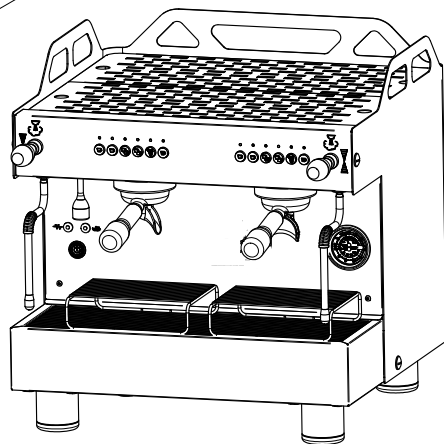
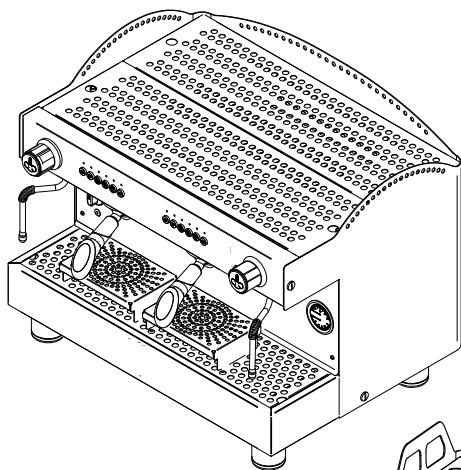




Robustezza

SAFETY SYMBOLS

ЗНАКИ И СИМВОЛЫ ОПАСНОСТИ



Warning! Important safety warnings!

Внимание! Важная информация по технике безопасности!



Warning! Important warnings for the correct use of the machine.

Внимание! Важные предупреждения по правильной эксплуатации машины.

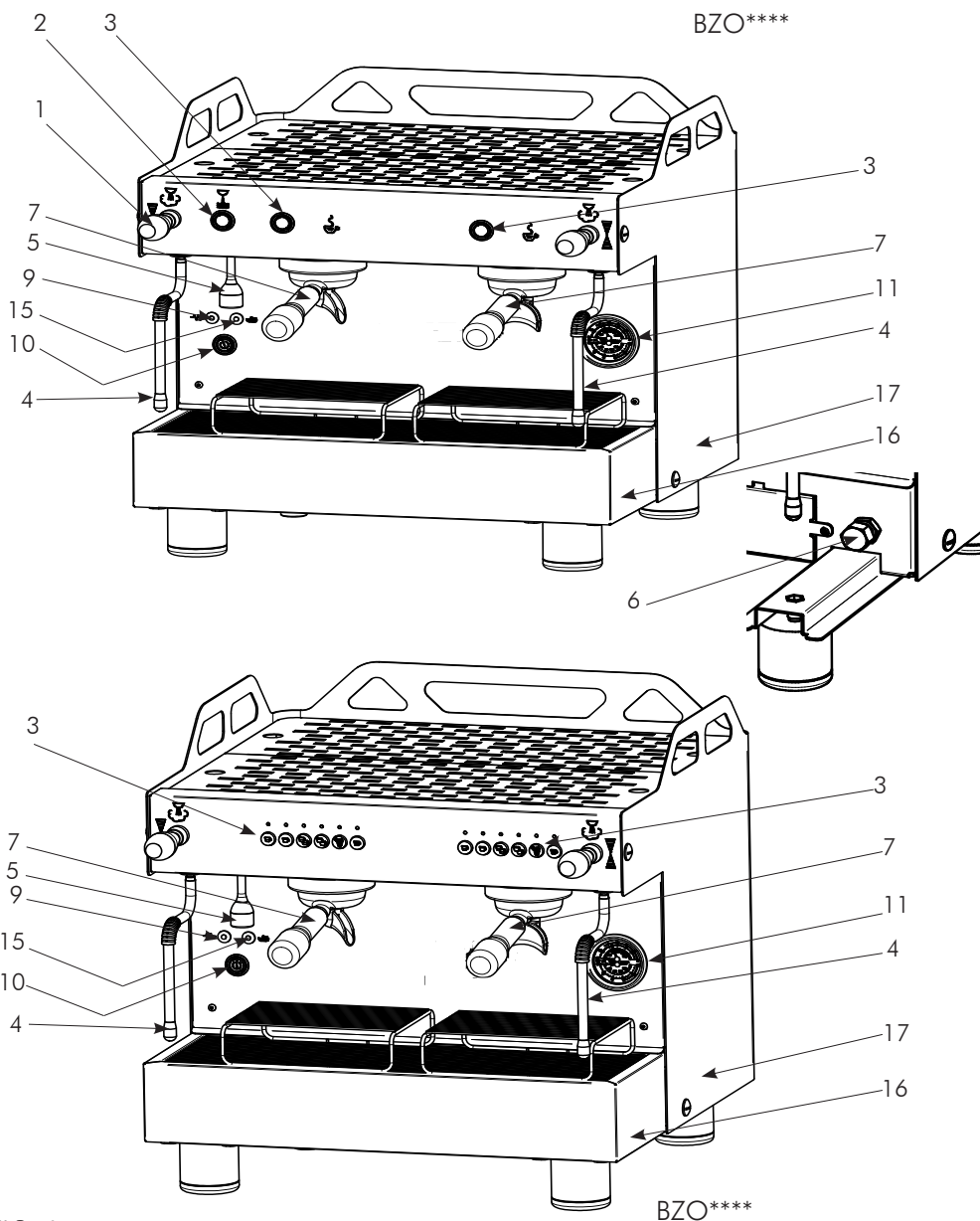


FIG. 01

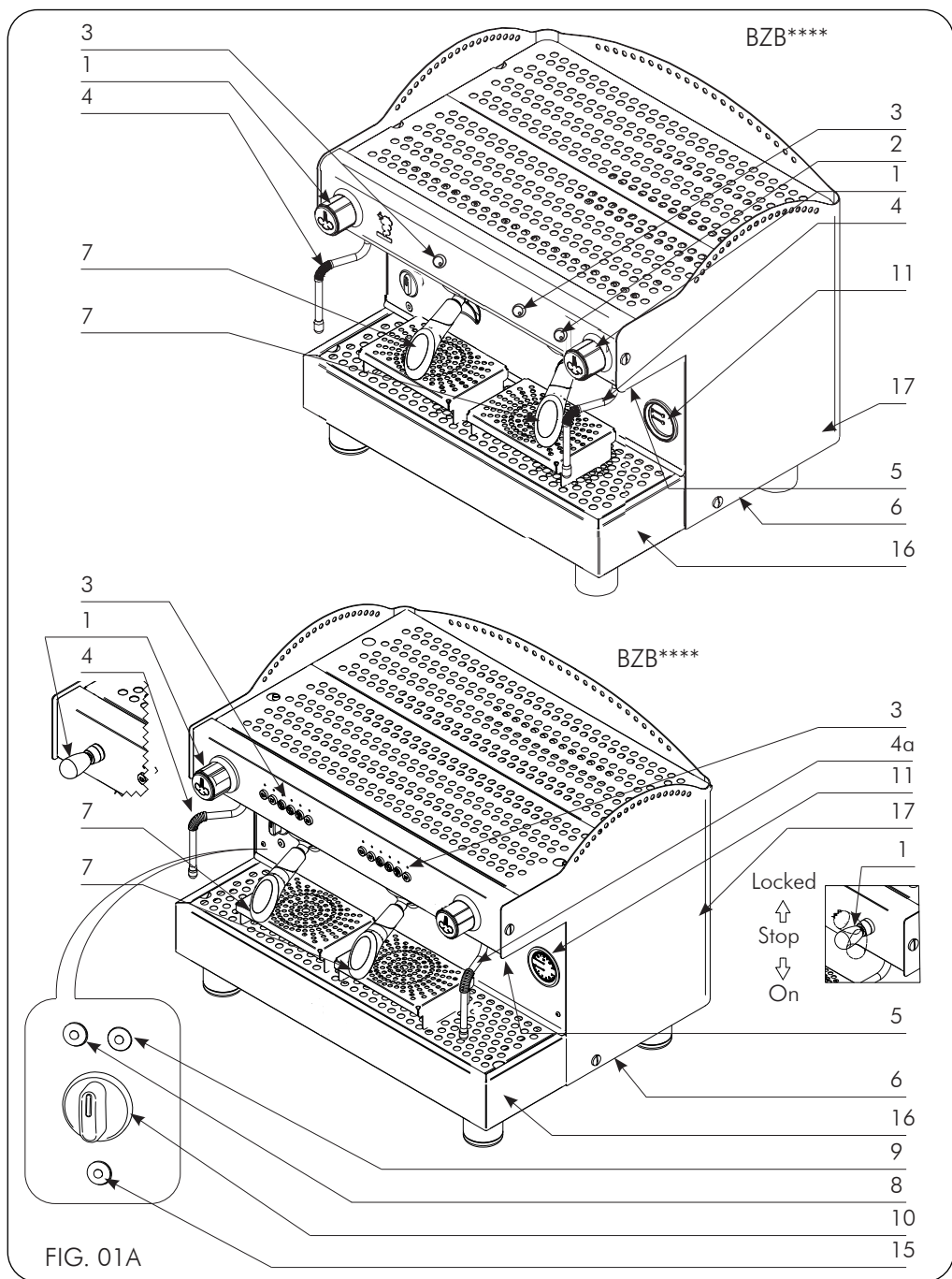


FIG. 01A

BZB****

BZO****

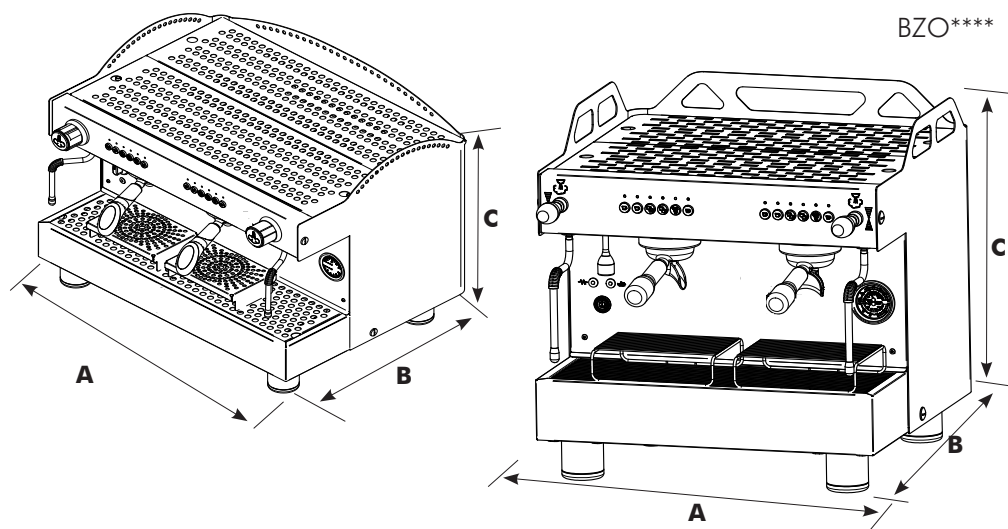


FIG. 02

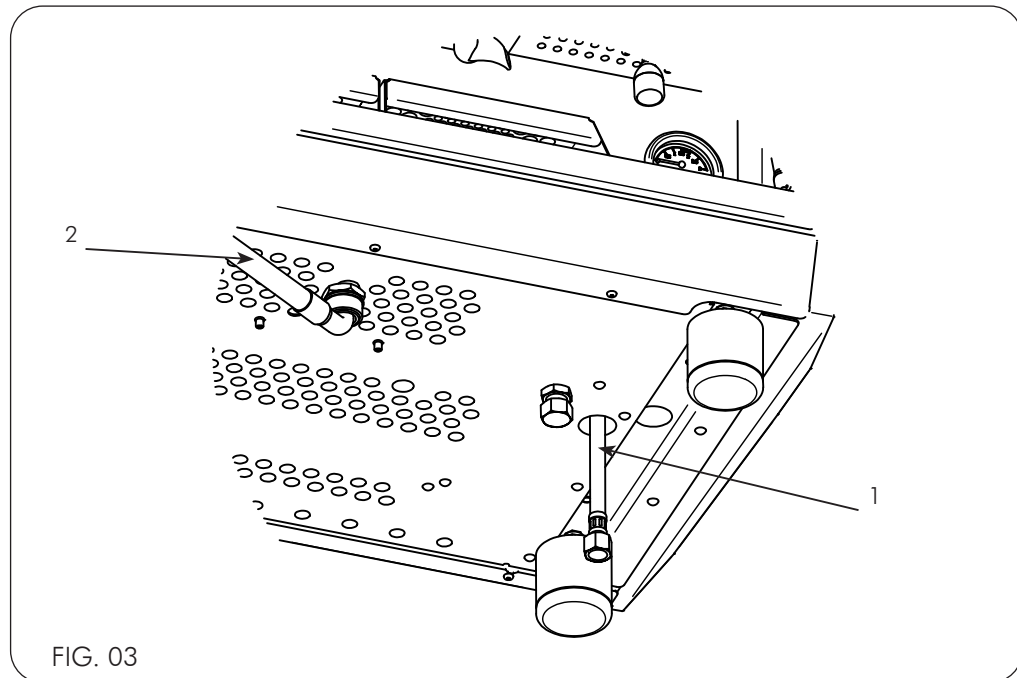
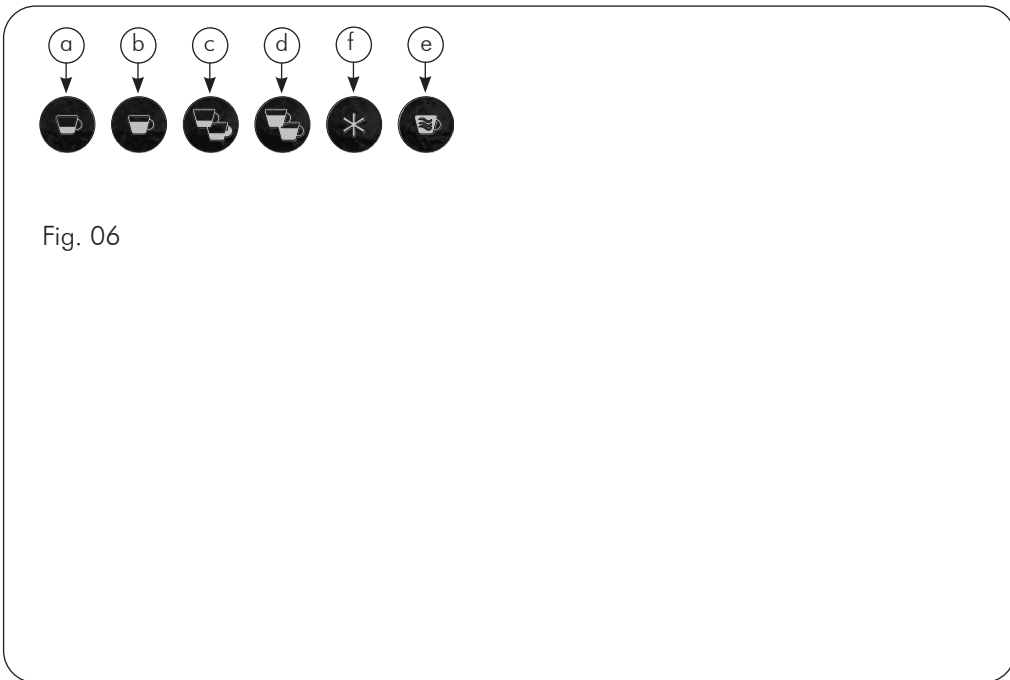
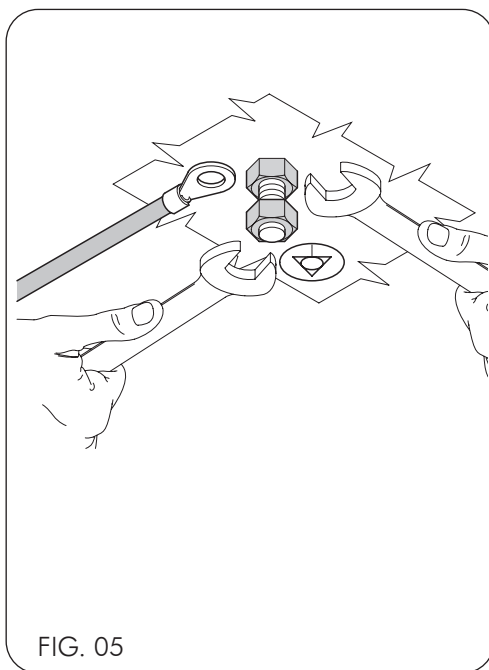
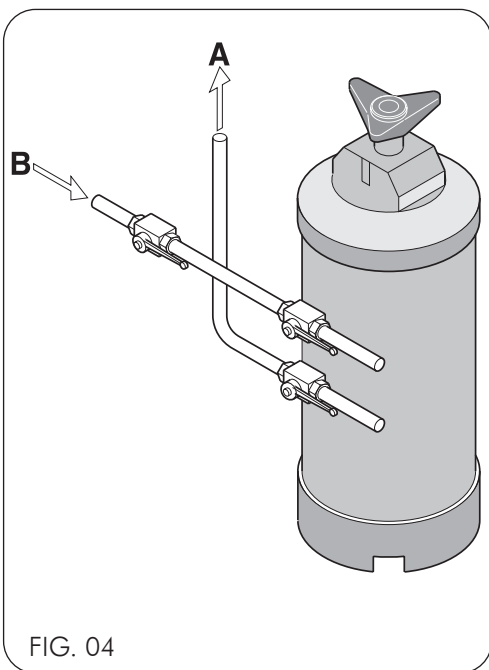


FIG. 03



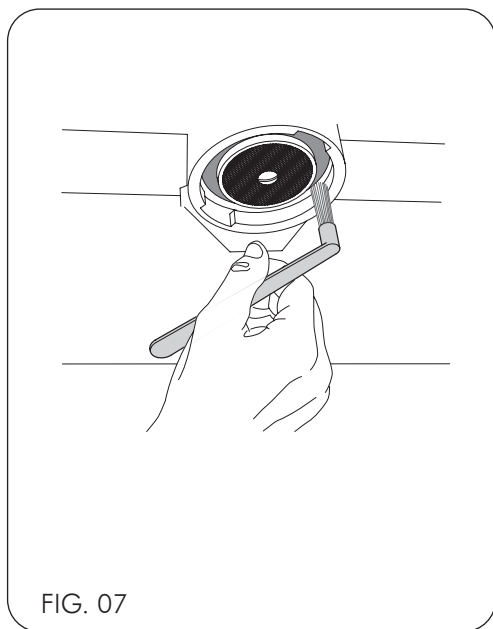


FIG. 07

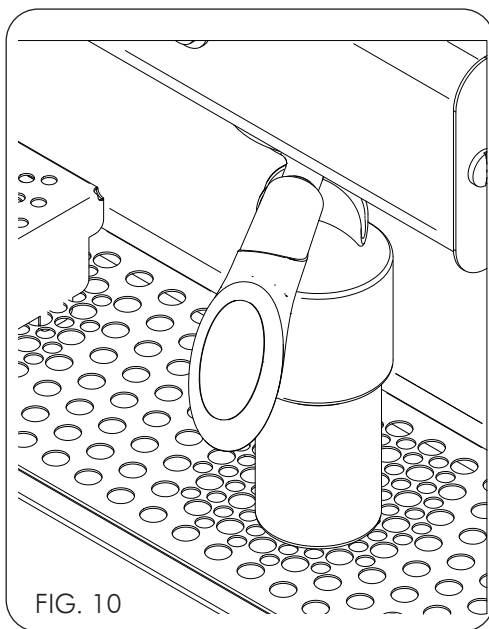


FIG. 10

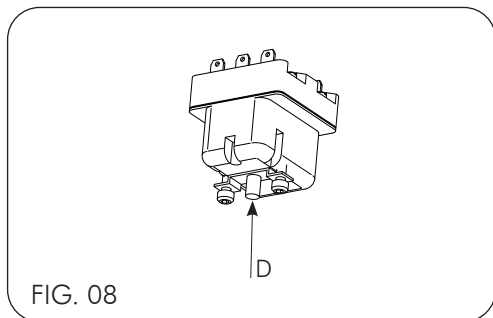


FIG. 08

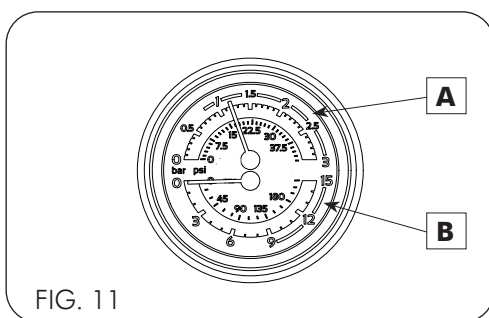


FIG. 11

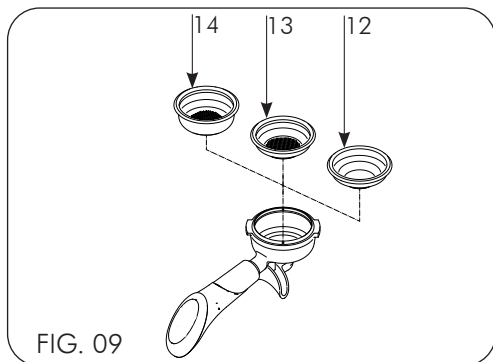


FIG. 09

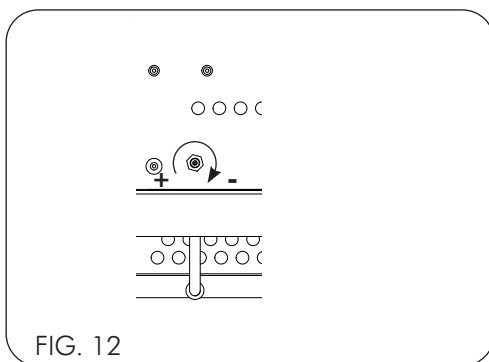


FIG. 12

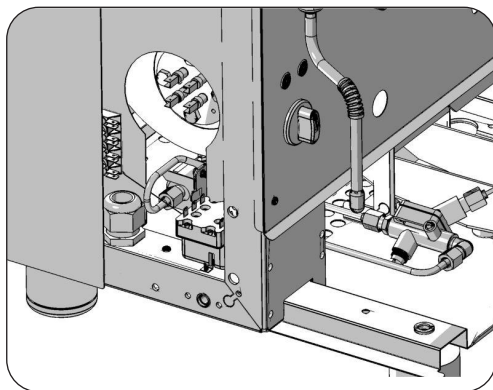


FIG. 13A

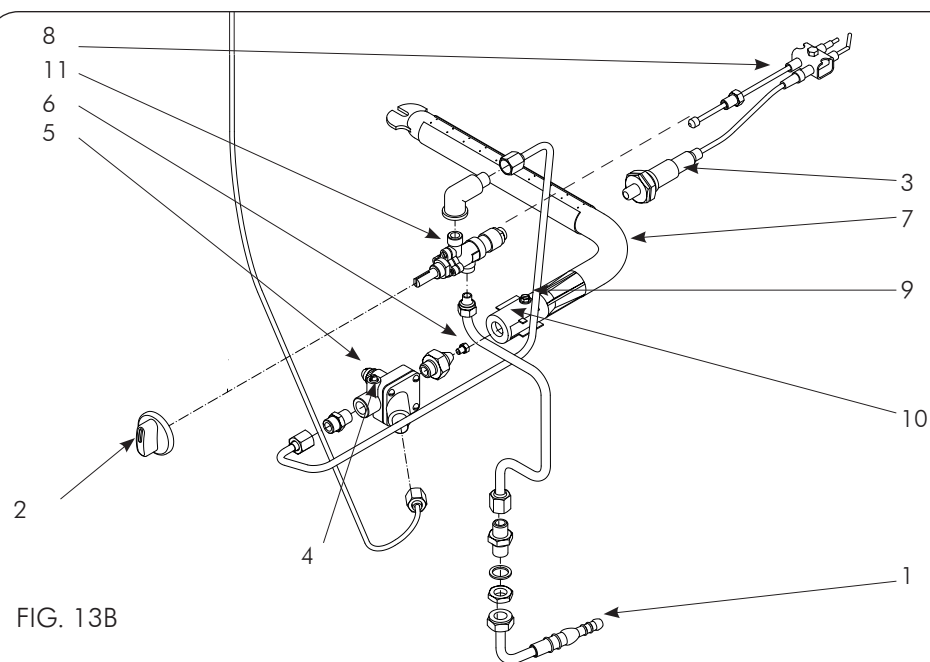
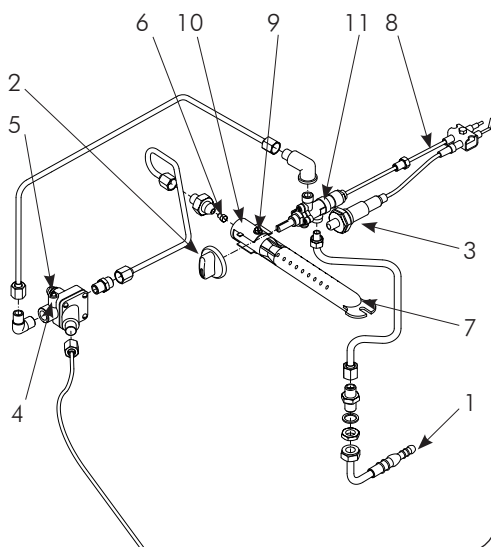
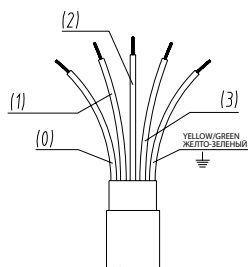


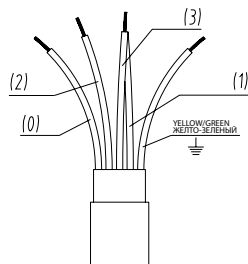
FIG. 13B

ELECTRICAL CONNECTIONS

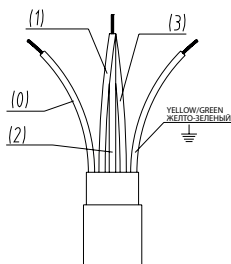
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ



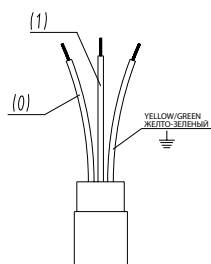
V380-415/3+N
THREE-PHASE
CONNECTION
WITH NEUTRAL
ТРЕХФАЗНОЕ
ПОДКЛЮЧЕНИЕ
С
НЕЙТРАЛЬЮ



V220-240/3
THREE-PHASE
CONNECTION
ТРЕХФАЗНОЕ
ПОДКЛЮЧЕНИЕ



V220-240/2
SINGLE-PHASE
CONNECTION
ОДНОФАЗНОЕ
ПОДКЛЮЧЕНИЕ



V220-240/2
SINGLE-PHASE
CONNECTION
ОДНОФАЗНОЕ
ПОДКЛЮЧЕНИЕ

(0) Blue (Neutral) (0) Синий (нейтраль)	(0) Blue (Neutral) (0) Синий (нейтраль)	(0) Blue (Neutral) (0) Синий (нейтраль)	(0) Blue (Neutral) (0) White (neutral for USA) (0) Синий (нейтраль) (0) Белый (нейтраль для США)
(1) Brown (1) Коричневый	(1) Brown + (3) Grey (1) Коричневый + (3) Серый	(1) Brown + (2) Black + (3) Grey (1) Коричневый + (2) Черный + (3) Серый	(1) Brown (1) Black for USA (1) Коричневый (1) Черный для США
(2) Black (2) Черный	(2) Black (2) Черный		
(3) Grey (3) Серый			
(3P+N+T)	(3P+T)	(1P+N+T)	(1P+N+T)
380-415 Vac; 50-60 Hz	220-240 Vac; 50-60 Hz	220-240 Vac; 50-60 Hz	220-240 Vac; 50-60 Hz

INDEX

1 - WARNINGS

1.1 General warnings	14
1.2 Intended use.....	15

2 - MACHINE INSTALLATION

2.1 Warnings	16
2.2 Preparation of system for installation.....	16
2.2.1 Connection to mains electricity	16
2.2.2 Connection to mains water	16
2.2.3 Connection to drainage circuit	16
2.3 Instructions for water softener.....	16
2.4 Equipotential connection	16

3 - MAINTENANCE

3.1 Safety rules.....	17
3.2 Cleaning the machine	17
3.3 Safety thermostat – Manual resetting	17
3.4 Correct disposal of the product	17

4 - TRANSPORT

4.1 Packaging	18
4.2 Handling the machine	18
4.3 Storage.....	18

5 - DESCRIPTION OF MACHINE

5.1 Description of operating cycle.....	18
5.2 Description of commands	18
5.2.1 Description of command panels	19
5.3 Technical data	19

6 - USE OF MACHINE

6.1 Starting the machine and filling the boiler with water.....	20
6.2 Heating.....	20
6.3 Preparation of coffee.....	20
6.4 Steam supply.....	20
6.5 Extracting hot water.....	21
6.6 Turning off the machine.....	21
6.7 Dose programming (E Model).....	21
6.7.1 "PRE-BREWING" programming	21
6.7.2 Turning on the lights	22
6.8 Dispensing coffee in the pot	22
6.8.1 Group washing	22
6.9 Pressure gauge	22
6.10 Gas burner instructions (where provided)	22

7 - TROUBLESHOOTING

Problem/Diagnosys/Solution/Advices.....	24
---	----

1 - WARNINGS

1.1 General warnings



- The electric and water systems must be set up by the user, according to the indications in chapter 4 of this "Machine installation" booklet.
- The installer cannot, under any circumstances, modify the existing system set up by the user.
- This instructions booklet represents an integral part of the machine and must be read carefully by the user before using the machine.
- Store the booklet for future consultation.
- The machine is delivered without water inside the boiler to avoid possible damage caused sub-zero temperatures.
- Make sure the electric system is earthed.
- Do not touch the machine with damp and/or wet hands and feet.
- Do not use the machine bare foot.
- Do not connect the power cable to makeshift extension cords and similar.
- Do not disconnect the machine from the mains power by pulling the power cable.
- Do not use the machine if the power cable is rolled up.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and/or knowledge, unless they are under the supervision of a person who is responsible for their safety or they have been instructed in how to use the appliance.
- Keep the appliance and the cable out of the reach of children under eight years old.
- This appliance should not be used by children under eight years old.
- This appliance may be used by children over eight years old.
- Children must not play with the appliance.

-
- Cleaning and maintenance should not be done by children without supervision.**
 - To avoid water getting inside the machine, place the cups on the cup warmer with the hollow side facing the top.**
 - The machine is not intended for outdoor use.**
 - The machine is intended for professional use only.**

1.2 Intended use

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

This machine was conceived exclusively for the aforesaid uses.

All other uses are deemed improper and, therefore, prohibited by the manufacturer. The manufacturer will not be deemed liable for damage caused by the improper use of the espresso coffee maker.

2 - MACHINE INSTALLATION

2.1 Warnings

Installation must be carried out by qualified personnel, according to the instructions supplied by the manufacturer and in compliance with current laws.

The machine must be positioned and installed in a place where use and maintenance are performed exclusively by qualified personnel.

The machine can be used in places set up for staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; holiday farm houses; by clients in hotels, motels and other types of accommodation; bed and breakfast settings; etc.

2.2 Preparation of system for installation

Place the machine on a flat, horizontal, even, dry, smooth, sturdy, stable surface positioned at such a height that the cup warming surface is over 150 cm from the ground.

Do not use water jets or install in places where water jets are used.

To ensure normal operation, the appliance must be installed in locations where temperatures range between +5°C and +32°C and humidity does not exceed 70%.

If the machine is exposed to temperatures below + 0 °C, proceed as follows:

- Ensure that the machine has been in a place where the temperature is higher than +15°C for 24 hours before turning it on.

The machine is powered by electricity and it needs the following to operate:

- Connection to mains electricity.
- Connection to mains water.
- Connection to drainage circuit.

2.2.1 Connection to mains electricity



Warnings:

- The connection to mains electricity must be done by qualified personnel.
- The wiring must be done in compliance with current laws and earthed.

The machine is supplied with a power cord without a plug; for a permanent electrical connection between the appliance and the mains electricity, fit a safety omnipolar switch with a minimum

opening between the contacts of overvoltage category III, suitably sized for the load and in compliance with the current regulations in force.

2.2.2 Connection to mains water

(Fig. 03)

Make sure that the water supply line is connected to a drinking water network with operating pressure between 0 and 6 bar (0 - 0.6 MPa).

If the water network has pressures above 6 bar (0,6 MPa), install a pressure reducer.

Install a water shut-off valve upstream of the machine's connection.

The water inlet pipe (Fig. 03; pos. 1) has a G 3/8" thread.



Warning: Do not open the screw-on cap and boiler exhaust valve: risk of scalding. Use only the new inlet pipe supplied.

2.2.3 Connection to drainage circuit

(Fig. 03)

Connect the rubber discharge pipe provided (Fig. 03; pos. 2) to the G 3/4" connector and to a pre-installed open or serviceable drainage siphon.

2.3 Instructions for water softener

(Fig. 04)

Connect the machine as indicated in Figure 4. For use and maintenance, refer to the instructions for the water softener

A – Connect to the water inlet pipe

B – Connect to the mains drinking water

2.4 Equipotential connection

(Fig. 05)

This bonding, required by some regulations, avoids electric potential differences between earthed devices installed in the same room. This appliance has a terminal located under the base to connect an external conductor, with a ring terminal to insert between two nuts with a nominal section in compliance with current legislation.

3 - MAINTENANCE

Follow the maintenance instructions indicated below to operate the machine correctly.

3.1 Safety rules

Do not clean the machine with jets of water. Do not immerse the machine in water when cleaning. If the machine malfunctions, do not attempt to repair it yourself and immediately contact technical support.

If the power cord is damaged, do not replace it yourself. Perform the safety measures below and contact the technical support.

Machine safety measures:

for any maintenance work and/or faults and cleaning operations: place the omnipolar mains switch in the idle "0" position and/or disconnect the mains plug. Close the mains water supply and, if present, close the mains gas supply.

Do any cleaning/maintenance work when the machine is cold and wear protective gloves.

Conditions for best machine operation:

- The room temperature must be between +5°C and +32°C. If the machine has been exposed to sub-zero temperatures, follow the instructions given below:
Ensure that the machine has been in a place where the temperature is higher than +15°C for 24 hours before turning it on.
- The mains water pressure must be between 0 and 6 bar (0 - 0.6 MPa). The pressure is also indicated on the pump pressure gauge (Fig. 11 - B) with a scale range of 0-15 bar (0 - 1.5 MPa).
- Red indicator light (Fig. 01A; pos. 8), when on, it indicates the machine is working.
- Green indicator light (Fig. 01-01A; pos. 15), when on, it indicates that the water level in the boiler is above minimum.
- Orange light (Fig. 01-01A; pos. 9), when on, it indicates the electrical resistance is working.

3.2 Cleaning the machine



Warnings: For the best results and in compliance with current regulations, change the water in the boiler and pipes when starting the machine every day.

This advice is for indication purposes only: maintenance and cleaning schedules depend on the use of the machine.

After each use

- 1) Clean the steam wand.
- 2) Clean the filter-holder and filters.

Daily

- 1) Clean the cup rack and drip tray.
- 2) Clean the bodywork.
- 3) Clean the group's gasket with the brush provided (Fig. 07).
- 4) Clean the group as follows: insert the filter-holder in the group with the blind filter provided (Fig. 09; pos. 12) and purge several times.
- 5) Immerse the filter-holders and filters in boiling water for a few minutes to dissolve any coffee oils and use a cloth or sponge to remove it.



For washing and cleaning, do not use solvents, detergents or abrasive sponges. Only use specific products for coffee machines. Wash the bodywork using a cloth soaked in water and/or neutral detergent, taking care to dry the surface well before reconnecting the machine to the mains electricity. Use water only to wash the cup stand and drip tray.

3.3 Safety thermostat – Manual resetting



Warning! The operation described below must be only performed by a qualified installation technician authorised by the manufacturer.

During normal operation, the machine has an overheating prevention mechanism via the safety system. (RESET) (Fig. 08; pos. D). This system protects the user from accidental burns and temporarily blocks all the machines functions.

3.4 Correct disposal of the product

(electric and electronic waste)

(Applicable in the countries of the European Union and in those with waste sorting systems)



The label affixed on the product and on the documents indicates that the product must be disposed of with other domestic waste at the end of its life cycle. To avoid any damages to the environment or health caused by improper waste disposal, the user must separate this product from other types of waste and recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

Domestic users should contact the reseller from whom they purchased the product or the relevant office in their area to obtain all information about waste sorting and recycling of this type of product. Corporate users should contact their supplier to check the terms and conditions of the purchase agreement.

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

4 - TRANSPORT

4.1 Packaging

The espresso coffee machine, previously protected with polyurethane foam mouldings, is packaged in a cardboard box with pallet.



Warnings:

- After removing the machine from the packaging, check that it is intact and all the parts have been supplied.
- The packaging must never be left within reach of children and must be disposed of at designated waste facilities.
- If any damage to the machine is detected or if any parts are missing, do not use the machine and immediately notify the local dealer.

4.2 Handling the machine

The espresso coffee machine can be handled with a pallet truck or a fork lift.

4.3 Storage

The machine in its proper packaging must be stored in a dry place at a temperature between +5 and +30°C and relative humidity not higher than 70%.

Do not stack more than four boxes on top of each other.

5 - DESCRIPTION OF MACHINE

5.1 Description of operating cycle

The water arriving from the mains through a motor pump, adjusted to a pressure between 9 and 10 bar (0.9 - 1 MPa), passes through a pressure relief valve, adjusted to 12 bar (1.2 MPa), allowing both the boiler and the heat exchanger to be filled. The water in the boiler, heated by a heating element, in turn heats the water in the heat exchanger, which, thanks to a drip riser, is sent to the group in order to brew the coffee by means of an electronically-controlled valve.

5.2 Description of commands

(Fig. 01-01A)

- 1 Steam knob
- 2 Water button
- 3 Coffee/steam/water dispensing button
- 4 Steam wand
- 4a Automatic steam wand
- 5 Hot water tap
- 6 Boiler drain plug
- 7 Filter holder
- 8 Red light
- 9 Orange light
- 10 Machine power switch
- 11 Pressure gauge
- 12 Blind filter
- 13 1 cup filter
- 14 2 cup filter
- 15 Green Light
- 16 Drip tray
- 17 Body

5.2.1 Description of command panels

(Fig. 06)

- a Pre-selection key for regular coffee
- b Pre-selection key for long coffee
- c Pre-selection key for double dose of long coffee
- d Pre-selection key for double dose of long coffee
- e Tea key
- f Key for continual dispensing/programming/stop

5.3 Technical data

(Fig. 02)

The espresso coffee machine BZO*** is built only in the 2-group version.

The espresso coffee machine BZB*** is built in versions with 1 to 3 groups.

The 2-group version is described in this booklet; however, the instructions for use and the layout of the controls are the same for the other versions.

The A-weighted sound pressure level of the coffee machine is less than 70dB

		BZB***	BZB***	BZO***	BZB***
		1 GROUP	2 GROUPS	2 UNITS Compact	3 GROUPS
Power supply	V~/Hz	110 - 120 / 50-60Hz			
Heating element	V~	110			
Nominal power	W	1600	2850	2050	3300
Heating element	W	1400	2600	1800	3000
Power supply	V~/Hz	220 - 415 / 50-60 Hz			
Heating element	V~	230			
Nominal power	W	2200	3250	2750	5250
Heating element	W	2000	3000	2600-3050	5000
Boiler	l	5	11	8	17
Width "A"	mm	570	750	500	960
Depth "B"	mm	550	550	495	550
Height "C"	mm	515	515	535	515
Net weight	kg	49	54	57	75
Gross weight (pallets)	kg	56	65	70	87
Water input connector		G 3/8"			
Drain connector		G 3/4"			

6 - USE OF MACHINE

6.1 Starting the machine and filling the boiler with water

Open the water shut-off valve.

Bring the lever of the omnipolar power switch to the "ON" position.

Bringing the switch (Fig. 01A; pos. 10) or by pressing the switch (Fig.01; pos.10), checking that

the light comes on. In position "1" (red light on Fig. 01A; pos. 8) or the switch pressed (white light on) the water load in the boiler activates; after 120 seconds of loading the machine goes into alarm mode; return the switch to the "0" position and repeat the operation by acting on the same switch a few times until the pump has fully loaded the boiler and it will no longer start.

Once the minimum level has been reached, the green light (Fig. 01-01A; pos. 15) will light up and the switch (Fig. 01A; pos. 10) can be brought in position 2 to activate the resistance and the orange light will come on (Fig. 01-01A; pos. 9).

Wait until the boiler pressure gauge (Fig. 01-01A; pos. 11) shows a pressure between 1 and 1.2 bar (0.1 - 0.12 MPa) before using the machine.

6.2 Heating

To make sure that the machine has reached the right thermal balance between temperature and pressure, when the boiler pressure gauge shows a pressure between 1 and 1.2 bar (0.1 - 0.12 MPa), open the steam tap (Fig. 01-01A; pos. 1) and release the steam into the drip basin 2 or 3 times.

The green light (Fig. 01-01A; pos. 15), if off, indicates that the water level in the boiler is too low. The orange light (Fig. 01-01A; pos. 9), if on, indicates that the resistor is switched on.



Warning:

when the green light (Fig. 01-01A; pos. 15) is switched off, a safety device does not allow the machine to function; contact the technical assistance service.

6.3 Preparation of coffee



Warnings:

- Do not remove the filter-holder when the device is on: risk of burns.
- Do not directly touch the metal part of the filter-holder and group: risk of burns.
- The standard doses for the filters are 10 grams for one dose and 20 grams for two doses.

- 1) Remove the filter-holder from the group head.
- 2) Load the filter-holder with ground coffee, press the coffee taking care not to make the edge of the filter-holder dirty.
- 3) Re-insert the filter-holder in its seat.

M model

- 4) Press one of the keys to dispense the coffee (Fig. 01-01A; pos. 3) based on which dose is required.

Press the button again (Fig. 01-01A; pos. 3) to stop dispensing when the desired dose is reached.

E model

- 4) Press one of the keys to dispense the coffee (Fig. 06; pos. a-b-c-d) based on the dose to dispense.

To change the programming of doses, follow the instructions indicated in paragraph 5.7 of this booklet.

The machine is pre-configured for continuous output:

- 1) start dispensing by pressing the continuous dispensing key (Fig. 06; pos. f).
- 2) top dispensing once the desired amount quantity has been reached, by pressing the continuous dispensing key again (Fig. 06; pos. f).



Warning: The machine has an automatic safety device that stops continuous output after the third consecutive litre.

6.4 Steam supply

- 1) To prevent the liquid from being sucked back into the boiler, discharge the steam by turning the knob (Fig. 01-01A; pos. 1).
- 2) Introduce the steam wand (Fig. 01-01A; pos. 4) into the container holding the liquid to heat.

- 3) Turn the steam knob (Fig. 01-01A pos. 1). The amount of steam dispensed depends on how far the tap is opened: the further the tap is opened, the greater the amount of steam dispensed.
- 4) Once the steam has been dosed, close the tap, remove the container holding the liquid and immediately clean any residue from the steam wand with a wet cloth.



Warning: Do not touch the steam wand directly because it is hot.

6.5 Extracting hot water

- 1) Place the container under the hot water wand (Fig. 01-01A; pos. 5).

M model

- 2) Press the key (Fig. 01-01A; pos. 2) to dispense the required amount of water.

E model

- 2) Press the key (Fig. 06; pos. e) to get the required amount of water.



Warning: Do not touch the spout directly because it is hot.

6.6 Turning off the machine

- 1) Close the water supply tap.
- 2) Turn the switch (Fig. 01-01A; pos. 10) in pos. "OFF" (red light off Fig. 01A; pos. 8).
- 3) Put the omnipolar power switch in idle position "0".
- 4) Release the pressure from the steam tap.

6.7 Dose programming (E Model)

To adjust the doses of E machine, do the following:

press the continuous delivery/programming/stop button (Fig 06; pos.f), keep it pressed until the corresponding LED starts to flash intermittently, signalling (the machine must not deliver water) the start of the programming function which has

a duration of 4 seconds (E Model), 30 seconds (DE Model with automatic steam wand) if a key to be programmed is not pressed.

Activate the delivery of any key on the keypad (Fig 06; pos. a-b-c-d) to start the programming that will be saved when the key is selected again to stop delivery.

Repeat these procedures for all keys to programme the desired doses.

By programming the first group on the left, the settings will be automatically transmitted to the other groups. To carry out different programming between one group and another, programme them individually.

6.7.1 “PRE-BREWING” programming

The possibility to select the “PRE-BREWING” function has been included.

Machine off. Turn the machine on by pressing:

- The key “a” (Fig. 06) of the first group to ENABLE PRE-BREWING.

The system confirms the operation, keeping light “pos. a” on.

- The button “b” (Fig. 06) of the first group to DISABLE PRE-BREWING.

The system confirms the operation, keeping light “pos. b” on.

Turn the machine off and on again. Check the desired setting.

The pre-brewing times are the pre-set ones.

6.7.2 Turning on the lights

You have the option of choosing to enable/disable the keypad lights.

Machine off. Turn the machine on by pressing:

E model

- The a - d - f keys (Fig.06) of the second group, until the relative LEDs light up, to ACTIVATE the function.
- The b - d - f keys (Fig. 06) of the second group, until the relative LEDs turn on, to DEACTIVATE the function.

Turn the machine off and on again. Check the desired setting.

6.8 Dispensing coffee in the pot

(Fig. 10)

Coffee can be dispensed directly into a pot or tall cup.

To perform this procedure, remove the base grille, as shown in Fig. 10, then position the cup and dispense the coffee as previously described.

6.8.1 Group washing

DE model with automatic steam wand

When pressing and holding down the key (Fig. 06; pos. f), press the key (Fig. 06; pos. a), the group washing programme is activated (dispense water five times for about 10 seconds each); start doing this only after having inserted the filter holder with the blind filter provided. To stop the program, press any key.

This program must be used to clean the hydraulic circuit of the group, as described in chapter 6.2 in daily cleaning.

6.9 Pressure gauge

(Fig. 11)

The machine has a double scale pressure gauge that can control the following pressure:

Boiler pressure gauge (Fig. 11 - A)
scale 0~3 bar (0~0,3 MPa)

Indicates the normal working pressure of the boiler.

Pump pressure gauge (Fig. 11 - B)
scale 0~15 bar (0~1.5 MPa)

The pressure gauge indicates the maximum pump pressure during operation. When the motor pump is idle, the pressure gauge indicates the water supply pressure.

6.10 Gas burner instructions (where provided)

(Fig. 13A-13B)



Warning: The installation and any adjustment or adaptation to the type of gas should be done by a qualified technician in rooms that comply with the dimensions specified under current laws.

- In the 1GR version it is necessary to remove the body to access the gas adjustment to be carried out with the machine disconnected from the mains (Fig. 13A).
- On the other 2GR and 3GR versions, the gas adjustment can be done by removing the drip tray with the machine connected to the mains (Fig. 13B).

The machine leaves the factory configured for use with liquid gas (LPG). The gas regulator is, therefore, fitted with the appropriate injector (6) shown in the table below in 100/mm:

Model	LPG G30 - 29 mbar	Natural gas G20 - 20 mbar
1 g	45	80
2 g	85	125
3 g	110	175

The flame is regulated (minimum and maximum) to suit this type of gas. If the machine is to be used with a different type of gas, it will be necessary to replace the injector in accordance with the above table and adjust the primary air regulator (10), in the case of natural gas.

To do this, loosen the locking screw (9) and then move the primary air regulator forwards or backwards. (10).

After the adjustment, retighten the locking screw (9).

The air intake must still to be adjusted upon machine commissioning.



Warning: Connection to the gas distribution network must be carried out in compliance with current regulations.

Once the machine has been connected to the gas network, and after filling the boiler with water, the burner can be ignited by acting as follows:

- open the gas cock.
- Press the knob of the valve cock (2), turn it 90° anticlockwise and keep it pressed, at the same time press one or more times on the piezoelectric ignition button (3) until the burner ignites and continue to hold it down the knob.
- Wait about 20 seconds, then release the knob of the valve and the burner will remain on (the flame is visible from the holes specially made on the front panel).



Warning: in case of ignition failure, do not insist, then release the knob of the valve and check that the ignition spark on the burner is controlled.

If the flame goes out when the valve knob is released, check the position of thermocouple and the circuit connected to it.

The flame should be bright blue; if not, adjust the primary air intake (10) slightly until it becomes bright blue.

Wait until the machine reaches the correct pressure and check this is the desired value. Otherwise, adjust the gas pressure switch which has two adjustment screws.

When the machine is pressurised, check to see that the minimum flame is correct by adjusting the screw (5) if necessary. After loosening the locking-nut, unscrew the screw until it feels loose and check whether, under these conditions, a low flame remains lit, thus acting as a pilot.

If the flame is too high, you must adjust the screw (4), by turning it slightly clockwise. If, on the other hand, the flame tends to go out, then adjust the screw (4) by turning it anticlockwise, until a very low, but constant flame is obtained.

Then turn the screw (5) clockwise until there is a high flame, and wait for the boiler to reach the desired operating pressure. If the flame dies down before reaching the required pressure, tighten the screw (5) further; if the flame dies down at a higher pressure, then unscrew it.

Check that it is working by opening the steam tap once or twice to release the pressure in the boiler, then hold the screw (5) still and lock it with the locking-nut.

7 - TROUBLESHOOTING

Problem	Troubleshooting/Solution	Advice
No steam output from the wand	The tip of the steam wand is clogged; unclog it with needle. This problem is caused by the way the spout is inserted into the milk.	Clean the steam spout after each use.
Leaks from filter holder	Possible causes: 1 -The group head gasket is worn or encrusted. 2 -The filter holder is incorrectly inserted in the group.	Clean it using the brush supplied. Should the problem occur again, call a specialised technician
Difficulty in inserting the filter holder on the group head	The problem can be caused by an excessive dose of coffee in the filter holder.	Decrease the quantity of coffee in the filter holder.
Incorrect position of the filter holder once inserted in the group	Once inserted on the group, the handle of the filter holder has shifted to the right. The group head gasket is worn.	Call a specialised technician to replace the group head gasket.
The flow of coffee is scarce	The coffee is dispensed drop by drop, the output time is too long and the quality of it is not good, the cream is dark. Possible causes: 1 -The coffee is ground too finely. 2 -The coffee has been pressed too firmly in the filter holder. 3 -The dose in the filter holder is excessive. 4 -The group shower head is clogged. 5 -The filter holder filter basket is clogged. 6 -The pressure supplied by the pump is low (< 9 bar - 0.9 MPa) or does not work.	In cases 1-2-3, the problem can be solved by adjusting the grinding and/or dosing. In cases 4-6, contact a technician. In case 5, clean or replace the filter.

Problem	Troubleshooting/Solution	Advice
The flow of coffee is excessive	The coffee is dispensed too quickly and the cream is lighter than usual. Possible causes: 1 -The coffee is ground too coarsely. 2 -The coffee in the filter holder has not been pressed firmly enough. 3 -The dose in the filter holder is too small. 4 -The pressure released by the pump is too high (> 10 bar - 1 MPa).	In cases 1-2-3, adjust the grinding and/or dosing of coffee. In case 4, contact a technician.
The coffee dispensed is too cold	Possible causes: 1 -The cups are cold. 2 -The filter holders are cold. 3 -The coffee is ground too finely. 4 -The machine water circuit is dirty (limescale). 5 -The boiler pressure is lower than 0.8 bar (0.08 MPa). 6 -The group is cold.	In case 1, use the cup warmers. In case 2, keep the filter holder mounted on the group. In case 3, adjust the grinding of the coffee. In cases 4-5-6, call a specialised technician.
The coffee dispensed is tepid	The coffee dispensed is tepid even if the pressure is normal, between 1 and 1.2 bar (0.1 - 0.12 MPa). In this case, the pressure detected is false.	Call a specialised technician to check the bleed valve. Meanwhile, to use the machine, open the steam tap (Fig. 01; pos. 1), the boiler pressure will drop to zero, which will cause the heating element to engage and the temperature to rise. Perform this operation daily when turning on the machine.
The coffee dispensed is too hot	Possible causes: 1 -The boiler pressure is higher than 1.3 bar (0.13 MPa). 2 -The machine is covered by something that prevents it from cooling. 3 -The machine was installed in a position that does not allow air circulation.	In case 1, call a specialised technician. In the cases 2-3, reset the machine cooling conditions.

Problem	Troubleshooting/Solution	Advice
The coffee dosing switch flashes once selected	The set dose of coffee is not observed and the output is continuous.	Contact a specialised technician.
All lights of the keypad are flashing, the coffee maker is completely blocked	1 -Check if the mains water is working and if the tap connected to the mains is open. 2 -The fault is due to the lack of water inside the boiler	For point 1, do the checks. For point 2, call a technician.
No coffee is dispensed	No coffee is dispensed and the key for the selected dose is flashing.	Select the coffee dosing key, without the filter-holder, and check that the water flow is continuous. If the flow is continuous, the problem is: a) the coffee is ground too finely; b) the filter-holder is clogged. In this case, immerse it in hot water with specific detergent tablets. For any other problem, contact a specialised technician.
Coffee deposits on the bottom of the cup	Possible causes: 1 -The coffee is ground too finely. 2 -The filter holder is dirty inside or the filter is damaged. 3 -The grinding discs are worn. 4 -High pump pressure (> 10 bar - 1 MPa).	Case 1 can be solved by adjusting the grinder correctly. For case 2, clean the filter holder or replace the filter. In cases 3-4, contact a technician.

СОДЕРЖАНИЕ

1 - МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

1.1 Меры предосторожности общего характера	28
1.2 Использование по назначению	29

2 - УСТАНОВКА МАШИНЫ

2.1 Меры предосторожности	30
2.2 Подготовка места для установки	30
2.2.1 Подключение к электрической сети	30
2.2.2 Подключение к водопроводной сети	30
2.2.3 Подключение к канализации	30
2.3 Инструкции по умягчителю	30
2.4 Эквипотенциальное соединение	30

3 - ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

3.1 Правила безопасности	31
3.2 Чистка машины	31
3.3 Защитный термостат - Ручной возврат	31
3.4 Правильная утилизация прибора	32

4 - ПЕРЕВОЗКА

4.1 Упаковка	32
4.2 Перемещение машины	32
4.3 Хранение	32

5 - ОПИСАНИЕ МАШИНЫ

5.1 Описание рабочего цикла	32
5.2 Описание устройств управления	33
5.2.1 Описание панелей управления	33
5.3 Технические данные	33

6 - ЭКСПЛУАТАЦИЯ МАШИНЫ

6.1 Включение машины и заполнение бойлера водой	34
6.2 Нагрев	34
6.3 Приготовление кофе	34
6.4 Подача пара	34
6.5 Подача горячей воды	35
6.6 Выключение машины	35
6.7 Программирование доз (Модель E - автомат)	35
6.7.1 Программирование ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ ИНFUЗИИ	36
6.7.2 Включение подсветки	36
6.8 Подача кофе в кофейник	36
6.8.1 Промывка групп	36
6.9 Манометр	36
6.10 Инструкции к газовой горелке (при ее наличии)	36

7 - ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность/Диагноз/Решение/Рекомендации	38
--	----

1 - МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

1.1 Меры предосторожности общего характера



- Электрическая система и система водоснабжения должны быть подготовлены пользователем в соответствии с указаниями главы 4 данного руководства «Установка машины».
- Установщик ни при каких обстоятельствах не может модифицировать уже существующую систему, выполненную силами пользователя.
- Данная инструкция является неотъемлемой частью машины и должна быть внимательно прочитана пользователем перед вводом машины в эксплуатацию.
- Следует хранить руководство для будущих консультаций.
- Машина поставляется без воды в бойлере во избежание повреждений в случае замерзания.
- Обеспечить заземление электрической системы.
- Не прикасаться к машине влажными и/или мокрыми руками и ногами.
- Не использовать машину босиком.
- Не подключать шнур питания к переносным удлинителям и т. п.
- Не отключать машину от электросети, дергая за шнур питания.
- Не включать машину со смотанным шнуром питания.
- Прибор не предназначен для использования людьми с ограниченными физическими, умственными или сенсорными способностями или с недостаточным опытом и/или навыками, за исключением случаев, когда они находятся под присмотром лица, ответственного за их безопасность, или получили от него инструкции по пользованию прибором.
- Держать прибор и шнур в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
- Этот прибор не должен использоваться детьми младше 8 лет.

-
- **Этим прибором могут пользоваться дети старше 8 лет.**
 - **Дети не должны играть с прибором.**
 - **Дети не должны выполнять без присмотра операции по очистке и обслуживанию.**
 - **Во избежание попадания воды внутрь машины следует ставить чашки на подставку для подогрева полной частью вверх.**
 - **Машина не предназначена для использования вне помещений.**
 - **Машина предназначена только для профессионального использования.**

1.2 Использование по назначению

Кофемашина эспresso сконструирована для приготовления кофе эспresso, для нагрева воды для приготовления чая, ромашкового чая и других настоев, для производства пара и для подогрева напитков (молока, шоколада, капучино, пунша и т. д.).

Эта машина была разработана только и исключительно для вышеуказанных целей.

Любое другое использование считается использованием не по назначению и поэтому запрещено производителем. Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный в результате использования кофемашины эспresso не по назначению.

2 - УСТАНОВКА МАШИНЫ

2.1 Меры предосторожности

Установка должна выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с инструкциями производителя и требованиями действующего законодательства.

Машина должна размещаться и устанавливаться в месте, где ее использование и техническое обслуживание выполняются только квалифицированным персоналом.

Машина может использоваться в кухонных зонах в магазинах, офисах и прочих рабочих средах; в агротуристических усадьбах; клиентами в отелях, мотелях и других жилых контекстах; в гостиницах типа «постель и завтрак» и т.п.

2.2 Подготовка места для установки

Для установки машины необходимо обеспечить хорошо выровненную, сухую, гладкую, прочную, устойчивую горизонтальную поверхность, расположенную на такой высоте, чтобы поверхность подставки для подогрева чашек находилась на высоте более 150 см от пола.

Не использовать струи воды и не устанавливать в местах, где используются струи воды.

Для обеспечения нормальной работы прибор должен быть установлен в месте с температурой от +5°C до +32°C и влажностью не выше 70%.

Если машина будет подвержена воздействию температуры ниже + 0°C, необходимо действовать в следующем порядке:

- Перед включением убедиться, что в течение 24 часов машина находилась в месте с температурой выше + 15°C.

Машина работает от электричества, для ее функционирования требуется:

- подключение к электрической сети;
- подключение к водопроводной сети;
- подключение к канализации.

2.2.1 Подключение к электрической сети



Меры предосторожности:

- Подключение к электросети должно выполняться квалифицированным персоналом.
- Система должна быть выполнена в соответствии с действующими законами и иметь заземление.

Машина поставляется со шнуром питания без вилки. При постоянном подключении к сети между прибором и сетью необходимо устано-

вить всеполярный защитный выключатель с минимальным зазором между контактами, соответствующим категории перенапряжения III, рассчитанный на соответствующую нагрузку и отвечающий требованиям действующих норм.

2.2.2 Подключение к водопроводной сети

(Рис. 03)

Убедитесь, чтобы линия подачи воды была подключена к сети питьевой воды с рабочим давлением от 0 до 6 бар (0 - 0,6 МПа).

Если в водопроводе давление выше 6 бар (0,6 МПа), следует установить редуктор давления.

Предусмотреть запорный кран для воды на трубопроводе перед входом в машину.

Трубка подачи воды (Рис. 03; поз. 1) поставляется с резьбой G 3/8".



Внимание: Ни в коем случае не открывать резьбовую пробку и сливной кран бойлера: опасность ожогов. Используйте только новую трубку для подачи воды, входящую в комплект поставки.

2.2.3 Подключение к канализации

(Рис. 03)

Подсоединить резиновый сливной шланг (рис. 03; поз. 2), входящий в комплект поставки, к соединению G 3/4" и к предварительно подготовленному открытому или доступному для осмотра сифонному сливу.

2.3 Инструкции по умягчителю

(Рис. 04)

Выполнить подключение машины, как показано на рисунке 4.

Информацию об использовании и обслуживании см. в инструкции к умягчителю.

A - Подсоединить к штуцеру подачи воды

B - Подсоединить к сети питьевой воды

2.4 Эквипотенциальное соединение

(Рис. 05)

Это соединение, предусмотренное некоторыми нормами, служит для устранения разности электрических потенциалов между токопроводящими частями оборудования, установленного в одном и том же помещении. Этот прибор оснащен клеммой, расположенной под основанием, для подключения внешнего проводника с кольцевым кабельным наконечником, вставляющимся между двумя гайками, имеющим номинальное сечение, соответствующее действующим нормам.

3 - ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Для обеспечения надлежащей работы машины необходимо придерживаться приведенных ниже инструкций по техническому обслуживанию.

3.1 Правила безопасности

Не допускать попадания на машину струй воды. Не погружать прибор в воду для очистки.

В случае неисправности машины не предпринимать никаких попыток самостоятельного ремонта и немедленно обратиться в службу технической поддержки.

В случае повреждения кабеля питания ни в коем случае не заменять его самостоятельно, выполнить операции по приведению машины в безопасное состояние и обратиться в службу технической поддержки.

Приведение машины в безопасное состояние: для работ по техническому обслуживанию и/или ремонту и очистке: перевести рычаг всеполярного выключателя отключения от электросети в нерабочее положение «0» и/или вынуть вилку подключения к сети; закрыть запорный кран первичной воды и, в случае его наличия, запорный кран газовой системы.

Выполнять чистку/техобслуживание на холодной машине, надев защитные перчатки для рук.

Условие для оптимальной работы прибора:

- Температура в помещении должна быть в пределах от +5 °C до +32 °C. Если машина подвергалась воздействию температуры ниже 0 °C, действовать в следующем порядке: Перед включением убедиться, что в течение 24 часов машина находилась в месте с температурой выше +15°C.
- Давление первичной воды должно находиться в диапазоне от 0 до 6 бар (0 - 0,6 МПа). Давление можно посмотреть также на манометре насоса (Рис. 11 - В), имеющего шкалу 0-15 бар (0 - 1,5 МПа).
- Красный световой индикатор (Рис. 01А; поз. 8), если он горит, это означает, что машина работает.
- Зеленый световой индикатор (Рис. 01-01А; поз. 15), если он горит, то это значит, что уровень воды в бойлере выше минимального.
- Оранжевый световой индикатор (Рис. 01-01А; поз. 9), если он горит, то это значит, что электрический нагревательный элемент в действии.

3.2 Чистка машины



Внимание: Для получения лучшего качества продукта и в соответствии с действующими нормами при ежедневном запуске машины следует менять воду, содержащуюся в бойлере и в контурах.

Данные рекомендации носят ориентировочный характер, изменение периодов обслуживания и чистки зависит от использования машины.

После каждого использования

- 1) Очищать паровую трубку.
- 2) Очищать холдер и фильтры.

Ежедневно

- 1) Очищать решетчатую подставку для чашек и сливной поддон.
- 2) Очищать корпус.
- 3) Очищать прокладку заварочной группы при помощи щетки, входящей в комплект поставки (Рис. 07).
- 4) Промывать группу в следующем порядке: прикрепить к группе холдер с входящим в комплект глухим фильтром (Рис. 09; поз. 12) и несколько раз выполнить приготовление.
- 5) Погружать холдеры и фильтры на несколько минут в кипяток, чтобы лучше растворились кофейные жиры, которые следует удалять тряпкой или губкой.



Не использовать для мытья и очистки растворители, моющие средства или абразивные губки, использовать только специальные средства для кофемашины. Корпус следует мыть тряпкой, смоченной водой и/или нейтральными моющими средствами, и тщательно высушивать поверхности, прежде чем вновь подключать машину к электросети. Для мытья решетчатой подставки для чашек и сливного поддона использовать только водопроводную воду.

3.3 Защитный термостат - Ручной возврат



Внимание! Описанная ниже операция входит в компетенцию только квалифицированного технического специалиста по установке, уполномоченного производителем.

При нормальной работе защита машины от перегрева обеспечивается защитной системой. (СБРОС) (Рис. 08; поз. D).

Эта система защищает пользователя от случайных ожогов и временно блокирует все функции машины.

3.4 Правильная утилизация прибора

(электрические и электронные отходы)
(Применимо в странах Европейского Союза и в странах с системами раздельного сбора отходов)



Эта маркировка на изделии или в документации к нему указывает на то, что по окончании срока службы изделие не подлежит утилизации вместе с другими бытовыми отходами. Во избежание нанесения вреда окружающей среде и здоровью человека в результате ненадлежащей утилизацией отходов просим пользователя отделить данный прибор от других типов отходов и ответственно произвести его переработку с целью обеспечения повторного использования материальных ресурсов. Домашним пользователям рекомендуется обратиться к продавцу, у которого был приобретен прибор, или в местную организацию, отвечающую за обращение с отходами, для получения всей необходимой информации о раздельном сборе и переработке такого типа изделий. Бизнес-пользователям рекомендуется обратиться к своему поставщику и проверить условия договора о приобретении. Данное изделие не подлежит утилизации вместе с другими коммерческими отходами.

4 - ПЕРЕВОЗКА

4.1 Упаковка

Кофемашина эспрессо защищена формованными вкладками из пенополиуретана и упакована в картонную коробку на поддоне.



Меры предосторожности:

- После извлечения машины из упаковки следует убедиться в ее целостности и полноте комплектации.

- Не оставлять упаковку в местах, доступных для детей, ее утилизация должна производиться на соответствующих свалках.
- В случае обнаружения повреждений оборудования или отсутствия принадлежностей, не использовать машину и немедленно уведомить местного дилера.

4.2 Перемещение машины

Кофемашину для эспрессо можно перемещать при помощи транспаллета или вилочного погрузчика.

4.3 Хранение

Правильно упакованная машина должна храниться в сухих помещениях при температуре от +5 до +30 °C и относительной влажности не выше 70%.
Допускается штабелирование максимум до четырех коробок.

5 - ОПИСАНИЕ МАШИНЫ

5.1 Описание рабочего цикла

Вода, поступающая из водопроводной сети, при помощи приводного насоса, отрегулированного на давление от 9 до 10 бар (0,9 - 1 МПа), проходит через клапан избыточного давления, отрегулированный на 12 бар (1,2 МПа), и заполняет бойлер и теплообменник. Вода, нагретая в бойлере нагревательным элементом, в свою очередь нагревает воду в теплообменнике, из которого она направляется через всасывающую трубку в заварочную группу и при помощи клапана с электроприводом пропускается через нее для заварки кофе.

5.2 Описание устройств управления

(Рис. 01-01А)

- 1 Паровой кран
- 2 Кнопка воды
- 3 Кнопочная панель управления подачей кофе/пара/воды
- 4 Паровая трубка
- 4а Автоматическая паровая трубка
- 5 Насадка для подачи горячей воды
- 6 Крышка слива бойлера

- 7 Холдер
- 8 Красный световой индикатор
- 9 Оранжевый световой индикатор
- 10 Выключатель питания машины
- 11 Манометр
- 12 Глухой фильтр
- 13 Фильтр на 1 чашку
- 14 Фильтр на 2 чашки
- 15 Зеленый световой индикатор
- 16 Поддон для сбора жидкости
- 17 Корпус

5.2.1 Описание панелей управления

(Рис. 06)

- a Кнопка предварительного выбора обычного кофе
- b Кнопка предварительного выбора кофе лунго
- c Кнопка предварительного выбора двойной порции обычного кофе
- d Кнопка предварительного выбора двойной порции кофе лунго
- e Кнопка чая
- f Кнопка непрерывной подачи/программирования/остановки

5.3 Технические данные

(Рис. 02)

Кофемашина для эспрессо BZO**** выпускается только в версии с 2 группами.
Кофемашина для эспрессо BZB****выпускается в версиях от 1 до 3 групп.
В данном буклете проиллюстрирована версия с 2 группами; тем не менее, инструкции по эксплуатации и расположение устройств управления действительны также для остальных версий.
А-взвешенный уровень звукового давления машины ниже 70 дБ

		BZB****	BZB***	BZO***	BZB***
		1 ГРУППА	2 ГРУППЫ	2 ГРУППЫ Compact	3 ГРУППЫ
Питание	В~/Гц	110 - 120 / 50-60Гц			
Нагревательный элемент	В~	110			
Номинальная мощность	Вт	1600	2850	2050	3300
Нагревательный элемент	Вт	1400	2600	1800	3000
Питание	В~/Гц	220 - 415 / 50-60 Гц			
Нагревательный элемент	В~	230			
Номинальная мощность	Вт	2200	3250	2750	5250
Нагревательный элемент	Вт	2000	3000	2600-3050	5000
Бойлер	л	5	11	8	17
Ширина "А"	мм	570	750	500	960
Глубина "В"	мм	550	550	495	550
Высота "С"	мм	515	515	535	515
Вес нетто	кг	49	54	57	75
Вес брутто (с поддоном)	кг	56	65	70	87
Впускное соединение		G 3/8"			
Выпускное соединение		G 3/4"			

6 - ЭКСПЛУАТАЦИЯ МАШИНЫ

6.1 Включение машины и заполнение бойлера водой

Открыть запорный кран воды.

Перевести рычаг всеполярного разъединителя электрической сети в рабочее положение (ВКЛ). Перевести выключатель (Рис. 01А; поз. 10) или нажать выключатель (Рис.01; поз.10), проверить включение светового индикатора. В положении 1 (горит красный индикатор Рис. 01А; поз. 8) или при нажатом выключателе (горит белый индикатор) включается заливка воды в бойлер. Через 120 секунд заливки машина переходит в аварийный режим. Вернуть выключатель в положение «0» и повторить операцию, воздействуя на тот же выключатель несколько раз, пока насос полностью не заполнит бойлер и не перестанет запускаться.

После достижения минимального уровня зеленый индикатор (Рис. 01-01А; поз. 15) загорится и можно будет перевести выключатель (Рис. 01А; поз. 10) в положение 2, чтобы активировать нагревательный элемент, при этом загорится оранжевый индикатор (Рис. 01-01А; поз. 9).

Дождаться, чтобы манометр бойлера (Рис. 01-01А; поз. 11) указывал давление в диапазоне от 1 до 1,2 бар (0,1 - 0,12 МПа), прежде чем использовать машину.

6.2 Нагрев

Чтобы убедиться, что машина достигла правильного теплового баланса между давлением и температурой, когда манометр бойлера будет показывать давление от 1 до 1,2 бар (0,1 - 0,12 МПа), открыть паровой кран (Рис. 01-01А; поз. 1) и выпустить пар 2 или 3 раза в поддон для слива. Зеленый световой индикатор (Рис. 01-01А; поз. 15), в случае если он не горит, сигнализирует о недостаточном уровне воды в бойлере. Оранжевый световой индикатор (Рис. 01-01А; поз. 9), если он горит, сигнализирует о включении нагревательного элемента.



Внимание:

если зеленый индикатор (Рис. 01-01А; поз. 15) включен, защитное устройство блокирует работу машины, следует обратиться в службу технической поддержки.

6.3 Приготовление кофе



Меры предосторожности:

- Не снимать холдер при работающем приборе: опасность ожогов.
- Не касаться металлической части холдера и группы: опасность ожогов.
- Стандартные дозы для фильтров составляют 10 грамм на одну порцию и 20 грамм на две порции.

- 1) Снять холдер с заварочной группы.
- 2) Загрузить в холдер молотый кофе, утрамбовать его, следя за тем, чтобы не загрязнить края холдера.
- 3) Вставить холдер в гнездо.

Модель М - полуавтомат

- 4) Подать команду приготовления кофе путем нажатия одной из клавиш (Рис. 01-01А; поз. 3) в зависимости от требуемой дозы.

Еще раз нажать кнопку (Рис. 01-01А; поз. 3) для прекращения подачи по достижении желаемой дозы.

Модель Е - автомат

- 4) Подать команду приготовления кофе путем нажатия одной из кнопок (Рис. 06; поз. a-b-c-d) в зависимости от требуемой дозы.

Для изменения запрограммированных доз следовать инструкциям, приведенным в параграфе 6.7 данной брошюры.

Машина настроена также на непрерывную подачу:

- 1) Начать подачу, нажав кнопку непрерывной подачи (Рис. 06; поз. f).
- 2) Остановить подачу по достижении желаемого количества, еще раз нажав кнопку непрерывной подачи (Рис. 06; поз. f).



Внимание: Машина оснащена автоматическим защитным устройством, останавливающим непрерывную подачу после третьего литра подряд.

6.4 Подача пара

- 1) Во избежание обратного всасывания жидкости в бойлер выпустить пар, повернув ручку крана (Рис. 01-01А; поз. 1).

- 2) Вставить паровую трубку (Рис. 01-01А; поз. 4) в емкость с нагреваемой жидкостью.
- 3) Повернуть ручку крана подачи пара (Рис. 01-01А поз. 1). Количество выдаваемого пара пропорционально степени открытия крана; чем больше открыт кран, тем больше количество выдаваемого пара.
- 4) По завершении подачи пара закрыть кран, удалить емкость с жидкостью и немедленно очистить влажной тканью паровую трубку от остатков нагретой жидкости.



Внимание: Не касаться паровой трубки, она горячая.

6.5 Подача горячей воды

- 1) Поместить емкость для воды под устройство подачи воды (Рис. 01-01А; поз. 5).

Модель М - полуавтомат

- 2) Нажать кнопку (Рис. 01-01А; поз. 2), чтобы налить требуемое количество воды.

Модель Е - автомат

- 2) Нажать кнопку (Рис. 06; поз. е), чтобы налить требуемое количество воды.



Внимание: Не прикасаться к насадке подачи воды, она горячая.

6.6 Выключение машины

- 1) Закрыть запорный кран воды.
- 2) Перевести выключатель (Рис. 01-01А; поз. 10) в поз. ВЫКЛ (красный индикатор выключен, Рис. 01А; поз. 8).
- 3) Перевести выключатель всеполярного разъединителя электросети в нерабочее положение «0».
- 4) Сбросить давление через паровой кран.

6.7 Программирование доз (Модель Е - автомат)

Регулировка доз в машинах Е производится в следующем порядке:
нажать кнопку непрерывной подачи/програм-

мирования/остановки (Рис. 06; поз. f), удерживать ее до тех пор, пока соответствующий световой индикатор не начнет мигать, сигнализируя (машина не должна подавать воду) запуск функции программирования, которая длится 4 секунды (Модель Е - автомат), 30 секунд (Модель Е - автомат с автоматической паровой трубкой), если программируемая кнопка не будет нажата. Включить подачу любой кнопкой на кнопочной панели (Рис. 06; поз. a-b-c-d), чтобы начать программирование, которое будет сохранено в памяти при повторном нажатии кнопки для прекращения подачи.

Повторите эту операцию для всех кнопок, чтобы запрограммировать желаемые дозы.

Программирование первой группы слева автоматически передается на остальные группы. Чтобы выполнить разное программирование на разных группах, следует запрограммировать их индивидуально.

6.7.1 Программирование ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ ИНФУЗИИ

Предусмотрена возможность выбора функции «ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ИНФУЗИЯ».

Машина выключена. Включить машину, удерживая нажатой:

- Кнопку «а» (Рис. 06) первой группы, чтобы АКТИВИРОВАТЬ ПРЕДВАРИТЕЛЬНУЮ ИНФУЗИЮ.

Система подтвердит операцию путем поддержания включенным светодиод «поз. а».

- Кнопку «f» (Рис. 06) первой группы, чтобы ДЕЗАКТИВИРОВАТЬ ПРЕДВАРИТЕЛЬНУЮ ИНФУЗИЮ.

Система подтвердит операцию путем поддержания включенным светодиод «поз. b».

Выключить и вновь включить машину. Проверьте требуемую настройку.

Используемые значения времени предварительной инфузии соответствуют предварительно запрограммированным.

6.7.2 Включение подсветки

Предусмотрена возможность непрерывного включения/выключения светодиодов клавиатур.

Машина выключена. Включить машину, удерживая нажатой:

Модель Е - автомат

- Кнопки a - d - f (Рис. 06) второй группы, пока не загорятся соответствующие светодиоды,

- чтобы АКТИВИРОВАТЬ функцию.
- Кнопки b - d - f (Рис. 06) второй группы, пока не загорятся соответствующие светодиоды, чтобы ДЕЗАКТИВИРОВАТЬ функцию.

Выключить и вновь включить машину. Проверьте требуемую настройку.

6.8 Подача кофе в кофейник

(Рис. 10)

Кофе можно наливать прямо в кофейник или в высокую чашку.

Для этого следует снять опорную решетку, как показано на Рис. 10, установить чашку и приготовить кофе, как описано выше.

6.8.1 Промывка групп

Удерживая нажатой кнопку (Рис. 06; поз. f), нажать кнопку (Рис. 06; поз. a), запустится программа промывки заварочных групп (5 последовательных подач примерно по 10 секунд каждая), которую следует запускать только после установки холдера с глухим фильтром, входящим в комплект поставки. Чтобы прервать выполнение программы, нажать любую кнопку.

Эта программа должна использоваться для очистки гидравлического контура группы, как описано в разделе 6.2, при ежедневной очистке.

6.9 Манометр

(Рис. 11)

Машина оснащена манометром с двойной шкалой, который позволяет контролировать следующие значения давления:

Манометр бойлера (Рис. 11 - А)

Шкала 0~3 бар (0~0,3 МПа)

Указывает нормальное рабочее давление бойлера.

Манометр насоса (Рис. 11 - В)

Шкала 0~15 бар (0~1,5 Мпа)

Указывает максимальное давление, производимое насосом во время подачи. При остановленном насосе манометр показывает давление в водопроводной сети.

6.10 Инструкции к газовой горелке (при ее наличии)

(Рис. 13А-13В)



Внимание! Установка и любая регулировка или адаптация к типу газа должны выполняться профессиональным квалифицированным персоналом в помещениях надлежащего размера в соответствии с действующими нормами.

- В версии 1ГР необходимо разобрать корпус, чтобы получить доступ к регулировке газа,

- которая выполняется при отключенной от электрической сети машине (Рис. 13А).
- В версиях 2-ЗГР регулировку газа можно выполнить, вынув поддон для слива жидкости, при отключенной от электрической сети машине (Рис. 13В).

Завод-изготовитель выпускает машину, настроенной на подачу сжиженного газа (СНГ), поэтому газовый регулятор имеет соответствующий инжектор (6), указанный в таблице ниже в 100/мм:

Модель	СНГ G30 - 29 мбар	Природный газ G20 - 20 мбар
1 гр.	45	80
2 гр.	85	125
3 гр.	110	175

Регулировка пламени (минимум и максимум) относится к этому типу газа. Если питание должно обеспечиваться другим типом газа, необходимо заменить инжектор, как указано в таблице, и отрегулировать первичный воздух (10) в случае природного газа.

Для этого необходимо ослабить крепежный винт (9) и переместить регулятор первичного воздуха вперед или назад (10).

После выполнения регулировки вновь завинтить крепежный винт (9).

Воздух необходимо отрегулировать в любом случае при первой установке машины.



Внимание! Подключение к газораспределительной сети должно осуществляться в соответствии с действующими нормами.

После подключения машины к газовой сети и заполнения бойлера водой можно выполнить розжиг горелки в следующем порядке:

- Открыть кран подачи газа из сети.
- Нажать на ручку крана с клапаном (2), повернуть ее на 90° против часовой стрелки и удерживать нажатой, одновременно нажимая кнопку пьезоэлектрического розжига (3) один или несколько раз до тех пор, пока не загорится горелка, и продолжать удерживать ручку нажатой.

- Подождать примерно 20 секунд, затем отпустить ручку крана с клапаном, горелка будет продолжать гореть (пламя видно из специальных отверстий на передней панели).



Внимание: если горелка не включится, не настаивать, отпустить ручку крана и проверить, нормально ли срабатывает искра для зажигания газа в горелке.

Если пламя гаснет при отпуске ручки, проверить положение термопары и подключенной к ней цепи.

Пламя должно быть ярко-голубым, в противном случае медленно перемещать регулятор подачи первичного воздуха (10) до достижения этого результата.

Подождите, пока машина не достигнет заданного давления, которое должно соответствовать требуемому значению, в противном случае отрегулировать при помощи регулятора давления газа, снабженного двумя регулировочными винтами. Когда машина достигнет рабочего давления, проверить регулировку минимума при помощи винта (5), ослабив соответствующую контргайку: откручивать его до тех пор, пока он не станет свободным, и проверьте, чтобы в этих условиях продолжало гореть слабое пламя с функцией пилотного.

Если пламя слишком сильное, следует слегка повернуть винт (4) по часовой стрелке, и наоборот, если пламя имеет тенденцию к угасанию, поворачивать винт (4) против часовой стрелки, пока пламя не станет низким, но устойчивым.

Затем повернуть винт (5) по часовой стрелке, чтобы увеличить пламя, и дождаться, чтобы бойлер достиг установленного рабочего давления. Если пламя опускается до достижения установленного давления, сильнее затянуть винт (5), если оно опускается при более высоком давлении, следует ослабить винт.

Проверьте работу один или два раза, сбрасывая давление в бойлере при помощи парового крана, затем законтрите контргайку, удерживая неподвижным винт (5).

7 - ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Диагноз/Решение	Рекомендации
Не выходит пар из специальной трубки	Сопло паровой трубки засорено; почистить его при помощи иглы. Эта проблема связана с погружением носика в молоко.	Очищать носик паровой трубки после каждого использования.
Утечки из холдера	Возможные причины: 1 - Прокладка группы изношена или загрязнена. 2 - Холдер плохо вставлен в группу.	Очистить щеткой из комплекта поставки. Если проблема повторяется, необходимо вызвать квалифицированного техника
Трудность установки холдера на зацепляющем кольце	Причиной проблемы может быть чрезмерная доза кофе в холдере.	Уменьшить количество кофе в холдере.
Неправильное расположение холдера после установки в заварочную группу	После закрепления в группе ручка холдера смещается вправо больше, чем обычно. Прокладка группы изношена.	Вызвать квалифицированного техника для замены прокладки группы.
Поток кофе слабый	Кофе выдается по каплям, время выдачи слишком длительное, качество кофе плохое, на нем темная пенка. Возможные причины: 1 - Помол кофе слишком мелкий. 2 - Кофе в холдере слишком утрамбован. 3 - Доза, загруженная в холдер, чрезмерная. 4 - Сито заварочной группы засорено. 5 - Фильтр в холдере засорен. 6 - Давление, создаваемое насосом, низкое (< 9 бар - 0,9 МПа), или насос не работает.	В случаях 1-2-3 проблема может быть решена путем правильной регулировки помола и/или дозировки. В случаях 4-6 требуется вмешательство техника. В 5-м случае следует очистить фильтр или произвести его замену.

Неисправность	Диагноз/Решение	Рекомендации
Поток кофе слишком обильный	Кофе выдается слишком быстро, а пенка светлее, чем обычно. Возможные причины: 1 - Помол кофе слишком крупный. 2 - Кофе в холдере плохо утрамбован. 3 - Доза, загруженная в холдер, недостаточная. 4 - Давление, создаваемое насосом, слишком высокое (>10 бар - 1 МПа).	В случаях 1-2-3 можно отрегулировать помол и/или дозировку кофе. В случае 4 требуется вмешательство техника.
Выдаваемый кофе слишком холодный	Возможные причины: 1 - Чашки холодные. 2 - Холдеры холодные. 3 - Помол кофе слишком мелкий. 4 - Водяной контур машины загрязнен (накипь). 5 - Давление в бойлере ниже 0,8 бар (0,08 МПа). 6 - Заварочная группа холодная.	В случае 1 использовать подогреватель чашек. В случае 2 следует держать холдер вставленным в заварочную группу. В случае 3 изменить степень помола кофе. В случаях 4-5-6 вызвать квалифицированного техника.
Выдаваемый кофе теплый	Выдаваемый кофе теплый, даже если измеренное давление нормальное и находится в диапазоне от 1 до 1,2 бар (0,1 - 0,12 МПа). В этом случае измеренное давления является ложным.	Вызовите квалифицированного техника для проверки вентиляционного клапана. Чтобы тем временем можно было использовать машину, откройте паровой кран (Рис. 01; поз. 1), давление в бойлере опустится до нуля, это вызовет срабатывание нагревательного элемента и повышение температуры. Следует выполнять эту операцию ежедневно при включении машины.
Выдаваемый кофе слишком горячий	Возможные причины: 1 - Давление в бойлере выше 1,3 бар (0,13 МПа). 2 - Машина накрыта чем-то, что препятствует ее охлаждению. 3 - Машина была установлена в месте, где не обеспечивается циркуляция воздуха.	В случае 1 вызвать квалифицированного техника. В случаях 2-3 восстановить условия нормального охлаждения машины.

Неисправность	Диагноз/Решение	Рекомендации
После нажатия выключатель приготовления кофе мигает	Запрограммированная доза кофе не соблюдается и идет непрерывная подача.	Вызвать квалифицированного техника.
Все световые индикаторы на панели управления мигают, кофемашина полностью заблокирована	1 - Проверить, работает ли водопроводная сеть и открыт ли кран подключения к водопроводу. 2 - Аномалия возникает из-за отсутствия воды в бойлере	Для пункта 1 выполнить проверки. Для пункта 2 следует вызвать техника.
Кофе не выдается	Кофе не выдается, а кнопка, соответствующая выбранной дозе, мигает.	Нажать кнопку приготовления кофе, без холдера, и проверить, идет ли непрерывный поток воды. Если поток непрерывный, проблема зависит от: а) слишком мелкого помола кофе; б) засорения холдера. В этом случае следует погрузить его в горячую воду с соответствующими таблетками моющего средства. В любом другом случае следует обратиться к квалифицированному технику.
Осадок кофе на дне чашки	Возможные причины: 1 - Слишком мелкий помол кофе. 2 - Холдер загрязнен внутри или фильтр поврежден. 3 - Жернова кофемолки изношены. 4 - Высокое давление насоса (> 10 бар - 1 МПа).	Случай 1 решается правильной регулировкой кофемолки. В случае 2 очистить холдер или заменить фильтр. В случаях 3-4 требуется вмешательство техника.

NOTES

