasser - Water Água - Água	1X0,07

La presente dichiarazione perde la sua validità se la macchina viene modificata senza la nostra espressa autorizzazione.

La présente déclaration perd sa validité si la machine est modifiée sans notre autorisation expresse.

Die vorliegende Erklärung verliert ihre Gültigkeit, wenn die Maschine ohne unsere ausdrückliche Genehmigung verändert wird.

Modifications made to the machine without our express authorization render this declaration null and void.

La presente declaración pierde su validez si la máquina es modificada sin nuestra expresa autorización.

A presente declaração perde su validez se a máquina é modificada sem a nossa expressa autorização.

Inhalt

1 - SICHERHEITSHINWEISE

1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	11
1.2 Vorgesehener Verwendungszweck.....	11

2 - TRANSPORT

2.1 Verpackung.....	11
2.2 Transport der Maschine	11
2.3 Lagerung.....	11

3 - BESCHREIBUNG DER MASCHINE

3.1 Betriebsbeschreibung	12
3.2 AromaPerfect Brühgruppe	12
3.3 Beschreibung der Funktionstasten	12
3.4 Technische Daten	12

4 - INSTALLATION DER MASCHINE

4.1 Sicherheitshinweise	13
4.2 Vorbereitung der Maschine für die Installation.....	13
4.2.1 Anschluss an das Stromnetz	13

5 - BEDIENUNG DER MASCHINE

5.1 Einschalten der Maschine und Füllen des Wassertanks	13
5.2 Aufheizen	13
5.3 Kaffeezubereitung.....	13
5.4 Dampfausgabe.....	14
5.5 Warmwasserentnahme	14
5.6 Ausschalten der Maschine.....	14
5.7 Manometer	14

6 - WARTUNG

6.1 Sicherheitsvorschriften.....	15
6.2 Reinigung der Maschine	15
6.3 Sicherheitsthermostat - Sicherheitsabsperrventil.....	15
6.4 Korrekte Entsorgung des Produkts.....	16

7 - BEMERKUNGEN

Störungen / Mögliche Ursachen/Lösung / Empfehlungen	17
---	----

1 - SICHERHEITSHINWEISE

1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise



- Die Anschlüsse für die Strom- und Wasserversorgung müssen von dem Maschinenbenutzer entsprechend den Angaben in Kapitel 4 der Bedienungsanleitung «Installation der Maschine» erstellt werden.
- Der Installateur darf die Versorgungsanlagen, die zuvor vom Maschinenbenutzer erstellt wurden, unter keinen Umständen modifizieren.
- Die vorliegende Bedienungsanleitung ist Bestandteil der Maschine und muss vor deren Inbetriebnahme aufmerksam vom Maschinenbenutzer durchgelesen werden.
- Die Bedienungsanleitung sorgfältig für spätere Einsichtnahmen aufbewahren.
- Die Maschine wird ohne Wasser im Kessel geliefert, um mögliche Frostschäden zu vermeiden.
- Die Stromversorgungsanlage muss vorschriftsmäßig geerdet sein.
- Die Maschine nicht mit feuchten und/oder nassen Händen bzw. Füßen berühren.
- Die Maschine nicht mit nassen Füßen bedienen.
- Das Stromkabel nicht an offenliegende Verlängerungskabel oder ähnliches anschließen.
- Niemals am Stromkabel ziehen, um die Maschine von der Stromversorgung zu trennen.
- Die Maschine niemals mit aufgerolltem Stromkabel einschalten.
- Die Maschine darf nicht von Personen, die nicht entsprechend eingewiesen wurden, und/oder von Kindern bedient werden.
- Um das Eintreten von Wasser in das Innere der Maschine zu vermeiden, die Tassen nicht mit der Öffnung nach unten auf der oberen Ablage positionieren.
- Das folgende Symbol verweist auf Verletzungsgefahr durch Verbrennung



1.2 Vorgesehener Einsatz

Die Espresso-Kaffeemaschine SELECTION Style ist für die Zubereitung von Espresso-Kaffee, zur Heißwasserbereitung, für die Zuberei-

tung von Heißgetränken wie Schwarztee, Kamillentee und anderen Aufgussgetränken, zum Aufschäumen von Milch und Aufwärmen von Getränken (Cappuccino, Schokolade, Punsch etc.) konzipiert.

Die Maschine darf zu keinen anderen als den hier beschriebenen Zwecken eingesetzt werden. Alle andere Zwecke sind als unsachgemäß einzustufen und werden deshalb vom Hersteller untersagt. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die aus dem unsachgemäßen Gebrauch der Espresso-Kaffeemaschine entstehen.

Diese Espresso-Kaffeemaschine darf von Kindern oder Personen mit eingeschränkter Wahrnehmungsfähigkeit nur unter Aufsicht Dritter, die deren korrekten Gebrauch garantieren, benutzt werden.

2 - TRANSPORT

2.1 Verpackung

Die Espresso-Kaffeemaschine SELECTION Style wird zum Schutz vor Transportschäden in Polyäthylenschaum eingewickelt und anschließend in einem Pappkarton verpackt.



Wichtiger Hinweis:

- Prüfen Sie nach dem Entfernen der Verpackung den einwandfreien Zustand des Geräts und die Vollständigkeit der Lieferung.
- Das Verpackungsmaterial gehört nicht in Kinderhände. Es muss in den entsprechenden Abfallbehältern entsorgt werden.
- Bei Schäden am Gerät oder bei unvollständiger Lieferung die Espresso-Kaffeemaschine nicht in Betrieb nehmen und unverzüglich die Gebietsvertretung kontaktieren.

2.2 Gerät bewegen

Die Espresso-Kaffeemaschine kann mit einem Hubwagen oder Gabelstapler oder von Hand bewegt werden.

2.3 Lagerung

Die vorschriftsmäßig verpackte Maschine nur in trockenen Räumen bei Temperaturen von +5°C bis +30 °C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von maximal 70% lagern. Es können maximal vier Kartons übereinander gestapelt werden.

3 - BESCHREIBUNG DER MASCHINE

3.1 Betriebsbeschreibung

Das vom Tank auf der Maschinenrückseite über eine Vibrationspumpe eingeleitete Wasser fließt über ein auf 12 bar (1,2 Mpa) eingestelltes Überdruckventil und gestattet das Füllen des Kessels und des Wärmetauschers.

Das über eine Heizung erwärmte Wasser des Kessels erwärmt wiederum das Wasser im Wärmetauscher, welches für den Kaffeebezug verwendet wird. So ist sichergestellt, dass für jeden einzelnen Kaffeebezug Frischwasser aus dem Wärmetauscher bezogen und erwärmt wird.

3.2 AromaPerfect Brühgruppe

Die patentierte AromaPerfect-Brühgruppe passt sich automatisch der Kaffeemahlmenge im Siebträger an. Hierdurch wird auch bei unterschiedlicher Mahlmenge immer der richtige Anpressdruck und somit eine gleichbleibende Extraktionsqualität gewährleistet. Wertvolle Kaffeearomen bleiben dabei erhalten und eine mögliche Überextraktion des Kaffees wird vermieden. Der Siebträger lässt sich einfach und ohne Verkanten in die Brühgruppe einsetzen – es gibt kein Verkanten mehr. Durch das integrierte Stopp-Konzept schließt die Brühgruppe dauerhaft im richtigen Winkel. Patentierte Technik mindert den Druck auf die Brühgruppendichtung – weniger Verschleiß, weniger Wartungsaufwand.

3.3 Beschreibung der Funktionstasten (Fig. 01)

- 1 Ein-und Ausschaltknopf
- 2 Siebträger
- 3 Heißwasserausfluss
- 4 Stromkabel
- 5 Kipphebel für Heißwasserbezug
- 6 Kippschalter für Kaffeebezug
- 7 AromaPerfect Brühgruppe
- 8 Gelbe Kontrollleuchte
- 9 Grüne Kontrollleuchte
- 10 Kipphebel für Dampfausgabe
- 11 Dampfablassrohr
- 12 Doppelmanometer (obere Skala: Kesseldruck; untere Skala: Pumpendruck)

3.4 Technische Daten (Abb. 02)

Strom	V~/Hz	220 – 240V~/ 50-60Hz	110 – 120V~/ 50-60Hz
Widerstand	V~	220 - 240	110
Nennleistung	W	1350 - 1550	1450
Widerstand	W	1250 - 1450	1350
Kessel	lt	2,0	
Tank (S)	lt	4,0	
Breite "A"	mm	320	
Tiefe "B"	mm	450	
Höhe "C"	mm	440	
Nettogewicht	kg	24 (Vibrationspumpe)	
Bruttogewicht (Karton)	kg	26,5 (Vibrationspumpe)	

4 - INSTALLATION DER MASCHINE

4.1 Sicherheitshinweise

Die Maschine muss von qualifiziertem Personal und entsprechend der vom Hersteller mitgelieferten Anweisungen sowie in Übereinstimmung mit den geltenden Gesetzen installiert werden.

4.2 Vorbereitung der Maschine für die Installation

Stellen Sie die Maschine auf eine ebene, für die Größe und das Gewicht der Maschine geeignete Oberfläche. Die Höhe der Tassenwärmeebene sollte sich idealerweise ca. 150 cm über dem Boden befinden. Die Maschine darf nicht mit Wasserstrahl in Kontakt kommen oder an Orten aufgestellt werden, an denen Wasserstrahl zum Einsatz kommt.

Für einen störungsfreien Betrieb der Maschine muss eine Raumtemperatur von +5°C bis +32°C und eine maximale relative Luftfeuchtigkeit von 70% gewährleistet sein.

4.2.1 Anschluss an das Stromnetz



Wichtiger Hinweis:

Die elektrische Anlage muss mit den geltenden Gesetzen konform und vorschriftsmäßig geerdet sein.

Die Maschine wird mit einem Stromkabel mit Stecker (Fig. 01 - Pos. 4) für den Anschluss an die Stromversorgung geliefert.

5 - BEDIENUNG DER MASCHINE

5.1 Einschalten der Maschine und Füllen des Wassertanks

Stecken Sie den Netzstecker des Anschlusskabels in eine für den Betrieb der Maschine zugelassene Steckdose.

Füllen Sie den Tank mit Wasser (Fig. 03).

Wichtiger Hinweis:

-Verwenden Sie Wasser bei Raumtemperatur. Bei besonders kalkhaltigem Wasser empfehlen wir die Verwendung von gefiltertem Wasser.

Drehen Sie den Hauptschalter in Position 1 (Abb. 01; Pos. 1) (Die grüne Kontrollleuchte leuchtet auf).

Der Wassereinlauf in den Kessel erfolgt automatisch. Sollte die Kontrollanzeige nach dem Wassereinlauf ausgeschaltet bleiben, schalten Sie die Maschine aus und wieder ein, bis die Kontrollanzeige sich einschaltet.

5.2 Aufheizen

Nach dem Einschalten heizt die Maschine auf Betriebstemperatur auf. Während der Aufheizphase sollte der Siebträger in die AromaPerfect Brühgruppe eingesetzt sein, damit er die Temperatur der Brühgruppe annehmen kann. Um sicher zu sein, dass die Maschine das korrekte thermische Gleichgewicht aus Druck und Temperatur erreicht hat, wenn der Druckmesser des Heizkessels (Fig. 01; Pos. 12 - obere Skala) einen Druck zwischen 1 und 1,2 bar (0,1 - 0,12 MPa) auf dem Manometer anzeigt, öffnen Sie den Kipphebel für die Dampfausgabe (Fig. 01; Pos. 10) und lassen 2- oder 3-mal Dampf in die Auslaufwanne ab.

Sobald die gelbe Kontrollleuchte (Fig. 1; Pos. 8) leuchtet, ist die Maschine betriebsbereit.

Leuchtet die Kontrollleuchte nicht, weist dies auf einen unzureichenden Wasserstand im Tank oder Kessel hin. In diesem Fall bitte den Wasserstand im Tank kontrollieren und gegebenenfalls Wasser nachfüllen.



Hinweis:

- Wenn der Mindeststand des Wassers im Kessel nicht erreicht wird, unterbricht eine Sicherheitsvorrichtung die Funktion der Motorpumpe nach 120 Sekunden. Die Maschine zeigt diesen Alarm durch das Ausschalten der gelben Kontrollleuchte an.

5.3 Kaffeezubereitung

- 1) Drehen Sie den Siebträger (Fig. 01; Pos. 4) nach links und nehmen Sie diesen aus der Brühgruppe heraus.
- 2) Füllen Sie das Sieb mit gemahlenem Kaffee und verpressen Sie den Kaffee gut. Achten Sie darauf, dass der Rand des Siebträgers nicht beschmutzt wird.
- 3) Setzen Sie den Siebträger wieder in die

Brühgruppe ein und drehen Sie diesen bis zum Anschlag nach rechts (Fig. 04 und 05).

- 4) Stellen Sie eine Tasse unter den Auslauf des Siebträgers und betätigen Sie den Kipp-schalter für den Kaffeebezug (Fig. 1- Pos. 06).
- 5) Ist die gewünschte Kaffeemenge in die Tasse gelaufen, betätigen Sie den Kippschalter in die entgegengesetzte Richtung.

Achtung:

- Öffnen und entfernen Sie niemals den mit Kaffeemehl gefüllten Siebträger, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Achten Sie darauf, dass Sie die heißen Metallteile des Siebträgers nicht berühren; Gefahr von Verbrennungen.
- Die Standardfüllmengen für die Siebe betragen 6/8 Gramm für eine Portion und 12 Gramm für zwei Portionen.

5.4 Dampfausgabe (Fig. 06)

- 1) Betätigen Sie den Kipphebel des Dampf-hahns (Fig. 01 - Pos. 10), um eine Rück-führung von Flüssigkeit in den Kessel zu vermeiden und Dampf abzulassen.
- 2) Halten Sie das Dampfablassrohr (Fig. 01 - Pos. 11) in den Behälter mit der Flüssigkeit, die erhitzt werden soll.
- 3) Drücken Sie den Kipphebel für den Dampf-hahn (Fig. 01; Pos. 10) nach oben oder unten. Wird der Hebel bis zum Anschlag hoch- oder runtergedrückt, rastet er ein und der Hahn bleibt geöffnet (Fig. 06). Die Menge des austretenden Dampfes hängt von der Öffnung des Dampfahns ab. Je weiter dieser geöffnet wird, um so mehr Dampf wird ausgegeben.
- 4) Wenn genügend Dampf ausgegeben wurde, führen Sie den Kipphebel wieder in seine Ausgangsposition zurück. Entfernen Sie das Gefäß mit der Flüssigkeit und reinigen Sie die Dampfdüse umgehend mit einem feuchten Tuch.



Hinweis:

Berühren Sie die Dampfdüse nicht direkt mit Ihren Händen. Sie ist heiß.

5.5 Heißwasserentnahme

- 1) Stellen Sie den Behälter für das Wasser unter den Heißwasserausfluss (Fig. 01 - Pos. 3)
- 2) Bewegen Sie den Kipphebel für die Heißwasserausgabe (Fig. 01; Pos. 5) nach oben oder unten und lassen Sie die gewünschte Wassermenge aus dem Wasserhahn (Fig. 9).
- 3) Wenn genügend Heißwasser entnommen wurde, führen Sie den Kipphebel wieder in seine Ausgangsposition zurück.



Hinweis:

Berühren Sie den Hahn für die Heißwasserausgabe nicht mit bloßen Händen. Er ist sehr heiß. Gefahr von Verbrennungen.

5.6 Ausschalten

Drehen Sie den Drehschalter (Abb. 01; Pos. 1) auf Pos. 0 und kontrollieren Sie, dass sich die grüne Kontrollleuchte ausschaltet (Abb. 01; Pos. 9).

5.7 Manometer

Die Maschine ist mit einem Doppel-Manometer ausgestattet, mit dem Sie die folgenden Drücke überprüfen können:

Kesselmanometer (Fig. 01 - Pos. 12; obere Skala)

Maßstab 0~3 bar (0~0,3 MPa)

Das Kesselmanometer zeigt den Druck des Kessels an.

Pumpenmanometer (Abb. 01; Pos. 12; untere Skala)

Maßstab 0~15 bar (0~1,5 MPa)

Das Pumpenmanometer zeigt den maximalen Druck an, der während der Ausgabe von der Pumpe erzeugt wird. Ist die Motorpumpe nicht in Betrieb, steht der Zeiger auf "0".

6 - WARTUNG

Für eine ordnungsgemäße Funktion der Maschine, befolgen Sie bitte die nachstehenden Wartungsanleitungen:

6.1 Sicherheitsvorschriften

Setzen Sie die Maschine nie einem direkten Wasserstrahl aus. Trennen Sie die Maschine vom Stromnetz, indem Sie den Hauptschalter in Position "0" drehen und den Netzstecker ziehen.

Versuchen Sie bei Funktionsstörungen auf keinen Fall, die Maschine selbständig zu reparieren, sondern rufen Sie sofort den technischen Kundendienst.

Falls das Stromkabel beschädigt wird, stellen Sie die Maschine sofort ab und benachrichtigen Sie den technischen Kundendienst. Ersetzen Sie das Stromkabel nicht selbständig. Reinigen/warten Sie die Maschine nur, wenn sie kalt ist; hierzu empfehlen wir das Tragen von geeigneten Schutzhandschuhen.

6.2 Reinigung der Maschine

Die Wartungs- und Reinigungsintervalle sind in hohem Maße von der Häufigkeit der Nutzung der Maschine abhängig. Wir empfehlen:

Nach jedem Gebrauch

- 1) die Dampfdüse zu reinigen.
- 2) den Siebträger und die Kaffeefiltere zu reinigen.

Täglich

- 1) Das Abstellgitter für die Tassen und das Auffangbecken zu reinigen.
- 2) Das Gehäuse zu reinigen.

Wöchentlich

- 1) die Dichtung der Brühgruppe mit der mitgelieferten Bürste zu reinigen (Fig. 07).
- 2) den Wassertank zu reinigen
- 3) die Brühgruppe zu waschen: Setzen Sie den Siebträger mit dem zur Maschine gehörenden Blindsieb in die Brühgruppe ein und lassen Sie mehrmals Wasser durchlaufen (Fig. 10).

Monatlich

- 1) Die Siebträger und die Kaffeefiltere einige

Minuten lang in kochendes Wasser zu tauchen, damit sich die Kaffeefette lösen. Lösen Sie das Kaffeefiltere hierfür durch Herausdrehen aus dem Siebträger.

Entfernen Sie Kaffeereste mit einem Tuch oder einem Schwamm.



Verwenden Sie zum Waschen und Reinigen keine Lösungsmittel, Scheuermittel oder Scheuerschwämme. Reinigen Sie das Gehäuse mit einem mit Wasser und/oder neutralem Reinigungsmittel befeuchteten Tuch. Trocknen Sie die Oberflächen gut ab, bevor Sie die Maschine wieder an das Stromnetz anschließen. Reinigen Sie das Abstellgitter für die Tassen und das Auffangbecken mit Wasser.

6.3 Sicherheitsthermostat - Manuelles Reset



Achtung! Der im folgenden beschriebene Vorgang darf ausschließlich durch einen von der Herstellerfirma autorisierten Fachinstallateur durchgeführt werden.

Während des Maschinenbetriebs kann es geschehen, dass durch die Überhitzung des Heizkessels der Sicherheitsthermostat in Funktion tritt und die Stromzufuhr unterbricht, damit der Heizkessel nicht ernsthaft beschädigt wird. Um die Maschine wieder betriebsbereit zu machen, drücken Sie bitte auf den roten Knopf. (Fig. 08 Pos. 1).

6.4 Korrekte Entsorgung des Produkts

(Elektromüll)

(Anwendbar in den Ländern der Europäischen Union und in den Ländern mit getrennter Abfallentsorgung)



Die Kennzeichnung auf dem Produkt oder auf der beiliegenden Dokumentation verweist darauf, dass diese Maschine nach Ablauf ihrer Lebensdauer nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Um eventuelle Umwelt- oder Gesundheitsschäden, die aus der unsachgemäßen Entsorgung der Abfälle entstehen können, zu vermeiden, ist der Benutzer gehalten, dieses Produkt von anderen Abfallarten zu trennen und verantwortlich im Sinne einer Wiederverwertung der verwendeten Materialien zu entsorgen.

Private Nutzer wenden sich an den Verkäufer, bei dem sie die Maschine erworben haben, oder an die örtlichen Behörden, die sich mit der Getrenntsammlung und Wiederverwertung von Produkten dieser Art befassen. Professionelle Nutzer der Maschine wenden sich an ihren Lieferanten und prüfen die entsprechenden Vereinbarungen und Bedingungen des Kaufvertrags. Dieses Produkt darf nicht gemeinsam mit anderen Geschäftsabfällen entsorgt werden.

7 - BEMERKUNGEN

Problem	Diagnose/Lösung	Ratschläge
Kein Dampfauslass aus dem Dampfrohr	Die Dampfrohrdüse ist verstopft, reinigen Sie dieselbe mit einer Nadel. Das Problem wird durch das Eintauchen des Auslaufs in die Milch verursacht.	Dampfauslauf nach jedem Gebrauch spülen und reinigen.
Austritt von Flüssigkeit aus dem Siebträger	Mögliche Ursachen: 1- Verschleiss oder Verschmutzung der Unterwannendichtung. 2- Falsche Lage des Filterträgers auf der Maschine. 3- Der Filter im Filterträger ist beschädigt.	Beim Eintreten einer solchen Störung, wenden Sie sich bitte an einen Fachtechniker.
Der Kaffeedurchfluss ist ungenügend	Der Kaffee wird tropfenweise geliefert, die Versorgungszeit ist zu lang, die Kaffeequalität ist nicht gut und es bildet sich eine schwarze Creme. Mögliche Ursachen: 1- Der Kaffee ist zu fein gemahlen. 2- Der Kaffee im Siebträger wurde zu stark gepresst. 3- Die Gruppenbrause ist verstopft. 4- Das Filtersieb im Siebträger ist verstopft. 5- Der gelieferte Pumpendruck ist zu niedrig [<9 bar (0,9 Mpa)] oder die Pumpe läuft nicht.	Bei den Punkten 1 und 2 kann das Problem durch eine richtige Einstellung der Mahldosierung gelöst werden. In den beiden Fällen unter Punkt 3 und 5 ist der Eingriff eines Fachtechnikers notwendig. Bei Punkt 4 bitte Filtersieb putzen oder ersetzen.
Der Kaffeedurchfluss ist zu schnell	Der Kaffee wird zu schnell geliefert und die Creme ist heller als üblich. Mögliche Ursachen: 1- Der Kaffee ist zu grob gemahlen. 2- Der Kaffee im Siebträger wurde zu wenig gepresst. 3- Die Kaffeemenge im Siebträger ist zu gering. 4- Der gelieferte Pumpendruck ist zu hoch [>10 bar (1 Mpa)] (Verdrängerpumpe version).	Bei Punkt 1, 2 oder 3 kann die Mahldosierung wieder korrekt eingestellt werden, bei Punkt 4 ist der Eingriff eines Fachtechnikers notwendig.

Problem	Diagnose/Lösung	Ratschläge
Der gelieferte Kaffee ist zu kalt	<p>Mögliche Ursachen:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1- Siebträger sind kalt. 2- Der Kaffee ist zu fein gemahlen. 3- Der Wasserkreislauf der Maschine ist verschmutzt (Kalksteine). 4- Der Kesseldruck liegt unter 0,8 bar (0,08 Mpa). 	<p>Punkt 1: der Siebträger soll immer in der AromaPerfect Brühgruppe eingesetzt sein</p> <p>Punkt 2: Ändern Sie den Kaffeemahlgrad.</p> <p>Punkt 3 oder 4: Bitte rufen Sie einen Fachtechniker.</p>
Der gelieferte Kaffee ist lauwarm	<p>Der gelieferte Kaffee ist nur lauwarm obwohl der ermittelte Druck normal ist und die Werte zwischen 1 und 1,2 bar (0,1 - 0,12 Mpa) liegen.</p> <p>In diesem Fall ist die Druckermittlung falsch.</p>	<p>Lassen Sie das Entlüftungsventil durch einen Fachtechniker überprüfen.</p> <p>Um die Maschine inzwischen benutzen zu können, betätigen Sie den Kipphebel für den Dampfhebel (Abb. 01; Pos. 9). Dabei wird der Kesseldruck unter Null sinken. Dies wird das Ansprechen des Widerstandes hervorrufen und eine Erhöhung der Temperatur bewirken.</p> <p>Wiederholen Sie diesen Vorgang täglich beim Maschinenstart.</p>
Der gelieferte Kaffee ist zu heiß	<p>Mögliche Ursachen:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1- Der Kesseldruck liegt über [1,3 bar (0,13 Mpa)]. 2- Die Maschine ist durch ein Objekt bedeckt, das eine korrekte Maschinenkühlung verhindert. 3- Die Maschinenaufstellung erfolgte in einer Position mit zu geringer Luftzirkulation. 	<p>Wenden Sie sich im ersten Fall an einen Fachtechniker.</p> <p>Sorgen Sie bei Punkt 2 und 3 für eine ausreichende Luftzirkulation um die Maschine.</p>

Problem	Diagnose/Lösung	Ratschläge
Kaffeablagerungen auf Tassenboden	Auf dem Tassenboden verbleibt eine Ablagerung vom Kaffeepulver. Mögliche Ursachen: 1- Der Kaffee ist zu fein gemahlen. 2- Interne Verschmutzung des Siebträgers oder Beschädigung des Siebes. 3- Die Kaffeemühlen sind verschlissen und müssen von einem Fachtechniker ersetzt werden. 4- Der Pumpendruck ist zu hoch [>10 bar (1 Mpa)] (Verdrängerpumpe Version).	Bei Punkt 1 kann das Problem durch eine korrekte Einstellung der Kaffeemühle behoben werden. Bei Punkt 2 reinigen Sie den Siebträger oder ersetzen Sie den Filter. Bei den Punkten 3 und 4 ist die Hilfe eines Fachtechnikers notwendig.

SUMMARY

1 – WARNINGS

1.1 General Warnings	21
1.2 Foreseen Use	21

2 - TRANSPORT

2.1 Packaging	21
2.2 Handling of Machine	21
2.3 Storage	21

3 - MACHINE DESCRIPTION

3.1 Machine Operating Cycle.....	22
3.2 AromaPerfect Brewing Unit.....	22
3.3 Controls Description.....	22
3.4 Specifications.....	22

4 - MACHINE INSTALLATION

4.1 Warning.....	23
4.2 Operation Presetting.....	23
4.2.1 Electrical Connection	23

5 - USE OF THE MACHINE

5.1 Machine Start and Water Supply	23
5.2 Heating.....	23
5.3 Coffee Preparation.....	23
5.4 Steam Outlet	24
5.5 Getting Hot Water	24
5.6 Machine Stop	24
5.7 Dual Pressure Gauge	24

6 - MAINTENANCE

6.1 Safety Rules.....	25
6.2 Cleaning of Machine	25
6.3 Safety Thermostat – Manual Resetting.....	25
6.4 Proper Disposal of the Product.....	26

7 - TROUBLE SHOOTING

Problem / Diagnostics/Solution / Suggestions	27
--	----

1 – WARNINGS

1.1 General Warnings



- The electrical and water connections must be set up carefully by the user, according to the instructions in chapter 4 of this “Operating Manual.
- Under no circumstances may the installer modify the existing system set up by the user.
- This Operating Manual is an integral part of the machine and must be read carefully by the user prior to operating the machine.
- Keep this Operating Manual handy for future reference.
- The machine must be delivered without water inside the boiler in order to avoid possible damages caused by frost.
- Set up the ground connections for the electrical system.
- Do not touch the machine with damp and/or wet hands and feet.
- Do not use the machine while barefoot.
- Do not connect the feeder cable to movable extension cords or similar objects.
- Do not use the machine if the feeder cable is wound up.
- Do not allow untrained staff and/or children to use the machine.
- To avoid water infiltrations inside the machine, place the cups on the cup warmer with the hollow side facing up.
- The following symbol indicates the danger of burns:



1.2 Foreseen Use

The espresso coffee machine SELECTION Style is built to make espresso coffee, to produce hot water to make tea and other infusions, to produce steam and heat up beverages (milk, chocolate, cappuccino, punch, etc.).

This machine was conceived exclusively for the aforesaid uses.

All other uses are deemed improper and therefore prohibited by the manufacturer. The

manufacturer will not be held liable for damages caused by the improper use of the espresso coffee machine.

This device is not intended for use by children or persons with impaired perception unless they are properly supervised by someone who can ensure the proper use.

2 - TRANSPORT

2.1 Packaging

The espresso coffee machine SELECTION Style is packaged into a cardboard box protected with cushioning packaging made of polyurethane foam.



Warnings:

- After removing the machine from the package, check its condition and ensure that the package contents are complete.
- The packaging material must never be left within reach of children and must be disposed of properly.
- In case of damage to the machine or missing parts, do not use the machine and immediately inform your local reseller.

2.2 Handling of Machine

The espresso coffee machine may be transported manually or with a pallet truck or forklift.

2.3 Storage

The machine must be packaged properly and stored in dry environments with a temperature between +5 and +30 °C and relative humidity not higher than 70%.

A maximum of four boxes can be stacked together.

3 - MACHINE DESCRIPTION

3.1 Machine Operating Cycle

The water coming from the tank by means of a vibration pump passes through an overpressure valve set to 12 bar (1.2 Mpa) to refill the boiler and the heating exchanger.

A heater heats the water in the boiler, which in turn heats the water in the heating exchanger used for making coffee. This ensures that fresh water is drawn from the heating exchanger and heated for every cup of coffee that is made.

3.2 AromaPerfect Brewing Unit

The patented AromaPerfect brewing unit adjusts automatically to the quantity of coffee in the portafilter. This means that the pressure is always right and the extraction quality the same regardless of the amount of coffee. The coffee aroma is perfectly released and over-extraction of the coffee is avoided.

The portafilter always slides smoothly and easily into the brewing unit – with no possibility of tilting. The integrated stop mechanism locks the brewing unit in place at the correct angle. Patented technology reduces the pressure on the brewing unit seal – meaning less wear and lower maintenance costs.

3.3 Controls Description (Fig. 01)

- 1 Main Switch (On/Off)
- 2 Portafilter
- 3 Hot Water Nozzle
- 4 Power Supply Cable
- 5 Rocker Arm for Hot Water
- 6 Rocker Arm for Coffee
- 7 AromaPerfect Brewing Unit
- 8 Yellow Light
- 9 Green Light
- 10 Rocker Arm for Steam
- 11 Steam Nozzle
- 12 Dual Pressure Gauge (upper scale: Boiler gauge; lower scale: Pump gauge)

3.4 Specifications (Fig. 02)

Power Supply	V~/Hz	220 – 240V~ / 50-60Hz	110 – 120V~ / 50-60Hz
Resistance	V~	220 - 240	110
Nominal power	W	1350-1550	1450
Resistance	W	1250-1450	1350
Boiler	lt	2,0	
Tank (S)	lt	4.0	
Width "A"	mm	360	
Depth "B"	mm	455	
Height "C"	mm	450	
Net Weight	kg	22.7 (vibration pump)	
Gross Weight (box)	kg	25.2 (vibration pump)	

4 - MACHINE INSTALLATION

4.1 Warning

The installation must be carried out by qualified operators according to the manufacturer's instructions and applicable legal regulations.

4.2 Installation Presetting

Put the machine on a plane surface with sizes and solidity suitable to overall dimensions of the machine so that the cup heating level is over 150 cm from the ground. Do not use water jets or install in places where water jets are used. To ensure proper operation, the equipment must be installed in places with a temperature between +5°C and +32°C and humidity not exceeding 70%.

4.2.1 Electrical Connection



Warning:

- The power supply connection must be carried out by qualified personnel.
- The installation must be carried out in compliance with the applicable legal regulations and the machine must be grounded properly.

The machine is provided with an electrical cord with plug (Fig. 01 - Pos. 4).

5 - USE OF THE MACHINE

5.1 Machine Start and Water Supply

Plug the power plug on the connection cable into a power outlet approved for operating the machine.

Fill the tank with water (Fig. 03)

Important Note:

- Use water at room temperature. We recommend filtering highly calcareous water.
- Turn the main switch on position 1 (Fig. 01; pos. 1) (Green light ON).

Water is automatically supplied to the boiler. During this operation, the green light lights up.

At the end of the water supply, the lights (green and orange) will be on.

If the lights remain off after the water is dispensed, press the ON/OFF switch until the lights light up.

If the blue control light remains off after the water is dispensed, press the ON/OFF switch until the light lights up.

5.2 Heating

The machine heats up to operating temperature after it is turned on. The portafilter should be inserted in the AromaPerfect brewing unit during the warm-up phase so that it can heat up to the same temperature as the brewing unit. To ensure that the machine has achieved the proper thermal balance between pressure and temperature, when the boiler pressure sensor (Fig. 01; Pos. 12 - upper scale) shows a pressure level between 1 and 1.2 bar (0.1 - 0.12 MPa) on the manometer, open the rocker arm for steam (Fig. 01; Pos. 10) and let steam out into the tray 2 or 3 times.

The machine is ready to be operated as soon as the yellow control light (Fig. 1; Pos. 8) lights up. If the control light is not on, this indicates that there is not enough water in the tank or in the boiler. In this case, check the water level in the tank and refill water if necessary.



Warning:

- If the minimum water level is not supplied to the boiler, a safety device allows the motor pump to stop after 120 seconds. The machine turns off the control light as alarm signal.

5.3 Coffee Preparation

- 1) Turn the portafilter (Fig. 01; Pos. 4) to the left and twist it out of the brewing unit.
- 2) Fill the filter with ground coffee and press the coffee down so that it is packed tightly. Make sure not to stain the edge of the portafilter.
- 3) Place the portafilter back into the brewing unit and turn it to the right until it stops (Fig. 04 and 05).

- 4) Place a cup under the portafilter nozzle and press the dip-switch for coffee (Fig. 1; Pos. 06).
- 5) Once the cup is filled with the desired amount of coffee, press the dip-switch in the opposite direction.

Caution:

- Do not open or remove the portafilter filled with coffee when the machine is operating.
- Never touch the metal plating of the portafilter; danger of burns.
- The standard portions for the filters are 6/8 grams for a single portion and 12 grams for a double portion.

5.4 Steam Outlet (Fig. 06)

- 1) In order to avoid eddies in the boiler, let off steam by turning the corresponding rocker arm.
- 2) Insert the nozzle (Fig. 01; pos. 11) into the container with the liquid to be heated.
- 3) Press the rocker arm for the steam nozzle (Fig. 01; Pos. 10) up or down. When the arm is pushed up or down until it stops, it catches and the spout stays open (Fig. 06). The amount of steam that exits the spout depends on how far the steam spout is opened. The further it is opened the more steam is produced.
- 4) Once you have produced enough steam, switch the rocker arm back to its original position. Remove the container with the liquid and clean the steam nozzle immediately with a damp cloth.



Note:

Do not touch the steam nozzle directly with your hands. It is hot.

5.5 Getting Hot Water

- 1) Place the water container under the dispenser (Fig. 01 - pos.3).
- 2) Switch the rocker arm for dispensing hot water (Fig. 01; Pos. 5) up or down and dis-

pense the desired amount of water from the water spout (Fig. 9).

- 3) Once you have dispensed enough hot water, switch the rocker arm back to its original position.



Note:

Do not touch the spout for dispensing hot water with your bare hands. It is very hot. Danger of burns.

5.6 Machine Stop

Turn the main switch to position 0 (Fig. 01; pos. 1) and make sure that the green control light is off.

5.7 Dual Pressure Gauge

The machine is equipped with a dual pressure gauge that can be used to check the following pressures:

Boiler manometer (Fig. 01, pos. 12; upper scale)
range 0~3 bar (0~0.3 MPa)

The boiler manometer indicates the boiler pressure.

Pressure gauge (Fig. 01; pos. 12; lower scale)
range 0~15 bar (0~1.5 MPa)

The pressure gauge indicates the pump maximum pressure during operation. When the motor pump is stopped the manometer indicates "0".

6 - MAINTENANCE

To allow the proper machine's operation, follow the maintenance instructions indicated below.

6.1 Safety Rules

Do not subject the machine to a water jet. Disconnect the machine from the power supply by pressing the main switch and disconnecting the mains plug.

In case of failure of the machine, avoid any type of repair without assistance and immediately consult the technical assistance service. In the event the feeder cord becomes damaged, immediately switch off the machine, turn off the water and contact the technical assistance service. Avoid replacing it without assistance.

Perform cleaning/maintenance operations when the machine is cold, preferably wearing protective gloves for hands.

6.2 Cleaning of Machine

These notices are indicative, the maintenance and cleaning schedules depend on the use of the machine.

After each use

- 1) Clean the steam nozzle.
- 2) Clean the portafilter and the filters.

Daily

- 1) Clean the cup holding grid and the drain basin.
- 2) Clean the machine body.

Weekly

- 1) Clean the group's gasket with the brush supplied (Fig. 07).
- 2) Clean the water tank
- 3) Wash the brewing group as follows: Hook the portafilter to the blind filter supplied (Fig. 10) to the brewing group and initiate output for a few times.

Monthly

- 1) Immerse the portafilter and the filters in hot water for a few minutes to dissolve the cof-

fee oils, use a cloth or sponge to remove it. To do this, loosen the coffee filter by twisting it out of the portafilter.



For washing and cleaning operations, do not use solvents, detergents or abrasive sponges. Wash the body using a cloth soaked in water and/or neutral detergents, and dry the surfaces well prior to connecting the machine to the power line again. Use water to wash the cup holding grid and the drain basin.

6.3 Safety Thermostat – Manual Resetting



Warning! The operation described below must always be performed by a technician authorized by the manufacturer.

When the machine is on, if the boiler's resistor overheats, the safety thermostat is enabled, which interrupts the power supply, thus preventing greater damage to the machine. To restore regular functioning, the failure that caused the safety thermostat to activate must be solved and the normal status must be reset by pressing the red key (Fig. 08; pos 1).

6.4 Proper Disposal of the Product

(electric and electronic waste)

(Applicable in the countries within the European Union and in those with separated waste collection systems)



The label affixed on the product and on the documents indicates that the product must be disposed with other domestic waste at the end of its life

cycle. To avoid potential harm to the environment or health caused by improper disposal of waste, the user must separate this product from other types of waste and recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

Domestic users should contact the reseller from whom they purchased the product or their local authorities to obtain the relevant information on separated waste collection and recycling of this type of product.

Corporate users should contact their supplier to check the terms and conditions of the purchase agreement.

This product must not be disposed together with other industrial waste.

7 - TROUBLE SHOOTING

Problem	Diagnostics/solution	Suggestions
Lack of steam distribution from the pipe	The steam pipe nozzle is obstructed, clear it using a pin. This problem is caused by immersing the spout into the milk.	Clean the steam spout after use.
Leakage from the portafilter	Possible causes: 1- The lower bowl sealing is worn or encrusted. 2- The portafilter is positioned incorrectly on the group. 3- The filter in the portafilter is damaged.	In all of the above-mentioned cases, call a skilled technician
Too little coffee dispensed	The coffee dispenses drop by drop, the dispensing time is too long, the quality of the coffee is not good and presents a dark cream. Possible causes: 1- The coffee grind is too fine. 2- The coffee in the portafilter is packed too tightly. 3- The small nozzle of the group is obstructed. 4- The filter into the portafilter is obstructed. 5- The pump pressure is low [<9 bar (0.9 Mpa)], or the pump is not working (volumetric pump version).	In cases 1 and 2, you will need to adjust the grinder correctly. In cases 3 and 5, you will need to call a technician. In case 4, clean the filter or replace it.
The coffee dispenses too quickly	The coffee dispenses too quickly and the cream is clearer than usual. Possible causes: 1- The grind of the coffee is too coarse. 2- The coffee in the portafilter is packed too tightly. 3- The coffee portion in the portafilter is insufficient. 4- The pressure of the pump is too high [>10 bar (1 Mpa)] (volumetric pump version).	In cases 1-2-3 you will need to adjust the grinder correctly. In case 4 you will need to call a technician.

Problem	Diagnostics/Solution	Suggestions
The coffee is too cold	Possible causes: 1- The portafilter is cold. 2- The coffee grind is too fine. 3- The water circuit of the machine is dirty (lime). 4- The boiler pressure is lower than 0.8 bar (0.08 Mpa).	In case 1, always keep the portafilter mounted on the AromaPerfect brewing group. In case 2, change the coffee grind. In cases 3 or 4, call a skilled technician.
The coffee is tepid	The coffee is tepid, although the pressure is normal between 1 and 1.2 bar (0.12 Mpa). In this case, the pressure measurement is incorrect.	Call a skilled technician to check the relief valve. Meanwhile, in order to use the machine, open the steam valve, (Fig. 01; pos. 9) the boiler pressure will drop to zero: This will connect the heating elements and the temperature will increase. Continue this operation every day when turning on the machine.
The coffee is too hot	Possible causes: 1- The boiler pressure is higher than 1.3 bar (0.13 Mpa). 2- The machine is covered with something that prevents it from cooling. 3- The machine has been installed in a position that prevents air circulation.	In case 1, call a skilled technician In cases 2 and 3, reset the machine cooling conditions.
Coffee deposit in the bottom of the cup	There is a deposit of coffee powder in the bottom of the cup. Possible causes: 1- The coffee grind is too fine. 2- The portafilter is dirty inside, or the filter is damaged. 3- The grinder mills are worn, call a technician to replace them. 4- Too high pump pressure [>10 bar (0.1 Mpa)] (volumetric pump version).	In case 1, it is necessary to adjust the grinder correctly. In case 2, clean the portafilter or replace the filter; in all other cases call a technician.

SOMMAIRE

1 - AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

1.1 Avertissements généraux	30
1.2 Utilisation prévue	30

2 - TRANSPORT

2.1 Emballage	30
2.2 Transport de la machine	30
2.3 Stockage	30

3 - DESCRIPTION DE LA MACHINE

3.1 Description du cycle de fonctionnement	31
3.2 Groupe d'extraction AromaPerfect	31
3.3 Description des commandes	31
3.4 Données techniques	31

4 - INSTALLATION DE LA MACHINE

4.1 Remarques	32
4.2 Préparation de l'installation	32
4.2.1 Branchement au réseau électrique	32

5 - UTILISATION DE LA MACHINE

5.1 Mise en marche de la machine et remplissage de l'eau dans la chaudière	32
5.2 Chauffage	32
5.3 Préparation du café	33
5.4 Débit de vapeur	33
5.5 Prise d'eau chaude	33
5.6 Arrêt de la machine	33
5.7 Manomètre	33

6 - ENTRETIEN

6.1 Normes de sécurité	34
6.2 Nettoyage de la machine	34
6.3 Thermostat de sécurité – Réinitialisation manuelle	34
6.4 Élimination correcte du produit	34

7 - DÉPANNAGE

Problème / Diagnostic/Solution / Conseils	36
---	----

1 - AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

1.1 Avertissements généraux



- Les installations électriques et hydrauliques doivent être réalisées par l'utilisateur conformément aux indications du chapitre 4 du présent manuel "Installation de la machine".
- L'installateur ne doit en aucun cas modifier l'installation préexistante réalisée par l'utilisateur.
- Le présent manuel d'utilisation fait partie intégrante de la machine et doit être lu attentivement par l'utilisateur avant la mise en service de celle-ci.
- Conserver le manuel pour toute consultation future.
- La machine est livrée sans eau dans la chaudière afin d'éviter d'éventuels dommages dus au gel.
- L'installation électrique doit se faire sur une prise de terre.
- Ne pas toucher la machine avec les mains et les pieds humides et/ou mouillés.
- Ne pas utiliser la machine pieds nus.
- Ne pas relier le câble d'alimentation électrique à des rallonges volantes ou de même type.
- Ne pas débrancher la machine de la prise électrique en tirant sur le câble d'alimentation.
- Ne pas faire fonctionner la machine si le câble d'alimentation est enroulé.
- Ne pas laisser du personnel non formé et/ou des enfants utiliser la machine.
- Pour éviter des infiltrations d'eau à l'intérieur de la machine, mettre les tasses sur le chauffe-tasses en orientant la partie creuse vers le haut.
- Le symbole suivant indique un risque de brûlures.



1.2 Utilisation prévue

La machine à café expresso SELECTION Style est fabriquée pour distribuer du café

expresso, préparer de l'eau chaude pour le thé, la camomille et autres infusions, produire de la vapeur et réchauffer les boissons (lait, chocolat, cappuccino, punch, etc.).

Cette machine n'a été conçue que pour les utilisations susmentionnées.

Toutes les autres utilisations sont inadaptées et par conséquent interdites par le constructeur. L'entreprise constructrice ne pourra être tenue responsable des dommages provoqués par une utilisation inadaptée de la machine à café expresso.

Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes handicapées, sauf s'ils sont surveillés par des personnes assurant son utilisation correcte.

2 - TRANSPORT

2.1 Emballage

La machine à café expresso SELECTION Style, préalablement protégée par une coque en polystyrène, est emballée dans une boîte en carton.



Avertissements:

- Après avoir sorti la machine de l'emballage, vérifier qu'elle est en bon état et que tous les accessoires sont présents.
- Les emballages ne doivent pas être laissés à la portée des enfants et ils doivent être jetés dans les décharges prévues à cet effet.
- Si la machine est endommagée ou s'il manque des accessoires, ne pas l'utiliser et prévenir immédiatement votre revendeur.

2.2 Transport de la machine

La machine à café expresso peut être déplacée par un transpalette ou un chariot élévateur.

2.3 Stockage

La machine correctement emballée doit être stockée dans des milieux secs ayant une température comprise entre +5 et +30 °C et une humidité relative non supérieure à 70%. Une superposition maximum de quatre boîtes est admise.

3 - DESCRIPTION DE LA MACHINE

3.1 Description du cycle de fonctionnement

L'eau provenant du réservoir situé à l'arrière de la machine au moyen d'une pompe à vibration, passe à travers une soupape de surpression réglée à 12 bars (1,2 Mpa) qui permet le remplissage de la chaudière et de l'échangeur.

L'eau de la chaudière chauffée par une résistance chauffe à son tour l'eau se trouvant dans l'échangeur qui est utilisé pour la distribution du café. Vous avez ainsi la garantie que de l'eau fraîche est mise à disposition et chauffée à chaque distribution de café grâce à l'échangeur.

3.2 Groupe d'extraction AromaPerfect

Le groupe d'extraction AromaPerfect s'adapte automatiquement à la quantité de mouture dans le porte-filtre. La pression adéquate et la qualité constante d'extraction sont ainsi garanties, même pour des quantités de mouture différentes. Les arômes sont parfaitement extraits, et une sur-extraction est ainsi évitée. Le porte-filtre s'enclenche parfaitement dans le groupe café, sans effort et sans accroc. Le système de blocage intégré ferme pour longtemps le groupe d'extraction dans l'angle exact. La technique brevetée réduit la pression exercée sur le joint du groupe – d'où une usure et un entretien minimum.

3.3 Description des commandes (Fig. 01)

- 1 Interrupteur de mise en marche de la machine
- 2 Porte-filtre
- 3 Distributeur d'eau chaude
- 4 Câble d'alimentation électrique
- 5 Manette de distribution d'eau chaude
- 6 Interrupteur de distribution de café
- 7 Groupe d'extraction AromaPerfect
- 8 Voyant jaune
- 9 Voyant vert
- 10 Manette de diffusion de la vapeur
- 11 Lance vapeur
- 12 Double manomètre (échelle supérieure : pression de la chaudière; échelle inférieure : pression de la pompe)

3.4 Données techniques (Fig. 02)

Alimentation	V~/Hz	220 – 240V~ / 50-60Hz	110 – 120V~ / 50-60Hz
Résistance	V~	220 - 240	110
Puissance nominale	W	1350-1550	1450
Résistance	W	1250-1450	1350
Chaudière	lt	2,0	
Réservoir (S)	lt	4,0	
Largeur "A"	mm	360	
Profondeur "B"	mm	455	
Hauteur "C"	mm	450	
Poids net	kg	22,7 (pompe à vibration)	
Poids brut (boîte)	kg	25,2 (pompe à vibration)	

4 - INSTALLATION DE LA MACHINE

4.1 Remarques

L'installation doit être effectuée par du personnel compétent en suivant les instructions du constructeur et en se conformant aux lois en vigueur.

4.2 Préparation de l'installation

Préparer le point d'appui de la machine sur une surface plane aux dimensions et à la solidité adéquates aux mesures et au volume de la machine, de façon à ce que le plan chauffant des tasses se trouve à plus de 150 cm du sol. Ne pas mettre en contact avec des jets d'eau ou installer à proximité de jets d'eau en fonctionnement.

Pour garantir un fonctionnement normal, l'appareil doit être installé dans un endroit ayant une température comprise entre +5°C et +32°C et humidité non supérieure à 70%.

4.2.1 Branchement au réseau électrique



Remarques :

- Le branchement au réseau électrique doit être exécuté par personnel compétent.
- L'installation électrique doit être réalisée conformément aux lois en vigueur et équipée de mise à la terre.

La machine est équipée de cordon d'alimentation électrique avec fiche (Fig. 01 - Pos. 4).

5 - UTILISATION DE LA MACHINE

5.1 Mise en marche de la machine et remplissage de l'eau dans la chaudière

Brancher la fiche du câble d'alimentation dans une prise destinée au fonctionnement de la machine.

Verser l'eau dans le réservoir (Fig. 03).

Remarque importante :

- Utiliser de l'eau à température ambiante. Si l'eau est particulièrement calcaire, nous recommandons d'utiliser de l'eau filtrée.

Tourner l'interrupteur principal (Fig. 01; pos. 1) en le plaçant sur la position 1 (vivant vert allumé). Le remplissage de l'eau dans la chaudière se fait automatiquement.

Si les voyants restent éteints après l'opération de remplissage de l'eau, éteindre et rallumer la machine jusqu'à ce que les voyants s'allument.

5.2 Chauffage

Une fois la machine mise en marche, celle-ci chauffe pour atteindre la température de fonctionnement. Pendant la phase de montée en température, le porte-filtre doit être inséré dans le groupe d'infusion AromaPerfect afin de pouvoir adopter la température du groupe d'infusion. Afin de s'assurer que la machine a atteint un équilibre thermique correct au niveau de la pression et de la température, lorsque le manomètre de la chaudière (Fig. 01; Pos. 12 - échelle supérieure) affiche une pression entre 1 et 1,2 bar (0,1 - 0,12 MPa), ouvrir le levier de diffusion de vapeur (Fig. 01; Pos. 10) et laisser s'échapper la vapeur 2 ou 3 fois dans le bac d'évacuation.

Dès que le voyant jaune (Fig. 1; Pos. 8) s'allume, la machine est prête à fonctionner. Si le voyant ne s'allume pas, cela signifie que le niveau d'eau dans le réservoir ou dans la chaudière n'est pas suffisant. Dans ce cas, vérifier le niveau d'eau du réservoir et rajouter de l'eau, si nécessaire.



Avvertissement :

- Un dispositif de sécurité interrompra le fonctionnement de la motopompe au bout de 120 secondes si le niveau d'eau minimum dans la chaudière n'est pas atteint. La machine indiquera cette alerte en éteignant le voyant.

5.3 Préparation du café

- 1) Tourner le porte-filtre (Fig. 01; Pos. 4) vers la gauche et retirer le du groupe d'infusion.
- 2) Remplir le filtre de café moulu et bien tasser le café. Attention à ne pas salir le bord du porte-filtre.
- 3) Réinsérer le porte-filtre dans le groupe d'infusion et le tourner vers la droite jusqu'à la butée (Fig. 04 et 05).
- 4) Placer une tasse sous l'écoulement du porte-filtre et actionner l'interrupteur de distribution de café (Fig. 1- Pos. 06).
- 5) Lorsque la quantité de café souhaitée s'est écoulée dans la tasse, actionner l'interrupteur dans le sens inverse.



Attention:

- Ne jamais ouvrir et ni retirer le porte-filtre rempli de mouture lorsque la machine est en marche.
- Ne touchez pas expressément le placage métallique du porte-filtre; danger de brûlures.
- Les doses standard pour les filtres sont de 6/8 grammes pour une dose et de 12 grammes pour deux doses.

5.4 Débit de vapeur (Fig. 06)

- 1) Actionner la manette du robinet de vapeur (Fig. 01 - Pos. 10) afin d'éviter que le liquide ne retourne dans la chaudière et que la vapeur ne s'échappe.
- 2) Insérer la lance vapeur (Fig. 01; pos. 11) dans le récipient du liquide à chauffer.
- 3) Actionner la manette du robinet de vapeur (Fig. 01; Pos. 10) vers le haut ou vers le bas. Si la manette est remontée ou abaissée jusqu'à la butée, elle s'enclenche et le robinet reste ouvert (Fig. 06). La quantité de vapeur évacuée dépend de l'ouverture du robinet de vapeur. Plus il est ouvert, plus la quantité de vapeur évacuée est importante.
- 4) Lorsque suffisamment de vapeur a été évacuée, ramener la manette dans sa position initiale. Retirer le récipient avec le liquide et

nettoyer immédiatement la buse de vapeur à l'aide d'un linge humide.



Remarque :

Ne pas toucher la buse de vapeur directement avec les mains. Elle est brûlante.

5.5 Prise d'eau chaude

- 1) Placer le récipient à l'eau au dessous du distributeur (Fig. 01; pos. 3).
- 2) Actionner la manette de distribution d'eau chaude (Fig. 01; Pos. 5) vers le haut ou vers le bas et laisser s'écouler la quantité d'eau souhaitée du robinet d'eau (Fig. 9).
- 3) Lorsque la quantité d'eau obtenue est suffisante, ramener la manette dans sa position initiale.

5.6 Arrêt de la machine

Tourner l'interrupteur (Fig. 01; pos. 1) en pos.0 et vérifier que les voyants vert sont éteints (Fig. 01; pos. 9).

5.7 Double manomètre

La machine est équipée avec double manomètre par laquelle vous pouvez vérifier les valeurs suivantes:

Manomètre chaudière (Fig. 01; pos. 12; échelle supérieure)
échelle 0~3 bar (0~0,3 MPa)

Le manomètre chaudière indique sa pression.
Manomètre pompe (Fig. 01; pos. 12; échelle inférieure)
échelle 0~15 bar (0~1,5 MPa)

Le manomètre de la pompe indique la pression pendant l'érogation (infusion du café). À l'arrêt, la pression indiquée est égale "0".

6 - ENTRETIEN

Pour permettre le bon fonctionnement de la machine, respecter les instructions d'entretien indiquées ci-après.

6.1 Normes de sécurité

Ne pas soumettre la machine au jet d'eau. Mettre la machine hors tension en appuyant sur l'interrupteur principal et en débranchant la fiche d'alimentation du secteur.

En cas de mauvais fonctionnement de la machine, éviter toute tentative de réparation autonome et appeler immédiatement le service d'assistance technique.

En cas d'endommagement du câble d'alimentation électrique, éteindre immédiatement la machine, fermer l'eau et appeler le service d'assistance technique. Éviter de le remplacer par vous-même. Effectuer le nettoyage / entretien lorsque la machine est froide, en portant de préférence des gants de protection.

6.2 Nettoyage de la machine

Ces conseils sont donnés à titre indicatif, la fréquence d'entretien et de nettoyage dépendant de l'utilisation de la machine.

Après chaque utilisation

- 1) Nettoyer la lance vapeur.
- 2) Nettoyer le porte-filtre et les filtres.

Quotidiennement

- 1) Nettoyer la grille sur laquelle les tasses se trouvent et la cuve d'évacuation.
- 2) Nettoyer les parois.

Toutes les semaines

- 1) Nettoyer la garniture du groupe avec la brosse fournie (Fig. 07).
- 2) Nettoyer le réservoir
- 3) Laver le groupe de la façon suivante: accrocher au groupe le porte-filtre avec le filtre aveugle fourni et mettre plusieurs fois la distribution en route (Fig. 10).

Tous les mois

- 1) Immerger les porte-filtres et les filtres dans de l'eau bouillante pendant quelques minutes pour favoriser la dissolution des

graisses du café, utiliser un chiffon ou une éponge pour les éliminer.

Retirer le filtre à café pour le nettoyer en le dévissant du porte-filtre.



Pour le lavage et le nettoyage, ne pas utiliser de solvants, de détergents ou d'éponges abrasives. Laver les parois en utilisant un chiffon trempé dans de l'eau et/ou des détergents neutres en veillant à bien sécher les surfaces avant de rebrancher la machine à la prise électrique. Pour le lavage de la grille sur laquelle les tasses se trouvent et de la cuve d'évacuation, utiliser de l'eau.

6.3 Thermostat de sécurité – Réinitialisation manuelle



Attention ! L'opération décrite ci-après doit être effectuée par un technicien installateur et autorisée par l'entreprise constructrice.

Pendant le fonctionnement de la machine, la surchauffe de la résistance dans la chaudière peut faire intervenir, en coupant l'alimentation, le thermostat de sécurité qui prévient la survenue de dommages sur la chaudière.

Pour rétablir le fonctionnement normal, il faut corriger le mauvais fonctionnement ayant provoqué l'intervention du thermostat de sécurité puis rétablir la situation normale en appuyant sur le bouton rouge (RESET) (Fig. 08; pos. 1).

6.4 Élimination correcte du produit

(déchets électriques et électroniques)
(Applicable dans les pays de l'Union Européenne et dans ceux ayant un système de tri sélectif).



La marque se trouvant sur le produit ou sur sa documentation indique que le produit ne doit pas être éliminé avec d'autres déchets domestiques au terme de son cycle de vie. Pour éviter d'éventuels dommages sur l'environnement ou sur la santé provoqués par l'élimination incorrecte des déchets, l'utilisateur est invité à séparer ce pro-

duit des autres types de déchets et à le recycler de façon responsable, afin de favoriser la réutilisation durable des ressources matérielles. Les utilisateurs privés sont invités à contacter le revendeur auprès duquel le produit a été acheté ou le bureau local pour toutes les informations relatives au tri sélectif et au recyclage pour ce type de produit. Les utilisateurs professionnels sont invités à contacter leur fournisseur pour vérifier les termes et les conditions du contrat d'achat. Ce produit ne doit pas être éliminé avec d'autres déchets commerciaux.

7 - DÉPANNAGE

Problème	Diagnostic/Solution	Conseils
Le petit tube ne distribue pas la vapeur	Le bec de vapeur est obstrué. Le déboucher à l'aide d'une épingle. Ce problème survient à cause de l'introduction du bec dans le lait.	Nettoyer le bec de vapeur après chaque utilisation.
Pertes du porte-filtre	Causes possibles: 1- La garniture sous-cuve est détériorée ou incrustée. 2- Le porte-filtre n'est pas positionné correctement sur le groupe. 3- Le filtre du porte-filtre est abîmé.	Dans tous les cas, veuillez appeler un technicien qualifié.
Le débit de café n'est pas suffisant	Le café est distribué goutte à goutte, trop lentement et la qualité du café n'est pas bonne, il présente une crème noire. Causes possibles: 1- La mouture du café est trop fine. 2- Le café présent dans le porte-filtre est trop pressé. 3- La buse du groupe est bouchée. 4- Le filtre dans le porte-filtre est bouché. 5- La pression de la pompe est basse [<9 bars (0,9 Mpa)], ou la pompe ne fonctionne pas (version pompe volumétrique).	Dans les cas 1 et 2, il est nécessaire de régler la mouture et le dosage. Dans les cas 3 et 5, appeler un technicien. Si le 4ème cas se présente, nettoyer le filtre et/ou remplacer le.
Le débit de café est trop abondant	Le café est distribué trop rapidement et la crème est plus claire que d'habitude. Causes possibles: 1- La mouture du café est trop grosse. 2- Le café présent dans le porte-filtre n'est pas suffisamment pressé. 3- La dose présente dans le porte-filtre n'est pas suffisante. 4- La pression de la pompe est trop haute [>10 bars (0,1 Mpa)] (version pompe volumétrique).	Dans les cas 1-2-3, il est nécessaire de régler la mouture et le dosage. Dans le cas 4, appeler un technicien.

Problème	Diagnostic/Solution	Conseils
Le café distribué est trop froid	Causes possibles: 1- Les porte-filtres sont froids. 2- La mouture du café est trop fine. 3- Le circuit d'eau de la machine est sale. 4- La pression de la chaudière est inférieure à 0,8 bar (0,08 Mpa).	Cas 1 : Le porte-filtre doit toujours être inséré dans le groupe d'infusion Aroma-Perfect Dans le cas 2, modifier la mouture du café. Dans les cas 3 - 4, appeler un technicien qualifié.
Le café distribué est tiède	Le café distribué est tiède, mais la pression est normale entre 1 et 1,2 bar (0,1 - 0,12 Mpa). Dans ce cas, le niveau de pression indiqué est faux.	Faire appel à un technicien spécialisé pour contrôler le clapet d'aspiration. Pour pouvoir utiliser la machine entre-temps, ouvrir le robinet de vapeur, (Fig. 01; pos. 9) la pression de la chaudière baisse à zéro, cela provoquera la connexion de la résistance et l'élévation de la température. Effectuer cette opération quotidiennement à l'allumage de la machine.
Le café distribué est trop chaud	Causes possibles: 1- La pression de la chaudière est supérieure à 1,3 bar (0,13 Mpa). 2- Sur la machine, quelque chose empêche le refroidissement. 3- La machine est dans une position ne permettant pas la circulation de l'air.	Dans le cas 1, appeler un technicien qualifié. Dans les cas 2-3, restaurer les conditions de refroidissement de la machine.

Problème	Diagnostic/solution	Suggestions
Dépôt de café au fond de la tasse	Dépôt de poudre de café au fond des tasses. Causes possibles: 1- La mouture du café est trop fine. 2- L'intérieur du porte-filtre est sale ou le filtre est abîmé. 3- Les meules du moulin à café sont abîmées, appeler un technicien pour les remplacer. 4- Pression haute de la pompe [>10 bars (0,1 Mpa)] (version pompe volumétrique).	Dans le cas 1, il est nécessaire de régler correctement le moulin à café. Si le cas n°2 survient, nettoyer le porte-filtre et/ou remplacer le filtre; pour tous les autres cas, faire appel à un technicien.

INDICE

1 - AVVERTENZE

1.1 Avvertenze generali	40
1.2 Uso previsto	40

2 - TRASPORTO

2.1 Imballaggio.....	40
2.2 Movimentazione della macchina.....	40
2.3 Immagazzinamento.....	40

3 - DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

3.1 Descrizione del ciclo di funzionamento.....	41
3.2 Gruppo erogazione AromaPerfect	41
3.3 Descrizione dei comandi.....	41
3.4 Dati tecnici	41

4 - INSTALLAZIONE DELLA MACCHINA

4.1 Avvertenze	42
4.2 Predisposizione dell'impianto per l'installazione	42
4.2.1 Allacciamento alla rete elettrica	42

5 - USO DELLA MACCHINA

5.1 Accensione della macchina e carico acqua in caldaia.....	42
5.2 Riscaldamento	42
5.3 Preparazione del caffè	42
5.4 Erogazione vapore.....	43
5.5 Prelievo acqua calda.....	43
5.6 Spegnimento macchina	43
5.7 Doppio manometro	43

6 - MANUTENZIONE

6.1 Norme di sicurezza	44
6.2 Pulizia della macchina	44
6.3 Termostato di sicurezza - Riarmo manuale.....	44
6.4 Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)	45

7 - TROUBLE SHOOTING

Problema / Diagnostica/Soluzione / Consigli	46
---	----

1 - AVVERTENZE

1.1 Avvertenze generali



- Gli impianti elettrico ed idraulico devono essere predisposti a cura dell'utente secondo quanto indicato al capitolo 4 del presente libretto "Installazione della macchina".
- L'installatore non può in nessun caso modificare l'impianto preesistente realizzato a cura dell'utente.
- Il presente libretto di istruzioni è parte integrante della macchina e deve essere letto attentamente dall'utente prima della messa in servizio della macchina stessa.
- Conservare il libretto per future consultazioni.
- La macchina viene consegnata priva di acqua in caldaia onde evitare possibili danni per gelo.
- Curare la messa a terra dell'impianto elettrico.
- Non toccare la macchina con mani e piedi umidi e/o bagnati.
- Non utilizzare la macchina con i piedi bagnati.
- Non collegare il cordone di alimentazione elettrica a prolunghe volanti e simili.
- Non scollegare la macchina dalla linea elettrica tirando il cordone di alimentazione.
- Non far funzionare la macchina col cordone di alimentazione arrotolato.
- Non far utilizzare la macchina da personale non istruito e/o da bambini.
- Per evitare infiltrazioni d'acqua all'interno della macchina, riporre le tazze sullo scaldatasse con la parte cava rivolta verso l'alto.
- Il simbolo seguente indica pericolo di ustioni.



1.2 Uso previsto

La macchina per caffè espresso SELECTION Style è costruita per effettuare l'erogazione di caffè espresso, per produrre acqua calda per la realizzazione di tè, camomilla ed altre infusioni, per produrre vapore e per riscaldare bevande (latte, cioccolata, cappuccino, punch, ecc.).

Questa macchina è stata concepita solo ed

esclusivamente per gli usi di cui sopra.

Tutti gli altri usi sono da considerarsi impropri e pertanto vietati dal costruttore. La ditta costruttrice non potrà essere ritenuta responsabile per danni cagionati dall'uso improprio della macchina per caffè espresso.

Questo apparecchio non è inteso per essere utilizzato da bambini o persone inferme a meno che esse siano adeguatamente supervisionate da persone che ne assicurino l'utilizzo corretto.

2 - TRASPORTO

2.1 Imballaggio

La macchina per caffè espresso SELECTION Style preventivamente protetta con sagome di poliuretano espanso, viene imballata in una scatola di cartone.



Avvertenze:

- Dopo aver tolto la macchina dall'imballo, assicurarsi della perfetta integrità della stessa ed assicurarsi della completezza delle dotazioni.
- Gli imballi non devono essere lasciati alla portata di bambini e devono essere smaltiti presso le apposite discariche.
- Qualora si riscontrassero danni alla macchina o mancanze nella dotazione, non utilizzare la macchina ed avvisare immediatamente il concessionario di zona.

2.2 Movimentazione della macchina

La macchina per caffè espresso può essere movimentata tramite transpallet o carrello elevatore.

2.3 Immagazzinamento

La macchina correttamente imballata deve essere immagazzinata in ambienti asciutti con temperatura compresa tra +5 e +30 °C ed umidità relativa non superiore al 70%.

È ammessa una sovrapposizione massima di quattro scatole.

3 - DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

3.1 Descrizione del ciclo di funzionamento

L'acqua proveniente dal serbatoio posto sul retro della macchina tramite una pompa a vibrazione, passa attraverso una valvola di sovrappressione regolata a 12 bar (1,2 Mpa) e permette il carico della caldaia e dello scambiatore.

L'acqua della caldaia riscaldata mediante una resistenza riscalda a sua volta l'acqua nello scambiatore, che viene utilizzata per l'erogazione del caffè. In questo modo si garantisce che per ogni singola erogazione di caffè dallo scambiatore venga erogata e riscaldata acqua fresca.

3.2 Gruppo erogazione AromaPerfect

Il gruppo erogazione AromaPerfect brevettato si adatta automaticamente alla quantità di caffè macinato nel portafiltro. Perciò anche in caso di dosi diverse, viene garantita sempre la giusta pressione di contatto e quindi una qualità di estrazione costante. I pregiati aromi del caffè rimangono quindi conservati e si evita un'eventuale estrazione eccessiva del caffè.

Il portafiltro si inserisce facilmente e senza inclinazioni nel gruppo erogazione, escludendo qualsiasi problema di alloggiamento. Grazie al concetto integrato di arresto il gruppo erogazione serra in modo duraturo alla giusta angolazione. La tecnica brevettata riduce la pressione sulla guarnizione del gruppo erogazione: minore usura, minore manutenzione.

3.3 Descrizione dei comandi (Fig. 01)

- 1 Interruttore accensione macchina
- 2 Portafiltro
- 3 Erogatore acqua calda
- 4 Cavo di alimentazione elettrica
- 5 Leva erogazione acqua calda
- 6 Interruttore a leva erogazione caffè
- 7 Gruppo erogazione AromaPerfect
- 8 Spia gialla
- 9 Spia verde
- 10 Leva erogazione vapore
- 11 Lancia vapore
- 12 Manometro (Scala superiore: manometro caldaia; scala inferiore: manometro pompa)

3.4 Dati tecnici (Fig. 02)

Alimentazione	V~/Hz	220 – 240V~ / 50-60Hz	110 – 120V~ / 50-60Hz
Resistenza	V~	220 - 240	110
Potenza nominale	W	1350-1550	1450
Resistenza	W	1250-1450	1350
Caldaia	lt	2,0	
Serbatoio (S)	lt	4.0	
Larghezza "A"	mm	360	
Profondità "B"	mm	455	
Altezza "C"	mm	450	
Peso netto	kg	22,7 (pompa a vibrazione)	
Peso lordo (scatola)	kg	25,2 (pompa a vibrazione)	

4 - INSTALLAZIONE DELLA MACCHINA

4.1 Avvertenze

L'installazione deve essere effettuata da personale qualificato, secondo le istruzioni fornite dal costruttore ed in ottemperanza alle leggi vigenti.

4.2 Predisposizione dell'impianto per l'installazione

Predisporre l'appoggio della macchina su un piano che deve essere ben livellato, asciutto, liscio, robusto, stabile e ad un'altezza tale per cui il piano scaldato si trovi oltre 150 cm dal suolo.

Non usare getti d'acqua, né installare in luoghi dove vengono usati getti d'acqua.

Per garantire il normale esercizio, l'apparecchio deve essere installato in luoghi dove la temperatura sia compresa tra i +5°C e i +32°C e l'umidità non superi il 70%.

4.2.1 Allacciamento alla rete elettrica



Avvertenze:

L'allacciamento alla rete elettrica deve essere fatto da personale qualificato.

L'impianto deve essere realizzato in conformità alle leggi vigenti e dotato di messa a terra. La macchina viene fornita di cordone di alimentazione elettrica (Fig. 01 - pos. 4) provvisto di spina.

5 - USO DELLA MACCHINA

5.1 Accensione della macchina e carico acqua in caldaia

Inserire la spina del cavo di allacciamento in una presa che consenta il funzionamento della macchina.

Introdurre l'acqua nel serbatoio (Fig. 03).

Indicazione importante:

- Utilizzare acqua a temperatura ambiente. In caso di acqua particolarmente calcarea si

consiglia l'utilizzo di acqua filtrata.

Ruotare l'interruttore generale (Fig. 01; pos. 1) portandolo sulla posizione 1 (spia verde accesa). Automaticamente si effettua il carico dell'acqua in caldaia. Qualora le spie dovessero rimanere spente dopo l'operazione di carico dell'acqua, spegnere e riaccendere la macchina fino a quando avviene l'accensione delle spie.

5.2 Riscaldamento

Una volta accesa, la macchina riscalda gradualmente fino a raggiungere la temperatura di esercizio. Durante la fase di riscaldamento il portafiltro dovrebbe essere inserito nel gruppo erogazione AromaPerfect, affinché possa prendere la temperatura del gruppo erogazione. Per essere sicuri che la macchina abbia raggiunto il giusto equilibrio termico tra pressione e temperatura, se il misuratore di pressione della caldaia (Fig. 01; pos. 12 - scala superiore) indica una pressione tra 1 e 1,2 bar (0,1 - 0,12 MPa) sul manometro, aprire la leva per l'erogazione del vapore (Fig. 01; pos. 10) e far uscire vapore per 2 o 3 volte nella vasca di scarico.

Non appena la spia gialla (Fig. 1; pos. 8) si accende, la macchina è pronta per l'uso. Se la spia non si accende, ciò indica un livello dell'acqua insufficiente nel serbatoio o nella caldaia. In questo caso controllare il livello dell'acqua nel serbatoio ed eventualmente aggiungere acqua.



Avvertenza:

- Un dispositivo di sicurezza interromperà il funzionamento della motopompa dopo 120 secondi se non verrà raggiunto il livello minimo di acqua nella caldaia. La macchina segnerà tale allarme con lo spegnimento della spia gialla.

5.3 Preparazione del caffè

- 1) Ruotare il portafiltro (Fig. 01; pos. 4) verso sinistra e rimuoverlo dal gruppo erogazione.
- 2) Riempire il filtro con caffè macinato e pressare bene il caffè. Prestare attenzione che il bordo del portafiltro non si sporchi.

- 3) Riposizionare il portafiltro nel gruppo erogazione e ruotarlo verso destra fino all'arresto (Fig. 04 e 05).
- 4) Mettere una tazza sotto il beccuccio del portafiltro e azionare l'interruttore a leva per l'erogazione del caffè (Fig. 1- pos. 06).
- 5) Quando si è raggiunta la quantità di caffè desiderata, azionare l'interruttore a leva nella direzione opposta.

**Attenzione:**

- Non aprire e rimuovere mai il portafiltro pieno di caffè macinato, quando l'apparecchio è in funzione.
- Non toccare direttamente la parte metallica del portafiltro; pericolo di ustioni.
- Le dosi standard per i filtri sono di 6/8 grammi per una dose e 12 grammi per due dosi.

5.4 Erogazione vapore (Fig. 06)

- 1) Aprire il rubinetto del vapore (Fig. 01 - pos. 10), per evitare una rimessa in ciclo del liquido nella caldaia e far uscire il vapore.
- 2) Tenere il tubo di scarico del vapore (Fig. 01 - pos. 11) nel serbatoio con il liquido che deve essere scaldato.
- 3) Spingere la leva per il rubinetto del vapore (Fig. 01; pos. 10) verso l'alto o verso il basso. Se la leva viene spinta verso il basso o verso l'alto fino all'arresto, si innesta e il rubinetto rimane aperto (Fig. 06). La quantità di vapore erogato dipende dall'apertura del rubinetto del vapore. Maggiore è l'apertura del rubinetto, maggiore sarà la quantità di vapore erogato.
- 4) Se è stato erogato sufficiente vapore, riportare la leva nella posizione di partenza. Rimuovere il recipiente con il liquido e pulire immediatamente l'ugello di uscita del vapore con un panno umido.

**Indicazione:**

Non toccare direttamente l'ugello di uscita del vapore con le mani, poiché è bollente.

5.5 Prelievo acqua calda

- 1) Posizionare il contenitore per l'acqua sotto l'erogatore (Fig. 01; pos. 3).
- 2) Spostare la leva per l'erogazione dell'acqua calda (Fig. 01; pos. 5) verso l'alto o il basso e far uscire la quantità di acqua desiderata dal rubinetto dell'acqua (Fig. 9).
- 3) Una volta prelevata sufficiente acqua calda, riportare la leva nella posizione di partek.

**Indicazione:**

Non toccare il rubinetto per l'erogazione dell'acqua calda a mani nude, poiché è bollente. Pericolo di ustioni.

5.6 Spegnimento macchina

Ruotare l'interruttore (Fig. 01; pos. 1) sulla posizione "0" e verificare lo spegnimento della spia verde (Fig. 01; pos. 9).

5.7 Doppio manometro (dove previsto)

La macchina è dotata di doppio manometro attraverso il quale è possibile controllare le seguenti pressioni:

Manometro caldaia (Fig. 01; pos. 12; scala superiore) scala 0~3 bar (0~0,3 MPa)

Indica la normale pressione di esercizio della caldaia.

Manometro pompa (Fig. 01; pos. 12; scala inferiore) scala 0~15 bar (0~1,5 MPa)

Indica la massima pressione esercitata dalla pompa durante l'erogazione. A pompa ferma il manometro indica "0".

6 - MANUTENZIONE

Per consentire il corretto funzionamento della macchina, attenersi alle istruzioni di manutenzione di seguito riportate.

6.1 Norme di sicurezza

Non sottoporre la macchina al getto d'acqua. Scollegare la macchina dalla rete elettrica, premendo l'interruttore principale e togliendo la spina.

In caso di malfunzionamento della macchina, evitare qualunque tentativo di riparazione autonoma ed interpellare immediatamente il servizio di assistenza tecnica. In caso di danneggiamento al cordone di alimentazione elettrica, spegnere immediatamente la macchina ed interpellare il servizio di assistenza tecnica. Evitare di sostituirlo in modo autonomo. Effettuare la pulizia/manutenzione a macchina fredda, preferibilmente indossando guanti protettivi per le mani.

6.2 Pulizia della macchina

Questi consigli sono indicativi, la variazione dei periodi di manutenzione e pulizia dipende dall'uso della macchina.

Dopo ogni utilizzo

- 1) Pulire la lancia vapore.
- 2) Pulire il portafiltro e i filtri.

Quotidianamente

- 1) Pulire la griglia poggiategge e la bacinella di scarico.
- 2) Pulire l'involucro.

Settimanalmente

- 1) Pulire la guarnizione del gruppo con la spazzola fornita in dotazione (Fig. 07).
- 2) Pulire il serbatoio dell'acqua
- 3) Effettuare il lavaggio del gruppo come segue: agganciare al gruppo il portafiltro con il filtro cieco fornito in dotazione e avviare più volte un'erogazione (Fig. 10).

Mensilmente

- 1) Immergere i portafiltri e i filtri in acqua bol-

lente per qualche minuto per favorire lo scioglimento dei grassi del caffè. A tal fine togliere il filtro del caffè svitandolo dal portafiltro. Rimuovere i residui di caffè con un panno o una spugna.



Per il lavaggio e la pulizia non utilizzare solventi, detersivi o spugne abrasive. Lavare l'involucro utilizzando un panno imbevuto con acqua e/o detersivi neutri avendo cura di asciugare bene le superfici prima di riconnettere la macchina alla linea elettrica. Per il lavaggio della griglia poggiategge e della vaschetta di scarico usare acqua.

6.3 Termostato di sicurezza - Riarmo manuale



Attenzione! L'operazione descritta di seguito, è di assoluta pertinenza di un tecnico installatore ed autorizzato dalla ditta costruttrice.

Durante il funzionamento della macchina il surriscaldamento della resistenza in caldaia può far intervenire, interrompendo l'alimentazione, il termostato di sicurezza che previene l'insorgere di danni maggiori alla caldaia. Per ripristinare il normale funzionamento, bisogna risolvere il malfunzionamento che ha provocato l'intervento del termostato di sicurezza e quindi ripristinare la condizione normale premendo il pulsante rosso (Fig. 08; pos. 1).

6.4 Corretto smaltimento del prodotto

(rifiuti elettrici ed elettronici)
(Applicabile nei paesi dell'Unione Europea e in quelli con sistema di raccolta differenziata)



Il marchio riportato sul prodotto o sulla sua documentazione indica che il prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici al termine del ciclo di vita. Per evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati dall'inopportuno smaltimento dei rifiuti, si invita l'utente a separare questo prodotto da altri tipi di rifiuti e di riciclarlo in maniera responsabile per favorire il riutilizzo sostenibile

delle risorse materiali. Gli utenti domestici sono invitati a contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto o l'ufficio locale preposto per tutte le informazioni relative alla raccolta differenziata e al riciclaggio per questo tipo di prodotto. Gli utenti aziendali sono invitati a contattare il proprio fornitore per verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ad altri rifiuti commerciali.

7 - TROUBLE SHOOTING

Problema	Diagnostica / Soluzione	Consigli
Mancata erogazione del vapore dall'apposito tubetto	L'ugello del tubo vapore è tappato; stapparlo con l'aiuto di uno spillo. Questo problema è legato all'inserimento del beccuccio nel latte.	Pulire il beccuccio vapore dopo ogni utilizzo.
Perdite dal portafiltro	Cause possibili: 1 -La guarnizione sottocoppa è usurata o incrostata. 2 -Il portafiltro è posizionato malamente sul gruppo. 3 -Il filtro nel portafiltro è danneggiato.	In tutti i casi citati è necessario chiamare un tecnico specializzato.
Il flusso del caffè è scarso	Il caffè viene erogato goccia a goccia, il tempo di erogazione è troppo lungo e la qualità dello stesso non è buona, presenta una crema scura. Cause possibili: 1 -La macinatura del caffè è troppo fine. 2 -Il caffè posto nel portafiltro è troppo pressato. 3 -La doccetta del gruppo è otturata. 4 -Il filtro nel portafiltro è otturato. 5 -La pressione erogata dalla pompa è bassa [< 9 bar (0,9 Mpa)], o non è funzionante (solo versione pompa volumetrica).	Nei casi 1-2, il problema può essere risolto con la corretta regolazione della macinadosatura. Nei casi 3-5 è necessario l'intervento di un tecnico. Nel 4° caso pulire il filtro o sostituirlo.
Il flusso del caffè è troppo abbondante	Il caffè viene erogato troppo velocemente e la crema risulta di colore più chiaro del normale. Cause possibili: 1 - La macinatura del caffè è troppo grossa. 2 - Il caffè posto nel portafiltro è poco pressato. 3 - La dose di caffè nel portafiltro è scarsa. 4 - La pressione erogata dalla pompa è troppo elevata [>10 bar (1 Mpa)], (solo versione pompa volumetrica).	Nei casi 1-2-3, si può intervenire sulla macinadosatura del caffè, nel caso 4 è necessario l'intervento di un tecnico.

Problema	Diagnostica / Soluzione	Consigli
Il caffè erogato è troppo freddo	Cause possibili: 1- I portafiltri sono freddi. 2- La macinatura del caffè è troppo fine. 3- Il circuito idrico della macchina è sporco (calcare). 4- La pressione della caldaia è inferiore a 0,8 bar (0,08 Mpa).	Nel caso 1: il portafiltro deve sempre essere inserito nel gruppo erogazione AromaPerfect. Nel caso 2 modificare la macinatura del caffè. Nei casi 3 - 4 chiamare un tecnico specializzato.
Il caffè erogato è tiepido	Il caffè erogato è tiepido anche se la pressione rilevata è normale tra 1 e 1,2 bar (0,1 - 0,12 Mpa). In questo caso la rilevazione della pressione è fittizia.	Chiamare un tecnico specializzato per controllare la valvola di sfiato. Comunque nel frattempo, per poter utilizzare la macchina, aprire il rubinetto del vapore (Fig. 1 - 9), la pressione della caldaia scenderà a zero, ciò causerà l'innesto della resistenza e l'aumento della temperatura. Effettuare quest'operazione quotidianamente all'accensione della macchina.
Il caffè erogato è troppo caldo	Cause possibili: 1- La pressione della caldaia è superiore a 1,3 bar (0,13 Mpa). 2- La macchina è coperta da qualcosa che ne impedisce il raffreddamento. 3- La macchina è stata installata in una posizione che non permette la circolazione d'aria.	Nel caso 1 chiamare un tecnico specializzato. Nei casi 2-3 ripristinare le condizioni di raffreddamento della macchina.
Deposito di caffè sul fondo della tazza	Cause possibili: 1- Macinatura del caffè troppo fine. 2- Il portafiltro è sporco internamente o il filtro è danneggiato. 3- Le macine del macinino sono usurate, far intervenire un tecnico per sostituirle. 4- Pressione della pompa elevata [>10 bar (1 Mpa)] (solo versione pompa volumetrica).	Il caso 1 potrà risolversi con una corretta regolazione del macinino. Per il caso 2 pulire il portafiltro o sostituire il filtro, in tutti gli altri casi è necessario l'intervento di un tecnico.

ÍNDICE

1 - ADVERTENCIAS

1.1 Advertencias generales	49
1.2 Uso previsto	49

2 - TRANSPORTE

2.1 Embalaje	49
2.2 Traslado de la máquina	49
2.3 Almacenamiento	49

3 - DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

3.1 Descripción del ciclo de funcionamiento	50
3.2 Unidad de escaldado AromaPerfect	50
3.3 Descripción de los mandos	50
3.4 Datos técnicos	50

4 - INSTALACIÓN DE LA MÁQUINA

4.1 Advertencias	51
4.2 Preparación del sistema para la instalación	51
4.2.1 Conexión a la red eléctrica	51

5 - USO DE LA MÁQUINA

5.1 Encendido de la máquina y carga del agua en la caldera	51
5.2 Calentamiento	51
5.3 Preparación del café	51
5.4 Suministro de vapor	52
5.5 Toma de agua caliente	52
5.6 Apagado de la máquina	52
5.7 Manómetro	52

6 - MANTENIMIENTO

6.1 Normas de seguridad	53
6.2 Limpieza de la máquina	53
6.3 Termostato de seguridad - Rearmado manual	53
6.4 Correcta eliminación del producto	53

7 - RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema / Diagnóstico / Solución / Consejos	55
--	----

1 - ADVERTENCIAS

1.1 Advertencias generales



- Los equipos eléctricos e hidráulicos deben ser preparados por el usuario de conformidad con lo indicado en el capítulo 4 del presente manual "Instalación de la máquina".
- El instalador no puede en ningún caso modificar la instalación preexistente realizada por el usuario.
- El presente manual de instrucciones es parte integrante de la máquina y debe ser leído atentamente por el usuario antes de la puesta en servicio de la misma.
- Conservar el manual para futuras consultas.
- La máquina se entrega sin agua en la caldera para evitar posibles daños causados por el hielo.
- La instalación eléctrica debe tener toma de tierra.
- No tocar la máquina con las manos o los pies húmedos y/o mojados.
- No utilizar la máquina con los pies húmedos.
- No conectar el cable de alimentación eléctrica a alargadores o similares.
- No desconectar la máquina de la red eléctrica tirando del cable de alimentación.
- No hacer funcionar la máquina con el cable de alimentación enrollado.
- No permitir el uso de la máquina a niños y/o personas no formadas.
- Para evitar filtraciones de agua dentro de la máquina, volver a colocar las tazas en el calentatazas con la parte cóncava hacia arriba.
- El siguiente símbolo indica peligro de quemaduras.



1.2 Uso previsto

La máquina para preparar café exprés SELECTION Style ha sido creada para suministrar el café exprés, para calentar agua para la preparación de té, manzanilla y otras infusiones, para generar vapor y para calentar bebidas (leche, chocolate, cappuccino, punch, etc.).

Esta máquina ha sido concebida sólo y exclusivamente para los usos arriba mencionados. Todos los otros usos deben ser considerados impropios, y por consiguiente, prohibidos por el fabricante. La empresa fabricante no será de ninguna manera responsable de los daños ocasionados por el uso impropio de la máquina café exprés.

Este aparato no debe ser utilizado por niños o personas enfermas a menos que estén adecuadamente supervisadas por personas que garanticen su uso correcto.

2 - TRANSPORTE

2.1 Embalaje

La máquina de café exprés SELECTION Style está embalada en una caja de cartón protegida con piezas moldeadas de poliuretano expandido.



Advertencias:

- Después de haber sacado la máquina del embalaje, asegurarse de que esté en perfectas condiciones y con todos sus accesorios.
- No se deben dejar los embalajes al alcance de los niños y se deben eliminar de forma pertinente.
- En el caso de comprobarse daños en la máquina o la falta de algún accesorio, no utilizarla y avisar inmediatamente al concesionario de zona.

2.2 Traslado de la máquina

La máquina para preparar café exprés se puede trasladar con una transpaleta o un carro elevador.

2.3 Almacenamiento

Se debe almacenar la máquina correctamente embalada en ambientes secos, con una temperatura comprendida entre los +5 y los +30 °C y una humedad relativa no superior al 70 %. Se permite una superposición máxima de cuatro cajas.

3 - DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

3.1 Descripción del ciclo de funcionamiento

El agua procedente del depósito situado en la parte trasera de la máquina, a través de una bomba de vibración, pasa por una válvula de sobrepresión ajustada a 12 bares (1,2 Mpa) y permite cargar la caldera y el intercambiador.

El agua calentada mediante la calefacción de la caldera, calienta de nuevo el agua del intercambiador de calor que se utiliza para la dispensación del café. Así se garantiza que para cada dispensación de café individual, se dispense y se caliente agua fría del intercambiador de calor.

3.2 Unidad de escaldado AromaPerfect

La unidad de escaldado patentada AromaPerfect se adapta automáticamente a la cantidad de café molido del portafiltros. Por ello, con distintas cantidades de molido, se garantiza siempre la presión de apriete correcta y de esta forma una calidad de extracción constante. Se mantienen de este modo los valiosos aromas del café y se evita una posible sobreextracción del café.

El portafiltros se puede introducir de forma sencilla y sin ladearse en la unidad de escaldado: ya no se inclinará. Gracias al concepto de parada integrada, la unidad de escaldado se cierra de forma estable con el ángulo adecuado. La tecnología patentada reduce la presión en la junta de la unidad de escaldado: menos desgaste, menos gastos de mantenimiento.

3.3 Descripción de los mandos (Fig. 01)

- 1 Interruptor de encendido de la máquina
- 2 Portafiltros
- 3 Suministrador de agua caliente
- 4 Cable de alimentación eléctrica
- 5 Palanca basculante para dispensar agua caliente
- 6 Interruptor basculante para la dispensación del café
- 7 Unidad de escaldado AromaPerfect
- 8 Luz indicadora amarilla
- 9 Luz indicadora verde
- 10 Palanca basculante para la emisión de vapor
- 11 Lanza vapor
- 12 Manómetro doble (escala superior: presión de la caldera; escala inferior: presión de la bomba)

3.4 Datos técnicos (Fig. 02)

Alimentación	V~/Hz	220 – 240V~ / 50-60Hz	110 – 120V~ / 50-60Hz
Resistencia	V~	220 - 240	110
Potencia nominal	W	1350-1550	1450
Resistencia	W	1250-1450	1350
Caldera	lt	2,0	
Tanque (S)	lt	4,0	
Ancho "A"	mm	360	
Profundidad "B"	mm	455	
Altura "C"	mm	450	
Peso neto	kg	22,7 (bomba de vibración)	
Peso bruto (cartón)	kg	25,2 (bomba de vibración)	

4 - INSTALACIÓN DE LA MÁQUINA

4.1 Advertencias

La instalación debe ser realizada por personal cualificado, según las instrucciones proporcionadas por el fabricante y conforme a las leyes vigentes.

4.2 Preparación del sistema para la instalación

Disponer la base de la máquina sobre una superficie plana, seca, lisa, robusta y estable, y que esté a una altura tal que la superficie caliente-tazas se encuentre a más de 150 cm del suelo. No se debe ubicar en lugares donde esté en contacto con el agua ni instalarla en lugares donde se usen chorros de agua. Para garantizar el funcionamiento normal, el aparato se debe instalar en lugares donde la temperatura se encuentre entre los +5 °C y los +32 °C y la humedad no supere el 70 %.

4.2.1 Conexión a la red eléctrica



Advertencias:

- La conexión a la red eléctrica la debe llevar a cabo personal cualificado.
- La instalación se debe realizar conforme a las leyes vigentes y se debe dotar de toma de tierra.

La máquina se entrega con cable de alimentación eléctrico provisto de enchufe (Fig. 01; pos. 4).

5 - USO DE LA MÁQUINA

5.1 Encendido de la máquina y carga del agua en la caldera

Conecte el enchufe del cable de alimentación en un enchufe adecuado para el uso de la máquina. Introduzca el agua en el depósito (Fig. 03).

Aviso importante:

- Utilice agua a temperatura ambiente. En caso de un agua especialmente calcárea, recomendamos el uso de agua filtrada.

Gire el interruptor general (Fig. 01; pos. 1) poniéndolo en la posición 1 (Luz indicadora verde encendida).

Automáticamente se efectúa la carga del agua en la caldera. Si las luces piloto quedaran apagadas después de efectuar la operación de carga del agua, apague y vuelva a encender la máquina hasta que los pilotos se enciendan.

5.2 Calentamiento

Después de conectarla, la máquina se calienta hasta la temperatura de servicio. Durante la fase de calentamiento, el portafiltros debería estar colocado en la unidad de escaldado AromaPerfect para que pueda recibir la temperatura de la unidad de escaldado. Para estar seguro de que la máquina ha alcanzado el equilibrio térmico correcto de presión y temperatura, cuando el manómetro de la caldera de calefacción (Fig. 01; pos. 12 - escala superior) muestre una presión entre 1 y 1,2 bares (0,1 - 0,12 MPa) en el manómetro, abra la palanca basculante para la emisión de vapor (Fig. 01; pos. 10) y deje salir vapor 2 o 3 veces al recipiente de derrame.

En cuanto la luz de control amarillo (Fig. 1; pos. 8) se encienda, la máquina estará lista para el uso. Si la luz de control no se ilumina, esto indica un nivel de agua insuficiente en el tanque o la caldera. En este caso, controle el nivel de agua del tanque y, si fuera necesario, vuélvalo a llenar



Advertencia:

- Un dispositivo de seguridad interrumpe el funcionamiento de la motobomba al cabo de 120 segundos si no se alcanza el nivel mínimo de agua en la caldera. La máquina señala dicha alarma con el apagado del piloto.

5.3 Preparación del café

- 1) Gire el portafiltros (Fig. 01; pos. 4) hacia la izquierda y extráigalo de la unidad de escaldado.
- 2) Llene el filtro con café molido y preñe bien

el café. Compruebe que no se ensucie el borde del portafiltros.

- 3) Vuelva a colocar el portafiltros en la unidad de escaldado y gírelo hasta el tope hacia la derecha (Fig. 04 y 05).
- 4) Coloque una taza debajo de la salida del portafiltros y accione el interruptor basculante para dispensar café (Fig. 1- pos. 06).
- 5) Si la taza ya se ha llenado con la cantidad deseada de café, accione el interruptor basculante en dirección contraria.



Precaución:

- No abra ni retire nunca el portafiltros lleno de café molido cuando el aparato esté en funcionamiento.
- No toque el chapado de metal del portafiltros; peligro de quemaduras.
- Las dosis estándar para los filtros son de 6/8 gramos o una dosis de 12 gramos para dos cafés.

5.4 Suministro de vapor (Fig. 06)

- 1) Accione la palanca basculante de la llave del vapor (Fig. 01 - pos. 10) para evitar el reflujo del líquido a la caldera y dejar que salga el vapor.
- 2) Introduzca la lanza vapor (Fig. 01; pos. 11) en el contenedor del líquido a calentar
- 3) Pulse la palanca basculante para la llave del vapor (Fig. 01; pos. 10) hacia arriba o hacia abajo. Si la palanca se pulsa hasta el tope hacia arriba o hacia abajo, se encaja y la llave permanece abierta (Fig. 06). La cantidad de vapor que sale depende de la abertura de la llave del vapor. Cuanto más abierta esté, más vapor dejará salir.
- 4) Cuando ya haya salido suficiente vapor, vuelva a colocar la palanca basculante en su posición inicial. Retire el recipiente con el líquido y limpie de inmediato la boquilla del vapor con un paño húmedo.



Aviso:

No toque la boquilla del vapor directamente con las manos. Está caliente.

5.5 Toma de agua caliente

- 1) Colocar el contenedor para el agua debajo del suministrador (Fig. 01; pos. 3)
- 2) Mueva la palanca basculante para dispensar agua caliente (Fig. 01; pos. 5) hacia arriba o hacia abajo y deje salir la cantidad de agua deseada de la llave del agua (Fig.9).
- 3) Cuando ya haya sacado suficiente agua caliente, vuelva a colocar la palanca basculante en su posición inicial.

5.6 Apagado de la máquina

Girar el interruptor (Fig. 01; pos. 1) a la pos. 0 y comprobar que se hayan apagado las luces indicadoras (Fig. 01; pos. 9).

5.7 Doble manómetro

La máquina está equipada con doble manómetro con el que se pueden comprobar las presiones siguientes:

Manómetro de la caldera (Fig. 01; pos. 12; escala superior)

escala 0~3 bares (0~0,3 MPa)

El manómetro indica la presión de la caldera.

Manómetro de la bomba (Fig. 01; pos. 12; escala inferior)

escala 0~15 bar (0~1,5 MPa)

Indica la presión máxima ejercida por la bomba durante la dispensación. Cuando la bomba se detiene el manómetro indica "0".

6 - MANTENIMIENTO

Para permitir el correcto funcionamiento de la máquina, se deben respetar las instrucciones de mantenimiento indicadas a continuación.

6.1 Normas de seguridad

No someter la máquina a chorros de agua. Desconectar la máquina de la red eléctrica cambiando la palanca del seccionador omnipolar de la red eléctrica a la posición de reposo "0" y cerrar el grifo de paso del agua antes de efectuar operaciones de mantenimiento y/o limpieza. En caso de un mal funcionamiento de la máquina, evitar cualquier intento de reparación independiente y recurrir inmediatamente al servicio de asistencia técnica.

En caso de que el cable de alimentación esté dañado, apagar inmediatamente la máquina, cerrar el agua y recurrir al servicio de asistencia técnica. Evitar sustituirlo de manera independiente. Efectuar la limpieza/mantenimiento con la máquina fría, preferiblemente con guantes de protección para las manos.

6.2 Limpieza de la máquina

Estos consejos son orientativos, la variación de los períodos de mantenimiento y de limpieza depende del uso de la máquina.

Después de cada uso

- 1) Limpiar el lanza vapor.
- 2) Limpiar el portafiltros y los filtros

Diariamente

- 1) Limpiar la parrilla apoya-tazas y la bandeja de descarga.
- 2) Limpiar la carcasa.

Semanalmente

- 1) Limpiar la unidad de escaldado con el cepillo suministrado con los accesorios (Fig. 07).
- 2) Limpiar el depósito de agua.
- 3) Lavar la unidad de la siguiente forma: enganchar a la unidad el portafiltros con el filtro ciego suministrado con los accesorios y activar varias veces la erogación (Fig. 10).

Mensualmente

- 1) Sumergir los portafiltros y los filtros en agua hirviendo durante algunos minutos para facilitar la disolución de la grasa del café, usar un paño o una esponja para su remoción. Para ello, afloje el filtro del café desenroscándolo del portafiltros.



Para el lavado y la limpieza no utilizar solventes, detergentes o esponjas abrasivas. Lavar la carcasa con un paño mojado en agua y/o detergentes neutros y asegurarse de secar bien las superficies antes de volver a conectar la máquina a la red eléctrica. Usar agua para el lavado de la parrilla apoya-tazas y de la bandeja de descarga.

6.3 Termostato de seguridad - Rearmado manual



¡Atención! La operación que se detalla a continuación es de absoluta competencia de un técnico instalador y autorizada por la empresa fabricante.

Durante el funcionamiento de la máquina el recalentamiento de la resistencia en la caldera puede hacer intervenir al termostato de seguridad, cortando la alimentación, y evitando que se produzcan daños mayores a la caldera. Para restablecer el normal funcionamiento es necesario resolver el mal funcionamiento que ha provocado la intervención del termostato de seguridad y luego restablecer la condición normal pulsando el botón rojo (Fig. 08; pos. 1).

6.4 Correcta eliminación del producto

(Desechos eléctricos y electrónicos)
(Aplicable en los países de la Unión Europea y en aquellos con sistema de recogida selectiva)



La marca visible sobre el producto o en la documentación indica que el producto no debe ser eliminado con otros desechos domésticos al término de su ciclo de vida. Para evitar eventuales daños al ambiente o a la salud

causados por la inadecuada eliminación de los desechos, se invita al usuario a separar este producto de otros tipos de desechos y de reciclarlo de manera responsable para facilitar la reutilización sostenible de los recursos materiales.

Invitamos a los usuarios domésticos a que se pongan en contacto con el revendedor al cual hayan adquirido el producto o a la oficina local pertinente para obtener toda la información relativa a la recogida especial y al reciclaje para este tipo de productos.

Se invita a los usuarios empresariales a ponerse en contacto con su proveedor para verificar los términos y las condiciones del contrato de compra.

Este producto no debe ser eliminado junto con otros desechos comerciales.

7 - RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Diagnóstico/Solución	Consejos
Falta de dispensación de vapor del tubito apropiado	La boquilla del tubito del vapor está obturada, desatascarla por medio de un alfiler. Este problema está causado por la introducción de la boquilla dentro de la leche.	Limpiar la boquilla del vapor después de cada utilización.
Pérdidas del porta-filtros	Causas posibles: 1- La junta del depósito inferior está desgastada o tiene incrustaciones. 2- El portafiltros está colocado incorrectamente encima de la unidad. 3- El filtro del portafiltros está dañado.	En todos los casos mencionados es necesario ponerse en contacto con un técnico especializado.
Dispensación del café insuficiente	El café se dispensa gota a gota, el tiempo de dispensación es demasiado largo y la calidad del café no es buena, presenta una crema negra. Causas posibles: 1- El molido del café es demasiado fino. 2- El café colocado en el portafiltros está demasiado comprimido. 3- La boquilla de la unidad está atascada. 4- El filtro del portafiltros está atascado. 5- La presión de la bomba es baja [<9 bares (0,9 Mpa)], o la bomba no funciona (versión de bomba volumétrica).	En los casos 1 y 2, es posible resolver el problema con el ajuste correcto del molido. En los casos 3 y 5, es necesario ponerse en contacto con un técnico. En el caso 4, se debe limpiar el filtro o sustituirlo.
Dispensación del café demasiado abundante	El café es dispensado demasiado rápido y presenta una crema más clara. Causas posibles: 1- El molido del café es demasiado grueso. 2- El café colocado en el portafiltros está poco comprimido. 3- La dosis presente en el portafiltros es insuficiente. 4- La presión de la bomba es elevada [>10 bares (1 Mpa)] (versión de bomba volumétrica).	En los casos 1-2-3, es posible resolver el problema con el ajuste correcto del molido. En el caso 4, es necesario ponerse en contacto con un técnico.

Problema	Diagnóstico/Solución	Consejos
El café dispensado está demasiado frío	<p>Causas posibles:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1- Los portafiltros están fríos. 2- El café se ha molido demasiado fino. 2- El circuito de agua de la máquina está sucio (caliza). 4- La presión de la caldera es inferior a 0,8 bares (0,08 Mpa). 	<p>En el caso 1, mantener el portafiltros montado sobre la unidad AromaPerfect.</p> <p>En el caso 2, modificar el molido del café.</p> <p>En los casos 3 y 4, ponerse en contacto con un técnico especializado.</p>
El café dispensado está tibio	<p>El café dispensado está tibio; sin embargo, la presión es normal entre 1 y 1,2 bares (0,1 - 0,12 Mpa). En este caso, la medición de la presión es ficticia.</p>	<p>Llamar a un técnico especializado para que compruebe la válvula de alivio.</p> <p>Entre tanto, para poder utilizar la máquina, abrir la llave del vapor: la presión de la caldera disminuirá hasta 0 (Fig. 01; pos. 9), esto causará la conexión de la resistencia y el aumento de la temperatura.</p> <p>Efectuar esta operación cada día al encender la máquina.</p>
El café dispensado está demasiado caliente	<p>Causas posibles:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1- La presión de la caldera es superior a [1,3 bares (0,13 Mpa)]. 2- Encima de la máquina está colocado algo que impide el enfriamiento de la misma. 3- La máquina se ha instalado en una posición que no permite la circulación de aire. 	<p>En el caso 1, ponerse en contacto con un técnico especializado.</p> <p>En los casos 2 y 3, restablecer las condiciones de enfriamiento de la máquina.</p>
Poso de café en el fondo de la taza	<p>Queda un poso de polvo de café en el fondo de las tazas.</p> <p>Causas posibles:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1- El café está molido demasiado fino. 2- El portafiltros está sucio po el filtro está dañado. 3- Las muelas del molinillo están desgastadas, ponerse en contacto con un técnico para sustituirlas. 4- Presión de la bomba elevada [>10 bares (1 Mpa)] (versión de bomba volumétrica). 	<p>En el caso 1, será necesario ajustar correctamente el molinillo.</p> <p>En el caso 2, limpiar el portafiltros o sustituir el filtro, en el resto de casos es necesario llamar a un técnico.</p>

Garantiebedingungen

Die gelieferten Produkte sind mit einer 12-monatigen Garantie für Material- und/oder Herstellungsfehler ausgestattet, die ab dem Rechnungsdatum gilt. Falls die Maschine diese Garantiezeit überschritten hat, kann kein Garantieanspruch mehr geltend gemacht werden. Die Garantie wird nur nach Vorlage der originalen Kaufbelege (Kassenbon oder Rechnung) gewährt, aus denen das Kaufdatum hervorgeht.

Garantieverlängerung: Bei nicht kommerzieller Nutzung der Selection Espressomaschine beträgt die Garantie auf Material- und/oder Herstellungsfehler 24 Monate. Für die Garantieverlängerung registrieren Sie Ihre privat genutzte Espressomaschine bitte unter www.mv-t.de/garantie

Bei Störungen, die auf Produktionsfehler zurückzuführen sind, wenden Sie sich für die Reparatur unter Garantie direkt an den autorisierten MACCHIAVALLEY-Händler, bei dem Sie die Maschine erworben haben. Diesem muss neben der Beschreibung der aufgetretenen Störung auch die Seriennummer der Maschine geliefert werden, die in der Bedienungsanleitung oder auf dem Maschinengestell angegeben ist.

Falls die Ware dem autorisierten Händler ohne Angabe der oben genannten Seriennummer zurückgegeben wird, hat dies einen Verfall der Garantie zur Folge, da die notwendigen Rückverfolgbarkeitsdaten der Maschine fehlen.

Bei einer Warenrückgabe erfolgt die Lieferung des Gerätes durch den Kunden. Die Maschine sollte mit Vorsicht behandelt und in der Originalverpackung zurückgesandt werden, um weitere Beschädigungen beim Transport zu vermeiden. Wir weisen darauf hin, dass die Rücksendung der Ware in der Originalverpackung obligatorisch für eine Gewährung der Garantie ist.

Die Kosten und Transportrisiken für den Versand der Maschine an den Händler gehen zu Lasten des Kunden.

Jede Maschine ist mit einem Sicherheitssiegel versehen. Um die Maschine zu öffnen, muss dieses gebrochen oder beschädigt werden. Bei Maschinen, deren Siegel entfernt oder beschädigt ist, wird keinerlei Garantie gewährt.

Die Garantie wird erst nach der Prüfung durch eine spezielle von MACCHIAVALLEY autorisierte Fachkraft anerkannt, die beurteilt, ob die Maschine vor Ort repariert werden kann oder an das Werk zurückgeschickt werden muss. Jeder Eingriff an der Maschine durch nicht zugelassenes Personal hat einen Verfall der Garantie zur Folge.

Falls die Maschine dem Kunden mit beschädigter Verpackung oder deutlich sichtbaren Schäden geliefert wird, muss er dies umgehend dem Händler melden. Die Ware nicht in Empfang nehmen und vor allem keinesfalls versuchen, die Maschine in Betrieb zu setzen.



Folgende Defekte sind ausdrücklich von der Garantie ausgeschlossen:

- wenn sie auf die Verwendung von nicht Original-Zubehör- oder Ersatzteilen zurückzuführen sind
- wenn sie aufgrund von Blitzschlag, Feuchtigkeit, Brand oder falscher Versorgungsspannung entstehen, eingeschlossen alle weiteren Schäden, die nicht objektiv auf den Hersteller zurückzuführen sind.
- wenn sie durch Veränderungen am Versorgungskabel entstehen
- wenn sie nicht auf Herstellungsfehler, sondern auf einen normalen Materialverschleiss durch Verwendung des Gerätes zurückzuführen sind (vor allem Verkalkung und Abnutzung von Verschleissteilen, wie Dichtungen oder Mahlscheiben)
- wenn sie auf eine unsachgemäße Verwendung, Nachlässigkeit oder unachtsame Benutzung bzw. Aufbewahrung zurückzuführen sind (z.B. Missachtung der Bedienungsanleitung des Gerätes)
- wenn sie durch eine falsche Installation und Wartung oder Reparatur durch nicht autorisierte Personen bzw. durch Transportschäden verursacht werden.

Für weitere Informationen oder hier nicht erwähnte Problemfälle bitten wir Sie, sich an unseren autorisierten Kundendienst zu wenden.

Warranty - Validity terms

The provided products are covered by warranty due to defects of material and/or manufacturing for a period of 12 months from the invoicing date. If the machine is outside the warranty period, it will not be possible to avail of it. Warranty will be granted only after submission of the original purchase document (sale receipt or invoice) attesting the purchase date.

In case of malfunction attributable to manufacturing defects, request the warranty intervention directly to the authorized MACCHIAVALLEY dealer where the machine has been purchased, indicating the malfunction and the serial number indicated in the user manual or on the machine frame.

Goods returns which may reach the authorized dealer without the above serial number will void the warranty, since machine traceability data would not be available.

In case of return, equipment delivery is care of the customer. Handle with care and reposition the machine inside the original packing, to avoid further damage during transport. We remind that, in order to grant the warranty, the goods shall be mandatorily returned in the original packing.

The cost and the risks of machine transport to the dealer shall be borne by the customer.

Each machine is provided with an anti-tampering seal, which makes impossible to open the machine without breaking or damaging the seal. The warranty shall never be granted in case of machine with removed or damaged seal.

Warranty will be granted only after verification by the MACCHIAVALLEY specialized, authorized technician, who will evaluate whether it is possible to repair the machine on site or it is necessary to ship it to the manufacturing plant. Any tampering with the machine by non authorized personnel shall void the warranty.

If the machine is received with defective or manifestly damaged packing, the customer shall promptly notice the distributor. Do not collect the goods and especially do not try to operate the machine.



The warranty explicitly does not include the defects which:

- are attributable to the use of non genuine accessories and spare parts
- are caused by thunderbolts, humidity, fire, improper power supply voltage, as well as any other damage not objectively attributable to the manufacturer.
- are ascribable to tampering with the power supply cable
- are not ascribable to manufacturing faults, but rather to the normal wear of the materials due to the proper use of the equipment (notably, calcification and wear of the parts subject to wear, e.g. seals, grinding disks)
- occur due to wrong use, negligence or carelessness in use or care (e.g. in case of non observance of the user instructions of the equipment)
- are caused by wrong installation, maintenance, or repair by non authorized persons or by damaging during transport.

For further information, or in case of issues not taken into account in the following instructions, refer to the authorized service centres.

Conditions de validité de la garantie

Les produits fournis sont couverts par une garantie contre les défauts de matériel et/ou de fabrication pendant une période de 1 an, la date de facture faisant foi. Si la machine n'entre plus dans la période de garantie, il ne sera plus possible d'en bénéficier. La garantie sera appliquée sur présentation préalable du document d'achat original (ticket de caisse ou facture) prouvant la date d'achat.

En cas de mauvais fonctionnement à cause de défauts de fabrication, demandez l'intervention en garantie directement au distributeur MACCHIAVALLEY autorisé auprès duquel la machine a été achetée en indiquant également, en plus du dysfonctionnement remarqué, le numéro de série indiqué sur le manuel d'emploi ou sur le châssis de celle-ci.

Les retours de marchandise qui devraient parvenir au distributeur autorisé sans ce numéro donneront lieu à l'annulation de la garantie car il serait impossible de remonter aux données de traçabilité de la machine.

En cas de retour, l'envoi de la machine est au soin et à la charge du client. Manipulez la machine avec soin et remplacez-la à l'intérieur de son emballage d'origine afin d'éviter tout dommage pendant le transport. Nous rappelons que pour que la garantie soit valable, la marchandise devra obligatoirement être réexpédiée munie de son emballage d'origine.

Les frais d'expédition et les risques liés au transport de la machine à son propre distributeur sont à la charge du client.

Chaque machine est dotée d'un seau d'invulnérabilité rendant l'ouverture de celle-ci impossible sans le rompre ou l'endommager. La garantie ne sera en aucun cas reconnue en cas de machines privées de ce seau ou en cas de seau endommagé.

La validité de la garantie sera reconnue après vérification préalable du technicien spécialisé et autorisé MACCHIAVALLEY qui évaluera la possibilité de réparer l'appareil sur place ou bien de l'envoyer à l'établissement de production. Toute manipulation frauduleuse de la machine de la part d'un personnel non autorisé entraînera l'annulation de la garantie.

En cas de réception de la machine avec l'emballage défectueux ou visiblement endommagé, le client devra le signaler dans les plus brefs délais au distributeur. Ne retirez pas la marchandise et surtout, ne tentez pas de la mettre en marche.



Sont catégoriquement exclus de la garantie les défauts qui:

- sont attribuables à l'utilisation d'accessoires et pièces de rechange non originales
- sont été provoqués par la foudre, un incendie ou par une tension d'alimentation erronée comme tous les autres éventuels défauts qui ne sont objectivement pas imputables au fabricant
- sont dus à l'endommagement du câble d'alimentation
- ne sont pas dus à des vices de fabrication mais plutôt à l'usure normale des matériaux suite à un usage impropre de l'appareil (en particulier, calcification et consommation des pièces sujettes à usure comme par exemple les joints, les disques de broyage)
- se vérifient suite à un usage incorrect, suite à une négligence ou un manque de soin (par ex. en cas de non respect des instructions relatives à l'appareil)
- sont causés par une installation erronée ou suite à des opérations de maintenance ou de réparation qui ont été effectuées par des personnes non autorisées ou à cause de dommages survenus pendant le transport.

Pour de plus amples informations ou en cas de problèmes, ne prenez pas les instructions suivantes en considération mais veuillez vous adresser aux centres d'assistance autorisés.

Condizioni di validità garanzia

I prodotti forniti sono coperti da garanzia per difetti di materiale e/o fabbricazione per un periodo di 12 mesi a partire dalla data di fatturazione. Nel caso la macchina non rientri più nel periodo di garanzia non sarà possibile avvalersi della stessa. La garanzia verrà concessa solo previa presentazione del documento originale d'acquisto (scontrino o fattura) comprovante la data di acquisto.

In caso di malfunzionamento imputabile a difetti di produzione richiedere l'intervento in garanzia direttamente al distributore MACCHIAVALLEY autorizzato presso il quale è stata acquistata la macchina, indicando oltre al malfunzionamento rilevato anche il numero di serie riportato sul manuale utente o sullo chassis della stessa.

Resi di merce che dovessero pervenire al distributore autorizzato senza il suddetto numero di serie daranno luogo al decadimento della garanzia in quanto verrebbe a mancare il dato di rintracciabilità della macchina.

In caso di reso la consegna dell'apparecchio è a cura del cliente. Maneggiare con attenzione e ricollocare la macchina all'interno dell'imballo originale, per evitare ulteriori danneggiamenti in fase di trasporto. Si ricorda che per il riconoscimento della garanzia la merce dovrà essere obbligatoriamente riconsegnata munita dell'imballo originale.

Il costo di spedizione ed i rischi legati al trasporto della macchina al proprio distributore sono a carico del cliente.

Ogni macchina è dotata di un sigillo antirimozione che rende impossibile aprire la stessa senza romperlo o danneggiarlo. La garanzia non verrà in nessun caso riconosciuta in presenza di macchine con sigillo rimosso o rovinato.

Il riconoscimento della garanzia è da intendersi previa verifica del tecnico specializzato ed autorizzato MACCHIAVALLEY, che valuterà la possibilità di riparare l'apparecchio in loco o l'invio presso lo stabilimento produttivo. Qualsiasi manomissione della macchina da parte di personale non autorizzato comporterà il decadimento della garanzia.

In caso di ricezione della macchina con imballo difettoso o visibilmente danneggiato il cliente è tenuto alla segnalazione tempestiva presso il distributore. Non ritirare la merce e soprattutto non tentare di mettere in funzione la macchina stessa.



Dalla garanzia sono espressamente esclusi quei difetti che:

- sono attribuibili all'uso di accessori e parti di ricambio non originali
- sono stati provocati da fulmini, umidità, incendio, errata tensione di alimentazione così come tutti gli altri eventuali danni che non sono oggettivamente imputabili al produttore.
- sono riconducibili alla manomissione del cavo di alimentazione
- non sono riconducibili a vizi di fabbricazione, ma piuttosto alla normale usura dei materiali dovuta all'uso proprio dell'apparecchio (in particolare, calcificazione e consumo delle parti soggette all'usura, come per esempio guarnizioni, dischi di macinazione)
- si verificano a seguito di uso errato, negligenza oppure incuria nell'uso o nella custodia (p.es. in caso di inosservanza delle istruzioni per l'uso relative all'apparecchio)
- sono causati da errata installazione, manutenzione o riparazione da parte di persone non autorizzate o da danneggiamento durante il trasporto.

Per ulteriori informazioni o nel caso di problematiche non considerate nelle seguenti istruzioni, rivolgersi ai centri di assistenza autorizzati.

Condiciones de validez de la garantía

Los productos suministrados están cubiertos por una garantía para defectos de material y/o fabricación durante un período de 12 meses a partir de la fecha de facturación. En caso de que la máquina ya no entre en el período de garantía, no será posible aplicarla. La garantía se concederá sólo previa presentación del documento original de compra (ticket o factura) que indique la fecha de compra.

En caso de un mal funcionamiento imputable a defectos de producción, solicite la intervención en garantía al distribuidor MACCHIAVALLEY autorizado en el que se haya comprado la máquina e indique, también, además del mal funcionamiento detectado, el número de serie indicado en el manual del usuario o en la carcasa de la misma.

Las devoluciones de mercancía enviada al distribuidor sin el citado número de serie darán lugar a la pérdida de la garantía por faltar el dato de trazabilidad de la máquina.

En caso de devolución, la entrega del aparato corre a cargo del cliente. Manipule con cuidado la máquina y colóquela dentro del embalaje original, para evitar daños añadidos durante la fase de transporte. Se recuerda que para el reconocimiento de la garantía, la mercancía debe entregarse obligatoriamente en el embalaje original.

Los gastos de envío y los riesgos vinculados al transporte de la máquina hasta el distribuidor corren a cargo del cliente.

Cada máquina está dotada de un sello a prueba de arranque que imposibilita la apertura de la misma sin romperlo o dañarlo. La garantía no se reconocerá en ningún caso en presencia de máquinas con el sello retirado o deteriorado.

El reconocimiento de la garantía debe entenderse previa verificación por parte del técnico especializado y autorizado por MACCHIAVALLEY, que sopesará la posibilidad de reparar el aparato in situ o el envío a la planta productiva. Cualquier manipulación de la máquina por parte de personal no autorizado supondrá la pérdida de la garantía.

En caso de recibir la máquina con el embalaje defectuoso o visiblemente dañado, el cliente debe indicárselo lo antes posible al distribuidor. No retire la mercancía y sobre todo no intente poner en funcionamiento la máquina.



Se excluyen expresamente de la garantía los defectos que:

- Sean atribuibles al uso de accesorios y piezas de recambio no originales.
- Hayan sido provocados por rayos, humedad, incendio, corriente de alimentación incorrecta, así como otros posibles daños que no puedan imputarse de forma objetiva al fabricante.
- Se deban a la manipulación del cable de alimentación.
- No sean imputables a defectos de fabricación, sino más bien al desgaste normal de los materiales debido al uso propio del aparato (en concreto, calcificación y consumo de las partes sometidas a desgaste, como juntas y discos de triturado).
- Se produzcan tras un uso incorrecto o negligencia en el uso o en el mantenimiento (p. ej. en caso de incumplimiento de las instrucciones de uso relativas al aparato).
- Estén causados por una instalación, mantenimiento o reparación incorrectos por parte de personas no autorizadas o por daños durante el transporte.

Para ampliar la información o en caso de tener problemas no considerados en las siguientes instrucciones, diríjase a los centros de asistencia autorizados.



MACCHIAVALLEY

MACCHIAVALLEY GmbH
Macchiavalley Straße - Im Tal 3
82490 Farchant
Germany
Tel.: +49 (0) 8821 - 70 817-0
Fax: +49 (0) 8821 - 70 817-9100
Mail: info@mv-t.de
www.mv-t.de

EXCELLENCE IN
COFFEE
TECHNOLOGY

SINCE 1932

renea