



PURA (M1GW)
PURA R (M1GWR)
PURA R AD (M1GWAD)
COSTANZA (M1GDW)
COSTANZA R (M1GDWR)
COSTANZA R AD (M1GDWAD)



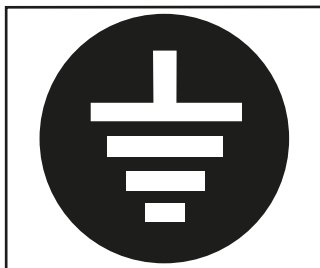
LIBRETTO ISTRUZIONI (Istruzioni Originali)
USER HANDBOOK (Translation of the Original Instructions)
MANUEL D'INSTRUCTIONS (Traduction des Instructions Originales)

IT PRESCRIZIONI DI SICUREZZA

LEGGERE ATTENTAMENTE TUTTE LE ISTRUZIONI ALL'INTERNO DEL PRESENTE LIBRETTO.

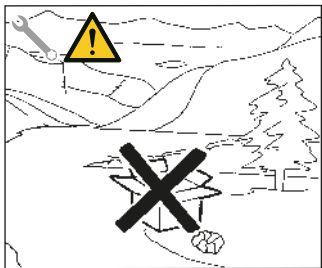
- Il presente libretto costituisce parte integrante ed essenziale del prodotto e dovrà essere consegnato all'utilizzatore. Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione. Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.
- Il dispositivo è destinato ad un uso domestico o simile come:
 - Cucina per il personale, negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - Agriturismi;
 - Per clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
 - Ambiente di tipo Bed and Breakfast.
- Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- La macchina è adatta a erogare bevande solo con caffè macinato.
- Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso descritto in questo manuale. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati da usi impropri, erronei ed irragionevoli.
- Prima di utilizzare la macchina leggere interamente il manuale d'uso o quantomeno le prescrizioni di sicurezza e la messa a punto.
- Per i dettagli delle istruzioni riguardanti il posizionamento, l'installazione, i collegamenti idraulici ed elettrici, la manutenzione e la pulizia, vedere i relativi paragrafi di questo manuale.
- È necessaria una stretta sorveglianza qualora l'apparecchio venga utilizzato da o in prossimità di bambini. L'apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire da 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, se hanno ricevuto una supervisione o un'istruzione sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendono il pericolo che comporta. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione ordinaria non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.
- Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale professionalmente qualificato. Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, ecc..) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo, né essere dispersi nell'ambiente.
- L'accesso all'area di servizio è riservato a persone con conoscenze ed esperienze pratiche dell'apparecchio, in particolare per quanto riguarda la sicurezza e l'igiene.
- La macchina deve essere installata su una superficie orizzontale ad un'altezza adeguata in modo che la parte superiore della macchina sia superiore a 1,2 m.
- Per proteggere da incendi, scosse elettriche e lesioni alle persone, la macchina non deve essere installata dove si possono usare getti d'acqua o all'interno di armadietti.
- Non deve essere pulita con getti d'acqua o immersa in qualsiasi liquido.
- Prima di pulire l'apparecchio, vedere le istruzioni riportate in questo manuale nel relativo capitolo.
- Il livello sonoro della macchina è inferiore a 70 db.
- Per favorire l'aerazione della macchina posizionarla a cm 15 da muri o altre macchine dalla parte dell'aerazione.
- Ricordare che prima di effettuare qualsiasi operazione di installazione, manutenzione, scarico, regolazione, l'operatore qualificato deve indossare i guanti da lavoro e le scarpe antinfortunistiche.

- Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica. La targa è visibile all'interno della macchina rimuovendo la vaschetta raccogli acque. La macchina deve essere installata secondo le norme (codici) applicabili federali, statali e locali in vigore per gli impianti idraulici che comprendono dispositivi antiriflusso. Per questo motivo, i collegamenti idraulici devono essere eseguiti da un tecnico qualificato. La garanzia decade nel caso in cui le caratteristiche dell'alimentazione elettrica non siano corrispondenti ai dati di targa.
- Durante l'installazione del dispositivo devono essere utilizzati i componenti e i materiali in dotazione al dispositivo stesso. Qualora fosse necessario l'utilizzo di altra componentistica, l'installatore deve verificare l'idoneità dello stesso ad essere utilizzato a contatto con l'acqua per consumo umano. L'installatore deve eseguire i collegamenti idraulici rispettando le norme di igiene e sicurezza idraulica di tutela ambientale vigenti nel luogo di installazione. Quindi per l'impianto idraulico rivolgersi ad un tecnico autorizzato. Per l'eventuale collegamento alla rete idrica utilizzare sempre un tubo nuovo in dotazione, i tubi vecchi non devono essere utilizzati.



- All'installazione, l'elettricista munito di patentino dovrà prevedere un interruttore onnipolare come previsto dalle normative di sicurezza vigenti con distanza di apertura dei contatti e che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III. Per l'Australia quanto precede deve essere fatto in accordo alla norma di installazione AS/NZS 3000.
- Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto. Per la sicurezza elettrica di questo apparecchio è obbligatorio predisporre l'impianto di messa a terra, rivolgendosi ad un elettricista munito di patentino, che dovrà verificare che la portata elettrica dell'impianto sia adeguata alla potenza massima dell'apparecchio indicata in targa.
- Il collegamento alla rete idrica deve essere effettuato da un tecnico qualificato, nel rispetto delle norme vigenti.
- Se la macchina è collegata alla rete idrica, la pressione minima deve essere di 0,2 MPa (2 bar) e la pressione massima non deve superare 0,65 MPa (6,5 bar). Per i soli Paesi Danimarca, Norvegia, Svezia e Finlandia, se la macchina è collegata alla rete idrica, la pressione minima deve essere di 0,2 Mpa (2 bar) e la pressione massima non deve superare 1,0 Mpa (10 bar). In caso di superamento della pressione massima di 1,0 Mpa (10 bar) della rete idrica è necessario collegare a monte della macchina un riduttore di pressione per consentire il corretto funzionamento della macchina.
- L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali. In particolare:
 - Non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati;
 - Non usare l'apparecchio a piedi nudi;
 - Non usare, prolunghe in locali adibiti a bagno o doccia;
 - Non tirare il cavo di alimentazione, per scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione;
 - Non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc.);
 - Non permettere che l'apparecchio sia usato da bambini, o da personale non autorizzato e che non abbia letto e ben compreso questo manuale.
- L'elettricista munito di patentino dovrà anche accertare che la sezione dei cavi dell'impianto sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio.
- È vietato l'uso di adattatori, prese multiple e prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario chiamare un elettricista munito di patentino.

- Per evitare surriscaldamenti pericolosi si raccomanda di svolgere per tutta la sua lunghezza il cavo di alimentazione.
 - Non ostruire le griglie di aspirazione e/o di dissipazione del calore.
 - Il cavo di alimentazione di questo apparecchio non deve essere sostituito dall'utente. In caso di danneggiamento, spegnere l'apparecchio e per la sua sostituzione rivolgersi esclusivamente a personale professionalmente qualificato.
 - In caso di necessità di sostituzione del cavo di alimentazione questa può essere eseguita solo da un centro assistenza autorizzato o dal costruttore.
 - L'alimentazione del dispositivo deve essere effettuata con acqua idonea al consumo umano conforme alle disposizioni vigenti nel luogo di installazione. L'installatore deve acquisire dal proprietario/gestore dell'impianto conferma che l'acqua rispetti i requisiti sopra indicati.
 - La temperatura di funzionamento deve essere compresa nel range [+5, +25]°C.
 - In caso di stoccaggio prolungato a una temperatura inferiore a 2°C, svuotare il circuito idraulico della macchina per evitare il congelamento. In caso di congelamento, non accendere la macchina prima di averla ricondizionata per almeno 1 ora a temperatura adeguata.
 - Al termine dell'installazione, il dispositivo viene attivato e portato fino alla condizione nominale di lavoro lasciandolo in condizioni di "pronto al funzionamento". Dopo il raggiungimento dello stato di "pronto al funzionamento" si effettuano le seguenti erogazioni:
 - 100% del circuito caffè attraverso l'erogatore caffè;
 - Apertura dell'uscita vapore per 1 minuto.
- Al termine dell'installazione sarebbe buona regola stilare un rapporto di quanto effettuato.
- È vietato lasciare la macchina accesa senza la presenza e la sorveglianza di un operatore qualificato. Il Costruttore non è responsabile di danni causati dall'inosservanza di questo divieto.
 - Durante l'uso della lancia del vapore, prestare molta attenzione e non mettere le mani sotto di esso e non toccarla subito dopo l'uso.
 - Per le operazioni di pulizia attenersi esclusivamente a quanto previsto nel presente libretto.
 - Una volta iniziato il lavaggio della macchina, non interromperlo, possono rimanere dei residui di detergente all'interno del gruppo erogazione.
 - In caso di guasto o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo. È severamente vietato intervenire. Rivolgersi esclusivamente a personale professionalmente qualificato. L'eventuale riparazione dei prodotti dovrà essere effettuata solamente dalla casa costruttrice o da centro di assistenza autorizzato utilizzando esclusivamente ricambi originali. Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio.
 - In caso di incendio togliere tensione alla macchina tramite l'interruttore generale. È assolutamente vietato spegnere l'incendio con acqua quando la macchina è in tensione.



- Quando la macchina non è sorvegliata per un lungo periodo, chiudere il rubinetto d'ingresso acqua.
- Il tecnico autorizzato deve, prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, spegnere l'interruttore della macchina e staccare la spina.
- Allorché si decida di non utilizzare più un apparecchio di questo tipo si raccomanda di renderlo inoperante dopo aver staccato la spina, tagliare il cavo di alimentazione.
- Non disperdere la macchina nell'ambiente: per lo smaltimento rivolgersi ad un centro autorizzato o contattare il costruttore che darà indicazioni in merito.

PRECAUZIONI IMPORTANTI

LEGGERE ATTENTAMENTE TUTTE LE ISTRUZIONI ALL'INTERNO DEL PRESENTE LIBRETTO.

Durante l'utilizzo di un apparecchio elettrico, è necessario osservare sempre le precauzioni di sicurezza fondamentali, in particolare:

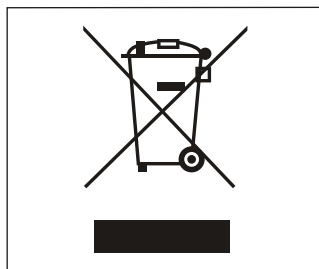
- Non toccare le superfici calde. Utilizzare sempre le apposite maniglie o manopole.
- Per evitare incendi, scosse elettriche e lesioni alle persone, non immergere il cavo e la spina in acqua o altri liquidi.
- Scollegare la spina dalla presa di corrente quando non viene usata la macchina e prima di pulirla.
- Non accendere la macchina se il cavo o la spina sono danneggiati, oppure dopo un malfunzionamento o danneggiamento di qualsiasi tipo. In caso di guasto o danno, portare la macchina al più vicino centro assistenza autorizzato per un controllo, riparazione o regolazione.
- L'uso di accessori non raccomandati dal Costruttore della macchina può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni alle persone.
- Non utilizzare la macchina all'aperto.
- Non lasciare che il cavo penda oltre il bordo del tavolo o del bancone, o che sia a contatto con superfici calde.
- Non posizionare l'apparecchio su o vicino a bruciatori a gas elettrici caldi, o in un forno riscaldato.
- Collegare sempre prima il cavo all'apparecchio e poi alla presa elettrica. Per scollegare l'apparecchio, spegnerlo portando l'interruttore su OFF (spento) e successivamente rimuovere la spina dalla presa elettrica.
- Non utilizzare l'apparecchio per usi diversi da quelli previsti.



Per evitare il rischio di lesioni, non rimuovere il portafiltro durante il processo di infusione.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

INFORMAZIONE AGLI UTENTI



Ai sensi della direttiva 2015/863/EU, relativa alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti.

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dimessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad

evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui al D.Lgs.n.22/1997 (articolo 50 e seguenti del D.Lgs.n.22/1997).

PREDISPOSIZIONE A CARICO DELL'ACQUIRENTE

- Predisposizione luogo installazione.

L'acquirente deve predisporre una superficie di appoggio idonea a sostenere il peso della macchina (vedere il capitolo di installazione).

- Predisposizione elettrica.

L'impianto elettrico deve essere conforme a quanto indicato dalle norme nazionali vigenti nel luogo di installazione e dotato di una efficiente messa a terra.

Installare un dispositivo onnipolare di sezionamento a monte della macchina.

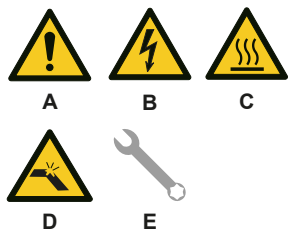


I cavi elettrici di alimentazione devono essere dimensionati in funzione della massima corrente richiesta dalla macchina in modo che la caduta di tensione totale, a pieno carico, risulti inferiore al 2%.

- Predisposizione idrica.

Predisporre un idoneo scarico idrico e una rete idrica di alimentazione che fornisce acqua con durezza massima di 5/6 gradi Francesi (50/60 ppm).

SIMBOLOGIE



A Pericolo generico

B Pericolo di shock elettrico

C Pericolo di ustione

D Pericolo di danneggiamento macchina

E Operazione riservata al Tecnico Qualificato, nel rispetto delle norme vigenti

RISCHI RESIDUI

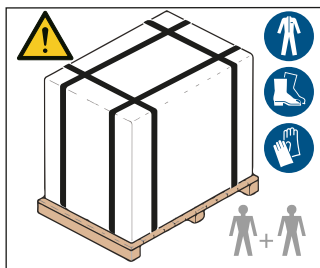
Nonostante il Costruttore ha previsto dei sistemi di sicurezza meccanici ed elettrici, persistono delle zone pericolose durante l'uso della macchina:



- Gruppo di erogazione caffè.
- Lancia vapore.
- Lancia acqua calda.

RICEZIONE MACCHINA

TRASPORTO



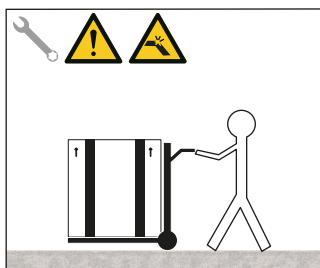
La macchina viene trasportata in pallet con più macchine dentro scatoloni assicurati al pallet con delle centine.

Prima di procedere a qualsiasi operazione di trasporto o movimentazione, l'operatore deve indossare guanti e scarpe antinfortunistiche ed una tuta con elastici alle estremità.

La movimentazione della macchina deve essere eseguita da 2 o più persone.

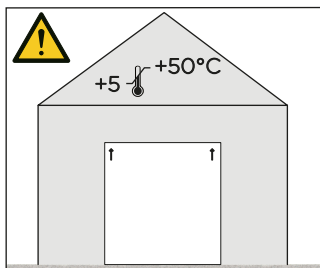
Il Costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni a cose o persone derivanti dall'inosservanza delle norme di sicurezza vigenti in materia di sollevamento e spostamento di materiali.

MOVIMENTAZIONE



- Sollevare lentamente il pallet a circa 30 cm da terra e raggiungere la zona di carico.
- Dopo aver verificato che non ci siano ostacoli, cose o persone, procedere al carico.
- Una volta arrivati a destinazione, sempre con un mezzo di sollevamento adeguato (es. muletto), dopo essersi assicurati che non ci siano cose o persone nell'area di scarico, portare il pallet a terra e movimentarlo a circa 30 cm da terra, fino all'area di immagazzinamento.

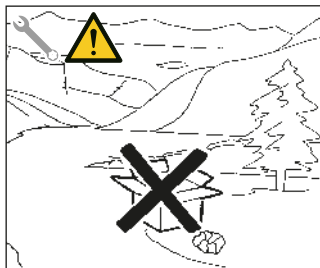
STOCCAGGIO



La scatola contenente la macchina deve essere stoccata al riparo dagli agenti atmosferici. Prima della seguente operazione verificare che il carico sia a posto e che con il taglio delle centine non cada.

L'operatore con guanti e scarpe antinfortunistiche, deve procedere al taglio delle centine e allo stoccaggio del prodotto, in questa operazione consultare le caratteristiche tecniche del prodotto per vedere il peso della macchina da immagazzinare e potersi regolare di conseguenza.

DISIMBALLO



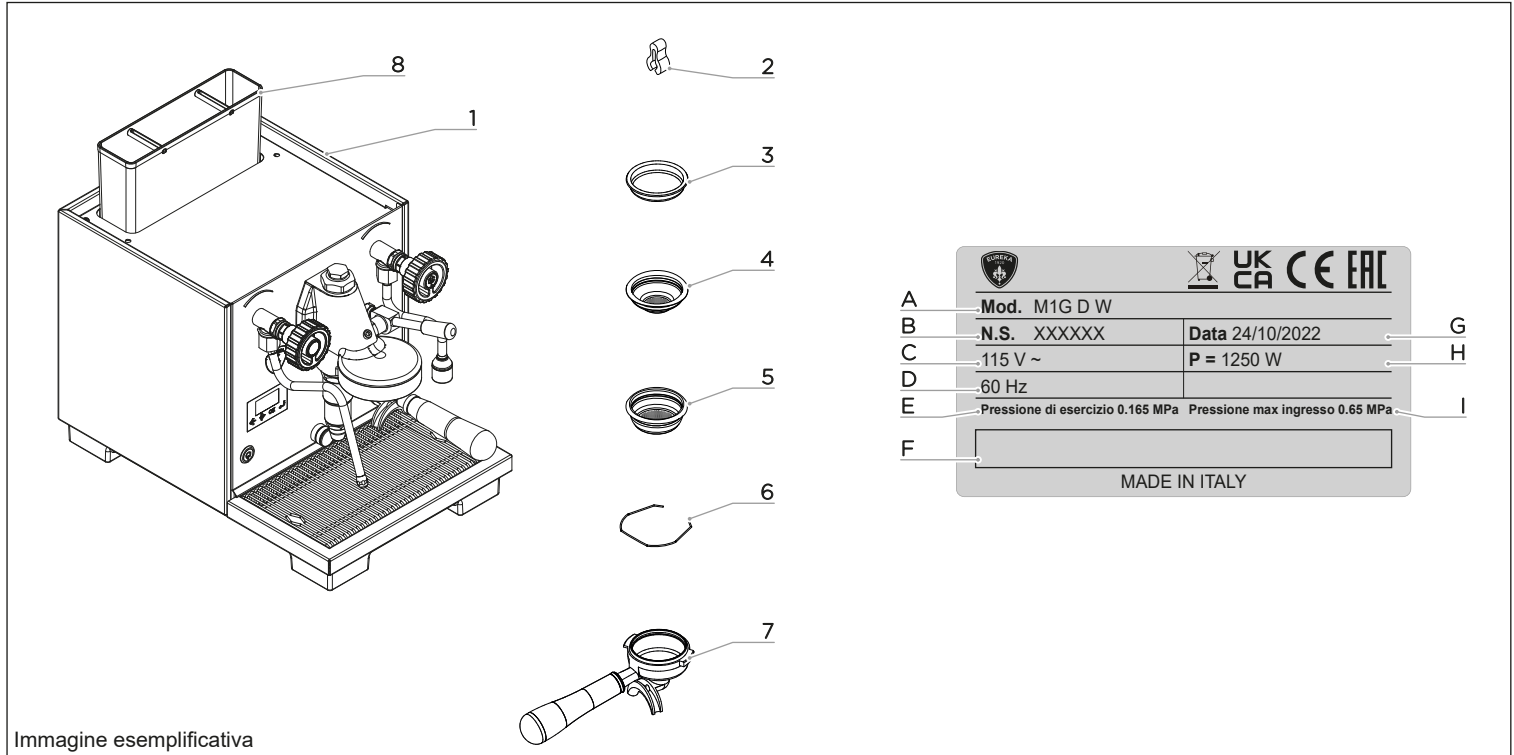
Una volta liberata la macchina del pallet o del contenitore, non disperderlo nell'ambiente.

CONTROLLO CONTENUTI

Al ricevimento della scatola, verificare che l'imballo sia integro e visivamente non danneggiato.
All'interno dell'imballo deve esserci il libretto istruzioni e il relativo corredo.

In caso di danneggiamenti o anomalie, contattare il concessionario di zona.
Per qualsiasi comunicazione, citare sempre il numero di matricola.

La comunicazione deve essere effettuata entro 8 giorni dalla ricezione della macchina.



- 1 Macchina
- 2 Gommino protezione lancia vapore
- 3 Filtro cieco
- 4 Filtro singolo
- 5 Filtro doppio
- 6 Molla
- 7 Portafiltro con beccuccio doppio
- 8 Tanica acqua

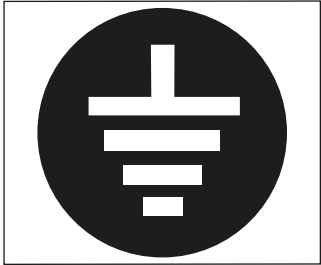
- A Modello e versione
- B Numero di serie
- C Alimentazione elettrica
- D Frequenza
- E Pressione di esercizio
- F Dati Costruttore
- G Data di produzione
- H Potenza
- I Pressione massima in ingresso (non presente su versione a tanica)

EN SAFETY INDICATIONS

READ ALL INSTRUCTIONS IN THIS MANUAL CAREFULLY.

- The present manual is an integral and essential part of the product and is to be delivered to the user. Carefully read all warnings in the manual as they provide important information required to install, use and maintain the unit safely. Keep this manual in a safe place for further consultation.
- The device is intended for household or similar use such as:
 - Staff kitchen areas shop, offices and other working environment;
 - Farm houses;
 - By client in hotels, motels and other residential type environments;
 - Bed and Breakfast type environment.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- The machine is suitable to supply beverages with ground coffee only.
- This unit must only be used for the purposes described in the present manual. The manufacturer cannot be held responsible for any damages caused by improper, mistaken and unreasonable use.
- Before using the machine, read this manual in its entirety or, at the very least, read the safety and set up instructions.
- For details of instructions regarding the positioning, installation, hydraulic and electrical connections, maintenance and cleaning see the relevant paragraphs of this manual.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. The appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazard involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- After having removed the packaging, make certain that the unit is not damaged in any way. If you have any doubts, do not use the unit and contact a professionally qualified person. Always keep all packaging (plastic bags, polystyrene foam, nails, etc..) out of the reach of children as they are a potential source of danger and never loiter the environment with such materials.
- Household use only.
- Do not immerse in water.
- The access to the service area is restricted to persons having knowledge and practical experience of the appliance, in particular as far as safety and hygiene are concerned.
- The machine must be installed on a horizontal surface at appropriate height so that the top of the machine is higher than 1.2 m.
- To protect against fire, electric shock and injury to persons, the appliance must not be installed where it may be used water jets or inside cabinets.
- It must not be cleaned by water jets or immersed into any liquid.
- Before cleaning the appliance, see the instructions given in this manual at the relative chapter.
- The noise level of the machine is less than 70db.
- To facilitate aeration of the unit, position the aeration portion of the machine 15 cm from walls or other machinery.

- Remember that to install, maintain, unload and regulate the unit, the qualified operator must always wear work gloves and safety shoes.
- Before turning on the unit make certain that the rating indicated on the label matches the available power supply. The nameplate can be seen inside the machine when removing the water collection tray. The machine must be installed according to the applicable federal, state and local standards (codes) in force with regard to plumbing systems including back-flow prevention devices. For this reason, the plumbing connections must be carried out by a qualified technician. The warranty expires if the characteristics of the power supply do not correspond to the nameplate data.
- When installing the device, it is necessary to use the parts and materials supplied with the device itself. Should it be necessary to use other parts, the installation engineer needs to check their suitability for use in contact with water for human consumption. The installer must make the hydraulic connections respecting the rules of hygiene and water safety to environmental protection in force in the place of installation. So for the hydraulic plant contact an authorized technician. Always utilise the new hose supplied for connection to the water supply. Old hoses must not be utilised.



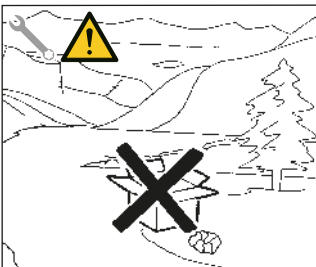
- On installation, the qualified electrician must fit a circuit breaker switch as foreseen by the safety norms in force that has a contact open distance that permits the complete disconnection under conditions of overload category III. For Australia, the above must be done according to the AS / NZS 3000 installation standard.
- The manufacturer cannot be held responsible for any damages incurred if the system is not grounded. For electrical safety, this machine requires a ground system. Contact a technically certified electrician who must check that the line electrical capacity is adequate for the maximum capacity indicated on the unit label.

- Connection to the water mains must be carried out by a technician qualified, in compliance with current rules.
- If the machine is connected to the water mains, the minimum pressure should be 0.2 MPa (2 bar) and the maximum pressure should not exceed 0,65 MPa (6,5 bar). Only for Denmark, Norway, Sweden and Finland, in case the machine is connected to mains water supply, the minimum pressure must be 0,2 Mpa (2 Bar) and the maximum pressure can't exceed 1,0 Mpa (10 Bar). In case the mains water supply's pressure exceeds 1,0 Mpa (10 Bar), it's necessary, for the proper operation of the machine, to install a pressure reducer upstream the water connection of the machine.
- There are some basic rules for the use of any electrical appliance. In particular:
 - Never touch the unit with wet hands or feet;
 - Never use the unit with bare feet;
 - Never use extension cords in areas equipped with baths or showers;
 - Never pull on the power supply cord to unplug the unit;
 - Never leave the unit exposed to atmospheric agents (rain, direct sunlight, etc..);
 - Never let children, unauthorized personnel or anyone who has not read this manual operate the unit.
- The qualified electrician must also check that the section of the installation's cables is large enough for the absorbed power of the appliance.
- Never use adapters, multiple jacks or extension cords. When such items prove absolutely necessary, call in a qualified electrician.
- To prevent dangerous overheating, it is advisable to fully extend the power supply cord.

- Never block the intake and/or heat dissipation grills.
- The user must never replace the unit's power supply cord. If this cord is damaged, turn off the unit and have it replaced by a professionally qualified technician.
- Should it be necessary to replace the power cord, this replacement operation must only be performed by an authorized service centre or by the manufacturer.
- The device needs to be supplied with water that is suitable for human consumption and compliant with the regulations in force in the place of installation. The installation engineer needs confirmation from the owner/manager of the system that the water complies with the requirements and standards stated above.
- The operating temperature must be within the range of [+5, +25]°C.
- In case of prolonged storage at temperature below 2°C, empty the machine hydraulic system to prevent it from freezing. In case of freezing, do not switch the machine ON before having reconditioned it for at least 1 hour at suitable temperature.
- At the end of installation, the device is switched on and taken to rated operating conditions, leaving it in a state in which it is "ready for operation".
- After reaching the "ready for operation" condition, the following dispensing operations are carried out:
 - 100% of the coffee circuit through the coffee dispenser;
 - Open the steam outlet for 1 minute.

At the end of installation, it is good practice to draw up a report of the operations.

- It is forbidden to leave the machine switched on without the presence and surveillance of a qualified operator. The manufacturer is not responsible for damages caused by failure to comply with this prohibition.
- Be extremely careful when using the steam nozzle. Never place your hands under the nozzle and never touch it right after use.
- Before cleaning the unit follow the instructions given in this manual carefully.
- Once started the washing machine, do not interrupt, the detergent residue may remain inside the delivery unit.
- In case of breakdown or poor function, turn off the unit. Never tamper with the unit. Contact only professionally qualified personnel. Only the manufacturer or an authorized service center can make repairs and only using original spare parts. Non compliance with the above can compromise machine safety.
- In case of fire, disconnect power to the machine by turning off the main switch. Its absolutely avoid to extinguish the fire with water while power to the machine is on.
- Before performing any sort of maintenance, the authorized technician must turn off the unit and unplug it from the mains.
- When the machine is left unattended for a long period, close the water inlet tap.



- Should you decide to stop using this type of unit, we suggest you render it inoperable by unplugging it and cutting the power supply cord.
- Never dispose of the machine in the environment: to dispose of the machine, contact an authorized center or contact the manufacturer for pertinent indications.

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ ALL INSTRUCTIONS IN THIS MANUAL CAREFULLY.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

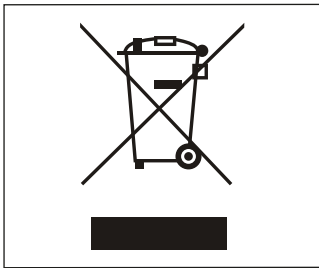
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against fire, electric shock and injury to persons do not immerse cord and plug in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.



To avoid the risk of injury, do not remove the filter holder during the brew process.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

INFORMATION TO THE USERS



Under the senses of the Directives 2015/863/EU concerning the reduction of the use of dangerous substances in electric and electronic equipment, as well as the disposal of wastes. The symbol of the crossed large rubbish container that is present on the machine points out that the product at the end of its life cycle must be collected separately from the other wastes. The user for this reason will have to give the equipment that got to its life cycle to the suitable separate waste collection centres of electronic and electro-technical wastes, or to give it back to the seller or dealer when buying a new equipment of equivalent type, in terms of one to one.

The suitable separate waste collection for the following sending of the disused equipment to recycling, the dealing or handling and compatible environment disposal contributes to avoid possible negative effects on the environment and on the people's health and helps the recycling of the materials the machine is composed of. The user's illegal disposal of the product implies the application of administrative fines as stated in Law Decree n.22/1997 (article 50 and followings of the Law Decree n.22/1997).



PREPARATION BY THE PURCHASER

- Preparation of the installation site.

The purchaser must prepare the surface on which the machine will stand suitable to support the machine weight (see the installation chapter).

- Electrical requirements.

The mains power installation must comply with the safety regulations and standards in force in the country of installation and must include an efficient earth system. An omnipolar cut-off device must be installed on the power line upstream of the machine.



The power wires must be sized according to the maximum current required by the machine to ensure a total voltage loss under full load of less than 2%.

- Plumbing requirements.

Prepare a suitable drain and a mains that supply water a maximum hardness of 5/6 French degrees (50/60 ppm).

SYMBOLS



A B C



D E

A General hazard

B Electrical shock hazard

C Burns hazard

D Hazard of damage to the machine

E Operation reserved for the qualified technician, in compliance with current standards

RESIDUAL RISKS

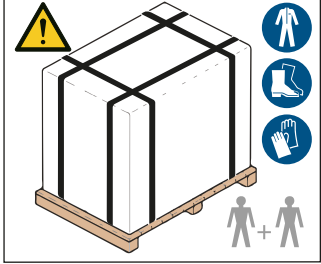
Although the manufacturer has provided mechanical and electrical safety systems, dangerous areas persist during the use of the machine:



- Coffee dispensing groups.
- Steam wand.
- Hot water wand.

MACHINE RECEIVING

TRANSPORT



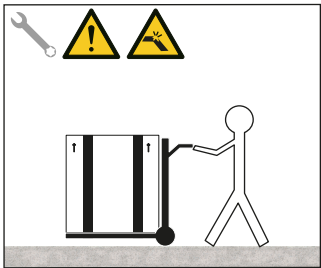
The machine is transported on pallets containing several machines inside cartons strapped to the pallet.

Operators performing any shipping or handling operations must wear gloves, safety shoes and overalls with elasticized cuffs.

The machine must be moved by 2 or more operators.

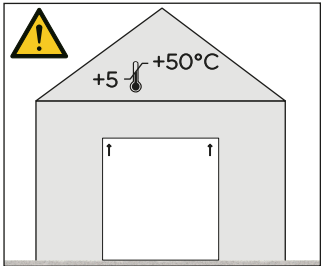
Failure to respect current safety regulations and standards on lifting and handling materials absolves the Manufacturer from all liability for possible damage to person or things.

MOVEMENTS



- Slowly lift the pallet about 30 cm from the ground and reach the loading area.
- After checking that there are no obstacles, things or people, proceed with the loading.
- Once you arrive at your destination, always with a suitable lifting device (e.g. forklift), after making sure that there are no things or people in the unloading area, take the pallet to the ground and move it about 30 cm from the ground, until to the storage area.

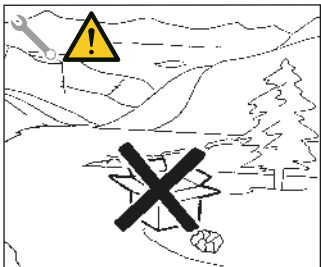
STORED



The package containing the machine must be stored away from atmospheric agents. Before performing the following operations, make certain that the load is in stable and will not fall when the straps are cut.

Wearing gloves and safety shoes, the operator must cut the straps and store the product. During this operation, see the product technical features for the weight of the machine being stored and proceed as necessary.

UNPACKING



Once the machine has been released from the pallet or container, do not pollute the environment with these items.

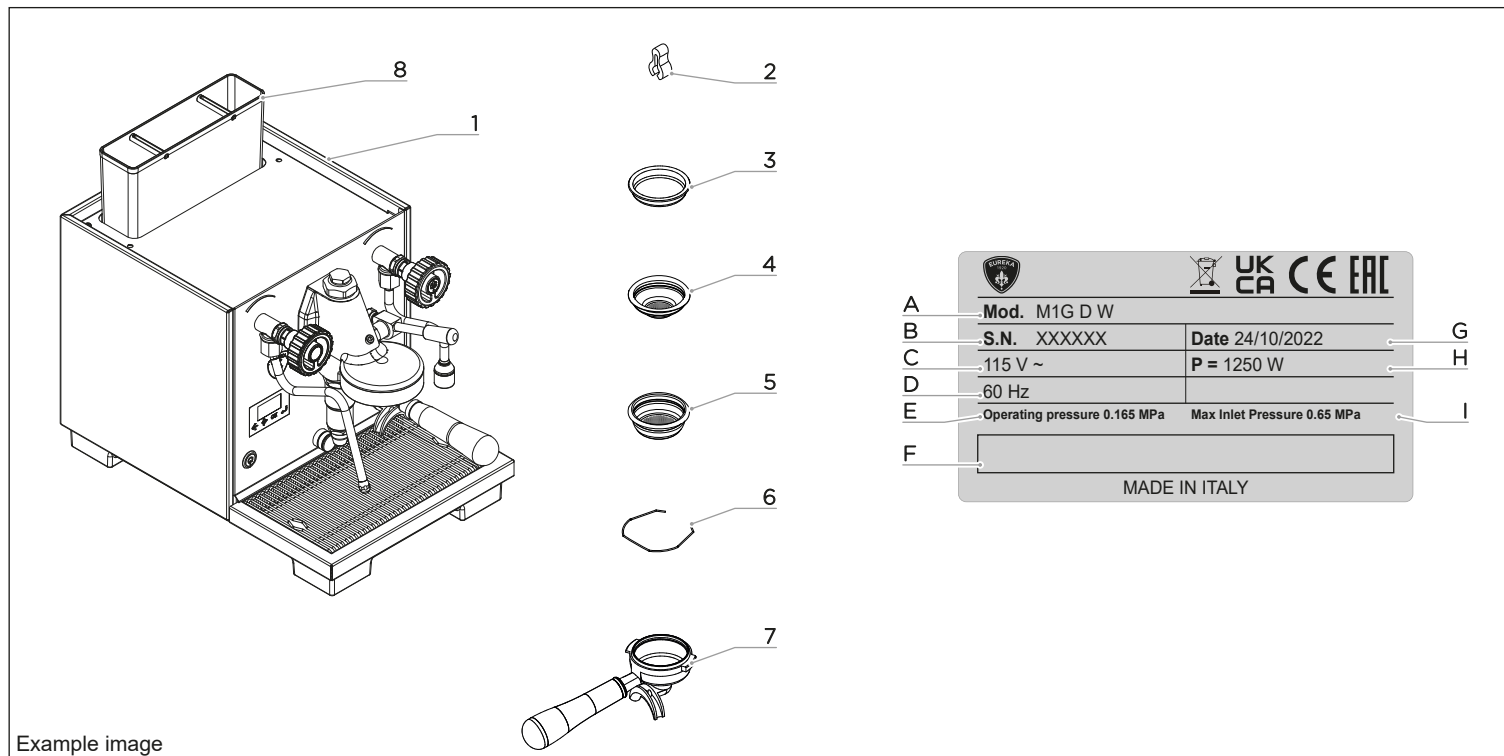
CONTENTS CHECK

Upon receipt of the box, check that the packaging is intact and visually undamaged.
Inside the packaging must be the instruction manual and the relative kit.

In case of damage or faults, contact your local dealer.

For any communication, always communicate the serial number.

The communication must be carried out within 8 days from the receipt of the machine.



Example image

- 1 Machine
- 2 Steam wand protective rubber
- 3 Blind filter
- 4 Single filter
- 5 Double filter
- 6 Spring
- 7 Filter holder with double delivery spout
- 8 Water tank

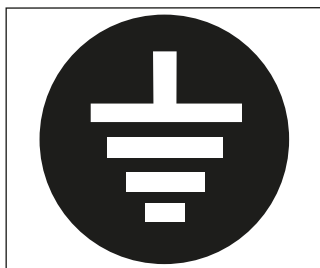
- A Model and version
- B Serial number
- C Power supply
- D Frequency
- E Operating pressure
- F Manufacturer data
- G Production date
- H Power
- I Maximum inlet pressure (not present on tank version)

FR PRESCRIPTIONS DE SÉCURITÉ

LIRE ATTENTIVEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS DE CE MANUEL.

- Ce manuel est partie intégrante et essentielle du produit et il doit par conséquent être remis à l'utilisateur. Lire attentivement les conseils qu'il contient car ils fournissent des indications particulièrement importantes sur la sécurité de l'installation, son utilisation et son entretien. Conserver ce manuel avec soin de façon à pouvoir le consulter si nécessaire.
- L'appareil est destiné à un usage domestique ou similaire:
 - Cuisines du personnel, magasins, bureaux et autres environnements de travail;
 - Agrotourismes;
 - Par client dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel;
 - Environnement de type Bed and Breakfast;
- Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- La machine peut uniquement distribuer des boissons avec café moulu.
- Cet appareil devra être destiné uniquement à l'usage décrit expressément dans ce manuel. Le fabricant ne pourra en aucun cas être retenu responsable des dommages éventuels causés par une mauvaise ou déraisonnable utilisation.
- Avant d'utiliser la machine, lire entièrement le manuel de mode d'emploi et les prescriptions de sécurité et de mise au point.
- Pour le détail des instructions concernant le positionnement, l'installation, les connexions hydrauliques et électriques, l'entretien et le nettoyage, voir les sections correspondantes de ce manuel.
- Une surveillance étroite est nécessaire si l'appareil est utilisé par ou près des enfants. L'appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, s'ils ont reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation sûre de l'appareil et s'ils comprennent le danger encouru. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien courant ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Après l'avoir retiré de son emballage, contrôler que l'appareil soit en parfait état. En cas du moindre doute, ne pas l'utiliser et s'adresser à un technicien qualifié. Les éléments de l'emballage (sacs plastique, polystyrène expansé, clous, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils peuvent constituer une source potentielle de danger. Ne pas répandre ces éléments dans l'environnement.
- Usage domestique uniquement.
- Ne pas plonger dans l'eau.
- L'accès à la zone de service est réservé aux personnes ayant une connaissance et une expérience pratique de la machine, en particulier pour ce qui concerne la sécurité et l'hygiène.
- La machine doit être installée sur une surface horizontale à une hauteur adéquate de façon à ce que la partie supérieure soit au-dessus de 1,2 m.
- Pour protéger les personnes contre les incendies, les chocs électriques et les blessures, l'appareil ne doit pas être installé dans un endroit où des jets d'eau peuvent être utilisés ou à l'intérieur d'armoires.
- Il ne doit pas être nettoyé avec des jets d'eau ou immergé dans un liquide quelconque.
- Avant de nettoyer l'appareil, consultez les instructions du présent manuel dans le chapitre correspondant.
- Le niveau sonore de la machine est inférieur à 70db.
- Pour favoriser l'aération de la machine, cette dernière doit être positionnée à 15 cm des murs et des autres machines, du côté de l'aération.
- Pour effectuer toute opération relative à l'installation, l'entretien, le déchargement et la mise au point, l'opérateur qualifié devra toujours porter ses gants de travail et ses chaussures de protection.

- Avant de brancher l'appareil, veillez à ce que les données indiquées sur la plaquette correspondent à celles du réseau électrique. La plaque est visible à l'intérieur de la machine en retirant le bac de récupération d'eau. La machine doit être installée conformément aux réglementations (codes) fédérales, provinciales et locales en vigueur pour les systèmes hydrauliques comprenant des dispositifs anti-reflux. C'est pourquoi les branchements hydrauliques doivent être effectués par un technicien qualifié. La garantie est annulée si les caractéristiques de l'alimentation électrique ne correspondent pas aux données figurant sur la plaque signalétique.
- Durant l'installation du dispositif, utiliser les composants et les matériaux fournis en dotation avec le dispositif. Si l'utilisation de composants supplémentaires s'avère nécessaire, l'installateur doit vérifier l'adéquation de ces derniers pour un emploi au contact de l'eau pour la consommation humaine. L'installateur doit effectuer les branchements hydrauliques en respectant les normes d'hygiène et de sécurité hydraulique de protection de l'environnement en vigueur dans le lieu d'installation. Il faut donc que l'installation hydraulique soit réalisée par un technicien autorisé. Lors du raccordement au réseau de distribution d'eau, toujours utiliser un nouveau tuyau fourni, les anciens tuyaux ne doivent pas être utilisés.



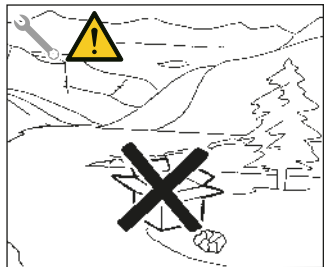
- Lors de l'installation, l'électricien autorisé devra prévoir un disjoncteur omnipolaire conforme aux normes de sécurité en vigueur indiquant la distance d'ouverture des contacts et qui permette le débranchement complet dans les conditions de la catégorie de surtension III. Pour l'Australie, les opérations précédentes doivent être effectuées conformément à la norme d'installation AS/NZS 3000.
- Le fabricant ne pourra en aucun cas être retenu responsable des éventuels dommages causés par une absence de mise à la terre de l'installation. Pour la sécurité électrique de cet appareil, il est obligatoire de prévoir une installation de mise à la terre, en s'adressant à un électricien qualifié et dûment autorisé à cet effet, afin qu'il vérifie que la portée électrique de l'installation soit appropriée à la puissance maximum de l'appareil indiquée sur la plaquette.

- Le raccordement au réseau d'eau doit être effectué par un technicien qualifié, conformément à la réglementation en vigueur.
- Si la machine est connectée au réseau d'eau, la pression minimale doit être de 0,2 MPa (2 bars) et la pression maximale ne doit pas dépasser 0,65 MPa (6,5 bars). Uniquement pour le Danemark, la Norvège, la Suède et la Finlande, si la machine est connectée au réseau d'eau, la pression minimale doit être de 0,2 Mpa (2 Bar) et la pression maximale ne peut pas dépasser 1,0 Mpa (10 Bar). Dans le cas où la pression de l'alimentation en eau du réseau dépasse 1,0 Mpa (10 Bar), il est nécessaire, pour le bon fonctionnement de la machine, d'installer un réducteur de pression en amont du raccordement d'eau de la machine.
- L'utilisation de tout appareil électrique entraîne le respect de certaines règles fondamentales. Et notamment:
 - Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides;
 - Ne pas utiliser l'appareil pieds nus;
 - Ne pas employer de rallonges dans les salles de bain ou les douches;
 - Ne pas tirer sur le cordon électrique pour débrancher l'appareil du réseau d'alimentation;
 - Ne laissez pas l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc..);
 - Ne permettez pas l'utilisation de l'appareil de la part d'enfants ou de personnes non autorisées et n'ayant pas lu ni bien compris le contenu de ce manuel.
- L'électricien devra s'assurer que la section des câbles de l'installation soit bien adaptée à la puissance absorbée de l'appareil.
- Il est interdit d'utiliser des adaptateurs, des prises multiples et des rallonges. Si leur usage s'avère indispensable, il faut absolument s'adresser à un électricien dûment autorisé à cet effet.

- Afin d'éviter des surchauffes dangereuses, il est conseillé de bien dérouler sur toute la longueur le câble d'alimentation.
- Ne pas obstruer les grilles d'aspiration et/ou de dissipation thermique.
- Le câble d'alimentation de cet appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur. En cas d'endommagement du câble, éteindre l'appareil et le faire remplacer uniquement par un technicien qualifié.
- Si le cordon d'alimentation doit être remplacé, cette opération doit être effectuée exclusivement par un centre d'assistance agréé ou par le fabricant.
- L'alimentation du dispositif doit être effectuée avec de l'eau adéquate pour la consommation humaine conformément aux dispositions en vigueur dans le pays d'installation. L'installateur doit recevoir de la part du propriétaire/gérant de l'installation, une confirmation écrite indiquant que l'eau respecte les caractéristiques susmentionnées.
- La température de fonctionnement doit être comprise entre $[+5, +25]^{\circ}\text{C}$.
- En cas de stockage prolongé à une température inférieure à 2°C , vidanger le circuit hydraulique de la machine pour éviter le gel. En cas de gel, n'allumez pas la machine avant de l'avoir remise en état pendant au moins 1 heure à une température appropriée.
- Au terme de l'installation, le dispositif doit être actionné jusqu'à ce qu'il atteigne la condition nominale de travail en le laissant en condition de "prêt au fonctionnement". Lorsqu'on atteint la condition "prêt au fonctionnement", effectuer les distributions suivantes:
 - 100% du circuit café à travers le distributeur de café (pour plusieurs distributeurs, diviser en mesures égales);
 - Ouverture de la sortie vapeur pendant 1 minute.

Au terme de l'installation, il serait préférable de rédiger un rapport des opérations effectuées.

- Il est interdit de laisser la machine en marche sans la présence et la surveillance d'un opérateur qualifié. Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par le non-respect de cette interdiction.
- Lors de l'utilisation du bec à vapeur, ne jamais exposer les mains à la vapeur. Ne jamais toucher le bec tout de suite après son utilisation.
- Pour les opérations de nettoyage, suivre exclusivement les instructions de ce livret.
- Lorsque le lavage de la machine a commencé, ne l'arrêtez pas, des résidus de produit nettoyant peuvent restés à l'intérieur du groupe de distribution.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, éteignez-le. Il est strictement interdit d'intervenir. Adressez-vous uniquement au personnel qualifié. La réparation éventuelle des produits ne devra être effectuée que par le Fabricant ou par un centre de service après vente dûment autorisé, en utilisant uniquement des pièces détachées originales. L'inobservance de ces indications pourrait compromettre la sécurité de l'appareil.
- En cas d'incendie, couper l'alimentation électrique de la machine à l'aide de l'interrupteur principal. Il est absolument interdit d'éteindre le feu avec de l'eau lorsque la machine est sous tension.
- Si la machine n'est pas surveillée pendant une longue période, fermer le robinet d'arrivée d'eau.



- Le technicien autorisé doit, avant d'effectuer toute opération d'entretien, éteindre l'interrupteur de la machine et débrancher la fiche de la prise de courant.
- Si vous décidez de ne plus utiliser cet appareil, il est vivement conseillé de le rendre inefficace en coupant le câble d'alimentation, après avoir débranché le câble du réseau d'alimentation électrique.
- Ne jamais abandonner l'appareil dans l'environnement: pour son élimination totale, s'adresser à un centre autorisé ou contacter le fabricant afin de recevoir les instructions à ce sujet.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

LIRE ATTENTIVEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS DE CE MANUEL.

Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, les précautions de base doivent toujours être respectées, en particulier:

- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utilisez toujours les poignées ou boutons appropriés.
- Pour éviter les incendies, les chocs électriques et les blessures, ne pas immerger le câble et la fiche dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- De plus, veillez à ce qu'il n'y ait aucun risque de trébucher involontairement sur le câble.
- Débranchez la fiche de la prise de courant lorsque la machine n'est pas utilisée et avant le nettoyage.
- N'allumez pas la machine si le câble ou la fiche sont endommagés, ou après un dysfonctionnement ou un dommage quelconque. En cas de dysfonctionnement ou de dommage, apportez la machine au centre de service agréé le plus proche pour inspection, réparation ou réglage.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de la machine peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
- N'utilisez pas la machine à l'extérieur.
- Ne laissez pas le câble pendre sur le bord de la table ou du comptoir, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de brûleurs électriques à gaz chauds, ni dans un four chauffé.
- Branchez toujours le câble d'abord sur l'appareil, puis sur la prise électrique. Pour débrancher l'appareil, éteignez-le en mettant l'interrupteur sur OFF, puis retirez la fiche de la prise électrique.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.



Pour éviter tout risque de blessure, ne retirez pas le porte-filtre pendant le processus d'infusion.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

INFORMATIONS POUR LES UTILISATEURS



Au termes de la directive 2015/863/EU concernant la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques et l'élimination des déchets. Le symbole de la poubelle barrée reporté sur l'appareillage indique que le produit, à la fin de sa propre vie utile, doit être recueilli séparément d'autres ordures. L'utilisateur devra, donc, remettre l'appareillage arrivé à la fin de sa vie auprès de centres destinés à la récolte différenciée des déchets électroniques et électrotechniques, ou le rendre au revendeur au moment de l'achat d'un nouvel appareillage du même type, à raison d'un échange un à un. La récolte différenciée propre pour l'envoi successif de l'appareillage au recyclage, au traitement et à l'élimination compatible d'un point de vue environnemental, contribue à éviter de possibles effets négatifs sur l'environnement et sur la santé et favorise le recyclage des matériels dont l'appareillage se compose. L'élimination abusive du produit de la part de l'utilisateur comporte l'application des sanctions administratives citées dans le décret de loi n. 22/1997 (article 50 et suivants du décret de loi n.22/1997).

PRÉDISPOSITION À LA CHARGE DE L'ACHETEUR

- Prédiposition du lieu d'installation.

L'acheteur doit prédiposier une surface d'appui appropriée pour supporter le poids de la machine (voir le chapitre installation).

- Prédiposition électrique.

Le système électrique doit être conforme aux réglementations nationales en vigueur sur le lieu d'installation et doit être muni d'une mise à la terre efficace.

Installer un dispositif omnipolaire de sectionnement en amont de la machine.



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

- Prédiposition hydrique.

Préparer une évacuation d'eau appropriée et un réseau d'alimentation en eau d'une dureté maximale de 5/6° français (50/60 ppm).

SYMBOLES



A

B

C



D



E

A Danger général

B Risque de secousse électrique

C Risque de brûlures

D Risque de dommage à la machine

E Opération réservée au Technicien Qualifié, dans le respect des normes en vigueur

RISQUES RÉSIDUELS

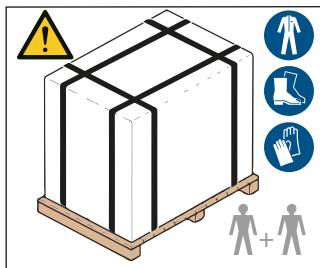
Bien que le fabricant ait fourni des systèmes de sécurité mécaniques et électriques, il existe encore des zones dangereuses pendant l'utilisation de la machine:



- Groupe de distribution café.
- Lance vapeur.

RÉCEPTION DE LA MACHINE

TRANSPORT



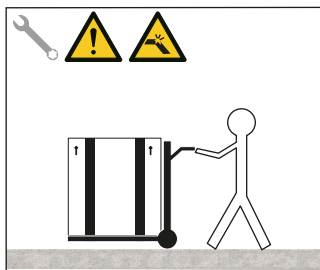
La machine est transportée sur des palettes avec d'autres machines et à l'intérieur de cartons fixés aux palettes au moyen des courroies appropriées.

Avant de procéder à toute opération de transport ou de manutention de la machine, l'opérateur doit porter des gants et des chaussures de protection et une salopette avec des élastiques aux extrémités.

La machine doit être manipulée par 2 personnes ou plus.

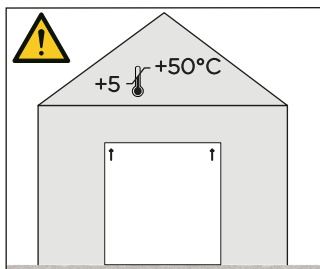
Le Fabricant décline toute responsabilité face aux éventuels dommages matériels ou corporels résultant du non-respect des règles de sécurité en vigueur en matière de levage et de déplacement de matériels.

MANUTENTION



- Soulever doucement la palette à 30 cm environ du sol et rejoindre la zone de chargement.
- Après avoir vérifié l'absence d'obstacles, de choses ou de personnes, procéder au chargement.
- Après avoir atteint la zone de chargement et après avoir vérifié l'absence d'obstacles, de choses ou de personnes, poser la palette à terre toujours au moyen d'un appareil de levage approprié (par exemple, un chariot élévateur à fourches), puis la déplacer en la soulevant à 30 cm environ du sol jusqu'à la zone de stockage.

STOCKAGE

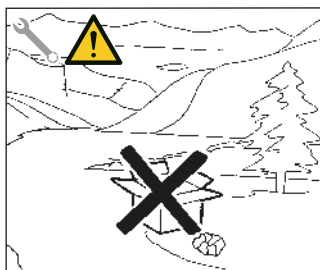


La boîte contenant la machine doit être stockée à l'abri des intempéries.

Avant de procéder à l'opération décrite ci-après, s'assurer que le matériel chargé soit bien positionné et qu'il ne tombe pas après la coupure des courroies.

Pour couper les courroies et stocker le produit, l'opérateur doit toujours être muni de gants et de chaussures de protection; pour effectuer cette opération, consulter les caractéristiques techniques du produit afin de contrôler le poids de la machine devant être emmagasinée et de pouvoir agir en conséquence.

DÉBALLAGE



Après avoir retiré la machine de la palette ou de sa caisse, n'abandonner pas l'emballage dans l'environnement.

CONTRÔLES DES CONTENUS

Au moment de la réception de la caisse, vérifier que l'emballage soit intègre et visuellement intact. L'emballage doit contenir le manuel d'instructions et l'équipement.

En cas de dommages ou d'anomalies, contacter le concessionnaire de zone.

Pour toute communication, indiquer toujours le numéro de série de la machine.

La communication doit être effectuée dans les 8 jours suivant la réception de la machine.

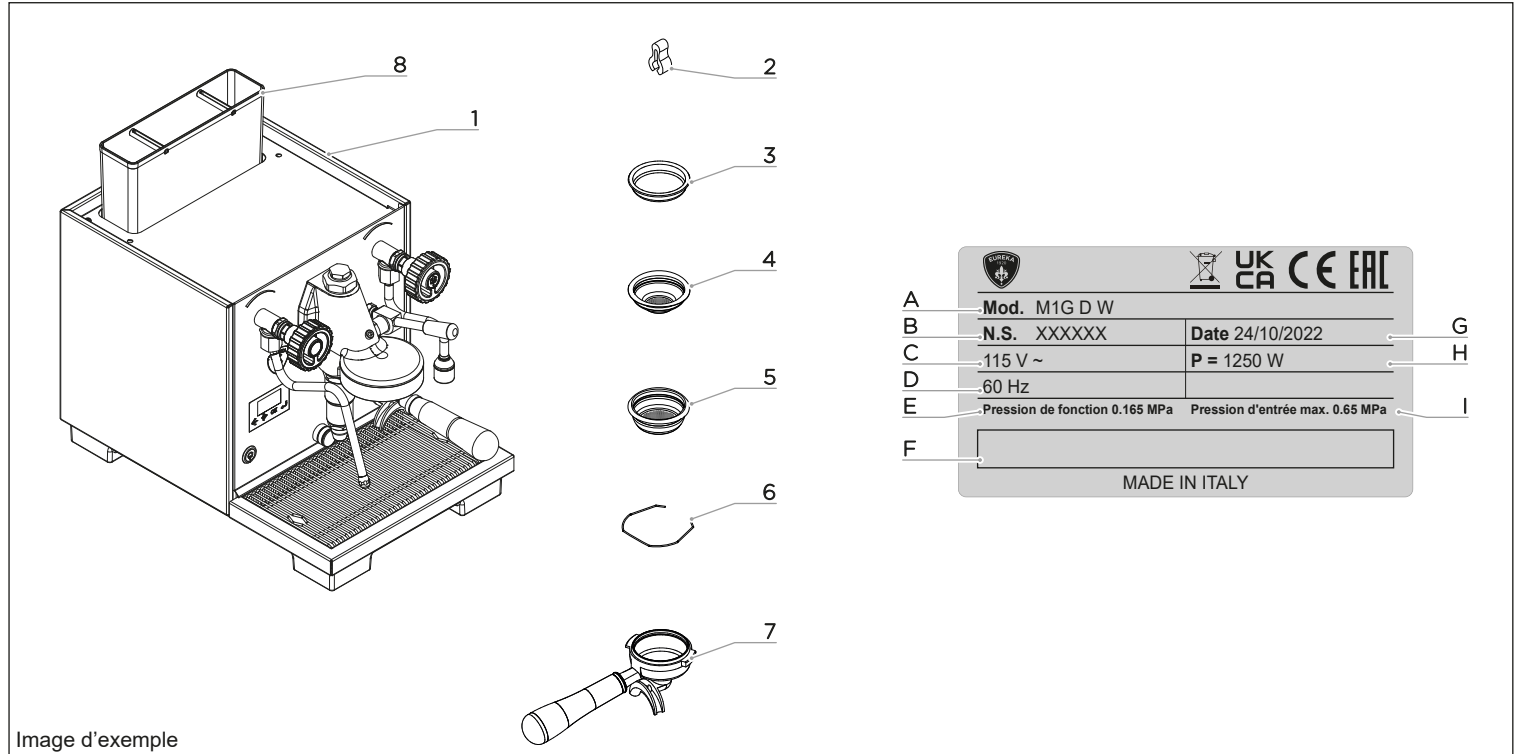


Image d'exemple

- 1 Machine
- 2 Housse de protection de la lance à vapeur
- 3 Filtre aveugle
- 4 Filtre simple
- 5 Filtre double
- 6 Ressort
- 7 Porte-filtre avec bec double
- 8 Réservoir d'eau

- A Modèle et version
- B Numéro de série
- C Alimentation électrique
- D Fréquence
- E Pression de fonctionnement
- F Données du Fabricant
- G Date de fabrication
- H Puissance
- I Pression d'entrée maximale (non présent sur la version réservoir)

INDICE INDEX SOMMAIRE

- 24 INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION / INFORMATIONS GÉNÉRALES
- 25 DATI TECNICI / TECHNICAL DATA / DONNÉES TECHNIQUES
- 26 DESCRIZIONE MACCHINA / MACHINE DESCRIPTION / DESCRIPTION DE LA MACHINE
- 29 INSTALLAZIONE / INSTALLATION / INSTALLATION
- 34 UTILIZZO / USE / UTILISATION
- 40 PROGRAMMAZIONE (COSTANZA) / PROGRAMMING (COSTANZA) / PROGRAMMATION (COSTANZA)
- 51 PULIZIA / CLEANING / NETTOYAGE
- 58 MANUTENZIONE / MAINTENANCE / ENTRETIEN
- 59 RISOLUZIONE PROBLEMI / TROUBLESHOOTING / RECHERCHE BLOCAGE
- 59 SCHEMI ELETTRICI / ELECTRICAL DIAGRAMS / SCHÉMAS ÉLECTRIQUES
- 63 SCHEMI IDRAULICI / HYDRAULIC DIAGRAMS / SCHÉMAS HYDRAULIQUES
- 66 SCHEMA CALDAIA / BOILER DIAGRAM / SCHÉMA CHAUDIÈRE

1

INFORMAZIONI GENERALI GENERAL INFORMATIONS INFORMATIONS GÉNÉRALES

IT

CONSTRUTTORE:

CONTI VALERIO Srl - Via Luigi Longo, 39/41 - Sesto Fiorentino, Firenze (FI) 50019 - Italia

MACCHINA DA CAFFÈ MODELLO:

PURA (M1GW)

PURA R (M1GWR)

PURA R AD (M1GWAD)

COSTANZA (M1GDW)

COSTANZA R (M1GDWR)

COSTANZA R AD (M1GDWAD)

EN

MANUFACTURER:

CONTI VALERIO Srl - Via Luigi Longo, 39/41 - Sesto Fiorentino, Firenze (FI) 50019 - Italy

COFFEE MACHINE MODEL:

PURA (M1GW)

PURA R (M1GWR)

PURA R AD (M1GWAD)

COSTANZA (M1GDW)

COSTANZA R (M1GDWR)

COSTANZA R AD (M1GDWAD)

FR

FABRICANT:

CONTI VALERIO Srl - Via Luigi Longo, 39/41 - Sesto Fiorentino, Firenze (FI) 50019 - Italie

MACHINE À CAFÉ MODÈLE:

PURA (M1GW)

PURA R (M1GWR)

PURA R AD (M1GWAD)

COSTANZA (M1GDW)

COSTANZA R (M1GDWR)

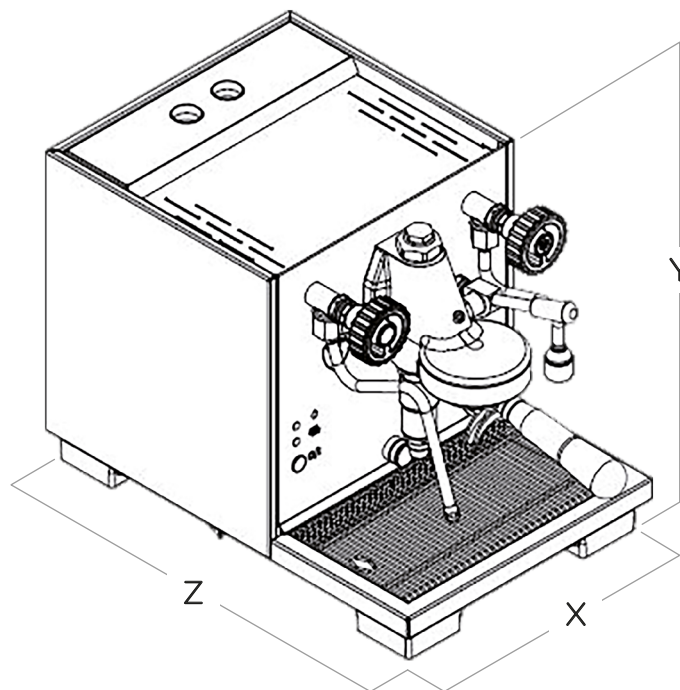
COSTANZA R AD (M1GDWAD)



2

DATI TECNICI TECHNICAL DATA DONNÉES TECHNIQUES

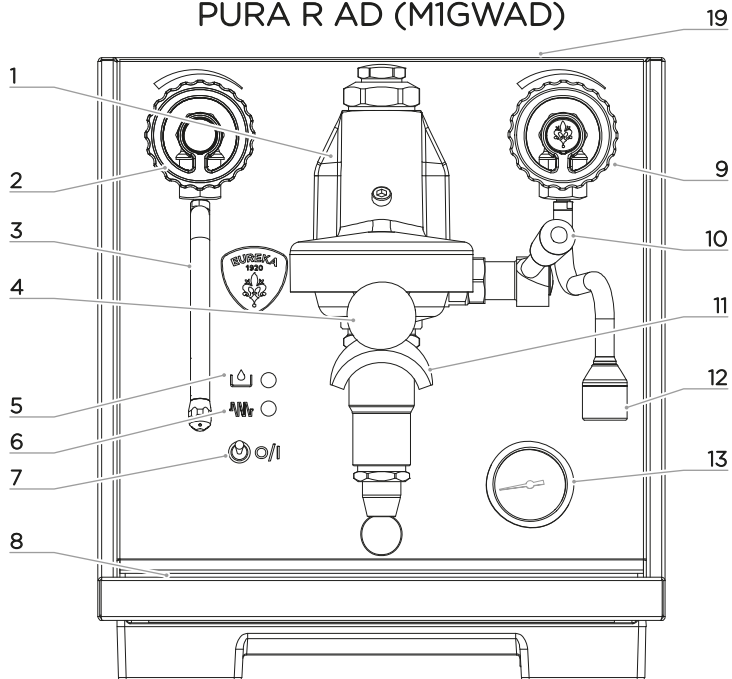
Voltaggio Voltage Voltage	V	220 - 240	110 - 120
Frequenza Frequency Fréquence	Hz	50 - 60	60
Potenza Power Puissance	W	1250	
Capacità caldaia vapore Steam boiler capacity Capacité chaudière vapeur	l	1,5	
Peso netto Net weight Poids net	kg lb	27 59	
Peso lordo Gross weight Poids brut	kg lb	30 66	
Livello sonoro Noise level Niveau sonore	dB (A)	<70	
Dimensioni Dimensions Dimensions	X	mm inch	300 12
	Y	mm inch	355 14
	Z	mm inch	444 17



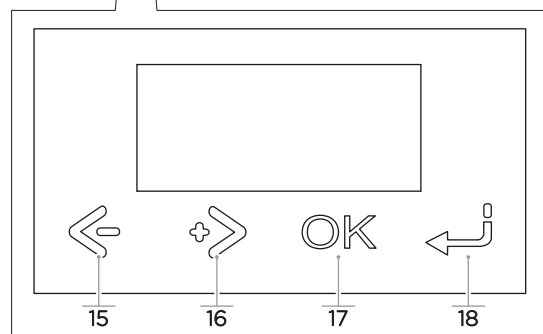
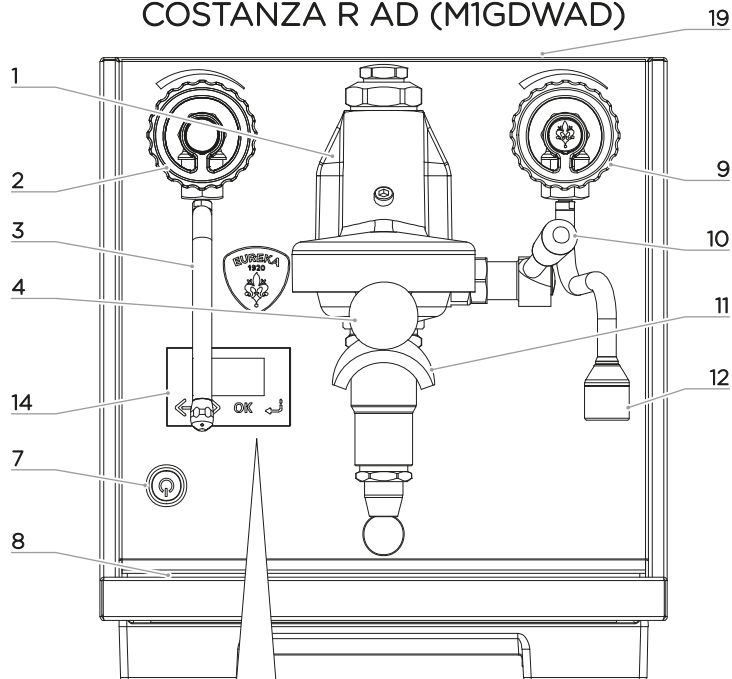
3

DESCRIZIONE MACCHINA MACHINE DESCRIPTION DESCRIPTION DE LA MACHINE

PURA (M1GW)
PURA R (M1GWR)
PURA R AD (M1GWAD)



COSTANZA (M1GDW)
COSTANZA R (M1GDWR)
COSTANZA R AD (M1GDWAD)



IT

Si tratta di una macchina molto semplice da usare che garantisce caffè e cappuccini di alta qualità.

È disponibile nelle versioni base o digitale:

- **W** = con acqua calda, con tanica
- **AD** = rete idrica
- **D** = con sistema di controllo digitale PID

- 1 Gruppo erogazione
- 2 Manopola lancia vapore
- 3 Lancia vapore
- 4 Portafiltro
- 5 Spia mancanza acqua in tanica
- 6 Spia resistenza
- 7 Leva / Interruttore di accensione/spegnimento
- 8 Griglia di appoggio tazze
- 9 Manopola lancia acqua calda
- 10 Leva erogazione caffè
- 11 Beccuccio erogazione caffè
- 12 Lancia acqua calda
- 13 Manometro
- 14 Display
- 15 Decremento
- 16 Incremento
- 17 Pulsante di conferma
- 18 Pulsante indietro
- 19 Tanica acqua

EN

This is a very easy-to-use machine that guarantees high-quality coffee and cappuccinos.

It is available in basic or digital versions:

- **W** = with hot water, with tank
- **AD** = water mains
- **D** = with PID digital control system

- 1 Dispensing group
- 2 Steam wand knob
- 3 Steam wand
- 4 Filter-holder
- 5 Tank water low light
- 6 Heating element light
- 7 ON / OFF lever / button
- 8 Cup support grill
- 9 Hot water wand knob
- 10 Coffee dispensing lever
- 11 Coffee dispensing spout
- 12 Hot water wand
- 13 Pressure gauge
- 14 Display
- 15 Decrease
- 16 Increase
- 17 Confirm button
- 18 Return button
- 19 Water tank

FR

C'est une machine très simple à utiliser qui garantit un café et des cappuccinos de grande qualité.

Elle est disponible en version basique ou numérique:

- **W** = avec eau chaude, avec réservoir
- **AD** = eau de réseau
- **D** = avec régulateur numérique PID

- 1 Groupe de distribution
- 2 Bouton lance vapeur
- 3 Lance vapeur
- 4 Porte-filtre
- 5 Indicateur d'absence d'eau dans le réservoir
- 6 Témoin de résistance
- 7 Levier / Interrupteur de marche / arrêt
- 8 Grille d'appui tasses
- 9 Bouton lance eau chaude
- 10 Levier de distribution du café
- 11 Bec de distribution de café
- 12 Lance eau chaude
- 13 Manomètre
- 14 Affichage
- 15 Diminution
- 16 Augmentation
- 17 Bouton de confirmation
- 18 Bouton retour
- 19 Réservoir d'eau

3.1 USO PREVISTO

Macchina progettata e costruita rispettando quanto espresso nella dichiarazione di conformità.

Deve essere utilizzata solo ed esclusivamente per l'erogazione di caffè, vapore e/o acqua calda (se presente).

L'uso corretto della macchina deve rispettare quanto dichiarato nel presente manuale.

3.2 USO IMPROPRIO

In questo paragrafo sono elencate solo alcune situazioni di uso scorretto ragionevolmente prevedibile.

- Uso di liquidi diversi da acqua potabile addolcita con durezza massima di 5/6 gradi Francesi (50/60 ppm).
- Toccare con le mani il gruppo di erogazione prima che si sia raffreddato.
- Introdurre nel portafiltro, cose o materiali diversi da caffè.
- Riscaldare bevande o altre sostanze non alimentari.
- Ostruire le griglie di aerazione con panni o altro.
- Utilizzare la macchina bagnata.

3.1 INTENDED USE

Machine designed and built respecting what is expressed in the declaration of conformity.

It must be used exclusively for dispensing coffee, steam and/or hot water (if present).

The correct use of the machine must respect the instructions given in this manual.

3.2 IMPROPER USE

This chapter lists a number of reasonably foreseeable improper uses.

- Introduction of liquids other than softened drinking water with a maximum hardness of 5/6 French degrees (50/60 ppm).
- Touching the delivery group before its cooling with the hands.
- Introduction into the filter holder of things or materials different than coffee.
- Heating drinks or other non-food substances.
- Obstructing the vents with cloths or other.
- Using the machine if wet.

3.1 USAGE PRÉVU

Machine conçue et construite conformément au contenu de la déclaration de conformité.

Elle doit être utilisée uniquement et exclusivement pour la distribution de café, de vapeur et/ou d'eau chaude (le cas échéant).

L'utilisation correcte de la machine doit respecter les indications de ce manuel.

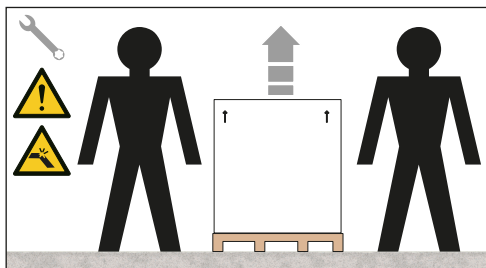
3.2 USAGE NON CONFORME

Ce paragraphe énumère seulement quelques situations d'usage incorrect raisonnablement prévisibles.

- Utilisation de liquides autres que l'eau potable adoucie d'une dureté maximale de 5/6° français (50/60 ppm).
- Toucher le groupe café avec vos mains avant qu'il ne refroidisse.
- Introduire des choses ou des matériaux autres que du café dans le porte-filtre.
- Réchauffer des boissons ou d'autres substances non alimentaires.
- Obstruer les grilles de ventilation avec des chiffons ou autres.
- Utiliser la machine mouillée.

4

INSTALLAZIONE INSTALLATION INSTALLATION



IT

Per sollevare la macchina sono necessarie almeno 2 persone.

4.1 POSIZIONAMENTO

Prima di installare la macchina, controllare che l'area adibita sia compatibile con le dimensioni d'ingombro e il peso della stessa.

- Posizionare la macchina su un piano orizzontale alto almeno 900 mm da terra.
- Mantenere almeno 150 mm attorno alla macchina per una corretta ventilazione.

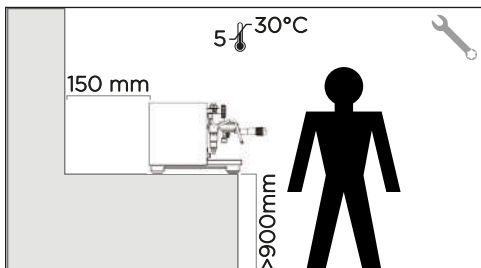
4.2 ALLACCIAMENTO IDRICO (versione a rete idrica)

Controllare che la pressione di rete corrisponda ai dati di carta.

Aprire lo sportello ed estrarre il tubo.

Connettere il tubo alla rete idrica ed aprire il rubinetto di alimentazione idrica.

Assicurarsi che la vaschetta raccogli acqua sia ben inserita.



EN

To lift the machine are necessary 2 or more operators.

4.1 POSITIONING

Before installing the machine, make sure the area where it will be installed is compatible for the size and weight of the machine.

- Position the machine on a horizontal plane at least 900 mm high from the ground.
- Keep at least 150 mm around the machine for proper ventilation.

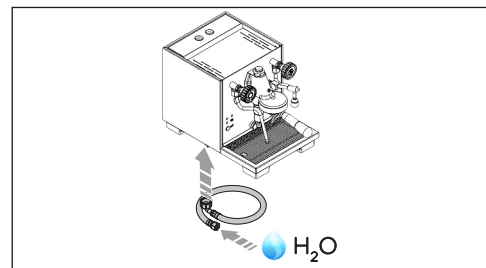
4.2 WATER CONNECTION (water main version)

Check that the main pressure corresponds with the data plate.

Open the door and extract the pipe.

Connect the pipe to the water mains and open the water supply tap.

Make sure that the drip tray is properly inserted.



FR

Au moins 2 personnes sont nécessaires pour soulever la machine.

4.1 POSITIONNEMENT

Avant d'installer la machine, vérifier que la surface utilisée soit compatible avec les dimensions d'encombrement et le poids de la machine.

- Positionner la machine sur une surface horizontale à une hauteur d'au moins 900 mm du sol.
- Laisser au moins 150 mm autour de la machine pour garantir une bonne ventilation.

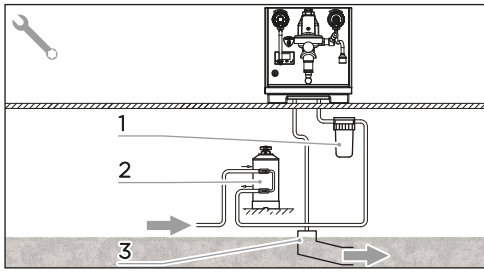
4.2 RACCORDEMENT EAU (version à réseau hydrique)

Vérifier que la pression du réseau correspond aux données de la plaque.

Ouvrir la porte et retirer le tube.

Connecter le tuyau au réseau hydrique et ouvrir le robinet d'alimentation en eau.

Assurez-vous que le bac collecteur est correctement inséré.



IT

Non mantenere l'acqua entro le dovute specifiche comporta il decadimento della garanzia.

SPECIFICHE ACQUA

- Durezza totale: 50-60 ppm (parti per milione).
- Pressione: 2-5 bar (acqua fredda).
- Flusso minimo: 200 l/ora.
- Cloruro: < 1,0 micron.
- Alcalinità: 10 e 150 ppm.
- Sali totali disciolti (TDS): 50 - 250 ppm.
- Cloro: < 0,50 mg/l.
- pH: 6,0 - 8,0.

4.2.1

Filtro addolcitore (optional)



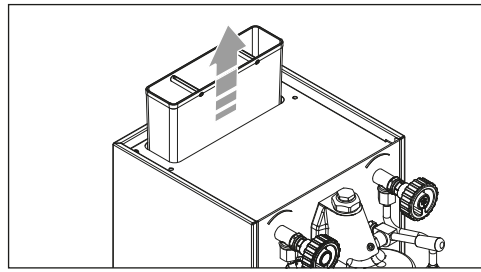
Evitare strozzature nei tubi di collegamento. Verificare che lo scarico sia in grado di eliminare gli scarti. È vietato utilizzare tubi di collegamento già usati in passato. La manutenzione dei filtri è a carico dell'acquirente.

- 1 Filtro a maglia
- 2 Addolcitore
- 3 Scarico 50 mm

4.3

PREDISPOSIZIONE TANICA

- Aprire lo sportello ed estrarre la tanica.
- Lavare con acqua e sapone la tanica, risciacquarla e successivamente riempirla di acqua fresca.
- Asciugare l'esterno della tanica e reinserirla correttamente.



EN

Failing to maintain water into the correct levels will void the warranty.

WATER SPECIFICATIONS

- Total hardness: 50-60 ppm (parts per million).
- Pressure 2-5 bar (cold water).
- Minimum flow: 200 l/hr.
- Chloride: < 1.0 micron.
- Alkalinity: 10 - 150 ppm.
- Total dissolved salt (TDS): 50 - 250 ppm.
- Chlorine: < 0.50 mg/l.
- pH: 6.0 - 8.0.

4.2.1

Softener filter (optional)



Avoid throttling in the connecting tubes. Assess that the drain pipe is able to eliminate waste. It is forbidden to use connecting pipes already used in the past. Filter maintenance is the responsibility of the purchaser.

- 1 Mesh filter
- 2 Softener
- 3 Drain 50 mm

4.3

TANK PREPARATION

- Open the door and remove the tank.
- Wash the tank with soap and water and then fill it with fresh water.
- Make sure the outside of the tank is dry and reinsert it correctly.

FR

Si l'eau ne répond pas aux spécifications requises, la garantie sera annulée.

CARACTÉRISTIQUES DE L'EAU

- Dureté totale: 50-60 ppm (parties par million).
- Pression: 2-5 bar (eau froide).
- Débit minimum: 200 l/heure.
- Chlorure: < 1,0 micron.
- Alcalinité: 10 e 150 ppm.
- Sels dissous total (TDS): 50 - 250 ppm.
- Chlore: < 0,50 mg/l.
- pH: 6,0 - 8,0.

4.2.1

Filtre adoucisseur d'eau (en option)



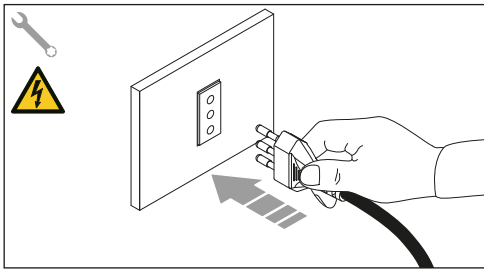
Éviter les étranglements des tubes de connexion. Vérifier que l'évacuation soit en mesure d'éliminer les rebuts. Il est interdit d'utiliser des tubes de raccordement déjà utilisés dans le passé. L'entretien des filtres est à la charge de l'utilisateur.

- 1 Filtre à maille
- 2 Adoucisseur
- 3 Évacuation Ø 50 mm

4.3

PRÉPARATION DU RÉSERVOIR

- Ouvrez le compartiment et retirez le réservoir.
- Laver le réservoir avec de l'eau et du savon, puis le remplir d'eau.
- Sécher l'extérieur du réservoir et le réinsérer correctement.



IT

4.4 ALLACCIAMENTO ELETTRICO

Prima di allacciare la macchina a una rete elettrica verificare che i dati indicati sulla targa della macchina corrisponda a quello della rete.

SPECIFICHE ELETTRICHE

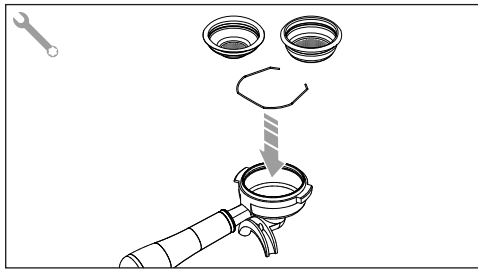
220 - 240 V monofase
110 - 120 V monofase



Per ridurre il rischio di lesioni, non stendere il cavo sul piano di lavoro o sul tavolo, dove potrebbe essere tirato da bambini. Inoltre, fare attenzione che non sussista il pericolo di inciampare involontariamente nel cavo.

4.5 PREDISPOSIZIONE ACCESSORI

- Inserire l'anello all'interno del portafiltro, nello spazio predisposto.
- Inserire uno dei due filtri a disposizione.



EN

4.4 ELECTRICAL CONNECTION

Prior to connecting the machine to the electrical mains, assess that the voltage shown on the machine's data plate corresponds with that of the mains.

ELECTRICAL SPECIFICATIONS

220 - 240 V monophase voltage
110 - 120 V monophase voltage



To reduce the risk of injury, do not drape cord over the counter top or table top where it can be pulled on by children. Furthermore, take care that there is no danger of unintentionally tripping over the cable.

4.5 PREPARING THE ACCESSORIES

- Insert the ring inside the filter holder, in the space provided.
- Insert one of the two filters available.

FR

4.4 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Avant de brancher la machine à un réseau électrique, vérifiez que le voltage indiqué sur la plaque des données de la machine correspond à celle de votre réseau.

CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES

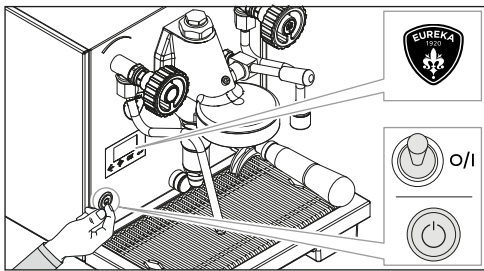
220 - 240 V monophasé
110 - 120 V monophasé



Pour réduire le risque de blessure, ne posez pas le câble sur le plan de travail ou la table, où il pourrait être tiré par des enfants. Veillez également à ce qu'il n'y ait pas de risque de trébucher accidentellement sur le câble.

4.5 PRÉPARATION DES ACCESSOIRES

- Insérez la bague à l'intérieur du porte-filtre, dans l'espace prévu.
- Insérez l'un des deux filtres disponibles.



IT

4.6 ACCENSIONE E RIEMPIMENTO CALDAIA

Dopo aver eseguito gli allacciamenti elettrico (paragrafo 4.4) e / o idrico (paragrafo 4.2 e 4.3), è possibile accendere la macchina.

Macchina versione base:

- Agire sulla leva portandola verso l'alto in posizione "I" (ON).
- La spia "O/I" posta a fianco della leva si illumina.

Alla prima accensione la macchina segnala, attraverso le due spie lampeggianti, l'errore di riempimento della tanica dell'acqua. Per ripristinare il corretto funzionamento, spegnere e riaccendere la macchina.

Macchina versione digitale "D":

- Premere il pulsante di accensione in posizione "I" (ON).
- Alla pressione, il pulsante si illumina.

Alla prima accensione, sul display viene segnalato l'errore Timeout Riempimento. Per ripristinare il corretto funzionamento, spegnere e riaccendere la macchina.

EN

4.6 SWITCH ON AND FILLING THE BOILER

After setting up the electrical connections (paragraph 4.4) and/or water connections (paragraph 4.2 and 4.3), the machine can be switched ON.

Basic version machine:

- Move the lever upwards to the "I" (ON) position.
- The "O/I" indicator light located next to the lever lights up.

When the machine is first switched on, it signals, via two flashing lights, that there is an error linked to the filling of the water tank. To restore its proper operation, switch the machine off and on again.

Digital version machine "D":

- Press the power button to the "I" (ON) position.
- When pressed, the button lights up.

When the machine is first switched on, the Fill Timeout error appears on the display. To restore its proper operation, switch the machine off and on again.

FR

4.6 ALLUMAGE ET REPLISSAGE CHAUDIÈRE

Après avoir effectué les raccordements électriques (paragraphe 4.4) et/ou hydrauliques (paragraphe 4.2 et 4.3), il est possible d'allumer la machine.

Version de base de la machine:

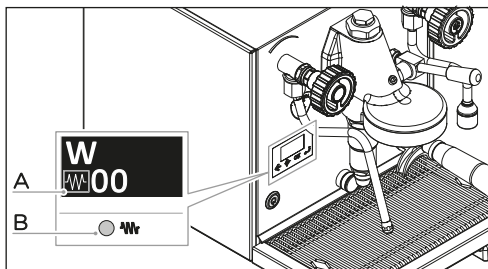
- Agissez sur le levier en le portant vers le haut en position « I » (ON).
- Le voyant « O/I » situé à côté du levier s'allume.

Au premier allumage, la machine signale, à travers les deux voyants clignotants, l'erreur de remplissage du réservoir d'eau. Pour rétablir le bon fonctionnement, éteignez et rallumez la machine.

Version numérique « D » de la machine:

- Appuyez sur le bouton d'alimentation en position « I » (ON).
- À la pression, le bouton s'allume.

Lors du premier allumage, l'erreur Temporisation du remplissage est signalée sur l'écran. Pour rétablir le bon fonctionnement, éteignez et rallumez la machine.



IT

Automaticamente inizia il caricamento dell'acqua in caldaia e raggiunto il livello, inizia la fase di riscaldamento:

- A La spia della resistenza sulla sinistra del display accesa, segnala il riscaldamento in corso.
- B La spia della resistenza sopra al pulsante di accensione accesa, segnala il riscaldamento in corso.

In caso di pause superiori a 8 ore si consiglia di effettuare il ricambio dell'acqua.

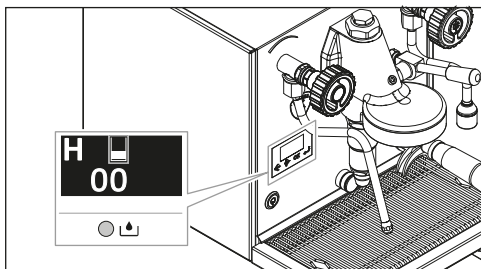
La preparazione della macchina è finita e pronta per l'uso quando la spia della resistenza si spegne.

Per un risultato ottimale è necessario che la macchina vada in temperatura in tutte le sue parti, il tempo richiesto varia tra i 15 e i 20 minuti dall'accensione.

La macchina è dotata di autolivello elettronico, quindi provvede automaticamente a reintegrare l'acqua in caldaia.

Qualora si accenda la spia della tanica, significa che è terminata l'acqua in tanica.

In questo caso, è necessario riempire nuovamente la tanica con acqua fresca potabile, per ripristinare il corretto funzionamento della macchina.



EN

Automatically begins filling the heater with water and once the level is reached, begins the heating phase:

- A The heating element light on the left of the display, when on, indicates heating in progress.
- B The heating element light above the power on button, when on, indicates heating in progress.

It is recommended to change the water when the machine is not used for over 8 hours.

The machine has finished preparing and is ready for use when the heating element light goes off.

For best results the machine must reach the temperature in all its parts. The time required varies between 15 and 20 minutes from turning on.

The machine is equipped with an electronic self-levelling device, so it automatically replenishes the water in the heater.

If the tank light comes on, this means that the water tank is empty.

In this case, it is necessary to refill the tank with fresh drinking water once more to restore the machine to its correct operation.

FR

Le chargement de l'eau dans l'élément chauffant commence automatiquement et une fois que le niveau est atteint, la phase de chauffage commence :

- A Le témoin de résistance sur la gauche de l'écran allumé signale le chauffage en cours.
- B Le témoin de résistance au-dessus du bouton d'allumage allumé signale le chauffage en cours.

En cas de pauses de plus de 8 heures, il est recommandé de changer l'eau.

La préparation de la machine est terminée et prête à l'emploi lorsque le témoin de résistance s'éteint.

Pour obtenir les meilleurs résultats, la machine doit être mise à température dans toutes ses parties, le temps nécessaire varie entre 15 et 20 minutes à partir du démarrage.

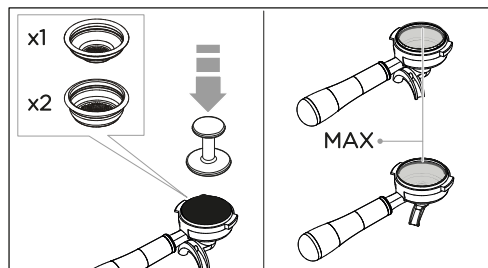
La machine est équipée d'un auto-niveau électronique, de sorte qu'elle renouvelle automatiquement l'eau dans l'élément chauffant.

Si le témoin du réservoir s'allume, signifie qu'il n'y a plus d'eau dans le réservoir.

Dans ce cas, il est nécessaire de remplir à nouveau le réservoir avec de l'eau fraîche potable, afin de rétablir le bon fonctionnement de la machine.

5

UTILIZZO USE UTILISATION



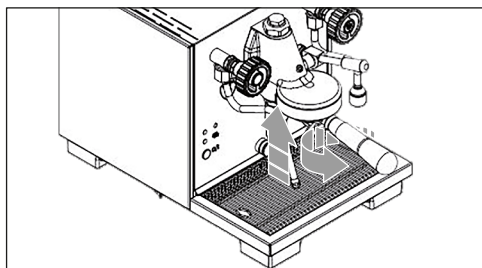
IT



L'operatore deve prima di iniziare la lavorazione, accertarsi di aver letto e ben compreso le prescrizioni di sicurezza di questo manuale.

5.1 EROGAZIONE CAFFÈ

- 1 Preparare il portafiltro.
- 2 Riempire con caffè macinato fino al livello massimo indicato dalla linea interna del filtro.
- 3 Pressare il caffè nel portafiltro con il pressino.
- 4 Pulire il bordo del filtro dai residui di caffè.
- 5 Inserire il portafiltro nel gruppo di erogazione e ruotarlo per fissarlo, come indicato dalle frecce.
- 6 Posizionare le tazzine, o la tazzina, nel caso di portafiltro singolo, correttamente sotto i beccucci.



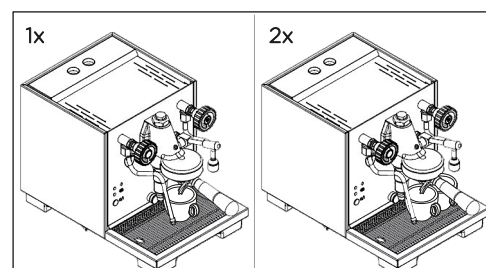
EN



Before starting to use the appliance, the operator must be sure to have read and understood the safety prescriptions contained in this booklet.

5.1 COFFEE DISPENSING

- 1 Prepare the filter holder.
- 2 Fill with ground coffee up to the maximum level indicated by the line inside the filter.
- 3 Press the coffee in the filter holder with the tamper.
- 4 Clean the coffee residues on the edge of the filter.
- 5 Insert the filter holder in the dispensing unit and turn it to fix it, as indicated by the arrows.
- 6 Place the cups, or the cup, in the case of a single filter holder, correctly under the spouts.



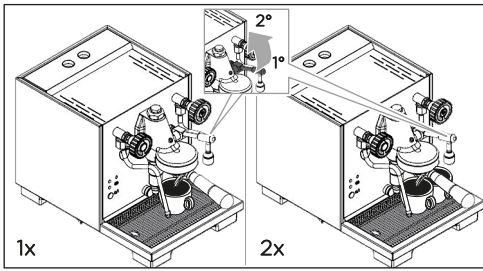
FR



Avant de commencer à travailler, l'opérateur doit avoir lu et compris toutes les prescriptions de sécurité indiquées dans ce manuel.

5.1 DISTRIBUTION CAFÉ

- 1 Préparez le porte-filtre.
- 2 Remplir de café moulu jusqu'au niveau maximum indiqué par la ligne interne du filtre.
- 3 Presser le café dans le porte-filtre avec le pilon.
- 4 Nettoyez le bord du filtre des résidus de café.
- 5 Insérer le porte-filtre dans le groupe café et le faire pivoter pour le fixer, comme indiqué par les flèches.
- 6 Placez les tasses, ou la tasse, dans le cas d'un seul porte-filtre, correctement sous les becs.

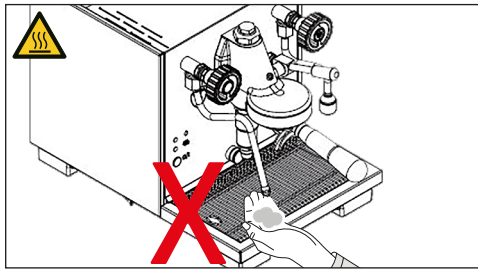


IT

- 7 Azionare la leva spingendola verso l'alto per iniziare a erogare caffè:
- Il primo scatto attiva la preinfusione: la polvere di caffè nel filtro viene bagnata inizialmente per una migliore estrazione.
 - Il secondo scatto che completa il sollevamento della leva, avvia l'erogazione vera e propria del caffè.

☞ Al termine di ogni erogazione di caffè lasciare il portafiltro innestato al gruppo affinché rimanga sempre caldo per un'erogazione di successo.

☞ Eviterà inoltre che la guarnizione della testa all'interno della testa del gruppo si asciughi prematuramente.

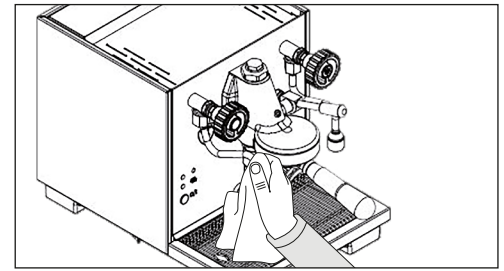


EN

- 7 Operate the lever by pushing it upwards to start dispensing coffee:
- The first click activates pre-brewing: the coffee powder in the filter is initially wetted for better extraction.
 - The second click when the lever is fully lifted starts the actual dispensing of the coffee.

☞ At the end of each coffee dispensing leave the filter holder inserted in the unit so that it will keep warm for a successful delivery.

☞ It will also prevent the head gasket inside the group head premature drying out.

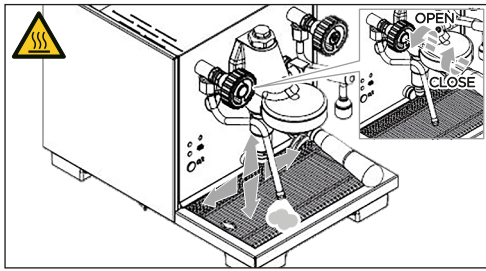


FR

- 7 Actionnez le levier en le poussant vers le haut pour commencer à distribuer le café:
- Le premier clic déclenche la pré-infusion: la poudre de café dans le filtre est d'abord mouillée pour une meilleure extraction.
 - Le deuxième clic qui complète le levage du levier, démarre la distribution proprement dite du café.

☞ À la fin de chaque distribution de café, laissez le porte-filtre fixé au groupe afin qu'il reste toujours chaud pour une distribution réussie.

☞ Cela empêchera également le joint de tête à l'intérieur de la tête du groupe de sécher prématurément.



IT

5.2 EROGAZIONE VAPORE



Durante l'uso della lancia del vapore, prestare molta attenzione a non mettere le mani sotto di essa e non toccarla subito dopo.



Prima di usare la lancia vapore, eseguire lo spurgo della condensa per almeno 2 secondi, per rimuovere eventuale sporcizia.

- Pulire la lancia vapore con un panno inumidito di acqua calda.
- Osservare che il beccuccio della lancia sia all'interno della griglia.
- Ruotare in senso antiorario la manopola per erogare vapore dalla lancia.
- Quando fuoriesce il vapore, muovere la lancia nella posizione desiderata.
- Per terminare l'erogazione ruotare la manopola in senso orario.
- Dopo l'uso, pulire nuovamente la lancia vapore con un panno inumidito di acqua calda.

5.3 PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO

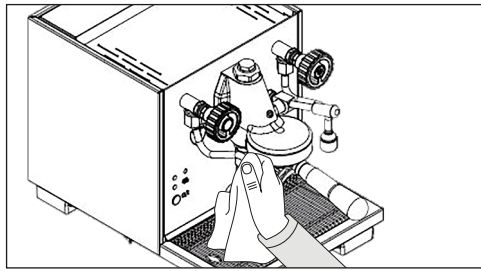


Prima di usare la lancia vapore, eseguire lo spurgo della condensa per almeno 2 secondi, per rimuovere eventuale sporcizia.

Pulire la lancia vapore con un panno inumidito di acqua calda.

Riempire per **1/3** della sua capienza un recipiente di acciaio inox con latte freddo. Esempi di dosi:

- 250 ml = cappuccino singolo
- 500 ml = cappuccino doppio



EN

5.2 STEAM DISPENSING



While using the steam nozzle, you must pay attention to not place your hands beneath it or touch just after it has been used.



Before use the steam wand, cleaning out of the condensation for at least 2 seconds.

- Clean the steam wand with a cloth moistened with warm water.
- Make certain that the spout of the nozzle is within the grill.
- Turn the knob anticlockwise to dispense steam from the wand.
- When steam comes out, move the wand to the desired position.
- To stop dispensing, turn the knob clockwise.
- After use, clean again the steam wand with a cloth moistened with warm water.

5.3 MAKING CAPPUCCINO

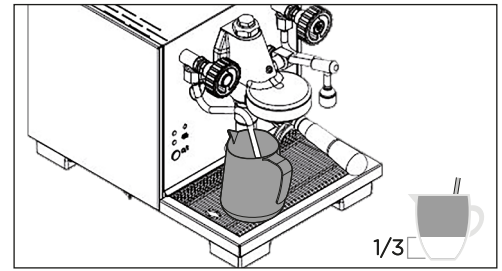


Before use the steam wand, cleaning out of the condensation for at least 2 seconds.

Clean the steam wand with a cloth moistened with warm water.

Fill a stainless steel container **1/3** full with cold milk. Sample servings:

- 250 ml = single cappuccino
- 500 ml = double cappuccino



FR

5.2 DISTRIBUTION VAPEUR



Lors de l'utilisation de la lance à vapeur, veiller à ne pas placer les mains sous la lance et à ne pas la toucher immédiatement après.



Avant d'utiliser la buse vapeur, vidanger le condensat pendant au moins 2 secondes pour éliminer toute saleté.

- Nettoyez la lance de distribution avec un chiffon imbibé d'eau tiède.
- Contrôler que l'embout de la buse se trouve à l'intérieur de la grille.
- Tournez le bouton dans le sens antihoraire pour distribuer de la vapeur à partir de la buse vapeur.
- Lorsque la vapeur s'échappe, déplacez la buse dans la position souhaitée.
- Pour terminer la distribution, tournez le bouton dans le sens horaire.
- Après utilisation, nettoyez à nouveau la buse vapeur avec un chiffon imbibé d'eau tiède.

5.3 PRÉPARATION DU CAPPUCCINO

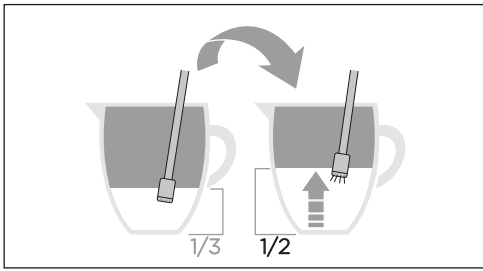


Avant d'utiliser la buse vapeur, vidanger le condensat pendant au moins 2 secondes pour éliminer toute saleté.

Nettoyer la buse vapeur avec un chiffon imbibé d'eau tiède.

Remplir un récipient en acier inoxydable au **1/3** de sa capacité avec du lait froid. Exemples de doses:

- 250 ml = cappuccino simple
- 500 ml = cappuccino double



IT

Sono 3 le fasi per eseguire la montatura del latte.

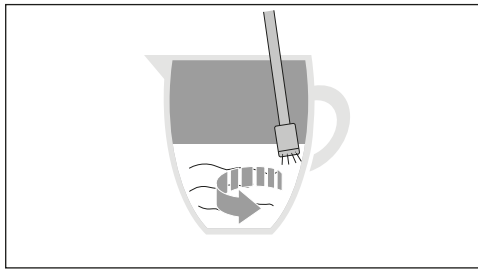
- 1 Allungare:
Per aumentare il volume del latte fino a **1/2** del recipiente, è necessario introdurre aria al suo interno. Immergere la lancia vapore mantenendo l'ugello appena sotto la superficie del latte e erogare vapore ruotando la manopola in senso antiorario.

Durante la montatura del latte si sentirà un gorgoglio e saranno visibili le bollicine in superficie.



Tenere il recipiente fermo per evitare la creazione di grandi bolle e mantenere l'ugello sempre appena sotto la superficie del latte.

- 2 Vorticare:
Posizionare la lancia vapore su un lato del recipiente. Questo crea un vortice all'interno del latte che lo mantiene ben amalgamato e attenua eventuali bolle.
- 3 Riscaldare:
Quando il volume del latte montato è arrivato a **3/4** del recipiente e la temperatura a 60-65°C, chiudere il vapore ruotando la manopola in senso orario. È necessario in questa fase essere abili a muovere la lancia verticalmente fino a toccare il fondo del recipiente per non più di un paio di secondi.



EN

There are 3 steps to frothing milk.

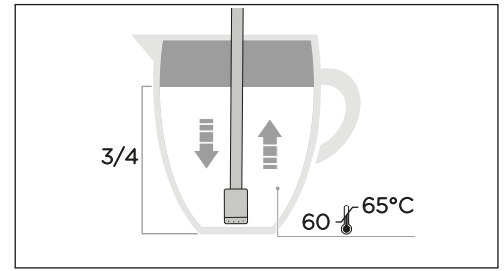
- 1 Stretch:
To increase the volume of milk to **1/2** of the container, you must introduce air into it. Immerse the steam wand while keeping the nozzle just below the surface of the milk and dispense steam by turning the knob anti-clockwise.

While the milk is being whipped, a gurgling sound will be heard and bubbles will be visible on the surface.



Keep the container stationary to avoid large bubbles and always keep the nozzle just below the surface of the milk.

- 2 Swirl:
Place the steam wand on one side of the container. This creates a vortex inside the milk which keeps it well mixed and reduces any bubbles.
- 3 Heat:
When the volume of whipped milk has reached **3/4** of the container and the temperature has reached 60-65°C, turn off the steam by turning the knob clockwise. It is necessary at this stage to be able to move the wand vertically until it touches the bottom of the container for no more than a couple of seconds.



FR

Il y a 3 étapes pour fouetter le lait.

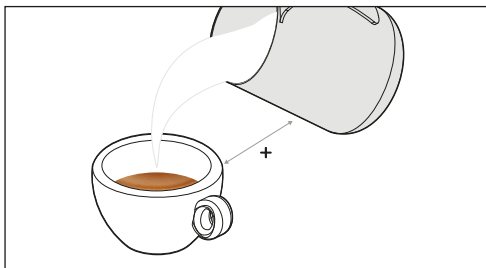
- 1 Allonger:
Pour augmenter le volume de lait jusqu'à **1/2** du récipient, il est nécessaire d'y introduire de l'air. Plonger la buse vapeur en gardant la buse juste en dessous de la surface du lait et faire sortir la vapeur en tournant le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Pendant la moussage du lait, vous entendrez un gorgouillement, et des bulles à la surface seront visibles.



Garder le récipient immobile pour éviter de créer de grosses bulles, et garder toujours la buse juste en dessous de la surface du lait.

- 2 Tournoyer:
Placer la buse vapeur sur un côté du récipient. Cela crée un vortex à l'intérieur du lait qui le maintient bien mélangé et adoucit les bulles.
- 3 Réchauffer:
Lorsque le volume de la mousse de lait a atteint les **3/4** du récipient et que la température est de 60-65 °C, fermer la vapeur en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre. À ce stade, il est nécessaire de pouvoir déplacer la buse verticalement jusqu'à ce qu'elle touche le fond du récipient, pendant quelques secondes au maximum.



IT

Se dopo la montatura sono presenti grandi bolle in superficie, dare dei lievi colpetti nella parte esterna del recipiente per rimuoverle.

Se ci sono ancora alcune bolle, scremare la parte superiore di un paio di millimetri con un cucchiaino.

Sfilare la lancia vapore e far roteare il recipiente per dare al latte montato una lucentezza brillante.

Il latte è pronto per essere servito.

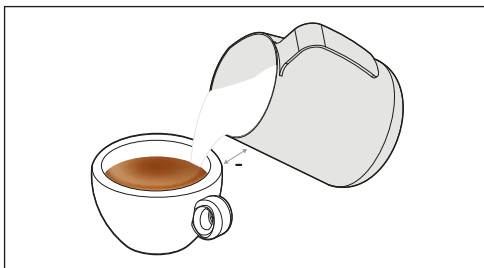
Non ritardare il servizio o la montatura perderà la sua densità.

Al termine, spurgare la lancia vapore per rimuovere residui di latte e pulirla accuratamente con un panno inumidito di acqua calda.

5.3.1

Montatura del latte

- 1 Iniziare versando delicatamente il latte riscaldato al centro della tazza di caffè assicurandosi che la crema del caffè rimanga intatta.
- 2 Quando il caffè e il latte sono ben combinati e il volume nella tazza è circa a metà del pieno, accelerare il processo di versamento avvicinando il beccuccio del recipiente alla tazza e aumentando l'angolo di versamento.
- 3 Tenere il recipiente il più vicino possibile alla superficie della tazza. Scuotere il recipiente da un lato all'altro per rilasciare il latte dalla consistenza più pesante nella tazza. Questo è il modo in cui si creano forme e modelli nella tazza.



EN

If there are large bubbles on the surface after whipping, knock gently on the outside of the bowl to remove them.

If there are still some bubbles, skim the top a couple of millimetres with a spoon.

Remove the steam nozzle and swirl the container to give the whipped milk a glossy shine.

The milk is ready to be served.

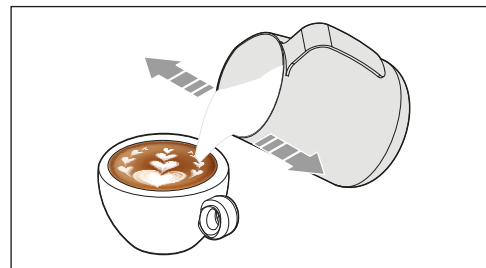
Do not delay the service or the mounting will lose its density.

When finished, purge the steam wand to remove milk residues and clean it thoroughly with a cloth moistened with hot water.

5.3.1

Milk frothing

- 1 Start by gently pouring the heated milk into the centre of the coffee cup, ensuring that the coffee cream remains intact.
- 2 When the coffee and milk are well combined and the volume in the cup is about half full, speed up the pouring process by bringing the spout of the container closer to the cup and increasing the pouring angle.
- 3 Keep the container as close as possible to the surface of the cup. Shake the container from side to side to release the heavier milk into the cup. This is how you create shapes and patterns in the cup.



FR

S'il y a de grosses bulles à la surface après avoir fouetté, tapoter légèrement l'extérieur du récipient pour les éliminer.

S'il y a encore des bulles, écumer le dessus de quelques millimètres avec une cuillère.

Retirer la buse vapeur et faire pivoter le récipient pour donner à la mousse de lait un éclat brillant.

Le lait est prêt à être servi.

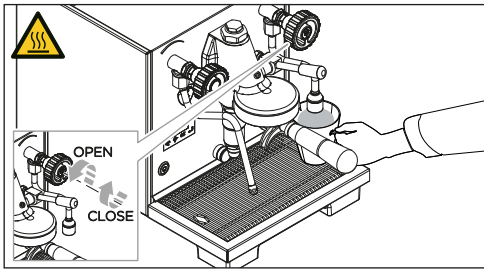
Ne pas tarder à servir, sinon l'émulsion perdra de sa densité.

À la fin, purger la buse vapeur pour éliminer les résidus de lait et la nettoyer soigneusement avec un chiffon imbibé d'eau chaude.

5.3.1

Émulsion du lait

- 1 Commencer par verser doucement le lait chauffé au centre de la tasse à café en vous assurant que la crème au café reste intacte.
- 2 Lorsque le café et le lait sont bien mélangés et que le volume de la tasse est à moitié plein, accélérer le processus de versement en rapprochant le bec du récipient de la tasse et en augmentant l'angle de versement.
- 3 Garder le récipient aussi près que possible de la surface de la tasse. Secouer le bol d'un côté à l'autre pour libérer le lait de consistance plus lourde dans la tasse. C'est ainsi que les formes et les motifs sont créés dans la tasse.



IT

5.4 EROGAZIONE ACQUA CALDA (se presente)

Durante l'uso della lancia dell'acqua calda, prestare molta attenzione a non mettere le mani sotto di essa e non toccarla subito dopo.

Prima di usare la lancia dell'acqua calda, eseguire lo spurgo del circuito idraulico per almeno 2 secondi.

Posizionare sotto la lancia acqua calda un contenitore.

Per erogare acqua calda, ruotare in senso antiorario la manopola, mentre per interrompere l'erogazione, ruotare la manopola in senso orario.

5.5 SPEGNIMENTO MACCHINA

Per spegnere la macchina agire come segue.

Macchina versione base

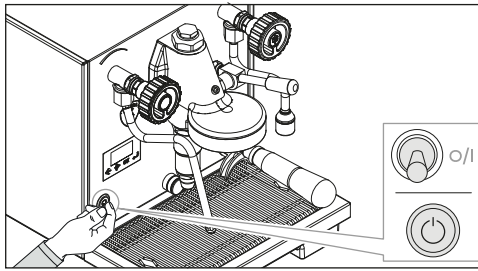
Portare la leva verso il basso in posizione "O" (OFF).

Macchina versione digitale "D"

Premere il pulsante di spegnimento in posizione "O" (OFF).

Il display o le spie si spengono.

Per le lunghe pause e la sicurezza delle persone, è buona regola disinserire anche la spina dalla rete.



EN

5.4 HOT WATER DISPENSING (if present)

When using the hot water wand, be very careful not to put your hands under it and do not touch it immediately afterwards.

Before using the hot water wand, purge the hydraulic circuit for at least 2 seconds.

Place a container under the hot water wand.

To dispense hot water, turn the knob anticlockwise, while to stop dispensing, turn the knob clockwise.

5.5 SWITCH OFF THE MACHINE

To switch the machine off, do the following.

Basic version machine

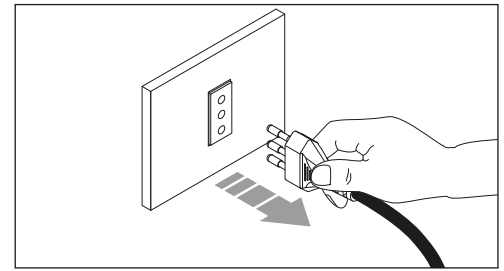
Move the lever down to the "O" (OFF) position.

Digital version machine "D"

Press the power button into the "O" (OFF) position.

The display or the lights will switch OFF.

For long pauses and for the safety of people, it is good practice to also disconnect the plug from the mains.



FR

5.4 DISTRIBUTION EAU CHAUDE (si présent)

Lors de l'utilisation de la buse d'eau chaude, faites très attention à ne pas mettre les mains sous celle-ci et à ne pas la toucher immédiatement après.

Avant d'utiliser la buse d'eau chaude, purgez le circuit hydraulique pendant au moins 2 secondes.

Placez un récipient d'eau chaude sous la buse.

Pour distribuer de l'eau chaude, tournez le bouton dans le sens antihoraire, tandis que pour interrompre la distribution, tourner le bouton dans le sens horaire.

5.5 ARRÊT DE LA MACHINE

Pour éteindre la machine, procédez comme suit:

Versión de base de la machine

Poussez le levier vers le bas en position « O » (OFF).

Versión numérique « D » de la machine

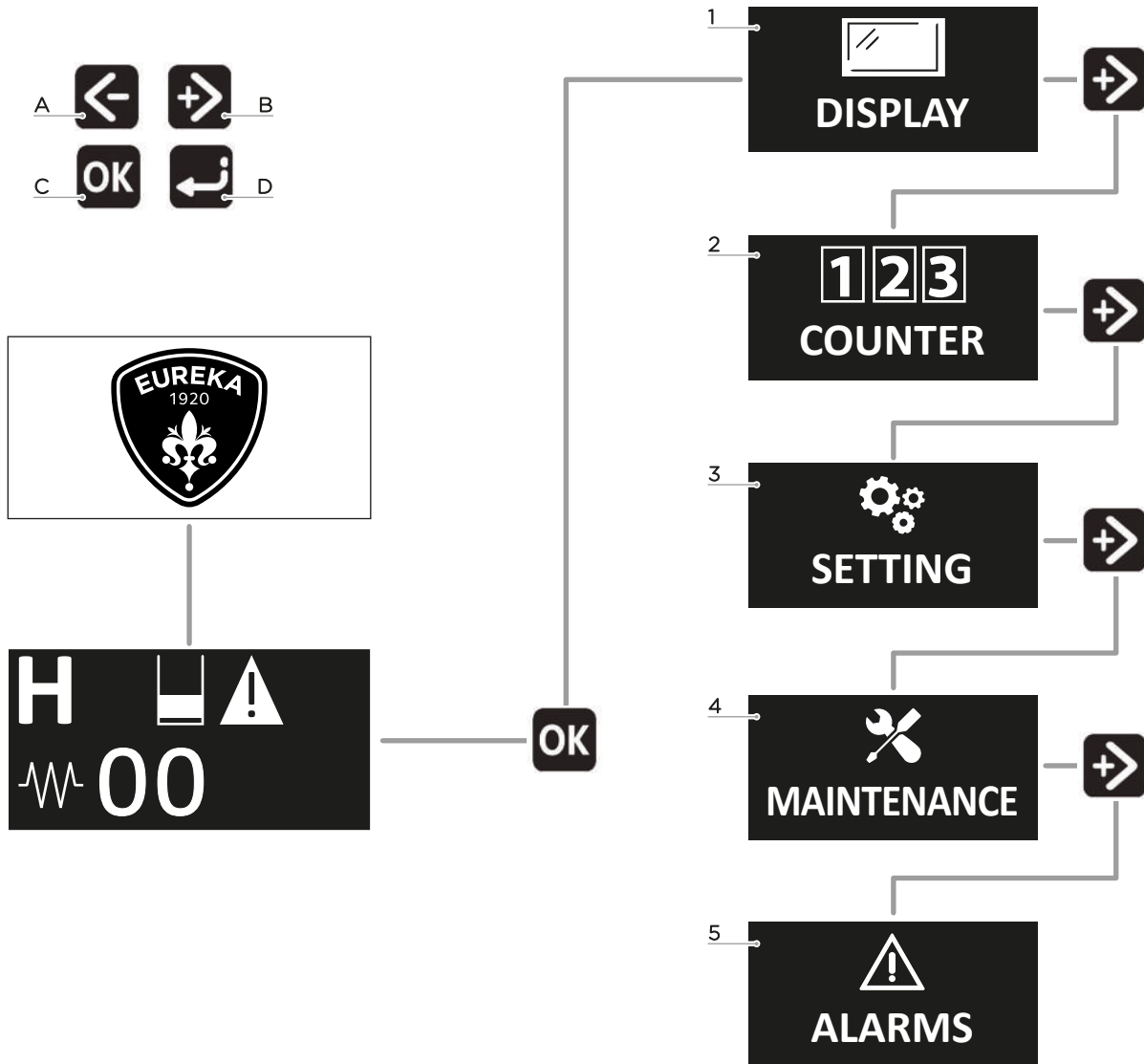
Appuyez sur le bouton d'arrêt en position « O » (OFF).

L'écran ou les voyants s'éteignent.

Pour les pauses de longue durée, il est préférable, pour la sécurité des personnes, de débrancher la fiche de la prise de courant.

6

PROGRAMMAZIONE (COSTANZA) PROGRAMMING (COSTANZA) PROGRAMMATION (COSTANZA)



DESCRIZIONE GENERALE

Le schermate descritte nel presente manuale sono puramente indicative.

Interagire con il display della macchina tramite la pulsantiera:

- A Indietro / decremento
- B Avanti / incremento
- C Conferma
- D Annulla

Per accedere al menu impostazioni premere il pulsante touch di conferma **C**.

Menu Impostazioni

- 1 Display
- 2 Contatori
- 3 Impostazioni Macchina
- 4 Manutenzione
- 5 Allarmi

Per uscire dal menu premere il pulsante indietro. Passati 120 secondi di inattività, senza premere alcun tasto, il display torna automaticamente al Menu Principale.

GENERAL DESCRIPTION

The screens described in this manual are indicative only.

Interact with the machine display via the push-button panel:

- A Return / decrease
- B Next / increase
- C Confirm
- D Cancel

To access the settings menu, press the **C** confirm touch button.

Setting menu

- 1 Display
- 2 Counters
- 3 Machine Settings
- 4 Maintenance
- 5 Alarms

To exit the menu, press the return button. After there has been no activity for 120 seconds, i.e. no button has been pressed, the display automatically returns to the Main Menu.

DESCRIPTION GÉNÉRALE

Les fenêtres-vidéo décrites dans ce manuel sont purement indicatives.

Interagir avec l'écran de la machine via le panneau de boutons-poussoirs:

- A En arrière / diminution
- B En avant / augmentation
- C Confirmer
- D Annuler

Pour accéder au menu des paramètres, appuyez sur le bouton tactile de confirmation **C**.

Menu Paramètres

- 1 Affichage
- 2 Compteurs
- 3 Configuration machine
- 4 Maintenance
- 5 Alarmes

Pour quitter le menu, appuyez sur le bouton retour. Après 120 secondes d'inactivité, sans appuyer sur aucune touche, l'écran revient automatiquement au menu principal.



IT

6.1 INIZIALIZZAZIONE

All'accensione della macchina, sul display viene visualizzato il logo Eureka per 5 secondi e la versione del Firmware installata.

6.2 MENU PRINCIPALE

Il Menu Principale permette di gestire il funzionamento della macchina.

È composto da icone fisse e icone variabili che permettono di capire le condizioni della macchina in tempo reale.

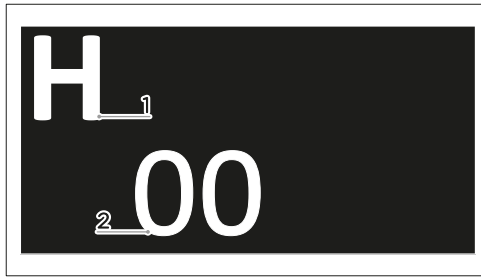
Premere il tasto **C** per accedere al Menu Impostazioni.

6.2.1 Icône fisse

Le icone fisse sono sempre visibili nel Menu Principale.

- 1 Temperatura caffè: indica lo stato di riscaldamento della macchina:
 - **W** : 90°C
 - **H** : 93°C
 - **VH** : 96°C
 - **=** : Macchina non a regime termicoLe sigle **W**, **H**, **VH** vengono visualizzate solo dopo che è stato raggiunto il grado di temperatura.

- 2 Tempo di erogazione: visualizza il tempo (in secondi) che trascorre dal momento in cui viene sollevata la leva di erogazione fino a quando viene chiusa e resta visibile fino all'erogazione successiva.



EN

6.1 INITIALISATION

When the machine is switched on, the Eureka logo appears on the display for 5 seconds as well as the installed firmware version.

6.2 MAIN MENU

The Main Menu allows you to manage the machine's operation.

It is composed of fixed icons and variable icons that allow you to understand the machine's different conditions in real time.

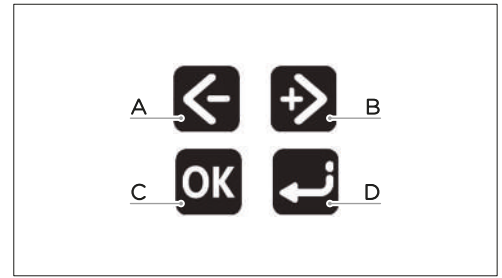
Press the **C** button to access the Settings Menu.

6.2.1 Fixed icons

Fixed icons always appear in the Main Menu.

- 1 Coffee temperature: indicates the machine's heating state:
 - **W** : 90°C
 - **H** : 93°C
 - **VH** : 96°C
 - **=** : Machine not in heating modeThe abbreviations **W**, **H**, **VH** are only displayed once the set temperature in degrees has been reached.

- 2 Dispensing time: displays the time (in seconds) that elapses from the moment the dispensing lever is raised until it is closed and remains visible until the next dispensing operation.



FR

6.1 INITIALISATION

Lors de l'allumage de la machine, le logo Eureka s'affiche sur l'écran pendant 5 secondes et la version du firmware est installée.

6.2 MENU PRINCIPAL

Le menu principal permet de gérer le fonctionnement de la machine.

Il est composé d'icônes fixes et d'icônes variables qui vous permettent de comprendre l'état de la machine en temps réel.

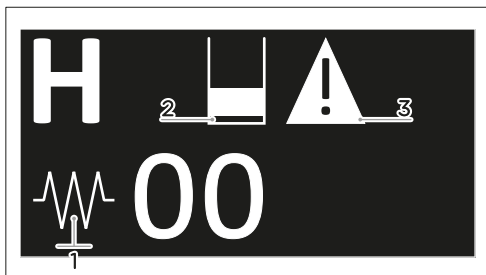
Appuyez sur la touche **C** pour accéder au menu Paramètres.

6.2.1 Icônes fixes

Les icônes fixes sont toujours visibles dans le menu principal.

- 1 Température du café: indique l'état de chauffage de la machine:
 - **W** : 90 °C
 - **H** : 93 °C
 - **VH** : 96 °C
 - **=** : machine non à régime thermiqueLes sigles **W**, **H**, **VH** ne s'affichent qu'après que le degré de température a été atteint.

- 2 Temps de distribution: affiche le temps (en secondes) qui s'écoule depuis le moment où le levier de distribution est soulevé jusqu'à ce qu'il soit fermé, et reste visible jusqu'à la distribution suivante.



IT

6.2.2

Icone dinamiche

Le icone dinamiche vengono visualizzate sul display in base allo stato di funzionamento della macchina.

- 1 Resistenza: indica la fase di riscaldamento della macchina.
- 2 Tanica: indica la mancanza di acqua in tanica.
- 3 Allarme: indica la presenza di un errore, in particolare:
 - Pressione / Temperatura alta
 - Sensore di pressione assente o danneggiato
 - Timeout riscaldamento
 - Manutenzione
 - Timeout riempimento

6.2.3

Screensaver

In caso di inattività della macchina, viene visualizzato lo screensaver sul display.

Se la macchina ha raggiunto una temperatura impostata, viene visualizzata l'icona **W**, **H** o **VH**.

Al contrario, se la macchina non è a regime termico, viene visualizzata l'icona =.

EN

6.2.2

Dynamic icons

The dynamic icons appear on the display according to the machine's operating status.

- 1 Resistance: indicates the machine's heating mode.
- 2 Tank: indicates a lack of water in the tank.
- 3 Alarm: indicates the presence of an error, in particular:
 - High pressure / temperature
 - Pressure sensor is missing or damaged
 - Heating timeout
 - Maintenance
 - Fill timeout

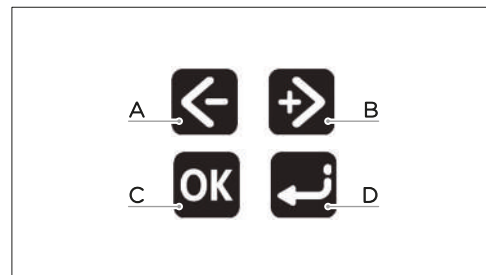
6.2.3

Screensaver

In the event that the machine remains inactive, the screensaver appears on the display.

If the machine has reached a set temperature, the **W**, **H** or **VH** icon is displayed.

Conversely, if the machine is not in heating mode, the = icon is displayed.



FR

6.2.2

Icônes animées

Des icônes animées s'affichent sur l'écran en fonction de l'état de fonctionnement de la machine.

- 1 Résistance: indique la phase de chauffage de la machine.
- 2 Réservoir: indique le manque d'eau dans le réservoir.
- 3 Alarme: indique la présence d'une erreur, notamment:
 - Haute pression / température
 - Capteur de pression absent ou endommagé
 - Temporisation du chauffage
 - Maintenance
 - Temporisation du remplissage

6.2.3

Écran de veille

En cas d'inactivité de la machine, cela s'affiche sur l'écran.

Si la machine a atteint une température définie, l'icône **W**, **H** ou **VH** s'affiche.

En revanche, si la machine n'est pas en régime thermique, l'icône = s'affiche.



IT

6.3 MENU IMPOSTAZIONI

Una volta entrati nel Menu Impostazioni, con i tasti di scorrimento **A** e **B**, è possibile accedere alle seguenti funzionalità:

- Display
- Contatori
- Impostazioni macchina
- Manutenzione
- Allarme

Selezionare un'opzione e premere il tasto **C** per accedere alle relative funzioni.

Per uscire e tornare al Menu Impostazioni premere il tasto **D**. Passati 120 secondi di inattività, senza premere alcun tasto, il display torna automaticamente al Menu Principale.

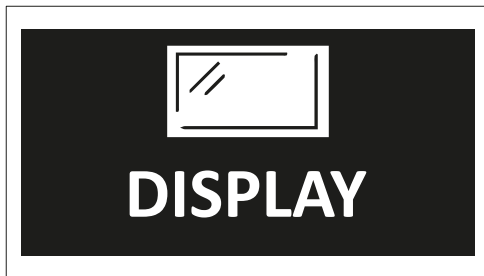
6.3.1 Display

Selezionare il menu Display e premere il pulsante di conferma per accedere.

Permette di impostare:

- Lingua
- Screensaver

Per uscire e tornare al Menu Impostazioni premere il tasto **D**. Passati 120 secondi di inattività, senza premere alcun tasto, il display torna automaticamente al Menu Principale.



EN

6.3 SETTINGS MENU

Once you have entered the Settings Menu, you can use the scroll buttons **A** and **B** to access the following features:

- Display
- Counters
- Machine settings
- Maintenance
- Alarm

Select an option and press the **C** button to access its relevant functions.

To exit and return to the Settings Menu, press the **D** button. After there has been no activity for 120 seconds, i.e. no button has been pressed, the display automatically returns to the Main Menu.

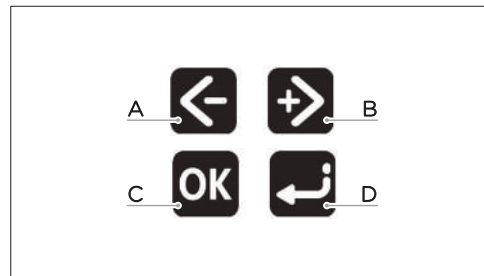
6.3.1 Display

Select the Display menu and press the confirm button to enter.

Allows you to set:

- Language
- Screensaver

To exit and return to the Settings Menu, press the **D** button. After there has been no activity for 120 seconds, i.e. no button has been pressed, the display automatically returns to the Main Menu.



FR

6.3 MENU PARAMÈTRES

Une fois dans le menu Paramètres, avec les touches de défilement **A** et **B**, vous pouvez accéder aux fonctionnalités suivantes:

- Écran
- Compteurs
- Configurations de la machine
- Maintenance
- Alarme

Sélectionnez une option et appuyez sur la touche **C** pour accéder aux fonctions correspondantes.

Pour quitter et revenir au menu Paramètres, appuyez sur la touche **D**. Après 120 secondes d'inactivité, sans appuyer sur aucune touche, l'écran revient automatiquement au menu principal.

6.3.1 Écran

Sélectionnez le menu Écran et appuyez sur le bouton de confirmation pour y accéder.

Permet de définir:

- Langue
- Écran de veille

Pour quitter et revenir au menu Paramètres, appuyez sur la touche **D**. Après 120 secondes d'inactivité, sans appuyer sur aucune touche, l'écran revient automatiquement au menu principal.



IT

Lingua

Permette di impostare la lingua del display fra quelle disponibili:

- Inglese
- Tedesco
- Francese
- Spagnolo (optional)

Screensaver

Permette di impostare il numero di secondi di inattività prima che compaia lo screensaver.

Con i tasti di incremento e decremento **A** e **B**, impostare il tempo per un massimo di 60 secondi.

Ogni pressione equivale a una variazione di 1 secondo.

Il valore di default è 15 secondi.



EN

Language

Allows you to set the display language from among those available:

- English
- Deutsch
- French
- Spanish (optional)

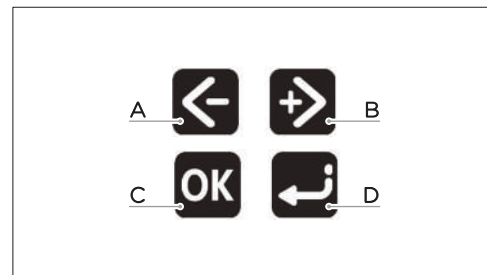
Screensaver

Allows you to set for how many seconds the machine has to remain inactive before the screensaver appears.

Use the increase and decrease buttons **A** and **B** to set the time with a maximum of 60 seconds.

Each press is equivalent to a change of 1 second.

The default value is 15 seconds.



FR

Langue

Permet de définir la langue de l'écran parmi celles disponibles:

- Anglais
- Allemand
- Français
- Espagnol (en option)

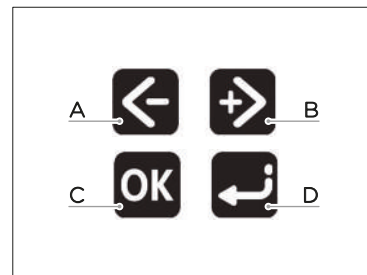
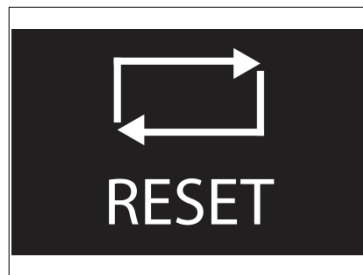
Écran de veille

Cela permet de régler le nombre de secondes d'inactivité avant que l'écran de veille n'apparaisse.

Avec les touches d'augmentation et de diminution **A** et **B**, définissez le temps pour un maximum de 60 secondes.

Chaque pression équivaut à une variation de 1 seconde.

La valeur par défaut est 15 secondes.



IT

6.2.3

Contatori

Selezionare il menu Contatori e premere il tasto di conferma **C** per accedere.

Permette di:

- Visualizzare il conteggio delle bevande erogate;
- Azzerare il conteggio.

Per uscire e tornare al Menu Impostazioni premere il tasto **D**. Passati 120 secondi di inattività, senza premere alcun tasto, il display torna automaticamente al Menu Principale.

Contatore bevande erogate

Permette di visualizzare le bevande erogate dall'ultimo reset effettuato e dopo l'accensione.

Reset bevande erogate

Permette di azzerare il conteggio delle bevande erogate.

EN

6.2.3

Counters

Select the Counters menu and press the confirm button **C** to enter.

Allows you to:

- View the count of drinks dispensed
- Reset the count

To exit and return to the Settings Menu, press the **D** button. After there has been no activity for 120 seconds, i.e. no button has been pressed, the display automatically returns to the Main Menu.

Dispensed beverage counter

Allows you to view the drinks dispensed since the last reset and after turning on.

Reset dispensed beverages

Allows you to reset the count of drinks dispensed.

FR

6.2.3

Compteurs

Sélectionnez le menu Compteurs et appuyez sur la touche de confirmation **C** pour y accéder.

Il permet de:

- Voir le nombre de boissons distribuées
- Réinitialiser le décompte

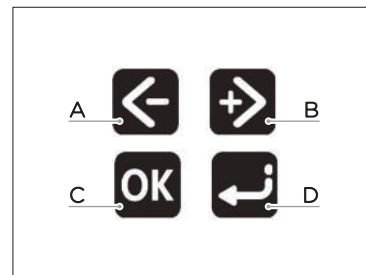
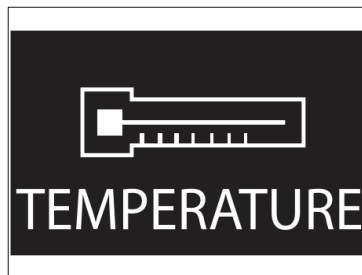
Pour quitter et revenir au menu Paramètres, appuyez sur la touche **D**. Après 120 secondes d'inactivité, sans appuyer sur aucune touche, l'écran revient automatiquement au menu principal.

Compteur boissons distribuées

Il permet de visualiser les boissons distribuées depuis la dernière réinitialisation effectuée et après l'allumage.

Remise à zéro boissons distribuées

Permet de réinitialiser le décompte des boissons distribuées.



IT

6.3.3

Impostazioni Macchina

Selezionare il menu Impostazioni Macchina e premere il tasto di conferma **C** per accedere.

Permette di impostare:

- Data e ora
- Temperatura caffè
- Programmazione settimanale
- Decalcificazione
- Attacco diretto
- Tanica

Per uscire e tornare al Menu Impostazioni premere il tasto **D**. Passati 120 secondi di inattività, senza premere alcun tasto, il display torna automaticamente al Menu Principale.

Data e ora

Permette di impostare la data e l'ora sul display.

Temperatura caffè

Permette di scegliere la temperatura in caldaia, agendo con le frecce di scorrimento **A** e **B**:

- **W** : 90°C
- **H** : 93°C
- **VH** : 96°C

Dopo la selezione, premere il tasto **C** di conferma.

EN

6.3.3

Machine Settings

Select the Machine Setting menu and press the confirm button **C** to enter.

Allows you to set:

- Date and time
- Coffee temperature
- Weekly programming
- Descaling
- Direct connection
- Tank

To exit and return to the Settings Menu, press the **D** button. After there has been no activity for 120 seconds, i.e. no button has been pressed, the display automatically returns to the Main Menu.

Date and hour

Allows you to set the date and time on the display.

Coffee temperature

Allows you to select the heater's temperature by using the sliding arrows **A** and **B**:

- **W** : 90°C
- **H** : 93°C
- **VH** : 96°C

Once you have made your selection, press the confirmation button **C**.

FR

6.3.3

Configuration Machine

Sélectionnez le menu de Configuration Machine et appuyez sur la touche de confirmation **C** pour y accéder. Permet de définir:

- Date et heure
- Température du café
- Programmation hebdomadaire
- Détartrage
- Attache directe
- Réservoir

Pour quitter et revenir au menu Paramètres, appuyez sur la touche **D**. Après 120 secondes d'inactivité, sans appuyer sur aucune touche, l'écran revient automatiquement au menu principal.

Date et heure

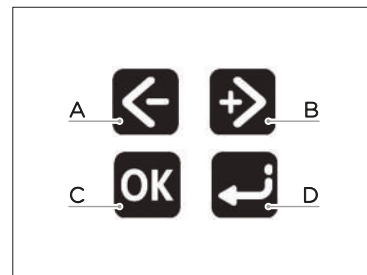
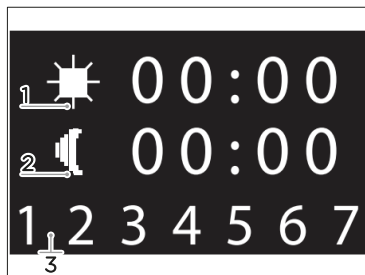
Permet de régler la date et l'heure affichées à l'écran.

Température du café

Cela permet de choisir la température dans la chaudière, en utilisant les flèches de défilement **A** et **B**:

- **W** : 90°C
- **H** : 93°C
- **VH** : 96°C

Après la sélection, appuyez sur la touche **C** de confirmation.



IT

Programmazione settimanale

Permette di impostare l'accensione e lo spegnimento automatico della macchina per ogni giorno della settimana.

- 1 Orario accensione
- 2 Orario spegnimento
- 3 Giorno della settimana

EN

Week programming

Allows you to set the machine to automatically turn on and off for each day of the week.

- 1 On time
- 2 Off time
- 3 Day of the week

FR

Programmation hebdomadaire

Permet de régler l'allumage et l'extinction automatique de la machine pour chaque jour de la semaine.

- 1 Horaire d'allumage
- 2 Horaire d'extinction
- 3 Jour de la semaine

Decalcificazione

Permette di avviare il ciclo di decalcificazione.

Per maggiori informazioni vedere il paragrafo specifico nel capitolo di pulizia.

Descaling

Allows you to start the descaling cycle.

For more information, see the specific paragraph in the cleaning chapter.

Détartrage

Permet de démarrer le cycle de détartrage.

Pour plus d'informations, consultez la section correspondante du chapitre sur le nettoyage.



IT

Attacco diretto / Tanica

Permette di scegliere il tipo di alimentazione idrica della macchina:

- Attacco diretto alla rete idrica;
- Tanica.

Stand by (Risparmio Energetico)

Permette di abilitare o disabilitare (ON / OFF) la funzione di Stand by della macchina.

Se abilitata (ON), con i tasti di incremento e decremento **A** e **B**, impostare il tempo di inattività della macchina prima che vada in modalità Stand by.

Successivamente, selezionare la pressione della caldaia quando la macchina è in Standby:

- 0,1 bar
- 0,5 bar
- 0,8 bar

Per uscire dalla modalità Stand by, premere un tasto o eseguire un'operazione qualsiasi.



EN

Mains connection / Tank

Allows you to select the water supply type for the machine:

- Direct connection to the water mains;
- Tank.

Standby (Energy saving)

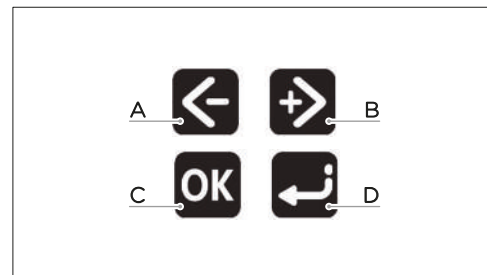
Enables or disables (ON / OFF) the machine's Standby function.

If enabled (ON), use the increase and decrease buttons **A** and **B** to set the amount of time the machine remains inactive before it goes into Standby mode.

Next, select the heater pressure for when the machine is in Standby mode:

- 0,1 bar
- 0,5 bar
- 0,8 bar

To exit Standby mode, press any button or perform any operation.



FR

Attaque directe / Réservoir

Cela permet de choisir le type d'alimentation en eau de la machine:

- Raccordement direct au réseau d'eau ;
- Réservoir.

Veille (Économie d'énergie)

Cela permet d'activer ou de désactiver (ON / OFF) la fonction de veille de la machine.

Si elle est activée (ON), avec les touches d'augmentation et de diminution **A** et **B**, réglez le temps d'arrêt de la machine avant qu'elle ne passe en mode Veille.

Ensuite, sélectionnez la pression de la chaudière lorsque la machine est en veille:

- 0,1 bar
- 0,5 bar
- 0,8 bar

Pour quitter le mode Veille, appuyez sur une touche ou effectuez n'importe quelle opération.



IT

6.4 MENU MANUTENZIONE

Permette di impostare il numero di cicli di erogazione prima che sul display venga visualizzato il relativo allarme di manutenzione.

Con i tasti **A** e **B**, impostare il numero di cicli fino a un massimo di 2500.

Il valore impostato di default è 10000 cicli e ogni pressione equivale a una variazione di 1000 cicli.

Per uscire e tornare al Menu Impostazioni premere il tasto **D**. Passati 120 secondi di inattività, senza premere alcun tasto, il display torna automaticamente al Menu Principale.

6.5 ALLARMI

Permette di visualizzare i dettagli degli allarmi attivi sulla macchina, in particolare:

- Pressione / Temperatura alta
- Sensore di pressione assente o danneggiato
- Timeout riscaldamento
- Manutenzione
- Timeout riempimento

La presenza di un eventuale allarme viene segnalata sul Menu Principale con la relativa icona.

Per uscire e tornare al Menu Impostazioni premere il tasto **D**. Passati 120 secondi di inattività, senza premere alcun tasto, il display torna automaticamente al Menu Principale.



EN

6.4 MAINTENANCE MENU

Allows you to set the number of delivery cycles before the appropriate maintenance alarm appears on the display.

Use the **A** and **B** buttons to set the number of cycles up to a maximum of 2500.

The default value is 10000 cycles, and one press of the button is equivalent to a change of 1000 cycles.

To exit and return to the Settings Menu, press the **D** button. After there has been no activity for 120 seconds, i.e. no button has been pressed, the display automatically returns to the Main Menu.

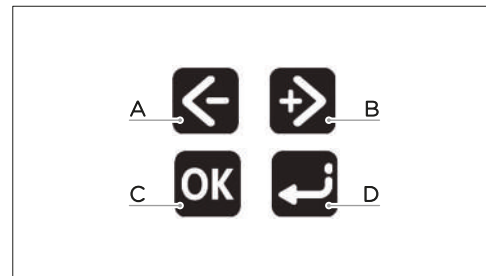
6.5 ALARMS

Allows you to view the details of the machine's active alarms, in particular:

- High pressure/temperature
- Pressure sensor is missing or damaged
- Heating timeout
- Maintenance
- Fill timeout

The presence of an alarm is indicated on the Main Menu by its respective icon.

To exit and return to the Settings Menu, press the **D** button. After there has been no activity for 120 seconds, i.e. no button has been pressed, the display automatically returns to the Main Menu.



FR

6.4 MENU MAINTENANCE

Cela permet de régler le nombre de cycles de distribution avant l'affichage de l'alarme de maintenance correspondante.

Avec les touches **A** et **B**, réglez le nombre de cycles jusqu'à un maximum de 2500.

La valeur par défaut est 10 000 cycles et chaque pression équivaut à une variation de 1000 cycles.

Pour quitter et revenir au menu Paramètres, appuyez sur la touche **D**. Après 120 secondes d'inactivité, sans appuyer sur aucune touche, l'écran revient automatiquement au menu principal.

6.5 ALARMES

Cela permet de visualiser les détails des alarmes actives sur la machine, en particulier:

- Haute pression / température
- Capteur de pression absent ou endommagé
- Temporisation du chauffage
- Maintenance
- Temporisation du remplissage

La présence d'une éventuelle alarme est signalée dans le menu principal avec l'icône correspondante.

Pour quitter et revenir au menu Paramètres, appuyez sur la touche **D**. Après 120 secondes d'inactivité, sans appuyer sur aucune touche, l'écran revient automatiquement au menu principal.

7

PULIZIA CLEANING NETTOYAGE

IT



Esclusa la pulizia del gruppo erogatore (evidenziato sulla tabella che segue), qualsiasi tipo di pulizia deve essere eseguita a stato energetico zero (spina disinserita dalla rete) e con le parti calde a temperatura ambiente.

È vietato pulire l'apparecchio con getti d'acqua o immergendolo in acqua.

Non utilizzare mai nessun tipo di solvente, prodotti a base di cloro e/o prodotti abrasivi.

EN



Excluding the cleaning of the dispensing unit (highlighted in the table below), any type of cleaning must be carried out at zero energy condition (plug disconnected from the mains) and with the hot parts at room temperature.

Avoid to clean the machine using water jets or standing it in water.

Never not use solvents, chlorine-based products and/or abrasives.

FR

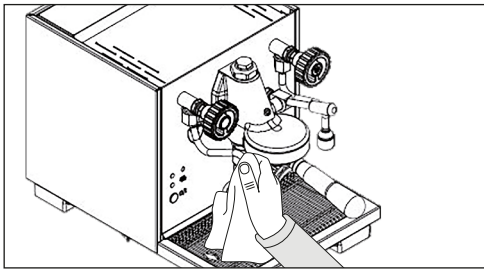


À l'exception du nettoyage du groupe café (mis en évidence dans le tableau ci-dessous), tout type de nettoyage doit être effectué à l'état d'énergie zéro (fiche débranchée du secteur) et avec les parties chaudes à température ambiante.

Il est interdit de nettoyer l'appareil avec un jet d'eau ou en le plongeant dans l'eau.

Ne jamais utiliser aucun type de solvants, de produits à base de chlore et/ou de produits abrasifs.

Elemento da pulire Item to be cleaned Éléments à nettoyer	Dopo l'uso After use Après l'utilisation	Giornaliera Daily Journalière	Settimanale Weekly Hebdomadaire
Lancia vapore Steam wand Buse vapeur	✓	✓	
Filtro e portafiltro Filter and filter holder Filtre et porte-filtre	✓	✓	
Carrozzeria macchina Body machine Carrosserie de la machine		✓	
Griglia portatazze Cup grid Grille porte-tasses		✓	
Vaschetta di raccolta liquidi Water collection tray Bac de récupération des liquides		✓	
Tanica acqua Water tank Réservoir d'eau			✓
Doccia gruppo erogatore Dispensing group diffuser Buse de groupe café		✓	
Guarnizione gruppo erogatore Dispensing group gasket Joint de groupe café		✓	
Gruppo erogatore Dispensing group Groupe café			✓



IT

7.1 PULIZIA LANCIA VAPORE

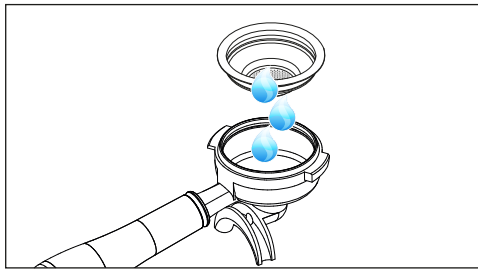
Spurgare la lancia vapore da eventuali residui e pulirla con un panno inumidito con acqua calda e/o detergente neutro.
Se alcuni ugelli rimangono otturati dopo lo spurgo, utilizzare una clip fermacarte per sturarli.

7.2 PULIZIA FILTRI E PORTAFILTRO

- Rimuovere il filtro dal portafiltro, eventualmente aiutandosi con un attrezzo.
- Inserire la dose raccomandata dal fabbricante del detergente specifico in polvere in un contenitore con acqua calda;
- Immergere filtri e portafiltro (attenzione a non immergere anche il manico) nel contenitore;
- Aspettare 30 minuti;
- Risciacquare abbondantemente con acqua corrente; all'occorrenza pulire il filtro con un spazzolino.
- Inserire nuovamente il filtro nel portafiltro.

7.3 PULIZIA CARROZZERIA

Per pulire tutte le carrozzerie esterne utilizzare un panno morbido inumidito con acqua calda.
Non utilizzare mai nessun tipo di solvente, prodotti a base di cloro e/o prodotti abrasivi.



EN

7.1 STEAM WAND CLEANING

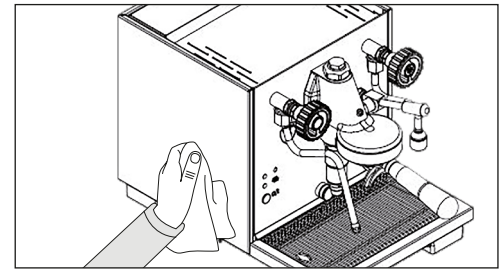
Purge the steam wand of any residue and clean it with a cloth moistened with hot water and/or neutral detergent.
If some nozzles remain obstructed after purging, use a paper clip to unblock them.

7.2 FILTER AND FILTER HOLDER CLEANING

- Remove the filter from the filter holder, using a tool if necessary.
- Place the manufacturer's recommended dose of the specific detergent powder in a container with hot water;
- Put the filters and filter holder (take care not to put the handle in the container) into the container;
- Wait 30 minutes;
- Rinse thoroughly with running water; if necessary, clean the filter with a brush.
- Insert again the filter into the filter holder.

7.3 BODY MACHINE CLEANING

To clean all external bodies, use a soft cloth moistened with hot water.
Never not use solvents, chlorine-based products and/or abrasives.



FR

7.1 NETTOYAGE DE LA BUSE VAPEUR

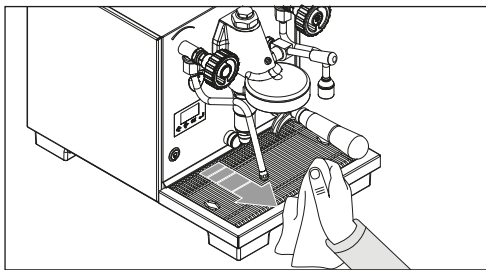
Purger la buse vapeur de tout résidu et la nettoyer avec un chiffon imbibé d'eau chaude et/ou de détergent neutre.
Si certaines buses restent bouchées après la purge, utiliser un trombone pour les déboucher.

7.2 NETTOYAGE DES FILTRES ET DU PORTE-FILTRE

- Retirer le filtre du porte-filtre, éventuellement à l'aide d'un outil.
- Mettre la dose recommandée par le fabricant du détergent en poudre spécifique dans un récipient avec de l'eau chaude;
- Immerger les filtres et le porte-filtre (attention à ne pas immerger également la poignée) dans le récipient;
- Attendre 30 minutes;
- Rincer abondamment à l'eau courante; si nécessaire, nettoyer le filtre avec une brosse.
- Insérer le filtre dans le porte-filtre.

7.3 NETTOYAGE DE LA CARROSSERIE

Pour nettoyer toute la carrosserie extérieure, utiliser un chiffon doux humidifié d'eau tiède.
Ne jamais utiliser aucun type de solvants, de produits à base de chlore et/ou de produits abrasifs.



IT

7.4 PULIZIA GRIGLIA E VASCHETTA

Rimuovere la vaschetta e la griglia e pulirle con acqua calda e sapone con l'ausilio di un panno.

7.5 PULIZIA TANICA ACQUA

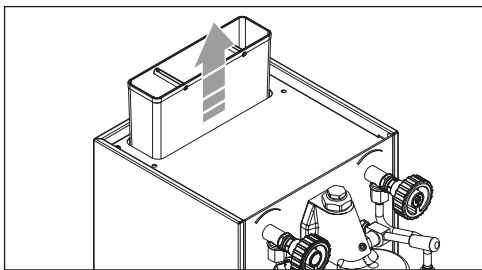
Estrarre la tanica dalla macchina.

Riempirla con acqua e sapone e risciacquare bene.

Se l'acqua lascia dei depositi non desiderati nella tanica, eseguire un lavaggio più robusto con uno scovolino.

7.6 PULIZIA DOCCIA E GUARNIZIONE

- Rimuovere la doccetta e la guarnizione facendo leva con un cacciavite a testa piatta da almeno 6 mm.
- Inserire il tutto in un contenitore con acqua calda e detergente specifico per circa 30 minuti.
- Spazzolare la doccia e il diffusore.
- Risciacquare abbondantemente il tutto con acqua corrente.
- Ripristinare il tutto sulla macchina procedendo in senso inverso per riprendere il normale funzionamento.



EN

7.4 GRID AND TRAY CLEANING

Remove the tray and grid and clean them with hot soapy water using a cloth.

7.5 WATER TANK CLEANING

Remove the tank from the machine.

Fill it with soap and water and rinse well.

If the water leaves undesired residues in the tank, carry out a stronger wash with a brush.

7.6 SHOWER AND GASKET CLEANING

- To remove the nozzle head and gasket, lever on them with a flat-head screwdriver that is at least 6 mm wide.
- Place everything in a container with hot water and specific detergent for about 30 minutes.
- Brush the shower and the diffuser.
- Rinse everything thoroughly with running water.
- Restore everything on the machine by proceeding in the opposite direction to resume normal operation.

FR

7.4 NETTOYAGE DE LA GRILLE ET DU BAC

Retirer le bac et la grille et les nettoyer avec de l'eau tiède savonneuse à l'aide d'un chiffon.

7.5 NETTOYAGE DU RÉSERVOIR D'EAU

Retirer le réservoir de la machine.

Le remplir d'eau et de savon et bien rincer.

Si l'eau laisse des dépôts indésirables dans le réservoir, effectuer un lavage plus robuste avec un cure-pipe.

7.6 NETTOYAGE DE LA BUSE ET DU JOINT

- Retirez la douchette et le joint en faisant levier avec un tournevis à tête plate d'au moins 6 mm.
- Mettre le tout dans un récipient avec de l'eau chaude et un détergent spécifique pendant environ 30 minutes.
- Brosser la buse et le diffuseur.
- Rincer le tout abondamment à l'eau courante.
- Restaurer tout sur la machine en procédant dans l'ordre inverse pour reprendre le fonctionnement normal.

IT

7.7 PULIZIA GRUPPO

- Inserire il filtro cieco nel portafiltro.
- Inserire la dose raccomandata dal fabbricante del detergente specifico in polvere nel filtro cieco.
- Ripristinare il portafiltro nel gruppo erogatore.
- Azionare la leva di erogazione caffè per erogare 5 dosi da 5 secondi ciascuna.
- Rimuovere il detergente e erogare altre 5 dosi da 5 secondi ciascuna per risciacquare il gruppo.
- Al termine, ripristinare il filtro singolo o doppio nel portafiltro al posto del filtro cieco e riprendere il normale funzionamento della macchina.

7.8 DECALCIFICAZIONE

La formazione di calcare è una normale conseguenza dell'uso della macchina.

La decalcificazione è necessaria **ogni 3 mesi** di utilizzo della macchina, quando si osserva una difficoltà di erogazione e/o caffè freddo.

Quanto indicato nel manuale di uso e manutenzione ha priorità rispetto alle indicazioni riportate su accessori e/o materiali d'uso venduti separatamente, qualora sussista un conflitto.

Per eseguire la decalcificazione, utilizzare un prodotto decalcificante per caldaie vapore in acciaio di macchine da caffè di tipo non tossico e/o nocivo, comunemente reperibile in commercio.

Non bere la soluzione decalcificante e i prodotti erogati fino al completamento del ciclo.

Non utilizzare in nessun caso l'aceto come decalcificante.

Non spegnere la macchina durante il ciclo di decalcificazione. In caso di interruzione di corrente elettrica, ripetere il ciclo dall'inizio.

EN

7.7 GROUP CLEANING

- Insert the blind filter into the filter holder.
- Insert the dose recommended by the manufacturer of the specific powder detergent into the blind filter.
- Restore the filter holder in the dispensing group.
- Use the coffee dispensing lever to dispense 5 doses of 5 seconds each.
- Remove the cleaner and dispense a further 5 doses of 5 seconds each to rinse the unit.
- When done, replace the single or double filter in the filter holder in place of the blind filter and resume normal machine operation.

7.8 DESCALING

The formation of limescale is a normal consequence of using the machine.

Descaling is necessary **every 3 months** of use of the machine, when there is difficulty in dispensing and/or cold coffee.

The instructions in the use and maintenance manual have priority over the indications given on accessories and/or materials for use sold separately, if there is a conflict.

To perform descaling, use a non-toxic and/or non-noxious descaling product for steel boilers of coffee machines, commonly available on the market.

Do not drink the descaling solution and the dispensed products until the cycle is complete. Never use vinegar as a descaler.

Do not switch off the machine during the descaling cycle. In the event of a power failure, repeat the cycle from the beginning.

FR

7.7 NETTOYAGE DU GROUPE

- Insérer le filtre aveugle dans le porte-filtre.
- Insérer la dose recommandée par le fabricant du détergent en poudre spécifique dans le filtre aveugle.
- Remettre le porte-filtre dans le groupe café.
- Actionner le levier de distribution du café pour délivrer 5 doses de 5 secondes chacune.
- Retirer le détergent et distribuer 5 autres doses de 5 secondes chacune pour rincer le groupe.
- Une fois terminé, replacer le filtre simple ou double dans le porte-filtre à la place du filtre aveugle et reprendre le fonctionnement normal de la machine.

7.8 DÉTARTRAGE

La formation de calcaire est une conséquence normale de l'utilisation de la machine.

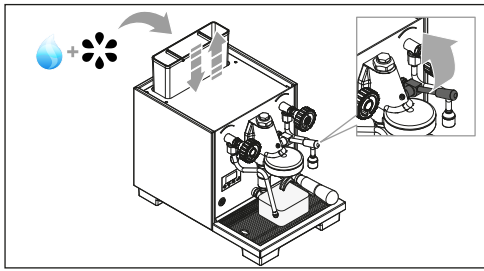
Un détartrage est nécessaire **tous les 3 mois** d'utilisation de la machine, en cas de difficulté de distribution et/ou de café froid.

Ce qui est indiqué dans le manuel d'utilisation et d'entretien a priorité sur les indications données sur les accessoires et / ou les matériaux à utiliser vendus séparément, en cas de conflit.

Pour effectuer le détartrage, utilisez un produit détartrant non toxique et/ou nocif pour les chaudières à vapeur en acier des machines à café, couramment disponibles sur le marché.

Ne buvez pas la solution détartrante et les produits distribués tant que le cycle n'est pas terminé. N'utilisez jamais de vinaigre comme détartrant.

Ne pas éteindre la machine pendant le cycle de détartrage. En cas de panne de courant, répétez le cycle depuis le début.

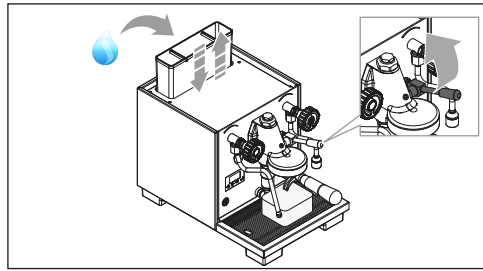


IT

7.8.1

Ciclo di decalcificazione manuale

- 1 Rimuovere e svuotare la tanica dell'acqua.
- 2 Riempirla con una soluzione di decalcificante e acqua come specificato sulla confezione del prodotto decalcificante.
- 3 Rimontare la tanica.
- 4 Posizionare un contenitore sotto l'erogatore e iniziare l'erogazione agendo sulla leva di erogazione.
- 5 Continuare fino a che la tanica non sarà vuota, indicato dall'apposita spia.
- 6 Rimuovere e sciacquare la tanica con acqua corrente.
- 7 Riempiere nuovamente la tanica con acqua pulita e riposizionarla.
- 8 Svuotare il contenitore e riposizionarlo sotto l'erogatore.
- 9 Agire sulla leva di erogazione per erogare nuovamente l'intero contenuto della tanica.



EN

7.8.1

Manual descaling cycle

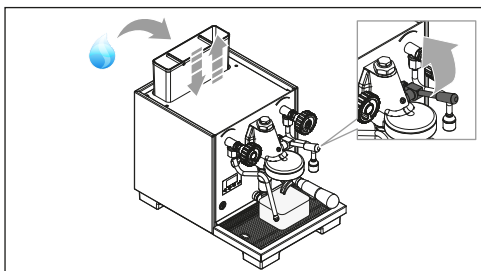
- 1 Remove and empty the water tank.
- 2 Fill it with a solution of descaler and water as specified on the descaler package.
- 3 Refit the tank.
- 4 Place a container under the dispenser and start dispensing using the dispensing lever.
- 5 Continue until the tank is empty, as indicated by the appropriate light.
- 6 Remove and rinse the tank under running water.
- 7 Refill the tank with clean water and replace it.
- 8 Empty the container and place it back under the dispenser.
- 9 Use the dispensing lever to dispense the entire contents of the tank again.

FR

7.8.1

Cycle de détartrage manuelle

- 1 Retirez et rincez le réservoir à l'eau courante.
- 2 Remplissez-le d'une solution de détartrant et d'eau comme indiqué sur l'emballage du produit détartrant.
- 3 Remontez le réservoir.
- 4 Placez un récipient sous le distributeur et commencez à distribuer en actionnant le levier de distribution.
- 5 Continuez jusqu'à ce que le réservoir soit vide, tel qu'indiqué par le témoin lumineux.
- 6 Retirez et rincez le réservoir à l'eau courante.
- 7 Remplissez le réservoir d'eau propre et remettez-le en place.
- 8 Videz le récipient et remplacez-le sous le distributeur.
- 9 Actionnez le levier de distribution pour distribuer à nouveau tout le contenu du réservoir.



IT

7.8.2

Ciclo di decalcificazione automatico

- 1 Dal Menu Impostazioni accedere alla funzione Decalcificazione.
- 2 Premere il tasto C per avviare il ciclo di decalcificazione.

Una volta avviato, il ciclo di decalcificazione non può essere annullato.

Durante il ciclo di decalcificazione automatico, la resistenza della caldaia viene spenta.

- 3 Avviare il lavaggio alzando la leva. Sul display inizia il primo conto alla rovescia da 60 secondi a 0.
- 4 Rimuovere e sciacquare la tanica con acqua corrente.
- 5 Riempire nuovamente la tanica con acqua pulita e riposizionarla.
- 6 Avviare il risciacquo alzando la leva. Sul display inizia il secondo conto alla rovescia da 60 secondi a 0.

EN

7.8.2

Automatic descaling cycle

- 1 From the Settings Menu, access the Descaling function.
- 2 Press the **C** button to start the descaling cycle.

Once started, the descaling cycle cannot be cancelled.

During the automatic descaling cycle, the heater's heating element is turned off.

- 3 Start the cleaning process by raising the lever. The first countdown from 60 seconds to 0 now begins on the display.
- 4 Remove and rinse the tank under running water.
- 5 Refill the tank with clean water and put it back in place.
- 6 Start the rinsing process by raising the lever. The second countdown from 60 seconds to 0 now begins on the display.

FR

7.8.2

Cycle de détartrage automatique

- 1 Dans le menu Paramètres, accédez à la fonction Détartrage.
- 2 Appuyez sur la touche **C** pour démarrer le cycle de détartrage.

Une fois démarré, le cycle de détartrage ne peut pas être annulé.

Pendant le cycle de détartrage automatique, l'élément chauffant de la chaudière est éteint.

- 3 Démarrez le lavage en soulevant le levier. Sur l'écran commence le premier compte à rebours de 60 secondes à 0.
- 4 Retirez et rincez le réservoir à l'eau courante.
- 5 Remplissez le réservoir d'eau propre et remettez-le en place.
- 6 Démarrez le rinçage en soulevant le levier. Sur l'écran commence le deuxième compte à rebours de 60 secondes à 0.

8

MANUTENZIONE MAINTENANCE ENTRETIEN

IT

In caso di manutenzione, spegnere la macchina tramite l'interruttore OFF e scollegare il cavo di alimentazione.

Durante la manutenzione / riparazione i componenti utilizzati devono garantire di mantenere i requisiti di igiene e sicurezza previsti per il dispositivo. I ricambi originali forniscono garanzia.

Dopo una riparazione o una sostituzione di componenti che riguardano parti a contatto con acqua e alimenti, deve essere effettuata la procedura di lavaggio come descritto nel presente libretto o seguendo le procedure indicate dal costruttore.

Se la macchina è stata utilizzata da poco tempo, attendere il suo raffreddamento prima di eseguire qualsiasi tipo di intervento su di essa.

La manutenzione prevede la sostituzione annuale della doccetta e guarnizione del gruppo.

Per eseguire questa operazione, rivolgersi al tecnico qualificato.

Non rispettare queste condizioni comporta automaticamente il decadere della garanzia.

Per qualsiasi intervento ulteriore sulla macchina contattare il concessionario dove è stato acquistato il prodotto.

Se la macchina deve essere spedita:

- Svuotare la tanica dell'acqua.
- Spegnere la macchina.
- Utilizzare l'imballaggio originale.
- Comunicare i propri contatti o inserirli all'interno della scatola.

EN

In the event of maintenance, switch OFF the machine using the switch and unplug the power cord.

During maintenance / repairs, the parts used must be able to guarantee compliance with the safety and hygiene requirements envisaged for the device. Original replacement parts can offer this guarantee.

After the repair or replacement of any components of parts that come into contact with food or water, it is necessary to carry out the washing procedure as described in this manual or according to the manufacturer's instructions.

If the machine has been in use recently, wait for it to cool down before carrying out any kind of work on it.

Maintenance includes annual replacement of the group shower and gasket.

To carry out this operation, contact a qualified technician.

Failure to comply with these conditions will automatically invalidate the warranty.

For any additional work on the machine, please contact the dealer where you purchased the product.

If the machine must be shipped:

- Empty the water tank.
- Switch OFF the machine.
- Use the original packaging.
- Give your contact details or put them inside the box.

FR

En cas de maintenance, éteindre la machine à l'aide de l'interrupteur OFF et débrancher le cordon d'alimentation.

Pendant l'entretien / réparation, les composants utilisés doivent garantir le maintien des caractéristiques d'hygiène et de sécurité prévues pour le dispositif. Les pièces de rechange fournissent cette garantie.

Après une réparation ou un remplacement de composants qui concernent des parties en contact avec de l'eau et des aliments, il faut effectuer la procédure de lavage décrite dans ce manuel ou suivre les procédures indiquées par le constructeur.

Si la machine a été utilisée pendant une courte période, attendre qu'elle refroidisse avant d'y effectuer tout type d'intervention.

La maintenance comprend le remplacement annuel du groupe de douche et le joint.

Pour ce faire, contactez votre technicien qualifié.

Le non respect de ces conditions signifie automatiquement la déchéance de la garantie.

Pour toute intervention sur la machine, contactez le revendeur où vous avez acheté le produit.

Si la machine doit être expédiée:

- Vider le réservoir d'eau.
- Éteindre la machine.
- Utiliser l'emballage d'origine.
- Communiquer vos contacts ou les placer dans la boîte.

9

RISOLUZIONE PROBLEMI TROUBLESHOOTING RECHERCHE BLOCAGE

IT

Contattare personale specializzato.

EN

Contact skilled personnel.

FR

Contacter le personnel spécialisé.

10

SCHEMI ELETTRICI ELECTRICAL DIAGRAMS SCHÉMAS ÉLECTRIQUES

IT

LEGENDA SCHEMI ELETTRICI

LP	Sensore livello acqua
MS	Interruttore generale
PU	Pompa
MB	Scheda principale
LS	Sensore livello tanica
ER	Resistenza elettrica
PS	Pressostato
TF	Termofusibile
LE	Valvola livello acqua
WV	Valvola ingresso rete
TP	Protezione termica
CA	Condensatore
WT	Tanica acqua
FU	Fusibile 6,3 A
EV	Elettrovalvola
DS	Display

EN

ELECTRICAL DIAGRAM KEYS

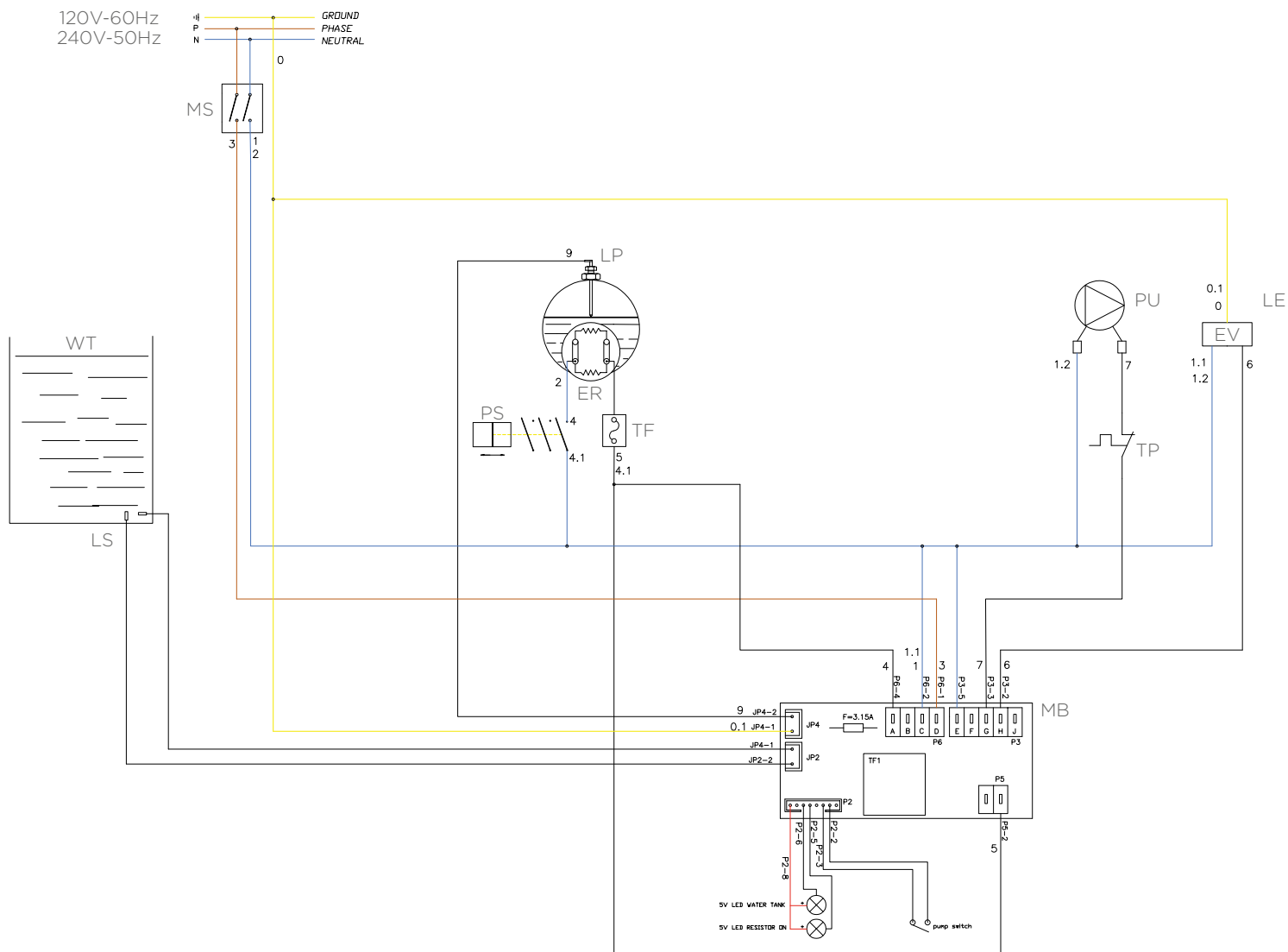
LP	Water level probe
MS	Main switch
PU	Pump
MB	Main board
LS	Tank level sensor
ER	Electric heating element
PS	Safety pressure switch
TF	Thermal fuse
LE	Water level valve
WV	Mains inlet valve
TP	Thermal protector
CA	Capacitor
WT	Water tank
FU	Fuse 6,3 A
EV	Solenoid valve
DS	Display

FR

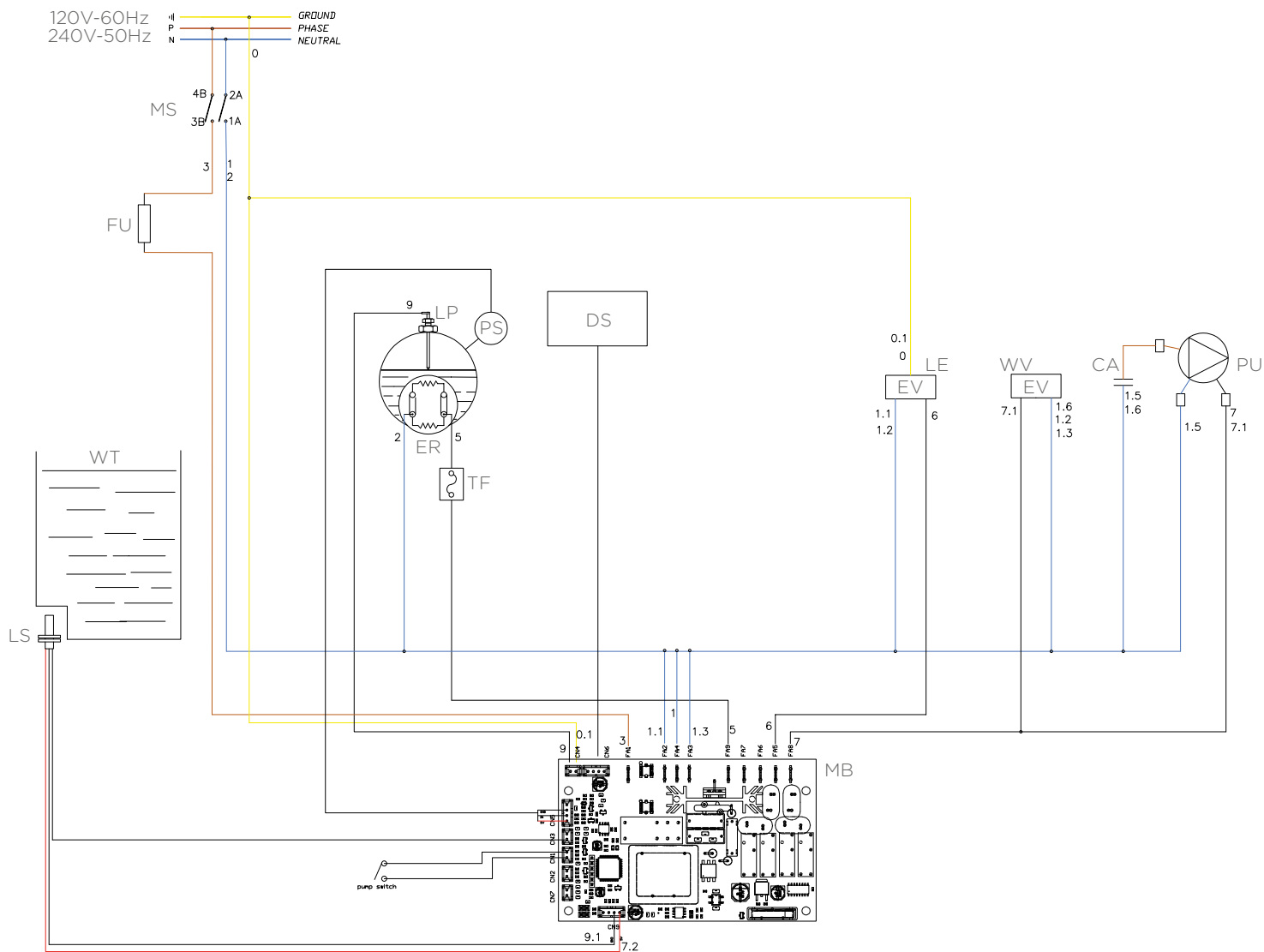
LÉGENDE DES SCHÉMAS ÉLECTRIQUES

LP	Sonde niveau eau
MS	Interrupteur général
PU	Pompe
MB	Carte principale
LS	Capteur niveau réservoir
ER	Résistance électrique
PS	Pressostat de sécurité
TF	Fusible thermique
LE	Vanne de niveau d'eau
WV	Vanne d'entrée du réseau
TP	Protecteur thermique
CA	Condensateur
WT	Réservoir d'eau
FU	Fusible 6,3 A
EV	Électrovanne
DS	Afficher

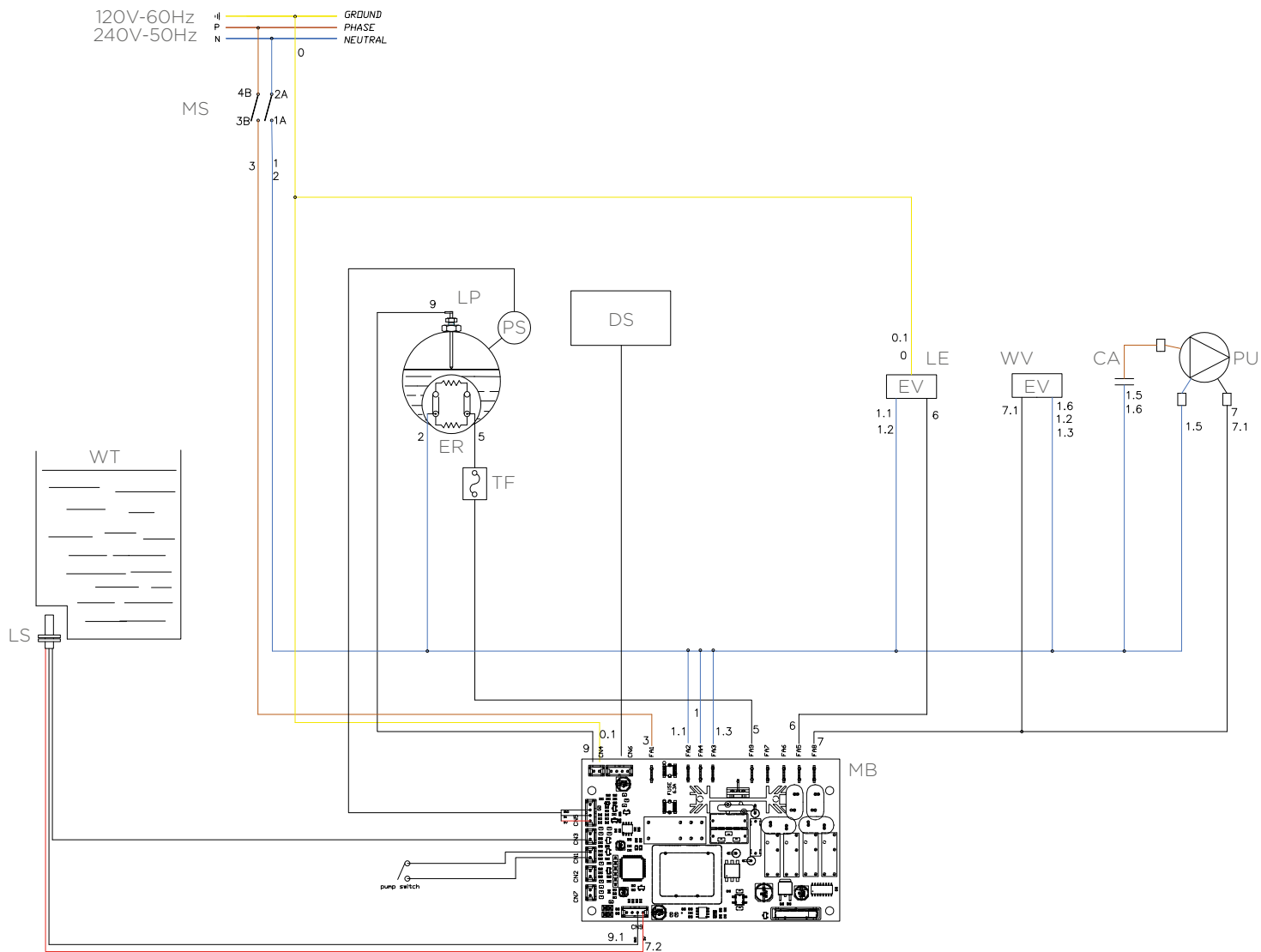
- 10.1 SCHEMA ELETTRICO (PURA)
- 10.1 ELECTRICAL DIAGRAM (PURA)
- 10.1 SCHÉMA ÉLECTRIQUE (PURA)



- 10.2 SCHEMA ELETTRICO 110V (COSTANZA)
- 10.2 110V ELECTRICAL DIAGRAM (COSTANZA)
- 10.2 SCHEMA ÉLECTRIQUE 110V (COSTANZA)



- 10.3 SCHEMA ELETTRICO 220V (COSTANZA)
- 10.3 220V ELECTRICAL DIAGRAM (COSTANZA)
- 10.3 SCHÉMA ÉLECTRIQUE 220V (COSTANZA)



SCHEMI IDRAULICI HYDRAULIC DIAGRAMS SCHÉMAS HYDRAULIQUES

IT

LEGENDA SCHEMI IDRAULICI

- 1 Tanica
- 2 Pompa
- 3 Orifizio calibrato
- 4 Valvola di non ritorno
- 5 Pressostato
- 6 Valvola vapore
- 7 Valvola di sicurezza
- 8 Valvola antivuoto
- 9 Caldaia
- 10 Valvola autolivello
- 11 Valvola pressione max circuito caffè
- 12 Valvola erogazione
- 13 Valvola acqua calda
- 14 Valvola by-pass
- 15 Valvola alimentazione acqua

EN

HYDRAULIC DIAGRAMS KEYS

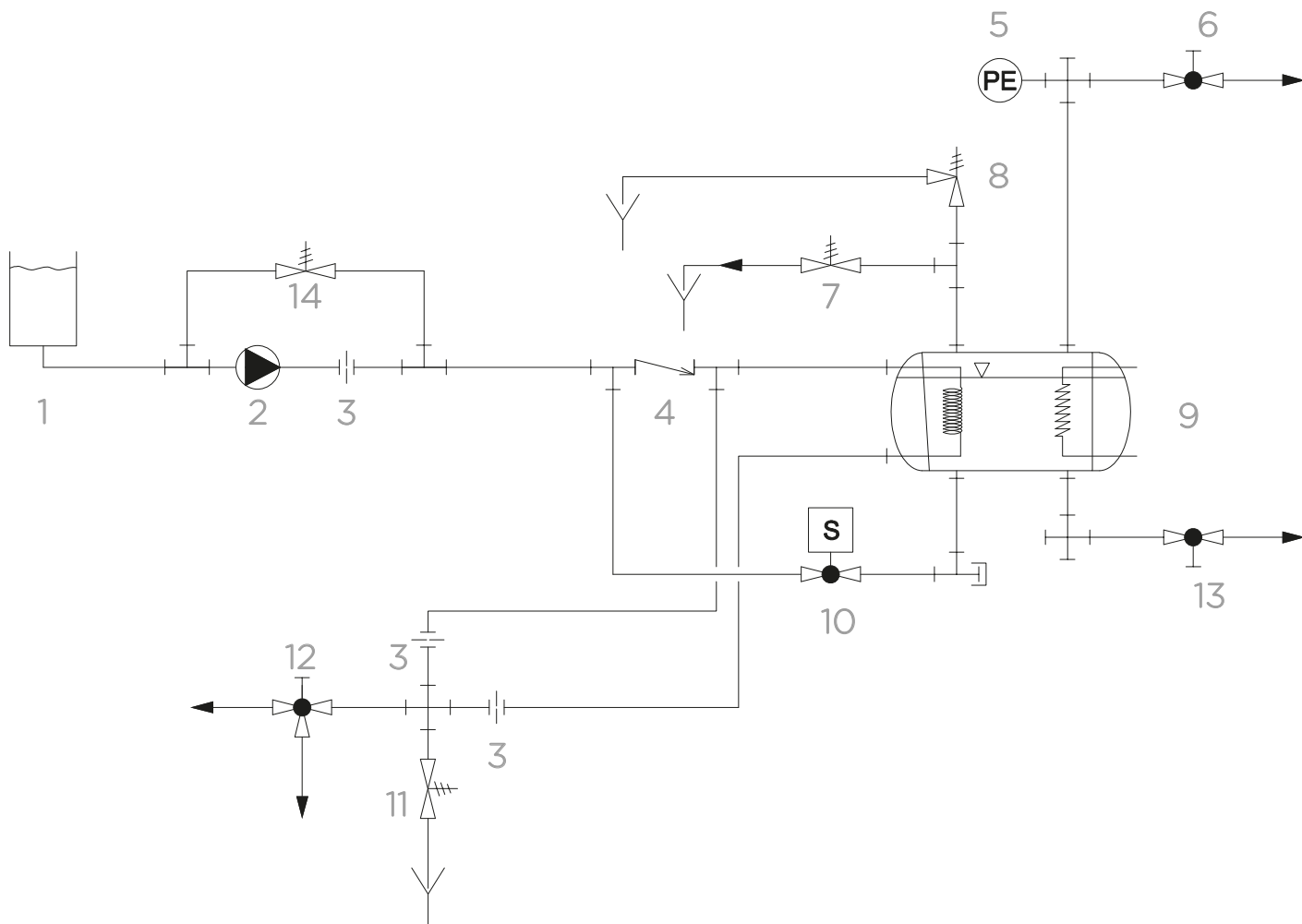
- 1 Tank
- 2 Pump
- 3 Calibrated orifice
- 4 Not-return valve
- 5 Pressure sensor
- 6 Steam valve
- 7 Security valve
- 8 Anti-vacuum valve
- 9 Boiler
- 10 Autolevel valve
- 11 Coffee circuit maximum pressure valve
- 12 Dispensing valve
- 13 Hot water valve
- 14 Bypass valve
- 15 Water supply valve

FR

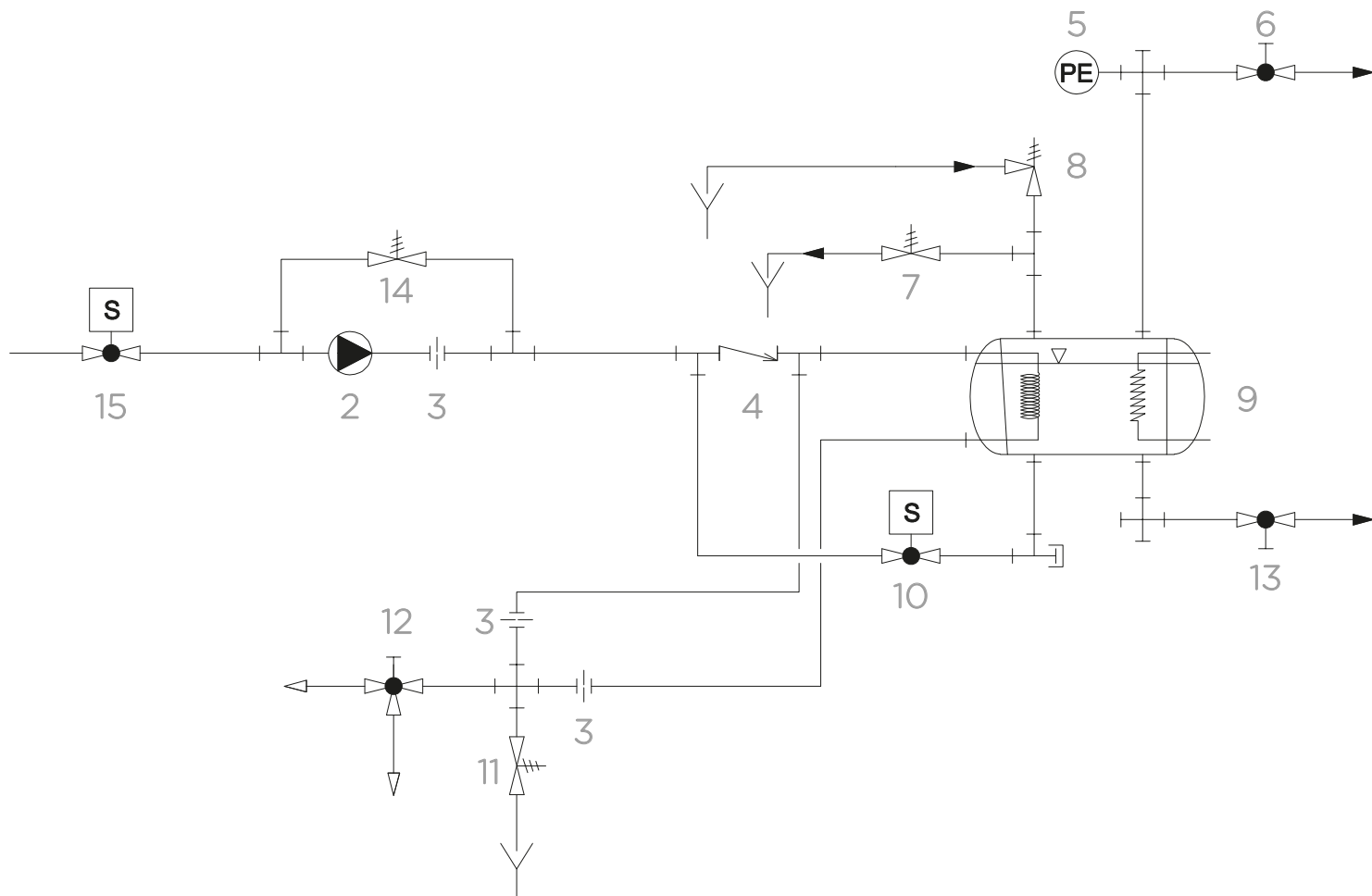
LÉGENDE SCHÉMAS HYDRAULIQUES

- 1 Réservoir
- 2 Pompe
- 3 Orifice calibré
- 4 Clapet anti-retour
- 5 Capteur de pression
- 6 Vanne de vapeur
- 7 Vanne de sécurité
- 8 Vanne anti-vide
- 9 Chaudière
- 10 Vanne d'auto-nivellement
- 11 Vanne de pression max de circuit de café
- 12 Vanne de distribution
- 13 Vanne de eau chaude
- 14 Vanne de dérivation
- 15 Vanne d'alimentation en eau

- 11.1 SCHEMA IDRAULICO (PURA / COSTANZA - TANICA)
- 11.1 HYDRAULIC DIAGRAM (PURA / COSTANZA - TANK)
- 11.1 SCHÉMA HYDRAULIQUE (PURA / COSTANZA - RÉSERVOIR)



- 11.2 SCHEMA IDRAULICO (PURA / COSTANZA - RETE IDRICA)
- 11.2 HYDRAULIC DIAGRAM (PURA / COSTANZA - WATER MAIN)
- 11.2 SCHÉMA HYDRAULIQUE (PURA / COSTANZA - RÉSEAU D'EAU)



12

SCHEMA CALDAIA BOILER DIAGRAM SCHÉMA CHAUDIÈRE

IT

LEGENDA SCHEMA CALDAIA

- 1 Caldaia
- 2 Flangia PR
- 3 Flangia PS
- 4 Tubo scambiatore
- 5 Raccordo scambiatore
- 6 Prigioniero M6x15
- 7 Prigioniero M3x8
- 8 Boccola filettata

EN

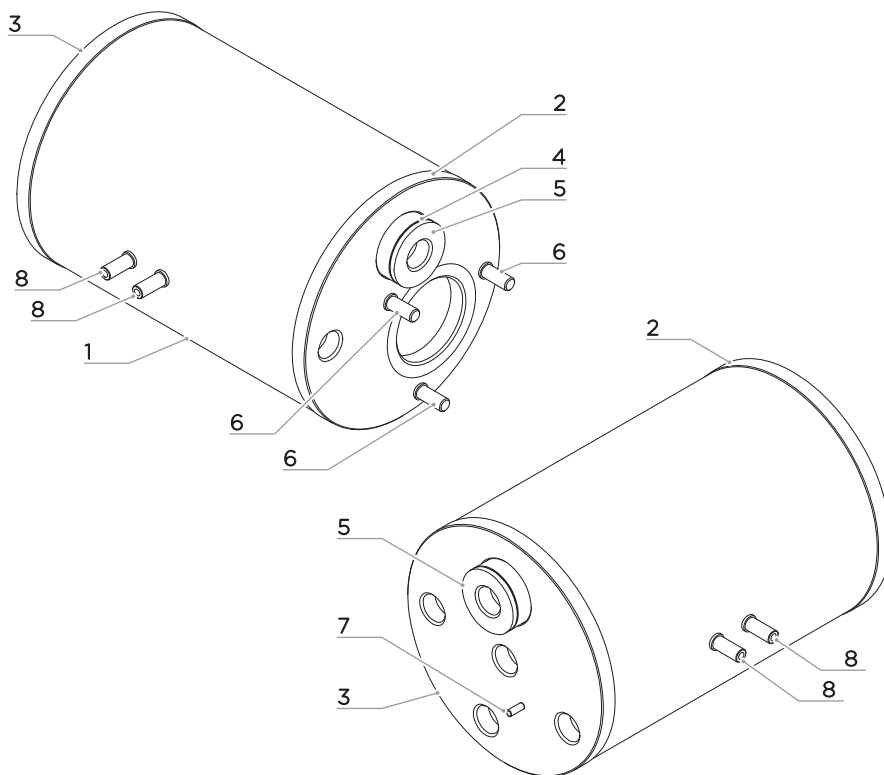
BOILER DIAGRAMS KEYS

- 1 Boiler
- 2 Flange PR
- 3 Flange PS
- 4 Exchanger pipe
- 5 Exchanger fitting
- 6 M6x15 Prisoner
- 7 M3x8 Prisoner
- 8 Threaded bushing

FR

LÉGENDE SCHÉMA CHAUDIÈRE

- 1 Chaudière
- 2 Bride PR
- 3 Bride PS
- 4 Tube d'échangeur
- 5 Raccordement d'échangeur
- 6 Prisonnier M6x15
- 7 Prisonnier M3x8
- 8 Bague filetée



DATI PROGETTO DIRETTIVA PED 2014/68/CE
PROJECT DATA FOR DIRECTIVE PED 2014/68/EC
DONNÉES PROJET DIRECTIVE PED 2014/68/CE

Volume Volume Volume	1.5 l
TS	130.5°C
P.V.S.	2,1 Bar
PT	3,2 Bar
Fluid Fluid Fluide	H ₂ O

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE
EC DECLARATION OF CONFORMITY



CONTI VALERIO S.r.l.

Via Luigi Longo 39/41 – 50019 Sesto Fiorentino (FI) - ITALY

Dichiariamo sotto la nostra responsabilità, che il prodotto
Declare under our responsibility, that the product:

MACCHINA PER CAFFÈ MODELLO:
COFFEE MACHINE MODEL:

PURA (M1GW) - PURA R (M1GWR) - PURA R AD (M1GWAD)
COSTANZA (M1GDW) - COSTANZA R (M1GDWR) - COSTANZA R AD (M1GDWAD)

VERSIONE / VERSION: 120 / 230 V - 50 / 60 Hz

MATRICOLA DAL / SERIAL Nr. FROM : 0001-24

Al quale si riferisce questa dichiarazione, è costruito in conformità alle direttive:
To which this declaration relates, following the provisions of the directives:

2006/42/EC - 2014/30/EU - 2014/35/EU - 2011/65/EU - 2012/19/EU - 2014/68/EU

(CE) No 1935/2004 - (CE) No 2023/2006 - D. M. 21/03/1973
10/2011/CEE - 85/572/CEE - 82/711/CEE

EN 60335-2-15:2016 + A11:2018 + A1:2021 + A2:2021 + A12:2021
EN 60335-1:2012 + AC:2014 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019 + A2:2019 + A15:2021
EN 62233:2008 + AC:2008

autorizziamo la seguente persona a costituire il fascicolo tecnico:
we authorize the following person to compile the technical file:

Sig. Filippo Conti – Via Luigi Longo 39/41 – 50019 Sesto Fiorentino (FI) - ITALY

Data Febbraio 2024
Date: February 2024

CEO
Filippo Conti



CONTI VALERIO S.R.L.

Via Luigi Longo 39/41 - 50019 SESTO FIORENTINO (FIRENZE) Italia

