

**MANUALE USO E MANUTENZIONE MACCHINE
PROFESSIONALI AUTOMATICHE
VALCHIRIA - SORRENTO**



DOTAZIONI STANDARD



**BRACCETTO PORTA FILTRO
1 TAZZA**

Pezzi 1 per macchina



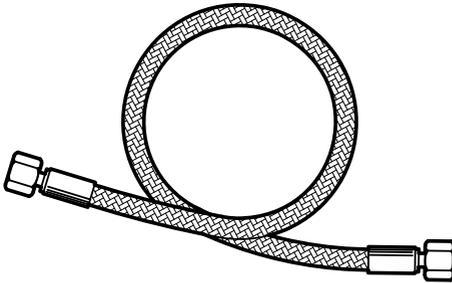
**BRACCETTO PORTA FILTRO
2 TAZZE**

Pezzi 1 per gruppo di erogazione



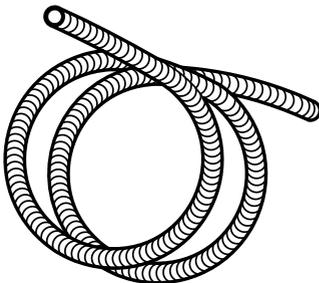
PRESSINO

Pezzi 1 per macchina



**TUBO FLESSIBILE CON CALZA
INOX PER COLLEGAMENTO
IMPIANTO ACQUA
ATTACCO 3/8 FF
LUNGHEZZA 2 METRI**

Pezzi 1 per macchina



**TUBO SPIRALATO IN
PVC ALIMENTARE
TRASPARENTE**

Metri 2 per macchina

INDICE/INDEX

1 ITALIANO	9
1.1 AVVERTENZE E CONSIGLI IMPORTANTI	10
1.2 RICEVIMENTO E SBALLAGGIO.....	10
1.3 IDENTIFICAZIONE DELLA MACCHINA.....	11
1.4 INSTALLAZIONE	11
1.5 COLLEGAMENTO ALLA RETE IDRICA	12
1.6 COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA	12
1.7 AVVIAMENTO	13
1.9 FUNZIONAMENTO DEL CARICO ACQUA IN CALDAIA (SOLO PER MODELLO IZZO).....	15
1.10 FUNZIONI DEL TERMOPID	16
1.11 PREPARAZIONE DEL CAFFE' ESPRESSO NELLE MACCHINE SEMIAUTOMATICHE	17
1.12 PREPARAZIONE DEL CAFFE' ESPRESSO NELLE MACCHINE AUTOMATICHE.....	17
1.14 MANUTENZIONE	18
1.15 CONDIZIONI PER LA GARANZIA	20

ITALIANO

1.1 AVVERTENZE E CONSIGLI IMPORTANTI



Leggere attentamente le avvertenze contenute nel seguente manuale di istruzioni prima di installare e utilizzare la macchina per caffè. Queste avvertenze sono state redatte per la sicurezza di installazione, uso e manutenzione.

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.

Nel caso di vendita o trasferimento della macchina ad altra persona, il presente manuale deve essere consegnato al nuovo utilizzatore.

Eventuali avvertenze o schemi relativi a modelli particolari saranno forniti allegati al presente. Questa macchina è destinata unicamente all'erogazione di caffè espresso.

*Qualsiasi utilizzo che non sia quello di erogazione di caffè espresso è da ritenersi improprio. Modificare o tentare di modificare questo apparecchio, oltre a far decadere la garanzia, è **estremamente pericoloso***

Per garantire l'efficienza della macchina per caffè e il suo corretto funzionamento, è indispensabile attenersi alle indicazioni del costruttore facendo effettuare l'installazione e la manutenzione da personale professionalmente qualificato.

In caso di guasto contattare il rivenditore che saprà consigliarvi il centro di assistenza più vicino. L'uso della macchina per caffè espresso, come di qualsiasi apparecchio elettrico, comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali, in particolare:

- *Non usarlo quando si è a piedi nudi.*
- *Non toccarlo con mani o piedi bagnati o umidi.*
- *Non usarlo in locali adibiti a bagno o doccia.*
- *Non tirare il cavo di alimentazione per scollegarlo dalla rete di alimentazione.*

La macchina per caffè è stata progettata per essere utilizzata da persone adulte, evitare che i bambini si avvicinino con l'intento di giocare.

Quando l'apparecchio non è utilizzato, si raccomanda di scollegare il cavo di alimentazione dalla rete elettrica.

1.2 RICEVIMENTO E SBALLAGGIO

La macchina per caffè My Way viene consegnata all'interno di una scatola e protetta con una schiuma da imballaggio.

Aperta la scatola, togliere l'imballaggio così da poter accedere alla parte inferiore della macchina con entrambe le mani. Sollevare lentamente valutando attentamente lo sforzo. Verificare, prima di tutto, l'integrità della macchina.

In caso di dubbio non utilizzarla e rivolgersi al rivenditore.

Inoltre, controllare che sia presente una scatola contenente componenti in dotazione.

1.3 IDENTIFICAZIONE DELLA MACCHINA

IZZO

Macchine Caffè Espresso

Anno di fabbricazione _____	Tensione _____
year of manufacture _____	Voltage _____
Matricola _____	Pressione _____
n° manufacture _____	pressure _____
Pressione massima _____	Limite temperatura _____
max pressure _____	temperature _____
Temperatura massima _____	Potenza _____
max temperature _____	power _____

Per qualsiasi comunicazione con il costruttore, citare sempre il numero di matricola della macchina, indicato sull'etichetta posta di solito all'interno della macchina.

Sull'etichetta oltre al numero di matricola è indicato l'anno di costruzione, la tensione, l'indicazione del valore massimo di pressione l'indicazione del limite massimo di temperatura e la potenza massima erogata.

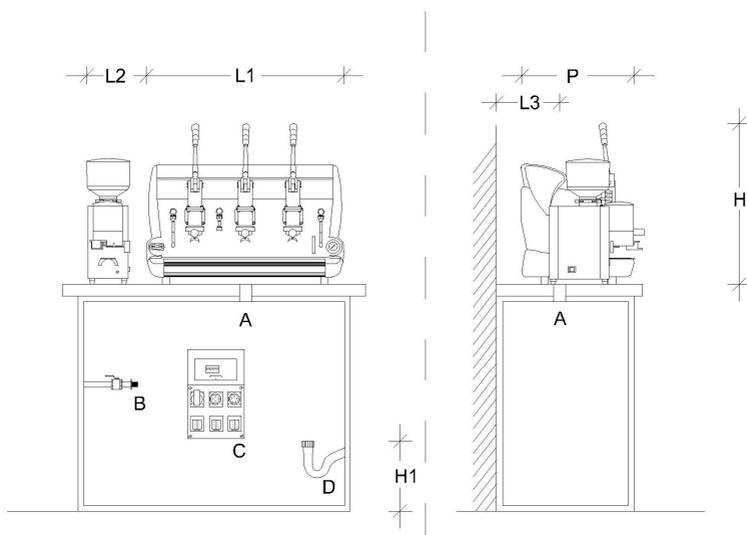
1.4 INSTALLAZIONE



Accertarsi, utilizzando per il controllo una livella, 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 professionalmente qualificato e abilitato.

Se la macchina e il macinadosatore vengono istallate in una nicchia, bisogna prevedere l'ingombro dato dalla misura di L1+L2 e dalla misura dell'altezza H.

Predisporre un foro (A) con diametro pari ad almeno 80mm per il passaggio di cavi e tubazioni, l'attacco dell'acqua (B), il quadro elettrico (C) ed il tubo sifonato per lo scarico dell'acqua (D).



1.5 COLLEGAMENTO ALLA RETE IDRICA



Questa macchina per caffè dovrà essere alimentata con acqua fredda potabile.

Tra la rete idrica e l'ingresso dell'acqua in macchina (raccordo posto a destra sotto la vaschetta in acciaio poggia tazze), 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 2 e 4 bar.

Se la pressione dell'acqua non rientra in questi limiti di valore, si potranno presentare guasti all'apparecchio e un cattivo funzionamento della macchina in termini di erogazione del caffè.

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.

Nel collegare il tubo di scarico verificare che:

- Non vi siano strozzature per tutta la lunghezza del tubo di scarico
- Il tubo di scarico abbia una pendenza di almeno il 15%.

È opportuno prevedere che lo scarico avvenga direttamente in sifone aperto.

1.6 COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA



Per il collegamento alla rete elettrica è sufficiente accertarsi che l'impianto elettrico del locale è conforme alle attuali normative europee in materia di sicurezza elettrica. In caso di dubbio, verificare che l'impianto sia a norma.

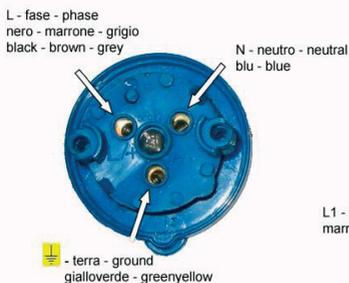
Verificare che la portata elettrica dell'impianto sia adeguata alla potenza massima della macchina per caffè.

Nel caso in cui si rendesse necessaria una modifica dell'impianto elettrico, questa dovrà essere effettuata da personale qualificato.

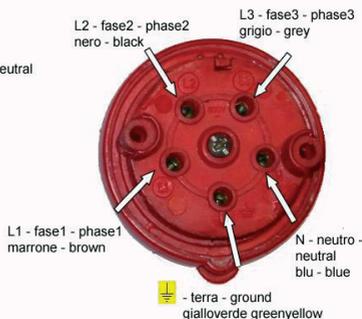
Si raccomanda di verificare che il cavo di alimentazione non venga in nessun modo schiacciato e sia esteso in tutta la sua lunghezza.

Per il collegamento delle spine industriali CEE, seguire lo schema dei colori qui di seguito riportato

Spina industriale CEE 220V Power plug CEE 220V



Spina industriale CEE 380V Power plug CEE 380V



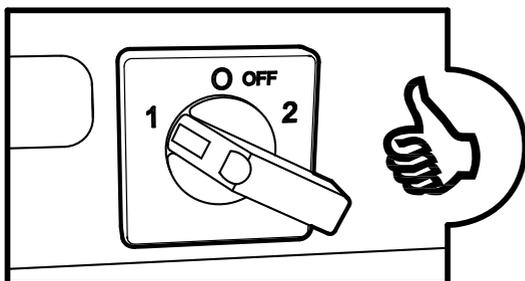
 **Attenzione a non invertire l'ordine dei fili**
Do not invert the order of electric wires

1.7 AVVIAMENTO

Dopo che la macchina per caffè è stata correttamente collegata alla rete elettrica e idrica è necessario **riattivare il Termopid** come da procedura di seguito riportata.

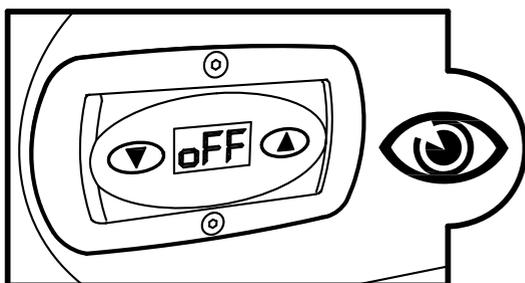
PROCEDURA DI RIATTIVAZIONE DEL TERMOPID

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



1

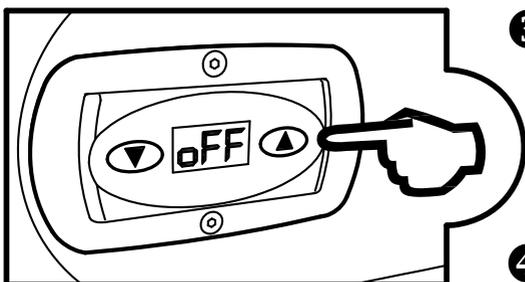
Accendere la macchina ruotando il selettore del commutatore sulla posizione "1"



2

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

Aprire il rubinetto di riempimento dell'acqua. 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.

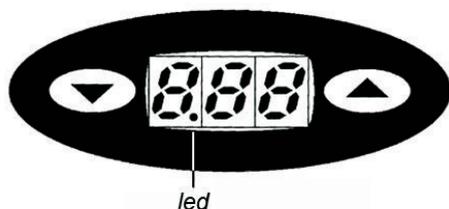
ATTENZIONE PROSEGUIRE SOLO A RIEMPIMENTO CALDAIA ULTIMATO

4

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

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

1.10 FUNZIONI DEL TERMOPID



Pompei a leva i valori devono essere tra 1,4 e 1,6 bar).

Oltre ai valori numerici, il display visualizza un led che se lampeggiante, indica che la resistenza è in funzione.

Per disattivare la resistenza della caldaia premere il tasto per circa 2 secondi e il display visualizza **oFF**.

Per attivare la resistenza della caldaia caffè basta premere il tasto .

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

Visualizzato il setpoint, impostare con i tasti e 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	Display	Valori di default
F.03	°F °C	250-262.4 (not beyond) 128
P.	X.X	3
L.	X.XX	0.05
d.	XX.X	2
F.04	X	0

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 della 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**.

1.11 PREPARAZIONE DEL CAFFÈ ESPRESSO NELLE MACCHINE SEMIAUTOMATICHE



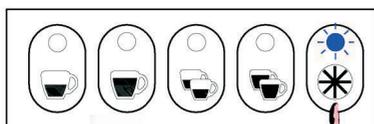
Accertarsi che il filtro sulla coppa sia della grammatura prescelta (1 tazza oppure 2 tazze).

Applicate al gruppo la coppa portafiltro e premete il pulsante di erogazione: quando il caffè ha raggiunto la dose desiderata, l'erogazione si arresta riportando il pulsante nella posizione precedente.

Se la macchina è dotata del gruppo a levetta bisogna sollevare la levetta per l'erogazione del caffè, raggiunta la dose di caffè desiderata si porta la levetta nella posizione iniziale e l'erogazione si arresta.

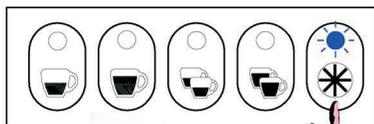
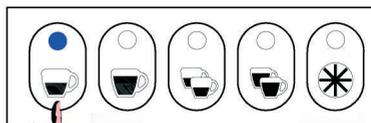
1.12 PREPARAZIONE DEL CAFFÈ ESPRESSO NELLE MACCHINE AUTOMATICHE

Prima di poter eseguire l'erogazione del caffè nelle macchine automatiche è necessario programmare le dosi desiderate seguendo il seguente procedimento:



1. premere il tasto * per 5 secondi. I led si accenderanno permettendo all'operatore di proseguire;

2. premere il pulsante di selezione desiderato (caffè lungo; caffè corto; 1 o 2 tazze);



3. al raggiungimento della dose prescelta premere nuovamente lo stesso tasto (memorizzazione ok);
4. ripetendo la procedura per gli altri tasti, completeremo così le 4 dosi. Nel caso si desiderasse interrompere l'erogazione durante la esecuzione, premere lo stesso tasto usato precedentemente.

Applicata al gruppo la coppa portafiltro, premere uno dei cinque pulsanti relativi.

Il flusso del caffè può essere arrestato anticipatamente premendo il quinto pulsante. Sempre con il quinto pulsante è possibile erogare la quantità di caffè desiderata: premendo una volta il caffè inizia a defluire e il flusso si arresta premendo nuovamente il pulsante.

1.13 PREPARAZIONE DEL CAFFÈ ESPRESSO NELLE MACCHINE A LEVA



Accertarsi che il filtro sia della grammatura prescelta.

Applicate bene al gruppo la coppa portafiltro e abbassate la leva, dopo qualche secondo lasciatela lentamente raggiungere la posizione iniziale: entro breve tempo il caffè defluirà.

ATTENZIONE: è importante che la coppa portafiltro sia ben ancorata al gruppo prima di abbassare la leva.

1.14 MANUTENZIONE



Per le macchine semiautomatiche e automatiche si consiglia di effettuare una volta la settimana la pulizia dei gruppi con filtro cieco.

È indispensabile che l'utente proceda alla rigenerazione dell'addolcitore almeno una volta ogni sette giorni. In caso contrario la ditta non risponderà dei guasti dipendenti dalla mancata osservanza di quanto sopra.

Tutte le operazioni di pulizia esterna devono essere effettuate dopo aver tolto l'alimentazione elettrica.

Si consiglia l'utilizzo di detersivi o abrasivi non troppo aggressivi.

Una revisione completa va effettuata esclusivamente in centri di assistenza qualificati almeno una volta l'anno.

1.15 INCONVENIENTI 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.

INCONVENIENTI	SOLUZIONI
L'apparecchio all'atto dell'accensione non funziona.	Controllare che il cavo di alimentazione sia ben inserito nella presa di corrente, controllare che l'interruttore generale sia in posizione ON
A macchina spenta le spie luminose si illuminano debolmente	Staccare la spina e reinserirla nel verso opposto.
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.



PER 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	Controlla il livello dell'acqua in caldaia, verifica se l'auto livello funziona.
Perdite d'acqua e/o vapore dalle lance dei rispettivi rubinetti.	Controlla 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.

1.16 CONDIZIONI 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.

ENGLISH

2.1 IMPORTANT ADVICE AND WARNINGS



Please read the warnings contained in this instruction manual before installing and using the coffee machine. These warnings have been provided for a safe installation, use and maintenance of the machine.

This instruction manual is part of the coffee machine and must be kept for future reference.

In case of sale or transfer of machine to another person, this manual must be delivered to the new user.

Any notices or drawings for particular models will be provided attached to this manual.

This machine is intended solely for espresso coffee.

Any use other different use is considered improper.

Modify this product, as well as voiding the warranty, it is extremely dangerous.

To ensure the efficiency of the coffee machine and its proper functioning is essential to follow the instructions of the manufacturer for the initial installation and refers only to the qualified personnel for it's maintenance.

In case of failure, please contact the dealer, who will advise the nearest service center.

- Do not use it when you are barefoot.*
- Do not touch it with hands or feet are wet.*
- Do not use in bathrooms or shower rooms.*
- Do not pull the cord to disconnect it from the mains.*

The coffee machine is designed to be used only by adults, so it must be prevented children from approaching with the intention to play it.

When the unit is not used, it is recommended to unplug the power cord from the mains.

2.2 RECEIPT AND UNPACKING

The “My Way” coffee machine is delivered in a box and protected with a foam packaging.

Open the box, remove the packaging so as to be able to access the underside of the machine with both hands. Slowly lift carefully assessing the effort.

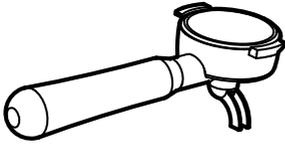
Make sure, first of all, the integrity of the machine is correct.

in case of doubts, please don't use it and contact directly your dealer.

Also, check that there is a box containing items included. machine My Way is delivered in a box and protected with packing foam. Open the box, remove the packaging in order to access the underside of the machine with both hands. Slowly lift carefully assessing the effort. Make sure first of all, the integrity of the machine. If in doubt do not use and contact your dealer.

Also, check that you have all the accessories included.

STANDARD EQUIPMENT



PORTAFILTER FOR 1 CUP

1 per machine



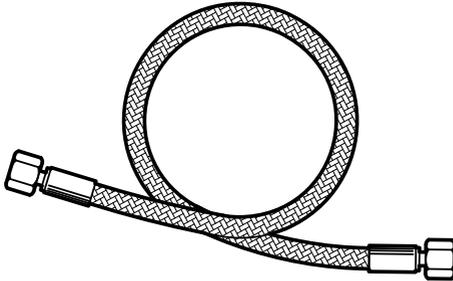
PORTAFILTER FOR 2 CUPS

1 per brew group



TAMPER

1 per machine

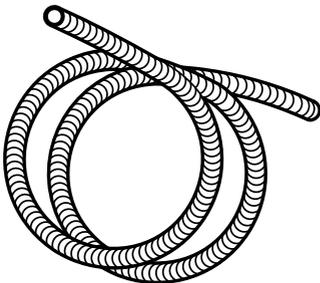


**-T1-
FLEXIBLE HOSE WITH
STAINLESS STEEL SLEEVE
FOR MAINS WATER SUPPLY
CONNECTION**

**3/8 FF CONNECTOR LENGTH
2 METRES**

1 per machine

SEE NOTE ON PAGE 15



**-T2-
CLEAR SPIRAL PIPE**

1 per machine

2.3 IDENTIFICATION OF MACHINE

IZZO

Macchine Caffè Espresso

Anno di fabbricazione _____	Tensione _____
year of manufacture _____	Voltage _____
Matricola _____	Pressione _____
n° manufacture _____	pressure _____
Pressione massima _____	Limite temperatura _____
max pressure _____	temperature _____
Temperatura massima _____	Potenza _____
max temperature _____	power _____

For any communication with the manufacturer, always quote the serial number of the machine, usually indicated on the label inside the machine.

the Label in addition to the serial number indicating year of construction, the tension, the indication of the maximum pressure indication of the maximum temperature and maximum power output.

2.4 INSTALLATION

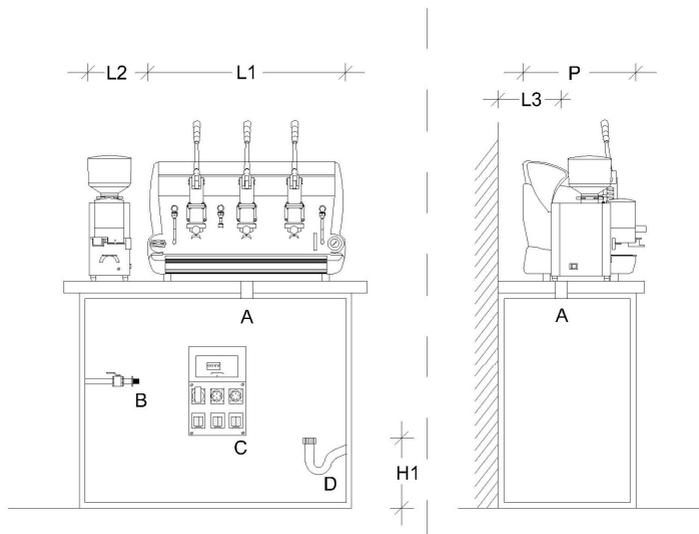


Be sure, using a spirit level to check that the device is perfectly horizontal; any adjustments can be made on foot.

The installation must be designed according to current national standards, according to the manufacturer's instructions and by qualified and authorized personnel.

If the machine and the grinder are installed into a niche, you must include the dimensions given on the extent of L1 + L2 and the measurement of the height H.

Prepare a hole (A) with a diameter of at least 80mm for the passage of cables and pipes, the water connection (B), the electrical panel (C) and the siphon tube for the discharge of water (D).



2.5 CONNECTION TO WATER MAINS



The machine must be fed exclusive with cold water for human consumption (drinking water) and the running pressure must be between 1 and 4 bar. Connection to the water mains must be made following the manufacturer's instructions and by professionally qualified staff.

Between the water mains and the charge pipe of the machine a tap must be installed so that the water supply must be shut off if need be.

Where the feed water is particularly hard, you are advice to install a softner. In order to eliminate also any solid particles (i.e. sand).

It is necessary to clean the softner every seven days. On the contrary the manufacturer will not responsible for the damage to the machine.

This devices must be in compliance with the relevant national standard in force.

Insert the water feed pipe of the machine, you find into the machine accessories, into the water mains and into the softner and join the flexible pipes with the water feed pipe located under the coffee cup heather.

Fasten the water discharge pipe in the housing provided (under the coffee cup heather) making sure that:

- The pipe is a hose.
- The water discharge hose is not throttled in any point throughout its length.
- The discharge hose present a slope at least 15% downwards.

It is advisable to see that the discharge water goes directly into an open drain trap.

2.6 CONNECTION TO POWER SUPPLY MAINS



Electric safety of the machine is achieved solely when the appliance is property connected to an efficient earthed system made in compliance with current national safety standards.

Make sure that these fundamental safety requirements respected and if you are in any doubt ask for a through check of the electrical system by professional qualified and authorized staff.

The manufacturer declines all responsibility for damage and/or injury that might ensue from any failure to earth the system properly.

Under non circumstances, attempt to repair the machine yourself, since any intervention on the part of persons who are not competent, in addition to be dangerous, may cause serious damage to it. In the event of a failure, contact the dealer who sold you the machine. He will be able to give you the address of your nearest Authorized Technical Service Centre.

It is essential that the electrical wiring system where the machine is to be installed should have adequate current carrying capacity for the maximum power of the machine, as shown on the data plate.

If you are in any doubt, call in a professionally qualified and authorized technician: the technician must make sure that the section of the system cables is suitable for the power absorbed by the machine.

To achieve a proper and safe installation of the machine it is necessary to provide an appropriate socket controlled by an omni polar switch, with a contact-opening gap of not less than 3 mm, in accordance with current national safety standards.

This switch must moreover be equipped with fuses, with associated residual current device positioned in such a way as to be readily accessible. The plug may be replaced exclusive by

professionally qualified and authorized staff, and the new plug must comply with national safety standards in force.

Make sure to unroll the power supply cable to its entire length and check that it is not squeezed in any way.

For connecting the CEE industrial plugs, see the figure below.



2.7 STARTUP

When the machine has been correctly connected to the electric supply mains, and to the water drainage system, you can start it up. Before you can supply the coffee, wait until the machine reaches the operating pressure in the boiler, in the semi-automatic machines and the electronic machines, the pressure gauge should reach between 1.2 and 1.4 bar, while in the traditional model machine, between 1.4 and 1.6 bar.

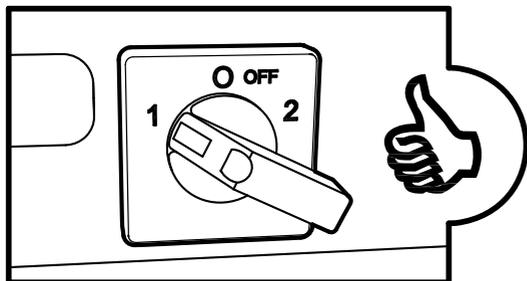
START-UP



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.

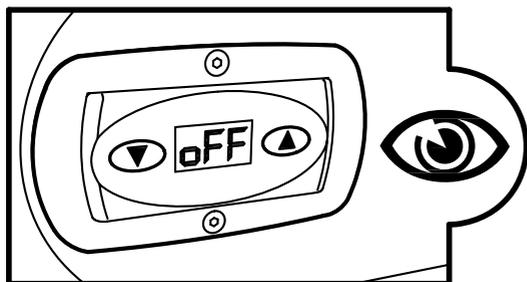
PROCEDURE TO REACTIVATE THE TERMOPID

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



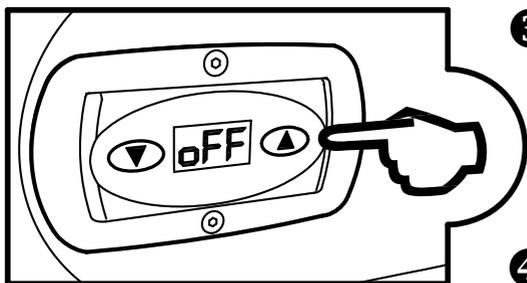
1

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).

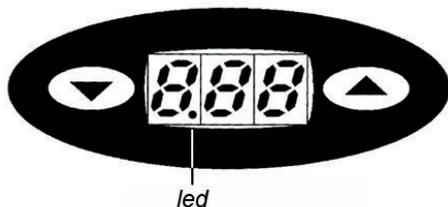
CAUTION: ONLY PROCEED WHEN THE BOILER FILLING STAGE HAS BEEN COMPLETED

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.

2.10 FUNCTIONS OF THE DISPLAY



In addition to numeric values, the display shows a blinking LED that indicates that the resistance is operating.

To turn off the heating elements press the button for about 2 seconds and the display **oFF**.

To activate the resistance of the coffee boiler, just press the button. For setpoint programming the press the button when the display shows **PrG** press the

button .

Select by pressing and , the desired temperature, a minimum of **121°C** for a maximum of **128°C**. After 3 seconds the display shows the selected temperature.

Adjusting Parameters

With machine off hold down the and simultaneously and turn on the machine.

When the display shows **F.03** release the keys.

The button to scroll the parameters while the button enters the programming menu. Power cycle the machine to confirm and exit programming.

Parameters default

Parametro	Display	Data set
F.03	°F °C	250-262.4 (not beyond) 123 (1,2bar)
P.	X.X	3
l.	X.XX	0.05
d.	XX.X	2
F.04	X	0 (no change)

Preset parameters

To machine off, press the button and turn the machine.

When the display shows the **PrS**, release the button and shut down and restart the machine.

Reset all values to the table above, for the desired temperature refer to the diagram "temperature range"

Temperature range	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

Alarms

In case of faulty probe the display shows **A1**.

2.11 PREPARATION OF GROUND COFFE IN SEMI AUTOMATIC OR MANUAL MODEL



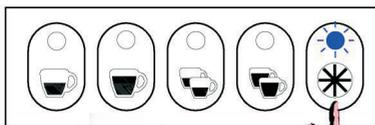
Make sure that filter with the desire capacity has been installed in the filter holder. After the coffee has been loaded and pressed into the filter, the coffee level in the filter must just touch the spray head on brewing unit.

Once the filter holder has been installed into the machine, simply press the switch or pull down the lever; when the coffee has reached the desired level, move the switch back or let the level return to its original position.

2.12 PREPARATION OF GROUND COFFE IN AUTOMATIC MODEL

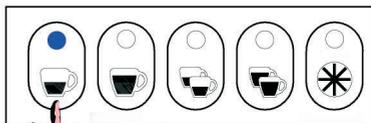


Before you can run the coffee is in the automatic machines is necessary to program the desired doses using the following procedure:

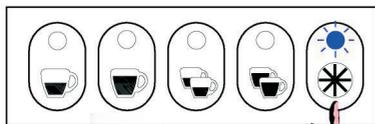


1. Push and maintain the fifth button for at last 3 seconds; the starting of programming is showed by a flashing LED relating to the same button.

2. In 5 seconds push the button for the regulation of quantity you desire to memorize (the Led of the programming button remain steadily lit and lights up the LED of the quantity you are programming).



3. When you have the desired quantity, push one of the five brewing buttons to stop and memorize the quantity.



2.13 PREPARATION OF GROUND COFFE IN TRADITIONAL MODEL



Make sure the filter is the desired weight.

Apply good the filter holder and lower the lever, after a few seconds let it slowly reach the starting position: within a short time the coffee will flow.

WARNING: It is important that the filter holder is securely anchored to the group before lowering the lever.

2.14 MAINTENANCE



For cleaning operation in general use an ordinary detergent for washing dishes or a solution of alcohol; you are recommended not to use abrasive detergents or powders, since these might damage the finishing. Rinse thoroughly with plenty of cold water.

Complete disinfection can, however, be carried out only by the Authorized Technical Service Centres, and must be done at least one year.

2.15 PROBLEMS AND TROUBLESHOOTING

Diagnosis	Troubleshooting
The machine is switched on but does not work.	Make sure the machine is properly connected to a wall outlet and the switch is turned ON.
No water comes from brewing group.	Check water level in the tank. Check the filter in the group.
The coffee powder used is ground too finely.	Adjust the degree of fineness (on your coffee grinder) setting it a bit "coarser".
You are using too much ground coffee or coffee flows through too slowly.	Check the ground coffee dispense on your coffee grinder.
It is impossible to deliver steam. The steam pipe nozzle is clogged with milk residues	Prick the nozzle holes with a needle and residues turn on the steam diffuser handgrip again
It is impossible to deliver steam. The appliance has not reached its operating temperature.	Wait until the boiler pressure has risen up to around 1,5 BAR
Losses of water and steam from the respective taps.	Check if you have to replace the faucet.
The resistance of the boiler does not work.	Check if the safety thermostat was operated and after verifying the reason for the block, press the red button to reset it. Check that the power relay is energized.
The water level in the boiler is too high.	Clean and / or replace the probe of level. Clean and / or replace the solenoid valve.
The water level in the boiler is low.	Turn the dial to load the manual position and read the instructions on page 27.
The pump makes too much noise.	Check there is enough water inside the water-tank and ensure the suction tube is correctly in contact with water.
The display shows one of these symbols: A1, A2.	A1 = probe disconnected, A2 = probe short-circuit.

2.16 CONDITIONS OF WARRANTY

This machine is guaranteed for a period of one year from the date of purchase, which is proved by valid document for the tax purpose, issued by Authorized Dealer. The document bears the name of dealer and the date of sale. By “warning” is meant the free replacement or repair of any component parts of the machine, which may prove fault at the source owing to manufacturing faults.

The warranty does not cover any parts that might prove faulty on account of negligence or careless in use on the part of the purchaser (failure to follow the instructions for operating the machine), faulty installation or maintenance carried out by non-professional qualified staff, damage resulting from transportation, or circumstances which, at any event, cannot be put down to faults in the manufacture of the machine, and it doesn't covers the electrical and electronic parts.

Likewise excluded from this warranty is any intervention involved in installation and connection up of the supply system, as well as the maintenance operations referred to in this instruction manual.

The warranty is moreover invalidated in all cases of improper use of the machine.

The manufacturer declines all responsibility for any damage and/or injury that might be incurred directly or indirectly by persons, animals, or things, as consequence of failure to follow all the instruction manual, and in particular the warnings concerning installation, use, and maintenance of the machine.

Should the machine undergo repair at one of the Authorized Technical Service Centres indicated by the manufacturer, the transportation risks involved are to be borne by user. Likewise any transportation expenses are at any event to be borne by the user.

In any case, this warranty shall not be prolonged following on a failure of the machine.