



**MANUALE D'USO
E MANUTENZIONE**

ITALIANO

Descrizione Componenti

ITALIANO

- 1 Interruttore ON-OFF
- 2 Manometro 0-3 bar
- 3 Rubinetto vapore
- 4 Rubinetto acqua calda
- 5 Levetta erogazione caffè
- 6 Vaschetta di scarico
- 7 Portafiltro

Descrizione Dotazioni

ITALIANO

- 1 Portafiltro 1 via
- 2 Portafiltro 2 vie
- 3 Filtro cieco
- 4 Panno pulizia
- 5 Cover macchina
- 6 Pressino
- 7 Spazzolino pulizia
- 8 Griglia di rialzo tazza (opzionale)

SU RICHIESTA:

- Kit manopole in legno
- Kit manopole colorate nelle varianti rosso o bianco

INDICE

AVVERTENZE GENERALI	2
1. ATTENZIONE ALLE ISTRUZIONI	3
2. CONTATTI GRUPPO IZZO SRL	4
3. CONSIGLI IMPORTANTI	4-5
3.1 TRASPORTO	6
3.2 SMALTIMENTO	6
4. INSTALLAZIONE	7
5. FUNZIONAMENTO GENERALE	8
5.1 REGOLAZIONE TEMPERATURA DELLA CALDAIA	8
6. AVVIAMENTO	9
6.1 ACCENSIONE DELL'APPARECCHIO - PRIMO UTILIZZO	9
7. INGRESSO ACQUA	10
8. ALLARMI ACUSTICI DA BUZZER CENTRALINA	10
9. EROGAZIONE	11
9.1 PREPARAZIONE DEL CAFFÈ ESPRESSO	11
9.2 PREPARAZIONE DI BEVANDE CALDE	11
10. SPEGNIMENTO	12
11. MANUTENZIONE E PULIZIA	12-13
12. DESCRIZIONE COMPONENTI	14
13. DATI TECNICI	15
14. INCONVENIENTI E POSSIBILI SOLUZIONI	16
15. CONDIZIONI DI GARANZIA	17

AVVERTENZE GENERALI

Leggere attentamente le avvertenze contenute nelle presenti istruzioni in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, uso e manutenzione. Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.

QUESTO APPARECCHIO È INTESO PER USO DOMESTICO O SIMILARE, COME AD ESEMPIO:

- AREE CUCINA IN NEGOZI, UFFICI E ALTRI AMBIENTI LAVORATIVI;
- CASCINE;
- BED AND BREAKFAST E STRUTTURE SIMILI;
- HOTEL, MOTEL E ALTRI AMBIENTI RESIDENZIALI (SOLO DAI CLIENTI).



QUESTO APPARECCHIO NON È INTESO PER ESSERE UTILIZZATO DA PERSONE (INCLUSI I BAMBINI DI ALMENO 8 ANNI) CON RIDOTTE CAPACITÀ FISICHE, SENSORIALI E MENTALI, O SENZA ESPERIENZA E ISTRUZIONE, A MENO CHE NON SIANO SORVEGLIATI O ISTRUITI ALL'USO DA PERSONE RESPONSABILI DELLA LORO SICUREZZA.



I BAMBINI DEVONO ESSERE SORVEGLIATI PERCHÉ NON GIOCHINO CON L'APPARECCHIO.

LA PULIZIA E LA MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO NON DEVE ESSERE AFFIDATA A BAMBINI SOTTO GLI 8 ANNI DI ETÀ.

TENERE LA MACCHINA E IL FILO ELETTRICO LONTANO DALLA PORTATE DEI BAMBINI INFERIORE AGLI 8 ANNI DI ETÀ.



NON IMMERGERE MAI L'APPARECCHIO O PARTI DI ESSO IN ACQUA. SE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE DI QUESTO APPARECCHIO È DANNEGGIATO, DEVE ESSERE SOSTITUITO ESCLUSIVAMENTE DA UN CENTRO ASSISTENZA TECNICA AUTORIZZATO DAL COSTRUTTORE, POICHÉ SONO NECESSARI UTENSILI SPECIALI.



DURANTE L'EROGAZIONE DELLA BEVANDA PRESTARE ATTENZIONE AD EVENTUALI SCHIZZI DI LIQUIDO CALDO. NON TOCCARE LE PARTI CALDE DELL'APPARECCHIO SUBITO DOPO L'USO. PERICOLO DI SCOTTATURE L'USO SCORRETTO PUÒ CAUSARE LESIONI.

1. ATTENZIONE ALLE ISTRUZIONI

ATTENZIONE

Questo è il simbolo di avvertenza sicurezza.

E' utilizzato per richiamare l'attenzione su possibili rischi di ferite personali.

Attenersi ai messaggi di sicurezza indicati per evitare possibili ferite.



NOTA BENE

Questo è il simbolo che viene utilizzato per evidenziare alcune azioni che migliorano l'utilizzo della macchina.



PERICOLO USTIONI

Questo simbolo si utilizza in caso di pericolo relativo al contatto con parti calde. Attenersi ai messaggi di avviso evidenziati per non



incorrere in scottature o ustioni.



AVVERTENZE BAMBINI

E' utilizzato per richiamare l'attenzione su possibili rischi a bambini.

2. CONTATTI GRUPPO IZZO SRL

Indirizzo: Strada Provinciale 12 Casilina Stazione Sgurgola 28 A

03012 Anagni (FR) - Italia

Tel. 0775-774036 Fax. 0775.768524

info@gruppoizzo.it www.gruppoizzo.it

www.caffeizzo.it www.alexduetto.com



Il numero verde è valido soltanto per l'Italia.

3. CONSIGLI IMPORTANTI

Leggere attentamente le avvertenze contenute nel seguente manuale d'uso e manutenzione prima di utilizzare la macchina, così da evitare rischi di infortuni e danni all'apparecchio.

Il manuale è parte integrante della macchina per caffè e dovrà essere conservato per qualsiasi futura consultazione.

Nel caso di vendita o trasferimento della macchina a terzi, il presente manuale dovrà essere consegnato al nuovo utilizzatore.

In caso di dubbi o per ulteriori informazioni rivolgersi direttamente al proprio rivenditore.



L'uso della macchina per caffè espresso comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali. In particolare:

- Posizionare la macchina in un luogo ben areato e su una superficie rigida e orizzontale, mai su superfici che siano eccessivamente fredde o calde.
- Prima della messa in funzione della macchina verificare che la tensione della rete elettrica locale corrisponda con quella della macchina.



- Non toccare la macchina con le mani umide o bagnate. La macchina può essere usata soltanto da adulti in grado di maneggiarla.



- Evitare che i bambini si avvicinino con l'intento di giocarvi. Si raccomanda, in particolare, di non toccare le parti metalliche dei seguenti componenti perché sono caldissime durante il funzionamento: gruppo erogatore, rubinetti acqua calda e vapore, porta filtro.
- Non staccare il cavo di alimentazione tirandolo, ma estrarlo impugnando la spina per evitare di danneggiarlo. Non lasciare il cavo di alimentazione vicino a superfici calde, oggetti taglienti o spigoli.
- Assicurarsi che gli elementi elettrici, spine e cavi siano asciutti. Mai immergere l'apparecchio nell'acqua o in qualsiasi altro liquido. Elettricità e acqua insieme provocano pericolo di morte per scariche elettriche.
- Non dirigere contro se stessi e/o altri il getto d'acqua calda e/o di vapore.
- Nel caso si preveda di non utilizzare l'apparecchio per lunghi periodi (vacanze, ecc.), scollegare la spina dalla presa elettrica. Proteggerlo dalla polvere e dallo sporco.

3.1 TRASPORTO

Effettuare il trasporto tenendo sempre la macchina in posizione verticale, non capovolgere o coricare su un fianco, procedendo con cautela, evitando urti ed esposizione alle intemperie.

Al ricevimento del collo, controllare che la macchina sia quella indicata sui documenti di accompagnamento, compresi eventuali accessori. Controllare altresì che non abbia subito danni durante il trasporto e in caso affermativo, avvertire con tempestività lo spedizioniere e il rivenditore. Non disperdere nell'ambiente gli elementi d'imballaggio, ma smaltirli affidandoli agli organi preposti a tali attività.

3.2 SMALTIMENTO

Questo prodotto è conforme alla direttiva 2002/96/UE.

- il simbolo del cestino barrato riportato sull'apparecchio indica che il prodotto, alla fine della propria vita utile, dovendo essere trattato separatamente dai rifiuti domestici, deve essere conferito in un centro di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche oppure riconsegnato al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente.
- l'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio a fine vita alle appropriate strutture di raccolta, pena le sanzioni previste dalla vigente legislazione sui rifiuti.
- l'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio dismesso al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composto il prodotto.
- per informazioni più dettagliate inerenti i sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti, o al negozio in cui è stato effettuato l'acquisto.

- i produttori e gli importatori ottemperano alla loro responsabilità per il riciclaggio, il trattamento e lo smaltimento ambientalmente compatibile sia direttamente sia partecipando ad un sistema collettivo.



L'AZIENDA PRODUTTRICE SI RISERVA DI APPORTARE AI PRODOTTI, A PROPRIA DISCREZIONE, OGNI OPPORTUNA MODIFICA DETTATA DA RAGIONI NORMATIVE, INDUSTRIALI, COMMERCIALI O ESTETICHE.

4. INSTALLAZIONE



Installare la macchina su un piano di appoggio ben livellato, asciutto, liscio, robusto e in ambiente ben arieggiato.

Prima di utilizzare la macchina per caffè assicurarsi che:

- la levetta erogatrice sia rivolta verso il basso (fig. 5, tav. 1);
- I joystick dei rubinetti acqua e vapore siano chiuse in asse con il corpo principale (fig. 3 e 4, tav. 1);
- l'interruttore sia in posizione "0" oppure "OFF" (fig. 1, tav. 1);
- la vaschetta raccogli-acqua inferiore sia correttamente posizionata (fig. 7, tav. 1).

5. FUNZIONAMENTO GENERALE

5.1 REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA

Accendere la macchina posizionando l'interruttore generale sulla posizione "I" o "ON" (fig. 1, tav. 1).

La Vivi Flat utilizza un pressostato meccanico per la regolazione e gestione delle temperatura in caldaia.

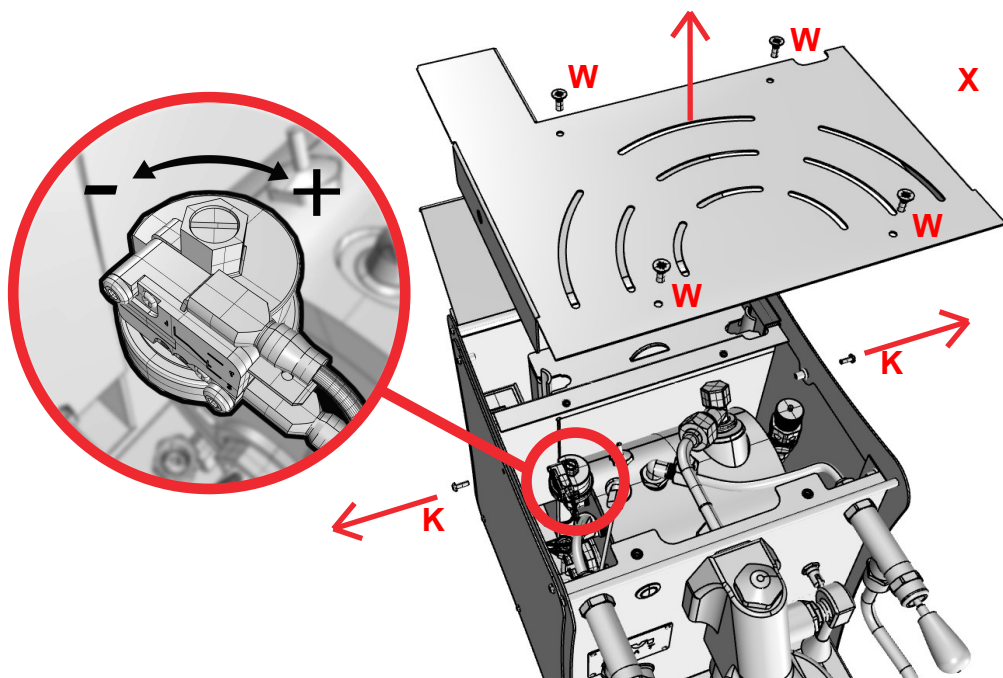
Tutte le macchine consegnate preregolate con taratura effettuata in stabilimento durante le fasi di collaudo alla temperatura 124°.

In caso di necessità è possibile effettuare la taratura del pressostato come indicato con la successiva sequenza:

- 1- svitare le viti "K" con brugola da 2,5
- 2- svitare le viti "W" con cacciavite croce
- 3- sollevare la copertura "X" e procedere con la regolazione.

C°	°F	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

ATTENZIONE: NON SUPERARE LA PRESSIONE MASSIMA DI 1,5 BAR



6. AVVIAMENTO

6.1 ACCENSIONE DELL'APPARECCHIO – PRIMO UTILIZZO

Accendere la macchina posizionando l'interruttore generale sulla posizione "I" o "ON" (fig. 1, tav. 1).



La macchina gestisce il riscaldamento della caldaia caffè soltanto dopo il riempimento della stessa.



ATTENZIONE: alla prima accensione della macchina è necessario attendere circa 14-15 minuti per raggiungere le temperature di funzionamento ottimali.



ATTENZIONE: alla prima accensione accertarsi di riempire il serbatoio fino alla tacca di massimo.



ATTENZIONE: alla prima accensione della macchina il prodotto effettuerà il caricamento dell'acqua nella caldaia.

7. INGRESSO ACQUA

Riempire la tanica con acqua potabile a basso contenuto di calcare (per una maggiore cura e un risultato migliore) dopo aver sollevato la griglia superiore (fig. 1, tav. 2), facendo bene attenzione a non far cadere acqua all'interno della macchina.

IMPORTANTE:



La mancanza di acqua può causare una rottura della pompa e della resistenza, quindi, qualora si senta una variazione di rumore nel funzionamento della pompa e il contestuale abbassamento di pressione evidenziato dal manometro, è necessario **spegnere la macchina immediatamente tramite apposito pulsante (fig. 1, tav.1).**

8. ALLARMI

8.1 ALLARMI ACUSTICI DA BUZZER CENTRALINA

Tramite segnale acustico viene segnalata una condizione di allarme. Il buzzer acustico si attiva automaticamente in uno dei casi di seguito elencati.

Allarme 1: in caso di mancanza di acqua nel serbatoio si attiva automaticamente il buzzer acustico di segnalazione.

Allarme 2: in seguito ad un'attività continua della pompa per una durata maggiore di 60 sec. si attiva automaticamente il buzzer acustico di segnalazione.

Allarme 3: in caso di malfunzionamento della pompa si attiva automaticamente il buzzer acustico di segnalazione.

N.B. Per sapere come procedere in caso di allarme consultare il Par. 14.

9. EROGAZIONE

9.1 PREPARAZIONE DEL CAFFÈ ESPRESSO

Sollevando manualmente la levetta di erogazione del caffè (fig. 5, tav. 1) si dà avvio alla fase di erogazione. Abbassando la levetta, la fase di erogazione viene conclusa.

Per ogni tazza di caffè, versare nel porta filtro 6-8 grammi di caffè macinato pressandolo. Inserire il porta filtro sotto il gruppo ruotandolo da sinistra verso destra fino a serrarlo.

Poggiare una o due tazze sotto il beccuccio del porta-filtro e alzare la levetta (si consiglia di riscaldare le tazze). Inizia ora l'erogazione del caffè, che dovrà scorrere prima a gocce e poi denso come cioccolata calda. Quando nella tazza il caffè ha raggiunto la quantità desiderata, abbassare la levetta.

9.2 PREPARAZIONE DI BEVANDE CALDE

Con il rubinetto vapore e il rubinetto acqua si possono preparare bevande calde (tè, camomilla, latte, cioccolata, tisane).

ACQUA

Posizionare un recipiente sotto la lancia acqua (fig. 4, tav. 1). Abbassare il joystick del rubinetto, l'acqua calda inizierà ad uscire. Al termine dell'operazione, riportare il joystick nella posizione originaria chiudendo il rubinetto.

VAPORE

Posizionare un recipiente sotto la lancia vapore (fig. 3, tav. 1) immergendola nel liquido da scaldare. Abbassare il joystick del rubinetto, il vapore inizierà ad uscire scaldando il liquido. Al termine dell'operazione riportare il joystick nella posizione originaria chiudendo il rubinetto.

Per ottenere un cappuccino con molta schiuma, consigliamo di utilizzare un recipiente alto e stretto, riempito per metà di latte. Dopodiché immergere la lancia vapore per circa 2/3 cm nel latte. Se si vuole solo riscaldare il latte, immergere la lancia vapore fino in fondo al recipiente.



ATTENZIONE: Dopo aver utilizzato il vapore, non dimenticare di ruotare la manopola in senso orario per chiuderlo e di pulire la lancia (utilizzare un panno umido per evitare scottature).



10. SPEGNIMENTO

E' sempre possibile scollegare la macchina dalla rete elettrica tramite l'interruttore generale (I/O) (fig. 1, tav. 1).

11. MANUTENZIONE E PULIZIA



Tutte le operazioni di manutenzione e pulizia, in modo particolare della tanica, devono essere effettuate dopo aver tolto l'alimentazione elettrica e aver atteso che la stessa si raffreddi.

E' necessaria una pulizia accurata della tanica onde evitare che il calcare che si deposita nel fondo venga aspirato all'interno della caldaia, causando ostruzioni all'interno dei circuiti. Tale situazione può bloccare il funzionamento dell'elettrovalvola, così come può ridurre il flusso dell'acqua nei tubi e dunque nel gruppo incidendo sul risultato in tazza del caffè.

Per la pulizia generica utilizzare un comune detersivo o una soluzione di acqua e aceto. Si consiglia l'utilizzo di detersivi non aggressivi.

Ricordarsi sempre di risciacquare accuratamente dopo la pulizia. Il porta filtro e i filtri vanno puliti tenendoli a mollo in una soluzione di acqua e bicarbonato di sodio o detergente specifico per macchina caffè. Successivamente devono essere sciacquati con acqua corrente. Controllare se il filtro installato sotto il gruppo erogatore è incrostato di caffè. In tal caso prendere il braccetto porta filtro rimuovere il filtro e sostituirlo, temporaneamente, con quello cieco in dotazione alla macchina. Deposare sul filtro cieco un cucchiaino di detergente per macchine da caffè e inserire il porta filtro sotto il gruppo erogatore.

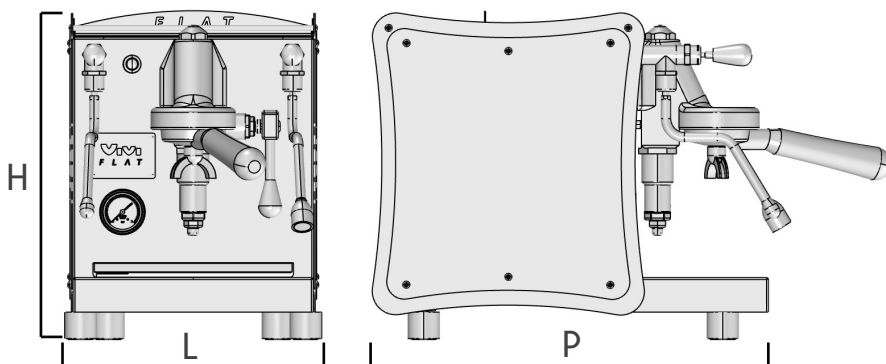
A macchina pronta per l'uso, alzare la levetta erogatrice, per circa 10 secondi, e poi abbassarla per altri 10 secondi,; ripetere per 5 volte. Subito dopo togliere il filtro cieco dal porta filtro. Scaricare soltanto acqua calda tramite la levetta, quel tanto da eliminare tutte le impurità discioltesi. Come ultimo passaggio effettuare un espresso da eliminare. Pulire spesso il fondo della tanica (fig. 2, tav. 2) in modo da rimuovere tutti i residui calcarei ed evitare malfunzionamenti improvvisi.

12. DESCRIZIONE COMPONENTI

Carrozzeria	Acciaio lucidato con spigoli arrotondati e griglia poggiategge. Sistema magnetico per il posizionamento facilitato della vaschetta di scarico al frontale.
Gruppo	Gruppo a levetta E61. Nuovo canotto, gicleur e tappo in inox.
Caldaia/Resistenza	Caldaia acqua-vapore 1,5 lt 1400 W (230V) - 1350 W (115V) Caldaia in rame o in inox con sistema di svuotamento tramite valvola posta nella parte inferiore della macchina. Coibentazione delle caldaie per risparmio energetico.
Controllo macchina	Manometro 0-3 bar per controllo pressione caldaia acqua-vapore.
Controllo livello acqua	Gestione autolivello direttamente dalla nuova centralina con sonda livello acqua in caldaia. Segnalazione acustica in caso di mancanza acqua in tanica.
Carico acqua	Serbatoio interno da 2 lt.
Scarico acqua	Manuale, svuotando la vaschetta di scarico.
Rubinetti vapore ed acqua	Rubinetti vapore ed acqua più sporgenti per evitare il contatto con il frontale con lance completamente in acciaio coibentate antiscottatura per una migliore maneggevolezza e pulizia (il latte non attacca). Erogatori vapore studiati per un migliore montaggio del latte.
Sicurezza	Valvola di sicurezza certificata. Valvole di sfiato e di espansione regolabile. Salva resistenza interno.

Accessori

Braccetti a 1 e 2 vie - Filtro cieco - Pressino -
Spazzolino pulizia - Panno pulizia
SU RICHIESTA: Kit manopole in legno - Kit manopole
colorate nelle varianti rosso o bianco.

13. DATI TECNICI

Tensione	220 V 50 Hz / 60 Hz	110 V 50 Hz / 60 Hz
Potenza	1400W	1350W
Assorbimento elettrico	6,1 A	12,2 A
Tanica	2 litri	2 litri
Vaschetta di scarico	0,8 litri	0,8 litri
Volume caldaia	1,5 litri	1,5 litri
Peso Netto	Kg.17,000	Kg.17,000
Dimensioni	L27xP42xH35cm	L27xP42xH35cm

14. 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
All'atto dell'accensione, dopo alcuni secondi la macchina emette un segnale acustico	Controllare se c'è acqua nella tanica; soltanto in caso di prima accensione della macchina procedere spegnendo e riaccendendo l'apparecchio
Non esce acqua dal gruppo erogatore	Controllare il livello dell'acqua nella tanica. Controllare il filtro sotto al gruppo
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
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
La pompa fa troppo rumore	Controllare se entra l'acqua dalla tanica e che il percorso dell'acqua non sia interrotto
Non esce acqua calda ma solo vapore dalla lancia del rubinetto acqua	Spegnere la macchina e farla controllare da un tecnico specializzato

Allarme acustico	Accertarsi che la tanica sia carica. Se l'avviso acustico persiste contattare l'assistenza.
------------------	---

15. CONDIZIONI DI GARANZIA

Questa macchina per caffè è garantita per 12 mesi dal costruttore dalla data di acquisto, comprovato da un documento valido agli effetti fiscali rilasciato dal rivenditore autorizzato riportante 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 risultassero 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), errata installazione o manutenzione operate da personale non professionalmente qualificato, 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.

Qualora l'apparecchio dovesse essere 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. E' in ogni caso escluso il prolungamento della garanzia a seguito di intervenuto guasto.



**USE AND
MAINTENANCE
MANUAL**

ENGLISH

Description of Components

ENGLISH

- 1 ON-OFF switch
- 2 0-3 bar pressure gauge
- 3 Steam tap
- 4 Hot water tap
- 5 Coffee dispenser lever
- 6 Drip tray
- 7 Filter holder

Description of Accessories

ENGLISH

- 1 1 - way Portafilter
- 2 2 - way Portafilter
- 3 Blind filter
- 4 Cleaning cloth
- 5 Machine cover
- 6 Tamper
- 7 Cleaning brush
- 8 Cup support grid (optional)

UPON REQUEST:
- Wooden knobs kit
- Colored knobs kit in red or white

TABLE OF CONTENTS

GENERAL WARNINGS.....	2
1. FOLLOW THE INSTRUCTIONS.....	3
2. GRUPPO IZZO SRL CONTACTS.....	4
3. IMPORTANT ADVICE.....	4-5
3.1 TRANSPORT.....	6
3.2 DISPOSAL.....	6
4. INSTALLATION.....	7
5. GENERAL OPERATION.....	8
5.1 BOILER TEMPERATURE ADJUSTMENT.....	8
6. STARTING THE MACHINE.....	9
6.1 SWITCHING ON THE APPLIANCE - FIRST USE.....	9
7. WATER INPUT.....	10
8 AUDIBLE ALARMS FROM BUZZER UNIT.....	10
9. DISPENSING.....	11
9.1 PREPARING ESPRESSO COFFEE.....	11
9.2 PREPARING HOT DRINKS.....	11
10. SWITCHING OFF.....	12
11. MAINTENANCE AND CLEANING.....	12-13
12. DESCRIPTION OF COMPONENTS.....	14
13. TECHNICAL DATA.....	15
14. TROUBLESHOOTING.....	16
15. WARRANTY TERMS AND CONDITIONS.....	17

GENERAL WARNINGS

Carefully read the warnings contained in these instructions, since they provide important information regarding safe installation, use, and maintenance. Keep this booklet carefully for future reference.

THIS MACHINE IS DESIGNED FOR DOMESTIC USE, OR SIMILAR, FOR EXAMPLE:

- KITCHEN AREAS IN SHOPS, OFFICES AND OTHER WORK ENVIRONMENTS;
- FARM HOUSES;
- BED AND BREAKFASTS AND SIMILAR STRUCTURES;
- HOTELS, MOTELS AND OTHER RESIDENTIAL FACILITIES (FOR GUESTS ONLY).



THIS MACHINE SHOULD NOT BE USED BY PEOPLE (INCLUDING CHILDREN OF AT LEAST 8 YEARS OF AGE) WITH REDUCED PHYSICAL, SENSORY, AND MENTAL CAPACITIES OR WITHOUT EXPERIENCE AND TRAINING, UNLESS THEY ARE SUPERVISED OR INSTRUCTED ON ITS USE BY THOSE RESPONSIBLE FOR THEIR SAFETY.



CHILDREN MUST BE SUPERVISED AND MUST NOT PLAY WITH THE MACHINE.

CLEANING AND MAINTENANCE OF THE MACHINE MUST NOT BE ENTRUSTED TO CHILDREN UNDER THE AGE OF 8.

KEEP THE MACHINE AND THE ELECTRIC CABLE OUT OF THE REACH OF CHILDREN UNDER THE AGE OF 8.



NEVER IMMERSE THE MACHINE, OR PARTS OF IT, IN WATER. IF THE POWER CORD OF THE MACHINE IS DAMAGED, IT MUST BE REPLACED BY A SERVICE CENTRE AUTHORISED BY THE MANUFACTURER, SINCE SPECIAL TOOLS ARE REQUIRED.



WHEN DISPENSING A BEVERAGE, MAKE SURE HOT LIQUID DOES NOT SPLASH OUT. DO NOT TOUCH THE HOT PARTS OF THE MACHINE IMMEDIATELY AFTER USE. RISK OF BURNS. IMPROPER USE MAY CAUSE INJURIES.

1. FOLLOW THE INSTRUCTIONS

WARNING

This is the safety warning symbol.

It is used to draw attention to the possible risks of personal injury. Please follow the safety messages indicated in order to prevent possible injury.



NOTE

This symbol is used to highlight certain actions that improve the use of the machine.



BURN HAZARD

This symbol is used to indicate a hazard concerning contact with hot parts. Follow the warning messages highlighted in order to avoid burns.





CHILD HAZARD

This is used to draw attention to possible risks to children.

2. GRUPPO IZZO SRL CONTACTS

Address: Strada Provinciale 12 Casilina Stazione Sgurgola 28 A
03012 Anagni (FR) - Italy

Tel.: +39 0775 774036 Fax: +39 0775 768524

info@gruppoizzo.it www.gruppoizzo.it

www.caffeizzo.it www.alexduetto.com



The freephone number only works from within Italy

3. IMPORTANT ADVICE

Carefully read the instructions contained in this use and maintenance manual before using the machine to avoid risks of injury and damage to the machine.

The manual is an integral part of the coffee machine and must be kept for future reference.

If the machine is sold or transferred to a third party, the manual must be given to the new user.

For any doubts, or for further information, please contact the dealer.



The use of the espresso machine involves compliance with some basic rules. In particular:

- Position the machine in a well-ventilated area and on a stable, flat surface; never on surfaces that are excessively hot or cold.
- Before using the machine, verify that the local power supply voltage corresponds with that of the machine.



- Do not touch the machine with wet or damp hands. The machine can only be used by adults able to handle it.



- Do not allow children to approach the machine with the intention of playing with it. In particular, the metal parts of the following components must not be touched, since they are very hot during use: dispensing unit, hot water and steam taps, filter holder.
- Do not pull the power cord to unplug it; remove by gripping the plug in order to prevent it from being damaged. Do not leave the power cord near hot surfaces, sharp objects, or edges.
- Make sure the electrical elements, plugs and cables are dry. Never immerse the machine in water or any other liquid. Electricity and water together can potentially cause fatal electric shock.
- Do not point the jet of hot water and/or steam towards yourself or others.
- If the machine is not used for long periods of time (holidays, etc.), disconnect the plug from the socket. Protect it from dust and dirt.

3.1 TRANSPORT

The machine should always be transported in a vertical position; do not turn the machine upside down or lay it on its side. Proceed with caution, and avoid impact and exposure to the elements.

When the package is received, make sure that the machine is the one indicated on the accompanying documents, including any accessories. Also make sure that it has not been damaged during transport; if damage has occurred, immediately contact the shipper and the retailer. The packaging material must not be disposed of in the environment; it should be entrusted to specialist waste disposal companies.

3.2 DISPOSAL

This product complies with Directive 2002/95/EC.

- The crossed out wheelie-bin symbol indicates that the product must be disposed of separately from municipal waste at the end of its life, must be handed in at a collection point for electrical and electronic equipment waste, or returned to the dealer when purchasing a replacement.
- Once the machine has reached the end of its useful life, the user is responsible for taking it to the appropriate waste collection facilities, otherwise they may face a fine according to current waste disposal legislation.
- The appropriate waste collection for the subsequent activation of the decommissioned machine for environmentally-compatible disposal, recycling and treatment contributes to the prevention of possible negative impact on the environment and human health, whilst favouring recycling of the materials comprising the product.
- For more detailed information regarding the collection systems available, contact a local waste disposal service or the shop where the product was purchased.

- Manufacturers and importers comply with their responsibility in environmentally friendly recycling, treatment, and disposal either directly or by participating in a collective system.



THE MANUFACTURER, AT ITS OWN DISCRETION,
RESERVES THE RIGHT TO MAKE
ALL NECESSARY CHANGES TO THE PRODUCTS, DICTATED BY LEGISLATIVE,
INDUSTRIAL, COMMERCIAL OR AESTHETIC PURPOSES.

4. INSTALLATION



Install the machine on a well-levelled, dry, smooth, and sturdy supporting surface in a well-ventilated area.

Before using the coffee machine, make sure that:

- the dispensing lever is facing downward (fig. 5, tab. 1);
- The joysticks of the water and steam taps are closed in line with the main body (fig. 3 and 4, table 1)
- the switch is in the "0 " or "OFF" position (fig. 1, tab. 1);
- the lower drip tray is correctly positioned (fig. 7, tab. 1).

5. GENERAL OPERATION

5.1 BOILER TEMPERATURE ADJUSTMENT

Turn on the machine by placing the main switch in the "I" or "ON" position (fig. 1, tav 1)

The Vivi Flat uses a mechanical pressure switch to regulate and manage the boiler temperature.

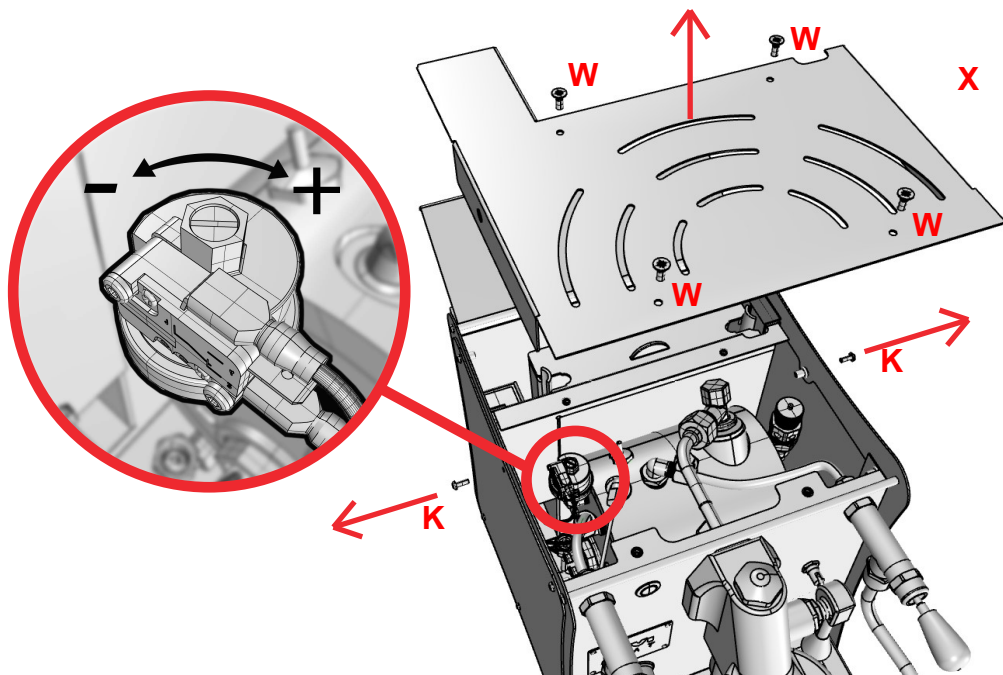
All the machines are delivered pre-adjusted with settings carried out in the factory during the testing phases at a temperature of 124 °.

If necessary, it is possible to set the pressure switch as indicated in the following sequence:

- 1- unscrew the screws "K" with a 2.5 Allen key
- 2- unscrew the screws "W" with a Phillips screwdriver
- 3- lift the cover "X" and proceed with the adjustment.

C°	°F	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

ATTENTION: DO NOT EXCEED THE MAXIMUM PRESSURE OF 1.5 BAR



6. STARTING THE MACHINE

6.1 SWITCHING ON THE APPLIANCE - FIRST USE

Turn on the machine by placing the main switch in position "I" or "ON" (fig. 10, tab. 1).



The machine manages the heating of the coffee boiler only after it has been filled.



WARNING: When the machine is first turned on wait about 14 to 15 minutes to reach the optimal operating temperatures.



WARNING: when the machine is first turned on, make sure to fill the tank up to the maximum mark.



WARNING: when the machine is first turned on, the boilers will begin to fill with water.

7. WATER INPUT

Fill the tank with clean, soft water (soft water= low calcium content, and therefore less limescale, resulting in easier maintenance and a better result) after having lifted the upper grill (fig. 1, tab. 2), being careful not to spill water into the machine.

IMPORTANT:



Lack of water can cause damage to the pump and the resistor. Therefore, if the pump makes a noise that is different than usual when in use and, at the same time, the pressure gauge reads a lower pressure level, **the machine must be immediately turned off using the corresponding button (fig. 11, tab.1).**

8. ALARMS

8.1 AUDIBLE ALARMS FROM BUZZER UNIT

An alarm condition is signalled by an audible alarm. The buzzer will automatically produce an audible signal in one of the following cases.

Alarm 1: in case of lack of water in the reservoir, the buzzer will automatically produce an audible signal.

Alarm 2: following a continuous pump activity for a duration of more than 60 sec. the buzzer will automatically produce an audible signal.

Alarm 3: in case of malfunction of the pump the buzzer will automatically produce an audible signal.

N.B. To know how to proceed in the event of an alarm, consult Par. 14.

9. DISPENSING

9.1 PREPARING ESPRESSO COFFEE

Manually lifting the coffee dispenser lever (fig. 5, tab. 1) starts the dispensing stage. Lowering the lever, dispensing is interrupted.

For every cup of coffee add 6-8 grams of ground coffee in the filter holder and press it down. Insert the filter holder under the unit by rotating it from left to right until it is tightened.

Place one or two cups under the filter holder spout and raise the lever (it is recommended to warm the cups). The coffee will now begin dispensing, first in drops, then it will flow out thick like hot chocolate, and the display will show the time in seconds. When the cup has been filled with the desired amount of coffee, lower the lever.

9.2 PREPARING HOT DRINKS

Hot drinks (tea, chamomile tea, milk, chocolate, herbal tea) can be prepared using the steam tap and the water tap.

WATER

Place a container under the water wand (fig. 5, tab. 1). Turn the knob of the tap anticlockwise; the hot water will begin to come out. When finished, turn the water knob clockwise to turn off the tap.

STEAM

Place a container under the steam wand (fig. 3, tab. 1) and immerse it in the liquid to be heated. Turn the knob of the tap anticlockwise; the steam will start to come out and heat the liquid. When finished, turn the steam knob clockwise to turn off the tap.

To achieve a cappuccino with a lot of froth, it is advised to use a tall, narrow container, half-filled with milk. Immerse the steam wand about 2/3cm into the milk. If the milk only needs to be heated, immerse the steam wand all the way into the container.



WARNING: After using the steam, do not forget to rotate the knob clockwise to close it and clean the



wand (use a damp cloth to avoid scalding).

10. SWITCHING OFF

The machine can always be disconnected from the power supply using the main switch (I/O) (fig. 1, tab. 1).

11. MAINTENANCE AND CLEANING



All maintenance and cleaning procedures, especially for the tank, must be carried out after disconnecting the power supply and having waited for the tank to cool off.

The tank must be thoroughly cleaned in order to prevent the limescale that deposits on the bottom from being sucked into the boiler, causing obstructions inside the circuits. This could block the solenoid valve, and also reduce the flow of water in the pipes and in the dispensing unit, affecting the result of the coffee dispensed in the cup.

For general cleaning procedures use an everyday detergent or a water and vinegar solution. The use of non-aggressive detergents is recommended. Always remember to rinse thoroughly after cleaning.

The filter holder and filters must be cleaned by soaking them in a solution of water and baking soda or a specific detergent for coffee machines. Afterwards, they must be rinsed with running water.

Check if the filter installed under the dispensing unit is encrusted with coffee. If so, take the filter holder handle, remove the filter, and replace it temporarily with the blind filter supplied with the machine. Put a spoonful of coffee machine detergent in the blind filter, then insert the filter holder under the dispensing unit.

When the machine is ready for use, raise the dispenser lever, for about 10 seconds, and then lower it for another 10 seconds. Repeat 5 times. Immediately after, remove the blind filter from the filter holder. Using the lever, let enough hot water only flow through to eliminate all impurities that have dissolved in it. As a final step, make 1 espresso, which must then be thrown away.

Regularly clean the bottom of the tank (fig. 2, tab. 2) in order to remove all limescale residues and prevent the machine from unexpected malfunctioning.

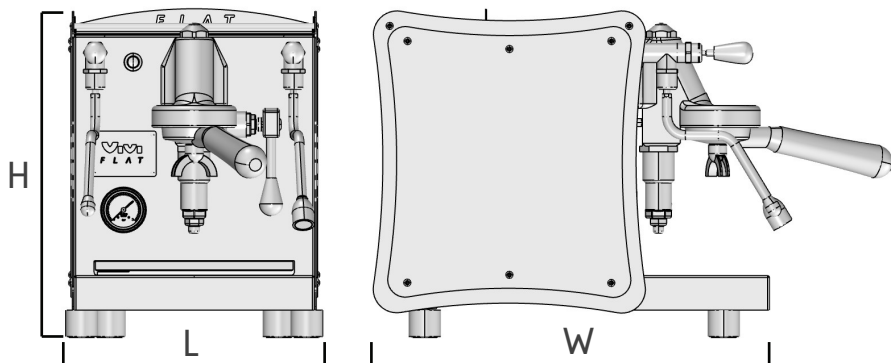
12. DESCRIPTION OF COMPONENTS

Body	Polished steel with rounded edges and cup tray. Magnetic system to easily position the drip tray to the front of the machine.
Unit	E61 Lever unit. New stainless steel sleeve, nozzle and top.
Boiler/Resistor	1.5 lt water-steam boiler 1400 W (230V) - 1350 W (115V) Stainless steel or inox boiler, with emptying system through a valve positioned in the lower part of the machine. Boiler insulation for energy saving.
Machine control system	0-3 bar pressure gauge to control water- steam boiler pressure.
Water level control	Directly manage auto-level from the new control unit with water level sensor in the boiler. Audible warning in the event of lack of water in the tank.
Water filling	Internal 2 lt. reservoir
Water draining	Manual, emptying the drip tray.
Water and steam taps	Water and steam taps protrude more in order to prevent contact with the front of the machine. Fully insulated, burn resistant steel wands for better handling and cleaning (milk does not stick). Steam wand designed for better milk frothing.
Safety	Certified safety valve. Adjustable vent and expansion valves. Internal safety resistor.

Accessories

1 and 2 way arms - Blind filter - Press -
 Cleaning brush - Cleaning cloth
 UPON REQUEST: Wooden knob kit - Coloured knobs kit
 in red or white.

13. TECHNICAL DATA



Voltage	220 V 50/60 Hz	110 V 50/60 Hz
Power	1400W	1350W
Electrical consumption	6,1 A	12,2 A
tank	2 litres	2 litres
Drip tray	0.8 litres	0.8 litres
Boiler capacity	1.5 litres	1.5 litres
Net Weight	Kg.17	Kg.17
Dimensions (Low foot)	L27xW42xH35cm	L27xW42xH35cm

14. TROUBLESHOOTING

In the event of a malfunction when using the machine, before contacting a service centre, carefully read the following points.

PROBLEMS	SOLUTIONS
The machine does not work when turned on	Make sure that the plug is correctly inserted into the socket and that the main switch is in the ON position
When turned on, the machine beeps after few seconds	Check if there is water in the tank; only if the machine is switched on for the first time, switch the machine off and then on again
Water does not come out of the dispensing unit	Check the water level in the tank. Check the filter under the unit
The coffee dispenses too quickly	Check if the coffee is ground too coarse
Coffee is not dispensed or it is dispensed too slowly during the dispensing stage	The coffee is too finely ground or pressed too much in the filter holder
Hot water and/or steam does not come out of the wands of the respective taps	Make sure that the holes or the wand are not blocked. Clean if they are
The pump makes too much noise	Make sure water enters from the tank and that the flow of water is not blocked
Steam, and not hot water, comes out of the hot water wand	Turn off the machine and have it checked by a specialist technician

Audible alarm	Make sure the tank is filled. If the alarm persists, contact technical support.
---------------	---

15. WARRANTY TERMS AND CONDITIONS

This coffee machine is guaranteed for 12 months by the manufacturer from the date of purchase, accompanied by a document valid for tax purposes issued by the authorised dealer showing the date on which the product was sold.

The warranty includes the free replacement or repair of the component parts of the machine that are deemed faulty due to manufacturing defects.

The warranty does not cover any parts found to be defective due to negligence or careless use (failure to follow the operating instructions), improper installation or maintenance carried out by non-qualified personnel, damage during transport, or circumstances that, however, cannot be attributed to defects in the manufacturing of the machine, as well as all electrical and electronic parts.

The warranty also excludes any operations for installation and connection to the power supply, as well as maintenance procedures, as described in this manual.

Furthermore, the warranty does not cover improper use of the machine.

The manufacturer is not liable for any damage that may directly or indirectly occur to people, property, and animals resulting from the failure to follow all the instructions specified in this manual and especially those related to warnings regarding installation, use, and maintenance of the machine.

If the machine is repaired by an authorised service centre indicated by the manufacturer, the corresponding risks and transport costs will be borne by the user. In any case, the warranty will not be extended following machine repair operations.



MANUEL

**D'UTILISATION ET
DE MAINTENANCE**



FRANÇAIS

Description Composants

FRANÇAIS

- 1 Interrupteur ON-OFF
- 2 Manomètre 0-3 bars
- 3 Robinet vapeur
- 4 Robinet eau chaude
- 5 Levier de distribution café
- 6 Cuve de vidange
- 7 Porte-filtre

Description dotations

FRANÇAIS

- 1 Porte-filtre 1 voie
- 2 Porte-filtre 2 voies
- 3 Filtre aveugle
- 4 Chiffon nettoyage
- 5 Cover machine
- 6 Pressoir
- 7 Brosse nettoyage
- 8 Grille support gobelet (en option)

SUR DEMANDE:

- Kit poignées en bois
- Kit poignées colorées dans les variantes rouge ou blanc

INDEX

CONSIGNES GÉNÉRALES.....	2
1. LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS.....	3
2. CONTACTS GROUPE IZZO SRL.....	4
3. CONSEILS IMPORTANTS.....	4-5
3.1 TRANSPORT.....	6
3.2 ÉLIMINATION.....	6
4. INSTALLATION.....	7
5. FONCTIONNEMENT GÉNÉRAL.....	8
5.1 RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE DE LA CHAUDIÈRE.....	8
6. MISE EN ROUTE.....	9
6.1 MISE EN ROUTE DE L'APPAREIL - PREMIER EMPLOI.....	9
7. ENTRÉE EAU.....	10
8 ALARMES ACOUSTIQUES DU BUZZER CENTRALE.....	10
9. DISTRIBUTION.....	11
9.1 PRÉPARATION DU CAFÉ EXPRESS.....	11
9.2 PRÉPARATION DE BOISSONS CHAUDES.....	11
10. EXTINCTION.....	12
11. MAINTENANCE ET NETTOYAGE.....	12-13
12. DESCRIPTION COMPOSANTS.....	14
13. DONNÉES TECHNIQUES.....	15
14. INCONVÉNIENTS ET POSSIBLES SOLUTIONS.....	16
15. CONDITIONS DE GARANTIE.....	17

CONSIGNES GÉNÉRALES

Lire attentivement les consignes contenues dans ces instructions car elles fournissent d'importantes indications concernant la sécurité en termes d'installation, d'utilisation et de maintenance. Conserver soigneusement ce livret en vue de futures consultations.

CET APPAREIL EST CONÇU POUR UN USAGE DOMESTIQUE OU SIMILAIRE, COMME, PAR EXEMPLE:

- ESPACE CUISINE DANS LES MAGASINS, LES BUREAUX OU AUTRES LIEUX DE TRAVAIL;
- FERMES;
- BED AND BREAKFAST ET STRUCTURES DU GENRE;
- HÔTELS, MOTELS ET AUTRES ENVIRONNEMENTS RÉSIDENTIELS (POUR LES CLIENTS).



CET APPAREIL N'EST PAS CONÇU POUR ÊTRE EMPLOYÉ PAR DES PERSONNES (INCLUS LES ENFANTS DE MOINS DE 8 ANS) AVEC DES CAPACITÉS PHYSIQUES, SENSORIELLES ET MENTALES RÉDUITES, OU SANS EXPÉRIENCE ET INSTRUCTION, À MOINS QU'ELLES NE SOIENT SURVEILLÉES OU FORMÉES À L'USAGE PAR DES PERSONNES RESPONSABLES DE LEUR SÉCURITÉ.



NE PAS LAISSER L'APPAREIL À LA PORTÉE DES ENFANTS.

LE NETTOYAGE ET L'ENTRETIEN DE L'APPAREIL NE DOIVENT PAS ÊTRE CONFIÉS À DES ENFANTS DE MOINS DE 8 ANS.

TENIR LA MACHINE ET LE FIL ÉLECTRIQUE HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS DE MOINS DE 8 ANS.



NE JAMAIS IMMERGER L'APPAREIL OU SES PARTIES DANS L'EAU. SI LE CÂBLE D'ALIMENTATION EST ENDOMMAGÉ, LE FAIRE REMPLACER EXCLUSIVEMENT DANS UN CENTRE D'ASSISTANCE TECHNIQUE AGRÉÉ PAR LE FABRICANT CAR CETTE OPÉRATION NÉCESSITE D'INSTRUMENTS PARTICULIERS.



DURANT LA DISTRIBUTION DE LA BOISSON, FAIRE TRÈS ATTENTION AUX POSSIBLES PROJECTIONS DE LIQUIDE CHAUD. NE PAS TOUCHER LES PARTIES CHAUDES DE L'APPAREIL JUSTE APRÈS L'EMPLOI. DANGER DE BRÛLURES - L'EMPLOI NON CORRECT PEUT OCCASIONNER DES LÉSIONS.

1. LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS

ATTENTION

Ceci est un symbole d'avertissement de sécurité.

Il est utilisé pour rappeler l'attention sur les possibles risques de blessures personnelles.

Se conformer aux messages de sécurité indiqués afin d'éviter tout risque de lésions.



NOTA BENE

Ceci est un symbole qui est utilisé pour mettre certaines actions en exergue et dont le but est de favoriser l'emploi de la machine.



DANGER DE BRULURES

Ce symbole est utilisé dans le cas de danger dû au contact avec des parties chaudes. Se conformer aux messages d'avertissement mis en exergue pour n'encourir aucun risque de brûlure.





CONSIGNES ENFANTS

Elles sont utilisées pour attirer l'attention sur les possibles risques pour les enfants.

2. CONTACTS GROUPE IZZO SRL

Adresse: Strada Provinciale 12 Casilina Stazione Sargola 28 A

03012 Anagni (FR) - Italia

Tél. 0775-774036 Fax. 0775.768524

info@gruppoizzo.it www.gruppoizzo.it

www.caffeizzo.it www.alexduetto.com



Le numéro vert n'est valable qu'en Italie.

3. CONSEILS IMPORTANTS

Avant d'utiliser la machine, lire attentivement les consignes contenues dans ce manuel d'utilisation et de maintenance afin d'utiliserout risque d'accident ou d'endommager l'appareil.

Le manuel est partie intégrante de la machine à café et doit être conservé en vue d'être consulté.

Dans le cas de vente ou de transfert de la machine à des tiers, remettre ce livret au nouvel utilisateur.

Dans le cas de doutes ou pour toute autre information, s'adresser directement au propre revendeur.



L'utilisation de la machine à café express comporte l'observance de quelques règles fondamentales, que

- Positionner la machine dans un lieu bien aéré et sur un plan rigide et horizontal avec des surfaces ni trop froides ni trop chaudes.
- Avant de mettre la machine en fonction, vérifier que la tension du réseau électrique local correspond bien à celle de la machine.



- Ne pas toucher la machine avec les mains humides ou mouillées. La machine ne peut être employée que par des adultes, capables de la manipuler.



- Éviter que les enfants ne s'en approchent avec l'intention d'y jouer. On recommande, en particulier, de ne pas toucher les parties métalliques de ces composants qui sont brûlants lorsqu'ils sont en fonction: groupe distributeur, robinets d'eau chaude et de vapeur, porte-filtre.
- Ne pas tirer sur le câble d'alimentation pour le débrancher mais le saisir par la fiche afin de ne pas l'endommager. Ne pas le laisser à proximité de surfaces chaudes, d'objets contondants ou saillants.
- Assurez-vous que les éléments électriques, les fiches et les câbles sont à l'abri de l'humidité. Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou autre liquide. Ensemble, l'eau et l'électricité représentent un danger mortel.
- Ne pas diriger le jet d'eau chaude et/ou de vapeur vers soi et/ou vers d'autres personnes.
- Dans le cas de non emploi de l'appareil pendant de longues périodes (vacances, par exemple), retirer la fiche de la prise électrique. Mettre la machine à l'abri de la poussière et de la saleté.

3.1 TRANSPORT

Effectuer le transport en maintenant la machine en position verticale, ne pas la renverser ou la poser sur un côté et procéder avec délicatesse, en évitant de la heurter ou de l'exposer aux intempéries.

À réception du colis, contrôler que la machine correspond bien à celle indiquée sur les documents d'accompagnement, y compris ses accessoires. Contrôler également qu'elle n'a pas été endommagée durant le transport et, si c'est le cas, en informer aussitôt l'expéditeur ou le revendeur. Ne pas abandonner les emballages dans l'environnement mais les remettre à organismes préposés à ces activités.

3.2 ÉLIMINATION

Ce produit est conforme à la directive 20012/19/UE.

- le symbole de la poubelle barrée, reporté sur l'appareil, indique qu'au terme de sa vie utile, le produit devra être traité autrement que simple déchet domestique et remis à un centre de collecte différentielle pour appareillages électriques et électroniques ou rendu au revendeur pour l'achat d'un nouvel appareil.
- au terme de sa vie utile, l'utilisateur est tenu de remettre l'appareil à des structures de collecte agréées, sous peine de sanctions prévues par les lois en vigueur en matière de déchets.
- une collecte sélective appropriée en vue de la consigne successive de l'appareil afin d'être recyclé et traité contribue à éviter tout impact négatif sur l'environnement et la santé et aide au recyclage des matériaux qui composent le produit.

- pour de plus amples informations concernant les systèmes de collecte disponibles, adressez-vous au service local d'élimination des déchets ou dans le magasin d'achat de l'appareil.
- les producteurs et les importateurs obtiennent à cette obligation de recyclage, de traitement et d'élimination des déchets, afin de respecter l'environnement, ce, directement ou de manière collective.



À SA DISCRÉTION, LE PRODUCTEUR SE RÉSERVE
D'APPORTER AUX PRODUITS
TOUTE MODIFICATION UTILE À DES FINS RÉGLEMENTAIRES,
INDUSTRIELLES, COMMERCIALES OU ESTHÉTIQUES.

4. INSTALLATION



Installer la machine sur un plan d'appui bien nivelé, sec, lisse, robuste et dans un milieu bien aéré.

Avant d'utiliser la machine à café, assurez-vous que:

- le levier distributeur est bien dirigé vers le bas (fig. 5, tab. 1);
- les poignées des robinets d'eau et de vapeur sont bien fermées (fig. 3 et 4, tab. 1);
- l'interrupteur est sur "0" ou sur "OFF" (fig. 1, tab. 1);
- la cuve d'égouttement-eau inférieure est positionnée correctement (fig. 7, Tab. 1).

5. OPÉRATION GÉNÉRALE

5.1 RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

Allumez la machine en plaçant l'interrupteur principal en position "I" ou "ON" (fig. 1, tableau 1).

La Vivi Flat utilise un pressostat mécanique pour réguler et gérer la température dans la chaudière.

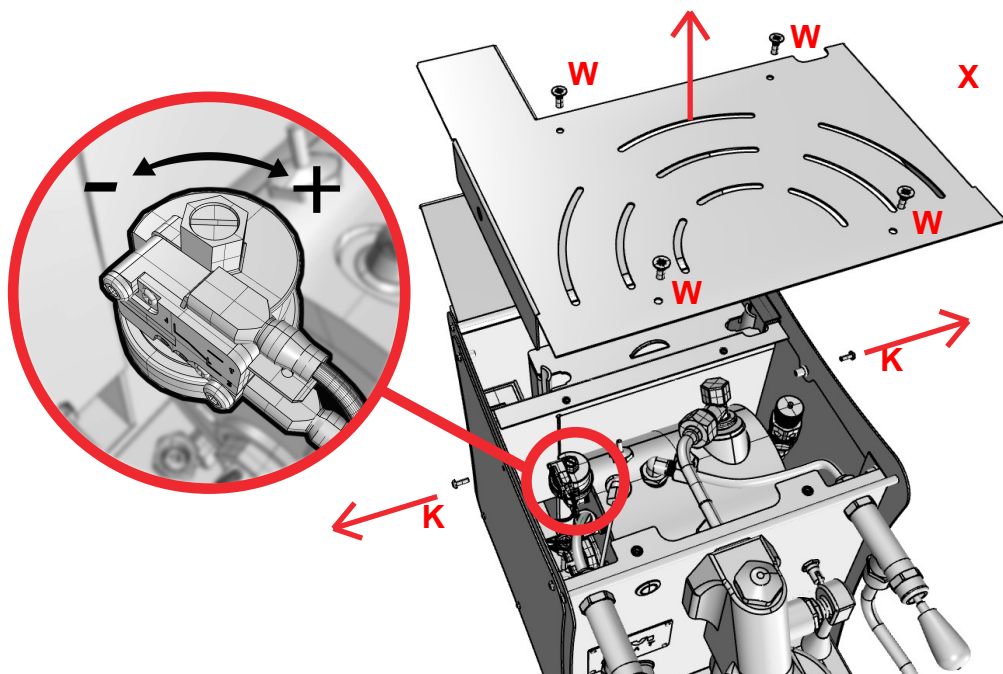
Toutes les machines sont livrées pré-réglées avec un calibrage réalisé en usine lors des phases de test à une température de 124°.

Si nécessaire, il est possible de calibrer le pressostat comme indiqué dans la séquence suivante :

- 1- dévisser les vis "K" avec une clé Allen 2.5
- 2- dévisser les vis "W" avec un tournevis cruciforme
- 3- soulever le cache "X" et procéder au réglage.

C°	°F	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

ATTENTION : NE PAS DEPASSER LA PRESSION MAXIMALE DE 1,5 BAR



6. MISE EN ROUTE

6.1 MISE EN ROUTE DE L'APPAREIL – PREMIER EMPLOI

Allumer la machine en plaçant l'interrupteur général sur "I" ou sur "ON" (fig. 1, tab. 1).



La machine ne gère le réchauffement de la chaudière vapeur et de la chaudière café qu'une fois remplie.



ATTENTION: au moment de la première mise en route de la machine, attendre 14-15 minutes environ pour atteindre des températures de fonctionnement optimales.



ATTENTION: Lors de la première mise en route, remplir le réservoir jusqu'à la plus haute encoche.



ATTENTION: lors de la première mise en route de la machine, le produit effectuera le chargement de l'eau dans les chaudières.

7. ENTRÉE EAU

Remplir le bidon à l'aide d'eau potable, peu calcaire (pour la machine et pour obtenir de) après avoir soulevé la grille supérieure (fig. 1 Tab. 2), en veillant à ne pas renverser d'eau dans la machine.

IMPORTANT:



Le manque d'eau peut provoquer la rupture de la pompe et de la résistance, dès qu'on entendra une variation de bruit dans le fonctionnement de la pompe ainsi qu'une baisse de pression, visible sur le manomètre, il faudra **éteindre immédiatement la machine à l'aide de la touche prévue à cet effet (fig. 1, tab.1).**

8. ALARMES

8.1 ALARMES ACOUSTIQUES DU BUZZER CENTRALE

Toute condition d'alarme est signalée via un signal sonore. Le buzzer acoustique s'active automatiquement dans les situations suivantes.

Alarme 1: dans le cas de manque d'eau dans le réservoir.

Alarme 2: suite à une activité continue de la pompe pendant plus de 60 sec. le buzzer acoustique de signalisation s'active automatiquement.

Alarme 3: dans le cas de dysfonctionnement de la pompe le buzzer acoustique de signalisation s'active automatiquement.

N.B. Pour la manière de procéder en cas d'alarme, consulter le Paragraphe . 14.

9. DISTRIBUTION

9.1 PRÉPARATION DU CAFÉ EXPRESS

Soulever manuellement le levier de distribution du café (fig. 5, Tab. 1) pour commencer la distribution. En abaissant le levier, cette phase de distribution s'interrompt.

Pour chaque tasse de café, verser 6-8 grammes de café moulu dans le porte-filtre et le presser. Insérer le porte-filtre sous le groupe en le tournant de gauche à droite pour le serrer.

Poser une ou deux tasses sous le bec du porte-filtre et lever le levier (il convient de réchauffer les tasses avant de les placer sous le porte-filtre). L'écoulement du café se produit d'abord goutte à goutte puis devient d'une densité, comme celle du chocolat chaud tandis que l'écran affichera le temps, en secondes. Lorsque la quantité de café désirée dans la tasse sera atteinte, abaisser le levier.

9.2 PRÉPARATION DE BOISSONS CHAUDES

Le robinet vapeur et le robinet d'eau permettent de préparer des boissons chaudes (thé, camomille, lait, chocolat, tisanes).

EAU

Positionner un récipient sous la lance de l'eau (fig. 4, tab. 1). Tourner la poignée du robinet dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour ouvrir l'eau. En fin d'opération, tourner la poignée de l'eau dans le sens des aiguilles d'une montre pour fermer le robinet.

VAPEUR

Positionner un récipient sous la lance de la vapeur (fig. 3, tab. 1) à immerger dans le liquide à réchauffer. Tourner la poignée du robinet dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour laisser la vapeur s'échapper afin de réchauffer le liquide. Au terme de l'opération, tourner la poignée de la vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre pour fermer le robinet.

Pour obtenir un cappuccino avec beaucoup de mousse, nous conseillons d'utiliser un récipient haut et étroit, rempli de lait à moitié. Puis immerger la lance de la vapeur d'environ 2/3 cm dans le lait. Pour réchauffer le lait, immerger la lance de la vapeur jusqu'au fond du récipient.



ATTENTION: Après avoir utilisé la vapeur, ne pas oublier de tourner la poignée dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour la fermer et de nettoyer la lance (utiliser un chiffon humide afin de ne pas vous brûler).



10. EXTINCTION

Il est toujours possible de débrancher la machine du réseau électrique à l'aide de l'interrupteur général (I/O) (fig. 1, Tab. 1).

11. MAINTENANCE ET NETTOYAGE



Débranchez la machine et attendez son refroidissement avant toute opération d'entretien et de nettoyage, celui du bidon, en particulier. Il faut nettoyer soigneusement le bidon jusqu'au fond pour éviter tout dépôt de calcaire risquant ensuite d'être aspiré à l'intérieur de la chaudière et de boucher les circuits. Cette situation peut bloquer le fonctionnement de l'électrovanne mais aussi réduire l'apport d'eau dans les tuyaux et donc dans le groupe avec une incidence sur le résultat en tasse.

Pour le nettoyage générique, utiliser un détergent commun ou une solution d'eau et de vinaigre. L'emploi de détergents agressifs est déconseillé. Rincer toujours soigneusement après le nettoyage.

Le porte-filtre et les filtres doivent être nettoyés en les trempant dans une solution d'eau et de bicarbonate de sodium ou à l'aide d'un détergent spécial pour machine à café. Ensuite, bien les rincer sous l'eau courante. Contrôler que le filtre installé sous le groupe distributeur n'est pas incrusté de café. Dans ce cas, saisir le bras porte-filtre, enlever le filtre et le remplacer temporairement avec le filtre aveugle, en dotation de la machine. Déposer une cuillère de détergent pour machine à café sur le filtre aveugle et introduire le porte-filtre sous le groupe distributeur. Lorsque la machine sera prête à l'emploi, lever le levier distributeur pendant 10 secondes environ puis l'abaisser pendant 10 secondes; répéter cette opération 5 fois. Tout de suite après, enlever le filtre aveugle du porte-filtre. À l'aide du levier, vider uniquement l'eau chaude pour éliminer les impuretés qui se seront dissoutes. Comme dernier passage, préparer 1 café express à éliminer par la suite. Nettoyer fréquemment le fond du bidon (fig. 2, tab. 2) afin d'éliminer tout résidu calcaire préjudiciable au bon fonctionnement de la machine.

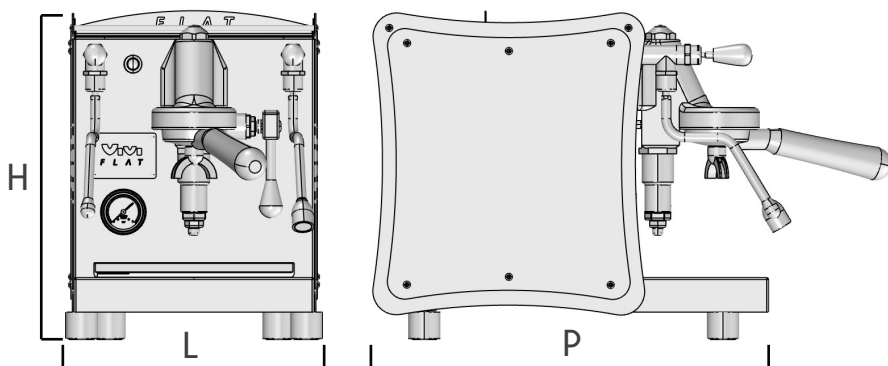
12. DESCRIPTION COMPOSANTS

Carrosserie	Acier brillant avec arêtes arrondies et grille appuie-tasses. Système magnétique pour un positionnement plus aisé de la cuve de vidange frontale.
Groupe	Groupe à levier E61. Nouveau canot, gicleur et bouchon en inox.
Chaudière/Résistance	Chaudière eau-vapeur 1,5 l 1400 W (230V) - 1350 W (115V) Chaudière en inox or en cuivre avec système de vidange via valve placée dans la partie inférieure de la machine. Isolation des chaudières pour plus d'économie d'énergie.
Contrôle machine	Manomètre 0-3 bars pour contrôle pression chaudière eau-vapeur.
Contrôle niveau eau	Gestion auto-niveau directement de la nouvelle centrale avec sonde de niveau eau en chaudière. Signalisation sonore dans le cas de manque d'eau dans le bidon.
Chargement eau	Réservoir interne de 2 l.
Vidange eau	Manuel, en vidant la cuve de vidange.
Robinetts vapeur et eau	Robinetts vapeur et eau plus saillants pour éviter le contact avec le frontal avec buses complètement en acier isolées anti-brûlures pour plus de maniabilité et facilité nettoyage (le lait n'attache pas). Distributeurs vapeur étudiés pour mieux faire monter le lait.
Sécurité	Soupape de sécurité certifiée. Soupape de dégagement et d'expansion réglable. Sauve résistance interne.

Accessoires

Bras à 1 et 2 voies - Filtre aveugle - Pressoir -
Brosse nettoyage - Chiffon nettoyage -
SUR DEMANDE: Kit poignées en bois - Kit poignées
colorées dans les variantes rouge ou blanc.

13. DONNÉES TECHNIQUES



Tension	220 V 50 Hz / 60 Hz	110 V 50 Hz / 60 Hz
Puissance	1400W	1350W
Absorption: électrique	6,2 A	6,2 A
Bidon	2 litres	2 litres
Cuve de vidange	0,8 litres	0,8 litres
Volume chaudière	1,5 litres	1,5 litres
Poids Net	Kg.17,000	Kg.17,000
Dimensions (Pied bas)	L27xP42xH35cm	L27xP42xH35cm

14. INCONVÉNIENTS ET POSSIBLES SOLUTIONS

Dans le cas d'avarie durant l'utilisation de l'appareil et avant de prendre contact avec le centre assistance, il convient de lire attentivement les points suivants.

INCONVÉNIENTS	SOLUTIONS
L'appareil ne fonctionne pas lors de la mise en route	Contrôler que le câble d'alimentation est bien inséré dans la prise de courant, contrôler que l'interrupteur général est sur ON
Lors de la mise en marche, la machine émet un signal sonore après quelques secondes	Contrôler que le bidon est bien rempli d'eau; ce n'est que lors de la première mise en route de la machine qu'il faut allumer et éteindre l'appareil
L'eau ne sort pas du groupe distributeur	Contrôler le niveau de l'eau dans le bidon. Contrôler le filtre sous le groupe
Durant la distribution, le café sort trop rapidement	Contrôler que la mouture du café n'est pas trop grosse
Durant l'infusion, il n'y a pas de distribution de café ou bien la distribution est lente	Le café est moulu trop finement ou trop pressé dans le porte-filtre
L'eau chaude et/ou la vapeur ne sort pas des buses des robinets correspondants	Vérifier que les trous ou que la buse ne sont pas bouchés. Dans ce cas, la nettoyer
La pompe fait trop de bruit	Contrôler que l'eau parvient bien du bidon et que le parcours de l'eau n'est pas interrompu
L'eau chaude ne sort pas de la buse du robinet de l'eau	Éteindre la machine et la faire contrôler par un technicien spécialisé
Alarme acoustique	Assurez-vous que le bidon est rempli. Si le signal sonore persiste, contacter le service assistance.

15. CONDITIONS DE GARANTIE

Cette machine à café est garantie pendant 12 mois, par le constructeur, à compter de la date d'achat, attesté par un document valable fiscalement et délivré par le revendeur autorisé indiquant la date de vente.

Par garantie, on entend le remplacement ou la réparation gratuite de composants de l'appareil résultant défectueux à l'origine en raison de défauts de fabrication.

Toutes les parties résultant défectueuses à cause de négligence ou de manque de soin lors de l'emploi (non-observance des instructions pour le fonctionnement), mauvaise installation ou entretien effectués par des professionnels non qualifiés, endommagements dus au transport, c'est-à-dire de circonstances qui, en aucun cas, ne sont pas imputables à des défauts de fabrication de l'appareil, tout comme les parties électriques et électroniques ne sont pas couvertes par la garantie.

Sont également exclues de la garantie, les interventions inhérentes à l'installation et au branchement aux équipements d'alimentation et les maintenances citées dans ce manuel d'instructions.

La garantie est également exclue dans tous les cas d'usage impropre de l'appareil.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les éventuels dommages pouvant, directement ou indirectement, porter préjudice aux personnes, aux biens et aux animaux, en conséquence d'une non-observance de toutes les prescriptions indiquées dans ce manuel et concernant, plus particulièrement, les consignes en matière d'installation, d'utilisation et d'entretien de l'appareil. Dans le cas de réparation auprès de centres d'assistance agréés par le fabricant, les risques et les frais de transport relatifs seront à la charge de l'utilisateur. Le prolongement de la garantie est toujours exclu suite à quelque panne intervenue.



BEDIENUNGSANLEITUNG

DEUTSCH

Beschreibung der Komponenten

DEUTSCH

- 1 ON-OFF Schalter
- 2 Manometer 0-3 bar
- 3 Dampfhahn
- 4 Warmwasserhahn
- 5 Kaffeausgabehebel
- 6 Abflusswanne
- 7 Filterhalter

Beschreibung der Ausstattung

DEUTSCH

- 1 1-Weg-Filterhalter
- 2 2-Weg-Filterhalter
- 3 Blindfilter
- 4 Reinigungslappen
- 5 Maschinenabdeckung
- 6 Drücker
- 7 Reinigungsbürste
- 8 Tassenaufleggitter (optional)

AUF ANFRAGE:

- Kit Holzknäufe

- Kit farbige Knäufe in Rot oder Weiß

INHALT

ALLGEMEINE HINWEISE.....	2
1. ALLE ANWEISUNGEN BEACHTEN	3
2. KONTAKTE GRUPPO IZZO SRL.....	4
3. WICHTIGE EMPFEHLUNGEN.....	4-5
3.1 TRANSPORT.....	6
3.2 ENTSORGUNG.....	6
4. INSTALLATION.....	7
5. ALLGEMEINER BETRIEB.....	8
5.1 EINSTELLUNG DER KESSELTEMPERATUR.....	8
6. INBETRIEBNAHME.....	9
6.1 EINSCHALTEN DES GERÄTES - ERSTE BENUTZUNG.....	9
7. FÜLLEN MIT WASSER.....	10
8 AKUSTISCHE BUZZER-ALARME.....	10
9. KAFFEE-AUSGABE.....	11
9.1 HERSTELLUNG EINES ESPRESSO-KAFFEES.....	11
9.2 ZUBEREITUNG WARMER GETRÄNKE.....	11
10. AUSSCHALTEN.....	12
11. WARTUNG UND REINIGUNG.....	12-13
12. BESCHREIBUNG DER KOMPONENTEN.....	14
13. TECHNISCHE DATEN.....	15
14. FEHLER UND MÖGLICHE BEHEBUNGEN.....	16
15. GARANTIEBESTIMMUNGEN.....	17

ALLGEMEINE HINWEISE

Lesen Sie sorgfältig die Hinweise in dieser Anleitung, da sie wichtige Informationen zur Sicherheit für Installation, Gebrauch und Wartung enthalten. Bewahren Sie diese Broschüre sorgfältig für weitere Konsultationen auf.

DIESES GERÄT IST FÜR DEN HAUSGEBRAUCH ODER FÜR ÄHNLICHES BESTIMMT, WIE ZU BEISPIEL:

- KÜCHENBEREICHE IN GESCHÄFTEN, BÜROS UND ANDEREN ARBEITSUMGEBUNGEN;
- BERGHÜTTEN;
- BED AND BREAKFAST UND ÄHNLICHE STRUKTUREN;
- HOTEL, MOTEL UND FERIEWOHNUNGEN.



DIESES GERÄT IST NICHT FÜR DEN GEBRAUCH DURCH PERSONEN (EINSCHLIESSLICH KINDER IM ALTER VON MINDESTENS 8 JAHREN) MIT EINGESCHRÄNKTER KÖRPERLICHER, SENSORISCHER UND GEISTIGER LEISTUNGSFÄHIGKEIT ODER OHNE ERFAHRUNG UND AUSBILDUNG BESTIMMT, ES SEI DENN, SIE WERDEN VON PERSONEN, DIE FÜR IHRE SICHERHEIT VERANTWORTLICH SIND, BEAUFSICHTIGT ODER UNTERWIESEN.



KINDER MÜSSEN BEAUFSICHTIGT WERDEN, UM SICHERZUSTELLEN, DASS SIE NICHT MIT DEM GERÄT SPIELEN.

DIE REINIGUNG UND WARTUNG DES GERÄTES DARF NICHT VON KINDERN UNTER 8 JAHREN DURCHFÜHRT WERDEN. DAS GERÄT UND DAS ELEKTRISCHE KABEL VON KINDERN UNTER 8 JAHREN FERNHALTEN.



NIEMALS DAS GERÄT ODER TEILE DAVON IN WASSER EINTAUCHEN. WENN DAS STROMVERSORGUNGSKABEL DIESES GERÄTS BESCHÄDIGT IST, DARF ES AUSSCHLIESSLICH VON EINEM VON DEM HERSTELLER GENEHMIGTEN TECHNISCHEN KUNDENDIENSTZENTRUM ERSETZT WERDEN, DA HIERZU SPEZIALWERKZEUGE NOTWENDIG SIND.



WÄHREND DER GETRÄNKEAUSGABE AUF SPRITZER DURCH HEISSE FLÜSSIGKEIT ACHTEN. BERÜHREN SIE DIE HEISSEN TEILE DES GERÄTS NICHT SOFORT NACH DEM GEBRAUCH. VERBRENNUNGSGEFAHR, FALSCHER GEBRAUCH KANN VERLETZUNGEN VERURSACHEN.

1. ALLE ANWEISUNGEN BEACHTEN

ACHTUNG

Bei diesem Symbol handelt es sich um einen Sicherheitshinweis.

Es wird verwendet, um auf mögliche Verletzungsrisiken aufmerksam zu machen.

Die angezeigten Sicherheitshinweise befolgen, um mögliche Verletzungen zu vermeiden.



ZU BEACHTEN

Dies ist das Symbol, das verwendet wird, um einige

Aktionen hervorzuheben, die den Einsatz der Maschine verbessern.



VERBRENNUNGSGEFAHR

Dieses Symbol wird verwendet, wenn die Gefahr eines Kontaktes

mit heißen Teilen besteht. Die hervorgehobenen Warnmeldungen beachten, um Verbrennungen zu vermeiden.





SICHERHEITSHINWEIS BEI ANWESENHEIT VON KINDERN

Es wird verwendet, um auf mögliche Risiken für Kinder aufmerksam zu machen.

2. KONTAKTE GRUPPO IZZO SRL

Anschrift: Strada Provinciale 12 Casilina Stazione Sgurgola 28 A

03012 Anagni (FR) - Italia

Tel. 0775-774036 Fax. 0775.768524

info@gruppoizzo.it www.gruppoizzo.it

www.caffeizzo.it www.alexduetto.com



Die gebührenfreie Nummer gilt nur für Italien.

3. WICHTIGE EMPFEHLUNGEN

Lesen Sie sorgfältig die Warnhinweise in der folgenden Benutzer- und Wartungsanleitung, bevor Sie das Gerät benutzen, um das Risiko von Verletzungen und Schäden am Gerät zu vermeiden.

Das Handbuch ist ein wesentlicher Bestandteil der Kaffeemaschine und muss für spätere Konsultationen aufbewahrt werden.

Im Falle des Verkaufs oder der Übergabe des Gerätes an Dritte muss diese Anleitung dem neuen Benutzer ausgehändigt werden.

Wenden Sie sich im Zweifelsfall oder für weitere Informationen direkt an Ihren Händler.



Bei der Verwendung der Kaffeemaschine sind einige Grundregeln zu beachten. Insbesondere:

- Das Gerät an einem gut belüfteten Ort und auf einer starren horizontalen Oberfläche aufstellen, niemals auf zu kalten oder heißen Oberflächen.
- Vor der Inbetriebnahme der Maschine sicherstellen, dass die örtliche Versorgungsspannung mit der Spannung der Maschine übereinstimmt.
- Die Maschine nicht mit feuchten Händen oder Füßen berühren. Die Maschine kann nur von Erwachsenen benutzt werden, die damit umgehen können.
- Verhindern, dass sich Kinder nähern und damit spielen. Insbesondere wird empfohlen, die Metallteile der folgenden Komponenten nicht zu berühren, da sie während des Betriebs sehr heiß werden: Abgabegruppe, Heißwasser- und Dampföhne, Filterhalter.
- Das Netzkabel nicht durch Ziehen entfernen, sondern dabei immer den Stecker fest ergreifen, um Beschädigungen zu vermeiden. Das Netzkabel nicht in der Nähe von heißen Oberflächen, scharfen Gegenständen oder Kanten liegen lassen.
- Sicherstellen, dass die elektrischen Elemente, Stecker und Kabel trocken sind. Das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Strom und Wasser verursachen zusammen Todesgefahr durch elektrische Entladungen.
- Den Strahl aus heißem Wasser und / oder Dampf nicht gegen sich selbst und / oder andere Personen richten.
- Wenn das Gerät für längere Zeit nicht benutzt wird (Ferien, etc.), den Stecker aus der Steckdose ziehen. Vor Schmutz und Staub schützen.



3.1 TRANSPORT

Die Maschine immer in aufrechter Position transportieren, nicht umkippen oder auf die Seite legen, vorsichtig vorgehen, Stöße und Kontakt mit den Elementen vermeiden.

Nach Erhalt des Pakets kontrollieren, ob es sich um das Gerät handelt, das auf den Begleitdokumenten angegeben ist, einschließlich Zubehör. Zusätzlich überprüfen, dass es während des Transports nicht beschädigt wurde und wenn dies der Fall ist, den Händler umgehend informieren. Die Verpackungselemente nicht in der Umwelt entsorgen, sondern diese an den zuständigen Stellen abgeben.

3.2 ENTSORGUNG

Dieses Produkt entspricht der Richtlinie 2001/2/19 / EU.

- Das Symbol der mit Kreuz gekennzeichneten Mülltonne auf dem Gerät weist darauf hin, dass das Produkt am Ende seiner Nutzungsdauer getrennt vom Hausmüll behandelt werden muss und zu einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronikgeräte gebracht oder an den Händler zurückgegeben werden, falls ein neues gleichwertiges Gerat erworben wird.
- der Benutzer ist für die Übergabe des Geräts am Ende seiner Lebensdauer an eine geeignete Sammelstelle verantwortlich, wobei die in der geltenden Abfallgesetzgebung vorgesehenen Sanktionen zu verhängen sind.

Durch eine angemessene Abfalltrennung zur folgenden Verschickung des Gerätes an ein Recyclingunternehmen, zur Behandlung und zur umweltgerechten Entsorgung vermeidet man negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit und fördert den Wiedereinsatz bzw. das Recyceln des Produkts.

- Für detailliertere Informationen zu den verfügbaren Sammelsystemen wenden Sie sich an den örtlichen Abfallentsorgungsdienst oder an das Geschäft, in dem der Kauf getätigt wurde.

- Hersteller und Importeure erfüllen ihre Verantwortung für umweltgerechtes Recycling, Behandlung und Entsorgung entweder direkt oder durch Teilnahme an einem kollektiven System.



DER HERSTELLER BEHÄLT SICH DAS RECHT VOR, DIE PRODUKTE NACH
EIGENEM ERMESSEN HERZUSTELLEN.
UND ANGEMESSENE ÄNDERUNG AUS GESETZLICHEN,
INDUSTRIELLEN, KOMMERZIELLEN ODER ÄSTHETISCHEN GRÜNDEN.

4. INSTALLATION



Das Gerät auf einer gut ebenen, trockenen, glatten, stabilen Platte abstellen, in einem gut belüfteten Raum.

Vor der Verwendung der Kaffeemaschine sicherstellen, dass:

- der Ausgabehebel nach unten zeigt (Abb. 5, Tab. 1).
- Die Knöpfe der Wasser - und Dampföhne geschlossen sind (Abb. 3 und 4, Tab. 1).
- Der Hauptschalter auf Position "0" oder "OFF" steht (Abb. 1, Tab. 1).
- Der untere Wasserauffangbehälter korrekt positioniert ist (Abb. 7, Tab. 1).

5. ALLGEMEINER BETRIEB

5.1 TEMPERATUREINSTELLUNG

Schalten Sie die Maschine ein, indem Sie den Hauptschalter in die Position „I“ oder „ON“ bringen (Abb. 1, Tabelle 1)

Die Vivi Flat verwendet einen mechanischen Druckschalter, um die Temperatur im Boiler zu regulieren und zu verwalten.

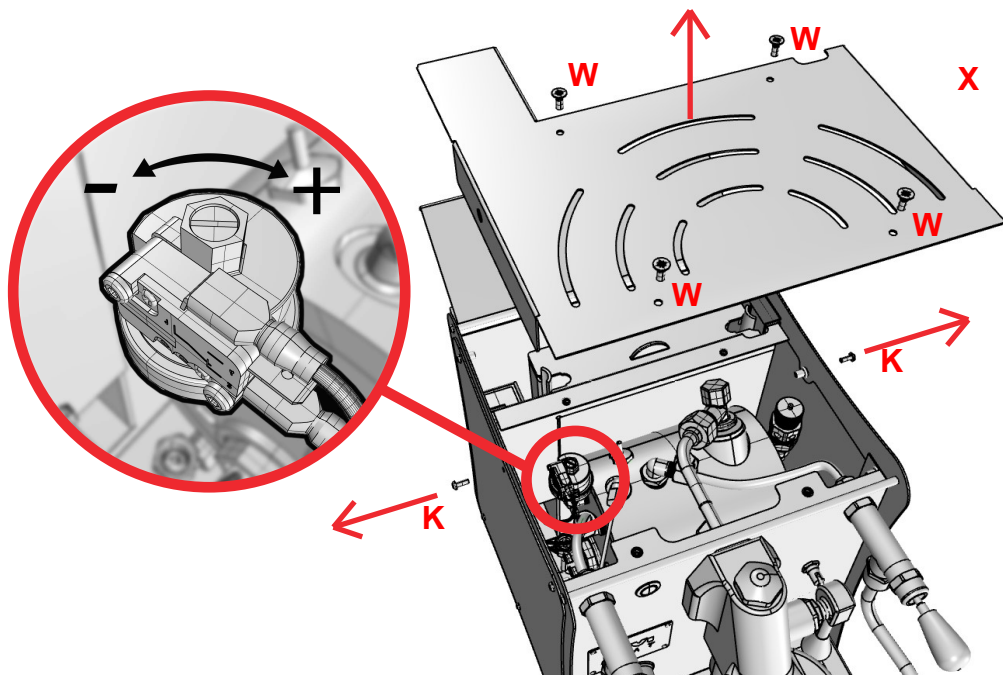
Alle Maschinen werden voreingestellt geliefert, wobei die Kalibrierung im Werk während der Testphasen bei einer Temperatur von 124 ° durchgeführt wird.

Bei Bedarf kann der Druckschalter gemäß folgender Reihenfolge kalibriert werden:

- 1- Lösen Sie die Schrauben „K“ mit einem 2,5 Inbusschlüssel
- 2- Lösen Sie die Schrauben „W“ mit einem Kreuzschlitzschraubendreher
- 3- Heben Sie die Abdeckung „X“ an und fahren Sie mit der Einstellung fort.

C°	°F	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

ACHTUNG: DEN MAXIMALDRUCK VON 1,5 BAR NICHT ÜBERSCHREITEN



6. INBETRIEBNAHME

6.1 EINSCHALTEN DES GERÄTES - ERSTE BENUTZUNG

Die Maschine einschalten, indem der Hauptschalter auf "I" oder "ON" gestellt wird (Abb. 10, Tab. 1).



Die Maschine steuert die Heizung des Kaffeeessels erst nach dem Befüllen desselben.



ACHTUNG: Beim ersten Einschalten des Geräts 14-15 Minuten warten, bis die optimale Betriebstemperatur erreicht ist.



ACHTUNG: Beim der ersten Inbetriebnahme sicherstellen, dass der Behälter bis zur Höchstmarke gefüllt ist.



ACHTUNG: Wenn die Maschine zum ersten Mal eingeschaltet wird, wird das Wasser in den Kessel geladen.

7. FÜLLEN MIT WASSER

Den Behälter nach Anheben des oberen Citters mit kalkarmen Leitungswasser füllen (zur besseren Pflege und einem besseren Ergebnis) (Abb. 1, Tabelle 2), darauf achten, dass kein Wasser in das Innere der Maschine läuft.

WICHTIG:



Der Wassermangel kann zu einem Pumpen- und Widerstandsbruch führen, deshalb ist es notwendig, die **Maschine sofort mit einem speziellen Taster (Abb. 1, Tabelle 1) abzuschalten**, wenn man eine Geräuschschwankung im Pumpenbetrieb und den vom Manometer hervorgehobenen gleichzeitigen Druckabfall hört.

8. ALARME

8.1 AKUSTISCHE BUZZER-ALARME

Ein Alarmzustand wird durch ein akustisches Signal signalisiert. Der akustische Summer/Buzzer wird in einem der unten aufgeführten Fälle automatisch aktiviert.

Alarm 1: Bei Wassermangel im Behälter wird der akustische Buzzer automatisch aktiviert.

Alarm 2: nach einer kontinuierlichen Pumpenaktivität für eine Dauer von mehr als 60 Sekunden, wird der akustische Buzzer automatisch aktiviert.

Alarm 3: im Fall einer Störung der Pumpe aktiviert sich automatisch der akustische Meldungs-Buzzer.

ANMERKUNG Um zu wissen wie Sie sich bei Auftreten eines Alarms zu verhalten haben, konsultieren Sie Par. 14.

9. KAFFEE-AUSGABE

9.1 HERSTELLUNG EINES ESPRESSO-KAFFEES

Von Hand den Hebel zur Ausgabe des Kaffees anheben (Abb. 5, Tab. um die Ausgabe zu aktivieren. Durch Absenken des Hebels ist die Dosierphase beendet.

Für jede Tasse Kaffee, 6-8 Gramm gemahlene Kaffee in den Filterhalter geben und fest andrücken. Den Filterhalter unter der Gruppe einsetzen und dabei von links nach rechts drehen, bis er fest sitzt.

Ein oder zwei Tassen unter den Auslauf des Filterhalters stellen und den Hebel anheben (es ist ratsam, die Tassen zu erwärmen). Jetzt startet die Kaffeezubereitung; dieser sollte zuerst in Tropfen und dann dickflüssig wie heiße Schokolade ausfließen; das Display zeigt die Dauer der Zubereitung in Sekunden an. Wenn in der Tasse die gewünschte Menge Kaffee vorhanden ist, den Hebel absenken.

9.2 ZUBEREITUNG WARMER GETRÄNKE

Mit dem Dampf- und dem Wasserhahn können heiße Getränke (Tee, Kamille, Milch, heiße Schokolade, Kräutertee) zubereitet werden.

WASSER

Einen Behälter unter den Wasserspender stellen (Abb. 4, Tabelle. 1). Den Wasserhahn-Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn drehen, damit das heiße Wasser austritt. Am Ende des Vorgangs den Wasserknopf im Uhrzeigersinn drehen, um den Wasserhahn zu schließen.

DAMPF

Einen Behälter unter die Dampfdüse stellen (Abb. 3, Tab. 1) Diese in die zu erwärmende Flüssigkeit tauchen. Den Knopf des Wasserhahns gegen den Uhrzeigersinn drehen, damit der Dampf herauskommt und die Flüssigkeit erhitzt wird. Am Ende des Vorgangs den Dampfkopf zum Schließen des Hahns im Uhrzeigersinn drehen.

Um einen Cappuccino mit viel Schaum zu erhalten, empfehlen wir einen großen, schmalen Behälter, der zur Hälfte mit Milch gefüllt ist. Dann die Dampfdüse ca. 2/3 cm in die Milch tauchen. Wenn nur die Milch erhitzt werden soll, die Dampfdüse bis zum Boden des Behälters eintauchen.



ACHTUNG: Nach Gebrauch des Dampfes nicht vergessen, den Knopf im Uhrzeigersinn zu drehen, um ihn zu schließen und die



Dampfdüse zu reinigen (ein feuchtes Tuch verwenden, um Verbrühungen zu vermeiden).

10. AUSSCHALTEN

Es ist immer möglich, die Maschine mit dem Hauptschalter vom Stromnetz zu trennen(I/O) (Abb. 1, Tab. 1).

11. WARTUNG UND REINIGUNG



Alle Wartungs- und Reinigungsarbeiten, insbesondere am Kanister, müssen nach dem Abschalten der Stromzufuhr und Abkühlen des Kanisters durchgeführt werden.

Eine sorgfältige Reinigung des Behälters ist notwendig, um zu verhindern, dass der im Boden abgelagerte Kalkstein in den Kessel gesaugt wird, was zu Behinderungen in den Kreisläufen führen würde. Diese Situation kann den Betrieb des Magnetventils blockieren, da es den Wasserfluss in den Rohren und somit in der Gruppe reduzieren kann, was sich auf den Kaffee in der Tasse negativ auswirkt.

Zur allgemeinen Reinigung ein handelsübliches Reinigungsmittel oder eine Lösung aus Wasser und Essig verwenden. Wir empfehlen die Verwendung von nicht aggressiven Reinigungsmitteln. Nicht vergessen, nach der Reinigung gründlich zu spülen.

Der Filterhalter und die Filter müssen gereinigt werden, indem man sie in eine Lösung aus Wasser und Natriumbicarbonat oder speziellem Reinigungsmittel für Kaffeemaschinen eintaucht. Anschließend müssen sie mit fließendem Wasser abgespült werden.

Überprüfen, ob der unter der Brühgruppe installierte Filter mit Kaffee verkrustet ist. In diesem Fall den Filterhalterungsarm abnehmen, um den Filter zu entfernen, und ihn vorübergehend durch den mit der Maschine gelieferten Blindhalter ersetzen. Einen Kaffeelöffel Reinigungsmittel auf den Blindfilter geben und den Filterhalter unter die Dosiereinheit einsetzen.

Wenn das Gerät betriebsbereit ist, den Ausgabehebel etwa 10 Sekunden lang anheben und dann für weitere 10 Sekunden absenken; 5 mal wiederholen. Unmittelbar danach den Blindfilter vom Filterhalter entfernen. Jetzt nur heißes Wasser mit dem Hebel ablassen, gerade genug, um alle gelösten Unreinheiten zu beseitigen. Als letzten Schritt einen Espresso zubereiten, welcher weg geschüttet werden muss.

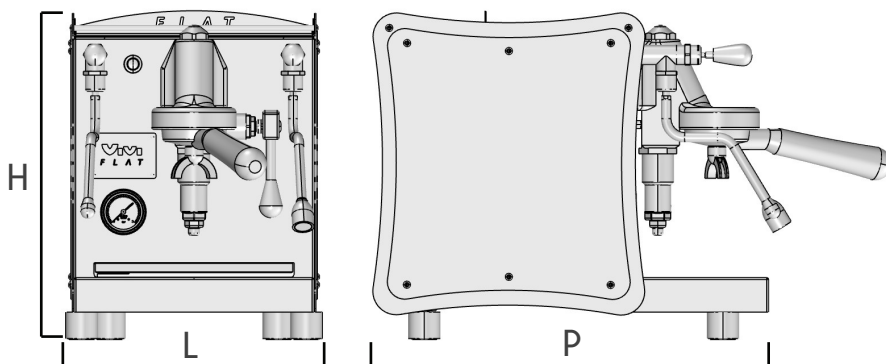
Reinigen Sie häufig den Behälterboden (Abb. 2, Tabelle. 2) um alle kalkhaltigen Rückstände zu entfernen und plötzliche Fehlfunktionen zu vermeiden.

12. BESCHREIBUNG DER KOMPONENTEN

Gehäuse	Polierter Stahl mit abgerundeten Kanten und Tassenablage. Magnetsystem zur einfachen Positionierung der Ablaufwanne an der Vorderseite.
Gruppe	Hebelgruppe E61. Edelstahl-Brühgruppe.
Kessel / Widerstand	Wasser-Dampfkessel 1,5 lt 1400 W (230 V) - 1350 W (115 V) Kupfer- oder Edelstahlkessel mit Entleerungssystem durch ein Ventil im unteren Teil der Maschine. Isolierung von Heizkesseln zur Energieeinsparung.
Maschinensteuerung	Manometer 0-3 bar, zur Druckkontrolle Wasser-Dampf-Kessel
Wasserstandkontrolle	Wasserstandverwaltung direkt mit der neuen Steuerung der Wasserstandssonde im Kessel. Akustisches Signal bei Wassermangel im Tank.
Frischwassertank	Interner 2 -Liter-Tank
Ablauf-Wasser	Manuell, Leeren der Ablaufwanne.
Dampf- und Wasserhähne	Vorstehende Dampf- und Wasserhähne, um den Kontakt mit der Vorderseite zu vermeiden, mit vollständig isolierten Düsen, um Verbrennungen zu vermeiden und zur besseren Handhabung und Reinigung (Milch legt sich nicht an). Dampfspender für ein besseres aufschäumen der Milch.
Sicherheit	Zertifiziertes Sicherheitsventil Einstellbare Entlüftungs- und Expansionsventile Interner Schutz des Heizwiderstands.

Zubehör	1- und 2-Wege-Arme - Blindfilter - Presse - Reinigungsbürste - Reinigungstuch - AUF ANFRAGE: Kit Knöpfe aus Holz - Kit Knöpfe rot oder weiß gefärbt.
----------------	---

13. TECHNISCHE DATEN



Spannung	220 V 50 Hz / 60 Hz	110 V 50 Hz / 60 Hz
Leistung	1400W	1350W
Elektrische Absorption	6,1 A	12,2 A
Behälter	2 Liter	2 Liter
Abfluss- Wanne	0,8 Liter	0,8 Liter
Füllvolumen Kessel	1,5 Liter	1,5 Liter
Nettogewicht	Kg.17,000	Kg.17,000
Abmessungen (Niedriger Fuß)	L27xP42xH35cm	L37xP42xH35cm

14. FEHLER UND MÖGLICHE BEHEBUNGEN

Im Falle eines Fehlers während der Benutzung des Gerätes, ist es ratsam, bevor Sie sich an den Kundendienst wenden, die folgenden Punkte sorgfältig zu lesen.

FEHLER	BEHEBUNG
Das Gerät funktioniert nicht, wenn es eingeschaltet ist	Sicher stellen, dass das Netzkabel fest eingesteckt ist und, dass der Hauptschalter auf ON steht
Wenn das Gerät eingeschaltet wird, ertönt nach einigen Sekunden ein Signalfon	Überprüfen, ob Wasser im Behälter ist; nur wenn die Maschine zum ersten Mal eingeschaltet wird, diese aus und wieder einschalten
Es kommt kein Wasser aus der Abgabegruppe	Den Wasserstand im Behälter überprüfen. Den Filter unter der Gruppe kontrollieren
Der Kaffee fließt während der Ausgabe zu schnell heraus	Überprüfen, ob der Kaffee zu grob gemahlen ist
Während des Brühvorgangs wird kein Kaffee ausgegeben oder er fließt nur langsam aus	Der Kaffee ist zu fein gemahlen oder zu stark in den Filterhalter gedrückt worden
Kein heißes Wasser und / oder Dampf kommt von den Düsen der jeweiligen Wasserhöhe	Sicherstellen, dass die Düsen nicht verstopft sind. In diesem Fall, reinigen.
Die Pumpe macht zu viel Lärm	Überprüfen, ob Wasser aus dem Behälter zugeführt wird und dass der Wasserzufluss nicht unterbrochen ist
Es kommt kein heißes Wasser, sondern nur Dampf aus dem Wasserhahn	Das Gerät ausschalten und es von einem spezialisierten Techniker überprüfen lassen

Akustischer Alarm	Sicherstellen, dass der Behälter voll ist. Wenn die akustische Warnung weiterhin besteht, sich an den Kundendienst wenden.
-------------------	--

15. GARANTIEBESTIMMUNGEN

Diese Kaffeemaschine wird vom Hersteller ab dem Kaufdatum für 12 Monate garantiert. Dies wird durch ein steuerlich anerkanntes Dokument bestätigt, das vom autorisierten Händler ausgestellt wird und das Verkaufsdatum angibt.

Die Garantie umfasst den kostenlosen Ersatz oder die Reparatur von Geräteteilen, die aufgrund von Herstellungsfehlern als defekt befunden wurden.

Die Garantie deckt alle diese Teile nicht ab, die aufgrund von falscher Nutzung oder Fahrlässigkeit (Nichtbefolgen der Betriebsanweisungen), falscher Installation oder Wartung durch unqualifiziertes Personal, Transportschäden oder Umständen, die sich als fehlerhaft erweisen, defekt sind, und jedoch nicht auf Herstellungsfehler des Gerätes sowie aller elektrischen und elektronischen Teile zurückgeführt werden können.

Eingriffe in Bezug auf die Installation und den Anschluss an Stromversorgungssysteme sowie die in dieser Betriebsanleitung genannten Wartungsarbeiten sind ebenfalls von den Garantieleistungen ausgeschlossen. Der Garantie verfällt auch in allen Fällen von unsachgemäßem Gebrauch des Gerätes.

Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung für Schäden ab, die durch direktes oder indirektes Einwirken von Personen, Sachen und Tieren herrühren können, und die auf die Nichteinhaltung der in diesem Handbuch aufgeführten Anforderungen zurückzuführen sind, insbesondere auf Warnungen bei Installation, Gebrauch und Wartung des Geräts. Wenn das Gerät in einem der vom Hersteller angegebenen autorisierten Servicezentren repariert werden muss, trägt der Benutzer die damit verbundenen Risiken und Transportkosten. In jedem Fall wird die Verlängerung der Gewährleistung nach einem Reparaturingriff ausgeschlossen.