



Via Condotti Bardini, 1 - 31058 SUSEGANA (TV) - ITALY

ITALIANO

MACCHINA PER CAFFE' ESPRESSO

MANUALE D'USO E MANUTENZIONE

Istruzioni per l'utente

ENGLISH

ESPRESSO COFFEE MACHINE

USER AND MAINTENANCE MANUAL

User instructions

LB 4712



BEST LAVAZZA ULTIMATE ESPRESSO



DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE - DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE
DECLARATION DE CONFORMITE CE - EC DECLARATION OF CONFORMITY
EG-KONFORMITÄTSEKLRÄRUNG - EG VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING
DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE CE - DECLARATIE DE CONFORMITATE CE



WEGA s.r.l. Via Condotti Bardini, 1
31058 SUSEGANA (TV) - ITALY

come costruttore di MACCHINE PER CAFFÈ, dichiara che il prodotto
como fabricante de CAFETERAS, declara que el producto
en tant que constructeur de MACHINES A CAFE, déclare que le produit
being the manufacturer of COFFEE MACHINES, hereby declares that the product
erklärt als Hersteller von KAFFEEMASCHINEN, daß das Gerät
verklaart als fabrikant van KOFFIEZETAPPARATEN, dat het product
como fabricante de MÁQUINAS DE CAFÉ, declara que a máquina
in calitate de producator de APARATE PENTRU PREPARAT CAFEA, declara ca produsul

Tipo - Type - Typ - Tip

**Macchina per caffè - Cafeteras - Machines a cafe - Coffee machines
Kaffeemaschinen - Koffiezetapparaat - Máquina de café - Aparat de preparat cafea**

Modello - Model - Modell - Modelo

N° di serie - Matricula
N° de serie - Serial No
Seriennummer - Seriennummer
N° de série - Numar de fabrica

al quale si riferisce questa dichiarazione è conforme ai requisiti previsti dalle seguenti DIRETTIVE CEE:
al que se refiere esta declaración es conforme con lo que disponen las siguientes DIRECTIVAS CEE :
auquel se réfère cette déclaration est conforme aux exigences essentielles de DIRECTIVES CEE :
to which this declaration refers, complies with the requirements set forth by the following EEC DIRECTIVES :
auf welches sich diese Erklärung bezieht, gemäß den folgenden EG-Vorschriften gebaut ist EG-VORSCHRIFTEN :
waar deze verklaring betrekking op heeft, overeenstemt met de vereisten van de volgende EG RICHTLIJNEN :
referida nesta declaração, é conforme aos requisitos previstos pelas seguintes DIRETTIVAS CEE :
la care se refera aceasta declaratie, este conform cu prevederile DIRECTIVELOR CEE :

2006/42/CE - 2002/95/EC - 2002/96/EC - 2003/108/CE - 2004/108/CE - 2006/95/CE

*in conformità alle norme - en conformidad de las normas - en conformité avec les normes - in compliance with standards
gemäß den Vorsch - in overeenstemming met de normen - em conformidade com as normas - in conformitate cu normele :*

EN 60335-1, EN 60335-2-75, EN 55014-1, EN 55014-2, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3

e DIRETTIVA - y NORMA CEE - et DIRECTIVE CEE - and EEC DIRECTIVE
und EG-VORSCHRIFT - en de EEG RICHTLIJN - e DIRECTIVA CEE - si DIRECTIVA CEE:

90/396

*applicabile solo per i modelli con gas - aplicable solamente a los modelos con gas.
applicable seulement aux modèles avec gaz - applicable for models with gas kit only
nur fuer die Ausfuehrungen mit Gas erforderlich - die alleen bij modellen met gas van toepassing is
aplicável somente para os modelos com gás - aplicabila numai in cazul modelelor cu gaz*

L'incarico di costituire e conservare il fascicolo tecnico è affidato alla Direzione Generale.
La responsabilidad de elaborar y conservar el expediente técnico corresponde a la Dirección General.
La tâche de constituer et de conserver le dossier technique est confiée à la Direction Générale.
The Directorate General is responsible for establishing and maintaining the technical file.
Es obliegt der Generaldirektion die technischen Unterlagen zu erstellen und aufzubewahren.
Het technische dossier samenstellen en bewaren is taak van de Directoraat-Generaal.
A responsabilidade de criar e guardar o fascículo técnico é confiada à Direcção-Geral.
Sarcina constituirii si pastrarii dosarului tehnic este incredintata Directiei Generale.

Data di emissione - Fecha de emisión
Date d'émission - Date of Issue
Ausstellungsdatum - Datum van uitgave
Data de emissão - Data emiterii

Susegana, 11/01/2010

Il Direttore Generale
Dott. Paolo Nadalet

ITALIANO

Sommario

LEGGERE ATTENTAMENTE	pag. 7
COME UTILIZZARE QUESTO MANUALE.....	pag. 7
AVVERTENZE GENERALI.....	pag. 7
SIMBOLOGIA.....	pag. 9
PRESENTAZIONE.....	pag. 9
DATI TECNICI	pag. 9
1. DESCRIZIONE GENERALE	pag.10
2. PULSANTIERE.....	pag.10
3. PREPARAZIONE DELLA MACCHINA.....	pag.10
4. ATTIVAZIONE DELLA MACCHINA.....	pag.11
5. UTILIZZO DELLA MACCHINA	pag.11
5.1 PREPARAZIONE CAPSULA.....	pag.11
5.2 EROGAZIONE CAFFÈ'	pag.12
6. PREPARAZIONE BEVANDE CALDE	pag.12
6.1 EROGAZIONE ACQUA CALDA.....	pag.12
6.2 EROGAZIONE VAPORE	pag.12
7. AUTOSTEAMER.....	pag.13
7.1 RISCALDAMENTO LATTE	pag.13
7.2 RISCALDAMENTO E SCHIUMATURA LATTE	pag.13
8. PROGRAMMAZIONE.....	pag.14
8.1 PROGRAMMAZIONE DOSI CAFFÈ	pag.14
8.2 PROGR. AUTOSTEAMER TEMPERATURA LATTE CALDO	pag.15
8.3 PROGR. AUTOSTEAMER TEMPERATURA LATTE CALDO SCHIUMATO	pag.15
8.4 CARICAMENTO DATI DEFAULT	pag.15
9. ADDOLCITORE	pag.16
10. PULIZIA	pag.17
11. CONTROLLI e MANUTENZIONE.....	pag.18
12. CONSIGLI PER OTTENERE UN BUON CAFFÈ'	pag.18
13. MALFUNZIONAMENTI e RELATIVI RIMEDI.....	pag.19
14. ELENCO DEI RISCHI.....	pag.21

LEGGERE ATTENTAMENTE

in ogni sua parte questo manuale prima di utilizzare il prodotto.

La macchina per caffè espresso che avete acquistato è stata progettata e costruita con metodi e tecnologie innovative che assicurano qualità e affidabilità nel tempo.

Questo manuale è la guida che Vi permetterà di conoscere i vantaggi acquisiti scegliendo questo prodotto. Vi troverete notizie su come utilizzare nel modo ottimale le potenzialità della macchina, su come mantenerla efficiente e su come comportarsi in caso di difficoltà.

Conservare con cura questo manuale in un luogo protetto. In caso di smarrimento del presente, può essere richiesta copia sostitutiva al costruttore.

BUONA LETTURA E ... BUON CAFFÉ

COME UTILIZZARE QUESTO MANUALE

Il fabbricante si assicura il diritto di apportare eventuali migliorie al prodotto. Garantisce inoltre che il presente manuale rispecchia lo stato della tecnica al momento della commercializzazione del prodotto.

Si coglie l'occasione per invitare la gentile clientela a segnalare eventuali proposte di miglioramento, sia del prodotto sia del manuale.

AVVERTENZE GENERALI

- Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio; in caso di dubbio non utilizzarlo e rivolgersi direttamente al rivenditore.
- Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini, in quanto fonte di potenziale pericolo. Si consiglia di conservare l'imballaggio fino a garanzia scaduta.
- Prima di utilizzare la macchina, accertarsi che la tensione della rete corrisponda alle indicazioni riportate sulla targhetta dati della macchina posta sotto la bacinella di scarico.
- L'installazione deve essere effettuata in ottemperanza alle norme di sicurezza vigenti e da personale qualificato e preparato. Un'installazione errata può causare danni a persone, cose o animali.
- La sicurezza di questo apparecchio è totale solo quando è collegato ad un efficace impianto di messa a terra, eseguito come previsto dalle attuali norme di sicurezza. È importante far verificare questo requisito ed, in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato all'impianto da parte di personale qualificato. Il costruttore non può essere considerato responsabile di eventuali danni causati da un'errato dispositivo di messa a terra.
- All'installazione dell'apparecchio occorre far montare da personale qualificato un interruttore generale di protezione come previsto dalle normative di sicurezza vigenti, con distanza di apertura dei contatti uguale o superiore a 3 mm.
- È sconsigliabile l'uso di prolunghe o adattatori elettrici con prese multiple. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile, utilizzare solamente adattatori semplici o multipli, e prolunghe rispondenti alle vigenti norme di sicurezza. Non superare mai il valore di portata in kW indicato sull'adattatore semplice e sulle prolunghe, e quello di potenza massima indicato sull'adattatore.
- Assicurarsi che la macchina sia utilizzata in un locale sufficientemente illuminato, areato, igienico e la presa di corrente sia facilmente raggiungibile.

- Devono essere lasciati liberi gli spazi di accesso alla macchina ed alla spina, per consentire all'utente di poter intervenire senza alcuna costrizione ed anche di poter abbandonare immediatamente l'area in caso di necessità.
- La macchina per caffè espresso è destinata alla preparazione di bevande calde quali caffè, tè, latte caldo. Questo apparecchio dovrà essere destinato strettamente all'uso per il quale è stato costruito. Ogni altro utilizzo è da considerarsi improprio e pertanto pericoloso. Il costruttore non può ritenersi responsabile di eventuali danni causati da un uso errato ed irragionevole.
- L'uso di un'apparecchiatura elettrica deve sottostare alle norme comportamentali di sicurezza:
 - non toccare l'apparecchio quando si hanno mani o piedi bagnati o umidi;
 - non usare l'apparecchio a piedi nudi;
 - non utilizzare prolunghe in locali adibiti a doccia o bagno;
 - non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente;
 - non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc.);
 - non permettere che l'apparecchio sia utilizzato da bambini o da incapaci.
- Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, disattivare l'apparecchio dalla rete elettrica tramite l'interruttore generale.
- Per le operazioni di pulizia quotidiana, attenersi specificatamente a quanto indicato nel presente manuale.
- In caso di guasto o di cattivo funzionamento, spegnere l'apparecchio, non tentare nessun intervento di riparazione ma chiamare il tecnico specializzato.
- Eventuali riparazioni dovranno essere effettuate solamente dalla casa costruttrice o da un centro di assistenza autorizzato, utilizzando esclusivamente ricambi originali. Il mancato rispetto di questa norma compromette la sicurezza dell'apparecchio e fa decadere la garanzia.
- Il cavo di alimentazione dell'apparecchio non deve essere sostituito dall'utente. In caso di danneggiamento del cavo, spegnere la macchina e rivolgersi esclusivamente a personale professionalmente qualificato.
- In caso si decidesse di non utilizzare più l'apparecchio si raccomanda di farlo scollegare dalla rete elettrica e di farlo svuotare dall'acqua da personale qualificato.
- Per garantire l'efficienza della macchina e per il suo corretto funzionamento, è indispensabile attenersi alle indicazioni del costruttore, facendo eseguire da personale qualificato le operazioni di manutenzione periodica e un controllo su tutti i dispositivi di sicurezza.
- Non toccare mai il gruppo erogatore in quanto molto caldo.
- Non esporre le mani o altre parti del corpo in direzione dei beccucci erogatori di caffè, o in direzione dei terminali di erogazione vapore ed acqua calda. Il vapore e l'acqua che escono dalle lance, possono provocare ustioni.
- In condizioni di funzionamento, le lance vapore e acqua, e le coppette portafiltro sono surriscaldate e vanno maneggiate con cura solo nei punti previsti.
- Tazze e tazzine devono essere appoggiate sull'apposito piano solo dopo essere state accuratamente asciugate.
- Sul piano tazze vanno collocate le stoviglie inerenti alla macchina stessa. La collocazione di qualsiasi altro oggetto non previsto è da considerarsi errata.
- La manomissione non autorizzata di qualsiasi parte della macchina, fa decadere qualunque garanzia.

**GARANZIA**

La garanzia ha una durata di 12 mesi su tutti i componenti esclusi i componenti elettrici ed elettronici nonché i pezzi d'usura.

SIMBOLOGIA



Questo simbolo avvisa che vi sono importanti istruzioni a cui attenersi scrupolosamente onde evitare ferimenti gravi e/o danneggiamenti della macchina!



Questo simbolo indica le operazioni da seguire con maggior scrupolosità, per un migliore rendimento della macchina.

PRESENTAZIONE

Questo prodotto è costruito in conformità ai requisiti richiesti per le macchine agroalimentari come indicato dal par. 2.1 della Direttiva 2006/42/CE.

La macchina per caffè espresso è destinata ad un uso prettamente professionale; essa è progettata per la preparazione di bevande calde quali tè, cappuccini, caffè nelle varianti lungo, corto, espresso, ecc. È disponibile una gamma di accessori tale da garantire un uso pratico e funzionale della macchina.

Il modello dispone di due gruppi e quindi l'utilizzo può essere svolto da parte di due persone contemporaneamente; questa caratteristica, unita al fatto che la macchina è in grado di erogare bevande senza soluzione di continuità, garantisce un uso intensivo della stessa.

Di seguito vengono riportate le istruzioni per un corretto utilizzo della macchina; verranno inoltre esaminati i vari accessori forniti unitamente all'apparecchio.

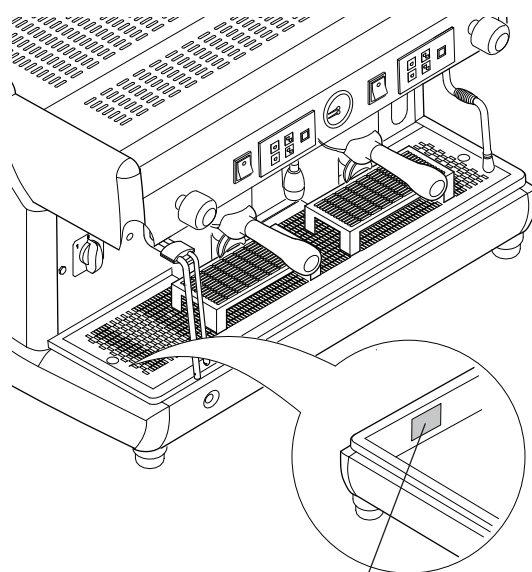


L'utilizzatore deve possedere un'istruzione sufficiente a far funzionare correttamente la macchina. Si raccomanda inoltre di non effettuare interventi sulla stessa che possano manomettere o alterare la funzionalità.

A MACCHINA OPERATIVA, LA CALDAIA CONTIENE VAPORE E ACQUA CALDA IN PRESSIONE.

DATI TECNICI

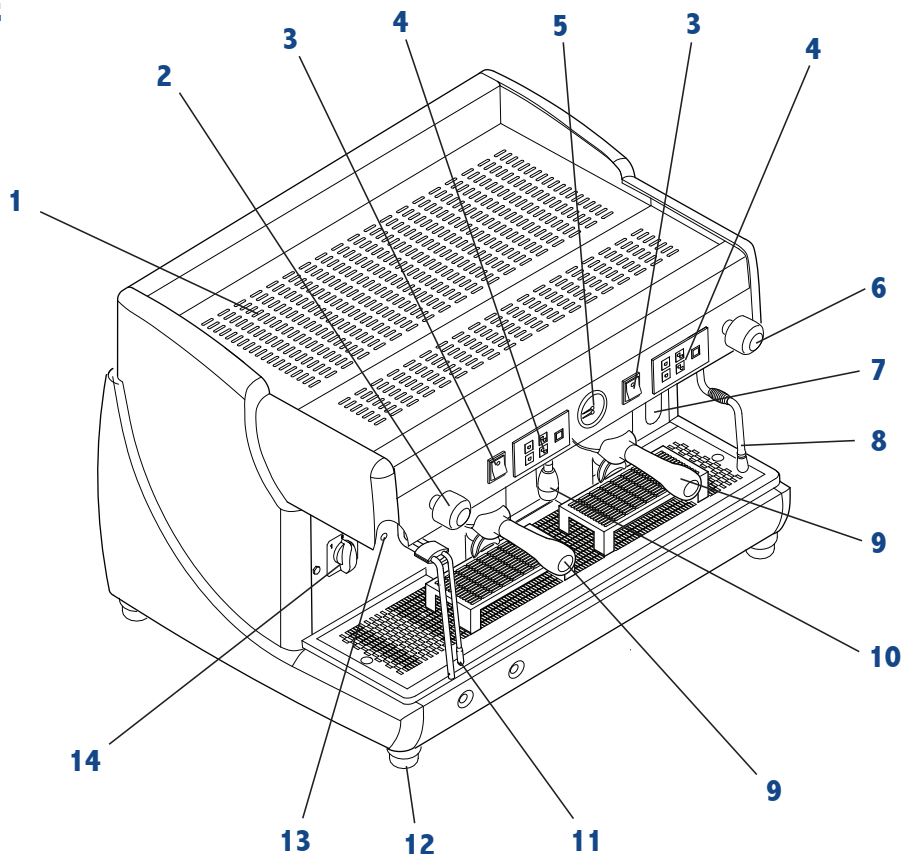
Tensione	230/400 V
Frequenza alimentazione	50/60 Hz
Potenza assorbita	3700 W
Capacità caldaia	10,5 lt
Pressione caldaia	0,8 - 1,2 bar MAX
Taratura valvola di sicurezza	1,9 bar
Pressione acqua alimentazione	1,5 - 5 bar MAX
Pressione erogazione caffè	8 - 9 bar
Peso netto	76 kg
Larghezza	720 mm
Profondità	560 mm
Altezza	530 mm
Campo di lavoro e condizioni di immagazzinamento	+5°C +40°C max 95% U.R.



Posizione
targhetta dati

1. DESCRIZIONE GENERALE

- 1 Griglia appoggia tazze
- 2 Manopola acqua
- 3 Interruttore erogazione manuale
- 4 Pulsantiera
- 5 Manometro
- 6 Manopola vapore
- 7 Livello ottico acqua caldaia
- 8 Lancia vapore
- 9 Portafiltro
- 10 Lancia acqua calda
- 11 Lancia autosteamer
- 12 Piedino regolabile
- 13 Spia accensione macchina
- 14 Commutatore accensione

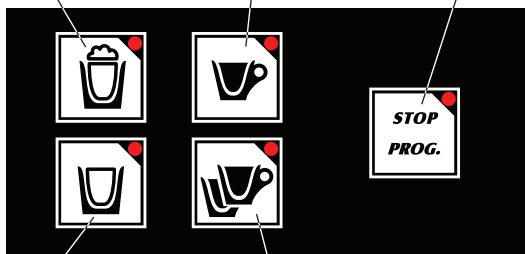


2. PULSANTIERE

Latte caldo schiumato

1 Caffè

Stop/Programmazione



Latte caldo

2 Caffè

1 Caffè espresso

1 Caffè lungo



2 Caffè espressi

2 Caffè lunghi

Stop/Programmazione

3. PREPARAZIONE DELLA MACCHINA

La preparazione della macchina e le operazioni di installazione devono essere effettuate esclusivamente dal personale qualificato. Posizionare la macchina su una base di appoggio stabile adatta ad un comodo e corretto utilizzo della macchina per caffè. Per il suo corretto funzionamento, la macchina deve appoggiare su di un piano perfettamente orizzontale. Eventuali correzioni di allineamento della macchina possono essere effettuate regolando i piedini (12).



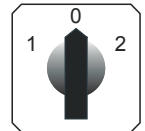
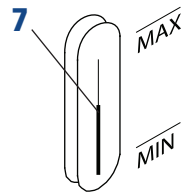
L'utilizzo della macchina senza l'effettuazione di tutte le operazioni di installazione da parte del personale tecnico può comportare gravi danni all'apparecchiatura.

4. ATTIVAZIONE DELLA MACCHINA

Prima di accendere la macchina accertarsi che il livello dell'acqua in caldaia sia superiore a quello minimo indicato dal livello ottico (7). In caso di mancanza d'acqua (prima installazione o dopo la manutenzione alla caldaia) è necessario effettuare un riempimento preventivo della caldaia, in modo da evitare un surriscaldamento della resistenza.

Procedere come segue:

- Aprire il rubinetto acqua della rete idrica e dell'addolcitore.
- Ruotare l'interruttore nella posizione "1" (alimentazione elettrica della pompa per il riempimento automatico della caldaia e dei servizi della macchina) e attendere il caricamento automatico dell'acqua in caldaia.
- Ruotare l'interruttore nella posizione "2" (alimentazione elettrica totale compresa la resistenza in caldaia) e attendere il completo riscaldamento della macchina.

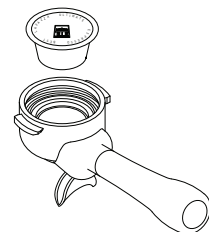


- durante la fase di riscaldamento della macchina (circa 20 minuti), la valvola antidepressione rilascerà vapore per alcuni secondi fino alla chiusura della valvola stessa
- prima di utilizzare la macchina, effettuare erogazioni a vuoto con i portafiltri agganciati per alcuni secondi, allo scopo di far uscire l'eventuale aria presente nel circuito, permettendo il completo riscaldamento dei gruppi erogatori
- prima di utilizzare la macchina, effettuare l'erogazione di alcuni caffè per controllare la pressione di esercizio della macchina

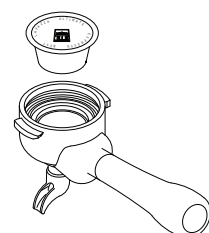
5. UTILIZZO DELLA MACCHINA

5.1 PREPARAZIONE CAPSULA

- Inserire la capsula nel portafiltro, come indicato in figura;
- agganciare il portafiltro al gruppo, e serrare con decisione.



Portafiltro
2 tazze



Portafiltro
1 tazza



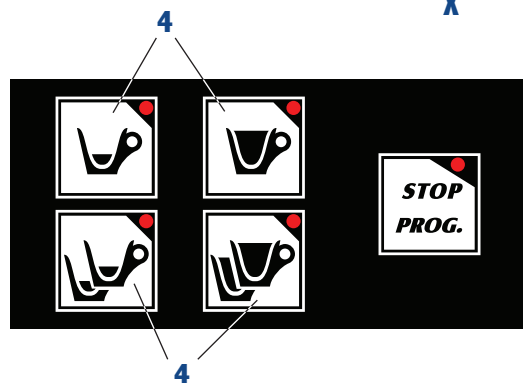
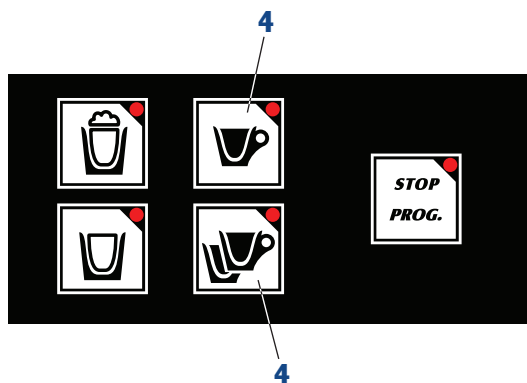
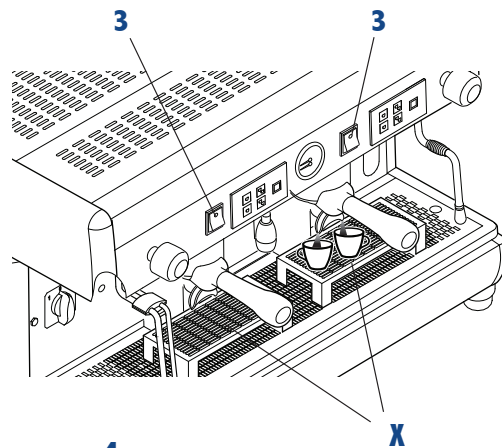
Utilizzare esclusivamente capsule del tipo "LAVAZZA BLUE".
Nel portafiltro non inserire le dita o qualsiasi altro oggetto.
Le capsule vanno usate una sola volta.



Prestare attenzione durante l'inserimento delle capsule, affinché vadano collocate nel corretto portafiltro (ad 1 o 2 beccucci).

5.2 EROGAZIONE CAFFÈ

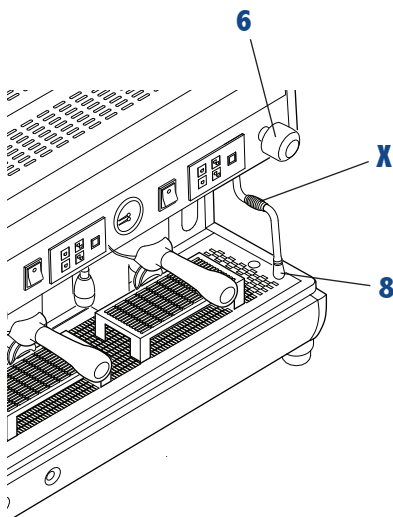
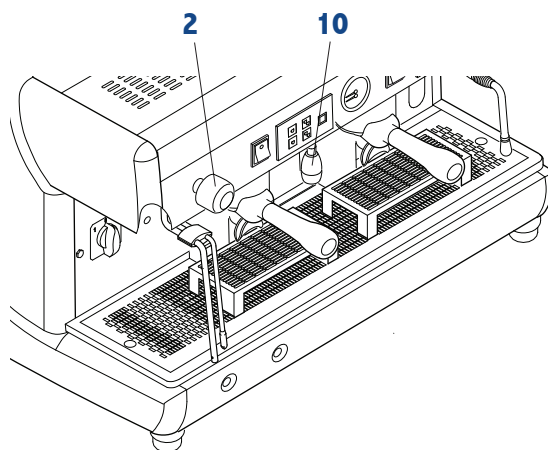
- posizionare la tazza sotto il beccuccio erogazione;
- premere il tasto dose desiderato **(4)** con accensione del led relativo, attendere la fine dell'erogazione di caffè;
- per bloccare in anticipo l'erogazione caffè, premere nuovamente il tasto erogazione **(4)** o il tasto STOP **STOP PROG.**;
- in caso di anomalie o blocco della pulsantiera, utilizzare l'interruttore manuale **(3)**;
- nel caso di impiego di tazze grandi, utilizzare la griglia rialzata **(X)**.



6. PREPARAZIONE BEVANDE CALDE

6.1 EROGAZIONE ACQUA CALDA

Per ottenere l'erogazione di acqua calda, ruotare in senso antiorario la manopola del rubinetto **(2)**: la fuoriuscita dalla lancia dell'acqua calda **(10)** sarà proporzionale all'apertura del rubinetto.



6.2 EROGAZIONE VAPORE

Per ottenere l'erogazione di vapore, ruotare in senso antiorario la manopola del rubinetto **(6)**: la fuoriuscita dalla lancia di vapore **(8)** sarà proporzionale all'apertura del rubinetto.






Prima di utilizzare il vapore per il riscaldamento delle bevande o la schiumatura del latte, è necessario effettuare una erogazione di vapore a vuoto fino alla completa fuoriuscita dell'acqua di condensa.

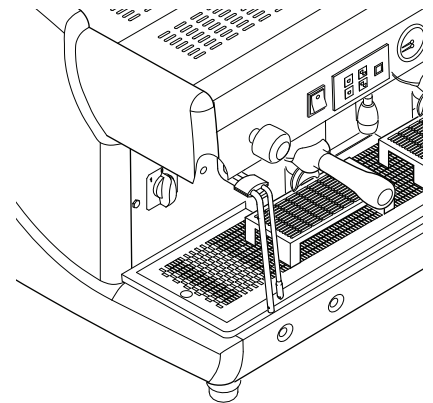
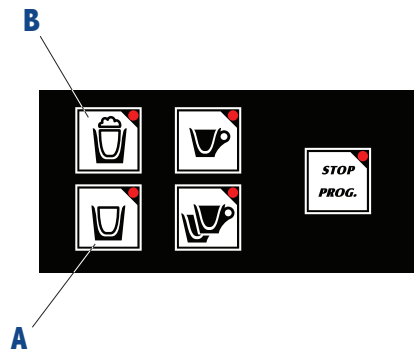
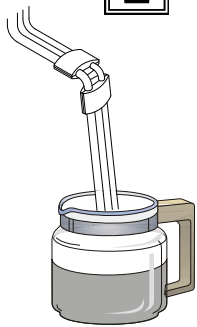


*Manovrare con prudenza la lancia vapore tramite l'apposito gommino antiscottatura **(X)**, durante l'erogazione di acqua calda non toccare la lancia acqua calda: il contatto con il vapore e l'acqua calda può provocare danni a persone, cose o animali.*

7. AUTOSTEAMER

7.1 RISCALDAMENTO LATTE




- Immergere i terminali dell'autosteamer nel latte da riscaldare;
- premere il tasto Latte caldo **(A)** ;
- attendere fino al completamento dell'erogazione di vapore;
- per bloccare anticipatamente il riscaldamento del latte premere nuovamente il tasto Latte caldo **(A)** ;
- una volta raggiunta la temperatura impostata, è possibile riattivare l'erogazione di vapore mantenendo premuto il tasto Latte caldo **(A)** .



L'autosteamer garantisce una precisione tra temperatura impostata e quella reale del latte di $\pm 3^{\circ}\text{C}$ solo partendo da latte ad una temperatura di 4°C .

7.2 RISCALDAMENTO E SCHIUMATURA LATTE

Poiché l'erogazione del vapore si arresta da sola al raggiungimento della temperatura del latte impostata, per evitare la fuoriuscita della schiumatura del latte, occorre introdurre un volume di latte non superiore ad 1/3 della capacità del brico.

- Immergere i terminali dell'autosteamer nel latte da riscaldare;
- premere il tasto Latte caldo schiumato **(B)** ;
- attendere fino al completamento dell'erogazione di vapore;
- per bloccare anticipatamente il riscaldamento e la schiumatura del latte premere nuovamente il tasto **(B)** ;
- una volta raggiunta la temperatura impostata, è possibile riattivare l'erogazione di vapore mantenendo premuto il tasto Latte caldo schiumato **(B)** .



Prima di utilizzare il vapore per il riscaldamento delle bevande o la schiumatura del latte, è necessario effettuare una erogazione di vapore a vuoto fino alla completa fuoriuscita dell'acqua di consensa. Manovrare con prudenza la lancia dell'autosteamer: il contatto con il vapore e la lancia può provocare danni a persone, cose o animali.







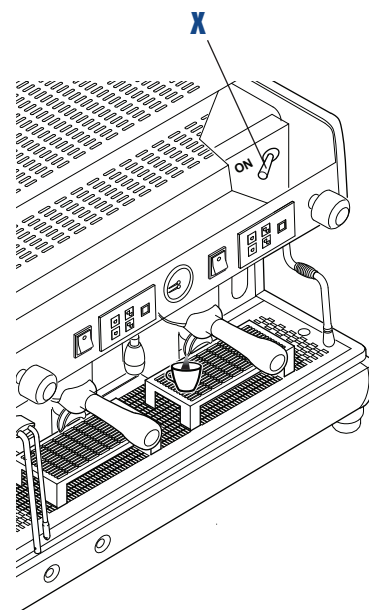
Dopo ogni utilizzo dell'autosteamer, in particolare con l'uso del latte, si raccomanda di effettuare una breve erogazione a vuoto ed effettuare la pulizia della lancia dell'autosteamer tramite un panno inumidito con acqua tiepida.

8. PROGRAMMAZIONE

Le operazioni di programmazione devono essere effettuate da parte del personale tecnico.

8.1 PROGRAMMAZIONE DOSI CAFFÈ

- posizionare in ON la levetta di programmazione **(X)** posta sotto il copricaldaia della macchina;
- inserire una capsula nel portafiltro ed agganciarlo al gruppo, serrando con decisione;
- posizionare la tazza sotto il beccuccio erogazione;
- premere il tasto STOP/PROG **(G)**  per circa 5 secondi: accensione di tutti i led dei tasti dose;
- premere il tasto dose desiderato, esempio **(C)**  ;
- raggiunta la dose desiderata confermare premendo il tasto STOP/PROG **(G)**  ;
- ripetere l'operazione per gli altri tasti dose;
- per uscire dalla programmazione premere il tasto STOP/PROG **(G)**  o attendere 30 secondi;
- a fine della programmazione, rispostare la levetta di programmazione **(X)** in posizione di OFF.











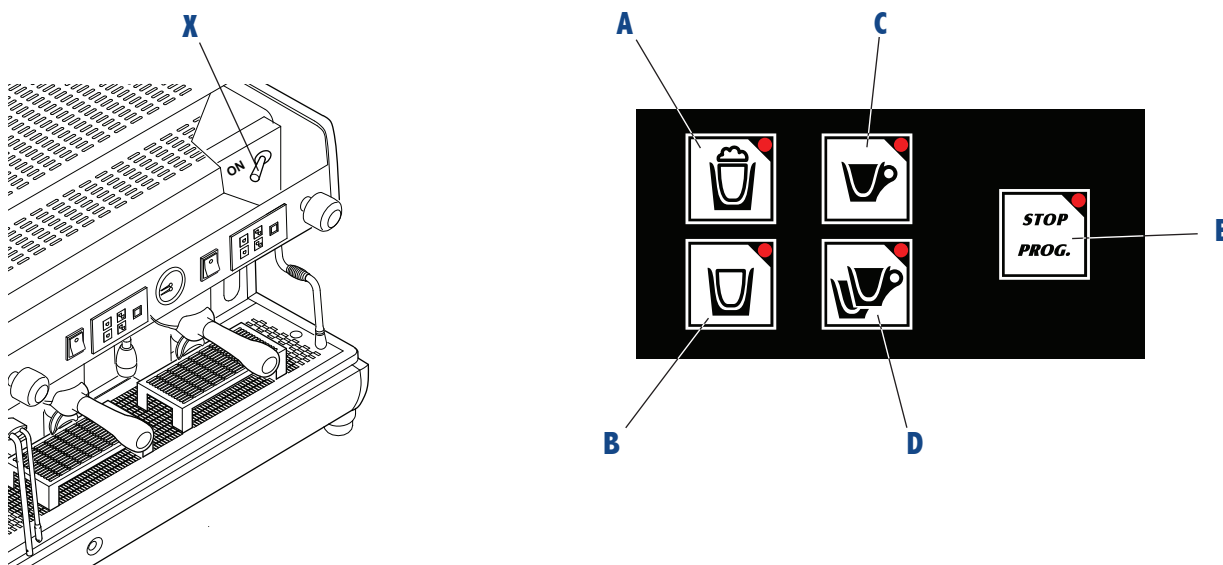
La programmazione di ogni dose deve essere effettuata con capsula nuova e non con capsule precedentemente utilizzate. Il tempo massimo programmabile è di 120 secondi.




Programmando per prima le dosi della pulsantiera di sinistra, si programmano automaticamente anche le dosi della pulsantiera destra. E' possibile e consigliabile comunque programmare autonomamente le pulsantiere facendo attenzione a iniziare sempre dalla pulsantiera di sinistra.

8.2 PROGRAMMAZIONE AUTOSTEAMER TEMPERATURA LATTE CALDO

- Posizionare in ON la levetta di programmazione **(X)** posta sotto il copricaldaia della macchina;
- accendere la macchina mantenendo premuto il tasto **(B)**  per almeno 3 secondi;
- il lampeggio dei led dei tasti **(A)**  e **(B)**  indicano la temperatura impostata, in particolare:
 - il tasto **(A)**  indica le decine
 - il tasto **(B)**  indica le unità;
- per aumentare o diminuire la temperatura di 1°C alla volta utilizzare rispettivamente i tasti **(A)**  + e **(B)**  - ;
- per confermare la nuova temperatura impostata premere per almeno 3 secondi il tasto STOP/PROG **(E)** .






8.3 PROGRAMMAZIONE AUTOSTEAMER TEMPERATURA LATTE CALDO SCHIUMATO

- Accendere la macchina mantenendo premuto il tasto **(A)**  per almeno 3 secondi;
- procedere come indicato al paragrafo 8.2.

8.4 CARICAMENTO DATI DI DEFAULT

Per ripristinare la programmazione di fabbrica procedere come segue:

- posizionare in ON la levetta di programmazione **(X)** posta sotto il copricaldaia della macchina;
- accendere la macchina mantenendo premuti per almeno 5 secondi i tasti **(C)**  **(D)**  ed **(E)** .
- a fine della programmazione, rispostare la levetta di programmazione **(X)** in posizione di OFF.



Le operazioni di programmazione devono essere effettuate da parte del personale tecnico. Fare attenzione all'accesso all'interno della macchina (settaggio della levetta di programmazione) per l'elevata temperatura di alcuni componenti e la presenza di parti in tensione.

9. ADDOLCITORE (opzionale)

Nell'acqua di rete sono presenti dei sali non solubili, responsabili della formazione di calcare in caldaia ed in altre parti della macchina. L'addolcitore permette di eliminare o ridurre sensibilmente la presenza di questi sali minerali.

L'addolcitore a resine ha la proprietà di trattenere il calcio presente nell'acqua. Per questo motivo, dopo un certo periodo le resine si saturano e vanno rigenerate con sale grosso da cucina (NaCl, cloruro di sodio) o sale specifico per addolcitori. È molto importante rigenerare l'addolcitore alle scadenze previste.

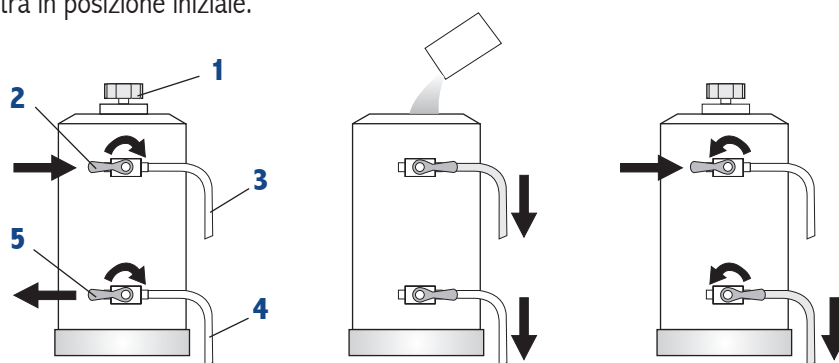
La rigenerazione va effettuata regolarmente ogni 15 giorni. Tuttavia, in luoghi dove l'acqua è molto dura, occorrerà rigenerare ad intervalli più corti. La stessa regola è applicabile in luoghi nei quali si ha un grande consumo di acqua calda per tè o altro.

Rigenerazione dell'addolcitore

Procedere come segue:

- spostare le levette **(2)** e **(5)** da sinistra verso destra;
- togliere il coperchio svitando il pomolo **(1)**;
- far uscire l'acqua dal tubo **(3)** quanto basta per far posto al sale da introdurre nella quantità prescritta in funzione del modello (vedi tabella);
- pulire la guarnizione situata sul coperchio da eventuali residui di sale o resina;
- rimettere il coperchio avvitando il pomolo **(1)** in modo sicuro e riportare la levetta **(2)** da destra verso sinistra;
- lasciare scaricare l'acqua salata dal tubetto **(4)** sino a che l'acqua non è più salata (30-60 minuti circa), il sale permette di rilasciare i sali minerali accumulati;
- riportare la levetta **(5)** da destra verso sinistra in posizione iniziale.

Modello addolcitore	Quantità di sale
8 litri	1,0 kg
12 litri	1,5 kg
16 litri	2,0 kg



La formazione di calcare nel circuito idraulico e nella caldaia inibiscono lo scambio termico pregiudicando il buon funzionamento della macchina. La presenza di forti incrostazioni in caldaia può causare lunghi periodi di blocco della macchina e comunque annulla qualsiasi garanzia perché significa che la rigenerazione è stata trascurata.

Allo scopo di mantenere sempre in perfetta efficienza l'addolcitore e quindi la macchina, è necessario effettuare la rigenerazione periodicamente in base all'utilizzo dell'addolcitore e alla durezza dell'acqua impiegata.

La tabella qui a fianco riporta i valori di quantità di acqua addolcita in funzione della durezza dell'acqua espressa nelle varie unità di misura:

- f°: grado francese
- D°: grado tedesco = 1,8 °f
- mg CaCO₃

Quantità di acqua addolcita in funzione della durezza					
f°	30°	40°	60°	80°	sale
D°	16,5°	22°	33°	44°	
mg CaCO ₃	30	40	60	80	
8 litri	1000 lt	900 lt	700 lt	500 lt	1,0 kg
12 litri	1500 lt	1350 lt	1050 lt	750 lt	1,5 kg
16 litri	2100 lt	1800 lt	1400 lt	1000 lt	2,0 kg

Per maggiori dettagli sulle modalità di installazione, messa in funzione e rigenerazione dell'addolcitore, si rimanda alla consultazione del relativo manuale istruzioni.

10. PULIZIA

Per una perfetta igiene ed efficienza dell'apparecchio si rendono necessarie alcune semplici operazioni di pulizia delle parti funzionali e degli accessori nonché dei pannelli della carrozzeria. Le indicazioni qui riportate sono da ritenersi valide per un uso normale della macchina per caffè, nei casi di impieghi pesanti della macchina, le operazioni di pulizia devono essere effettuate con maggiore frequenza.

Prima di pulire la macchina, è indispensabile scollegare la spina dalla presa di corrente ed aspettare che la macchina si raffreddi.

PULIZIA	Giornal.	Settim.
PORTACAPSULE Quotidianamente si rende necessario pulire i portacapsule in acqua calda. L'ideale è lasciarli immersi nell'acqua calda tutta la notte, in modo da permettere ai depositi grassi di caffè di sciogliersi e successivamente risciacquare il tutto con acqua. La mancanza della pulizia quotidiana dei portacapsule comporta un decadimento della qualità del caffè erogato e del corretto funzionamento del portacapsule.	X	
CARROZZERIA Effettuare la pulizia dei pannelli della carrozzeria con un panno inumidito con acqua tiepida. Evitare l'impiego di detersivi abrasivi che potrebbero graffiare la superficie della carrozzeria.	X	
LANCIA VAPORE E AUTOSTEAMER Effettuare la pulizia della lancia dell'autosteamer effettuando una breve erogazione a vuoto dopo ogni utilizzo ed pulire la lancia con un panno inumidito con acqua tiepida.	X	
PORTACAPSULE Immergere per almeno 10 minuti i portacapsule in acqua calda con apposito detergente (vedi ricambi). Successivamente risciacquare il tutto con acqua.		X
LANCIA VAPORE E AUTOSTEAMER Controllare i terminali e pulirli ripristinando i fori di uscita con un piccolo ago.		X
GRUPPO EROGAZIONE Effettuare il lavaggio dei gruppi come qui indicato : 1) utilizzare il portafiltro cieco; 2) versare l'apposito detergente (vedi ricambi) nel filtro cieco e agganciare il portafiltro; 3) effettuare una serie di erogazioni finché dallo scarico uscirà acqua pulita; 4) togliere il portafiltro dal gruppo ed effettuare almeno una erogazione in modo da eliminare i residui di detergente.		X



Per le operazioni di pulizia utilizzare sempre panni perfettamente puliti ed igienizzati.



*Non immergere la macchina nell'acqua.
 E' severamente vietato cercare d'intervenire all'interno della macchina.
 Mai utilizzare detersivi alcalini, solventi, alcol o sostanze aggressive.
 Durante la pulizia fare attenzione alle punte del perforatore capsula situate all'interno dell'anello agganciatore del gruppo.*

11. CONTROLLI e MANUTENZIONE

Per assicurare una perfetta efficienza e la sicurezza dell'apparecchio nel tempo, si rendono necessarie attività di manutenzione. In particolare si consiglia di richiedere al Servizio di Assistenza un controllo generale della macchina almeno 1 volta all'anno.

Periodicamente mediante il manometro verificare la pressione della caldaia che deve essere di circa 0,8-1,2 bar.

12. CONSIGLI PER OTTENERE UN BUON CAFFÈ

- Per poter ottenere un caffè qualitativamente ottimo è importante che il grado di durezza dell'acqua utilizzata abbia un valore di 4-5°f (gradi francesi). Nel caso in cui la durezza dell'acqua sia superiore a tale valore, si consiglia di impiegare un addolcitore;
- in situazione di durezza dell'acqua con valore inferiore a 4°f si sconsiglia l'utilizzo di addolcitori;
- nei casi in cui il sapore di cloro nell'acqua fosse particolarmente evidente, si consiglia di installare un filtro specifico;
- dopo un periodo di inattività della macchina (2-3 ore) è preferibile effettuare alcune erogazioni a vuoto;
- mantenere agganciato il portafiltro al gruppo erogatore in modo che sia sempre pronto alla temperatura ideale;
- è fondamentale effettuare costantemente la pulizia e la manutenzione periodica della macchina.

13. MALFUNZIONAMENTI e RELATIVI RIMEDI

Segnalazione	Causa	Rimedio
MANCA POTENZA ALLA MACCHINA	<ol style="list-style-type: none"> 1) L'interruttore della macchina è in posizione "0" o "1". 2) L'interruttore di rete è in posizione OFF. 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Girare l'interruttore della macchina in posizione "2". 2) Commutare l'interruttore di rete in posizione ON.
MANCA ACQUA IN CALDAIA	Il rubinetto della rete idraulica è chiuso.	Aprire il rubinetto della rete idraulica.
TROPPI ACQUA IN CALDAIA	Guasto nell'impianto elettrico o dell'impianto idraulico.	Richiedere l'intervento dell'Assistenza Tecnica.
DALLA LANCIA VAPORE E DELL'AUTOSTEAMER NON ESCE VAPORE	<ol style="list-style-type: none"> 1) Lo spruzzatore della lancia è ostruito. 2) Il commutatore della macchina è in posizione "1". 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Pulire lo spruzzatore della lancia vapore. 2) Girare il commutatore della macchina in posizione "2".
DALLA LANCIA VAPORE E DELL'AUTOSTEAMER ESCE VAPORE MISTO AD ACQUA	Guasto nell'impianto elettrico o dell'impianto idraulico.	Richiedere l'intervento dell'Assistenza Tecnica.
EROGAZIONE ASSENTE	Il rubinetto della rete idraulica è chiuso.	Aprire il rubinetto della rete idraulica.
PERDITE DI ACQUA DALLA MACCHINA	<ol style="list-style-type: none"> 1) La vaschetta non scarica. 2) Il tubo di scarico è rotto o staccato o con impedimenti nel deflusso dell'acqua. 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Controllare lo scarico fognario. 2) Verificare e ripristinare il collegamento del tubo di scarico
CAFFÈ TROPPO CALDO o TROPPO FREDDO	Guasto nell'impianto elettrico o dell'impianto idraulico.	Richiedere l'intervento dell'Assistenza Tecnica.

Segnalazione	Causa	Rimedio
IL MANOMETRO INDICA UNA PRESSIONE NON CONFORME	Guasto nell'impianto elettrico o dell'impianto idraulico.	Richiedere l'intervento dell'Assistenza Tecnica.
I LED DI TUTTE LE PULSANTIERE LAMPEGGIANO	Dopo pochi minuti il caricamento automatico dell'acqua si blocca: 1) Intervento del dispositivo Time-out 2) Manca l'acqua in rete	1) Spegnere la macchina e riaccenderla 2) Aprire il rubinetto della rete idraulica
EROGAZIONE CAFFÈ SOLO MEDIANTE IL TASTO MANUALE	Guasto nell'impianto elettrico o dell'impianto idraulico	Richiedere l'intervento dell'Assistenza Tecnica
LA POMPA PERDE ACQUA	Guasto della pompa	Richiedere l'intervento dell'Assistenza Tecnica
LA POMPA È RUMOROSA		



In caso di mancata risoluzione del malfunzionamento, spegnere la macchina e richiedere l'intervento dell'Assistenza Tecnica. Non tentare nessun intervento di riparazione.

14. ELENCO DEI RISCHI

In questo capitolo vengono presentati alcuni rischi ai quali l'utente può andare incontro se non si attiene alle norme specifiche di sicurezza (descritte nel presente manuale).

L'apparecchio dev'essere collegato ad un efficiente sistema di messa a terra

Se questo non viene eseguito, l'apparecchio può rivelarsi fonte di pericolose scariche elettriche in quanto non è più in grado di scaricare a terra eventuali perdite di elettricità.

Non utilizzare acqua corrente per il lavaggio

L'utilizzo di acqua in pressione direttamente sulla macchina può danneggiare in modo grave le apparecchiature elettriche. Non utilizzare mai getti d'acqua per il lavaggio di nessuna parte dell'apparecchio.

Non toccare il gruppo erogazione

L'elevata temperatura del gruppo erogazione può essere fonte di rischi di scottature. Evitare il contatto del gruppo erogazione con le mani e altre parti del corpo.

Fare attenzione alle punte del perforatore

Durante le operazioni di pulizia fare attenzione alle punte del perforatore situate all'interno dell'anello agganciato del gruppo superiore.

Fare attenzione alle lance vapore, autosteamer e acqua calda

Con l'uso le lance vapore, dell'autosteamer ed acqua calda, si surriscaldano e costituiscono quindi fonte di potenziale pericolo. Maneggiare con cura tali parti. Non indirizzare mai getti di vapore o acqua calda direttamente su parti del corpo.

Non accedere alle parti interne della macchina

Non togliere mai nessun pannello della carrozzeria. In caso di guasto o di cattivo funzionamento, spegnere l'apparecchio, non tentare nessun intervento di riparazione, ma chiamare il tecnico specializzato.

Non agire mai sull'impianto idraulico prima di averlo svuotato

Sono da evitare tutti gli interventi inerenti l'impianto idraulico e la relativa caldaia quando vi è ancora acqua e pressione nell'impianto. Occorre quindi svuotarlo preventivamente chiudendo il rubinetto di rete e facendo funzionare per breve tempo il gruppo erogatore a vuoto. Spegnere la macchina e aprire tutti i rubinetti vapore e acqua. A pressione zero, svuotare la caldaia completamente aprendo l'apposito rubinetto situato nella parte inferiore della stessa.

Se quanto detto sopra non viene correttamente eseguito, l'apertura di una qualsiasi parte dell'impianto idraulico può provocare la brusca fuoriuscita di acqua surriscaldata in pressione.

Utilizzo apparecchiatura

Questa macchina per caffè espresso, è un apparecchiatura destinata ad un uso esclusivamente professionale. Ogni altro utilizzo è da considerarsi errato e pertanto pericoloso. Non permettere mai l'utilizzo da parte di bambini o persone incapaci.

Il non rispetto delle norme sopra descritte può provocare seri danni a persone, cose o animali.

Non intervenire mai sull'apparato elettronico quando la macchina è ancora in tensione.

Disattivare completamente la macchina scollegandola dalla rete prima di effettuare qualsiasi operazione.

ENGLISH

Summary

READ CAREFULLY	page 25
HOW TO USE THIS MANUAL	page 25
GENERAL WARNINGS.....	page 25
SYMBOLS	page 27
PRESENTATION.....	page 27
TECHNICAL DATA.....	page 27
1. GENERAL DESCRIPTION	page 28
2. PUSH BUTTON PANELS.....	page 28
3. PREPARATION OF THE MACHINE	page 28
4. ACTIVATION OF THE MACHINE	page 29
5. PREPARING THE COFFEE	page 29
5.1 POD PREPARATION	page 29
5.2 DISPENSING COFFEE	page 30
6. PREPARATION OF HOT BEVERAGES	page 30
6.1 DISPENSING HOT WATER.....	page 30
6.2 DISPENSING STEAM.....	page 30
7. AUTOSTEAMER.....	page 31
7.1 HEATING MILK	page 31
7.2 MILK HEATING AND FOAMING.....	page 31
8. PROGRAMMING	page 32
8.1 PROGRAMMING COFFEE DOSES.....	page 32
8.2 PROGRAMMING THE AUTOSTEAMER TEMPERATURE FOR HOT MILK	page 33
8.3 PROGRAMMING AUTOSTEAMER TEMPERATURE FOR FOAMY HOT MILK ..	page 33
8.4 LOADING DEFAULT DATA.....	page 33
9. SOFTENER.....	page 34
10. CLEANING.....	page 35
11. CHECKS and MAINTENANCE	page 36
12. SUGGESTIONS FOR OBTAINING GOOD COFFEE.....	page 36
13. MALFUNCTIONS and RELATIVE SOLUTIONS.....	page 37
14. LIST OF HAZARDS	page 39

READ CAREFULLY

all parts of this manual before using the product.

The espresso coffee machine that you have purchased has been designed and manufactured with innovative methods and technology which ensure long lasting quality and reliability.

This manual will guide you in discovering the advantages of selecting this product. You will find information on how to get the best out of your machine, how to always keep it efficient and what to do if you should have any problems.

Keep this manual in a safe place. If you lose it you can ask the manufacturer for another copy.

ENJOY YOUR READING ... AND YOUR COFFEE

HOW TO USE THIS MANUAL

The manufacturer has the right to make any improvements on the product. We also guarantee that this manual reflects the technical state of the product at the time it is marketed.

We would like to take this opportunity to invite the customers to make any suggestions for improvement of the product or the manual.

GENERAL WARNINGS

- After removing the packaging, check the condition of the appliance. If in doubt, do not use it but contact the retailer directly.
- The packaging material must not be left within the reach of children since it is a potential source of danger. It is advisable to keep the packaging until after the guarantee has expired.
- Before you turn the machine on, please make sure that the electrical mains are in accordance with the indications given on the machine data plate which is set just below the discharge tray.
- The installation must be done in accordance with the safety standards in force and by qualified and trained personnel. Incorrect installation may be harmful to people, property or animals.
- This appliance is completely safe only if it is connected to an effective grounding system, executed as required by current safety standards. It is important to have compliance with this requirement checked. If in doubt, have the system carefully checked by qualified personnel. The manufacturer cannot be considered responsible for any damage caused by an incorrect grounding device.
- Upon installation of the machine, qualified personnel will be required to install a main switch as required by current safety regulations, with a contact aperture of at least 3 mm.
- It is not advisable to use extensions or electrical adaptors with multiple outlets. If their use is indispensable, use only simple or multiple plug adaptors and extensions which are in accordance with the safety standards in force. Never exceed the capacity value in kW indicated on the simple adaptor or on the extensions and the maximum power value indicated on the adaptor.
- The espresso coffee machine is intended for the preparation of hot beverages such as coffee, tea or warm milk. This appliance is to be used only for its intended purpose. Any other use is considered improper and therefore dangerous. The manufacturer cannot be responsible for any damage caused by incorrect and unreasonable use.
- Make sure that the machine is used in a room that is sufficiently lit, aerated, and hygienic and the mains socket is easy to reach.

- The spaces accessing the machine and the plug must be left clear in order to allow the user to intervene with constrictions and to be able to leave the area immediately in the case of necessity.
- When using the electrical appliance, several safety standards must be observed :
 - do not touch the appliance when hands or feet are wet or damp;
 - do not use the appliance in bare feet;
 - do not use extensions in rooms where there are showers or baths;
 - do not pull on the power cord to disconnect the appliance from the power outlet;
 - do not leave the appliance exposed to atmospheric agents (rain, sun, etc.)
 - do not allow the appliance to be used by children or the disabled.
- Before any maintenance, disconnect the appliance from the electrical network through the main switch.
- For daily cleaning, follow the instructions in this manual.
- In case of breakdowns or poor functioning, turn off the appliance and unplug it. Do not attempt any repairs; call for specialised technical service.
- Any repairs must be done only by the manufacturer or an authorised service centre using original spare parts only. If this requirement is not observed, the safety of the appliance is compromised and the guarantee becomes void.
- The power cord of the appliance must not be replaced by the user. If the cable is damaged, turn the machine off and contact professionally qualified personnel only.
- If you should decide not to use the appliance any longer, unplug it and have it drained of water by qualified personnel.
- To guarantee that the machine is efficient and to keep it operating correctly, it is indispensable to follow the manufacturer's instructions, having periodical maintenance and a check of all the safety devices done by qualified personnel.
- Never touch the dispensing unit as it is very hot.
- Do not expose your hands or other body parts in the direction of the coffee dispensing spouts or in the direction of the steam and hot water dispensing terminals. The steam and the water that exit the nozzles can cause burns.
- When in operation, the steam and water nozzles and the filter holder cups are overheated and should be handled with care only in the indicated parts.
- Cups must be placed on the special surface only after having been thoroughly dried.
- The dishes belonging to the machine itself are to be placed on the cup surface. It is incorrect to place any other object on this surface.
- Any unauthorised tampering with any part of the machine renders all guarantees null and void.

**GUARANTEE**

The guarantee is valid for 12 months on all components except electrical and electronic components and expendable pieces.

SYMBOLS



This symbol warns you that there are important instructions that must be strictly followed in order to avoid severe injury and/or damage to the machine!



This symbol indicates the operations that should be carried out more thoroughly for better use of the machine.

PRESENTATION

This product has been manufactured in compliance with the regulations for foodstuffs machinery according to EEC Directive 2006/42/EC.

The espresso coffee machine is strictly for professional use only. It is designed for the preparation of hot drinks such as tea, cappuccinos and long, short and espresso coffee, etc. A range of accessories is available to guarantee practical and functional use of the machine.

If the model has two groups, it can be used by two people simultaneously. This characteristic, together with the fact that the machine is able to deliver beverages continuously without any problems, guarantees its intensive use.

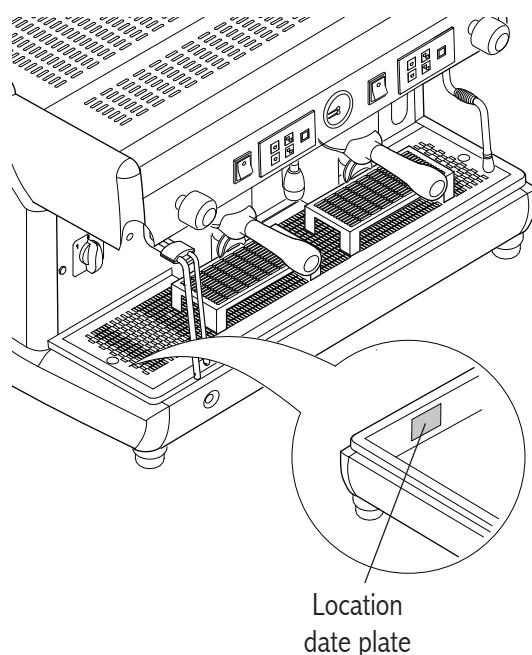
The following are the instructions for correct use of the machine. The various accessories supplied with the appliance will also be examined.



The user must be sufficiently informed to correctly operate the machine. It is recommended not to carry out any operations on the machine which may modify or alter its operation.
WHEN THE MACHINE IS OPERATIVE THE BOILER CONTAINS STEAM AND HOT WATER THAT ARE UNDER PRESSURE.

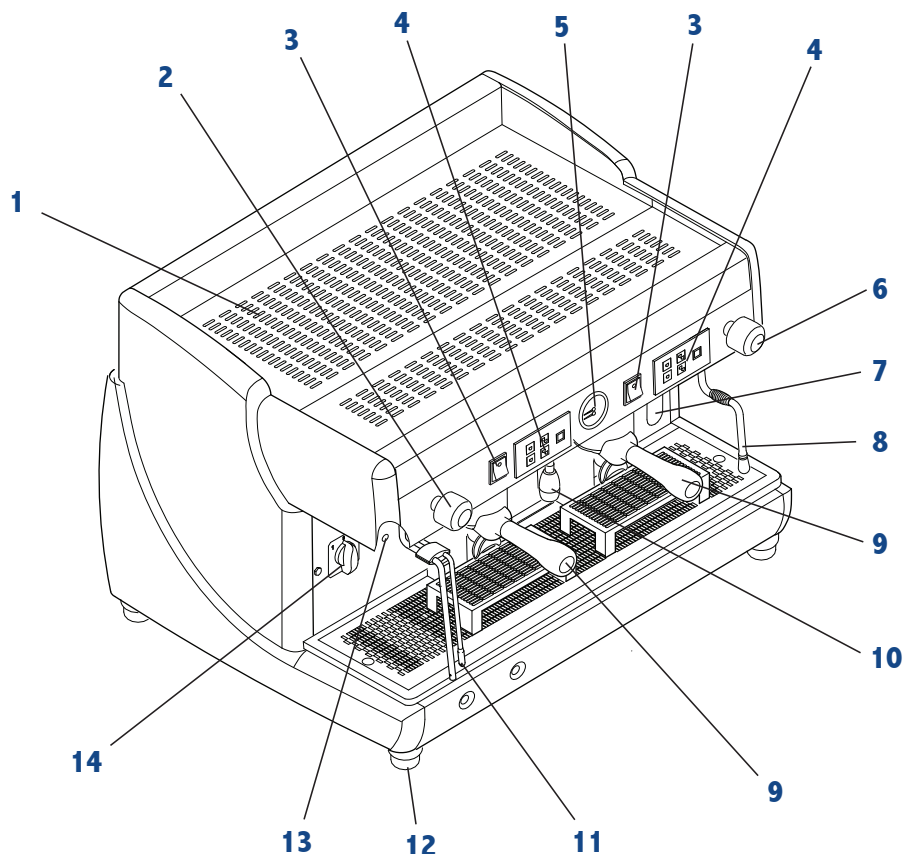
TECHNICAL DATA

Power supply voltage	230/400 V
Frequency	50/60 Hz
Power	3700 W
Boiler capacity	10,5 lt
Boiler pressure	0,8 - 1,2 bar MAX
Safety valve calibration	1,9 bar
Supply water pressure	1,5 - 5 bar MAX
Coffee dispensing pressure	8 - 9 bar
Net weight	76 kg
Width	720 mm
Depth	560 mm
Height	530 mm
Operative range and storing conditions	+5°C +40°C max 95% U.R.

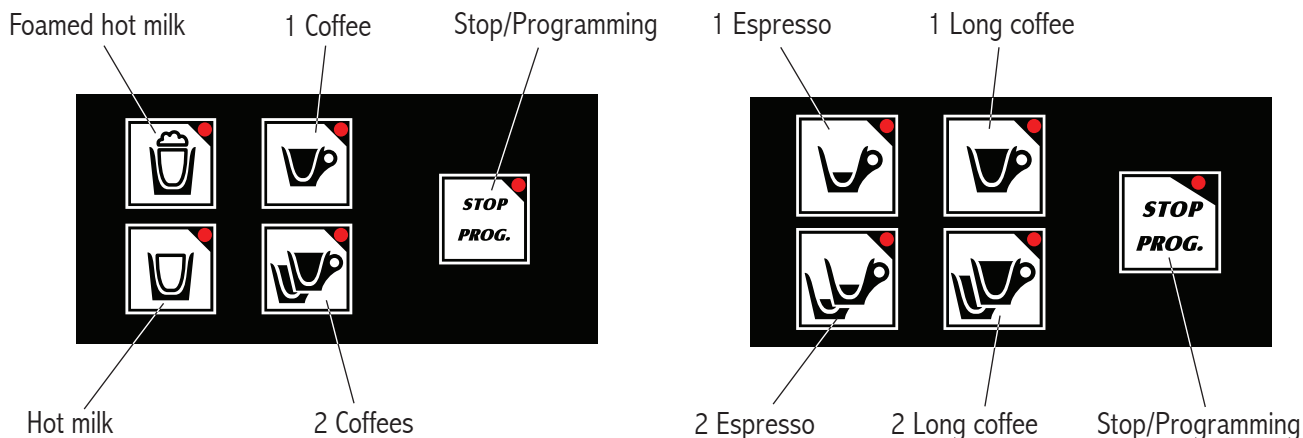


1. GENERAL DESCRIPTION

- 1 Cup support grille
- 2 Hot water knob
- 3 Manual delivery switch
- 4 Push button panel
- 5 Pressure gauge
- 6 Steam pressure gauge
- 7 Boiler level-check window
- 8 Steam nozzle
- 9 Filter holder
- 10 Hot water nozzle
- 11 Autosteamer nozzle
- 12 Adjustable foot
- 13 Machine-ON indicator light
- 14 Power switch



2. PUSH BUTTON PANELS



3. PREPARATION OF THE MACHINE

The preparation of the machine and its installation must be carried out by qualified personnel.

Place the coffee machine on a stable base suitable for a comfortable and correct use of the appliance.

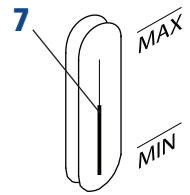
For the machine to operate correctly it must be positioned on a perfectly horizontal surface. Any corrections in machine alignment must be made by adjusting the feet (**12**).



Use of the machine without all the installation operations having been carried out by technical personnel could damage it seriously.

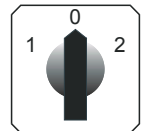
4. ACTIVATION OF THE MACHINE

Before starting the machine, make sure that the level of water in the boiler is higher than the minimum level on the level-check window **(7)**. If there is no water (first installation or after boiler maintenance), it is necessary to fill the boiler in advance, so as to prevent overheating of the heating element.



Proceed as follows:

- Open the water tap of the water mains and of the softener.
- Turn the switch to position “**1**” (electrical power supplied to the pump for automatic boiler filling and machine services) and wait for the boiler to be automatically filled with water.
- Turn the switch to position “**2**” (full electrical power supplied, including the heating element in the boiler) and wait for the machine to warm up completely.

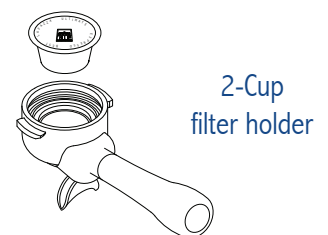


- during the machine's warm-up phase (roughly 20 minutes), the negative pressure valve will release steam for a few seconds until the valve itself closes.
- before using the machine, run dry deliveries with the filter holder attached for a few seconds to release any air which may be in the circuit, so that the delivery groups are completely heated.
- before using the machine, dispense a few servings of coffee to check the operating pressure of the machine.

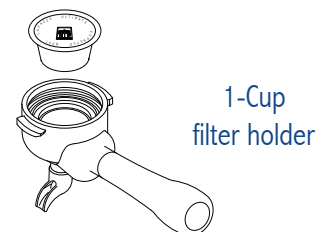
5. PREPARING THE COFFEE

5.1 POD PREPARATION

- Insert the pod into the filter holder, as shown in the figure;
- hook the filter holder to the group without closing it too tightly in order to avoid excessive wear of the seal;



2-Cup filter holder



1-Cup filter holder




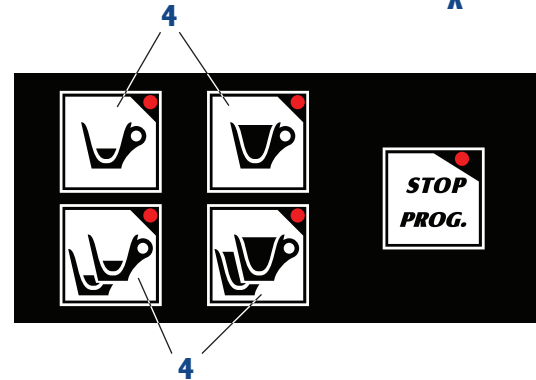
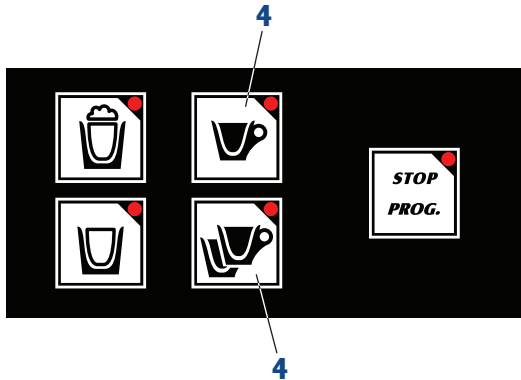
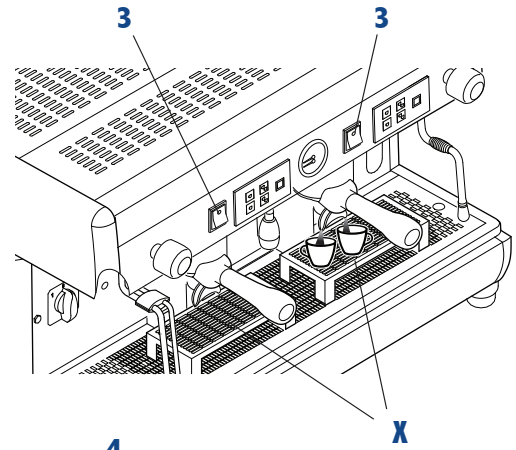
Use “LAVAZZA BLUE” pods only.
Do not insert your fingers into the filter-holder or any other object.
The pods are to be used once only.



Be careful to insert the pod in the correct filter holder (with 1 or 2 spouts).

5.2 DISPENSING COFFEE

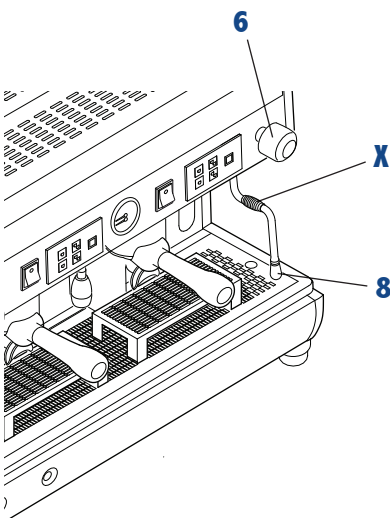
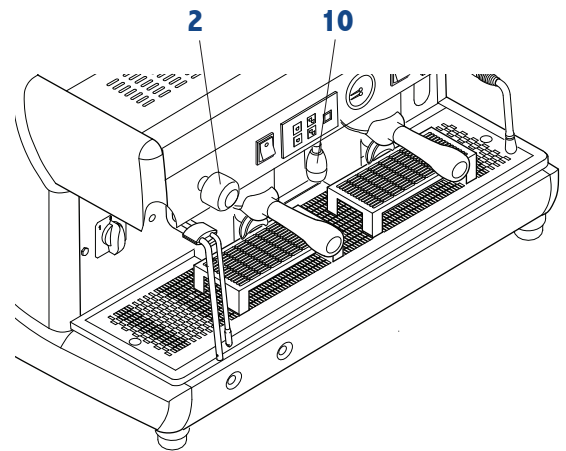
- put the coffee cup under the dispensing spout;
- press the desired dose button **(4)**: wait for coffee to be delivered (the LED comes on);
- to stop the delivery of coffee in advance, press the delivery button again **(4)** or press the STOP button  ;
- in the event of anomalies or if the push button panel is locked, use the manual switch **(3)** ;
- use the raising grille when using small cups **(X)**.



6. PREPARATION OF HOT BEVERAGES

6.1 DISPENSING HOT WATER

To dispense hot water, turn the tap knob **(2)**: counter-clockwise: the hot water coming out of the nozzle **(10)** will be proportional to the opening of the tap.



6.2 DISPENSING STEAM

To dispense steam, turn the tap knob **(6)** counter-clockwise: the steam coming out of the nozzle **(8)** will be proportional to the opening of the tap.






Before using the steam to heat beverages or foam milk, you must supply a steam vacuum until all water leakage of consent.

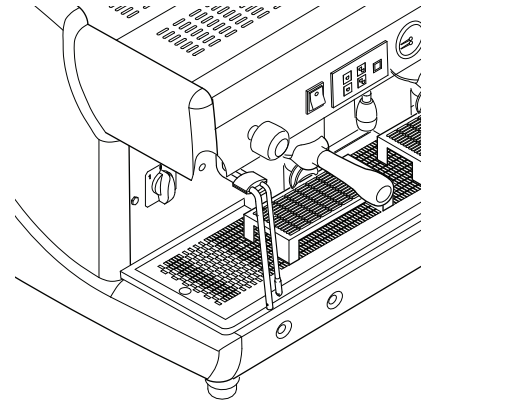
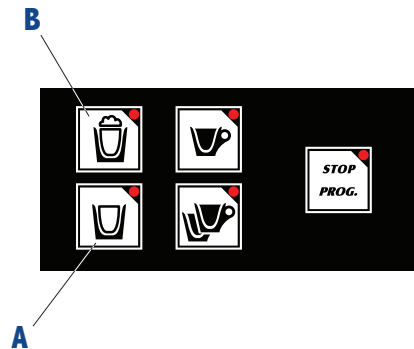
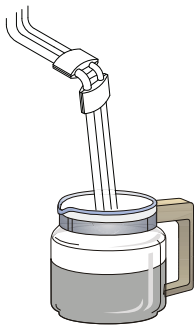


*Carefully move the steam nozzle with the anti-burn rubber **(X)** and do not touch the hot water nozzle: contact with the hot water and steam may be harmful to people, animals or property.*

7. AUTOSTEAMER

7.1 HEATING MILK




- Immerge the ends of the autosteamer into the milk to be heated;
- press the Hot milk button **(A)**  ;
- wait for steam delivery to be completed;
- to stop the milk from being heated before it is finished press the Hot milk button **(A)**  again;
- once the set temperature is reached, the steam dispensing can be reactivated by holding down the Hot milk button **(A)** .



The autosteamer guarantees a precision between the set temperature and real temperature of the milk of $\pm 3^{\circ}\text{C}$ only when using milk at a temperature of 4°C .

7.2 MILK HEATING AND FOAMING

As the steam dispensing will stop automatically when the temperature set for the milk is reached, to keep the milk foam from escaping, introduce an amount of milk no greater than 1/3 the capacity of the jug.

- Immerge the ends of the autosteamer into the milk to be heated;
- press the Hot foamed milk button **(B)**  ;
- wait for steam delivery to be completed;
- to stop the milk from being heated and foamed before it is finished, press the button **(B)**  again;
- once the set temperature is reached, the steam dispensing can be reactivated by holding down the Steamed hot milk button **(B)** .



Before using steam to heat beverages or foam milk, a brief delivery dry run must be performed until the all condensation water has exited .

Handle the autosteamer nozzle with care: contact with steam or the nozzle could be harmful to people, property or animals.







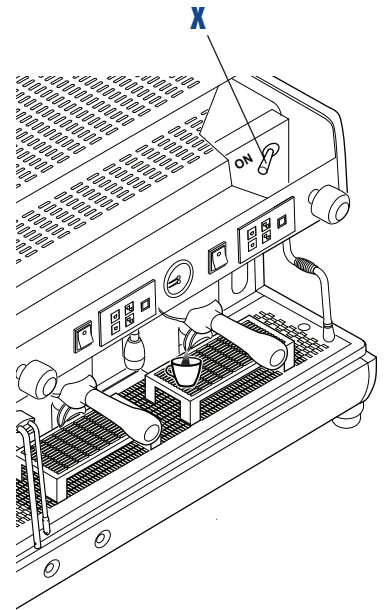
Each time after the autosteamer is used, especially when used with milk, perform a brief delivery dry run and clean the autosteamer nozzle using a cloth moistened with warm water .

8. PROGRAMMING

The programming operations must be performed by technical personnel.

8.1 PROGRAMMING COFFEE DOSES

- move the programming lever **(X)** located under the machine's boiler cover to ON;
- insert a pod in the filter holder and attach it to the group, tightening it firmly;
- place the cup under the dispenser spout;
- press the STOP/PROG key **(G)**  for approx. 5 seconds: all the dose button LEDs will turn on;
- press the desired dose key, example **(C)**  ;
- once the desired dose is reached, confirm by pressing the STOP/PROG key **(G)**  ;
- repeat the operation for the other dose keys;
- to exit programming, press the STOP/PROG key **(G)**  or wait 30 seconds;
- when programming is complete, return the programming lever **(X)** to the OFF position.











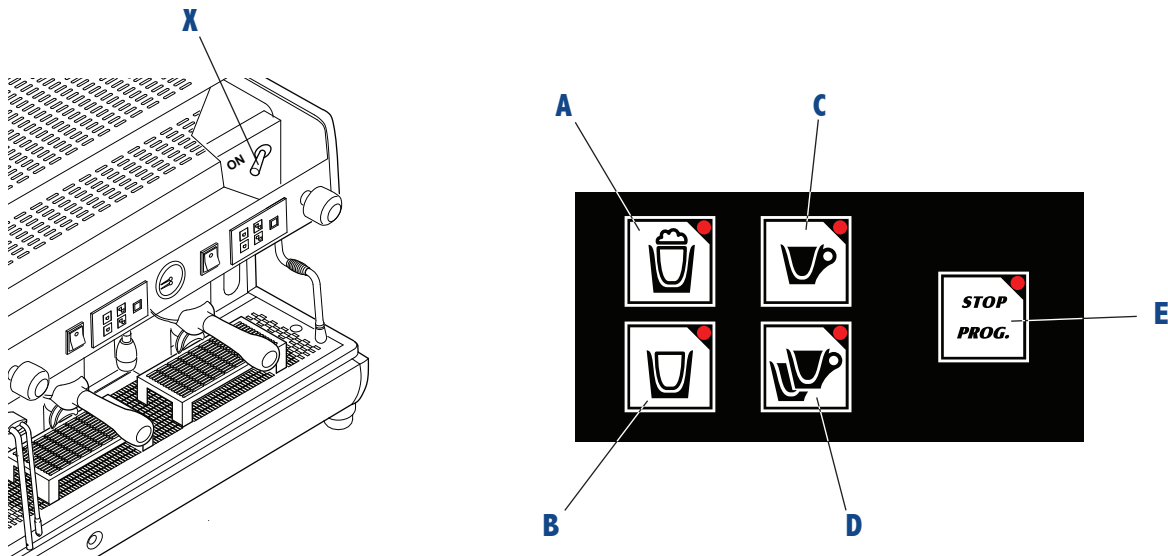
The programming of each dose must be done with a new pod and not with previously used pods. The maximum programmable time is 120 seconds.




The programming the doses of the left-hand push button panel first automatically programs the doses of the right-hand push button panel. It is, however, both possible and advisable to program the push button panels independently, taking care to always start from the left-hand push button panel.

8.2 PROGRAMMING THE AUTSTEAMER TEMPERATURE FOR HOT MILK

- Move the programming lever **(X)** located under the machine's boiler cover to ON;
- turn on the machine, holding down the **(B)**  button for at least 3 seconds;
- the flashing of the leds on keys **(A)**  and **(B)**  indicates the set temperature, in particular:
 - the **(A)**  button indicates tens;
 - the **(B)**  button indicates units;
- to increase or decrease the temperature by 1°C at a time, using the **(A)**  + and **(B)**  - keys;
- to confirm the new set temperature, press the STOP/PROG key **(E)**  for at least 3 seconds.






8.3 PROGRAMMING THE AUTSTEAMER TEMPERATURE FOR FOAMY HOT MILK

- Turn on the machine, holding down the **(A)**  button for at least 3 seconds;
- proceed as indicated in paragraph 8.2 .

8.4 LOADING DEFAULT DATA

Proceed as follows to restore the factory settings:

- Move the programming lever **(X)** located under the machine's boiler cover to ON;
- turn on the machine and hold down the keys **(A)**  **(C)**  and **(E)**  for at least 5 seconds;
- when programming is complete, return the programming lever **(X)** to the OFF position.



*All programming operations must be made by qualified technical personnel.
Take care when accessing the inside of the machine to set the programming lever: some of the components are scalding hot and there are parts under electrical tension.*

9. SOFTENER (optional)

Mains water contains insoluble salts, which cause the build-up of lime scale deposits in the boiler and in other parts of the machine. The softener makes it possible to eliminate or substantially reduce the presence of these mineral salts.

The resin softener has the property of retaining the calcium contained in the water. For this reason, the resins become saturated after a certain period and must be regenerated with coarse kitchen salt (NaCl, sodium chloride) or special water softening salt. It is very important to regenerate the softener within the established times.

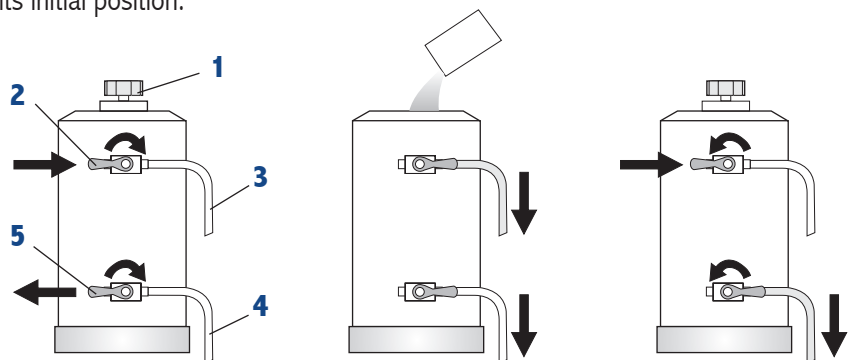
The regeneration is to be done regularly every 15 days. However, in locations with very hard water, it will be necessary to regenerate more frequently. The same is true of places in which there is a large consumption of hot water for tea or other uses.

Softener regeneration

Proceed as follows:

- move the levers **(2)** and **(5)** from left to right;
- remove the lid by loosening the knob **(1)**;
- release enough water through the pipe **(3)** to make room for the amount of salt as required depending on the model (see table);
- clean any salt or resin residue from the gasket located on the lid;
- put the lid back in place by screwing the knob **(1)** down securely and move the lever **(2)** back from right to left.
- let the salt water drain from the small tube **(4)** until the water is no longer salty (about 30-60 minutes). The salt allows the accumulated mineral salts to be released;
- move the lever **(5)** from right to left back to its initial position.

Softener model	Amount of salt
8 litres	1.0 kg
12 litres	1.5 kg
16 litres	2.0 kg



The build-up of lime scale in the hydraulic circuit and boiler inhibit thermal exchange, thus compromising proper operation of the machine. Heavy incrustation in the boiler may cause long machine shutdowns and in any case invalidate any guarantee, because this symptom indicates that regeneration has been neglected.

In order to keep the softener and hence the machine in perfect operating condition, it is necessary to perform regeneration periodically based on the use of the softener and the hardness of the water that is used.

The table alongside shows the quantity of softened water based on the hardness of the water in the various units of measure:

- f°: French degree
- D°: German degree = 1.8 °f
- mg CaCO₃

Amount of softened water based on hardness					
f°	30°	40°	60°	80°	salt
D°	16.5°	22°	33°	44°	
mg CaCO ₃	30	40	60	80	
8 litres	1000 lt	900 lt	700 lt	500 lt	1.0 kg
12 litres	1500 lt	1350 lt	1050 lt	750 lt	1.5 kg
16 litres	2100 lt	1800 lt	1400 lt	1000 lt	2.0 kg

For further information on installation, start-up and regeneration of the softener, refer to the relative instruction manual.

10. CLEANING

For perfect cleaning and efficiency of the appliance, several simple cleaning operations are necessary on the functional parts and accessories as well as the body panels. The indications given here are applicable for normal use of the coffee machine. If the machine is heavily used then cleaning should be performed more frequently.

Before cleaning the machine you must remove the plug from the mains socket and wait for the machine to cool down.

CLEAN	Daily	Weekly
PODS HOLDERS The pods holders must be cleaned daily in hot water with apposite detergent. The best thing to do is to let them soak in hot water overnight so that the fatty coffee deposits can dissolve and then to rinse everything off with water. Failure to clean the filters and filter holders daily will compromise the quality of the coffee.	X	
BODY Clean the panels of the body with a cloth dampened in lukewarm water. Do not use abrasive detergents which may scratch the surface of the body.	X	
STEAM AND AUTOSTEAMER NOZZLE The steam nozzles must be kept clean at all times.	X	
PODS HOLDERS Put at least 10 minutes the pods holders in hot water with apposite detergent (see spares). Later rinse all with water.		X
STEAM AND AUTOSTEAMER NOZZLE Check the ends of the steam nozzles and clean them monthly, clearing out the exit holes with a small needle.		X
DISPENSING unit Wash the units as indicated: 1) Use the solid filter holder 2) Pour the apposite detergent (see spares) on the solid filter and attach the filter holde 3) Carry out a series of deliveries until the water comes out clean 4) Remove the filter holder from the unit and carry out at least one delivery so as to eliminate the detergent residue		X



When cleaning, always use cloths that are completely clean and hygienic.



Do not immerge the machine into water.

Attempts at intervention inside the machine are strictly forbidden.

Never use alkaline detergents, solvents alcohol or aggressive substances.

During cleaning, be careful of the tips of the pod perforator located inside the clamping ring of the group.

11. CHECKS and MAINTENANCE

To ensure perfect safety and efficiency of the machine over time, it is necessary to carry out maintenance.

In particular, it is advisable to ask Technical Service to carry out an overall check of the machine at least once a year.

Check the following on a regular basis check pump pressure with a pressure gauge which should indicate a pressure of around 8-9 bar.

12. SUGGESTIONS FOR OBTAINING GOOD COFFEE

To obtain high-quality coffee, it is important that the hardness of the water used does not exceed 4-5 °f (French degrees). If the water hardness exceeds these values, it is advisable to use a water softener.

Avoid using a water softener if the water hardness is less than 4 °f.

If the taste of chlorine in the water is particularly strong, a special filter should be installed.

After the machine has not been used for a period of time (2-3 hours) make a few dry runs.

Be sure to carry out regular cleaning and maintenance.

13. MALFUNCTIONS and RELATIVE SOLUTIONS

Indication	Cause	Solution
MACHINE LACKING POWER	1) The machine power switch is in position "0" or "1". 2) The mains power supply switch is in the OFF position.	1) Turn the machine switch to the "2" position. 2) Place the mains switch in the ON position.
WATER LACKING IN BOILER	The water mains tap is closed.	Open the water mains tap.
TOO MUCH WATER IN THE BOILER	Malfunction of the electrical system or hydraulic system.	Contact Technical Service.
STEAM DOES NOT COME OUT OF NOZZLES	1) The nozzle sprayer is clogged. 2) The machine power switch is in position "1".	1) Clean the steam nozzle sprayer. 2) Turn the machine power switch to position "2".
STEAM MIXED WITH WATER COMES OUT OF THE NOZZLES	Malfunction of the electrical system or hydraulic system.	Contact Technical Service.
NO DISPENSING	The water mains tap is closed.	Open the water mains tap.
WATER LEAKS FROM THE MACHINE	1) The tub does not drain. 2) The drain tube is broken or detached or has an obstruction in the water flow.	1) Check the sewer drain. 2) Check and restore the connection.
COFFEE IS TOO HOT or TOO COLD	Malfunction of the electrical system or hydraulic system.	Contact Technical Service.
THE PRESSURE GAUGE INDICATES AN UNACCEPTABLE PRESSURE	Malfunction of the electrical system or hydraulic system.	Contact Technical Service.

Indication	Cause	Solution
ALL THE LED'S OF ALL THE PUSH BUTTON PANELS ARE FLASHING	After a few minutes, automatic filling with water is stopped: 1) Time control device has cut in. 2) No water in mains.	1) Turn the machine off and then back on. 2) Open the water mains tap.
COFFEE DELIVERY OCCURS ONLY USING THE MANUAL BUTTON	Malfunction of the electrical system or hydraulic system.	Contact Technical Service.
THE PUMP WORKS ONLY WITH THE MANUAL DELIVERY BUTTON	Malfunction of the electrical system or hydraulic system.	Contact Technical Service.
SHUTDOWN OF THE ELECTRONIC SYSTEM	Malfunction of the electrical system or hydraulic system.	Contact Technical Service.
THE PUMP LEAKS WATER	Pump malfunction.	Contact Technical Service.
THE PUMP IS NOISY		



If the problem cannot be resolved, turn the machine off and contact Technical Service. Do not attempt any sort of repairs.

14. LIST OF HAZARDS

This chapter describes possible hazards for the user if the specific safety standards (described in this manual) are not adhered to.

The appliance must be connected to an efficient grounding system

If this is not done, the appliance can be a source of dangerous electrical discharges in that it is no longer able to discharge electricity to earth.

Do not use running water for washing.

The use of pressurized water directly on the machine can seriously damage electrical appliances. Never use water jets to wash any part of the appliance.

Do not touch the dispensing unit

The high temperature of the dispensing unit may cause burns. Avoid contact of the dispensing unit with the hands or other parts of the body.

Be careful of the tips of the pod perforator

During cleaning, be careful of the tips of the pod perforator located inside the clamping ring of the group.

Be careful with the steam, autosteamer and hot water nozzles.

During use, the steam, the autosteamer and hot water nozzles may overheat, thus becoming a source of danger. Handle these parts carefully. Never direct steam or hot water jets directly on parts of the body.

Do not work on the machine when it is supplied with electrical power.

Before carrying out any maintenance or repair work on the machine you must turn it off by means of the main network switch or, better yet, disconnecting the connection terminals in the network. Never remove any body panel when the machine is supplied with electrical power.

Never work on the hydraulic system before having emptied it.

All work regarding the hydraulic system and the relative boiler are to be avoided when there is still water and pressure in the system. You must therefore empty it beforehand, closing the mains tap and dry-running the delivery group for a short time. Switch off the machine and open all the steam and water taps. When the pressure is zero, completely empty the boiler, unscrewing the special pipe fitting located on the lower part of it.

If the above procedure is not correctly carried out, opening any part of the hydraulic system can cause a sudden outlet of overheated water under pressure.

Use of the appliance

This espresso coffee machine is an appliance for professional use only. Any other type of use is considered incorrect and therefore dangerous. Never allow children or incapacitated persons to use the machine.

Non-observance of the above-described standards can cause serious damage to people or animals.

Never work on the electronic apparatus when the machine is still supplied with electrical energy.

Shut down the machine completely by unplugging it from the mains before carrying out any operation.



WEGA s.r.l. - Via Condotti Bardini, 1 - 31058 SUSEGANA (TV) - ITALY
Tel. +39.0438.1884811 - Fax +39.0438.1884890
www.wega.it - info@wega.it

Assistenza Tecnica - Technical Service

Tel.+39.011.23981 - Fax +39.011.2398324

Cod. WY02000434 - Rev. 00 - 12/2010