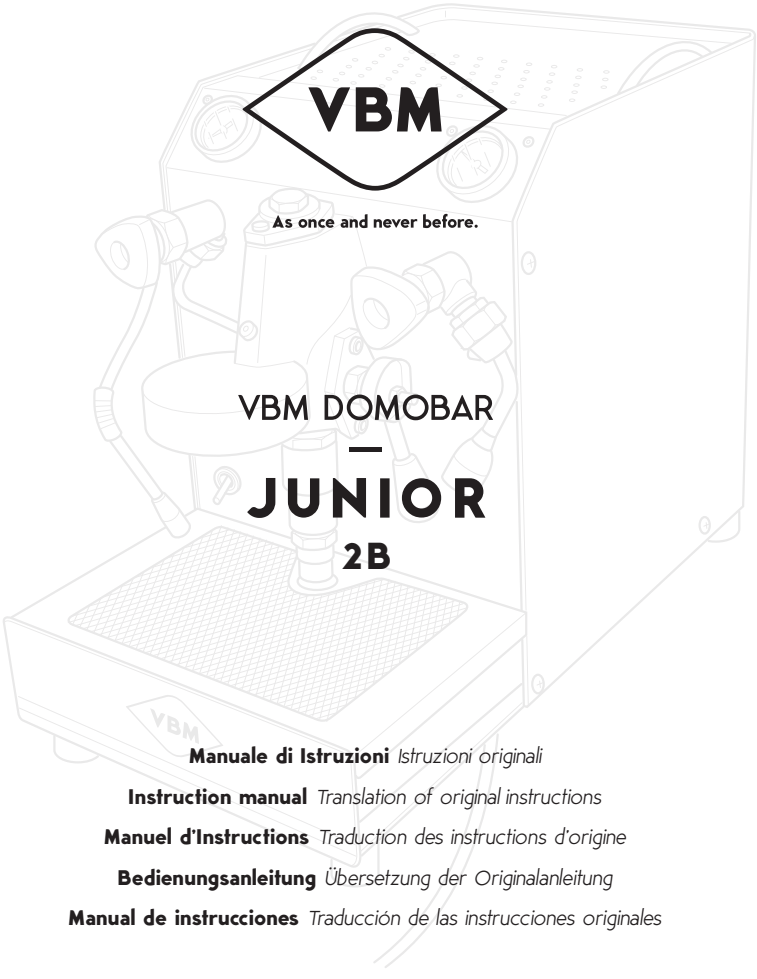
VBM

As once and never before.



VBM DOMOBAR

JUNIOR

2B

Manuale di Istruzioni *Istruzioni originali*

Instruction manual *Translation of original instructions*

Manuel d'Instructions *Traduction des instructions d'origine*

Bedienungsanleitung *Übersetzung der Originalanleitung*

Manual de instrucciones *Traducción de las instrucciones originales*

VIBIEMME SRL

via Charles Gounod, 25/27 -
20092 Cinisello Balsamo, Milan, Italy
T. (+39) 02 660 16691 · F. (+39) 02 660 16636
info@vbmespresso.com · www.vbmespresso.com

ITA ENG FRA DEU ESP

DOMOBAR,
JUNIOR 2B.

Timbro rappresentante locale ***Stamp of local agent*** ***Timbre du représentant local*** ***Stempel des lokalen Vertreters*** ***Sello representante local***	**Modello n°** ***Model*** ***Modèle*** ***Modell*** ***Modelo***

Revisione n° ***Rev. No.*** ***Rév. N.*** ***Überarbeitung*** ***Rev. N.***	**Data** ***Date*** ***Date*** ***Datum*** ***Fecha***	**Note** ***Remarks*** ***Notes*** ***Notiz*** ***Notas***
0	01/2016	Emissione documento - *Document issued - Emission document Ausgangsbeleg - Emisión documento*

MANUALE DI ISTRUZIONI,
INDICE.

ITA

1 AVVERTENZE GENERALI

1.1 DESCRIZIONE SIMBOLOGIE
1.2 USO PREVISTO
1.3 USO SCORRETTO

2 CARATTERISTICHE

2.1 DESCRIZIONE MACCHINA
2.2 DATI TECNICI
2.3 SICUREZZE

3 DISIMBALLO E POSIZIONAMENTO

3.1 DISIMBALLO DELLA MACCHINA
3.2 DOTAZIONE
3.3 POSIZIONAMENTO DELLA MACCHINA

4 IDENTIFICAZIONE COMPONENTI

5 COLLEGAMENTI

5.1 ALLACCIAMENTO IDRICO
5.2 ALLACCIAMENTO ELETTRICO

6 DESCRIZIONE PULSANTI E SPIE

7 FUNZIONAMENTO

7.1 CARICO ACQUA
7.2 PRIMO AVVIAMENTO
7.3 AVVIAMENTO
7.4 PREPARAZIONE CAFFÈ
7.5 EROGAZIONE ACQUA CALDA
7.6 EROGAZIONE VAPORE

8 PULIZIA

8.1 AVVERTENZE GENERALI DI PULIZIA
8.2 PULIZIA GIORNALIERA
8.3 CONTROLLI E SOSTITUZIONI

9 GUIDA ALLA SOLUZIONE DI ALCUNI PROBLEMI

10 SMALTIMENTO

11 SCHEMA ELETTRICO

1,
AVVERTENZE GENERALI.

Vibiemme S.r.l. ha preso ogni possibile precauzione per un funzionamento sicuro e un'attrezzatura efficiente. I dispositivi di sicurezza incorporati, mirano a proteggere gli operatori ed i tecnici autorizzati.

- Leggere attentamente il presente manuale prima di installare, avviare e usare la macchina. L'inosservanza di questa istruzione può causare danni all'attrezzatura, scarse prestazioni della macchina, rischi per la salute o danni personali.
- Il presente manuale è da considerarsi parte integrante della macchina e deve essere sempre a disposizione dell'utilizzatore e/o manutentore. In caso di smarrimento o di richiesta di ulteriori informazioni, contattare il rivenditore di zona o il costruttore. Il manuale rispecchia lo stato della tecnica al momento attuale e non può essere considerato inadeguato per eventuali successivi aggiornamenti: il costruttore si riserva il diritto di modificare il manuale senza l'obbligo di aggiornare le edizioni precedenti, salvo casi eccezionali.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 14 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.

È VIETATO:

- Far funzionare la macchina senza rispettare le regole di sicurezza in vigore nel paese d'installazione;
- far funzionare la macchina in assenza di collegamento di messa a terra. L'inosservanza di questa istruzione può dare luogo a scosse elettriche;
- sostituire o rimuovere gli adesivi di sicurezza e la targa dati affissi direttamente sulla macchina e sull'imballo, per un'installazione ed un utilizzo corretti e sicuri;
- toccare gruppi o beccucci durante il funzionamento della macchina. Le lance devono essere maneggiate soltanto tramite apposite impugnature. Le bevande erogate e alcune parti della macchina sono calde e possono causare ustioni;
- rimuovere o manomettere alcun elemento della macchina e NON effettuare modifiche arbitrarie. Contattare il tecnico autorizzato e specializzato di zona;
- tirare il cavo di alimentazione elettrica per disinserire la spina;
- lasciare che la macchina venga usata da bambini o personale inadatto;
- esporre la macchina agli agenti atmosferici (sole, pioggia ecc...);
- lasciare la macchina in luoghi dove la temperatura ambiente sia uguale o inferiore a 0°C, in quanto il residuo d'acqua nella caldaia potrebbe ghiacciare e provocare danni;
- installare la macchina in luoghi dove vengono usati getti d'acqua che potrebbero raggiungere la macchina;
- far funzionare la macchina se ogni sportello o pannello non è chiuso correttamente;
- inserire cucchiai, forchette o altri utensili nelle parti interne della macchina;
- far funzionare la macchina in assenza d'acqua;

- riempire il serbatoio con acqua calda o bollente;
- ostruire aperture di areazione: lasciare almeno 10 cm. di spazio tra la macchina ed eventuali pareti ed almeno 5 cm su entrambi i lati, per permettere una corretta ventilazione.

PER UN CORRETTO FUNZIONAMENTO USARE:

- solo caffè macinato.
- Solo acqua fresca di rete opportunamente addolcita (~7 gradi francesi).
- Solo ricambi originali Vibiemme S.r.l.

Il non rispettare queste indicazioni esclude le possibilità di beneficio della garanzia e declina il costruttore o il tecnico manutentore da ogni responsabilità.

VIBIEMME S.R.L. DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ NEI SEGUENTI CASI:

- Se la macchina viene usata in modi differenti rispetto a quelli descritti nel presente manuale;
- se non vengono rispettate le prescrizioni di sicurezza e di manutenzione;
- se non vengono utilizzati parti di ricambio originali Vibiemme;
- se L'INSTALLATORE, o il TECNICO MANUTENTORE, non è autorizzato e specializzato.

- **L'INSTALLATORE o il TECNICO MANUTENTORE devono informare il costruttore di POSSIBILI MALFUNZIONAMENTI o usi impropri che potrebbero intaccare la sicurezza originale del sistema.**

- **CONTROLLARE le condizioni dei componenti e, se difettosi, fermare l'installazione e chiedere la loro sostituzione.**

- **Se la macchina dovesse rimanere inutilizzata a lungo è necessario scollegare l'alimentazione elettrica e idrica se collegata.**

1.1,
DESCRIZIONE SIMBOLOGIE.

Le informazioni riguardanti le operazioni a rischio riportate in questo manuale sono marcate dai seguenti simboli che indicano:



Pericolo dovuto ad **elettricità.**



ATTENZIONE!
Pericolo generico o informazioni varie.



Pericolo **termico** (ustioni).



AVVERTENZA
Pericolo per danni alla macchina.

1.2,
USO PREVISTO.

La macchina per caffè è stata realizzata e progettata unicamente per l'erogazione di caffè espresso e per la preparazione di bevande calde (The, cappuccino, ecc.....) tramite acqua calda o erogazione di vapore.
Solo per questo utilizzo deve essere impiegata, qualsiasi altro utilizzo è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.

1.3,
USO SCORRETTO.

La macchina per caffè è stata realizzata e progettata per un uso esclusivamente alimentare e quindi è vietato:

- introdurre liquidi diversi da acqua;
- riscaldare bevande o altre sostanze non alimentari;
- introdurre, nei portafiltri, macinato diverso da caffè;
- posizionare sul poggiatazze altri oggetti diversi da tazze e tazzine;
- appoggiare contenitori con liquidi sul poggiatazze;
- ostruire le griglie di areazione con panni o altro;
- coprire il poggiatazze con panni;
- toccare con le mani le zone di erogazione;
- utilizzare la macchina se risulta fortemente bagnata.

IMPORTANTE
IN QUESTO PARAGRAFO ABBIAMO ELENCATO ALCUNE SITUAZIONI DI USO SCORRETTO RAGIONEVOLMENTE PREVEDIBILI, COMUNQUE L'UTILIZZO DELLA MACCHINA DEVE RISPETTARE LE INDICAZIONI RIPORTATE NEL PARAGRAFO "USO PREVISTO".

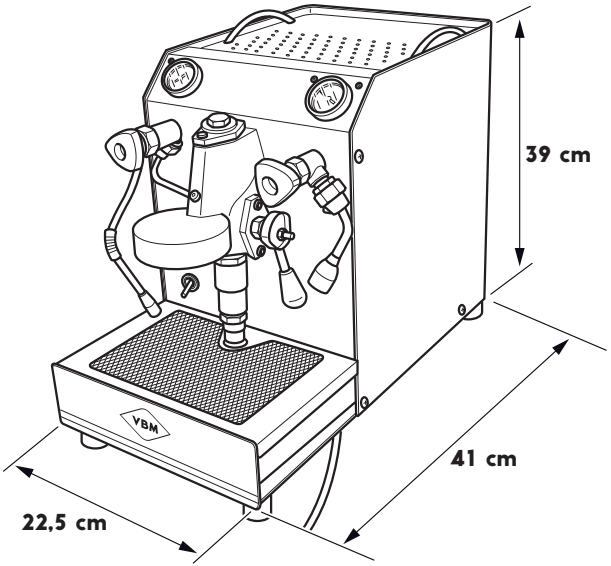
2,
CARATTERISTICHE.

2.1,
DESCRIZIONE MACCHINA.

Di seguito vengono elencate le principali caratteristiche della macchina per caffè espresso manuale ad erogazione controllata da leva.

- Caldaia in rame a invaso da 0,5 l. per l'erogazione di caffè.
- Caldaia in rame da 0,7 l. per la produzione di acqua calda e vapore.
- Carico caldaia servizi tramite pompa a vibrazione.
- Termostato pretarato per il controllo della corretta pressione presente in caldaia caffè.
- Pressostato pretarato per il controllo della corretta pressione nella caldaia servizi.
- **L'elemento riscaldante** è costituito da una resistenza elettrica immersa nell'acqua della caldaia; essa permette il riscaldamento dell'acqua e della produzione di vapore.
- **Gruppo erogatore** in ottone cromato.
- **Pompa** a vibrazione.
- **Lancia acqua/lancia vapore** in rame cromato con manopola ergonomica.
- Serbatoio per l'acqua in plastica alimentare avente una capacità di 2.5 lt.
- Controllo livello acqua del serbatoio tramite sensore.
- **Spie luminose** per accensione macchina, inserimento resistenza boiler caffe', mancanza acqua nel serbatoio.
- **Manometro** indicante la pressione di esercizio della pompa.
- **Manometro** indicante la pressione del boiler vapore.

2.2,
DATI TECNICI.



Rumorosità	< 70 db
Temperatura funzionamento	+5° a + 30°C
Temperatura di stoccaggio	+5° a + 40°C
Peso netto	21 kg

VERSIONE CON ALLACCIAMENTO 230 V / 50 HZ

Potenza massima	1800 W
Assorbimento massimo	7,8 A

Boiler caffè

Capacità caldaia	0,5 litri
Assorbimento	2,6 A
Potenza	600 W

Boiler vapore

Capacità caldaia	0,7 litri
Assorbimento	5,2 A
Potenza	1200 W

VERSIONE CON ALLACCIAMENTO 115 V /50 HZ

Potenza massima	1600 W
Assorbimento massimo	13,9 A

Boiler caffè

Capacità caldaia	0,5 litri
Assorbimento	5,2 A
Potenza	600 W

Boiler vapore

Capacità caldaia	0,7 litri
Assorbimento	8,7 A
Potenza	1000 W

2.3,
SICUREZZE.

- Pannelli di protezione delle parti interne fissati con viti.
- Sensore di livello acqua del serbatoio.

Quando l'acqua raggiunge il livello minimo, (1,5 cm dal fondo) automaticamente tutte le funzioni della macchina sono disabilitate; rimangono illuminate la lampada di linea indicando "tensione inserita" e la lampada "mancanza acqua nel serbatoio".
Spegnere la macchina posizionando su "OFF" l'interruttore generale e riempire il serbatoio di acqua come indicato nel relativo paragrafo.

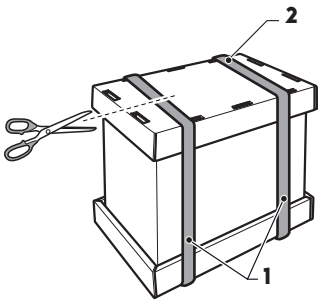
TERMOSTATO DI SICUREZZA

- Si inserisce quando la temperatura in caldaia raggiunge i 150°C togliendo tensione alla resistenza in modo da evitarne la bruciatura.

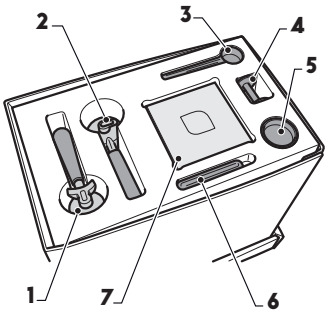
3,
DISIMBALLO E POSIZIONAMENTO.

3.1,
DISIMBALLO DELLA MACCHINA.

- Controllare sempre l'integrità dell'imballo: informare il trasportatore di eventuali danni.
- Tagliare le regge (1) e aprire la parte superiore (2) dell'imballo.
- Estrarre gli accessori: dotazioni e documentazione tecnica (manuali).
  Aprire il cellophane e sollevare la macchina TENENDOLA DALLA BASE.
- Gli elementi dell'imballo (cartone, cellophane, graffette di metallo ecc.) possono tagliare o ferire se non vengono maneggiati attentamente o se usati erroneamente; tenere lontano dalla porta dei bambini o persone inadatte.



3.2,
DOTAZIONE.



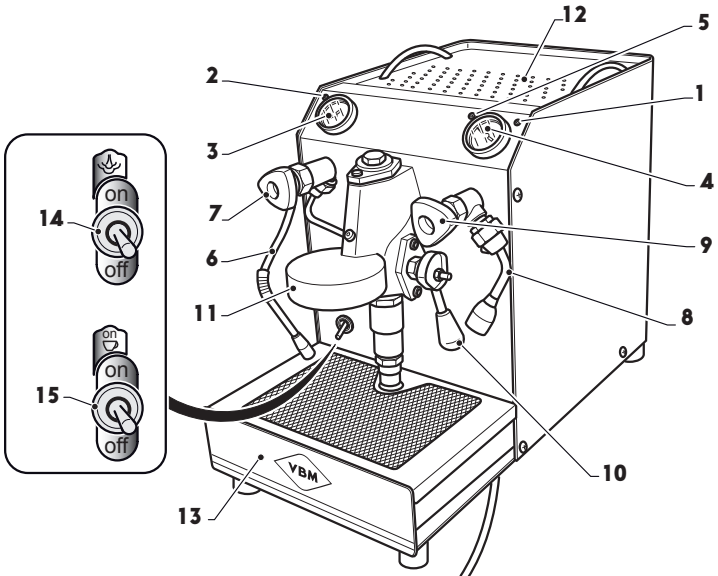
1 Portafiltro 2 caffè.
2 Portafiltro 1 caffè.
3 Misurino.
4 Pressino.
5 Filtro cieco.
6 Spazzolino.
7 Manuale istruzioni.

3.3,
POSIZIONAMENTO DELLA MACCHINA.

Posizionare la macchina nella sua locazione definitiva, verificando che:

- il mobile di supporto sia sufficientemente resistente e stabile, tenuto conto del peso della macchina, e che non sia inclinato;
- vi siano almeno 10 cm. tra la parete posteriore e le pareti laterali della macchina ed eventuali altre pareti, per permettere una corretta ventilazione;
- il piano superiore della macchina (poggiatazze) non deve superare i 150 cm dal pavimento.

4,
IDENTIFICAZIONE COMPONENTI.



1	Lampada di linea.	**8**	Lancia Acqua calda.
2	Lampada resistenza funzionante.	**9**	Manopola comando erogazione acqua calda.
3	Manometro pressione vapore.		
4	Manometro indicazione pressione pompa.	**10**	Leva erogazione caffè.
5	Lampada mancanza acqua nel serbatoio.	**11**	Gruppo erogazione caffè.
6	Lancia Vapore.	**12**	Ripiano poggiatazze.
7	Manopola comando erogazione vapore.	**13**	Bacinella estraibile.
		14	Interruttore "ON/OFF" vapore/acqua calda.
		15	Interruttore "ON/OFF" boiler caffè.

5, COLLEGAMENTI.

5.1, ALLACCIAMENTO IDRICO.

Questo modello non necessita di allacciamento alla rete idrica, l'acqua per l'erogazione del caffè, opportunamente addolcita, viene prelevata dal serbatoio posteriore.

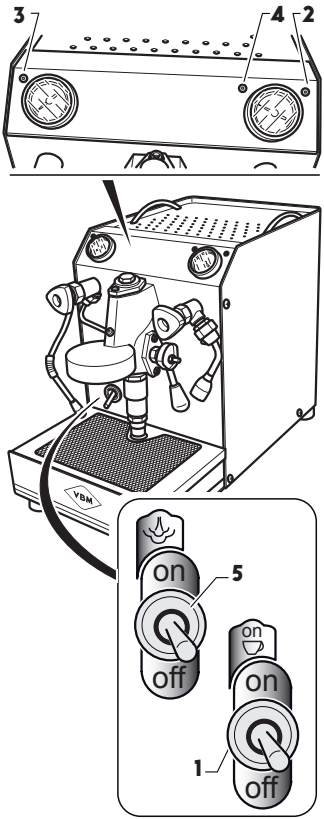
5.2, ALLACCIAMENTO ELETTRICO.

La macchina viene collegata alla rete elettrica mediante il cavo elettrico di equipaggiamento, dotato di spina.

 **Controllare che tutti gli interruttori siano in posizione "OFF".**

- È assolutamente obbligatorio il collegamento di messa a terra, nonché la corrispondenza dell'impianto con le normative vigenti nel paese di installazione.
- Controllare la tensione d'alimentazione (vedi targa segnaletica); deve coincidere con quella della rete elettrica locale.
- È vietato utilizzare prolunghe e cavi volanti; la sede di lavoro è inevitabilmente esposta all'acqua ed all'umidità che compromettono le condizioni d'isolamento dell'impianto.
- **Se il cavo di alimentazione è danneggiato,** deve essere sostituito, con uno avente le stesse caratteristiche, esclusivamente dall'installatore/manutentore autorizzato e specializzato. L'inosservanza di questa istruzione può causare danni alla macchina e dare luogo a scosse elettriche.

6,
DESCRIZIONE PULSANTI E SPIE.



INTERRUTTORE GENERALE ON/OFF (1):

- La macchina è equipaggiata di un interruttore di potenza a due posizioni:
  Posizione OFF: nessuna alimentazione a componenti interni (Lampada verde (2) spenta).
  Posizione ON: alimentazione componenti elettrici di funzionamento (Lampada verde (2) illuminata).

LAMPADA VERDE DI LINEA (2):

- Si illumina, indicando linea inserita, quando l'interruttore generale è in posizione di "ON".

LAMPADA ROSSA RESISTENZA (3):

- Il suo funzionamento è abilitato dall'interruttore (1) in posizione di "ON".
  Si illumina quando la resistenza per il riscaldamento dell'acqua boiler caffè è in funzione.

LAMPADA ROSSA MANCANZA ACQUA IN VASCA (4):

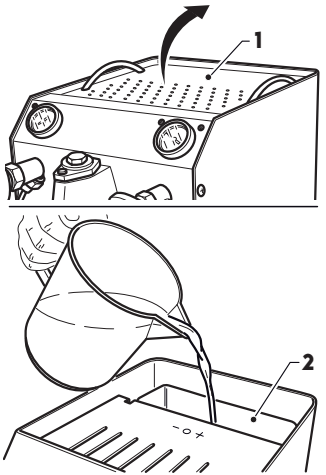
- Si illumina quando il livello dell'acqua nel serbatoio ha raggiunto il livello minimo.
  Il suo inserimento blocca il funzionamento della macchina spegnendo le resistenze.

INTERRUTTORE VAPORE/ACQUA CALDA (5):

- Questo interruttore permette la produzione vapore e acqua calda tramite l'apposita caldaietta.
  Il suo funzionamento è abilitato dall'interruttore (1) in posizione "ON".
  Posizione "OFF": resistenza boiler vapore/acqua calda spenta.
  Posizione "ON": resistenza boiler vapore/acqua calda alimentata.

7, FUNZIONAMENTO.

7.1, CARICO ACQUA.

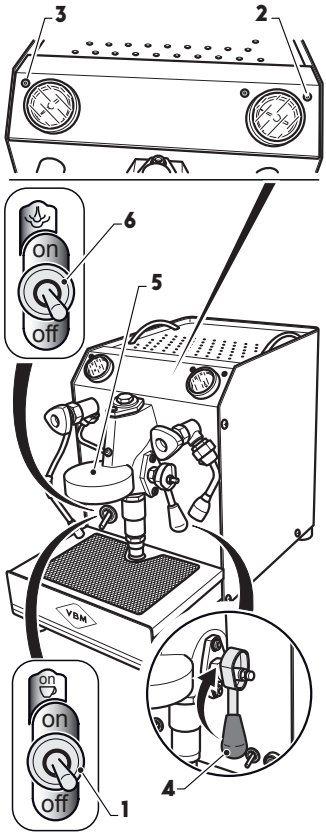


- Sollevare il ripiano poggiatazze (1) e riempire il serbatoio (2) con acqua fredda addolcita (2,5 litri) (o acqua minerale naturale).
- Riposizionare il ripiano poggiatazze.

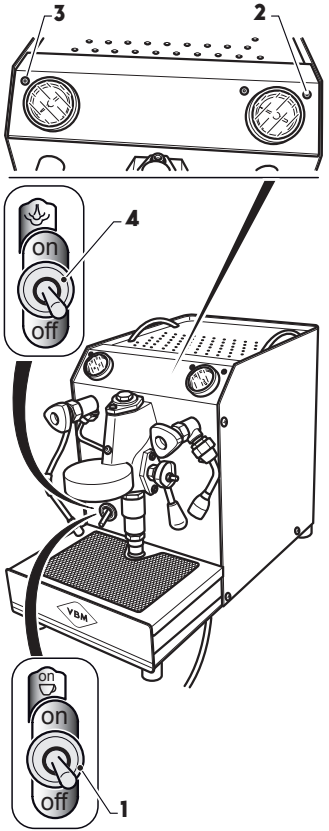
La mancanza di acqua nel serbatoio (raggiungimento del livello minimo) inibisce il funzionamento della resistenza e l'erogazione dell'acqua per il caffè.

7.2,
PRIMO AVVIAMENTO.

- Caricare l'acqua come indicato nel paragrafo "Carico acqua".
- Posizionare l'interruttore di linea (1) su "ON", si illumina la lampada di linea (2).
- Sollevare la leva (4) e mantenerla sollevata fino a che dal gruppo (5) non fuoriesce acqua, ciò indica che la caldaia a invaso è piena d'acqua, quindi abbassare la leva (4).
- Portare l'interruttore (6) su "ON", si avvia automaticamente la pompa per il carico automatico della caldaia vapore. Attendere l'interruzione automatica del riempimento. Se durante il riempimento si avverte il suono di un cicalino, portare l'interruttore (6) su "OFF" e poi di nuovo su "ON" ed attendere il riempimento completo del boiler vapore.
- Spegnere la macchina posizionando su "OFF" l'interruttore generale (1).

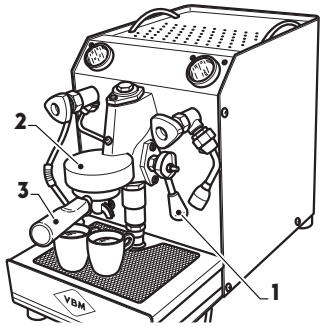


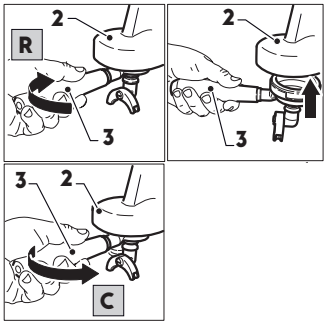
7.3,
AVVIAMENTO.



- Posizionare l'interruttore di linea (1) su "ON", si illumina la lampada di linea (2) e si inserisce il riscaldamento dell'acqua del boiler caffè, indicato dall'illuminazione della lampada (3).
- Attendere il raggiungimento della temperatura dell'acqua in caldaia indicato dallo spegnimento della lampada (3) a questo punto la macchina è pronta per essere utilizzata.
- Posizionare l'interruttore (4) su ON per avviare il riscaldamento dell'acqua nella caldaia vapore, attendere che la pressione del vapore raggiunga il valore di 1-1,2 bar prima di utilizzare sia la lancia del vapore che la lancia dell'acqua calda.

7.4,
PREPARAZIONE CAFFÈ.

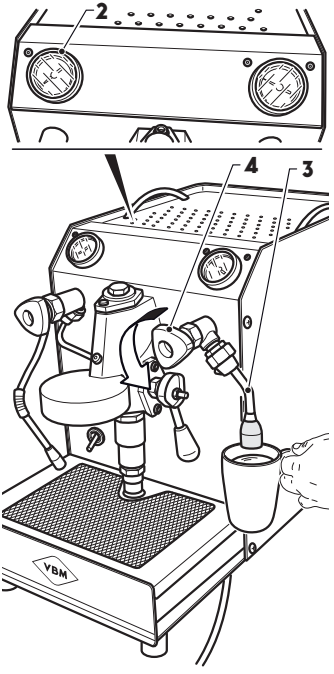




- Con portafiltro montato sollevare la levetta (1) ed effettuare un'erogazione a vuoto in modo da portare in temperatura il gruppo (2), quindi abbassare la levetta (1).
- Togliere il portafiltro (3) dal gruppo (2) ruotandolo nel senso indicato dalla freccia "R".
- Gettare gli eventuali fondi presenti.
- Riempire il portafiltro con la dose di caffè (una dose per caffè singolo, due dosi per due caffè).
- Pulire il bordo del portafiltro per eliminare le tracce di caffè e farsi che vi sia perfetta tenuta tra il portafiltro e il gruppo.
- Montare il portafiltro (3) sul gruppo (2) sollevandolo in modo da inserire le linguette nell'apposita sede del gruppo (2) quindi ruotare il portafiltro (3) fino a finecorsa nel senso indicato dalla freccia "C".
- Posizionare una o due tazze calde sotto il portafiltro a seconda del tipo di portafiltro utilizzato.
- Sollevare la levetta (1) per erogare il caffè, raggiunta la quantità desiderata abbassare la levetta (1) per fermare l'erogazione.
- Si consiglia di rimuovere il portafiltro dalla macchina effettuare un'erogazione a vuoto per pulire la doccetta e quindi di rimontare il portafiltro.

NOTA: Effettuare subito l'erogazione del caffè una volta inserito il portafiltro nel gruppo; lasciare il caffè nel portafiltro senza effettuare subito l'erogazione provoca la bruciatura della polvere di caffè e il caffè erogato risulta amaro.

ATTENZIONE: Fare attenzione a non toccare il gruppo (2) pericolo di scottatura.



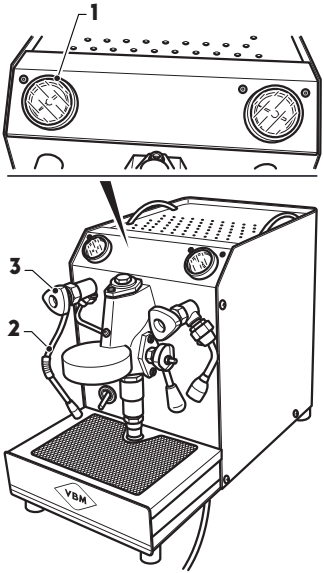
7.5,
EROGAZIONE ACQUA CALDA.

- Controllare che la pressione all'interno della caldaia vapore sia di 1,2 bar (0,12 Mpa) indicato sul manometro (2).
- Estrarre la lancia (3) dalla macchina.

ATTENZIONE: La lancia (3) è molto calda. Spostare la lancia solo tramite l'apposita protezione in gomma; Pericolo di scottatura.

- Posizionare una tazza sotto la lancia (3).
- Aprire il rubinetto ruotando lentamente l'apposita manopola (4) in senso antiorario.
- Una volta raggiunta la quantità desiderata chiudere il rubinetto (4).

7.6,
EROGAZIONE VAPORE.



- Controllare che la pressione all'interno della caldaia vapore sia di 1,2 bar (0,12 Mpa) indicato sul manometro (1).
- Ruotare la lancia vapore (2) verso la bacinella quindi effettuare una breve erogazione a vuoto di vapore ruotando lentamente il rubinetto (3) in senso antiorario in modo da eliminare gli eventuali residui di acqua presenti all'interno del circuito.

ATTENZIONE: La lancia (2) è molto calda. Spostare la lancia solo tramite l'apposita protezione in gomma; Pericolo di scottatura.

- Estrarre la lancia vapore (2) verso l'esterno quindi porre una tazza o un bricco pieno di liquido da riscaldare sotto la lancia (2).
- Immergere completamente il beccuccio della lancia vapore nel liquido ed aprire lentamente il rubinetto (3) ruotandolo in senso antiorario.
- Una vota raggiunta la temperatura desiderata chiudere il rubinetto (3).
- Ruotare la lancia vapore (2) verso la bacinella quindi effettuare una breve erogazione a vuoto di vapore per pulire l'interno del getto quindi pulire la lancia (2) con un panno umido per evitare la formazione di incrostazioni difficili da rimuovere.

8,
PULIZIA.



Le operazioni di pulizia devono essere effettuate con macchina spenta e fredda e con l'interruttore generale disinserito in posizione "OFF" e il cavo di alimentazione elettrica scollegato dalla presa, posizionando la spina in modo visibile.

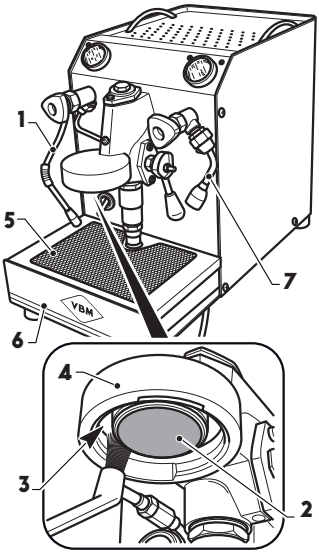


AVVERTENZA: Una manutenzione e una pulizia improprie, con l'uso di acqua non addolcita, o danni alle parti interne possono causare eventuali interruzioni improvvise del flusso d'acqua ed inattesi getti di liquido o di vapore, con conseguenze gravi. Prestare attenzione durante la pulizia e l'utilizzo della macchina!

8.1,
AVVERTENZE GENERALI DI PULIZIA.

- E' vietato:
  - usare getti d'acqua per la pulizia della macchina;
  - usare detergenti contenenti alcool, ammoniaca o spugne abrasive per la pulizia della macchina, USARE solo detergenti specifici per la pulizia di macchine per caffè o stoviglie.
  - I detergenti chimici utilizzati per la pulizia della macchina e/o dell'impianto vanno usati con cura per non deteriorare i componenti e l'ambiente (degradabilità superiore al 90%).
  - Pulire completamente tutte le parti e i componenti della macchina.
  - Pulire costantemente il macinadosatore e controllare l'usura delle macine.

8.2,
PULIZIA GIORNALIERA.



PULIZIA LANCE

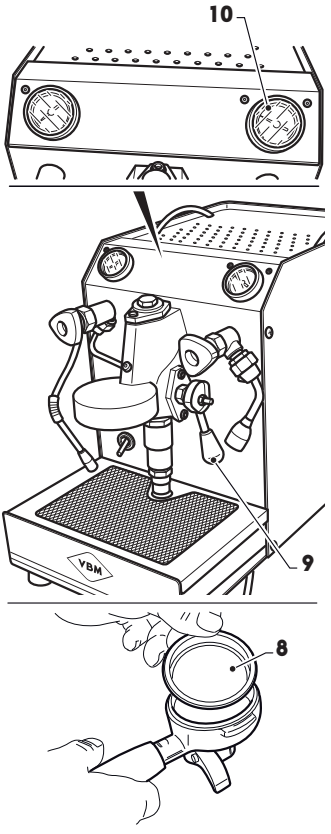
- Pulire accuratamente la lancia (1) e (7) a fine giornata (ed anche immediatamente dopo ogni uso come descritto nei paragrafi "erogazione acqua" ed "erogazione vapore") onde evitare il formarsi di batteri o incrostazioni che possono otturare i fori del diffusore ed evitare inoltre che bevande di diversa natura riscaldate in precedenza possano alterare il sapore delle bevande in riscaldamento.

PULIZIA GRUPPO EROGATORE

- Pulire doccetta (2), guarnizione sottocoppa (3), e guida portafiltro del gruppo erogatore (4) con un panno/ spugna e apposito spazzolino.
- Sciacquare filtri e portafiltri in acqua calda con l'aggiunta di detergente specifico, per sciogliere i depositi grassi del caffè.

PULIZIA BACINELLA E GRIGLIA POGGIATAZZE

- Togliere la griglia (5) di appoggio delle tazze, sfilare la bacinella (6) di raccolta dell'acqua di scarico e provvedere alla sua pulizia con acqua corrente.



ALLA FINE DI OGNI SESSIONE DI USO

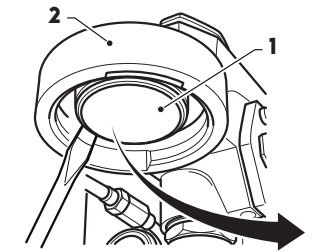
- Rimuovere il filtro dal portafiltro e montare il filtro cieco (8) in dotazione.
- Versare nel filtro cieco (8) detergente specifico per macchine da caffè (per le quantità vedi istruzioni del produttore).
- Avviare la macchina come descritto nei relativi paragrafi.
- Montare il portafiltro con il filtro cieco sul gruppo.
- Sollevare la levetta (9) e mantenerla sollevata fino a che sul manometro (10) si raggiunge i 12 bar di pressione quindi abbassarla; effettuare 4/5 volte questa operazione di finta erogazione.
- Rimuovere il portafiltro dalla macchina e svuotare il prodotto.
- Rimontare il portafiltro con il filtro cieco in macchina e ripertere per 4/5 volte le finte erogazioni come descritto in precedenza.
- Rimuovere il portafiltro dalla macchina e togliere il filtro cieco.
- Sollevare la levetta (9) ed effettuare un'erogazione di acqua dal gruppo pulendo la doccetta con lo spazzolino in dotazione.



ATTENZIONE: Durante l'erogazione dell'acqua e la pulizia della doccetta fare molta attenzione pericolo di scottatura.

PULIZIA CARROZZERIA

- Usare un panno umido non abrasivo su tutte le superfici. Non usare prodotti contenenti alcool o ammoniaca che potrebbero danneggiare i componenti della macchina.

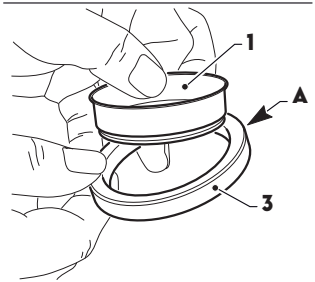


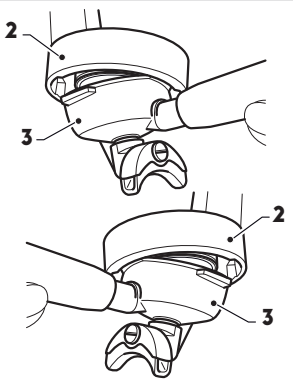
8.3,
CONTROLLI E SOSTITUZIONI.

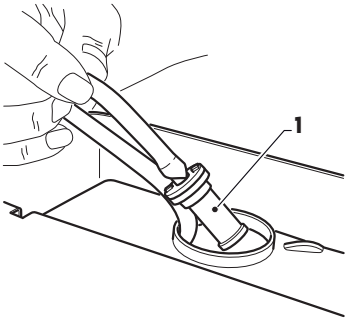
SOSTITUZIONE DOCCETTA

Almeno ogni mese è necessario sostituire la doccetta (1) per la sostituzione agire come segue:

- Con un cacciavite fare leva sulla doccetta (1) e rimuoverla dal gruppo (2) con la relativa guarnizione.
- Sostituire la doccetta (1) e la guarnizione (3).
- Rimontare la guarnizione sulla doccetta facendo attenzione che la parte smussata "A" della guarnizione sia posizionata verso l'alto.
- Posizionare la doccetta sul portafiltro.
- Montare il portafiltro (3) sul gruppo (2) prima sull'aletta sinistra ruotandolo fino a finecorsa, poi sull'aletta destra.
- Montare il portafiltro in macchina come se si stessa facendo il caffè e portarlo a finecorsa per bloccare in posizione la doccetta con la relativa guarnizione.

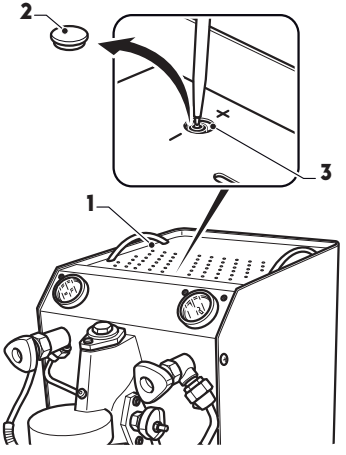






CONTROLLO FILTRO ACQUA

Una volta al mese controllare lo stato del filtro acqua (1) posizionato all'interno del serbatoio; se intasato, sostituirlo.



REGOLAZIONE TEMPERATURA CAFFÈ

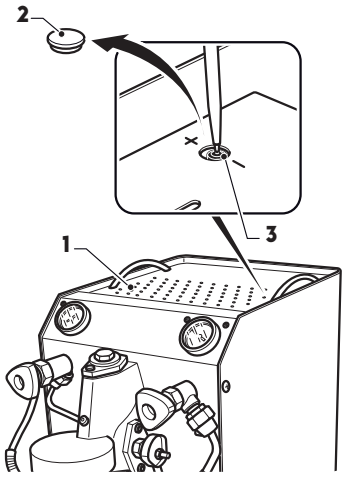
É possibile regolare le temperatura del caffè;
per la regolazione agire come segue:

- Rimuovere il ripiano poggiatazze (1), togliere il tappino (2) e con un cacciavite agire sul termostato (3); ruotando verso "+" la temperatura aumenta ruotando verso "-" la temperatura diminuisce.

REGOLAZIONE TEMPERATURA VAPORE

É possibile regolare le temperatura del vapore;
per la regolazione agire come segue:

- Rimuovere il ripiano poggiatazze (1), togliere il tappino (2) e con un cacciavite agire sul termostato (3); ruotando verso "+" la temperatura aumenta ruotando verso "-" la temperatura diminuisce.



9,
GUIDA ALLA SOLUZIONE DI ALCUNI PROBLEMI.

In caso di anomalie di funzionamento, spegnere immediatamente la macchina, e sfilare la spina dalla presa elettrica.
Chiamare il Centro Assistenza Autorizzato.

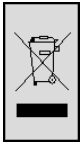
	Cause	**Soluzioni**
Il caffè fuoriesce dai bordi del porta filtro.	Nella sede del portafiltro ci sono residui di sporco che impediscono la fuoriuscita del caffè dal beccuccio.	Pulire.
	La guarnizione del gruppo è consumata.	Sostituire.
	Le doccette sono ostruite.	Pulire o sostituire.
Il caffè è troppo freddo.	La macchina non è pronta.	Attendere il raggiungimento della temperatura segnalato dalla spia luminosa.

	Cause	Soluzioni
L'erogazione del caffè non avviene o avviene troppo lentamente.	Mancanza acqua nel serbatoio.	Controllare che il livello dell'acqua nel serbatoio sia regolare e in caso riempire con acqua naturale fresca.
	Tubo non correttamente posizionato.	Posizionare il tubo in modo corretto.
	Foro di erogazione del portafiltro ostruito.	Pulire bene il portafiltro con detergente specifico e con l'aiuto di uno stuzzicadenti.
	Caffè macinato troppo fine.	Allargare la macinatura per ottenere una polvere di caffè meno fine.

	Causa	Soluzione
La macchina non eroga vapore.	Interruttore vapore in posizione "OFF".	Posizionare l'interruttore su "ON".
	Caldaia vapore non in temperatura.	Attendere il raggiungimento della temperatura indicata dal manometropressione vapore (1 ÷ 1,2 bar).
	Mancanza acqua nel serbatoio.	Controllare che il livello dell'acqua nel serbatoio sia regolare e in caso riempire con acqua naturale fresca.
	Fori del beccuccio della lancia vapore ostruiti.	Pulire con uno spillo eventuali incrostazioni formatosi nel foro del beccuccio erogatore.
	È possibile che i condotti di erogazione siano ostruiti dal calcare.	Chiamare il Tecnico per eseguire la pulizia anticalcare.
La macchina non eroga acqua calda.	Interruttore vapore in posizione "OFF".	Posizionare l'interruttore su "ON".
	Mancanza acqua nel serbatoio.	Controllare che il livello dell'acqua nel serbatoio sia regolare e in caso riempire con acqua naturale fresca.
	È possibile che i condotti di erogazione siano ostruiti dal calcare.	Chiamare il Tecnico per eseguire la pulizia anticalcare.

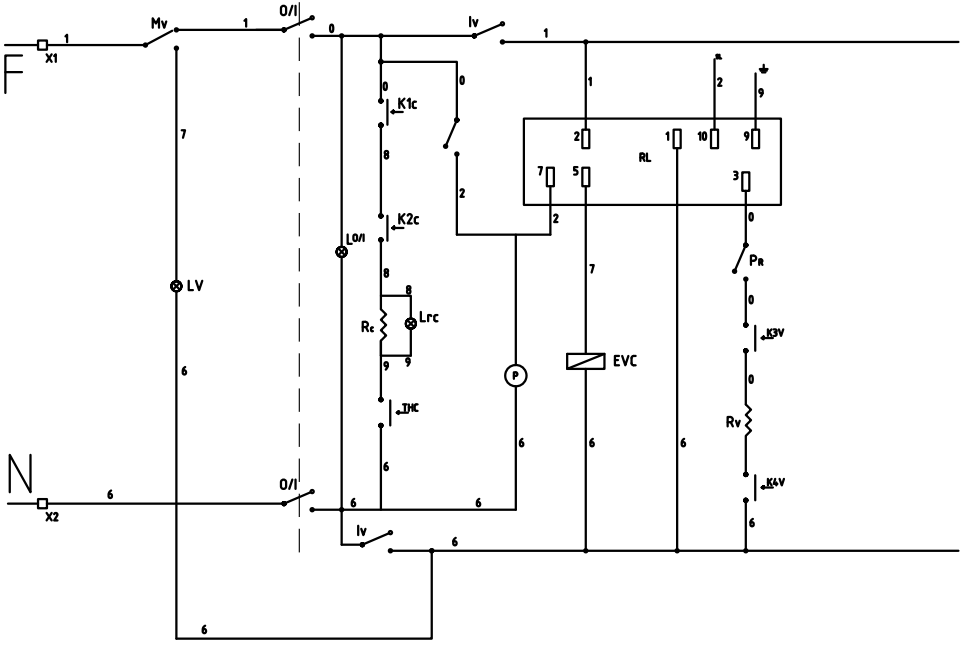
10, SMALTIMENTO.

- La messa in disuso della macchina va effettuata da personale autorizzato. La pressione del circuito idraulico deve essere abbassata completamente, il cavo di alimentazione deve essere scollegato e le sostanze potenzialmente dannose per l'ambiente devono essere smaltite legalmente e correttamente.
- Conservare la macchina fuori dalla portata di bambini o persone non responsabili.
- **Per lo smantellamento come rifiuto consegnare la macchina ad un centro autorizzato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche (*). Questo per impedire eventuali danni all'ambiente o all'uomo. Per ulteriori informazioni sul riciclaggio contattare gli uffici del comune di appartenenza, il servizio per lo smaltimento dei rifiuti domestici o il rivenditore.**
- **Non disperdere nell'ambiente.**

(*) 

Etichetta apposta sulla macchina come identificazione della Direttiva RAEE/WEEE (2012/19/CE) sui Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche, destinate al mercato Europeo.

11,
SCHEMA ELETTRICO.



LEGENDA SCHEMA ELETTRICO

RL= Centralina C/autolivello GICAR
Mv= Micro vuoto vasca H_2O
0/I= Interruttore a leva bip. metallico on/off linea
IV= Interruttore a leva bip. metallico attivazione vapore
K1C= Termostato bimetallico resistenza caldaia caffè
K2C= Termostato bimetallico resistenza caldaia caffè
K3V= Termostato bimetallico resistenza vasca vapore
K4V= Termostato bimetallico resistenza vasca vapore
EVC= Elettrovalvola carico H_2O
P= Pompa a vibrazione ULKA c/bimetallico protezione TH
LV= Spia d=5 vapore
LRC= Spia d=5 resistenza caffè
L0/I= Spia d=5 linea ON
RC= Resistenza caffè
RV= Resistenza vapore
mGr= Micro gruppo caffè
Sliv= Sonda livello
S ⏚ = Massa livello
X= Connettore di linea 2V P/M fastin/on
THC= Termostato a bulbo per resistenza caffè
PR= Pressostato mater c/micro

NOTE.

INSTRUCTION MANUAL,
INDEX.

ENG

1 GENERAL INFORMATION

1.1 DESCRIPTION OF SYMBOLS
1.2 INTENDED USE
1.3 IMPROPER USE

2 CHARACTERISTICS

2.1 DESCRIPTION OF THE MACHINE
2.2 TECHNICAL DATA
2.3 SAFETY

3 UNPACKING AND POSITIONING

3.1 UNPACKING THE MACHINE
3.2 EQUIPMENT
3.3 POSITIONING THE MACHINE

4 COMPONENT IDENTIFICATION

5 CONNECTIONS

5.1 WATER SUPPLY
5.2 ELECTRICAL CONNECTION

6 DESCRIPTION OF BUTTONS AND LIGHTS

7 OPERATION

7.1 WATER TRANSPORTATION
7.2 FIRST START
7.3 START
7.4 PREPARING COFFEE
7.5 HOT WATER SUPPLY
7.6 DISPENSING STEAM

8 CLEANING

8.1 CLEANING GENERAL INFORMATION
8.2 DAILY CLEANING
8.3 CONTROLS AND REPLACEMENTS

9 GUIDE TO THE SOLUTION OF SOME PROBLEMS

10 DISPOSAL

11 ELECTRICAL SCHEME

1,
GENERAL INFORMATION.

Vibiemme S.r.l. has taken every possible precaution to ensure safe operation and efficient equipments. The safety devices built in are designed to protect operators and authorized technicians.

- Please read this manual before installing, starting and using the machine. Failure to do so may result in equipment damage, poor machine performance, health hazards, or personal injury.
- This manual is an integral part of the machine and must be available to the user and / or maintenance performer. In case of loss or request for more information, contact your local dealer or the manufacturer. The manual reflects the state of technology at the present time and can not be considered inadequate for any subsequent updates: the manufacturer reserves the right to modify the manual without the obligation to update previous versions, except in exceptional cases.
- The device can be used by children aged not under 14 years and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience or the necessary knowledge, provided under surveillance or after that they have received instructions to ensure safe operation and to the understanding of the dangers inherent in it. Children should not play with the appliance. Cleaning and maintenance meant to be performed by the user does not have to be made by children without supervision.

IT IS FORBIDDEN:

- Operate the machine without observing safety rules in force in the country of installation;
- operate the machine in the absence of connection of grounding. Failure to do so may result in electric shock;
- replace or remove the safety decals and nameplate affixed directly on the machine and on the packaging, for installation and use proper and safe;
- touch groups or nozzles during operation of the machine. The lances must be handled only by the grips. The beverages dispensed and some parts of the machine are hot and can cause burns;
- remove or tamper with any part of the machinery and NOT make unauthorized modifications. Contact authorized and specialized technical in the area;
- pull the power cord to disconnect the plug;
- let the machine to be used by children or unsuitable staff;
- expose the machine to the weathering (sun, rain etc ...);
- leave the machine in places where the ambient temperature is at or below 0°C, as the residue of water in the boiler could freeze and cause damage;
- install the machine in places where are used water jets that could reach the machine;
- operate the machine if any door or panel is not properly closed;
- insert spoons, forks or other utensils into the inner parts of the machine;
- operate the machine in the absence of water;
- fill the tank with hot or boiling water;
- obstruct ventilation openings: Leave at least 10 cm. of space between the machine and any walls, and at least 5 cm on both sides, to allow proper ventilation.

FOR CORRECT OPERATION, USE:

- only ground coffee.
- Only fresh network water , suitably softened (~7 French degrees).
- Only original spare parts Vibiemme S.r.l.

Failure to comply with these instructions excludes the possibility of benefit of the guarantee and the manufacturer or maintenance technician declines any liability.

VIBIEMME S.R.L. DISCLAIMS ANY RESPONSIBILITY IN THE FOLLOWING CASES:

- If the machine is used in different ways than those described in this manual;
- if you do not conform to the requirements of safety and maintenance;
- if you do not use original spare parts Vibiemme;
- if INSTALLER or MAINTENANCE TECHNICIAN, is not authorized and specialized;

- **THE INSTALLER or MAINTENANCE TECHNICIAN must inform the manufacturer of POSSIBLE MALFUNCTION or misuse that could affect the safety of the original system.**

- **CHECK conditions of the components and, if defective, stop the installation and ask for their replacement.**

- **If the machine is to remain unused for a long time you need to disconnect the power and water supply if connected.**

1.1,
DESCRIPTION OF SYMBOLS.

Information regarding the operations at risk in this manual are marked with the following symbols which indicate:



Danger due to **electricity.**



ATTENTION!
General danger or miscellaneous information.



Thermal hazard (burns).



WARNING
Danger to machine damage.

1.2,
INTENDED USE.

The coffee machine has been created and designed solely for dispensing espresso coffee and for the preparation of hot drinks (The, cappuccino, etc .....) by means of hot water or steam supply.
Only for this application it is to be used, any other use is considered improper and therefore dangerous.

1.3,
IMPROPER USE.

The coffee machine was built and designed for a food use only and so it is forbidden to:

- introduce liquids other than water;
- heat drinks or other non-food substances;
- introduce, in the filter holder, other than ground coffee;
- place on the holding surface other objects other than cups and mugs;
- place containers with liquids on the holding surface;
- block the air vents with cloth or other materials;
- cover the holding surface with a cloth;
- touch the dispensing area with the hands;
- use the machine if it is heavily wet.

IMPORTANT
IN THIS SECTION WE HAVE LISTED SOME SITUATIONS OF REASONABLY FORESEEABLE MISUSE, HOWEVER, THE USE OF THE MACHINE MUST COMPLY WITH THE INFORMATION IN THE SECTION "INTENDED USE".

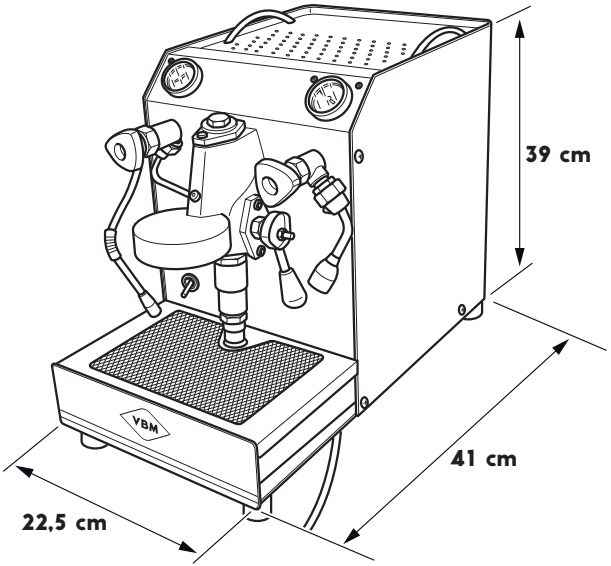
2,
CHARACTERISTICS.

2.1,
DESCRIPTION OF THE MACHINE.

The following are the main features of the espresso machine with manual dispensing, controlled by lever.

- Copper boiler flooded 0.5l. for dispensing coffee.
- Copper boiler 0,7 l. for the production of hot water and steam.
- Loading service boiler, via a vibration pump.
- Pre-calibrated thermostat for the control of the correct pressure present in the coffee boiler.
- Pre-calibrated pressure switch for the control of the correct pressure in service boiler.
- **The heating element** is constituted by an electrical resistor immersed in the boiler; it allows the heating of the water and the steam production.
- **Dispensing unit** in chrome-plated brass.
- Vibration **pump**.
- **Water / steam nozzle** in chrome-plated copper with ergonomic knob.
- Water tanks in plastic for food use having a capacity of 2.5 lt.
- Control of water level of the reservoir through the sensor.
- **Control lamps** for power machine, insertion of coffee boiler resistance', no water in the tank.
- **Gauge indicating** the pressure of the pump.
- **Pressure gauge** indicating the pressure of the steam boiler.

2.2,
TECHNICAL DATA.



Noise	< 70 db
Temperature of operation	+5° a + 30°C
Storage temperature	+5° a + 40°C
Net weight	21 kg

VERSION WITH CONNECTION230 V / 50 HZ

Maximum power	1800 W
Maximum absorption	7,8 A

Coffee boiler

Boiler capacity	0,5 lt
Absorption	2,6 A
Power	600 W

Steam Boiler

Boiler capacity	0,7 lt
Absorption	5,2 A
Power	1200 W

VERSION WITH CONNECTION 115 V /50 HZ

Maximum power	1600 W
Maximum absorption	13,9 A

Coffee boiler

Boiler capacity	0,5 lt
Absorption	5,2 A
Power	600 W

Steam Boiler

Boiler capacity	0,7 lt
Absorption	8,7 A
Power	1000 W

2.3,
SAFETY.

- Panels of protection of the inner parts fastened with screws.
- Tank water lever sensor.

ENG

When the water reaches the minimum level, (1.5 cm from the bottom) automatically all machine functions are disabled; remain lit the lamp of the line indicating "voltage ON" and the lamp "no water in the tank".
Turn off the machine by placing the main switch on "OFF" and fill the water tank as described in the relevant paragraph.

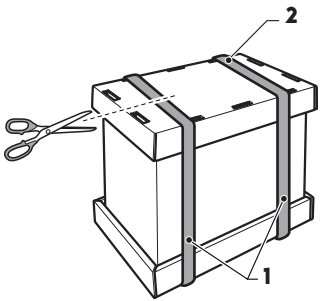
SAFETY THERMOSTAT

- It turns on when the temperature in the boiler reaches 150°C by disconnecting the voltage to the resistance in order to prevent the burn.

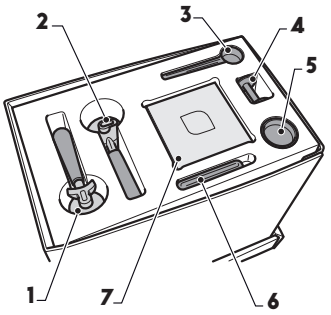
3,
UNPACKING AND POSITIONING.

3.1,
UNPACKING THE MACHINE.

- Always check the integrity of the packaging: inform the carrier of any damage.
- Cut the straps (1) and open the upper part (2) of the package.
- Take out the accessories: equipment and technical documentation (manuals).
  Open the cellophane and lift the machine by FROM BASE.
- The elements (cardboard, cellophane, metal staples etc.) Can cut or injure if not handled carefully or if used incorrectly; keep away from the reach of the children or unauthorized people.



3.2,
EQUIPMENT.



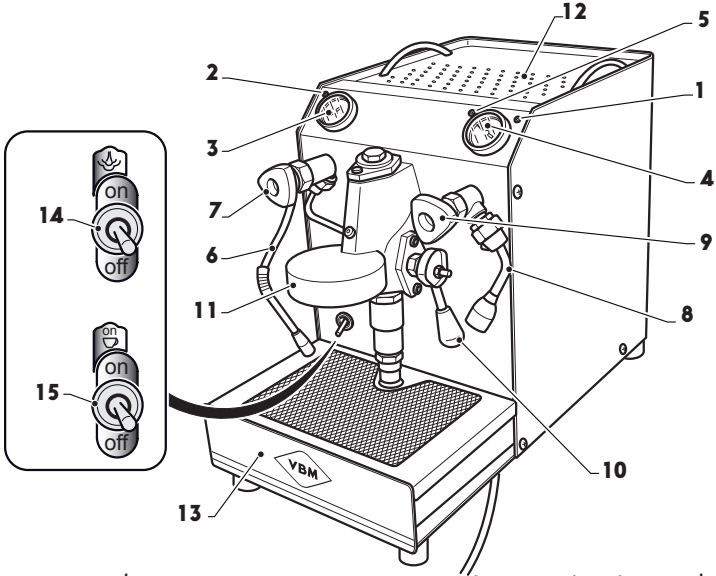
1 2 coffee filter holder.
2 1 coffee filter holder.
3 Measure.
4 Presser.
5 Blind filter.
6 Brush.
7 Instruction manual.

3.3,
POSITIONING THE MACHINE.

Place the machine in its final location, making sure that:

- the movable support is sufficiently strong and stable, taking into account the weight of the machine, and that is not tilted;
- there are at least 10 cm. between the rear wall and the side walls of the machine and any other walls, to allow proper ventilation;
- the upper floor of the machine (holding surface) should not exceed 150 cm from the floor.

4,
COMPONENT IDENTIFICATION.



1	Lamp line.	**8**	Hot water nozzle.
2	Working lamp resistance.	**9**	Control knob dispensing hot water.
3	Steam pressure gauge.	**10**	Coffee dispensing lever.
4	Pressure gauge indicating pump pressure.	**11**	Coffee dispensing group.
		12	Shelf for cups.
5	Lamp lack of water in the tank.	**13**	Removable tray.
6	Spear steam.	**14**	Switch "ON / OFF" steam / hot water.
7	Control knob for steam output.	**15**	Switch "ON / OFF" coffee boiler.

5, CONNECTIONS.

5.1, WATER SUPPLY.

This model does not require connection to the water supply, the water for brewing coffee, suitably softened, it is taken from the rear tank.

5.2, ELECTRICAL CONNECTION.

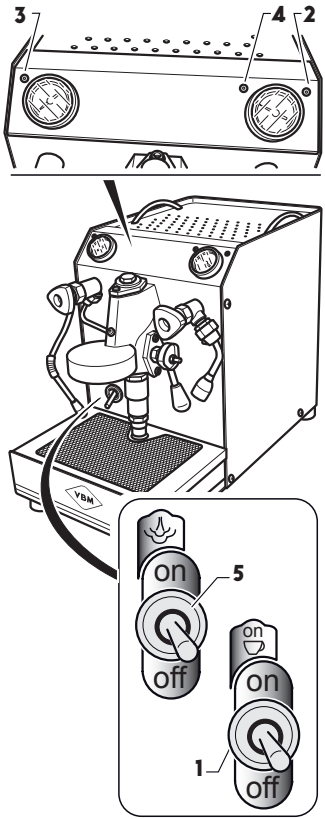
The machine is connected to the mains with the power cord of equipment, with plug.



Check that all switches are in the "OFF" position.

- It is absolutely mandatory connection of grounding, and the correspondence of the system with applicable regulations in the country of installation.
- Check the power supply (see data plate); It must match the local power supply.
- You may not use extension cords and jumper cables; the workplace is inevitably exposed to water and humidity that affect the conditions of isolation system.
- **If the power cord is damaged,** it must be replaced with one having the same characteristics, only by the installer / maintainer authorized and specialized. Failure to do so may cause damage and result in electric shock.

6,
DESCRIPTION OF BUTTONS AND LIGHTS.



MAIN SWITCH ON/OFF (1):

- The machine is equipped with a power switch with two positions:
  Position OFF: No power to the internal components (green light (2) off).
  Position ON: power electrical components of operation (green light (2) on).

GREEN LINE LAMP (2):

- Lights, indicating line inserted, when the main switch is in position "ON".

RED RESISTANCE LAMP (3):

- Its operation is enabled from the switch (1) in position "ON".
  It lights up, when the resistance for heating the water in the coffee boiler is in operation.

RED LIGHT – NO WATER IN THE TANK (4):

- It lights up, when the water level in the tank has reached the minimum level.
  Its insertion blocks the operation of the machine, by turning off the heating elements.

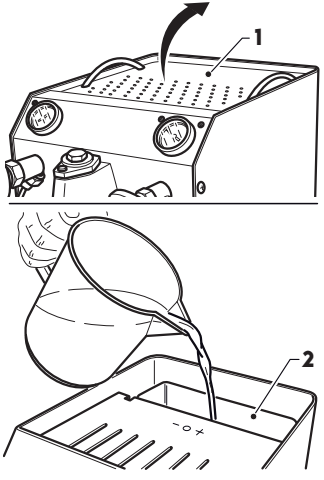
SWITCH STEAM / HOT WATER (5):

- This switch allows the production of steam and hot water through the proper boiler.
  Its operation is enabled by the switch (1) to "ON".
  Position "OFF": resistance of the steam / hot water boiler turned off
  Position "ON" : resistance of the steam / hot water boiler turned on.

7. OPERATION.

7.1. WATER SUPPLY.

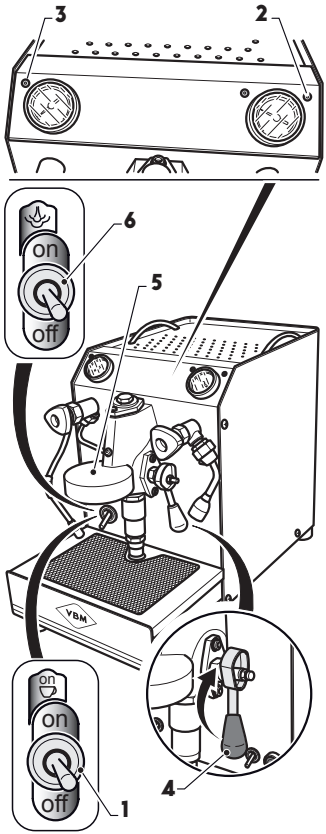
- Lift the cup shelf (1) and fill the tank (2) with cold softened water (2.5 liters) (or natural mineral water).
- Replace the shelf holding surface.



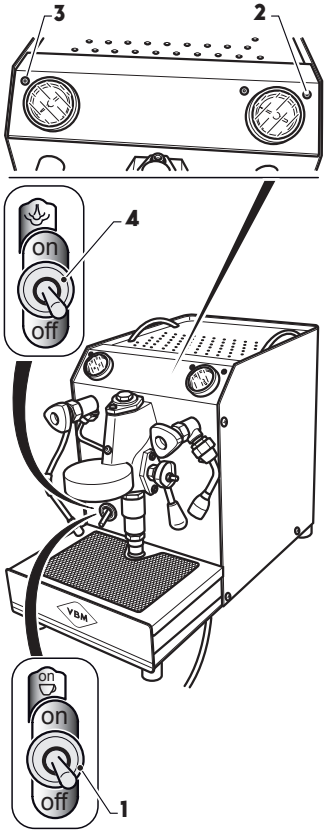
The lack of water in the tank (the minimum level) inhibits the functioning of the resistance and the water supply to the coffee.

7.2,
FIRST START.

- Load water as described in paragraph "Water load".
- Place the mains switch (1) to "ON", the lamp line (2) will light on.
- Raise the lever (4) and hold it up until no water comes out of the group (5), it indicates that the boiler reservoir is full of water, then lower the lever (4).
- Turn the switch (6) to "ON", it automatically starts the pump for the automatic filling of the steam boiler. Wait for the automatic interruption of the filling. If, during filling, you hear the sound of a buzzer, set the switch (6) to "OFF" and then back to "ON" and wait for the complete filling of the steam boiler.
- Turn off the machine by placing on "OFF" the main switch (1).

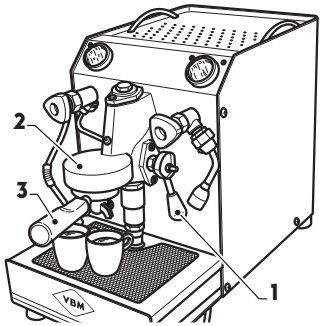


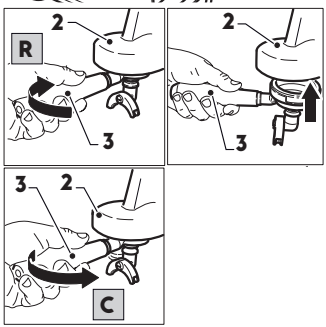
7.3,
START.



- Place the mains switch (1) to "ON", the line lamp l(2) will light and starts the water heating in the coffee boiler, indicated by the lighting of the lamp (3).
- Wait until the boiler reaches the water temperature indicated by the turning off of the lamp (3) at this point the machine is ready for use.
- Set the switch (4) to ON to start heating the water in the steam boiler, wait for the steam pressure to reach the value of 1-1.2 bar before using both the steam nozzle of the spear for hot water.

7.4,
PREPARING COFFEE.

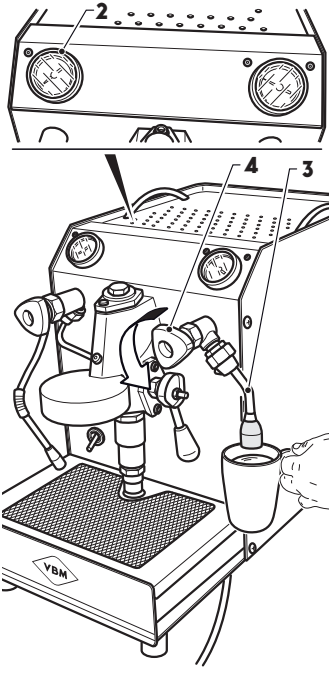




- With filter holder mounted lift the lever (1) and make a dispensing so as to bring the temperature in the group (2), and then lower the lever (1).
- Remove the filter holder (3) from the group (2) by turning it as indicated by the arrow "R".
- Discard any funds present.
- Fill the filter with the dose of coffee (one coffee a single dose, two doses for two cups of coffee).
- Clean the edge of the filter to eliminate traces of coffee and be sure there is perfect seal between the filter and the group.
- Fit the filter holder (3) on the group (2) lifting it so as to insert the tabs into the seat of the group (2) and turn the filter holder (3) to switch in the direction of the arrow "C".
- Place one or two hot cups under the filter holder according to the type of filter holder used.
- Lift the lever (1) to deliver coffee, the desired amount reached lower the lever (1) to stop dispensing.
- It is recommended to remove the filter holder from the machine to perform a short dispensing to clean the shower and then reassembling the filter holder.

NOTE: Immediately make coffee dispensing once the filter holder IS in the group; leaving the coffee in the filter holder without making an immediate dispensing will result in burnout of the coffee powder and the brewed coffee is bitter.

ATTENTION: Be careful not to touch the group (2) danger of scalding.



7.5,

HOT WATER SUPPLY.

- Check that the pressure inside the steam boiler is 1.2 bar (0.12 MPa) indicated on the pressure gauge (2).
- Remove the lance (3) from the machine.

ATTENTION: The lance (3) is very hot. Move the lance only with proper rubber protection; Danger of scalding.

- Place a cup under the lance (3).
- Open the tap slowly turning the knob (4) counterclockwise.
- Once you reach the desired amount, close the tap (4).

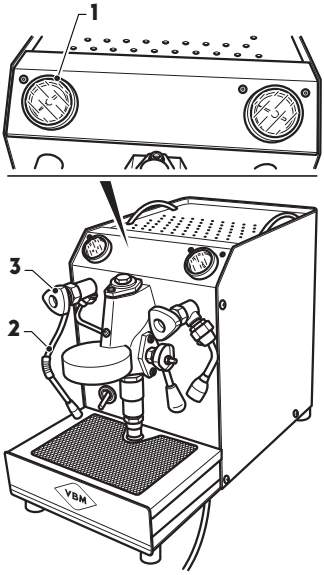
7.6,
STEAM DISPENSING.

- Check that the pressure inside the steam boiler is 1.2 bar (0.12 MPa) indicated on the pressure gauge (1).
- Turn the steam lance (2) to the bowl and then make a short supply dispense of steam by slowly turning the knob (3) counterclockwise to remove any residual water present in the circuit.



ATTENTION: The lance (2) is very hot. Move the lance only with proper rubber protection; Danger of scalding.

- Remove the steam lance (2) to the outside then put a cup or a pot full of liquid to be heated under the lance (2).
- Fully immerse the nozzle of the steam lance into the liquid and slowly open the valve (3) by turning it counterclockwise.
- Once reached the desired temperature close the tap (3).
- Turn the steam lance (2) to the bowl and then make a short dispensing to clean the inside of the jet and clean the nozzle (2) with a damp cloth to prevent the fouling difficult to remove.



8,
CLEANING.



The cleaning must be carried out with the machine off and cold and with the main switch off in "OFF" position and the power cord unplugged, positioning the plug visible.

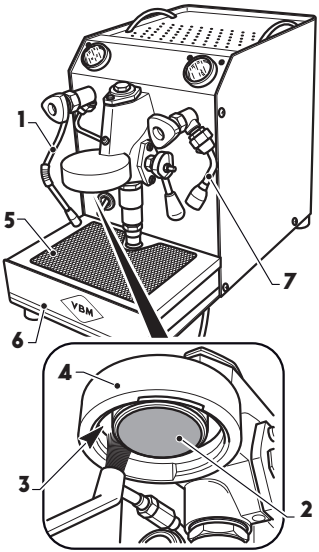


WARNING: An improper maintenance and cleaning, with the use of untreated water, or damage to the internal parts can cause sudden interruptions of water flow and unexpected jets of liquid or steam, with serious consequences. Be careful when cleaning and using the machine!

8.1,
GENERAL CLEANING INFORMATION.

- It is forbidden:
  - use water jets for cleaning the machine;
  - use cleaners containing alcohol, ammonia or scouring pads to clean the machine, USE only specific detergents for cleaning coffee machines or tableware.
  - Chemical cleaners used for cleaning of the machine and / or system should be used with care not to damage the components and the environment (degradability of more than 90%).
  - Clean all the parts and components of the machine.
  - Regularly clean the grinder and check the wear of the grinders.

8.2,
DAILY CLEANING.



CLEANING LANCES

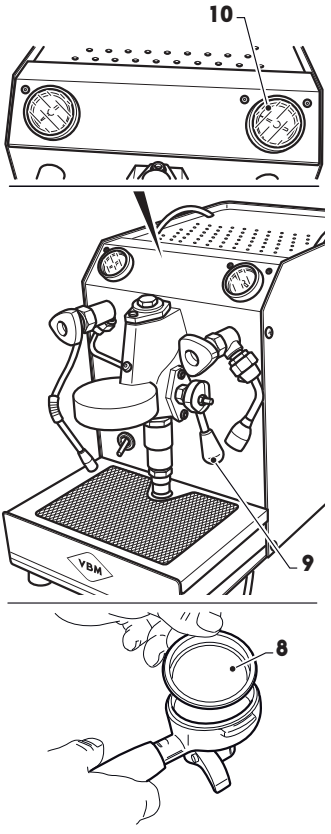
- Thoroughly clean the nozzle (1) and (7) at the end of the day (and immediately after every use as described in "water supply" and "steam dispensing") in order to prevent the formation of bacteria or deposits that may block the holes in the speaker and prevent from that drinks of different nature previously heated can alter the flavor of the drinks in heating.

CLEANING DISPENSING UNIT

- Clean shower head (2), sub-cup seal (3), and guide holder in the dispensing unit (4) with a cloth / sponge and cleaning brush.
- Rinse filters and filter holder in hot water with the addition of specific detergent, to dissolve the fatty deposits of coffee.

CLEANING TRAY AND GRILL FOR CUPS

- Remove the grille (5) for supporting the cups, pull out the tray (6) for collecting the water discharge and arrange for its cleaning with running water.



AT THE END OF EACH SESSION OF USE

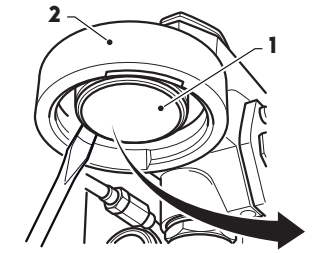
- Remove the filter from the filter holder and mount the blind filter (8) provided.
- Pour into the blind filter (8) special detergent for coffee machines (for quantities see manufacturer's instructions).
- Start the machine as described in the relevant paragraphs.
- Fit the filter holder with the blind filter on the group.
- Raise the lever (9) and hold it up until the pressure gauge (10) reaches 12 bar pressure and then lower; 4/5 times make this fake delivery.
- Remove the filter holder from the machine and empty the product.
- Replace the filter holder with the blind filter in the machine and repeat for 4/5 times the false dispense as described above.
- Remove the filter holder from the machine and remove the blind filter.
- Lift the lever (9) and make a water supply from the group, cleaning the shower head with the brush supplied.



ATTENTION: During the water supply and cleaning the shower head, be very careful, danger of scalding.

CLEANING THE BODY

- Use a damp, non-abrasive clothon all surfaces. Do not use products that contain alcohol or ammonia that could damage components of the machine.

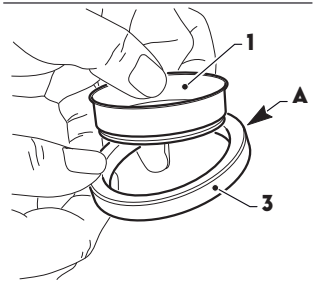


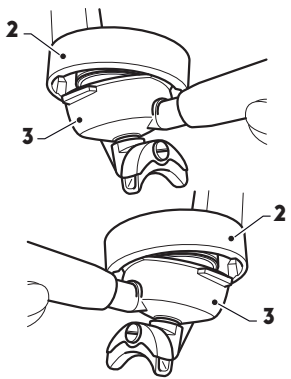
8.3,
CONTROLS AND REPLACEMENTS.

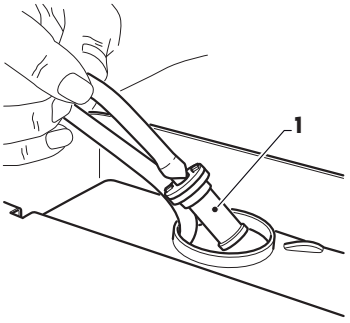
REPLACING SHOWER HEAD

At least every month you need to replace the shower head (1) for the replacement act as follows:

- Use a screwdriver to pry the shower head (1) and remove it from the group (2) with the gasket.
- Replace the shower head (1) and the gasket (3).
- Replace the seal on the shower, making sure that the notch "A" seal is positioned upward.
- Place the shower head on the holder.
- Fit the filter holder (3) on the group (2) first on the left flap switching it to the end, then on the right flap.
- Fit the filter holder into the machine, as if making coffee and bring it to switch to lock in place the hand shower with the gasket.

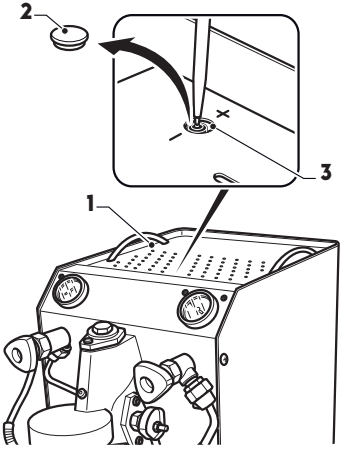






CONTROL OF WATER FILTER

Once a month, check the status of the water filter (1) located within the tank; if dirty, replace it.



COFFE TEMPERATURE CONTROL

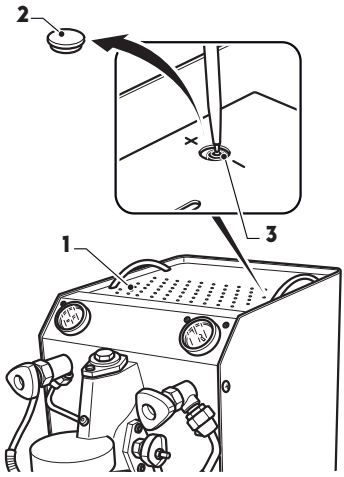
You can adjust the coffee temperature;
for the adjustment proceed as follows:

- Remove the shelf holding surface (1), remove the cap (2) and with a screwdriver on the thermostat (3); turning to "+" increases the temperature by turning toward "-" decreases the temperature.

STEAM TEMPERATURE CONTROL

You can adjust the temperature of the steam;
for the adjustment proceed as follows:

- Remove the shelf holding surface (1), remove the cap (2) and with a screwdriver on the thermostat (3); turning to "+" increases the temperature by turning toward "-" decreases the temperature.



9,
GUIDE TO THE SOLUTION OF SOME PROBLEMS.

In case of malfunction, turn off the machine immediately, and remove the plug from the outlet. Call the Authorized Service Center.

	Causes	Solutions
The coffee is delivered from the edges of the filter holder.	In the headquarters of the holder there is dirt that prevent the escape of coffee from the spout.	Clean.
	The group seal is consumed.	Replace.
	The shower heads are clogged.	Clean or replace.
The coffee is too cold.	The machine is not ready.	Wait until the temperature is reached, signaled by the pilot light.

	Causes	Solutions
The coffee brewing process does not occur or occurs too slowly.	No water in the tank.	Check that the water level in the tank is correct and in case fill with fresh natural water.
	Tube incorrectly positioned.	Place the tube in the correct way.
	Delivery hole of filter holder clogged.	Clean the filter holder with specific detergent and with the help of a toothpick.
	Ground coffee too fine.	Open the grinding to obtain a powder of coffee less fine.

	Causes	Solutions
The machine does not produce steam.	Steam switch in position "OFF".	Set the switch to "ON".
	Steam boiler not in temperature.	Wait until the temperature is reached, indicated on the gauge of the steam pressure (1 ÷ 1,2 bar).
	No water in the tank.	Check that the water level in the tank is correct and in case fill with fresh natural water.
	Holes in the spout of the steam nozzle clogged.	Clean, with a pin, any deposits formed in the hole of the spout.
	It is possible that the delivery ducts are clogged with limescale.	Call the technician to perform the descaling.
The machine does not dispense hot water.	Steam switch in position "OFF".	Set the switch to "ON".
	No water in the tank.	Check that the water level in the tank is correct and in case fill with fresh natural water.
	It is possible that the delivery ducts are clogged with limescale.	Call the technician to perform the descaling.

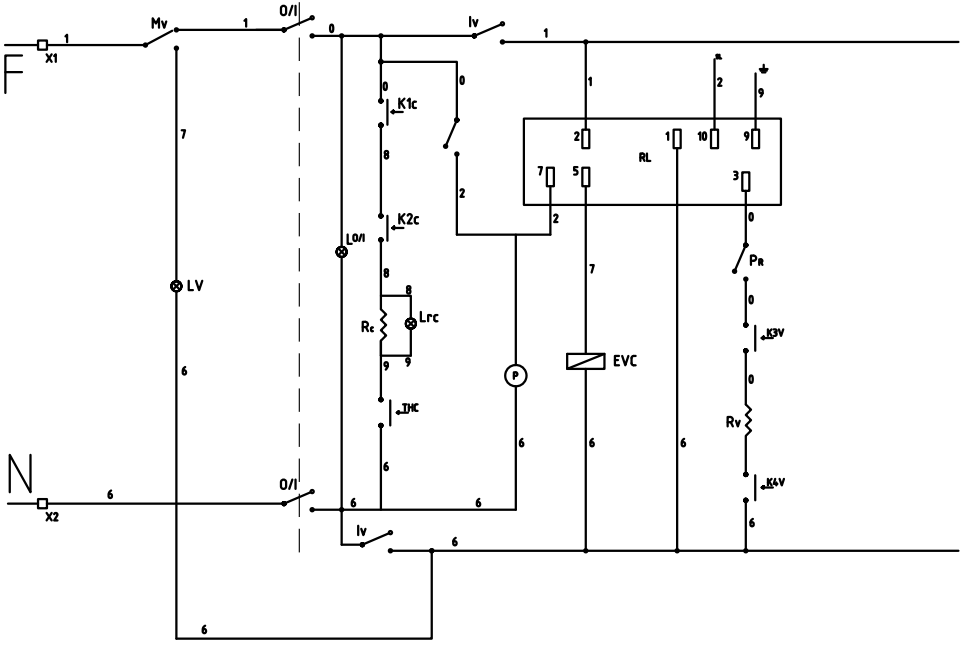
10,
DISPOSAL.

- Putting the machine into disuse must be done by authorized personnel. The pressure of the hydraulic system must be lowered completely, the power cord must be disconnected and substances potentially harmful to the environment must be disposed of legally and properly.
- Store the machine out of the reach of children or unsuitable people.
- **For dismantling as refuse, deliver the car to an authorized plant for the recycling of electrical and electronic equipment (*). This is to prevent any damage to the environment or to humans. For more information about recycling contact the offices of the municipality itself, the service for the disposal of household waste or the retailer.**
- **Do not release to the environment.**

(*) 

Label on the machine as identification of the WEEE directive / WEEE (2012/19 / EC) on Waste Electrical and Electronic Equipment, destined for the European market.

11,
ELECTRICAL SCHEME.



WIRING DIAGRAM LEGEND

RL= Unit C/ autoleveller GICAR
Mv= Micro vacuum tank H_2O
0/I= Metallic lever switch on/off line
IV= Metallic lever switch steam activation
K1C= Bimetallic thermostat coffee boiler resistance
K2C= Bimetallic thermostat coffee boiler resistance
K3V= Bimetallic thermostat steam tank resistance
K4V= Bimetallic thermostat steam tank resistance
EVC= Solenoid valve for H_2O filling
P= Vibration pump ULKA c/ bimetallic protection TH
LV= Spy d=5 steam
LRC= Spy d=5 coffee resistance
L0/I= Spy d=5 line ON
RC= Coffee resistance
RV= Steam resistance
mGr= Micro group coffee
Sliv= Level probe
S ⏚ = Level mass
X= Line conector 2V P/M fastin/on
THC= Bulb thermostate for coffee resistance
PR= Pressure switch mater c/micro

NOTE.

MANUEL D'INSTRUCTIONS,
TABLE DES MATIÈRES.

1 INFORMATIONS GÉNÉRALES

1.1 DESCRIPTION DES SYMBOLES
1.2 UTILISATION PRÉVUE
1.3 MAUVAISE UTILISATION

2 CARACTÉRISTIQUES

2.1 DESCRIPTION DE LA MACHINE
2.2 DONNÉES TECHNIQUES
2.3 SÉCURITÉ

3 DÉBALLAGE ET POSITIONNEMENT

3.1 DÉBALLAGE DE LA MACCHINA
3.2 ÉQUIPEMENT
3.3 POSITIONNEMENT DE LA MACCHINA

4 IDENTIFICATION DES COMPOSANTS

5 CONNECTIONS

5.1 ALIMENTATION EN EAU
5.2 CONNEXION ÉLECTRIQUE

6 DESCRIPTION DES BOUTONS ET LUMIÈRES

7 FONCTIONNEMENT

7.1 CHARGEMENT DE EAU
7.2 PREMIÈRE MISE EN FONCTION
7.3 MISE EN FONCTION
7.4 PRÉPARATION DE CAFE
7.5 ALIMENTATION EN EAU CHAUDE
7.6 FOURNITURE DE VAPEUR

8 NETTOYAGE

8.1 INFORMATIONS GÉNÉRALES DE NETTOYAGE
8.2 NETTOYAGE QUOTIDIEN
8.3 CONTRÔLES ET REMPLACEMENTS

9 GUIDE DE LA SOLUTION DE QUELQUES PROBLÈMES

10 ÉLIMINATION

11 CÂBLAGE

1,
INFORMATIONS GÉNÉRALES.

Vibiemme S.r.l. a pris toutes les précautions possibles pour assurer un fonctionnement sûr et un équipement efficace Les dispositifs de sécurité installés son conçue pour protéger les opérateurs et techniciens agréés.

- S'il vous plaît lire ce manuel avant d'installer, de départ et d'utiliser la machine. Le non respect de cette instruction peut entraîner des dommages matériels, la mauvaise performance de la machine, les risques sanitaires ou blessures.
- Ce manuel est une partie intégrante de la machine et doit être disponible pour l'utilisateur et / ou personnel d'entretien. En cas de perte ou de la demande pour plus d'informations, contactez votre revendeur local ou le fabricant. Le manuel reflète l'état de la technique à l'heure actuelle et ne peut être considérée comme insuffisante pour toutes les mises à jour ultérieures: le fabricant se réserve le droit de modifier le manuel sans l'obligation de mettre à jour les versions précédentes, sauf dans des cas exceptionnels.
- Le dispositif peut être utilisé par des enfants âgés non inférieure de 14 ans et les personnes avec capacités physiques, sensorielles ou mentales réduits, ou le manque d'expérience ou les connaissances nécessaires, sous surveilbuse ou après qu'ils ont reçu des instructions à assurer la sécurité et la compréhension des dangers qui sont inhérents. Les enfants ne devraient pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien destinée à être effectuée par l'utilisateur n'a pas être prise par les enfants sans surveilbuse.

C'EST INTERDIT:

- Faire fonctionner la machine sans respecter les règles de sécurité en vigueur dans le pays d'installation;
- faire fonctionner la machine en l'absence de connexion de mise à la terre. Le non respect de cette instruction peut entraîner un choc électrique;
- remplacer ou retirer les autocollants de sécurité et plaque signalétique apposés directement sur la machine et sur l'emballage, pour l'installation et l'utilisation correcte et sûre;
- toucher des groupes ou des becs, pendant le fonctionnement de la machine. Les buses doivent être manipulés uniquement par des moyens de poignées spéciales. Les boissons distribuées et certaines parties de la machine sont chauds et peuvent causer des brûlures;
- retirer ou altérer toute partie de la machine et NE pas faire des modifications non autorisées. Contactez le technicien autorisé et spécialisé de la zone;
- tirer sur le cordon d'alimentation pour débrancher la fiche;
- laisser la machine être utilisé par des enfants ou le personnel impropres;
- exposer la machine aux intempéries (soleil, pluie etc ....);
- laisser la machine dans des endroits où la température ambiante est égale ou inférieure à 0°C, car l'eau résiduelle dans la chaudière pourrait geler et causer des dommages;
- installer la machine dans des endroits où ils sont utilisés des jets d'eau qui pourraient atteindre la machine;
- faire fonctionner la machine si une porte ou un panneau ne sont pas correctement fermées;
- insérer cuillères, fourchettes ou autres ustensiles dans les parties intérieures

de la machine;
- faire fonctionner la machine en l'absence d'eau;
- remplir le réservoir avec de l'eau chaude ou bouillante;
- obstruer les ouvertures de ventilation: laissez au moins 10 cm. L'espace entre la machine et les parois, et au moins 5 cm des deux côtés, pour permettre une ventilation correcte.

POUR UN BON FONCTIONNEMENT, UTILISER:
- seulement café moulu.
- Seulement eau froide, de réseau, convenablement ramolli (~7 degrés français).
- Seulement pièces d'origine Vibiemme S.r.l.

Le non respect de ces instructions exclut la possibilité de bénéficier de la garantie et les baisses du fabricant ou un technicien de maintenance toute responsabilité.

VIBIEMME S.R.L. DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ, DANS LES CAS SUIVANTS:
- Si la machine est utilisée de différentes manières que celles décrites dans ce manuel;
- si vous ne vous conformez pas aux exigences de sécurité et d'entretien;
- si vous ne l'utilisez pièces de rechange originales Vibiemme;
- si L'INSTALLATEUR ou TECHNICIEN DE MAINTENANCE, ne sera pas autorisée et spécialisée.

- **L'INSTALLATEUR ou TECHNICIEN DE MAINTENANCE doivent en informer le fabricant de DEFAUTS POSSIBLES ou mauvaise utilisation qui pourrait affecter la sécurité du système d'origine.**

- **VERIFIER les conditions des composants et, si défectueux, arrêter l'installation et demander leur remplacement.**

- **Si la machine doit rester inutilisé pendant une longue période, vous devez déconnecter l'alimentation et de l'eau si elle est connectée.**

1.1,
DESCRIPTION DES SYMBOLES.

Informations concernant les opérations à risque dans ce manuel sont marqués par les symboles suivants qui indiquent:



Danger dû à **l'électricité.**



ATTENTION!
Danger général ou informations diverses.



Risque **thermique** (brûlures).



AVERTISSEMENT
Danger d'endommager la machine.

1.2,
UTILISATION PRÉVUE.

La machine à café a été construit et conçu exclusivement pour la livraison de l'espresso et pour la préparation de boissons chaudes (thé, cappuccino, etc .....) au moyen d'eau chaude ou de la fourniture de vapeur.
Seulement pour cette utilisation doit être utilisée, toute autre utilisation est considérée comme impropre et donc dangereux.

1.3,
MAUVAISE UTILISATION.

La machine à café a été construit et conçu pour utiliser uniquement alimentaire et donc est interdit:

- introduire des liquides autres que l'eau;
- réchauffer des boissons ou d'autres substances non alimentaires;
- introduire, dans le porte-filtre, produits moulus à l'exception du café;
- place sur la surface de retenue autres objets autres que des verres et tasses;
- déposer des récipients contenant des liquides sur la surface de maintien;
- bloquer les bouches d'aération avec un tissu ou d'autres matériaux;
- couver la surface de maintien avec un chiffon;
- appuyer avec vos mains de la zone de la distribution;
- utiliser la machine si elle est fortement humide.

IMPORTANT
DANS CETTE SECTION, NOUS AVONS ÉNUMÉRÉ QUELQUES SITUATIONS DE MAUVAISE UTILISATION RAISONNABLEMENT PRÉVISIBLE, CEPENDANT, L'UTILISATION DE LA MACHINE DOIT SE CONFORMER À L'INFORMATION DANS LA SECTION «UTILISATION CONFORME».

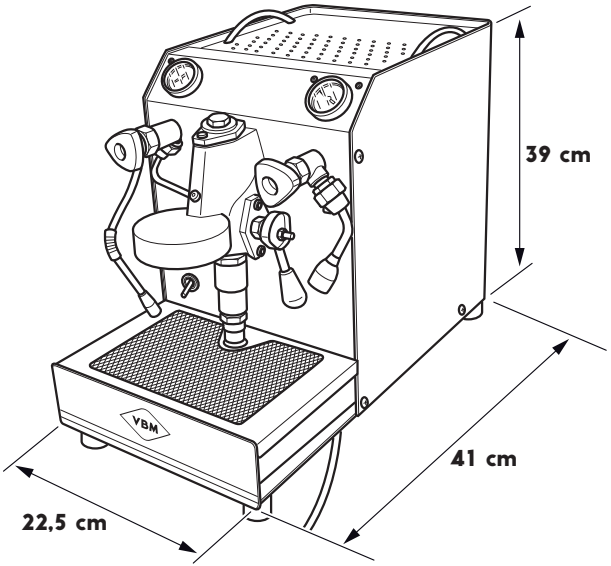
2,
CARACTÉRISTIQUES.

2.1,
DESCRIPTION DE LA MACHINE.

Voici les principales caractéristiques de la machine à expresso à la distribution manuelle, contrôlée par levier.

- Chaudière en cuivre de 0,5 l. inondée, pour faire le café.
- Chaudière en cuivre da 0,7 l. pour la production d'eau chaude et de la vapeur.
- Charge de la chaudière de services, par l'intermédiaire d'une pompe à vibrations.
- Thermostat pré-calibré pour le contrôle de la pression correcte présente dans la chaudière du café.
- Pression pré-calibré pour le contrôle de la pression correcte dans chaudière du service.
- **L'élément chauffant** est constitué par une résistance électrique immergée dans la chaudière; il permet le chauffage de l'eau et de la production de vapeur.
- **Groupe distributeur** en laiton chromé.
- **Pompe** à vibration.
- **Lance buse eau / vapeur** en cuivre chromé, avec poignée ergonomique.
- Réservoir d'eau en plastique alimentaire ayant une capacité de 2.5 litres.
- Contrôle du niveau d'eau du réservoir via le capteur.
- **Voyants lumineux** pour la puissance de la machine, insertion de la résistancele pour chauffage de la chaudière du café, le manque d'eau dans le réservoir.
- **Manomètre** indiquant la pression de la pompe.
- **Manomètre** indiquant la pression de la chaudière à vapeur.

2.2,
DONNÉES TECHNIQUES.



Bruit	< 70 db
Température de fonctionnement	+5° a + 30°C
Température de stockage	+5° a + 40°C
Poids net	21 kg

VERSION AVEC CONNEXION 230 V / 50 HZ

Puissance maximale	1800 W
Absorption maximale	7,8 A

Chaudière de café

Capacité de la chaudière	0,5 lt
Absorption	2,6 A
Puissance	600 W

Chaudière à vapeur

Capacité de la chaudière	0,7 lt
Absorption	5,2 A
Puissance	1200 W

VERSION AVEC CONNEXION 115 V /50 HZ

Puissance maximale	1600 W
Absorption maximale	13,9 A

Chaudière de café

Capacité de la chaudière	0,5 lt
Absorption	5,2 A
Puissance	600 W

Chaudière à vapeur

Capacité de la chaudière	0,7 lt
Absorption	8,7 A
Puissance	1000 W

2.3,
SÉCURITÉ.

- Panneaux de protection des parties internes, fixés avec des vis.
- Capteur de niveau du réservoir d'eau.

Lorsque l'eau atteint le niveau minimum, (1,5 cm du fond) automatiquement toutes les fonctions de la machine sont désactivées; restent allumés la lampe de la ligne indiquant «tension ON» et la lampe "pas d'eau dans le réservoir".
Eteigner la machine, en plaçant sur «OFF» l'interrupteur principal, et remplir le réservoir d'eau, comme indiqué dans la section correspondante.

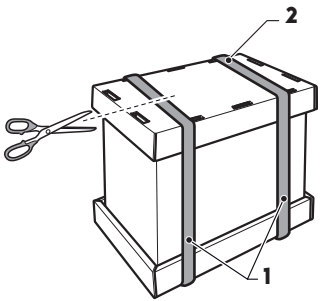
THERMOSTAT DE SÉCURITÉ

- Il s'allume, lorsque la température dans le bouilleur atteint 150°C, en éliminant la tension à la résistance, de manière à éviter la brûlure.

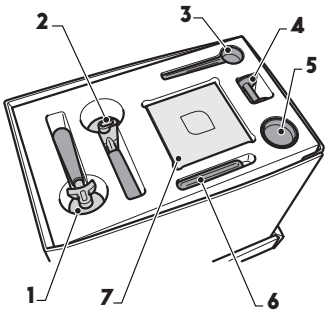
3,
DÉBALLAGE ET POSITIONNEMENT.

3.1,
DÉBALLAGE DE LA MACHINE.

- Toujours vérifier l'intégrité de l'emballage: informer le transporteur de tout dommage.
- Couper les sangles (1) et ouvrez la partie supérieure (2) de l'emballage.
- Retirer les accessoires: équipement et la documentation technique (manuels).
  Ouvrez le cellophane et lever la machine par DE LA BASE.
- Les éléments (carton, cellophane, agrafes métalliques, etc.) peuvent couper ou blesser en cas de manipulation ou si elles sont utilisée de manière incorrecte; éloigner de la porte des enfants ou des personnes non autorisées.



3.2,
ÉQUIPEMENT.



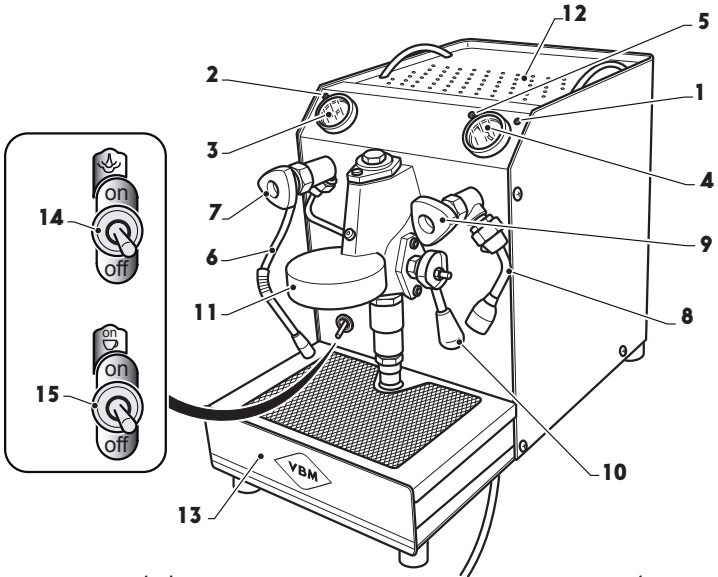
1 Porte-filtre 2 cafés.
2 Porte-filtre 1 café.
3 Mesure.
4 Presseur.
5 Filtre aveugle.
6 Brosse.
7 Manuel d'instruction.

3.3,
POSITIONNEMENT DE LA MACCHINA.

Placez la machine à son emplacement final, en vérifiant que:

- le support mobile est suffisamment forte et stable, en prenant en compte le poids de la machine, et qui n'a pas basculé;
- il y a au moins 10 cm. entre la paroi arrière et les parois latérales de la machine et tous les autres parois afin de permettre une ventilation correcte;
- l'étage supérieur de la machine (surface de maintien) ne doit pas dépasser 150 cm du sol.

4,
IDENTIFICATION DES COMPOSANTS.



1 Lampe de ligne.
2 Lampe résistance activé.
3 Jauge de pression de vapeur.
4 Manomètre indication de la pression de la pompe.
5 Lampe manque d'eau dans le réservoir.
6 Buse vapeur.
7 Bouton de commande distribution de vapeur.
8 Buse d'eau chaude.
9 Bouton de commande de distribution d'eau chaude.
10 Levier pour la distribution de café.
11 Groupe de distribution de café.
12 Plateau pour les tasses.
13 Plateau d'égouttement amovible.
14 Interrupteur "ON / OFF" vapeur / eau chaude.
15 Interrupteur "ON/OFF" chaudière du café.

5, CONNECTIONS.

5.1, ALIMENTATION EN EAU.

Ce modèle ne nécessite pas de raccordement à l'alimentation en eau, l'eau pour la préparation du café, de manière appropriée ramolli, est pris dans le réservoir arrière.

5.2, CONNEXION ÉLECTRIQUE.

La machine est connectée au réseau électrique avec le cordon d'alimentation de l'équipement, avec prise.



Vérifiez que tous les interrupteurs sont en position «OFF».

- Il est absolument obligatoire la connexion de mise à la terre, et la correspondance du système à la réglementation applicable dans le pays d'installation.
- Vérifiez l'alimentation électrique (voir plaque signalétique); il doit correspondre à l'alimentation locale.
- Vous ne pouvez pas utiliser de rallonges et des câbles de démarrage; le lieu de travail est inévitablement exposé à l'eau et l'humidité qui affectent les conditions de système d'isolation.
- **Si le cordon d'alimentation est endommagé,** il doit être remplacé par un autre ayant les mêmes caractéristiques, que par l'installateur / mainteneur agréé et spécialisé. Le non respect de cette instruction peut entraîner des dommages à la machine et provoquer un choc électrique.

6,
DESCRIPTION DES BOUTONS ET LUMIÈRES.

INTERRUPTEUR GÉNÉRAL ON/OFF (1):

- La machine est équipée d'un commutateur d'alimentation à deux positions:
  Position OFF: Pas d'alimentation aux composants internes (Voyant vert (2) éteinte).
  Position ON: Alimentation aux composants électriques de fonctionnement (Voyant vert (2) allumé)..

VOYANT VERT DE LIGNE (2):

- S'allume indiquant ligne insérée, lorsque l'interrupteur principal est en position «ON».

VOYANT ROUGE RÉSISTANCE (3):

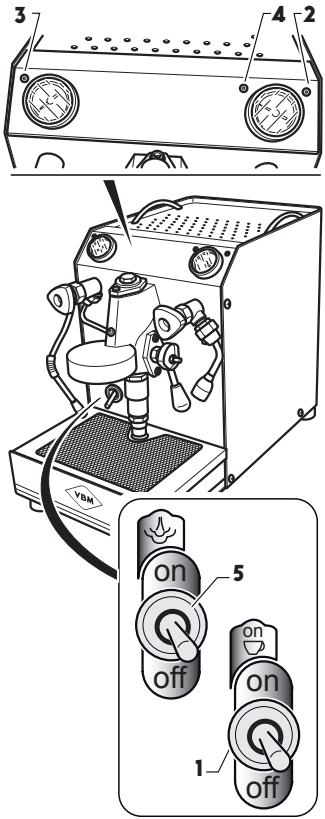
- Son fonctionnement est activé à partir du commutateur (1) en position «ON».
  Elle est allumée, lorsque la résistance de chauffage de l'eau dans la chaudière à café est en opération.

LUMIÈRE ROUGE - PAS D'EAU DANS LE RÉSERVOIR (4):

- Elle est allumée, lorsque le niveau d'eau dans le réservoir atteint le niveau minimum.
  Son inclusion bloque le fonctionnement de la machine, en éteignant les éléments de chauffage.

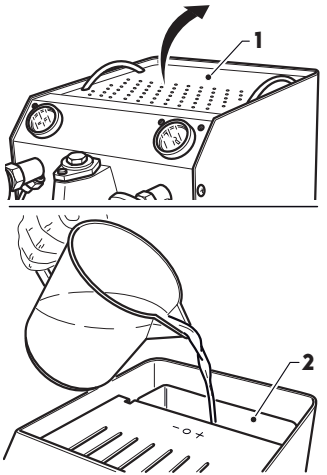
INTERRUPTEUR VAPEUR /EAU CHAUDE / (5):

- Ce commutateur permet la production de vapeur et d'eau chaude dans la chaudière appropriée.
  Son fonctionnement est activé par le commutateur (1) sur "ON".
  Position "OFF": résistance de la chaudière à vapeur / eau chaude éteint
  Position "ON": résistance de la chaudière à vapeur / eau chaude alimenté.



7.
FONCTIONNEMENT.

7.1.
CHARGEMENT DE EAU.

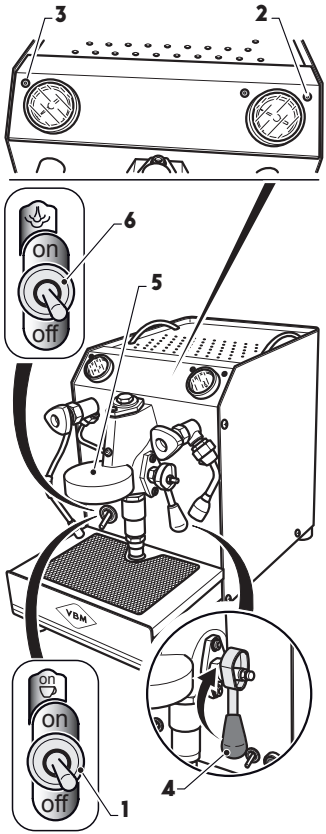


- Soulever la surface plateau de maintien (1) et remplir le réservoir (2) avec de l'eau froide adoucie (2,5 litres) (ou de l'eau minérale naturelle).
- Remplacer le plateau repose tasses.

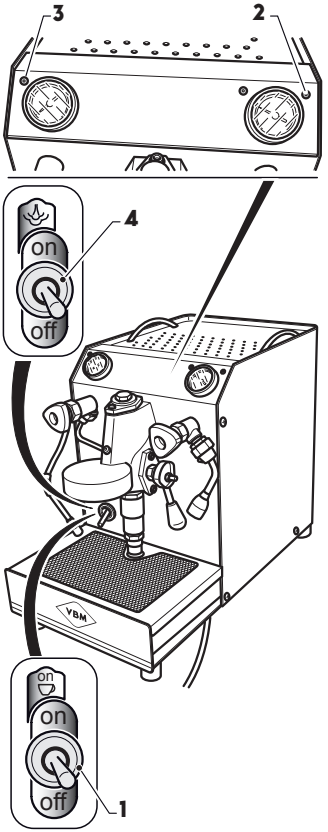
L'absence d'eau dans le réservoir (niveau minimum) inhibe le fonctionnement de la résistance et l'alimentation en eau de la café.

7.2,
PREMIÈRE MISE EN FONCTION.

- Chargez l'eau comme indiqué au paragraphe "CHARGEMENT DE EAU".
- Placez l'interrupteur d'alimentation (1) sur "ON", s'allumera la lampe de la ligne (2).
- Relevez le levier (4) et le maintenir jusqu'à que pas d'eau sort du groupe (5), il indique que le réservoir de la chaudière est pleine d'eau, puis abaissez le levier (4).
- Mettre l'interrupteur (6) sur "ON", il démarre automatiquement la pompe pour la charge automatique de la chaudière à vapeur. En attente de l'interruption automatique de la remplissage. Si, lors du remplissage, vous entendez le son d'une sonnerie, réglez le commutateur (6) sur "OFF", puis de nouveau sur "ON" et attendre le remplissage complet de la chaudière à vapeur.
- Eteignez la machine en plaçant sur «OFF» l'interrupteur principal (1).

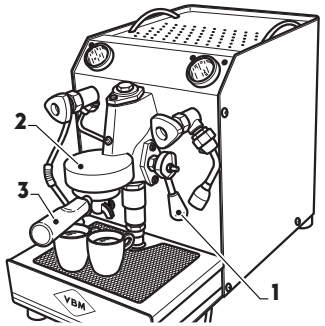


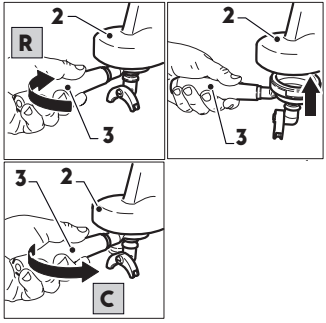
7.3,
MISE EN FONCTION.



- Placez l'interrupteur d'alimentation (1) sur "ON", s'allumera la lampe de la ligne (2) et on met le chauffage de l'eau de la chaudière du café, indiqué par l'allumage de la lampe (3).
- Attendre jusqu'à ce que la température est atteinte dans la chaudière, indiqué en éteignant la lampe (3); à ce stade, la machine est prête à être utilisée.
- Placez le commutateur (4) sur ON pour commencer à chauffer l'eau dans la chaudière à vapeur, attendez que la pression de vapeur atteint la valeur de 1-1,2 bar avant d'utiliser à la fois la buse vapeur ou la lance l'eau chaude.

7.4,
PRÉPARATION DE CAFE.

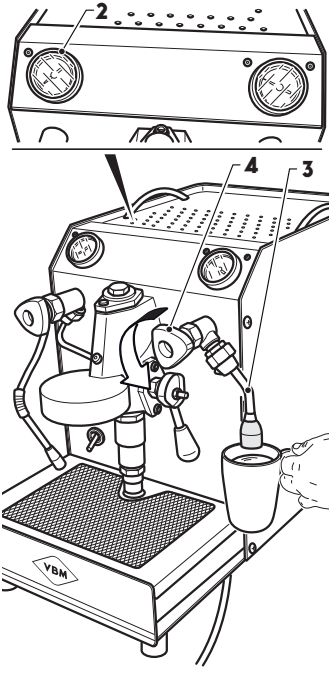




- Avec porte-filtre monté, soulevez le levier (1) et de faire un vide de distribution, de manière à amener la température dans le groupe (2), puis abaissez le levier (1).
- Retirer le porte-filtre (3) dans le groupe (2) en tournant comme indiqué par la flèche «R».
- Jeter tous les fonds présents.
- Remplir le filtre avec la dose de café (une dose pour un seul café, deux doses pour deux cafés).
- Nettoyer le bord du filtre pour éliminer les traces de café, et le faire, qu'il n'y a parfaite étanchéité entre le filtre et le groupe.
- Monter le porte-filtre (3) sur le groupe (2), le soulevant, de façon à insérer les languettes dans le siège du groupe (2), puis tournez le porte-filtre (3) jusqu'à la fin de course, dans la direction indiquée par la flèche «C».
- Placer une ou deux tasses chaudes sous le porte-filtre en fonction du type de support du filtre utilisé.
- Soulevez le levier (1) pour délivrer café, atteint la quantité désirée, abaisser le levier (1) pour arrêter la distribution.
- Il est recommandé de retirer le porte-filtre de la machine, faire un distribution a vide pour nettoyer l'entonnoir, puis remonter le porte-filtre.

NOTE: Faire immédiatement la préparation du café, une fois le porte-filtre est dans le groupe; laisser le café dans le filtre, sans le faire immédiatement, se traduira par l'épuisement de café moulu et café est amer.

ATTENTION: Soyez prudent de ne pas toucher le groupe (2): risque de brûlure.



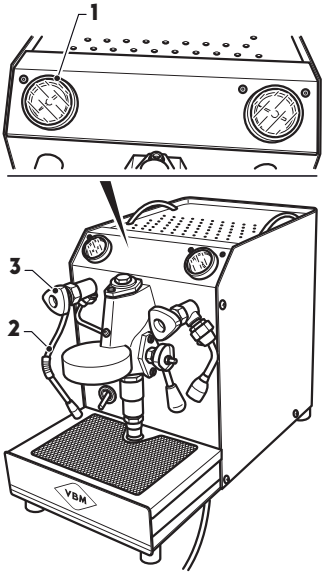
7.5,
ALIMENTATION EN EAU CHAUDE.

- Vérifier que la pression à l'intérieur de la chaudière à vapeur est de 1,2 bar (0,12 MPa) indiquée sur le manomètre de pression (2).
- Retirer la buse (3) de la machine.

ATTENTION: La buse (3) est très chaud. Déplacez la buse seulement avec une protection adéquate en caoutchouc; danger de brûlure.

- Placez une tasse sous la buse (3).
- Ouvrez le robinet, tourner lentement le bouton (4) dans le sens antihoraire.
- Une fois que vous atteignez le montant désiré, fermer le robinet (4).

7.6,
FOURNITURE DE VAPEUR.



- Vérifier que la pression à l'intérieur de la chaudière à vapeur est de 1,2 bar (0,12 MPa) indiquée sur le manomètre (1).
- Tournez le buse vapeur (2) dans le bol, puis faire un cout distribution de vapeur a vide en tournant lentement le bouton (3) dans le sens antihoraire, pour enlever toute eau résiduelle présente dans le circuit.

ATTENTION: La buse (2) est très chaud. Déplacez la buse seulement avec une protection adéquate en caoutchouc; danger de brûlure.

- Retirer le tuyau de vapeur (2) à l'extérieur, puis placez une tasse ou un pot rempli de liquide à chauffer sous la buse.
- Immerger complètement la buse de le tuyau de vapeur dans le liquide et ouvrir lentement la vanne (3) en tournant dans le sens antihoraire.
- Une fois la température souhaitée atteinte, fermer le robinet (3).
- Tournez le tuyau de vapeur (2) dans le bol, puis faire une courte fourniture de vapeur a vide pour nettoyer l'intérieur du jet, puis nettoyer la buse (2) avec un chiffon humide pour éviter l'encrassement difficile à enlever.

8,
NETTOYAGE.



Le nettoyage doit être effectué avec la machine éteinte et froide et avec l'interrupteur principal en position «OFF» et le cordon d'alimentation débranché, le positionnent la fiche de façon visible.

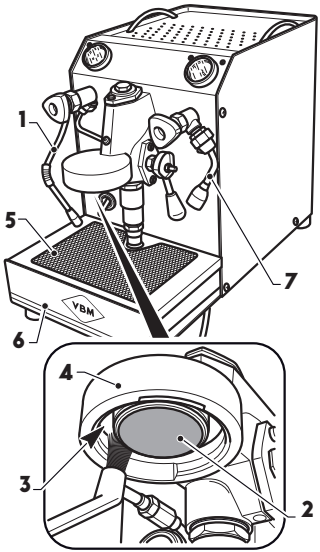


AVERTISSEMENT: Un entretien et un nettoyage inapproprié, avec l'utilisation de l'eau non traitée, ou des dommages aux parties internes, peuvent provoquer des interruptions brusques de l'écoulement de l'eau et des jets inattendus de liquide ou de vapeur, avec des conséquences graves. Soyez prudent lors du nettoyage et de l'aide de la machine!!

8.1,
INFORMATIONS GÉNÉRALES DE NETTOYAGE.

- C'est interdit:
  - utiliser des jets d'eau pour nettoyer la machine;
  - utiliser de produits nettoyants contenant de l'alcool, de l'ammoniac ou de tampons à récurer pour nettoyer la machine: UTILISER uniquement des détergents spécifiques pour le nettoyage des machines à café ou la vaisselle.
  - Nettoyants chimiques utilisés pour le nettoyage de la machine et / ou le système doivent être utilisés avec précaution pour ne pas endommager les composants et l'environnement (dégradabilité de plus de 90%).
  - Nettoyez toutes les pièces et les composants de la machine.
  - Nettoyez régulièrement le broyeur et vérifier l'usure des broyeurs.

8.2,
NETTOYAGE QUOTIDIEN.



NETTOYAGE DE BUSE

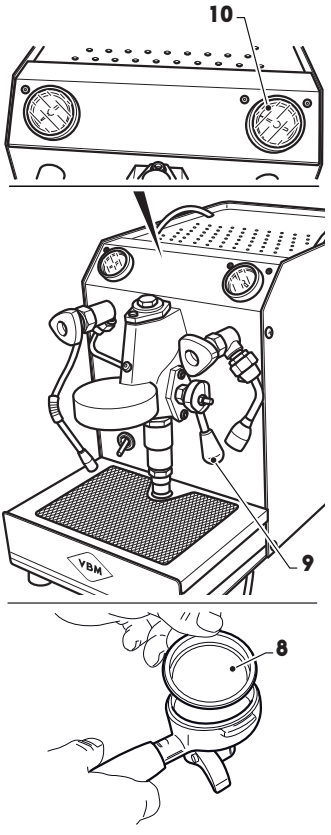
- Nettoyer soigneusement la buse (1) et (7) à la fin de la journée (et immédiatement après chaque utilisation, comme décrit dans «distribution d'eau» et «distribution de vapeur») afin de prévenir la formation de bactéries ou de l'encrassement, qui peut bloquer les trous dans le diffuseur et d'éviter que les boissons de nature différente, préalablement chauffé, peuvent altérer le goût des boissons dans le chauffage.

NETTOYAGE UNITÉ DE DISTRIBUTION

- Nettoyer le douche (2), le garniture sous-tasse (3), et le support de guidage dans le distributeur de café (4) avec un chiffon / éponge et brosse de nettoyage.
- Rincez les filtres et les porte-filtre dans l'eau chaude avec l'ajout de détergent spécifique, pour dissoudre les dépôts de gras de café.

NETTOYAGE DE LA CUVETTE ET GRILLE POUR LES TASSES

- Retirer le grille (5) pour soutenir les tasses, retirer la cuvette (6) de collecte des eaux usées et fes nettoyer à l'eau courante.



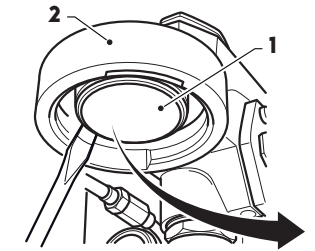
A LA FIN DE CHAQUE SESSION D'UTILISATION

- Retirer le filtre du porte-filtre et monter le filtre aveugle (8) fourni.
- Verser dans le filtre aveugle (8) détergent spécial pour machines à café (pour des quantités voir les instructions du fabricant).
- Démarrer la machine comme décrit dans les paragraphes pertinents.
- Monter le porte-filtre avec le filtre aveugle sur le groupe.
- Relevez le levier (9) et le maintenir jusqu'à ce que la jauge de pression (10) atteint 12 bars de pression, ensuite l'abaisser; 4faire 4/5 fois cette décaissements faux.
- Retirer le porte-filtre de la machine et vider le produit.
- Remplacer le porte-filtre avec le filtre aveugle dans la voiture et répéter 4-5 fois les faux décaissements, comme décrit ci-dessus.
- Retirer le porte-filtre de la machine et retirer le filtre aveugle.
- Relevez le levier (9) et maintenez un décaissement en eau à partir du groupe, en nettoyant la tête de douche avec la brosse fournie.

ATTENTION: Au cours de décaissement en eau et le nettoyage de la douche être très prudent danger de brûlure.

NETTOYAGE DU CORPS

- Utilisez un chiffon humide, non-abrasive, sur toutes les surfaces. Ne pas utiliser de produits contenant de l'alcool ou de l'ammoniac, qui peut endommager les composants de la machine.

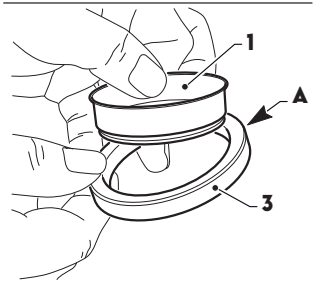


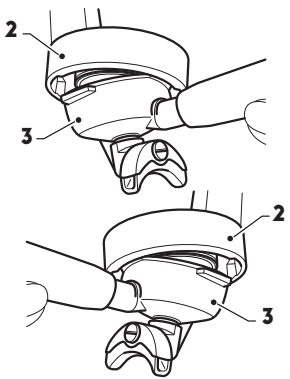
8.3,
CONTRÔLES ET REMPLACEMENTS.

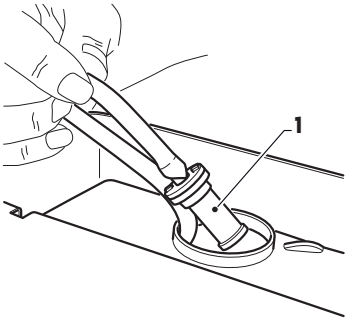
REMPLACEMENT DE DOUCHE

Au moins tous les mois, vous devez remplacer la tête de douche (1), pour le remplacement, procédez comme suit:

- Utilisez un tournevis pour faire levier de la tête de douche (1) et retirez-le du groupe (2) avec son garniture.
- Remplacez la tête de douche (1) et le joint (3).
- Remplacer le garniture sur la douche, faire en sorte que l'encoche «A» joint est positionné vers le haut.
- Placer le porte-filtre sur la douche.
- Monter le porte-filtre (3) sur le groupe (2) d'abord sur l'aile gauche, en tournant jusqu'à fin de course, puis sur l'aile droite.
- Monter le porte-filtre dans la machine, comme faire le café et le prendre à la fin de course pour verrouiller en place la douche avec son garniture.

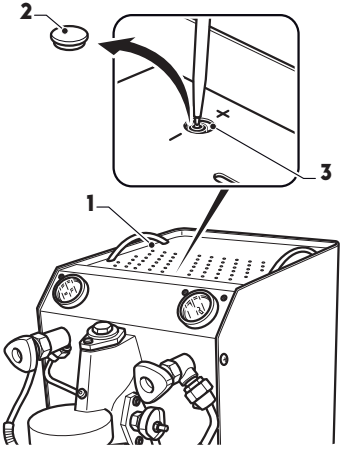






CONTRÔLE DU FILTRE D'EAU

Une fois par mois, vérifier l'état du filtre d□eau (1) situé à l'intérieur du réservoir; si sale, le remplacer.



RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE DE CAFÉ

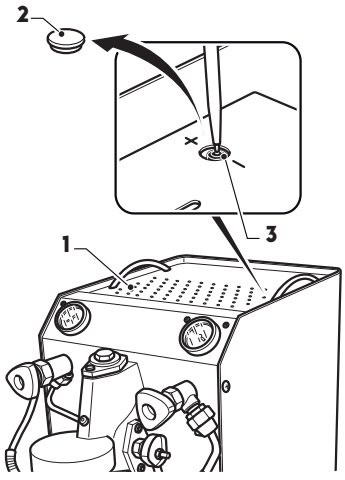
Vous pouvez ajuster la température du café;
pour le réglage, procédez comme suit:

- Retirer la surface repose tasses (1), enlever le bouchon (2) avec un tournevis, agir sur le thermostat (3); en tournant à «+» augmente la température en se tournant vers «-» diminue la température.

CONTROLE DE LA TEMPERATURE DEVAPEUR

Vous pouvez régler la température de la vapeur;
pour le réglage, procédez comme suit:

- Retirer la surface repose tasses (1), enlever le bouchon (2) avec un tournevis, agir sur le thermostat (3); en tournant à «+» augmente la température en se tournant vers «-» diminue la température.



9,
GUIDE DE LA SOLUTION DE QUELQUES PROBLÈMES.

En cas de dysfonctionnement, éteignez immédiatement la machine et retirez la fiche de la prise. Appelez le centre de service autorisé.

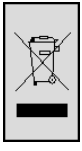
	Causes	Solutions
LE café vient des bords du porte-filtre.	Dans le siège du porte-filtre, il ya la saleté; que empêche la fuite de café de la buse.	Nettoyez.
	Le ganiture du groupe est consommée.	Remplacez.
	Les douches sont bouchées.	Nettoyez ou remplacez.
Le café est trop froid.	La machine est pas prête.	Attendez jusqu'à ce que la température est atteinte, signalé par le témoin.

	Causes	Solutions
Le décaissement du café ne se produit pas ou se produit trop lentement.	Pas d'eau dans le réservoir.	Vérifiez que le niveau d'eau dans le réservoir est correcte et dans le cas, remplir avec de l'eau fraîche et naturelle.
	Tube mal positionné.	Placer le tube dans le bon sens.
	Trou de livraison du porte-filtre bouché.	Nettoyer le porte-filtre avec un détergent spécifique et avec l'aide d'un cure-dent.
	Le café moulu trop fin.	Agrandir le mouture pour obtenir une poudre de café moins fine.

	Causes	Solutions
La machine ne produit pas de vapeur.	Interrupteur de vapeur en position «OFF».	Mettez l'interrupteur sur "ON".
	Chaudière de vapeur pas de la température.	Attendez jusqu'à ce que la température est atteinte indiquée par la jauge de pression de vapeur (1 ÷ 1,2 bar).
	Pas d'eau dans le réservoir.	Vérifiez que le niveau d'eau dans le réservoir est correcte et dans le cas, remplir avec de l'eau fraîche et naturelle.
	Des trous dans le bec de la buse vapeur obstrués.	Nettoyer avec une broche, les dépôts formés dans le trou du bec.
	Il est possible que les conduits de refoulement sont obstrués par le calcaire.	Appeler le technicien pour effectuer le détartrage.
La machine ne dispense pas de l'eau chaude.	Interrupteur vapeur en position «OFF».	'interruteur sur "ON".
	Pas d'eau dans le réservoir.	Vérifiez que le niveau d'eau dans le réservoir est correcte et dans le cas, remplir avec de l'eau fraîche et naturelle.
	Il est possible que les conduits de refoulement sont obstrués par le calcaire.	Appeler le technicien pour effectuer le détartrage.

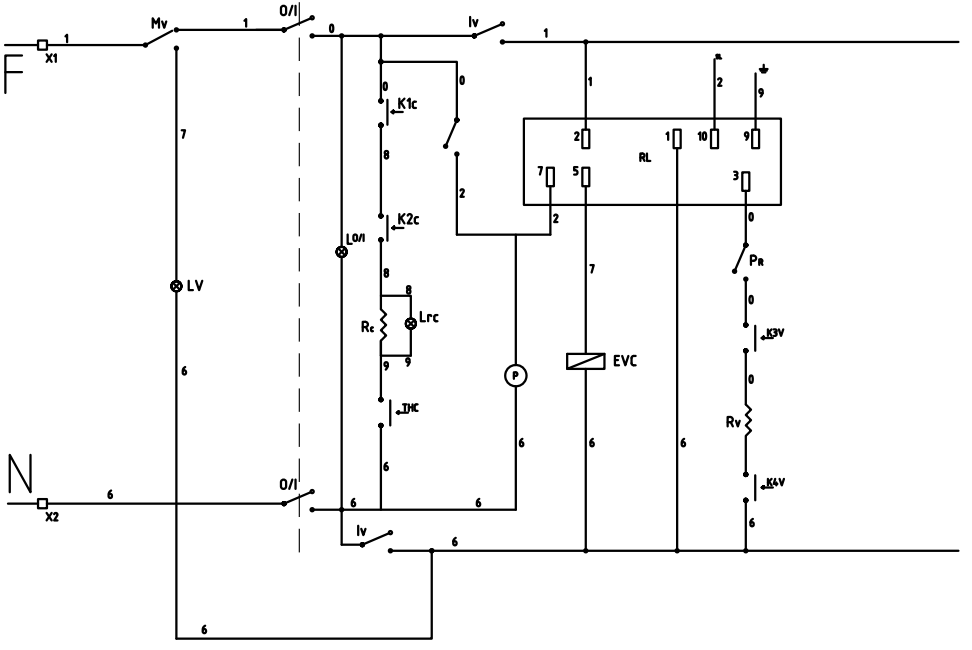
10,
ÉLIMINATION.

- Mettant la machine hors d'usage doit être fait par le personnel autorisé. La pression du système hydraulique doit être complètement abaissé, le cordon d'alimentation doit être débranché et les substances potentiellement nocives pour l'environnement doivent être éliminés légalement et correctement.
- Entreposer la machine hors de la portée des enfants ou des personnes inadaptées.
- **Pour le démontage comme des déchets, livrer la machine à un centre agréé pour le recyclage des équipements électriques et électroniques (*). Ceci, pour éviter tout dommage à l'environnement ou aux humains. Pour plus d'informations sur le recyclage, s'il vous plaît contacter les bureaux de la municipalité elle-même, le service d'élimination des déchets ménagers ou le détaillant.**
- **Ne relâchez pas à l'environnement.**

(*) 

Étiquette apposé sur la machine comme l'identification de la directive WEEE / DEEE (2012/19 / CE) relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques, à destination du marché européen.

11,
CÂBLAGE.



LÉGENDE DE CABLAGE

RL= Unité C / autoleveller GICAR
Mv= Micro vide reservoir H_2O
0/I= Interrupteur métallique, levier on/off line
IV= Interrupteur métallique, levier activation de vapeur
K1C= Thermostat bimétallique résistance de la chaudière du café
K2C= Thermostat bimétallique résistance de la chaudière du café
K3V= Thermostat bimétallique résistance au bain de vapeur
K4V= Thermostat bimétallique résistance au bain de vapeur
EVC= Electrovanne pour le chargement H_2O
P= Pompe à vibrations ULKA c / TH protection bimétallique
LV= Espion d=5 vapeur
LRC= Espion d=5 résistance du café
L0/I= Espion d=5 ligne ON
RC= Résistance café
RV= Résistance vapeur
mGr= Micro groupe café
Sliv= Sonde de niveau
S ⏚ = Masse de niveau
X= Ligne connecteur 2V P/M fastin/on
THC= Bulbe thermostat par la résistance du café
PR= Interrupteur de pression mater c/micro

NOTE.

BEDIENUNGSANLEITUNG,
INHALT.

1 ALLGEMEINE INFORMATIONEN

1.1 BESCHREIBUNG DER SYMBOLE
1.2 VERWENDUNGSZWECK
1.3 MISSBRAUCH

2 MERKMALE

2.1 BESCHREIBUNG DER MASCHINE
2.2 TECHNISCHE DATEN
2.3 SICHERHEIT

3 AUSPACKEN UND AUFSTELLUNG

3.1 AUSPACKEN DER MACCHINA
3.2 AUSRÜSTUNG
3.3 AUFSTELLUNG DER MACCHINA

4 IDENTIFIZIERUNG DER KOMPONENTE

5 ANSCHLÜSSE

5.1 WASSERVERSORGUNG
5.2 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

6 BESCHREIBUNG DER TASTEN UND LEDS

7 BETRIEB

7.1 WASSER EINFÜLLEN
7.2 ERSTE INBETRIEBNAHME
7.3 STARTEN
7.4 VORBEREITUNG VON KAFFEE
7.5 WARMWASSER AUSLASSEN
7.6 DAMPF DURCHFLUSSMENGE

8 REINIGUNG

8.1 ALLGEMEINE INFORMATIONEN FÜR REINIGUNG
8.2 TÄGLICHE REINIGUNG
8.3 KONTROLLEN UND ERSATZ

9 LEITFADEN FÜR DIE LÖSUNG EINIGER PROBLEME

10 ENTSORGUNG

11 ELEKTRISCHE SCHALTPLÄNE

1,
ALLGEMEINE INFORMATIONEN.

Vibiemme S.r.l. hat jede mögliche Vorsichtsmaßnahme getroffen , um einen sicheren Betrieb und effiziente Geräte zu gewährleisten. Die Sicherheitsvorrichtungen vorhanden, sind entwickelt, um Betreibern und autorisierte Techniker zu schützen.

- Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der Installation, Inbetriebnahme und Benutzung der Maschine. Bei Nichtbeachtung dieser Anleitung kann es zu Materialschäden, schlechte Maschinenleistung, Gesundheitsgefahren oder Verletzungsgefahr kommen.
- Dieses Handbuch ist ein wesentlicher Bestandteil der Maschine und muss für den Benutzer und / oder Wartung spersonal zur Verfügung stehen Im Falle des Verlustes oder der Wunsch nach mehr Informationen, wenden Sie sich an Ihren Händler oder den Hersteller. Das Handbuch entspricht dem Stand der Technik in der heutigen Zeit und ist nicht für alle nachfolgenden Aktualisierungen als unzureichend gelten: der Hersteller behält sich das Recht vor, das Handbuch ohne die Verpflichtung, frühere Versionen zu aktualisieren, außer in Ausnahmefällen zu ändern.
- Das Gerät kann durch Kinder unter 14 Jahren und Personen imit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung oder notwendigen Kenntnisse nur unter Überwachung verwendet werden oder nachdem, diese Anweisungen über einen sicheren Betrieb und zum Verständnis der inhärenten Gefahren erhalten haben Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung von Seite des Benutzers sollten nicht von Kindern ohne Aufsicht vorgenommen werden.

ES IST VERBOTEN,:

- Die Maschine ohne Einhaltung geltenden Sicherheitsvorschriften im Installationsland zu betreiben;
- das Gerät in Abwesenheit von Erdungsverbindung zu betreiben. Bei Nichtbeachtung dieser Anweisung kann es einen elektrischen Schlag zur Folge haben;
- die Sicherheitsaufkleber und Typenschild an der Maschine und auf der Verpackung für die korrekte und sichere Installation und Verwendung zu ersetzen oder zu entfernen;
- Gruppen oder Ausläufe während des Betriebs der Maschine zu berühren. Der Lanzen müssen nur an den Griffen behandelt werden. Die ausgegebenen Getränke und einige Teile der Maschine sind heiß und können Verbrennungen verursachen;
- jeden Teil der Maschine zu entfernen oder manipulieren und NICHT autorisierte Änderungen zu machen. Kontaktieren Sie den autorisierten Fachmann in dem Gebiet;
- den Stecker an das Netzkabel zu ziehen;
- das Gerät von Kindern oder ungeeigneten Personal verwendet werden zu lassen;
- das Gerät auf die Verwitterung (Sonne, Regen etc ...) auszusetzen;
- die Maschine an Orten zu lassen, wo die Umgebungstemperatur gleich oder niedriger als 0°C ist, weil der Rückstand von Wasser im Kessel gefrieren und Schäden verursachen könnte;
- das Gerät an Orten zu installieren, wo Wasserstrahlen verwendet werden, die die Maschine erreichen können;

- die Maschine zu bedienen, wenn eine Tür oder Platte nicht richtig geschlossen ist;
- Löffel, Gabeln oder anderen Utensilien in die inneren Teile der Maschine einzufügen;
- das Gerät in Abwesenheit von Wasser zu betreiben;
- den Tank mit heißem oder kochendem Wasser zu füllen;
- Belüftungsöffnungen zu verhindern: Lassen Sie mindestens 10 cm. Raum zwischen der Maschine und allen Wänden und mindestens 5 cm auf beiden Seiten, um eine ausreichende Belüftung zu ermöglichen.

FÜR DEN ORDNUNGSGEMÄSSEN BETRIEB, BENUTZEN SIE:

- nur gemahlenen Kaffee.
- Nur frisches Leistungswasser, in geeigneter Weise aufgeweicht (~7 französisch Grad).
- Nur originale Ersatzteile vonVibiemme S.r.l.

Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen schließt die Möglichkeit der Nutzen der Garantie aus, und der Hersteller oder Wartungstechniker übernimmt eine Haftung.

VIBIEMME S.R.L. LEHNT JEGLICHE VERANTWORTUNG IN FOLGENDEN FÄLLEN AB:

- wenn die Maschine auf unterschiedliche Weise verwendet wird, als die in dieser Anleitung beschrieben;
- wenn Sie nicht die Anforderungen der Sicherheit und Wartung beachten;
- wenn Sie kien Originalersatzteile von Vibiemme verwenden;

- wenn der INSTALLATEUR oder der WARTUNGSTECHNIKER nicht autorisiert oder kein Fachmann ist.
- **Der INSTALLATEUR oder der WARTUNGSTECHNIKER müssen den Hersteller über eine mögliche FEHLFUNKTION oder Missbrauch informieren, die auf die Sicherheit des ursprünglichen Systems auswirken könnten.**
- **KONTROLLIEREN Sie den Zustand der Komponenten und, wenn defekt, stoppen Sie die Installation und fragen Sie nach deren Ersatz.**
- **Wenn die Maschine für längere Zeit nicht benutzt wird ist es notwendig, die Stromversorgung und Wasserversorgung zu trennen, wenn angeschlossen.**

1.1,
BESCHREIBUNG DER SYMBOLE.

Informationen zu den gefährlichen Operationen , anzeigt in diesem Handbuch werden durch die folgenden Symbole gekennzeichnet:



Gefahr durch **elektrischen** Strom.



ACHTUNG!
Allgemeine Gefahr oder sonstige Informationen.



Thermische Gefährdung (Verbrennungen).



WARNUNG
Gefahr von Maschinenbeschädigung.

1.2,
VERWENDUNGSZWECK.

Die Kaffeemaschine wurde für die Vorbereitung von Espresso und zur Herstellung von heißen Getränken (Tee, Cappuccino, etc .....) mit Hilfe von heißem Wasser oder Dampf spenden gebaut und entworfen.
Sie soll nur für diese Verwendung eingesetzt werden, jede andere Verwendung ist unsachgemäß und daher gefährlich.

1.3,
MISSBRAUCH.

Die Kaffeemaschine wurde ausschließlich für lebensmittelgeeignete Verwendung gebaut und entworfen, und damit ist es verboten:

- andere Flüssigkeiten außer Wasser einzuführen;
- Getränke oder andere nicht-lebensmittelgeeignete Substanzen zu wärmen;
- in den Filterhalter, anderes als gemahlener Kaffee einzuführen;
- andere Objekte außer Tassen und Becher auf der Haltefläche zu stellen;
- Behälter mit Flüssigkeiten auf der Haltefläche zu stützen;
- die Lüftungsschlitze mit einem Tuch oder anderen Materialien zu blockieren;
- die Haltefläche mit einem Tuch aufzudecken;
- das Ausgabebereich mit den Händen zu berühren;
- die Maschine zu benutzen, wenn sie stark nass ist.

WICHTIG
IN DIESER SEKTION HABEN WIR EINIGE VERNÜNFTIGERWEISE VORHERSEHBARE FEHLANWENDUNG AUFGEFÜHRT, JEDOCH SOLL DIE VERWENDUNG DER MASCHINE DIE ANWEISUNGEN IN DEM PARAGRAF "VERWENDUNGSZWECK" BEACHTEN.

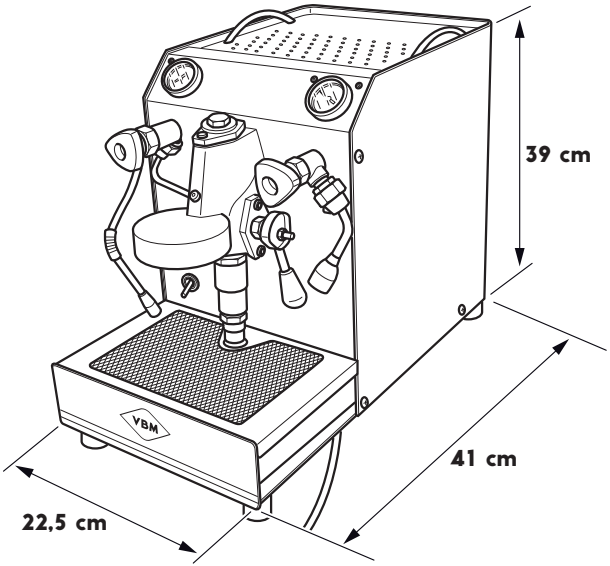
2,
MERKMALE.

2.1,
BESCHREIBUNG DER MASCHINE.

Im Folgenden sind die wichtigsten Merkmale der Espressomaschine mit manuellem Dosieren, gesteuert durch den Hebel.

- Überflutete5 Kupferkessel 0,5l. zur Abgabe von Kaffee.
- Kupferkessel 0,7 l. für die Erzeugung von Heißwasser und Dampf.
- Füllen von Servicekessel über eine Vibrationspumpe.
- Vorkalibrierbar Thermostat für die korrekte Druckregelung in dem Kaffeekessel.
- Vorkalibrierbar Druckschalter für die korrekte Druckregelung im Servicekessel.
- **Das Heizelement besteht** aus einer elektrischen Widerstand, der in den Kessel eingetaucht ist; es ermöglicht das Erhitzen des Wassers und die Dampferzeugung.
- **Spendergruppe** in verchromter Messing.
- **Vibrationspumpe**.
- **Wasser- / Dampfdüse** aus verchromtem Kupfer, mit ergonomischem Drehknopf.
- Wassertank aus lebensmittelgeeignetem Kunststoff mit einem Fassungsvermögen von 2.5 Liter.
- Kontrolle des Wasserniveaus des Behälters durch den Sensor.
- **Kontrollleuchten** für die Einschaltung der Maschine, des Heizelementes vom Kaffeekesssel, Mangel an Wasser in den Tank.
- **Manometer**, das den Druck der Pumpe agibt.
- **Manometer** der den Druck des Dampfkessels zeigt.

2.2,
TECHNISCHE DATEN.



Geräuschpegel	< 70 db
Betriebtemperatur	+5° a + 30°C
Lagertemperatur	+5° a + 40°C
Nettogewicht	21 kg

VERSION MIT ANSCHLUSS 230 V / 50 HZ

Maximale Leistung	1800 W
Maximale Absorption	7,8 A

Kaffeeboiler

Kesselleistung	0,5 lt
Absorption	2,6 A
Leistung	600 W

Dampfboiler

Kesselleistung	0,7 lt
Absorption	5,2 A
Leistung	1200 W

VERSION MIT ANSCHLUSS 115 V /50 HZ

Maximale Leistung	1600 W
Maximale Absorption	13,9 A

Kaffeeboiler

Kesselleistung	0,5 lt
Absorption	5,2 A
Leistung	600 W

Dampfboiler

Kesselleistung	0,7 lt
Absorption	8,7 A
Leistung	1000 W

2.3,
SICHERHEIT.

- Schutzplatten der inneren Teile, mit Schrauben befestigt.
- Sensor für den Wasserstand des Behälters.

Erreicht das Wasser das Mindestniveau , 1,5 cm (von unten), werden automatisch alle Maschinenfunktionen gesperrt; die Lampe der Linie die "Spannung EIN" und die Lampe "kein Wasser in den Tank" bleiben eingeschaltet.
Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Hauptschalter auf "OFF"stellen , und füllen Sie den Wasserbehälter, wie im entsprechenden Abschnitt angegeben.

SICHERHEITSTHERMOSTAT

- Es schaltet ein, wenn die Temperatur in dem Kessel 150 ° C erreicht, durch Beseitigung der Spannung an den Widerstand, um so die Verbrennung zu verhindern.

3,
AUSPACKEN UND AUFSTELLUNG.

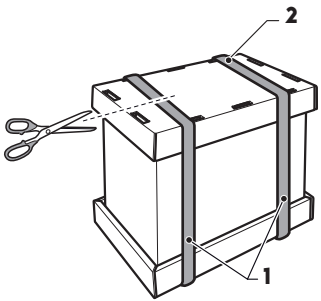
3.1,
AUSPACKEN DER MASCHINE.

- Überprüfen Sie immer die Unversehrtheit der Verpackung: informieren Sie den Träger im Falle eines Schadens.

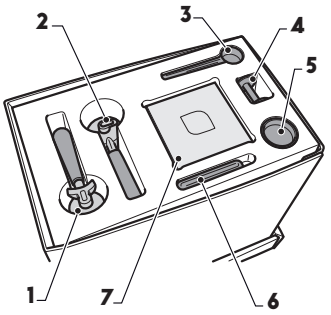
- Schneiden Sie die Gurte (1) und öffnen Sie das Oberteil (2) des Pakets.

- Entferen Sie das Zubehör: Ausstattung und technische Dokumentation (Handbücher).
  Öffnen Sie das Zellophan und heben Sie die Maschine AN DEN UNTERTEIL.

- Die Elemente (Pappe, Zellglas, Metallklammern etc.) können schneiden oder verletzen, wenn nicht sorgfältig behandelt oder unsachgemäß verwendet werden; halten Sie fern von Reichweite der Kinder oder unbefugte Personen.



3.2,
AUSRÜSTUNG.



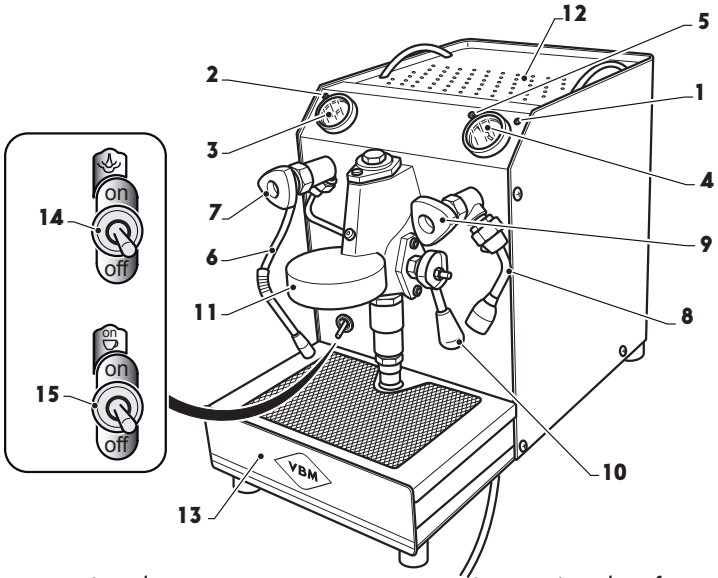
1 2 Kaffeefilterhalter.
2 1 Kaffeefilterhalter.
3 Maß.
4 Presser.
5 Blindfilter.
6 Bürste.
7 Bedienungsanleitung.

3.3,
AUFSTELLUNG DER MACCHINA.

Stellen Sie das Gerät an seinem endgültigen Standort, überprüfend dass:

- der bewegliche Träger ausreichend fest und stabil ist, unter Berücksichtigung des Gewichtes der Maschine, und das sie nicht gekippt ist;
- es gibt mindestens 10 cm. zwischen der Rückwand und den Seitenwänden der Maschine und alle anderen Wände, um eine ausreichende Belüftung zu ermöglichen,;
- die obere Etage der Maschine (Halteoberfläche) 150 cm vom Boden nicht überschreiten sollte.

4,
IDENTIFIZIERUNG DER KOMPONENTE.



1	Leitungslampe.	**9**	Steuerknopf Ausgabe von heißem Wasser.
2	Lampe Widerstand aktiv.	**10**	Hebel für die Ausgabe von Kaffee.
3	Dampfdruckmesser.	**11**	Gruppe Ausgabe von Kaffee.
4	Manometer zur Anzeige des Pumpendrucks.	**12**	Tassenregal.
5	Lampe Mangel an Wasser im Tank.	**13**	Herausnehmbare Schale.
6	Dampf.	**14**	Schalter "ON / OFF" Dampf / Heißwasser.
7	Steuerknopf Dampfausgabe.	**15**	Schalter "ON / OFF" Kaffeekessel.
8	Heißwasserdüse.		

5,
ANSCHLÜSSE.

5.1,
WASSERVERSORGUNG.

Dieses Modell braucht nicht den Anschluss an die Wasserversorgung, das Wasser für die Kaffeezubereitung, in geeigneter Weise aufgeweicht, wird von dem Tank an der Rückseite entnommen.

5.2,
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS.

Die Maschine an das Stromnetz mit dem Netzkabel der Geräte mit Stecker verbunden.



Überprüfen Sie, ob alle Schalter in der Position "OFF" sind.

- Es ist zwingend erforderlich der Anschluss der Erdung und die Beachtung der geltenden Vorschriften im Installationsland.
- Überprüfen Sie die Stromversorgung (siehe Typenschild); es muss mit der lokalen Stromversorgung übereinstimmen.
- Es ist verboten Verlängerungskabel und Hilfekabelzu verwenden; der Arbeitsplatz ist unweigerlich zu Wasser und Feuchtigkeit ausgesetzt, die die Bedingungen des Isolationssystems beeinflussen.
- **Wenn das Netzkabel beschädigt ist,** muss es mit einer mit dem gleichen Funktionsübersicht ausschließlich vom autorisierten und spezialisierten Installateur / Betreuer ersetzt werden. Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zur Beschädigung der Maschine und zu Stromschlag führen.

6,
BESCHREIBUNG DER TASTEN UND LEDS.

HAUPTSCHALTER ON/OFF (1):

- Die Maschine ist mit einem Leistungsschalter mit zwei Stellungen ausgestattet:
  Position OFF: Keine Stromversorgung der internen Komponenten (Grüne Lampe (2) aus).
  Position ON: Stromversorgung der elektrischem Betriebskomponente (Grüne Lampe (2) ein).

GRÜNE LEITUNGSLAMPE (2):

- Leuchtet und zeigt die aktivierte Leitung, wenn der Hauptschalter in der Position "ON" ist.

ROTE WIDERSTANDSLAMPE (3):

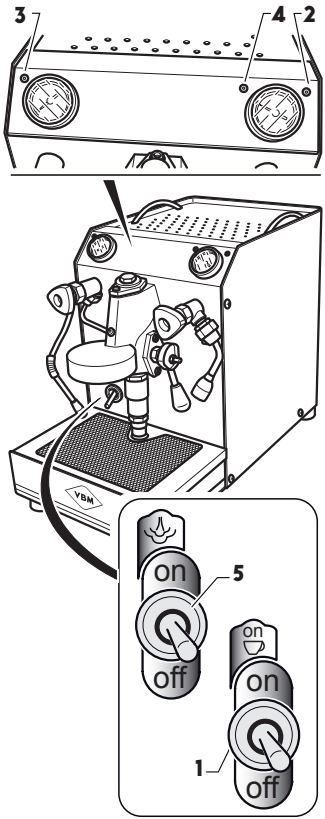
- Ihr Betrieb wird mit dem Schalter (1) in der Position "ON" aktiviert.
  Sie leuchtet auf, wenn der Widerstand zur Erwärmung des Wassers in der Kaffeekessel in Betrieb ist,.

ROTES LICHT - KEIN WASSER IN DEM TANK (4):

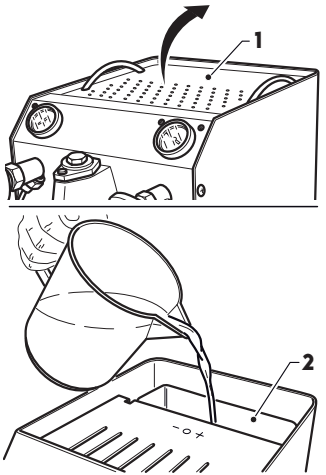
- Sie leuchtet auf, wenn der Wasserstand im Tank, das Mindestniveau erreicht hat.
  Sein Einsatz blockiert den Betrieb der Maschine, indem es die Heizelemente ausschaltet.

SCHALTER DAMPF7WARMWASSER (5):

- Dieser Schalter ermöglicht die Produktion von Dampf und heißem Wasser durch den entsprechenden Kessel.
  Sein Betrieb wird durch den Schalter (1) auf "ON" aktiviert.
  Position "OFF": Widerstand des Dampf- / Warmwasserkessel ausgeschaltet.
  Position "ON": Widerstand des Dampf- / Warmwasserkessel eingeschaltet.



7.1,
WASSER EINFÜLLEN.

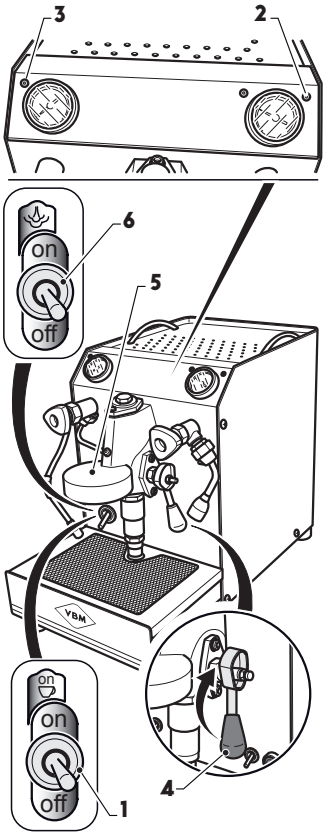


- Heben Sie das Tassenregal (1) und füllen Sie den Tank (2) mit kaltem enthärtetem Wasser (2,5 Liter) (oder natürlichem Mineralwasser).
- Ersetzen Sie die Tassehaltefläche.

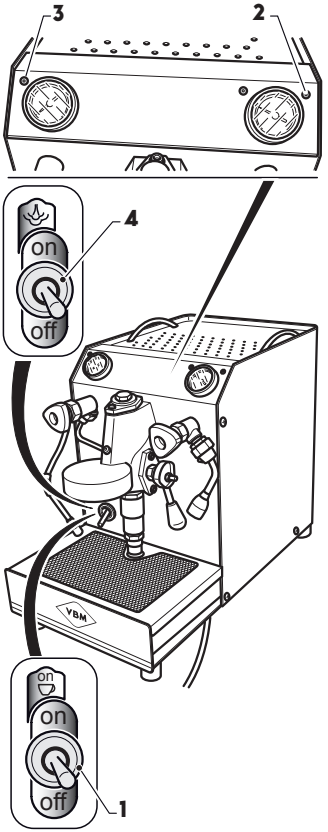
Das Fehlen von Wasser in dem Behälter (der Mindestwert) hemmt die Funktion des Widerstandes und der Wasserzufuhr zu dem Kaffee.

7.2,
ERSTE INBETRIEBNAHME.

- Füllen Sie Wasser ein, wie angegeben in dem Absatz "Wasser einfüllen".
- Stellen Sie den Netzschalter (1) auf "ON", die Linienlampe (2) leuchtet.
- Heben und halten Sie den Hebel (4) bis kein Wasser mehr aus der Gruppe (5) herauskommt , es zeigt, dass der Kessel mit Wasser gefüllt ist, dann lassen Sie den Hebel (4) nach unten.
- Drehen Sie den Schalter (6) auf "ON", er startet automatisch die Pumpe für die automatische Füllung des Kessels. Warten Sie auf die automatische Unterbrechung der Füllung. Wenn Sie beim Befüllen einen Summer hören, stellen Sie den Schalter (6) auf "OFF" und dann wieder auf "ON" und warten Sie bis zur vollständigen Befüllung des Dampfkessels.
- Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Hauptschalter (1) auf "OFF" setzen.

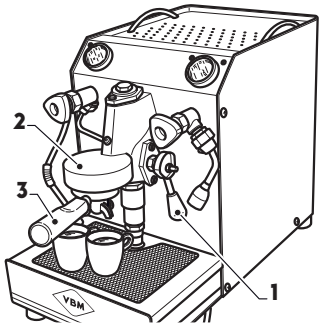


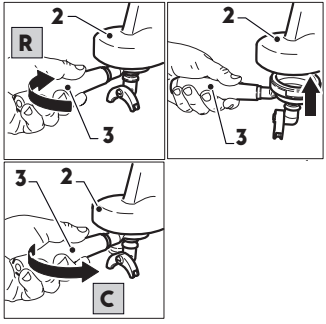
7.3,
STARTEN.



- Stellen Sie den Netzschalter (1) auf "ON", die Linienlampe (2) leuchtet und startet die Heizung des Kaffeekesselwasser, die durch die Beleuchtung der Lampe (3) angegeben wird.
- Warten, bis die Temperatur im Kessel erreicht wird, angegeben durch Abschalten der Lampe (3); An diesem Punkt ist die Maschine einsatzbereit.
- Stellen Sie den Schalter (4) auf ON, um die Heizung des Wassers im Dampfkessel zu starten, warten Sie dass der Dampfdruck den Wert von 1 bis 1,2 bar erreicht, bevor Sie entweder die Dampfdüse oder die Warmwasserduse benutzen.

7.4,
VORBEREITUNG VON KAFFEE.

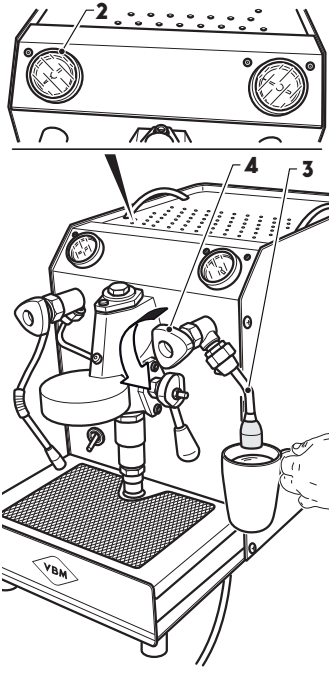




- Mit montierten Filterhalter, heben Sie den Hebel (1) und lassen Sie Druck aus, um Temperatur in der Gruppe zu bringen (2), und senken Sie dann den Hebel (1).
- Entfernen Sie die Filterhalterung (3) aus der Gruppe (2) durch Drehen, wie durch den Pfeil "R" angegeben".
- Entsorgen Sie jegliche Mittel vorhanden.
- Füllen Sie den Filter mit der Kaffeedosen (eine Dosis für einen einzelnen Kaffee, zwei Dosen für zwei Kaffees).
- Reinigen der Rand des Filterträgers, um den Kaffeepulver zu beseitigen und, sichern Sie eine einwandfreie Abdichtung zwischen dem Filterhalter und der Gruppe.
- Setzen Sie den Filterhalter (3) auf die Gruppe (2) indem sie sie anheben, um die Karten in den Sitz der Gruppe einzufügen (2), drehen Sie den Filterhalter (3) bis zum Endschalter, in der durch den Pfeil "C" angedeuteten Richtung.
- Platzieren Sie ein oder zwei warme Tassen unter den Filterhalter nach der Art des verwendeten Filterhalters.
- Heben Sie den Hebel (1), um Kaffee zu liefern, wenn die gewünschte Menge erreicht wird, senken Sie den Hebel (1) um das Dosieren zu stoppen.
- Es wird empfohlen, den Filterhalter aus dem Gerät zu entfernen, kurz Dampf auszulassen, um die Brause zu reinigen. und dann den Filterhalter zu ersetzen.

HINWEIS: Sofort den Kaffee brauen, einmal dee Filterhalter in der Gruppe ist; das Lassen des Kaffees in dem Filter, ohne sofortige Zubereitung führt zur Vebrennung des gemahlenen Kaffees, und der Kaffee ist bitter.

VORSICHT. Achten Sie darauf, die Gruppe (2) nicht zu berühren: Verbrennungsgefahr.



7.5,

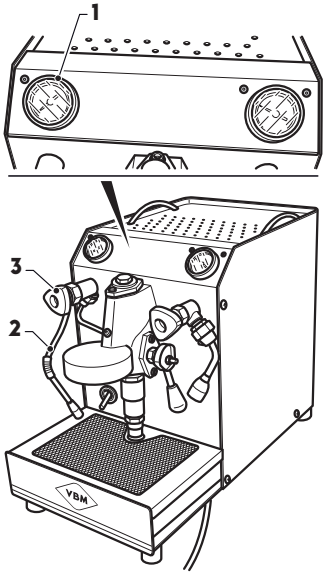
WARMWASSER AUSLASSEN.

- Überprüfen Sie, dass der Druck im Inneren des Dampfkessels 1,2 bar (0,12 MPa) ist, angegeben auf dem Manometer (2).
- Entfernen Sie das Rohr (3) aus der Maschine;

VORSICHT. Das Rohr (3) ist sehr heiß. Bewegen Sie das Rohr nur mit Gummihandschuhe für Schutz; Verbrühungsgefahr.

- Stellen Sie eine Tasse unter dem Rohr (3).
- Drehen Sie den Wasserhahn auf, durch langsames Drehen des Knopfes (4) gegen den Uhrzeigersinn.
- Sobald Sie die gewünschte Menge erreichen, schließen Sie den Wasserhahn (4).

7.6,
DAMPF DURCHFLUSSMENGE.



- Überprüfen Sie, dass der Druck im Inneren des Dampfkessels 1,2 bar (0,12 MPa) ist, angegeben auf dem Manometer (1).
- Drehen Sie das Dampfrohr (2) in die Schüssel, lassen Sie dann kurz Dampf durch langsames Drehen des Knopfes (3) gegen den Uhrzeigersinn aus, um restliches Wasser von der Schaltung zu entfernen.

VORSICHT. Das Rohr (2) ist sehr heiß. Bewegen Sie das Rohr nur mit Gummihandschuhe für Schutz; Verbrühungsgefahr.

- Entfernen Sie das Dampfrohr (2) an der Außenseite, und legen Sie eine Tasse oder ein Topf voller Flüssigkeit zum Aufheizen unter dem Rohr (2).
- Vollständig die Brause des Dampfrohres in die Flüssigkeit eintauchen und das Ventil (3) gegen den Uhrzeigersinn langsam öffnen.
- Einmal die gewünschte Temperatur erreicht, schließen Sie den Wasserhahn (3).
- Drehen Sie das Dampfrohr (2) in die Schüssel , dann lasen Sie kurz Dampf aus, um das Innere der Düse zu reinigen, dann reinigen Sie das Rohr (2) mit einem feuchten Tuch, um das Bilden der schwer zu entfernenden Verschmutzung zu verhindern.

8,
REINIGUNG.



Die Reinigung muss mit dem Gerät ausgeschaltet und kalt und mit dem Hauptschalter in Position "OFF" und das Netzkabel herausgezogen durchgeführt werden, durch sichtbare Positionierung des Steckers.

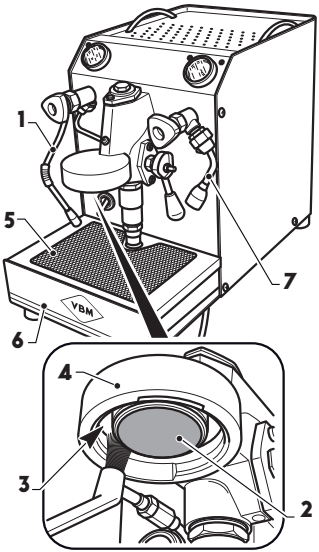


WARNUNG: Eine unsachgemäße Wartung und Reinigung, bei der Verwendung von unbehandeltem Wasser oder Beschädigung der Innenteile können zu plötzlichen Unterbrechungen der Wasserfluss und unerwarteten Flüssigkeitsstrahlen oder Dampf, mit schwerwiegenden Folgen führen. Vorsicht bei der Reinigung und Verwendung der Maschine!

8.1,
ALLGEMEINE INFORMATIONEN FÜR REINIGUNG.

- Es ist verboten:
  - Wasserstrahl zu verwenden, um das Gerät zu reinigen;
  - Reiniger verwenden, die Alkohol, Ammoniak oder Scheuerschwämme enthalten, zum Reinigen der Maschine. Verwenden Sie nur spezielle Reinigungsmittel für Kaffeemaschinen oder Geschirr..
  - Chemische Reinigungsmittel zur Reinigung der Maschine und / oder des Systems sollten mit Vorsicht verwendet werden, um die Komponenten und die Umwelt (Abbaubarkeit von mehr als 90%) nicht zu beschädigen.
  - Reinigen Sie alle Teile und Komponenten der Maschine.
  - Reinigen Sie regelmäßig das Mahlwerk und prüfen Sie den Verschleiß der Maschinen.

8.2,
TÄGLICHE REINIGUNG.



REINIGUNG DES ROHRES

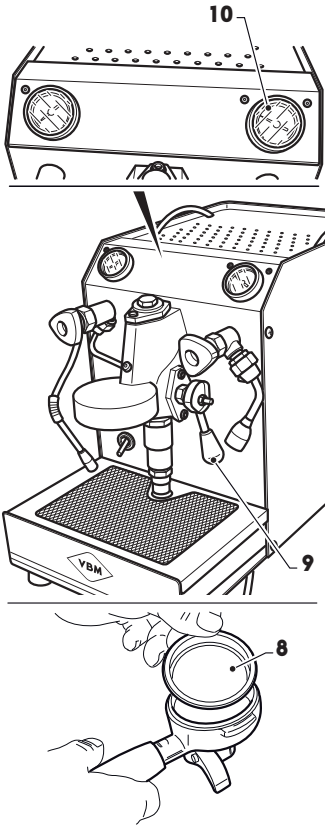
- Das Rohr (1) und (7) am Ende des Tages gründlich reinigen (und sofort nach jedem Gebrauch, wie in "Wasserversorgung" und "Dampfabgabe" beschrieben), um die Bildung von Bakterien oder Verschmutzung zu verhindern, die die Löcher in dem Diffusor blockieren können und vermeiden, dass Getränke unterschiedlicher Art, die zuvor erhitzt wurden, den Geschmack der Getränke in Heizung verändern.

REINIGUNG DER VERSORGUNGSGRUPPE

- Sauberen Sie die Brause (2), die Untertassen-Dichtung (3) und Führung des Filterhalters in der Gruppe für Kaffeeversorgung (4) mit einem Tuch / Schwamm und Reinigungsbürste.
- Filter und Filterhalter in heißem Wasser mit speziellem Reinigungsmittel spülen um die fetthaltigen Ablagerungen von Kaffee aufzulösen.

REINIGUNG DER TROPFSCHALE UND DESTASSENHALTERS

- Entfernen Sie das Gitter (5) für die Unterstützung der Tassen, ziehen Sie die Troüfschale h (6) zum Sammeln des Wasserausgabe, und reinigen Sie mit fließendem Wasser.



AM ENDE JEDER NUTZUNG

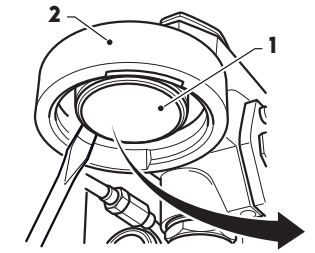
- Entfernen Sie den Filter aus dem Filterhalter und montieren Sie den vorgesehenen Blindfilter (8).
- Gießen Sie in den Blindfilter (8) spezielle Reinigungsmittel für Kaffeemaschinen (für Mengen siehe Herstellerangaben).
- Starten Sie die Maschine wie in den entsprechenden Abschnitten beschrieben.
- Setzen Sen den Filterhalter mit dem Blindfilter auf die Gruppe.
- Heben Sie den Hebel (9) und halten Sie ihn, bis das Manometer (10) 12 bar Druck erreicht hat, dann senken Sie es; machen 4/5 mal dieses falsche Ablassen.
- Entfernen Sie den Filterhalter aus der Maschine und leeren Sie das Produkt.
- Ersetzen Sie den Filterhalter mit dem Blindfilter in der Maschine, und wiederholen Sie 4-5 mal das falsche Dampfauslassen, wie oben beschrieben.
- Entfernen Sie den Filterhalter aus der Maschine und entfernen Sie den Blindfilter.
- Heben Sie den Hebel (9) und führen Sie Wasserauslassen aus der Gruppe, die Reinigung der Brause mit der beiliegenden Bürste.



VORSICHT. Während des Wasserauslasses und der Reinigung der Brause, seien Sie vorsichtig: Verbrühungsgefahr.

REINIGUNG DER GEHÄUSE

- Verwenden Sie ein feuchtes, nicht scheuerndes Tuch auf alle Oberflächen. Verwenden Sie keine Produkte, die Alkohol oder Ammoniak enthalten, die die Maschinenkomponenten beschädigen können.

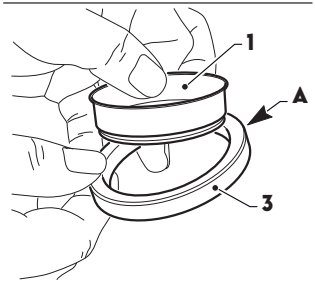


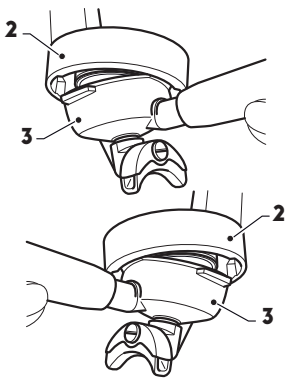
8.3,
KONTROLLEN UND ERSATZ.

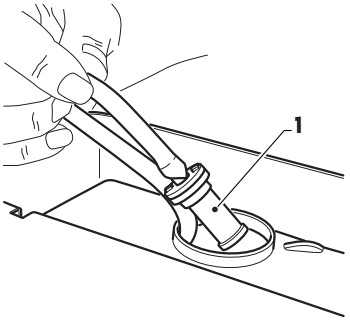
ERSETZEN DER BRAUSE

Mindestens einmal im Monat, müssen Sie die Brause (1) ersetzen; für den Ersatz, gehen Sie wie folgt vor:

- Verwenden Sie einen Schraubendreher, um die Brause (1) zu hebeln und entfernen Sie sie aus der Gruppe (2) mit der entsprechenden Dichtung.
- Ersetzen Sie die Brause (1) und die Dichtung (3).
- Ersetzen Sie die Dichtung auf der Brause, um sicherzustellen, dass die Kerbe "A" der Dichtung nach oben positioniert.
- Stellen Sie die Brause auf den Filterhalter.
- Montieren Sie den Filterhalter (3) auf der Gruppe (2) erst links, durch drehen bis zum Endschalter, dann rechts.
- Setzen Sie den Filterhalter in die Maschine, als ob Sie Kaffee kochen, bringen Sie ihn bis zum Endschalter, damit die Brause mit ihrer Dichtung blockiert werden kann.

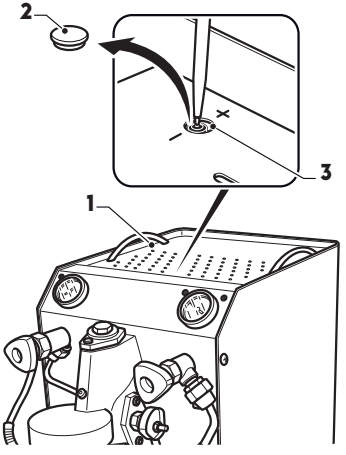






KONTROLLE DES WASSERFILTERS

Einmal im Monat, überprüfen Sie den Status des Wasserfilters (1) der sich innerhalb des Behälters befindet; wenn schmutzig, ersetzen Sie es.



EINSTELLEN DER TEMPERATUR DES KAFFEES

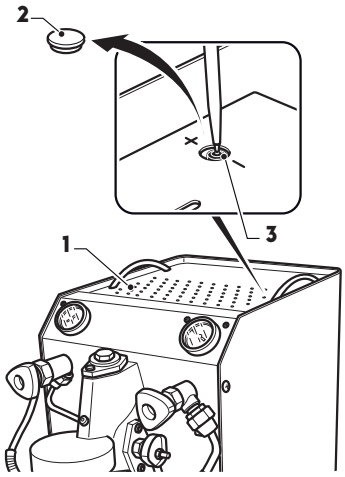
Sie können die Kaffeetemperatur einstellen;
für die Einstellung, gehen Sie wie folgt vor:

- Entfernen Sie das Tassenregal(1), entfernen Sie den Deckel (2) mit einem Schraubendreher können Sie sie über den Thermostat (3) regeln; durch Drehen auf "+" erhöht die Temperatur durch Drehen in Richtung "-" verringert die Temperatur.

REGELN DER DAMPFTEMPERATUR

Sie können die Temperatur des Wasserdampfes einstellen; für die Einstellung, gehen Sie wie folgt vor:

- Entfernen Sie das Tassenregal(1), entfernen Sie den Deckel (2) mit einem Schraubendreher können Sie sie über den Thermostat (3) regeln; durch Drehen auf "+" erhöht die Temperatur durch Drehen in Richtung "-" verringert die Temperatur.



9,
LEITFADEN FÜR DIE LÖSUNG EINIGER PROBLEME.

Bei Fehlfunktion, schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Rufen Sie das autorisierte Kundendienst.

	Ursachen	**Lösungen**
Der Kaffee wird von den Rändern des Filterhalters geliefert.	An der Stelle des Filterhalters gibt es Schmutzreste, die die Ausgabe des Kaffees verhindern.	Reinigen.
	Die Dichtungsgruppe ist verbraucht.	Ersetzen.
	Die Brausen sind verstopft.	Reinigen oder ersetzen.
Der Kaffee ist zu kalt.	Die Maschine ist nicht bereit.	Warten Sie, bis die Temperatur erreicht ist, die durch die Kontrolllampe signalisiert wird.

	Ursachen	Lösungen
Die Kaffeausgabe erfolgt nicht oder ist zu langsam.	Kein Wasser im Tank.	Überprüfen Sie, dass der Wasserstand im Tank korrekt ist und für den Fall, füllen Sie mit frischem natürlichen Wasser ein.
	Rohr falsch positioniert.	Das Rohr richtig positionieren.
	Lieferloch des Filterhalters verstopft.	Reinigen Sie den Filterhalter mit speziellen Reinigungsmittel und mit der Hilfe von einem Zahnstocher.
	Kaffeepulver zu fein.	Vergrößern Sie das Mahlen, um ein weniger feines Pulver von Kaffee zu erhalten.

	Ursachen	Lösungen
Die Maschine erzeugt keine Dampf.	Dampfschalter in Stellung "OFF".	Stellen Sie den Schalter auf "ON".
	Dampfkessel nicht in der Temperatur.	Warten Sie, bis die vom Druckmesser angegebene Temperatur von Dampf erreicht wurde (1 ÷ 1,2 bar).
	Kein Wasser im Tank.	Überprüfen Sie, dass der Wasserstand im Tank korrekt ist und für den Fall, füllen Sie mit frischem natürlichen Wasser ein.
	Vergrößern Sie das Mahlen, um ein weniger feines Pulver von Kaffee zu erhalten.	Reinigen Sie alle Ablagerungen in der Tülle mit einem Stiftloch.
	Es ist möglich, dass die Druckleitungen mit Kalk verstopft sind.	Rufen Sie den Techniker, um die Entkalkung durchzu führen.
Die Maschine gibt kein heißes Wasser aus.	Dampfschalter in Stellung "OFF".	Stellen Sie den Schalter auf "ON".
	Kein Wasser im Tank.	Überprüfen Sie, dass der Wasserstand im Tank korrekt ist und für den Fall, füllen Sie mit frischem natürlichen Wasser ein.
	Es ist möglich, dass die Druckleitungen mit Kalk verstopft sind.	Rufen Sie den Techniker, um die Entkalkung durchzuführen.

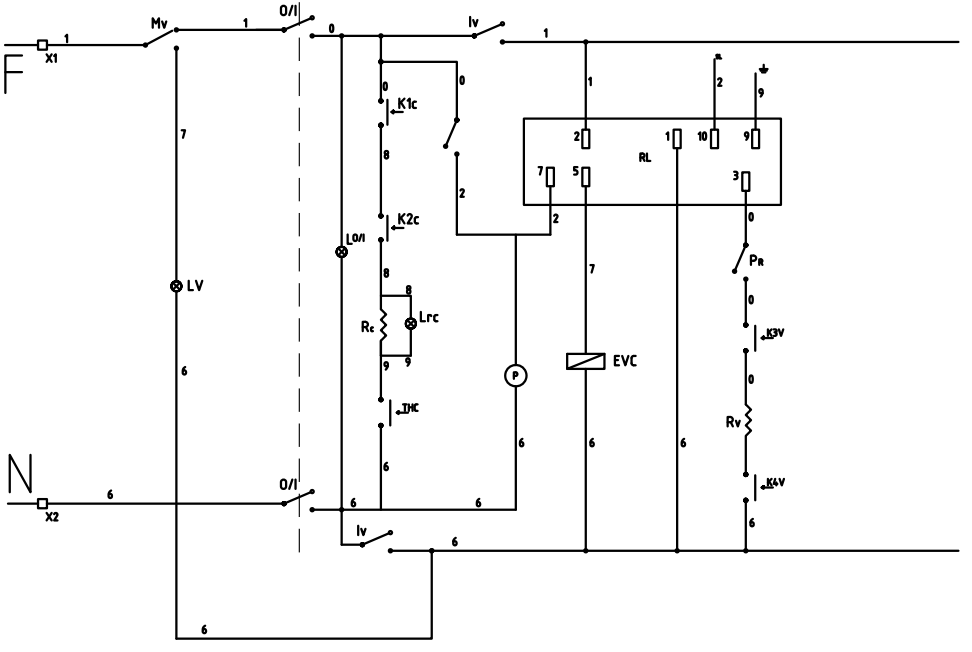
10,
ENTSORGUNG.

- Das Ausserbetreiebsetzen der Maschine muss von autorisiertem Personal durchgeführt werden. Der Druck des Hydrauliksystems muss vollständig abgesenkt werden, das Netzkabel muss getrennt werden und Stoffe potenziell schädlich für die Umwelt müssen rechtlich und ordnungsgemäß entsorgt werden.
- Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern oder nicht verantwortlichen Personen.
- **Für die Demontage als Müll, liefern die Maschine in eine Anlage für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräte (*). Dies ist, um Schäden an der Umwelt oder auf den Menschen verhindern. Für weitere Informationen über das Recycling, kontaktieren Sie bitte das Büro der Gemeinde selbst, den Dienst für die Entsorgung von Hausmüll oder den Händler.**
- **Nicht in die Umwelt freisetzen.**

(*) 

Aufkleber an der Maschine als Identifikation der WEEE-Richtlinie / WEEE (2012/19 / EC) befestigt über Elektro- und Elektronik-Altgeräte, für den europäischen Markt bestimmt.

11,
ELEKTRISCHE SCHALTPLÄNE.



LEGENDE VERDRATUNG

RL= Zentrale C/ GICAR Selbsnivellierung
Mv= Mikrovakkum für H_2O Tank
0/I= Metallischer Hebelschalter on/off der Linie
IV= Metallischer Hebelschalter Dampfaktivierung
K1C= Bimetallthermostat Kaffeekessel Widerstand
K2C= Bimetallthermostat Kaffeekessel Widerstand
K3V= Bimetallthermostat Dampfkessel Widerstand
K4V= Bimetallthermostat Dampfkessel Widerstand
EVC= Magnetventil zum H_2O Laden
P= Vibrationspumpe ULKA c / TH Bimetallschutz
LV= Kontrollleuchte d=5 Dampf
LRC= Kontrollleuchte d=5 Kaffeewiderstand
L0/I= Kontrollleuchte d=5 Linie ON
RC= Kaffeewiderstand
RV= Dampfwiderstand
mGr= Mikrogruppe Kaffee
Sliv= Niveausonde
S ⏚ = Niveaumasse
X= Steckverbinder 2V P/M fastin/on
THC= Birnenthermostat für Kaffeewiderstand
PR= Druckschalter mater c/micro

NOTE.

MANUAL DE INSTRUCCIONES,
TABLA DE CONTENIDOS.

1 INFORMACIÒN GENERAL

1.1 DESCRIPCIÓN DE LOS SÍMBOLOS
1.2 USO PREVISTO
1.3 USO INDEBIDO

2 CARACTERÍSTICAS

2.1 DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA
2.2 DATOS TÉCNICOS
2.3 SEGURIDAD

3 DESEMBALAJE Y POSICIONAMIENTO

3.1 DESEMBALAJE DE LA MACCHINA
3.2 ÉQUIPEMENT
3.3 COLOCACIÓN DE LA MACCHINA

4 IDENTIFICACIÒN DE COMPONENTES

5 CONEXIONES

5.1 SUMINISTRO DE AGUA
5.2 CONEXIÓN ELÉCTRICA

6 DESCRIPCIÒN DE LOS BOTONES Y LUCES

7 FUNCIONAMIENTO

7.1 CARGA DE AGUA
7.2 PRIMER INICIO
7.3 INICIO
7.4 PREPARACIÓN DEL CAFÉ
7.5 SUMINISTRO DE AGUA CALIENTE
7.6 SUMINISTRO DE VAPOR

8 LIMPIEZA

8.1 INFORMACIÓN GENERAL DE LIMPIEZA
8.2 LIMPIEZA DIARIA
8.3 CONTROLES Y SUSTITUCIONES

9 GUÍA PARA LA SOLUCIÒN DE ALGUNOS PROBLEMAS

10 ELIMINACIÒN

11 CABLEADO

1,
INFORMACIÓN GENERAL.

Vibiemme S.r.l.ha tomado todas las precauciones posibles para garantizar un funcionamiento seguro y un equipo eficiente. Los dispositivos de seguridad, están diseñados para proteger a los operadores y técnicos autorizados.

- Por favor, lea este manual antes de instalar, arrancar y utilizar la máquina. El no hacerlo puede resultar en daños al equipo, bajo rendimiento de la máquina, los riesgos de salud o lesiones personales.
- Este manual es una parte integral de la máquina y debe estar disponible para el usuario y / o el personal de mantenimiento. En caso de pérdida o solicitud de más información, póngase en contacto con su distribuidor local o con el fabricante. El manual refleja el estado de la técnica en el momento actual y no puede ser considerado inadecuado para cualquier actualización posterior: el fabricante se reserva el derecho de modificar el manual sin la obligación de actualizar las versiones anteriores, salvo en casos excepcionales.
- El dispositivo puede ser usado por niños no menores de 14 años y personas con reducida capacidad física, sensorial o mental, o falta de experiencia o de los conocimientos necesarios, siempre bajo vigilancia o después de que hayan recibido instrucciones para garantizar un funcionamiento seguro y para la comprensión de los peligros inherentes a la misma. Los niños no deben jugar con el aparato. Limpieza y mantenimiento destinados a ser realizadas por el usuario no tienen que ser hechas por los niños sin supervisión.

ESTÁ PROHIBIDO:

- Operar la máquina sin observar las normas de seguridad vigentes en el país de instalación;
- operar la máquina en ausencia de conexión de puesta a tierra. El incumplimiento de esta instrucción puede ocasionar una descarga eléctrica;
- emplacer ou retirer les autocollants de sécurité et plaque signalétique apposée directement sur la machine et sur l'emballage, pour l'installation et l'utilisation correcte et sûre;
- tocar grupos o picos de vertido durante el funcionamiento de la máquina. Las lanzas deben ser manejados sólo por medio de apretones especiales. Las bebidas servidas y algunas partes de la máquina están calientes y pueden causar quemaduras;
- eliminar o alterar cualquier parte de la maquinaria y NO hacer modificaciones no autorizadas Contactar el técnico autorizado y especializado de el área;
- tirar del cable de alimentación para desconectar el enchufe;
- dejar que la máquina esta utilizada por niños o personal no aptos;
- exponga la máquina a la intemperie (sol, lluvia, etc ...);
- dejar la máquina en lugares donde la temperatura ambiente es igual o inferior a 0°C debido a que el agua residuo en la caldera podría congelarse y causar daños;
- instalar la máquina en lugares donde se utilizan chorros de agua que podrían llegar a la máquina;
- operar la máquina si alguna puerta o algun panel no se cierra correctamente;
- insertar cucharas, tenedores u otros utensilios en las partes internas de la máquina;

- operar la máquina en la ausencia de agua;
- llenar el tanque con agua caliente o hirviendo;
- obstruir las aberturas de ventilación: deje al menos 10 cm. de espacio entre la máquina y las paredes, y por lo menos 5 cm a ambos lados, para permitir una ventilación adecuada.

PARA UN CORRECTO FUNCIONAMIENTO USAR:

- solamente café molido.
- Sólo agua fría de la red, convenientemente suavizadas (~7 grados franceses).
- Sólo piezas originales Vibiemme S.r.l.

El incumplimiento de estas instrucciones excluye la posibilidad de beneficio de la garantía y declina cualquier responsabilidad del fabricante o un técnico de mantenimiento.

VIBIEMME S.R.L. NO ASUME RESPONSABILIDAD ALGUNA, EN LOS SIGUIENTES CASOS:

- si la máquina se utiliza de diferentes maneras a los descritos en este manual;
- si no cumplen con los requisitos de seguridad y mantenimiento;
- si usted no utiliza recambios originales Vibiemme;
- si EL INSTALADOR o TÉCNICO DE MANTENIMIENTO, no está autorizado y especializado;

- **EL INSTALADOR o TÉCNICO DE MANTENIMIENTO debe notificar al fabricante sobre las FALTAS POSIBLES o mal uso que pudiera afectar a la seguridad del sistema original.**

- **CONSULTAR las condiciones de los componentes y, si defectuosos, detener la instalación y pedir su reemplazo.**

- **Si la máquina no se va a utilizar durante mucho tiempo es necesario desconectar la alimentación con energía y el agua si está conectado.**

1.1,
DESCRIPCIÓN DE LOS SÍMBOLOS.

La información relativa a las operaciones de riesgo en este manual están marcados con los siguientes símbolos que indican:



Peligro debido a la **electricidad.**



ATENCIÒN!
Peligro general o información diversa.



Riesgos **térmicos** (quemaduras).



ADVERTENCIA
Peligro de daños a la máquina.

1.2,
USO PREVISTO.

La máquina de café ha sido creado y diseñado exclusivamente para la distribución de café espresso y para la preparación de bebidas calientes (té, capuchino, etc .....) por medio de agua caliente o de suministro de vapor.
Seulement pour cette utilisation doit être utilisée, toute autre utilisation est considérée comme impropre et donc dangereux.

1.3,
USO INDEBIDO.

La máquina de café fue construida y diseñada sólo para us alimentar y por lo tanto está prohibido:

- introducir líquidos distintos del agua;
- calentar bebidas y otras sustancias no comestibles;
- introducir, en el soporte del filtro,molido aparte de café;
- lugar en la superficie de sujeción otros objetos que no sean las tazas y tazas;
- poner recipientes con líquidos sobre la superficie de sujeción;
- obstruir las rejillas de ventilación con tela u otros materiales;
- cubrir la superficie de sujeción con un paño;
- toca con las manos de la zona de distribución;
- utilizar la máquina si está muy húmeda.

IMPORTANTE
EN ESTA SECCIÒN HEMOS ENUMERADO ALGUNAS SITUACIONES DE USO INCORRECTO, RAZONABLEMENTE PREVISIBLE, SIN EMBARGO, EL USO DE LA MÁQUINA DEBE CUMPLIR CON LA INFORMACIÒN EN LA SECCIÒN "USO PREVISTO".

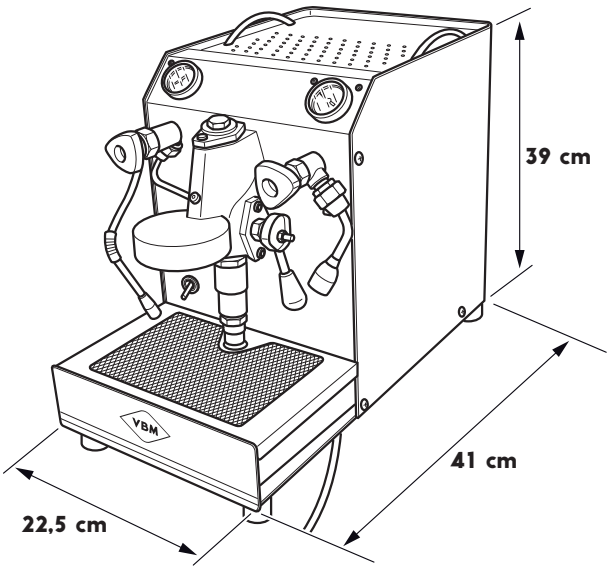
2,
CARACTERÍSTICAS.

2.1,
DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA.

Las siguientes son las principales características de la máquina de espresso a la dosificación manual, controlado por la palanca.

- Caldera de cobre de 0,5 l inundado, para hacer el café.
- Caldera de cobre de 0,7 l para la producción de agua caliente y vapor.
- Carga de la caldera de servicios, a través de una bomba de vibración.
- Termostato pre-calibrado para el control de la presión correcta presente en la caldera de café.
- Interruptor de presión de pre-calibrado para el control de la presión correcta en la caldera de servicios.
- **El elemento de calentamiento** está constituido por una resistencia eléctrica sumergida en la caldera; que permite el calentamiento del agua y la producción de vapor.
- **Grupo dispensador** in latón cromado.
- **Bomba** de vibración.
- **Lanza boquilla de agua / vapor** de cobre cromado, con pomo ergonómico.
- Tanque de agua en plástico alimentare que tiene una capacidad de 2.5 litros.
- Control de nivel de agua del depósito a través del sensor.
- **Luces indicadoras** de la potencia de la máquina, la inserción de la resistencia de la caldera de café, la falta de agua en el tanque.
- **Manómetro** indicando la presión de la bomba.
- **Manómetro** que indica la presión de la caldera de vapor.

2.2,
DATOS TÉCNICOS.



Ruido	< 70 db
Temperatura de funcionamiento	+5° a + 30°C
Temperatura de almacenamiento	+5° a + 40°C
Peso neto	21 kg

VERSIÒN CON CONEXIÒN 230 V / 50 HZ

Potencia máxima	1800 W
Absorción máxima	7,8 A

Caldera de café

Capacidad de la caldera	0,5 lt
Absorción	2,6 A
Potencia	600 W

Caldera de vapor

Capacidad de la caldera	0,7 lt
Absorción	5,2 A
Potencia	1200 W

VERSIÒN CON CONEXIÒN 115 V /50 HZ

Potencia máxima	1600 W
Absorción máxima	13,9 A

Caldera de café

Capacidad de la caldera	0,5 lt
Absorción	5,2 A
Potencia	600 W

Boiler vapore

Capacidad de la caldera	0,7 lt
Absorción	8,7 A
Potencia	1000 W

2.3,
SEGURIDAD.

- Paneles de protección de las partes internas, fijadas con tornillos.
- Sensor para el nivel de agua del tanque.

Cuando el agua alcanza el nivel mínimo, (1,5 cm desde la parte inferior) de forma automática todas las funciones de la máquina se desactiven; permanecerán encendidas la lámpara de la línea que indica "voltaje ON" y la lámpara "no hay agua en el tanque".
Apague la máquina, colocando en "OFF" el interruptor principal, y llenar el depósito de agua, tal como se indica en el apartado correspondiente.

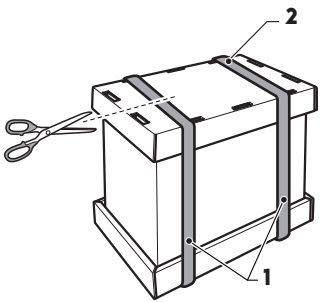
TERMOSTATO DE SEGURIDAD

- Se aaperta, cuando la temperatura en la caldera alcanza 150 ° C, desconectar la tensión a la resistencia, a fin de evitar la quemadura.

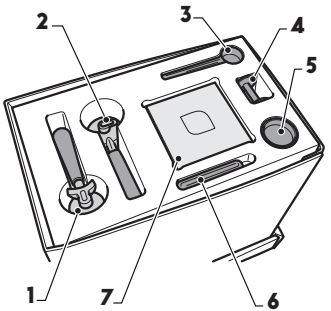
3,
DESEMBALAJE Y POSICIONAMIENTO.

3.1,
DESEMBALAJE DE LA MÁQUINA.

- Verifique siempre la integridad del embalaje: informar al transportista de cualquier daño.
- Cortar las correas (1) y abra la parte superior (2) del paquete.
- Retire accesorios: equipo y documentación técnica (manuales).
  Abra el celofán y eleve la máquina por DE BASE.
- Los elementos (cartón, papel celofán, grapas metálicas, etc.) pueden cortar o dañar si no se manejan con cuidado, o si se usan incorrectamente; mantener lejos de la puerta de los niños o personas no autorizadas.



3.2,
EQUIPO.



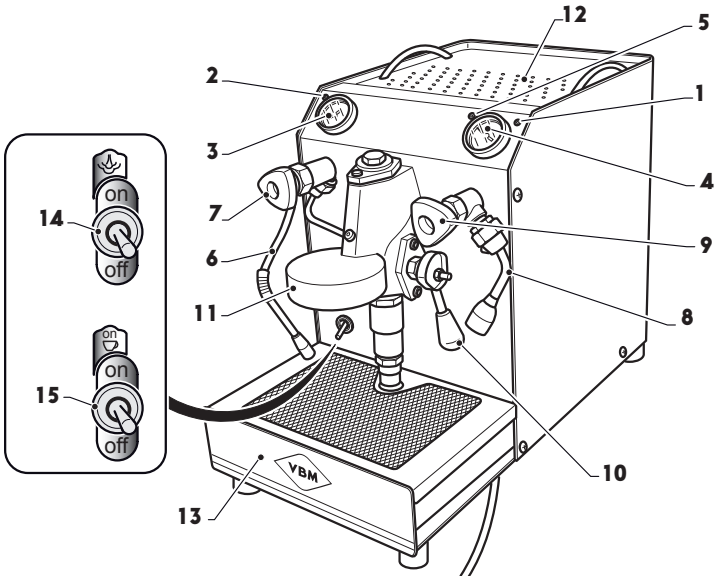
1 Portafiltro 2 café.
2 Portafiltro 1 café.
3 Medida.
4 Prensador.
5 Filtro ciego.
6 Cepillo.
7 Manual de instrucciones.

3.3,
COLOCACIÓN DE LA MACCHINA.

Coloque la máquina en su ubicación final, comprobando que:

- el soporte móvil es suficientemente fuerte y estable, teniendo en cuenta el peso de la máquina, y que no está inclinada;
- hay por lo menos 10 cm. entre la pared posterior y las paredes laterales de la máquina y cualquier otra pared, para permitir la ventilación adecuada;
- el piso superior de la máquina (apoyo tazas) no debe exceder de 150 cm del suelo.

4,
IDENTIFICACIÓN DE COMPONENTES.



1 Lámpara de linea.
2 Lámpara resistencia funcionante.
3 Manómetro de presión de vapor.
4 Manómetro indicación de la presión de la bomba.
5 La falta de la lámpara de agua en el tanque.
6 Boquilla vapor.
7 Perilla de control salida de vapor.
8 Boquilla de agua caliente.
9 Perilla de control de distribución de agua caliente.
10 Palanca dispensación de café.
11 Grupo de dispensación de café.
12 Plataforma para tazas.
13 Bandeja extraíble.
14 Interruptor "ON/OFF" de vapor / agua caliente.
15 Interruptor "ON/OFF" caldera de cafè.

5,
CONEXIONES.

5.1,
SUMINISTRO DE AGUA.

Este modelo no requiere conexión al suministro de agua, el agua para preparar el café, adecuadamente ablandado, se toma del tanque de la parte trasera.

5.2,
CONEXIÓN ELÉCTRICA.

La máquina está conectada a la red mediante el cable de alimentación de los equipos, con el enchufe.



Compruebe que todos los interruptores están en la posición "OFF".

- Es absolutamente necesario estar conectado a tierra, y la correspondencia del sistema con la normativa aplicable en el país de instalación.
- Compruebe la fuente de alimentación (ver placa de datos); debe coincidir con el suministro eléctrico local.
- Está prohibido utilizar cables de extensión y cables de puente; el lugar de trabajo se expone inevitablemente al agua y la humedad que afectan a las condiciones de sistema de aislamiento.
- **Si el cable de alimentación está dañado,** debe ser sustituido por uno que tenga las mismas características, sólo por el instalador / mantenedor autorizado y especializado. El incumplimiento de esta instrucción puede provocar daños a la máquina y provocar una descarga eléctrica.

6,
DESCRIPCIÓN DE LOS BOTONES Y LUCES.

INTERRUPTOR GENERAL ON/OFF (1):

- La máquina está equipada con un interruptor de alimentación con dos posiciones:
  Posición OFF: No hay energía a los componentes internos (Lámpara verde (2) apagada).
  Posición ON: Suministro de energía a los componentes de operación eléctrica (Lámpara verde (2) iluminada).

LÁMPARA VERDE DE LINEA (2):

- Luce indicando línea insertada, cuando el interruptor principal está en la posición "ON".

LÁMPARA ROJA RESISTENCIA (3):

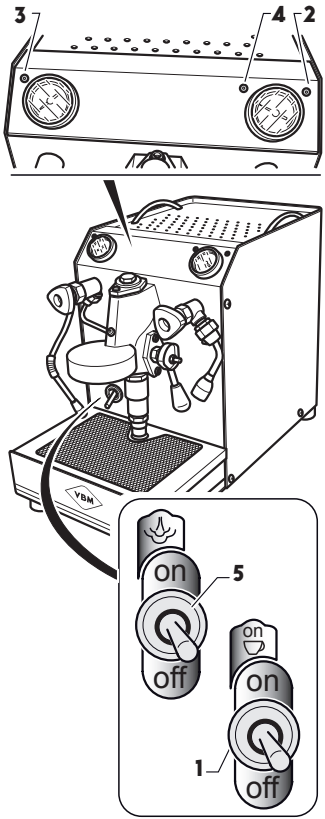
- Su funcionamiento se activa desde el interruptor (1) en la posición "ON".
  Se ilumina, cuando la resistencia para calentar el agua en la caldera de café está funcionando.

LUZ ROJA FALTA DE AGUA EN EL TANQUE(4):

- Se ilumina cuando el nivel del agua en el depósito ha alcanzado el nivel mínimo.
  Su inclusión bloquea el funcionamiento de la máquina, desactivando los elementos de calefacción.

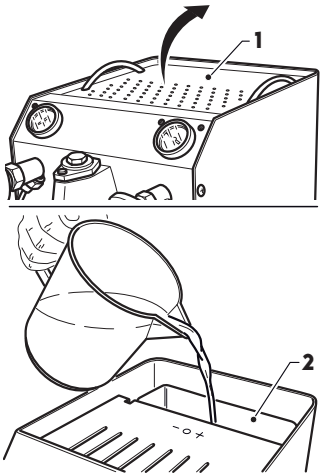
INTERRUPTOR DE VAPOR / AGUA CALIENTE (5):

- Este interruptor permite la producción de vapor y agua caliente a través de la caldera adecuada.
  Su funcionamiento está activado por el interruptor (1) en "ON".
  Posición "OFF": la resistencia de la caldera de vapor / agua caliente apagada
  Posición "ON": la resistencia de la caldera de vapor / agua caliente alimentada.



7,
FUNCIONAMIENTO.

7.1,
CARGA DE AGUA.

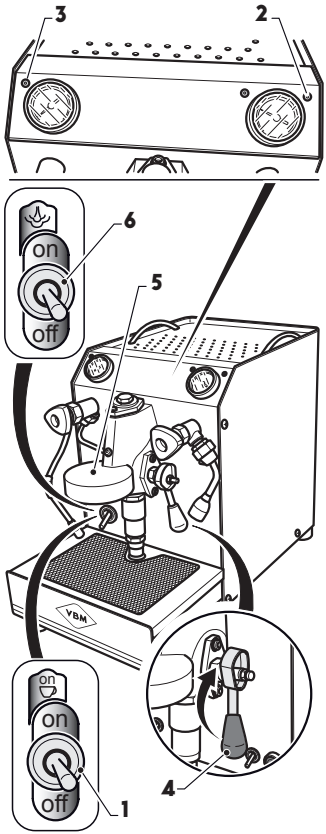


- Levantar la plataforma apoya-vasos (1) y rellenar el depósito (2) con agua fría ablandada (2,5 litros) (o agua mineral natural).
- Reemplace el estante descansa tazas.

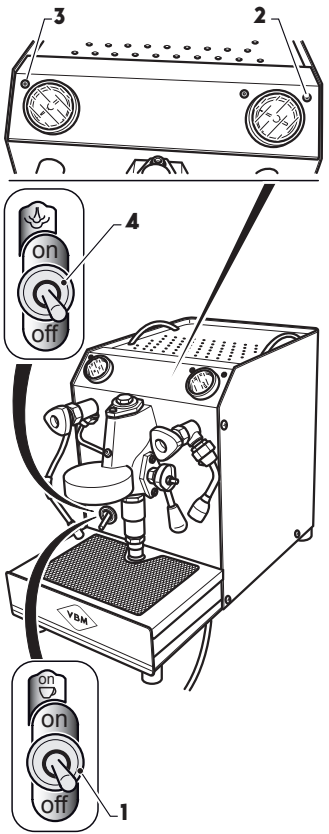
La falta de agua en el tanque (el nivel mínimo) inhibe el funcionamiento de la resistencia y el suministro de agua al café.

7.2,
PRIMER INICIO.

- Cargar agua como se describe en el párrafo"CARGA DE AGUA".
- Colocar el interruptor de red (1) en "ON", se iluminará la lámpara de la línea (2).
- Levantar la palanca (4) y sostenerla hasta que dal grupo (5) no sale agua, eso indica que el depósito de la caldera está lleno de agua, a continuación, bajar la palanca (4).
- Poner el conmutador (6) en "ON", se iniciará automáticamente la bomba para la carga automática de la caldera de vapor. Esperar la interrupción automática de la cobertura. Si, durante el llenado, se oye el sonido de un zumbador, poner el interruptor (6) en "OFF" y luego de vuelta en "ON" y esperar el llenado completo de la caldera de vapor.
- Apague la máquina colocando en "OFF" el interruptor general (1).



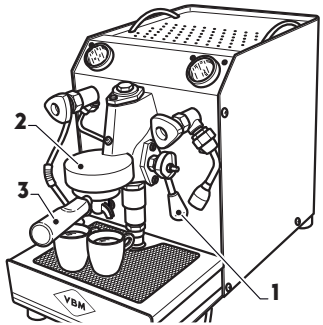
7.3,
INICIO.

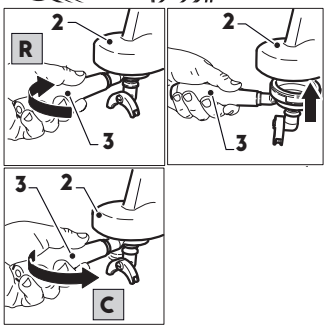


- Colocar el interruptor de la red (1) en "ON", se encenderá la lámpara de la línea (2) y se inserte el calentamiento del agua de la caldera de café, indicado por la iluminación de la lámpara (3).
- Espere hasta que se alcanza la temperatura de la caldera, indicado por desconexión de la lámpara (3); en este punto la máquina está lista para ser utilizada.
- Ajuste el interruptor (4) en ON para empezar a calentar el agua de la caldera de vapor, esperar a que la presión del vapor alcanza el valor de 1-1,2 bar antes de usar tanto la boquilla de vapor y la lanza de agua caliente.

7.4,

PREPARACIÓN DEL CAFÉ.

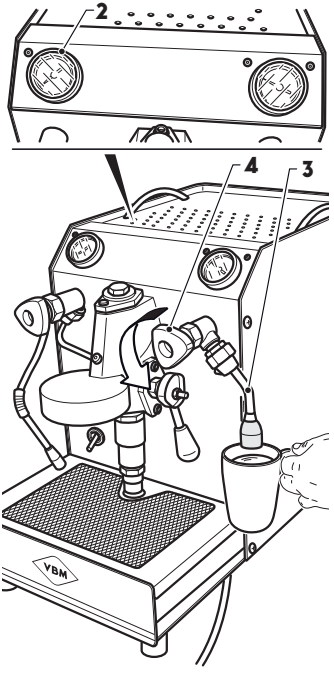




- Con soporte de filtro montado, levante la palanca (1) y hace un distribución a vacío, con el fin de llevar la temperatura en el grupo (2), y luego baje la palanca (1).
- Retire el soporte de filtro (3) del grupo (2) girando como se indica por la flecha "R".
- Deseche todos los fondos presentes.
- Llene el filtro con la dosis de café (una dosis para un solo café, dos dosis por dos cafés).
- Limpiar el borde del filtro para eliminar las trazas de café, y hacer, de que no es perfecta estanqueidad entre el filtro y el grupo.
- Montar el soporte de filtro (3) en el grupo (2), levantándola, para insertar las lengüetas en la sede del grupo (2), a continuación, gire el soporte del filtro (3) hasta el interruptor de límite, en la dirección indicada por la flecha "C".
- Coloque una o dos tazas calientes bajo el soporte del filtro de acuerdo con el tipo de soporte de filtro utilizado.
- Levante la palanca (1) para suministrar el café, alcanzada la cantidad deseada, baje la palanca (1) para detener la dispensación.
- Se recomienda quitar el soporte del filtro de la máquina, hacer una dispensación a vació para limpiar el embudo y luego volver a montar el soporte del filtro.

NOTA: Inmediatamente se hace el suministro de café, una vez que el soporte del filtro esta en el grupo; dejar el café en el filtro, sin hacerlo inmediatamente, dará lugar a la quemadura de café molido y café preparado es amargo.

ATENCIÒN: Tenga cuidado de no tocar el grupo (2): peligro de quemaduras.



7.5,

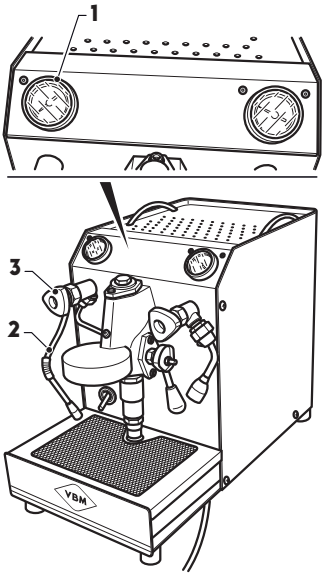
SUMINISTRO DE AGUA CALIENTE.

- Comprobar que la presión dentro de la caldera de vapor es de 1,2 bar (0,12 MPa) indicada en el manómetro (2).
- Retire la boquilla (3) de la máquina.

ATENCIÒN: La boquilla (3) es muy caliente. Mueva la boquilla solamente con protección de goma adecuada; peligro de quemaduras.

- Coloque una taza debajo de la boquilla (3).
- Abrir el grifo, lentamente girando el mando (4) en sentido antihorario.
- Una vez que llegue a la cantidad deseada, cerrar el grifo (4).

7.6,
SUMINISTRO DE VAPOR.



- Comprobar que la presión dentro de la caldera de vapor es de 1,2 bar (0,12 MPa) indicado en el manómetro (1).
- Gire la boquilla de vapor (2) en la cuenca, luego hacer una rápida dispensación de vapor a vacío, girando lentamente la llave (3) en sentido antihorario a fin de eliminar el agua residual presente en el interior del circuito.

ATENCIÒN: La boquilla (2) es muy caliente. Mueva la boquilla solamente con protección de goma adecuada; peligro de quemaduras.

- Retire la boquilla de vapor (2) al exterior, a continuación, coloque una taza o una olla llena de líquido a calentar debajo de la boquilla (2).
- Sumerja completamente la tobera de la boquilla de vapor en el líquido y abre lentamente la válvula (3) girándolo hacia la izquierda.
- Una vez alcanzada la temperatura deseada, cerrar el grifo (3).
- Gire la boquilla de vapor (2) en la cuenca, luego hacer un corto suministro de vapor a vacío para limpiar el interior del chorro, luego limpiar la boquilla (2) con un paño húmedo para evitar el ensuciamiento difícil de quitar.

8,
LIMPIEZA.



La limpieza debe realizarse con la máquina apagada y fría y con el interruptor principal en la posición "OFF" y el cable de alimentación desconectado, posicionando el enchufe de manera visible.

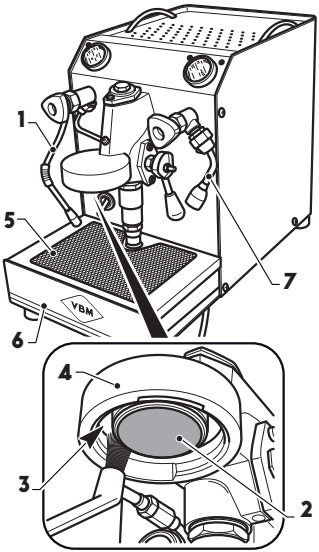


ADVERTENCIA: Un mantenimiento y limpieza inadecuada, con el uso de agua no tratada, o daño a las partes internas, pueden causar interrupciones súbitas de flujo de agua y chorros inesperados de líquido o vapor, con consecuencias graves. Tenga cuidado al limpiar y utilizar la máquina!

8.1,
INFORMACIÓN GENERAL DE LIMPIEZA.

- Está prohibido:
  - utilizar chorros de agua para la limpieza de la máquina;
  - utilisar limpiadores que contengan alcohol, amoníaco o estropajos para limpiar la máquina. UTILICE solamente detergentes específicos para la limpieza de las máquinas de café o vajilla.
  - Los limpiadores químicos utilizados para la limpieza de la máquina y / o el sistema deben ser utilizados con cuidado para no dañar los componentes y el medio ambiente (degradabilidad de más de 90%).
  - Limpiar todas las piezas y componentes de la máquina.
  - Limpie regularmente el molino y compruebe el desgaste de las muelas.

8.2,
LIMPIEZA DIARIA.



LIMPIEZA DE LA BOQUILLA

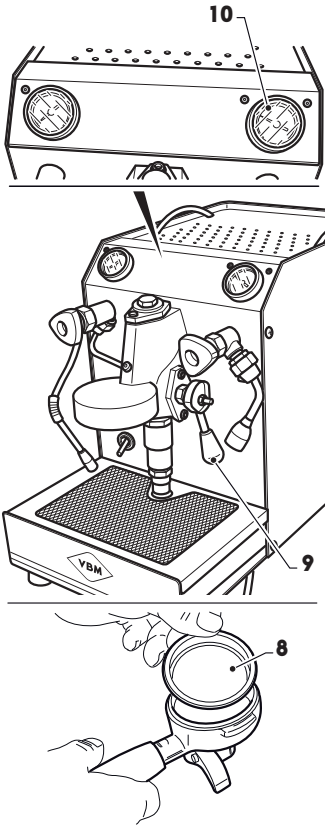
- Limpiar a fondo la boquilla (1) y (7) al final del día (e inmediatamente después de cada uso, como se describe en "suministro de agua" y "suministro de vapor") con el fin de evitar la formación de bacterias o depósitos, que pueden bloquear los agujeros en el difusor y evitar por otra parte que, las bebidas de diferente naturaleza, previamente calentado, pueden alterar el sabor de las bebidas en el calentamiento.

LIMPIEZA DE LA UNIDAD DE SUMINISTRO

- Limpiar la ducha (2), la guarnición bajo copa (3), y la guía del soporte de el dispensador de café (4) con un paño / esponja y cepillo de limpieza.
- Enjuague los filtros y soporte del filtro en agua caliente con la adición de detergente específico, para disolver los depósitos de grasa de café.

LIMPIEZA DE LA CUENCA Y PARRILLA PARA TAZAS

- Quitar la parrilla (5) soporte de copas, tire la cuenca (6) para la recogida de aguas residuales y limpiarlos con agua corriente.



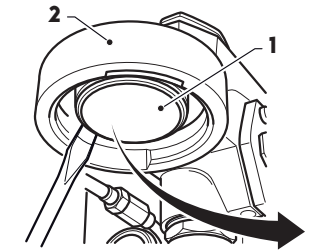
AL FINAL DE CADA SESIÒN DE USO

- Retire el filtro del soporte del filtro y montar el filtro ciego (8).
- Verter en el filtro ciego (8) detergente especial para máquinas de café (para cantidades ver instrucciones del fabricante).
- Inicie la máquina como se describe en los párrafos pertinentes.
- Montar el soporte del filtro con el filtro ciego en el grupo.
- Levante la palanca (9) y manténgalo hasta que el indicador de presión (10) llega a 12 bar de presión luego bajarla; haga 4.5 veces esta dispensación falsa.
- Retire el soporte del filtro de la máquina y vacía el producto.
- Sustituya el soporte del filtro con el filtro ciego en la máquina y repita a 4-5 veces los falsos dispensación, como se describe anteriormente.
- Retire el soporte del filtro de la máquina y quita el filtro ciego.
- Levante la palanca (9) y mantenga un suministro de agua del grupo limpiando la cabeza de la ducha con el cepillo suministrado.

ATENCIÒN: Durante el suministro de agua y la limpieza de la ducha hay que tener mucho cuidad: o peligro de quemaduras.

LIMPIEZA DEL CUERPO

- Utilice un paño húmedo, no abrasivo, en todas las superficies. No utilice productos que contengan alcohol o amoníaco, que puede dañar los componentes de la máquina.

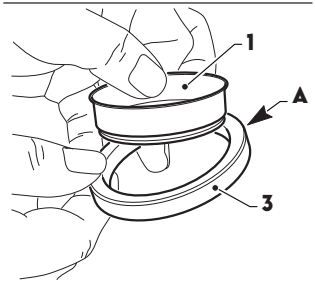


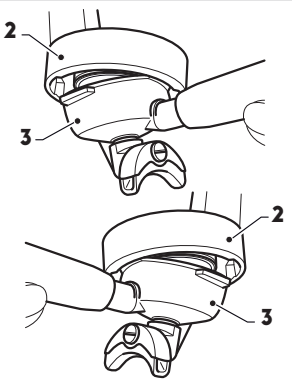
8.3,
CONTROLES Y SUSTITUCIONES.

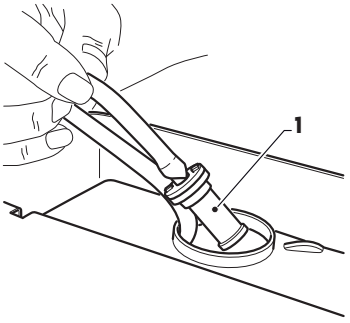
SUSTITUCIÒN DE DUCHA

Por lo menos cada mes usted necesita a reemplazar la cabeza de la ducha (1), para la sustitución, proceda de la siguiente manera:

- Utilice un destornillador para extraer la cabeza de la ducha (1) y retírelo del grupo (2) con el guarnición.
- Sustituya la cabezal de ducha (1) y la guarnición (3).
- Reemplace la guarnición de la ducha, asegurándose de que la muesca "A" de la guarnición se coloca hacia arriba.
- Coloque la ducha sobre el soporte del filtro.
- Montar el soporte del filtro (3) en el grupo (2) primero en la banda izquierda, girandolo hasta el final, y luego en la banda derecha.
- Montar el soporte del filtro en la máquina, como si haciendo café, y llevarlo hasta la fina para bloquear en su lugar la ducha , con su guarnición.

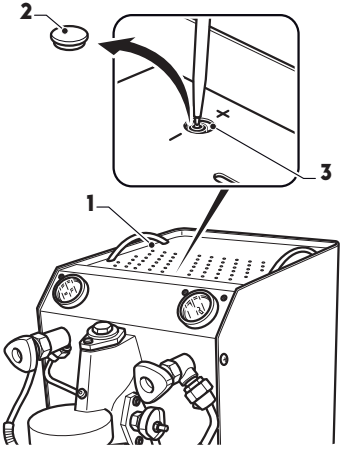






CONTROL DE LA FILTRO DE AGUA

Una vez al mes, compruebe el estado del filtro de agua (1) que se encuentra dentro del tanque; si está sucio, cámbielo.



REGULACIÒN DE LA TEMPERATURA DEL CAFÉ

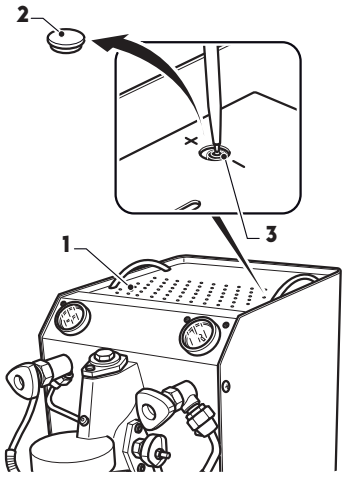
Se puede ajustar la temperatura del café;
para el ajuste proceda como sigue:

- Retire la superficie para la tasas (1), retire la tapa (2) y con un destornillador actúa en el termostato (3); girando hacia "+" aumenta la temperatura girando hacia "-" disminuye la temperatura.

CONTROL DE TEMPERATURA DEL VAPOR

Se puede ajustar la temperatura del vapor;
para el ajuste proceda como sigue:

- Retire la superficie para la tasas (1), retire la tapa (2) y con un destornillador actúa en el termostato (3); girando hacia "+" aumenta la temperatura girando hacia "-" disminuye la temperatura.



9,
GUÍA PARA LA SOLUCIÓN DE ALGUNOS PROBLEMAS.

En caso de mal funcionamiento, apague la máquina inmediatamente y retire el enchufe de la toma.
Llame al Centro de Servicio Autorizado.

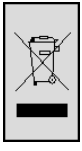
	Causas	**Soluciones**
Café proviene de los bordes de soporte del filtro.	En el asiento del soporte del filtro hay suciedad; que impida el escape de café de la boquilla.	Limpiar.
	La guarnición del grupo se consume.	Reemplazar.
	Las duchas están obstruidos.	Limpie o reemplace.
El café es demasiado frío.	La máquina no está lista.	Espere hasta que se alcanza la temperatura, señalado por la lámpara.

	Causas	Soluciones
La extracción de café no se produce o se produce con demasiada lentitud.	No hay agua en el tanque.	Compruebe que el nivel del agua en el tanque es correcto y en caso, llenar con agua fresca y natural.
	Tubo con posición incorrecta.	Coloque el tubo de la manera correcta.
	Agujero d'entrega del filtro obstruido.	Limpiar el soporte del filtro con un detergente específico y con la ayuda de un palillo de dientes.
	Café molido demasiado fino.	Ampliar la molienda para obtener un polvo de café menos fina.

	Causas	Soluciones
La máquina no produce vapor.	Interruptor de vapor en la posición "OFF".	Colocar el interruptor en "ON".
	Caldera de vapor non en temperatura.	Espere hasta que se alcanza la temperatura indicada en el medidor de la presión del vapor (1 ÷ 1,2 bar).
	No hay agua en el tanque.	Compruebe que el nivel del agua en el tanque es correcto y en caso, llenar con agua fresca y natural.
	Agujeros en el pico de la boquilla de vapor obstruidos.	Limpiar con un alfiler, los depósitos formados en el orificio de la boquilla.
	Es posible que los conductos de dispensación están obstruidos con depósitos calcáreos.	Llame al técnico para realizar la descalcificación.
La máquina no dispensa agua caliente.	Interruptor de vapor en la posición "OFF".	Ajuste el interruptor en "ON".
	No hay agua en el tanque.	Compruebe que el nivel del agua en el tanque es correcto y en caso, llenar con agua fresca y natural.
	Es posible que los conductos de dispensación están obstruidos con depósitos calcáreos.	Llame al técnico para realizar la descalcificación.

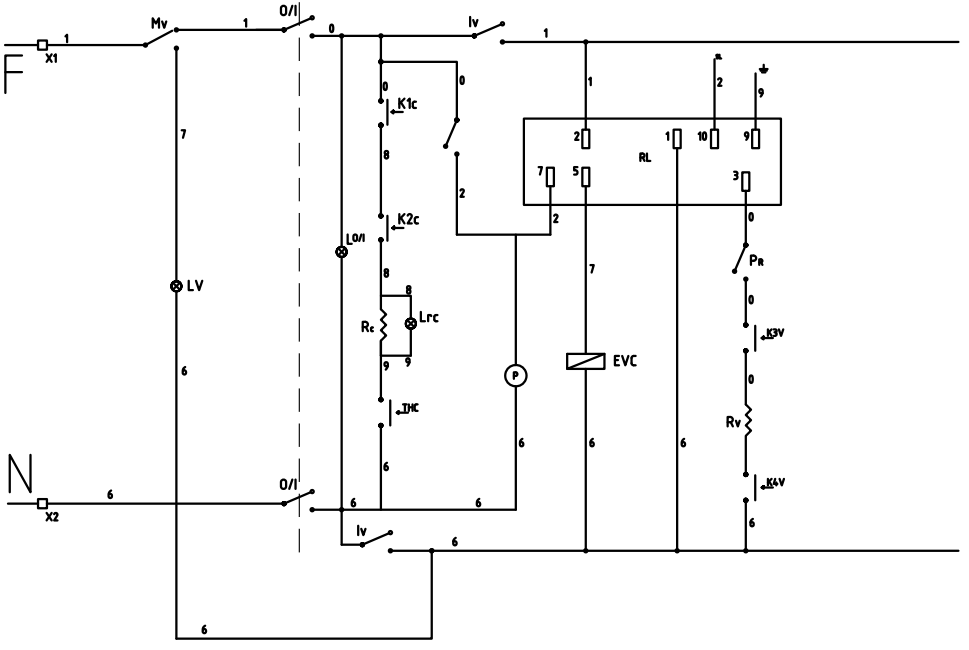
10,
ELIMINACIÓN.

- Poner la máquina en desuso debe ser realizada por personal autorizado. La presión del sistema hidráulico se debe bajar por completo, el cable de alimentación debe desconectarse y sustancias potencialmente nocivas para el medio ambiente deben ser desechados de forma legal y correctamente.
- Guarde la máquina fuera del alcance de los niños o personas inadecuadas.
- **Para el desmontaje como basura, entregar a máquina a un centro homologado para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos (*). Esto es para evitar cualquier daño al medio ambiente o para los seres humanos. Para obtener más información sobre el reciclaje, póngase en contacto con las oficinas del propio municipio, el servicio de eliminación de residuos domésticos o con el establecimiento.**
- **No libere al medio ambiente.**

(*) 

Etiqueta colocada en la maquinaria como la identificación de la directiva WEEE / RAEE (2012/19 / CE) sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos, destinado al mercado europeo.

11,
CABLEADO.



LEYENDA DE CABLEADO

RL= Unidad C/autoleveller GICAR
Mv= Micro vacía depósito H_2O
0/I= Interruptor metálico a palanca on/off de línea
IV= Interruptor metálico a palanca activación de vapor
K1C= Termostato bimetálico resistencia caldera de café
K2C= Termostato bimetálico resistencia caldera de café
K3V= Termostato bimetálico resistencia baño de vapor
K4V= Termostato bimetálico resistencia baño de vapor
EVC= Válvula de solenoide de carga H_2O
P= Bomba de vibración ULKA c / protección bimetálico TH
LV= Espía d=5 vapor
LRC= Espía d=5 resistencia cafè
L0/I= Espía d=5 línea ON
RC= Resistencia cafè
RV= Resistencia vapor
mGr= Micro grupo cafè
Sliv= Sonda de nivel
S ⏚ = Masa nivel
X= Conector de línea 2V P/M fastin/on
THC= Termostato a bulbo para resistencia de café
PR= Interruptor

NOTE.

VIBIEMME SRL
via Charles Gounod, 25/27 -
20092 Cinisello Balsamo, Milan, Italy
T. (+39) 02 660 16691 · F. (+39) 02 660 16636
info@vbmespresso.com · www.vbmespresso.com

Cod. MANUUN2B - Rev. 0 - 01/2016