

MACCHINE PER CAFFÈ ESPRESSO A LEVA



MANUALE D'USO E MANUTENZIONE 

USE AND MAINTENANCE MANUAL 

IZZO
Macchine Caffè Espresso
by GRUPPO IZZO SRL

IZZO / VALCHIRIA PID

- LEGENDA SIMBOLI2
- CARATTERISTICHE GENERALI3/4
- SINOTTICO PARTI E FUNZIONI5
- DOTAZIONI STANDARD6
- INDICAZIONI GENERALI7
- LETTURA DEL MANUALE7
- IMBALLO ED IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO7
- TARGA DATI MACCHINA7
- RISCHI RESIDUI8
- PRESCRIZIONI TASSATIVE8
- RACCOMANDAZIONI9/10
- UTILIZZO DELLA MACCHINA10
- DISPOSITIVI DI SICUREZZA10
- INSTALLAZIONE11
- COLLEGAMENTO ALLA RETE IDRICA11
- COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA11
- AVVIAMENTO12
- IMPIANTO A GAS (optional).....13
- CARICAMENTO ACQUA14
- FUNZIONI RUBINETTI15/16
- SCALDATAZZE, TIPI ED UTILIZZO (optional).....16
- FUNZIONI TERMOPID17
- MANUTENZIONE ORDINARIA18
- MANUTENZIONE STRAORDINARIA18
- MALFUNZIONAMENTI E SOLUZIONI (utente).....19
- MALFUNZIONAMNETI E INDICAZIONI (assistenza).....19
- CONDIZIONI GENERALI DI GARANZIA20
- MANUALE INGLESE.....21



Segnale di pericolo

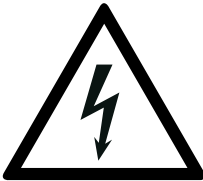
Osservare scrupolosamente le istruzioni



Pericolo superficie calda

Prestare attenzione durante l'uso o nelle manutenzioni.

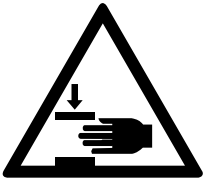
Rischio di ustioni



Pericolo Elettricità

Staccare la spina durante la manutenzione o pulizia.

Rischio folgorazione



Pericolo schiacciamento mani

Meccanismi in movimento durante le fasi di azionamento delle leve ed erogazione del caffè.

Non interferire con le parti.

Rispettare la distanza di sicurezza.



Pericolo parti in movimento rapido

in caso di sgancio accidentale del braccio portafiltro.

Rispettare la distanza di sicurezza durante le fasi erogazione del caffè .

Rischio traumi al volto.

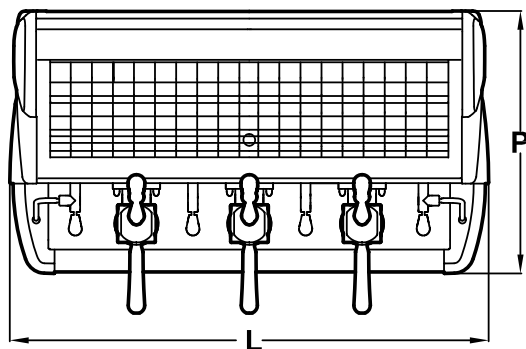


Le operazioni indicate sono di esclusiva pertinenza del tecnico autorizzato

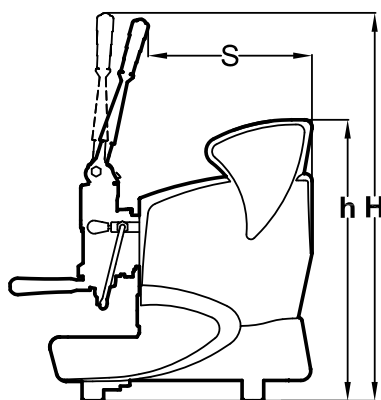
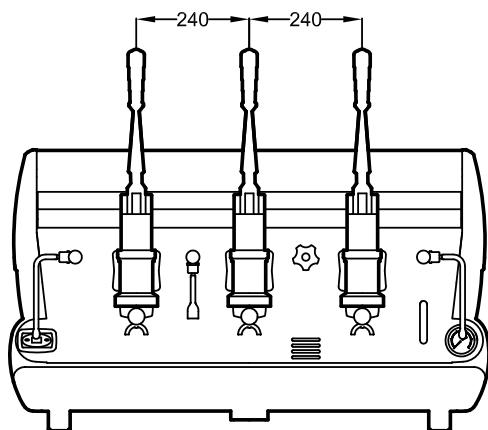


Le operazioni indicate possono essere svolte dall'utente o dal personale autorizzato

CARATTERISTICHE GENERALI



MODELLO IZZO - DIMENSIONI E PESI					
GRUPPI	L	P	h / H	S	KG
1	500	560	600 / 850	340	64
2	790	560	600 / 850	340	77
3	1030	560	600 / 850	340	88
4	1270	560	600 / 850	340	115
5	1450	560	600 / 850	340	142
6	1750	560	600 / 850	340	188



MODELLO
CODICE
VOLTAGGIO

IZZO Leva 1 GR
JMIZ1LN
220V/110V

IZZO Leva 2 GR
JMIZ2LN
220 V/ 380V

GRUPPI	1 gruppo	2 gruppi
Finitura	inox	inox
Controllo temperatura	PID	PID
Capacità caldaia	5 Lt	12 Lt
Potenza	1750W	3000/3500W
Risp. Energetico/Cons.	no	si - 1000/1160W
Regolatore di livello	automatico	automatico
Indicatore di livello	a vista con vetro livello	a vista con vetro livello
Carico manuale	Si (con attivazione del motore se presente)	Si (con attivazione del motore se presente)
Manometro	rete idrica - scala 0/16	rete idrica - scala 0/16
Valvola di sicurezza	certificata	certificata
Rubinetti	rotativi/joystick/joystick con blocco	rotativi/joystick/joystick con blocco
Lancia acqua	1 - inox	1 - inox
Lancia vapore	1 - inox could touch	2 - inox could touch
Scaldature acqua e vapore	--	carico e scarico automatico

MODELLO CODICE VOLTAGGIO	IZZO Leva 3 GR JMIZ3LN 220V / 380V	IZZO Leva 4 GR JMIZ4LN 220 V/ 380V
--------------------------------	---	---

GRUPPI	<i>3 gruppi</i>	<i>4 gruppi</i>
Finitura	inox	inox
Controllo temperatura	PID	PID
Capacità caldaia	18 Lt	24 Lt
Potenza	4500W	6000W
Risp. Energetico/Cons.	si - 1500W	si - 2000W
Regolatore di livello	automatico	automatico
Indicatore di livello	a vista con vetro livello	a vista con vetro livello
Carico manuale	si (con attivazione del motore se presente)	si (con attivazione del motore se presente)
Manometro	rete idrica - scala 0/16	rete idrica - scala 0/16
Valvola di sicurezza	certificata	certificata
Rubinetti	rotativi/joystick/joystick con blocco	rotativi/joystick/joystick con blocco
Lancia acqua	1 - inox	1 - inox
Lancia vapore	2 - inox could touch	2 - inox could touch
Scaldatozze acqua e vapore	carico e scarico automatico	carico e scarico automatico

MODELLO CODICE VOLTAGGIO	IZZO Leva 5 GR JMIZ5LN 380V	IZZO Leva 6 GR JMIZ6LN 380V
--------------------------------	--	--

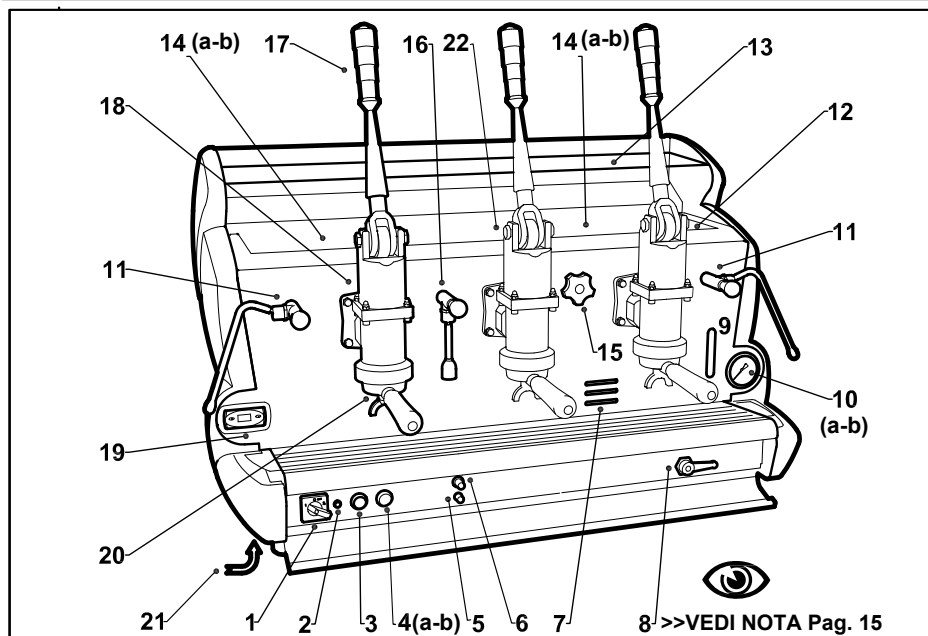
GRUPPI	<i>5 gruppi</i>	<i>6 gruppi</i>
Finitura	inox	inox
Controllo temperatura	PID	PID
Capacità caldaia	30 Lt	36 Lt
Potenza	6500W	9000W (4500W+4500W)
Risp. Energetico/Cons.	si - 2160W	si - 3000W (1500W / 3000W)
Regolatore di livello	automatico	automatico
Indicatore di livello	a vista con vetro livello	a vista con vetro livello
Carico manuale	si (con attivazione del motore se presente)	si (con attivazione del motore se presente)
Manometro	rete idrica - scala 0/16	rete idrica - scala 0/16
Valvola di sicurezza	certificata	certificata
Rubinetti	rotativi/joystick/joystick con blocco	rotativi/joystick/joystick con blocco
Lancia acqua	1 - inox	2 - inox
Lancia vapore	2 - inox could touch	2 - inox could touch
Scaldatozze acqua e vapore	carico e scarico automatico	carico e scarico automatico



Leggere attentamente le avvertenze contenute nel seguente manuale di istruzioni prima di installare e utilizzare la macchina per caffè.

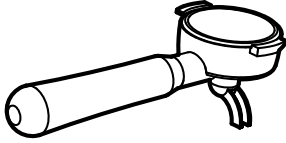
Il presente manuale di istruzioni è parte integrante della macchina per caffè (definita anche nel presente manuale di istruzioni, più semplicemente con il termine apparecchio) e dovrà essere conservato per qualsiasi futura consultazione.

SINOTTICO PARTI E FUNZIONI



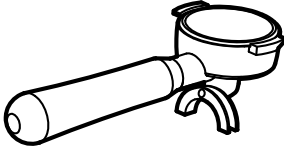
1. Commutatore 1-0-2 (1= Accensione) (0= Spento) (2= Basso Consumo)
2. Spia luminosa - macchina accesa -
3. Pulsante caricamento manuale acqua caldaia (Nero)
- 4.a Pulsante Bianco - riempimento acqua vasca scaldatazze vapore (optional)
- 4.b Interruttore Rosso luminoso accensione scaldatazze elettrico (optional)
5. Pulsante di sicurezza impianto a Gas
6. Pulsante accensione bruciatore a Gas
7. Feritoie di ispezione per controllo visivo accensione bruciatore a Gas
8. Rubinetto caricamento manuale acqua caldaia
9. Indicatore di livello ottico acqua caldaia
- 10.a Manometro 0-16 bar pressione rete idrica (se impianto a Gas non presente)
- 10.b Manometro 0-3 bar pressione caldaia se presente impianto a GAS
11. Rubinetto con lancia vapore (joystick / joystick blocco / stella)
12. Vasca scaldatazze - Vapore o Elettrica - (optional)
13. Griglia secondo ripiano (poggiatazze)
- 14.a Diffusori vapore per scaldatazze a vapore (optional)
- 14.b Resistenza scaldatazze elettrico (optional)
15. Rubinetto diffusori vapore vasca scaldatazze (chiuso con scaldatazze elettrico)
16. Rubinetto acqua calda (joystick/stella)
17. Leva azionamento gruppo di erogazione
18. Gruppo di erogazione caffè espresso
19. TermoPid - controllo temperatura acqua caldaia
20. Portafiltro
21. Termostato di sicurezza a riarmo manuale (area inferiore sotto scocca)
22. Toretta di scarico troppo pieno (vasca scaldatazze a vapore)

DOTAZIONI STANDARD



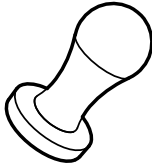
PORTA FILTRO 1 TAZZA

Pezzi 1 per macchina



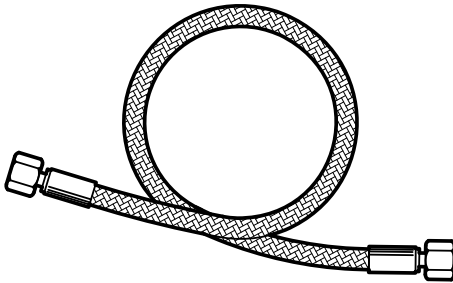
PORTA FILTRO 2 TAZZE

Pezzi 1 per gruppo di erogazione



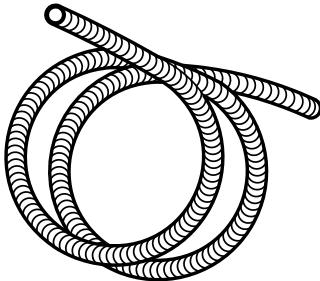
PRESSINO

Pezzi 1 per macchina



**-T1-
TUBO FLESSIBILE CON CALZA
INOX PER COLLEGAMENTO
RETE IDRICA
ATTACCO 3/8 FF LUNGHEZZA
2 METRI**

Pezzi 1 per macchina
VEDI NOTA PAG .15



**-T2-
TUBO SPIRALATO IN
TRASPARENTE**

Pezzi 1 per macchina

LETTURA DEL MANUALE



Leggere attentamente le avvertenze contenute nel seguente manuale di istruzioni prima di installare e utilizzare la macchina per caffè. Il presente manuale di istruzioni è parte integrante della macchina per caffè (definita anche nel presente manuale di istruzioni, più semplicemente con il termine apparecchio) e dovrà essere conservato per qualsiasi futura consultazione.

IMBALLO ED IDENTIFICAZIONE PRODOTTO

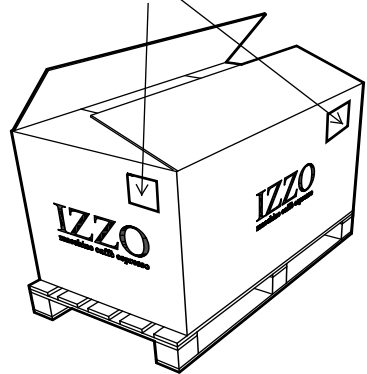
Ad imballo aperto asportare le schiume di protezione, verificare l'integrità della macchina. In caso di dubbio non utilizzarla e rivolgersi al rivenditore.

Controllare che sia presente la scatola contenente componenti in dotazione, posizionata subito sotto la prima protezione in schiuma.

Ogni imballo viene consegnato con affissa un'etichetta di identificazione univoca del collo, riportante tutte le informazioni relative all'ordine effettuato. In una delle posizioni indicate.

ESEMPIO: ETICHETTA UNIVOCA IMBALLO

IZZO MACCHINE PROFESSIONALI <small>Macchine Coffee Espresso</small>			
CLIENTE:	Nome/Cognome/Ragione Sociale		
CAUSALE:	Tipo di rapporto	RIF. ORDINE	N° Conferma Ord.
DATA:	Fine produzione	SERIAL NUMBER:	Alfanumerico
MODELLO:	Tipo Macchina	CODICE:	Cod. a catalogo
VOLT:	Alimentazione	PID:	Stato
IMP. GAS:	Si/No	N° BRUCIATORI:	Tipo impianto
FRONTALE:	Materiale/colore	SPORTELLINO:	Materiale/colore
RUBINETTI:	Tipologia	MANOPOLE:	Materiale/colore
SCA.TAZZE:	Tipologia	CARROZZERIA:	Colore
MOTORE:	Presenza/posiz.	INSEGNA:	Si/No
NOTE:			



TARGA DATI MACCHINA

Per qualsiasi comunicazione con il costruttore, citare sempre il serial number della macchina, indicato sull'etichetta posta dietro lo sportellino comandi della macchina.

IZZO <small>Espresso Coffee Machines</small>		ITALY - 03012 ANAGNI (FR) S.P.12 Casilina Stazione Sgurgola 28/A Tel. +39 0775 774036			
Model		Frequency 50/60Hz			
J M I Z 3 L N		Voltage			
Serial Number		110V		220V	
I Z 0 0 0 0 @ @		220T		380V X	
Month		Power Watt R1		Power Watt R2	
mm		3500			
Year		Work Temperature: 124°*±130°C			
yyyy		Max work pressure 0,18 Mpa (1,8 Bar)			
		Line Pressure : 0,2±0,8 Mpa (2±8 Bar)			

model:

JM= job machine

IZ= IZZO VA= VALCHIRIA

X= Numero di Gruppi

L= Leva LN= Leva Nuovo

serial number:

IZ=Serie IZZO

0000= progressivo assoluto

@=@= codifica interna

RISCHI RESIDUI

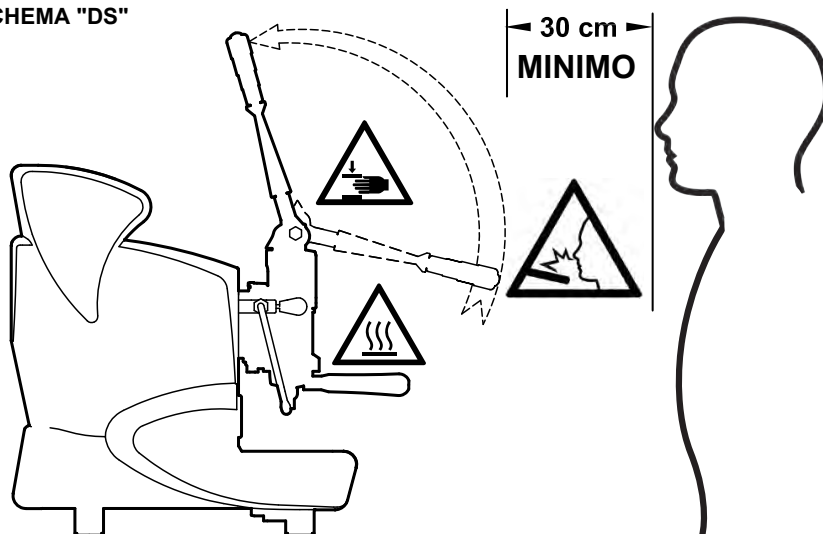


PRESCRIZIONI TASSATIVE

L' utilizzo della macchina con gruppi di erogazione a Leva può diventare estremamente pericoloso nel caso di mancato rispetto delle prescrizioni, non azionare la leva del gruppo anche in assenza di una sola condizione di seguito elencata:

- 1- la macchina deve essere collegata alla rete elettrica e deve essere accesa, deve essere collegata alla rete idrica, con rubinetto aperto e caldaia piena ed in pressione.
- 2- Il braccio portafiltro deve essere correttamente agganciato al gruppo di erogazione.
- 3- Il filtro deve essere riempito con la giusta dose di caffè per la tipologia in uso.
- 4- Non sganciare mai il portafiltro durante l'erogazione ma solo quando sarà terminata.
- 5- Rispettare la distanza di sicurezza come da schema "DS".

SCHEMA "DS"



La Gruppo Izzo S.r.l. declina ogni responsabilità per eventuali danni a cose e/o persone causati da negligenza dell'utilizzatore o dal mancato rispetto delle sopra citate **PRESCRIZIONI TASSATIVE**.

Nel caso in cui risulti che il braccio portafiltro non si agganci correttamente al gruppo o che lo stesso tenda a ruotare nel verso di sgancio, si fa divieto assoluto di utilizzo della macchina ed obbligo di contattare il centro assistenza.

RACCOMANDAZIONI

- ❖ Questo apparecchio è stato progettato per effettuare l'erogazione di caffè espresso, di vapore per riscaldare liquidi e di acqua calda da utilizzare per la preparazione di bevande e infusi. Un utilizzo diverso da quelli specificati è da considerarsi improprio e non autorizzato dalla Gruppo Izzo, che declina ogni responsabilità per danni derivati da tale utilizzo.
- ❖ Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (bambini compresi) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o prive di esperienza e conoscenza, a meno che non siano supervisionate e istruite sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- ❖ I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- ❖ La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- ❖ Non installare la macchina dove venga effettuata la pulizia degli ambienti con getti di acqua.
- ❖ Non accendere la macchina prima di averla connessa alla rete idrica o con caldaia vuota.
- ❖ Non mettere in funzione la macchina se coperta da qualsivoglia oggetto o protezione che impedisca un adeguato ricircolo di aria.
- ❖ Non rimuovere parti della carrozzeria o carter di protezione, all'interno della macchina sono presenti apparati elettrici sotto tensione che possono causare folgorazione.
- ❖ Non effettuare operazioni di pulizia o manutenzione ordinaria senza aver staccato la spina di alimentazione dalla rete elettrica. In caso di collegamento diretto ad un quadro elettrico dedicato disattivare il differenziale dello stesso.
- ❖ La macchina accesa ha parti calde (gruppi di erogazione, caldaia, lance vapore ecc.) che possono causare ustioni al contatto con la pelle, prestare quindi attenzione durante le fasi di utilizzo e in caso di pulizia o manutenzione ordinaria attendere il raffreddamento delle parti o utilizzare appositi dispositivi di protezione.
- ❖ Le operazioni di pulizia devono essere effettuate con acqua o prodotti neutri, evitare sostanze aggressive quali alcool, benzina e solventi in genere.
- ❖ Le operazioni di pulizia **NON** devono essere effettuate con l'ausilio di panni o spugne con superficie abrasiva che possano rovinare la superficie in acciaio o le carrozzerie verniciate.
- ❖ Per le operazioni di pulizia dei gruppi di erogazione, delle griglie, porta filtri e vaschette fare riferimento al capitolo Manutenzioni Ordinarie.
- ❖ Il rispetto delle manutenzioni ordinarie indicate nel manuale è necessario per mantenere in perfetta efficienza la macchina e lavorare in completa sicurezza.
- ❖ In caso di guasti o rottura di componenti, contattare il centro assistenza. L'utilizzo di ricambi non originali o che non abbiano ricevuto uno specifico benestare dalla Gruppo Izzo, fa decadere la garanzia e le certificazioni di conformità della macchina.

- ❖ **Qualsiasi modifica apportata alla macchina fa decadere la garanzia e le certificazioni di conformità legate alla stessa, la Gruppo Izzo declina ogni responsabilità per danni derivanti da tali attività considerate improprie e non autorizzate.**
- ❖ **L'utilizzo o lo spostamento della macchina in aree nelle quali la temperatura può scendere al di sotto di 0°C, allo spegnimento della stessa è obbligatorio effettuare lo svuotamento completo della caldaia e dell'intero sistema di tubi al fine di evitare il congelamento dell'acqua in essi contenuta e la conseguente rottura delle componenti.**

UTILIZZO DELLA MACCHINA

Temperatura ambiente:	5 ÷ 50 °C
Pressione acqua di rete:	0,2 ÷ 0,8 MPa (2,0 ÷ 8,0 Bar)
Durezza acqua:	10 ÷ 12 °fH

DISPOSITIVI DI SICUREZZA



TERMOSTATO DI SICUREZZA A RIARMO MANUALE (pos.21 pag.5)

Il termostato di sicurezza è posto sul lato inferiore sinistro della macchina, posizionato nel sottoscocca consente l'accesso esclusivamente al pulsante

di riarmo solo a chi in possesso di questo manuale o al personale informato della posizione e relativa funzione.

Il termostato ha la compito di proteggere le resistenze da una sovratemperatura che può essere generata da un basso livello dell'acqua o da un corto circuito ed interviene interrompendo l'alimentazione elettrica alle stesse.

Con termostato di sicurezza in protezione non è possibile utilizzare la macchina in quanto le resistenze non generano calore perchè non alimentate elettricamente.

Prima di effettuare arbitrariamente il riarmo del termostato è OBBLIGATORIO contattare il centro assistenza, per fornire indicazioni su quanto accaduto e ricevere indicazioni sul da farsi.

Generalmente è quasi sempre necessario l'intervento di un tecnico accreditato dalla Gruppo Izzo S.r.l.



VALVOLA DI SICUREZZA .

La valvola di sicurezza installata sulla caldaia, nella parte alta dove si concentra il vapore acqueo, ed ha la funzione di protezione da possibili

sovrappressioni.

Al raggiungimento di una pressione interna alla caldaia compresa tra 2÷2,5 bar, la valvola interviene scaricando velocemente il vapore acqueo fino al raggiungimento delle pressione di sicurezza.

La valvola di sicurezza è posizionata all'interno della carrozzeria della macchina e la fuoriuscita del vapore non può causare alcun danno a persone o cose poste in prossimità e non costituisce pericolo.

IN CASO DI INTERVENTO DELLA VALVOLA DI SICUREZZA SPEGNERE LA MACCHINA E CONTATTARE IL CENTRO ASSISTENZA.

INSTALLAZIONE



Accertarsi che l'apparecchio sia perfettamente orizzontale, eventuali regolazioni possono essere effettuate sui piedini. L'installazione deve essere realizzata in ottemperanza alle norme nazionali vigenti, secondo le istruzioni del costruttore e da personale qualificato e abilitato.

COLLEGAMENTO ALLA RETE IDRICA



La macchina dovrà essere alimentata con acqua fredda potabile, utilizzando il tubo -T1- in dotazione. Tra la rete idrica e l'ingresso dell'acqua in macchina deve essere installata una chiave di arresto in modo tale da poter interrompere il passaggio d'acqua in caso di necessità.

La pressione idrica di esercizio dovrà essere tra $0,2 \div 0,8$ MPa (2÷8 bar)

Si consiglia di installare un addolcitore in modo tale da ridurre la presenza di elementi solidi e incrostazioni dovute al calcare.

Tali dispositivi devono essere conformi alle norme nazionali vigenti in materia.

Collegare lo scarico della macchina utilizzando il tubo -T2- in dotazione, accertarsi che la pendenza del tubo fino al sifone di scarico sia sufficiente a far defluire i liquidi di scarto.

COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA



Per il collegamento alla rete elettrica accertarsi che l'impianto elettrico del locale sia conforme alle normative vigenti in materia di sicurezza elettrica. Verificare che la portata elettrica dell'impianto sia adeguata alla potenza massima della macchina che si sta installando.

Nel caso in cui si rendesse necessaria una modifica dell'impianto elettrico, questa dovrà essere effettuata da personale qualificato e non dai tecnici addetti all'installazione della macchina, fatta eccezione per quelle figure professionali qualificate ed abilitate ad entrambe le tipologie di interventi. Si raccomanda di verificare che il cavo di alimentazione non venga in nessun modo schiacciato e sia esteso in tutta la sua lunghezza.



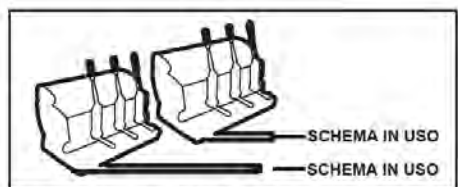
400V - 3N TRIFASE



230V - 3N MONOFASE



230V - 3N TRIFASE



VALIDO SOLO PER 6 GRUPPI

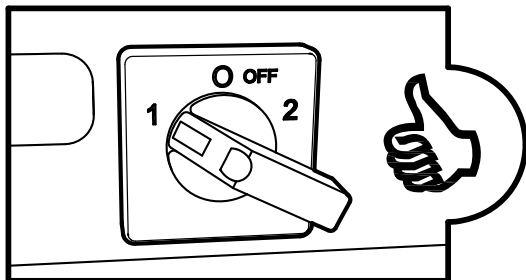
AVVIAMENTO - PRIMA INSTALLAZIONE -



CON COMMUTATORE SU "0" E' OBBLIGATORIO EFFETTUARE IL PRIMO RIEMPIMENTO DELLA CALDAIA IN MODALITA' MANUALE FINO AL LIVELLO 3, UTILIZZANDO IL RUBINETTO BYPASS pos. 8

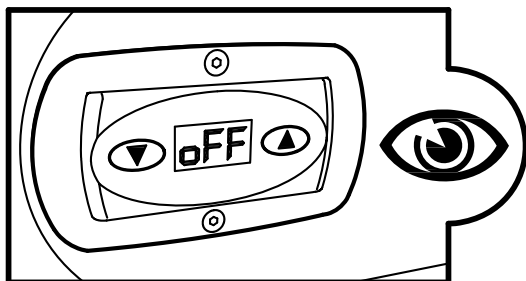
PROCEDURA DI RIATTIVAZIONE DEL TERMOPID SOLO A CALDAIA PIENA

La procedura di seguito descritta deve essere eseguita esclusivamente per la prima installazione al fine di evitare possibili danni alla resistenza.



1

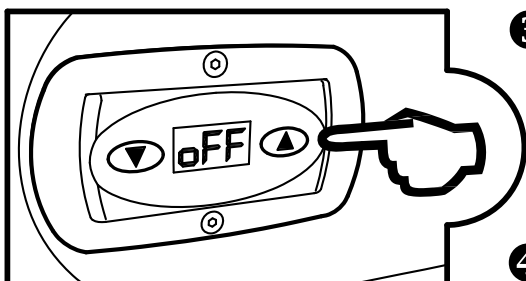
Accendere la macchina ruotando il selettore del commutatore sulla posizione "1"



2

Il termopid visualizza lo stato di "oFF" ad indicare che le resistenze sono disattivate.

Aprire il rubinetto di riempimento dell'acqua (pos.8 schema pag 5). La macchina apre l'elettrovalvola, accende la pompa di pressione ed avvia la fase di riempimento della caldaia.



3

Attendere il completo riempimento della caldaia, visualizzabile attraverso l'indicatore di livello in vetro con un valore superiore a 3,5.(pos.9 schema pag.5)

ATTENZIONE PROSEGUIRE SOLO A RIEMPIMENTO CALDAIA ULTIMATO

4

Riattivare il termopid, premendo una sola volta il tasto destro (Freccia ▲)

Prima di poter procedere all'erogazione del caffè è necessario attendere che la macchina raggiunga la temperatura di 128°C, impostata di default sul Termopid.

MACCHINE CON IMPIANTO A GAS (OPZIONALE)



Raccomandazioni per il corretto utilizzo delle macchine dotate di impianto a gas: posizionare la macchina in luogo ben areato o predisporre appositi sistemi di aspirazione.

La macchina può utilizzare GPL o METANO in base agli ugelli installati.

Le operazioni di prima installazione, indicate di seguito, sono di esclusiva pertinenza di tecnico qualificato.



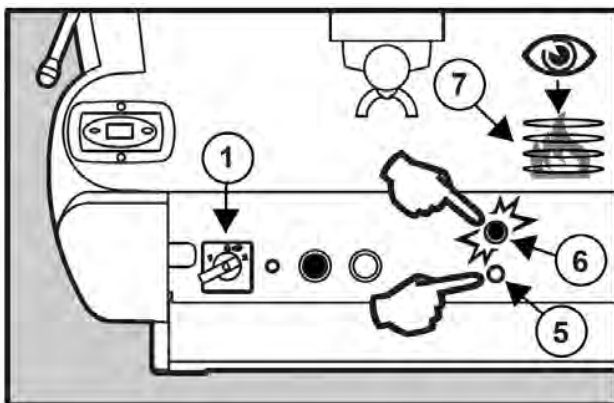
ACCENSIONE: Sul frontalino porta comandi sono presenti 2 pulsanti, uno di colore blu (pos.5 schema pag. 5 - valvola di sicurezza) ed uno di colore nero (pos.6 schema pag. 5 - accensione piezoelettrica).

COME ACCENDERE:

1- Premere e tenere premuto il pulsante blu (5) per circa 4-5 secondi;

2- Premere più volte il pulsante nero (6) fino ad accensione della fiamma del bruciatore, visibile attraverso le feritoie di ispezione (7)

3- A fiamma accesa attendere circa 3-4 secondi e rilasciare il tasto blu (5).



Sono necessari dai 20 ai 30 minuti per raggiungere valori ottimali per il funzionamento in termini di pressione e temperatura, questo tempo può variare in base alla presenza di singolo o doppio bruciatore.

Le macchine dotate di impianto a gas sono sottoposte a taratura di fabbrica ad una pressione di caldaia di $0,14 \pm 0,16$ MPa (1,4 – 1,6 BAR), al raggiungimento di tale range la fiamma viene autonomamente diminuita.

Al successivo abbassamento delle pressione a valori inferiori al minimo del range, la fiamma, sempre autonomamente viene aumentata per riportare la pressione ai valori impostati.

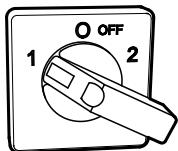
All'atto dell'installazione definitiva nel posto operativo è molto importante verificare sul manometro che la pressione non superi gli 1,6 bar, con impianto a gas attivo.



Se i valori sopra indicati dovessero risultare variati sarà necessario procedere nuovamente alla taratura del regolatore del gas. Per effettuare tale taratura si invita a contattare il centro assistenza della Gruppo Izzo S.r.l.

E' possibile cambiare gas di alimentazione ma solo successivamente alla sostituzione degli ugelli di erogazione.

FUNZIONAMENTO DEL CARICO ACQUA IN CALDAIA

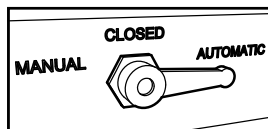


COMMUTATORE 1-0-2 (pos. 1 schema pag.5) *impostazioni standard

0 = Macchina spenta

1 = Macchina accesa con massima potenza e autolivello caldaia

2 = Macchina in basso consumo (potenza ad 1/3 con autolivello caldaia)

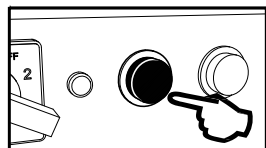


RUBINETTO 3 VIE (pos. 8 schema pag.5)

Closed = rubinetto chiuso

Automatic = funzionamento con autolivello acqua

Manual = caricamento manuale acqua



PULSANTE DI CARICAMENTO MANUALE ACQUA
(pos. 3 schema pag.5)



INDICATORE DI LIVELLO OTTICO ACQUA (pos. 9 schema pag.5)

4 ← Massimo livello ammissibile di funzionamento

1.5 ← Minimo livello ammissibile di funzionamento



Normalmente la macchina funziona con il commutatore sulla posizione 1 ed il rubinetto sulla posizione automatica. Se la macchina non dovesse caricare più automaticamente l'acqua in caldaia, procedere nel modo seguente:

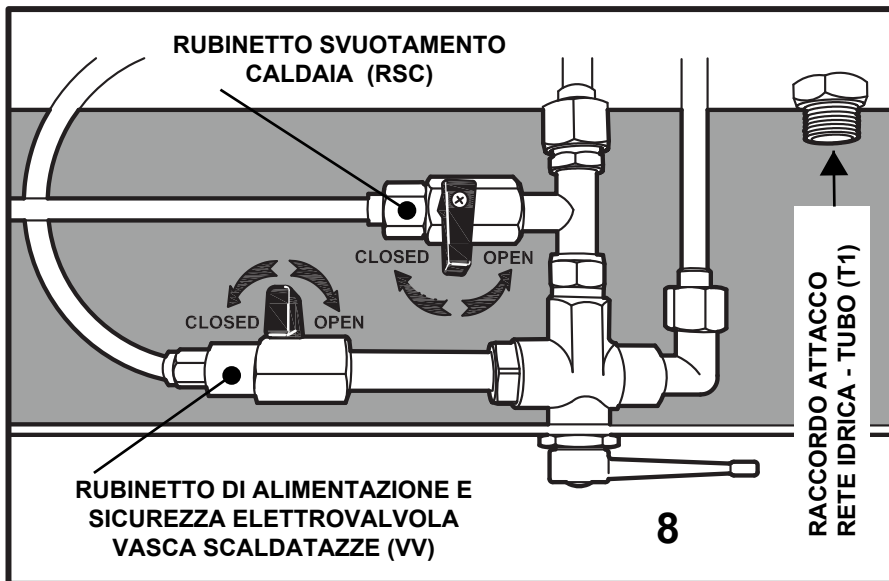
- Rotolare la leva del rubinetto sulla posizione manuale;
- Attendere il riempimento della caldaia, indicatore di livello dell'acqua tra 3,5-4. Se la caldaia non si riempie, azionare i rubinetti del vapore per far diminuire la pressione in caldaia;
P.S.: per le versioni con il motore è possibile utilizzare il pulsante di azionamento manuale (pos. 3 schema pag.5)
- a riempimento ottenuto, ruotare la leva del rubinetto sulla posizione centrale (circuitto chiuso);
- quando il livello dell'acqua scende al livello minimo ammissibile di 1.5, ripetere l'operazione partendo dal punto a).

Così facendo è possibile continuare a far funzionare la macchina nell'attesa dell'intervento tecnico.

FUNZIONI RUBINETTI : CALDAIA E SCALDATAZZE



La macchina è corredata di due rubinetti, con funzione di svuotamento caldaia ed alimentazione/sicurezza impianto acqua vasca scaldatazze. Sono posizionati sotto la vaschetta inferiore, che deve essere tolta per poter accedere al vano dove sono posizionati e collegati con il rubinetto a tre vie (pos. 8 schema pag. 5)



RUBINETTO SVUOTAMENTO CALDAIA. (normalmente chiuso)

L'utilizzo del rubinetto di svuotamento caldaia, permette l'eliminazione integrale dell'acqua contenuta nella caldaia, si effettua nei seguenti casi:

- a- Manutenzione ordinaria e pulizia accurata della macchina e sostituzione dell'acqua
- b- Prima di un fermo macchina prolungato
- c- Posizionamento della macchina in area a rischio di congelamento dell'acqua



Le operazioni di svuotamento della caldaia devono essere effettuate con macchina fredda per evitare possibili ustioni causate dal liquido caldo.

Il tubo scarico del rubinetto è posizionato all'interno di una apposita vaschetta di derivazione e la fuoriuscita del liquido spinto dalla pressione nella caldaia può generare spruzzi bollenti.

SVUOTAMENTO, come procedere:

- 1- Togliere tensione alla macchina, posizionando il commutatore su - 0 -
- 2- Togliere la vaschetta inferiore e la griglia poggia tazze, aprire il rubinetto (RSC)
- 3- Per accelerare la fuoriuscita del liquido, aprire o mantenere aperto un erogatore di vapore
- 4- A svuotamento terminato, chiudere il rubinetto (RSC) e l'erogatore di vapore
- 5- Riempire manualmente la caldaia, fino a 2-2,5 sull'indicatore di livello ottico acqua (pos.3 schema pag. 5) posizionando il rubinetto a tre vie (pos.8 schema pag.5) su MANUAL
- 6- Riportare il rubinetto (8) su AUTOMATIC, accendere la macchina per completare il riempimento della caldaia in modalità autolivello, attendere il raggiungimento della temperatura di lavoro.



RUBINETTO DI ALIMENTAZIONE E SICUREZZA VASCA SCALDATAZZE (VV)

(normalmente aperto)

Il rubinetto (VV) ha la funzione di alimentare l'elettrovalvola di riempimento acqua della Vasca Scaldatazze Vapore (opzionale) .(vedi paragrafo successivo "SCALDATAZZE") Il rubinetto è normalmente apeeto per consentire il normale utilizzo.

In caso di malfunzionamento dell' elettrovalvola, evidenziato dal continuo riempimento della Vasca Scaldatazze con conseguente fuoriuscita di acqua dalla stessa, chiudere il rubinetto (VV) per bloccare il difetto e riaprirlo, solo quando necessario, per effettuare il reintegrationo dell'acqua evaporata, in attesa dell'intervento del tecnico autorizzato.

SCALDATAZZE : TIPI ED UTILIZZO



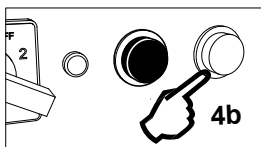
Se richiesto, la macchina può essere corredata di scaldatazze posizionato nella parte superiore della stessa.

Questo accessorio (opzionale) può essere di due tipi:

SCALDATAZZE ELETTRICO, SCALDATAZZE VAPORE

SCALDATAZZE ELETTRICO (opzionale)

Lo scadatazze elettrico utilizza una resistenza posizionata subito sotto la griglia di appoggio superiore per il riscaldamento delle tazze. Su macchina standard il riscaldamento delle tazze avviene per induzione dall'aria calda risalente dalla caldaia posizionata subito sotto il piano di appoggio. Lo SCALDATAZZE ELETTRICO integra questa normale funzione con una resistenza che quando accesa ne aumenta la temperatura, migliorando il risultato.



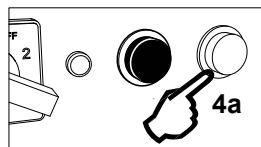
SCALDATAZZE ELETTRICO USO:

accendere l'interruttore rosso 4b (pos.4b schema pag.5). Quando l'interruttore viene azionato per attivare lo scaldatazze, la spia luminosa interna posizionata al suo interno si accende a segnalazione che le resistenze sono in funzione.

SCALDATAZZE A VAPORE (opzionale)

Lo scaldatazze a Vapore è una ulteriore evoluzione dello scaldatazze elettrico, ma a differenza di questo utilizza il vapore normamente generato dalla macchina per ottenere un riscaldamento delle tazze più accurato e naturale.

Questo tipo di Scaldatazze è provvisto di una vaschetta che può essere riempita di acqua, con il semplice utilizzo di un pulsante. L'acqua è scaldata e mantenuta in temperatura grazie al vapore erogato da specifici diffusori (pos. 14 schema pag.5) presenti sulla vaschetta ed immersi nel liquido.



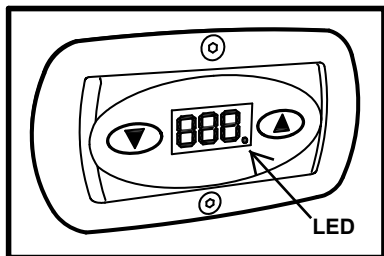
SCALDATAZZE A VAPORE USO:

riempire la vaschetta dello scaldatazze premendo il pulsante bianco 4a (pos.4a schema pag.5). Premendo il pulsante si attiva l'elettrovalvola che permette il riempimento o il reintegrationo dell'acqua nella vaschetta, il livello massimo è gestito da una torretta di troppo pieno che provvede automaticamente allo

scarico del liquido in eccesso direttamente nell'impianto di scarico. Per i primi utilizzi fare riferimento a questo componente per regolare la quantità di acqua (pos.22 schema pag. 5). La torretta di troppo pieno se svitata consente lo svuotamento integrale della vaschetta per le operazioni di pulizia o fermo macchina.



Dopo aver effettuato il riempimento delle vaschetta, aprire il rubinetto diffusori vapore vasca (pos.15 schema pag.5), regolando la quantità di vapore necessario per il riscaldamento dell'acqua presente nella vasca scaldatazze.



FUNZIONI TERMOPID (parametri non modificabili su macchine in comodato)



Il TERMOPID (pos.19schema pag.5) ha la funzione di mantenere la temperatura di lavoro impostata e fornire all'utilizzatore informazioni sulla temperatura della macchina.



Il display visualizza in tempo reale la temperatura presente in caldaia (C°/F°) e un led che ad ogni accensione, indica che la resistenza è in funzione. Oltre ai dati di lavoro, in caso di anomalie, l'indicazione della temperatura viene sostituita da specifici codici di errore.

Per la programmazione del setpoint premere il tasto , quando il display visualizza **PrG** premere il tasto 

Visualizzato il setpoint, impostare con i tasti  /  il valore di temperatura desiderato, da un minimo di 121°C ad un massimo di 128°C. Dopo 3 secondi dalla pressione dell'ultimo tasto il dato è memorizzato ed il display visualizza la temperatura.

Regolazione dei Parametri

A macchina spenta premere i tasti  e  contemporaneamente e tenendoli premuti accendere la macchina. Quando il display visualizza **F.03** rilasciare i tasti.

Il tasto  scorre i parametri mentre il tasto  entra nel menù di programmazione. Per uscire dalla programmazione della scheda spegnere e riaccendere la macchina.

Parametri di default

Parametro	Valore
F.03	128 °C / 262,4 °F
P.	3
I.	0.05
d.	2.0
F.04	0 (°C)

Preset parametri

Per effettuare il PRESET, a macchina spenta premere il tasto e accendere la macchina. Quando il display visualizza **PrS** rilasciare il tasto e spegnere e riaccendere la macchina. Reimpostare tutti i valori come da tabella sopra indicata, per la temperatura desiderata fare riferimento allo schema "range di temperatura", di seguito riportato.

Range di temperatura caldaia	CELSIUS	FAHRENHEIT	BAR
	120	248	1
	121	249.8	1.1
	122	251.6	1.15
	123	253.4	1.2
	124	255.2	1.3
	125	257	1.35
	126	258.8	1.4
	127	260.6	1.45
128	262.4	1.5	

Allarmi

In caso di sonda guasta il display visualizza la scritta **A1**, l'uscita di regolazione e la programmazione sono disabilitati.

In caso di sonda in corto circuito il display visualizza la scritta **A2**, l'uscita di regolazione e la programmazione sono disabilitati.

MANUTENZIONE ORDINARIA



Le operazioni di manutenzione ordinaria non richiedono lo smontaggio di nessuna parte della carrozzeria posti a protezione e chiusura delle componenti interne, se ne fa quindi assoluto divieto.

Le operazioni di manutenzione ordinaria e pulizia giornaliera sono da considerarsi fondamentali per una perfetta efficienza della macchina e garantire la sicurezza degli utilizzatori.



PULIZIA DEI GRUPPI DI EROGAZIONE.

- 1) Pulire la sede dove si inserisce il braccetto sul gruppo, utilizzando un pennello pulito
- 2) Agganciare, sul gruppo pulito un braccio portafiltro completo ma senza caffè, erogare per qualche secondo abbassando parzialmente la leva, trattenedola e prestando attenzione ad accompagnarla senza lasciarla nel riportarla in posizione di riposo.
- 3) Sganciare il braccio porta filtro ed asciugare con panno morbido l'eccesso di acqua.
- 4) Ripetere l'operazione per ogni gruppo di erogazione presente sulla macchina.

PULIZIA DELLA VASCHETTA INFERIORE E GRIGLIA POGGIA TAZZE.

Non utilizzare ne per queste parti ne tantomeno per le altre della macchina, prodotti chimici aggressivi o materiali abrasivi.

Utilizzare un panno umido o una spugna, durante il normale uso della macchina.

Al termine delle attività lavorative provvedere ad un lavaggio accurato con detergente neutro ed acqua calda.

PULIZIA DELLA LANCIA VAPORE.

Utilizzare un panno umido o una spugna, durante il normale uso della macchina.

Al termine delle attività lavorative provvedere ad una pulizia accurata della parte esterna della lancia.

Aprire il rubinetto, erogando liberamente il vapore per effettuare la pulizia delle parti interne, per evitare depositi di latte.

PERIODI DI FERMO MACCHINA.

Nel caso in cui la macchina dovesse restare inutilizzata per un tempo più lungo rispetto a quello della normale chiusura dell'attività, è consigliabile procedere come segue:

- 1- Togliere tensione alla macchina, posizionando il commutatore su - 0 -
- 2- Se possibile scollegare la spina dalla rete elettrica
- 3- Si consiglia di svuotare la caldaia se la temperatura dell'ambiente in cui è posizionata la macchina potrebbe scendere a temperature a rischio di congelamento dell'acqua, procedere allo svuotamento della stessa come indicato nel paragrafo "FUNZIONI RUBINETTI" pag.15

MANUTENZIONE STRAORDINARIA



Queste operazioni sono di esclusiva pertinenza del tecnico autorizzato

MALFUNZIONAMENTI E POSSIBILI SOLUZIONI



In caso di avaria durante l'uso dell'apparecchio, prima di mettersi in contatto con il centro assistenza, si consiglia di leggere attentamente i seguenti punti.

MALFUNZIONAMENTO

SOLUZIONI

L'apparecchio all'atto dell'accensione non funziona.	Controllare che il cavo di alimentazione sia ben inserito nella presa di corrente e che l'interruttore generale sia in posizione ON
Il caffè durante l'erogazione esce troppo velocemente.	Controllare se il caffè è macinato troppo grossolanamente.
Durante l'infusione non c'è erogazione di caffè oppure c'è una erogazione lenta.	Il caffè è macinato troppo finemente o troppo pressato nel porta filtro.



IN PRESENZA DELLE SEGUENTI ANIMALIE AFFIDARSI A PERSONALE QUALIFICATO

Non esce acqua calda e/o vapore dalle lance dei rispettivi rubinetti.	Verificare che i fori o la lancia non siano otturati. In tal caso pulirla.
Non esce acqua calda ma solo vapore dalla lancia del rubinetto acqua	Controllare il livello dell'acqua in caldaia, verifica se l'auto livello funziona.
Perdite d'acqua e/o vapore dalle lance dei rispettivi rubinetti.	Controllare se bisogna sostituire il rubinetto.
La resistenza della caldaia non funziona.	Controllare se il termostato di sicurezza si è azionato e dopo aver verificato il motivo del blocco, premere il pulsante rosso per resettarlo. Controlla che il relè di potenza sia alimentato.
Il livello dell'acqua in caldaia è troppo alto.	Pulire e/o sostituire la sonda dell'auto-livello. Pulire e/o sostituire l'elettrovalvola di caricamento acqua..
Il livello dell'acqua in caldaia è basso.	Girare il selettore di carico su manuale e seguire le istruzioni a pagina 15.
La pompa fa troppo rumore.	Controllare se entra l'acqua o sta lavorando a vuoto.
Il display visualizza uno di questi simboli: A1, A2.	A1 sonda scollegata, A2 sonda guasta.

CONDIZIONI GENERALI PER LA GARANZIA

Questa macchina per caffè è garantita per due anni dalla data di acquisto, comprovata da un documento valido agli effetti fiscali rilasciato dal rivenditore autorizzato che riporti il nominativo del rivenditore stesso e la data in cui è stata effettuata la vendita. Per garanzia si intende la sostituzione o la riparazione gratuita delle parti componenti l'apparecchio che risultino difettose all'origine per difetti di fabbricazione. Non sono coperte dalla garanzia tutte le parti che dovessero risultare difettose a causa di negligenze o trascuratezza nell'uso (mancata osservanza delle istruzioni per il funzionamento dell'apparecchio), di errata installazione o manutenzione operate da personale non professionalmente qualificato, di danni di trasporto, ovvero di circostanze che, comunque, non possono farsi risalire a difetti di fabbricazione dell'apparecchio, nonché tutte le parti elettriche ed elettroniche. Sono altresì esclusi dalle prestazioni di garanzia gli interventi inerenti l'installazione e l'allacciamento a impianti di alimentazione, nonché le manutenzioni citate nel presente manuale di istruzioni. La garanzia è inoltre esclusa in tutti i casi di uso improprio dell'apparecchio. La casa costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali danni che possono, direttamente o indirettamente, derivare a persone, cose ed animali in conseguenza della mancata osservanza di tutte le prescrizioni indicate nel presente manuale e concernenti, specialmente, le avvertenze in tema di installazione, uso e manutenzione dell'apparecchio.

Allorquando l'apparecchio viene riparato presso uno dei Centri di Assistenza Autorizzati indicati dalla Casa costruttrice, i rischi e le spese di trasporto relativi saranno a carico dell'utente.

- KEY TO THE SYMBOLS.....2
- GENERAL FEATURES3/4
- DIAGRAM OF PARTS AND FUNCTIONS5
- STANDARD EQUIPMENT6
- GENERAL INDICATIONS7
- READING THE MANUAL7
- PACKAGING AND PRODUCT IDENTIFICATION.....7
- MACHINE RATING PLATE7
- RESIDUAL RISKS8
- MANDATORY REQUIREMENTS8
- RECOMMENDATIONS9/10
- USING THE MACHINE10
- SAFETY DEVICES10
- INSTALLATION11
- CONNECTION TO THE MAINS WATER SUPPLY11
- CONNECTION TO THE MAINS ELECTRICITY11
- START-UP12
- MACHINE WITH GAS SYSTEM (optional).....13
- BOILER WATER FILLING FUNCTION14
- TAP FUNCTIONS.....15/16
- CUP WARMER: TYPES AND USE (optional).....16
- TERMOPID FUNCTIONS17
- ROUTINE MAINTENANCE18
- UNSCHEDULED MAINTENANCE18
- MALFUNCTIONS AND SOLUTIONS (user).....19
- MALFUNCTIONS AND INDICATIONS (support).....19
- GENERAL TERMS AND CONDITIONS OF THE WARRANTY.....20



Hazard signs

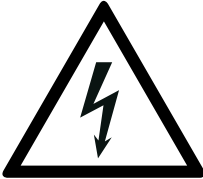
Scrupulously observe the instructions



Danger hot surface

Take care during use and maintenance work.

Risk of burns



Danger electricity

Disconnect the plug during maintenance work or cleaning.

Risk of electrocution



Danger crushing of hands

Moving mechanisms when operating the levers and brewing coffee.

Do not interfere with the parts.

Observe the safety distance.



Danger rapidly moving parts

in the event of the accidental detachment of the portafilter handle.

Observe the safety distance when the coffee is being dispensed. Risk of injury to the face.

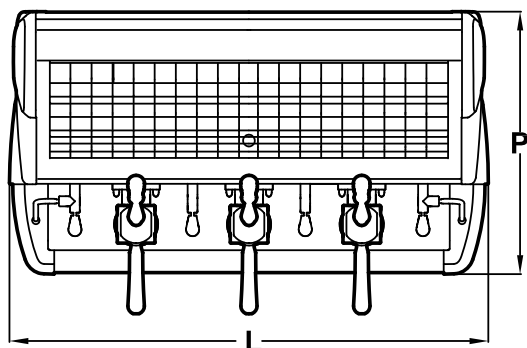


The operations indicated are reserved for the authorised technicians only

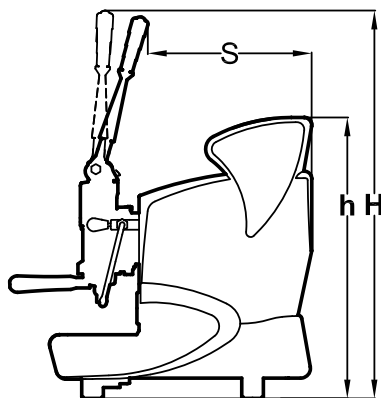
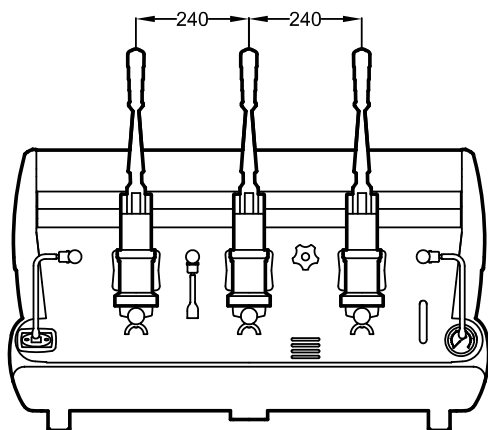


The operations indicated can be performed by the user or authorised personnel

GENERAL FEATURES



IZZO MODEL - DIMENSIONS AND WEIGHTS					
GROUPS	L	P	h / H	S	KG
1	500	560	600 / 850	340	64
2	790	560	600 / 850	340	77
3	1030	560	600 / 850	340	88
4	1270	560	600 / 850	340	115
5	1450	560	600 / 850	340	142
6	1750	560	600 / 850	340	188



**MODEL
CODE
VOLTAGE**

IZZO Leva 1 GR
JMIZ1LN
220V

IZZO Leva 2 GR
JMIZ2LN
220 V/ 380V

COFFEE GROUPS

1 group

2 groups

Finishing

stainless steel

stainless steel

Temperature control

PID

PID

Boiler capacity

5 Lt

12 Lt

Power

1750W

3000/3500W

Energy saving

no

yes - 1000/1160W

Control unit

automatic

automatic

Level indicator

glass level indicator

glass level indicator

Manual loading

yes (via motor, if included)

yes (via motor, if included)

Pressure gauge

water mains - scale 0/16

water mains - scale 0/16

Safety valve

certified

certified

Taps

rotary/joystick/joystick with lock

rotary/joystick/joystick with lock

Water wands

1 - stainless steel

1 - stainless steel

Steam wands

1 - stainless steel cold touch

2 - stainless steel cold touch

Water and steam cup warmer

--

automatic loading and drainage

MODEL CODE VOLTAGE	IZZO Leva 3 GR JMIZ3LN 220V / 380V	IZZO Leva 4 GR JMIZ4LN 380V
COFFEE GROUPS	<i>3 groups</i>	<i>4 groups</i>
Finishing	stainless steel	stainless steel
Temperature control	PID	PID
Boiler capacity	18 Lt	24 Lt
Power	4500W	6000W
Energy saving	yes - 1500W	yes - 2000W
Control unit	automatic	automatic
Level indicator	glass level indicator	glass level indicator
Manual loading	yes (via motor, if included)	yes (via motor, if included)
Pressure gauge	water mains - scale 0/16	water mains - scale 0/16
Safety valve	certified	certified
Taps	rotary/joystick/joystick with lock	rotary/joystick/joystick with lock
Water wands	1 - stainless steel	1 - stainless steel
Steam wands	2 - stainless steel cold touch	2 - stainless steel cold touch
Water and steam cup warmer	automatic loading and drainage	automatic loading and drainage

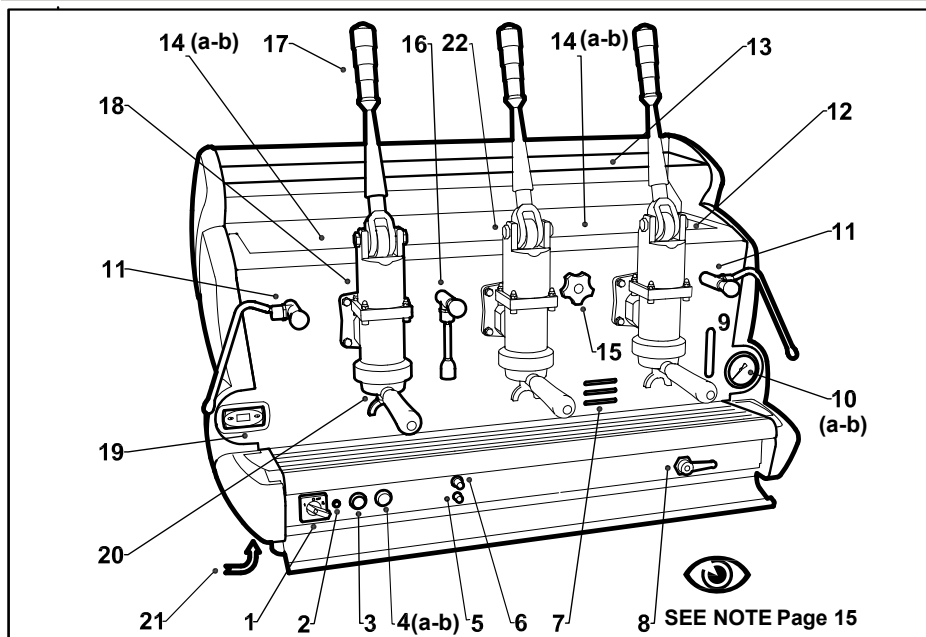
MODEL CODE VOLTAGE	IZZO Leva 5 GR 380V	IZZO Leva 6 GR 380V
COFFEE GROUPS	<i>5 groups</i>	<i>6 groups</i>
Finishing	stainless steel	stainless steel
Temperature control	PID	PID
Boiler capacity	30 Lt	36 Lt
Power	6500W	9000W (4500W+4500W)
Energy saving	yes - 2160W	yes - 3000W (1500W / 3000W)
Control unit	automatic	automatic
Level indicator	glass level indicator	glass level indicator
Manual loading	yes (via motor, if included)	yes (via motor, if included)
Pressure gauge	water mains - scale 0/16	water mains - scale 0/16
Safety valve	certified	certified
Taps	rotary/joystick/joystick with lock	rotary/joystick/joystick with lock
Water wands	1 - stainless steel	2 - stainless steel
Steam wands	2 - stainless steel cold touch	2 - stainless steel cold touch
Water and steam cup warmer	automatic loading and drainage	automatic loading and drainage



Carefully read the warnings included in the following instruction manual before installing and using the coffee machine.

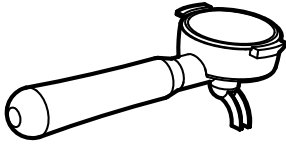
This instruction manual is an integral part of the coffee machine (also simply referred to with the term 'appliance' in this manual) and must be stored for future consultation.

DIAGRAM OF PARTS AND FUNCTIONS



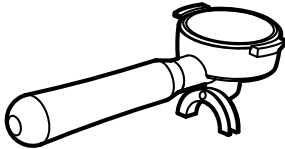
1. Selector switch 1-0-2 (1= On) (0= Off) (2= Low consumption)
2. Indicator light - machine on -
3. Button to manually fill boiler with water (Black)
- 4.a White button - to fill the steam cup warmer tank with water (optional)
- 4.b Red indicator ON light for electric cup warmer (optional)
5. Gas system safety button
6. Gas burner ON button
7. Inspection openings for visual check of gas ignition
8. Rubinetto caricamento manuale acqua caldaia
9. Tap to manually fill boiler with water
- 10.a Pressure gauge 0-16 bar mains water supply pressure (if gas system not included)
- 10.b Pressure gauge 0-3 bar boiler pressure if GAS system included
11. Tap with steam wand (joystick / joystick with lock / cross head)
12. Cup warmer tank - Steam or Electric - (optional)
13. Upper rack (cup stand)
- 14.a Steam diffuser for steam cup warmer (optional)
- 14.b Electric cup warmer heating element (optional)
15. Steam diffusion tap for cup warmer tank (closed with electric cup warmer)
16. Hot water tap (joystick/cross head)
17. Lever to operate brew group
18. Espresso coffee brew group
19. TermoPid - boiler water temperature control
20. Portafilter
21. Safety thermostat with manual reset (area under the bodywork)
22. Overfill drain (steam cup warmer tank)

STANDARD EQUIPMENT



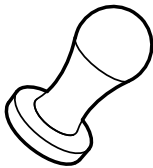
PORTAFILTER FOR 1 CUP

1 per machine



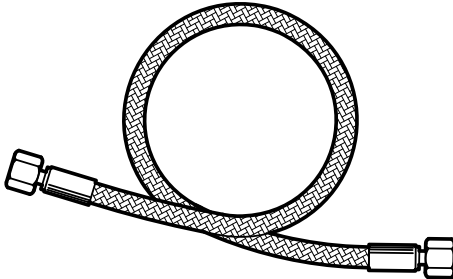
PORTAFILTER FOR 2 CUPS

1 per brew group



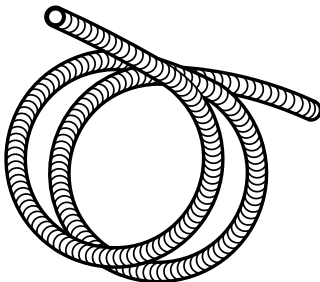
TAMPER

1 per machine



**-T1-
FLEXIBLE HOSE WITH
STAINLESS STEEL SLEEVE
FOR MAINS WATER SUPPLY
CONNECTION
3/8 FF CONNECTOR LENGTH
2 METRES**

1 per machine
SEE NOTE ON PAGE 15



**-T2-
CLEAR SPIRAL PIPE**

1 per machine

READING THE MANUAL



Carefully read the warnings included in the following instruction manual before installing and using the coffee machine.

This instruction manual is an integral part of the coffee machine (also more simply defined in this instruction manual with the term 'appliance') and must be stored for future consultation.

PACKAGING AND PRODUCT IDENTIFICATION

When you open the packaging, remove the protective foam and check that the machine is intact. If in doubt, do not use and contact the reseller.

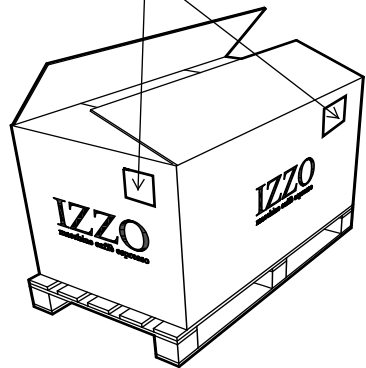
Check that the box contains the components supplied, located immediately under the first layer of protective foam.

Every package is delivered bearing a unique identification label, indicating all the information about the order that was placed.

On one of the positions indicated.

EXAMPLE: UNIQUE PACKAGE LABEL

IZZO Professional Machines <small>Specialty Coffee Machines</small>			
CUSTOMER:	Name/Surname/Company name		
REASON:	Type of relationship	ORDER REF.	Order conf. no.
DATE:	End of production	SERIAL NUMBER:	Alphanumeric
MODEL:	Type of machine	CODE:	Catalogue code
VOLT:	Power	PID:	Status
GAS SUPPLY:	Yes/No	No. BURNERS:	Type of system
FRONT:	Material/colour	DOOR:	Material/colour
TAPS:	Type	KNOBES:	Material/colour
CUP WARMER:	Type	HOUSING:	Colour
MOTOR:	Presence/position	EMBLEM:	Yes/No
NOTES:			



MACHINE RATING PLATE

When communicating with the manufacturer, always quote the serial number of the machine indicated on the label behind the machine control door.

IZZO <small>Espresso Coffee Machines</small>		ITALY - 03012 ANAGNI (FR) S.P.12 Casilina Stazione Sgurgola 28/A Tel. +39 0775 774036			
Model		Frequency 50/60Hz			
JM I Z 3 L N		Voltage			
Serial Number		110V	220V	220T	380V X
I Z 0 0 0 0 @ @		Power Watt R1		Power Watt R2	
Month		Year			
mm		yyyy			
Work Temperature: 124*±130°C Max work pressure 0,18 Mpa (1,8 Bar) Line Pressure : 0,2±0,8 Mpa (2±8 Bar)					

model:
 JM= job machine
 IZ= IZZO VA= VALCHIRIA
 X= Number of groups
 L= Leva LN= New lever
 serial number:
 IZ=Serie IZZO
 0000= absolute progressive
 @@= internal code

RESIDUAL RISKS

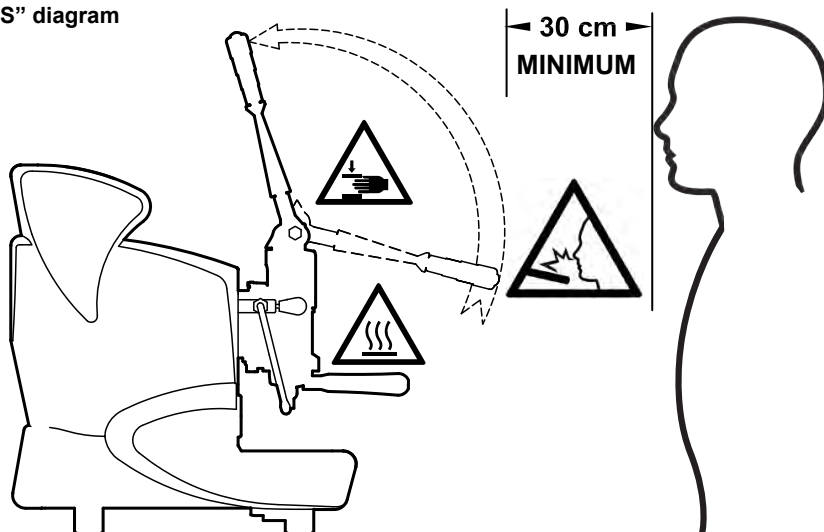


MANDATORY REQUIREMENTS

The use of the lever machine with brew groups can become extremely dangerous if you do not comply with the requirements; the brew group must only be operated if all the conditions listed below are met:

- 1- The machine must be connected to the mains electricity and switched on; it must be connected to the mains water supply, with the tap turned on and the boiler filled and pressurised.
- 2- The portafilter must be correctly locked onto the brew group.
- 3- The filter must be filled with the correct amount of coffee for the type in use.
- 4- Never detach the portafilter during brewing, but only after it has finished.
- 5- Observe the safety distance as indicated in the “DS” diagram.

“DS” diagram



Gruppo Izzo S.r.l. declines all responsibility for any harm to property and/or persons caused by user negligence or failure to observe the above-mentioned MANDATORY REQUIREMENTS.

It is strictly forbidden to use the machine if the portafilter handle does not detach correctly from the group or tends to turn towards the detachment point; contact the service centre.

RECOMMENDATIONS

- ❖ This appliance has been designed to brew espresso coffee, dispense steam for heating liquids and hot water for use in preparing drinks and tea/herbal tea. Any use that differs from the ones specified is considered improper and unauthorised by the Gruppo Izzo which declines all responsibility for any damage caused by such use.
- ❖ This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental abilities, or without suitable experience and knowledge, unless they are supervised and instructed in the use of the appliance by a person who is responsible for their safety.
- ❖ Children must be supervised to make sure they do not play with the appliance.
- ❖ Cleaning and maintenance should not be performed by children without supervision.
- ❖ Do not install the machine in rooms that are cleaned with jets of water..
- ❖ Do not install the machine in rooms that are cleaned with jets of water.
- ❖ Do not operate the machine if it is covered by any object or housing that prevents suitable air circulation.
- ❖ Do not remove parts of the bodywork or protective cover; there are live electrical devices inside the machine which may cause electrocution.
- ❖ Do not perform any cleaning or maintenance work without first disconnecting the power supply.
Disable the cut-off switch if connected directly to an electrical panel.
- ❖ When the machine is switched on, it has hot parts (brew groups, boiler, steam wands, etc.) which can cause burns when in contact with the skin. Take care, therefore, when using it and during cleaning or routine maintenance; wait for the parts to cool down or use suitable protection devices.
- ❖ Cleaning operations must be carried out with water or neutral products; avoid aggressive substances, such as alcohol, petrol and solvents in general.
- ❖ Cleaning operations must NOT be performed using abrasive cloths or sponges that could damage the steel surface or painted bodywork.
- ❖ Please refer to the Routine Maintenance chapter for information on how to clean the brew units, racks, portafilters and trays.
- ❖ Compliance with the routine maintenance instructions indicated in the manual is necessary to keep the machine in perfect working order and operate it in complete safety.
- ❖ In the event of faults or breakage of components, please contact the service centre. he use of non-original spare parts or spare parts that have not received specific approval from the Gruppo Izzo will void the warranty and the certifications of conformity for the machine.

- ❖ Any modification made to the machine will void the warranty and the relevant certifications of conformity. The Gruppo Izzo declines all responsibility for any damage deriving from such activities which are considered improper and unauthorised.
- ❖ If the machine is used in or moved to areas where the temperature may drop below 0°C, the boiler and the entire pipe system must be emptied when it is not in use to prevent the water in them from freezing which could lead to damage to the components.

USING THE MACHINE

Room temperature:	5 ÷ 50 °C
Mains water pressure:	0,2 ÷ 0,8 MPa (2,0 ÷ 8,0 Bar)
Water hardness:	10 ÷ 12 °fH

SAFETY DEVICES



SAFETY THERMOSTAT WITH MANUAL RESET (pos. 21 page 5) The safety thermostat which is located on the left lower side of the machine, below the underbody, allows exclusive access to the

reset button only for the person who is in possession of this manual or staff who have been informed of its location and function.

The purpose of the thermostat is to protect the heating elements from over-heating which could be caused by a low water level or a short circuit. When triggered, the thermostat disconnects the electricity to the heating elements.

When the safety thermostat has been triggered, it is not possible to use the machine because the heating elements do not generate any heat due to lack of electricity.

Before arbitrarily resetting the thermostat, you MUST contact the service centre to provide information on what has occurred and receive instructions on what to do. Generally speaking, the intervention of a technician authorised by Gruppo Izzo S.r.l. is almost always necessary.



SAFETY VALVE.

The safety valve is installed on the boiler, in the top part where the steam is concentrated and is used to protect from any possible

overpressure.

When an internal pressure of the boiler between 2 ÷ 2.5 bar is reached, the valve intervenes by rapidly discharging the steam until the safety pressure is reached.

The safety valve is located inside the body of the machine and any steam that escapes from it cannot cause any harm to people or property in the vicinity and is not dangerous.

IF THE SAFETY VALVE IS TRIGGERED, SWITCH OFF THE MACHINE AND CONTACT THE SERVICE CENTRE.

INSTALLATION



Make sure that the appliance is perfectly horizontal; the feet can be adjusted in height to ensure that it is level. The installation must be carried out in compliance with the standards in force in the country of use, according to the manufacturer's instructions and by qualified and authorised personnel.

CONNECTION TO THE MAINS WATER SUPPLY



The machine must be supplied with cold drinking water, using the T1 hose provided.

A stop key must be installed between the mains water supply and the machine water inlet, so that the water flow can be interrupted if necessary.

The operating water pressure must be between $0.2 \div 0.8$ MPa ($2 \div 8$ bar)

It is advisable to install a water softener to reduce the presence of solid elements and build-up due to limescale.

These devices must comply with the relevant standards in force in the country of use.

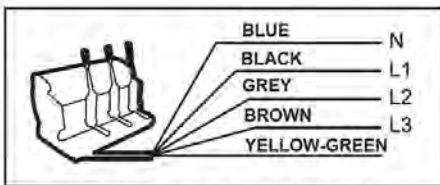
Connect the machine drain using the T2 hose supplied; make sure that the gradient of the hose to the drain siphon is sufficient to allow the waste water to flow out.

CONNECTION TO THE MAINS ELECTRICITY

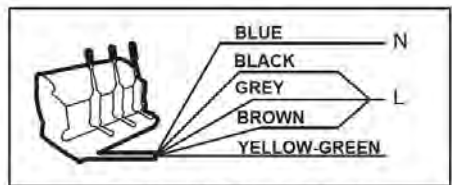


When making the connection to the mains electricity, make sure that the electrical system for the room complies with the current regulations on electrical safety. Check that the electrical capacity of the system is adequate for the maximum power of the machine being installed.

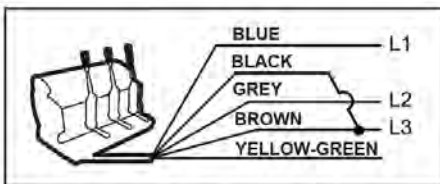
If a modification to the electrical system is required, this must be performed by qualified personnel and not by the technicians assigned to install the machine, with the exception of qualified professionals authorised for both types of interventions. We recommend checking that the power cable is not crushed in any way and that it is fully extended.



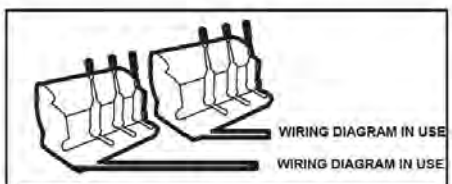
400V - 3N THREE-PHASE



230V - 3N SINGLE-PHASE



230V - 3N THREE-PHASE



VALID FOR 6 GROUPS ONLY

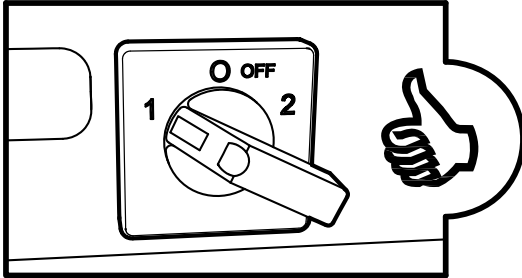
START-UP



After the coffee machine has been correctly connected to the electricity and water mains, the Termopid must be reactivated as described in the procedure below.

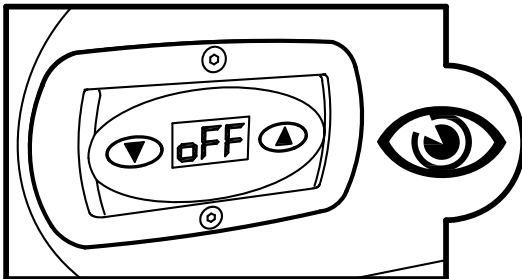
PROCEDURE TO REACTIVATE THE TERMOPID

The following procedure must only be performed for the first installation to avoid possible damage to the heating element.



1

Switch on the machine by turning the selector switch to "1"

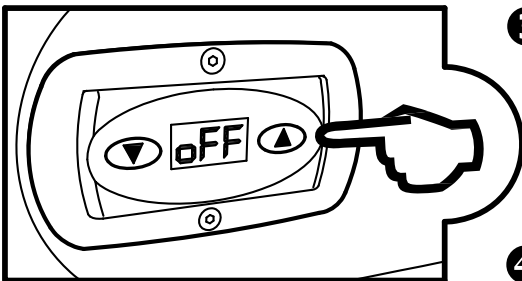


2

The termopid will display the "OFF" status to indicate that the heating elements are disabled.

Open the water filling tap (pos.8 diagram on page 5).

The machine opens the solenoid valve, switches on the pressure pump and starts filling the boiler.



3

Wait until the boiler has been filled, which can be checked via the level indicator sight glass with a value over 3.5 (pos.9 diagram on page 5).

CAUTION: ONLY PROCEED WHEN THE BOILER FILLING STAGE HAS BEEN COMPLETED

4

Enable the termopid by pressing the button on the right once only (arrow ▲)

You must wait until the machine has reached a temperature of 128°C, the default setting on the Termopid, before being able to brew the coffee.

MACHINE WITH GAS SYSTEM (OPTIONAL)



Recommendations for the correct use of machines with gas systems: place the machine in a well-ventilated area or install suitable extraction systems. The machine can use LPG or NATURAL GAS based on the nozzles installed. The commissioning operations, indicated below, are intended for qualified technicians only.



SWITCHING ON:

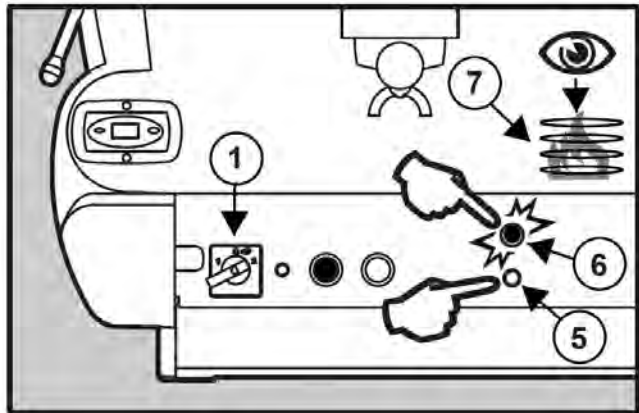
There are 2 buttons on the front control panel, one blue (pos.5 diagram on page 5 - safety valve) and one black (pos.6 diagram on page 5 - piezoelectric ignition).

HOW TO SWITCH THE MACHINE ON:

1- Press and hold the blue button (5) for about 4-5 seconds;

2- Press the black button (6) several times until the burner flame ignites, which can be checked via the inspection openings (7)

3- Once the flame is lit, wait for about 3-4 seconds and then release the blue button (5).



It takes from 20 to 30 minutes to reach optimal pressure and temperature operating values; this time may vary based on whether there are one or two burners.

The machines fitted with a gas system are calibrated in the factory to a boiler pressure of $0.14 \div 0.16$ MPa (1.4 -1.6 BAR); when this range is reached the flame is automatically decreased. When the pressure drops to values below the minimum in the range, the flame is automatically increased to bring the pressure back to the set values.

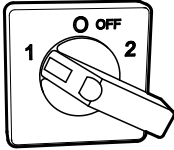
When the machine has been installed in the final operating site, it is very important to check on the pressure gauge that the pressure does not exceed 1.6 bar, with the gas system enabled.



If the above-mentioned values vary, it will be necessary to calibrate the gas regulator again. Please contact the service centre of the Gruppo Izzo S.r.l. to perform this calibration.

The gas supply can be changed, but only after replacing the inlet nozzles.

BOILER WATER FILLING FUNCTION

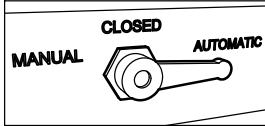


SELECTOR SWITCH 1-0-2 (pos.1 diagram on page 5) *standard settings

0 = Machine off

1 = Machine on at maximum power and boiler auto-level

2 = Machine in low consumption mode (power at 1/3 with boiler auto-level)

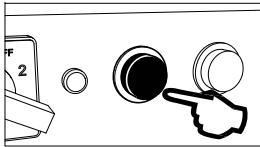


3-WAY TAP (pos.8 diagram on page 5)

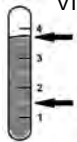
Closed = tap closed

Automatic = operation with water auto-level

Manual = manual water filling



MANUAL WATER FILLING BUTTON (pos. 3 diagram on page 5)



VISUAL LEVEL INDICATOR OF WATER IN BOILER (pos.9 diagram on page 5)

← 4 Maximum operating level allowed

← 1 Minimum operating level allowed



The machine normally operates with the selector switch on 1 and the tap in the automatic position. If the machine no longer automatically fills the boiler with water, proceed as follows:

- Turn the tap lever to the manual position;
- Wait until the boiler has filled, water indicator level between 3,5-4.
If the boiler does not fill, turn the steam taps to decrease the pressure in the boiler;
P.S.: for the versions with the motor, it is possible to use the manual operating button (pos.3 diagram on page 5)
- when the boiler has filled, turn the tap lever to the central position (circuit closed);
- when the water level drops to the minimum level allowed of 1.5, repeat the steps starting from point a).

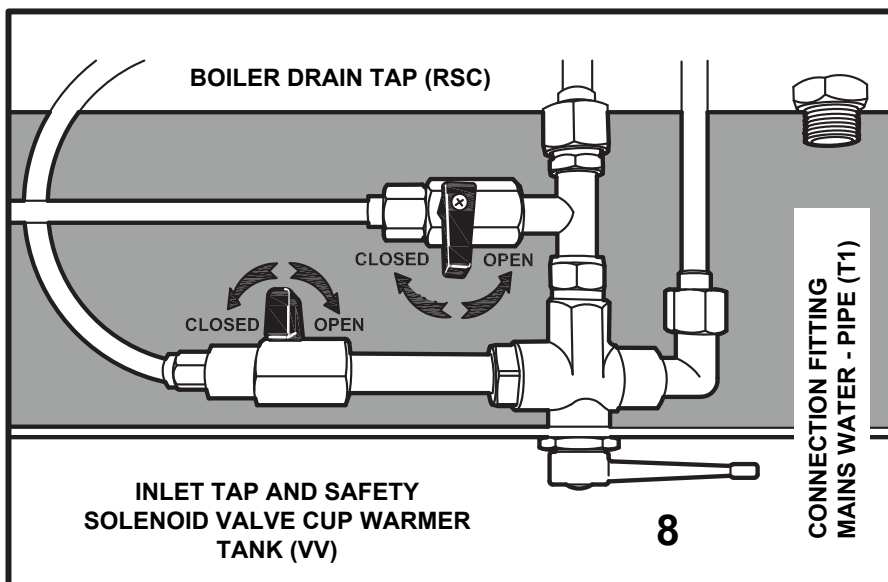
By doing this, it is possible to continue using the machine while waiting for technical intervention.

TAP FUNCTIONS: BOILER AND CUP WARMER



The machine has two taps used to empty the boiler and inlet/safety solenoid valve of the cup-warming tank water system.

They are located under the lower tray, which must be removed to access the compartment where they are located and connected to the three-way tap (pos. 8 diagram on page 5)



BOILER DRAIN TAP. (normally closed)

Using the boiler drain tap allows all the water in the boiler to be eliminated and is used in the following cases:

- a- Routine maintenance and thorough cleaning of the machine and replacing the water
- b- Before the machine is shut down for a prolonged period
- c- When placing the machine in an area where there is a risk that the water may freeze



The boiler must only be emptied when the machine is cold to avoid the risk of burns due to hot liquid.

The tap drain pipe is located inside a special diverter tray and the liquid discharged at pressure by the boiler can cause hot spray.

How to EMPTY:

- 1-Disconnect the power supply to the machine by turning the selector switch to - 0 -
- 2-Remove the lower tray and cup support rack, open the tap (RSC)
- 3-Open and leave open a steam dispenser to accelerate the draining process
- 4-When the liquid has been emptied, close the tap (RSC) and the steam dispenser
- 5-Manually fill the boiler, up to 2-2.5 on the water sight level indicator(pos.3 diagram on page 5) by turning the three-way valve (pos.8 diagram on page 5) to MANUAL
- 6-Turn the tap (8) to AUTOMATIC, switch on the machine to finish filling the boiler in auto-level mode and wait until the working temperature has been reached.



INLET TAP AND CUP WARMER TANK SAFETY VALVE (VV) (normally open)

The valve (VV) is used to feed the solenoid valve to fill the steam cup warmer tank (optional) with water (see the next paragraph “CUP WARMER”). The valve is normally open to allow normal use.

If the solenoid valve malfunctions, i.e. the cup warmer tank fills continuously and water leaks from it, close the valve (VV) to block the defect and only open it again when you need to top up the water that has evaporated whilst you wait for the intervention of the authorised technician.

CUP WARMER: TYPES AND USE



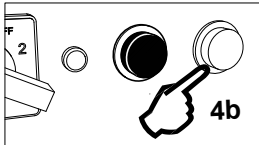
If requested, the machine can be fitted with a cup warmer positioned on the upper part of the machine.

There are two different types of this (optional) accessory:
ELECTRIC CUP WARMER, STEAM CUP WARMER

ELECTRIC CUP WARMER (optional)

The electric cup warmer uses a heating element positioned immediately under the upper support rack for warming the cups. On standard machines, the cups are heated by the hot air rising from the boiler immediately under the support rack.

The **ELECTRIC CUP WARMER** boosts this normal function with a heating element which, when switched on, increases the temperature and improves the result.



USING THE ELECTRIC CUP WARMER:

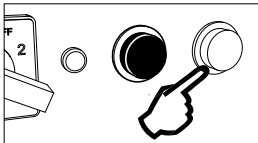
Turn on the red switch 4b (pos.4b diagram on page 5). When the switch is turned on to start the cup warmer, the internal indicator light inside it lights up to signal that the heating elements are working.

STEAM CUP WARMER (optional)

The steam cup warmer is an evolution of the electric cup warmer, but unlike the former, it uses the steam normally generated by the machine to heat the cups more accurately and naturally.

This type of cup warmer has a tray that can be filled with water by simply pressing a button.

The water is heated and kept at temperature by the steam dispensed by the specific dispensers (pos.14 diagram on page 5) on the tray and immersed in the liquid.



USING THE STEAM CUP WARMER:

fill the cup warmer tray by pressing the white button 4a (pos.4a diagram page 5).

Press the button to activate the solenoid valve which fills or tops up the water in the tray.

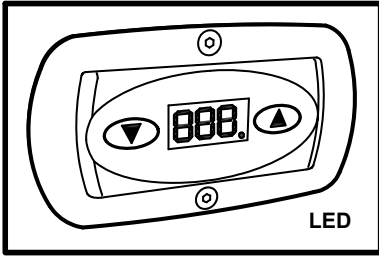
The maximum level is controlled by an overflow device that automatically drains the excess liquid directly into the drainage system.

For the first uses, refer to this component to adjust the quantity of water (pos. 22 diagram on page 5).

The overflow device when removed allows the tray to be fully drained for cleaning operations or when the machine is not in use.

After filling the tray, open the tank steam dispenser taps (pos.15 diagram on page 5), adjusting the quantity of steam required to heat the water in the cup warmer tank.



TERMOPID FUNCTIONS (these parameters cannot be changed on machines on loan)





The TERMOPID (pos.19 diagram on page 5) are used to maintain the temperature setpoint and provide the user with information on the machine temperature.



The display shows the temperature in real time in the boiler (°C/°F) and a LED light signals that the heating element is working whenever it is switched on. In addition to the operating data, the temperature indication is replaced by specific error codes in the event of any faults.

To program the setpoint, press the button , when the display shows **PrG** press the button 

When the setpoint is displayed, set the desired temperature with the  /  button from a minimum of 121°C to a maximum of 128°C. The value is stored 3 seconds after pressing the last button and the display shows the temperature.

Adjusting the parameters

With the machine switched off, press and hold the  /  at the same time and switch on the machine. When the display shows F.03, release the buttons.

The  button scrolls through the parameters while the  button enters the programming menu. To exit the board programming, switch the machine off and on again.

Default parameters

Parameter	Value
F.03	128 °C / 262,4 °F
P.	3
I.	0.05
d.	2.0
F.04	0 (°C)

Parameter preset

To perform a PRESET, with the machine switched off, press the button and switch the machine on. When the display shows PrS, release the button and switch the machine off and on again. Reset all the values as indicated in the table above, for the desired temperature, refer to the "range of temperature" diagram, indicated here.

	CELSIUS	FAHRENHEIT	BAR
Boiler temperature range	120	248	1
	121	249.8	1.1
	122	251.6	1.15
	123	253.4	1.2
	124	255.2	1.3
	125	257	1.35
	126	258.8	1.4
	127	260.6	1.45
	128	262.4	1.5

Alarms

If the probe is faulty, the message A1 appears on the display, the control output and programming are disabled.

If the probe short circuits, the message A2 appears on the display, the control output and programming are disabled.

ROUTINE MAINTENANCE



Routine maintenance work does not require the dismantling of any part of the machine body which protects and encloses the internal components, so is strictly forbidden.

Routine maintenance work and daily cleaning are essential for ensuring the efficiency of the machine and guaranteeing the safety of users.



CLEANING THE BREW GROUP

- 1) Clean the seat in which the portafilter is locked into the group, using a clean brush
- 2) Lock a portafilter into the clean group, but with no coffee in it, brew for a few seconds with the lever partially lowered and held down, taking care to accompany it back to the idle position without letting it go.
- 3) Detach the portafilter and dry the excess water with a soft cloth.
- 4) Repeat this step for all the machine brew groups.

CLEANING THE LOWER TAY AND CUP STORAGE RACK

Do not use aggressive chemicals or abrasive materials either for these parts or for the other parts of the machine.

Use a wet cloth or sponge during normal machine use.

At the end of the working day, carefully wash the machine with neutral detergent and hot water.

CLEANING THE STEAM WAND.

Use a wet cloth or sponge during normal machine use.

At the end of the working day, carefully clean the outer part of the wand.

Open the tap, freely dispense the steam to clean the inner parts and prevent milk deposits.

MACHINE DOWN-TIME.

If the machine is not used for a prolonged period compared to normal business usage, we recommend performing the following steps:

- 1- Disconnect the power supply to the machine by turning the selector switch to - 0 -
- 2- Disconnect the plug from the power supply, if possible
- 3- We recommend emptying the boiler if the temperature of the room in which it is located could drop and risk the water freezing. Drain the water as indicated in the paragraph "TAP FUNCTIONS" page 15

UNSCHEDULED MAINTENANCE



These operations are reserved for the authorised technicians only

MALFUNCTIONS AND POSSIBLE SOLUTIONS



In the case of a fault when using the appliance, before contacting the service centre, we recommend that you read the following points carefully.

MALFUNCTION

SOLUTIONS

The appliance does not work when switched on.	Check that the power cable is inserted correctly in the power socket and that the master switch is in the ON position
When brewing, the coffee flows out too quickly.	Check if the coffee is ground too coarsely .
When infusing, the coffee doesn't brew or brews too slowly.	The coffee is ground too finely or pressed too hard in the portafilter.



CONTACT A QUALIFIED TECHNICIAN IN THE EVENT OF THE FOLLOWING FAULTS

No hot water and/or steam comes out of the wands of the respective taps.	Check to see if the holes or the wands are blocked.If they are, clean them.
Only steam and no hot water comes out of the water tap wand	Check the water level in the boiler and check is the auto-level is working.
Water and/or steam are leaking from the wands of the respective taps.	Check if the tap needs replacing.
The boiler heating element isn't working.	Check if the safety thermostat has been triggered and after checking the reason for the block, press the red button to reset it. Check to see if the power relay is enabled.
The water level in the boiler is too high.	Clean and/or replace the auto-level probe. Clean and/or replace the water filling solenoid valve.
The water level in the boiler is too low.	Turn the filling switch to manual and follow the instructions on page 15.
The pump is too noisy.	Check if water is entering or if it is running dry.
One of the following symbols appears on the display: A1, A2.	A1 probe disconnected, A2 faulty probe.

GENERAL TERMS AND CONDITIONS OF THE WARRANTY

This coffee machine is guaranteed for two years from the date of purchase, proven by a valid document for tax purposes issued by the authorised retailer showing the name of the retailer and date on which the sale was made.

Warranty means the free replacement or repair of the components of the appliance that are faulty at origin due to factory defects.

All parts that are defective due to negligence or careless use (failure to observe the instructions for operating the appliance), incorrect installation or maintenance carried out by non-professionally qualified personnel and damage during transport are not covered by the warranty, i.e. circumstances that, in any case, cannot be attributed to manufacturing defects of the appliance, as well as all the electrical and electronic parts. Interventions for the installation and connection to power supply systems, as well as the maintenance mentioned in this instruction manual, are also excluded from the warranty.

The warranty also excludes all the cases of improper use of the appliance.

The manufacturer declines all responsibility for any harm that may, directly or indirectly, be caused to people, property and animals as a result of failure to comply with all the requirements indicated in this manual and regarding the warnings about installation, use and appliance maintenance, in particular.

If the appliance needs to be repaired at one of the Authorised Service Centres indicated by the manufacturer, the risks and related transport costs will be borne by the user.

IZZO

Macchine Caffè Espresso

GRUPPO IZZO S.R.L.

ITALY - 03012 Anagni (FR)
S.P. 12 Casilina Stazione Sgurgola 28/A

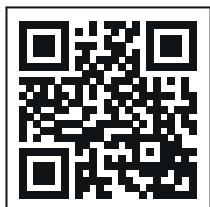
Tel: +39 0775 77 40 36

Fax: +39 0775 76 85 24

info@caffeizzo.it



Free phone number (Italy only)



www.caffeizzo.it
visita il nostro sito e scopri la
nostra azienda



[vimeo - Gruppo Izzo](#)
esplora i contenuti video
sull'azienda e i nostri prodotti



www.caffeizzoshop.it
acquista i nostri prodotti sullo
shop ufficiale

seguici sui social

