

Unico
Splendor



MANUALE D'USO E MANUTENZIONE
MANUAL USE AND MAINTENANCE
GEBRAUCH UND INSTANDHALTUNG



ITALY

NORME PER LA SICUREZZA

- PRIMA DI UTILIZZARE LA MACCHINA DA CAFFÈ A VAPORE CONTINUO CONSULTARE IL LIBRETTO DELLE ISTRUZIONI
- ACCERTARSI CHE LA TENSIONE DI RETE COINCIDA CON QUELLA INDICATA SULLA TARGHETTA DATI POSTA SUL FONDO DELLA MACCHINA
- NON IMMERGERE IN ACQUA LA MACCHINA. PER LA PULIZIA DELLA STESSA UTILIZZARE UN PANNO UMIDO
- NON RIEMPIRE IL SERBATOIO D'ACQUA QUANDO LA MACCHINA È ALLACCIATA ALLA RETE
- SE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE È DANNEGGIATO, ESSO DEVE ESSERE SOSTITUITO DA UN CAVO SPECIALE DISPONIBILE PRESSO IL COSTRUTTORE O IL SUO SERVIZIO DI ASSISTENZA TECNICA
- LE SOTTOINDICATE PARTI DELLA MACCHINA DA CAFFÈ A VAPORE CONTINUO POSSONO DIVENTARE ROVENTI, CON CONSEGUENTE PERICOLO DI USTIONI!

! GRUPPO EROGATORE CAFFÈ

! PARTE CROMATA LEVA CAFFÈ

! PARTE CROMATA PORTAFILTRO

! LANCIA PRELIEVO ACQUA CALDA

! LANCIA PRELIEVO VAPORE

TENERE LA MACCHINA DA CAFFÈ A VAPORE CONTINUO LONTANO DALLA PORTATA DEI BAMBINI

IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER DANNI A PERSONE O COSE DOVUTE AD USO IMPROPRIO, ERRATO O IRREGOLARE DELLA MACCHINA

CARATTERISTICHE E DATI TECNICI

LA MACCHINA A VAPORE CONTINUO UNICO DELLA SPLENDOR HA LE SEGUENTI CARATTERISTICHE:

- SCOCCA COMPLETAMENTE IN ACCIAIO
- SCALDA-PORTA TAZZE
- GRUPPO EROGAZIONE CAFFÈ PROFESSIONALE IN OTTONE CROMATO
- CALDAIA IN RAME DOTATA DI: VALVOLA SOVRAPRESSIONE MECCANICA CON RELATIVO RACCOGLIGOCCE, PRESSOSTATO REGOLABILE, SONDA PER LIVELLO ACQUA, SCAMBIATORE INTERNO PER EROGAZIONE ACQUA-CAFFÈ
- TUBI IN RAME PER ALLACCIAMENTI IDRAULICI
- ELETTRIVALVOLA MAGNETICA
- CENTRALINA ELETTRONICA DOTATA DI: RICARICA AUTOMATICA DELL'ACQUA TRAMITE SONDA, TIME-OUT DI 90 SECONDI CIRCA
- UN MICRO POSTO SOTTO LA VASCA ACQUA, CHE IN CASO DI MANCANZA D'ACQUA, SPENNERÀ AUTOMATICAMENTE LA MACCHINA DA CAFFÈ A VAPORE CONTINUO UNICO

DATI TECNICI

PROFONDITÀ:	425 MM	POMPA	12-14 ATM
LARGHEZZA:	285 MM	SERBATOIO	3 L
ALTEZZA:	440 MM	POTENZA	1400 W
PESO:	25 KG	TENSIONE	230V-50HZ

MESSA IN FUNZIONE



- TOGLIERE IL PORTATAZZINE IN ACCIAIO

- TOGLIERE IL SERBATOIO DELL'ACQUA

- PULIRE IL SERBATOIO E RIEMPIRLO D'ACQUA



- INSERIRE IL SERBATOIO NEL PROPRIO ALLOGGIAMENTO ED INSERIRVI I TUBICINI DI SILICONE

- CHIUDERE IL SCALDA-PORTA TAZZE

- INSERIRE NELLA PRESA DI CORRENTE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE



- ACCENDERE LA MACCHINA POSIZIONANDO L'INTERRUTTORE GENERALE NELLA POSIZIONE (ON) LA SPIA ACCENSIONE MACCHINA SI ILLUMINERÀ



- ALZARE LA LEVA CAFFÈ E LA CALDAIA SI RIEMPIRÀ AUTOMATICAMENTE



- ATTENDERE CIRCA 3-4 MINUTI AFFINCHÈ LA MACCHINA VADA IN PRESSIONE, GUARDARE IL MANOMETRO PRESSIONE (LA LANCETTA DOVRÀ ESSERE POSIZIONATA TRA 1,1 E 1,4 BAR) E SI SPEGNERÀ LA SPIA CAFFÈ (VERDE)

- SOLO A QUESTO PUNTO LA MACCHINA A VAPORE CONTINUO SARÀ PRONTA PER L'UTILIZZO

NEL CASO IN CUI FINISSE O MANCASSE L'ACQUA NEL SERBATOIO INTERVERRÀ UN MICRO, POSTO SOTTO LA PIASTRA PORTA-VASCA, CHE FARÀ SPEGNERE AUTOMATICAMENTE LA MACCHINA A VAPORE CONTINUO UNICO.

LE OPERAZIONI CHE SI DOVRANNO EFFETTUARE PER RIMETTERE IN FUNZIONE LA MACCHINA DOVRANNO ESSERE:

- SPEGNERE LA MACCHINA A VAPORE CONTINUO CON L'INTERRUTTORE GENERALE NELLA POSIZIONE (O)

- STACCARE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE

- RIEMPIRE IL SERBATOIO DELL'ACQUA

- REINSERIRE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE NELLA PRESA DI RETE

- RIACCENDERE LA MACCHINA CON L'INTERRUTTORE GENERALE NELLA POSIZIONE (ON), LA SPIA ACCENSIONE (ROSSA) SI ILLUMINERÀ

- ALZARE LA LEVA CAFFÈ AFFINCHÈ FUORIESCA ACQUA DALLA PARTE INFERIORE DEL GRUPPO EROGATORE

- ABBASSARE LA LEVA CAFFÈ, A QUESTO PUNTO LA CALDAIA SI RICARICHERÀ AUTOMATICAMENTE

- ASPETTARE CHE LA MACCHINA VADA IN PRESSIONE, GUARDARE IL MANOMETRO PRESSIONE (LA LANCETTA DOVRÀ ESSERE POSIZIONATA TRA 1,1 E 1,4 BAR), LA SPIA CAFFÈ (VERDE) SI SPEGNERÀ

EROGAZIONE CAFFÈ

A MACCHINA PRONTA PER L'UTILIZZO (LEGGERE CAPITOLO N°5 "MESSA IN FUNZIONE"):

- ADOPERARE POSSIBILMENTE CAFFÈ MACINATO FINE (TIPO BAR) E MACINATO AL MOMENTO DELL'UTILIZZO
- PER OTTENERE UN ECCELLENTE CAFFÈ CREMOSO ALL'ITALIANA, CONSIGLIAMO LA MACINATURA CON IL MACININO PROFESSIONALE



- RIEMPIRE IL PORTAFILTRO DA 2 TAZZE, SE SI VOGLIONO DUE CAFFÈ CONTEMPORANEAMENTE, CON L'APPOSITO MISURINO IN DOTAZIONE

- RIEMPIRE IL PORTAFILTRO AD UNA TAZZA, SE SI VUOLE UN SOLO CAFFÈ



- PRESSARE IL CAFFÈ CON L'APPOSITO PRESSINO IN DOTAZIONE



- INSERIRE IL PORTAFILTRO NEL GRUPPO EROGATORE RUOTANDO DA SINISTRA A DESTRA SINO AL BLOCCAGGIO DELLO STESSO



- POSIZIONARE UNA O DUE TAZZE SOTTO IL/I BECCUCCI DELL'USCITA CAFFÈ DEL PORTAFILTRO



- CONTROLLARE CHE LA SPIA CAFFÈ (VERDE) SIA SPENTA

- ALZARE LA LEVA CAFFÈ

- DALLA PARTE INFERIORE DEL GRUPPO EROGATORE USCIRÀ CAFFÈ

- A RAGGIUNGIMENTO DELLA QUANTITÀ DESIDERATA DI CAFFÈ ABBASSARE LA LEVA CAFFÈ

EROGAZIONE ACQUA CALDA

- VERIFICARE CHE LA LANCETTA DEL MANOMETRO PRESSIONE SIA POSIZIONATA TRA 1,1 E 1,4 BAR

- ACCERTARSI CHE IL SERBATOIO SIA RIEMPITO D'ACQUA

- POSIZIONARE UN CONTENITORE SOTTO L'ASTADEL RUBINETTO ACQUA CALDA

- CONTROLLARE CHE LA SPIA CAFFÈ (VERDE) SIA SPENTA

- AZIONARE IN SENSO ANTIORARIO LA MANOPOLA DEL RUBINETTO ACQUA CALDA



EROGAZIONE VAPORE

- VERIFICARE CHE LA LANCETTA DEL MANOMETRO PRESSIONE SIA POSIZIONATA TRA 1,1 E 1,4 BAR
- POSIZIONARE UN CONTENITORE SOTTO L'ASTA DEL RUBINETTO VAPORE
- CONTROLLARE CHE LA SPIA CAFFÈ (VERDE) SIA SPENTA
- AZIONARE IN SENSO ANTIORARIO LA MANOPOLA DEL RUBINETTO VAPORE



- DALLA PARTE INFERIORE DELLA LANCIA DEL RUBINETTO VAPORE USCIRÀ VAPORE

PER OTTENERE UN CAPPUCCINO CON UNA SCHIUMA CREMOSA, CONSIGLIAMO DI UTILIZZARE UN RECIPIENTE ALTO E STRETTO RIEMPIUTO A METÀ CIRCA DI LATTE. DOPODICHIÈ IMMERGERE LA LANCIA DEL RUBINETTO VAPORE PER CIRCA 2-3 CM NEL LIQUIDO ED APRIRE CON LA MANOPOLA, IL LATTE COMINCERÀ A MONTARE.

SE SI VUOLE SOLAMENTE SCALDARE IL LATTE, IMMERGERE LA LANCIA DEL RUBINETTO VAPORE SINO IN FONDO AL RECIPIENTE ED APRIRE LA MANOPOLA. RAGGIUNTA LA TEMPERATURA DESIDERATA CHIUDERE CON LA MANOPOLA

! PER EVITARE USTIONI NON AVVICINARSI TROPPO AL VAPORE

DECADIMENTO DELLA GARANZIA

LA GARANZIA NON AVRÀ PIÙ EFFETTO ED IL COSTRUTTORE O IL VENDITORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ QUALORA NON VENGANO RISPETTATI I SEGUENTI PUNTI:

- L'IMPIANTO DI ALIMENTAZIONE ELETTRICO DEVE ESSERE DOTATO DISALVA-VITA O DI INTERRUOTORE GENERALE AUTOMATICO CON UNA EFFICACE PRESA A TERRA
- NON DANNEGGIARE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE CON PIEGATURE, SCHIACCIAMENTI O SOLLECITAZIONI
- TOGLIENDO IL CAVO DI ALIMENTAZIONE DELLA MACCHINA A VAPORE CONTINUO,
- DALLA PRESA DI CORRENTE, NON TIRARE IL CAVO, MA ESTRARRE LO STESSO IMPUGNANDO LA SPINA
- NON CAPOVOLGERE O CORICARE SU UN FIANCO LA MACCHINA O, DURANTE IL TRASPORTO, L'IMBALLO
- NON INSTALLARE LA MACCHINA QUANDO LA MEDESIMA FOSSE BAGNATA O FORTEMENTE UMIDA. PROCEDERE ALL'INSTALLAZIONE SOLO QUANDO SI AVRÀ LA CERTEZZA CHE LA MACCHINA SIA ASCIUTTA
- ACCERTARSI CHE LA LINEA ELETTRICA ABBAIA LE STESSO CARATTERISTICHE DELLA MACCHINA
- NON COLLOCARE LA MACCHINA SU SUPERFICI CALDE O TIEPIDE

UNA ERRATA INSTALLAZIONE PUÒ CAUSARE DANNI A PERSONE E COSE PER I QUALI IL COSTRUTTORE NON PUÒ CONSIDERARSI RESPONSABILE

PER OGNI ALTRO TIPO DI ANOMALIA O INCONVENIENTE NON SPECIFICATO, STACCARE LA SPINA DI CORRENTE, ASTENERSI DA INTERVENTI DIRETTI DI RIPARAZIONE O VERIFICA E RIVOLGERSI AL SERVIZIO TECNICO DI ASSISTENZA QUALIFICATO.



GB

SAFETY INSTRUCTIONS

- BEFORE START USING THE CONTINUOUS STEAMING MACHINE, PLEASE READ ALL THE INSTRUCTIONS BOOK
- CHECK THAT THE VOLTAGE MARKED ON THE LABEL PLACED AT THE BOTTOM OF THE MACHINE IS SAME AS THE MAINS
- DO NOT DIP THE MACHINE INTO THE WATER OR WHATEVER LIQUID. USE JUST A HUMID CLOTH FOR CLEANING
- DO NOT FILL UP THE WATER CONTAINER WHEN THE MACHINE IS CONNECTED TO THE MAIN VOLTAGE
- IF THE ELECTRIC CABLE IS DAMAGED, IT NEEDS TO BE REPLACED BY A SPECIAL CABLE GIVEN BY THE PRODUCER OR BY THEIR CUSTOMER SERVICE
- THE FOLLOWING PIECES OF THE MACHINE CAN HAVE HIGH TEMPERATURES AND CAN PROCURE SCALDS:

- ! COFFEE EROGATION GROUP
- ! THE CHROMED PART OF THE COFFEE LEVER
- ! THE CHROMED PART OF THE FILTER
- ! THE WARM WATER NOZZLE
- ! THE STEAM NOZZLE

PUT THE MACHINE IN A POSITION SO THAT CHILDREN CAN NOT REACH IT

THE PRODUCER DOESN'T TAKE ANY RESPONSIBILITY FOR DAMAGE TO PEOPLE AND OBJECT WHICH IS DUE TO AN IMPROPER OR WRONG WAY, OR IRREGULAR USE OF THE MACHINE

CHARATERISTICS AND TECHNICAL DATA

THE CONTINUOUS STEAMING MACHINE UNICO BY SPLENDOR HAS THE FOLLOWING PECULIARITIES:

- BODY TOTALLY IN STEEL
- CUPS HEATER/HOLDER
- PROFESSIONAL EROGATION GROUP IN CHROME BRASS
- TWO INNER KNOBS IN BRASS WITH THE RESPECTIVE CHROME COPPER LANCES
COPPER BOILER EQUIPPED WITH: MECHANIC OVERPRESSION VALVE WITH OWN DROP CATCHER, REGULABLE PRESSIONSTATUS, WATER LEVEL PROBE, INNER CHANGE FOR THE COFFEE EROGATION
- COPPERED TUBES FOR THE HYDRAULIC FASTENS
- MAGNETIC ELECTROVALVE
- ELECTRONIC POWER STATION EQUIPPED WITH: AUTOMATIC RECHARGE OF THE
- WATER THROUGH PROBE, TIME-OUT OF ABOUT 90 SECONDS IN CASE OF BREAK-DOWN
- A MICRO PLACED UNDER THE WATER RESERVOIRE WHICH, IN CASE OF WATER LACK WILL AUTOMATICALLY TURN OFF THE MACHINE AT CONTINUOS STEAM UNICO
- THE UNICO CAN BE PLUMBED INTO YOUR WARWE MAINS FOR SUPPLY.

TECHNICAL DATA

DEPTH:	425 MM	PUMP	12-14 ATM
WIDTH:	285 MM	WATER TANK	3 LT
HEIGHT:	440 MM	POWER	1400 W
WEIGHT:	25 KG	VOLTAGE	230V-50HZ OR 110V-50HZ

SETTING UP



- TAKE OFF THE STEEL COP HOLDER
- REMOVE THE WATER RESERVOIRE
- CLEAN AND FILL UP THE WATER RESERVOIRE



- REPOSITION THE WATER RESERVOIRE AND INSERT THE SILICON TUBES
- CLOSE THE CUPS HEATER/HOLDER
- PLUG THE MACHINE IN



- TURN ON THE MACHINE IN POSITIONING THE SWITCH (NR 4) IN POSITION (ON),
- THE PILOT LIGHT WILL TURN ON



- PUSH UP THE COFFEE LEVER AND THE BOILER WILL FILL IN AUTOMATICALLY



- WAIT AROUND 3-4 MINUTES SO THAT THE MACHINE CAN GO IN PRESSION, LOOK AT THE PRESSION MANOMETER (THE NEEDLE HAS TO BE PLACED BETWEEN 1,1 AND 1,4 BAR) THE COFFEE PILOT LIGHT WILL TURN OFF (GREEN)
- JUST AT THIS POINT THE MACHINE IS READY TO USE

IN CASE THAT THE WATER SHOULD FINISH OR MISS, ONE MICRO, PLACED UNDER THE PLATE OF THE COIN KEEPER, WILL OPERATE AND WILL TURN OFF THE MACHINE. YOU HAVE TO DO FOLLOWING STEPS TO BE ABLE TO USE ANOTHER TIME THE MACHINE

- TURN OFF THE MACHINE WITH THE MAIN SWITCHER PUTTING IT ON POSITION (O)
- PLUG OFF THE CAVE
- FILL IN THE WATER BOILER WITH WATER
- REPLUG IN THE MACHINE
- TURN ON THE MACHINE IN POSITIONING THE MAIN SWITCH IN POSITION (ON), THE PILOT LIGHT WILL TURN ON
- PUSH UP THE COFFEE LEVER AND WAIT UNTIL WATER RUNS OUT FROM THE LOWER PART OF THE EROGATION GROUP
- PUSH DOWN THE COFFEE LEVER AND THE BOILER WILL FILL IN AUTOMATICALLY
- WAIT AROUND 3-4 MINUTES SO THAT THE MACHINE CAN GO IN PRESSION, LOOK AT THE PRESSION MANOMETER (THE NEEDLE HAS TO BE PLACED BETWEEN 1,1 AND 1,4 BAR), THE COFFEE LIGHT PILOT (GREEN) WILL TURN OFF

HOW TO MAKE COFFEE

- USE GROUND COFFEE ESPECIALLY FOR “ESPRESSO” MACHINES, PREFERABLY FRESHLY GROUND IN ORDER TO OBTAIN AN AROMATIC CREAMY ITALIAN COFFEE
- TO OBTAIN AN EXCELLENT CREAMY ESPRESSO WE SUGGEST TO GRIND THE COFFEE WITH A PROFESSIONAL GRINDER
- FILL THE 2 CUPS FILTER HOLDER, IF YOU DESIRE TWO CUPS OF COFFEE AT THE SAME MOMENT, WITH THE COFFEE MEASURE



- FILL THE 1 CUP FILTER HOLDER IF YOU DESIRE ONLY ONE CUP OF COFFEE



- PRESS THE COFFEE WITH THE TAMPER



- INSERT THE FILTER HOLDER IN THE SUPPORT ROTATING FROM LEFT TO RIGHT UNTIL THE FILTER IS BLOCKED



- PUT ONE OR TWO CUPS UNDER THE EROGATION GROUP

- CONTROL THAT THE GREEN LIGHT IS TURNED OFF



- PUSH UP THE COFFEE LEVER AND THE COFFEE WILL COME OUT FROM THE LOWER PART OF THE EROGATION GROUP

- WHEN YOU HAVE FILLED IN THE CUPS WITH THE WANTED COFFEE PORTION PUSH DOWN THE COFFEE LEVER

HOW TO USE WARM WATER

- CONTROL THAT THE NEEDLE OF THE MANOMETER PRESSION IS PLACED BETWEEN 1,1 AND 1,4 BAR
- CONTROL THAT THE WATERTANK IS FULL
- MAKE SURE THAT THE GREEN LIGHT IS OFF
- PLACED A VESSEL UNDER THE HOT WATER NOZZLE
- ROTATE AGAINST CLOCK-DIRECTION THE KNOB OF THE WARM WATER



HOW TO USE STEAM

- CONTROL THAT THE NEEDLE OF THE MANOMETER PRESSION IS PLACED BETWEEN 1,1 AND 1,4 BAR
- PLACE ONE CONTAINER UNDER THE STEAM NOZZLE
- CONTROL THAT THE GREEN LIGHT OF THE COFFEE LIGHT PILOT IS OFF
- OPEN THE KNOB OF THE STEAM



- THE STEAM WILL COME OUT FROM THE LOWER PART OF THE STEAM NOZZLE

TO OBTAIN A CAPPUCCINO WITH CREAMY FROTH, WE SUGGEST TO USE A HIGH AND THIN VESSEL FILLED IN WITH MILK JUST FOR HALF PART. AFTER THAT, DIP THE STEAM NOZZLE FOR AROUND 2-3 CM IN THE MILK AND OPEN THE KNOB, THE MILK WILL START WHIPPING IF YOU WANT JUST TO WARM UP THE MILK, DIP THE STEAM NOZZLE TO THE BOTTOM OF THE CONTAINER AND OPEN THE KNOB. WHEN YOU HAVE REACHED THE WANTED TEMPERATURE CLOSE THE KNOB

! TO AVOID SCALDS, DO NOT GO TOO NEAR TO THE STEAM

DECLINE OF THE GUARANTEE

IF FOLLOWING POINTS WILL NOT BE FOLLOWED, THE GUARANTEE WILL NOT BE VALID THE MAKER OR SELLER WILL DENY ANY RESPONSIBILITY:

- THE LIGHTING SYSTEM HAS TO BE EQUIPPED WITH LIFE-SAVER OR WITH ONE AUTOMATIC MAIN SWITCH WITH AN EFFICIENT EARTH PLATE
- DO NOT DAMAGE THE ELECTRIC CABLE WITH FOLDS, PRESSES, OR PUSHING
- DO NOT PULL OUT THE ELECTRIC CABLE WHEN YOU WANT TO TAKE IT OUT, BUT TAKE IT OUT IN KEEPING THE HAND AT THE PLUG
- DO NOT TURN OVER OR LAY ON ONE SIDE THE MACHINE
- DO NOT SET UP THE MACHINE IF IT IS WET OR VERY HUMID. GO AHEAD WITH THE SET UP JUST WHEN YOU ARE SURE THAT THE MACHINE IS DRY
- CONTROL THAT THE ELECTRIC LINE HAS THE SAME CHARACTERISTICS OF THE MACHINE
- DO NOT PLACE THE MACHINE OVER WARM OR TEPID SURFACES

A WRONG SET UP CAN CREATE DAMAGES TO PEOPLE AND OBJECTS FOR WHICH THE MAKER CAN NOT TAKE ANY RESPONSIBILITY

FOR ANY OTHER ANOMALY OR NOT SPECIFIED INCONVENIENCE, TAKE OUT THE PLUG, DO NOT MAKE REPARATION OR CHECKS BY YOURSELF, TAKE THE MACHINE TO ONE CUSTOMER SERVICE WITH QUALIFIED ASSISTANCE.



DE

SICHERHEITSHINWEISE

VOR INBETRIEBNAHME DER KAFFEEMASCHINE BITTE DIE BEDIENUNGSANLEITUNG VOLLSTÄNDIG DURCHLESEN

DAS GERÄT DARF NUR AN EIN VERSORGNUNGSNETZ ANGESCHLOSSEN WERDEN GEMÄß DEM AM BODEN DER MASCHINE ANGEBRACHTEN TYPENSCHILD.

DAS GERÄT NICHT INS WASSER TAUCHEN

FÜR DIE REINIGUNG NUR EINEN FEUCHTEN LAPPEN BENUTZEN.

DEN WASSERBEHÄLTER NICHT AUFFÜLLEN WENN DAS GERÄT AM VERSORGNUNGSNETZ ANGESCHLOSSEN IST.

WENN DAS STROMKABEL BESCHÄDIGT IST MUß ES MIT EINEM SPEZIALKABEL DES HERSTELLERS ODER EINER ZUSTÄNDIGEN KUNDENDIENSTSTELLE ERSETZT WERDEN; BEI DEN NACHSTEHEND AUFGEFÜHRTEN MASCHINENTEILEN KÖNNEN HOHE TEMPERATUREN ENTSTEHEND DIE BEI BERÜHRUNG ZU VERBRENNUNGEN FÜHREN KÖNNEN:

- DIE BRÜHGRUPPE (1)
- DER VERCHROMTE TEIL DES HEBELS FÜR DIE KAFFEEAUSGABE
- DER VERCHROMTE TEIL DES SIEBHALTERS
- DER HEIßWASSERHAHN UND DAS ENTSPRECHENDE AUSLAUFROHR (7)
- DER DAMPFHAHN UND DAS ENTSPRECHENDE AUSLAUFROHR (8)

DIE KAFFEEMASCHINE AUßER REICHWEITE VON KINDERN BENUTZEN UND AUFBEWAHREN.

DER HERSTELLER ÜBERNIMMT KEINERLEI HAFTUNG FÜR EVENTUELLE SCHÄDEN AN PERSONEN ODER SACHGEGENSTÄNDEN DIE AUFGRUND VON ZWECKENTFREMUNG ODER FALSCHER BEDIENUNG DES GERÄTES ENTSTEHEN KÖNNEN.

KONSTRUKTIONSMERKMALE UND TECHNISCHE DATEN

DIE ESPRESSOMASCHINE A3 BESITZT FOLGENDE KONSTRUKTIONSMERKMALE:

- GEHÄUSE AUS 2,8 MM STARKEM EDELSTAHL
- TASSENWÄRMER
- PROFESSIONELLE BRÜHGRUPPE
- ZWEI MESSINGVERCHROMTE HÄHNE MIT ENTSPRECHENDEN KUPFERVERCHROMTEN AUSLAUFROHREN
- KESSEL IN KUPFER BESTEHEND AUS: MECHANISCHEM ÜBERDRUCKVENTIL MIT ENTSPRECHENDER TROPFENAUFFANGVORRICHTUNG REGULIERBARER DRUCKSCHALTER WASSERSTANDSMESSER INTERNER AUSTAUSCHER FÜR DIE WASSER-KAFFEE-AUSGABE
- KUPFERLEITUNGEN FÜR DIE HYDRAULISCHEN ANSCHLÜSSE
- ELEKTROMAGNETISCHES VENTIL
- ELEKTRONISCHE STEUERUNG BESTEHEND AUS:
 - AUTOMATISCHEM WASSERSTANDSMELDER MITTELS SONDE;
 - TIME-OUT VON 60 SEKUNDEN IM SCHADENSFALL;
 - AUTOMATISCHE STROMABSCHALTUNG BEI FEHLENDEM WASSER

TECHNISCHE DATEN

TIEFLE:	425 MM	PUMPE:	12-14 ATM
BREITE:	285 MM	TANK:	3 L
HÖHE:	440 MM	STÄRKE:	1400 W
NETTOGEWICHT:	25 KG	STROMSPAMUNG:	230V-50HZ ODER 115V/60HZ

INBERTRIEBNAHME



- DIE ABDECKUNG DES WASSERTANKS ABNEHMEN
- DEN WASSERTANK ENTNEHMEN, REINIGEN UND MIT WASSER AUFFÜLLEN



- DEN WASSERTANK WIEDER EINSETZEN
- DARAUF ACHTEN, DAß BEIDE SILIKONSCHLÄUCHE INS WASSER RAGEN UND NICHT GEKNICKT SIND;
- DIE ABDECKUNG WIEDER SCHLIEßEN
- DAS STROMKABEL AN DAS VERSORGNUNGSNETZ ANSCHLIEßEN



- DAS GERÄT EINSCHALTEN INDEM DER HAUPTSCHALTER IN POSITION "ON" GEBRACHT WIRD.
- DIE EINSCHALTKONTROLLLAMPE LEUCHTET AUF.



- DEN HEBEL FÜR DIE KAFFEEAUSGABE HOCHZIEHEN. DER HEIZKESSEL FÜLLT SICH NUN AUTOMATISCH MIT WASSER.



- CA. 3-4 MINUTEN WARTEN BIS DAS GERÄT DIE BETRIEBSTEMPERATUR ERREICHT HAT, DABEI DAS MANOMETER BEOBACHTEN (DER ZEIGER MUß ZWISCHEN 1,1 UND 1,4 BAR BEFINDEN)

- BEREITSCHAFTSANZEIGE ERLISCHT. JETZT IST DAS GERÄT BETRIEBS-BEREIT.

! WICHTIG !: BEI AUSGEHEDEM ODER FEHLENDEM WASSER WIRD DER NETZWIDERSTAND DURCH DIE ELEKTRONISCHE STEUERUNG AUTOMATISCH UNTERBROCHEN, UM EINE BESCHÄDIGUNG ZU VERMEIDEN.

UM DAS GERÄT WIEDER IN BETRIEB ZU NEHMEN, MUß MAN FOLGENDE SCHRITTE UNTERNEHMEN:

- DAS GERÄT ABSCHALTEN INDEM MAN DEN HAUPTSCHALTER AUF POSITION (O) STELLT
- STECKER RAUSZIEHEN
- DAS VENTIL AM DAMPFROHR ÖFFNEN UND DEN KOMPLETTEN DAMPF ENTWEICHEN LASSEN
- DEN WASSERTANK AUFFÜLLEN
- DAS GERÄT WIEDER EINSCHALTEN; INDEM DER HAUPTSCHALTER AUF POSITION "ON", GEBRACHT WIRD, DABEI LEUCHTET DIE EINSCHALTKONTROLLLAMPE AUF
- DEN HEBEL FÜR DIE KAFFEEAUSGABE HOCHZIEHEN UND WARTEN BIS WASSER AUS DER BRÜHGRUPPE HERAUSFLIEßT
- ABWARTEN, BIS DAS GERÄT DEN NÖTIGEN DRUCK ERZEUGT, DABEI DAS MANOMETER BEOBACHTEN (DER ZEIGER MUß SICH ZWISCHEN 1 UND 1,4 BAR BEFINDEN) UND DIE BEREITSCHAFTSANZEIGE (GRÜN) ERLISCHT

KAFFEEAUSGABE

DAS BESTE CAFFÈ-ERGEBNIS ERZIELT MAN MIT FRISCH GEMAHLENEM ESPRESSOCAFFÈ.

DAFÜR BITTE NUR ESPRESSOMÜHLEN MIT MAHLGRADEINSTELLUNG BENUTZEN.



BENUTZEN SIE DEN EINTASSENSIEBTRÄGER, UM NUR EINE TASSE ESPRESSO ODER CAFFÈ ZUZUBEREITEN, DEN ZWEITASSENSIEBTRÄGER UM ZWEI TASSEN GLEICHZEITIG ZUZUBEREITEN.



FÜLLEN SIE DAS SIEB MIT CAFFÈ, PRESSEN SIE IHN MIT DEM MITGELIEFERTEN STEMPEL LEICHT AN UND SETZEN SIE DEN SIEBTRÄGER DURCH EINE DREH BEWEGUNG VON LINKS NACH RECHTS IN DIE BRÜHGRUPPE EIN.



STELLEN SIE ENTWEDER EINE ODER ZWEI TASSEN DARUNTER.



TASSE(N) UNTER DEN AUSLAUF DES SIEBTRÄGERS STELLEN.

HEBEL(G) GANZ NACH OBEN STELLEN.



WENN DIE TASSE VOLL GENUG IST, DRÜCKEN SIE DEN HEBEL WIEDER GANZ NACH UNTEN.

WENN DER CAFFÈ ZU SNELL DURCHLÄUFT, ERHALTEN SIE KEINE CREMA IN DER TASSE. SIE SOLLTEN DANN FEINER GEMAHLENEN CAFFÈ BENUTZEN ODER VERSUCHEN, DURCH FESTERES ANPRESSEN DES MAHLGUTS DIE DURCHFLUSSGESCHWINDIGKEIT ZU VERRINGERN. WENN DER CAFFÈ NUR TRÖPFCHENWEISE ODER AUCH GAR NICHT DURCHLÄUFT, SOLLTEN SIE GRÖßER GEMAHLENEN CAFFÈ VERWENDEN ODER DAS MAHLGUT WENIGER FEST BIS GAR NICHT ANPRESSEN. RICHTIG IST ES, WENN DAS WASSER ZUM DURCHFLIEßEN CA. 20-25 SEKUNDEN BRAUCHT. OPTIMAL IST DIE VERWENDUNG EINER ESPRESSO-MÜHLE, DA DER RICHTIGE MAHLGRAD SICH IN ABHÄNGIGKEIT VON TEMPERATUR UND LUFTFEUCHTIGKEIT TÄGLICH ÄNDERT.

HEISSWASSERAUSGABE



KONTROLLIEREN, DAß DER DRUCKMANOMETER SICH ZWISCHEN 1,1 UND 1,4 BAR BEFINDET.

KONTROLLIEREN, DAß GENUG WASSER IM BEHÄLTER IST.

DAS GRÜNE LICHT MUß AUSGESCHALTET SEIN.

HALTEN SIE EIN GEFÄß UNTER DAS HEIßWASSER-ROHR.

DEN HEIßWASSERDREHKNOPF DURCH DREHEN GEGEN DEN UHRZEIGERSINN ÖFFNEN.

DAMPFENTNAHME



KONTROLLIEREN, DAß DER DRUCKMANOMETER SICH ZWISCHEN 1,1 UND 1,4 BAR BEFINDET.

DAS GRÜNE LICHT MUß AUSGESCHALTET SEIN.

FÜLLEN SIE EIN GEEIGNETES GEFÄß (MILCHKÄNNCHEN) HALBVOLL MIT KALTER MILCH.

HALTEN SIE DAS GEFÄß UNTER DAS DAMPFROHR (8)

TAUCHEN SIE DAS DAMPFROHR TIEF IN DER MILCH EIN.

DREHEN SIE DEN DAMPFKNOPF GEGEN DEN UHRZEIGERSINN AUF.

BRINGEN SIE DIE DAMPFDÜSE SOFORT BIS KNAPP UNTER DIE MILCHOBERFLÄCHE.

BEIM DAMPFEN MÜSSEN SIE EIN SCHLÜRFENDES GERÄUSCH HÖREN, DAS DURCH DAS ANSAUGEN VON LUFT ENTSTEHT - DANN MACHEN SIE ES RICHTIG.

DARAUF ACHTEN, DAß SIE ZUERST DEN MILCHSCHAUUM ERZEUGEN, UND DANN ERST DIE MILCH AUFHEIZEN. WENN DIE MILCH ZU HEIß WIRD, SCHÄUMT SIE NICHT MEHR.

HALTEN SIE GENUG ABSTAND ZUM HEIßEN DAMPF, UM VERBRENNUNGEN ZU VERMEIDEN.

VERFALL DER GARANTIE

WERDEN DIE FOLGENDEN PUNKTE NICHT BEACHTET, VERLIERT DIE GARANTIE IHRE GÜLTIGKEIT UND DER HERSTELLER BZW.

WIEDERVERKÄUFER ÜBERNIMMT KEINE HAFTUNG:

- DIE STROMVERSORGUNG MUSS MIT EINER GEEIGNETEN SICHERUNG ODER AUTOMATISCHEN ABSCHALTUNG MIT ENTSPRECHENDER ERDUNG VERSEHEN SEIN
- DAS STROMKABEL NICHT DURCH KNICKEN, QUETSCHEN O.Ä. BESCHÄDIGEN.
- BEIM HERAUSZIEHEN DES STROMKABELS DER MASCHINE NICHT AN DEM KABEL ZIEHEN, SONDERN ES VORSICHTIG AUS DER STECKDOSE HERAUSZIEHEN; DABEI DIE STECKDOSE FESTHALTEN.
- BEIM TRANSPORT ODER BEIM VERPACKEN DIE MASCHINE NICHT UMDREHEN ODER AUF EINE SEITE LEGEN.
- DIE MASCHINE NICHT INSTALLIEREN, WENN SIE SEHR FEUCHT BZW. NASS IST. DIE MASCHINE NUR DANN AUFSTELLEN, WENN SIE GANZ TROCKEN IST.
- SICHERSTELLEN, DASS DIE STROMLEITUNG DIE GLEICHEN EIGENSCHAFTEN HAT WIE DIE MASCHINE.
- DIE MASCHINE NICHT AUF WARMEN ODER HEIßEN OBERFLÄCHEN AUFSTELLEN.

EIN FALSCHES AUFSTELLEN BZW. INSTALLIEREN DER MASCHINE KANN ZU SCHÄDEN ODER VERLETZUNGEN VON PERSONEN FÜHREN, FÜR DIE DER HERSTELLER KEINE HAFTUNG ÜBERNIMMT.

BEIM AUFTRETEN VON NICHT NÄHER BESCHRIEBENEN STÖRUNGEN DEN STROMSTECKER HERAUSZIEHEN, DIREKTE EINGRIFFE UNTERLASSEN UND SICH MIT DEM TECHNISCHEN WARTUNGSDIENST IN VERBINDUNG SETZEN.

ESPRESSIONE SNC
VIA DELLE TORRI 55 - 50142 FI - ITALY
TEL. FAX 0039 055 7323470
WWW.ESPRESSIONE.INFO
ESPRESSIONEUNICO@TIN.IT