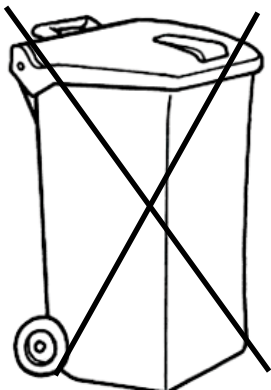


MANUALE DI ISTRUZIONI
INSTRUCTIONS FOR USE
BEDIENUNGSANLEITUNG



PERFETTA (VP)





SMALTIMENTO DELL'IMBALLO					
PAP 20	PS 6	HDPE 2	PET 1	FE 40	FOR 50
Cartone ondulato	Polistirolo	Polietilene ad alta densità	Polietilene tereftalato	Acciaio	Legno
VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE					

IL PRODOTTO NON PUO' ESSERE AVVIATO ALLO SMALTIMENTO NEL NORMALE CICLO DI RACCOLTA RIFIUTI, MA SMALTITO NEI CENTRI AUTORIZZATI.

THE PRODUCT CANNOT BE DISPOSED OF AS NORMAL WASTE, BUT MUST BE TAKEN TO AN AUTHORIZED DISPOSAL CENTRE.

DAS PRODUKT DARF NICHT DEM NORMALEN ABFALLKREISLAUF ZUGEFÜHRT WERDEN, SONDERN IST IN AUTORISIERTEN ZENTREN ZU ENTSORGEN.

INDICE / INDEX

ITALIANO	1-9
Avvertenze di sicurezza	
Controindicazione d'uso	
Presentazione	
Accessori in dotazione	
Installazione	
Accensione macchina	
Erogazione caffè	
Erogazione acqua calda	
Erogazione vapore	
Manutenzione	
Mini addolcitore a resine	
Informazioni pratiche e suggerimenti	
Dichiarazione di conformità	
ENGLISH	10-17
Safety warnings	
Precautionary measures	
Introduction	
Accessories supplied	
Installation	
Machine ignition	
Coffee delivery	
Hot water delivery	
Steam delivery	
Maintenance	
Mini resin water softener	
Practical information and suggestions	
Declaration of conformity	
DEUTSCH	18-26
Sicherheitshinweise	
Unzweckmäßiger Gebrauch	
Einleitung	
Mitgeliefertes Zubehör	
Installation	
Einschaltung der Maschine	
Kaffeezubereitung	
Wasserausgabe	
Dampfausgabe	
Wartung	
Mini-Enthärter	
Praktische hinweise und Anregungen	
Konformitätserklärung	



MANUALE di ISTRUZIONE

1. AVVERTENZE DI SICUREZZA

- ♦ Prima di collegare la macchina accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica. Collegare l'apparecchio solo a impianto e prese di corrente aventi portata minima di 10 A e dotate di efficiente messa a terra e salvavita.
- ♦ In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio, fare sostituire la presa con un'altra di tipo adatto da personale professionalmente qualificato.
- ♦ È vietato l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghie.
- ♦ In caso di dubbio o di incertezza far controllare da personale qualificato l'impianto di alimentazione elettrica, che deve rispondere ai requisiti disposti dalle normative di sicurezza vigenti, fra i quali:
 - efficace messa a terra;
 - sezione dei conduttori sufficiente alla potenza di assorbimento;
 - dispositivo salvavita efficiente.
- ♦ L'apparecchio deve essere installato solo in luoghi ove il suo impiego e il suo mantenimento sono riservati a personale qualificato.
- ♦ L'apparecchio non deve essere usato da bambini o da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o privi di esperienza e conoscenza dell'apparecchio, salvo che non siano sorvegliati o che non siano stati opportunamente istruiti.
- ♦ I bambini devono essere supervisionati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- ♦ Non esporre la macchina a intemperie o installarla in ambienti a elevata umidità come locali da bagno ecc... Non tirare il cavo di alimentazione o l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi. Non lasciare l'apparecchio contenente acqua in ambienti a temperatura inferiore o uguale a 0 °C. La macchina non può essere installata in un ambiente all'aperto, non protetto da eventi atmosferici o comunque con temperatura inferiore a 5 °C.
- ♦ Prima di qualsiasi operazione di manutenzione interna, mettere l'interruttore generale nella posizione OFF o staccare la spina dalla presa di alimentazione. A macchina elettricamente collegata, non introdurre mai le mani o altri oggetti all'interno della stessa.
- ♦ Durante la pulizia dell'apparecchio non immergerlo in acqua. Non mettere mai l'apparecchio sotto il rubinetto per aggiungere l'acqua nel serbatoio.
- ♦ Non ostruire le griglie di aspirazione o di dissipazione, in particolare non coprire con panni o altro il piano scaldatozze.
- ♦ L'apparecchio non deve essere spostato durante il funzionamento.
- ♦ Utilizzare solo accessori e ricambi autorizzati dal produttore. Questo significa garanzia di sicuro funzionamento privo di inconvenienti.
- ♦ In caso di emergenza, come principio d'incendio, rumorosità anomala, surriscaldamento, ecc... intervenire immediatamente a staccare l'alimentazione elettrica di rete, chiudere i rubinetti del gas e dell'acqua.
- ♦ In caso di guasto e/o cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo e non manometterlo. Per eventuali riparazioni rivolgersi solamente ad un centro assistenza autorizzato dal costruttore e richiedere l'utilizzo di ricambi originali. Il cavo di alimentazione di questo apparecchio non deve essere sostituito dall'utente. Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, rivolgersi ad un centro autorizzato.
- ♦ Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione. Per operazioni diverse da quelle descritte in questo manuale, consultare il nostro centro assistenza.



Il mancato rispetto di queste avvertenze può compromettere la sicurezza dell'apparecchio. Un'errata installazione può causare danni a persone e cose per i quali il costruttore non può considerarsi responsabile.

2. CONTROINDICAZIONE D'USO

Le macchine sono destinate ad uso esclusivamente alimentare per cui é vietato l'impiego di liquidi o materiali di altro genere che possano generare pericoli e inquinare gli erogatori.

Questo apparecchio é destinato all'uso domestico e applicazioni simili, ad esempio: aree di ristoro per il personale di uffici, negozi e/o altri ambienti di lavoro; aziende agricole; utilizzo da parte di clienti di alberghi, motel o altri ambienti a carattere residenziali; negli ambienti tipo bed and breakfast.

Il costruttore declina ogni responsabilit  per danni a persone o cose dovuti ad uso improprio, errato o irragionevole e a riparazioni effettuate da personale non qualificato.

3. PRESENTAZIONE

Questo libretto costituisce una guida rapida e semplice alla manutenzione ed uso delle macchine per caff . Leggere attentamente quanto riportato nelle sezioni che compongono questo manuale.

La ditta assicura, nel caso vi fossero problemi e mal funzionamenti, la sua pi  ampia collaborazione tramite i suoi centri assistenza. **Fate controllare almeno una volta all'anno la Vostra macchina per caff  da personale qualificato.** Questa costante attenzione, render  la macchina pi  efficiente e sicura. Le macchine sono state progettate e costruite nel rispetto di tutte le caratteristiche che contraddistinguono le tradizionali macchine per caff  espresso da bar: materiali nobili quali rame e acciaio e componenti affidabili, rendono le macchine costruite dalla ditta, sicure, affidabili e funzionali.

L'eventuale diverso utilizzo non contemplato nelle riportate istruzioni, solleva la ditta da qualsiasi responsabilit  per eventuali danni a persone o cose.



- | | |
|------------------------------------|---|
| 1 Spia rossa vapore | 8 Lancia acqua/vapore |
| 2 Deviatore acqua/vapore | 9 Leva erogazione caff  |
| 3 Spia rossa acqua | 10 Portafiltro |
| 4 Spia verde resistenza | 11 Vaschetta raccogli gocce |
| 5 Interruttore generale ON/OFF | 12 Griglia superiore portatazze |
| 6 Spia rossa alimentazione | 13 Manometro pressione pompa (0-16 bar) |
| 7 Manopola erogazione acqua/vapore | 14 Gruppo erogatore caff  |



4. ACCESSORI IN DOTAZIONE

Filtro una tazza		Filtro cieco	
Filtro due tazze		2 Molle fermafiltro	
Baccuccio una tazza		Beccuccio due tazze	
Mini addolcitore		Pressino	
2 Portafiltri			
Spazzolino di pulizia			
Cucchiaino dosatore			

5. INSTALLAZIONE

1) Togliere l'imballo, verificando all'istante l'integrità della macchina e che non abbia subito danni.
2) Posizionare l'apparecchio sopra un tavolo o bancone robusto ed in piano, vicino ai punti di collegamento elettrico ed idraulico. È necessario che la superficie più alta dell'apparecchio sia ad almeno 1,5 m da terra. La macchina deve essere installata in posizione orizzontale. L'inclinazione del piano di appoggio non deve essere maggiore di 1°. Per garantire il normale esercizio, l'apparecchio deve essere installato in luoghi in cui la temperatura ambiente sia compresa tra una temperatura $+5^{\circ}\text{C} \div +32^{\circ}\text{C}$ e l'umidità non superi il 70%. Non usare getti d'acqua, né installare in luoghi dove vengano usati getti d'acqua. Accertarsi che la tensione della rete elettrica corrisponda a quella indicata nelle caratteristiche tecniche.

3) Togliere la griglia superiore (12), estrarre il contenitore dell'acqua posto all'interno della macchina e sciacquarlo (Foto 1).

4) Riempire con circa 3 litri di acqua pulita la tanica, posizionarla nuovamente nella sua sede e inserirvi i tubi di silicone con addolcitore collegato. Richiudere la griglia superiore (12) della macchina.

5) Prima della messa in funzione, l'installatore deve verificare che la macchina sia stata collegata correttamente all'impianto elettrico utilizzatore e all'impianto di terra, verificando l'efficienza della protezione dai contatti indiretti.

In Europa collegare alla rete elettrica il cavo omologato H05VV-F 3G 1,5 mm con spina Schuco.

In Usa-Canada collegare alla rete elettrica il cavo omologato Type SJTO, rated 3x14 AWG, 300 V, 105°C con SPINA NEMA 5x15P.



È VIETATO UTILIZZARE LA MACCHINA IN ASSENZA DI UN EFFICACE E SICURO COLLEGAMENTO DI MESSA A TERRA.

6. ACCENSIONE MACCHINA



Prima dell'accensione della macchina, si consiglia di controllare la presenza di acqua nella tanica posteriore posta sotto la griglia portatazze (12).

1) Azionare l'interruttore generale ON/OFF (5) verso sinistra. La spia rossa di alimentazione (6) si accenderà.

2) La spia verde resistenza (4) si accende e inizia il riscaldamento dell'acqua. Far uscire acqua dal gruppo di erogazione (14) per 5 secondi in modo da eliminare eventuali bolle d'aria nel circuito termosifonico e permetterne una migliore termocompensazione.

3) Attendere circa 10-15 minuti per permettere alla macchina di raggiungere la temperatura di lavoro.

4) Lo spegnimento della spia verde (4) segnala che la macchina ha raggiunto la temperatura prestabilita. La spia rossa (6) rimarrà sempre accesa per segnare la tensione di alimentazione.



NB: In caso di primo utilizzo mantenere la macchina in temperatura (senza erogare acqua e caffè) per circa 2 ore. Si consiglia di erogare in un bricco almeno 0,5 litri di acqua per consentirne il recircolo (vedere cap. 8). Far uscire acqua dal gruppo di erogazione (14) per 30 secondi.

5) La mancanza di acqua nella tanica posteriore arresterà tutte le funzioni elettriche e idrauliche, pur mantenendo la spia rossa (6) accesa. Riempiendola di acqua, il micro interruttore posto sotto la tanica riattiverà tutte le funzioni nuovamente.



- 6) Il manometro (13), posto frontalmente, rileva in ogni momento la pressione di erogazione del caffè (9-12 bar).
- 7) La macchina è dotata di dispositivi di sicurezza che intervengono in caso di anomalie alla pressione/temperatura interna alla caldaia.

7. EROGAZIONE CAFFÈ

- 1) Per erogare caffè dal gruppo, dosare la giusta quantità di caffè MACINATO BAR (circa 7 grammi pari ad 1 cucchiaino dosatore), nel portafiltro (10) con uscita singola.
- 2) Pressare il caffè con l'apposito pressino.
- 3) Inserire il portafiltro (10) nel gruppo erogatore caffè (14) ruotandolo da sinistra a destra sino al bloccaggio dello stesso.
- 4) Posizionare una tazza sotto il portafiltro (10).
- 5) Azionare la leva manuale (9), laterale al gruppo, verso l'alto.
- 6) Al raggiungimento della quantità di caffè desiderata, fermare l'erogazione azionando la leva manuale (9) verso il basso.
- 7) Se si desidera fare altri caffè, togliere il portafiltro (10) ruotandolo da destra a sinistra e vuotare i fondi di caffè. Ripetere poi le operazioni sopra elencate.
- 8) Per ottenere due caffè, utilizzare il portafiltro (10) a due uscite con due dosi del cucchiaino dosatore.
- 9) Acquistando l'apposito adattatore (option), è possibile utilizzare anche la cialda di caffè preconfezionata. Ricordarsi di pulire sempre accuratamente i filtri nel cambio da macinato a cialda preconfezionata.



Fare attenzione nella messa in funzione della macchina per caffè. Le temperature elevate della lancia acqua/vapore (8) e del gruppo erogazione cromato (14) possono provocare scottature. Non sganciare per nessun motivo il portafiltro dal gruppo, durante l'erogazione del caffè. **PERICOLO SCOTTATURE.**

8. EROGAZIONE ACQUA CALDA

- 1) Posizionare un contenitore sotto la lancia acqua/vapore (8).
- 2) Spostare il deviatore (2) a destra. La spia rossa acqua (3) si accende e la pompa a vibrazione entra in funzione.
- 3) Ruotare in senso antiorario la manopola del rubinetto acqua/vapore (7). Uscirà acqua a 95 °C dalla parte inferiore della lancia acqua/vapore (8).
- 4) Ruotare in senso orario la manopola del rubinetto acqua/vapore (7) al raggiungimento della quantità di acqua desiderata.
- 5) **Spostare il deviatore (2) al centro.**

9. EROGAZIONE VAPORE

- 1) Spostare il deviatore (2) a sinistra. La spia rossa vapore (1) e la spia verde resistenza (4) si accenderanno contemporaneamente.
- 2) Attendere circa 30 secondi per permettere alla macchina di raggiungere la temperatura di 160 °C. La spia verde resistenza (4) si spegnerà.
- 3) Immergere la lancia acqua/vapore (8) nel liquido da scaldare.
- 4) Ruotare in senso antiorario la manopola del rubinetto acqua/vapore (7). Uscirà vapore dalla parte inferiore della lancia acqua/vapore (8).
- 5) Ruotare in senso orario la manopola del rubinetto acqua/vapore (7) per fermare l'uscita del vapore.
- 6) **Spostare il deviatore (2) al centro.**
- 7) Ogni volta che si preleva vapore, successivamente, far uscire acqua dal gruppo di erogazione (14) per 5 secondi in modo da eliminare eventuali bolle d'aria nel circuito termosifonico e permetterne

una migliore termocompensazione.



Vapore ed acqua calda sono in pressione. PERICOLO USTIONI.

Le operazioni precedentemente descritte sono segnalate tramite l'accensione e lo spegnimento dei relativi led luminosi (1), (3) e (4).

10. MANUTENZIONE

- ♦ L'accesso alla zona di servizio è limitata alle persone che hanno la conoscenza e l'esperienza pratica dell'apparecchio, specialmente quando si tratta di sicurezza e di igiene.
- ♦ Qualsiasi manutenzione dell'apparecchio deve essere effettuata in un ambiente in cui la temperatura sia compresa tra una temperatura $+5^{\circ}\text{C} \div +32^{\circ}\text{C}$.
- ♦ Con un panno pulito o carta pulita ad uso alimentare pulire la lancia del vapore dopo ogni utilizzo per evitare le incrostazioni e l'otturazione dei fori di uscita vapore.



- ♦ Vuotare e pulire i filtri del caffè tutte le sere; togliere il filtro e pulire con l'apposito spazzolino l'interno; immergerli in acqua calda al fine di dissolvere i grassi del caffè.
- ♦ Pulire la vaschetta raccogli gocce da residui del caffè che si vanno depositando sul fondo per evitarne l'incrostazione.
- ♦ Con l'apposito filtro cieco in dotazione, eseguire il lavaggio del gruppo erogazione utilizzando un specifico detergente (da richiedere ai nostri centri assistenza). Procedere come segue:
 - 1- Inserire il filtro cieco nel portafiltro e aggiungere il detergente secondo le dosi indicate nella confezione.
 - 2- Inserire il portafiltro nel gruppo erogatore.
 - 3- Accendere l'erogazione per 10 secondi. Fermare per 10 secondi. Ripetere per 5 volte. Dell'acqua mista a schiuma uscirà dalla valvola di scarico dentro la vaschetta raccogli gocce.
 - 4- Rimuovere il portafiltro. Accendere l'erogazione e risciacquare il portafiltro con l'acqua calda che esce dal gruppo erogatore. Fermare l'erogazione.
 - 5- Inserire il portafiltro nel gruppo erogatore. Per risciacquare ripetere il punto 3 senza detergente.
 - 6- Sostituire il filtro cieco nel portafiltro con il filtro corretto e fare un espresso da eliminare.



- ♦ Le parti esterne della macchina devono essere pulite con un panno umido e non utilizzare mai detersivi o sostanze abrasive. Non pulire la macchina con getti d'acqua.
- ♦ Per pulire il portafiltro ed i cestelli del filtro, preparare in un contenitore di plastica o acciaio inox una soluzione con acqua calda e detergente, ed immergerli nella soluzione per almeno 30 minuti.



Sciacquarli con acqua pulita. Una frequente pulizia consentirà di ottenere un caffè dolce, oltre a prolungare la durata della vostra macchina per caffè.



- ♦ Non utilizzare mai accessori metallici, spugne metalliche o abrasivi per la pulizia del portafiltro.
- ♦ Verificare periodicamente il buono stato dei componenti d'uso comune (portafiltri, filtri, guarnizioni, doccette). Richiedere i componenti originali ad un centro assistenza.

11. MINI ADDOLCITORE A RESINE

♦ Calcio e magnesio determinano la durezza dell'acqua e provocano la formazione di quello che noi chiamiamo semplicemente calcare. Da 30 °f a 40 °f l'acqua è dura; da 40 °f in su è considerata molto dura. La misurazione avviene tramite appositi semplici test che si possono acquistare presso qualsiasi centro assistenza.

♦ All'interno del serbatoio immerso in acqua, si trova un piccolo addolcitore a resine (uno è anche in dotazione), che va sostituito o rigenerato ogni 20-30 litri di acqua utilizzata.

La rigenerazione avviene immergendo il piccolo addolcitore in una soluzione di acqua e sale da cucina (un cucchiaino - NaCl Cloruro di sodio) per un tempo di circa 48 ore. Sciacquare con acqua pulita più volte e riposizionare il piccolo addolcitore, collegato al tubo di silicone, all'interno del serbatoio.

12. INFORMAZIONI PRATICHE E SUGGERIMENTI

Si raccomanda una durezza dell'acqua compresa tra 15 e 30 gradi francesi (verificare con il proprio centro assistenza). In presenza di un valore inferiore o superiore ai parametri consigliati, sono necessari dei controlli periodici e una apposita pulizia dei circuiti idraulici da parte di tecnici specializzati.



In funzione del luogo geografico e di un eventuale periodo di inattività, si raccomandano delle pulizie specifiche del circuito idraulico da parte di personale qualificato.

♦ Per ottenere il massimo risultato dovete utilizzare caffè macinato ad uso bar, corrispondente ad una grossezza di macinatura ben definita. Al vostro Torrefattore o negozio pertanto oltre la vostra miscela preferita darette questa indicazione di macinatura.

♦ Acquistando l'apposito adattatore (option), è possibile utilizzare anche la cialda di caffè preconfezionata. L'uso del caffè in cialda offrirà molti vantaggi: la libertà di scelta tra le numerose marche presenti sul mercato, un espresso costantemente buono indipendentemente dalla esperienza di chi prepara il caffè, una estrema facilità d'uso, ed infine una minor manutenzione in quanto la macchina resta costantemente pulita.

♦ Per gustare un ottimo caffè:

- acquistare una buona miscela di caffè in grani.
- conservare il caffè in grani in un luogo asciutto.
- macinare il caffè in grani tutte le volte che si desidera un caffè.
- dosare e pressare leggermente la macinatura per renderla più omogenea.

♦ Per ottenere un caffè bollente:

- lasciare sempre inserito il portafiltro, con relativo filtro vuoto, nel gruppo erogatore caffè.



- sciacquare il portafiltro ed il filtro con acqua bollente premendo l'interruttore caffè.
- con la stessa acqua bollente pre-riscaldare le tazze.
- ♦ Per ottenere un buon cappuccino:
 - utilizzare un recipiente alto e stretto riempito per circa metà di latte.
 - immergere la lancia vapore per 1 cm.
 - aprire il rubinetto vapore con la manopola.
- ♦ Per scaldare solamente il latte:
 - immergere la lancia vapore sino in fondo al recipiente.
 - aprire il rubinetto vapore con la manopola.
 - chiudere il rubinetto vapore una volta raggiunta la temperatura desiderata.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA

Prodotto : Macchine per caffè espresso

Modello : 1 GR VP

B.F.C. srl dichiara sotto la propria responsabilità, che il prodotto soddisfa per progettazione e costruzione i requisiti della direttiva:

1) DIRETTIVA BASSA TENSIONE

2014/35/UE (ex 2006/95/CE)

La conformità è stata verificata con l'ausilio delle seguenti norme armonizzate:

EN 60335-1 / EN 60335-2-15 / EN 60335-1 (EN 62233)

2) DIRETTIVA COMPATIBILITA' ELETTROMAGNETICA

2014/30/UE (ex 2004/108/CE)

La conformità è stata verificata con l'ausilio delle seguenti norme armonizzate:

EN 55014-1 / EN 55014-1 (EN 61000-3-2) / EN 55014-1 (EN 61000-3-3)

EN 55014-2 (EN 61000-4-2) / EN 55014-2 (EN 61000-4-4) / EN 55014-2 (EN 61000-4-5)

EN 55014-2 (EN 61000-4-11) / EN 55014-2 (EN 61000-4-6) / EN 55014-2 (EN 61000-4-3)

♦ 2011/65/UE (ex 2002/95/CE RoHS)

2002/96/CE RoHS

2003/108/CE RoHS

Sulla base delle nostre conoscenze, i nostri fornitori di materiali non utilizzano nella fabbricazione dei loro prodotti, le sostanze pericolose che sono elencate nelle Direttive CEE sopramenzionate.

- ♦ **REGOLAMENTO (CE) N. 1935/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO** del 27 ottobre 2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.
- ♦ **REGOLAMENTO (CE) N. 2023/2006 DELLA COMMISSIONE** del 22 dicembre 2006 sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari.
- ♦ **REGOLAMENTO (UE) N. 10/2011 DELLA COMMISSIONE** del 14 gennaio 2011 riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.
- ♦ **Decreto Ministeriale del 21/03/1973**, Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale.



- ♦ Metals and alloys used in food contact materials and articles, European Directorate for the Quality of Medicines & HealthCare of the Council of Europe (EDQM), **Council of Europe**, 2013.
- ♦ UNI EN 16889:2016
Igiene degli alimenti - Produzione ed erogazione di bevande calde da apparecchi per bevande calde
- Requisiti di igiene, prove di migrazione.

L'amministratore delegato
Brutti Marco



ESPRESSO COFFEE MACHINES

INSTRUCTIONS for USE

1. SAFETY WARNINGS

- ♦ Check that the data on the machine corresponds to that of the electrical supply network, before connecting the equipment. Only connect the appliance to an efficiently earthed power socket having a minimum capacity of 10A, and fitted with an RCD.
- ♦ If the plug supplied is unsuitable for your power socket, have the plug replaced by a qualified electrician.
- ♦ Adaptors, multiple sockets and /or extensions must not be used.
- ♦ When in doubt, request a detailed diagram of the supplied power from a qualified electrician. The power supply must be provided with the following safety devices:
 - efficient earthing connection;
 - section of conductors suitable for absorption capacity;
 - efficient earthing leakage protection circuit breaker.
- ♦ The appliance is only to be installed in locations where its use and maintenance is restricted to trained personnel.
- ♦ The appliance is not to be used by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction.
- ♦ Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- ♦ Do not leave the machine exposed to environmental elements or place them in damp rooms such as bathrooms... Do not touch the power cord or the appliances when hands or feet are wet or damp. Do not leave water inside the appliance in environments where the temperature is equal to or less than 0°C. The machine must not be installed in an outdoor setting, in a place not protected from weathering or in any case at a temperature below 5°C.
- ♦ Always press the main switch to OFF or disconnect the coffee machine from the mains before any internal maintenance. Never put your hands or any object into the machine when it is connected to the mains.
- ♦ Do not immerse the appliance in water when cleaning it.
Never add water to the tank by putting the appliance under the tap.
- ♦ Do not obstruct the suction or dispersion grilles and do not cover with cloths, etc.
- ♦ The appliance must not be moved while in operation.
- ♦ Only use original spare parts in order to avoid compromising the safety and proper functioning of the machine.
- ♦ In an emergency, such as fire, unusual noise, overheating, etc., take immediate action, disconnect the power and close gas and water taps.
- ♦ If the appliance does not seem to be working correctly, switch it off and do not tamper with it. Return it only to an aftersales service centre authorised by the manufacturer for repair and request original spare parts.
The power cord of this appliance must not be replaced by the user. If the cord is damaged or needs to be replaced, take it to an authorised after-sales service only.
- ♦ Carefully keep this booklet for future reference. Contact our Repair Service for any maintenance that is not described in this leaflet.



Failure to comply with these warnings could jeopardise the safety of the appliance. Improper installation can cause damage to people, animals and things for which the manufacturer cannot be considered responsible.



2. PRECAUTIONARY MEASURES

This machine may only be used with foodstuffs. It cannot be used for liquids or any other kind of product that could damage and pollute it.

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.

The manufacturer cannot be held responsible for damage to people or things caused by unsuitable, erroneous or irrational use and by unauthorised repair.

3. INTRODUCTION

This booklet is a guide to rapid and easy use and maintenance of coffee machines.

Please read these instructions carefully. The company guarantees that should any defect or problem occur, it will provide its support through its Repair Service points.

Have your coffee machine inspected by qualified personnel at least once a year. This constant care will make your machine safer and more efficient. Our coffee machines have been designed and manufactured in compliance with all specifications that distinguish traditional espresso coffee machines: noble materials such as copper and steel and reliable components make all machines made by the company safe, reliable and functional. No liability can be accepted by the company for any damage to persons or things caused by non-compliance with these instructions.



- | | |
|---|----------------------------------|
| ① Steam on red indicator light | ⑧ Hot water/Steam nozzle |
| ② Water/Steam switch | ⑨ Coffee dispensing lever |
| ③ Water on red indicator light | ⑩ Filter holder |
| ④ Heating element operation green indicator light | ⑪ Drip tray |
| ⑤ ON/OFF Power switch | ⑫ Upper cover grid |
| ⑥ Power on red indicator light | ⑬ Pump pressure gauge (0-16 BAR) |
| ⑦ Hot water/Steam knob | ⑭ Coffee distribution unit |



4. ACCESSORIES SUPPLIED

One - cup filter		Blind filter	
Two - cups filter		2 Filter -retaining springs	
One - cup spout		Two - cups spout	
Mini water softener		Coffee tamper	
2 Filter holders			
Cleaning brush			
Measuring spoon			



5. INSTALLATION

- 1) Remove the coffee machine from its parcking and check that it has not been damaged.
 - 2) Place the appliance on a stable top, close to the mains sockets and water line connections. The machine's uppermost surface must be at least 1,5 m off the ground. The machine must be installed in a horizontal position. The inclination of the support surface must not be greater than 1°. To ensure normal operation, the machine must be installed in places where the ambient temperature is between +5°C and +32°C and humidity does not exceed 70%. Do not use water jets or install in places where water jets are used. Check that the voltage of your mains supply corresponds to that indicated in the technical specifications.
 - 3) Remove the upper cover grid (12), take out the water tank (located inside the machine) and rinse it (Photo 1).
 - 4) Fill the tank with approx. 3 litres clean water, put it back, connect the water softener and insert the small silicone tubes. Close the upper cover grid (12) on the machine.
 - 5) Before start-up the fitter must make sure the machine has been properly connected to the electrical and earthing systems involved and check the efficiency of protection from direct contact.
- In Europe connect the approved cord H05VV-F 3G 1.5 mm with the Schuko plug to the electricity supply.
- In USA-Canada connect the approved cord Type SJTO, rated 3x14 AWG, 300 V, 105°C with the NEMA 5x15P plug to the electricity supply.



IT IS STRICTLY FORBIDDEN TO USE THE MACHINE WITHOUT EFFECTIVE SAFE EARTHING.

6. MACHINE IGNITION



Before turning on the machine it is advisable that you check that there is water inside the rear tank under the cup shelf (12).

- 1) Press the ON/OFF power switch (5) to the left. The power on red indicator light (6) comes on.
- 2) The green warning light (4) comes on and the heating element starts heating the water. You must dispense water (14) for 5 seconds so as to eliminate any air bubbles from the thermosyphon circuit and for better thermal compensation.
- 3) Wait approximately 10-15 minutes to allow the machine to reach its operating temperature.
- 4) When the green warning light (4) goes out the set machine temperature has been reached. The red indicator light (6) will be always light (tension on the electrical circuit).



NB: In case of first use, maintain the machine at temperature (without deliver water and coffee) for about 2 hours. It is recommended to deliver in a jug at least 0.5 litres of water in order to allow its recirculation (refer to chapter 8). Let the water flow out the delivery pipe (14) for 30 seconds.

- 5) If there is no water in the rear tank, all the electrical and water functions will stop, while the red indicator light (6) remains on. Upon filling the tank with water, the microswitch located under the tank will re-activate all the functions.



- 6) Pressure gauge (13) on the front show coffee dispensing pressure at all times (9-12 bar).
- 7) The appliance is fitted with a safety device, which trips if the pressure/temperature inside the boiler is abnormal.

7. COFFEE DELIVERY

- 1) To make coffee, put the right amount of BAR GROUND coffee (approx. 7 grams equivalent to 1 measuring spoon) into the 1 -cup filter holder (10).
 - 2) Press the coffee with the coffee tamper.
 - 3) Fit the filter holder (10) in the coffee distribution unit (14) and twist from left to right to block it in place.
 - 4) Place one cup under the filter holder (10).
 - 5) Lift the manual lever (9) on the side of the unit.
 - 6) When the desired quantity of coffee has been dispensed lower the lever (9) to cut off delivery.
 - 7) If you want to make more coffee remove the filter holder (10) by turning it from right to left and empty out the used grounds. Repeat the above operations.
 - 8) To obtain 2 coffees, use the 2-cup filter holder (10) with two measuring spoonfuls.
 - 9) If the optional adapter is fitted, you can also use pre-packaged coffee pods.
- Always remember to clean the filters thoroughly when changing from ground to pod coffee.



Take care when using the coffee maker. The high temperatures of the hot water/steam nozzle (8) and chromed filtering unit (14) could cause burns.

Under no circumstances remove the filter holder from the filtering head during dispensing of coffee. DANGER OF SCALDING.

8. HOT WATER DELIVERY

- 1) Place a container under the steam/hot water nozzle (8).
- 2) Press to the right the switch (2). The water red indicator light (3) is on and the vibration pump starts working.
- 3) Turn the steam/hot water tap knob (7) counter-clockwise. Hot water at about 95°C will come out of the bottom of the steam/hot water nozzle (8).
- 4) Turn the steam/hot water tap knob (7) clockwise when you have enough hot water.
- 5) **Press to the middle the switch (2).**

9. STEAM DELIVERY

- 1) Press to the left the switch (2). The steam on red indicator light (1) and heating element operation green indicator light (4) will both light up together.
- 2) Wait about 30 seconds to permit to the machine to reach the temperature of 160 °C. The heating element operation green indicator light (4) comes on.
- 3) Immerse the water/steam nozzle (8) in the liquid to be heated.
- 4) Turn the steam/hot water tap knob (7) counter-clockwise. Steam will come out of the bottom of the steam/hot water nozzle (8) .
- 5) Turn the knob on the steam water tap knob (7) clockwise to stop the steam.
- 6) **Press to the middle the switch (2).**
- 7) Every time you take steam, later, you must dispense water (14) for 5 seconds so as to eliminate any air bubbles from the thermosyphon circuit and for better thermal compensation.



Steam and water are under pressure. SCALD HAZARD.

The relative LED indicators (1), (3) and (4) come on and go out to indicate the previously described steps.



10. MAINTENANCE

- ♦ The access to the service area is restricted to persons having knowledge and practical experience of the appliance, in particular as far as safety and hygiene are concerned.
- ♦ Any maintenance must be carried out in an environment where the temperature is between +5°C and +32°C.
- ♦ Using a clean cloth or food-grade paper, clean the steam wand after each use to prevent the formation of scaling and the clogging of the steam outlet holes.



- ♦ Empty and clean the coffee filters every evening; remove the filter and brush the inside with a suitable brush; soak the filters in hot water in order to dissolve coffee greases.
- ♦ Clean the drip tray of residues of coffee on the bottom to prevent encrustation.
- ♦ The power cord of this appliance must not be replaced by the user. If the cord is damaged or needs to be replaced, take it to an authorised after-sales service only. Proceed as follows:

- 1- Insert the blind filter in the filter holder and add the amount of detergent indicated on the pack.
- 2- Insert the filter holder into the group head.
- 3- Start brew cycle for 10 seconds and stop for 10 seconds. Repeat this operation for 5 times. Mixed water and foam will flow out the drain valve into the drip tray.
- 4- Remove the filter holder from group head. Start brew cycle and rinse the filter holder with the boiling water from group head. Stop cycle.
- 5- Insert the filter holder into group head and repeat step 3 to rinse without detergent.
- 6- Replace the blind filter in the filter holder with the correct filter and make and discard an espresso.



- ♦ Clean the external parts of the machine with a damp cloth. Never use detergents or abrasive substances. Do not use jets of water to clean the machine.
- ♦ To clean the filter holder and the filters, leave them to soak for at least 30 minutes in a solution of hot water and detergent prepared in a plastic or stainless steel container. Rinse them with clean water. Frequent cleaning allows a smooth coffee to be obtained as well as prolonging the life of your coffee maker.





- ◆ Never use metal accessories, wire or abrasive sponges to clean the filter housing.
- ◆ Periodically check that the parts subject to wear are intact (filter housing, filters, gaskets, shower heads). Order original parts to a customer support centre.

11. MINI RESIN WATER SOFTENER

- ◆ Calcium and magnesium determine the hardness of the water and cause the formation of what we simply call scale. Water is hard from 30 °f to 40 °f; it is considered very hard from 40 °f upwards. The hardness can be measured by simple test kits, which may be purchased at any service centre.
- ◆ There is a small resin water softener (plus one in the accessories kit) inside the water tank, which should be replaced or regenerated once every 20-30 litres of water that are used. The small water softener can be regenerated by putting it in salt water (0,5 litres and one spoonful of NaCl, sodium chloride) for approx. 48 hours. Thoroughly rinse with clean water and put the small water softener connected to the silicone tube back inside the tank.

12. PRACTICAL INFORMATION AND SUGGESTIONS



We recommend water hardness between 15 and 30 French degrees (check with your help centre). If the value is greater than or less than the recommended parameters, periodic checks and a special cleaning of the hydraulic circuits by specialized technicians are required.

Depending on the geographical location and a possible period of inactivity, it's recommended a specific cleaning of the hydraulic circuit by qualified personnel.

- ◆ For best results, use ground coffee for bar use, which has a well-defined coarseness of grinding. Give this grinding indication to your coffee roaster or shop when asking for your favourite blend.
- ◆ If the optional adapter is fitted, you can also use pre-packaged coffee pods. The use of coffee pods offers many advantages: the freedom to choose from among the many brands on the market, a constantly good espresso irrespective of the experience of whoever is making it, extremely easy to use and lastly, less maintenance because the appliance remains constantly clean.
- ◆ To enjoy excellent coffee:
 - purchase a good brand of coffee in beans.
 - keep the coffee in beans in a dry place.
 - grind the coffee beans fresh when you make coffee.
 - measure and press the ground coffee slightly to pack it more uniformly.
- ◆ For boiling hot coffee:
 - leave the filter holder with the empty empty filter in the coffee distribution unit at all times.
 - rinse the filter holder and filter with boiling hot water by pressing the coffee switch.
 - use the same boiling water to pre-heat the cups.
- ◆ For a delicious cappuccino:
 - use a tall narrow milk pitcher half full.
 - immerse the steam nozzle 1 cm into the milk.
 - open the steam tap with the knob.
- ◆ If you just want to heat the milk:
 - immerse the steam nozzle all the way into the milk.
 - open the steam tap with the knob.
 - close the steam tap when the milk is hot enough.



DECLARATION OF CONFORMITY

Product : Espresso coffee machines

Types : 1 GR VP

B.F.C. srl declare here with on our own responsibility that the above - metioned product meets the requirements of the Directive:

1) LOW VOLTAGE DIRECTIVE

2014/35/UE (ex 2006/95/CE)

Confromity has been controlled with the aid of the following harmonized standards:

EN 60335-1 / EN 60335-2-15 / EN 60335-1 (EN 62233)

2) ELECTROMAGNETIC COMPATIBILITY

2014/30/UE (ex 2004/108/CE)

Confromity has been controlled with the aid of the following harmonized standards:

EN 55014-1 / EN 55014-1 (EN 61000-3-2) / EN 55014-1 (EN 61000-3-3)

EN 55014-2 (EN 61000-4-2) / EN 55014-2 (EN 61000-4-4) / EN 55014-2 (EN 61000-4-5)

EN 55014-2 (EN 61000-4-11) / EN 55014-2 (EN 61000-4-6) / EN 55014-2 (EN 61000-4-3)

- ◆ 2011/65/UE (ex 2002/95/CE RoHS)
2002/96/CE RoHS
2003/108/CE RoHS

To the best of our knowledge, our material suppliers do not use in the manufacturer of their products the hazardous substances which are listed in the above mentioned EU Directives.

- ◆ REGULATION (EC) No. 1935/2004 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND COUNCIL of 27th October 2004 regulating materials and articles intended to come into contact with food.
- ◆ COMMISSION REGULATION (EC) No. 2023/2006 of 22nd December 2006 on good manufacturing practices for materials and articles intended to come into contact with food.
- ◆ COMMISSION REGULATION (EU) No. 10/2011 of 14th January 2011 on plastic materials and articles intended to come into contact with food.
- ◆ Ministerial Decree of 21/03/1973, concerning the hygiene requirements of packages, containers and tools intended to come into contact with food or substances for personal use.
- ◆ Metals and alloys used in food contact materials and articles, European Directorate for the Quality of Medicines & HealthCare of the Council of Europe (EDQM), **Council of Europe**, 2013.
- ◆ UNI EN 16889:2016
Food hygiene - Production and dispense of hot beverages from hot beverage appliances - Hygiene requirements, migration test.

CEO

Brutti Marco



1. SICHERHEITSHINWEISE

- ♦ Vor Anschluss der Espressomaschine überzeugen Sie sich bitte davon, dass die auf dem Typenschild angegebenen Daten mit denen des am Aufstellungsort verfügbaren Stromnetzes übereinstimmen. Das Gerät nur an eine Netzsteckdose anschließen, welche eine Mindeststromstärke von 10A besitzt, und mit einer funktionstüchtigen Erdung ausgerüstet und einem Schutzschalter abgesichert ist.
- ♦ Sollten Steckdose und Gerätestecker nicht zusammenpassen, ist der Gerätestecker nur von Fachpersonal gegen einen anderen Typ auszutauschen.
- ♦ Der Einsatz von Adaptern, Mehrfachsteckdosen und/oder Verlängerungskabeln ist nicht zulässig.
- ♦ Im Zweifelsfall die elektrische Anlage von einem Fachmann überprüfen lassen. Die Anlage muss den gültigen Sicherheitsvorschriften entsprechen, diese umfassen unter anderem:
 - Sicherheitserdung;
 - einen für die Leistung angemessenen Kabeldurchmesser;
 - Schutzschalter.
- ♦ Das Gerät darf nur an Orten installiert werden, an denen seine Verwendung und Wartung dem Fachpersonal vorbehalten ist.
- ♦ Die Maschine darf nicht von Kindern oder von Geistigbeeinträchtigten Personen, die die Maschine nicht kennen, bedient werden; es sei denn, dass dies unter Aufsicht oder nach vorheriger Einweisung erfolgt.
- ♦ Bitte Kinder beaufsichtigen, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- ♦ Die Espressomaschine keinen Witterungseinflüssen aussetzen und nicht in feuchten Räumen wie z.B. Badezimmer, etc., installieren. Das Netzkabel des Geräts nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen aus der Steckdose ziehen. Das mit Wasser befüllte Gerät vor Frost schützen (Temperaturen unter oder gleich 0°C). Die Maschine darf nicht im Freien, nicht gegen Witterungseinflüsse geschützt installiert und bei Temperaturen unter 5 °C betrieben werden.
- ♦ Vor Beginn jeglicher Wartungsarbeit im Innern der Espressomaschine den Hauptschalter auf Position OFF stellen oder den Netzstecker ziehen. Ist das Gerät an das Stromnetz angeschlossen, nie die Hände oder leitende Gegenstände ins Geräteinnere bringen.
- ♦ Das Gerät zum Reinigen nicht in Wasser tauchen.
Das Gerät zum Füllen des Tanks mit Wasser niemals unter einen Wasserhahn stellen.
- ♦ Die Belüftungsgitter nicht verstopfen und die Oberfläche, die zur Erwärmung der Kaffeetassen gedacht ist, nicht mit Tüchern oder anderem abdecken.
- ♦ Das Gerät darf während des Betriebs nicht bewegt werden.
- ♦ Zum Austausch von defekten Teilen nur vom Hersteller zulässige Ersatzteile verwenden. Dies gewährleistet die Funktionstüchtigkeit ohne Störungen.
- ♦ Im Störfall, falls die Espressomaschine Feuer fangen sollte, merkwürdige Geräusche macht, sich überhitzt, etc., sofort den Netzstecker ziehen und eventuell in der Nähe befindliche Gas- und Wasserhähne abdrehen.
- ♦ Im Falle von Störungen und/oder fehlerhafter Funktion das Gerät ausschalten und nicht manipulieren. Für eventuelle Reparaturen wenden Sie sich bitte ausschließlich an ein autorisiertes Kundendienstzentrum des Herstellers und verlangen den Einsatz von Originalersatzteilen. Sollte das Netzkabel des Geräts beschädigt sein oder ausgetauscht werden müssen, darf dies nicht durch den Benutzer erfolgen. Wenden Sie sich an ein autorisiertes Kundendienstzentrum.
- ♦ Diese Bedienungsanleitung als Referenz sorgfältig aufbewahren. Sollen andere, als die hier beschriebenen Vorgänge ausgeführt werden, wenden Sie sich an eine unserer Kundendienststellen.



Die Nichtbeachtung dieser Sicherheitshinweise beeinträchtigt die Gerätesicherheit. Eine nicht fachgerechte Installation kann zu Personen- und Sachschäden führen, für die der Hersteller keine Haftung übernehmen kann.



2. UNZWECKMÄSSIGER GEBRAUCH

Die Espressomaschine darf nur für den bestimmungsgemäßen Gebrauch eingesetzt werden, es ist verboten andere Flüssigkeiten zu verwenden, durch die Gefahren entstehen und welche die Auslässe kontaminieren können. Dieses Gerät ist für den Einsatz in häuslichen und vergleichbaren Umgebungen bestimmt wie: Personalküchen in Geschäften, Büros und sonstige Arbeitsbereiche; Bauernhöfe; Verwendung durch Hotel- und Moteltkunden sowie in sonstigen Wohnbereichen; Beherbergungsbetriebe (z.B. Bed & Breakfast). Der Hersteller übernimmt für eventuelle Schäden, die durch unzumutbaren, falschen oder unvernünftigen Gebrauch des Geräts oder durch nicht sachkundige Reparaturen von Seiten des Benutzers hervorgerufen worden sind, keinerlei Haftung.

3. EINLEITUNG

Diese Bedienungsanleitung liefert Ihnen einfache und schnelle Hinweise bezüglich Wartung und Gebrauch der Espressomaschine. Lesen Sie die einzelnen Abschnitte dieses Handbuchs sorgfältig durch. Die Firma sichert Ihnen im Fall von Problemen und Betriebsstörungen die uneingeschränkte Hilfe durch ihre Kundendienstzentren zu. **Lassen Sie Ihre Espressomaschine mindestens einmal pro Jahr durch einen Fachmann kontrollieren.** So bleibt Ihre Maschine stets leistungsfähig und sicher. Das Gerät wurde unter Einhaltung aller Eigenschaften der traditionellen Espressomaschinen für den Barbetrieb entwickelt und konstruiert: Edelmetallmaterialien wie Kupfer und Stahl, sowie zuverlässige Komponenten, machen die von der Firma konstruierten Maschinen sicher, zuverlässig und funktionell. Ein von der Anleitung abweichender Gebrauch enthebt die Firma von jeglicher Haftung für eventuelle Schäden an Personen oder Dingen.



- | | |
|------------------------------------|-------------------------------------|
| 1 Kontrollleuchte rot für Dampf | 8 Wasser/Dampfzange |
| 2 Schalter Wasser/Dampf | 9 Starthebel Kaffee |
| 3 Kontrollleuchte rot für Wasser | 10 Siebträger |
| 4 Kontrollleuchte grün für Heizer | 11 Tropfeschele |
| 5 ON/OFF Hauptschalter | 12 Warmhaltefläche für Tassen |
| 6 Kontrollleuchte rot für Betrieb | 13 Manometer Pumpendruck (0-16 bar) |
| 7 Drehknopf Heißwasser/Dampfabgabe | 14 Kaffee-Brühgruppe |

4. MITGELIEFERTES ZUBEHÖR

Sieb für eine Tasse		Blindsieb	
Sieb für zwei Tassen		2 Klemmfedern	
Auslauf für eine Tasse		Auslauf für zwei Tassen	
Granulatfilter		Pressstempel	
2 Siebträgern			
Reinigungsbürste			
Messlöffel			



5. INSTALLATION

- 1) Entfernen Sie die Verpackung und kontrollieren Sie umgehend die Unversehrtheit des Gerätes.
- 2) Positionieren Sie das Gerät auf einer ebenen und tragfähigen Fläche, in der Nähe der Stromquelle bzw. eines Wasseranschlusses. Die oberste Fläche des Gerätes muss mindestens 1,5 m über dem Boden liegen. Die Maschine muss in einer horizontalen Position installiert werden. Die Neigung der Auflagefläche darf 1° nicht überschreiten. Um den normalen Betrieb garantieren zu können, muss das Gerät in einer Umgebung installiert werden, in der die Temperatur zwischen +5°C ÷ +32°C und die Feuchtigkeit nicht über 70% liegt. Weder dürfen Wasserstrahlen verwendet werden, noch darf das Gerät in einer Umgebung installiert werden, in der Wasserstrahlen verwendet werden. Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der in den technischen Eigenschaften angegeben übereinstimmt.
- 3) Die obere Abdeckung, Warmhaltefach für Tassen (12), abnehmen, den Wasserbehälter herausnehmen und mit Wasser reinigen (Foto 1).
- 4) Den Tank mit zirka 3 Liter klarem Wasser füllen, dann wieder in sein Fach stellen und die beiden Silikon-schläuche, einer mit und einer ohne den Granulatfilter, einhängen. Schließen Sie das Warmhaltefach für Tassen (12) der Espressomaschine.
- 5) Vor der ersten Inbetriebnahme müssen Sie den korrekten Anschluss der Maschine am benutzten Stromnetz inklusive Erdung kontrollieren. Stellen Sie sicher, dass der Schutzschalter funktioniert. In Europa das zugelassene Kabel H05VV-F 3G 1,5 mm mit Schukostecker an das Stromnetz anschließen. In den USA und Kanada das zugelassene Kabel Typ SJTO, rated 3x14 AWG, 300 V, 105°C mit NEMA Stecker 5x15P an das Stromnetz anschließen.



Foto 1



ES IST VERBOTEN DIE MASCHINE OHNE AUSREICHENDE ERDUNG ZU BENUTZEN.

6. EINSCHALTUNG DER MASCHINE



Vor Inbetriebnahme der Maschine empfehlen wir sicherzustellen, dass der Tank unter dem Warmhaltefach für Tassen (12) mit ausreichend Wasser befüllt ist.

- 1) Den ON/OFF Hauptschalter (5) nach links umlegen. Die rote Kontrollleuchte für Betrieb (6) schaltet sich ein.
- 2) Die grüne Heizer-Kontrollleuchte (4) geht an und die Erwärmung des Wassers beginnt. Sie müssen für 5 Sekunden Wasser aus der Kaffee-Brühgruppe (14) fließen lassen um mögliche Luftblasen aus dem Thermosiphon zu entfernen und somit eine bessere Aufheizung zu erhalten.
- 3) Warten Sie etwa 10-15 Minuten ab, damit die Maschine ihre Betriebstemperatur erreichen kann.
- 4) Das Erlöschen der grünen Kontrollleuchte (4) bedeutet, dass die Maschine die nötige Betriebstemperatur erreicht hat. Die rote Kontrollleuchte (6) leuchtet konstant, um die Betriebsbereitschaft des Geräts anzuzeigen.



HINWEIS: Halten Sie das Gerät bei der ersten Benutzung ca. 2 Stunden lang auf Temperatur (ohne Wasser und Kaffee). Es wird empfohlen, mindestens 0,5 Liter Wasser in eine Kanne abzulassen, um das Wasser umzuwälzen (siehe Kap. 8). Lassen Sie Wasser für 30 Sekunden aus der Abgabeeinheit (14) ab.



- 5) Das Fehlen von Wasser im hinteren Tank stoppt alle elektrischen und hydraulischen Funktionen, die rote Kontrollleuchte (6) bleibt trotzdem eingeschaltet. Bei Befüllung mit Wasser wird der Elektroschalter unter dem Tank aktiviert und alle Funktionen werden erneut freigegeben.
- 6) Das Manometer (13), das sich an der Frontseite befindet, zeigt jederzeit den Druck der Kaffeeversorgung (9-12 bar).
- 7) Die Maschine ist mit Sicherheitsvorrichtungen ausgerüstet, die im Falle von Störungen des Innendrucks/der Innentemperatur des Kessels ansprechen.

7. KAFFEEZUBEREITUNG

- 1) Für die Kaffeeabgabe aus der Kaffee-Brühgruppe die richtige Menge GEMAHLENE BARKAFFEE (ca. 7 Gramm, entsprechend 1 Dosierlöffel) in den Siebträger (10) mit Einzelauslauf dosieren.
- 2) Den Kaffee mit dem geeigneten Pressstempel anpressen.
- 3) Den Siebträger (10) in die Kaffee-Brühgruppe (14) von links nach rechts drehend bis zur Arretierung desselben einsetzen.
- 4) Eine Tasse unter den Siebträger (10) stellen.
- 5) Den manuellen Abgabehebel (9), an der Seite der Kaffee-Brühgruppe, nach oben umlegen.
- 6) Nach dem Erreichen der gewünschten Kaffeemenge, die Abgabe durch Umlegen des Hebels (9) nach unten beenden (Ausgangsstellung).
- 7) Um weiteren Kaffee zuzubereiten, den Siebträger (10) von rechts nach links drehen und die Kaffeereste entsorgen. Wiederholung der oben aufgeführten Vorgänge.
- 8) Für die Abgabe von 2 Kaffee den Siebträger (10) mit 2 Ausläufen mit zwei Dosierlöffeln gefüllt benutzen.
- 9) Beim Kauf eines geeigneten Adapters (optional), ist es möglich auch Kaffeepads zu benutzen. Denken Sie stets beim Wechsel von gemahlenem Kaffee zu vorverpackten Kaffeepads daran, die Filter sorgfältig zu reinigen.



Bei der ersten Inbetriebnahme der Kaffeemaschine vorsichtig vorgehen. Die hohen Temperaturen der Wasser/Dampfzange (8) und der verchromten Kaffee-Brühgruppe (14) können Verbrennungen verursachen. Während der Kaffeeabgabe auf keinen Fall den Filterhalter aus der Gruppe lösen. **VERBRENNUNGSGEFAHR.**

8. WASSERAUSGABE

- 1) Einen Behälter unter die Wasser/Dampfzange (8) stellen.
- 2) Den Wechselschalter (2) nach rechts umlegen. Die rote Kontrollleuchte für Wasser (3) leuchtet auf und die Vibrationspumpe startet.
- 3) Den Drehknopf für Wasser/Dampf (7) gegen den Uhrzeigersinn drehen. Austritt von 95°C heißem Wasser an der Unterseite der Wasser/Dampfzange (8).
- 4) Bei Erreichen der gewünschten Menge den Drehknopf für Wasser/Dampf (7) im Uhrzeigersinn drehen um den Austritt zu beenden.
- 5) **Den Wechselschalter (2) zurück in die Mittelstellung bewegen.**

9. DAMPFAUSGABE

- 1) Den Wechselschalter (2) nach links umlegen. Die rote Kontrollleuchte für Dampf (1) und die grüne Heizer-Kontrollleuchte (4) gehen gleichzeitig an.
- 2) Warten Sie etwa 30 Sekunden, bis die Maschine eine Temperatur von 160 °C erreicht hat. Die grüne Heizer-Kontrollleuchte (4) schaltet sich aus.
- 3) Die Wasser/Dampfzange (8) in die zu erheizende Flüssigkeit eintauchen.
- 4) Den Drehknopf für Wasser/Dampf (7) gegen den Uhrzeigersinn drehen. Austritt von Dampf an



der Unterseite der Wasser/Dampfzanze (8).

5) Den Drehknopf für Wasser/Dampf (7) im Uhrzeigersinn drehen um den Austritt von Dampf zu stoppen.

6) Den Wechselschalter (2) zurück in die Mittelstellung bewegen.

7) Immer wenn Sie Dampf erzeugt haben müssen Sie anschließend für 5 Sekunden Wasser aus der Kaffee-Brühgruppe (14) fließen lassen um mögliche Luftblasen im Thermosiphon zu entfernen und somit eine bessere Aufheizung zu erhalten.



Dampf und heißes Wasser stehen unter Druck. VERBRÜHUNGSGEFAHR.

Die vorstehend beschriebenen Schritte werden durch das Aufleuchten und Erlöschen der entsprechenden Kontrollleuchten (1), (3) und (4) angezeigt.

10. WARTUNG

- Der Zugang zum Servicebereich ist Fachpersonal vorbehalten, das über Kenntnisse und praktische Erfahrungen mit dem Gerät verfügen, insbesondere in Bezug auf Sicherheit und Hygiene.
- Jegliche Art von Wartung am Gerät muss in einer Umgebung durchgeführt werden, in der die Temperatur zwischen $+5^{\circ}\text{C} \div +32^{\circ}\text{C}$ liegt.
- Mit einem sauberen Tuch oder Küchenpapier die Dampfzüse nach jeder Verwendung reinigen, um Verkrustungen oder Verstopfungen an den Ausgängen zu vermeiden.



- Die Kaffeesiebe allabendlich entleeren und reinigen; das Sieb herausnehmen und im Inneren mit der mitgelieferten Bürste reinigen; in warmes Wasser tauchen, damit sich das Kaffeeöhl lösen kann.
- Die Tropfenschale von Kaffeeresten reinigen, die sich auf dem Boden ablagern, um so Verkrustungen zu vermeiden.
- Reinigen Sie die Kaffee-Brühgruppe (14) mit dem mitgelieferten Blindsieb und unter Verwendung eines spezifischen Reinigungsmittels (erfragen Sie dies in unseren Kundendienststellen).

Wie folgt vorgehen:

- 1- Das Blindsieb in den Siebträger einsetzen und das Reinigungsmittel, in der auf der Packung angegebenen Dosis, hinzufügen.
- 2- Den Siebträger in die Kaffee-Brühgruppe (14) einrasten.
- 3- Aktivieren Sie, wie bei der Kaffeezubereitung, die Abgabe für 10 Sekunden, danach für 10 Sekunden schließen. Fünfmal wiederholen. Wasser mit Schaum vermischt wird aus dem Auslassventil in die Tropfschale freigesetzt.
- 4- Den Siebträger herausnehmen. Die Kaffee-Brühgruppe (14) einschalten und den Siebträger mit dem warmen Wasser aus der Kaffee-Brühgruppe (14) ausspülen. Abgabe beenden.
- 5- Den Siebträger wieder in die Kaffee-Brühgruppe (14) einrasten. Zum Spülen den Vorgang unter Punkt 3 ohne Reinigungsmittel wiederholen.
- 6- Ersetzen Sie den Blindfilter im Siebträger mit einem richtigen Filter und bereiten Sie einen Espresso zu, den Sie verwerfen.



- ♦ Die äußeren Gehäuseteile der Maschine werden mit einem weichen, leicht feuchten Tuch gereinigt. Verwenden Sie keine Reinigungs- bzw. Scheuermittel. Die Maschine nicht mit größeren Wassermengen reinigen.
- ♦ Für die Reinigung der Siebträger und der Filtereinsätze, ist in einem Kunststoff- oder Edelstahlbehälter eine Lösung aus heißem Wasser und Reinigungsmittel vorzubereiten. Filterhalter und Filtereinsätze sind für mindestens 30 Minuten in diese Lösung einzutauchen. Mit sauberem Wasser abspülen.
- Eine häufige Reinigung erlaubt die Zubereitung eines milden Kaffees und verlängert die Lebensdauer der Espressomaschine.



- ♦ Niemals Zubehör aus Metall, Metallschwämme oder Scheuermittel für die Reinigung des Siebträgers verwenden.
- ♦ Regelmäßig den einwandfreien Zustand der Verschleißteile prüfen (Siebträger, Filter, Dichtungen, Auslaufstutzen). Originale Ersatzteile bei einem Kundendienstzentrum anfordern.

11. MINI-ENTHÄRTER

- ♦ Kalzium und Magnesium bestimmen die Härte des Wassers und verursachen die Bildung der Substanz, die landläufig Kalk genannt wird. Zwischen 30 und 40 °f ist das Wasser hart; ab 40 °f wird es als sehr hart bezeichnet. Die Messung erfolgt über einfache Tests, die in jedem Kundendienstzentrum erworben werden können.
- ♦ Im Inneren des Tanks befindet sich im Wasser ein kleiner Granulatfilter (einer gehört zum Lieferumfang), der alle 20-30 Liter benutztes Wasser ausgetauscht oder regeneriert werden muss. Die Regeneration erfolgt durch Eintauchen des kleinen Granulatfilters in eine Lösung aus Wasser und Kochsalz (ein Löffel NaCl - Natriumchlorid) für einen Zeitraum von 48 Stunden. Mit sauberem Wasser mehrmals spülen, den kleinen Granulatfilters wieder an den Silikonschlauch anschließen und im Tank positionieren.

12. PRAKTISCHE HINWEISE UND ANREGUNGEN

Es wird eine Härte des Wassers zwischen 15 und 30 französische Grad empfohlen (mit der zuständigen Assistenzstelle prüfen). Wenn ein Wert vorliegt, welcher über oder unter dem empfohlenen liegt, sind periodische Kontrollen und eine entsprechende Reinigung der Hydraulikleitungen durch technisches Personal angebracht. In Abhängigkeit von der geographischen Lage und einer möglichen Zeitraum der Inaktivität, es ist empfohlen, eine spezifische Reinigungs der Hydraulikkreislauf von qualifiziertem Personal auszuführen.





- ♦ Um bestmögliche Ergebnisse zu erzielen, müssen Sie gemahlene Kaffeebohnen für die Bar verwenden, die einem präzisen Mahlgrad entspricht. Ihrem Röster oder Geschäft sollten Sie nicht nur Ihre Lieblingsmischung nennen, sondern auch diese Mahlangabe machen.
- ♦ Durch Erwerb eines geeigneten Adapters (optional), ist es möglich auch Kaffeepads zu benutzen. Die Verwendung von Kaffeepads bietet Ihnen viele Vorteile: die Auswahl aus den zahlreichen, auf dem Markt verfügbaren Marken, ein konstant guter Espresso unabhängig von der Erfahrung des Zubereiters, eine extrem einfache Benutzung sowie eine geringere Wartung, da die Maschine vollständig sauber bleibt.
- ♦ Für einen perfekten Kaffeeegenuss:
 - kaufen Sie eine gute Mischung aus Kaffeebohnen;
 - die Kaffeebohnen immer an einem trockenen Aufbewahrungsort lagern;
 - Kaffeebohnen jedes Mal frisch mahlen, wenn Sie einen Kaffee wünschen;
 - gleichmäßige Dosierung und Anpressen verbessern das Kaffeearoma.
- ♦ Für einen sehr heißen Kaffeeegenuss:
 - lassen Sie den Siebträger mit einem leeren Filter in Kaffee-Brühgruppe eingelegt;
 - spülen Sie den Siebträger und die Filter mit kochendem Wasser aus der Kaffee-Brühgruppe;
 - Vorwärmen der Tassen mit dem gleichen kochenden Wasser.
- ♦ Für einen perfekten Cappuccino:
 - verwenden Sie ein hohes, schmales, zur Hälfte mit Milch gefülltes Gefäß;
 - tauchen Sie die Wasser/Dampfpflanze zirka 1 cm tief ein;
 - öffnen der Dampfabgabe mittels des Drehknopfs.
- ♦ Erhitzen von Milch:
 - tauchen Sie die Dampfpflanze komplett in den mit Milch gefüllten Behälter ein;
 - öffnen der Dampfabgabe mittels des Drehknopfs;
 - schließen der Dampfabgabe mittels des Drehknopfs, wenn die gewünschte Temperatur erreicht wurde.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Produkt : Espresso-Maschine

Modell : 1 GR VP

B.F.C. srl erklärt hiermit als Verantwortlicher, dass das Produkt hinsichtlich Konzeption und Konstruktion die Anforderungen der folgenden Richtlinien erfüllt:

1) NIEDERSPANNUNGSRICHTLINIE

2014/35/UE (ex 2006/95/CE)

Die Konformität wurde anhand der folgenden harmonisierten Normen geprüft:

EN 60335-1 / EN 60335-2-15 / EN 60335-1 (EN 62233)

2) EMV RICHTLINIE

2014/30/UE (ex 2004/108/CE)

Die Konformität wurde anhand der folgenden harmonisierten Normen geprüft:

EN 55014-1 / EN 55014-1 (EN 61000-3-2) / EN 55014-1 (EN 61000-3-3)

EN 55014-2 (EN 61000-4-2) / EN 55014-2 (EN 61000-4-4) / EN 55014-2 (EN 61000-4-5)

EN 55014-2 (EN 61000-4-11) / EN 55014-2 (EN 61000-4-6) / EN 55014-2 (EN 61000-4-3)

♦ 2011/65/UE (ex 2002/95/CE RoHS)

2002/96/CE RoHS

2003/108/CE RoHS



Auf der Grundlage unserer Kenntnisse verwenden unsere Materiallieferanten, bei der Herstellung ihrer Produkte, keine gefährlichen Stoffe, die in den zuvor genannten EWG-Richtlinien aufgeführt werden.

- ♦ VERORDNUNG (EG) Nr. 1935/2004 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 27. Oktober 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.
- ♦ VERORDNUNG (EG) Nr. 2023/2006 DER KOMMISSION VOM 22. Dezember 2006 über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.
- ♦ VERORDNUNG (EU) 10/2011 DER KOMMISSION VOM 14. Januar 2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.
- ♦ Ministerialdekret vom 21.03.1973 das die Hygiene von Verpackungen, Behältern und Utensilien regelt, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln oder persönlichen Gegenständen in Berührung zu kommen.
- ♦ Metals and alloys used in food contact materials and articles, European Directorate for the Quality of Medicines & HealthCare of the Council of Europe (EDQM), **Council of Europe**, 2013.
- ♦ UNI EN 16889:2016
Lebensmittelhygiene – Herstellung und Abgabe von Heißgetränken aus Heißgetränkebereitern – Hygieneanforderungen, Migrationsprüfung.

Der Geschäftsführer
Brutti Marco

CONTROLLO ELETTRICO DI COLLAUDO
ELECTRIC TESTING
ELEKTRISCHE KONTROLLE ZUR ABNAHME

PERIODICAL INSPECTIONS:

Date of installation _____

Serial number _____

Model _____

Operator _____

Operator's telephone number _____

Inspection performed on _____

Operator _____

Inspection performed on _____

Operator _____

Inspection performed on _____

Operator _____

TAGLIANDO DI GARANZIA GUARANTEE CERTIFICATE		TIMBRO RIVENDITORE RETAILER'S STAMP	MATR. N°

TAGLIANDO DI GARANZIA GUARANTEE CERTIFICATE		TIMBRO RIVENDITORE RETAILER'S STAMP	MATR. N°	NOME NAME
				COGNOME SURNAME
DATA D'ACQUISTO DATE OF PURCHASE				VIA STREET
				CITTÀ TOWN
				C.A.P. ZIP CODE
				PROV. PROVINCE

