

MANUALE DI ISTRUZIONI
INSTRUCTIONS FOR USE
BEDIENUNGSANLEITUNG

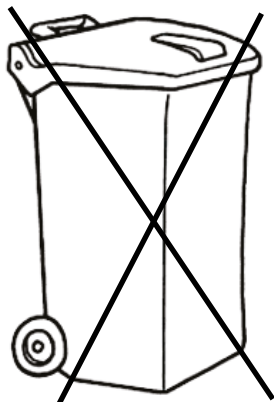


REALE (VQ-VR)

OPTION

- ☐ CAPPUCCINATORE NERO
BLACK CAPPUCCINO MAKER
CAPPUCCINO- SCHÄUMER SCHWARZ
- ☐ ATTACCO A RETE IDRICA
DIRECT WATER CONNECT
DIREKTEN WASSERANSCHLUSS
- ☐ ADATTATORE CIALDE
POD ADAPTER
ADAPTER FÜR KAFFEEPADS





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

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

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

INDICE / INDEX

ITALIANO _____ 1-8

Avvertenze di sicurezza
Controindicazione d'uso
Presentazione
Accessori in dotazione
Installazione
Macchina con allacciamento a rete idrica
Accensione macchina
Erogazione caffè
Erogazione vapore e acqua calda
Manutenzione
Mini addolcitore a resine
Informazioni pratiche e suggerimenti
Dichiarazione di conformità

ENGLISH _____ 9-16

Safety warnings
Precautionary measures
Introduction
Accessories supplied
Installation
Machine with connection to the mains water supply
Machine ignition
Coffee delivery
Steam and hot water delivery
Maintenance
Mini resin water softener
Practical information and suggestions
Declaration of conformity

DEUTSCH _____ 17-24

Sicherheitshinweise
Unzweckmäßiger Gebrauch
Einleitung
Zubehör mitgelieferte
Installation
Kaffeemaschine mit Zusatz für den direkten Wasseranschluss
Einschaltung der Maschine
Kaffeeausgabe
Dampfausgabe und Wasserausgabe
Wartung
Mini-Enthärter
Praktische Informationen und Anregungen
Konformitätserklärung



MACCHINE PER CAFFÈ ESPRESSO

MANUALE di ISTRUZIONE

1. AVVERTENZE DI SICUREZZA

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



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



Da chi le macchine le pensa, le progetta e le produce

2. CONTROINDICAZIONE D'USO

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

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

3. PRESENTAZIONE

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

La ditta assicura, nel caso vi fossero problemi e mal funzionamenti, la sua più ampia collaborazione tramite i suoi centri assistenza.

Fate controllare almeno una volta all'anno la Vostra macchina per caffè da personale qualificato. Le macchine sono state progettate e costruite nel rispetto di tutte le caratteristiche che contraddistinguono le tradizionali macchine per caffè espresso da bar: materiali nobili quali rame e acciaio e componenti affidabili, rendono le macchine costruite dalla ditta, sicure, affidabili e funzionali. L'eventuale diverso utilizzo non contemplato nelle riportate istruzioni, solleva la ditta da qualsiasi responsabilità per eventuali danni a persone o cose.



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



4. ACCESSORI IN DOTAZIONE

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

5. INSTALLAZIONE



Prima di azionare l'interruttore di accensione generale ON/OFF (3) verso l'alto, si raccomanda di caricare con acqua la tanica posteriore posta sotto la griglia portatazze (11).

- 1) Togliere l'imballo esterno, verificando immediatamente l'integrità e che non abbia subito danni.
- 2) Posizionare l'apparecchio sopra un tavolo o bancone robusto ed in piano, vicino ai punti di collegamento elettrico ed idraulico.

Accertarsi che la tensione della rete elettrica corrisponda a quella indicata nelle caratteristiche tecniche.

- 3) Togliere la griglia superiore (11), estrarre il contenitore dell'acqua posto all'interno della macchina e sciacquarlo (Foto 1).



Foto 1

- 4) Riempire con circa 3 litri di acqua pulita la tanica, posizionarla nuovamente nella sua sede e inserirvi i tubi di silicone con addolcitore collegato. Richiudere la griglia superiore (11) della macchina.

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

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

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



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

A macchina nuova si consiglia di aprire il rubinetto dell'acqua (2) e di erogare in un bricco almeno 0,5 litri di acqua per consentirne il ricircolo.

5a. MACCHINA CON ALLACCIAMENTO A RETE IDRICA

Nel caso la macchina sia stata acquistata con allacciamento a rete idrica, chiamare un tecnico specializzato. Il tecnico dovrà collegare, tramite tuboflex in dotazione (3/8"), il raccordo di carico della macchina al depuratore (non previsto in dotazione). È necessario installare un riduttore di pressione. Infine mettere l'addolcitore in fase di lavoro e verificare che non ci siano delle perdite.

6. ACCENSIONE MACCHINA



Prima dell'accensione della macchina, si consiglia di controllare la presenza di acqua nella tanica posteriore posta sotto la griglia portatazze (11).

- 1) Azionare l'interruttore generale ON/OFF (3) verso l'alto. La spia rossa (4) si accenderà.

- 2) All'accensione della macchina la scheda elettronica controlla lo stato del livello di acqua in caldaia e dopo circa 3 secondi avviene il riempimento tramite l'abilitazione della pompa e della elettrovalvola di carico.

La macchina inizierà a riempirsi di acqua automaticamente sino al raggiungimento del livello impostato (sonda autolivello in caldaia).

- 3) Al raggiungimento del livello, la pompa si ferma. La spia verde resistenza (5) si accende e inizia il riscaldamento dell'acqua.





Si consiglia di far uscire acqua dal gruppo di erogazione (13) per 5 secondi in modo da eliminare eventuali bolle d'aria nel circuito termosifonico e permetterne una migliore termocompensazione.

- 4) Attendere circa 15-20 minuti per permettere alla macchina di raggiungere la temperatura di lavoro.
- 5) Lo spegnimento della spia verde (5) segnala che la macchina ha raggiunto la pressione prestabilita. La spia rossa (4) rimarrà sempre accesa per segnare la tensione di alimentazione.
- 6) La mancanza di acqua nella tanica posteriore sarà avvisata da un segnale acustico. La macchina arresterà tutte le funzioni elettriche e idrauliche pur mantenendo la spia rossa (4) accesa. Riempendola di acqua, il micro interruttore posto sotto la tanica riattiverà tutte le funzioni nuovamente.
- 7) Il manometro (12), posto frontalmente, rileva in ogni momento la pressione interna della caldaia (0,9-1,1 BAR).
- 8) Visionare abbastanza frequentemente il manometro (12) per controllare la pressione in caldaia. La macchina è dotata di dispositivi di sicurezza che intervengono in caso di anomalie alla pressione interna alla caldaia.



Le operazioni precedentemente descritte sono segnalate tramite l'accensione e lo spegnimento dei relativi led luminosi (4) e (5).

7. EROGAZIONE CAFFÈ

- 1) Per erogare caffè dal gruppo, dosare la giusta quantità di caffè MACINATO BAR (circa 7 grammi pari ad 1 cucchiaino dosatore), nel portafiltro (9) con uscita singola.
 - 2) Pressare il caffè con l'apposito pressino.
 - 3) Inserire il portafiltro (9) nel gruppo erogatore caffè (13) ruotandolo da sinistra a destra sino al bloccaggio dello stesso.
 - 4) Posizionare una tazza sotto il portafiltro (9).
 - 5) Azionare la leva manuale (8), laterale al gruppo, verso l'alto.
 - 6) Al raggiungimento della quantità di caffè desiderata, fermare l'erogazione azionando la leva manuale (8) verso il basso.
 - 7) Se si desidera fare altri caffè, togliere il portafiltro (9) ruotandolo da destra a sinistra e vuotare i fondi di caffè. Ripetere poi le operazioni sopra elencate.
 - 8) Per ottenere due caffè, utilizzare il portafiltro (9) a due uscite con due dosi del cucchiaino dosatore.
 - 9) Acquistando l'apposito adattatore (option), è possibile utilizzare anche la cialda di caffè preconfezionata da 7 grammi o 14 grammi, rispettivamente per una o due tazze di caffè (Foto 2).
- Ricordarsi di pulire sempre accuratamente i filtri nel cambio da macinato a cialda preconfezionata.



Foto 2



Fare attenzione nella messa in funzione della macchina per caffè. Le temperature elevate del tubo vapore (6), del tubo acqua (7) e del gruppo erogazione cromato (13) possono provocare scottature.

Non sganciare per nessun motivo il portafiltro dal gruppo, durante l'erogazione del caffè. **PERICOLO SCOTTATURE.**

8. EROGAZIONE VAPORE E ACQUA CALDA

- 1) Per erogare vapore, operare sulla manopola laterale sinistra (1).
- 2) Per erogare acqua calda, operare sulla manopola laterale destra (2).



Vapore ed acqua calda sono in pressione. PERICOLO USTIONI.

9. MANUTENZIONE

♦ Pulire la lancia del vapore dopo ogni utilizzo per evitare le incrostazioni e l'otturazione dei fori di uscita vapore.



♦ Vuotare e pulire i filtri del caffè tutte le sere; togliere il filtro e pulire con l'apposito spazzolino l'interno; immergerli in acqua calda al fine di dissolvere i grassi del caffè.

♦ Pulire la vaschetta raccogliogocce da residui del caffè che si vanno depositando sul fondo per evitarne l'incrostazione.

♦ Con l'apposito filtro cieco in dotazione, eseguire il lavaggio del gruppo erogazione utilizzando un specifico detergente (da richiedere ai nostri centri assistenza).

Procedere come segue:

1- Inserire il filtro cieco nel portafiltro e aggiungere il detergente secondo le dosi indicate nella confezione.

2- Inserire il portafiltro nel gruppo erogatore.

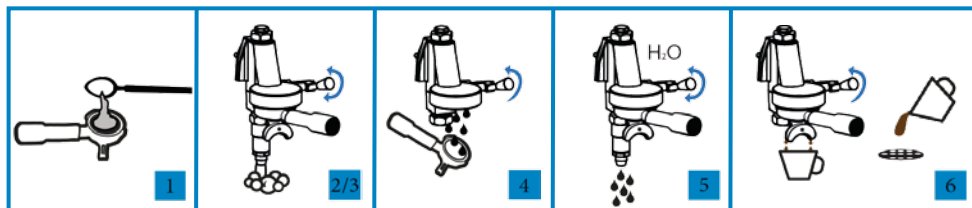
3- Accendere l'erogazione per 10 secondi. Fermare per 10 secondi. Ripetere per 5 volte.

Dell'acqua mista a schiuma uscirà dalla valvola di scarico dentro la vaschetta raccogliogocce.

4- Rimuovere il portafiltro. Accendere l'erogazione e risciacquare il portafiltro con l'acqua calda che esce dal gruppo erogatore. Fermare l'erogazione.

5- Inserire il portafiltro nel gruppo erogatore. Per risciacquare ripetere il punto 3 senza detergente.

6- Sostituire il filtro cieco nel portafiltro con il filtro corretto e fare un espresso da eliminare.



♦ Le parti esterne della macchina devono essere pulite con un panno umido e non utilizzare mai detersivi o sostanze abrasive. Non pulire la macchina con getti d'acqua.

♦ Per pulire il portafiltro ed i cestelli del filtro, preparare in un contenitore di plastica o acciaio inox una soluzione con acqua calda e detergente, ed immergerli nella soluzione per almeno 30 minuti. Sciacquarli con acqua pulita. Una frequente pulizia consentirà di ottenere un caffè dolce, oltre a prolungare la durata della vostra macchina per caffè.





10. MINI ADDOLCITORE A RESINE

♦ Calcio e magnesio determinano la durezza dell'acqua e provocano la formazione di quello che noi chiamiamo semplicemente calcare.

Da 30° a 40° l'acqua è dura; da 40° in su è considerata molto dura. La misurazione avviene tramite appositi semplici test che si possono acquistare presso qualsiasi centro assistenza.

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

♦ La rigenerazione avviene immergendo il piccolo addolcitore in una soluzione di acqua e sale da cucina (un cucchiaino - NaCl Cloruro di sodio) per un tempo di circa 48 ore.

Sciogliere con acqua pulita più volte e riposizionare il piccolo addolcitore collegato al tubo di silicone, all'interno del serbatoio.

11. INFORMAZIONI PRATICHE E SUGGERIMENTI

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

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

♦ Per gustare un ottimo caffè:

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

♦ Per ottenere un caffè bollente:

- lasciare sempre inserito il portafiltro, con relativo filtro vuoto, nel gruppo erogatore caffè.
- sciacquare il portafiltro ed il filtro con acqua bollente premendo l'interruttore caffè.
- con la stessa acqua bollente pre-riscaldare le tazze.

♦ Per ottenere un buon cappuccino:

- utilizzare un recipiente alto e stretto riempito per circa metà di latte.
- immergere la lancia vapore per 1 cm.
- aprire il rubinetto vapore con la manopola.

♦ Per scaldare solamente il latte:

- immergere la lancia vapore sino in fondo al recipiente.
- aprire il rubinetto vapore con la manopola.
- chiudere il rubinetto vapore una volta raggiunta la temperatura desiderata.



DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Prodotto :

- ♦ Macchine per caffè espresso

Modello :

- ♦ 1 GR VQ-VR

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

1) DIRETTIVA BASSA TENSIONE

2006/95/CE (ex 93/68/CEE)

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

CEI EN 60335-1 / CEI EN 60335-2-14 / CEI EN 60335-2-14/A1

CEI EN 60335-2-15 / CEI EN 60335-2-15/A1 / CEI EN 60335-2-15/A2

2) DIRETTIVA COMPATIBILITA' ELETTROMAGNETICA

2004/108/CE (ex 89/336/CEE 92/31/CEE 93/68/CEE)

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

CEI EN 55014-1 / CEI EN 55022 / CEI EN 61000-3-2 / CEI EN 61000-3-3

CEI EN 61000-4-2 / CEI EN 61000-4-4 / CEI EN 61000-4-5

CEI EN 61000-4-6 / CEI EN 61000-4-8 / CEI EN 61000-4-11

3) DIRETTIVA ATTREZZATURE A PRESSIONE (PED)

97/23 (TÜV NORD System certificate No: 07 202 9080 Z) (0618/9/0144 REV01)

Le nostre macchine per caffè, sono conformi ai requisiti della direttiva 97/23 CE - Modulo A1 - Categoria II - e sono composte dalle seguenti apparecchiature che rientrano nella direttiva stessa:

Caldaia in rame

Marcata CE 0045

Valvola di sicurezza

Marcata CE 0045

- ♦ 2002/95/CE RoHS
- 2002/96/CE RoHS
- 2003/108/CE RoHS

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

- ♦ D.M. 21/03/73 → D.M. nr. 227 - 4/05/2006

Concernente la disciplina igienica degli imballaggi igienica degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale.

Recepimento delle direttive 2004/1/CE, 2004/13/CE e 2004/19/CE.

- ♦ Regolamento CE: 1935/2004 → 1895/2005

Relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli STATI MEMBRI concernenti i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

- ♦ Norma UNI 11460 Settembre 2012:

Applicazione della norma specifica riguardante i metodi di prova e i limiti di migrazione di piombo e nichel negli apparecchi destinati alla preparazione e alla distribuzione di bevande calde.



ESPRESSO COFFEE MACHINES

INSTRUCTIONS for USE

1. SAFETY WARNINGS

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



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



Devised, designed and produced by us



2. PRECAUTIONARY MEASURES

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

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

3. INTRODUCTION

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

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

Have your coffee machine inspected by qualified personnel at least once a year. Our coffee machines have been designed and manufactured in compliance with all specifications that distinguish traditional espresso coffee machines: noble materials such as copper and steel and reliable components make all machines made by the company safe, reliable and functional.

No liability can be accepted by the company for any damage to persons or things caused by non-compliance with these instructions.



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



4. ACCESSORIES SUPPLIED

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



5. INSTALLATION



Before lifting the main ON/OFF switch (3) fill the rear water tank under the cup shelf (11).

- 1) Remove the coffee machine from its parking and check that it has not been damaged.
- 2) Place the appliance on a stable top, close to the mains sockets and water line connections. Check that the voltage of your mains supply corresponds to that indicated in the technical specifications.
- 3) Remove the upper cover grid (11), take out the water tank (located inside the machine) and rinse it (Photo 1).
- 4) Fill the tank with approx. 3 litres clean water, put it back, connect the water softener and insert the small silicone tubes. Close the upper cover grid (11) on the machine.
- 5) Before start-up the fitter must make sure the machine has been properly connected to the electrical and earthing systems involved and check the efficiency of protection from direct contact.



In Europe connect the approved cord H05VV-F 3G 1.5 mm with the Schuko plug to the electricity supply.

In USA-Canada connect the approved cord Type SJTO, rated 3x14 AWG, 300 V, 105°C with the NEMA 5x15P plug to the electricity supply.



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

If the machine is new, it is advisable that you let the water circulate through the system: turn the water knob (2) and fill a jug with at least 0.5 litres water.

5a. MACHINE WITH CONNECTION TO THE MAINS WATER SUPPLY

If your machine is to be connected to the mains water supply call a specialized technician, who will connect the machine inlet pipe to the water softener (not provided) using the hose (3/8") provided. A pressure reducer must be installed. Switch on the water softener and check for any leaks.

6. MACHINE IGNITION



Before turning on the machine it is advisable that you check that there is water inside the rear tank under the cup shelf (11).

- 1) Lift the ON/OFF power switch (3).
The red indicator light (4) comes on.
- 2) When the machine is switched on, the electronic card checks water level inside the boiler. After approx. 3 seconds, the filling pump and solenoid valve are enabled for filling.
The coffee machine will automatically be filled with water up to the pre-set level (level probe inside the boiler).
- 3) When the set level is reached, the pump stops. The green warning light (5) comes on and the heating element starts heating the water.





It is advisable that you dispense water (13) for 5 seconds so as to eliminate any air bubbles from the thermosyphon circuit and for better thermal compensation.

- 4) Wait approximately 15-20 minutes to allow the machine to reach its operating temperature.
 - 5) When the green warning light (5) goes out the set machine pressure has been reached. The red indicator light (4) will be always light (tension on the electrical circuit).
 - 6) If there is no water in the rear tank, it will be signaled by a beep. All the electrical and water functions of the machine will stop, while the red indicator light (4) remains on.
- Upon filling the tank with water, the microswitch located under the tank will re-activate all the functions.
- 7) Pressure gauge (12) on the front show internal boiler pressure (0.9-1.1 BAR) at all times.
 - 8) Look at the pressure gauge (12) fairly frequently to check the boiler pressure. The appliance is fitted with a safety device, which trips if the pressure inside the boiler is abnormal.



The relative LED indicators (4) and (5) come on and go out to indicate the previously described steps.

7. COFFEE DELIVERY

- 1) To make coffee, put the right amount of BAR GROUND coffee (approx. 7 grams equivalent to 1 measuring spoon) into the 1 - cup filter holder (9).
 - 2) Press the coffee with the coffee tamper.
 - 3) Fit the filter holder (9) in the coffee distribution unit (13) and twist from left to right to block it in place.
 - 4) Place one cup under the filter holder (9).
 - 5) Lift the manual lever (8) on the side of the unit.
 - 6) When the desired quantity of coffee has been dispensed lower the lever (8) to cut off delivery.
 - 7) If you want to make more coffee remove the filter holder (9) by turning it from right to left and empty out the used grounds. Repeat the above operations.
 - 8) To obtain 2 coffees, use the 2-cup filter holder (9) with two measuring spoonfuls.
 - 9) If the optional adapter is fitted, you can also use pre-packaged coffee pods (7gr or 14 gr), which make one cup and two cups of coffee respectively (Photo 2).
- Always remember to clean the filters thoroughly when changing from ground to pod coffee.



Photo 2



Take care when using the coffee maker. The high temperatures of the steam nozzle (6), hot water nozzle (7) and chromed filtering unit (13) could cause burns.

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

8. STEAM AND HOT WATER DELIVERY

- 1) To dispense steam, use the knob to the side left (1).
- 2) To dispense hot water, use the knob to the side right (2).



Steam and water are under pressure. SCALD HAZARD.



9. MAINTENANCE

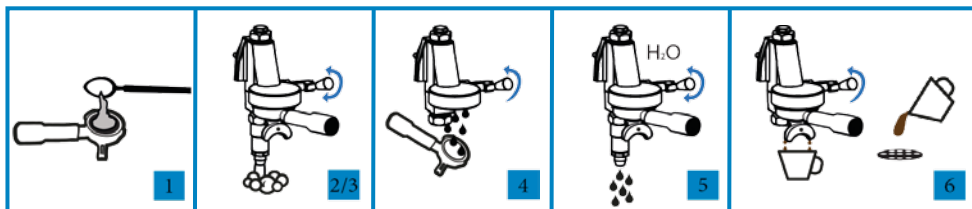
♦ Clean the steam wand after every use, so as to prevent scale deposits from obstructing the steam outlet points.



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

Proceed as follows:

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



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





10. MINI RESIN WATER SOFTENER

- ◆ Calcium and magnesium determine the hardness of the water and cause the formation of what we simply call scale.

Water is hard from 30° to 40°; it is considered very hard from 40° upwards. The hardness can be measured by simple test kits, which may be purchased at any service centre.

- ◆ There is a small resin water softener (plus one in the accessories kit) inside the water tank, which should be replaced or regenerated once every 20-30 litres of water that are used.
 - ◆ The small water softener can be regenerated by putting it in salt water (0,5 litres and one spoonful of NaCl, sodium chloride) for approx. 48 hours.
- Thoroughly rinse with clean water and put the small water softener connected to the silicone tube back inside the tank.

11. PRACTICAL INFORMATION AND SUGGESTIONS

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



DECLARATION OF CONFORMITY

Product :

- ♦ Espresso coffee machines

Types :

- ♦ 1 GR VQ-VR

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

1) LOW VOLTAGE DIRECTIVE

2006/95/CE (ex 93/68/CEE)

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

CEI EN 60335-1 / CEI EN 60335-2-14 / CEI EN 60335-2-14/A1
CEI EN 60335-2-15 / CEI EN 60335-2-15/A1 / CEI EN 60335-2-15/A2

2) ELECTROMAGNETIC COMPATIBILITY

2004/108/CE (ex 89/336/CEE 92/31/CEE 93/68/CEE)

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

CEI EN 55014-1 / CEI EN 55022 / CEI EN 61000-3-2 / CEI EN 61000-3-3
CEI EN 61000-4-2 / CEI EN 61000-4-4 / CEI EN 61000-4-5
CEI EN 61000-4-6 / CEI EN 61000-4-8 / CEI EN 61000-4-11

3) PRESSURE DEVICE DIRECTIVE (PED)

97/23 (TÜV NORD System certificate No: 07 202 9080 Z) (0618/9/0144 REV01)

Our coffee machines are in compliance with the directive 97/23 CE - Form A1 - Category II - and are equipped with the following items which are included in the same directive:

Copper boiler	Mardek CE 0045
Safety valve	Mardek CE 0045

- ♦ 2002/95/CE RoHS
- 2002/96/CE RoHS
- 2003/108/CE RoHS

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

- ♦ D.M. 21/03/73 → D.M. nr. 227 - 4/05/2006

Concerning the hygienic regulation of the packaging, containers and utensils that come in contact with foodstuffs or substances for personal use.

Transposition of Directives 2004/1/EC, 2004/13/EC and 2004/19/EC.

- ♦ Commision Regulation EC: 1935/2004 → 1895/2005

On the approximation of the laws of the MEMBER STATES relating to materials and articles intended to come into contact with foodstuffs.

- ♦ Standard UNI 11460, September 2012:

Application of the specific standard regarding the test methods and migration limits of lead and nickel in appliances for the production and dispensing of hot beverages.



BEDIENUNGSANLEITUNG

1. SICHERHEITSHINWEISE

- ♦ Vor Anschluß der Maschine sich davon überzeugen, daß die auf dem Schild angegebenen Daten mit jenen des am Installationsort vorhandenen Versorgungs-netzes übereinstimmen.
- ♦ Das Gerät nur an eine Anlage und an Steckdosen anschließen, die eine Mindeststromfestigkeit von 10A besitzen und ausgerüstet sind mit einer funktionstüchtigen Erdung und Sicherung.
- ♦ Bei einer Inkompatibilität von Steckdose und Gerätestecker ist die Steckdose von fachlich qualifiziertem Personal gegen einen anderen Typ auszutauschen.
- ♦ Vom Einsatz von Adaptern, Vielfachsteckdosen und/oder Verlängerungskabeln wird abgeraten.
- ♦ Im Zweifelsfall die elektrische Anlage von einem Fachmann überprüfen lassen, welche den nachfolgend aufgeführten Sicherheitsvorschriften entsprechen muß:
 - Sicherheitserdung;
 - einen für den Leistungsbedarf angemessenen Kabeldurchmesser;
 - Leitungsschutzschalter.
- ♦ Vor Beginn jeder inneren Wartungsarbeit den Hauptschalter auf Position OFF stellen oder ausziehen den Netzstecker. Ist die Maschine an das Stromnetz angeschlossen, nie die Hände oder Gegenstände ins Maschineninner e bringen.
- ♦ Die Maschine nicht Witterungseinflüssen aussetzen und in feuchten Räumen wie Badezimmer installieren.. Ziehen Sie nicht das Netzkabel des Geräts mit Händen oder Füßen nassen oder Feuchten. Das Gerät nicht in Umgebungen mit Temperaturen unter oder gleich 0°C mit Wasser befüllt lassen.
- ♦ Bei der Reinigung das Gerät nicht in Wasser tanchen.
Das Gerät für die Wasserbefüllung des Tanks niemals unter den Wasserhahn stellen.
- ♦ Die Gitter zur Ansaugung und Verteilung nicht verstopfen und die Oberfläche zur Erwärmung der Kaffeetassen nicht mit Tüchern oder Anderem abdecken.
- ♦ Das Gerät darf während des Betriebs nicht verstellt werden.
- ♦ Zum Austausch von defekten Teilen nur vom Hersteller genehmigte Ersatzteile verwenden. Dies gewährleistet Funktionstüchtigkeit ohne Störungen.
- ♦ Im Notfall, wenn die Maschine Feuer fangen sollte, merkwürdige Geräusche von sich gibt oder sich überhitzen sollte, sofort den Netzstecker ziehen und Gas- und Wasserzufuhr abdrehen.
- ♦ Das Gerät im Falle von Defekten und/oder Funktionsstörungen ausschalten und nicht manipulieren. Für eventuelle Reparaturen wenden Sie sich bitte ausschließlich an ein autorisiertes Kundendienstzentrum des Herstellers und verlangen den Einsatz von Originalersatzteilen.
Das Stromversorgungs Kabel des Geräts muss nicht vom Benutzer ersetzt werden. Wenn das Kabel beschädigt oder ersetzt werden muss, sich an einem autorisierten Service-Center wenden.
- ♦ Diese Bedienungsanleitung für eine zukünftige Einsichtnahme sorgfältig aufbewahren. Sollen andere, als die hier beschriebenen Vorgänge ausgeführt werden, wenden Sie sich an eine unserer Kundendienstellen.



Die Nichteinhaltung diese Warnungen beeinträchtigt die Gerätesicherheit. Eine nicht fachgerechte Installation kann zu Personen- und Sachschäden führen, für die der Hersteller nicht verantwortlich gemacht werden kann.



*Von uns, die wir uns die Maschinen ausdenken,
entwickeln und produzieren*

2. UNZWECKMÄSSIGER GEBRAUCH

Die Maschine darf nur für den Gebrauch eingesetzt werden, für den sie ausdrücklich entworfen worden ist. Der Hersteller übernimmt für eventuelle Schäden, die durch ungeeigneten, falschen oder unvernünftigen Gebrauch der Maschinen von nicht professionellen Bediener hervorgerufen worden sind, keinerlei Verantwortung.

3. EINLEITUNG

Diese Gebrauchsanleitung liefert Ihnen einfache und schnelle Hinweise bezüglich der Wartung und dem Gebrauch der Espressomaschinen. Lesen Sie die einzelnen Abschnitte dieses Handbuchs sorgfältig durch. Die Firma sichert Ihnen im Fall von Problemen und Betriebsstörungen die uneingeschränkte Mitarbeit durch ihre Kundendienstzentren zu.

Lassen Sie Ihre Espressomaschine mindestens einmal pro Jahr durch einen Fachmann kontrollieren. Die Maschinen wurden unter Einhaltung aller Eigenschaften der traditionellen Espressomaschinen für den Barbetrieb entwickelt und konstruiert: Edelmetallmaterialien wie Kupfer und Stahl sowie zuverlässige Komponenten machen die von der Firma konstruierten Maschinen sicher, zuverlässig und funktionell. Ein von den Anleitungen abweichender Gebrauch enthebt die Firma von jeglicher Haftung für eventuelle Schäden an Personen oder Dingen.



- ① Drehknopf Dampfabgabe
- ② Drehknopf Heißwasserabgabe
- ③ ON/OFF-Schalter
- ④ Rotes Versorgungs-Schalter
- ⑤ Grünes Heizkörper-Schalter
- ⑥ Dampfzange
- ⑦ Wasserzange

- ⑧ Abgäbehebel Kaffee
- ⑨ Siebträger
- ⑩ Tropfenschale
- ⑪ Warmhaltefach fuer Tassen
- ⑫ Manometer Kesseldruck (0-3 BAR)
- ⑬ Kaffeezuggruppe



4. ZUBEHÖR MITGELIEFERT

Filter ein tasse		Blindfilter	
Filter zwei tassen		2 Filterfeststellfedern	
Auslauf ein tasse		Auslauf zwei tassen	
Granulafilter		Press - stempel	
2 Siebträgern			
Reinigungsbürstchen			
Dosierlöffel			

5. INSTALLATION



Vor dem nach oben Betreiben die Einschaltungs Taste ON/OFF (3) betätigen, empfehlen wir den Wasser im Tank der sich hinter der Tassenhaltergrille befindet zu laden (11).

- 1) Entfernen Sie die Verpackung und kontrollieren Sie umgehend die Unversehrtheit des Gerätes.
- 2) Positionieren Sie das Gerät auf einer ebenen und tragfähigen Fläche in der Nähe der elektrischen bzw. Wasseranschlußstelle. Vergewissern Sie sich, daß die Netzspannung mit der übereinstimmt, die in den technischen Eigenschaften angegeben ist.
- 3) Den oberen Rost (11) abnehmen und den Wasserbehälter im Inneren herausnehmen und mit Wasser reinigen (Foto 1).
- 4) Den Tank mit zirka 3 Liter klares Wasser füllen, dann wider in seiner Lage legen und die Silicon schlauche mit den Wasserenthärter einfügen. Schliessen Sie das Warmhaltefach fuer Tassen (11) der maschine.
- 5) Vor der Einschaltung muss der Installateur die korrekte Anschließung der Maschine am benutzten Elektrischen System und am Erdungssystem überprüfen beim kontrollieren des Schutzes gegen direkter Berührung wie.



Foto 1

In Europa das zugelassene Kabel H05VV-F 3G 1,5 mm mit Schukostecker an das Stromnetz anschließen. In Usa-Canada das zugelassene Kabel Type SJTO, rated 3x14 AWG, 300 V, 105°C mit NEMA Stecker 5x15P an das Stromnetz anschließen.



ES IST VERBOTEN DIE MASCHINE BEI EINEN NICHT EFFIZIENTEN BODEN ANSCHLUSS ZU BENUTZEN.

Bei Neuer Maschine empfehlen wir den Wasserrohr zu öffnen (2) und in einem Krug mindestens 0,5 Liter Wasser fließen zu lassen um da Recycling zu ermöglichen.

5a. KAFFEEMASCHINE MIT ZUSATZ FÜR DEN DIREKTEN WASSERANSCHLUSS

Im Fall die Maschine mit Wassernetzanschluss ist, sich an einem spezialisierten Techniker wenden. Der Techniker soll durch den Ausgestatteten Flexschlauch (3/8“) die Verbindung für der Wasser Ladung an dem Reiniger (nicht in der Ausstattung der Maschine vorgesehen) verbinden. Es ist nötig eine Druckmindere hinzuzufügen. Als letztes den Wasserenthärter einschalten und kontrollieren das es nicht Verluste gibt.

6. EINSCAHLTUNG DER MASCHINE



Vor der Einschaltung der Maschine, empfehlen wir die Vorhandensein Wassers im Tank hinter der Warmhaltefach fuer Tassen zu Prüfen (11).

- 1) Den ON/OFF Generalschalter (3) nach oben Betreiben. Die rote Kontrollleuchte (4) schaltet sich ein.
- 2) Beim Einschalten der Maschine kontrolliert die elektronische Karte den Wasserfüllstand im Heizkessel und nach etwa 3 Sekunden erfolgt das Auffüllen durch die Befähigung der Pumpe und des Füll-Elektrovent. Die Maschine beginnt mit dem automatischen Wasser füllvorgang bis zum Erreichen der eingestellten Wasserstandshöhe (autom. Füllstandsonde im Heizkessel).



- 3) Nach Erreichen des Wasserstands schaltet sich die Pumpe aus. Das grüne Heizkörper Kontrollleuch-



te (5) geht an und die Aufwärmung des Wasser beginnt.

Wir empfehlen Wasser von der Gruppe (13) für 5 Sekunden fließen zu lassen so dass man mögliche Luftblasen in der Thermosiphon Schaltung beseitigt und eine bessere thermocompensation erhält.

4) Warten Sie etwa 15-20 Minuten ab, damit die Maschine ihre Betriebstemperatur erreichen kann.

5) Die Ausschaltung des Grünen Kontrollleuchte (5) bedeutet das die Maschine den etablierte Druck erreicht hat. Der Rote Kontrollleuchte (4) wird immer leuchtend bleiben, um die Versorgungsspannung zu markieren.

6) Das Fehlen von Wasser im hinteren Tank, wird es durch einen Signalton angezeigt werden. Die Maschine stoppt alle elektrischen und hydraulischen Funktionen, obwohl die rote Kontroll-Leuchte (4) eingeschaltet bleibt. Bei Befüllung mit Wasser wird der Mikroschalter unter dem Tank alle Funktionen erneut freigeben.

7) Das Manometer, (12) das sich an der Frontseite befindet, zeigt jederzeit den Innerendruck im Kessel (0,9-1,1 BAR).

8) Öfter einen Blick auf das Manometer (12) werfen, um den Kesseldruck zu kontrollieren. Die Maschine ist ausgerüstet mit Sicherheitsvorrichtungen, die im Falle von Störungen beim Innendruck des Kessels ansprechen.



Die vorstehend beschriebenen Arbeitsgänge werden durch das Aufleuchten und Ausgehen der entsprechenden Leds (4) und (5) angezeigt.

7. KAFFEEAUSGABE

1) Für die Kaffeeabgabe aus der Brühgruppe die richtige Menge GEMAHLENEN BARKAFFEE (ca. 7 Gramm entsprechend 1 Dosierlöffel) in den Siebträger (9) mit Einzelauslauf dosieren.

2) Den Kaffee mit den geeigneten Schieber pressen.

3) Den Siebträger (9) in die Kaffeegruppe (13) von links nach rechts drehend bis zur Blockierung desselbigen einsetzen.

4) Eine Tasse unter den Siebträger stellen (9).

5) Den manuellen Hebel (8), an der Seite der Gruppe, nach oben Betreiben.

6) Nach dem Erreichen der gewünschten Kaffee Menge, die Dosierung aufhören beim betrieblen des manuellen Hebel (8) nach unten.

7) Um weitere Kaffee herzustellen den Siebträger (9) von rechts nach links drehen und in der Sudlade entleeren. Wiederholung der oben angeführten Vorgänge.

8) Für die Abgabe von 2 Kaffees den Siebträger (9) mit 2 Ausläufen mit zwei Dosierlöffel benutzen.

9) Beim kaufen des geeigneten Adapter (option), ist es möglich auch Kaffee pods von 7 Gramm oder 14 Gramm zu benutzen, jeweils für zwei Tassen oder Einer Tasse Kaffees (Foto 2). Daran denken, stets beim Wechsel von gemahlenem Kaffee zu vorverpackten Kaffeepads sorgfältig die Filter zu reinigen.



Foto 2



Bei der Inbetriebnahme der Kaffeemaschine vorsichtig vorgehen. Die hohen Temperaturen des Dampfzange (6), des Wasserzange (7) und der verchromten Abgabegruppe (13) können Verbrennungen verursachen.

Während der Kaffeeabgabe auf keinen Fall den Filterhalter aus der Gruppe lösen. **VERBRENNUNGSGEFAHR.**

8. DAMPFAUSGABE UND WASSERAUSGABE

1) Um dampf zu liefern, den Linksseitigen Drehknopf betätigen (1).

2) Um Heißwasser zu liefern, den Rechtsseitigen Drehknopf betätigen (2).



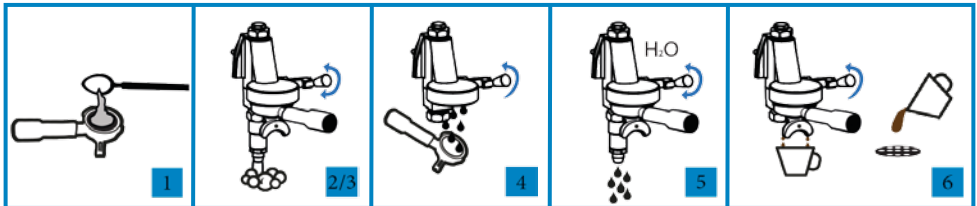
Dampf und Wasser stehen unter Druck. VERBRENNUNGSGEFAHR.

9. WARTUNG

♦ Reinigen Sie die Dampfdüsen nach jedem Gebrauch, um Verkrustungen und Verstopfungen der Dampfaustrittsöffnungen zu verhindern.



- ♦ Die Kaffeesiebe allabendlich entleeren und reinigen; das Sieb herausnehmen und im Inneren mit der mitgelieferten Bürste reinigen; in warmes Wasser tauchen, damit sich das Kaffee Fett lösen kann.
- ♦ Die Tropfenschale von Kaffeeresten reinigen, die sich auf dem Boden ablagern, um so Verkrustungen zu vermeiden.
- ♦ Reinigen Sie die Abgabereinheit mit dem mitgelieferten Blindsieb und unter Verwendung eines spezifischen Reinigungsmittels (in unseren Kundendienststellen erhältlich). Wie folgend weitergehen:
 1- Das Blindsieb in den Siebträger einsetzen und Den Reinigungsmittel nach auf den Paket beschreibenden Dosis hinzufügen.
 2- Den Siebträger in die Abgabereinheit einrasten.
 3- 10 zweite lang herauslaufen lassen. 10 zweite warten. 5mal wiederholen.
 Wasser mit Schaum vermischt wird von dem Auslassventil in der Tropfschale freigesetzt werden.
 4- Den Siebträger herausnehmen. Die Abgabereinheit einschalten und den Siebträger mit dem Warmwasser aus der Abgabereinheit ausspülen. Abgabe ausschalten.
 5- Den Siebträger in die Abgabereinheit einrasten. Zum Spülen den Vorgang 2 ohne Reinigungsmittel wiederholen.
 6- Ersetzen Sie den blindfilter im Siebträger mit dem richtigen Filter und machen Sie einen Espresso zu löschen.



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





10. MINI-ENTHÄRTER

♦ Calcium und Magnesium bestimmen die Härte des Wassers und verursachen die Bildung der Substanz, die landläufig Kalk genannt wird.

Zwischen 30° und 40° ist das Wasser hart; ab 40° wird es als sehr hart bezeichnet. Die Messung erfolgt über eigene einfache Tests, die in jedem Kundendienstzentrum gekauft werden können.

♦ Im Inneren des Tanks befindet sich im Wasser ein kleiner Harzenthärtter (einer gehört zum Lieferumfang), der alle 20-30 Liter benutztes Wasser ausgetauscht oder regeneriert werden muss.

♦ Die Regenerierung erfolgt durch Eintauchen des kleinen Enthärter in eine Lösung aus Wasser und Kochsalz (ein Löffel – NaCl Natriumchlorid) für einen Zeitraum von 48 Stunden.

Mit sauberem Wasser mehrmals spülen und den kleinen Enthärter angeschlossen an den Silikon-schlauch wieder im Inneren des Kessels positionieren.

11. PRAKTISCHE INFORMATIONEN UND ANREGUNGEN

♦ Für den Erhalt des bestmöglichen Ergebnisses müssen Sie gemahlene Kaffee für die Bar verwenden, der einem präzisen Mahlgrad entspricht. Ihrem Röster oder Geschäft sollten Sie nicht nur Ihre Lieblingsmischung nennen, sondern auch diese Mahlangabe machen.

♦ Beim kaufen des geeigneten Adapter (option), ist es möglich auch Kaffee pods zu benutzen. Die Verwendung von Kaffeepads bietet Ihnen viele Vorteile: die Auswahl aus den zahlreichen, auf dem Markt verfügbaren Marken, ein konstant guter Espresso unabhängig von der Erfahrung des Zubereiters, eine extrem einfache Benutzung sowie eine geringere Wartung, da die Maschine vollständig sauber bleibt.

♦ Für einen perfekten Kaffeegenuss:

- kaufen Sie eine gute Mischung aus Kaffeebohnen.
- den Bohnenkaffee immer an einer trockenen Stelle lagern.
- Kaffeebohnen mahlen jedes Mal, wenn Sie einen Kaffee wünschen.
- gleichmäßige Dosierung und Anpressung verbessern das Kaffeearoma.

♦ Für einen sehr heißen Kaffeegenuss:

- lassen Sie den Siebträger eingelegt, mit seinem leeren Filter in Kaffeeausgabe.
- spülen Sie den Siebträger und die Filter mit kochendem Wasser, und drücken Sie den Kaffee-Schalter.
- mit der gleichen Kochendem Wasser Vorwärmung Tassen.

♦ Für einen perfekten Cappuccino:

- verwenden Sie ein hohes, schmales Gefäß zur Hälfte mit Milch .
- tauchen Sie den Dampfpflanze für 1 cm.
- öffnen der Dampfabgabe tippen mit Drehknopf.

♦ Erhitzen Sie die Milch nur:

- tauchen Sie die Dampfpflanze komplett in den mit Milch Gefüllten Behälter ein.
- öffnen der Dampfabgabe tippen mit Drehknopf.
- drehen Sie den Dampfabgabe tippen wenn Sie die gewünschte Temperatur bekommen.



KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Produktart :

- ♦ Kaffee espressomaschine

Type :

- ♦ 1 GR VQ-VR

B.F.C. srl erklärt unter eigener Verantwortung, dass das Produkt hinsichtlich der Planung und Konstruktion den Anforderungen folgender Richtlinie entspricht:

1) NIEDERSpannungsRICHTLINIE

2006/95/CE (ex 93/68/CEE)

Die Konformität wurde anhand der folgenden harmonisierten Normen geprüft:

CEI EN 60335-1 / CEI EN 60335-2-14 / CEI EN 60335-2-14/A1

CEI EN 60335-2-15 / CEI EN 60335-2-15/A1 / CEI EN 60335-2-15/A2

2) EMV RICHTLINIE

2004/108/CE (ex 89/336/CEE 92/31/CEE 93/68/CEE)

Die Konformität wurde anhand der folgenden harmonisierten Normen geprüft:

CEI EN 55014-1 / CEI EN 55022 / CEI EN 61000-3-2 / CEI EN 61000-3-3

CEI EN 61000-4-2 / CEI EN 61000-4-4 / CEI EN 61000-4-5

CEI EN 61000-4-6 / CEI EN 61000-4-8 / CEI EN 61000-4-11

3) RICHTLINIE FÜR UNTER DRUCK STEHENDE GERÄTE (PED)

97/23 (TÜV NORD System certificate No: 07 202 9080 Z) (0618/9/0144 REV01)

Unsere Kaffemaschinen werden gemäß der Vorschrift 97/23 CE - Formular A1 - Kategorie II - hergestellt und bestehen aus folgenden unter diese Richtlinie fallende Geräte:

Kupferheizkessel

Markiert mit CE 0045

Sicherheitsventil

Markiert mit CE 0045

♦ 2002/95/CE RoHS

2002/96/CE RoHS

2003/108/CE RoHS

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

♦ D.M. 21/03/73 → D.M. nr. 227 - 4/05/2006

Dies betrifft die hygienische Regelung der hygienischen Verpackung der Verpackung, der Behälter und der Utensilien und Werkzeuge, die in Kontakt mit Lebensmitteln oder Stoffen zum persönlichen Gebrauch kommen. Umsetzung der Richtlinie 2004/1/EG, 2004/13/EG und 2004/19/EG.

♦ Verordnung EG: 1935/2004 → 1895/2005

Zur Angleichung der Rechtsvorschriften der MITGLIEDSTAATEN über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

♦ Leitlinie der nationalen italienischen Behörde zur Vereinheitlichung von Normen UNI 11460 im September 2012:

Anwendung der speziellen Richtlinie in Hinsicht auf die Methoden zur Überprüfung und der Begrenzung der Freisetzung von Blei und Nickel in den Apparaten für die Bereitstellung und Verteilung warmer Getränke.

